

## MENIKMATI "KEGARINGAN" SAMBAL BILIS LENGGONG, PERAK

Teks dan foto: Ahmad Safarman Dollah

Lenggong merupakan sebuah bandar di bahagian utara negeri Perak yang terletak 100 kilometer dari utara Ipoh. Bandar ini juga berhampiran dengan Gerik, Empangan Temenggor, Lawin, Kota Tampan dan Banding. Jalan ke Lenggong kebanyakannya diseliputi oleh ladang sawit, bukit dan hutan rimba. Terdapat juga kegiatan penternakan, seperti rusa, lembu, kambing, nenas dan sebagainya. Lenggong juga kaya dengan tapak arkeologi iaitu tempat penemuan rangka manusia Perak Man. Pada 2 Julai 2012, UNESCO telah mewariskan Warisan Arkeologi Lembah Lenggong sebagai satu daripada Tapak Warisan Dunia UNESCO.

Lenggong terkenal dengan hidangan ikan air tawar. Makanannya yang terkenal ialah pekasam, iaitu ikan yang diperap bersama garam dan beras bakar. *Kebebe* juga merupakan makanan tradisi Lenggong. Selain itu, Lenggong turut terkenal dengan makanan tradisional lain, seperti ikan pindang daun seniar, rendang tok, pais ikan keramat, dadar telur ikan loma, laksa tepung gandum dan sebagainya,

Sudah menjadi lumrah bagi manusia yang memerlukan makanan untuk meneruskan kehidupan. Dicampurkan dengan nafsu dan deria rasa, maka wujudlah resipi yang diperturunkan sejak zaman dahulu dan tersebar ke serata negeri, malah ke serata dunia. Kini, masyarakat Lenggong diperkenalkan dengan sejenis makanan yang menjadi pilihan ramai, iaitu sambal bilis garing. Jikalau diikutkan produk sambal bilis ini terdapat di mana-mana sahaja, tetapi semuanya bergantung kepada cara pembuatan, khasiat dan permintaan. Yang pastinya, rasa sambal ini tidak sama antara satu sama dengan yang lain.

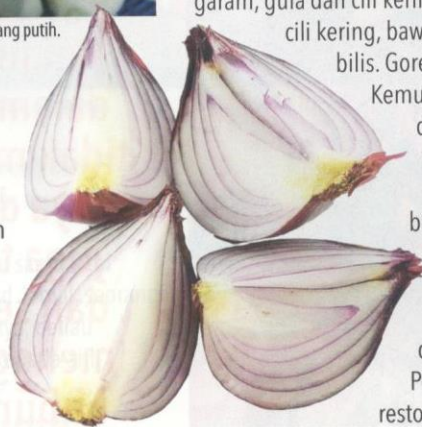
Di Lenggong, terdapat sebuah kampung yang dinamakan sebagai Kampung Pulau Cheri yang terletak berhampiran dengan Tasik Kampung Beng. Di situ, terdapat perusahaan membuat sambal bilis garing secara tradisional dan turun-temurun. Bahan utama yang digunakan sudah pastinya ikan bilis dan bawang. Yang membezakannya, bawang yang digunakan di sini adalah bawang ros.



Bahan utama untuk membuat sambal bilis iaitu bawang merah dan bawang putih.

Dalam pembuatan sambal bilis ini, bawang digunakan sebagai bahan masakan kerana bahagian yang berbeza-beza tumbuhan ini menghasilkan rasa dan tekstur tertentu, sama ada dimasak atau mentah. Bawang ros ini digunakan untuk menambah rasa dan menaikkan aroma. Bawang ros sangat manis. Jikalau diratah begitu sahaja pun sangat sedap dan rangup. Oleh sebab itu, bawang ini menjadi pilihan dalam pembuatan sambal garing ini.

Di samping itu, bawang jenis ros ini juga rasanya lebih sedap berbanding bawang merah besar, walaupun ada sedikit rasa pedas dan berangin. Bawang juga menjadi bahan masakan yang paling



utama kerana dikatakan perencah utama untuk memberikan aroma dan kesedapan sesuatu hidangan. Sebagai buktinya, jika anda menikmati hidangan mi sup misalnya, bawang goreng akan ditabur di atas permukaan hidangan tersebut untuk menambah keenakan mi sup itu. Bawang merah juga mengandungi vitamin C, potassium, serat, asid folik, kalsium, zat besi dan protein yang tinggi.

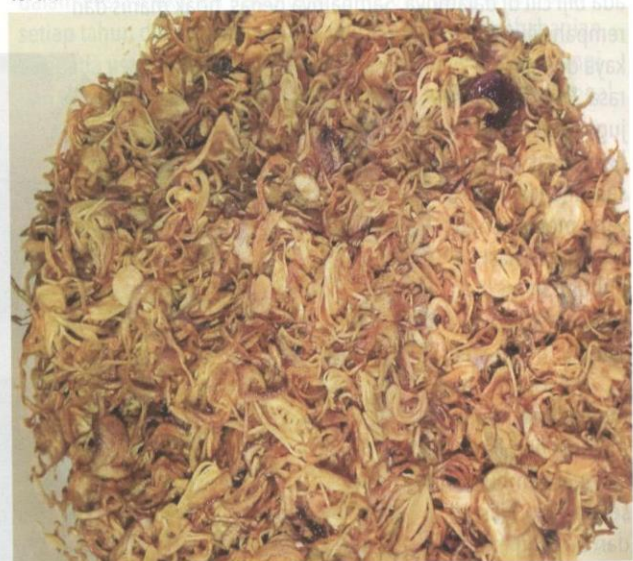
Dalam penghasilan sambal bilis garing ini, bawang ros terlebih dahulu dikupas kemudian disagat halus sebelum digoreng. Gorengnya pula tidak perlu terlalu lama kerana cepat hangit. Secara keseluruhan, bahan untuk membuat sambal garing ini ialah ikan bilis, bawang merah, bawang putih, halia, garam, gula dan cili kering. Cara penyediaannya ialah goreng cili kering, bawang merah, bawang putih dan ikan bilis. Goreng bahan-bahan ini secara berasingan.

Kemudian, tumbuk cili kering dan bawang ros, dan gaulkan dengan ikan bilis, sebelum menambah garam dan gula.

Apabila menceritakan tentang sambal bilis ini, sudah cukup membuatkan penulis berasa terliur dan mengidamkan masakan tradisional ini. Sambal garing ini cukup popular di Lenggong dan kawasan sekitarnya.

Pergi sahaja ke mana-mana kedai, restoran dan pasar malam, mesti ada dijual.

Sambal ini umpama menu wajib untuk setiap hidangan makan dan menjadi pilihan utama untuk menambah atau menjadi pembangkit selera. Rasa pedas, masin, manis, dan garing yang terdapat dalam sambal ini mampu mengenyangkan perut yang lapar, bahkan mampu membuatkan mulut seseorang terdiam seribu bahasa.



Campuran bawang merah dan bawang putih yang telah siap digoreng.

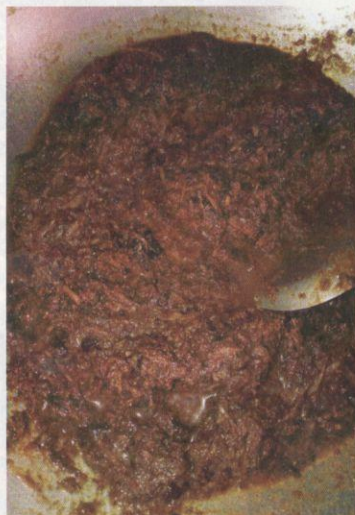
**Lenggong terkenal dengan hidangan ikan air tawar. Makanannya yang terkenal ialah pekasam, iaitu ikan yang diperap bersama garam dan beras bakar. Kebebe juga merupakan makanan tradisi Lenggong. Selain itu, Lenggong turut terkenal dengan makanan tradisional lain, seperti ikan pindang daun seniar, rendang tok, pais ikan keramat, dadar telur ikan loma, laksa tepung gandum dan sebagainya.**



Bihun dimakan bersama sambal garing.

Sambal bilis garing ini sangat istimewa kerana menggunakan ikan bilis dari Langkawi yang halus, kecil, rangup dan berlemak. Ikan bilis yang besar, kasar dan masin sangat tidak sesuai untuk dijadikan bahan sambal ini. Selain itu, sambal ini juga tidak ada biji cili di dalamnya. Sambalnya pedas, tidak manis dan rempah cilinya kaya dengan rasa. Sambalnya juga tidak terlalu berminyak dan sesuai bagi mereka yang menggemari menikmati nasi, bubur dan mi segera dengan sambal.

Hal ini menjadikan menu ini terus popular sebagai pembuka selera. Ikan bilis dan bawang merah yang digoreng



Sambal bilis dijual dalam bekas yang kecil.



Sambal bilis.

Sambal bilis garing ini sangat istimewa kerana menggunakan ikan bilis dari Langkawi yang halus, kecil, rangup dan berlemak. Ikan bilis yang besar, kasar dan masin sangat tidak sesuai untuk dijadikan bahan sambal ini. Selain itu, sambal ini juga tidak ada biji cili di dalamnya. Sambalnya pedas, tidak manis dan rempah cilinya kaya dengan rasa. Sambalnya juga tidak terlalu berminyak dan sesuai bagi mereka yang menggemari menikmati nasi, bubur dan mi segera dengan sambal.

dengan garing dan rangup ini boleh dihidangkan bersama-sama lauk lain. Apabila dimakan bersama-sama dengan nasi panas, hanya berlaukan sambal bilis garing ini sudah memadai. Pada waktu petang, sambal bilis ini juga dijadikan sebagai hidangan

ringan dimakan dengan bubur dan roti. Sambal ini juga sesuai dibawa melancong kerana dibungkuskan dalam botol plastik. Selain masyarakat setempat, sambal ini turut digemari oleh para pelajar di asrama mudah untuk dibawa. Sambil menikmati kelazatan sambal ini, mereka dapat mengetahui khasiat bawang terhadap kesihatan, khususnya



Semua produk berasaskan bawang ros dijual di Pesta Makanan Tradisional Lenggong.

dalam mengurangkan risiko kanser, penyakit jantung dan kencing manis. Yang paling penting, bawang turut membuatkan seseorang itu awet muda.

Antara pengusaha yang mewarisi pembuatan sambal ini secara turun-temurun ialah Mohd Shahmazar Abd Jamal, seorang guru di Sekolah Kebangsaan Chepor. Pada awalnya, beliau membuat sambal ini hanya untuk dihidangkan kepada ahli

**Idea menghasilkan sambal bilis garing ini pastinya dapat merencanakan aktiviti pelancongan dan meningkatkan ekonomi di Lenggong yang diiktiraf sebagai Tapak Warisan Dunia oleh UNESCO. Hal ini secara tidak langsung dapat menarik perhatian para pelancong dari seluruh dunia untuk melawat daerah ini. Semoga sambal bilis Lenggong ini terus dilestarikan oleh masyarakat, khususnya golongan muda, agar tidak luput ditelan zaman.**

keluarga. Walau bagaimanapun, setelah mendapat permintaan ramai, beliau menjual sambal ini dengan menggunakan jenama Sambal Tip Top dengan slogan "Lajak Rangup, Lajak Laris, Lajak Lazat". Kini, jenama sambal ini menjadi semakin terkenal, sehingga tidak menang tangan untuk memenuhi permintaan masyarakat. Hal ini secara tidak langsung dapat menyumbang kepada kemajuan perusahaan makanan di kawasan Lenggong.

Menurut beliau, perusahaan sambal bilis ini perlu diteruskan agar generasi pada masa hadapan mengenali makanan tradisional ini. Sambal merupakan menu terkenal dalam hidangan masakan masyarakat Melayu. Selain sambal bilis, beliau turut mempelbagaikan produk yang melibatkan bawang ros, seperti sambal hitam belimbing buluh.

Keenakan sambal bilis Lenggong ini dapat ditemukan dalam Pesta Makanan Tradisional Lenggong yang dianjurkan setiap tahun di daerah itu. Langkah itu merupakan sebahagian daripada usaha untuk memastikan Lenggong terus dikunjungi dan dikenali, terutamanya dalam keunikan makanan tradisional. Pasti usaha ini dapat meningkatkan populariti sambal bilis agar setanding dengan makanan lain yang terdapat di Lenggong, seperti belotok, gulai lemak ikan keli salai, gulai lemak ikan keli, buah belimbing, rendang pucuk betik dan sebagainya.

Idea menghasilkan sambal bilis garing ini pastinya dapat merencanakan aktiviti pelancongan dan meningkatkan ekonomi di Lenggong yang diiktiraf sebagai Tapak Warisan Dunia oleh UNESCO. Hal ini secara tidak langsung dapat menarik perhatian para pelancong dari seluruh dunia untuk melawat daerah ini. Semoga sambal bilis Lenggong ini terus dilestarikan oleh masyarakat, khususnya golongan muda, agar tidak luput ditelan zaman. Oleh hal yang demikian, selain dapat menikmati keenakan dan keunikan makanan tradisi tersebut, teknik dan cara pembuatan sambal bilis turut dapat diwarisi oleh generasi akan datang. 