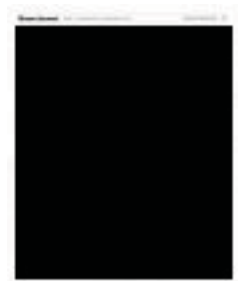


Headline	Belalang padi sedap dimakan		
MediaTitle	Utusan Sarawak		
Date	10 Jan 2020	Color	Black/white
Section	STAIL	Circulation	37,981
Page No	23	Readership	113,943
Language	Malay	ArticleSize	817 cm ²
Journalist	N/A	AdValue	RM 4,862
Frequency	Daily (EM)	PR Value	RM 14,586



Belalang padi sedap dimakan

BELALANG padi atau nama saintifiknya semakin digemari kerana mempunyai rasa yang enak, malah dijual hingga RM70 sekilogram.

Pasangan suami isteri Muhammad Salleh, 64, dan Azizah Mat Jusoh, 59, yang menjual belalang padi atau belalang perah itu berkata permintaan terhadap serangga kecil itu sentiasa tinggi malah habis dijual tidak sampai dua jam.

"Belalang yang dijual ini saya cari sendiri dan ada sebahagiannya dibeli daripada penduduk yang mencari belalang di Kampung Padang Pak Amat, Pasir Putih, Kelantan. Saya perlu juga mendapatkan bekalan dari pelbagai sumber bagi memastikan bekalan sentiasa ada untuk dipasarkan di pasar tani Kuala Besut setiap hari Jumaat dan Isnin.

"Belalang ini dijual dengan harga RM10 bagi 100 gram dan RM70 untuk satu kilogram," katanya kepada Bernama ketika ditemui di sini.

Muhammad yang mula menjual belalang di pasar berkenaan sejak September lepas berkata belalang tersebut boleh didapati dengan kuantiti yang banyak di rumput menerung dan di kawasan sawah selepas waktu hujan.

Katanya belalang boleh ditangkap antara 8 malam hingga 12 tengah malam, menerusi dua kaedah iaitu menangkap seekor demi seekor menggunakan tangan ataupun menebar jaring yang diperbuat daripada guni.

"Setelah ditangkap, belalang itu akan direndam dan digoreng seketika sehingga warna hijau



BELALANG padi atau nama saintifiknya *chortophaga viridifasciata*.

belalang bertukar kemerah-merahan sebelum dijual. Sebelum dimasak, belalang ini masih perlu disiang dan dibersihkan sekali lagi.

"Cara untuk siang belalang ini kita hanya perlu buang sayap dan kateh (kaki) sahaja. Kemudian barulah belalang ini

boleh dimasak mengikut cita rasa yang diinginkan sama ada dimasak rendang, kerutuk mahupun goreng garam kunyit," katanya.

Warga emas itu yang menga-kui turut menggemari belalang

tersebut berkata ia sesuai digandingkan bersama nasi dan pulut.

Sementara itu peminat tegar makanan eksotik itu, Che Ismail Rajab, 63, berkata belalang adalah makanan kesukaan sejak

zaman dahulu, namun sukar didapati dan bermusim.

"Dulu-dulu belalang ini dijadikan makanan kerana sumber makanan tidak banyak seperti sekarang. Kini makanan eksotik seperti ini sukar diperolehi dan hanya dijual di sesetengah tempat sahaja," katanya.

Bagi Fazira Wahida Jaiz, 26, pula terkejut apabila melihat belalang tersebut dijual oleh pasangan berkenaan dan pengalaman pertama itu membuatnya beliau bertindak memuat naik dan berkongsi gambar belalang tersebut di laman sosialnya, namun tidak menyangka ia berjaya menarik perhatian ramai

yang ingin mengetahui lokasi penjualan. – Bernama



BELALANG padi dijual pada harga RM70 sekilogram. • Foto Bernama

MAKANAN eksotik ini sukar diperolehi sekarang ini dan hanya dijual di sesetengah tempat. • Foto Bernama

