

**Kota Bharu:** Pasangan suami isteri sanggup berulang-alik sejauh lebih 30 kilometer dari Kok Lanas ke Sungai Kandis, Bachok untuk mencari siput belitung yang menjadi sumber pendapatan tambahan mereka sejak empat bulan lalu.

Sebaik ditemui di lokasi, pasangan suami isteri, Mohamad Zalif Iman Zulkefli, 29, dan Norhana Ibrahim, 45, turun ke sungai sambil ‘meraba-raba’ di dasar mencari siput belitung untuk dijual.

Norhana berkata, kebiasaannya dia dan suami mencari siput belitung tiga kali seminggu untuk memenuhi permintaan pelanggan selain dihantar juga kepada peniaga kedai makan di sekitar Kadok, disini.

Katanya, untuk menutupi siput belitung tidak mengambil masa lama kerana ia mudah didapati di kawasan tepi sungai, malah dalam tempoh tiga jam sahaja mereka boleh mengumpul sehingga 100 kilogram (kg).

“Kebiasaannya kami meredah air sedalam 0.6 meter ketika sungai surut untuk mencari siput belitung dan faktor kejernihan akan

HM 6/1/65 pg 6

## ‘Meraba-raba’ Sungai Kandis kutip siput belitung

“  
Kebiasaannya  
kami meredah air  
sedalam 0.6  
meter ketika  
sungai surut  
Norhana

lebih memudahkan lagi kerja mengutip siput belitung.

“Sebelum siput belitung dijual, kami terpaksa ‘memotong’ ekornya dan ia memerlukan kesabaran dan kemahiran kerana perlu menggunakan alat yang tajam,” katanya.



NORHANA menunjukkan siput belitung yang dikutip di Sungai Karidis. - Gambar NSTP/HAZIRA AHMAD ZAIDI

Ibu empat cahaya mata berusia antara tiga hingga 26 tahun ini berkata, siput belitung yang dikutip dijual antara RM6 hingga RM8 sekilogram dan walaupun tidak banyak, namun mereka tetap bersyukur dengan rezeki yang diperoleh.

“Hasil daripada jualan siput belitung ini turut di-

gunakan untuk perbelanjaan harian selain keperluan anak-anak yang masih bersekolah,” katanya.

Menurutnya, rasa siput belitung lebih enak berbanding siput sawah yang sedikit pahit.

“Hidangan siput ini enak dimasak lemak kuning dan dimakan bersama nasi putih atau dimakan begitu sahaja, namun sebelum memasak perlu membuang bahagian hujung supaya mudah mengeluarkan isiannya ketika hendak dimakan,” katanya.

yang manis apabila sudah dimasak.

“Hidangan siput ini enak dimasak lemak kuning dan dimakan bersama nasi putih atau dimakan begitu sahaja, namun sebelum memasak perlu membuang bahagian hujung supaya mudah mengeluarkan isiannya ketika hendak dimakan,” katanya.