

# Ikan kering gelama sungai paling sedap

HM 7/12/2020 MS 23

**Pasir Mas:** Setiap kali musim tengkujuh, Che Yah Che Lah, seorang peniaga ikan kering di Pasar Bandar Tasek Raja di sini, tidak menangan memenuhi permintaan pelanggan khususnya terhadap ikan kering gelama sungai.

Che Yah, 77, atau mesra disapa Mok Yoh berkata, disebabkan rasanya yang enak dan sukar diperoleh harga ikan kering tersebut mencecah RM100 sekilogram (kg).

“Ada banyak jenis ikan gelama, tetapi ikan gelama sungai paling sukar diperoleh kerana hanya ada setahun sekali iaitu pada April. Ikan itu diproses menjadi ikan kering sebelum dijual pada musim tengkujuh dan kebanyakannya saya dapat daripada pembekal sekitar Kelantan.

“Rasanya unik dan enak menyebabkan ikan kering gelama sungai mempunyai penggemarnya tersendiri, jadi walaupun harganya di-

anggap ‘harga kayangan’ ikan kering itu tetap mendapat permintaan tinggi,” katanya ketika ditemui di Pasar Bandar Tasek Raja.

Kata Mok Yoh, yang berjualan selama 40 tahun, ikan kering gelama sungai memiliki lebih banyak isi dan saiznya lebih besar berbanding ikan kering lain.

Katanya rasa ikan kering gelama sungai juga berbeza daripada ikan gelama bekok (dibuat separuh kering dan basah) yang biasa ada di pa-

saran kerana ia bukan saja segar dan kurang masin malah lebih enak terutama apabila dinikmati bersama nasi panas.

“Ikan kering gelama sungai ini ada tiga harga berbeza bagi berat sekilogram iaitu bermula RM50 hingga RM100,” katanya yang turut menjual lebih 30 jenis ikan kering seperti ikan cencaru, seliat, kikik, jebedik, sepat lecek, bulu ayam, selain ikan pekasam dan ikan ‘jeruk’.



CHE Yah menunjukkan ikan kering gelama sungai yang mencecah harga RM100 sekilogram.