

# Gaya

MASYARAKAT



**MENJEMUR** ikan bilis di halaman rumah sudah menjadi rutin harian Ramlan setiap kali pulang dari bagang.

Oleh **SURAI DAH ROSLAN**  
gayautusan@mediamulia.com.my

## Cerita Ramlan tentang bagang bilis Sabah

**S**ETIAP kali masuk ke pasar, pasti mata akan tercari-cari di mana 'si mata biru'. Keenakannya membuatkan ia sering dijadikan buah tangan, untuk dibawa pulang ke Semenanjung Malaysia. Itu daya tarikan ikan bilis mata biru Sabah yang menjadi pilihan pengunjung dari Semenanjung setiap kali datang ke Sabah.

Ikan bilis mata biru ini seringkali dijadikan hidangan dan sambal nasi lemak. Walaupun harganya kini mencecah RM40 sekilogram namun, pelanggan tetap akan mencarinya kerana mereka tahu bukan mudah untuk menangkap ikan bilis.

Untuk mendapatkan ikan bilis, pengusaha perlu bermalam di sangkar tradisional atau dikenali sebagai bagang.

Begitulah rutin Ramlan Johan, 55, yang terpaksa menghabiskan waktu malamnya di bagang di Kimanis, Papar sejak 30 tahun lalu.

Hampir setiap hari, beliau akan mengharungi lautan bergelora menuju ke bagang bermula pukul 6 petang hingga 8 pagi untuk menangkap ikan bilis.

Dengan bantuan cahaya lampu halogen yang dipasang menggunakan generator, bagang akan mula diterangi cahaya lampu yang kelihatan seperti kawasan bandar pada waktu malam.

Cahaya yang menerangi membuatkan ikan datang mengelilingi kawasan bagang yang dipasang jaring halus sepanjang sembilan meter.

"Kami mula menurunkan jaring pada pukul 6 petang dan menaikkan jaring untuk kali pertama pada pukul 9 malam. Ikan bilis yang ditangkap akan direbus secara serta-merta dalam sebuah tong besar menggunakan



**IKAN** bilis mata biru sering dijadikan hidangan dan sambal nasi lemak.

dapur gas dan dikeringkan air sebelum disimpan di dalam karung.

"Proses ini akan

diulang sebanyak tiga kali sehingga awal pagi sebelum kami pulang ke daratan dan meneruskan proses

mengasingkan dan menjemur ikan bilis bermula dari pukul 8 pagi hingga 1 petang. Sekiranya hujan, proses menjemur ikan bilis akan disambung pada keesokan hari," katanya kepada Utusan Malaysia.

Bercerita lanjut, ayah kepada dua anak berkata, proses menaikkan jaring dilakukan secara manual menggunakan kayu berbentuk x yang dipusing menggunakan tangan. Ada beberapa insiden Ramlan pernah tergulung bersama jaring kerana tersilap memusingkan kayu.

### BINA BAGANG

Anak perantau berbangsa Iban dari Sibuan, Sarawak ini berkata, kali pertama beliau



## Dari muka 21

nelihat bagang dibina oleh nasyarakat Bugis yang tinggal li Kimanis pada lewat 80-an.

Kemudian, beliau mengambil inisiatif membina jagang sendiri dengan bantuan rakan-rakan lain secara bergotong-royong.

Namun, semasa awal pembinaan, struktur jagangnya tidak stabil dan oboh menyebabkan beliau terpaksa mendapatkan bantuan daripada rakan-rakan untuk membina semula jagang yang lebih stabil.

Kos membina sebuah jagang kini RM20,000 berikutan harga kayu bakau atau nibung mencecah RM180 hingga RM200 sebatang. Dahulu kos membina bagang hanya RM4,000 kerana nibung mudah diperolehi. Sekarang mencari nibung seolah-olah mencari emas, sukar untuk diperolehi dan harganya juga semakin tinggi.

Setiap bagang memerlukan 70 batang pokok untuk mendirikan 24 tiang secara tiga lapisan yang dibina pada kedalaman 24 meter dari aras laut. Buluh turut digunakan bagi menyokong struktur jagang.

Selain itu, permit daripada Jabatan Perhutanan perlu dibayar setiap kali mengambil nibung di kawasan paya jakau yang membabitkan kos RM1,000 setiap perjalanan.

Tangkapan ikan bilis melalui bagang di Sabah turut dilaksanakan di Membakut, Kuala Penyu, Pitas, Kota Marudu, Kunak, Tawau dan Sandakan.

## PENDAPATAN

Semasa musim ikan bilis pada bulan Mac hingga Julai, pengusaha bagang boleh memperoleh sebanyak 120 kilogram ikan bilis dalam tempoh semalam, dengan harga jualan kira-kira RM3,000.

Harga ikan bilis mata biru dan ikan bilis kopek dijual mengikut gred iaitu antara RM25 hingga RM18 sekilogram untuk empat gred berlainan. Itu harga yang diambil oleh pemborong kerana Ramlan tidak menjual bilis di pasar. Pemborong ini menjual ikan bilis sehingga ke Semenanjung Malaysia dan Sarawak.

Pada hujung tahun, tangkapan tidak menentu kerana musim tengkujuh maka, tidak hairan jika mereka pulang dengan tangan kosong atau sekadar memperoleh 10 kilogram ikan bilis untuk tempoh sehari.



PELBAGAI jenis ikan bilis yang boleh dibeli di Pasar Ikan Masin di Kota Kinabalu.

## HAMPIR KARAM

Insiden bot hampir karam antara pengalaman yang tidak akan dilupakan oleh beliau bersama rakan-rakan pengusaha bagang Kimanis yang lain.

“Terdapat tiga bagang di kawasan itu jadi kami berkongsi menaiki sebuah bot untuk menuju ke bagang. Kebetulan pada masa itu ada angin puting beliung, jadi keadaan laut memang bergelora.

“Kami terpaksa buang segala minyak dan garam untuk ringankan perahu dan seorang rakan kami sampai meletakkan seluar dalam di atas kepala untuk menolak bala. Memang semua pucat pada masa itu dan nasib baik kami semua selamat sampai ke bagang,” katanya.

## Masa depan kelam

RAMLAN berkata, pengusaha bagang sepertinya semakin berusia dan jika tiada penyambung dalam keluarga, perusahaan bagang akan terhenti begitu sahaja. “Selepas ini, kalau saya berhenti, tiada sudah yang usahakan bagang kerana anak saya bekerja di bandar,

lagipun kos membina bagang juga semakin mahal,” katanya.

Walau bagaimanapun, masih ramai anak muda lain yang meneruskan perusahaan bagang keluarga untuk memastikan tradisi tangkapan ikan bilis menerusi bagang ini tidak pupus ditelan zaman.

BAGANG yang diusahakan Ramlan terletak di perairan Kimanis, Papar.

