

採訪・攝影／曾文田

協助單位／行政院農委會農糧署 中埔鄉農會

森林蔽蔭下的珍稀菇菌

猴頭菇



猴頭菇因外型酷似猴頭而得名

名列中國四大珍味之一的猴頭菇，棲蘭山森林栽培場最早開發成功人工栽培技術，氣候溫和的嘉義中埔鄉也有菇類天堂美名，勤奮的農民善用環境資源，加上農政單位提供的技術指導，組織產銷班，專業生產太空包猴頭菇，產銷調配得宜，農民穩定生產。

猴頭菇與魚翅、熊掌、燕窩，併列為「中國四大珍味」，自古一直流傳著「山珍猴頭，海味燕窩」的美譽。行政院國軍退除役官兵輔導委員會森林保育處利用廣闊的森林，積極培植林業副產品—「猴頭菇」，不但能充分利用原始自然環境，增加森林附加價值，又可以供應社會大眾美味的珍饈。猴頭菇產品在棲蘭山林區森林副產物栽培場，是採用培養基將菌絲培養成熟後，接種於太空包內，以人工培養試驗栽培成功。

猴頭菇，係台灣引進栽培的食用菇，因外型酷似猴頭而得名。猴頭菇原是一種野生的菇類，分佈在我國黑龍江、吉林、內蒙古、河北、河南、山西、湖南、浙江、甘肅、四川、雲南、廣西等十餘省山地，尤其在我國黑龍江的小興安嶺和安達山出產最多，每年7～8月間的雨季裏，從枯萎的櫟樹、胡桃等闊葉樹的立木及腐木上，生長出一個個酷似猴頭的菇體。新鮮的猴頭菇，呈扁球形或猴頭形，外貌新鮮時為白色，乾燥



以太空包方式培育生產猴頭菇

後，變為黃色或淡茶色，直徑約5～10公分，有時可達至20公分，基部狹窄，除柄部外，均

密佈1～5公分長，柔軟的針狀或絨毛狀物。

在台灣本島內，栽培生產猴頭菇的地方，除宜蘭縣棲蘭山林區森林副產物栽培場外，南部嘉義縣的中埔鄉，也是生產猴頭菇的重要產地之一。中埔鄉境內的氣候溫和，平均溫度20～25℃，適合各種食用、藥用菇類之栽培，在民國53年時，即有鄉民開始推廣栽種洋菇，替國家賺取不少的外匯，並為農村帶來財富，至民國64年以後，國外市場產



培育猴頭菇的菇舍內部



猴頭菇為「中國四大名菜」之一

生變化，洋菇外銷數量逐漸萎縮，後來有社口村羅氏農民，至台中霧峰的一家養菌園，學習原菌種製作，回來後利用廢棄的舊菇舍，以太空包飼菌，種植木耳、鮑魚菇等菇類，當年在台灣省政府農林廳及中埔鄉農會的協助推廣下，奠定了中埔鄉菇類生產的基礎。到了70年代，社口、龍門等村落，漸具菇類專業產區的規模，再透過農政

單位與農會的輔導產銷調節，讓菇農沒有銷售出路的顧慮，安心的培植生產菇類。

位於龍門村內，由中埔鄉農會輔導的「龍山腳菇類產銷班第二班」，現有14位班員，為目前台灣栽種生產猴頭菇重要的產地之一，現約培育5萬包猴頭菇的太空包。據班員張程煒指出，猴頭菇適合在15~25℃的環境裏生長，中埔地區每年農曆10月至翌年3月間，氣候稍為冷



隙頂山區簡易培育猴頭菇的菇舍

涼的季節，較適合培育猴頭菇，過了農曆3月後，隨著環境氣溫逐漸上升，就不適宜培育猴頭菇，除非增加維持濕度與溫度等控制設施，惟會增加許多生產成本，因此，產銷班裏的張國盈班員，即變通地選擇在阿里山公路旁，海拔較高的隙頂山區，搭設3間簡易的菇舍，培育1萬多包猴頭菇的太空包，預計產期可以延長至5~6月，持續有新鮮的猴頭菇採收，供應素食餐廳等消費市場。

南台灣另一處栽培猴頭菇的地方，是在高雄縣桃源鄉寶山村境內，有「小溪頭」雅譽的藤枝森林遊樂區附近，一個聚居布農族原住民的「二集團」部落。當地居民利用年平均溫度約18~21℃，日夜溫差不大的環境，培育生產猴頭菇，作為藤枝森林遊樂區的「特產」。在藤枝森林遊樂區大門口前的商家、小吃店裏，均可以買得到新鮮的猴頭菇。

位在阿里山石桌地區的龍雲休閒農場，也在杉木的林蔭下，以太空包方式培育生產猴頭菇，而負責掌廚的美麗廚娘陳美蘭，對於猴頭菇的烹調料理，更有獨到的特殊風味。

陳美蘭指出，新鮮的猴頭菇，本身的質地鮮嫩，且富有一股淡淡的特殊香氣，在調理時，可以酥炸、炒煮、燉湯等方式，葷素皆宜，如猴頭藥膳湯、香酥猴頭、猴頭髮菜羹等佳餚，尤其猴頭髮菜羹，是大都會素食餐館的菜單中，很受饕客歡迎的一道名菜。

中埔鄉農會 (05) 2532201轉704

石桌龍雲休閒農場 (05) 2562216

