

雞肉菇

戴德泉

梅雨季節天氣悶熱，毒辣的太陽光照在地面，地下有一群白蟻(姬白蟻)忙進忙出在地面上築巢。這些姬白蟻食用植物組織，藉攝入含有雞肉絲菇無性孢子的老舊菌圃協助消化之後，在蟻巢建造菌圃，即真菌花園，培養雞肉絲菇。每年5月梅雨季開始，只要下過雨，之後偶可看見草地或灌木附近，長出外型呈現傘狀，中央傘尖突起，傘面灰色，呈輻射狀，結構結實，像雞肉絲一般的菇；客家人稱它為雞肉菇，有人稱它為雷公菇；也有人稱它雞菌，蟻茸、蟻巢傘或雞樅菜、雞腳蘑菇、三壇菇、鬥雞菇等。

雞肉菇是一種與白蟻共生的菇類，因此，要確定它是不是雞肉菇，挖開菇腳底下有蟻巢就可確定。地面上有很多菇類跟雞肉菇很像，如綠褶菇或布雷白環蘑，這兩中菇類一不小心吃到就會中毒，所以民間有個摘採雞肉菇的口訣「頭兒尖尖，腳踏白蟻窩」。

雞肉菇口感香甜如雞肉，以往山區居民在梅雨季雷雨過後，會到茶園或樹下找雞肉菇，尤其是茶樹、樟樹和相思樹下。雞肉菇有時候是單株長出，有時候群聚長出；單株的是雞肉菇，群聚長出的是姊妹菇。如果在野外找到姊妹菇，大家會樂翻天，因為晚餐就有一大鍋的美味雞肉菇可吃。這個季節正好也是金針花開始盛開，空心菜長的清翠茂盛，把挖回來的雞肉菇炒空心菜或雞肉菇金針花湯，美味無比。

據說早期雞肉菇還曾被當作高級的伴手禮呢!它有很好的保健用途。現在有些餐館利用它來做各式美味可口的料理，如雞肉菇麵、雞肉菇燉飯、雞肉菇燉雞湯等。當然要吃到以上美味的料理不是那麼容易，前面講過雞肉菇的生長需要以白蟻跟蟻窩為媒介，若是沒有它們，美味的雞肉菇人們就無緣品嚐。