

belukar di sekitar sungai yang agak lembab. Untuk mengambil 'sumsum' tunas rotan ini, batang-batang *pakkat* ukuran hasta dibakar agar kulit rotan gampang dikupas.

Beras sangrai yang ditumbuk halus jadi pelangkap yang tak boleh dilupakan. Bubuk beras yang wangi ini ditabur sesuai selera di atas *holat* sesaat sebelum dihidangkan. Bubuk inilah yang mengubah kuah *holat* yang semula bening jadi keruh oleh endapan bubuk beras di dasar piring. Pengalaman *Pangholati* menyebut, beras terbaik untuk ditaburkan di atas *holat* adalah beras dari sawah kering yang rendah kadar airnya.

Inilah wujud *holat* 'otentik' itu. Untuk melengkapi rasa hidangan yang dahulu hanya diracik pada waktu, tempat dan untuk orang tertentu, *Pangholati* menghadirkan nasi hangat dalam porsi besar bersama cabe merah kecil yang digiling sehalus mungkin, irisan bawang merah mentah, seperempat bagian asam jeruk dan kecap manis atau asin untuk *digelincan* dalam kuah *holat* itu. Kadang pete atau jengkol mentah disediakan sebagai *tambul*.

Itulah *holat*! rasa hidangan itu agak sulit diceritakan harus dicicipi sendiri. Sejumlah kedai nasi di Medan, Jambi, Pekanbaru, Padangsidimpuan, Rantauprapat, Kotapinang dan Aekkanopan menghadirkan *holat* ini sebagai menu utama. Tidak perlu ragu soal otentisitas, *holat* tetap 'bumbu' utama meski pasar mendorong *Pangholati* kedai menggunakan ayam, ikan laut atau santan sebagai variasi hidangan *holat*. Begitupun 'ia' *holat* tetaplah *holat*.

Dorongan baru yang harus dikhawatirkan ialah alih guna lahan sabana di Padang Bolak itu. Jika dahulu padang rumput di sana jadi padang gembalaan kerbau, lembu dan kambing, kini godaan kelapa sawit yang rakus akan air itu mendorong pemilik tanah untuk membat belukar dan tentu saja *balakka* lalu diganti kelapa sawit. Kelapa sawit ini bukan tanaman endemik dan konon sudah terbukti merusak lingkungan asal dan kemungkinan "rusaknya" kebudayaan.

Jika suatu hari nanti *balakka* hilang maka mungkin akan hilang pula 'gerbang' *Balakka Sitolu-tolu*; pintu masuk utama di bagian paling depan kampung-kampung di tanah Angkola. *Balakka sitolu-tolu* yang berarti *balakka* yang tiga ini juga menjadi gerbang simbolik, tempat di mana *mora* serta tamu terhormat lain disambut dan dimuliakan secara adat. *Mora* akan *di-ayapi*, dijemput untuk diantar ke rumah tujuan dengan alunan *gondang* yang ritmik serta lenggang *tortor* yang sakral.

Dahulu, *balakka* di sabana Padang Bolak bebas dari klaim kepemilikan. Namun seiring menyusutnya areal padang rumput dan populasi *balakka*, membuat tanaman jadi rebutan. Dahulu *balakka* dapat diambil siapa saja tapi kini mulai dijadikan milik sendiri bahkan dikomersilkan. "*Balakka nami deida!*" begitu teguran yang terdengar jika ada orang lain yang terlihat memotong atau meramban batang *balakka* untuk *holat* atau sekadar mengumpulkan ranting kering *balakka* untuk kayu bakar.

Ini membuat nasib *holat* dan *balakka* terancam terjun ke titik nadir. Juga dengan romantisme cerita sejarah dan kebudayaan Padang Bolak yang seribu tahun lalu pernah menjadi titik persinggungan intens manusia tempatan dengan peradaban dunia masa lampau. Ini menjadikan Padang Bolak seolah memiliki 'lorong waktu' menuju selapis cerita dari para saudagar, ksatria maupun pandita dari Hindustan atau Tiongkok yang terobsesi pada 'emas' dari Barus.

Nasib *holat* dan *balakka* di masa depan bergantung pada manusia masa kini dalam mengambil pilihan. Jika manusia Padang Bolak kini tetap ingin mencicipi citarasa unik *holat* hingga seribu tahun lagi maka lestariilah *balakka*! Namun jika manusia padang Bolak kini memilih 'makan kelapa sawit' musnahlah *balakka*!, 'Pohon' *balakka* yang bagus berbatang bak betis padat, berbuah hijau seperti cereme besar, berdaun licin bak talas dan segala hal mengenai *balakka* akan tinggal cerita!

#Penanggungjawab: Kepala BPNB Banda Aceh, Iriani Dewi Wanti, S.S., MSP. #Penulis: Nasrul Hamdani #Penyunting: Tikwan Raya Siregar #Penata Letak: Angga #Ilustrasi foto: hidangan *holat*, *pakkat*, batang dan buah *balakka*; Nasrul Hamdani (BPNB Aceh).

Holat

IKAN PANGGANG BERKUAH DARI PADANG BOLAK



Jika *holat* disebut maka 'ia' akan merujuk pada dua hal yang berlainan tetapi berhubungan. Dalam bahasa kelompok etnik Angkola yang wilayahnya membentang dari gunung api Sibual-buali hingga Padang Lawas, *holat* yang pertama ini merujuk pada kombinasi rasa pahit bergetah khas buah yang masih mentah. Barangkali, dari penggambaran rasa pahit bergetah khas inilah muasal kata *holat* yang berarti (terasa) *kelat* atau *sepat*.

Holat kedua merujuk pada satu hidangan Padang Bolak. Penamaan *holat* untuk hidangan ini berhubungan dengan penggunaan 'bumbu' utama berupa serutan kulit tanaman *balakka* untuk meracik kuah. *Balakka*, nama 'pohon' yang menyimpan lapisan *holat* itu adalah tanaman perintis di tanah tandus yang disebut *padang na bolak* atau padang yang luas di aliran (sungai) Batang Barumon, Batang Pane, Sirumambe, Sangkilon, Batang Onang dan Sihapas.

Kemampuan *balakka* tumbuh dalam temperatur tinggi membuat *balakka* jadi satu-satunya 'pohon' berkayu yang bisa tumbuh subur di kawasan padang rumput kabupaten Padang Lawas masa kini. 'Pohon' *balakka* yang subur ditandai dengan volume batang yang lebih besar, padat berisi, lebih berat dan terasa dingin oleh kandungan air yang diserap ketika hujan dan disimpan tanaman selama kemarau. Dalam batang *balakka* yang subur inilah *holat* terbaik berada.

Cerita *holat* bukan cuma cerita dari *tataring* yang ada di belakang rumah semata. Di balik sepiring *holat* itu berhimpun cerita yang terjalin berkelindan dengan cerita sejarah, perkembangan kebudayaan, tradisi, politik dan tentu saja keadaan rupa bumi yang membuat orang Padang Bolak bisa 'menemukan' lapisan *holat* berwarna hijau di antara kulit jangat dan batang *balakka* yang digolongkan cendekia bermata biru sebagai *Phyllanthus emblica L.*

Keterbatasan jenis tanaman yang dapat dimakan menjadi alasan kuat mengapa, serutan tipis-tipis bernama *holat* itu dijadikan 'bumbu'. Di atas padang rumput yang jadi saksi bisu persilangan budaya India, Islam, Tiongkok dengan Panai, memang hampir tak ada tanaman bumbu yang dapat hidup, apatah lagi lada (*Piper nigrum*) yang mahal itu, pala (*Myristica fragrans*) dan cengkeh (*Syzygium aromaticum*) yang

menggelitik penciuman, buah keras (*Alueries molucana*) yang berminyak atau kristal *kafura* yang hanya ada di Barus.

Pengetahuan orang Angkola tentang *balakka* dan *holat* ini adalah keistimewaan sebab tak banyak kebudayaan yang menggunakan saripati dan ampas serutan batang *balakka* yang kelat itu sebagai 'bumbu' utama masakan selain buah, daun dan akar *balakka* yang berkhasiat obat. Inilah sebab mengapa *holat*, racikan dan teknik meracik yang memang tidak biasa itu diklaim sepenuhnya sebagai makanan asli orang Angkola yang mendiami Padang Bolak.

Klaim atas *holat* ini menjadi pembeda tradisi, politik kawasan, sejarah dan kebudayaan antara kelompok masyarakat Angkola di Padang Bolak dengan kelompok Angkola lain di Sipirok lalu Padang Sidempuan, Batang Angkola, Saipar Dolok Hole, Sosopan dan Batang Toru yang terletak di hulu Padang Bolak, bahkan dengan saudara terdekat, kelompok Angkola yang mendiami Padang Lawas julu di Sibuhuan dan sekitarnya.

Berbeda dengan *arsik* yang jadi milik bersama, *holat* sepenuhnya milik orang Padang Bolak. Perbedaan ini menunjukkan kemungkinan perkembangan kebudayaan pada suatu masa yang mengubah cerita tentang asal-usul, keaslian dan sejarah Angkola; apakah berkaitan dengan Raj-Chola dari India, *kacukan* di Panai atau munculnya kelompok baru yang melahirkan variasi identitas, asosiasi baru, perubahan konstelasi politik, regionalisme serta perkembangan sosial lain dalam masyarakat.

Begitulah cerita lain yang tak berkait dengan *holat* sebagai hidangan. Cerita *holat* sebagai hidangan berkaitan dengan kisah tentang *Pangholati*; gelar sekaligus 'nama jabatan' untuk juru masak tradisional atau peracik hidangan *holat*. Dahulu tak sembarang orang boleh atau bisa meracik *holat*, ada konsensus yang harus diikuti jika tak ingin rasa *holat* terasa seperti namanya. Mereka, para lelaki atau perempuan yang didaulat sebagai *Pangholati* saja yang dibolehkan meracik hidangan ini.

Pengkhususan ini membuat hidangan *holat* terasa makin istimewa karena pengetahuan, pengalaman dan

cara pemanfaatan sumber makanan di sabana Padang Bolak seolah terhimpun pada *Pangholati*. Dengan himpunan pengetahuan yang diwariskan itu, *Pangholati* tahu persis kapan, di mana, bagaimana cara memilih batang *balakka* terbaik dan memisahkan lapisan *holat* berwarna hijau daun muda untuk bumbu racikan *holat* agar hidangan ini terasa lebih sedap disantap.

Meski demikian, *holat* bukanlah makanan wajib dalam ritual adat Angkola. Boleh dibilang, tak selalu ada *holat* dalam acara *siriao* (perkawinan), *siluluton* (kematian) atau ritual daur hidup lain. Ini menunjukkan suatu kemungkinan bahwa *holat* memang hanya lahir di Padang Bolak sebagai hasil adaptasi dengan lingkungan yang tandus. *Holat* mungkin tak bermuasal dari tradisi yang lebih tua sebab tak ada *holat* yang jadi bumbu atau dalam ungkapan adat di Padang Bolak.

Holat 'otentik' atau yang nampak 'berkuah bening-keruh' itu tidak dimasak dengan api. Kuah untuk siraman ikan panggang ini diperoleh dengan merendam serutan *holat* dengan air suam kuku lalu diperas dua-tiga kali penapisan untuk mendapatkan rasa yang diinginkan. Inilah kuah *holat* itu, tidak ada 'bumbu' atau rempah lain kecuali sekerat halia, seiris bawang, sejumput garam dan serutan *holat* halus ampas penapisan untuk menguatkan tekstur dan rasa kuah itu.

Kuah ini siap digunakan untuk 'merendam' lauk berupa ikan panggang. *Holat* 'otentik' menggunakan ikan sungai endemik yang berdaging manis dan bertekstur lembut, seperti ikan mas atau jurung. Jenis ikan lain *lampam*, *hurare* atau *habaro* yang dijerat dengan *luka* dari bagian riam sungai di Padang Bolak yang alirannya agak deras juga sering digunakan. Rasa manis ikan-ikan sungai itu selalu jadi pilihan utama untuk melengkapi sensasi rasa kelat dari *holat* itu.

Pakkat atau 'sumsum' tunas rotan (*Calamus caesius*) ikut melengkapi *holat*. Rasa *pakkat* yang selaras dengan *holat* rupanya berguna membangkitkan selera makan. Meski *pakkat* cenderung jadi taburan tetapi tak lengkap *holat* tanpa *pakkat*. *Pakkat* biasanya diramban dari