

ARKIB : 28/01/2011

'Kimchi Iban' semakin popular

Oleh RANIA utusansarawak@utusan.com.my

MIRI 27 Jan. - Jeruk atau pekasam ensabi, makanan tradisional kegemaran orang Iban merupakan sejenis sayur sawi jeruk yang begitu popular di rumah panjang.

Rasanya yang masam dan sedikit masin amat sedap dinikmati dengan nasi panas, malah hidangan yang diwarisi sejak zaman nenek moyang itu terus digemari.

Cara membuat jeruk ensabi tidak ubah seperti penyediaan jeruk kobis atau kimchi di Korea dengan rasanya yang masam selepas diperap menggunakan garam, cuma jenis sayur yang digunakan berbeza malah jeruk ensabi tidak dicampur dengan cili.

Hari ini, hidangan jeruk ensabi bukan sahaja diminati penduduk rumah panjang, bahkan kimchi Iban itu turut mendapat sambutan warga kota yang sukakan rasanya yang sedap.

Ia juga semakin digemari masyarakat lain bahkan ada yang membelinya dalam jumlah banyak untuk disimpan kerana ia tidak mudah rosak dan boleh dikatakan jeruk ensabi pelengkap hidangan di atas meja.

Menyedari potensi produk itu, seramai 16 pekebun dari Rumah Panjang Nunong Sigat, Lambir kira-kira 15 kilometer dari pusat bandar mengusahakan tanaman sayur ensabi secara kecil-kecilan.

Mungkin ramai yang tidak tahu, penduduk rumah panjang itu merupakan satu-satunya di bahagian Miri yang menanam dan menghasilkan jeruk ensabi untuk pasaran tempatan dan luar negara seperti Brunei.

Seorang pekebun, **Rapiah Pagan**, 43, berkata, penduduk di rumah panjang itu bergabung untuk mengusahakan kebun ensabi seluas kira-kira satu hektar.



sebahagian penduduk bergotong-royong mencabut sayur ensabi di kawasan Rumah Panjang Nunong Sigat, Lambir, Miri, baru-baru ini. - utusan/RANIA PARAN

"Memandangkan sayur ensabi segar atau jeruk sentiasa mendapat sambutan menggalakkan daripada pelanggan dan pemborong, maka penduduk kampung bekerjasama untuk mengusahakan tanaman ini.

"Ia sangat mudah diusahakan dan proses penyediaan jeruk juga tidak memerlukan kemahiran yang tinggi," katanya ketika ditemui *Utusan Malaysia* di Rumah Panjang Nunong, Lambir dekat sini baru-baru ini.

Rapiah yang turut mengusahakan tanaman itu di kawasan lain sekitar Lambir sejak lima tahun lalu menambah, setiap minggu dia mampu meraih pendapatan antara RM300 hingga RM400 seminggu bergantung dengan keadaan cuaca.

Katanya, mengusahakan 20 batas sayur itu, penjualan ensabi boleh memberi sumber pendapatan yang lumayan jika diusahakan secara besar-besaran.

Ini kerana tambahnya, seikat sayur sawi itu dijual dengan harga RM2 manakala jeruknya dijual antara RM2 hingga RM3 untuk setiap 300 gram.

"Kami tidak mempunyai masalah untuk menjualnya kerana setiap minggu ada sahaja pemborong datang ke rumah panjang untuk mengambil ensabi segar dan jeruk.

"Kebanyakan pemborong adalah di kalangan penjaja sayur-sayuran di Tamu Senadin dan Pusat Komersil E-Mart di Tudan kira-kira 30 kilometer dari rumah panjang ini," ujarnya.

Rapiah memberitahu, mereka tidak dapat menjual ensabi di tamu kerana jarak perjalanan yang terlalu jauh dari rumah panjang berkenaan, maka kehadiran pemborong yang membeli ensabi sedikit sebanyak membantu memasarkan produk berkenaan.

Katanya, ia menjimatkan masa penduduk daripada menunggu pelanggan sedangkan mereka boleh memberi tumpuan sepenuhnya kepada usaha membuat ensabi.

Sementara itu **Ajik Taka**, 31, yang turut mengusahakan penanaman sayur itu berkata, dia dan penduduk rumah panjang terdiri daripada lima hingga tujuh orang wanita akan bergotong-royong mencabut sayur yang sudah matang dua minggu sekali.

"Ensabi mengambil masa kira-kira 13 hari untuk matang sebelum boleh dicabut dan dalam tempoh itu ia perlu dijaga dengan baik termasuk memberi baja tahi ayam dan perlindungan daripada serangan perosak.

"Tanaman ini perlu dituai dalam tempoh dua minggu, jika tidak ia akan tumbuh tinggi, tidak mempunyai daun dan menjadi tua," katanya sambil menambah sementara menunggu sayur matang, mereka akan menyemai benih yang baru untuk memastikan tidak terputus bekalan.



Jeruk ensabi atau kimchi Iban sedap dimakan bersama nasi panas.

Memulakan penanaman ensabi sejak tiga tahun lalu, Ajik kini mempunyai 11 batas yang terletak di kebun yang sama di hadapan rumah panjang.

Menurutnya, keuntungan yang diperoleh adalah bergantung kepada keadaan cuaca kerana jika musim panas, mereka boleh mendapatkan lebih banyak sayur ensabi yang subur dan besar berbanding musim hujan yang menjejaskan pertumbuhannya.

Sementara itu **Nancy Jimbai**, 34, berkata, untuk menghasilkan jeruk ensabi, terdapat dua kaedah iaitu sama ada menjemur sayur tersebut sehingga layu kemudian diperap garam atau diperap terus dengan garam kasar tanpa perlu dijemur.

Katanya, sayur ensabi yang baru dicabut akan dipotong bahagian akarnya dan dibersihkan daripada tanah dan pasir.

"Daun ensabi yang sudah dibersihkan dengan air akan disimpan dalam sebuah besen besar kemudian dituang dengan garam kasar dan kemudiannya ditambah dengan sedikit gula supaya ia menghasilkan rasa masam.

"Selepas itu, jeruk tadi dicampurkan dengan air cucian beras atau air tepung beras supaya ia menambah lagi rasa masam di samping menghasilkan warna kekuningan dengan aroma yang sedap pada jeruk ensabi," katanya.

Nancy menambah, jeruk ensabi kemudian diperap selama seminggu sebelum dinikmati sama ada digoreng ataupun dimakan mentah begitu sahaja.

Sumber: Utusan Malaysia Online, 28 Jan 2011