立春

立春是二十四節氣中的第一個節氣，「立」即爲開始的意思，因此便意味著寒冷厚重的冬天正在消失，氣候逐漸回溫，一年的春耕也要開始了。

俗諺說，「正月蔥、二月韭」，立春時節正是青蔥的盛產時期，也是品質最佳的時候。而一提到青蔥，民衆心頭首先浮上的一定就是三星蔥，這是毫無疑問的。

滿滿的驕傲
三星蔥

SPRING ONION

蔥

滿滿的驕傲
三星蔥

三星蔥名聞遐邇，高級的料理中沒有標榜放三星蔥，似乎撐不起高級的這個頭銜；街頭蔥油餅攤沒打出三星蔥的招牌，好像也不易匯聚人潮。三星蔥這個招牌保證，幾乎可說是與美食畫上了等號。

而三星蔥之所以有著獨特魅力，與它獨特的種植方式脫離不了關係。

深埋土中的蔥白

不同於南部蔥是以種子播種，三星蔥農是以自行研發的植蔥器，以分株的方式來栽種。

定植時，首先必須蹲好馬步，並將全身的重心往下壓，此時手中所拿的 T 型植蔥器，則是用力的在 30 公分厚的土堆中插入，前後搖晃一下，搖出一個小洞來，然後趁著在植蔥器尚未完全拔出時，快速的將蔥苗放入洞孔當中。

老實說，植蔥的動作並不困難，但辛苦的是需要長時間的維持蹲馬步，腰也要持續維持在 90 度的彎曲狀態，時間一拉長，眞的是滿頭大汗，是全部栽種過程中頗爲吃重的一環。

這種方式雖然費工又費力，但卻種出了蔥白碩長的三星蔥。

因爲三星蔥的特點就在蔥白部分特別的長。一般的南部蔥的蔥白約在 10 公分左右，而三星蔥則可達到 18、甚至 20 多公分，長了快一倍之多。這樣的蔥白不只長而已，同時還兼具纖維細緻，嚐起來甜嫩而不嗆辣，讓三星蔥在蔥界一直穩坐龍頭，十足的搶手貨。

定植需要長時間的維持馬步，腰也要
持續維持在 90 度的彎曲狀態，頗為費力。

三星蔥的最大特點在於蔥白長，
有時可長達 20 幾公分。

種得深 照顧難

「蔥白能長得這麼長，主要是因爲種得深。」三星蔬菜產銷班第六班班長張浩增解釋說道，三星地區由於多雨易積水，所以農民會將畦做得頗高，約有 30 公分，高度約到達小腿，然後上頭還會再鋪上厚厚的稻草，除了防水之外，同時也讓蔥能夠埋得夠深。

「可是種得深，相對來說較難照顧，也比較容易得到病害。」這是由於青蔥種苗接觸土壤面積多，遭遇病蟲害的機率也跟著多了；再加上三星的日夜溫差大，青蔥生長緩慢，自然是不易照顧的。這因此也意味著，生產成本一定是跟著水漲船高了。

因此不像南部蔥可以大量種植、快速採收，三星蔥相較起來費力得多。「但即使如此，我們還是一定要種得深、讓蔥白長得長，因爲這就是三星蔥啊！」

左) 三星蔥農是以自行研發的植蔥器，以分株的方式來栽種。

右) 農民將畦做得頗高，高度到達小腿，除了防水之外，同時也讓蔥能夠埋得夠深。

最早拍賣的蔥

「這就是三星蔥！」這句話隱含了所有三星蔥農的驕傲，因爲它一向是這個作物中的龍頭指標，沒有人質疑。

「在台北果菜拍賣市場中，有著來自全省各地的蔥，分別被放置在不同的區塊，而三星蔥一定是被排在最好的那個位置。」張浩增形容，拍賣市場每天凌晨 3 點半開始，拍賣的順序三星蔥永遠是第一個；尤其是其中的一級蔥，幾乎都是被凌晨 2 點就到場等待的五星級飯店採買人員給搶光。

等三星蔥拍賣完畢之後，才會輪到其他地區的貨。其實南部蔥每天的平均到貨量約爲三星蔥的五倍，但三星蔥的價格卻硬是高上 2/3。「不是比量，我們是完全的以質取勝！」口氣掩蓋不了滿滿的驕傲。

蘭陽一號的天下

這個以質取勝三星蔥，進入宜蘭之後最早是由壯圍地區開始種起的，但這些蔥移居到三星之後卻是品質青出於藍。原來三星座落於蘭陽溪的源頭，水質清澈；沖積平原的土壤，常是上游沙土隨雨水而帶入田中，順道也帶入新的礦物質，有益於作物生長。

位於雪山山腳下的三星，早上吹東北風、晚上是西南風，溫度比起隔壁的壯圍、宜蘭低了 2~3 度。這種日夜溫差大的氣候，因而造就了三星蔥生長緩慢，但卻纖維細緻、多汁而不嗆的獨特鮮味，適合直接生吃。

「三星蔥啊，纖維少又細緻，嚐起來的口感又甜又帶點嗆，口中會呈現出多種風味，而不單單只是嗆辣而已。」這位種蔥達人這樣形容自己的蔥，不認爲能有其他的蔥會好吃過它。

廣受歡迎的品種蘭陽 1 號。

青蔥花開心怒放。

三星蔥的獨特除了種植方式造就之外，品種「四季蔥」也是原因之一。四季蔥喜歡涼冷氣候，葉肉本身便厚且柔軟，香氣足而不會過辣，是受歡迎的品種。

研究單位則使四季蔥更上一層樓。行政院農委會花蓮區農業改良場針對耐熱、蔥白長、少病害等面向進行了挑選及育種，於民國 83 年育出了「蘭陽一號」，便是爲四季蔥的馴化種。

此一品種一現身便廣受歡迎，當時的農民紛紛捨棄地方種改而種植，讓蘭陽一號在縣內出現了 90％的高種植面積紀錄。即使時至今日，宜蘭所種植的青蔥，依然不脫蘭陽一號體系，實力可謂歷久而彌堅。

獲取知識的管道

「蘭陽一號這個品種，可說是我們三星蔥的源頭。」 有十多年種植經驗的張浩增，當初放棄台北工作回到家鄉，從完全的生手起步，到如今成爲全省家樂福三星蔥的唯一供貨者，事業從無到有，一路走來感觸不少。

他回憶道，當初剛回鄉接手蔥田的第一年就遇到旱災、第二年則碰到嚴重的蟲害，讓他幾乎都快做不下去了。而在這時候命運出現變化，產銷班的老班長中風了，張浩增在半推半就下的成爲了班長。

雖說是半推半就，但接任班長之後意外獲得許多好運氣，主要是來自與研究單位的試驗合作。以花蓮農改場爲例，便與他進行了合理化施肥、根瘤菌、溶磷菌實驗、蔥田架設氣象觀察站、青蔥優質生產的知識整合平台等各種試驗。

「從這些試驗中我獲得了許多的知識，更讚的是，自此之後我的蔥開始變漂亮了。」他說，之前從老人家學得的經驗並不一定都是正確的，而自從與研究單位試驗合作之後，許多知識跟著進來，蔥的質量才眞正開始突飛猛進，長得漂亮又健康，品質逐步奠定。

全省家樂福的供貨者

他的蔥品質之好，是家樂福也認定的。之前張浩增的蔥便已被家樂福看中，供貨給新竹以北 31 家的家樂福銷售，是宜蘭唯一供貨給全國性連鎖店的蔥農。長期合作下來，品質穩定，於是從今年起，不只北部，全省的家樂福分店全面採用張浩增的三星蔥，讓他的事業達到了另一個高峰。

回想一路走來的艱辛起伏，張浩增有些感概，深深體認果然技術才是眞正的王道，唯有掌握好的技術，才能爲未來鋪好平坦而順暢的道路。

好東西去哪裡買

- 蔥明絕頂農場
  張浩增
  0972-111809
- 蔥滿理想農場
  林東海
  0935-174652
- 三星蔥文化館
  (03) 9893170#4

蔥爆牛肉

材料

青蔥　一把
牛肉絲　200 公克
紅辣椒　1 根
蒜頭　3 顆

調味料

沙茶醬　適量
蠔油　1 大匙
太白粉　少許
米酒　1 大匙
胡椒粉　1 大匙
鹽　1/2 匙

Tips

牛肉絲已先炒過一次，因此第二次下鍋時不要炒太久，以免老掉。

01

牛肉絲加入蠔油、沙茶醬、米酒、蒜頭、胡椒粉、太白粉等醃製 20 分鐘。

02

油熱了之後，將牛肉絲下鍋快炒 5 分鐘後，取出瀝油備用。

03

另取鍋，加入少許油燒熱，放入青蔥段、蒜末和紅辣椒炒香，再加入牛肉絲、米酒及少許的鹽，大火快速拌炒均勻即可。