



金頂側耳，學名 *Pleurotus citrinopileatus* Sing，又名榆黃蘑、玉皇蘑、金平菇、金頂鮑魚菇。屬擔子菌綱，傘菌目，側耳科，側耳屬。子實體為叢生，菌蓋直徑為3~5cm、光滑、鮮黃色，近漏斗狀，邊緣初期内卷有細條紋。菌肉白色，菌褶白色、密集、延生、不等長。菌柄不是完全側生，而是屬於中生或偏生，白色內實，長約2~10cm，粗約1.5~2.5cm，基部相連成一叢。

野生金頂側耳以大陸地區較多，於秋季生於榆、櫟樹等闊葉樹的倒木或枯立木上。

金頂側耳在水分的需求上，當菌絲在生長階段時，培養基含水量在60%最適合，而pH值在5~7之間均可，但以pH值6為最適當。出菇階段要用噴水的方式來提高培養基的含水量至70~80%，以保持空氣相對溼度在90%左右，如此菇體之生長快速且肥大。

金頂側耳對二氧化碳較敏感，當子實體生長時，由於溫度較高，菇體生長快，呼吸作用旺盛，需氧量增加，要加強通風換氣。出菇階段對光線有一定條件的要求，在弱光的條件下，子實體的分化遲滯，菇

採收後的金頂側耳以鮮食為主，如無法立即食用，應放置冰箱低溫冷藏，以保持最佳品質。在食用上，由於金頂側耳子實體本身質地較密實，因此不論使用蒸、煮、炒、炸、焗都不失其咬感，而且在烹煮過程中就可聞到金頂側耳所散發出陣陣的香味；此外，其金黃色耀眼的色澤，不僅令菜色的搭配有極大的變化，當烹煮好端至桌上，更可添加餐桌上的色彩，滿足人們的視覺享受，促進食慾。在品嚐時，其鮮美的味道及特殊的口感令人回味無窮，可說是一道賞心悅目的美味佳餚。

除了食用性外，在中國大陸的研究認為，金頂側耳有入藥、滋補強壯的功效，對腎虛、陽萎和痢疾等症狀都有一定的幫助。

金頂側耳不僅具備食用性及醫藥性，在美國更有些菇類栽培場因看上它層層相疊的金黃色模樣，宛如一座雄偉的黃金城堡，而將金頂側耳視為具有觀賞價值的作物來宣傳及推廣，因此更增加了經濟價值。

國內目前尚未有人工栽培的金頂側耳在市面上販售，只能在野外才會發現其蹤影，消費者想要吃到美味可口的金頂側耳，則有待農政單位的推廣，及農民的努力。

金頂側耳

野地裡的漂亮寶貝，總在金風送爽的季节，
從榆、櫟的枯木中層層鑽出，頂著一身亮麗奪目的金黃，
散發誘人口腹的濃濃魚乾香……
大陸人看到她，拿來入藥、作菜；
美國人看到她，驚豔之餘，視為觀賞作物；
台灣人呢？目前只能望圖興歎，沒口福！



■人工培養的金頂側耳。

以人工培養的金頂側耳其營養要求，一般以木屑、棉籽殼、甘蔗渣及廢棉等作為原料均可充分提供。其菌絲生長溫度範圍為7~32°C，但以22~26°C最適合，菌絲耐低溫的能力很強，但不耐高溫，一般在40°C以上即迅速死亡。子實體之形成與生長的溫度範圍為14~28°C，以20~24°C為最適合，雖然溫度變化會影響其生長，但如能好好利用溫度的變化反而能促進子實體原基的形成，亦即刺激金頂側耳的出菇。

體的形狀易長成畸形。另外，光線對菌蓋色澤之形成亦有影響，光線弱時菌蓋顏色形成淡黃色，光線強時則黃色加深，但培養過程要避免陽光直射，室外或露天栽培時更需注意。一般菇類在形成子實體時並不會產生濃郁的香味，但金頂側耳在形成子實體時，即產生濃郁的魚干香味，令人垂涎；而子實體光彩奪目的金黃色外表更是令人忍不住一看再看，因此在未食用前便十分吸引人。