

Jualan udang gred A laris

Jadi pilihan ramai terutama masyarakat Tionghua

12/11/2018 M/S 17
Sinar Harian

KUALA TERENGGANU

— Udang gred A termasuk udang harimau dan udang putih bersaiz besar bagai 'goreng pisang panas' dan kini mula dijual di pasar-pasar basah di sekitar Kuala Terengganu.

Walaupun harganya boleh mencecah RM100 hingga RM120 sekilogram, namun masih ada yang sanggup membelinya, terutama masyarakat Tionghua bersempena sambutan Tahun Baharu Cina, yang bakal disambut, pada mula depan.

Seorang peniaga, Yusri Nгах, 48, berkata, pada kebiasaannya, apabila mula sahaja musim tengkujuh sekitar November hingga Diember, udang harimau mula menjengah tetapi berbeza pada tahun ini, ia agak lambat kerana tengkujuh tidak begitu menjadi.

"Sekarang udang hari mau banyak diperolehi dan mula dijual di pasar-pasar. Walaupun harganya boleh mencecah RM100 sehingga RM120 sekilogram, namun masih ada yang sanggup



Udang harimau mencecah RM100 hingga RM120 sekilogram.



Yusri menunjukkan udang harimau yang dijual di gerainya di Pasar Besar Kedai Payang.

INFO
● Harga mencecah RM100 hingga RM120 sekilogram

membelinya.

"Selain udang harimau, udang putih juga menjadi pilihan masyarakat Tionghua. Tetapi mestilah saiz yang besar-besar, sekitar RM60

hingga RM80 sekilogram," katanya semasa ditemui di Pasar Besar Kedai Payang, di sini, semalam.

Perkara itu turut diakui seorang lagi peniaga, Salim Kadir, 50, berkata, meskipun harga mahal tetapi berbaloi kerana keenakan sumber protein ini yang tiada tandingi dengan udang jenis lain.

"Pembeli hanya akan cari saiz besar-besar sahaja dan sebab kalau saiz kecil, bukan musim ini pun sudah biasa

makan. Setakat ini, harga udang masih berpatutan dan sesuai dengan saiznya.

"Malah, harganya juga tidak jauh beza dengan tahun-tahun sebelum ini," katanya.

Katanya, udang boleh disimpan lama, jika menggunakan kaedah penyimpanan yang betul.

Sementara itu, bagi, Chua Fong Seng 60, sempena Tahun Baharu Cina, dia membeli beberapa kilogram udang hari-

mau dan udang putih.

Menurutnya, makan malam atau makan besar bersama ahli keluarga, wajib pada sambutan Tahun Baharu Cina kerana semua anak-anak akan pulang menyambut perayaan tersebut jadi perlu menyediakan hidangan istimewa.

"Beli awal-awal murah sikit sebab apabila semakin dekat dengan Tahun Baharu Cina, harganya semakin meningkat," katanya.