

文圖／徐仲

適當取捨，是爲了成就美好

杏香菇



「聞聞看，你聞聞看！這個感覺，這個香味，你推薦的就是不一樣！」師傅心蕩神馳地閉上眼睛，將菇傘湊近鼻子，使勁地撐大鼻孔狂吸著。

此時，我心中只響起一句話：「大叔，就算給我面子，你的表情也太誇張了！」

這一陣子肉吃多了，想換個口味嚐鮮，讓營養均衡一下。剛巧拜訪完生產菇品的大村農場，順道拿些菇品到餐廳找師傅打牙祭。就營養學來看，菇類是天然食品中維生素B群的重要來源，除了具有低脂肪、低卡路里的特性外，蛋白質含量亦比一般蔬菜略高，多吃鮮菇能從中得到核酸物質的補充。另外，菇類還有高量的纖維素，能加強腸胃蠕動，預防便秘和直腸癌。

我拿給師傅的，是早上剛採下的杏鮑菇與杏香菇，滋味自然不同，尤其

是市面罕見的杏香菇，讓師傅大開眼界。杏香菇，簡單地說，如似杏鮑菇的升級版。撇開師傅臉上那如周星馳電影般的誇張表情，單從外表，便知道這款菇品是真的好味。由香菇與杏鮑菇雜交而成的杏香菇，不僅擁有杏鮑菇那厚實肥大的菇柄、豐腴脆甜的肉質、微帶杏仁般的鮮香，還有著杏鮑菇所沒有的碩大菇傘。

「沒有生物科技，就無法塑造出完美的滋味。」大村農場的場長方世文感嘆著說。30多年

來，大村農場自靠天吃飯的傳統菇寮，發展到無菌、無塵、溫溼度自動控制的現代化菇房，一系列的建設改革，見證了台灣的菇類培養史。早年的產物以洋菇、木耳、香菇爲主，但在加入WTO後，面臨可預見的低價競爭，讓方

世文興起將農場轉型的動機。

美麗有機世界

「適當取捨，是爲了成就美好。」如同成長中的杏鮑菇，當菇體開始競相生長，一定要在適當的時間點，將瘦弱細小的菇體

自菌塊去除，讓長得高壯者能獲取更多營養，取得最佳優勢。方世文捨棄原本的洋菇、香菇，留下木耳及巴西蘑菇、杏鮑菇、舞菇等栽培技術門檻較高者，並將農場帶入生物科技的領域，自研發菌種開始，掌握產業源頭，培植更多豐富的菇種。

「生長是菇的本能，我們只提供一流的環境。」隨著指引，我望著一排排巨大的冰箱，以及來去穿梭的堆高機，四處閃爍的燈光控制



大村農場場長方世文(左)手中拿的是杏鮑菇



杏香菇食譜

杏香菇食譜

協力餐廳/大方養生鐵板燒 02-8789-1019

材料

杏香菇、花椰菜、胡蘿蔔絲

醬料

玉米粉、素蠔油、香油、魚露
雞高湯、壺底油

作法

1. 將杏香菇去頭、莖部切片，與花椰菜、胡蘿蔔絲擺盤
2. 淋上調好的醬汁，進蒸籠以100°C蒸3分半鐘即可。

板。不同於其他綠野婆婆阡陌縱橫的農場，我好似正處於X檔案的神秘世界。為了不使用農藥，有著需穿隔離衣的種菌室、紫外線及高溫高壓的消毒設備等；為了維持菇類品質，提供生長養分的營養包只使用一次，不做再次培養，其中提供菇類成長鈣質的石灰來自宜蘭，提供碳源的木屑粉、米糠、麥粉均盡量來自台東，落實產地制度；至於培養室中使用的水採逆滲透水，空氣以過濾系統調節，光度、溫度、濕度均以電腦控

制，資訊管理出身的方世文充分運用所學，掌握一切變因，塑造自己與菇品的美麗有機夢想。

「極美藝品，在濕度85%下塑造。」方世文以迷戀的聲調介紹新產品杏香菇。杏香菇不同於一般菇類透過孢子傳遞繁殖，而是由成熟的母株中抽取菌絲，再進行培養，對於生長環境的敏感度非常高。濕度85%和溫度15°C是菇房永遠的狀態，這般呵護，成就出的菇體特別細嫩。打開培養室，數百數千的白皙菇體在架上層疊崢嶸，橫望一片，數不盡看不完，在這群菇環繞的世界中，我感受到一種人工造成的巨量美，一種豐沛的生命美感。

鮮菇原味之美

不同於坊間市場所賣的略乾菇品，現摘的新鮮菇就是不一樣，握在手中沉甸甸的，水分充足。尤其是成長到九分熟的菇品最讓我沉迷，那菇傘在即將完全展開之際，味道最是濃郁，口感最是香甜。好似摘取即將盛開的花苞，將蘊含的能量完全占有。除了菇傘外，菇莖的表面滑順，當用手指在其上輕撫而過，會有種莫明的快感，柔柔嫩嫩，那是種藉由觸覺引起的口欲聯想，很過癮。

師傅將傘與莖分離，直接置在鐵板上乾煎，加蓋微燜，透入熱力逼出水分。好似要以嚴苛的環境，重新打塑其被寵慣的筋絡，顯出特質成其大器，直至菇體略縮色澤微變，迅速劃上數刀，撒些鹽花，立即上桌。

夾起一塊送入口中，感受毫不花俏的鮮菇原味。這個滋味，嗯，這個滋味呀，靜謐且深遠，簡單而樸實。我佇候良久，閉眼回神，希望能在喉間捕捉那一絲一點的餘韻，讓這刻感動能烙入記憶的味蕾。

這種體會，是很玄的，需要一些想像及心境，需要屏氣凝神去感受。當我正專注於自己的美妙世界時，耳旁卻只聽到師傅在說：「小老弟，就算給我面子，你的表情也太誇張了。」

韋優生物科技有限公司

「備有鮮菇禮盒，歡迎訂購宅配」

地址：彰化縣埔心鄉大溪路二段147巷138號

訂購電話：04-8536362