

Oleh Amirul Aiman
Hamsuddin
am@hmetro.com.my

Sabak Bernam

Spesies mentarang kian berkurangan di perairan negara susulan beberapa faktor antaranya perbuatan manusia dan jangkitan penyakit.

Susulan itu, Jabatan Perikanan Selangor sedang berusaha membangunkan semula industri membabitkan kerang-kerangan termasuk mentarang yang menjadi sumber pendapatan bagi penduduk setempat.

Pengarah Perikanan Selangor Noraisyah Abu Bakar berkata, pihaknya akan membuat kajian semula bagi melihat keadaan ekosistem di sepanjang perairan negeri ini mengikut kesesuaian.

"Kalau diikutkan, kerang-kerangan bukan hanya spesies mentarang sahaja, malah ia membabitkan hidupan bercengkerang lain seperti kerang dan siput.

"Akan ada beberapa langkah termasuk kajian semula dari segi dasar. Ia termasuk membabitkan usaha penyelidikan oleh Jabatan Perikanan Selangor dan Jabatan Perikanan Malaysia (DOF) bagi memulihkan semula ekosistem di negeri ini," katanya kepada Harian Metro.

Pada masa sama sama katanya, beberapa siri mesyuarat bersama DOF dijalankan berhubung perkara itu.

Beliau berkata, pihaknya juga bercadang melakukan



MENTARANG adalah identiti bagi Sabak Bernam.

ANGKARA MANUSIA, JANGKITAN PENYAKIT

MENTARANG MAKIN PUPUS



Kami akan buat pembenihan sama seperti dilakukan untuk kerang dan ikan"

Noraisyah

pembenihan mentarang susulan spesies itu semakin berkurangan.

"Antara punca mentarang berkurangan disebabkan beberapa perkara termasuk

perbuatan manusia dan jangkitan penyakit.

"Untuk mengelakkan perkara ini berterusan, kami akan buat pembenihan sama seperti dilakukan untuk kerang dan ikan," katanya.

Sehubungan itu, Noraisyah berkata, kerjasama daripada semua pihak amat penting dalam menjayakan perkara itu.

"Contohnya, jika kerajaan negeri mahu gazatkan kawasan mentarang, kita sedia bekerjasama.

"Ini kerana kerang-kerangan tidak boleh ditentukan

pada satu-satu kawasan sahaja kerana ia ada musim tertentu.

"Kebetulan di Sabak Bernam, mentarang adalah ikon atau identiti bagi daerah ini. Di tempat lain juga ada (spesies mentarang), tetapi tidak diwar-warkan.

"Begitu juga dengan kerang, kalau kata ada benih yang timbul di sesuatu tempat, belum tentu ia akan kekal di situ. Mungkin ia akan berpindah ke tempat lain terutama lokasi yang mempunyai ekosistem cantik," katanya.

'Hari-hari dalam lumpur, selut'

Sekinchan: Bergelumang dengan lumpur, selut dan tanah liat adalah rutin harian Arbain Amri, 59, yang menjadikan aktiviti mencari mentarang sebagai sumber pendapatan.

Mempunyai pengalaman 30 tahun sebagai pencari mentarang, Arbain berkata, musim mentarang sejak kebelakangan ini tidak menentu berikutan haiwan bercengkerang itu tidak kekal di sesuatu lokasi.

Masih mengekalkan kaedah lama, dia berkata, tong ikan yang diubah suai menjadi penarik boleh memuatkan kira-kira 40 kilogram (kg) mentarang dalam satu-satu masa.

"Antara cabaran yang dihadapi kami ketika mencari mentarang ialah menunggu air pasang besar surut.

"Sebaik air surut, kami perlu berjalan dan mengesot lebih 100 meter menggunakan tangan untuk menangkap spesis hidupan ini di dalam lumpur," katanya ke-

pada Harian Metro.

Arbain berkata, mentarang yang ditangkap menggunakan tangan adalah lebih baik berbanding menggunakan peralatan moden.

"Ini kerana mentarang adalah spesies yang lembut dan cengkerangnya mudah pecah," katanya.

Pada masa sama, katanya, dia dan pencari mentarang lain pernah berdepan detik cemas apabila

cuaca buruk tiba-tiba berlaku ketika mereka keluar mencari mentarang.

"Kejadian berlaku di Sungai Lang, Sabak Bernam. Ketika itu air laut sedang surut. Namun angin kencang disusuli ombak besar muncul mendadak menyebabkan paras air laut kembali meningkat.

"Disebabkan itu, kami mengambil keputusan untuk tidak turun ke laut sehingga cuaca benar-benar sesuai," katanya.

Menurutnya, dia keluar ke laut seawal jam 5.30 pagi, untuk menangkap mentarang.

Arbain berkata, dia dan rakan lain akan pergi ke beberapa lokasi sekitar daerah Sabak Bernam dan Kuala Selangor untuk mengumpulkan mentarang sebelum dijual kepada peniaga dan pemilik restoran sekitar daerah ini.

"Sebaik air surut, kami perlu berjalan dan mengesot lebih 100 meter guna tangan"
Arbain

Bekalan sukar diperolehi, harga makin naik

Sekinchan: Mentarang atau nama saintifiknya *Pholas Orientalis* dianggap anugerah alam buat penduduk dan peniaga makanan sekitar daerah Sekinchan dan Sabak Bernam di sini.

Pelbagai hidangan popular boleh dihasilkan daripada spesies hidupan laut bercengkerang ini antaranya bakar, goreng tepung, sambal, masak lemak dan tumis cili api.

Bagaimanapun beberapa faktor menyebabkan hidupan laut unik semakin sukar diperolehi selain menyebabkan harganya semakin meningkat di pasaran.

Peniaga Warung Amai Mentarang, Mohd Effendi Ahmad Kamal, 32, berkata, kepupusan spesies mentarang di laut sekitar daerah di sini, menyebabkan dia sukar untuk memenuhi permintaan pelanggan yang singgah ke warungnya.

Menurutnya, dia bergantung bekalan mentarang se-

gar daripada dua pencari mentarang yang aktif di sekitar Kuala Selangor dan Sabak Bernam.

"Bagaimanapun mereka menghadapi kesukaran susulan kejadian air pasang mati yang menyebabkan mereka tidak dapat turun ke laut. Kadang-kadang saya terputus bekalan mentarang sehingga dua minggu.

"Apabila pelanggan datang ke kedai, saya terpaksa memberitahu tiada mentarang dijual. Ada pelanggan yang hampa dan tidak dapat merasai hidangan berkenaan.

"Akibatnya mereka terpaksa memilih menu hidupan laut lain seperti udang dan sotong serta belangkas," katanya kepada Harian Metro.

Sementara itu peniaga Restoran Faridah Mentarang Bakar, Szali Zainal, 63, mengakui sukar mendapatkan stok mentarang segar menyebabkan dia terpaksa mempelbagaikan jualan seperti belangkas, siput pepahat, kupang, lala selain ikan bakar.

"Besarnya kemungkinan boleh terjadi (mentarang pupus). Sebab ada sesetengah pencari mengutip mentarang yang masih kecil.

"Harap Jabatan Perikanan Selangor pantau perkara itu sebelum spesies kerang-kerangan ini hanya tinggal nama sahaja," katanya yang berniaga bersama isteri, Faridah Abd Rahman, 55, sejak 2010.



MENTARANG bakar sedia untuk dimakan.



TONG ikan yang diubah suai menjadi penarik boleh memuatkan kira-kira 40kg mentarang.