



Udang galah sepit biru dari Sungai Ramuan Cina, Lubok Cina dekat Masjid Tanah.

(Foto Hassan Omar)

Udang galah hidup bernilai tinggi

BH 15/1/2023 ms: 21

Masjid Tanah: Jumlah nelayan sungai yang beralih kepada pemasaran udang galah sepit biru hidup, di sini semakin meningkat sejak hujung tahun lalu berikutan pertambahan permintaan.

Jika sebelum itu nelayan terabit hanya memasarkan udang berkenaan yang sudah mati, sekarang mereka menjadikan udang galah yang masih hidup sebagai sumber perolehan utama.

Menjelang perayaan Tahun Baharu Cina pada hujung bulan ini, mereka berusaha memastikan hidupan bernilai tinggi itu kekal segar.

Nelayan, Ramli Abu Bakar, 59, berkata dia mengeluarkan kos untuk mendapatkan tong gentian kaca yang dilengkapi sistem peredaran oksigen bagi membolehkan udang galah yang ditangkapnya dibiarkan hidup.

“Kebanyakan pelanggan mahu udang yang masih hidup kerana rasanya lebih lazat berbanding yang sudah mati,” katanya ketika ditemui di kediamannya di Kampung Paya Lebar, Lubok Cina, dekat sini semalam.

Hasil udang galah meningkat
Imam II Masjid Kampung Paya Lebar itu berkata, cuaca panas

sekarang membolehkan jumlah tangkapan udang berkenaan di Sungai Ramuan Cina, Sungai Rembau dan Kuala Linggi meningkat berbanding pada musim hujan.

Sama ada dengan menggunakan pancing atau jala, udang galah yang masih hidup dimasukkan ke dalam bekas berisi air sungai sebelum dipindahkan ke dalam tong gentian kaca yang dipenuhi air sungai, katanya.

Beliau berkata, udang galah hidup dijual pada harga RM80 sekilogram, manakala yang sebaliknya hanya RM65 sekilogram.