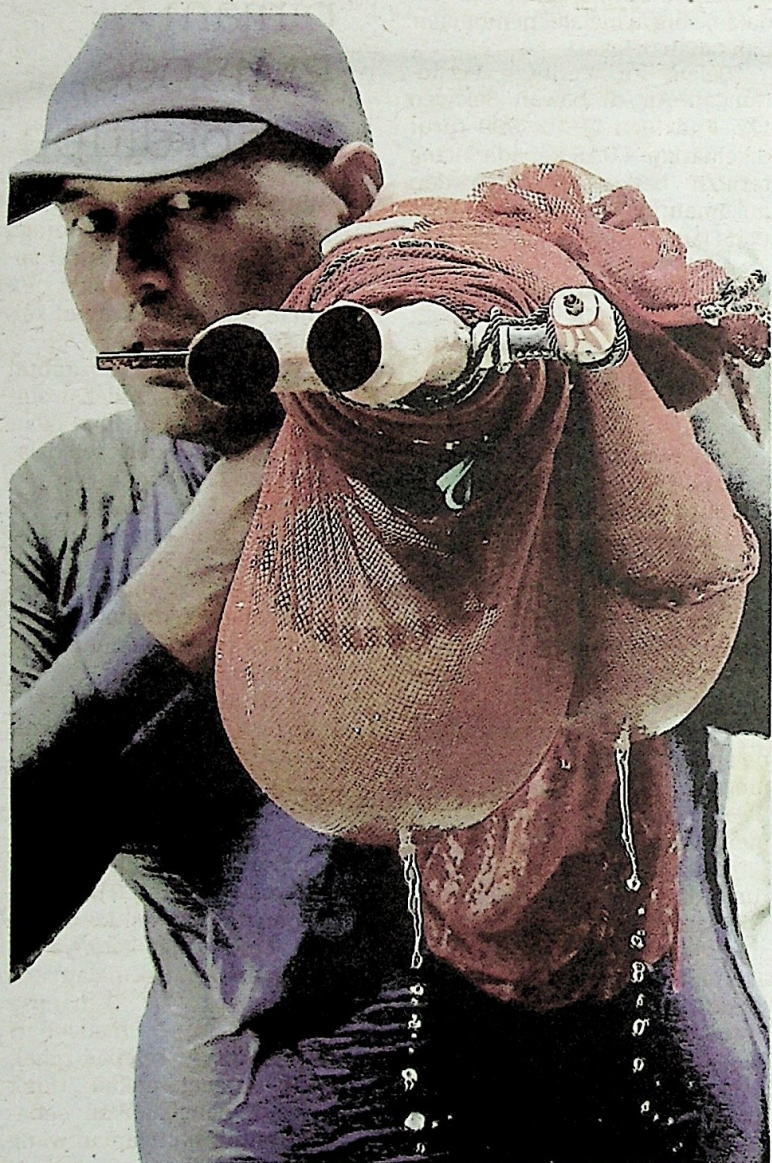
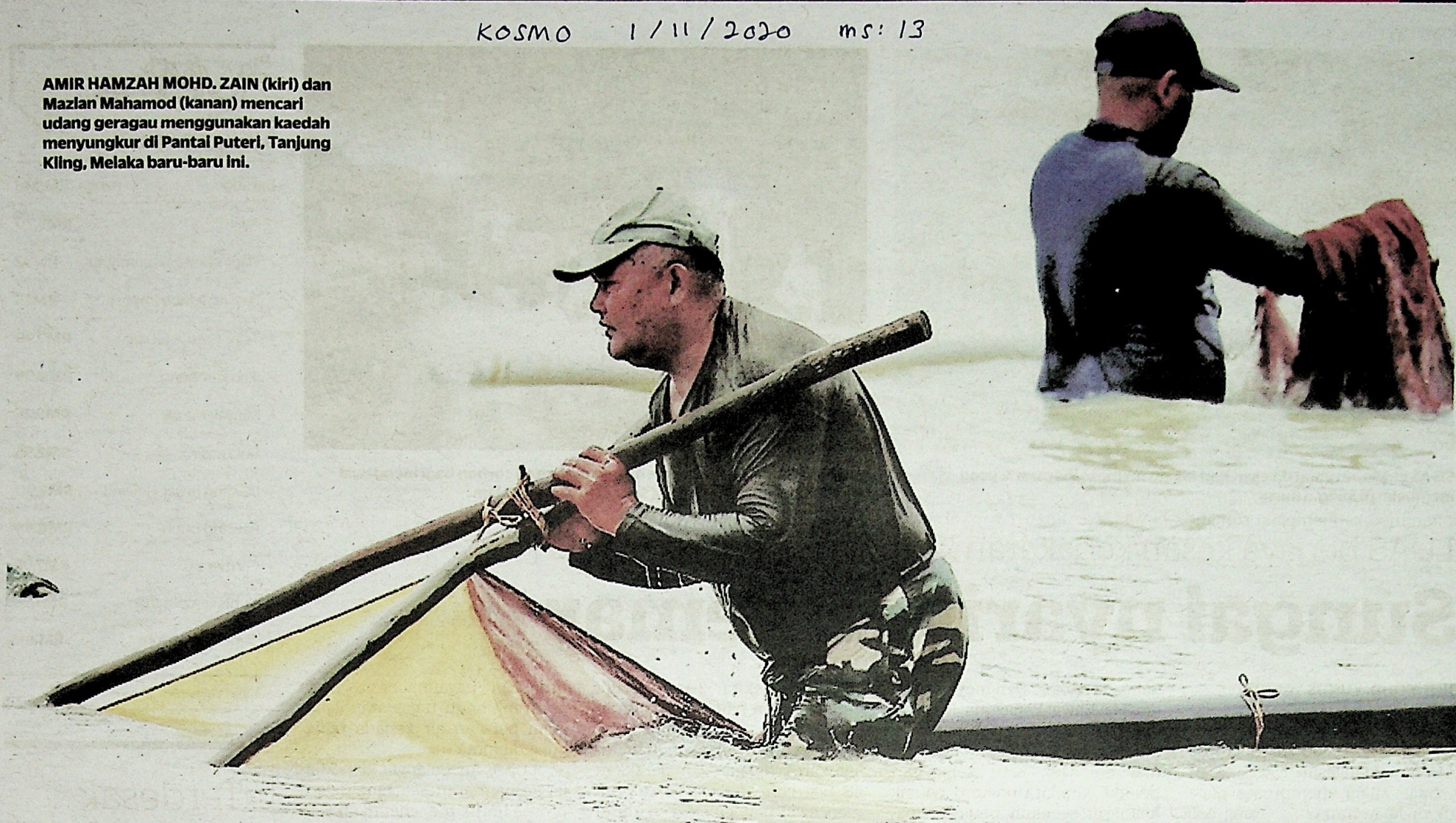


KOSMO 1/11/2020 ms: 13

AMIR HAMZAH MOHD. ZAIN (kiri) dan Mazlan Mahamod (kanan) mencari udang geragau menggunakan kaedah menyungkur di Pantai Puteri, Tanjung Kling, Melaka baru-baru ini.



MAZLAN MAHAMOD memikul udang geragau yang berjaya disungkur di Pantai Puteri, Tanjung Kling.

Menyungkur geragau

Lensa Ahad

REZEKI. Kaedah tradisional dikenali sebagai 'menyungkur' untuk menangkap udang geragau masih lagi kekal digunakan oleh 'pemburunya' di Pantai Puteri, Tanjung Kling Melaka.

Sebelum melakukan aktiviti menyungkur, beberapa perkara perlu disediakan atau diambil kira seperti peralatan sungkur (kayu dan jala halus), cuaca, waktu dan keadaan air laut.

Ombak yang dibawa angin dikenali sebagai 'angin barat' menjadi faktor kewujudan geragau. Ia akan menghasilkan 'air



NORSHIKIN JANTAN menyusun botol cencaluk yang diperbuat daripada udang geragau di gerainya di Klebang.



UDANG geragau segar yang baharu ditangkap dijual terus kepada pelanggan yang tidak sabar untuk membelinya.

bani' iaitu tiada arus di dasar laut yang hanya hadir dua kali sebulan mengikut kalendar Islam.

Udang geragau bukan sahaja dicari oleh usahawan membuat belacan dan cencaluk, malah diburu oleh orang perseorangan kerana sukar didapati di pasar atau di pantai tempat tumpuan menyungkur.

Hasil laut itu juga enak dijadikan jempit-jempit dan geragau dijual pada harga antara RM5 hingga RM7 sekilogram.

Jurugambar **RASUL AZLI SAMAD** sempat merakam detik-detik aktiviti menyungkur dilakukan oleh nelayan Pantai Puteri.