

Pasar Xiamen mewah ikan, sayur segar

Baru-baru ini saya berkesempatan dibawa ke pasar ikan di Xiamen, China oleh dua pelajar yang membantu sepanjang saya dan keluarga di sana, sebelum kembali ke tanah air. Mereka adalah pelajar tahun akhir, Sekolah Kewartawanan dan Komunikasi, Universiti Xiamen.

Pasar ikan kelapan atau Ba Shi adalah pasar ikan terbesar dan popular di Pulau Xiamen. Pasar ini antara tempat yang menawarkan ikan dan sayuran segar. Pada awalnya saya membayangkan Ba Shi ini menyerupai Pasar Ben Thanh di Ho Chi Minh City yang mempunyai bangunan tersendiri dan bumbung. Rupa-rupanya, Ba Shi adalah pasar jalanan secara terbuka bermula dari Simpang Wo sehingga Jalan Tong berhampiran jeti.

Menurut seorang pelajar, dari segi sejarah, ada lebih 10 pasar ikan di Xiamen, tetapi ada antaranya yang sudah ditutup dan pasar kelapan adalah antara yang paling aktif. Ba Shi, adalah pasar terdekat dengan laut menjadikannya mudah untuk nelayan dan peraih memungkah serta menjual hasil tangkapan mereka. Ba Shi dalam bahasa Mandarin bermaksud Ba (lapan) dan Shi (pasar).

Ikan segar dari laut

Di Ba Shi, setiap hari ratusan menjual ikan segar yang baru ditangkap dari laut, termasuk pelbagai jenis ikan, udang, ketam dan sayur. Pelbagai spesies udang dan ketam dapat dilihat dan kebanyakannya dijual hidup-hidup. Malah, raja ketam yang mengandungi protien yang sangat tinggi dengan kalori rendah juga boleh dibeli di Ba Shi.

Banyak pilihan sehingga kita boleh membeli hanya janggut sotong yang besar atau memilih sotong segar mencecah lapan inci panjang badannya. Itu belum lagi pilihan makanan laut kering yang ditawarkan di pasar raya dan kedai berhampiran Ba Shi.

Apa yang menarik ialah, terlalu banyak spesies ikan, udang dan ketam membuatkan kami mengambil keputusan untuk membeli jenis yang biasa dimakan di Malaysia, dikhuatiri rasa ganjil dan membazir. Antara ikan yang dijumpai ialah tenggiri, kerisi dan selar.

Apabila memilih udang, saya akhirnya memilih dari segi warna dan bentuk yang paling biasa dijumpai di Malaysia. Namun, seorang daripada pelajar yang membawa kami bertanya kenapa mengambil udang yang sudah mati berbanding masih hidup?

Soalan ini sebenarnya menarik kerana di Malaysia, kita memang jarang dapat membeli udang hidup kecuali jika tinggal berhampiran sungai atau pantai.

Bagi saya yang tinggal di Nilai, Negeri Sembilan, membeli udang hidup adalah satu nikmat yang jarang diperoleh. Maka, ketika membeli udang di Ba Shi, pertimbangan utama ialah memastikan udang itu daripada spesies yang 'biasa' sama ada hidup atau tidak, itu persoalan kedua penting memandangkan hampir semua makanan laut yang dijual lebih segar daripada yang biasa dibeli di Malaysia.

Harga makanan laut murah

Boleh dikatakan harga jualan makanan laut di sini separuh daripada harga di Malaysia. Menariknya, paparan harga di Xiamen, di pasar mahupun di pasar raya, adalah untuk 500 gram dan bukan satu kilogram. Harga udang misalnya adalah 24 yuan bagi 500 gram dan 48 yuan (RM30) untuk sekilogram. Harga anggaran bagi udang sebesar dan sesegar itu di Malaysia ialah RM60 hingga RM70 sekilogram.

Namun, harga makanan mentah termasuk sayuran sangat berbeza di pasar raya. Apartmen tempat kami menginap berjarak hanya sepelau dengan pasar raya antarabangsa iaitu Carefour dan Walmart. Dengan hanya 10 minit berjalan kaki, kami dapat membeli kebanyakan sayuran, buah-buahan di pasar raya ini. Namun, kami tidak pernah membeli ikan di sini kerana spesiesnya yang ganjil dari faktor harga.

Harga di pasar raya hampir dua kali ganda harga di pasar, kerana ini juga membuatkan orang tempatan sendiri jarang membeli ikan di pasar raya. Misalnya, harga seikat kangkung di Ba Shi adalah 4 yuan, tetapi di pasar raya berharga, 8 yuan. Mungkin ini sedikit berbeza dengan Malaysia kerana di sesetengah tempat, pasar raya seperti Zmart menawarkan harga bahan mentah yang lebih rendah berbanding pasar tani atau pasar basah.

Inilah antara nikmat hidup di bandar tepi pantai seperti Xiamen, sungguhpun barangan lain dijual pada harga lebih mahal berbanding Malaysia.



Penulis

ialah Pensyarah Kanan, Universiti Sains Islam Malaysia yang baru-baru ini menjadi Profesor Pelawat, Sekolah Kewartawanan dan Komunikasi, Xiamen University, China



DR SITI SURIANI
OTHMAN