

# 吳素月請客「柳松茸」

文圖 / 溫秀嬌

「許多人對「柳松茸」的認識，並不像對香菇、洋菇、草菇、金針菇…般的熟悉，但它真的是既營養又美味，所以請大家多多品嚐！」和老公莊文豐經營隆谷香菇菌場的吳素月如此說。

吳素月還用精美食譜介紹了幾道「柳松茸」，這些食譜是「素炒柳松茸」、「柳松茸炒雙魷」、「柳松茸炒筍」、「黑胡椒柳松茸」、「烤柳松茸」、「柳松茸燻虱目魚頭」、「柳松茸火鍋」…。

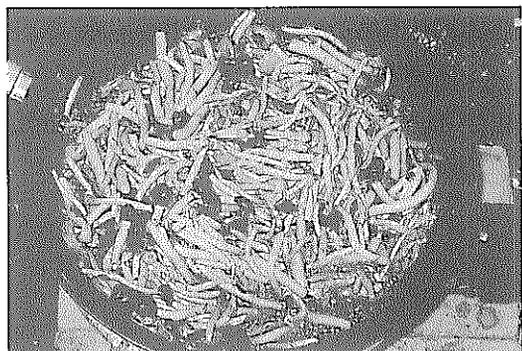
她說和老公原來是利用段木栽培香菇的，但後來段木取材困難，再加上有

價廉的大陸香菇走私進到市場，以致在民國78年時，夫妻倆就決定轉行到利用室內菌類栽培法去栽培菇類，目前所栽培的菇類中以柳松菇為大宗，現時每天都得生產800到1,000公斤，直銷餐廳和市場等。

她覺得北部人比較知道有柳松菇這種菇類，反而是家在南部的人較不熟悉，所以在農特產品展售會上，她最忙的除了花精神去做說明外，就是炒柳松菇給大家品嚐了。



吳素月在農特產品展售會上，忙著介紹柳松菇



熱騰騰、香噴噴的柳松菇



從看版中可讓人了解柳松菇在菌室裡生長的情形