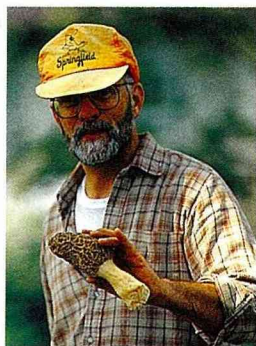


春日採菇行

香菇、洋菇等等都是植物界的真菌類，種類很多。像香菇這樣一把小雨傘似的菇類亦有許多種；野生的種類多，栽培的種類少。野生菇類雖然有1萬種以上，但是常被採集食用的卻不多，主要原因是一般人難以分辨出有毒與否。大體而言，無毒的野生菇沒有鮮艷色彩，菇傘不是一碰就破等等，但是這種認知並非百分之百正確。在某些特定地區，春季滋長的野生菇是當地人經常採集食用的種類，由他們帶領著去採菇，就是安全又充滿歡樂的春日踏青活動。

■從伊州春田鎮來的Jim Hamilton贏得去年最大型羊肚菌獎。



■美國伊利諾州 Magnolia 小鎮，春天盛產這種滋味鮮美的羊肚菌。

美國伊利諾州北區有個人口只有300位居民的小鎮Magnolia，每年春天，山上榆樹林裡會在榆樹基部土壤中冒出來一種稱為

morel的羊肚菌，味道鮮美，餐廳收購價出到每磅100美元（約為每台斤4,500元台幣）。最近3年，鎮上的郵政局長主持採羊肚菌的競賽，當天的來賓使得小鎮人口暴增3倍。去年的冠軍是位15歲少年，在2小時內採到58朵羊肚菌。

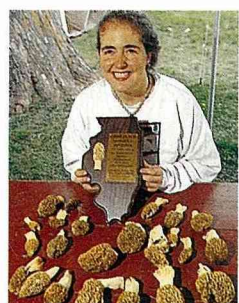


■鎮民親手調理的鮮菇濃湯。

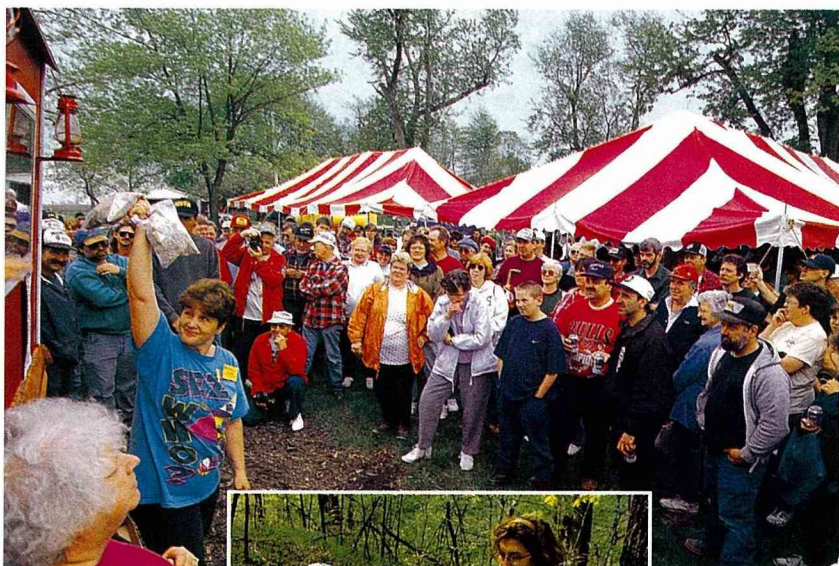
這種羊肚菌的菇冠上有網狀紋路，好像羊的蜂巢胃，因而得名。中國自淮河以北到吉林的山林中除了羊肚菇外，還有猴頭菇、雞肉菇等等，亦是當地的名產。

一位有經驗的採菇專家說，雖然他經驗豐富，但若發現沒有見過的菇類，還是要請教3位

在台北過馬路一樣，只有小心謹慎才能活得久。



■這位選修真菌學的女學生，贏得女性組第一名。



■每年春天，數百名野生菇愛好者都會湧進Magnolia小鎮，參加一年一度的採菇趣味競賽。



■遠從芝加哥趕來參與盛會的年輕媽媽帶著一雙兒女，正在榆樹林裡享用野餐。



■參賽者在枯死的榆樹附近尋寶。