

Besut sohor dengan ikan bilis

Sinar Harian 16/6/2019 m/s 36

Pusat pemrosesan utama udang baring dan bilis di pantai timur

MOHD TAHA YAACOB

BESUT

Kalau melalui jalan dari Kuala Terengganu ke Kota Bharu, Kelantan atau sebaliknya melalui jalan pantai, bolehlah singgah sebentar di Pantai Beting Lintang yang merupakan perkampungan nelayan tradisional terletak kira-kira 10 kilometer sebelum sampai Kampung Raja.

Sebaik tiba di bulatan Beting Lintang dari arah Kampung Raja, pandu terus masuk ke simpang di hadapan (pusingan jam 12) dan teruskan perjalanan ke pantai yang terletak kira-kira 1 kilometer dari situ.

Ramai tidak mengetahui tentang kawasan ini kerana kedudukannya terlindung dari jalan raya utama sedangkan pantainya cantik dengan pasir halus mengadap Laut Cina Selatan disajikan pula pemandangan pulau peranginan tersohor Pulau Perhentian, Lang Tengah dan Redang.

Paling menarik apabila berada di situ, pengunjung dapat melihat lebih dekat kerja memproses membuat ikan bilis, udang baring (geragau), belacan dan budu di kawasan tersebut.

Kawasan Pantai Beting Lintang merupakan pusat perusahaan memproses makanan tersebut terbesar dan utama di negeri ini malah di pantai timur.

Perusahaan sejak lebih 50 tahun lalu

Seorang pengusaha dan pemborong bilis, Azizi Harun, 43, berkata, terdapat sepuluh pengusaha makanan laut proses itu di Beting Lintang yang bertapak sejak lebih 50 tahun lalu.

Menurutnya, jumlah itu adalah terbanyak di negeri ini kerana di daerah lain hanya diusahakan oleh beberapa individu sahaja.

“Umpamanya di Setiu sekarang, hanya ada satu pengusaha sahaja iaitu di Kampung Fikri sementara sekitar tiga pengusaha di Batu Rakit, Kuala Nerus manakala masing-masing satu pengusaha di Marang dan Kemaman,” katanya yang mengambil alih perusahaan ini daripada ibunya sejak 2005.

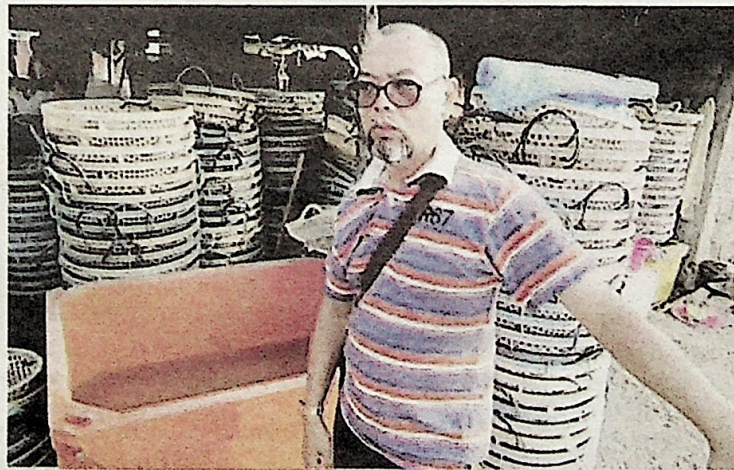
Azizi berkata, perusahaan produk hiliran itu semakin berkembang, namun kebanyakan diusahakan dalam kalangan ahli keluarga yang

Umpamanya di Setiu sekarang, hanya ada satu pengusaha sahaja iaitu di Kampung Fikri sementara sekitar tiga pengusaha di Batu Rakit, Kuala Nerus manakala masing-masing satu pengusaha di Marang dan Kemaman.”

- Azizi



Pekerja wanita terdiri daripada suri rumah yang tinggal di kampung itu sedang menjemur ikan bilis.



Azizi mewarisi perniagaan memproses ikan bilis daripada ibunya pada 2005.



Pekerja Azizi, Ahmad Ali, 45, menunjukkan kerek atau lege yang mengandungi budu yang dalam proses penapaian.

terlibat dalam sektor ini.

“Selain mengeluarkan sendiri bilis, ikan masin dan budu, saya turut memborong daripada pengusaha lain di sini.

“Pengeluaran bilis di sini masih tidak mampu menampung permintaan tinggi di seluruh semenanjung,” katanya.

Permintaan ikan bilis tinggi

Beliau berkata lagi, perusahaan ini merupakan pekerjaan turun temurun keluarganya, bermula dari moyang kemudian diwarisi kepada datuk seterusnya ibu bapanya sebelum disambungnya.

Menurut Azizi, pengeluaran ikan bilis meningkat bermula Julai hingga November kerana bekalan ikan bilis segar banyak dalam tempoh tersebut.

“Dalam tempoh itu, kilangnya boleh mengeluarkan ikan bilis sehingga 10 metrik tan sebulan,” katanya.

Tambahnya, kebanyakan bekalan ikan bilis segar diperolehi hasil yang ditangkap oleh bot nelayan yang dimiliki pengusaha bilis selain membelinya di Kuala Besut.



Seorang pekerja merebus ikan bilis segar sebelum dijemur, kering selama empat hingga lima jam bergantung kepada cuaca.