

Ikan Bakar Batu dari Pulau Tanimbar



Kawasan Maluku

Kabupaten Maluku Tenggara Barat, Maluku

Tobelo: Ikan bakar batu dari Pulau Tanimbar, Maluku Tenggara Barat, dikenal sebagai makanan menyambut masa panen. Para lelaki dewasa akan pergi ke laut mencari ikan, sedangkan para ibu di rumah memetik daun pisang dan daun pepaya serta bumbu-bumbunya, seperti rawit, tomat dan bawang putih. Ikan yang dibakar pun tidak boleh ikan kecil. Harus besar, lebih dari sekilo beratnya. Misalnya tongkol, ikan goropa, atau ikan kerapu. "Kalau dapat ikan kecil, harus dilepas lagi," kata Yeni Sandra Tetiwar, 23 tahun, koki ikan bakar batu dari Maluku Tenggara Barat ini saat mengikuti acara kuliner di Kongres kuliner nusantara di Kongres Asosiasi Masyarakat Adat Nusantara (AMAN) ke IV, di Tobelo, Ahad, 22 April 2012. Menurut Yeni, dalam perayaan menyambut panen, warga Desa Olilit di Pulau Tanimbar, biasanya membakar 30 ekor ikan yang besarnya sekitar 3 kilogram per ekor. Sepuluh ekor ayam dan 15 bungkus pepesan daun pepaya, juga bubur jagung. "Di Pulau Tanimbar, orang tidak terlalu doyan ayam. Makanya kita lebih banyak masak ikan bakar batu," ujar Yeni. Yeni menjelaskan cara menyiapkan masakan ini. Ikan dibersihkan. Lalu disiram dengan perasan jeruk nipis dan garam. Kemudian dibungkus dengan daun. Untuk bumbu ayam, hanya diberi penyedap rasa, bawang putih dan garam, lalu dibungkus dengan daun pepaya. Sedangkan untuk pepesan daun pepaya dibumbui dengan cabe rawit, tomat, bawang putih, bawang merah, dan garam, lalu dibungkus dengan daun pisang. Selanjutnya, racikan tadi ditaruh di atas batu panas yang telah dibakar dengan kayu bakar. Karena makanan ini disajikan dengan umbi-umbian, maka bahan makanan itu pun juga dibakar di atas batu panas. "Di Pulau Tanimbar, kami tak makan nasi, tapi umbi-umbian," kata Yeni. Agar tak terjadi penguapan pada masakan yang dibakar tadi, maka racikan masakan beserta keladi, ubi dan singkong itu harus ditutup dengan daun pisang. Lalu di atasnya ditutup dengan pasir."Dalam waktu 45 menit, bahan-bahan makanan tadi akan matang," ucap mahasiswi sebuah universitas di Maluku ini. Sambil menunggu makanan itu matang, tim dari Maluku Tenggara Barat ini menyiapkan bubur jagung. Racikan bubur ini terdiri dari jagung, santan kental, dan gula aren. Setelah mengental bubur siap disajikan. Semua bahan makanan yang dibakar itu disajikan, di atas lembaran daun pisang. Uap panas mengepul dari masakan itu. Ehm, dan harumnya mengundang nafsu makan setiap pengunjung acara kuliner itu.

Yeni menjelaskan kepada pengunjung cara memakan makanan ini. Pertama, ambil daun pisang, lalu pilih keladi, ubi atau singkong sebagai pengganti nasi. Selanjutnya, tambahkan lauk pauk, berupa ikan bakar batu, ayam bakar batu, dan pepaya bakar batu. Kemudian sediakan sedikit bubur jagung. "Silakan nikmati makanan dari Pulau Tanibar," ujar Yeni ramah.

Yeni juga menjelaskan bahwa pepaya bakar batu adalah makanan wajib bagi orang di pegunungan Tanibar. "Di gunung masih banyak nyamuk malaria, dengan makan daun pepaya, tubuh kami jadi lebih kuat dan mencegah penyakit malaria," ucapnya.



Masyarakat dengan antusias mengambil makanan itu mengikuti cara-cara yang diajarkan Yeni. “Wah, masakan seperti ini Tobelo tak ada, enak sekali, ada rasa, asam, pedas dan manis. Rawitnya bikin segar,” kata Alena, 30 tahun, salah seorang pengunjung.

Sumber : <https://travel.tempo.co/read/399191/ikan-bakar-batu-dari-pulau-tanimbar/full&view=ok>

Koordinat: [-7.499999999999998, 131.5](#)