

## **Gulai Ikan Semah, Kelezatan Dari Sungai Berarus Deras Jambi**



Kuliner Jambi yang fenomenal dan paling dicari, dibuat dari ikan khas yang hidup di sungai berarus deras di wilayah Merangin, Jambi. Diracik dengan bumbu rempah gulai, menjadikan daging ikan yang padat dan kenyal makin nikmat.

Wilayah Jambi terutama di Kabupaten Merangin memiliki hasil sungai yang memukau. Kabupaten ini memiliki beberapa sungai berarus

deras, yang menjadi habitat ideal ikan semah. Kelezatan ikan semah yang dipadu dengan bumbu rempah gulai yang rasanya gurih dan sedikit pedas, dengan ikan berukuran besar dan tekstur daging padat dan sedikit kenyal, membuat gulai ikan semah jadi primadona kuliner di **Jambi**.

### **Dinikmati Dengan Sisiknya**

Gulai ikan semah dibuat dengan racikan bumbu-bumbu segar. Bumbu-bumbu yang dibutuhkan untuk membuat gulai ikan adalah cabai rawit, garam, jahe, laos, bawang merah dan bawang putih, serta santan kelapa. Cara mengolahnya seperti membuat gulai ikan pada umumnya. Terasa spesial karena ikan Semah yang gurih dan nikmat yang hanya bisa ditemui di wilayah ini.

Ikan semah yang dimasak gulai merupakan ikan yang berukuran besar, tapi memiliki duri lebih sedikit dibanding dengan ikan semah yang berukuran kecil. Yang lebih istimewa, menikmati ikan Semah dengan bumbu rempah gulai tidak hanya menikmati kelezatan dagingnya saja, tetapi juga sisik ikannya. Sisik ikan semah memiliki tekstur mirip tulang muda pada ayam.

Ikan Semah disajikan dalam gulai dalam potongan-potongan kecil. Kenikmatan rasa ikan semah setara dengan tingkat kesulitan saat mencarinya dan harganya yang sangat tinggi. Satu kilo ikan semah dibandrol hingga diatas seratus ribu Rupiah. Karena itu, harga satu porsi gulai ikan semah juga tak murah, sekitar Rp 25 ribu tanpa nasi.

Sejak dulu, ikan semah, memiliki kelezatan rasa yang memikat pengunjung kawasan Kerinci. Ikan semah di masa lalu hanya menjadi makanan para 'priyayi', orang-orang penting seperti tamu-tamu Depati atau pemimpin negeri dari luar **Kerinci**.

### **Restoran Ikan Semah**

Berkunjung ke Jambi jelas tak lengkap jika tidak menikmati ikan spesial yang hanya ditemukan di wilayah ini. Untuk menikmati kelezatan ikan Semah, Sobat pesona bisa menuju ke jalan RE. Martadinata, Pd. Agung, Pd. Tinggi, Kota Sungai Penuh, Jambi. Di tempat ini kuliner gulai ikan Semah bisa dinikmati dengan berbagai menu khas Jambi berbahan dasar ikan lainnya