

6

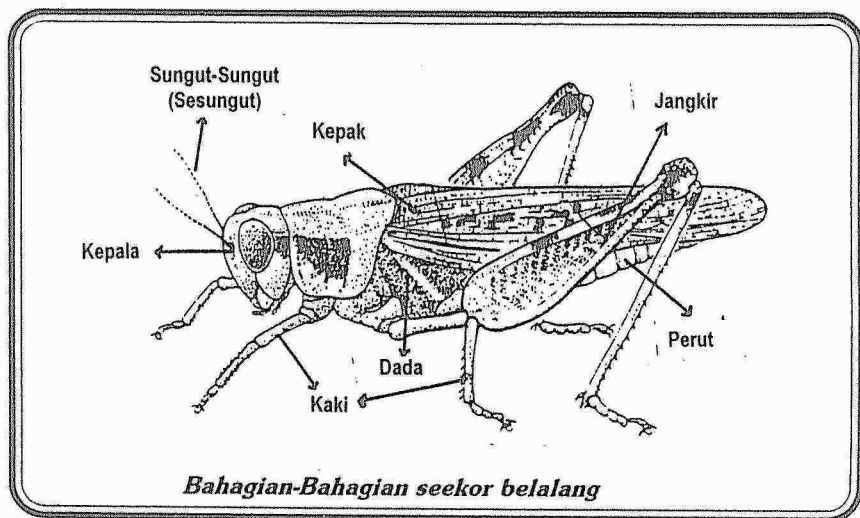
MENYULUH BELALANG

Satu Aktiviti Masyarakat Desa Paling Seronok *

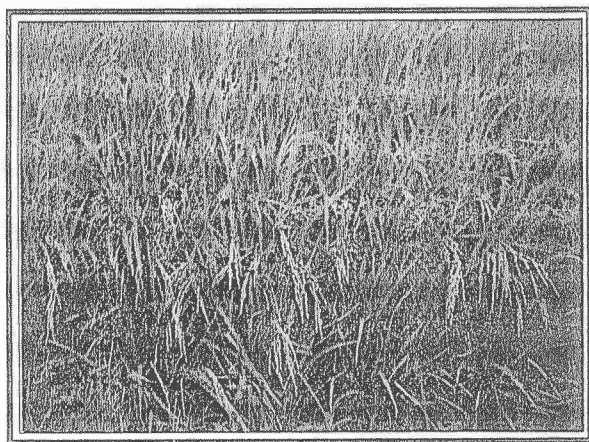
Oleh:
HJ. ISMAIL BIN ABDUL HADI

1. PENDAHULUAN

BELALANG menurut (Kamus Dewan 1989:116) ialah sejenis serangga yang bersayap dan berkaki panjang. Belalang atau serangga ini mempunyai banyak jenis, iaitu belalang bajang, belalang daun, belalang hijau, belalang jarum, belalang kunyit, belalang mekah, belalang padi, belalang patung, belalang pelesit, belalang ranting dan belalang rusa. Namun dalam kajian penulis terdapat lagi beberapa jenis belalang yang terdapat di kampung. Belalang-belalang tersebut ialah, belalang minyak, belalang gedang, belalang beras, belalang keladi, belalang lanjung, belalang gompong, belalang selapah dan belalang ponggok.



Selain daripada itu, belalang juga bermaksud belalak, iaitu membuka mata lebar dan luas tanpa bergerak-gerak memandang sesuatu menyatakan kehairanan atau marah. Malah belalang juga, adalah sejenis tumbuhan pokok renek yang disebut sebagai akar belalang puak, bunga sapung, medang kelelawar dan akar pulai puak dengan nama saintifiknya *Pitosporum ferrugineum*. Selain daripada itu belalang juga ialah sejenis ikan laut, disebut ikan belalang atau ikan terbang dengan nama saintifiknya *Parexocoetus brachipterus*.



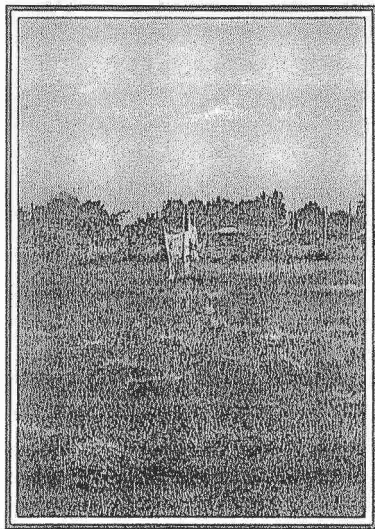
Salah satu kawasan tanaman padi di kampung

Untuk tujuan itu penulis ingin memaparkan salah satu aktiviti masyarakat di Kg. Pulau Bintongan yang paling menyeronokkan di samping menambah rezeki untuk dimakan. Aktiviti yang dimaksudkan ialah Menyuluh Belalang yang bermaksud menangkap belalang. Kerja menyuluh belalang memang dilakukan di sekitar kawasan

Beranang dan Leng-geng pada masa lalu. (Kassim bin Bentung - 28.5.97). Menangkap belalang menjadi amalan orang kampung selepas menuai padi di sekitar Terachi dan Tanjung Ipoh (Udin Hussin - 4.6.97) Seperti yang telah dijelaskan di atas, banyak jenis belalang yang terdapat di negeri ini, namun bukan semua jenis belalang tersebut boleh dimakan atau suka dimakan oleh orang Melayu di kawasan ini. Ini adalah disebabkan ada di antara belalang-belalang tersebut mempunyai racun pada badannya, rasanya pahit, liat dan digunakan khusus untuk tujuan yang lain. Pemilihan untuk tujuan dimakan, hanya pada belalang yang lembut, kecil dan rasanya lemak seperti belalang padi, belalang beras, belalang minyak, belalang gompong, belalang keladi dan belalang gedang (godang). Dengan kata lain belalang bajang, belalang daun, belalang hijau, belalang mekah (disebut juga belalang mentadak mentadu), belalang patung, belalang pelesit, belalang ranting, belalang

pongok dan belalang rusa tidak dimakan. Namun belalang kunyit ada juga orang suka memakannya setelah digoreng garing-garing.

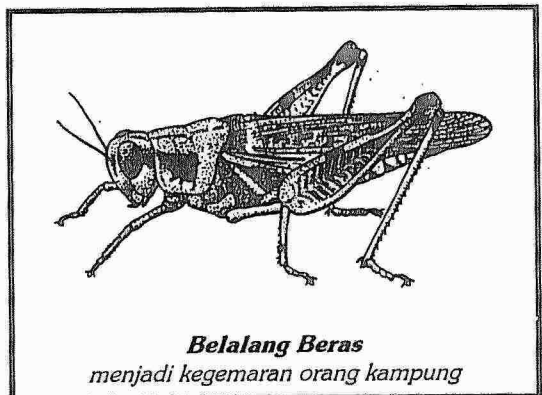
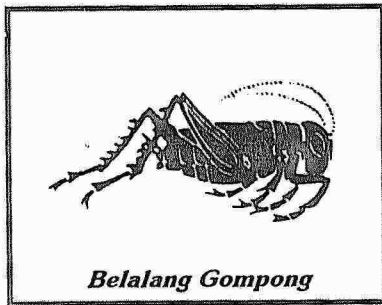
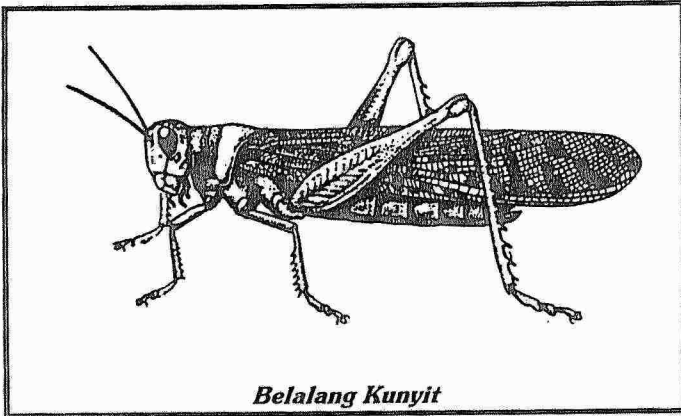
Penduduk Kg. Pulau Bintongan sekitar tahun 1950an mempunyai kira-kira 70 buah keluarga dan terdapat sebanyak 70 buah rumah (kecil dan besar) yang diduduki oleh orang Melayu. Keseluruhan bilangan penduduknya dianggarkan 450 orang dan mencari rezeki secara bertani, meramu hasil hutan seperti buah-buahan, damar, rotan, berburu binatang, mengetis pucuk-pucuk kayu dan mencari ikan air tawar. Usaha paling pokok untuk menampung hidup seharian ialah bercucuk tanam seperti padi, jagung, sayur-sayuran dan dusun buah-buahan ⁽¹⁾.



Buah padi yang sudah masak tetapi masih belum dituai.

Namun tanaman yang paling utama ialah padi (sejenis tumbuhan rumput yang buahnya dijadikan beras yang dikatakan berasal dari India dengan nama saintifiknya *Oryza Sativa* (Chris K.H. Teo 1977:122). Penduduk Kampung Pulau Bintong dan kampung sekitarnya iaitu Kampung Bintongan, Kampung Batu, Kampung Selemak dan Kampung Berang (Seberang: satu di sebelah Bintongan dan satu di sebelah Selemak) menanam padi sawah dan tidak padi huma atau padi bukit (kecuali sedikit-sedikit bagi mereka yang mempunyai tanah di Kampung Miku (pedalaman) menanam padi huma atau padi bukit).

Sebagai petani yang mengusahakan sawah padi memang menumpukan kegiatan sehariannya berkaitan dengan penanaman padi. Banyak aktiviti sampingan yang dilakukan oleh penduduk di kampung ini sejak mula turun ke sawah sehinggalah menuai dan selepasnya. Aktiviti sampingan yang dimaksudkan ialah usaha-usaha penduduk Kampung Pulau Bintongan dalam menambah mata pencarian untuk kehidupan seharian. Salah satu usaha untuk mendapatkan bahan makanan ialah dengan Menyuluh Belalang.



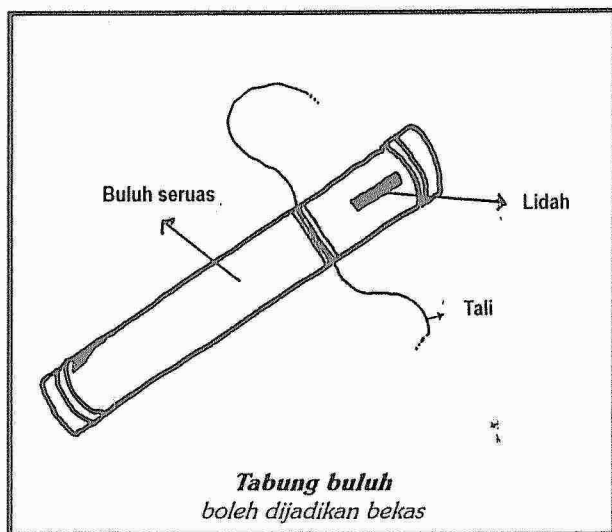
2. MENYULUH BELALANG

Menyuluh di sini bukanlah maksud menerangi dengan suluh (Kamus Dewan 1989:1237) tetapi menangkap. Jadi menyuluh belalang bermaksud menangkap belalang. Menyuluh belalang ini merupakan suatu kegiatan sambilan yang sangat disukai oleh masyarakat pesawah di Kampung Pulau Bintongan dan kampung-kampung di sekitarnya dan berkemungkinan jua di tempat-tempat lain di mana petani mengusahakan sawah padi. Sekiranya usaha ini tidak dilakukan seolah-olah kehidupan seharian itu tidak lengkap dengan aktivitiinya. Kerja menyuluh belalang bukanlah kerja seharian yang mutlak, ia hanya merupakan kerja menyambil untuk menambah rezeki. Di sawah padi merupakan tempat tumpuan serangga, burung atau unggas dan binatang-binatang berhimpun untuk mendapatkan makanan di samping manusia sendiri.

Kerja menyuluh belalang ini ada musimnya, ia tidak dilakukan pada setiap masa sekehendak hati. Walau pun belalang boleh didapati pada sepanjang masa tetapi ia hanya hidup bersepah-sepah di mayang padi ini. Tetapi pada masa penanaman padi dilakukan, serangga belalang ini mula membiak dan hidup secara berkelompok-kelompok dengan banyaknya, terutama apabila padi mula bunting, berbunga dan berbuah. Malah ketika buah padi mula berbuah hingga ia masak ialah waktu belalang bermaharaja lela, mendiami setiap batang padi. Namun aktiviti menyuluh belalang ketika padi masak dan belum dituai, orang kampung tidak melakukannya. Sebetulnya kerja menyuluh belalang ini dilakukan selepas orang kampung menuai padi. Penduduk Kampung Pulau Bintongan dan kampung-kampung di sekitarnya ketika itu hanya menggunakan tuai (tamin) memotong tangkai padi dan tidak memotong batang padi seperti yang dilakukan di setengah-setengah tempat (Biah bt. Wahab 22.1.97). Di kampung ini penduduk melakukan kerja membanting (memotong batang padi) agak terkemudian. Batang-batang padi yang telah dituai masih terpacak dan berdiri menunggu jerajau atau selimu yang masih belum masak itu mula masak untuk diulang penuaiannya. Dengan demikian seluruh kawasan sawah masih dipenuhi oleh batang-batang padi yang menjadi tempat berlungguaknya belalang dari pelbagai jenis seperti yang telah dinyatakan.

ruas (selalunya bahagian hujung) diraut dengan ditebuk diberi lidah (seperti yang dilakukan pada sumpit atau kuntung). Ruas buluh tersebut diberi tali dan diikat ke pinggang tetapi dalam keadaan terbuai-buai sedikit.

2.2.3 Korek Api (Mancis Api)



Pelita yang digunakan untuk menyuluh belalang memang terdedah kepada tiupan angin, tetapi dalam keadaan angin-angin sepoi, pelita jarang padam. Selalunya apabila ditiup angin yang agak kencang apinya mudah padam. Dalam keadaan demikian sumbu tersebut perlu dipasang semula. Untuk tujuan itu korek api atau mancis api digunakan. Tanpa mancis api ini sudah pasti kerja-kerja menyuluh belalang tidak dapat diteruskan, namun kalau ada pelita rakan yang lain yang tidak terpadam, bolehlah dipasang pelita yang telah terpadam itu semula.

2.2.4. Pisau

Selain daripada digunakan untuk senjata ringan, alat pisau memang diperlukan untuk tujuan-tujuan tertentu seperti memotong atau menyembelih burung (sering terdapat burung mengeram di sarang atau burung pucung keladi yang tidak sempat terbang kerana kesejukan).

2.2.5 Semangat

Seseorang yang hendak pergi menyuluh belalang perlu berbekal semangat yang berani, kerana di kawasan sawah padi yang luas terbentang boleh sahaja berlaku gangguan oleh makhluk halus kerana pada masa lampau

2.1 Waktu Menyuluh Belalang

Kerja menyuluh belalang dilakukan pada malam hari dan tidak pada siang hari. Namun kerja menyuluh belalang ini tidak dilakukan pada setiap malam selepas musim menuai padi itu. Selalunya orang kampung melakukan kerja menyuluh belalang ini pada sebelah malam yang sejuk di mana siang atau petang sebelumnya hujan turun dengan lebat. (Che Nah bte. Jano 10.6.97).

Kerja menyuluh belalang ini dilakukan oleh orang kampung tidak mengira peringkat umur, namun golongan anak muda paling ramai dan sementara golongan lanjut usia kurang melibatkan diri, walaupun ada seorang dua sebagai peneman. Biasanya penyuluh-penyuluh belalang mula turun ke sawah selepas waktu solat Isyak dan pulang selepas bekas mengumpul belalang penuh, hal ini bergantung kepada keupayaan memenuhi bekas belalang, mungkin satu atau dua jam. Tetapi kalau bekas belalang belum juga penuh, mereka mungkin mengambil masa sehingga jauh tengah malam, tetapi jarang melebihi dinihari (pukul 12.00 malam).

Sebelum turun ke sawah untuk menyuluh belalang, pada sebelah petang, sebahagian daripada anak-anak muda melaung-laungkan 'makluman' dengan berkata 'Malam ni nyuluh belalang, ooi!' dan akan disambut oleh anak muda yang lain (biasanya anak gadis) 'Pukul berapa? Dan jangan lupa ajak ayo, ya!'. Maka tepat pada waktunya mereka berkumpul di halaman rumah seseorang yang telah ditetapkan untuk mengetahui siapa-siapa yang pergi, supaya waktu pulang nanti tiada yang kehilangan atau ketinggalan di tengah sawah.

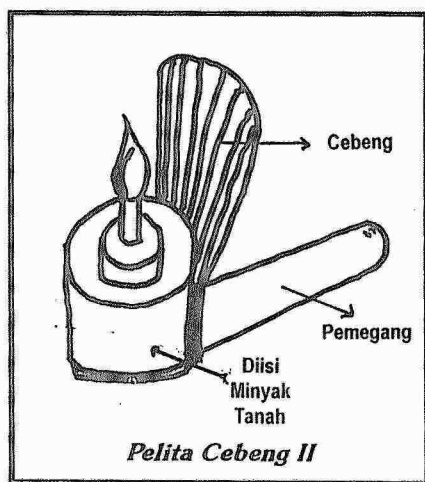
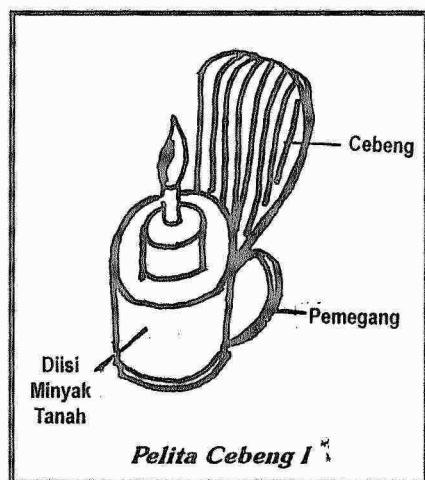
Sesudah semuanya berlunguk atau berhimpun, salah seorang daripada ahli kumpulan akan berselawat dan diikuti oleh ahli-ahli yang lain. Selepas itu barulah mereka memulakan langkah dengan kaki kanan mengharung sawah yang paling hampir (Ayur bt. Othman 22.1.97).

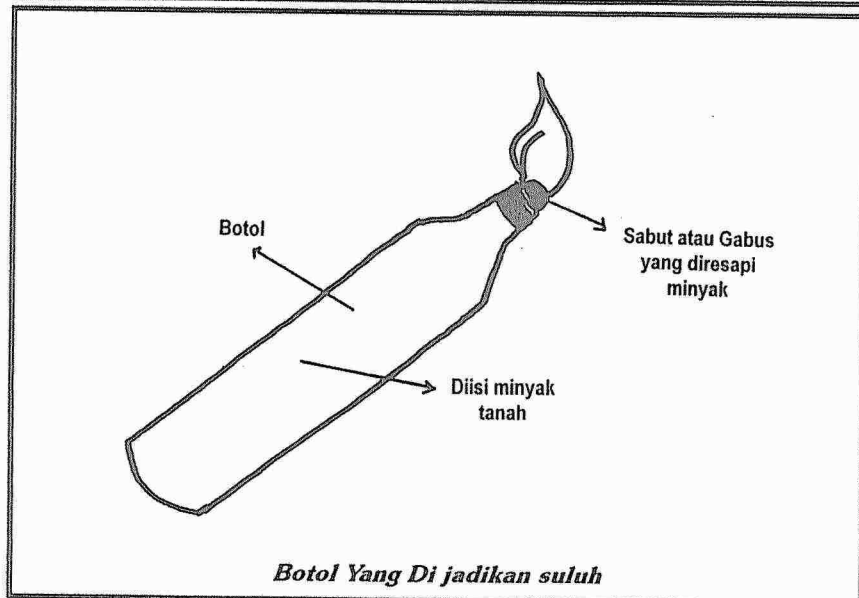
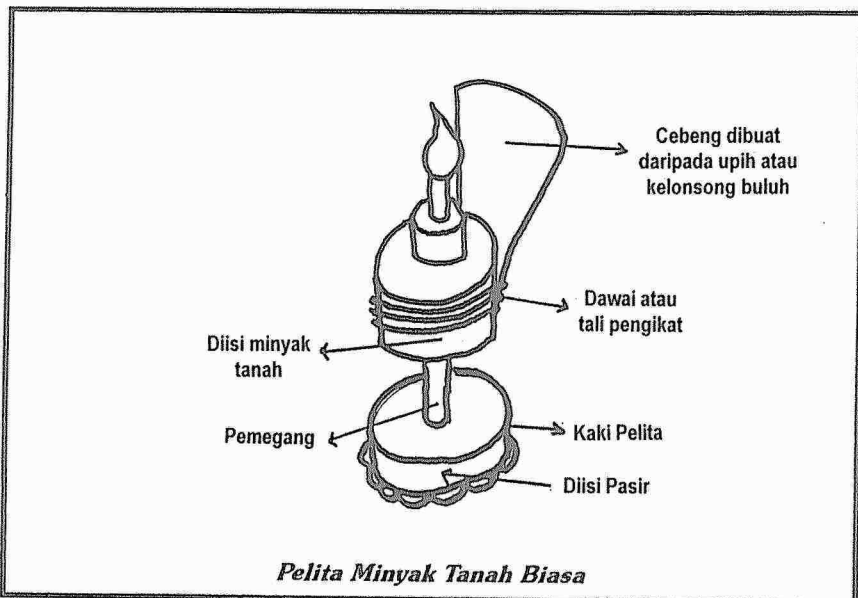
2.2 Persediaan Menyuluh:

Apapun kerja yang hendak dilakukan, perlu membuat persediaan yang lengkap agar kerja atau aktiviti yang hendak dilakukan itu berhasil dan tidak mendatangkan masalah. Begitu jugalah dengan aktiviti menyuluh belalang ini, banyak persediaan atau persiapan yang perlu dilakukan. Di antara persediaan-persediaan tersebut ialah:

2.2.1 Pelita

Pelita minyak tanah memang diperlukan untuk melakukan kerja-kerja menyuluh belalang. Cahaya api pelita sudah cukup terang untuk melihat belalang yang hinggap di batang atau daun padi. Biasanya jenis pelita minyak tanah yang digunakan dipanggil 'pelita cebeng' iaitu pelita yang mempunyai pengadang (cebeng) angin supaya tidak mudah padam oleh tiupan angin. Pelita jenis ini memang ada di jual di kedai tukang ayan. Pelita ini mempunyai pemegang seperti 'tangcai cawan atau kole' dan ada juga yang dibuat pemegang daripada ayan yang dibulatkan semacam tangkai. Namun begitu dalam ketiadaan pelita cebeng, pelita biasa juga boleh digunakan, tetapi terlebih dahulu perlu diikatkan cebengnya yang diperbuat daripada upih atau kelongsong buluh (boleh dibuat baling-baling atau memaling) dengan dawai atau sebarang tali yang kukuh supaya tidak tercabut ketika menyuluh. Sekiranya pelita tidak ada, ada juga menggunakan botol yang diisi dengan minyak tanah dan disumbat muncungnya dengan sabut sebagai sumbu dan sumbu ini dibakar. Cahaya daripada bakaran sumbu lebih cerah dan terang, tetapi ianya boleh membahayakan di mana bahagian muncung botol menjadi panas dan boleh pecah. Selain daripada pelita di bawa juga lampu suluh (touchlight) yang menggunakan bateri, tetapi ia bukan digunakan untuk menyuluh belalang. Lampu suluh ini digunakan dalam keadaan kecemasan atau hal-hal lain yang memerlukan.

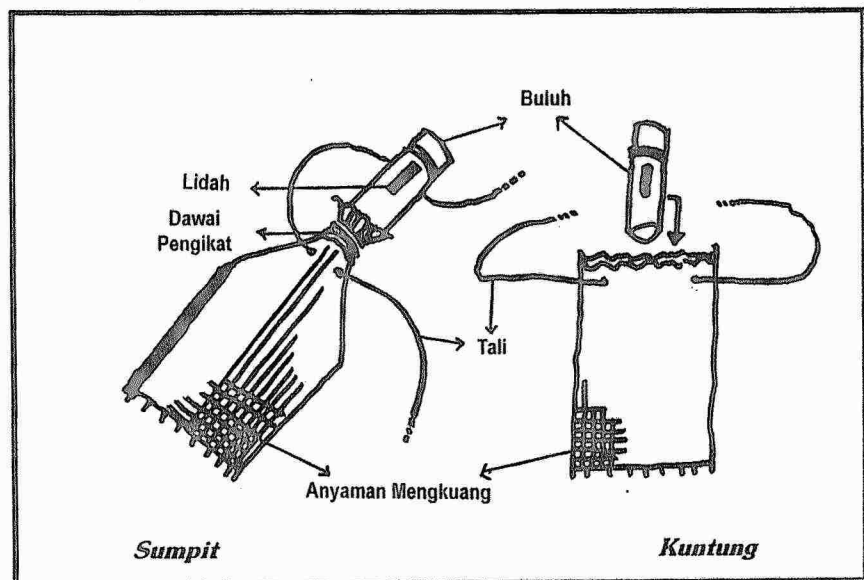




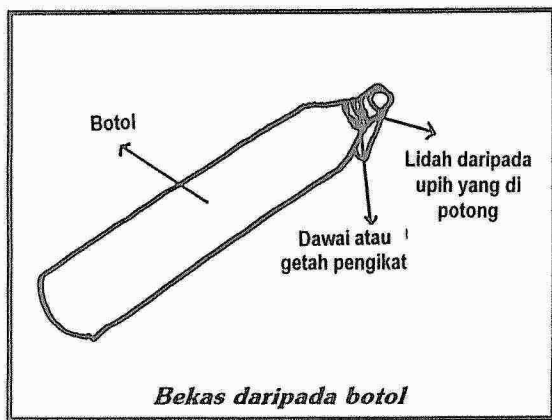
2.2.2 Bekas Tangkapan Belalang

Belalang yang ditangkap perlu dimasukkan ke dalam bekas sebagai tempat pengumpulannya. Oleh kerana belalang serangga yang boleh terbang, maka bekas pengumpulannya perlu dibuat khas siap dengan tutupnya. Benda-benda yang selalu digunakan untuk bekas pengumpulan belalang ini ialah sumpit. Sumpit atau kuntung (selalunya digunakan sebagai bekas ikan ketika menangguk atau memancing, namun ada juga digunakan untuk bekas tangkapan belalang) yang dianyam dari mengkuang, pandan atau rotan. Bahagian mulut sumpit atau kuntung diikatkan pada buluh dengan menggunakan dawai atau rotan sekemas-kemasnya supaya belalang yang dimasukkan ke dalamnya tidak lagi keluar. Buluh yang mempunyai ruas (buku) itu diraut bahagian atasnya untuk ditebuk dijadikan lidah. Melalui tebuk lidah inilah belalang yang ditangkap dimasukkan ke dalam sumpit atau kuntung. Saiz sumpit atau kuntung tidak terlalu besar tetapi mampu memuatkan belalang dalam kadar 2kg.

Selain daripada sumpit atau kuntung yang digunakan sebagai bekas tangkapan belalang, ada juga orang menggunakan botol (besar atau kecil)



tetapi botol tersebut perlu diberi 'lidah' dan diikat dengan kemas di bahagian muncungnya dengan menggunakan sama ada upih atau buluh nipis. Pengikat kepada lidah di muncung botol selalunya digunakan getah bulat atau getah sekrap yang diambil dari pelan torehan pokok getah.

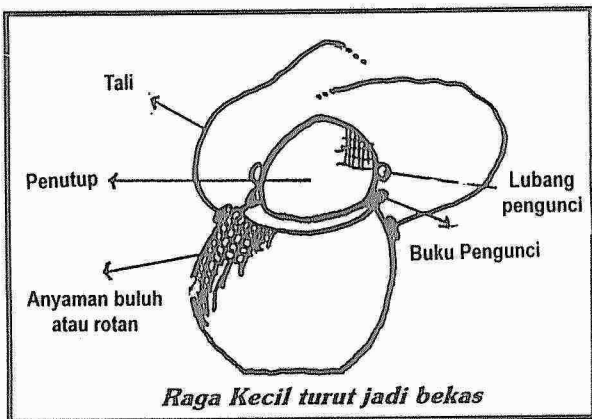


Bekas daripada botol

Sumpit atau kantung ini juga diberi tali untuk diikatkan ke pinggang, sementara botol yang digunakan untuk bekas tangkapan belalang itu diselitkan di celah kain yang diikatkan pada pinggang dan biasanya botol tersebut tidak terjatuh. Sebagai persediaan untuk menangkap belalang dalam kadar yang lebih (banyak), di bawa jua

sumpit atau kantung atau pun botol yang lain bersama. Selain daripada bekas-bekas yang tersebut di atas, ada juga orang menggunakan sejenis bekas yang dinamakan raga kecil yang dianyam dengan buluh atau rotan (buatannya lebih kemas dan cantik yang juga boleh digunakan untuk bekas barangan yang lain seperti telur, beras dan sebagainya) dan mempunyai penutup yang boleh dikunci dan belalang tidak dapat keluar.

Sementara itu ada juga bekas tangkapan belalang dengan menggunakan seruas buluh yang ruasnya agak panjang dan lilitannya besar (buluh biasa bukan buluh betung). Di bahagian salah satu



Raga Kecil turut jadi bekas

amalan menggunakan kuasa ghaib memang berluasa di kalangan masyarakat Melayu desa. Hantu memang menjadi objek yang menakutkan disamping binatang buas banyak atau binatang yang hidup di air seperti ular, biawak beriang atau penyengat tabuan tanah. Sekiranya asyik kepada takut sahaja sudah pasti kerja menangkap belalang akan sia-sia.

2.3 Turun Ke Sawah

Penyuluh belalang mahu tidak mahu terpaksa mengharungi lumpur dan air sawah yang tidak menentu dalam atau cetek (dengkek)nya. Di kawasan yang dalam berkemungkinan penyuluh akan terpuruk atau terperosok (boleh jadi sampai ke paras pinggang), ini kerana lopak sawah itu mempunyai arai (lubang) di bawahnya. Walau bagaimanapun kebanyakan kawasan sawah tidak begitu dalam tambahan pula pokok-pokok padi masih hidup. Penyuluh belalang berjalan berkeliling dari satu lopak ke satu lopak yang lain menuju ke arah yang telah ditetapkan tanpa adanya pedoman dekat. Lantaran itu penyuluh berjalan mengikut langkah ke arah terdapatnya belalang yang banyak atau 'meraban' mencari tempat banyak belalang.

2.4 Cara-cara Menangkap Belalang

Belalang yang sedang kesejukan tidak lagi terbang tetapi hinggap (untuk tidur) pada batang-batang atau daun padi secara bertindih-tindih atau bersusun. Penyuluh belalang hanya melurut kesemua belalang yang sedang hinggap itu dalam satu raupan dan memasukkan ke dalam sumpit, kuntung, botol, raga atau buluh sebagai bekas tangkapan itu satu persatu (mulut lidah biasanya kecil hanya boleh masukkan seekor atau dua belalang pada satu waktu). Bagi kawasan yang kurang belalang, ia ditangkap seekor demi seekor dan dimuatkan dalam bekas. Namun ketika menangkap itu ada juga belalang yang terlepas atau terbang belum sempat ditangkap. Menangkap belalang jua ada caranya ia itu ia tidak boleh dilakukan dengan gopoh (tamak), kerana kalau batang padi bergoyang menyebabkan belalang terbang. Malahan ketika meraupnya perlu hati-hati dan kalau tidak akan digigit oleh belalang walaupun gigitannya tidak berapa sakit, tetapi kejutan gigitannya boleh menyebabkan penyuluh membuka tangan dan belalang akan terbang. Semasa menangkap belalang ini seringkali penyuluh menemui ular lidi yang bersalai di atas pokok padi atau ular hijau (bukan jenis ular berbisa), tetapi biasanya penyuluh menyalahkan kawasan tersebut pergi ke kawasan lain.

3. PROSES MEMASAK BELALANG

Belalang yang telah ditangkap sama ada dimasukkan dalam bekas sumpit, kuntung, botol, raga atau buluh perlu dicelur terlebih dahulu. Air celuran perlu dipanaskan terlebih dahulu sebagai memudahkan kerja. Bekas sumpit, kuntung dan raga perlu direndam terus ke dalam kualiti celuran, perkara ini dilakukan ialah supaya semua belalang yang ada di dalam bekas-bekas tersebut mati terlebih dahulu, kemudian barulah dibuka pengikat atau tutupnya dan kesemua belalang itu dicurahkan ke dalam kualiti. Sementara bekas botol dan buluh seruas itu perlu dituangkan air panas ke dalamnya terlebih dahulu supaya semua belalang mati dan selepas itu lidah pada botol dibuka dan belalang dituntungkan ke dalam kualiti. Manakala bekas buluh seruas setelah dituangkan air panas dan apabila belalang sudah mati, buluh tersebut perlu dibelah dan semua belalang tersebut dimasukkan ke dalam kualiti. Penutup atau lidah pada sumpit, kuntung, raga, botol atau buluh tidak boleh dibuka terlebih dahulu. Jika ianya dibuka menyebabkan belalang akan terbang dan tangkapan kita menjadi berkurangan dan sia-sia.

Sesudah belalang dicelur, kesemuanya hendaklah dituskan airnya sebelum dimasukkan ke dalam dulang atau nyiru. Sesudah air celuran kering barulah kerja menyisih belalang tersebut dilakukan, iaitu membuang jangkir, kepek, kepala, tahi dan kaki serta bahagian yang tidak diperlukan. Sambil menyisih itu belalang tersebut perlu dipilih, kerana tangkapan yang dibuat secara meraup kemungkinan terdapat di dalamnya belalang yang tidak boleh dimakan. Jadi belalang yang boleh dimakan diasingkan di dalam suatu bekas yang lain untuk tujuan masakan.

Belalang yang sudah siap disisih dan bersih boleh sahaja diragamkan masakannya. Ada beberapa masakan yang disukai oleh orang kampung ketika itu. Antara masakan yang biasa dilakukan ialah:

- 3.1 Masakan kuning (lada api) dicampur dengan perancah belimbing buluh atau bacang muda. Pekasam rebung juga ada dicampurkan.
- 3.2 Masakan hidangan atau rendang dengan pucuk kayu samada pucuk ubi, pucuk teh, pucuk paku atau pucuk kelayau ataupun pucuk tangkis.

- 3.3 Goreng dengan cili (lada) api atau lada merah dicampur sedikit belacan.
- 3.4 Lempap dengan daun kunyit: belalang dibungkus dengan daun kunyit kemudian dipanaskan di kuai dan dihipit dengan benda berat seperti lesung batu dan seumpamanya.
- 3.5 Ratah dengan pencicah air asam jawa, di mana belalang yang sudah dicelur itu tidak perlu dimasak lagi.

4. KESIMPULAN

Menyuluh belalang memanglah merupakan salah satu aktiviti masyarakat kampung yang menyeronokkan dan dapat melapangkan fikiran mereka di samping meningkat kreativiti pembuatan alat dan perkakas. Penanaman padi memang merupakan kerja yang banyak mendatangkan manfaat di kalangan masyarakat kampung. Orang kampung bukan sahaja mendapat beras hasil dari tanaman padi mereka, tetapi juga ekoran dari itu membolehkan mereka mendapat rezeki lain, seperti ikan sawah (sebilang, keli, haruan, puyu, katung, sepat, belut, tilan dan lain-lain lagi), berjenis-jenis burung (merbah, perit-perit, tempua, pipit dan sebagainya) dan juga belalang.

Belalang memang halal dimakan dan hukum tidak melarangnya (kecuali belalang yang mempunyai racun dan bahaya atau mudarat sekiranya dimakan). Malangnya belalang sukar di dapati dan kerja menyuluh belalang tidak dapat dilakukan sekarang kerana tanaman padi semakin kurang dilakukan (hampir tiada), kawasan sawah tidak 'menjadi' lagi disebabkan beberapa faktor alam dan teknologi perindustrian. Namun belalang masih kedapatan, cuma tiada lagi usaha untuk menangkapnya di lakukan (kalau ada mungkin tidak banyak) tetapi kemewahan hidup masyarakat sudah jauh berbeza, makanan daripada belalang ini tidak menjadi satu pilihan, malah mungkin ada yang menganggapnya kotor atau jijik untuk dimakan.

Bagai masyarakat golongan lama sudah pasti pekerjaan menyuluh belalang merupakan suatu nostalgia yang sukar dilupakan kerana berlakunya beberapa peristiwa seperti dipatuk ular, dikejar harimau atau babi tunggal (hutan), menangkap burung tidur dan usik mengusik antara teruna dan dara. Oleh kerana kerja menyuluh belalang paling menyeronokkan, maka mereka yang pergi menyuluh itu langsung tidak memikirkan soal-soal bahaya, malah menganggap ianya sebagai sebahagian budaya hidup masyarakat petani.

Ismail bin Abdul Hadi 1974. Sejarah Mukim Gadung. Latihan Ilmiah Sarjana Muda Sastera. Kuala Lumpur: Universiti Malaya.

Kamus Dewan 1989. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka.

Lim Teck Ghee 1977. Peasants and Their Agricultural Economy in Colonial Mlaya 1874 - 1941. Kuala Lumpur.

Mat Nayan Hj. Saad 1985. Adat Persawahan Di Negeri Kedah. dalam Intisari Kebudayaan Melayu Kedah. Alor Setar: Majlis Kebudayaan Negeri Kedah.

Nordin Hj. Arshad 1971. Bersawah Padi Rata-rata Diusahakan oleh orang Melayu. Mastika. Kuala Lumpur: Utusan Melayu Press Ltd.

Zainal Fakir 1997. Beras Huma bagus untuk wanita. Mastika Feb. Kuala Lumpur: Utusan Melayu (M) Berhad.

INFORMAN:

**Biah bte. Wahab (Hajah),
74 tahun**

Kampung Pulau Bintongan,
Rembau.

Tarikh temuduga: 22.1.1997

**Ayur bt. Othman
67 Tahun**

Kg. Pulau Bintongan,
Rembau,

Tarikh temuduga: 22.1.1997

**Kassim bin Bentung,
73 tahun**

Kg. Sesapan Batu Minangkabau,
Beranang, Selangor Darul Ehsan.

Tarikh temuduga: 28.5.1997

**Che Nah bte. Jano
80 tahun.**

Kg. Tanjung, Nilai.
Negeri Sembilan.

Tarikh temuduga: 10.6.1997

**Udin bin Hussain
70 tahun**

Kampung Purun, Terachi,
Tanjong Ipoh, Negeri Sembilana

Tarikh temuduga: 4.6.1997

NOTA KAKI

- * Penulis membuat penumpuan dan kajian di Kampugn Pulau Bintongan dan beberapa buah kampung di sekitarnya dalam Mukim Selemak, Rembau serta berdasarkan pengalaman penulis semasa kanak-kanak sekitar tahun 1950an.
- 1) Kebanyakan dusun buah-buahan yang ditanam ialah durian, manggis, langsung, duku, pulasan dan cempedak. Dusun buah-buahan kepunyaan penduduk di kampung ini ialah Dusun Asahan, Dusun Pabai, Dusun Jeram Peti, Dusun Salok, Dusun Tempuling, Dusun Solok, Dusun Lubuk Sungai, Dusun Kubang, Dusun Tumpuan Angin, Dusun Jambangan Puteri dan beberapa buah dusun di kawasan bukit dan pergunungan.

SUMBER RUJUKAN

- Arenawati 1978. '**Dusun**' Kota Kinabalu: Penerbit yayasan Sabah.
- Abdul Rahman Haji Abdullah 1985. '**Asia Tenggara Tradisional**'. Aksi Agraris Kanisius 1990. '**Budaya Tanaman Padi**' Yokyakarta: Kanisius.
- Anonim 1995. '**Padi Sawah Tanpa Olah Tanah**'. Jakarta: PT Monagro Kiia.
- Baker, H.G. 1964 '**Plants and Civilization**'. London: Macmillan and Company Limited.
- Chris K.H. Teo 1977. '**Penanaman Padi Suatu Sejarah dan Tradisi Lama**'. Sarina Julai. K.L.: Amir Enterprise Sdn. Bhd.
- Corner, E.J.H. 1969. '**Illustrated Guide to Tropical Plants**'. Tokyo: Hirokawa Publishing Company, Inc.
- Foster, G.M. 1962. '**Traditional Culture and the Impact of Technology Change**'. New York: Harper and Row.
- Hanapi Dollah 1984. '**Hubungan Sosial Masarakat Melayu Abad Ke-19**'
- Hill, R.D. 1973. 'Rice in Malaysia' **Thesis** Ph.D. Singapore: University of Singapore.