

## 灰色雞油菌 (*Cantharellus cinereus*)

我常年住在大雪山森林遊樂區往神木的步道旁，由於身體土灰色，沒有炫麗的顏色，所以很少人會注意我的存在。我在世界上並不是很有名，正如許多市井小民一般，我過著很平庸的日子，不過說起我的大姐，它的名字是「黃雞油菌」，拉丁文稱之為 *Cantharellus cibarius*，是我們雞油菌屬的代表，她在世界上赫赫有名，尤其是在歐洲，每年8月起至10月間，在橡樹及櫟樹林裡的地上，常可以找到她們的蹤跡，由於我們都是屬於林木共生菌，所以您們人類還無法人工栽培，也因此市場上只有這兩個月可以找到我大姐，而且價格挺貴的。調理十分簡單，只要奶油加上奶粉，與菇體一起煮熟，再加上些調味料即可，味道極為可口，堪稱人間美味。

我們雞油菌屬最大的特徵便是像喇叭形的菇體，特徵十分明顯。我的中央深凹至幾近土表柄的基部，顏色深灰色，菌褶非常不明顯，但微皺的表面卻是我們生產孢子的地方。我們大部份分布在中高海拔的山區，玉山頂下往八通關的老濃



## 巴西洋菇 (*Agaricus blazei*)

我是個後起之秀，由於被發掘具有強烈的抗癌功能，遂受到日本方面大力的推薦與青睞。我的名字叫做「巴西洋菇」，拉丁文名字稱為 *Agaricus blazei*，與洋菇同家屬不同種，或許這樣您們比較好記。

我與大蘑菇（拉丁文稱之為 *Agaricus augustus*）非常相似，源自於拉丁文 prince，我的個子蠻大的，菌傘達10-25公分，黃褐色，菌傘及菌柄佈滿鱗片狀的菌絲。因為我的個子是強壯的 (robust)，多肉的 (meaty)，並且含有香味的 (flavorful)，尤其是烘乾之後所產生的香味，真是令人難忘，乾後熬汁具有很好的抗

溪上遊附近曾有我其他表妹的分佈，惠蓀林場也曾發現過我不認得的同族居住，這些人當中就屬我最難發現了，蓋因我的外表實在與泥土及落葉層太相像了。



說實在我蠻喜歡大雪山的，像在7月天，聽說您們山下氣溫非常高，白天溫度可達38°C，很難想像這種日子您們是怎麼過的，要是我早就熱暈了。這裡的溫度日夜溫差極大，夏天白天約22°C，到了晚上可能只有15°C，而且午後陣雨，更加清爽，所以有很多人喜來這裡避暑。我因為端午的梅雨季滋潤，加上夏天颱風次數較多，有充足的水份，使得落葉開始腐化，日夜溫差大，刺激我從冬天中甦醒過來而展開生命之旅，這樣出土的日子大約從8~9月一直到10月底左右，若是您在這段宜人的日子前來大雪山，不妨在步道上多留意一下身旁的土地上，您也許可以發現我在跟您微笑呢！要不然您也有很多機會碰到可愛的麗口菇、紅菇、乳菇等期待與您做個知心朋友。

癌效果，所以日本人相當重視，研究報告很豐富。更由於我與洋菇同屬，所以用洋菇的方法也可以栽培出來，將來可能會是市場上的新寵，因為這種具有藥用的身價不凡，在食療方面將有莫大的潛力，有遠見的生意心或許早已策劃好栽培與行銷策略了呢！

我已被馴化成功，我很不希望再回到自然界去，因為那兒的生活很苦，天氣多變化，常常下雨不正常，有時飽一餐餓兩餐，雨水來匆匆去匆匆，有時雨水夠我冒出蕾來，卻又連續高溫乾燥好幾天，我們不得不枯萎。想想洋菇大哥生活多愜意，不愁吃不愁穿的，夏天有冷氣房，冬天太冷有空調，住的是舒舒服服的房子，怎不令人羨慕呢？聰明的人類，您們應該想想，我一樣能讓您們賺大錢，您們可以讓我過好日子，這不是彼此互利嗎？所以看到我具有抗癌效果又可以用洋菇大哥栽培方式栽培，何不換換口味，試試我呢？說不定我會讓您發財呢！