

UMK lakukan penyelidikan etak

SH 15/4/2019 m/s 23

UNIKNYA etak ini, sehinggakan sepasukan penyelidik dari Fakulti Teknologi Kreatif dan Warisan, Universiti Malaysia Kelantan (UMK) ketua Dekannya, Prof Madya Ahamad Tarmizi Azizan menjalankan penyelidikan di bawah Skim Penyelidikan Trans Disiplinari (TRSG).

Skim yang diketuai Dekan Fakulti Sains Bumi, UMK, Prof Madya Dr Aweng Eh Rak turut melibatkan lima penyelidik (staf akademik), seorang staf pereka dan tiga penuntut pasca siswazah dari fakulti sama iaitu Dr Tengku Fauzan Tengku Anuar, Dr Arief Datoem, Dr Tsuji, Dr Hana Yazmeen Hapiz, Noor Syamimi Mohd Nawi, Siti Norhayati Shamsudin, Mohd Fariz Mohd Zain, Zulkifli Abd Rahim dan Zaim Mohd Zaki.

Mereka telah menjalankan penyelidikan sejak tahun 2016 bagi projek mendokumentasikan etak salai sebagai makanan tradisi Kelantan dan bagaimana warisan tradisi tersebut diperturunkan dari generasi ke generasi.

Mengikut perkongsian Ahmad Tar-

mizi, sebagai satu produk warisan tidak ketara, etak salai seharusnya dimartabatkan sebagai satu makanan warisan tradisi yang wajar diiktiraf sebagai satu khazanah negara kerana keunikan makanan ini.

"Memakan etak ini sudah menjadi satu budaya makanan di negeri Cik Siti Wang Kembang, Tanah Serendah Sekebun Bunga (Kelantan) sejak bertahun lamanya. Etak ini, uniknya kulitnya perlu dibuka dengan gigi.

"Mengikut petua orang lama juga, kulit etak itu sendiri boleh digunakan untuk membukanya. Mungkin cara itu untuk mereka yang tidak mampu untuk menggigitnya, maklum sahajalah kulitnya agak keras," katanya ketika ditemubual *Sinar Harian*.

Mengikut petua orang lama juga, kulit etak itu sendiri boleh digunakan untuk membukanya.

- Ahamad Tarmizi



Cham Roen (kanan) membeli etak yang di jual di Kampung Morak kerana baginya kesedapan rasanya berlainan dari tempat lain.

Mengenal etak

- Nama saintifik: *Corbicula fluminea* dikenali juga sebagai kijing atau remis.
- Spesis: Kerang air tawar
- Habitat: Hidup di dasar sungai yang berpasir dalam kawasan air yang mengalir.
- Sifat fizikal: Memiliki dua belah cangkering yang lazimnya terdapat dalam dua warna, iaitu coklat kehitaman dan warna kuning cerah. Etak bercangkering warna coklat kehitaman sering ditemukan di kawasan sungai air tawar yang berlumpur, manakala berwarna kuning cerah pula di kawasan berpasir. Hidupan Etak ini mula memblak sejak tahun 20-an hingga 30-an di tebing Sungai Kelantan.

Potensi perniagaan etak makin meruncing

JELAS Ahamad Tarmizi lagi, sejak tahun 1960-an, hidupan etak telah dijadikan makanan golongan nelayan seperti kepah dan lala yang dimasak bersama sayur, masak lemak, rebus dengan serai dan ia juga sumber pencarian penduduk di kawasan pinggir sungai kerana permintaan tinggi.

Namun ujar Ahamad Tarmizi lagi, etak salai merupakan makanan warisan yang paling mendapat sambutan sehingga menjadi makanan tradisi masyarakat di Kelantan dan telah diinovasi dengan pelbagai raman khas sebagai menu.

"Berdasarkan kajian yang dijalankan, didapati amalan pemakanan etak salai telah menjadi tradisi masyarakat di negeri Kelantan sejak tahun 1960-an.

"Amalan pemakanan etak salai ini diwarisi sejak turun temuru. Pada peringkat awal, makanan ini hanya dimasak oleh nelayan laut dalam dan nelayan air tawar sebagai satu sumber makanan ringan," katanya.

Namun, hasil kreativiti ahli masyarakat di negeri ini yang aktif sebagai usahawan, hidupan etak ini

telah dijadikan produk komersil bagi menambah sumber pendapatan dengan kaedah berniaga etak salai.

Biar pun amalan makan etak salai di negeri ini masih terpelihara dan menggalakkan, tetapi berdasarkan dapatan pengkaji UMK, prospek dan potensi perniagaan etak salai di Kelantan pada masa kini amat meruncing.

Hal ini juga kerana bekalan etak mentah di negeri ini semakin sukar diperoleh dengan mudah kesan pencemaran habitat hidupan tersebut.

Kemungkinan harga etak juga akan lebih mahal lagi dengan mengambil kira pengharaman penangkapan binatang bercangkering termasuk juga etak di Pahang yang menjadi pembekal utama etak di Kelantan.

Mungkin sudah tiba masanya pihak berkenaan perlu memikirkan sesuatu selain meningkatkan sumber warisan budaya ia juga membantu ekonomi rakyat.

Etak bukanlah satu makanan yang pelik, tapi kepada mereka yang singah di negeri Cik Siti Wan Kembang perlu dan wajib merasa keenakan etak.

Warisan ini juga yang menyatukan pelbagai kaum di negeri ini, termasuklah masyarakat Siam. "Mari kelate, jange lupu make etok, sedap boh.."



Bukan hanya untuk disalai, malah etak juga sedap dibuat masak lemak.