

Tak kisah mahal asal sedap

HM 05/02/23 M153

Temerloh: “Biarpun mahal namun masih ada pelanggan VIP yang sanggup membayar pada harga tinggi bagi merasai kelazatan masakan ikan kelah dan patin buah,” ujar pemilik Restoran Tok Gajah, Abd Rahman Ibrahim.

Menurutnya, hidangan masakan ikan asli sungai mendapat permintaan tinggi pelanggannya hingga ada antara mereka perlu membuat tempahan awal.

“Hidangan ikan kelah liar kebiasaan ditempah oleh golongan VIP berikutan harganya yang amat mahal. Kebiasaan tempahan perlu dilakukan seawal tiga hingga lima hari.

“Amat jarang orang kebanyakan menempah masakan ikan berkenaan disebabkan



ABD Rahman menunjukkan gulai ikan krai yang dijualnya.

kan harganya yang boleh menjangkau sehingga RM300 sekilogram,” katanya.

Menurutnya, dia perlu menempah ikan berkenaan daripada nelayan sungai yang berada sekitar daerah ini bagi mendapatkan bekalan ikan kelah atau patin buah liar.

“Berbanding ikan krai, spesies itu lebih mudah diperolehi apabila ada penter-



Ketika ini harga ikan krai sangkar boleh mencecah RM60 sekilogram”

Abd Rahman

nak yang membela ikan itu di dalam sangkar.

“Ikan krai liar semakin sukar diperolehi dipercayai mengalami kepupusan. Ketika ini harga ikan krai sangkar boleh mencecah RM60 sekilogram. Rasa dagingnya tetap sama seperti ikan krai liar,” katanya.

Dia berkata, terdapat ramai penternak yang memelihara pelbagai spesies ikan sungai menggunakan sangkar di sungai Pahang, sekaligus memastikan kestabilan bekalan ikan.

Abd Rahman berkata di restorannya, sepotong ikan krai siap dimasak dijual antara RM40 hingga RM45 setul bergantung kepada saiz.

“Selain hidangan ikan Krai, saya turut menjual gulai udang galah dan ikan baung,” katanya.