

黑塊菌 (*Tuber melanosporum*)

各位鄉間小路的讀者們，您們好嗎？聽到猴兄在緬懷過去，小弟我覺得也應該出來發發牢騷，並不是要掃您們的興，而是我們生存空間變窄了，若你們再不好好把環保搞好，我們可是要集體抗議了。不要老是注重野生動物或是特有植物的保護政策，偶而也應該替我們想想，畢竟我們也是有生命的啊！而且我們對環境的品質更敏感呢！今年環保做得不夠好，我們菇類中可能就有些種類不再出現了！

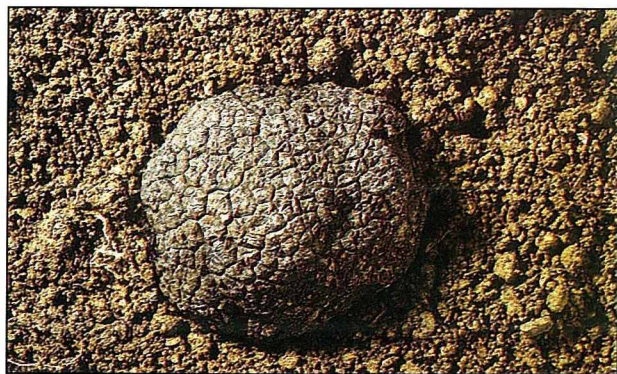
好了，我還是趕緊介紹我自己，我名叫「黑塊菌」，也就是法國人俗稱的「黑金」，拉丁文稱為 *Tuber melanosporum*，我還有幾個比較出名的兄弟，分別是 *T. magnatum*、*T. brumale*、*T. aestivum* 及 *T. mesentericum*，平常您們是看不到我們的，因為我們是生長在土裡的，有時在比較鬆軟的石灰壤土裡，別小看我們，我們可是維持林木生長及生態平衡的重要功臣之一，因為我們屬於外生共生菌 (ectomycorrhizae)，幫助木本植物轉化土壤裡他們無法吸收利用的養分供他們使用，當然我們也稍為「鴨霸」點，趕走了植物根部的根毛，由我們來代替根毛的功能，但我們的功能比起根毛是有過之而無不及的！

與我們最親密的好朋友是櫟屬 (oak)、水青剛屬 (beech) 及松屬 (pinus) 植物，而且是絕對的共生，有人懷疑我們這種不尋常的親密關係會不會有「愛滋病」的問題？這點各位毋需擔心，我們是很守本分的，各司所職不逾矩。當我們形成菇體成熟之後，氣味非常怡人（可惜有人不懂得欣賞喻為「臭」，真令人失望），所釋放出來的氣體很類似動物的性荷爾蒙，因此會誘發齧齒動物挖食，這也是為什麼國外常有人牽著豬或狗到野外尋找我們的原因。我們身上的孢子可經由消化道排泄而撒佈，由於此特殊味道也深深吸引人類，遂變成部分國家的最愛，法國及義大利都設有保護區來保護我們，美其言是避免我們被濫挖而絕種，其實還不是為滿足有錢人的口慾？不過這樣也好，我們不會因環保問題及生意人以高價誘人任意挖掘，至少我們能苟延殘喘。

直到目前我還不知道為何我們的身價這麼高，一斤值台幣萬元以上，除非有錢人，否則一般人一輩子恐怕都無法品嚐大師傅的手藝呢！地球環境的劇烈演變，大氣層受到嚴重的破壞，酸雨到處肆虐



昂貴的法國佳餚「黑塊菌」，一道菜上萬元。



這就是「黑金」的真面目。

，我們的生存也深受影響，因為我們比較喜歡中性至弱鹼性的石灰質土質，酸雨是我們最大的致命傷，在此生存空間愈來愈窄的條件之下，工業不發達的國家，較能適合我們生存，譬如大陸四川省還能讓我們棲息。台灣則在幾個國家公園如玉山國家公園因地處偏遠山區而且有明文立法保護，所以還能勉強維生，若是沒有這些國家公園，恐怕今日我無法在這裡向各位發牢騷了。