



雞 縱就是我們通稱的雞肉絲菇，因味似雞肉絲而得名；又叫雞菌、雞棕及雷公菇等。在植物分類上是屬於真菌門之擔子菌綱、傘菌目、口蘑科之白蟻菌屬(Termitomyces)，據國內外文獻記載，這個屬有20餘種，我國有雞縱、小果雞縱及粗柄雞縱3種，分佈於長江以南的熱帶及亞熱帶地區，台灣、福建、廣東、廣西、雲南、貴州、四川及江蘇等地皆有發現。

台灣於每年梅雨季節過後開始發生，6-9月為其盛產期，每於大雨雷響之後走在鄉間小路上，兩旁之草叢、樹蔭下有蟻巢的地方，就會冒出它的子實體來，單生或群生(圖1)，假根可深及地下20-30公分(圖2)，有的甚至深達1公尺者。

初期菌傘小而鈍圓，灰白色，中期菌傘開平灰褐色，後期成熟後菌傘向上翻轉，菌柄下有細長的假根如鼠尾狀(圖3)，2-3天菌傘就謝了(萎縮)，所以雨後必須趁早去樹叢找尋採摘，否則其他蟲蟻鳥獸也會把它吃光，因為它是一道天賜美味呢！

它與白蟻有密切的共生關係，是在白蟻巢上形成菇蕾而很快長大成菇體的，肉質細嫩鮮美，營養豐富，除作菜餚外，還可入藥。其性



■雷雨後群體冒出之雞縱，彷彿草叢中綻放之5朵花，非常可愛。(圖1)

平味甘，能益胃清神，治痔助消化，還有補腎、鎮靜的作用，又可用於治療心悸、肝炎等症。

每年9月前可至常發生雞縱的地方找找看，或偶而在菜市場亦可買到，大陸也有乾貨出售，現在國人經常前往大陸觀光，或可託人買回來。這裡介紹8種食譜供大家參考。

1. 油雞縱

材料：雞縱1000克，蔥頭2個，乾辣椒50克，花椒鹽10克，八角30克，菜子油500克。

作法：將雞縱洗淨、切片，乾辣椒切成半公分長的小段，炒鍋置旺火上注入菜子油，將油燒至起青煙，放入蔥頭燴油，仗油去除生菜子味，揀出蔥頭，然後投入花椒鹽、乾辣椒段和八角微

炸，再投入雞縱慢炒至水分散盡，黃而不脆即起鍋。

2. 鎖食雞縱

材料：雞縱500克，雞蛋5個，鹽5克，醬油10克，味精1克，醋20克，香油15克。

作法：雞縱蒸熟冷卻後，切成厚片整齊擺入盤中。雞蛋打碎蛋液放入碗內，加鹽、醬油、味精及香油後攪拌使之起泡呈膨鬆狀，然後放入醋調勻為鎖食料，食用時將鎖食料徐徐淋在涼冷的雞縱片上即成。

3. 網油雞縱

材料：雞縱500克、火腿250克，雞蛋4個，豬網油100克，味精1克，鹽1.5克，胡椒粉0.5克，食油250克，太白粉50克。

作法：雞縱500克切成40

片，火腿切成與雞縱大小之20片，雞蛋只取蛋清調成蛋清糊，豬網油切成10厘米之方塊，平擺在砧板上，把拌勻的味精、胡椒粉、鹽均勻地撒在網油上面，再將兩片雞縱夾住一片火腿放在網油中包好，用蛋清封口，裹上太白粉，逐個放入油鍋中炸至金黃色撈起即成。

4. 紅燒雞縱

材料：雞縱500克，豬脊肉250克，雞蛋4個，鹽、醬油15克，薑2片，蔥白4段，蒜片5克，甜椒4個，芝麻油10克，太白粉15克，熟豬油150克。

作法：雞縱切成小塊，甜椒切成菱形片，豬脊肉切片盛入碗內，加蛋清、太白粉、醬油及鹽，捏勻肉片，使之上漿。炒鍋內注入熟豬油，置旺火上燒熱，將肉片和雞縱下鍋滑過，瀝去餘油，原鍋留底油燒熱，放入蒜片、薑片及蔥白炒香，再將甜椒



■雞縱由白蟻巢中長出，深及20多公分之土層。(圖2)

片、肉片及雞縱一起入鍋快炒，以太白粉勾芡，淋上芝麻油即成。

5. 清蒸雞縱夾

材料：雞縱500克，火腿250克，鮮湯適量，鹽2克，醬油15克，蔥末5克，薑末2克，味精1克，醋10克，胡椒粉0.5克，太白粉10克，食油15克。

作法：將雞縱柄及火腿切成大小相等之切片，然後用兩片雞縱夾住一片火腿，逐份擺成長方形，放入扣碗內，菌傘擺在上面，然後在扣碗內注入鮮湯上籠蒸熟，取出翻扣在湯碗內。炒鍋上放食油、醬油、蔥薑醋、胡椒粉，加清水少量燒湯，放入太白粉勾芡，淋入湯碗內即成。

6. 雞球炒雞縱

材料：雞縱500克，雞脯肉150克，雞蛋3個，鹽3克，味精1克，蔥白6段，薑3片，蒜瓣5克，太白粉15克，熟豬油20克。

作法：將雞縱切成小塊成團，雞脯肉亦切成小塊盛入碗內，加蛋清、鹽、味精及太白粉捏勻上漿成球形。炒鍋內注入熟豬油，旺火燒熱後，先下雞球滑過盛出，再滑雞縱，然後把蒜瓣、蔥白爆香後，放入滑好之雞球及雞縱團，炒拌後用太白粉勾芡即成。



■成熟後之雞縱菌傘翻轉，菌柄下之假根頗長，呈鼠尾狀，作為吸取蟻巢養分之用。(圖3)

7. 生煎雞縱

材料：雞縱1000克，花椒鹽10克，菜子油100克，熟豬油20克，芝麻油10克。

作法：將1000克之雞縱切成1厘米之厚片，炒鍋以旺火燒熱，倒入菜子油100克，涮過鍋面後將油倒出，把雞縱片平擺鍋內，以中火慢煎，邊煎邊轉炒鍋，並淋下豬油，待雞縱呈金黃色時，起鍋撒上花椒鹽，淋入芝麻油即成。

8. 涼拌雞縱

材料：雞縱500克，雞蛋3個，芥末30克，白糖20克，醋25克，鹽10克，味精1.5克，芝麻油50克。

作法：先將雞蒸熟冷卻後切片。蛋只取蛋黃放入碗內，加入白糖、鹽、芥末，用筷子調勻，邊調邊加入芝麻油，再把醋和味精調入，最後將此調味料淋在雞縱上面即成。

■