

# 葱，出身高贵的“菜老大”！

“脍，春用葱”。春暖花开之际，鲜嫩的蔬菜陆续多起来。但很多人想不到，看似寻常的葱在古代有着辉煌的历史，不但出身“显赫”，还有春天用葱搭配肉菜的特定习俗。这让葱在春天显得有些与众不同。

## 中国古代“五菜”之一

许多中国植物的“遇见”故事都从神农氏尝百草开始，葱也不例外。传说神农氏发现了葱这种辛辣的野草以后，将其入馔，成为日常饮食的调味。明代李时珍曾在《本草纲目》里细数了“菹（音 kōu）”“菜伯”“鹿胎”这些葱的小名。要知道“伯”在古代是老大的意思，葱被称作“菜伯”，也就是“菜老大”，可见其地位之高。另外，《本草纲目》还津津乐道了葱在不同生长时期、不同部位的名称：“初生曰葱针，叶曰葱青，衣曰葱袍，茎曰葱白”。当然，最广为人知的名字还是“葱”。

“葱”的繁体字“蔥”始见于甲骨文，字形体现了葱茎“外直中空”的特点。《尔雅》把葱称为“菹葱”，解释为：“菹葱，细茎大叶。”葱还出现在古人的想象世界，《山海经》里有这样的文字表述：“边春之山，多葱、葵、韭、桃、李。”

我国最早食用葱的历史，可以回溯至商代。商代陶器残留物检测到的硫化丙烯成分，侧面反映了葱在那时已被用来烹肉调味。不过要说把葱纳入饮食礼仪，还得等到周朝。《礼记·内则》记载了“脍，春用葱”的饮食习惯，意思是烹调肉类时，春天用葱，可见葱在当时的独特作用。《礼记》又有“脂用葱，膏用薤（音 xiè，一种植物）”之说，即烧牛羊等带角动物的肉要用葱，烧猪等不带角的肉则用薤。

葱还是中国古代“五菜”之一。根据《黄帝内经》的记载，“五菜”是指葵、韭、薤、藿、葱 5 种蔬菜，它们在古代饮食中有着重要的营养和象征意义，也可见葱的身份之重要。

南朝时，因为气味辛辣，葱被列入“五辛”，属于僧侣禁食的“荤”。民间素斋却常常“以葱、薤为斋供”。关于葱的市井食风，在宋代更能见其丰富：《东京梦华录》里的汴京早市有卖“辣脚子（姜葱拌菜）、葱泼兔”的，新生儿满月洗澡，盆里要“下果子、彩钱、葱蒜”。元代《居家必用事类全集》里记载了“葱烧鲤鱼”等 43 道含葱的菜品，各类荤菜，待火尽下葱，葱香透肌理。不仅香飘万家，葱香还留于古诗词里。苏轼则写下孩童吹葱叶的嬉戏：“总角黎家三小童，口吹葱叶送迎翁。”

无数菜肴的滋味调和与味觉激发都少不了一把“灵魂小葱”，所以葱又被称作“和事佬”。“和事佬”的身影不仅常现贵族宴席与百姓三餐，也出现在古人日常生活中。唐代孙思邈的《备急千金要方》里，葱汁可以用作滴耳药，“以葱涕灌耳中”能解决虫子入耳的困扰。“山中有葱，下必有银”，是来自唐代段成式的《酉阳杂俎》，说明唐人发现了植物与矿物质的生长依附关系，利用葱来寻找矿藏。相比之下，宋代人对葱的利用更是多样。宋慈的《洗冤录》里，记载了宋

葱的家族庞大，彼此关系错综复杂。光是分布在北半球温带地区的石蒜科葱属，其下就有将近 500 种。洋葱、大蒜、葱、韭、宽叶韭、韭葱等，都在植物学“葱属”的麾下。而当我们说起日常饮食的“葱”时，指向的并非一种植物，而是葱属里具有鳞茎或根状茎、嫩叶、假茎、鳞茎可食，且名字中含有“葱”字的。这包括很多

几千年的栽培史、厨房和餐桌的朝夕相伴，使得“葱”的美早早就被古人发掘，于是有了关于葱的中式美学。

《诗经》的《小雅·采芣（音 qī）》曾吟唱“有芣（音 qī àng）葱珣（音 h é ng）”，芣是象声词，形容金玉的撞击声，“葱珣”则指青葱色的配玉。在中国传统文化中，特别讲究五正色：青、赤、黄、白、黑，青是“五正色之首”。可见在先秦人眼中，青翠欲滴的葱色是一种高级的色彩。之后作为中国传统色彩之一，浅绿又略带微黄的颜色被

“长得还没葱高”这句玩笑话，如果放到“葱”省山东，很可能会成为事实。在远近闻名的山东章丘，当地特产的大葱“体格”健美，高过姚明。2020 年，章丘种出的高达 2532 米的大葱，获得了吉尼斯世界纪录“葱王”的称号，而这项纪录还在不断被打破——2023 年，来自章丘绣惠街道的大葱种植户，种出了 2586 米的最高大葱；2024 年，凭借 2.68 米的“身高”，章丘

## 用途广泛的“和事佬”

人利用葱来验尸：涂抹葱白可以以隐藏的伤痕显露出来，帮助法医发掘真相。除了以上这些，葱在古代的利用方式还有植物保护、制茶、养蚕、炼丹、清洁服饰、药用……处处都能见到“和事佬”在发光发热。

虽然都叫葱，但我国食用葱的品种很多，有本土葱也有外来葱，并慢慢形成北大葱南小葱的格局。北大葱的故事，要从英语“scallion”说起。这个词源自波斯语，暗示中亚存在葱的早期驯化中心。如今的帕米尔高原一带，曾经因为山谷

遍生野葱，被称为“葱岭”。野葱中被筛选培育出的品种，就是北方“大葱”的祖先。张骞出使西域以后带回了中亚的大葱，中原居民又从中选育了那些中空茎直、口味温和的大葱，由此有了吃北京烤鸭时必不可少的章丘大葱和“高脚白”。而南方的小葱品种更为多样，包括了分葱、胡葱、火葱等。关于葱的美食，既有北方的大葱蘸酱、大饼卷葱，也有南方的小葱拌豆腐、葱油拌面。无论是凉拌、入馅、煲汤还是腌制、炒菜甚至生食，葱香总让人一秒垂涎。

## 近 500 个品种的庞大“葱族”

新品种，如火葱、红葱以及常见于西餐中的虾夷葱……

在中国，除了大葱，还有很多其他葱，比如从境外引入、耐寒冷干旱的楼葱，曾是明代《救荒本草》里的救命粮；随着海上丝绸之路传入的东南亚红头葱，在广式煲汤里静静散发滋味；内蒙古牧民曾拿来腌酸菜的沙葱，因为耐旱

基因，如今被科学家考虑在外太空实验栽培……

经过 3000 多年的培育和传播，全球可食用的葱种在 100 种以上，它们大都含有硫化物，气味辛辣，却能和脂肪快速产生化学反应，分解、结合成新的风味物质，因此成为世界各地厨房中的常见菜。

## 中式美学 充满诗意的葱

指定为葱绿色。现存故宫博物院、清朝乾隆年间的葱绿八团云蝠妆花缎女夹袍就有这种醒目的颜色。

生机勃勃的葱叶，又以清新的翠绿在汉语中衍生出“葱茏”“葱郁”“葱翠”这种形容草木茂盛、山色青碧的词语，也让文人墨客在吟诵田园山色时，有了葱的助力。如李白的“日出瞻佳气，葱葱绕圣君”；黄庭坚的“葱秧青青葵甲绿，早韭晚松羹糝熟”等。

古人不仅欣赏青翠葱叶，也爱凝白葱

茎。“葱白”一词，指葱白色的根茎部，更多用来形容肌肤白皙，或是瓷器的釉色洁白透亮。女子的纤纤玉手，常被古代文人赞为“葱指”。《孔雀东南飞》的“新妇起严妆”里有：“指如削葱根，口如含朱丹。”

葱还有“聪慧”“青春”的象征意向。科举童子试前，应试者要吃葱白鸡蛋，寓意“聪明（葱明）伶俐”。时至今日，汉语仍把青春年华的美好时光称作“青葱岁月”。从植物意向到美学欣赏和文化隐喻，葱的符号演变见证了中国人自然与诗意的交融。

## 天下奇观 打破吉尼斯世界纪录的葱

大葱再次创造了新的吉尼斯世界纪录。

章丘大葱为什么能有如此优秀的“身高”？基因起到了关键作用。在葱的三个普遍栽培变种，也就是大葱、分葱和楼葱里，分葱茎叶细窄、身量矮小——南方小葱大多属于分葱；楼葱的外形也细小；而章丘大葱继承了大葱植株高大、葱白高直的品种基因，是天生的大个子。

另外，章丘地区土层深厚且疏松，气

候温和，十分适合大葱的生长。章丘大葱在此把自身优点发扬光大，不仅个头令人瞩目，还有脆、甜的口感。明代时，章丘大葱是进贡朝廷的地方特产，明世宗还将其御封为“葱中之王”。如今，北京烤鸭里的配菜、鲁菜葱烧海参以及北方人最爱的猪肉馅饺子里，都有章丘大葱锦上添花。

（据《北京日报》）