

# 落蕎

「落蕎蔥，假大辦」——嘲諷冒充上流人士，花錢慷慨大方之意。落蕎的鱗莖像蔥頭，卻是同類中最小的，拿來冒充蔥頭。

「落蕎蔥—不成蒜」——歇後語，諧音同臺語「不成算」，落蕎乍看下像蒜，但其實不一樣。係沒有用或不足之意。

「食蒜仔，吐落蕎」——喻因貪招損之意。

落蕎蔥，是蔥還是落蕎



## 小檔案

**學名：***Allium bakeri* Rege

**英名：**Rakkyo , Bakers garlic

**科名：**百合科(Liliaceae) 蔥屬(*Allium*)

**別名：**野薤、火蔥、薤頭、小蒜、薤白頭、野蒜、薤、久白、小洋蔥、藟(ㄌㄧㄠˋ)頭(俗寫為「蕎」)。

**性狀：**多年生草本植物，葉鞘抱合膨大而成鱗莖，鱗莖紡錘形，外皮具纖維狀。葉深綠色，細長線形，橫切面呈三角形，並略帶蠟粉。每年秋天大約九至十月會抽花莖，花莖圓柱形，頂端開著繖形花序，花約8~18朵，花冠淺藍紫色，兩性花，但不易結實。

採收後的落蕎種苗



落蕎原名薤（ㄊ一ㄝˋ），臺灣鄉間閩南話稱為落蕎，落蕎原字為落藟、藟頭（藟ㄌ一ㄞˋ）；阿美族稱之為火蔥。外觀略似小型的蒜頭，故名小蒜，「葉似蔥、韭，鱗莖似蒜」，具有蔥屬植物諸多的特徵是落蕎的特色。臺灣原不產落蕎，栽培應該是近年兩岸交流頻繁所致的。

落蕎全株具有特殊的氣味，球莖可當香辛料促進食慾，並可醃做鹽或醋漬物。嫩莖葉可採摘炒食或涼拌生食。在日本也大量被使用在養生飲食方面。

落蕎性喜冷溫涼的環境，因此對栽培環境特別具有選擇性，必須富含有機質微酸性的粘質壤土，酸性在pH5.3特別適合，栽培和洋蔥一樣，不適合連作，需實行輪耕栽種，最好能夠和水稻或豆科作物輪耕栽種較適合。

落蕎的醃漬品

