

Istimewa di Kuala Pilah - masak lemak cili api, daging salai

[Khairunnisa Kasnoon](#), Astro Awani | 📅 Ogos 15, 2018 09:56 MYT



Menurut Zaini, cara menyalai produk juga memainkan peranan bagi memberi rasa kepada masakan. - Astro AWANI/Khairunnisa Kasnoon

KUALA PILAH: "Masak lemak cili api nogori ni sonang ja nak masak. Kunyit, serai dan paling penting, cili api. Dah siap."

Demikian jelas Zaini Saad, pengusaha Zaini Salai House, membuka cerita berkongsi resepi masak lemak cili apinya yang cukup terkenal bukan sahaja di kalangan penduduk setempat, malah pelancong luar yang datang ke sini semata-mata untuk makan di kedainya.

Bercerita lanjut, kata Zaini, 36 tahun, semua masakan masak lemaknya menggunakan produk yang disalai.

Masak lemak ayam, masak lemak daging, masak lemak ikan keli dan rendang itik -

semuanya disalai dahulu.

Masak lemak pula, katanya, mesti kena dengan 'jodoh'nya.

"Contohnya, masak lemak daging, kena dengan rebung atau pucuk ubi, terung pipit atau terung telunjuk.

"Kalau tak kena, tak sedap," katanya.

Ayam kampung, itik salai dan burung puyuh salai, kata Zaini, jodohnya ialah dengan pucuk pegaga.

"Daun puding, jodohnya dengan ayam kampung. Itik salai dan puyuh, kena masak rendang. Dan daun maman pula, diguna untuk masak rendang itik atau masak lemak ayam kampung," tambahnya.



Batang pokok getah digunakan sebagai bahan pemula api sebelum melakukan proses menyalai daging. - Astro AWANI/Khairunnisa Kasnoon

Selain daripada resepi dan pasangan jodoh, menurut Zaini yang telah membuka kedainya sejak tujuh tahun lepas, cara menyalai produk juga memainkan peranan bagi memberi rasa kepada masakan.

Malah katanya, ada juga yang masih salah faham bagaimana proses salai itu dijalankan.

"Apa yang diketahui umum, ia seperti grill (panggang), tapi salah. Ia sangat berbeza.

"Kita guna asap, dan kayu-kayu api yang terpilih, seperti kayu pokok rambutan, manggis, sebagai bahan bakar, bagi mendapatkan aroma yang sedap," jelasnya.



Boleh tahan juga pedih mata ketika menyalai, kata Zaini. - Astro AWANI/Khairunnisa Kasnoon

Cara mengasapkan produk juga perlu betul bagi memastikan ayam, ikan, daging dan itik yang disalai berkualiti serta masih berjus, kata Zaini.

"Tidak seperti memanggang, di mana jarak api dengan produk yang dibakar terlalu dekat, membuatkan ia cepat kering.

"Untuk salai, kita asapkan dengan jarak tiga hingga empat kaki, agar aroma dapat diserap, dan ia memakan masa tiga hingga empat jam," ujarnya lagi.

Paling minimum, produk yang disalai memakan masa hingga empat jam. Maksimum, ada juga yang mengambil masa hingga 24 jam.

Istimewanya produk salai, ia boleh disimpan lama.



Zaini Salai House dibuka sejak tujuh tahun lepas. - Astro AWANI/Khairunnisa Kasnoon

"Sebenarnya, inilah cara orang dulu-dulu nak simpan makanan seperti daging. Dulu kan tak ada peti ais. Jadi, mereka salai daging lama-lama, sampai keras, dan simpan.

"Apabila nak makan, mereka kikis bahagian luar yang hitam itu. Sebab itu dulu mereka salai lebih lama. Berhari-hari. Mengikut kata datuk saya yang berkongsi cerita. Tapi itu dulu, sekarang dah moden,"ceritanya lagi.

Bagaimanapun, perlu diingat, kata Zaini, produk yang bertulang seperti ayam dan itik tidak boleh disimpan lama seperti daging.

"Sekurang-kurangnya, ayam, itik, bolehlah tahan sehari. Tetapi daging, berhari-hari. Apabila hendak dimasak, perlu basuh sahaja," ujarnya.



Zaini Salai House menggunakan kayu api terpilih, seperti pokok rambutan dan manggis, sebagai bahan bakar, bagi mendapatkan aroma yang sedap. - Astro AWANI/Zaini Saad

Resepi sejak 30 tahun dulu itu akan diteruskan, kata Zaini, kerana selain ia warisan turun temurun, ia juga berpotensi dijadikan produk pelancongan yang sekali gus menaikkan nama Kuala Pilah.

Apatah lagi, kedai makannya yang terletak betul-betul di tepi jalan utama Kuala Pilah - Seremban merupakan laluan yang turut digunakan pengguna untuk ke pantai timur.

Sumber: <http://www.astroawani.com>