

段木香菇v.s.太空包香菇



我是太空包香菇，你看我粗壯的腳，可媲美太空人阿姆斯特壯喔！



現在你可以分得出來我是哪一種方式栽培的香菇嗎？

大家好！我是香菇，拉丁文學名是 *Lentinula edodes*，我不需要多介紹你們大概都認識我了吧！但是還有很多該注意或該分辨的地方，你們或許還是不清楚，所以趁此機會，我挺身而出，說說我們的故事給你們知道，也好幫助你們，以免日後受騙。

最近的物價高漲，當然我們的身價也水漲船高，產地一公斤的乾香菇都已破千了。我想上天也應該撫恤一下農人，大家多花點錢來幫助他們，偶而讓他們收入豐富點也合理吧！如果心理上還是一時沒辦法接受，那麼在此誠心地建議你們多吃菇類，像我或其他遠親，如木耳、鮑魚菇、金針菇等等菇舍栽培的食用菇，少有受到颱風災害的影響，價格也比較穩定，況且這些親戚實在很嬌生慣養，不能曬太陽，不

能撒農藥，不能有其他雜菌生長，否則會長不好，甚至死亡，所以比起其他蔬菜類的農產品而言是安全多了，不曉得這樣的建議你們能不能接受呢？

OK！廢話少說，我們言歸正傳。原本我是野生的，現在普遍地成為你們的栽培種，而且栽培技術也日益精進。目前主要的栽培方法是太空包，也就是木屑調米糠等養分之後，壓入塑膠袋中成為太空包，然後以高溫殺死雜菌，再將我們的菌絲移入太空包中，我們就會充分利用太空包內的養分生長，其實我們是很脆弱的，只要不小心太空包跑進雜菌來，就會影響我們的生長，尤其是那可惡的青黴菌及木黴菌，常常會將我們的同胞殺死，我最討厭他們了。經過約半年以後我們就可以開始出菇了。

以前太空包的技術剛引進台灣時，許多菇農都無法使我們出菇，後來有一個菇農很生氣，就用腳踢我們出氣，誰知道沒幾天的功夫我們便開始長出來了，原來我們要出菇前是需要搬動以刺激出菇的。由於太空包內的養分實在太好了，所以我能夠長得很粗壯，有時通風不良往往會變成粗腿呢！幾個較大的專業區如台中縣新社鄉中興嶺一帶及南投縣埔里及臨近幾個鄉鎮，都有專門的人用太空包來栽培我們。

另外台灣已經式微的段木栽培也有少數的地方仍沿用此法，像是南投縣信義鄉及新竹縣關西尖石一帶。菇農是在段木上打洞，將我們的菌絲團塞入洞中，外表再塗以石臘以避免乾燥，經過10個月的生長，菇農會將我們豎直斜靠成排，特別是中秋節過後，東北季風來臨時，由於日夜溫差大，最容易刺激我們出菇，所以特別是在農曆9月以後我們便大量出菇。

市面上出售的乾香菇中，段木及太空包的價格是不同的，有些生意人不老實可能騙顧客，在

此我也特別站出來釐清，以免消費者受騙。基本上段木的乾香菇是不剪腳的（菇柄），菇柄烘到一半時會轉腳捲曲，而且菇傘會長得比較成熟才收成，那是因為一則段木是直立的，空氣對流較好，菇柄不會徒長，短短的，再剪腳就沒什麼看頭了；二則是為了與太空包香菇有所區別。

至於太空包是平鋪在地上的，土表那層常由於我們菌絲的呼吸作用而二氧化碳偏高，若再加上通風不良常會引起我們的菇柄過長，加上太空包的養分很高，故我們的腳常是很粗壯，跟本無法像段木香菇一樣的處理，只好剪腳烘乾，有些人乾脆不剪整朵直接烘乾，但一樣無轉腳捲曲。這是我們太空包香菇與段木香菇最大的不同，話雖如此，剪下來烘乾的香菇腳也不是一無是處，好的部位現已被用來加工當成素食食用的素肉乾及其他素食料，由於含高量的纖維素，因此也普遍被認為是極好的健康纖維食品。

至於二者的香味也是截然不同的，段木香菇是有一股淡淡而



段木香菇有修長的美腿。

且很耐聞的清香，而太空包香菇的味道則是很濃烈，聞久了可能會令人受不了。日本人認為段木香菇吃起來較有味道，而且較接近野生香菇，因此價格也比太空包香菇貴很多，下次有人拿了太空包乾香菇騙你說是段木香菇，你可千萬不要受騙喔！

市面上還有一種叫「花菇」的，其實我們的營養成分是差不多的，只是她看起來比較風騷而已，但價格卻是遠遠高出我們許多，實在令人氣不過。花菇的形

成只是菇傘表面剛好風吹較乾燥，由於菇傘的下方生長速度還是很慢，傘表面因乾燥而生長較緩慢，以致於被撐開而裂成花紋的樣子，單是這麼簡單的道理，但賣得特別貴，實在沒道理。段木場的邊緣因通風較好，尤其是東北季風的迎風面，常造成外圍是花菇而菇場裡面是一般的香菇，如此而已嘛！你們人類真是「好色之徒」，我再怎麼想都搞不清楚為何你們認為花菇特別珍貴？



生活不憂綠...

1995年群芳園園藝春季郵購特賣



群芳園園藝有限公司
台北市北投區文林北路153號
消費者服務電話：(02)820-8777



球根花卉

孤挺花·彩葉芋·
幸運草等



種苗

火鶴花·白鶴芋·
蔓綠絨·琴葉榕等



室內小品

長春藤·薛荔·
嫣紅蔓等



水草

小水榕·鐵皇冠·
丹麥之花等

目錄索取函

請寄給我一份

群芳園園藝春季郵購目錄。謝謝！

姓名：_____ 電話：_____

住址：_____

鄉間小路84.4.