

紐西蘭人是保守的菇菌消費者



香菇 *Lentinus edodes*

紐西蘭Hamilton市「金林香菇園」(暫譯)

以太空包培養香菇。採用紐西蘭本土樹
為木屑材料。

紐西蘭人生性保守，對於食用菇菌的態度尤其如此。紐西蘭到處有野生菇，一般人只偶爾採些「馬糞菇」來吃，而常吃的食用菇是栽培的草菇。漸漸地紐西蘭人的口味有了些許變化，有更多的餐廳需要更多種的菇類，於是在紐西蘭北島有兩家公司生產香菇及木耳。研究人員也在進行生產外銷用的外來種菇類。

紐西蘭野生的食用菇類，有大馬勃、木耳、松露、牛肝菌、野洋菇及馬糞菇等。除牛肝菌必須生長在林地，其他幾種都可以在田野間或家庭草坪上發現。紐西蘭其實是野生菇的天堂，保守的紐西蘭人真是錯失了這道天賜美食。

■ 野蘑菇 Field mushroom

野生蘑菇比栽培的洋菇香味更好，最宜生吃。也與洋菇一樣有白色菇冠，隨著成熟而轉化為乳黃色而至褐色，菇柄粗而短而且有環片。

《鄉間小路》製作群在去年5月間，曾前往紐西蘭但尼丁市做知性之旅，在Invermay試驗所訪問了主持菇菌研究的Hall博士及王雲教授，也算是為兩國農業資訊交流，跨出小小的一步。本文是Hall博士應本刊邀請，為《鄉間小路》讀者介紹紐西蘭的食用菇。——編者

■松露 Shoro

松露有點像歐洲最名貴的黑塊菌Truffle，有的英日字典就將Truffle譯為松露。松露與真的黑塊菌一樣都是藏在地面以下，也是略帶球狀的塊狀菌。松露在直徑1到4cm時採收，不過也有大到7cm的。在1800年代的日本大量被收取供食用，不過近來已很稀少了。在咀嚼時有日本人喜愛的口感，相當清脆。與真的黑塊菌不同的是松露本身沒有很強的香味，但在烹調時能吸收其他食物的味道。



松露 *Rhizopogon rubescens*

紐西蘭境內隨處可以在松樹上找到松露。



黑塊菌

Tuber melanosporum

黑塊菌是全世界最貴的兩種食用菇之一，去年聖誕節前夕，英國倫敦新鮮黑塊菌售價每公斤3,300英鎊。

■黑塊菌 Black truffle

在南島南部Dunedin港附近的Invermay有個作物與食品研究所，有Ian Hall博士及王雲教授在領導一組專家研究高價的外國菇類，已有相當成就。研究的重點在Perigord黑塊菌，這種black truffle看起來像一塊黑煤，表面上有六角形的面紋，有強烈的香味，原產法國、義大利及西班牙的森林地下。由於產量稀少，在倫敦的售價每公斤可高達3千3百英鎊，比黃金還貴。（請參閱鄉間小路 81 年 12 月號紐西蘭旅行報導之 6）

■木耳 Wood-ear

木耳在中國菜肴中經常使用，在台灣已有栽培。在紐西蘭常在森林中倒伏樹木上自生。早在1880年紐西蘭大量出口在林木上採集的木耳，曬乾後運銷到中國。中國人常食用木耳做湯，也是有清血功效的中藥。在紐西蘭北島的北部有農場在栽培木耳供應本地市場。



木耳 *Auricularia polytricha*

紐西蘭森林中倒伏樹幹上的野生木耳。



■ 美味牛肝菌 *Ceps*

美味牛肝菌不久前才發現能在紐西蘭生長，可能也是南半球的第一次。原產歐洲的這種菇類，色澤從白到深褐色，直徑有8到20cm。香味強烈，常用作湯及披薩等等的調味品。

大馬勃

Langermannia gigantea

長在Invermay試驗所庭園中的大型球菇，此樣品重達6公斤。

■ 大馬勃 *Giant puff ball*

大馬勃是紐西蘭常見的野菇，可以大到直徑80cm，重達10kg以上。菇體外皮革質堅韌，初期白色漸變為褐色。食用期在菇仍為白色而且堅實之時。

馬糞菇 *Agaricus arvensis*

紐西蘭綠草如茵的牧草地上，常可看到馬糞菇造成的深綠色仙女圈Fairy Ring；以前的人說那是妖精跳舞留下的痕跡。

■ 香菇 *Shiitake*

紐西蘭Hamilton市已有一家「余林香菇園」以太空包培養香菇，另在西岸有一家比較小型的公司以傳統方式在櫟木樹幹上培養香菇。

牛肝菌 *Suillus grevillei*

長在落葉松樹上，攝於紐國南島Otago省中部。



馬糞菇比栽培草菇有更強烈的風味，菇體可長到直徑20公分。



松茸的調理方法有多種，此圖攝於日本北方的岩手縣，師傅們正在炭火慢烤。

松茸(松菌)

Tricholoma matsutake

高級松茸是日本人的最愛，其地位相當於歐洲的黑塊菌。

白塊菌 *Tuber magnatum*

白塊菌身價與黑塊菌比美。 ▼



頗具信心。在原產地，黑塊菌需時9到10年才能採收，紐西蘭在1987年開始推廣，再過幾年應該會有第一批產品了。同時，

Invermay試驗所已在訓練一批狗尋找埋在地下的黑塊菌。在歐洲原來是用猪來發現黑塊菌，現在已改用訓練過的狗，原因很簡



單，開車到野外找塊菌時，後座中帶隻狗總比帶條犬猪來得好看一點。

■ 松茸(松菌) Matsutake

Invermay試驗所的另一位菇菌專家王雲教授是來自中國大陸的真菌學家，在此工作3年，已成功地將松茸接種在日本紅松及放射松的樹苗上。松茸與黑塊菌一樣長在宿主的根上，在自然情形下要20年才成熟，但在人工接種之下，要多少年才成熟尚不知道。松茸在未張開前，好像一把半開的有褐色外皮的傘，高度可達20cm，在日本被視為珍品。紐西蘭的放射松生長快速，因此以接種過松茸的樹苗來造林，將是一舉兩得的林業經營。除了松茸及黑塊菌之外，Invermay試驗所在其他幾種樹生菌類如美味牛肝菌、松露、白色塊菌的接種上，亦有若干成就。