

CENDAWAN JERAMI – mungkin ada yang berminat mengusahakannya.

Oleh: Idris Bin Awab



Mengenang kembali ketika membuat persediaan hari terbuka sekolah kira-kira 40 tahun lalu, saya dan beberapa orang rakan kumpulan kerja telah ditugaskan untuk menanam cendawan jerami yang dipimpin oleh cikgu Encik Chee Teck Son.

Setelah beberapa minggu bertungkus lumus menyediakan bahan dan sebagainya mengikut prosedur yang diberikan, untuk pertama kali saya

dan rakan-rakan sekolah melihat cendawan jerami, begitu juga pengunjung hari terbuka sekolah.

Sejak dari itu, saya tidak pernah lagi melihat cendawan jerami kecuali cendawan jerami di dalam tin yang diimport dari negara China.

Cendawan jerami atau nama saintifiknya *Volvariella volvaceae* merupakan satu lagi jenis cendawan

selain dari cendawan yang biasa kita lihat atau makan seperti cendawan tiram kelabu/putih, cendawan telinga kera/jeli hitam, abalon, cendawan ling zhi, shiitake, cendawan butang dan banyak lagi.

Cendawan jerami yang dikenali sebagai jamur merang di Indonesia (bermaksud cendawan jerami padi) dikatakan berasal dari selatan China dan sangat terkenal di negara-negara seperti China, Vietnam, Indonesia dan Thailand.

Di Malaysia, suatu ketika dahulu ada seorang pengusaha yang mengusahakan penanaman cendawan jerami menggunakan sisa tandan kelapa sawit di sebuah ladang kelapa sawit di Seberang Perai, Pulau Pinang. Beliau menggunakan khidmat teknikal dari Vietnam bagi membantu perusahaannya. Namun usahanya tidak kekal lama disebabkan beberapa masalah teknikal termasuk masalah penyimpanan dan pasaran kerana cendawan jerami tidak boleh bertahan lama (hanya boleh bertahan selama 12 – 18 jam sahaja). Selain dari itu tiada lagi maklumat mengenai tanaman cendawan jerami di negara ini.

Waktu yang paling sesuai untuk menuai cendawan ini ialah ketika 'stadia' iaitu badan buah masih dalam bentuk telur. Cendawan jerami memiliki volva atau cawan yang berwarna coklat muda yang mana berfungsi sebagai selubung yang menyelimuti seluruh badan buah ketika masih stadia telur. Ketika proses perkembangan tangkai dan tudung buah membesar sehingga

selubungnya terkoyak dan terangkat ke atas dan kulitnya tertinggal di bawah akan menjadi seperti cawan. Apabila cawan ini terbuka akan terbentuk batang dan bumbung seperti payung. Apabila matang pembentukan basidia dan basidiospora berwarna merah muda.

Cendawan jerami dikatakan kaya dengan protein dan karbohidrat bebas (N-face carbohydrate) yang dikenali juga sebagai makanan yang anti kolesterol. Kandungan eritadenin juga dikatakan sebagai penawar racun serta kaya dengan kandungan antibiotik yang sangat berguna untuk mencegah anemia. Bagi pengidap diabetes dan penyakit kurang darah adalah dianjurkan untuk memakan cendawan jerami ini.

Cendawan jerami enak jika dicampur dengan masakan tom yam, sup sayur, masakan sayur campur, digoreng dan sebagainya.

Cendawan jerami sebenarnya tidak semestinya tumbuh di media jerami padi sahaja sebagaimana namanya. Tetapi ianya juga boleh ditanam menggunakan media seperti tandan kelapa sawit, sisa kapas, sisa biji kopi, sisa sagu dan banyak lagi jenis sisa media.

Foto: Wikipedia

