

# Cendawan sekali setahun mekar di Jengka

WARTAWAN SINAR HARIAN  
16 APRIL 2018



*Keadaan cendawan tahun yang mengembang subur menandakan ia sudah matang dan boleh dipetik.  
- Foto: Azahar*

JENGA - Cendawan tahun atau cendawan petir sememangnya sayuran ditunggu penduduk Felda di sini kerana dipercayai tumbuh setahun sekali sahaja.

Abdul Razak Sebudin, 48, dari Felda Jengka 1 berkata, cendawan tersebut dipercayai tumbuh beberapa hari selepas petir dan hujan lebat.

Cendawan itu juga selalunya tumbuh di ladang kelapa sawit, getah atau kawasan berbusut.

Menurutnya cendawan ini yang lebih popular dengan nama cendawan tahun kerana tumbuh hanya sekali sahaja setahun iaitu sekitar Mac dan April.

"Selalunya penduduk kampung nanti-nantikan cendawan tahun ini apabila tibanya Mac setiap tahun di kebanyakan lokasi ladang. Cendawan tahun ini hanya tumbuh di lorong-lorong menuai di ladang kelapa sawit dan mengambil masa beberapa hari sahaja.

"Cendawan ni paling sedap dimasak dan dimakan semasa kudup belum kembang atau baru kembang. Waktu tu usia yang elok untuk dipetik. Selepas beberapa hari kalau cendawan ini tidak dikutip maka ia akan layu dan kelopaknya akan hancur dengan sendirinya," katanya.

Seorang lagi penduduk, Salman Nurilah, 38, berkata harga di pasaran jika ada dijual runcit diantara RM3.00 - RM5.00 satu bekas.

Menurutnya, cendawan tahun agak jarang dijual tetapi jika musim kena memang boleh didapati dijual.

"Antara masakan yang sedap ialah resipi goreng kunyit, masak lemak, tumis cili padi, buat sup atau masakan berempah. Rasanya macam sotong kalau buat sup atau rasa ayam goreng jika dimasak dengan betul," katanya.

Beliau berkata, hidangan beraskan cendawan ini sememangnya mempunyai keunikan lain daripada cendawan tiram atau yang biasa didapati di pasaran. Bagi Azahar Jamaludin, 42, pula, sekiranya seseorang mengambil ubat-ubatan adalah tidak disyorkan memakan cendawan ini kerana boleh mengakibatkan angin dalam badan.