

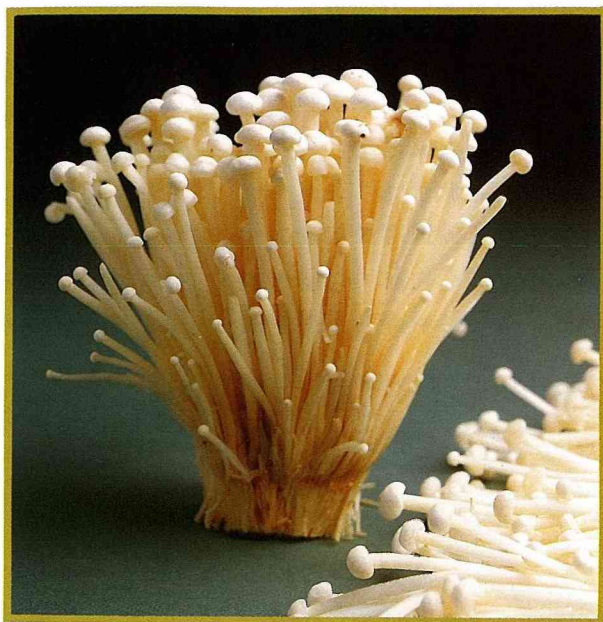
雪白金針菇

天氣愈冷銷售愈旺的食用菇

安全食品是目前消費市場極為重視的一項，而鮮為人注意的食用菇今年起也受到了青睞，政府有意試辦CAS，於是某些食用菇品質的特徵就得讓消費者知道不可，否則可能會因為一般的家庭主婦、菜販及生產者之間認知的不同而有很大的出入。現已逐漸進入秋冬季節，又是我們金針菇的盛產季，因為每當冬天一到，總會想到火鍋，而火鍋料中的一項佐菜便是金針菇了，好像沒有我們，火鍋便了無生趣似的。但是什麼樣品質的金針菇是安全可靠的呢？我們的生長是如何呢？我想這是需要讓消費者知道的。大家都知道菜市場或生鮮市場所販賣的金針菇雪白剔透，少有黃色的，一把一把長長的柄及小小的傘便是你們印象中的金針菇了，然而絕大部份的人可能不知我們的栽培方式，以致於有些人認為我們是經過漂白的，有損我們金針菇的美譽。原本野生的金針菇是黃褐色的，何以野生與人工栽培的金針菇會有如此截然不同的形態呢！

事實上這是野生種馴化成為經濟栽培種的一大突破，就如同世界消費量最大的洋菇，當初也是由野生經馴化栽培而成為今日的消費大宗。白色栽培種的改良成功帶來煮食後更細嫩的咬感。我們的栽培方式是以50%杉木或雜木屑滲50%米糠為主料，裝瓶經過高溫滅菌之後，將菌種接入瓶內，於18℃下黑暗生長約一個月，再回到4℃刺激生長出菇。由於培養其間一直是在低溫下生長，雜菌很難生長，昆蟲也極不易在此低溫下活動，所以不需要噴農藥，所以根本沒有農藥殘留的問題。所培育出菇的金針菇是雪白的，質地很脆，可以生吃，甜甜的，大概因為有豐富的維他命的關係。新鮮時極適合作為生菜沙拉用，可惜尚未被普遍利用。

我們很怕水，所以採收之後得馬上分級包裝，包裝時得把塑膠袋中的空氣擠壓掉，以延長冷



藏運輸時間。由於我們在冷房內生長不見光，加上是品種改良的結果，所以潔白如瓷，不需任何漂白劑，我一碰到水就不行了，身體組織很快軟化，這樣子根本沒有人願意買，這是我與其他食用菇類最大的不同。下次要選擇新鮮的金針菇時，其實不必在乎是否為雪白或帶黃色，只要是菇柄輕輕一折還很容易折斷，整把的菇體抓起來時還能豎起來而不會軟趴趴的，那還是挺新鮮的，若菇柄表面已有些黏稠狀，我建議你們不要買，那可能已經採收過久或保藏不當造成的。

我們金針菇與其他菇類最大的不同是，我們產量愈低時愈便宜，像是冬天是我們的盛產期，卻是一年中價錢最高的，而春夏天我們的產量萎縮，而且價格很便宜，其實金針菇料理最簡單了，與一般菇沒有什麼兩樣，就單一菇種炒熟便是一道十分可口的佳餚，而且金針菇本身的甜味十足，不需再加入味素即為美味的食物。因此我建議你們消費者不妨趁春夏的時候多吃金針菇，又便宜又好，何必一定等到火鍋季節才想到我呢？