

柳松菇

Agrocybe aegerita



柳松菇清炒煮湯都適宜

新開發的人間美味

田頭菇，民間又稱為柳松菇，已開發為菇類市場上另一個搶手貨，這是由野生種馴化成人間美味。新竹食品工業研究所已蒐集了10個品種（包括栽培種與野生種）提供有興趣者參考。

柳松菇，學名為 *Agrocybe aegerita*，同種異名為 *Pholiota aegerita* 及 *Pholiota cylindracea*，源於希臘文黑白楊（black poplar），因此菌最常發生在白楊樹上，當菌傘張開後所散發出來的孢子厚如褐黑色而得名。田頭菇也許是人類有史以來最早人工栽培的菌種，食用性非常好，一般咸認為比鮑魚菇更具咬感，比香菇更具味覺，在白楊樹幹、稻稈或麥稈，甚至於其他基質皆可栽培，生長非常容易，不過長出的子實體很小、叢生的，而且需要光線的刺激。近代則由於人工栽培技術的進步，使得此菌的栽培更加容易，而且子實體也比野生種大。

特徵：菌體叢生，菌蓋平均3至12公分，有時可達15公分，若是光線不足則菌蓋呈白灰色至白褐色，若是光線充足則呈褐色至深褐色；菌褶直生，有時淺垂生，幼時白色，成熟後呈褐色至深褐色，由於孢子生成量極大，而孢子為褐色所致；菌柄瘦長，8-15X0.8-3公分，若是以金針菇的栽培方法則可使得菌柄變得更細長，柄靠傘地方有一個菌環，白色，但菌體成熟孢子飄下後部分附著在菌柄上使得菌柄呈淡褐色，而菌環亦是如此。新鮮菇體聞起來很怡人，烘乾後亦有淡淡的香氣；孢子褐色，寬橢圓形，表面平滑。

柳松菇的食用性極佳，雖然菌傘很容易開傘並散發無數的孢子，但炒起來極為可口，比起鮑魚菇有過之無不及。有些人可能認為孢子看起來很髒，希望以未開傘或剛開傘為宜，事實上真正有口感的是孢子，開傘的柳松菇炒食滋味令人難忘。另外若市場上對於開傘的菇無法接受，則可以考慮以金針菇栽培方式來栽培，使得傘不易張開並使得菌柄發生徒長如同金針菇，以食用菌柄為主，無論炒食或煮湯都非常適宜，而且咬感特別，不過沒有開傘菇的香氣就是了。



野生的柳松菇



人工栽培柳松菇