

火鍋良伴 金針菇

Flammulina velutipes



深黃色的野生種(左)
比雪白的栽培種(右)
在食味口感上
更勝一籌

潔白剔透的金針菇，是冬日火鍋中少不了的一道佐菜。然而絕大部份的人可能無法想像，野生金針菇竟然與人工栽培的金針菇有天壤之別，我們在深山野外，或是山上一根固定在水泥牆裡的杉木上看到長出來的一朵或幾朵野菇，甚至還不知道那就是金針菇呢！

其實，這是人類將野生菇馴化成為經濟栽培種的一大突破，就如同世界上消費量最大的洋菇，當初也是把野生種經各種栽培試驗而成為今日的消費大宗。目前白色金針菇菌種是人類多年來努力改良的結果，原始野生種第一次馴化出菇的金針菇應是深黃褐色的，正如圖中野生種與栽培種所呈現出相當大的差異。白色栽培種的改良成功帶來煮食後更細嫩的咬感，但相對的也失去原有鮮美的野味。

我們曾在玉山國家公園八通關往東埔的路上採到野生的金針菇，成功地分離菌種後，在屏東德明食品公司的金針菇栽培場內試種成功，這株野生菇經人工栽培後展現出甜美的野味，與人工栽培的白色品種比較，發現野生種更具脆感及甜味。更特別的是一般栽培種的出菇溫度是在5°C左右以低溫刺激，而本土野生種在15°C即可刺激出菇，這對於金針菇栽培業者而言是可以節省大量的電費的，只是野生種栽培仍有缺點，例如在太空包上會出現泌液，產量較低等，但就食用性及營養價值而言，則又毫不遜色。因此若能將本土野生