Title: Di Filipina Ada Sajian Serangga Anjing Tanah yang Dimasak Gaya Adobo
Date of publication: Saturday, 27 February 2016
Author: Maya Safira, Detik Food
Name of publication: http://food.detik.com/

http://food.detik.com/read/2016/02/27/114706/3152466/297/di-filipina-ada-sajian-serangga-anjing-tanah-yang-dimasak-gaya-adobo

Foto: Detikfood/Wikipedia/Everbodys Cafe Facebook

Serangga banyak dikonsumsi di negara Asia. Filipina punya sajian serangga enak dari serangga anjing tanah yang renyah gurih.

Provinsi Pampanga disebut sebagai pusat kuliner Filipina. Beragam makanan bisa dinikmati di sini. Termasuk sajian eksotis populer berbahan camaro (*mole cricket*) yang melimpah di Pampanga.

Camaro merupakan jenis serangga dari famili *Gryllotalpidae* yang bersarang di tanah. Banyak

ditemukan di sawah.

Indonesia mengenal serangga ini dengan nama anjing tanah atau gangsir tanah. Dalam bahasa Jawa lebih sering disebut orong-orong, sedangkan orang Sunda memberi istilah gaang. Bahasa Toba mengenalnya dengan singke.

Walau mirip jangkrik, namun ada perbedaan fisik diantara keduanya. Ciri fisik anjing tanah adalah punya sepasang tungkai depan termodifikasi bentuk cangkul, kepala besar dan bercangkang keras. Ada juga sepasang sayap kecil. Serangga ini juga bisa mengeluarkan suara seperti jangkrik, akan tetapi bunyinya panjang dan monoton.

Meski termasuk karnivora pemakan larva ataupun cacing tanah, anjing tanah ada di sawah dan memakan batang padi yang masih muda. Sebab tempat persembunyiannya ada dalam tanah.

Anjing tanah kerap dianggap sebagai hama yang menyerang akar tanaman padi. Walau sebenarnya anjing tanah konon tidak punya daya rusak hebat layaknya hama tanaman lain.

Di Pampanga, tumisan anjing tanah dikenal dengan Adobong Camaro. Masyarakat Pampanga (Kapampangan) memasak camaro dalam gaya mirip adobo, sajian khas Filipina lainnya. Menu ini jadi daya tarik lokal di sana.

Camaro biasanya diberi bahan dari *soy sauce*, cuka, garam dan lada. Untuk menambah citarasa, camaro ditumis bersama cincangan bawang putih, bawang bombay dan irisan tomat. Ada yang memarinasi camaro terlebih dahulu baru memasaknya sampai bumbu kering meresap.

Beberapa restoran di Pampanga menyediakan Adobong Camaro. Seperti Everybody's Café, restoran legendaris di San Fernando yang sempat Detikfood kunjungi dalam tur 15hr Food Frenzy Safari.

Sebelum dimasak, Everybody's Café mencabut bagian kaki dan sayap dari tiap camaro agar konsumen tidak merasa gatal saat menyantapnya. Baru kemudian camaro diolah jadi Adobong Camaro bersama potongan bawang bombay dan tomat.

Camaro dalam sajian tersebut memiliki tekstur renyah dan sedikit manis. Rasanya seperti paduan udang dan hati ayam. Cecapan gurih dan asam cuka juga tertinggal dalam sajian.

Saking populernya menu ini Everybody's Cafe, restoran sampai memakai 1.600 kg camaro tiap tahun. Untuk menangkapnya, camaro dimasukkan dalam wadah berisi cuka. Cara ini membersihkan camaro sekaligus membuatnya mati.

Tak ada salahnya mencoba kuliner eksotis ini jika sedang mampir ke Pampanga. Pastinya jadi pengalaman menarik!