

Geragau 'menghilang'

Kemerahan pesta menyungkur di pesisir Pantai Puteri kian pudar apabila anak udang berkurangan akibat penambakan laut

HM 25/11/2023 MS : 5

aktiviti menyungkur.

Dia bimbang tiada lagi cencaluk serta belacan hasil tangkapan udang geragau di Melaka.

Katanya, sepanjang 40 tahun menjadi nelayan, dia mengakui hasil tangkapan geragau merosot setiap tahun.

"Terus terang saya katakan, pembinaan batu groin (bagi mengawal hakisan) punca utama hasil udang geragau berkurangan. Putaran ombak tidak lagi sama seperti dahulu dan binaan ini mengehadkan kawasan menyungkur.

"Sebelum ini kami hanya

perlu membuang jaring atau menyungkur di tepi pantai sahaja, namun kini tangkapan semakin sedikit. Malah sebelum ini kami boleh dapat hasil tangkapan hingga ratusan kilogram.

"Namun sejak empat tahun lalu, hasil tangkapan diperoleh merosot hampir 75 peratus.

"Aktiviti menyungkur ini warisan turun-temurun. Apabila tiada lagi udang ge-

ragau maka pupuslah tradisi. Difahamkan hanya nelayan di Melaka masih menggunakan cara tradisional ini," katanya ketika dijumpai di Pantai Puteri di sini.

Ujarnya, disebabkan hasil tangkapan berkurangan, harga geragau kini terus meningkat hingga 50 peratus.

"Jika dahulu, ia dijual sekitar RM3.5 sekilogram, namun kini mencanak sehingga RM11 sekilogram. Ini se-

kali gus memberi impak kepada harga cencaluk dan belacan di pasaran.

"Walaupun permintaan terhadap udang geragau tinggi, namun kami tidak dapat menampung keperluan pengusaha seperti sebelum ini.

"Berbanding geragau dari tempat lain, geragau Melaka mendapat permintaan tinggi kerana rasanya sedap dan manis. Ini berikutan pantai dan air bersih selain tidak



MAJID

berlumpur," katanya.

Seorang lagi nelayan, Anuar Khamis, 40, berkata, pendapatannya terjejas berikutan geragau semakin berkurangan berbanding sa-

tu ketika dahulu. "Jika dahulu saya boleh dapat sehingga 100 kilogram geragau dalam satu-satu masa, namun kini berkura-

ngan sekitar 50 kilogram.

"Pembinaan batu groin punca menyebabkan ekosistem geragau terganggu," katanya.



ANUAR (tengah) bersama rakan melihat alatan menyungkur geragau.

Industri belacan tradisional di Melaka sukar dipertahankan

Melaka: Kekurangan udang geragau di Melaka khususnya di beberapa pantai seperti di Klebang, Pantai Puteri dan Pengkalan Balak di sini, yang menjadi lubuk hidupan laut itu, semakin kritis hingga menjadikan peniaga dan pengusaha belacan di negeri ini.

Jika keadaan ini berterusan, tidak mustahil produk makanan hasil laut Melaka itu yang sering menjadi pilihan pelancong apabila berkunjung ke negeri ini lenyap suatu hari nanti.

Pengusaha belacan, Mohd Azmi Doraman, 42, berkata, dia kini tidak lagi boleh bergantung terhadap hasil tangkapan geragau daripada nelayan di negeri ini.

Menurutnya, sebab itu dia kini terpaksa mendapatkan bekalan geragau dari luar



MOHD Kamarudin menyusun belacan dan cencaluk di gerainya di Kampung Pinang.

Melaka.

"Untuk menampung keperluan, saya ambil bekalan geragau dari luar Melaka, bagi memastikan perniagaan warisan keluarga diteruskan.

"Masalah bekalan geragau ini berlarutan sejak penambakan laut dilakukan.

"Dahulu ramai nelayan turun ke laut menangkap udang, namun kini bilangannya berkurgannya. Jika ada pun harganya mencucuk antara RM10 hingga RM11 sekilogram," katanya.

Menurutnya, ketiadaan geragau menyebabkan ramai pengusaha belacan tradisional tidak lagi menghasilkan produk hasil laut itu malah ada yang gulung tikar kerana tidak dapat bertahan.

"Tidak dinafikan berlaku

kenaikan harga belacan, tetapi mujur pelanggan memahami. Saya gusar belacan yang menjadi identiti Melaka akan hilang," katanya.

Sementara itu, peniaga Mohd Kamarudin Ali, 52, berkata, hasil laut lain seperti belitung, pepahat dan kerang turut berdepan keerosotan berbanding sebelumnya.

"Harga kini amat jauh berbeza, dahulu pelanggan boleh membeli tiga botol cencaluk pada harga RM10. Namun kekurangan udang geragau menyebabkan harga menjadi RM5 sebotol.

"Seperti peniaga dan pengusaha lain, saya terpaksa mendapatkan bekalan geragau dari luar negara untuk menampung permintaan," katanya.