

菇是怎樣誕生的？

香菇園尋答案

現時在街市、超市會發現有許多不同種類的新鮮菇類賣，又或者去食火鍋都有新鮮品種的菇選擇，因此沒有人未食過菇菌，但它們是如何誕生的呢？雖是不會太神秘，只是可以親身看到其誕生就未必個個有機會，當然有心要去找「真相」不是難事，只是你有沒有這閒情。筆者是無心插柳的情況下見識到。 文、圖：莉莉



■台中觀光局的李凱韻有好介紹，這是特有的含有香菇成分的飲品。



■香菇園是以最實在的香菇農園呈現，老闆侯文亮親切的解說菇類家族的栽培方式。



■一朵朵小香菇真可愛。

■老闆手上又拿着一包正是用來培養香菇的菌種太空包。

因為去台灣中部的新社賞花，帶去了一家叫「菇神」的餐廳食午餐，這裡設計裝潢優美，坐擁美麗的天然景觀，是台灣第一家菇類自助式養生火鍋專門店，有多種養生鍋。中午食火鍋似很誇張，但食的主要為菇菌，地瓜、南瓜，所以也十分健康。

例如百菇養生鍋、巴西蘑菇及多種菇類、土雞等熬成的獨家湯頭，再加上每天鮮採的數種新鮮菇類：杏鮑菇、柳松菇、珊瑚菇、美白菇、草菇、金針菇、香菇等，以及高山高麗菜、玉米、南瓜、山藥等數種蔬菜，還有上等小量肉片火鍋料，味美更健康養生。

家傳舞茸鍋：食物材料有「菇神」家傳段木冬菇子排湯、涼拌前菜、百菇香腸、鮮菇盤（每日鮮採的新鮮菇類：柳松菇、白精靈、珊瑚菇、猴頭菇、雞腿菇、鮑魚菇等）、養生鮮蔬盤（南瓜、節瓜、山藥、絲瓜、甜菜根、手工百菇丸、豬肉蔬菜盤、花菇肉燥）。

將香菇加工成零食

原來，菇神餐廳與菇農合作，每天鮮採立即送到店內料理，例如：猴頭菇、巴西蘑菇、杏鮑菇、香菇、草菇、金針菇、美白菇、酒杯菇等菇類均是天天鮮採，而湯頭則以巴西蘑菇等菇類細燉熬煮，湯香、味美。

發現餐廳旁邊有特產店，人頭湧湧爭相買伴手禮，除了乾香菇及冬菇外，特別有將香菇、秀珍菇、杏鮑菇等加工成零食，而且皆有原味

和芥末二種口味可供選擇。試食後也忍不住要破財，買！期間司機大哥提到這裡附近有種菇的「阿亮香菇園」可讓遊客參觀的，即令我們興奮不已，決定去見識。

原來新社協中街也俗稱香菇街，阿亮香菇園位於香菇街上，是新社知名的香菇觀光農場，香菇園所養植的菇種繁多，有香菇、珊瑚菇、酒杯菇、雞腿菇、平菇(鮑魚菇)、柳松菇及靈芝菇，走進香菇園見有一朵朵可愛的小雨傘！

有搶眼的一叢叢的珊瑚菇，淺黃色的黃金菇或是玉米菇。阿亮老闆不只是扮演一位從事香菇買賣的商人，他還致力於推廣民眾對香菇的認識教育，見他佩戴着麥克風熱心導覽，不厭其煩地對參觀的客人做着一場又一場的香菇生態解說！阿亮說所謂花菇其實就是香菇，香菇在又乾又冷的天氣自然的裂開，而產生的花紋，台灣沒這樣的氣候條件，產量不多，日韓的花菇總產量根本不足以應付其國內的內需市場，何來外銷可言，台灣市售的花菇99%都是大陸進口的。

神奇太空包助你心想事成

不過，他這裡可以培育多種菇，培養香菇是用一包一包的菌種太空包（太空包是指用塑膠袋將好的木碎料包裹成），這種太空包你想種哪種菇就放哪種菇的菌種去培育，養菌的時間大約要花四個月到六個月的時間。之後，用刀片將太空包的袋口割開，如果是一朵大的香菇

大約四天就可以長成了；漂亮的珊瑚菇（或稱黃金菇或是玉米菇）只要幾天就長出來了；至於重達三斤半的酒杯菇只要五天就可以長成。

杏鮑菇的養成期大約要花上十天至十四天的時間，因為要在低溫下培養，所以無法開放給大眾參觀。而鮑魚菇和柳松菇（或稱茶樹菇）約三至四天就可長成；最費時的要算靈芝菇了，得要三個禮拜的時間才能收成，靈芝菇果然矜貴的呢！

阿亮老闆還教大家如何辨識新鮮的香菇，他告訴我們新鮮的香菇聞起來沒有什麼特別的味道，如果聞到酸味，那就是不新鮮的香菇了。他又說香菇得經過烘乾的程序後，才會有香菇的香氣。最後老闆和參觀的客人分享採香菇的技巧：採香菇首先必須挑選蕈傘寬度達一個指頭以上者，愈大朵愈好，摘採時，則是以手指輕扣香菇蒂，然後「先左折到底、再右折到底」，重複動作直到香菇蒂脫離太空包為止，切忌不能用力硬拔，以免損害柔軟的香菇，或折損未成熟的香菇。

香菇園又有自採香菇、現炸新鮮香菇品嚐、乾菇類產品販售等服務。當日見到香菇園裡有老人家來參觀，有一家大小來園區玩摘香菇。應該是一次愉悅體驗！這是新社鄉唯一提供全年可採香菇體驗的農園。新社區的居民為農民多，要賺錢不容易，現在有個不錯的假日商圈可以帶進觀光人潮，對經濟有不錯的幫助。

口

味

可

供

選

擇

，

很

獨

特

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。