

M u s h r o o m F a r m

六甲菇寮

口述 —— 黃春義、黃東昇

整理 —— 林芳多

菇寮

六甲是烏山頭水庫下的一座小鄉鎮，曾以製瓦和養菇聞名，而今許多產業沒落，已不見當時一棟棟的瓦窯與菇寮風景。1943年出生的黃春義為六甲在地人，曾以種菇為業，不分冬夏穿梭於菇寮中。

菇寮由竹子和稻草搭建而成，為了最大化作物的生長空間，菇寮以層架架設，總計五層，一層約六尺寬，最大化可種植空間，同時配合季節溫溼度，衍伸出冬季種洋菇，夏季種草菇的循環。喜愛低溫的洋菇適合在冬日種植，經過



洋菇示意圖。攝影—林芳多

稻草腐化發酵成堆肥、放置菇床、蒸氣殺菌、鋪菌種、覆土的流程，最終須在洋菇開花前採收。兒子黃東昇回憶到，當時採收後還須搶時間手工切除菇梗，可說是小孩子的噩夢，完成後才送到嘉義東興食品工廠，以罐頭裝罐外銷為

會	文	溪	的
1	0	0	個
故 事			

0 4 0



主。來到夏日，高溫的天氣適合種植草菇，同樣經過相似的步驟得以收成，有趣的是草菇一開始是種在製瓦工寮中，工人空閒時可鋪稻草種在地上。

除了菇寮記憶，黃春義亦談起記憶中的烏山頭水庫：「聽我爸爸說，當時善化、六甲等地方的牛車都被徵召，大家協助運送材料到烏山頭建設。」，由於水庫興建的勞力需求，以及六甲黏土盛產可做磚瓦，以往六甲可說是重要的集散商區，甚至有新樂園酒家（原為鴻都戲院舊址），而酒家中甚至有涼亭與花園，十分繁榮。而今，六甲雖不再以瓦窯與菇寮聞名，卻衍伸出不同的樣貌，如過往農家收割的稻草作為菇寮原料，而今可轉化為聖誕樹的創意裝置及草編DIY素材，為新時代帶來嶄新的氣象。