

草石蠶與冬蟲夏草



■草石蠶的莖葉和花。

高雄農友種苗公司楊春鳳小姐來函指正，《鄉間小路》88年2月號84頁介紹的植物，不是中藥材的「冬蟲夏草」，而是做醬菜的「草石蠶」。

由於市面上有人將小包的草石蠶以「新鮮冬蟲夏草」之名高價出售；甚至登廣告賣冬蟲夏草組織培養



苗，那更是錯誤的報導。因為冬蟲夏草是真菌寄生在昆蟲體之結合體，不可能利用組織培養繁殖；若能利用組織培養育苗，必定是草本的草石蠶。

謝謝楊小姐對本刊的愛護與關心，特整理相關文圖資料，說明草石蠶與冬蟲夏草之區別，給讀者正確的資訊。

別名甘露兒的草石蠶

學名 *Stachys affinis* Bunge，英名 Chinese artichoke，屬唇形花科的一種蔬菜，原產地是中國，在大陸江浙、四川一帶是製作醬菜的珍品原料。食用部分為聯珠狀或多節葫蘆狀的地下莖。有地蠶和地藕兩個品種，地蠶玉白色加工品質好；地藕組織鬆，產量高，品質差。

■草石蠶的地下嫩莖，形似冬蟲夏草。



■坊間所稱的「冬蟲夏草藥膳」，其實是用草石蠶假冒。



■這才是真正中藥材的冬蟲夏草。



■草石蠶醬菜。

草石蠶本身風味平淡，水煮或油炸後味似馬鈴薯，宜加調味料。一般和小胡瓜、越瓜製成混合醬菜，不但形狀奇特，而且清脆可口。草石蠶在溫暖氣候(20-25°C)生育良好，栽培方法請參考豐年叢書「莖菜栽培—草石蠶篇」。

冬蟲夏草是結合體

產於西藏、青海等地的冬蟲夏草，是由一種寄生性真菌 *Cordyceps sinensis* 寄生於昆蟲的結合體，不能用組織培養法來繁殖，是名貴中藥材，從大陸進口。台糖公司近年已研發成功人工培養出來的冬蟲夏草菌絲體。