

ไทยธรณ

ปีที่ 17 ฉบับที่ 6909

วันอาทิตย์ที่ 19 ธันวาคม พ.ศ. 2519

การทำเขตนางรม

หน้า ๘



ในบรรดาเห็ดกินได้ ที่กินกันอยู่ทุกวันนี้ เห็ดโคนหรือเห็ดปลวก ได้รับการยกย่องว่ารสชาติเป็นเลิศ เป็นเห็ดชั้นบนดินที่หายาก นำมาเพาะเลี้ยงก็ไม่เกิดผลแต่ประการใด แต่ทว่าในปัจจุบันความรู้เรื่องเห็ดขยายขอบเขตกว้างขวางยิ่งขึ้น ได้มีการสังเคราะห์เห็ดชนิดต่าง ๆ เช่น เห็ดหูหนู ซึ่งแต่ก่อนกรรมวิธีการเพาะเลี้ยงยุ่งยากมาก ปัจจุบันเราก็สามารถเพาะเห็ดหูหนูในถุงพลาสติกได้

เห็ดชนิดหนึ่งรสชาติไม่แพ้เห็ดโคน เป็นเห็ดที่ปลูกได้ในถุงพลาสติกและกำลังได้รับความนิยมจากแม่บ้านอย่างมาก คือ เห็ดนางรม

เห็ดนางรมเดิมที่เป็นเห็ดขึ้นตามต้นไม้ ฝืนในแคลิฟอร์เนีย อเมริกา แต่เนื่องจากมีคุณค่าทางอาหารมาก และรสชาติอร่อย จึงได้มีการนำมาเพาะเลี้ยงกันขึ้น

ในเมืองไทยเรา คนที่เพาะเชื้อเห็ดนางรมขายมีหลายแห่ง แต่ที่จะแนะนำให้มีตรและน้อง ๆ ได้รู้จักวันนี้ คือ คุณเกษม กระจุกดวงศ์ ผู้ละอาชีพนั้หันมาประกอบอาชีพเพาะเชื้อเห็ดขายเป็นงานหลัก

“ผมผลิตได้วันละ 500 ถุง ไม่พอขายต้องสั่งจอร์จ” คุณเกษมเล่าให้ฟัง เมื่อถามว่ารายได้จากการเพาะเชื้อเห็ดขายจะดีกว่าอาชีพผู้พันป่าแก่ที่เลิกไปหรือ

นิยมปลูกกันมาก ใช้กินไม่เปลืองหืออะไรเลยนครับ มีที่ร่นตรงไหนก็เอาถุงเชื้อเห็ดไปตั้ง ๆ ไว้จะเป็นได้บันได ในห้องเก็บของ หรือห้องน้ำก็ได้ คอยรดน้ำเข้าชั้นเท่านั้นแหละครับ สามสี่วันก็มีเห็ดงอกออกมาให้ชื่นใจเก็บเอาไปยำ หรือทำอาหารให้พอบ้าน พอบ้านก็ชอบ เพราะเห็ดนางรมนี้อร่อยกว่าเห็ดฟางหลายร้อยเท่าเทียมคุณ”

คุณเกษมเล่าสรรพคุณเห็ดนางรมให้ฟัง เห็ดนางรมเป็นเห็ดสีขาวสะอาด โคนอวบ เหนียว กรมวิทยาศาสตร์ได้วิเคราะห์ออกมาแล้ว ในเห็ดแต่ละดอกมีธาตุอาหารดังนี้ โปรตีน 5.94 เปอร์เซ็นต์ แป้ง 50.90 เปอร์เซ็นต์ ไขมัน 1.56 เปอร์เซ็นต์ ไขมัน 0.17 เปอร์เซ็นต์ เถ้า 1.14 เปอร์เซ็นต์ นับเป็นเห็ดที่มีกากต่ำมาก ราคาซื้อขายในท้องตลาดขณะนี้ราคา กิโลกรัมละประมาณ 50 บาท มีขายตามซูเปอร์มาเก็ตและสหกรณ์บางแห่ง

กรรมวิธีการเพาะเชื้อเห็ดนางรมของคุณเกษม ไม่มีอะไรรู้อยากเลย และคุณเกษมเองก็ยินดีจะเผยแพร่กรรมวิธีเพื่อให้อื่น ๆ เพาะเลี้ยงกันมาก่อยิ่งขึ้น

“เพาะไม่ยากหรือคุณ ไม่ต้องใช้หม้อนึ่ง หม้ออบชนิดราคาเป็นพัน ๆ หรือ ใช้แค่ถังน้ำมันใส่น้ำทำที่นึ่งก็ใช้ได้แล้ว”

กรรมวิธีการทำเชื้อเห็ดลงถุงพลาสติกของคุณเกษมมีดังนี้ ใช้ซีลีย์ไม่เนื้ออ่อน เช่น ไม้ยางพารา ผสม

กับรำข้าว พรหมน้ำ พอขึ้นจากนั้นก็ควงใส่ถุงพลาสติกชนิดทนความร้อน ถุงละครึ่งกิโลกรัมอัดให้แน่น รวมปากถุง ใซ้ยางมัด นำไปนึ่งฆ่าเชื้อโรค 3 ชั่วโมงเป็นอย่างน้อย เมื่อนึ่งซีลีย์ได้ที่ ปล่อยให้เย็นแล้วจึงนำมาใส่เชื้อเห็ดที่เพาะเตรียมไว้ รีดปากถุงด้วยยางรัด นำไปเก็บไว้ในห้องเย็น ๆ หรือในที่ร่ม ประมาณหนึ่งสัปดาห์ต่อมา เชื้อเห็ดที่ใส่ไว้ในถุงซีลีย์จะเจริญแผ่ขยายคลุมไปทั้งถุงจนมองไม่เห็นซีลีย์ เห็นแต่เชื้อเห็ดสีขาวเต็มไปหมด ตอนนั้นแหละนับว่าได้ที่แล้ว นำออกจำหน่ายได้

เมื่อมีผู้ซื้อเอาไป หาทึ่เก็บได้แล้วก็เปิดปากถุง พรหมน้ำเข้า เย็น อีกสองสามวันต่อมาจะมีดอกเห็ดดอกเล็ก ๆ ใส่ล่ขึ้นมาจากถุง วันแรกใส่ล่ขึ้นมาเท่าหัวไม้ขีด แต่พอดกตอนเย็นจะบานใหญ่ขนาดหัวแม่มือ ปล่อยให้อีกกินหนึ่ง รุ่งขึ้นเช้า

จากขนาดเท่าหัวแม่มือจะบานเท่ากำปั้น เก็บขึ้นมาจากถุงนำไปประกอบอาหารได้ ส่วนถุงนั้นก็พรหมน้ำต่อไปอีกจะมีเห็ดงอกขึ้นมาอีกสามสี่ครั้งก็จะหมดเชื้อเห็ด นำกาก (ซีลีย์) ไปใช้เป็นปุ๋ย ปลูกต้นไม้ต่อไป

ราคาซื้อขายในท้องตลาดสำหรับเห็ดนางรมขายกันตั้งแต่ราคาถุงละ 5 ถึง 6 บาท แต่ถ้ามีตรและน้อง ๆ สนใจจะเลี้ยงดูบ้าง ลองติดต่อกับคุณเกษม กระจุกดวงศ์ 8/8 ซอย

คุณเกษม กระจุกดวงศ์ กับถุงเห็ดนางรมที่เพาะเชื้อ

ร่วมพัฒนา บางบำหรุ บางกอกน้อย กรุงเทพฯ 7 คงจะได้ในราคาลดพิเศษเป็นแน่

เห็ดนางรมปรุงอาหารได้หลายอย่าง เช่น ยำ ต้มยำ ปิ้ง ผัด อบรวมกับเนื้อสัตว์ แต่ถ้าจะยำเห็ดนางรม ควรจะนำเห็ดไปล้างใส่ล่เสียก่อน เพราะพอถูกกับไฟเห็ดนางรมจะหอมเหมือนกุ้งเผา นับว่าเพิ่มกลิ่นให้หนักยิ่งขึ้น

“นอกจากเห็ดนางรม ผมยังมีเห็ดหูหนูอีกนะครับ เพาะในถุงพลาสติกเหมือนกัน แต่ก่อนจะเพาะเห็ดหูหนูที่ต้องใช้ไม้ไผ่ ไม้ทองหลางมาเจาะแล้วหยอดเชื้อเห็ด สมัยนี้สบายครับ เราเพาะในถุงพลาสติก”

“ราคาจำหน่ายเท่ากันไหมครับ” ผมถาม

“เห็ดหูหนูแพงกว่าครับ แต่แพงกว่าไม่มาก เห็ดหูหนูนี่กินสดก็ได้ กินไม่หมดตากแห้งไว้ก็ดี เห็ดหูหนูแห้งชนิดงาม ๆ นะครับโผล่เป็นร้อยบาทเชียวคุณ”

ผมทดลองซื้อเชื้อเห็ดนางรมจากคุณเกษมไปเลี้ยงดูแล้ว ได้ผลดีครับ เลี้ยงมาได้สองอาทิตย์เข้านี้แล้ว ซื้อไป 50 ถุง

☆ มีต่อหน้า 2

เห็ดนางรม ☆ ต่อจากหน้า 8

เก็บเห็ดได้วันละอย่างย่อย ๆ บางเช้าผมกินไปเห็ดนางรมสี่บดเย็นกินผัดเห็ดนางรม บางเย็นกินยำเห็ดนางรม หรือไม้ก่ต้มยำ สรุปล่แล้ว เก็บบทุกวันนี้ในอาทิตย์ที่ผ่านมา กินแต่เห็ดนางรม ให้เพื่อนบ้านไปก็มาก ยังกินไม่ค้อยทันเลยครับ เวลานี้พอเห็นเห็ดไม่ว่าจะเป็นเห็ดชนิดไหน ผมอยากจะวิ่งหนีไปใส่ล่ไกล ๆ เสียเหลือเกิน.