

# Gulai kering daun asam gelugur juadah istimewa di Lipis, Raub

06 Mei 2023 02:49pm Masa membaca: 2 minit



Zainab memerah daun asam gelugur yang dihiris halus selepas merendamnya ketika melakukan proses penghasilan gulai kering daun asam gelugur di rumahnya. - Foto: Bernama

KUALA LIPIS - Suri rumah, Zainab Idris khusyuk menyusun daun asam gelugur yang dihiris halus seperti bunga rampai di dasar periuk, sebelum dengan cermat meletakkan ikan selayang di atas susunan daun itu.

Susunan daun asam gelugur dan ikan itu diulang-ulang sehingga habis kesemua empat kilogram ikan yang digunakan, dengan lapisan paling atas ialah hirisan daun.

Proses menyediakannya kelihatan agak mudah, namun tempoh memasak memerlukan masa selama lapan jam dengan menggunakan api perlahan, iaitu sehingga kuah kering seperti mana namanya.

"Orang di sini memanggil juadah ini sebagai gulai kering daun asam gelugur... makanan tradisional yang semakin sukar mencari orang membuatnya," katanya kepada Bernama semasa ditemui di rumahnya di Kampung Melayu Jerkoh di sini baru-baru ini.

Gulai itu, menurut Zainab, 58, ialah juadah istimewa penduduk di tiga perkampungan iaitu Kampung Jerkoh dan kampung bersebelahan iaitu Kampung Ulu Atok dan Kampung Jenud yang berada dalam daerah Raub.

Selain ikan selayang, ikan lain yang turut sedap dimasak gulai itu ialah ikan pelaling atau tenggiri, manakala bahan lain yang digunakan ialah santan, cili padi, kunyit hidup dan garam.

Zainab berkata, resipi yang dipelajari daripada emak dan ibu mentuanya itu memerlukan daun asam gelugur diramas bersama air garam sebelum dihiris supaya rasa masam daun tidak "terlalu menguasai" rasa gulai.

"Ikan digaul bersama kunyit dan cili padi yang ditumbuk sebelum disusun di dalam periuk bersama daun dan dicurahkan santan serta bahan tumbuk di atasnya.



Zainab menyusun ikan selayang di atas daun asam gelugur ketika melakukan proses penghasilan gulai kering daun asam gelugur. - Foto: Bernama

"Semasa dimasak, sesekali kita 'timbuk' (mencedok dan menuang kuahnya kembali) supaya santan tidak berketul dan paling penting, jangan dibalik-balik ikan supaya tidak hancur," katanya.

Rasanya yang lemak, masam dan pedas menjadikan gulai kering daun asam gelugur "regu terbaik" kepada nasi putih, pulut, ketupat mahupun lemang selain tempoh memasak yang lama menjadikan tulang ikan lembut.

Zainab berkata ,gulai itu juga sering dihidangkan pada musim perayaan atau majlis istimewa seperti hari perkahwinan selain beliau turut menerima tempahan pada majlis yang dihadiri "individu penting".

"Geli hati juga bila lihat reaksi mereka yang kali pertama melihat gulai ini... ada yang berseloroh menggelarnya sebagai gulai rumput selepas melihat banyaknya hirisan daun asam gelugur.

"Tapi bila mereka sudah mencuba, memang bertambah-tambah makan. Malah, ada yang bertanya jika ada lebihan untuk mereka bawa pulang kerana tidak pernah menjumpai gulai ini di tempat lain," katanya. - Bernama