

IKAN BUNTAL KUNING (*Lagocephalus Lunaris*), SEBAGAI PRODUK PELANCONGAN DI BETONG, SARAWAK (*Ikan Buntal Kuning (Lagocephalus Lunaris) as a Tourism Product in Betong, Sarawak*)

Muliadi Bin Yakop@Yahya
Mohammad Raduan Bin Mohd Ariff

Abstract

There are varieties of the puffer fish in the world. One of its varieties is the yellow puffer fish which is scientifically known as *Lagocephalus Lunaris*, and is available in Sarawak. This paper attempts to discuss biological, physical, and other attributes of the yellow puffer fish, which became the tourists' attraction in Betong, Sarawak. Using close observation technique of data collection, this paper finds that the yellow puffer fish contains a different chemical composition of poison that enables it to be eaten. It also finds that methods of catching the yellow puffer which are employed by the local inhabitants of Manggut Village in the banks of Saribas River in Sarawak which is known in the local terminology as *membuntal*, succeeded in attracting tourists to come from within and outside the country. During the celebration of "Yellow Puffer Fish Festival" which is sponsored by the Betong District Office of the Resident, as one of the programs in making the yellow puffer fish as one of the tourism products of Sarawak, there would be various dishes of the yellow puffer fish which become tourists favorites. As such, this paper finally argues that the yellow puffer fish is a successful tourism product in Sarawak.

Keywords: Lagocephalus Lunaris, tourism, festival, dishes, and Sarawak

Pengenalan

Sarawak memang telah terkenal sebagai salah sebuah destinasi pelancongan utama di Malaysia. Kesan-kesan sejarah, pusat membeli belah, kepelbagaian budaya dan etnik, dan yang lebih utama keindahan alam semula jadinya yang terpelihara di Taman-taman Negara telah menarik ramai pelancong setiap tahun untuk berkunjung ke negeri ini. Dengan memajukan sektor pelancongan, negeri itu dapat menambahkan pendapatan negeri melalui tukaran wang asing, menyediakan peluang pekerjaan, mempelbagaikan ekonomi dan sebagainya.

Sungai Saribas yang bermuara di Laut China Selatan, setiap tahun sebanyak dua kali akan didatangi oleh sejenis ikan yang unik, iaitu Ikan Buntal Kuning untuk menetas telurnya. Ikan Buntal Kuning pada musimnya banyak didapati di antara Tanjung Nangka dan Tanjung Matu, iaitu berhampiran Kampung Manggut, Spaoh. Kehadiran ribuan ikan ini telah menarik perhatian penduduk setempat

untuk menangkap dan memakannya sebagai sumber protein. Ini dapat dilakukan kerana untuk menangkap ikan ini terlalu mudah hanya dengan menggunakan peralatan yang simpel dan murah. Bagaimana pun yang lebih penting, penduduk setempat mahir dalam membuang racun berbisa yang terdapat pada Ikan Buntal Kuning sehingga ia selamat dimakan.

Kehadiran Ikan Buntal Kuning yang bermusim dalam jumlah yang banyak sememangnya ditunggu-tunggu oleh penduduk setempat. Apabila tiba musimnya di waktu malam, ratusan penduduk dengan menggunakan lampu suluh dan pelita akan keluar ke sungai untuk menangkap ikan-ikan tersebut. Keadaan ini seolah-olah sedang berlaku pesta cahaya di Sungai Saribas. Kemeriahan malam menangkap Ikan Buntal Kuning ini telah diambil kesempatan oleh Pejabat Residen Bahagian Betong untuk dijadikan sebagai salah satu agenda pelancongan di Daerah Betong. Untuk menarik kedatangan lebih ramai pelancong dan pada masa yang sama memeriahkan lagi 'Pesta Ikan Buntal', Pejabat Residen sebagai pihak penganjur telah mengadakan beberapa aktiviti tambahan seperti mini ekspo, sukan air, pertandingan menangkap ikan, pertandingan memasak, perlumbaan perahu, dan di malam hari pelbagai bentuk persembahan dan hiburan seperti pertandingan nyanyian, gendang, bertandak dan sebagainya. Hingga ke hari ini 'Pesta Ikan Buntal' telah berjaya dijadikan agenda tahunan dan telah dimasukkan ke dalam Kalender Pelancongan Negeri Sarawak.

Ikan Buntal Kuning

Ikan buntal terdapat hampir di kebanyakan perairan dunia. Bagaimana pun secara umum ikan buntal telah dikategorikan kepada tiga keluarga besar iaitu *Ostraciidae*, *Diodontidae* dan *Tetraodontidae*. Daripada keluarga ini terdapat pula spesies-spesies utama seperti dalam Keluarga *Ostraciidae* terdapat spesies Ikan Buntal Tanduk (*Lactoria Cornuta*), Ikan Buntal Peti (*Ostracion Cubicus*), Ikan Buntal Panjang (*Rhynchostracion Nasus*), Ikan Buntal Batu Peti (*Rhynchostracion Rhinorhynchus*), Ikan Buntal Kotak (*Tetrasomus Concatenatus*) dan Ikan Buntal Peti Menara (*Tetrasomus Gibbosus*). Daripada Keluarga *Diodontidae* pula terdapat ikan Buntal Landak Muncung Burung (*Chilomycterus Orbicularis*), Buntal Landak Gerigis (*Diodon Hystrix*), Buntal Landak Belon (*Diodon Holocanthus*) dan Buntal Landak Bintik Hitam (*Diodon Liturosus*).

Sementara dalam Keluarga *Tetraodontidae* pula terdapat ikan Buntal Pasir (*Arothron Immaculatus*), Buntal Susu (*Amblyrhynchotes spinosissimus*), Buntal Kodok (*Arothron Stellatus*) dan Ikan Fugu (*Torafugu Robripes*). Sebahagian besar Famili *Tetraodontidae* boleh mengeluarkan sejenis racun yang merbahaya dipanggil *Tetrodontoksin*. Racun ini boleh membunuh manusia dalam beberapa minit selepas memakannya. Bagaimana pun sebilangan kecil pula, terutama spesies ikan Buntal Kuning mempunyai racun jenis *nerotoksin*. Penduduk tempatan di pesisir Sungai Saribas membuang bahagian yang beracun tersebut untuk dijadikan sumber makanan harian pada musim penghijrahan ikan ini.¹ Ikan Buntal Kuning pula dibahagikan kepada tiga jenis iaitu Buntal Pisang (*Lagocephalus Lunaris*), Buntal Kerisi Biasa (*Lagocephalus Sceleratus*) dan Buntal Kerisi Kodok (*Lagocephalus Spadiceus*).

Buntal Kuning adalah spesies buntal yang telah dikenal pasti mempunyai nilai komersial yang tinggi terutama di sesetengah tempat di Sarawak. Buntal

Kuning merupakan spesies ikan migran yang berasal dari Laut China Selatan. Spesies buntal ini berhijrah ke Sungai Saribas atau Batang Saribas, Sarawak untuk menetas telurnya. Buntal kuning berhijrah dari Laut China Selatan ke Sungai Saribas, Sarawak atas beberapa sebab. Pertama, untuk menjaga kemandirian spesiesnya, Buntal Kuning memilih untuk menetas telur di sebatang sungai yang cetek. Buntal Kuning ingin menjaga keselamatan telur dan anak yang bakal ditetas olehnya kerana di laut, Buntal Kuning adalah mangsa bagi spesies hidupan laut yang lain. Di Sungai Saribas Buntal Kuning pula menjadi pemangsa. Kedua, faktor air sungai yang berwarna kekuning-kuningan kerana lumpur memudahkan Buntal Kuning dan anak yang bakal ditetas melakukan penyamaran.

Faktor lain disebabkan terdapat beberapa tanjung di Sungai Saribas. Di sungai tersebut Buntal Kuning paling banyak didapati di Tanjung Nangka hingga ke Tanjung Matu. Tanjung terlindung daripada arus air sungai yang deras, melindungi keselamatan Buntal Kuning semasa menetas telur dan bakal anaknya.

Ikan Buntal Kuning berhijrah hingga kira-kira 30 km ke hulu Sungai Saribas. Selain ditemui di Sungai Saribas, spesies Buntal Kuning juga dijumpai di sepanjang pinggir pantai, sungai dan muara sungai antara Sematan, penghujung di barat daya negeri itu dan Tanjung Sirik, Batang Lupar, Sungai Krian serta Batang Sadong. Bagaimanapun kuantitinya dalam jumlah yang sedikit.²

Terdapat dua jenis Ikan Buntal Kuning, pertama Ikan Buntal Pisang dan kedua Ikan Buntal Kerisi. Ikan Buntal Kerisi pula terdiri daripada Ikan Buntal Kerisi Biasa dan Ikan Buntal Kerisi Kodok. Di Sarawak, Ikan Buntal Kuning ini boleh didapati dengan banyak hanya dua kali setahun semasa musim penghijrahannya, iaitu semasa 'Pasang Purnama' pada pertengahan bulan dan 'Pasang Leman' yang jatuh pada penghujung bulan berdasarkan Kalendar Islam (Taqwim Arab). Ikan Buntal Kuning mempunyai sepina dorsal yang besar dan spina dorsal yang boleh ditegakkan. Sebahagian besar daripada ikan-ikan ini adalah ikan-ikan pantai di tropika, yang sesetengahnya mempunyai warna-warna yang menarik.

Sinonim dengan namanya, Ikan Buntal Pisang (*Lagocephalus Lunaris*) berbentuk bujur memanjang seakan-akan buah pisang. Ikan Buntal ini mempunyai kepala dan mata yang besar dan bibir yang tebal.³ Badannya mempunyai sedikit duri sebagai pelindung daripada pemangsa. Kepalanya seakan-akan berbentuk cembung dan tumpul. Pada bahagian sisi badannya, terdapat dua garisan yang berbeza. Baris di bahagian atas badannya adalah garisan putus-putus yang melengkung hingga ke bahagian sirip ekornya. Ikan Buntal Pisang mempunyai satu kandul yang dibentuk daripada pemanjangan salur makanan. (Sila rujuk Gambar Rajah 1). Kandul tersebut boleh diisi udara atau air supaya ikan ini boleh mengembungkan badannya seperti sebuah belon yang berspina.⁴

Sementara garisan bawahnya berbentuk tebal yang lurus terus ke bahagian ekornya. Sirip ikan ini berbentuk sedikit bulat. Buntal ini secara keseluruhan badannya berwarna kuning dengan kepalanya berwarna hijau gelap. Ikan Buntal Pisang mempunyai jalur berwarna kuning yang berkilau di bahagian badannya. Ikan Buntal ini dijumpai di Laut China Selatan. Di Sarawak, Ikan Buntal Pisang boleh didapati dengan banyak di Sungai Saribas, bersebelahan dengan Batang Lupar tempat tinggal legenda buaya 'Bujang Senang' suatu masa dahulu. Pada kebiasaannya, saiz maksimum ikan ini ialah 30 cm. (Sila rujuk Gambar 2).

Satu lagi spesies Buntal Kuning adalah ikan Buntal Kerisi biasa (*Lagocephalus Sceleratus*).⁵ Buntal jenis inilah yang paling banyak terdapat di Sungai Saribas, Sarawak.⁶ Seperti ikan Buntal Pisang, Ikan Buntal Kerisi Biasa juga mempunyai bentuk badan yang bujur memanjang. Namun, ikan Buntal Kerisi Biasa mempunyai bentuk badan yang lebih kecil daripada Ikan Buntal Pisang tetapi dari segi panjang ikan ini lebih panjang daripada Ikan Buntal Pisang. Bahagian permukaannya seakan-akan berbentuk cembung. Bahagian bawahnya dipenuhi dengan duri yang menegak apabila ia diganggu oleh pemangsanya. Matanya besar berbentuk bujur. Sementara mulutnya agak besar dengan gigi yang sekata dan berparuh. Seperti Ikan Buntal Pisang, ia juga mempunyai dua garisan yang berada pada bahagian sisi yang jelas dilihat. Garisan tersebut seakan-akan menjadi sempadan antara bahagian atas dan bahagian bawah badannya iaitu bahagian perut. (Sila Rujuk Gambar Rajah 2).

Dari segi warna, bahagian kepala dan bahagian atas badannya berwarna coklat dan sedikit kelabu tua dengan tompok-tompok hitam kecil yang banyak. Keseluruhan badannya berwarna kuning. Siripnya juga berwarna kuning. (Sila Rujuk Gambar 3). Pada bahagian tengah badannya juga terdapat satu jalur garisan yang berkilau apabila dilihat daripada jauh. Ikan ini juga ditemui di Lautan Hindi, di Utara Jepun dan di Selatan Australia. Pada kebiasaannya, saiz maksimum Ikan Buntal Kerisi Biasa adalah 30 cm. Di Sungai Saribas, penduduk tempatan mengkategorikan ikan buntal ini kepada dua jenis, iaitu "induk buntal" ataupun buntal dewasa dan 'anak buntal' iaitu buntal yang saiznya sekitar 10 hingga 15 cm.⁷

Satu lagi jenis Buntal Kerisi adalah Buntal Kerisi Kodok (*Logocephalus Spadiceus*).⁸ Buntal jenis ini juga terdapat di Sungai Saribas. Ikan buntal ini seperti Ikan Buntal Kerisi Biasa tetapi badannya lebih besar dan lebar. (Sila rujuk Gambar 3). Matanya besar dan bulat. Ikan Buntal Kerisi Kodok mempunyai mulut yang sederhana besar dan gigi yang berparuh. Paruh adalah bahagian rahangnya yang diliputi selaput belulang.

Spesies buntal ini juga mempunyai garisan lengkung dan lurus hingga ke belakang di bahagian ekornya. Berbeza dengan Buntal Kerisi Biasa, Buntal Kerisi Kodok mempunyai tompok-tompok hitam di bahagian kepalanya. Kepalanya berwarna coklat gelap sementara pada bahagian permukaan depannya berwarna hijau tua. Badan ikan ini sesetengahnya berwarna kuning dan sebahagian kecil berwarna oren seakan-akan seperti warna badan Ikan Emas. (Sila rujuk Gambar 4). Panjang maksimum buntal ini adalah 30 cm.

Perbezaan Kandungan Racun

Bagi menjadi suatu produk untuk menarik perhatian pelancong, ciri-ciri negatif yang ada dalam fikiran masyarakat terhadap ikan buntal perlu dihakis terutamanya Buntal Kuning. Dalam konteks ini, racun yang terkandung dalam badan ikan buntal sebagai faktor utama yang menyebabkan sebahagian besar masyarakat dunia menyifatkan semua ikan buntal adalah ikan 'pembunuh'. Lebih-lebih lagi apabila telah banyak kes kematian yang telah direkodkan disebabkan memakan ikan buntal. Oleh hal yang demikian, kertas ini tertarik untuk menjelaskan perbezaan kandungan racun yang terdapat pada Buntal Kuning dan Ikan *Fugu* yang popular di Jepun.

Dewasa ini hanya dua jenis ikan buntal sahaja yang telah dikenal pasti menjadi bahan makanan. Pertama, spesies Buntal Kodok atau *Fugu Fish* di kalangan masyarakat Asia Timur dan kedua, Buntal Kuning di kalangan masyarakat Sarawak. Berasal daripada keluarga buntal yang sama, dan menjadi bahan makanan yang istimewa sejak zaman-berzaman adalah antara persamaan penting yang telah dikenal pasti dalam membandingkan kedua-dua spesies buntal ini.

Persoalannya, adakah kedua-dua spesies buntal ini mempunyai kandungan racun yang sama? Jawapannya tidak sama. Walaupun daging Ikan *Fugu* dianggap enak oleh orang-orang Jepun, begitu juga dengan daging Buntal Kuning yang terdapat di Sarawak, namun kandungan racun kedua-duanya adalah berbeza. Keadaan ini sekali gus membuktikan Buntal Kuning lebih istimewa daripada Ikan *Fugu* di Jepun. Di Jepun, Ikan *Fugu* sangat popular sebagai makanan yang lazat seperti *sushi* sehinggakan Kerajaan Jepun mengambil perhatian serius dalam melatih tukang masaknya untuk membuang sisa-sisa *visera* yang mengandungi racun. Menyediakan hidangan *Fugu* ini bukanlah mudah. Hanya mereka yang benar-benar terlatih dan berlesen sahaja dibenarkan untuk menyediakan hidangannya di Negara Matahari Terbit tersebut.

Sejak tahun 1958, Jepun telah mengarahkan tukang masak yang menyediakan *sushi* daripada *Fugu* untuk mendapatkan lesen bagi memastikan mereka benar-benar bertauliah. Bagi mereka yang berminat untuk menceburi bidang ini, mereka dikehendaki mengikuti satu latihan yang akan melatih mereka cara-cara untuk memotong, melapah dan memasak *Fugu* dari awal hingga akhir. Kemuncak bagi latihan ini ialah di mana mereka dikehendaki menangkap, menyediakan dan memakan *Fugu*.⁹ Dengan cara ini, terbukti mereka berkemampuan untuk menyediakan masakan *Fugu*. Kesukaran dan ketelitian untuk menyediakan masakan *Fugu* ini menjadikan ia antara hidangan termahal di Jepun dan bukanlah satu keganjilan jika sekilogram *Fugu* boleh mencecah \$200 dollar Taiwan atau 679,792 Yen Jepun atau RM 20.80 dalam mata wang Malaysia. Tidak hairanlah jika Pasar Haedomorari di Shimonoseki yang digelar sebagai 'Bandar *Fugu*' dilaporkan mengaut keuntungan lebih 40 million dollar pada setiap musim sejuk hasil dari penjualan *Fugu* sahaja.¹⁰

Dengan erti kata lain, Ikan *Fugu* sangat digemari masyarakat Jepun dan hanya tukang masak yang berlesen sahaja yang dibenarkan membuang racun *Fugu* di Jepun. Bagi warga tempatan yang ingin memakannya pula, mereka dikehendaki membeli insurans nyawa. Fenomena ini jelas memperlihatkan bahawa Kerajaan Jepun begitu serius dalam membangunkan sumber perikanan ini kerana racun yang terkandung dalam perutnya sangat merbahaya. Racun yang terkandung dalam badan Ikan *Fugu* adalah racun TTX atau *Tetrodotoksin*.¹¹

Racun TTX boleh mematikan manusia yang memakannya dalam jangka masa setengah jam. Sebagaimana yang diketahui, *Fugu* akan mula mengembungkan dirinya dan duri-duri di badannya akan tercacak apabila diancam penyerang. (Sila rujuk Gambar 3.1). Di setiap durinya itu, terkandung racun TTX yang merbahaya dan jika penyerangnya menggigit *Fugu* dalam keadaan begini, racun TTX akan disuntik ke dalam badan penyerang melalui duri tersebut. TTX tersebut akan menyekat aliran sodium dalam tisu saraf, mengakibatkan kelumpuhan serta-merta ke seluruh otot. Bahan toksin ini menghalang proses respirasi berlaku kerana otot yang kejang tidak boleh beraspirasi seterusnya akan membunuh penyerang atau pemakannya. Antara gejala keracunan selepas termakan racun TTX adalah

dimulakan dengan rasa mual, muntah-muntah, mati rasa dalam rongga mulut seterusnya akan mengganggu fungsi saraf yang dimulai dengan gatal pada bibir, kaki dan tangan. Ia seterusnya menyebabkan kesulitan untuk bernafas dan pemakannya akan mengalami serangan jantung. Gejala-gejala tersebut timbul selama 10 minit pertama hingga 30 minit dan setelah itu akan menyebabkan maut. Kadar keracunan *tetrodotoxin* ini begitu tinggi iaitu sebanyak 1250 kali lebih berkesan dari sianida. Cukup sebesar kepala mancis bahan *tetrodotoxin* ini, maka pemakannya akan maut.¹²

Pada sekitar tahun 1869 hingga 1912 disebabkan merbahaya, penjualan *Fugu* pada zaman pemerintahan Meiji di Jepun telah dilarang di beberapa daerah di negara itu. Ketika pendudukan Shogun Tokugawa pada kurun ke-18 juga, pemakanan *Fugu* dilarang sama sekali. Sejarah turut menyaksikan seorang pelakon *Kabuki* atau teater Jepun Mitsugoro Bando VIII, mati akibat keracunan *Fugu* pada tahun 1975. Sehingga ke hari ini tiada sebarang antidot yang telah dibuktikan dapat merawat keracunan TTX. Hal tersebut mungkin kerana toksin tersebut berstruktur molekul tidak seperti bahan kimia organik yang lain. Walau bagaimanapun, TTX berguna dalam kajian neurologi moden di mana *tetrodotoxin* yang telah dicairkan digunakan sebagai penghilang kesakitan (*painkiller*) untuk mangsa-mangsa neuralgia, arthitis dan rheumatisma.¹³

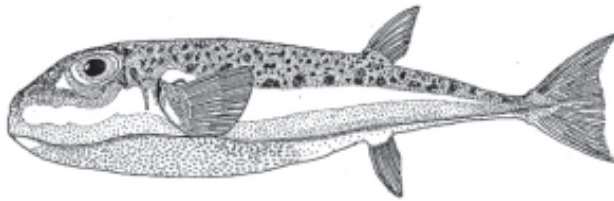
Bagaimana pun perkara yang berbeza berlaku apabila bercakap mengenai kandungan racun yang terkandung dalam perut Buntal Kuning di Sarawak. Walaupun belum ada hasil kajian diperoleh, kerana kajian saintifik sedang dijalankan di Universiti Malaysia, Sarawak, namun berdasarkan sejarah dan pengalaman 200 tahun kewujudannya di Sungai Saribas, tiada kes kematian direkodkan. Malah, penduduk di pesisir Sungai Saribas dan Bahagian Betong amnya, telah menikmati hidangan Buntal Kuning sejak zaman-berzaman tanpa meragui kandungan racunnya. Ada yang mengatakan dalam perut Buntal Kuning terdapat racun yang dikenali sebagai *nerotoksina*.¹⁴ Racun ini tidak membunuh pemakannya, tetapi ia akan menyebabkan *mabuk Buntal* dalam istilah tempatan. *Mabuk Buntal* adalah satu gejala ringan kesan daripada termakan racun tersebut. Gejala-gejala tersebut seperti muntah-muntah dan demam bergantung kepada sistem imun seseorang. Dengan kata lain, racun *nerotoksina* yang terkandung dalam perut Buntal Kuning tidak merbahaya sehingga membawa maut. Buntal Kuning tidak mempunyai duri pada keseluruhan badan seperti yang terdapat pada Ikan *Fugu* apabila ia mengembungkan badannya. Sebaliknya, Buntal Kuning hanya mempunyai duri di bahagian bawah yang melindungi perutnya. Jelasnya, walaupun kulit dan bahagian usus spesies Buntal ini beracun, namun langkah yang berhati-hati ketika proses pembuangan racun dan penyediaan makanan berasaskan dagingnya menjadikan ia bernilai komersial di Jepun dan di Sarawak.¹⁵

Gambar 1: Ikan *Fugu* dengan duri terpacak

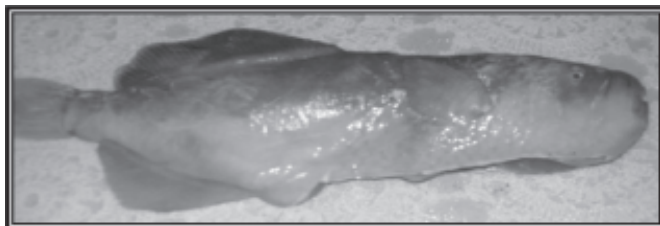


Sumber: <http://www.shiki-sushi.com/fugu.htm>

Gambar Rajah 1: Ikan Buntal Pisang (*Lagocephalus Lunaris*)

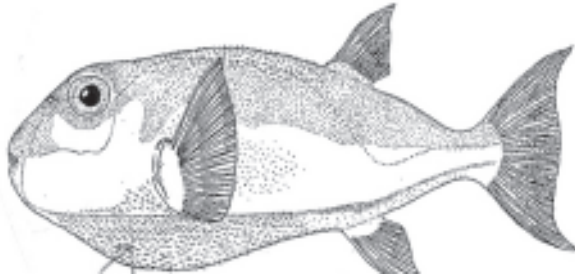


Gambar 2: Ikan Buntal Pisang di Sungai Saribas yang telah dibuang bahagian yang beracun

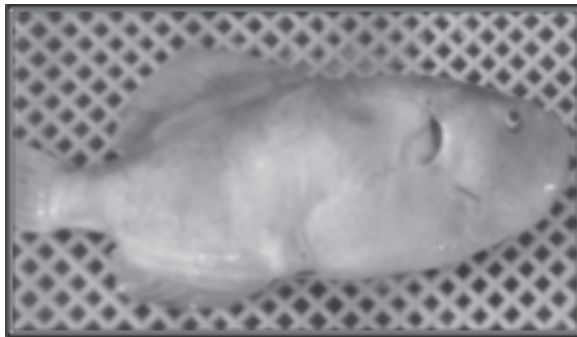


Sumber: Kajian Lapangan

Gambar Rajah 2: Ikan Buntal Kerisi Biasa (*Lagocephalus Sceleratus*)

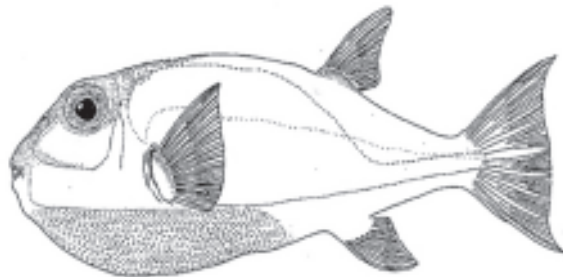


Gambar 3: Ikan Buntal Kerisi Biasa di Sungai Saribas

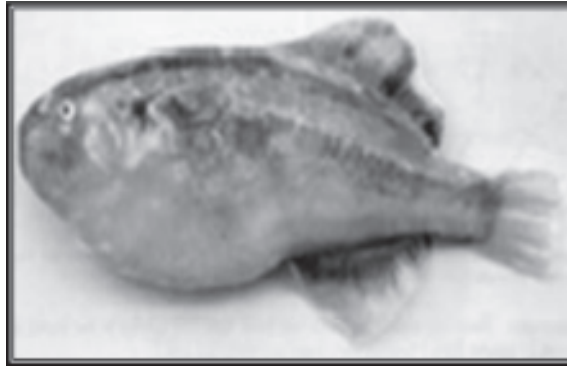


Sumber: Kajian Lapangan

Gambar Rajah 3: Ikan Buntal Kerisi Kodok (*Lagocephalus Spadiceus*)



Gambar 4: Ikan Buntal Kerisi Kodok di Sungai Saribas



Sumber: Kajian Lapangan

Bentuk Fizikal dan Sifat Spesies Buntal Kuning

Apabila disebut ikan buntal, sinonimnya pasti ramai yang beranggapan sejenis ikan 'pembunuh' dan sering juga dikaitkan sebagai ikan yang mempunyai fizikal yang hodoh. Sebagai contoh, peminat filem tentu masih ingat dengan *Bloat*, watak utama dalam filem kartun Hollywood, "*Finding Nemo*" yang juga seekor ikan buntal yang mempunyai ciri-ciri fizikal yang kurang menarik. Tidak hairanlah sekiranya ikan buntal sering disinonimkan oleh segelintir manusia dengan sesuatu yang kurang menarik atau hodoh. Namun begitu, ikan Buntal Kuning yang terdapat di Sarawak terutamanya di Sungai Saribas berlainan dengan spesies buntal yang biasa digambarkan itu.

Dari segi warna, keseluruhan badan ikan ini berwarna kuning muda yang sungguh menarik dihiasi oleh sedikit duri yang sememangnya jarang dipunyai oleh spesies ikan lain di perairan Malaysia. Ianya seakan-akan seperti ikan hiasan yang mahal harganya, lebih-lebih lagi apabila ia mengapungkan badannya di atas permukaan air. Sekali pandang, ianya juga seperti seekor Ikan Emas. Bagi sesetengah orang merasa kagum kerana jarang sekali melihat ikan yang berwarna kuning berenang menyelusur Sungai Saribas, yang juga terkenal sebagai lubuk buaya suatu masa dahulu.

Uniknya ikan ini, kerana mempunyai satu kandul yang boleh dibentuk olehnya dan mempunyai sifat yang boleh mengembungkan badannya seperti sebuah belon yang berspina. Ikan ini kelihatan begitu menarik perhatian apabila ia mula mengembungkan spina tersebut dan mengapung-apungkan badannya seperti sebuah pelampung kecil di atas permukaan sungai. Tindakan mengapungkan diri tersebut memakan dirinya sendiri, apabila dengan mudah ditangkap oleh nelayan yang sentiasa mencari peluang untuk menangkapnya.

Spesies buntal ini juga kelihatan begitu menyerlah kerana mempunyai jalur garisan berwarna kuning yang berkilau walaupun dilihat daripada jauh. Pada musim ikan ini, terutamanya pada waktu panas terik dan pada waktu malam dengan bantuan lampu suluh dan pelita yang dibawa oleh nelayan, membolehkan kilauan tersebut begitu jelas kelihatan seperti berpuluh-puluh ekor serangga *kelip-kelip* sedang terbang di dasar permukaan sungai. Namun begitu, pada waktu

tertentu disebabkan oleh sungai yang berlumpur, kilauan tersebut tidak dapat dilihat dengan jelas tanpa bantuan sinaran matahari dan cahaya lampu. Dalam masa yang sama, jalur yang berkilau tersebut membantu nelayan untuk mengesan kedudukan ikan tersebut pada waktu malam semasa proses '*membuntal*'.

Aktiviti '*membuntal*'

Terdapat lima cara '*membuntal*' atau cara menangkap ikan buntal di kawasan Sungai Saribas iaitu dengan menggunakan jaring atau jala, bubu, pancing, penyeduk atau *tanggok* dan menggunakan *sagang* atau proses '*menyagang*' dalam istilah tempatan. Jaring adalah cara yang paling popular di kalangan penduduk tempatan untuk menangkap ikan buntal. Ini disebabkan jaring mampu menangkap ikan buntal dalam kuantiti yang banyak dalam masa yang singkat. Jaring akan diletakkan di dalam sungai sama ada mengikut air pasang surut atau ditarik oleh bot atau perahu di sepanjang sungai.¹⁶

Bubu ialah sejenis alat menangkap ikan yang berbentuk seperti sangkar. Bubu terdapat dalam berbagai bentuk, jenis dan nama, bagaimana pun yang biasa digunakan ialah bubu jantung.¹⁷ Di Sungai Saribas bubu seumpama itu dikenali sebagai '*bubu bulat*' yang diperbuat daripada buluh atau rotan. Bagi proses penangkapan di sungai yang agak dalam, tali yang panjang akan diikat pada bubu dan bubu akan ditenggelamkan ke dalam sungai. Bagi '*membubu*' ikan buntal, nelayan akan meletakkan Ikan Yu (*Lamniiformes*) di dalam bubu sebagai umpan.

Segelintir penduduk dan pengunjung luar menggunakan pancing untuk menangkap ikan buntal. Daging Ikan Yu dan siput sungai dijadikan sebagai umpan. Biasanya, hasil yang dapat ditangkap oleh penduduk atau pengunjung dengan menggunakan alat pancing adalah anak buntal. Ini disebabkan *Induk Buntal* mempunyai gigi yang sangat tajam dan kuat sehingga boleh memutuskan tali pancing.

Tanggok merupakan satu lagi alat tangkapan tradisional yang digunakan oleh penduduk di sepanjang Sungai Saribas untuk menangkap ikan buntal. Saiz *Tanggok* lebih besar daripada *seledok*. Ia diperbuat daripada rotan. Proses menangguk sangat mudah. *Tanggok* akan diikat di hujung bahagian perahu dan kemudian ditenggelamkan ke dalam sungai. Perahu akan digerakkan perlahan-lahan melawan arus air sungai yang deras untuk memerangkap ikan buntal. Perbezaan di antara *tanggok* dengan bubu adalah ianya tidak menggunakan umpan dan saiznya lebih besar daripada bubu. Pada musim kemuncak penghijrahan ikan, *tanggok* mampu menangkap tiga hingga empat ekor *Induk Buntal* dalam satu masa.

Satu lagi alat menangkap ikan buntal yang popular adalah *Sagang*. Proses '*menyagang*' buntal telah wujud sebelum adanya mata kail untuk memancing di Sungai Saribas. Ianya adalah cara menangkap buntal yang paling 'tua' di kawasan Saribas.¹⁸ Di Semenanjung Malaysia, terutamanya bagi masyarakat Orang Asli di Daerah Rompin Pahang, *sagang* diperbuat daripada buluh runcing sepanjang dua hingga tiga sentimeter. Ia diikat seperti sauh kapal atau penyepit kain. Dua buluh runcing itu diikat dan disatukan melalui ikatan tali rotan yang sangat kukuh. Di Sungai Saribas, penduduk tempatan menggunakan batu bersaiz sederhana besar yang mereka panggil sebagai *batu sagang* untuk membuat *sagang* buntal. Batu digunakan sebagai pemberat untuk menenggelamkan *sagang* ke dalam sungai.

Daging ikan Yu dijadikan sebagai umpan. Daging tersebut dibuang tulangnya dan dililitkan dengan ketat pada *batu sagang* dalam kuantiti yang banyak. Bahagian ekor Ikan Yu akan dibiarkan berjuntai untuk menarik perhatian ikan buntal. Dawai atau tali sepanjang 80 cm hingga 90 cm akan bertindak sebagai tali sauh. Kemudian, *sagang* yang telah dililitkan dengan daging ikan Yu tersebut akan ditenggelamkan ke dalam sungai atau dalam istilah tempatan dikenali sebagai proses "*mengului*".

Apabila Buntal Kuning mula memakan umpan tersebut, nelayan akan menarik tali *sagang* dengan perlahan seperti menaikkan sauh kapal. Ikan Buntal Kuning yang seakan-akan terpukau dengan umpan tersebut akan mengikut pergerakan *sagang* yang ditarik ke atas. Apabila ikan telah berada pada jarak yang dekat, nelayan akan menggunakan *seledok* untuk menangkap ikan buntal tersebut. Nelayan mengetahui buntal memakan *sagang* mereka apabila tali *sagang* bergerak daripada kedudukan asal atau dalam istilah tempatan situasi tersebut dikenali sebagai "*ngenjit-ngenjit*."

Semasa musim buntal, malam di Kampung Manggut menjadi sungguh meriah. Selain penduduk setempat, pengunjung dan pelancong juga datang ke kampung ini dengan menyewa perahu penduduk tempatan turut '*membuntal*'. Malah untuk tujuan '*membuntal*', terdapat ramai pengunjung yang sanggup bermalam di rumah sanak saudara dan sahabat handai. Bagi pengunjung dari luar Betong yang tidak mempunyai sanak saudara di kampung berkenaan, mereka sanggup menyewa rumah atau bilik sewa kerana tidak mahu terlepas peluang untuk '*membuntal*' dan menyaksikan sendiri kemeriahan proses '*membuntal*' di waktu malam.

Kebiasaannya, keadaan tersebut berlaku pada hujung minggu dan masa cuti umum. Pengalaman '*membuntal*' dan menyaksikan sendiri suasana yang mempamerkan sekitar 400 hingga 500 buah perahu pelbagai saiz dengan setiap satunya dihiasi dengan cahaya dari pelita minyak tanah dan lampu suluh nelayan dan pengunjung, adalah satu pengalaman yang unik dan menyeronokkan. Jumlah perahu yang begitu banyak dan terang benderang memperlihatkan kepada mereka seakan-akan sedang berlaku satu '*pesta*' yang meriah di permukaan sungai di sepanjang malam hingga ke pagi.

Hasil tangkapan ikan buntal yang mudah diperolehi pada musimnya, merupakan antara faktor lain yang sangat mendorong kedatangan pengunjung ke kawasan tersebut. Keadaan Sungai Saribas yang cetek dan sempit menyebabkan berlaku ketidakseimbangan di antara jumlah ikan yang berhijrah dengan ruang sungai. Implikasinya, ikan-ikan tersebut akan berkumpul dalam ruang yang sempit di air yang cetek sehinggakan banyak Ikan Buntal Kuning yang kelihatan berkumpul di permukaan sungai. Secara tidak langsung, keadaan tersebut menyebabkan proses untuk menangkapnya menjadi tersangat mudah.

Dalam masa yang sama, perolehan hasil tangkapan buntal yang banyak dan mudah telah menarik kehadiran pelancong secara rombongan. Penduduk setempat yang mempunyai perahu mendapat pendapatan sampingan, apabila perahu mereka disewa oleh rombongan-rombongan tersebut untuk menangkap Buntal Kuning. Biasanya rombongan tersebut akan menggunakan *sagang* untuk menangkap Buntal Kuning, kerana ia sangat mudah dan menyeronokkan. Hasil tangkapan yang mereka peroleh akan disumbangkan kepada keluarga miskin yang terdapat di Kampung Manggut dan ada juga yang dijual kepada pengunjung di waktu petang yang sememangnya berpusu-pusu untuk membeli hasil tangkapan.

Kepelbagaian Masakan Ikan Buntal Kuning

Edward Inskeep, seorang perancang pelancongan pernah berkata;

“....selain daripada menyediakan perkhidmatan yang penting kepada pelancong, masakan di sesebuah tempat boleh menjadi tarikan pelancong terutama sekiranya tempat itu menyediakan jenis masakan yang menarik kerana dalam lawatan gourmet yang khas seperti yang dianjurkan di Eropah, masakan merupakan daya tarikan utama.”¹⁹

Sehubungan dengan itu didapati masakan Buntal Kuning yang enak dan lazat didapati telah berjaya menarik perhatian pelancong. Secara biologinya, tidak dinafikan semua spesies buntal mempunyai racun yang sekiranya dimakan oleh manusia boleh membawa maut. Namun begitu dalam konteks Ikan Buntal Kuning, racunnya dibuang dengan cara yang betul menyebabkan ia selamat dimakan. Biasanya proses membuang perut buntal dilakukan oleh golongan perempuan di rumah. Bagaimana pun terdapat juga golongan nelayan lelaki yang mengambil upah membuang perut dan racun ikan daripada pengunjung, terutamanya pengunjung dari luar kawasan Betong. Biasanya upah yang dikenakan adalah satu ringgit bagi seekor *Induk Buntal* dan RM 0.50 bagi seekor anak Buntal. Sebelum memulakan proses pembuangan perut buntal, terlebih dahulu mereka akan merendamkan pisau dan gunting di dalam air panas untuk menghapuskan kekotoran atau kuman yang mungkin terdapat pada alatan tersebut. Mereka akan mengasingkan pisau atau gunting yang digunakan untuk '*ngasak buntal*' dengan pisau atau gunting yang lain, dan ianya juga akan disimpan di tempat yang berasingan.

Buntal Kuning dicuci dengan air yang bersih sekurang-kurangnya tiga kali. Selepas itu, organ pusat ikan tersebut perlu dikenal pasti kerana pemotongan perutnya bermula daripada organ tersebut. Organ tersebut berbentuk bulat dan timbul di tengah-tengah bawah badannya. Apabila organ pusat telah dikenal pasti, ia menjadi titik permulaan untuk memulakan proses pemotongan, yang bermula dari organ pusat hingga ke bawah kepalanya. Proses tersebut dilakukan dengan berhati-hati kerana perutnya mesti dibuang tanpa meninggalkan sedikit pun organ tersebut.

Sekiranya tidak dibuang sepenuhnya, ia akan membawa kesan '*mabuk buntal*' dan muntah-muntah kepada pemakannya. Hal demikian kerana urat saraf dan selaput telurnya yang mempunyai racun *nerotoksin* terdapat hampir berdekatan dengan garisan sempadan yang hendak dipotong tersebut. Sebenarnya, urat dan selaput yang menyelaputi telur buntal itulah yang mengandungi racun *nerotoksin*. Duri yang terdapat pada tubuh badannya atau dalam istilah tempatan dikenali sebagai '*pandan buntal*' turut dibuang kerana dikhuatiri mempunyai racun.

Dalam pada itu, terdapat di kalangan masyarakat tempatan yang mengambil kulit yang mempunyai durinya untuk digoreng. Ia menjadi makanan kegemaran kanak-kanak kerana rasanya yang garing dan rangup setelah digoreng. Walaupun perutnya dibuang, namun telur dan hatinya diambil untuk dijadikan makanan. Urat dan selaput pada telurnya dibuang dengan berhati-hati dan proses itu mengambil masa yang agak lama iaitu lebih kurang satu hingga dua jam mengikut saiz telur. Lebih besar telur buntal, lebih lama masa yang diambil bagi membuang urat dan selaputnya. Tidak hairanlah jika telur buntal mencecah RM30.00 hingga

RM40.00 sekilogram. Setelah telur, hati dan kulit yang mempunyai duri serta bahagian badannya diasingkan, perkara terakhir yang dilakukan adalah mencuci ke semua bahagian tersebut dengan air yang bersih sehingga tiada lagi lendir hitam kelihatan pada badannya.

Setelah selesai proses membuang racun, barulah ikan Buntal Kuning boleh dimasak. Secara umumnya terdapat tiga kategori masakan yang bersumberkan Ikan Buntal Kuning yang popular di Bahagian Betong, Sarawak. Pertama, masakan menggunakan Buntal Kuning segar atau '*ikan Buntal hidup*' dalam istilah tempatan. Kedua, masakan yang menggunakan ikan buntal yang telah dimasinkan atau terkenal dengan nama '*Ikan Buntal Masin*'. Ketiga, masakan yang bersumberkan telur dan hati ikan buntal.

Secara keseluruhannya, terdapat enam masakan yang dapat disediakan dengan menggunakan *Buntal hidup* iaitu *Masakan Asam Pedas* atau *Kari Buntal Hujan Panas*, *Pekasam Buntal*, *Panggang Buntal*, *Kukus Buntal*, *Buntal Goreng Kering* dan *Paisan Buntal*.²⁰ *Masakan Asam Pedas* merupakan masakan yang paling popular dalam kalangan masyarakat tempatan. Antara bahan-bahan yang penting dalam penyediaan *Masakan Buntal Asam Pedas* atau *Kari Buntal Hujan Panas* adalah dua ekor *Induk Buntal*, kunyit, serai, cili api, asam nenas, halia dan bahan tumisan yang sepatutnya.

Kunyit, garam, bawang merah, putih, halia, serai dan cili api ditumbuk dan digaul untuk membuang hanyir atau '*bau lantoh*' dalam istilah tempatan ikan buntal tersebut. Bahan-bahan yang telah siap ditumbuk akan digaul bersama dengan ikan buntal hingga sebati, kemudian kerja menumis dilakukan. Selepas menumis, ikan buntal dimasak di dalam kuah. Hati Buntal juga boleh dimasukkan bersama. Serbuk perasa dan asam nenas hanya akan dicampurkan bersama sekiranya airnya sudah mendidih.

Satu lagi masakan bersumberkan ikan buntal yang mempopularkan Bahagian Betong adalah *Paisan Buntal*. Cara menyediakannya seperti yang dijelaskan di bawah:

"Daun nipah atau daun pisang digunting atau dipotong mengikut saiz Ikan Buntal yang ingin dipais atau dibakar. Ikan Buntal yang telah digaul dengan garam, kunyit dan serbuk perasa diletakkan di dalam paisan daun nipah yang telah disediakan. Arang kayu atau kulit kelapa tua dijadikan bahan bakar untuk memais atau membakarnya."

Cara menyediakan *Panggang Buntal* juga sedemikian rupa, cuma bezanya ia tidak menggunakan daun nipah dalam penyediaannya. Semasa musim ikan buntal, terdapat di kalangan masyarakat tempatan yang berniaga *Paisan* dan *Panggang Buntal* di sepanjang pangkalan dan jeti. Harga bagi seekor *Paisan Buntal* dan *Panggang Buntal* antara tiga hingga lima ringgit mengikut saiz.²¹ Seekor *Induk Buntal* panggang dijual dengan harga lima ringgit, manakala seekor *Anak Buntal* panggang dijual dengan harga tiga ringgit. Harga yang sama dikenakan untuk *Paisan Buntal*. Penjualan masakan buntal tersebut sekali gus telah menarik pengunjung-pengunjung yang telah terpicik dengan ke enakkan masakan ikan buntal di samping dapat meningkatkan pendapatan penduduk kampung yang majoritinya terdiri daripada keluarga nelayan.

Pekasam Buntal merupakan satu lagi menu Ikan Buntal Kuning yang menjadi kegemaran para pengunjung. *Pekasam Buntal* popular kerana boleh bertahan lama

sehingga satu bulan. Proses penyediaannya juga mengambil masa yang agak lama. Bahan-bahan untuk menyediakan *Pekasam Buntal* terdiri daripada ikan buntal, beras, bubur nasi dan garam. Bubur nasi yang telah disediakan akan dikisar sehingga sebati dengan mesin pengisar. Sementara ikan buntal pula digaul dengan garam di tempat yang berlainan. Kemudian bubur digaul dengan ikan buntal, yang seterusnya dimasukkan ke dalam bekas tertutup seperti botol selama tiga malam. Sementara menunggu tiga malam, beras digoreng tanpa menggunakan minyak masak sehingga ia berwarna kekuning-kuningan. Kemudian beras tersebut dikisar dengan menggunakan mesin pengisar untuk mendapatkan hasil seperti seakan-akan serbuk beras. Apabila telah cukup tiga malam, bahan-bahan di atas digaul bersama dan kemudian dimasukkan ke dalam bekas yang tertutup. Proses tersebut hanya mengambil masa satu malam, selepas tempoh itu bolehlah ianya di makan sebagai juadah yang lazat. Hasil *Pekasam Buntal* juga boleh digoreng dan *dipais*.

Selain daripada masakan *Buntal Hidup*, Buntal Kuning juga boleh dimasinkan untuk menjadikannya bertahan dengan lebih lama. Hal ini disebabkan kehadiran Buntal Kuning di Sungai Saribas hanya dua kali setiap tahun. Ikan Buntal Masin boleh bertahan sehingga satu hingga dua bulan selepas proses memasinkannya dilakukan. Ikan Buntal Masin dijual dalam bentuk bungkusan. Harga bagi sebungkus Ikan Buntal Masin yang mengandungi empat ekor *Induk Buntal* adalah empat hingga lima ringgit mengikut saiz. Bagi anak Buntal Masin pula, harganya empat ringgit sebungkus yang mengandungi lapan ekor.

Antara masakan yang boleh dihasilkan menggunakan Ikan Buntal Masin adalah *Buntal Goreng*, *Paisan Buntal Masin*, *Panggang Buntal Masin* dan boleh juga dibuat *Pekasam Buntal*. Cara menyediakan masakan-masakan tersebut adalah sama seperti menyediakan masakan daripada *Buntal Hidup*. Apa yang membezakannya adalah ianya hanya dibasuh dan terus boleh digoreng, *dipais*, *di kasam* atau dipanggang tanpa melakukan proses menumis atau proses yang seumpamanya. Ikan Buntal Masin dibasuh sehingga tiga kali sebelum digoreng sehingga masak. Apa yang istimewanya bagi *Buntal Goreng* adalah keseluruhan badannya termasuk daging, kepala, tulang dan duri (jika ada) boleh dimakan. Rasanya sedikit masin, rangup dan sangat lazat. Kini, atas usaha penduduk Kampung Manggut dengan kerjasama Jabatan Pertanian Betong, Ikan Buntal Masin telah dibungkus dengan cantik dan menarik. Ia adalah salah satu langkah untuk mempromosikan produk Buntal Kuning kepada umum, khususnya pelancong.

Hati Buntal boleh dibuat *paisan* dan masakan goreng. Seperti *Paisan Buntal*, hatinya juga dibaluti dengan daun nipah atau daun pisang sebelum *dipais* atau dibakar. Sebelum *dipais*, ianya perlu digaul dengan garam terlebih dahulu. Telur buntal yang telah dibuang urat dan selaputnya akan digaul bersama dengan garam dan dibiarkan dalam bekas tertutup semalaman. Kemudian dijemur sehingga kering. Setelah kering, barulah ia boleh dimasak atau dijual. Telur Buntal tersebut boleh digoreng begitu sahaja tanpa bahan ramuan.

Selain itu, telur buntal juga boleh direbus. Antara bahan-bahan untuk merebusnya terdiri daripada bawang merah, bawang putih, garam, serai dan rebung. Bahan-bahan tersebut digaul bersama dengan telur buntal di dalam kualiti. Air yang bersih akan ditambah sebanyak tiga kali semasa proses merebus untuk membuang sisa-sisa racun *nerotoksin* yang kemungkinan masih terdapat pada telurnya. Kepelbagaian masakan daripada Ikan Buntal Kuning ini telah cukup jelas membuktikan yang ianya sangat bermutu dan mungkin jika tidak keterlaluan boleh disamakan dengan mutu masakan Ikan *Fugu* di Jepun.

Pesta Ikan Buntal

Pesta Ikan Buntal merupakan usaha penting pihak kerajaan dalam mempromosi dan memperkenalkan Ikan Buntal Kuning kepada umum, sekali gus melihat kepentingannya sebagai satu platform untuk menguji dan memperlihatkan potensi ikan ini dalam usaha menarik pelancong. Keistimewaan Buntal Kuning yang unik dan menarik dari segi kewujudan dan kualitinya, menyebabkan pihak kerajaan tempatan terpenggil untuk mengadakan satu program pada musim penghijrahan spesies buntal di Sungai Saribas. Program bertema yang dinamakan sebagai 'Pesta Ikan Buntal' telah dianjurkan bermula pada bulan Julai tahun 2002, sekali gus telah tersenarai dalam kalendar pelancongan Bahagian Betong dan menjadi acara tahunan bagi negeri Sarawak. Kini ia merupakan acara bertema yang sangat popular dan dinanti-nantikan oleh masyarakat tempatan di Bahagian Betong khususnya, dan di Sarawak amnya.

Idea untuk menganjurkan Pesta Ikan Buntal sebenarnya berhubung rapat dengan keunikan dan kemeriahan proses *membuntal* itu sendiri. Kemeriahan proses *membuntal* yang menyeksikan ratusan perahu dan ribuan penduduk sama ada turun ke sungai mahupun yang berada di tebing, di tengah malam dengan masing-masing berbekalkan lampu minyak tanah dan lampu suluh telah memperlihatkan seolah-olah penduduk di pesisir Sungai Saribas sedang 'berpesta', terutama pada musim kemuncak penghijrahan ikan itu. Ianya seperti 'pesta cahaya' sedang berlaku di atas permukaan sungai.

Secara keseluruhannya, penganjuran Pesta Ikan Buntal adalah di bawah tugas khas Pejabat Residen Bahagian Betong. Pihak penganjur telah membahagikan aktiviti-aktiviti yang dilakukan kepada dua bahagian yang utama. Bahagian Pertama adalah aktiviti yang berkait-rapat dengan Ikan Buntal Kuning dan Bahagian Kedua pula adalah aktiviti yang berkaitan dengan sukan air, rekreasi dan hiburan. Bahagian Pertama terdapat tiga aktiviti utama yang diadakan oleh pihak penganjur. Pertama, merupakan 'Mini Ekspo, Pameran, dan Jualan produk berasaskan Ikan Buntal Kuning.' Pada kali pertama penganjurannya, pameran hanya berkisarkan tentang informasi-informasi mengenai biologi Ikan Buntal Kuning. Biologi Ikan Buntal Kuning dipamerkan dengan terperinci dalam bentuk edaran risalah dan tayangan video. Tujuan pameran tersebut untuk memberitahu umum tentang Ikan Buntal Kuning secara menyeluruh dan mengharapka ia dapat mengubah persepsi masyarakat mengenainya. Di samping itu, pihak penganjur juga mempamerkan alatan untuk menangkap Ikan Buntal Kuning seperti bubu, *tanggok*, jala dan *sagang*.

Dalam pada itu, agensi-agensi yang berkenaan turut menjual produk berasaskan ikan buntal seperti Ikan Buntal Masin yang telah dibungkus dengan menarik. Telur dan hati buntal turut dibungkus untuk dijual kepada pengunjung yang datang. Penduduk tempatan juga diberi peluang untuk berniaga Ikan Buntal Kuning. Satu ruang telah disediakan oleh pihak penganjur sebagai lokasi untuk penduduk tempatan berniaga. Kebanyakan peniaga terdiri daripada nelayan tempatan yang majoritinya menjual *Ikan Buntal Masin* dan *Ikan Buntal Hidup*. Terdapat juga dalam kalangan mereka yang menjual masakan ikan buntal iaitu *Panggang Buntal* dan *Pais Buntal*.

Kemudian pada penganjuran tahun berikutnya, pihak penganjur turut menyediakan ruang berbentuk lot bersaiz sederhana untuk peniaga lain terutama bagi peniaga kain, aneka jenis pakaian, kraf tangan tempatan, cenderamata dan

barangan perhiasan serta tidak ketinggalan penjualan makanan ringan. Kesempatan ini digunakan oleh peniaga-peniaga dari dalam dan luar Betong untuk berniaga.

Aktiviti kedua dalam Bahagian Pertama pengisian pesta ini adalah 'Pertandingan Menangkap Buntal'. Satu perkara yang penting perjalanan aktiviti ini memperlihatkan penglibatan masyarakat setempat secara langsung tanpa melibatkan pihak Pejabat Residen. Pihak Residen menyerahkan tanggungjawab sepenuhnya kepada penduduk Kampung Manggut dan kampung-kampung berdekatan untuk menguruskan pertandingan tersebut. Pihak Residen hanya berperanan sebagai penyumbang hadiah kepada pertandingan tersebut. Penghulu Kampung Manggut dan semua Ketua Kampung di Daerah Spaoh menjadi 'orang penting' bersama-sama dengan penduduk kampung bagi menjayakan pertandingan tersebut. Keadaan ini jelas menampakkan bahawa Pesta Ikan Buntal begitu istimewa kerana segenap lapisan masyarakat sama ada golongan pentadbir atau penduduk tempatan memainkan peranan yang penting dalam menjayakannya.

Terdapat empat kategori pertandingan menangkap buntal yang dianjurkan iaitu Pertandingan Menjaring Buntal, *Nyagang* Buntal, *Nanggok* Buntal dan Memancing Buntal. Istimewanya pertandingan ini kerana ia bukan sahaja melibatkan penyertaan kaum lelaki malah kaum wanita juga turut mengambil bahagian dalam pertandingan tersebut. Penonton tidak dibenarkan mendekati lokasi pertandingan dan pihak media juga tidak digalakkan untuk menangkap gambar berdekatan dengan lokasi pertandingan. Arahan tersebut bertujuan untuk menjaga keselamatan para peserta di samping tidak mengganggu proses pertandingan. Penonton hanya dibenarkan melihat dari tebing sungai sahaja.

Selain daripada itu, satu lagi aktiviti yang diuruskan oleh masyarakat setempat dengan kerjasama Jabatan Pertanian Betong adalah demonstrasi menyediakan dan memasak ikan buntal.²² Demonstrasi tersebut diadakan secara terbuka berdekatan dengan tapak pameran. Demonstrasi cara membuang perut dan racun Ikan Buntal Kuning yang betul dan selamat ditunjukkan kepada pengunjung. Jabatan Pertanian Betong diberi tanggungjawab memilih beberapa orang penduduk kampung untuk mengadakan demonstrasi tersebut. Demonstrasi memasak Buntal Kuning turut ditunjukkan oleh mereka dengan terperinci. Cara-cara menyediakan semua jenis masakan yang melibatkan Buntal Kuning ditunjukkan dengan terperinci termasuk cara-cara memasinkannya.

Bagi memeriahkan lagi suasana pesta, di Bahagian Kedua pihak penganjur mengadakan sukan air, rekreasi dan hiburan. Ini merupakan aktiviti sampingan bukan setakat untuk memeriahkan suasana pesta, malah untuk menarik lebih ramai lagi pengunjung. Antara aktiviti sukan air yang paling popular yang diadakan semasa Pesta Ikan Buntal adalah Pertandingan Lumba Perahu *Sakai* 10, 15, 20 dan 30. Perahu *Sakai* adalah perahu yang tidak menggunakan enjin pam atau enjin sangkut. Angka 10, 15, 20 dan 30 pula menunjukkan syarat untuk jumlah pengayuh perahu yang tidak boleh lebih atau kurang daripada angka tersebut. Pertandingan tersebut dibahagikan kepada dua kategori iaitu kategori lelaki dan perempuan. Menariknya, pasukan yang ingin bertanding bebas menggunakan perahu sendiri.

Bagi memeriahkan lagi suasana perlumbaan, pihak penganjur juga menganjurkan pertandingan perahu lumba paling cantik. Pada setiap tahun, lebih 100 buah pasukan daripada seluruh pelosok negeri Sarawak menyertai lumba perahu tersebut. Misalnya, sebanyak 129 buah pasukan telah menyertai

Pertandingan Lumba Perahu *Sakai* pada tahun 2004. Secara positifnya, ia telah menyebabkan Kampung Manggut dikunjungi oleh ribuan peserta lumba perahu tersebut dan dalam masa yang sama, menjadi platform penting untuk memperkenalkan Ikan Buntal Kuning kepada mereka. Selain daripada perlumbaan Perahu *Sakai*, pihak penganjur juga mengadakan Pertandingan Lumba Perahu Enjin Pam dan Enjin Sangkut. Bagi pertandingan ini, ia dibahagikan kepada kategori individu dan berpasukan. Bagi kategori berpasukan, jumlah ahli pasukan adalah tiga orang.

Bagi aktiviti rekreasi pula, beberapa pertandingan yang bermotifkan memupuk semangat bekerjasama telah dianjurkan. Misalnya sepanjang lima tahun (2002-2006) penganjurannya, terdapat beberapa aktiviti rekreasi diadakan seperti Pertandingan Tarik Tali, Pertandingan Menganyam Ketupat, Pertandingan Melukis dan Mewarna bagi kanak-kanak, Pertandingan Bola Sepak VIP, Bola Sepak Sembilan Sebelah dan Sukaneka Rakyat.

Bagi memeriahkan dan mengisi masa malam Pesta Ikan Buntal, pihak penganjur telah mengadakan beberapa aktiviti yang bersifat hiburan. Menariknya, pihak penganjur telah mempamerkan budaya masyarakat Melayu Sarawak melalui Pertandingan Gendang Melayu atau *Bermukun*. Gendang Melayu adalah antara hiburan yang paling popular di kalangan masyarakat Melayu Sarawak. Irama Gendang Melayu Sarawak akan diiringi dengan beberapa rangkap pantun yang dilagukan oleh tukang gendang. Kemudian, ia turut disertai dengan tarian yang dikenali sebagai *tandak*. Bagi menggalakkan penglibatan generasi muda, pihak penganjur turut menganjurkan Pertandingan Bertandak untuk kategori remaja.

Pertandingan Gendang Melayu dan *Bertandak* adalah antara pertandingan paling dinanti-nantikan oleh penduduk di Bahagian Betong khususnya dan Sarawak umumnya. Radio RTM Sri Aman turut memainkan peranan penting dalam menyiarkan pertandingan tersebut secara langsung. Selain itu, pihak penganjur juga mengadakan Pertandingan Nyanyian Lagu-lagu 60-an, Lagu P. Ramlee dan Saloma serta Lagu Pop Komersial. Sekali gus ia menyaksikan penglibatan segenap lapisan masyarakat daripada golongan remaja hinggalah ke golongan warga emas. Bagi pertandingan tersebut, pihak penganjur telah mengenakan yuran penyertaan sebanyak RM 10 bagi setiap satu penyertaan.

Pihak penganjur juga mengadakan Mini Konsert yang dijayakan oleh artis-artis tempatan Sarawak. Bagi memeriahkan lagi suasana, Pertandingan Ratu Kebaya Pesta Ikan Buntal turut diadakan. Pelbagai pakaian tradisional suku kaum Sarawak diperagakan. Sekali gus aktiviti-aktiviti hiburan ini bukan sahaja dapat mencungkil bakat baru, malah secara tidak langsung memperlihatkan Pesta Ikan Buntal sebagai platform penting untuk mempamerkan budaya masyarakat tempatan yang pasti akan menarik ramai pengunjung.

Tidak dapat dinafikan penganjuran Pesta Ikan Buntal telah berjaya meningkatkan ekonomi dan pendapatan masyarakat tempatan. Penduduk kampung terutamanya penduduk Kampung Manggut mendapat pendapatan yang lumayan hasil daripada sewaan perahu, rumah, penjualan ikan buntal mentah, ikan buntal masin dan masakan ikan buntal.²³

Kesimpulan

Ikan Buntal Kuning yang dikhuatiri kerana beracun telah berubah menjadi makanan rebutan apabila penduduk Kampung Manggut berjaya dan mahir membuang racunnya. Setelah dipastikan bahawa ikan tersebut selamat dimakan, maka ia telah ditangkap dalam jumlah yang banyak oleh penduduk setempat dan pelancong yang datang mengunjungi daerah ini. Kuantiti tangkapan yang banyak hingga membolehkan ikan-ikan tersebut dijadikan ikan masin dan ikan pekasam. Selain daripada itu penduduk setempat telah cuba mempelbagaikan cara memasak ikan tersebut, sehingga jenis masakan Ikan Buntal Kuning ini berjaya menarik perhatian para pengunjung. Keunikan Ikan Buntal Kuning ini dah kehadirannya yang bermusim, telah membolehkan pihak kerajaan menjadikannya sebagai agenda pelancongan Negeri Sarawak.

Keistimewaan aktiviti '*membuntal*' yang mudah dan meriah telah dikenal pasti sebagai penyumbang kepada kedatangan pelancong. Dalam hal ini, ianya telah mengundang dua kategori pengunjung iaitu pengunjung yang turut-serta dalam proses menangkap ikan dan pengunjung yang berada di tebing sungai yang tertarik dengan keunikan dan kemeriahan proses '*membuntal*' di sungai, yang seolah-olah nelayan dan pengunjung sedang berpesta *menuai* hasil ikan buntal.

Dalam masa yang sama pada musim kemuncak ikan buntal ini, faktor perolehan tangkapan yang banyak dengan cara yang mudah juga telah dikenal pasti sebagai salah satu aset yang mampu menarik pelancong untuk datang ke tempat ini. Dalam hal ini, faktor tersebut mampu mengundang ramai pengunjung yang terdiri daripada pengunjung dari luar Betong dan pengunjung berombongan. Ini disebabkan penglibatan mereka dalam aktiviti menangkap ikan tidak akan menghampakan.

Seterusnya yang lebih mustahak adalah keistimewaannya dari sudut kualitinya yang mampu dijadikan sumber makanan yang bermutu dan mempunyai nilai komersial. Kepelbagaian masakan daripadanya tidak keterlaluan jika dikatakan bahawa, mutu Ikan Buntal Kuning yang pelbagai dari segi masakan boleh menarik pelancong antarabangsa terutama dari Asia Timur yang sangat menggemari Ikan *Fugu* (Buntal) di kawasan mereka.

Jelas bahawa keunikan dari sudut kewujudan dan bentuk fizikal, mudah dan meriahnya proses '*membuntal*', perolehan tangkapan buntal yang banyak pada musimnya serta kualiti dari sudut masakannya telah menjadikan Ikan Buntal Kuning istimewa dan sekali gus berpotensi besar menjadi suatu produk untuk menarik ramai pelancong untuk berkunjung ke Bahagian Betong, khasnya dan Sarawak amnya.

Nota Hujung

¹ Temubual dengan Encik Romie, Pengerusi Pasukan Petugas Pelancongan Bahagian Betong di Ibu Pejabat Residen Bahagian Betong pada 12 Jun 2007, jam 2.30 petang.

² Temubual dengan Encik Sulaiman Taha, Penghulu Kampung Manggut di rumah beliau pada 20 Jun 2007, jam 11.00 pagi.

³ Abu Khair Mohammed Mohsin dan Mohd Azmi Ambak, *Marine Fishes and Fisheries of Malaysia and Neighbouring Countries* (Selangor: Penerbit Universiti Putra Malaysia, 1996), hlm. 625.

- ⁴ Siti Khalijah Daud (ed.), *Biologi Ikan* (Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka, 1987), hlm. 212.
- ⁵ Abu Khair Mohammed Mohsin dan Mohd Azmi Ambak, *Marine Fishes*, hlm. 625
- ⁶ Temubual dengan Encik Sulaiman Taha, Penghulu Kampung Manggut di rumah beliau pada 20 Jun 2007, jam 11.00 pagi.
- ⁷ Ibid.
- ⁸ Abu Khair Mohammed Mohsin dan Mohd Azmi Ambak, *Marine Fishes and Fisheries of Malaysia and Neighbouring Countries* (Selangor: Penerbit Universiti Putra Malaysia, 1996), hal. 626.
- ⁹ "Trade Environment Database (TED)," Blowfish and Trade (BLOWFISH Case), Dr. James R. Lee, <http://www.american.edu/TED/blowfish.htm> (diakses pada 26 Ogos 2007)
- ¹⁰ Fadhlihana A., " Fugu; Antara Nikmat dan Maut," Exa-Bytes Networks, <http://www.tokeikedai.net.my/>
- ¹¹ "Trade Environment Database (TED)," Blowfish and Trade (BLOWFISH Case), Dr. James R. Lee, <http://www.american.edu/TED/blowfish.htm>
- ¹² Fadhlihana A., " Fugu; Antara Nikmat dan Maut."
- ¹³ Ibid.
- ¹⁴ Hasil temu bual dengan Encik Raca Mulong bertempat di Pejabat Residen Betong pada 3 Disember 2007 pada pukul 9.00 pagi.
- ¹⁵ Siti Khalijah Daud (ed.), *Biologi Ikan*, hlm. 213.
- ¹⁶ Hasil temu bual dengan Encik Raca Mulong bertempat di Pejabat Residen Betong pada 3 Disember 2007 pada pukul 9.00 pagi.
- ¹⁷ Mohammad Raduan Mohd. Ariff, *Perusahaan Perikanan di Semenanjung Malaysia* (Kuala Lumpur: Jabatan Penerbitan Universiti Malaya, 1988), hlm. 43
- ¹⁸ Hasil temubual dengan Encik Sulaiman Taha bertempat di kediamannya pada 17 November 2007 pada pukul 12.00 tengah hari.
- ¹⁹ Che Elaine Che Hassan (ed.), *Perancangan Pelancongan, Pendekatan Pembangunan Bersepadu dan Berkekalan* (Kualal Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka, 1996), hlm. 89.
- ²⁰ Hasil temubual dengan Encik Sulaiman Taha bertempat di kediamannya pada 17 November 2007 pada pukul 12.00 tengah hari.
- ²¹ Hasil temubual dengan Encik Sulaiman Taha bertempat di kediamannya pada 17 November 2007 pada pukul 12.00 tengah hari.
- ²² Jabatan Penerangan Bahagian Betong, Sarawak, *Pesta Ikan Buntal* (Betong, 2004), hlm. 14.
- ²³ Hasil temubual dengan Encik Raca Mulong bertempat di Pejabat Residen Betong pada 3 Disember 2007 pada pukul 9.00 pagi.