

尋找松露的方法

周延鑫

前中研院動物所所長

FAX : (02) 23680790

有關歐洲法國料理中的頂級食材——松露，很多媒體曾做過多次報導，不管是黑或白松露，大家都在強調其如何做菜餚的提味品以及其貴，因為一公斤可以賣到百萬元也。但是如何發現或者採集到牠則很少人提及，我因為研究主題和此物有關，所以將我知道的，報與大家參考。

松露（Truffles）本是一種菌類，其子實體常和松樹或是橡樹的根共生，每年的冬季和夏季，其成熟的子實體就會在以主樹根為中心的圓形外圍土壤裡成長，並發出一種像豬的性費洛蒙的化學物質-雄烯醇（androstenol）香氣。正因為豬對其性費洛蒙雄烯醇有很強的被誘引性，所以最先找松露的人，都是趕幾頭母豬到野外去，讓豬的鼻子也就是很靈敏的嗅覺去找松露。因為一旦豬聞到了地下有松露時，牠就不走了，這樣你便可以在那邊挖一挖，就可以得到寶貴的松露了。松露也是豬的美食，豬一見到牠就會搶食，為了避免人與豬爭食，現在也有人先用松露的氣味，訓練狗，然後再以狗代豬的方法來找松露了。據說用狗在歐洲各國找松露也很成功。至於為何松露會分泌雄烯醇這種聞起來像麝香的物質，我們到現在只知道這也是植物、動物與微生物在生物多樣性的演化上，一個殊途同歸的好例子。