

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. Idanya 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/sajiu 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 kolonisasi 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 pengasinan makanan ini setidaknya telah dikenal sejak zaman neolitik. Teknik pengasinan 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 susahya 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*. *Limbat 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*