

Ikan merupakan salah satu sumber protein hewani yang banyak dikonsumsi masyarakat, mudah didapat, dan relatif murah harganya di pasaran jika dibandingkan dengan sumber protein dari daging ayam dan daging sapi. Sebagaimana sumber protein hewani lainnya, ikan juga termasuk sumber protein hewani yang mudah mengalami proses pembusukan. Penyebab proses pembusukan ini adalah bakteri dan perubahan kimiawi yang terjadi pada ikan yang telah mati.

Jauh sebelum ditemukannya lemari pendingin dan metode pengawetan makanan dengan menggunakan zat kimia, ada empat metode kuno pengawetan makanan/sumber protein hewani yang telah dikenal sejak zaman dahulu. Menurut Prof. DR. Teuku Jacob, seorang ahli paleoantropologi, keempat metode tersebut yakni dengan metode pengeringan di bawah terik sinar matahari, metode penggaraman, metode pengeringan dengan menggunakan rempah-rempah, dan metode pengasapan.

Konon metode pengawetan makanan ini muncul dari krisis yang pernah dihadapi oleh manusia pada masa lalu. Pada masa itu ketergantungan manusia akan lingkungan alam sekitarnya begitu kuat, sehingga memaksa mereka harus beradaptasi dengan kondisi lingkungan di sekitarnya. Begitupun dengan metode pengawetan makanan tersebut ditemukan secara tidak sengaja, berdasarkan pengalaman empirik, bukan melalui hasil sebuah penelitian sebagaimana dimasa sekarang ini. Idenya adalah, bagaimana caranya agar hasil tangkapan hari ini bisa disimpan untuk memenuhi ataupun mencukupi kebutuhan kedepannya.

Sebagaimana masyarakat Eropa pada masa abad ke-16 sampai dengan abad ke-18, sebelum ditemukannya mesin pendingin, mereka harus bisa menghadapi kenyataan yang terjadi pada saat setiap musim dingin/salju tiba. Sepanjang musim tersebut mereka harus tetap bisa bertahan dan dapat memenuhi kebutuhan protein hewani. Maka solusinya adalah dengan mengawetkan makanan tersebut dengan menggunakan rempah-rempah, seperti lada, yang didatangkan dari kawasan Nusantara pada masa itu. Kita tentu masih ingat tentang catatan-catatan sejarah Nusantara dimasa lalu, dimana pada masa itu Nusantara merupakan

salah satu kawasan penghasil lada terbesar. Besarnya permintaan akan rempah-rempah tersebut telah mengakibatkan mahalnya harga jual komoditi lada di Nusantara pada masa itu, hingga harganya bisa menyaingi harga emas. Dan inilah salah satu sebab terjadinya gerakan kolonialisasi bangsa Eropa atas Nusantara dikemudian hari.

Lain halnya dengan bangsa Eropa dimasa lalu, dari dahulu hingga saat ini masyarakat yang hidup dan menetap di pesisir-pesisir pantai lebih familiar dengan metode pengeringan dibawah terik sinar matahari dan metode penggaraman. Mereka mengawetkan ikan sisa hasil tangkapan laut untuk tetap bisa dikonsumsi. Masih menurut Prof. DR. Teuku Jacob, teknik pengasapan makanan ini setidaknya telah dikenal sejak zaman neolitik. Teknik pengasapan ini dapat mengurangi kadar air pada ikan dan dapat menghambat berkembangnya mikroba jenis bakteri sekaligus menghambat proses perombakan enzim.

Sama halnya dengan metode pengeringan dan penggaraman, metode pengasapan juga dapat mengurangi bahkan menghilangkan kadar air dalam tubuh ikan, sehingga tidak memberikan kesempatan bagi bakteri untuk berkembang biak. Masyarakat yang tinggal di daerah pedalaman dan daerah perbukitan lebih familiar dengan metode pengasapan ini, biasa dikenal dengan nama disalai. Jenis ikan yang disalai atau diasapi adalah jenis ikan air tawar hasil tangkapan dari sungai maupun danau air tawar. Salah satu daerah yang terkenal akan ikan salainya adalah daerah Mandailing. Orang-orang Mandailing menyebutnya dengan *ikan sale* atau *gulaen nadi sale*.

Hampir semua jenis ikan air tawar yang berasal dari sungai dan danau di Mandailing bisa dan biasa disalai. Akan tetapi yang paling terkenal dan mahal harganya adalah *gulaen mera nadi sale*, *limbat sale*, dan *bolut sale*. Harga perkilonya bisa menyamai bahkan melebihi harga perkilo daging sapi. Seperti halnya dengan *gulaen mera nadi sale* (ikan jurung salai), harga perpotongnya, sekitar 500 gr, bisa tembus dikisaran Rp 100.000,00. Bahkan bisa lebih mahal lagi apabila ikan jurung yang dijadikan sebagai bahan dasar pembuatan ikan salai tersebut bukan hasil budi daya, akan tetapi merupakan hasil tangkapan liar dari sungai maupun danau, karena selain

rasanya yang memang jauh berbeda dengan ikan hasil penangkaran juga dikarenakan susahnyanya untuk mendapatkan ikan jurung liar. Di masyarakat Mandailing, ikan jurung ini merupakan makanan istimewa, makanan para raja-raja, dan sering disuguhkan pada saat acara-acara adat di Mandailing. Inilah juga salah satu sebab kenapa harga *gulaen mera nadi sale* ini mahal sekali.

Selain dari *gulaen mera nadi sale*, jenis ikan sale yang terkenal dari daerah Mandailing adalah *limbat sale* dan *bolut sale*. *Limbata sale* adalah ikan lele hasil tangkapan liar dari sungai yang kemudian disalai, sedangkan *bolut sale* adalah ikan belut salai. Harga kedua jenis ikan salai ini juga termasuk mahal dipasaran. Apa lagi *limbat sale* yang identik dengan Mandailing. Jika orang mendengar *limbat sale* ataupun lele salai maka orang akan langsung mengingat kata Mandailing.

Proses pembuatan *ikan sale* ini tidaklah mudah. Untuk mendapatkan *ikan sale* yang berkualitas baik haruslah melalui proses pengasapan lebih kurang tiga jam lamanya. Bahan yang digunakan untuk mengasapi *ikan sale* adalah sabut kelapa kering. Tidak menggunakan kayu bakar sebagaimana kebanyakan proses pengasapan ikan salai di daerah lain. Inilah salah satu yang membuat rasa ikan salai dari Mandailing memiliki cita rasa serta aroma yang khas dan yang menyebabkan ikan salai ini lebih tahan lama. Sesaat sebelum memasuki proses pengasapan, ikan tersebut terlebih dahulu dibelah dari bagian kepala hingga ekor, namun tidak sampai putus terbelah. Insang dan bagian dalam perut ikan dibuang dan ikanpun dicuci dengan menggunakan air hingga benar-benar bersih. Kemudian ikan-ikan tersebut disusun merata pada wadah yang sudah disiapkan khusus dan ikanpun disalai dengan menggunakan asap dari sabut kelapa kering yang telah dibakar.

Orang Mandailing biasa menyajikan *ikan sale* ini dengan cara digulai santan bersama kentang. Salah satu sajian yang terkenal dan selalu disajikan pada rumah makan-rumah makan khas Mandailing adalah gule



# IKAN SALE-NYA ORANG MANDAILING

*limbat sale* atau gulai lele salai. Bumbu-bumbu yang digunakan dalam pembuatan gulai ini adalah cabai merah giling, bawang merang giling, kunyit giling, jahe giling, batang sereh, lengkuas, potongan bawang batak, dan potongan tomat merah. Rasa yang ditimbulkan bumbu-bumbu tersebut membuat gulai ikan sale tersebut begitu nikmat, rasa dan aromanya begitu khas, selain rasanya pedas juga terasa panas di lidah. Rasa panas ini muncul dari ikan yang disalai dengan menggunakan asap dari proses pembakaran sabut kelapa kering tadi.



Khusus untuk *bolut sale*, jenis ikan salai ini selain disambal goreng, biasanya dimasak rendang bersama dengan kentang kecil seukuran uang logam. Orang Mandailing menamakannya dengan *rondang bolut* atau *rendang belut*. *Rondang bolut* ini memiliki rasa dan aroma yang khas dan merupakan salah satu masakan khas dari Mandailing yang hanya dapat dijumpai di daerah Mandailing, rumah-rumah orang Mandailing, dan rumah makan-rumah makan khas Mandailing. Proses pembuatannya tidak jauh berbeda dengan proses pembuatan rendang pada umumnya, akan tetapi proses pemasakannya tidak sampai kering sebagaimana rendang daging khas Sumatera Barat.

Selain digulai, *limbat sale* dan *bolut sale* juga biasa disambal goreng. Pertama-tama *limbat* dan *bolut* (dipotong-potong) *sale* tersebut dicuci dengan air kemudian digoreng pada minyak yang telah panas kurang lebih sepuluh menit kemudian diangkat dan ditiriskan. Kemudian campuran cabe (merah atau hijau), bawang merah, bawang putih, dan garam yang telah digiling (halus atau kasar) ditumis dengan menggunakan minyak secukupnya. Ditengah-tengah proses penumisan tersebut, masukkan potongan bawang batak secukupnya. Setelah bumbu yang ditumis tersebut telah matang, matikan api kompor dan masukkan perasan jeruk nipis secukupnya ke dalam tumisan bumbu tersebut kemudian diaduk dan masukkan *limbat sale* atau *bolut sale* yang telah digoreng sebelumnya dan diaduk hingga merata, kemudian hidangkan bersama gulai manis daun ubi tumbuk, maka sesaat itu anda telah dianggap menjadi orang Mandailing.

#### Sumber Tulisan:

Prof. DR. Teuku Jacob, dalam "Evolusi Makanan Manusia, Dari Paleonutrisi dan Paleoekonomi Menuju Gizi Futuristik", dimuat pada Pertemuan Ilmiah Arkeologi V Yogyakarta, 4-7 Juli 1989.

Harvina, "Kuliner Suku Mandailing di Sumatera Utara", Jurnal Hasil Penelitian Sejarah dan Nilai Tradisional, SUWA No. 12 Balai Pelestarian Sejarah dan Nilai Tradisional Banda Aceh, 2010.

#### Sumber Lisan:

Wawancara dengan ibu Sardiah, pengrajin ikan sale dari Panyabungan, Kabupaten Mandailing Natal.

#### Sumber Photo:

Internet

Penanggung Jawab : Iринi Dewi Wanti, S. S., M. SP.  
Penulis : Miftah Roma Uli Tua, S. S.  
Penyunting : Agustrisno, M. SP.  
Penata Letak : Angga, S. Sos.



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN  
DIREKTORAT JENDERAL KEBUDAYAAN  
BALAI PELESTARIAN NILAI BUDAYA BANDA ACEH

