



ORKID liar spesies *Orchis Masculata* yang banyak digunakan dalam membuat Salep.

# Ramuan rahsia minuman Uthmaniyah

**D**INASTI Uthmaniyah yang berpusat di Turki mempunyai pelbagai warisan seni dan budaya yang menjadi kekaguman masyarakat Islam hari ini.

Dari seni bina yang gah sehingga kepada makanan dan minuman. Setiap satu daripadanya mempunyai sentuhan tersendiri yang melambangkan budaya dan kearifan masyarakat Uthmaniyah.

Satu daripada makanan Turki yang terkenal pada hari ini ialah ais krim Turki. Ia unik kerana penjual ais krim mempunyai gaya tertentu ketika menjual ais krim. Rasa ais krim Turki dibuat menggunakan ramuan tradisional dan cita rasa masyarakat tempatan. Satu daripada ramuan wajib dalam ramuan tradisional manisan Turki ialah *salep*.

*Salep* ialah bahan yang dihasilkan daripada sejenis pokok dikenali secara umumnya sebagai orkid liar. Orkid liar yang paling banyak digunakan dalam pembuatan *salep* ialah orkid daripada spesies *Orchis Masculata*. Spesies ini mempunyai bunga kecil yang sangat cantik dan berwarna ungu. Bahagian pokok yang digunakan dalam pembuatan *salep* ialah ubi pada bahagian hujung akarnya.

Bentuk akar pokok ini agak unik kerana ia selalunya terbelah dua dan dikenali sebagai akar Adam dan Hawa dalam kalangan

## Kesenian Islam



Oleh DR. ROS MAHWATI AHMAD ZAKARIA

Institut Alam dan Tamadun Melayu, Universiti Kebangsaan Malaysia. rosmahwati@ukm.edu.my

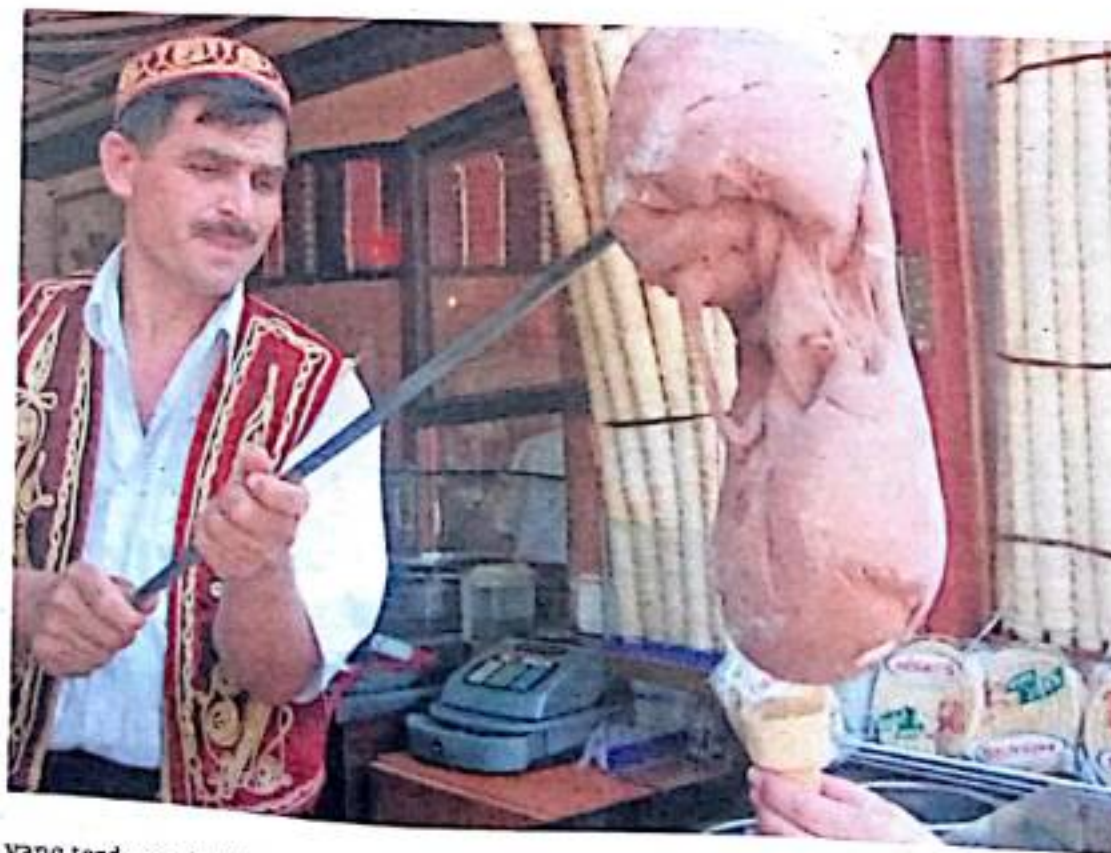
masyarakat setempat di Turki. Spesies orkid liar ini sering dijumpai di kawasan yang sejuk seperti di Eropah, Turki, Iran, India Utara dan Afrika Utara.

### KEUNIKAN SALEP

Proses membuat *salep* dimulakan dengan memotong ubi daripada batangnya sebelum dikeringkan. Setelah kering sepenuhnya, ubi akan dikisar menjadi serbuk. Serbuk yang berwarna coklat ini digunakan dalam manisan Turki seperti ais krim dan minuman.

Secara amnya *salep* tidak mempunyai rasa tetapi penggunaannya dalam pembuatan ais krim menjadikan ais krim lebih anjal, manakala penambahan *salep* ke dalam minuman panas seperti kopi menjadikannya pekat disebabkan oleh sifatnya yang berkanji.

Penggunaan *salep* dipercayai mempunyai banyak manfaat dari sudut kesihatan kerana kandungan beberapa mineral



PENGGUNAAN *Salep* menjadikan ais krim Turki bersifat lebih anjal dan elastik.

yang terdapat di dalamnya.

Antara faedah kesihatan penggunaan herba ini ialah untuk membantu menangani masalah pemafasan, demam dan penjagaan kesihatan secara am. Para pelayar zaman Dinasti Uthmaniyah memastikan *salep* sebagai satu daripada bahan yang wajib ada di atas kapal ketika berlayar bagi tujuan kesihatan.

Minuman panas yang menggunakan *salep* seperti kopi telah tersebar sehingga ke Barat. Di London, minuman kopi ini dipanggil *Saloop* pada

abad ke-17. Namun pada abad ke-18, masyarakat Barat mula menggantikan *salep* Turki dengan akar orkid tempatan di sana kerana disebabkan kesukaran mendapatkan bekalan *salep* yang asli, tetapi proses penghasilannya masih sama. Minuman kopi Turki yang mengandungi campuran *salep* telah menjadi satu minuman eksklusif di Barat pada waktu itu.

Akibat daripada permintaan pasaran yang tinggi terutama pada hari ini, ahli botani telah mengeluarkan amaran

kepuasan beberapa spesies orkid liar yang sedang dihadapi Turki. Ini terjadi disebabkan oleh kehairan para pengumpul akar orkid liar dan permintaan pasaran yang semakin tinggi.

Selain Turki, beberapa negara lain yang mengeksport akar tumbuhan orkid ini ke Turki ialah India, Iran dan beberapa negara Barat seperti Greece. Terdapat juga sesetengah pengusaha yang menggunakan bahan tiruan dalam penghasilannya sebagai alternatif.