

100 Makanan
Tradisional
Indonesia

mak nyus

Bondan Winarno



100 Best Street Food of Indonesia



Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 19 Tahun 2002 tentang Hak Cipta
Lingkup Hak Cipta

Pasal 2

1. Hak cipta merupakan hak eksklusif bagi Pencipta atau Pemegang Hak Cipta untuk mengumumkan atau memperbanyak Ciptaannya, yang timbul secara otomatis setelah suatu ciptaan dilahirkan tanpa mengurangi pembatasan menurut peraturan perundang-undangan yang berlaku.

Ketentuan Pidana

Pasal 72:

1. Barang siapa dengan sengaja atau tanpa hak melakukan perbuatan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 2 ayat (1) atau Pasal 49 ayat (1) dan ayat (2) dipidana dengan pidana penjara masing-masing paling singkat 1 (satu) bulan dan/atau denda paling sedikit Rp 1.000.000,00 (satu juta rupiah), atau pidana penjara paling lama 7 (tujuh) tahun dan/atau denda paling banyak Rp 5.000.000.000,00 (lima Miliar rupiah).
 2. Barang siapa dengan sengaja menyebarkan, memamerkan, mengedarkan, atau menjual kepada umum suatu Ciptaan atau barang hasil pelanggaran Hak Cipta atau Hak Terkait sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dipidana dengan pidana penjara paling lama 5 tahun dan/atau denda paling banyak Rp 500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah).
-

100 Makanan
Tradisional
Indonesia

mak nyus

Bondan Winarno



KOMPAS
PENERBIT BUKU

100 Maknyus

Makanan Tradisional Indonesia

Copyright © 2013, Bondan Winarno

Riset disponsori oleh TPS Food (Tbk)

Pertama kali diterbitkan dalam bahasa Indonesia
oleh Penerbit Buku Kompas, September 2013

PT Kompas Media Nusantara

Jl. Palmerah Selatan 26-28

Jakarta 10270

e-mail: buku@kompas.com

Desain Sampul: Wiko Haripahargio

Foto: Dok. Bondan Winarno dan Marchellinus Hanjaya

Hak cipta dilindungi oleh undang-undang

Dilarang mengutip atau memperbanyak sebagian
atau seluruh isi buku ini tanpa izin tertulis dari Penerbit

xviii + 550 him.; 13 cm x 21 cm

ISBN: 978-979-709-738-7

KMN: 40205130055

Cetakan kelima, Desember 2014

Isi di luar tanggung jawab Percetakan Grafika Mardi Yuana, Bogor

DAFTAR ISI

ix Satu Bangsa, Berjuta Citarasa

xv Tumpeng Nusantara

ACEH

- 8** Mi Aceh
- 12** Sie Itek
- 16** Karee Kameng
- 20** Keumamah
- 24** Gulai Kepala Ikan
- 28** Ayam Tangkap
- 32** Nasi Guri

SUMATERA UTARA

- 44** Soto Medan
- 48** Kwetiau Kerang
- 52** Bihun Kari
- 56** Gurame Kencong
- 60** Gulai Ikan Salai
- 64** Anyang
- 68** Ikan Tombur
- 72** Arsik Ikan Mas
- 76** Ayam Pinadar

RIAU

- 86** Ikan Asam Pedas
- 90** Sop Ikan

BANGKA

BELITUNG

- 100** Kembung Betelok
- 104** Lempah Kuning

SUMATERA

BARAT

- 116** Rendang Kapau
- 120** Pangek Tuna
- 124** Gulai Itiak Lado Mudo
- 128** Dendeng Baracik
- 132** Dendeng Batokok
- 136** Udang Kipas Balado
- 140** Sate Danguang-danguang
- 144** Soto Padang

SUMATERA

SELATAN

- 154** Brengkes Tempoyak Patin
- 158** Pindang Udang Galah
- 164** Mi Celor
- 168** Tekwan
- 172** Pempek

JAKARTA

- 180 Nasi Ulam
- 184 Nasi Uduk
- 190 Soto Betawi
- 194 Gado-gado
- 198 Gurame Pecak
- 202 Gabus Pucung

BANTEN

- 210 Sate Bandeng
- 214 Rabeg

JAWA BARAT

- 222 Sate Maranggi
- 228 Empal Gentong
- 232 Pepes Ikan Mas
- 236 Gurame Pesmol
- 240 Nasi Goreng Piritan
- 244 Sop Buntut
- 248 Sangu Tutug Oncom

JAWA TENGAH

- 258 Mangut
- 262 Nasi Pindang
- 266 Nasi Gandul
- 270 Tengkleng
- 274 Nasi Goreng Babat
- 278 Sate Buntel
- 282 Garang Asem
- 288 Tauto

- 292 Gudeg Manggar
- 286 Lontong Opor

JAWA TIMUR

- 304 Soto Ayam
- 308 Nasi Krawu
- 312 Ayam Lodho
- 316 Rawon
- 320 Rujak Cingur

BALI

- 330 Bebek Betutu
- 334 Sate Lilit
- 338 Lawar Kenus
- 342 Sop Ikan Sanur
- 346 Be Sisit
- 350 Srombotan

NUSA TENGGARA BARAT

- 360 Ayam Pelecingan
- 364 Manuk Ragi Rajang

NUSA TENGGARA TIMUR

- 372 Daging Se'i

KALIMANTAN BARAT

- 384 Pacri Nanas

- 388** Tumis Paku
392 Ikan Jelawat Kukus

KALIMANTAN TENGAH

- 400** Juhu Ikan Asam Rotan

KALIMANTAN SELATAN

- 414** Haruan Masak Habang
418 Haruan Betanak

KALIMANTAN TIMUR

- 428** Sambal Raja
432 Gence Ruan

SULAWESI UTARA

- 444** Ayam Tinoransak
448 Sogili Woku Daun
452 Goropa Woku Blanga
456 Tinutuan
460 Nasi Kuning

-
- 542** Indeks
550 Tentang Penulis

GORONTALO

- 468** Binte Biluhuta

SULAWESI TENGAH

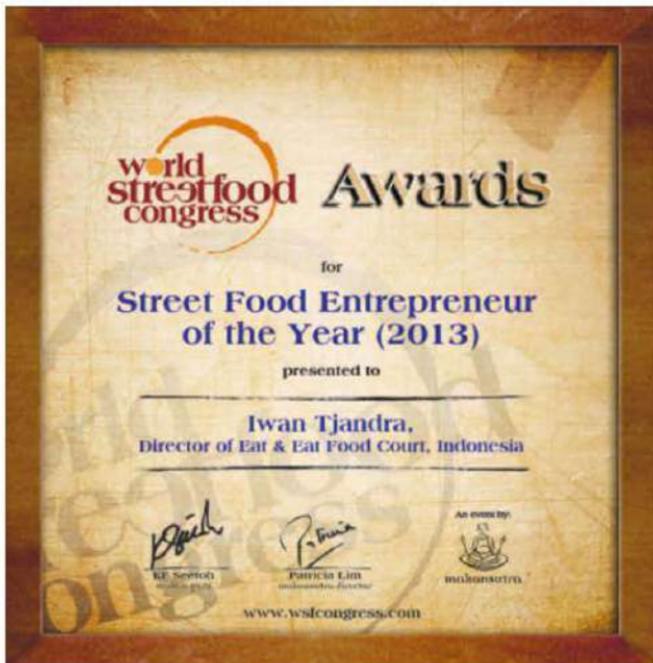
- 476** Kaledo

SULAWESI SELATAN

- 484** Coto
488 Pallu Basa
492 Pallu Mara
496 Pallu Kaloa
500 Ikan Bakar Parape
504 Kapurung
508 Lawa Jantung Pisang
512 Kepiting Saus Cili

MALUKU

- 520** Boboto
524 Ulak-ulak
528 Gohu Ikan
532 Ikan Kuah Asam
536 Kasbi-Batatas



World Street Food Award 2013

Selamat kepada para penerima penghargaan World Street Food Council 2013. Semoga pencapaian ini akan memuluskan jalan menuju sasaran Jakarta sebagai The World Best Street Food City.

Street Food Entrepreneur:

Iwan Tjandra, CEO, Eat and Eat Food Market

Best Street Food Eatery Concept:

Eat and Eat Food Market, Indonesia

Street Food Masters:

- **H. Sadi**, Soto Ayam Ambengan Pak Sadi Asli, Surabaya
- **H. Basiri**, Sate Ayam Barokah, Pasar Santa, Jakarta
- **Made Weti**, Nasi Campur Khas Ayam Kampung, Sanur, Bali
- **Afdal**, Nasi Kapau Rang Agam, Sumatera Barat

SATU BANGSA, BERJUTA CITARASA

Bhinneka Tunggal Ika. Amsal Tantular yang penuh tuah ini ternyata juga bermanifestasi pada keragaman kuliner Indonesia. Bangsa Indonesia sungguh terberkahi dengan kekayaan kuliner yang jumlahnya mencapai ribuan. Karena itu, memilih 100 makanan pilihan untuk dirangkum dalam buku ini bukanlah perkara gampang. Dengan berlinang air mata, beberapa kuliner favorit saya pun terpaksa harus dipinggirkan dari senarai.

Saya sangat sependapat dengan teman saya, William Wongso, bahwa sebetulnya kuliner Indonesia tidak pernah eksis. Yang ada adalah kumpulan kuliner daerah yang dipersatukan dalam kebinekaan Indonesia. Satu bangsa, berjuta cita rasa! Kuliner tradisional Nusantara bukan saja bersifat provinsial, tetapi bahkan sudah bersifat *terroir* (karakteristik lokal). Siapa bilang masakan minang hanya terdiri atas satu *gagrak* atau *genre*? Rendang Payakumbuh beda dari rendang kapau. Yang disebut sate padang pun punya tiga versi: Padangpanjang, Pariaman, dan Danguang-danguang.

Sebagai seorang *foodie* yang sudah mencicipi sebagian besar kuliner tradisional Nusantara, saya pun setuju bahwa masakan Indonesia termasuk dalam kategori *dangerously delicious*. Selain pedasnya yang seringkali membuat sakit perut, kelezatannya sering membuat kita semua terlena sehingga makan melampaui batas. Lupa tekanan darah tinggi, lupa tingkat gula darah, lupa kolesterol.



Ketupat babanci betawi, terancam punah

Pada awalnya, niat saya adalah menulis buku tentang Kuliner Pusaka Indonesia. Semua masakan tradisional Nusantara—termasuk yang sudah dan hampir punah—didata, didaftar, dan sedapat mungkin disajikan foto maupun resepnya. Tetapi, buku semacam itu akan rendah *rating/share*-nya – bila mengikuti terminologi televisi. Lagipula, pada saat yang hampir bersamaan, saya tergabung dalam Kelompok Kerja Kuliner di Kementerian Pariwisata dan Perekonomian Kreatif yang tengah menyusun senarai Kuliner Pusaka Indonesia. Maka, agar tidak tumpang-tindih, dan tentu saja agar buku ini menjadi lebih laris, maka tingkat keseriusannya diturunkan menjadi buku yang bersifat populer. Hanya masakan-masakan yang istimewa alias *mak nyus* menurut lidah saya saja yang ditampilkan dalam buku ini. Masakan daerah yang langka dan tidak populer, karenanya, belum menemukan “panggung”-nya di buku ini.

**“Buku ini
merupakan *work
in progress.*
Menggali budaya,
tradisi, dan
sejarah tentang
berbagai lema
(*entry*) kuliner
Indonesia ...”**

Penjelasan ini juga sekaligus menjadi apologia atau permintaan maaf saya bila tidak semua provinsi dapat terwakili kulinernya di buku ini. Kuliner dari Papua, Bengkulu, Lampung, misalnya, belum dapat saya tampilkan di sini. Sekali lagi, saya mohon maaf sedalam-dalamnya. Bila perlu, dan bila ada sponsornya, mungkin nanti saya dapat menyusun satu buku lain dengan judul *100 Masakan Langka Indonesia*. Maklum, jangankan di pelosok, di Ibu Kota negara pun ketupat babanci sebagai permata kuliner Betawi bahkan telah terancam punah.

Dalam bahasa Inggris saya sengaja memberi judul *100 Best Street Food of Indonesia*. Padahal, tidak semua sajian yang tercantum dalam buku ini memenuhi syarat *street food*. Saya masukkan juga *comfort food* dan beberapa jenis masakan tradisional yang tidak dijual di kaki lima, melainkan di rumah-rumah makan. Penjudulan *100 Best Street Food of Indonesia* ini berkaitan dengan minat dan niat saya untuk menerbitkan sekuel dengan judul *100 Best Street Food of ASEAN*, *100 Best Street Food of Asia*, dan *100 Best Street Food of the World*.

Saya juga ingin menyatakan bahwa buku ini merupakan *work in progress*. Menggali budaya, tradisi, dan sejarah tentang berbagai lema (*entry*) kuliner Indonesia ternyata masih merupakan tantangan besar. Anggaplah catatan dan keterangan dalam buku ini merupakan draf awal yang tentunya perlu diperkaya, diluruskan, dan diuji kebenarannya, agar pada akhirnya nanti kita memiliki rujukan yang benar-benar dapat dipertanggungjawabkan tentang keragaman dan kekayaan kuliner Indonesia.

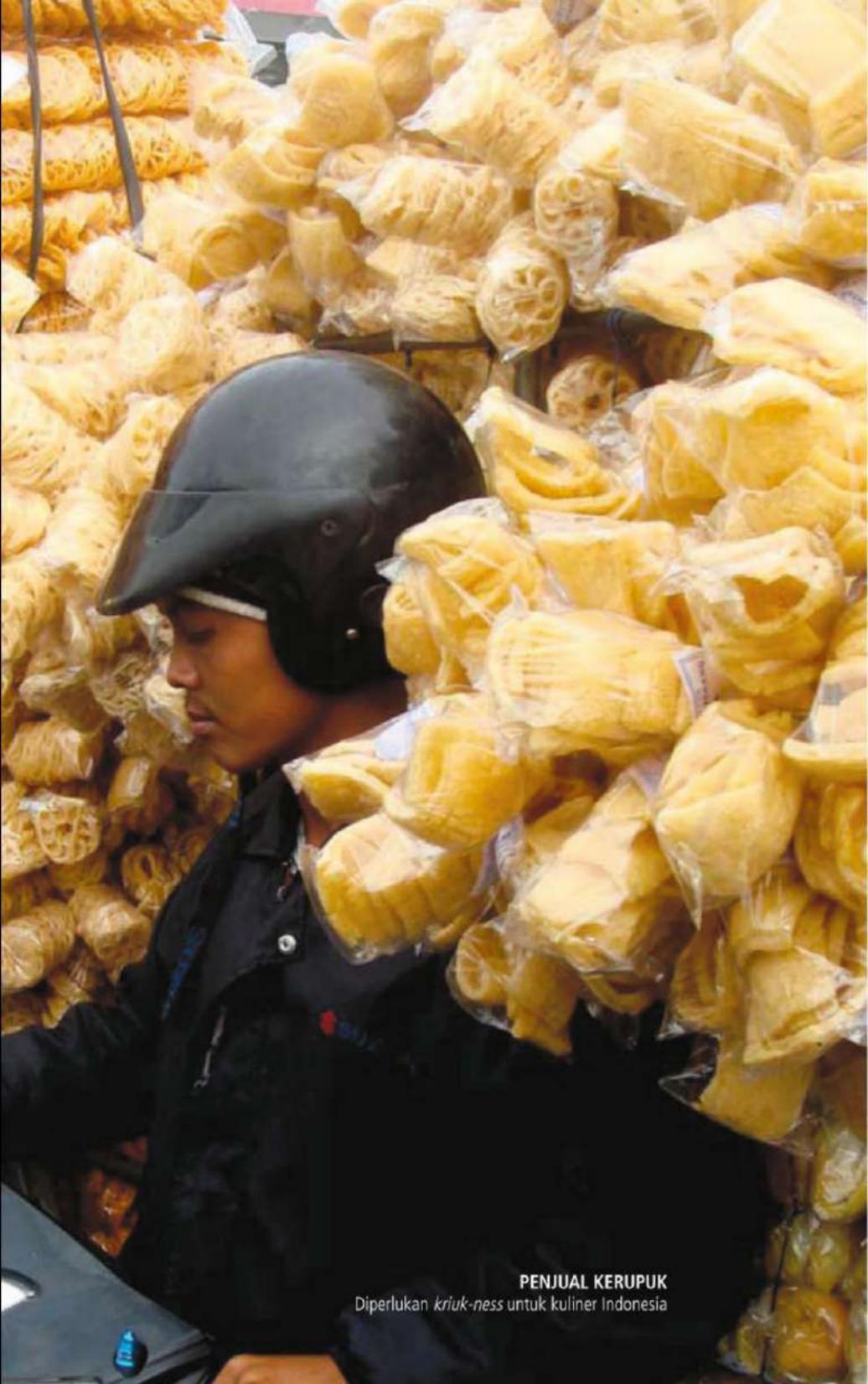
Saya berharap agar buku ini dapat bermanfaat dalam upaya meningkatkan “kecerdasan lidah” kita semua. Sejak dasawarsa terakhir ini,

kita bersama-sama telah menyaksikan kebangkitan kuliner tradisional Indonesia. Ketika waralaba masakan global mulai masuk ke Indonesia, kuliner Nusantara ternyata tetap jaya. coto makassar, mi aceh, rendang minang, bubur manado, sate lamongan, ketupat kandang, tetap dicari penggemarnya. Semua ini tidak lepas dari peran media massa yang telah berhasil “meng-kuliner-kan” masyarakat. Sekarang, tidak ada lagi media – baik cetak maupun elektronik, bahkan maya – yang tidak punya rubrik kuliner.

Terima kasih kepada Bapak Joko Mogoginta, Presiden Direktur PT TPS (Tiga Pilar Sejahtera) Food, Tbk yang telah menyediakan dana untuk keperluan survei buku ini; kepada Bapak Mulyawan Karim, Kepala Redaksi Penerbit Buku Kompas, yang memberi persetujuan untuk penerbitan buku ini; dan Bapak Chris Verdiansyah yang melakukan penyuntingan akhir naskah ini. Secara khusus, buku ini saya persembahkan kepada teman-teman Komunitas Jalansutra dan para penonton setia acara Wisata Kuliner di TransTV.

Jakarta, Agustus 2013





PENJUAL KERUPUK

Diperlukan *kriuk-ness* untuk kuliner Indonesia

TUMPENG
NUSANTARA
BUKANLAH SESAJEN.
PREMIS INI PERLU
KITA MENGETI
AGAR TIDAK
TERJEBAK DALAM
WACANA MUSYRIK
ATAU SYIRIK
YANG ACAPKALI
MEWARNAI TRADISI
SEPERTI INI.

"Lepas dari urusan keberagaman, Tumpeng Nusantara adalah upaya melestarikan kuliner pusaka dalam konteks tradisi dan budaya, sesuai dengan Doktrin Trisakti yang dulu sering diucapkan Bung Karno, yaitu: berdaulat dalam politik, berswadaya dalam ekonomi, dan berkepribadian dalam kebudayaan."

TUMPENG NUSANTARA

Menjelang akhir tahun 2012, Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Mari Elka Pangestu mencanangkan Ikon Kuliner Tradisional Indonesia yang diawali dengan 30 jenis sajian dari seluruh daerah Indonesia. Pencanangan ini dimaksudkan untuk melestarikan kuliner tradisional Indonesia, di samping juga untuk menguatkan kesadaran akan kekayaan budaya kuliner bangsa kita, serta sebagai langkah awal untuk mempromosikan kuliner Indonesia ke ranah global.

Pengikat dari ke-30 ikon kuliner tradisional Indonesia ini adalah Tumpeng Nusantara. Nomenklatur Tumpeng Nusantara ini sengaja dihadirkan untuk membedakannya dari tumpeng yang digunakan sebagai bagian dari rangkaian upacara dalam tradisi dan mitologi Jawa. Jadi, Tumpeng Nusantara adalah bentuk modern dan profan/awam dari tumpeng yang purba dan sakral.

Secara mitologis Jawa, tumpeng selalu hadir dalam semua ritual pelintasan (*rite de passage*), mulai dari kelahiran hingga kematian – termasuk hari lahir, kehamilan, ruwatan, ucapan syukur atas panen yang melimpah, permohonan untuk perlindungan, keselamatan, dan berkah. Kita mengenal bermacam-macam tumpeng untuk upacara seperti itu, misalnya: tumpeng robyong, tumpeng pungkur, dan lain-lain. Ternyata, suku Dayak pun mengenal tumpeng yang disebut sebagai *pinginan simpan*.

Lauk-pauk sebagai *ubarampe* atau pelengkap tumpeng juga harus disesuaikan dengan tujuan pengadaan tumpeng. Misalnya, untuk memohon berkah harus dilengkapi dengan tujuh macam lauk, sesuai dengan kata *pitulungan* dalam bahasa Jawa yang bermakna

memohon pertolongan Allah. Bentuknya yang mengerucut identik dengan bentuk gunung dalam wayang kulit yang merupakan simbolisasi alam semesta dengan Allah di puncak kerucut – sekalipun ada pula yang memaknainya sebagai simbolisasi topografi alam Nusantara yang bergunung-gunung

Pada umumnya, tumpeng adalah cara penyajian nasi berbentuk kerucut, dikitari oleh lauk-pauknya. Mengikuti cara penyajian aslinya, Tumpeng Nusantara dapat disajikan di atas tampah atau baki yang dialasi daun pisang dan disantap secara komunal (seperti *dahar kembul* di Jawa, *megibung* di Bali, atau *bajamba* di Ranah Minang). Tetapi, Tumpeng Nusantara juga dapat disajikan sebagai *individual platter* – sepiring untuk seorang.



Tumpeng Nusantara

Karena itu, Tumpeng Nusantara bukanlah sesajen. Premis ini perlu kita mengerti agar tidak terjebak dalam wacana musyrik atau syirik yang acapkali mewarnai tradisi seperti ini. Lepas dari urusan keberagamaan, Tumpeng Nusantara adalah upaya melestarikan kuliner pusaka dalam konteks tradisi dan budaya, sesuai dengan Doktrin Trisakti yang dulu sering diucapkan Bung Karno, yaitu: berdaulat dalam politik, berswadaya dalam ekonomi, dan berkepribadian dalam kebudayaan.

Foto ini merupakan salah satu contoh tumpeng nusantara yang menampilkan berbagai ikon kuliner tradisional dari daerah-daerah Indonesia, yaitu: sangu hideung alias nasi hitam dari Tatar Sunda, perkedel milu dari Sulawesi Utara, pecel sambal wijen dari Jawa Tengah, ayam pinadar dari Sumatera Utara, dendeng batokok dari Sumatera Barat, ikan seluang dari Sumatera Selatan, kadas sarai dari Dayak – disertai beberapa kondimen seperti: sambal matah Bali, dan emping Banten.

Beberapa contoh Tumpeng Nusantara yang memadu-padankan kuliner tradisional berbagai daerah lain, misalnya:

1. **Tumpeng nasi kuning:** ayam bumbu rujak (Jawa Timur), plecing kangkung (Lombok), ikan bakar rica (Minahasa), kanaik (tumis perut ikan, Dayak);
2. **Tumpeng nasi gurih/uduk:** bebek nyatnyat (Karangasem, Bali), trancam (Jawa Tengah), perkedel nike (Minahasa), kalio daging sapi (Minang);

3. **Tumpeng nasi merah:** ikan pesmol (Sunda), ayam langkueh (Sumatera Barat), beberuk terung (Lombok), sate lilit (Bali), daging se'i (Timor);
4. **Tumpeng nasi merah/putih:** brengkes tempoyak patin (Sumatera Selatan), lawar pakis (Bali), sate maranggi sapi (Sunda), ayam masak habang (Banjarmasin), perkedel nike (Sulawesi Utara);
5. **Tumpeng nasi pandan:** kembang betelok (Bangka), ayam lodho (Jawa Timur), urap (Jawa), dendeng batokok (Minang), mendol (perkedel tempe khas Jawa Timur).

Ke-29 Ikon Kuliner Tradisional Indonesia lainnya yang dicanangkan pada akhir tahun 2012 itu adalah (meliputi hidangan pembuka, *one-dish meal*, lauk utama, kudapan, minuman, *dessert*)

Asinan Betawi (Jakarta)	Ayam Goreng Lengkuas (Sumatera Barat)
Tahu Telur (Jawa Timur)	Pangek Ikan Tongkol (Sumatera Barat)
Rawon (Jawa Timur)	Ketan Srikaya (Sumatera)
Soto Ayam Lamongan (Jawa Timur)	Surabi Kinca (Jawa Barat)
Gado-gado (Jakarta, peranakan)	Kolak Pisang-Ubi (Nusantara)
Laksa (Riau)	Dawet (Banjarnegara, Jawa Tengah):
Anyang (Sumatera Utara)	Lumpia Semarang (Jawa Tengah, peranakan):
Gulai Cubadak (Kapau, Sumatera Barat)	Klepon (Jawa, Bali, Sumatera):
Orak-arik Buncis (Jawa)	Nagasari (Jawa)
Sate Lilit Ikan (Bali)	Kue Lumpur (Nusantara)
Sate Ayam (Madura)	Bir Pletok (Jakarta)
Sate Maranggi Sapi (Jawa Barat)	Kunyit Asam (Jawa, Bali)
Rendang (Minang)	Nasi Goreng (Nusantara)
Pindang Ikan (Sumatera Selatan)	Nasi Kuning (Nusantara)
Ayam Panggang Bumbu Rujak (Jawa Timur)	

Pilihan atas ke-30 ikon kuliner tradisional Indonesia itu dilakukan oleh Kelompok Kerja yang dibentuk oleh Direktur Jenderal Pengembangan Destinasi Wisata, Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif, dengan melibatkan sekitar 20 praktisi dan ahli kuliner tradisional Indonesia. Senarai ini akan terus dikembangkan guna mencakup semua kuliner tradisional Indonesia yang wajib dilestarikan. 🌸



1

ACEH

Penduduknya sendiri bangga mengatakan bahwa Aceh adalah cermin dari keragaman nenek-moyang mereka yang terdiri atas berbagai suku bangsa: Arab, Tionghoa, Eropa, Hindustan (India). Padahal, sejarah juga mencatat kehadiran suku-suku Kamboja, Cham, Persia, dan Portugis – semuanya secara tak langsung pastilah memberi pengaruh terhadap budaya Aceh kini. Secara kuliner, yang lebih mengemuka adalah pengaruh Arab dan India. Pengaruh Tionghoa di Aceh hanya terlihat pada cara menyeduh kopi yang memang sangat terkenal kualitasnya. Teko dan alat penyaring kopi itu tampak jelas mengikuti model yang biasa kita lihat di kopitiam-kopitiam milik orang Hainan di seluruh kawasan Asia Tenggara.

Kuliner Aceh pada umumnya berbumbu intens, sehingga memerlukan proses *acquired taste* untuk bisa disukai bagi mereka yang baru mulai mengenalinya. Bumbu-bumbu yang kuat ini khususnya ditemui pada masakan-masakan yang dipengaruhi kuliner India dan Arab.

Beberapa bumbu yang mengemuka dan sangat khas di daerah ini adalah plik dan asam sunti. Plik adalah parutan kelapa yang difermentasikan selama beberapa hari dan dipakai sebagai bumbu berbagai masakan khas dengan aroma yang khas. Asam sunti adalah belimbing sayur atau belimbing wuluh yang dikeringkan di bawah sinar matahari.

Kuliner Aceh kini makin percaya diri untuk keluar kandang. Terbukti dengan hadirnya banyak kedai dan rumah makan masakan Aceh di beberapa kota besar Indonesia. Sayangnya, kebanyakan "perwakilan" kuliner Aceh ini baru sebatas penyajian mi aceh. Masakan Aceh lainnya masih perlu diperkenalkan lebih luas kepada masyarakat. Beberapa jenis masakan tradisional Aceh, sekalipun masih tetap lestari, tetapi sudah mulai berubah bentuk. Contohnya adalah ie bu pedah (bubur pedas) yang aslinya dibuat dengan tidak kurang dari 44 bumbu dan bahan (menurut William Wongso bahkan mencapai 107 macam), tetapi sekarang tampil dalam versi yang lebih sederhana.

Selain ketujuh masakan yang saya pilih berikut ini, beberapa kuliner andalan Aceh antara lain adalah: cumi teutumah, dedah boh itek, sie reboh, pengat ikan kepik, dan asam keu'ung.

Seperti banyak ibu kota provinsi Indonesia lainnya, Banda Aceh (dulu bernama Kuta Raja) adalah salah satu kota tujuan wisata kuliner penting Indonesia. Banda Aceh juga dikenal dengan julukan "Kota 1001 Keude KUPI". Kopi Aceh yang hitam garang, namun harum, dengan *tone* asam yang indah, adalah kopi unggulan Indonesia.





Sie reboh, kuliner Aceh Besar yang mulai langka





Gulai masam keueung

Plik, kelapa parut fermentasi





Berbagai sajian khas Aceh.

1. MI ACEH

Mi aceh adalah sajian mi (pengaruh Tionghoa) yang dimasak dengan bumbu-bumbu khas Aceh yang tajam dan medok. Nuansa kari india yang menonjol hadir tanpa malu-malu dalam sajian ini. Bahan utamanya adalah mi telur berwarna kuning kunyit cerah dengan penampang agak besar. Mi aceh dapat dipesan dengan tiga pilihan: goreng kering, goreng setengah basah (Jawa: *nyemek*), dan berkuah. Pilihan proteinnya pun cukup luas: daging sapi, daging ayam, udang, atau kepiting.



Bagi yang suka cita rasa tajam, disarankan memilih mi goreng kering karena bumbu-bumbunya terasa pekat. Sebaliknya, bagi yang belum terbiasa, mungkin masakan yang sudah dicairkan dengan tambahan kuah akan lebih dapat dinikmati.

Di Malaysia – yang memiliki cukup banyak penduduk keturunan India/Pakistan – juga populer mi yang sangat mirip penampilannya dengan mi aceh ini. Di sana, mi seperti itu disebut mi mamak. Kaum mamak adalah sebutan bagi orang-orang dari rumpun India-Pakistan yang berkulit gelap. Genre mi rasa kari seperti ini juga dapat ditemukan di Thailand Utara, sekitar Chiangmai, dengan nama khao soy.

Mi aceh dapat dijumpai di banyak tempat di seluruh kawasan Nanggroe Aceh Darussalam. Favorit saya adalah **RM Razali**, Jalan



Mi aceh dengan kepiting

Panglima Polem 83, Banda Aceh, 0651 7400174. Pesaing ketat Razali di Banda Aceh adalah **Warung Mie Simpang Lima**, Jl. Tengku Chik Ditiro 54. Di Jakarta, mi aceh favorit saya adalah sajian **RM Seulawah**, Jl. Bendungan Hilir 8, 021 5708660. Di Medan juga ada **Mie Aceh Titi Bobrok**, Jl. Setia Budi 17D, Medan, 061 8462267, 77809267, yang sangat populer.

Mi aceh disajikan dengan taburan bawang goreng, emping goreng, serta acar mentimun dan bawang merah. Sajian gurih-pedas ini cocok didampingi es timun kerok (bukan jus mentimun) khas Aceh yang sungguh menyegarkan. Buah timun dibuang bijinya, kemudian dikerok kasar dengan garpu, dicampur dengan sedikit gula pasir, dan dicampur dengan air dan es batu. *Hmmm, sluuurrpp* 🍷

RESEP

BAHAN:

- 1 ekor kepiting (ukuran sekitar 300 gram)
 - > bersihkan, potong menjadi 4 bagian
- 1 porsi mi telur basah

BUMBU:

- 50 gram cabai merah kering
- 6 butir kemiri > digoreng
- 25 gram kacang tanah > digoreng
- 25 gram ebi (udang kering)
- 8 siung bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 1 sdt jintan
- 1 sdt lada putih

CARA:

- Semua bumbu dihaluskan, kemudian ditumis dengan sedikit minyak. Tumis sampai matang.
- Tambahkan 1 gelas air panas. Masukkan potongan kepiting. (bila disukai, boleh ditambahkan rajangan kubis).
- Setelah kepiting matang, masukkan mi basah.
- Sajikan dengan taburan bawang merah goreng, emping goreng, dan acar mentimun-bawang merah.

Resep H. Fauzi, Mi Aceh Titi Bobrok, Medan.



Mi aceh disajikan dengan taburan bawang goreng, emping goreng, serta acar mentimun dan bawang merah. Sajian gurih-pedas ini cocok didampingi es timun kerok (bukan jus timun!) khas Aceh yang sungguh menyegarkan.

RM RAZALI,

Jalan Panglima Polem 83,
Banda Aceh, 0651 7400174.

WARUNG MIE SIMPANG LIMA,

Jl. Tengku Chik Ditiro 54. Banda Aceh.

RM SEULAWAH,

Jl. Bendungan Hilir 8, Jakarta Pusat,
021 5708660.

MIE ACEH TITI BOBROK,

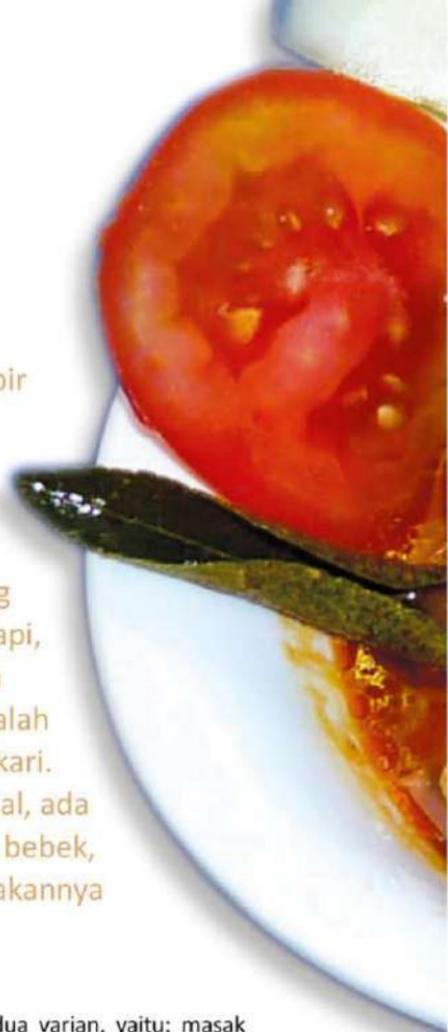
Jl. Setia Budi 17D, Medan, Sumatera Utara.
061 8462267, 77809267.

2. SIE ITEK

Di antero Tanah Rencong, hampir semua *keude bu* (kedai nasi) menyediakan masakan yang disebut sie itek. Secara harafiah, sie itek berarti kuah bebek. Sama seperti sie kameng yang berarti kuah kambing. Tetapi, hampir dapat dipastikan bahwa sie itek maupun sie kameng adalah masakan berkuah dengan rasa kari. Bedanya, ada yang karinya kental, ada pula yang encer. Bila tidak suka bebek, bisa diganti dengan ayam. Masakannya disebut sie manok.

Sie itek juga umumnya hadir dalam dua varian, yaitu: masak meurah dan masak puteh (meubleng). Sie itek masak meurah memang kuahnya berwarna merah, karena salah satu bumbu utamanya adalah cabai merah. Masakan ini juga mirip – setidaknya dari nama– dengan masakan khas Banjarmasin yang disebut itik masak habang. Sedangkan sie itek masak puteh lebih mirip masakan opor di Jawa, berwarna pucat, dan tidak pedas. Sebagian orang menyebut sie itek masak puteh ini dengan sebutan masak kurma. Padahal, masakan ini sama sekali tidak memakai kurma sebagai bahan maupun bumbu. Sie itek masak puteh bahkan lebih menonjol kegurihannya karena biasanya ditambah kemiri.

Daging bebeknya empuk berlumur kuah kari kental yang sangat gurih. Rasa gurih yang intens ini bukan saja karena cara masak *slow braising* sehingga santannya tereduksi, melainkan juga karena penggunaan kelapa gongseng (kelapa parut yang disangrai, kemudian ditumbuk sampai keluar minyaknya). Jangan lupa, untuk memasak sie itek diperlukan antara 12-20 jenis rempah yang membuat ra-





Sie itek masak meurah

sanya sungguh lemak. Aroma yang paling menonjol dari masakan ini dihasilkan oleh daun temurui (juga disebut daun kari atau salam koja) dan daun pandan yang dipakai untuk mengikat setiap potong bebek yang dimasak. Rempah harum yang dipakai adalah ketumbar dan jintan (dalam bahasa Aceh disebut jira). Bahkan, ada dua jenis jintan yang dipakai dalam masakan ini, yaitu: jintan (cumin) dan jira ikan (fennel, adas manis). Jira ikan ini memang biasa dipakai untuk memasak ikan guna menghilangkan aroma amis atau anyir. Penggunaannya dalam masakan bebek juga untuk menyirnakkan aroma bebek yang khas.

Masakan sie itek favorit saya di jajakan di sebuah warung sederhana, Keude Nasi Delon, Jl. Mohammad Zam 44, (sebelah Masjid Baiturrahman), Banda Aceh, 085294720034. Juga di Bu Sie Itek, Jl. Teuku Umar 275 (depan Masjid Topi Aceh), 0852 77706282. 🍴

RESEP

BAHAN:

- 1 ekor itik (bebek) > boleh diganti ayam
- 25 gram kelapa gongseng
- 1 gelas santan kental
- sedikit minyak untuk menumis

BUMBU:

- 50 gram ketumbar
- 1 sdm lada putih (merica)
- 3 sdm jintan
- 1 sdm jintan ikan
- 6 butir kapulaga putih
- 3 butir bunga lawang keling (pekak, *star anise*)
- 1 butir biji pala
- 3 siung bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 10 cabai merah kering
- 1 kelingking kayu manis
- 1 kelingking kunyit
- 1 kelingking jahe
- 5 butir kemiri
- 1 batang serai (sereh)
- 1 genggam daun temurui
- 5 lembar daun pandan
- garam secukupnya

CARA MEMASAK:

- Cuci bebek (atau ayam) dan potong-potong. (Lebih baik lagi bila bebek utuh dipanggang sedikit agar lemaknya menetes keluar. Setelah itu baru dipotong-potong). Ikat potongan bebek dengan daun pandan.
- Kecuali serai, kayu manis, dan daun temurui, semua bumbu ditumbuk dan dihaluskan.
- Tumis bumbu halus sampai matang, masukkan potongan bebek. Tambahkan santan dan air hingga semua potongan bebek terendam. Masukkan sereh, kayu manis, dan daun temurui.
- Masak dengan api kecil sampai matang dan dagingnya empuk. (Catatan: untuk sie itek masak puteh, jangan pakai cabai kering maupun merica, dan tambahkan 5 butir kemiri lagi).

RESEP IBU CHAIRIYAH, Keude Nasi Delon, Banda Aceh.

Favorit @PakBondan



Masakan sie itek favorit saya di jajakan di sebuah warung sederhana,
KEUDE NASI DELON,

Jl. Mohammad Zam 44,

(sebelah Masjid Baiturrahman), Banda Aceh, 085294720034.

BU SIE ITEK,

Jl. Teuku Umar 275 (depan Masjid Topi Aceh), Banda Aceh

0852 77706282.



Sie itek masak puteh

3. KAREE KAMENG

Ini juga sajian terfavorit bagi warga Aceh. Karee kameng alias kari kambing adalah lauk yang hampir selalu ada di setiap *keude bu* maupun di berbagai perhelatan. Di banyak *keude bu*, karee kameng terpampang di depan kedai dalam kualo atau wajan besar yang selalu dipanaskan. Masakan yang satu ini juga sering mendapat reputasi khusus berhubung banyaknya isu yang menyebut bahwa salah satu bumbu yang membuat setiap orang jadi *saka uw* alias ketagihan adalah ganja.

Padahal, sesungguhnya, daun ganja tidak dipakai dalam teknik maupun proses memasak kuliner Aceh. Beberapa dapur rumah tangga memang menggunakan biji ganja (disebut kaskas dalam dialek setempat) untuk pengempuk daging (*meat tenderizer*), tetapi tidak dipakai untuk memasak. Tetapi, sumber lain menyebut bahwa kaskas (juga disebut kacakraci) bukanlah biji ganja, melainkan memang sejenis bumbu yang kini semakin langka adanya.

Karee kameng dapat dimakan dengan nasi putih. Tetapi, bisa juga disantap dengan roti jala khas Aceh. Aroma karinya sangat harum karena *finishing touch*-nya menggunakan daun temurui alias daun salam koja. Cita rasanya pun sangat *nendang* – mirip kari india atau Arab. Kari kambing disajikan dengan kondimen acar mentimun dan nanas. Juga sangat padan bila dipadu dengan asam *udeung*, yaitu sambal udang yang sungguh sangat memukau.

Tempat favorit saya untuk menyantap karee kameng adalah **RM Ayah Bon (Hasan)**, Jl. Krueng Raya, Banda Aceh. Mi aceh-nya juga direkomendasikan. Di rumah-rumah penduduk, ibu-ibu juga suka mencampurkan terung/terong goreng ke dalam karee kameng. 🌸



Karee Kameng

RESEP

Berikut ini adalah resep generik untuk membuat karee kameng.

BAHAN:

- ½ kg daging kambing bagian has > dipotong dadu
- 1 butir kelapa > dibuat 500 ml santan kental

BUMBU:

- 8 siung bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 5 cabai merah
- 3 butir kemiri
- 2 kelingking jahe
- 3 kelingking kunyit
- ¼ sdt jintan
- ¼ sdt bubuk pala
- ½ sdt lada putih (merica)
- 1 sdt ketumbar
- Semua bumbu di atas diulek/dihaluskan.
- 5 siung bawang merah > dirajang halus
- 2 butir bunga lawang (pekak, star anise)
- 2 butir kapulaga
- 2 butir cengkih
- 2 batang serai > dimemarkan
- 1 kelingking kayu manis
- 1 sdt sari asam jawa

- 1 genggam daun temurui (salam koja, daun kari)

CARA MEMASAK:

- Tumis bumbu halus dengan sedikit minyak sayur. Masukkan bawang merah, bunga lawang, kapulaga, cengkih, kayu manis, dan serai. Teruskan menumis sampai harum.
- Masukkan daging kambing, diaduk dan terus ditumis sampai warna daging berubah menjadi coklat. Tuangkan santan, sari asam jawa dan teruskan memasak sampai mendidih. Aduk sesekali, dan bumbui dengan garam secukupnya.
- Kecilkan api, masukkan santan, didihkan sambil diaduk sesekali. Masukkan cabai merah dan cabai hijau.
- Menjelang matang, masukkan daun temurui untuk mengharumkan masakan.



Aroma karinya sangat harum karena *finishing touch*-nya menggunakan daun temurui alias daun salam koja. Cita rasanya pun sangat nendang-mirip kari India atau Arab.

RM AYAH BON (HASAN),
Jl. Krueng Raya, Banda Aceh.



4. KEUMAMAH

Bicara soal kuliner Aceh, yang segera terlintas di benak kita adalah cita rasa pedas dan lemak (bersantan). Karenanya, keumamah merupakan cermin yang sangat tepat untuk menampilkan kuliner Aceh. Bedanya, lemak dalam keumamah bukan berasal dari santan, melainkan dari minyak kelapa yang dipakai untuk memasaknya.

Keumamah juga dikenal dengan nama gulaie keumamah, atau juga populer disebut eungkot kayee. Pada dasarnya, keumamah adalah daging ikan tongkol yang direbus, kemudian dikeringkan dengan cara disalai (diasap). Karena ikan kering menjadi keras seperti kayu, maka disebut juga sebagai ikan kayu (eungkot kayee). Orang Jepang juga mengenal ikan kering seperti ini, disebut katsuobushi – biasanya diserut halus sebagai penyedap rasa berbagai kuah.

Di Aceh, keumamah atau ikan kayu disayat tipis-tipis dan dilembabkan kembali dengan cara merendamnya di dalam air panas, sebelum kemudian dimasak dalam bumbu gulai bersantan tebal yang kaya rempah. Kelezatan dan kegurihan keumamah membuatnya disukai banyak orang. Karena gulai ini sangat lemak, sebaiknya disantap dengan nasi pulen yang panas. *Hmm, nikmat tiada tara!*

Rasa *machtig* dari minyak kelapa diimbangi dengan rasa asam yang diciptakan oleh asam sunti (belimbing wuluh dikeringkan). Karena termasuk gulai, *finishing touch* untuk masakan ini adalah daun salam koja (juga disebut daun kari, daun kapri pulai, atau temurui). Sesuai kesukaan masing-masing, keumamah dari rumah satu ke rumah lain dapat tampil pedas hingga sangat-sangat pedas sekali. Maklum, untuk membuat keumamah dipakai tiga jenis cabai – yaitu cabai rawit, cabai merah, dan cabai hijau. Bukan masakan Aceh bila tidak pedas. Untuk membuatnya lebih mengenyangkan, gulaie keumamah juga sering diisi dengan kentang, kacang panjang, atau sayur-mayur lain, seperti: jantung pisang, atau terung telunjuk.

Keumamah favorit saya disajikan oleh **RM Ujong Batee**, Jl. Teuku Hasan Dek, Jambo Tapee, 085296299996, 081269070289. Ini boleh dibilang rumah makan terbesar yang menyajikan berbagai masakan tradisional Aceh.



Keumamah

RESEP

BAHAN:

- 500 gram ikan tongkol kering (ikan kayu, *eungkot kayee*)
- 100 gram kentang

BUMBU:

- 50 gram asam sunti
- 25 gram cabai merah
- 25 gram cabai hijau
 - > biarkan utuh
- 25 gram cabai rawit
- 50 gram bawang merah
- 2 siung bawang putih
- 1 kelingking kunyit
- Garam secukupnya
- 5 lembar daun jeruk nipis
- 1 tangkai daun kari
- 200 ml minyak kelapa

CARA MEMASAK:

- Ikan kayu disayat tipis-tipis, atau disuwir-suwir, lalu direndam dalam air panas sampai menjadi lunak kembali.
- Bumbu-bumbu – kecuali cabai hijau, daun jeruk nipis dan daun kari dihaluskan. Tumis bumbu halus dengan sedikit minyak sampai matang.
- Tambahkan minyak kelapa, masukkan ikan kayu. Masukkan kentang, kacang panjang, dan cabai hijau utuh. Tambahkan air bila diperlukan. Masak sampai mendidih.
- Bila kurang menyukai masakan yang berminyak, penggunaan minyak kelapa dapat dikurangi sebanyak mungkin – misalnya hanya 1 sendok makan untuk menumis bumbu – dan pemasakan dilakukan dengan air. Sajikan dengan nasi pulen panas.

Resep Hj. Susarni, RM Fajar Jeumpa, Jl. Beo Indah 55, Sei Sikambing, Medan.



Rasa *machtig* dari minyak kelapa diimbangi dengan rasa asam yang diciptakan oleh asam sunti (belimbing wuluh dikeringkan). Karena termasuk gulai, *finishing touch* untuk masakan ini adalah daun salam koja (juga disebut daun kari, daun kapri pulai, atau temurui).

RM UJONG BATEE

Jl. Teuku Hasan Dek, Jambo Tapee, Banda Aceh
085296299996, 081269070289.

5. GULAI KEPALA IKAN

Kepala ikan kecil sungguh merepotkan untuk dimakan. Tetapi, kepala ikan besar sungguh lezat untuk dijadikan santapan. Agar semua bumbu terserap hingga ke relung-relung yang paling dalam dari lekuk dan celah kepala ikan, maka kuah gulai memang merupakan solusi yang paling ajaib.

Kalau mengikuti sejarah “penciptaan” gulai kepala ikan di Singapura, sebetulnya di masa lalu tidak ada masakan gulai kepala ikan. Di Singapura banyak diaspora orang-orang India yang bermukim di sana. Salah satu masakan favorit mereka adalah gulai ikan. Konon tercerita, seorang juru masak muda dan miskin yang baru datang dari Tiongkok, *ngiler* melihat kelezatan gulai ikan yang diujakan di warung tetangganya. Ia pun mengumpulkan sisa-sisa kepala ikan di warung tempatnya bekerja. Setelah jam kerjanya selesai, ia pun mulai merekayasa pemasakan gulai dari kepala ikan. Ternyata, ujicobanya berhasil. Ketika teman-temannya pun ternyata menyukai gulai kepala ikan kreasinya, sang koki pun berpikir untuk mencari kepala ikan berukuran besar untuk dimasak menjadi gulai dan dijual kepada pelanggannya.

Sungguh, kreasi istimewa. Bayangkan, sekarang gulai kepala ikan justru lebih mahal daripada gulai ikannya. Karena itu, agar setia mengikuti sejarah penciptaannya, gulai kepala ikan harus bergaya peranakan. Artinya, bumbu India dengan sentuhan dan teknik memasak Tionghoa. Bila kita perhatikan, gulai kepala ikan selalu bumbunya terasa lebih halus dan *soft*. Berbeda dengan gulai dari daging sapi atau kambing, gulai kepala ikan harus memunculkan *tone* asam dari asam kandis atau asam gelugur untuk menghilangkan aroma dan cita rasa amis.

Dari Singapura, popularitas gulai kepala ikan menjalar ke Medan, lalu ke Jakarta, dan kemudian ke semua daerah. Bahkan, di Aceh pun sebetulnya gulai kepala ikan adalah sajian restoran, bukan



Gulai kepala ikan

sajian perhelatan. Kreasi baru yang populer berbau sebagai kuliner tradisional.

Favorit saya untuk gulai kepala ikan justru dapat ditemukan di Jakarta, di **RM Medan Baru**, Jl. Krekot Bunder 65, Pasar Baru, Jakarta Pusat, 021 3858992. Ini memang rumah makan yang menyajikan masakan Aceh dengan sentuhan Medan. Mungkin memang tidak asli Aceh sangat, tetapi cocok untuk lidah nasional yang mengapresiasi *the refined version of local cuisine*. Kepala ikannya dipilih yang paling segar dari ikan kakap putih (*barramundi*), dengan ukuran besar, sehingga bagian pipi maupun kolagen-nya sungguh menggiurkan kelembutannya. *Take your time!* Makan gulai kepala ikan yang banyak duri dan tulang memang tidak boleh terburu-buru. Nikmati saja. Biarlah waktu sesekali hilang dalam gelimang kelezatan. Jangan lupa memesan asam udeung alias sambal ganja untuk melengkapi spektrum cita rasanya. Sambal ini tidak dibuat dari ganja, melainkan diberi sebutan demikian karena efeknya yang membuat ketagihan. 🍀

RESEP

Berikut ini adalah resep generik untuk membuat gulai ikan.

BAHAN:

- 1 kepala ikan kakap putih > dibelah dua
- 1 butir kelapa > dibuat 1 lt santan encer

BUMBU:

- 10 siung bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 5 cabai merah
- 1 kelingking jahe
- 1 kelingking kunyit
- Semua bumbu di atas diulek/dihaluskan.
- 1 jempol lengkuas > dimemarkan
- 2 sdm sari jeruk nipis
- 3 batang serai > dimemarkan
- 2 cabai merah besar > dibelah dua memanjang, buang biji
- 2 cabai hijau besar > dibelah dua memanjang, buang biji
- 2 butir asam kandis
- 6 lembar daun jeruk nipis
- 1 genggam daun temurui (salam koja, daun kari)

CARA MEMASAK:

- Bersihkan kepala ikan, lumuri dengan sari jeruk nipis dan sedikit garam.
- Tumis bumbu halus dengan sedikit minyak sayur. Masukkan serai, daun jeruk, dan lengkuas. Teruskan menumis sampai harum.
- Masukkan santan, didihkan sambil diaduk sesekali. Masukkan cabai merah dan cabai hijau.
- Kecilkan api. Masukkan kepala ikan dan asam kandis.
- Menjelang matang, masukkan daun temurui untuk mengharumkan masakan.



Favorit saya untuk gulai kepala ikan justru dapat ditemukan di Jakarta

RM MEDAN BARU

Jl. Krekot Bunder 65, Pasar Baru, Jakarta Pusat
021 3858992.



6. AYAM TANGKAP

Ayam tangkap sebenarnya bukanlah masakan tradisional dengan resep leluhur. Masakan ini adalah sebuah kreasi baru yang kemudian menjadi sangat populer dan ikonik. Hampir semua rumah makan yang menyajikan masakan Aceh sekarang menghadirkan ayam tangkap dalam menu mereka.

Ayam tangkap harus dipersiapkan secara *a la minute*. Artinya, begitu dipesan, langsung dipersiapkan dan digoreng. Ayam tangkap disajikan panas-panas, *fresh from the wok*. Tamu harus menunggu 20-30 menit sampai pesanannya disajikan. Dari sinilah sebenarnya muncul nomenklatur ayam tangkap untuk kuliner istimewa ini. Tamu yang tidak sabar menunggu lama akan bertanya: “Ayamnya masih ditangkap, ya?”

Pada waktu Nanggroe Aceh Darussalam sedang dirundung musibah tsunami pada tahun 2006, ayam tangkap mendapat nama baru, yaitu ayam tsunami. Julukan baru ini diperoleh karena penyajian (*plating*) ayam tangkap yang tampil berantakan di piring saji – seperti ayam goreng dan daun-daun kering yang porak poranda didera tsunami.

Ayam tangkap harus dibuat dari ayam kampung, dipotong menjadi potongan kecil-kecil, dimarinasi dengan bumbu-bumbu, kemudian digoreng dalam wajan besar selama 8-10 menit. Pada menit terakhir penggorengan, dimasukkan dua genggam daun-daunan – daun pandan, daun temurui atau daun salam koja, dan cabai hijau – dan terus digoreng sampai garing.

Formula rahasia membuat ayam tangkap yang istimewa adalah menggoreng porsi kecil (maksimum satu ekor ayam) dalam wajan besar dan minyak panas. Ayam gorengnya sangat renyah, dengan



Ayam tangkap

bagian dalam masih *juicy*, gurih bernuansa asam, dan harum karena dedaunan kering yang digoreng bersamanya.

Konon, yang pertama “menciptakan” resep ayam tangkap adalah **RM Cut Dek**, Jalan Raya Banda Aceh, Lambaro, 0651 7557050. Tempat favorit lain untuk ayam tangkap adalah **RM Aceh Rayeuk**, Jl. Raya Banda Aceh-Medan km 3,5, Lueng Bata, 0651 7409122.

RESEP

BAHAN:

- 1 ekor ayam kampung > dipotong menjadi 24 potong
- 1,5 liter minyak goreng
- 1 cangkir air hangat
- 8 tangkai daun temurui (salam koja, daun kari)
- 4 lembar daun pandan > rajang selebar 4-5 cm
- 2 cabai hijau > biarkan utuh

BUMBU:

- 6 siung bawang merah > 3 siung dirajang, 3 siung dihaluskan
- 3 siung bawang putih
- 5 cabai rawit
- 1 kelingking jahe
- 1 kelingking kunyit
- 4 sdm sari asam jawa
- 2 sdm sari jeruk nipis

CARA MEMASAK:

- Cuci potongan ayam, remas-remas dengan sari jeruk nipis.
- Haluskan semua bumbu, campur dengan secangkir air hangat. Rendam potongan ayam dalam bumbu selama 10-15 menit.
- Panaskan minyak di dalam wajan besar sampai benar-benar mendidih (sekitar 170 derajat Celcius). Goreng ayam sampai kecoklatan. Semua ayam harus terendam minyak panas dan tidak berhimpitan satu sama lain.
- Menjelang matang, masukkan daun temurui, daun pandan, dan cabai hijau. Teruskan menggoreng selama 3 menit. Angkat, tiriskan, sajikan panas.

Resep dari RM Aceh Rayeuk, Banda Aceh





RM CUT DEK

Jalan Raya Banda Aceh, Lambaro,
0651 7557050.

RM ACEH RAYEUK

Jl. Raya Banda Aceh-Medan km 3,5, Lueng Bata,
0651 7409122.



7. NASI GURI

Setiap kota Indonesia pasti mempunyai menu andalan masing-masing untuk keperluan makan pagi alias sarapan. Di Banda Aceh, pilihan sarapan khas setempat adalah nasi guri, nasi kuning, dan pecel sayur. Pecel yang hadir di Aceh tentu saja dijual oleh para perantau dari Jawa dengan penampilannya yang asli. Tetapi, nasi kuning di Aceh tampil beda bila dibanding dengan nasi kuning Jawa. Di Aceh, nasi kuningnya beraroma mirip nasi kebuli. Berbagai bumbu yang dapat dideteksi aromanya adalah daun temurui, daun jeruk nipis, daun salam, serai, daun pandan, kunyit dan kapulaga.

Yang paling khas Aceh adalah nasi guri alias nasi gurih. Tentu saja, seperti dapat diduga, nasi guri Aceh ini mirip dengan nasi gurih di Jawa, nasi udak Jakarta, atau juga nasi lemak Malaysia. Bedanya, nasi guri di Aceh sungguh lebih gurih. Nasi gurih yang dimasak dengan santan ini ditaburi bawang goreng, serundeng, kerupuk atau emping, irisan mentimun, kering tempe, dan kacang goreng. Lauknya kalio daging sapi (juga ada paru dan limpa), kalio ayam, ikan rambeu goreng, dendeng, dan lain-lain.



Nasi guri

Sekadar catatan, dendeng sapi adalah oleh-oleh yang populer bagi para pengunjung Banda Aceh yang hendak pulang ke kota asal masing-masing.

Nasi guri dapat dijumpai di banyak *keude bu* (kedai nasi) sederhana, khususnya di pagi hari di sekitar Masjid Baiturrahman. Kebanyakan penjual nasi guri juga menjual nasi kuning. Favorit saya adalah **Nasi Guri Ibu Ros**, Jl. Jenderal Sudirman 35 (depan RS Fakinah), 0651 636684. **Nasi Guri Pak Rasyid** di seberang Masjid Raya juga boleh dicoba. 🍴

RESEP

Berikut ini adalah resep generik untuk membuat nasi guri dan rambeu lado.

BAHAN:

350 gram beras (bisa juga 300 gram beras dicampur 50 gram ketan)

1 butir kelapa > dibuat 400 ml santan

2 ekor ikan rambeu (bawal)

2 cangkir santan encer

1 lembar daun salam

1 batang serai

1 lembar daun pandan > disimpul

BUMBU:

5 siung bawang merah

5 cabai merah

2 sdm cuka atau sari jeruk nipis

CARA MEMASAK:

- Beras dan ketan yang sudah dicuci dikukus sampai setengah matang. Pencampuran dengan ketan dimaksudkan untuk membuatnya lebih pulen.
- Masak santan dengan daun salam, daun pandan, serai, dan sedikit garam di dalam panci. Masukkan beras dan ketan yang sudah dikukus setengah matang.
- Setelah santan terserap ke dalam beras, pindahkan ke dandang untuk ditanak sampai matang.
- Bersihkan ikan bawal, lumuri dengan sari asam jawa dan sedikit garam, kemudian digoreng sampai kering
- Bawang merah dan cabai merah digoreng utuh, kemudian diulek kasar, dicampur dengan cuka atau sari jeruk nipis dengan 2 sdm jelantah (bekas minyak penggoreng cabai dan bawang merah).
- Lumuri ikan bawal goreng dengan sambal.
- Nasi guri disajikan dengan taburan serundeng, kacang goreng, bawang goreng, irisan mentimun, dan emping atau kerupuk.

Favorit @PakBonda



Favorit saya adalah

NASI GURI IBU ROS

Jl. Jenderal Sudirman 35 (depan RS Fakinah), Banda Aceh
0651 636684.



Penjual nasi guri.



2

SUMATERA
UTARA

Kuliner Sumatera Utara merupakan *melange* (campur-baur) yang indah dari berbagai tradisi kuliner. Pengaruh kuliner dari budaya-budaya tetangganya – Aceh, Nias, Minang, Riau – memberikan warna yang menarik. Ada masakan Melayu Deli yang sangat khas. Ada pula masakan Batak – baik Batak Toba maupun Batak Karo dan Mandailing yang halal. Hadirnya etnis India dan Tionghoa di provinsi ini, khususnya di Medan, juga mencuatkan nuansanya yang khas. Beberapa kuliner populer, seperti nasi dalca yang merupakan turunan kuliner India dan kwetiau dari tradisi kuliner Tionghoa, memberikan kekayaan pilihan bagi siapapun yang berkunjung ke Medan.

Berbagai bahan dan bumbu khusus membuat masakan Sumatera Utara memiliki perbedaan yang khas dibanding masakan daerah lain. Contohnya adalah andaliman (lada batak, mirip *szechuan pepper*), bawang batak (semacam loki), asam jungga, dan asam gelugur yang menciptakan aroma serta cita rasa khas. Kuliner sehari-hari Sumatera Utara juga terpengaruh dapur Tionghoa yang banyak menggunakan tauco. Kencong atau kincung (*honje*, kecombrang) maupun asam patikala (buah dari tanaman kecombrang/*honje*) yang aromatik banyak pula dipakai dalam berbagai masakan Sumatera Utara.

Sayangnya, kekayaan kuliner Melayu Deli tidak terwakili oleh hadirnya rumah makan yang menyajikan hidangan tradisional ini. Sebuah rumah makan Melayu yang pernah hadir – bernama RM Serai Wangi – kini hanya tinggal kenangan. Masakan Melayu Deli kini hanya dapat dijumpai pada perhelatan adat yang untungya masih diselenggarakan secara takzim di Sumatera Utara. Bila ada kesempatan, cobalah mencicipi sambal janda mengamuk, gulai masam ikan pari, dan sajian khas Melayu Deli lainnya.



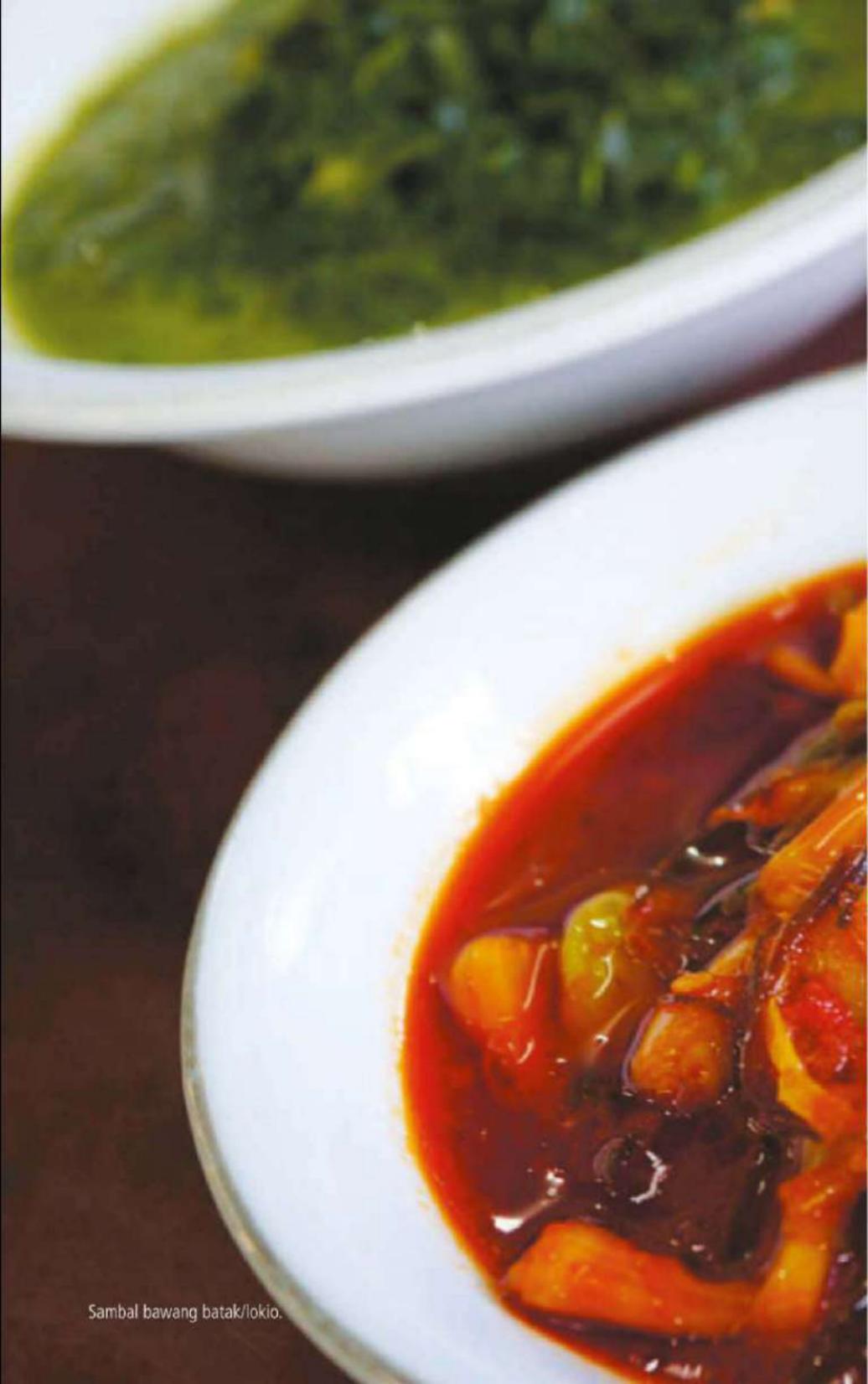


Sambal ikan kembung mengamuk.





Gulai masam ikan pari.



Sambal bawang batak/lokio.



8. SOTO MEDAN

Pada dasarnya, soto medan adalah soto padang ditambah santan. Soto tidak dikenal dalam kuliner Melayu. Bila ditilik asal-usulnya, ternyata pedagang soto pertama di Medan adalah orang Padang yang merantau ke Medan. Jejak-jejak bumbu bernuansa India masih terdeteksi kehadirannya. Penambahan santan diduga untuk membuatnya lebih istimewa sesuai dengan “kecerdasan lidah” warga Sumatera Utara.

Soto medan hadir dengan pilihan tiga jenis protein: daging ayam, daging sapi, dan udang. Ketiganya dihadirkan dalam kuah soto yang sama, yaitu kaldu dari tulang sapi dan santan. Semua proteinnya digoreng terlebih dulu. Daging sapi dan jeroan dimasak di dalam kuah soto hingga empuk, kemudian diangkat, ditiriskan, dan digoreng. Ayam dan udang digoreng tersendiri, tanpa direbus di dalam kuah soto. Semuanya kemudian diiris kecil-kecil dan disiramkan dengan kuah soto.

Seperti juga soto padang, soto medan pun disajikan dengan perkedel kentang yang dimasukkan ke dalam kuah soto agar kuahnya menjadi lebih kental bila perkedelnya dilumatkan.

Gerai soto medan favorit saya adalah **RM Sinar Pagi**, Jl. Sungai Deli 2D, Medan, 061 4530728. Sinar Pagi menyajikan soto dengan daging sapi maupun daging ayam. Lauk pendamping yang



Soto medan dan lauk-pauk

saya sukai di sini adalah rempeyek udang yang sungguh *mak nyus*. Untuk versi soto udang, favorit saya adalah **Soto Kesawan**, Jl. Ahmad Yani (seberang Rumah Tjong A Fie), Medan, 061 4514518. Udang gorengnya besar-besar, sotonya sangat gurih.

Untungnya, di Jakarta juga ada gerai soto medan andalan, yaitu **RM Asli Soto Medan 1930**, Jalan Raya Muara Karang 17, Jakarta Utara, 021 6679963. Sayangnya, di sini tidak ada soto udang. 🍲

RESEP

Berikut ini adalah resep generik untuk membuat soto medan.

BAHAN:

- 250 gram sengkel sapi
- 400 gram jeroan sapi (babat, usus, paru)
- 500 ml santan kelapa
- 200 gram soun

BUMBU:

- 10 siung bawang merah
- 6 siung bawang putih
- 1 kelingking jahe
- 1 kelingking lengkuas
- 1 kelingking kayu manis
- 5 butir kemiri > digoreng
- 3 lembar daun salam
- ¼ sdt bubuk pala
- 1 sdt bubuk ketumbar
- 1 sdt lada putih
- ½ sdt jintan
- 4 sdm kecap manis

CARA MEMASAK:

- Rebus sengkel sapi dan jeroan sapi dengan sedikit garam > tiriskan. Sisisihkan sekitar 1 liter air rebusan daging (bukan rebusan jeroan!)
- Goreng rebusan daging dan jeroan sampai kecoklatan, lalu iris kecil-kecil (*bite-size*)
- Haluskan semua bumbu (kecuali daun salam), dan tumis dengan jelantah penggoreng daging. Masukkan kaldu dan daun salam, masak sampai mendidih. Kecilkan api dan masukkan santan. Teruskan memasak sampai santan masak.
- Atur sedikit irisan daging dan jeroan sapi dalam mangkuk, tambahkan segenggam soun kukus, tuangi dengan kuah soto. Taburi dengan rajangan daun bawang dan daun selederi. Bila perlu, dapat ditambahkan kecap manis atau sambal.



Gerai soto medan favorit saya adalah

RM SINAR PAGI

Jl. Sungai Deli 2D, Medan, 061 4530728.

Sinar Pagi menyajikan soto dengan daging sapi maupun daging ayam. Lauk pendamping yang saya sukai di sini adalah rempeyek udang yang sungguh mak nyus.



9. KWETIAU KERANG

Kwetiau adalah produk beras berbentuk mi lebar, seperti *tagliatelle* atau *fettucine*. Di samping bihun, kwetiau adalah salah satu jenis mi yang sangat populer di Indonesia. Di Bangka ada makanan rakyat murah-meriah bernama pantiau – kwetiau dengan kuah kaldu ikan yang gurih segar. Di Pontianak, kwetiau disebut mitiau.

Mungkin karena dibuat dari beras, maka kwetiau lebih bersahabat dengan perut kebanyakan kita. Dalam arti, cukup membuat kenyang setelah menyantapnya. Hampir semua penjual kwetiau mengolah masakannya dari kwetiau basah. Karena kwetiau sendiri rasanya tawar, kualitas bumbu dan cara menggoreng menjadi kunci kelezatannya. Kadang-kadang, hanya dengan rajangan kucai saja kwetiau goreng bisa istimewa lezatnya. Seperti penyajian mi goreng, kwetiau goreng biasa diisi dengan irisan bakso, irisan *hekeng* (lumpia udang), sedikit sayur, dan daging atau udang/ikan.

Di Indonesia, ada dua kota yang terkenal dengan sajian kwetiaunya, yaitu Medan dan Pontianak. Padahal, Jambi dan Bagansiapi-api pun punya kwetiau juara yang tidak kalah unggul. Kwetiau bisa dimasak secara halal maupun tidak. Jenis kwetiau halal yang umum

adalah: kwetiau sapi dan kwetiau *seafood*. Tetapi, saya menemukan kwetiau juara yang benar-benar *out of the box* karena dibuat dengan kerang. Karena kerangnya segar dan pilihan, teksturnya yang kenyal sungguh padan dengan kwetiau yang *al dente*.

Kwetiau kerang favorit saya di Medan adalah **KK Kwetiau Kerang**, Jl. S. Parman 22, 061 4143767. KK juga mempunyai cabang di Jalan Sumatera 33, 061 77802963. Kwetiau-nya tidak lengket, tidak berminyak, dengan telur bebek yang aromanya sungguh senada dengan kerang. Penjualnya masih tetap setia menggunakan tungku arang untuk memasak sajiannya. Konon, masakan yang dimasak dengan arang awet panas. Kalau dibungkus untuk dibawa pulang, sampai rumah masih panas.



Kwetiau kerang

RESEP

Berikut ini adalah resep generik untuk membuat kwetiau kerang.

BAHAN:

- 50 gram kerang putih > bisa diganti cumi atau udang
- 200 gram kwetiau kering > diseduh sampai kenyal, kemudian ditiriskan
- 50 gram tauge > buang akarnya
- 25 gram kucai > rajang kasar sekitar 3 cm
- 2 sdm tongcai (fermentasi sawi/kol kering)
- Daun ketumbar secukupnya
- 1 butir telur bebek > boleh diganti telur ayam

BUMBU:

- 4 siung bawang merah > cincang halus
- 4 siung bawang putih > cincang halus
- 1 sdm bubuk cabai kering
- 1 sdt lada putih

CARA MEMASAK:

- Tumis bawang merah dan bawang putih dengan sedikit minyak sayur sampai harum.
- Masukkan kerang (atau cumi/udang) dan tambahkan tongcai sampai setengah matang.
- Tambahkan sedikit minyak sayur, pecahkan telur dan gongseng sampai menjadi telur orak-arik setengah matang.
- Masukkan tauge dan kwetiau, teruskan memasak sampai matang. Bila perlu, dapat ditambahkan kecap manis, kecap asin, saus tiram, atau minyak wijen. Taburkan rajangan kucai.
- Sajikan dengan taburan daun ketumbar. Bisa juga ditaburkan remukan kacang tanah goreng.



Saya menemukan kwetiau juara yang benar-benar *out of the box* karena dibuat dengan kerang. Karena kerangnya segar dan pilihan, teksturnya yang kenyal sungguh padan dengan kwetiau yang *al dente*. Kwetiau kerang favorit saya di Medan adalah

KK KWETIAU KERANG

Jl. S. Parman 22, 061 4143767, Medan.

KK juga mempunyai cabang di Jalan Sumatera 33, 061 77802963.

10. BIHUN KARI

Bihun kari adalah sajian campuran yang unik. Budaya kuliner Arab dan Tionghoa sekaligus menyatu dalam sajian yang termasuk *comfort food* ini. Kuah karinya kental karena penggunaan santan pekat, tetapi bumbunya sudah lebih menonjolkan karakter kuliner Peranakan Tionghoa, gurih dengan *hint* manis beraroma ebi.

Bihun yang dipakai untuk kari ini adalah bihun tebal yang dimasak *al dente* (kenyal), sesuai dengan kesukaan orang Medan. Daun temurui (salam koja, daun kari) yang dipakai untuk memasak kari membuatnya sangat harum. Untuk kari sapi, bagian daging yang dipakai adalah sandung lamur yang masih menampilkan urat-urat kolagennya. Empuk dan gurih. Untuk kari ayam, penjualnya memakai gunting untuk memotong-motongnya secara cepat dan terampil.

Bihun kari paling cocok dimakan sebagai menu sarapan. Tetapi, *comfort food* seperti ini dapat disantap kapan saja. *Brunch*, *lunch*, *dinner*, bahkan *supper*. Sajian berat yang terasa enteng ketika disantap.

Favorit saya adalah **Kari Tabona**, Jl. Wazir (Jl. Mangkubumi) 17, Medan, 061 4525540. Kari Tabona menyajikan pilihan kari sapi dan kari ayam. Karbohidratnya bisa dipilih: bihun atau nasi. Sebetulnya ada pilihan ketiga, yaitu kentang rebus yang juga menjadi isi kari.

Kari Tabona punya cabang di Jl. Pluit Sakti Raya 65, Jakarta Utara, 021 6691559/6611956. Selain itu, di Petaksembilan, Jakarta Barat, juga ada **Kari Lam** dengan sajian bihun kari yang setara dengan Tabona. Di Kari Lam juga ada pilihan kari bebek. 🍲





Selain bihun kari (atas),
bihun bebek (bawah) juga
sangat populer di Medan.



RESEP

Berikut ini adalah resep generik untuk membuat kari. Harap diingat bahwa ini adalah kari ayam gaya Peranakan Tionghoa.

Bahan:

- 1 ekor ayam kampung > dipotong menjadi 8 bagian
- 4 butir kentang > dipotong menjadi 4 bagian
- 1 bawang bombai > dirajang
- 1 jempol jahe > dirajang
- 500 ml susu
- 500 ml santan cair
- 1 genggam daun ketumbar > dengan batang dan akarnya
- 1 sdm sari jeruk nipis
- 10 cm kayu manis

Bumbu:

- 3 siung bawang putih
- 3 siung bawang merah
- 1 sdt lada putih (merica)
- 2 sdm bubuk kari (*curry powder*)

Cara:

- Potongan ayam dicuci dan dilumuri dengan garam, merica, dan sari jeruk nipis.
- Bawang putih dihaluskan bersama merica dan sedikit garam, ditumis dengan sedikit minyak sayur. Tumis juga rajangan bawang bombai sampai layu.
- Masukkan bumbu halus, bubuk kari, kayu manis dan potongan ayam, teruskan menumis.
- Masukkan santan, susu, dan daun ketumbar, teruskan memasak dengan api kecil sampai ayam dan kentang matang dan kuahnya agak kental.
- Sajikan dengan bihun rebus atau nasi putih. Taburi dengan bawang merah goreng.

Bihun kari paling cocok dimakan sebagai menu sarapan. Tetapi, *comfort food* seperti ini dapat disantap kapan saja. *Brunch, lunch, dinner*, bahkan *supper*. Sajian berat yang terasa enteng ketika disantap. Favorit saya adalah

KARI TABONA

Jl. Wazir (Jl. Mangkubumi) 17, Medan,
061 4525540.

11. GURAME KENCONG

Sajian ini memang tidak termasuk *street food*. Saya sengaja memasukkannya ke dalam senarai ini karena merasa sangat sayang untuk dilewatkan. Begitu terpesonanya saya dengan masakan ini, sehingga saya selalu merekomendasikannya kepada semua teman yang singgah ke Medan.

Masakan ini saya temukan di sebuah rumah makan kecil di daerah Kampung Keling di Medan. Rumah makan bernama M&R ini interiornya bergaya rumah-rumah orang Tionghoa di Penang, Malaysia. Tidak seberapa besar, *cozy*. Masakannya istimewa. Mudah-mudahan saya tidak berlebihan untuk mengatakan bahwa M&R adalah rumah makan dengan masakan Peranakan terbaik di Indonesia yang pernah saya coba. Bila berkesempatan singgah ke sini, wajib untuk mencicipi gurame kencing – yaitu gurame goreng yang disiram dengan saus asam-pedas dari rajangan halus cabai rawit, putik bunga kencing atau kencing (kecombrang, honje), dan bawang merah. *Mak nyuss!*

Gurame kencing adalah *signature dish* dari sebuah rumah makan yang menyajikan masakan peranakan, **M&R Resto**, Jalan Taruma 37, Medan, 061 4517063. Karena cara memasak sajian ini merupakan rahasia dapur dari M&R Resto, resep aslinya tidak dapat ditampilkan di sini.



Gurame kencing

RESEP

Karena resep rahasia sajian istimewa ini tidak dapat saya peroleh, berikut ini adalah resep rekaan saya yang hasilnya cukup mendekati *masterpiece* M&R Resto.

Bahan:

- 1 ekor ikan gurame > disiangi utuh, dicuci
- 1 putik bunga kincung > dirajang 2 mm
- 4 tangkai daun ketumbar > dicincang

Bumbu:

- 5 siung bawang merah > dirajang halus
- 2 cabai rawit > dirajang halus
- 1 siung bawang putih > dicincang halus
- 2 butir limau kesturi > bisa diganti jeruk nipis
- ½ butir tomat > dicincang
- 4 sdm minyak kacang > dipanaskan
- 1 sdm minyak wijen

Cara:

- Ikan gurame dilumuri dengan garam dan sari jeruk nipis, dibelah dua, lalu digoreng sampai kering. Bila diingini, ikan juga boleh dibakar/dipanggang.
- Di mangkuk kecil, campurkan bunga kincung, bawang merah, bawang putih, daun ketumbar, cabai rawit, tomat, minyak kacang, minyak wijen, dan sari jeruk nipis. Tambahkan sedikit garam bila diperlukan.
- Sajikan ikan goreng di piring, siramkan saus, dan sajikan.



M&R RESTO

Jalan Taruma 37, Medan,
061 4517063.

Karena cara memasak sajian ini merupakan
rahasia dapur dari M&R Resto, resep aslinya tidak
dapat ditampilkan di sini.



Putik bunga kencong/kincung/kecombrang/honje

12. GULAI IKAN SALAI

Di Medan, Anda mungkin akan beberapa kali melihat papan nama rumah makan dengan tulisan “Madina”. Ini bukan masakan dari Arab Saudi. Madina adalah sebutan umum untuk menyebut daerah Mandailing dan Natal di daerah Tapanuli Selatan. Masakan Madina memang sangat khas – perpaduan antara masakan Minang, Melayu, dan Batak.

Salah satu masakan khas Madina adalah gulai pedas ikan salai (ikan asap). Ada lagi satu jenis sajian yang wajib dicoba karena sungguh unik. Masakan ini disebut pakkat, terbuat dari umbut rotan muda yang berwarna putih. Bentuknya mirip rebung kecil. Rasanya pahit. Karena itu, harus dimasak dengan bumbu yang intens dan pedas. Dapat dipastikan semua rumah makan Madina menyajikan sayur daun ubi tumbuk (gulai *bulung gadung*). Daun singkong ditumbuk dan dimasak dengan santan encer berbumbu kecombrang. Sayur sederhana ini menjadi istimewa karena juga ditambahkan rimbang atau tekokak (terung pipit) dan teri atau ikan salai. Aroma dan cita rasanya sangat khas, cocok untuk mendampingi segala jenis lauk. Jangan lewatkan pula sambal bawang batak yang menghangatkan.

Di rumah-rumah makan Madina, gulai ikan salai memang pantas menjadi bintang unggulan. Ikan salai atau ikan asap yang digunakan adalah ikan limbat, khusus didatangkan dari daerah Pekanbaru. Aroma asap ikan salai dan kencong (kecombrang) membuat gulainya yang gurih dan lemak menjadi makin istimewa. *Hint* rasa asam dari asam gelugur dan belimbing wuluh membuat gulai pedas ini terasa segar. Selain dengan nasi putih, gulai ikan salai juga cocok untuk disantap dengan singkong rebus.



Gulai ikan salai

Menurut saya, di Medan, beberapa kedai Madina yang menyajikan masakan *top markotop* gulai ikan salai adalah: **RM Nasrun Sibolga**, Jalan Sisingamangaraja 86, 061 7367072; **RM Rangkuti**, Jl. Jl. Mandala Bypass 31, 061 7324282, 7350771; **RM Idan**, Jl. Prof. HM Yamin SH 14AF, 061 4530186.

RESEP

Berikut ini adalah resep generik untuk gulai ikan salai.

Bahan:

- 4 ekor ikan salai limbat
- 1 butir kelapa > dibuat santan kental sekitar 300 ml dan santan encer 500 ml
- 3 buah belimbing wuluh > belah memanjang menjadi dua
- 1 bunga kincung (kecombrang > belah memanjang menjadi empat
- 1 buah tomat
- 1 lembar daun kunyit > disimpul
- 4 lembar daun salam
- 1 batang serai > dimemarkan
- 2 jempol lengkuas > dimemarkan

Bumbu:

- 5 cabai merah
- 5 siung bawang merah
- 1 siung bawang putih
- 2 butir kemiri
- 1 sdm ketumbar
- 1 jempol jahe

Cara:

- Haluskan semua bumbu. Tumis dengan sedikit minyak sayur sampai harum. Masukkan daun salam, daun kunyit, serai, lengkuas, asam gelugur, dan bunga kincung.
- Masukkan santan cair, aduk sesekali sampai mendidih.
- Kecilkan api, masukkan ikan salai.
- Setelah ikan mulai empuk, masukkan tomat, belimbing wuluh, dan cabai merah.
- Masukkan santan kental, dan masak terus sampai santan pecah (minyaknya terpisah).



Menurut saya, di Medan, beberapa kedai Madina yang menyajikan masakan *top markotop* gulai ikan salai adalah:

RM NASRUN SIBOLGA

Jalan Sisingamangaraja 86, 061 7367072

RM RANGKUTI

Jl. Mandala Bypass 31, 061 7324282, 7350771

RM IDAN

Jl. Prof. HM Yamin SH 14AF, 061 4530186.

13. ANYANG

Anyang adalah sajian Melayu-Deli yang makin jarang tampil dalam khasanah kuliner – kecuali pada saat bulan suci Ramadhan, ketika banyak pedagang menyajikan anyang di halaman Istana Sultan Maimoon menjelang saat buka puasa. Bersama dengan berbagai masakan Melayu langka lainnya, anyang hadir sebagai sajian setahun sekali di Medan.

Sehari-hari, beberapa rumah makan di sepanjang Jalan Amaliun, Medan, merupakan tempat yang paling berkemungkinan untuk menemukan anyang. Tidak hanya di Medan, di kota-kota lain yang merupakan basis kebudayaan Melayu – seperti Asahan, Labuhan Batu, dan Langkat – pun semakin sulit menemukan anyang sebagai hidangan sehari-hari.

Anyang sangat mirip dengan urap atau *gudangan* di Jawa. Bedanya, urap memakai kelapa parut mentah atau kukus, sedangkan anyang memakai kelapa parut yang disangrai. Seringkali bahkan masih ditumbuk lagi setelah disangrai, agar lebih halus. Bila urap bumbu-bumbunya diulek atau dihaluskan, pada anyang bumbu-bumbunya hanya dicincang halus. Bumbu urap pun agak beda dari anyang. Pada anyang, menonjol sekali rasa bawang merah mentah yang dicincang halus, serta rasa asam dari perasan jeruk nipis.

Sejajar dengan gado-gado, pecel, karedok, dan lotek, bagi saya anyang memenuhi syarat untuk menjadi bagian dari *fine dining* nabati *a la* Nusantara. *Melange* sayur-mayur yang indah dan *crunchy*, diurapi bumbu yang gurih segar.

Pada dasarnya, anyang dapat dibuat dengan variasi berbagai sayuran lain. Sayuran yang banyak dipakai dalam anyang adalah: pucuk ubi (daun singkong), daun pepaya, kangkung, kacang panjang, tauge, jantung pisang, mentimun, dan lain-lain. Salah satu varian



Anyang jantung pisang

anyang yang populer adalah anyang paku (pakis) asal Asahan. Pakisnya *crunchy*, kadang-kadang dicampur dengan tauge. Ada pula campuran anyang dengan bunga pepaya, daun pepaya, dan bagian dalam batang pohon pepaya.

Anyang juga dapat direncan dengan suwiran ayam panggang, ikan pari panggang, ikan, udang, kepah, teri, dan lain-lain. Pendeknya, setiap rumah memiliki anyang khas masing-masing. Favorit saya adalah anyang jantung pisang – yang reseponya saya sertakan di bawah ini. Saya juga suka anyang pari panggang. Ikan parinya tidak diasap, melainkan ikan pari segar yang dipanggang di atas bara arang.

Salah satu masakan anyang favorit saya adalah anyang jantung pisang masakan **Tengku Mahmood Zahdi**, seorang pelestari kuliner Melayu Deli.

RESEP

BAHAN:

- 1 jantung pisang
- 200 gram tauge
- 10 batang kacang panjang
- 1 butir kelapa

BUMBU:

- 10 cabai merah
- 100 gram ebi (udang kering)
- 10 lembar daun jeruk purut
- 2 batang serai (sereh)
- 5 siung bawang merah
- 2 buah jeruk nipis
- garam secukupnya

CARA:

- Jantung pisang, tauge, dan kacang panjang dicelur (dicelup dalam air mendidih).
- 5 cabai merah dihaluskan bersama ebi.
- Iris halus semua bumbu lain.
- Kelapa diparut, disangrai, lalu ditumbuk.
- Campurkan kelapa sangrai tumbuk dengan bumbu halus dan bumbu iris.
- Campur bumbu dengan sayur-mayur celur, kemudian disajikan

*) Catatan: Bila dikehendaki, dapat ditambahkan bunga kincung (kecombrang/honje) diiris halus untuk menambah rasa asam dan aroma khas.

Resep diperoleh dari **Tengku Mahmood Zahdi, Medan**



Salah satu masakan anyang favorit saya adalah anyang jantung pisang masakan Tengku Mahmood Zahdi, seorang pelestari kuliner Melayu Deli.

Anyang sangat mirip dengan urap atau gubahan di Jawa. Bedanya, urap memakai kelapa parut mentah atau kukus, sedangkan anyang memakai kelapa parut yang disangrai. Seringkali bahkan masih ditumbuk lagi setelah disangrai, agar lebih halus. Bila urap bumbu-bumbunya diulek atau dihaluskan, pada anyang bumbu-bumbunya hanya dicincang halus.

14. IKAN TOMBUR

Ikan tombur juga disebut sebagai ikan tinombur atau na tinombur. Pada dasarnya, ini adalah ikan bakar yang disiram dengan saus super-pedas. Andaliman yang dipakai akan membuat lidah bergetar, atau bahkan mati rasa.

Menurut beberapa cerita yang pernah saya dengar, ini adalah cara tradisional para nelayan untuk menyantap ikan dengan cara sederhana, namun nikmat. Ikannya dibakar, tetapi semua bumbu-bumbunya direbus dan kemudian dihaluskan untuk kemudian disiramkan ke atas ikan bakar.

Versi masa kini ikan tombur sudah agak berbeda secara penampilan, sekalipun cita rasa pokoknya – yaitu gurih pedas – tetap bertahan. Ikannya bisa dibakar, bisa juga digoreng. Bumbu-bumbunya ditumis, lalu disiramkan di atasnya. Bila disamakan dengan masakan Nusantara lainnya, ikan tombur mirip ikan bakar rica dari Sulawesi Utara. Tetapi, na tinombur punya cita rasa yang sangat kompleks. Bumbu-bumbunya – andaliman, bawang merah, kemiri, jahe, jeruk nipis – ditumbuk halus dan mencuatkan rasa *nutty* yang sungguh gurih.

Ikan goreng atau bakar yang cocok untuk na tinombur adalah ikan mas atau mujair. Nila merah dan gurame pun cocok, tetapi akan terasa karakter dasar yang berbeda.

Favorit saya untuk sajian ini adalah **RM Ondo**, Jl. Pabrik Tenun 45, 061 4511508. Masakan Batak Toba lainnya di restoran ini wajib dicoba. Coba juga **RM Onma Tabo**, Jl. Bukit Barisan II No. 122, 061 6620226.



Ikan tombur/tinombur

RESEP

BAHAN:

1 ekor ikan mujair > atau gurame, nila merah, ikan mas
200 gram kacang tanah goreng
50 gram kemiri

BUMBU:

100 gram cabai merah
50 gram cabai rawit
100 gram rias
½ jempol lengkuas
5 siung bawang merah
5 siung bawang putih
perasan jeruk nipis secukupnya
garam secukupnya
gula secukupnya

CARA:

- Ikan mujair dilumuri garam dan sari jeruk nipis, kemudian dibakar di atas bara arang.
 - Bumbu-bumbu disangrai, kemudian diulek, tetapi jangan terlalu halus.
 - Kemiri disangrai, kemudian ditumbuk halus bersama kacang goreng.
 - Bumbu-bumbu dan kacang dicampur menjadi satu, tambahkan sedikit air. Bumbui dengan sari jeruk nipis, gula, dan garam, sesuai dengan selera, sehingga menghasilkan cita rasa pedas, asam, dan manis yang seimbang.
 - Sajikan ikan bakar dan siramkan saus tombur di atasnya.
- Resep dari **Melissa Choi**, RM On Do



Ikan goreng atau bakar yang cocok untuk *na tinombur* adalah ikan mas atau mujair. Nila merah dan gurame pun cocok, tetapi akan terasa karakter dasar yang berbeda. Favorit saya untuk sajian ini adalah:

RM ONDO

Jl. Pabrik Tenun 45, Medan,
061 4511508.

Masakan Batak Toba lainnya di restoran ini wajib dicoba.

RM ONMA TABO

Jl. Bukit Barisan II No. 122, Medan,
061 6620226.

15. ARSIK IKAN MAS

Masakan ikan tradisional Tapanuli yang paling populer adalah arsik, yaitu ikan mas yang dimasak dalam bumbu kuning. Mirip kari encer, tetapi dengan cita rasa yang lebih kompleks. Ikan mas sangat cocok untuk masakan ini karena karakternya yang lembut berlemak.

Masakan ikan lain dari kawasan ini yang juga terkenal – sekalipun sudah semakin langka – adalah naniura, yaitu ikan mas segar (baca: mentah) yang dibumbui dengan asam jungga dan berbagai bumbu lainnya. Banyak yang menyebut naniura sebagai sashimi dari Tano Batak.

Arsik Batak, arsik Karo, dan arsik Tapsel (Tapanuli Selatan) punya karakteristik sendiri-sendiri. Arsik Batak Toba berkuah encer, hingga kuahnya dapat dihirup. Arsik Karo kuahnya sangat pekat. Sedangkan arsik Tapsel berada di antara keduanya – tidak terlalu encer, juga tidak terlalu pekat. Warna kuahnya pun lebih merah bila dibanding arsik Batak yang encer kekuningan.

Arsik Batak Toba dimasak dengan bumbu-bumbu: kunyit, andaliman (*szechuan pepper*), kincung (pucuk bunga kecombrang), asam patikala (asam dari buah kecombrang), asam gelugur, dan banyak lagi. Andaliman membuat lidah bergetar karena pedasnya. Sedangkan dua jenis asam yang dipakai membuat kuahnya terasa segar. Masakan ini juga seringkali dicampur kacang panjang, bawang batak/lokio, dan rebung.

Arsik favorit saya justru saya temukan di Jakarta, di **Lapo ni Tondongta**, Jl. Gelora 1 Los A1 (sebelah Lapangan Tembak Senayan), Jakarta Pusat, 021 5372998. Lapo ni Tondongta sudah punya cabang di beberapa tempat di Jakarta, dan menyediakan berbagai masakan Batak Toba. Di Medan, hampir semua lapo Batak dan lapo Tapsel menyajikan arsik. Arsik masakan rumahan yang disajikan pada acara-acara adat juga sering kali memberi kejutan yang menyenangkan.



Arsik ikan mas

RESEP

Berikut ini adalah resep generik untuk membuat arsik ikan mas.

Bahan:

- 2 ekor ikan mas > sekitar 500 gram/ekor
- 2 potong asam gelugur
- 3 putik bunga kincung > diiris tipis
- 2 mata asam patikala
- 1 buah jeruk nipis
- 6 batang serai > memarkan
- segenggam bawang batak/lokio
- 5 kacang panjang > dipotong panjang

Bumbu:

- 6 siung bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 5 cabai merah
- 1 sdm andaliman
- $\frac{1}{4}$ sdt kemiri
- 1 jempol jahe
- 1 jempol lengkuas

Cara:

- Siangi ikan, lumuri dengan sari jeruk nipis dan sedikit garam.
- Semua bumbu – kecuali andaliman – diulek/dihaluskan, lalu dilumurkan pada seukuran ikan.
- Rajangan kincung, sebatang serai, dan sisa bumbu halus dimasukkan ke dalam rongga perut ikan.
- Letakkan serai, kacang panjang, dan bawang batak di bagian bawah wajan, letakkan ikan di atasnya, agar tidak lengket ketika dimasak.
- Tambahkan sekitar 3 cangkir air, cukup agar ikan terendam. Masukkan asam patikala, asam gelugur, andaliman, dan sisa irisan kincung. Tutup wajan dan masak dengan api kecil sampai airnya menguap.
- Tambahkan lagi air dan masak sebentar lagi untuk menghasilkan kuah.



Andaliman membuat lidah bergetar karena pedasnya. Sedangkan dua jenis asam yang dipakai membuat kuahnya terasa segar. Masakan ini juga seringkali dicampur kacang panjang, bawang batak, dan rebung. Arsik favorit saya justru saya temukan di Jakarta.

LAPO NI TONDONGTA

Jl. Gelora 1 Los A1 (sebelah Lapangan Tembak Senayan),
Jakarta Pusat, 021 5372998



Arsik, bagian perut ikan mas

16. AYAM PINADAR

Ayam pinadar juga lazim disebut manuk na pinadar. Ini adalah ayam bakar khas Batak Toba yang sungguh memukau. Pedasnya *pol* karena memakai andaliman, tetapi gurihnya juga *pol* karena memakai bahan yang sangat unik: hati ayam dan *gota* (darah ayam). Tentu saja, karena berbagai pertimbangan, sekarang kebanyakan ayam pinadar tidak lagi diramu dengan *gota*. Versi kompromi ini tetap saja lezat dan beda dari ayam panggang umumnya. Garang!

Sayangnya, masakan istimewa ini jarang tampil di daftar menu lapo-lapo Batak umumnya. Tidak heran bila ayam pinadar bagaikan senjata rahasia yang baru muncul saat perhelatan adat yang selalu dirayakan dengan makan besar.

Sekilas pandang, ayam pinadar hampir mirip dengan saksang ayam. Khususnya karena keduanya memakai saus kental dari darah ayam. Bedanya, saksang ayam tidak melewati proses pembakaran dan sausnya sedikit lebih encer. Proses bakar dengan aroma khas itulah yang membuat ayam pinadar menjadi lebih istimewa.

Sajian ayam pinadar paling cocok didampingi dengan daun ubi (singkong) rebus, atau sayur daun ubi tumbuk, khususnya untuk meredam kepedasannya yang dapat membuat lidah kita mati rasa. Nasi atau ubi rebus menjadi karbohidrat yang tepat untuk menyantap hidangan khas ini.

Sekalipun tidak ada di kartu menu, saya paling suka ayam pinadar masakan Ibu Melissa Choi dari **RM Ondo**, Jl. Pabrik Tenun 45,



Ayam pinadar

Medan, 061 4511508. Coba juga **RM Onma Tabo**, Jl. Bukit Barisan II No. 122, 061 6620226. Mungkin justru karena dapur kedua rumah makan ini bersih, sehingga masakan ayam pinadar mereka tidak segarang yang diolah secara tradisional. Berani coba?

RESEP

Ini adalah resep generik untuk membuat ayam pinadar.

Bahan:

- 1 ekor ayam kampung > dipotong menjadi 8 bagian
- 250 gram hati ayam
- 100 ml *gota* (darah ayam) > *optional*, boleh ditiadakan

Bumbu:

- 10 cabai rawit
- 10 cabai merah keriting
- 2 lembar daun jeruk > disobek-sobek
- 1 jempol lengkuas > dirajang
- 1 jempol jahe > dirajang
- 1 batang serai > dirajang
- 1 sdt bubuk bawang putih
- 1 sdt bubuk ketumbar
- 2 sdm andaliman
- 5 siung bawang putih
- 5 siung bawang merah
- 2 sdm sari jeruk nipis
- 2 sdm kecap manis

Cara:

- Haluskan bawang putih dan bawang merah, campur dengan kecap manis dan sari jeruk nipis.
- Cuci potongan ayam dan lumuri dengan bumbu, lalu dibakar di atas bara arang.
- Hati ayam dan *gota* di-*blender* bersama andaliman, bubuk bawang putih, bubuk ketumbar, cabai, lengkuas, serai dengan 1 cangkir air. Hasil *blender* ini kemudian ditumis sebentar sampai matang dengan taburan daun jeruk agar harum.
- Siramkan saus kental di atas ayam panggang, dan sajikan.

Catatan: untuk pesta atau keperluan penyajian yang indah, ayam juga boleh dibelah dan dibakar utuh.



Sekilas pandang, ayam pinadar hampir mirip dengan saksang ayam. Khususnya karena keduanya memakai saus kental dari darah ayam. Bedanya, saksang ayam tidak melewati proses pembakaran dan sausnya sedikit lebih encer. Proses bakar dengan aroma khas itulah yang membuat ayam pinadar menjadi lebih istimewa. Saya paling suka ayam pinadar masakan Ibu Melissa Choi

RM ONDO

Jl. Pabrik Tenun 45, Medan, 061 4511508.

RM ONMA TABO

Jl. Bukit Barisan II No. 122, 061 6620226.



Saksang ayam



3

RIAU

Kuliner Riau – baik Riau Kepulauan yang memiliki 2.408 pulau, maupun Bumi Lancang Kuning – merupakan bauran dari kuliner Melayu maupun kuliner pesisir yang mencakup kawasan luas Asia. Misalnya, masakan ikan asam pedas dari Riau sangat mirip dengan tom yam di Thailand. Mi lendir dari Tanjung Pinang juga mirip dengan mee rebus dari Johor Bahru. Begitu juga laksa Riau mempunyai kemiripan dengan versi laksa yang dapat dijumpai di Penang maupun Johor Bahru, Malaysia.

Sekalipun Riau juga memiliki tradisi Melayu yang kuat, daerah ini secara ekonomi menjadi daya tarik bagi para perantau – baik dari suku Minang, Jawa, Batak, dan lain-lain. Para pelaut dari Tiongkok yang dulunya memanfaatkan pulau-pulau ini sebagai tempat berteduh pada saat angin *monsoon*, akhirnya banyak pula yang bermukim di negeri subur ini. Bauran berbagai suku dan ras inilah yang turut memperkaya kekayaan budaya dan kuliner Riau.

Lokasi geografisnya yang berdekatan ataupun dikelilingi lautan, membuat karakter kuliner Riau sangat kaya dengan hidangan berbahan baku hasil laut. Berbeda dengan masakan ikan di Kawasan Timur Indonesia, olahan *seafood* di Riau lebih bernuansa gurih dan asam. Ikan bakarnya, misalnya, seringkali dilumuri dengan santan berbumbu. Otak-otak Riau yang khas berbeda penyajiannya dengan otak-otak Palembang maupun Jakarta. Model otak-otak Riau inilah yang justru populer di Singapura dan Malaysia. Bumbunya sudah dicampur dengan bahannya, sehingga tidak memerlukanocolan lagi. Bila belum pernah mencicipinya, silakan mencoba siput gonggong (*Strombus canarium*) yang khas Riau. Hanya dikukus dan dicocol sambal. Bila sudah mencicipinya, cukuplah. Soalnya, siput gonggong sudah tergolong langka. Anak-cucu kita juga ingin mencicipinya.

Berbagai masakan sayur Riau mempunyai kemiripan dengan masakan Sumatera Utara, misalnya anyang yang juga dikenal luas di Riau. Sambal terung asam dari Riau pun mirip dengan sajian khas Melayu Kalimantan. Kuliner Riau merupakan salah satu jenis kuliner unggulan Indonesia yang sayangnya masih kurang dikenal secara nasional. Kedekatannya dengan Singapura dan Malaysia mestinya juga membuka peluang untuk mempromosikan kuliner Riau ke kedua negara tetangga itu.



Ikan asin di Pasar Tanjung Pinang



Mi lendir



Otak-otak khas Riau



Siput gonggong





Laksa dari Pulau Penyengat

17. IKAN ASAM PEDAS

Asam pedas adalah masakan khas Melayu yang umum dijumpai di masyarakat yang berkebudayaan Melayu. Masakan ini khususnya populer di kawasan Riau (baik kepulauan maupun daratan), tetapi juga banyak dijumpai di masyarakat Melayu-Deli, dan juga di Kalimantan Barat. Di daerah Belitung, masakan yang mirip asam pedas ini disebut gangan, dan di Bangka disebut lempah. Sedangkan di daerah Palembang dan Jambi, masakan serupa disebut pindang. Di Kalimantan Barat, masakan asam pedasnya berkuah kental. Bila diamati lagi dengan cermat, masakan populer Thailand yang disebut tom yam pun amat mirip, khususnya dalam cuatan rasa asam pedasnya. Karena itu, dapat disimpulkan bahwa masakan asam pedas adalah masakan khas masyarakat yang bertradisi laut.

Bergantung pada karakter kuliner setempat, masakan asam pedas mempunyai rentang cita rasa yang cukup lebar, baik dari segi kepedasan, keasaman, maupun encer-pekatnya kuah. Karena asam pedas merupakan masakan setiap hari, maka perbedaan menampilkan sajian ini pun dapat berubah-ubah setiap hari. Misalnya, bila hari ini tidak ada kemiri, maka sajian asam pedas akan menjadi kurang pekat kuahnya. Sebaliknya, bila esok tidak ada lagi persediaan terung asam, maka jumlah nanas diperbanyak untuk mencapai cita rasa asam yang diinginkan. Pendeknya, masakan asam pedas sangat *forgiving* dan cukup lentur untuk melakukan penyesuaian bumbu, sepanjang rasa segar asam-pedas tercapai.

Di Sumatera Barat, masakan asam pedas disebut sampadeh, dan biasanya memakai daging sapi. Bila dibuat dari ikan – kebanyakan tongkol, tuna, atau tenggiri – disebut pangek ikan.



Kepala ikan kakap asam pedas

Di Riau, bumbu asam pedas biasanya sehari-hari dipakai untuk memasak ikan lais, ikan senangin, ikan kuwe, dan sebagainya. Tetapi, untuk acara-acara khusus atau untuk menjamu tamu khusus, dipakai bahan yang lebih “berkelas”, misalnya udang galah – yaitu udang sungai bercapit yang rasanya lebih manis. Sedangkan di rumah-rumah makan, yang populer adalah masakan asam pedas dari kepala ikan kakap atau ikan kuwe utuh. Biasanya, capit udang galah dibuang, tetapi kepalanya tetap dimasak dan disajikan.

Masakan ikan asam pedas Riau favorit saya adalah **Tiam Huat**, Windsor Central Blok B 18, Batam, 0813 72348444. Asam pedasnya memakai sentuhan kuliner Tionghoa. Tidak memakai terung asam, dan ditambahi sawi asin di dalamnya. Sop ikan dari Tiam Huat juga harus dicoba. Masakan ikan asam pedas mudah ditemukan di banyak rumah makan yang menyajikan masakan tradisional Riau.

RESEP

Berikut ini adalah resep generik untuk masakan asam pedas.

Bahan:

- 500 gram ikan lais > bisa diganti ikan kuwe, kepala ikan kakap merah, udang galah.
- 50 gram belimbing wuluh > dirajang kasar, bila ada terung asam lebih baik
- 1 buah mentimun > dipotong-potong seukuran kelingking
- 1 buah tomat > dipotong 4-6
- 3 lembar daun jeruk
- 1 lembar daun kunyit
- 1 batang serai > dimemarkan
- 1 jempol lengkuas > dimemarkan
- 2 cangkir air

Bumbu:

- 5 cabai merah
 - 5 siung bawang merah
 - 5 siung bawang putih
 - 1 butir kemiri > disangrai atau digoreng
 - 1 kelingking kunyit
 - 1 jempol jahe
- Semua bumbu ini diulek kasar (boleh juga dirajang halus bila ingin kuahnya ringan)

Cara:

- Tumis bumbu ulek dengan sedikit minyak sayur. Masukkan daun kunyit, daun jeruk, lengkuas, serai, dan kemudian tambahkan air.
- Masukkan udang, belimbing wuluh, mentimun, dan tomat. Masak sampai matang. Bila mengingini sedikit sentuhan rasa manis, bisa ditambahkan irisan nanas.



Masakan ikan asam pedas Riau favorit saya adalah:

TIAM HUAT,

Windsor Central Blok B 18, Batam, 0813 72348444.

Asam pedasnya memakai sentuhan kuliner Tionghoa.

Tidak memakai terung asam, dan ditambahi sawi asin di dalamnya. Sop ikan dari Tiam Huat juga harus dicoba.

Masakan ikan asam pedas mudah ditemukan di banyak rumah makan yang menyajikan masakan tradisional Riau.

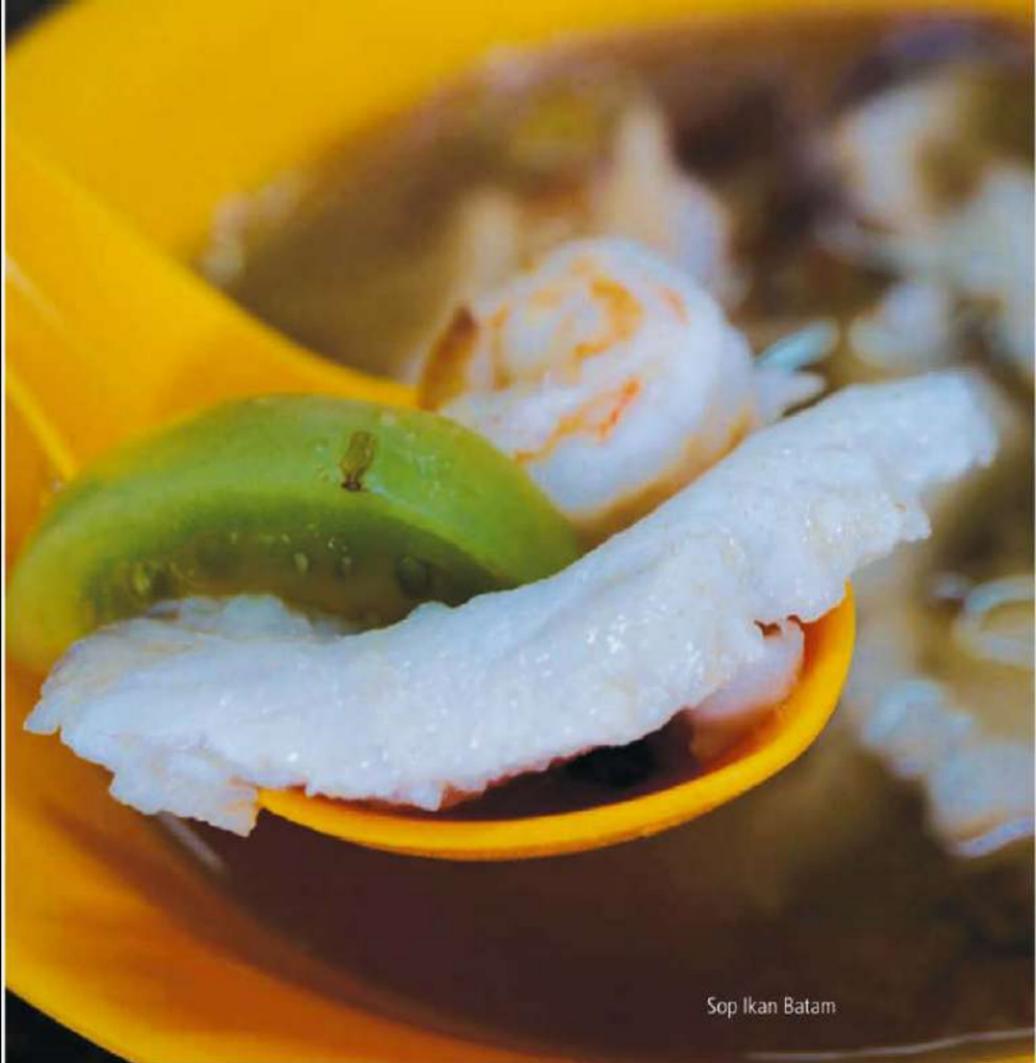


Ikan kuwe asam pedas

18. SOP IKAN

Dari penampilannya kita sudah dapat menduga bahwa masakan ini sebetulnya bukan tergolong sajian tradisional. Sop ikan yang semakin populer belakangan ini merupakan kreasi baru yang menjadi ikon Batam dan Kepulauan Riau. Ditinjau dari cita rasanya, sangat boleh jadi sop ikan ini merupakan kreasi dari dapur kaum peranakan Tionghoa. Tampak sekali dari hadirnya tongcai (fermentasi sawi/kol kering) dan sawi asin di dalam sopnya yang segar dan harum, kemudian ditaburi bawang merah goreng.

Sop ikan dapat dipilih dengan berbagai isian: ikan saja, atau campuran ikan, udang, dan cumi. Kuahnya adalah kaldu ikan yang encer dan bening. Sop ikan batam ini sangat mirip dengan ikan kuah asam dari Sulawesi Utara dan Maluku. Bedanya, ikan kuah asam dibuat dari ikan utuh dipotong menjadi 3-4 bagian, sehingga masih ada durinya, serta kuahnya lebih berbumbu. Sedangkan sop ikan batam memakai *fillet* ikan, dan kuahnya lebih ringan dan segar. Daging ikan yang dipakai biasanya adalah tenggiri, kakap putih, atau kerapu.



Sop Ikan Batam

Sop ikan cocoknya disantap dengan kulit ikan yang digoreng garing seperti kerupuk. Kontras dari teksturnya, namun sama-sama dengan nuansa ikan yang kuat, memberi keindahan tersendiri. Kaldu ikannya mempunyai karakter yang sangat khas, karena dibuat dengan ebi dan teri medan yang dihaluskan. Aroma bawang putih goreng dan minyak wijen juga menambah keistimewaan sop ikan batam ini.

Favorit saya adalah **Yong Kee Istimewa**, Nagoya City Center Blok E 8-9, Batam, 0778 421264. Persis di sebelah Yong Kee juga ada **Djudju** yang menyajikan hidangan serupa. Cabang Yong Kee ada di Kompleks Hup Seng Blok A 5, Batam Center, 0778 467740. Kepala ikan asam pedas dari Yong Kee juga boleh diuji. Dulu Yong Kee juga punya beberapa cabang di Jakarta. Tetapi, kini semua cabang-cabang Yong Kee itu telah berubah namanya menjadi Sop Ikan Batam.

RESEP

Berikut ini adalah resep generik untuk masakan sop ikan batam.

Bahan:

500 gram fillet ikan tenggiri > dipotong-potong, bisa diganti kakap putih/merah, atau kerapu.

100 gram cumi-cumi segar > dipotong-potong

4 ekor udang besar

Tongcai (fermentasi sawi/kol kering)

Sawi asin

Tomat hijau

Daun selada

6 cangkir air

Bumbu:

8 siung bawang putih

2 sdm ebi > disangrai

2 sdm teri nasi (teri medan)

Semua diulek/dihaluskan

Kecap ikan secukupnya

Kecap asin secukupnya

Gula dan garam secukupnya

Cara:

- Tumis bumbu halus dengan sedikit minyak sayur di panci, kemudian tambahkan air, masak sampai mendidih.
- Masukkan ikan, cumi, udang, sawi asin dan potongan tomat hijau. Masak sekitar 5 menit sampai matang.
- Sajikan dengan daun selada dan irisan cabai rawit.



Sop ikan batam ini sangat mirip dengan ikan kuah asam dari Sulawesi Utara dan Maluku. Favorit saya adalah:

YONG KEE ISTIMEWA,

Nagoya City Center Blok E 8-9, Batam,
0778 421264.

Persis di sebelah Yong Kee juga ada Djudju yang menyajikan hidangan serupa. Cabang Yong Kee ada di Kompleks Hup Seng Blok A 5, Batam Center, 0778 467740.



4

BANGKA BELITUNG

Sesuai dengan lokasi geografisnya, kuliner Bangka Belitung lebih mirip dengan kuliner Sumatera Selatan ketimbang Riau. Pempek yang populer di Sumatera Selatan, misalnya, juga populer di Bangka dan Belitung. Saya bahkan lebih menyukai pempek bangka karena cukanya memakai tauco, sehingga terasa lebih legit. Demikian pula masakan pindang yang populer di Sumatera Selatan, pun populer di Bangka Belitung. Bedanya, di Bangka disebut lempah, sedang di Belitung disebut gangan – masing-masing dengan sedikit perbedaan karakter khusus.

Pengaruh Tionghoa juga lebih banyak berpengaruh pada kuliner Bangka Belitung. Pengaruh kuliner Tionghoa ini memunculkan berbagai jenis bumbu yang khas, misalnya: tauco, rusip, dan belacan. Tauco adalah fermentasi kedelai kuning – rasanya bisa asin ataupun manis. Rusip adalah fermentasi ikan-ikan kecil – mirip cincalok atau mencalok di Pontianak. Terasi bangka yang terkenal adalah dari daerah Toboali, sedangkan terasi belitung yang istimewa datang dari daerah Sijok. Bahkan kecap asin Bangka Belitung sangat beda dari kecap asin daerah Indonesia lain. Semua kondimen khas ini tentu saja ikut memberi warna tersendiri bagi kuliner daerahnya.

Belitung terkenal dengan mi rebusnya yang berkuah kental, bakso ikan yang kenyal dan membal, serta kepiting goreng yang mirip crab au gratin di Prancis. Sedangkan Bangka merupakan tempat kelahiran jajanan yang sekarang populer di seluruh Nusantara, yaitu kue bulan atau martabak pangkalpinang yang nama aslinya adalah hok lo pan. Salah satu rumah makan legendaris di Pangkalpinang adalah Asui Seafood dengan ekor tenggiri bakar dan sambal asui-nya yang punya reputasi nasional. Tahu kok dan mi bangka juga merupakan jajanan yang selalu membuat rindu orang-orang Bangka yang merantau ke luar daerah.

Di masa lalu, Provinsi Bangka Belitung merupakan bagian dari Provinsi Sumatera Selatan. Karena itulah pengaruh kuliner Sumatera Selatan masih kuat melekat seperti terbukti dengan popularitas pempek di Bangka Belitung.





Ekor tenggiri bakar





Kepiting angco peranakan

19. KEMBUNG BETELOK

Hidangan tradisional ini benar-benar sudah sangat langka dan hampir punah di Pulau Bangka. Padahal, di masa lalu, ini adalah sajian kebanggaan yang wajib hadir pada perhelatan besar.

Kembung betelok adalah dialek lokal untuk menyebut “ikan kembung bertelur”. Lalu, apa istimewanya ikan kembung yang bertelur? Karena ikan kembung berukuran kecil, bukankah telurnya pun hanya berukuran ala kadarnya?

Ikan kembung bertelur ternyata hanya penamaan belaka. Sekilas, bila melihat penyajiannya, memang kelihatan seperti ikan kembung goreng dengan bagian telur alaminya menonjol keluar. Ternyata, setelah digigit, barulah kita sadar bahwa itu bukanlah telur ikan, melainkan daging ikan yang telah dihaluskan dan dibumbui.

Kembung betelok sebenarnya adalah ikan kembung utuh yang dikeluarkan duri, tulang, dan dagingnya secara berhati-hati. Kemudian, daging ikannya dihaluskan, dicampur dengan bumbu-bumbu, kocokan telur ayam, dan santan kental, kemudian dimasukkan kembali secara berhati-hati pula ke dalam “jaket” kulit ikannya sendiri, sehingga kembali membentuk sebagai seekor ikan kembung yang utuh. Ikan “palsu” ini kemudian digoreng, dan disajikan dengan sambal belacan (terasi).

Setidaknya ada dua kuliner pusaka serupa dari dua daerah lain di Indonesia. Yang pertama adalah sate bandeng dari Banten, dan yang kedua adalah otak-otak bandeng dari Surabaya dan Gresik. Kedua hidangan yang disebut ini sama-sama dibuat dari ikan bandeng. Daging dan tulangnya dikeluarkan dengan hati-hati, agar kulitnya tetap utuh dan tidak rusak. Daging bandeng kemudian dihaluskan,



Kembung betelok

dicampur bumbu-bumbu, dan kemudian dimasukkan kembali ke dalam kulit bandeng. Beda sate bandeng dan otak-otak bandeng terletak pada bumbunya. Otak-otak bandeng lebih gurih karena bumbunya lebih intens, dan kemudian digoreng. Sedangkan sate bandeng dilumuri lagi bagian luarnya dengan adonan isi, kemudian dibakar atau dipanggang.

Untungnya, baik sate bandeng di Banten maupun otak-otak bandeng di Jawa Timur masih cukup populer sebagai sajian-sajian di acara khusus. Bahkan, keduanya pun populer sebagai buah tangan yang banyak diperdagangkan. Di Bangka, sayangnya, kembang betelok sudah sangat sulit dicari.

Sekalipun sudah semakin sulit mencari sajian yang istimewa ini, sebuah kafe di pusat Kota Pangkalpinang ternyata masih menyajikannya sebagai hidangan kebanggaan mereka. **Cafe Piti Pitipo** di sisi alun-alun Pangkalpinang (Jl. Merdeka 144, 0717 436681) yang populer dengan ayam gorengnya, selalu menyediakan menu ikan kembang bertelur ini bagi para tamunya. Telepon dulu bila Anda ingin membawanya sebagai oleh-oleh. Sangat dianjurkan untuk mencicipi hidangan istimewa ini bersama keluarga di rumah, sambil melestarikan kuliner pusaka Indonesia.

Di Jakarta ada sebuah rumah makan yang khusus menyajikan masakan Bangka, yaitu **Kampoeng Bangka**, Jl. Panglima Polim 102, 021 7392344, milik bintang tenar Ayu Azhari.

RESEP

Bahan:

- 6 ekor ikan kembung (kl. 1 kg)
- 2 butir telur ayam
- 250 cc santan kental

Bumbu:

- 6 siung bawang putih
- 6 siung bawang merah
- 1 ruas jempol jahe
- 1 sdm lada putih
- 1 sdm ketumbar

Cara:

- Bersihkan ikan, buang isi perut dan insangnya, kemudian pijat-pijat bagian badannya sampai dagingnya lembut/hancur.
- Patahkan tulang ekor, kemudian keluarkan tulang ikan dari bagian kepala (insang) dengan berhati-hati.
- Keluarkan daging ikan melalui bagian kepala dengan cara memijat badannya. Usahakan kepala dan kulit ikan tetap utuh.
- Semua bumbu dihaluskan (diulek atau di-blender).
- Daging ikan di-blender, dicampur dengan bumbu halus, santan, dan telur ayam.
- Masukkan adonan kental ini ke dalam kantung plastik. Lubangi ujungnya dan masukkan adonan ini ke dalam kulit ikan sampai kembali membentuk ikan utuh yang padat.
- Goreng dengan minyak panas, dan sajikan dengan sambal belacan (terasi).

Resep dari **Ibu Asmara (Dayang)**, Café Piti Pitipo, Pangkalpinang



Di Jakarta ada sebuah rumah makan yang khusus menyajikan masakan Bangka, yaitu:

KAMPOENG BANGKA

Jl. Panglima Polim 102, Jakarta Selatan
021 7392344

20. LEMPACH KUNING

Tak pelak lagi, lempach kuning adalah masakan yang paling banyak di-*claim* sebagai masakan paling khas dan paling populer di Bangka.

Di warung, di rumah makan, bahkan sebagai sajian sehari-hari, hingga kini lempach kuning masih merupakan sajian yang paling banyak dimasak di Bangka.

Lempach kuning adalah nama umum yang dipakai untuk menyebut masakan khas ini. Tetapi, untuk menekankan jenis protein yang digunakan, masakan ini juga sering disebut sebagai lempach laut. Dan, karena untuk lempach ikan harus menggunakan nanas, nama lempach nanas pun sering dipakai.

Kehadiran nanas di dalam lempach kuning memberikan aroma yang harum dan juga sedikit rasa asam. Secara umum sebetulnya masakan ini sangat mirip dengan asam pedas di Riau atau pindang di Sumatera Selatan.

Sebagai masyarakat kepulauan yang dikelilingi laut dengan kekayaan sumber protein laut yang melimpah, ikan memang merupakan elemen paling penting dalam kehidupan kuliner masyarakat Bangka. Dalam perhelatan pun ikan selalu hadir sebagai sajian penting dan utama.

Sajian ini terasa ringan dan segar karena kuahnya encer. Harumnya belacan (terasi) khas Bangka – khususnya dari daerah Toboali – membuat sajian ini semakin istimewa. Bumbu-bumbunya cukup sederhana – hanya cabai, bawang merah dan putih, lengkuas, dan kunyit – dan lempach kuning dapat disiapkan *a la minute* secara cepat dan praktis.

Selain ikan laut, daging sapi (khususnya iga/rusuk atau bagian tetelan lain) juga sering dipakai untuk memasak lempach. Tetapi, ada juga lempach vegetarian karena semua bahannya dari sayur-mayur. Lempach sayur ini umum disebut lempach darat atau lempach daret dalam dialek lokal. Sayur yang dipakai umumnya adalah batang keladi (talas), kangkung, kacang panjang, ubi kuning. Biasanya, untuk lempach darat rempah-rempahnya lebih pekat, agar kuahnya terasa lebih gurih. Ada pula yang menambahkan santan. Bila sayurnya hanya semata-mata jamur, maka masakannya disebut lempach kulat. Di Bangka ada kulat pelawan (jamur yang tumbuh di pohon pelawan)



Lempah kuning ikan kembung

yang istimewa dan mahal harganya. Bisa mencapai lebih dari Rp 1 juta per kilogram. Lempah kulit wajib dimasak dengan santan, sehingga lebih kental.

Sebagai pendamping, lempah kuning biasanya disajikan dengan pucuk ubi (daun singkong) rebus, sambal terasi, atau sambal rusip. Rusip adalah kondimen khas Bangka Belitung, mirip cinalok atau mencalok di Pontianak dan Riau, yaitu fermentasi ikan-ikan kecil.

Anehnya, sekalipun Bangka Belitung bersatu di dalam satu provinsi, namun dalam soal penamaan makanan mereka masih saling “bercerai”. Masakan yang di Bangka disebut lempah ini di Belitung ternyata bernama gangan atau gangan ketarap. Sedikit perbedaan, gangan lebih pedas dibanding lempah karena memakai jahe. Nama gangan juga lazim dipakai di Kalimantan Barat untuk jenis masakan serupa. Selintas sajian ini tampak mirip asam pedas di Riau, tetapi rasanya lebih gurih ketimbang masam.

*Ambik belacin garem cabik kecil,
kite ngelempah, kite ngelempah lempah daret,
pucuk idat alar keladi hai lempah daret*

RESEP

Bahan:

4 ekor ikan kembung

1/4 buah nanas

(Bisa digunakan jenis ikan laut lain, seperti: ikan pari, ikan kakap, ikan tongkol, ikan tenggiri, cumi-cumi, udang, dan lain-lain)

Bumbu:

10 siung bawang putih

10 siung bawang merah

1 kelingking kunyit

1 kelingking lengkuas (laos)

50 gram belacan (terasi)

10 cabai merah

10 cabai rawit

Cara:

- Bersihkan perut ikan, cuci, dipotong menjadi dua.
- Potong nanas menjadi ukuran yang diinginkan. Ada juga yang menyukai nanas yang diserut lebar-panjang-tebal.
- Haluskan semua bumbu (diulek atau di-*blender*).
- Di dalam panci, tumis bumbu halus dengan 2 sendok makan minyak sayur, kemudian tambahkan 4 gelas air (1 liter).
- Masukkan potongan ikan dan nanas, rebus dengan api sedang sampai bergolak, kecilkan api sampai ikan dan nanas matang.

Resep dari **Chef Zikri**, Parai Beach Resort & Spa, Kawasan Pantai Parai Tenggiri, Sungailiat, Bangka

Sebagai masyarakat kepulauan yang dikelilingi laut dengan kekayaan sumber protein laut yang melimpah, ikan memang merupakan elemen paling penting dalam kehidupan kuliner masyarakat Bangka. Dalam perhelatan pun ikan selalu hadir sebagai sajian penting dan utama.



Lempah kulat pelawan



5

SUMATERA BARAT

Kuliner Sumatera Barat lebih dikenal umum sebagai kuliner Minang. Provinsi ini menjadi bukti yang paling nyata untuk mengatakan bahwa di Indonesia tidak ada kuliner yang sifatnya nasional maupun provinsial. Kuliner Sumatera Barat sangatlah lokal sifatnya. *Urang darek* (orang darat) yang bermukim di kawasan pesisir punya olahan hasil laut andal, seperti: sampadeh atau pangek ikan tongkol yang tidak bersantan. Sedangkan di dataran tinggi pemukimnya memasak protein hewani darat yang lain dengan santan kental dan tingkat kepedasan lebih tinggi.

Bahkan sate padang pun punya beberapa versi: Padangpanjang, Pariaman, dan Danguang-danguang. Di Padangpanjang, satenya memakai kuah kental berwarna kuning. Di Pariaman, satenya berkuah kental juga, tetapi berwarna jingga karena ditambah cabai, sehingga bercita rasa pedas. Di Danguang-danguang, sebuah desa sekitar 30 kilometer dari Payakumbuh, satenya dilumuri kelapa parut, sehingga lebih gurih. Bagi saya, sate danguang-danguang adalah sate padang *at its best*.

Setiap lokalitas menjagokan masakan andalan masing-masing. Orang Kotogadang bangga dengan gulai itiak lado mudonya; orang Pariaman bangga dengan pangek tuna; orang Solok bangga dengan dendeng batokok; orang Kapau bangga dengan gulai tambusu; demikianlah keragaman kuliner Minang tampil dengan karakter unik dan khasnya masing-masing.

Dengan nomenklatur rumah makan Padang, masakan Minang adalah kuliner tradisional Indonesia yang pertama merantau dan berhasil menancapkan kukunya di seluruh Nusantara. Sampai-sampai ada pemeo yang mengatakan bahwa di setiap *simpang ampek* atau *simpang tigo* di kota-kota Indonesia, pasti dapat ditemukan adanya sebuah rumah makan Padang. Makanya, di Bulan belum ada rumah makan Padang, karena di sana belum ada *simpang tigo*.



Penjual belut kering di Pasar Ateuh



Lepau nasi kapau





Dendeng balado kariang





Pangkep manih, kudapan manis-gurih

21. RENDANG KAPAU

Teman saya, William Wongso, yang gigih mempromosikan rendang, konsisten menggunakan definisi rendang dalam bahasa Inggris yang secara lengkap mendeskripsikan proses pembuatan masakan istimewa ini, yaitu: *caramelized beef curry*. Artinya, bila belum terkaramelisasi (*reduced*), belum boleh disebut rendang. Rendang memang berawal sebagai gulai, kemudian menjadi kalio setelah sebagian cairan menguap, dan akhirnya menjadi rendang.

Nama rendang sendiri berasal dari proses memasaknya, yaitu *di-randang* alias *slow braising*, dimasak dengan api kecil dan lama. Umumnya, santan kental dimasak dengan bumbu-bumbu sampai minyaknya terpisah. Pada tahap ini dipergunakan kayu bakar untuk mendapatkan panas yang intens, sementara santan terus diaduk. Sesudah santan pecah, barulah daging dimasukkan. Pada tahap ini api dikecilkan dengan memakai sabut kelapa. Proses mengaduk terus dilakukan agar proses reduksi menghasilkan karamelisasi yang merata, bukan gosong alias hangus.

Di masa lalu, pemasak rendang punya semacam “mantra” yang berbunyi: “*Kurang kacau, cik kambing. Talalu kacau, bapantingan.*” Bila kurang diaduk, akan menggumpal seperti tahi kambing. Bila terlalu sering dikacau, kuah mendidih berpelantingan hingga tangan melepuh. Karena dimasak sampai terkaramelisasi, rata-rata rendang dapat disimpan tanpa pendingin hingga dua minggu. Di masa lalu, ketika perjalanan haji masih dilakukan dengan kapal laut, rendang daging sapi adalah lauk yang dapat bertahan sepanjang muhibah ibadah.

Sumatera Barat memiliki sangat banyak jenis rendang. Payakumbuh mungkin yang paling kaya dengan berbagai jenis rendang seperti: telur, paru, tumbuk (dari daging cincang dibentuk bulat), tuna, runtiah (disuwir-suwir seperti abon), paku (pakis), cubadak (nangka muda), daun kayu (dari beberapa jenis daun). Kapau punya rendang ayam dan rendang itik. Di Pariaman ada rendang lokan.

Jangan lupa, rendang tidak hanya cocok dimakan dengan nasi, melainkan juga sangat cocok dimakan dengan: singkong rebus, lemang atau ketan kukus, bahkan juga roti (*baguette*). Bagi mereka

yang mengurangi asupan karbohidrat, rendang cocok dimakan dengan rebusan daun singkong.

Dari semua rendang yang *mak nyus* itu, favorit saya adalah rendang Kapau. Kapau adalah satu nagari atau desa di dekat Bukittinggi, dengan gagrak masakan yang khas. Rendang Kapau dibuat dari daging sapi dan ditambah dengan beberapa pilihan: kentang kecil, kacang merah, atau singkong goreng yang dipotong dadu. Kapau juga terkenal dengan rendang itik dan rendang ayamnya. Rendang Kapau favorit saya adalah:

RM Selamat, Jl. Ahmad Yani 19, Bukittinggi, 075 222959

RM Simpang Raya, Jam Gadang, Bukittinggi, 075 222585

RM Uni Lis, Pasar Ateh, Bukittinggi, 0812 6795939

Pada tahun 2011, kita kejatuhan rezeki dari langit ketika CNN.Go mentahbiskan rendang padang sebagai *The World's Most Delicious Food*. Tidak salah! Rendang adalah masakan yang mudah disukai (*easy to love*), dengan cita rasa gurih yang sangat kompleks. (Catatan: untuk mempelajari seluk-beluk rendang lebih dalam, silakan baca buku *Rendang Traveler* oleh Reno Andam Suri).



Rendang Kapau

RESEP

Berikut ini adalah resep generik untuk memasak rendang minang.

Bahan:

- 1 kg daging sapi
- 3 butir kelapa tua > dibuat santan kental

Bumbu halus:

- 500 gram cabai merah giling
- 5 siung bawang putih
- 10 siung bawang merah
- 1 kelingking jahe
- 1 ibu jari lengkuas
- 1 kelingking kunyit

Bumbu:

- 2 batang serai (sereh), dimemarkan
- 5 lembar daun jeruk purut
- 1 lembar daun kunyit, disobek-sobek

Cara:

- Santan kental dimasak di atas api sedang, sambil terus diaduk. Setelah mulai mendidih, bumbu halus dan bumbu-bumbu dimasukkan. Aduk terus sampai santan pecah dan minyaknya terpisah (tergantung api dan volume masakan, sekitar 30-60 menit)
- Masukkan daging sapi, kecilkan api, terus memasak sambil sesekali diaduk (tergantung api dan volume masakan, sekitar 3-4 jam). Kentang atau kacang merah yang sudah direbus, atau potongan dadu singkong goreng, dimasukkan 30 menit terakhir.



Dari semua rendang yang *mak nyus* itu, favorit saya adalah rendang Kapau. Kapau adalah satu nagari atau desa di dekat Bukittinggi, dengan gagrak masakan yang khas. Rendang Kapau dibuat dari daging sapi dan ditambah dengan beberapa pilihan: kentang kecil, kacang merah, atau singkong goreng yang dipotong dadu. Kapau juga terkenal dengan rendang itik dan rendang ayamnya. Rendang Kapau favorit saya adalah:

RM SELAMAT

Jl. Ahmad Yani 19, Bukittinggi, 075 222959

RM SIMPANG RAYA,

Jam Gadang, Bukittinggi, 075 222585

RM UNI LIS

Pasar Ateh, Bukittinggi, 0812 6795939

Di Jakarta, ada sebuah rumah makan yang menyediakan rendang bulek (rendang bulat, dari daging sapi cincang) yang juga tersedia dalam kemasan *vacum-pack*.

BOFET MAKNYUS

Jl. Sultan Iskandar Muda 28 B (arteri Pondok Indah) Jakarta Selatan
021 7238769

22. PANGEK TUNA

Pangek juga sering disebut sampadeh (asam pedas). Bila proteinnya dari ikan, masakannya disebut pangek. Tetapi, bila menggunakan daging sapi, masakannya disebut sampadeh. Bahkan ada juga jenis *dessert* (kudapan pencuci mulut) yang disebut pangek manis – seperti kolak pisang berbumbu gulai yang *di-reduced* sampai kental sausnya. Pangek manis biasa disantap dengan ketan kukus.



Pangek tuna adalah masakan kebanggaan orang Pariaman. Bagi mereka yang mengurangi makan santan, inilah lauk Minang yang paling cocok. Tentu harus pedas, karena ini adalah masakan Minang. Spektrum masamnya yang kompleks dihasilkan oleh gabungan antara asam kandis, bawang merah, dan tomat. Asam kandis pada umumnya hanya dipakai untuk masakan ikan dengan rasa asam yang sungguh unik dan beda. Aroma harum masakan diperoleh dari daun kunyit, sereh, dan daun kemangi.

Pangek tuna kesukaan saya tersedia di **RM Edi Tanjung**, Jl. Tikau, Lubukbasung (dekat Pariaman), 0751 699047. Kuahnya yang kental dan segar tanpa santan membuat saya selalu kesulitan melawan godaan untuk tidak menambah nasi hangat. Masakan ini sedap dimakan ketika baru dimasak. Tetapi, setelah menginap semalam dan dipanaskan lagi pun kuahnya tetap menawan.



Pangek tuna

RESEP

Bahan:

1 ekor ikan tuna (kl. 1 kg., bisa diganti dengan ikan tongkol atau ikan tenggiri) > dipotong menjadi 8-10 potong

Bumbu halus:

150 gram cabai giling
10 siung bawang putih
20 siung bawang merah
1 iris jahe

Bumbu:

2 butir asam kandis
1 lembar daun kunyit
1 batang serai
3 butir jeruk nipis > diperas, diambil airnya
1 ikat daun ruku-ruku (bisa diganti kemangi)

Cara:

- Rebus 5 gelas air. Sebelum mendidih, masukkan semua bumbu halus dan bumbu-bumbu lain.
- Kecilkan api, rebus terus sampai sebagian air menguap dan kandungan air menyusut.
- Masukkan potongan ikan, teruskan merebus 10 menit lagi sampai ikan matang.

Resep dari **Elida Sahar**, Bofet Maknyus, Jakarta Selatan



Pangek tuna kesukaan saya tersedia di:

RM EDI TANJUNG,

Jl. Tiku, Lubukbasung (dekat Pariaman), 0751 699047.

Kuahnya yang kental dan segar tanpa santan membuat saya selalu kesulitan melawan godaan untuk tidak menambah nasi hangat. Masakan ini sedap dimakan ketika baru dimasak. Tetapi, setelah menginap semalam dan dipanaskan lagi pun kuahnya tetap menawan.

23. GULAI ITIAK LADO MUDO

Masakan bebek memang sedang naik daun. Para peternak bebek sampai kewalahan memenuhi kebutuhan konsumsi masyarakat yang semakin menggandrungi bebek. Tetapi, sebagian besar masakan bebek yang kini populer, sebetulnya merupakan masakan kreasi baru. Tidak banyak masakan tradisional yang memakai bebek sebagai protein utama.

Salah satu dari yang sedikit itu adalah gulai itiak lado mudo. Dalam bahasa Indonesia: gulai itik atau gulai bebek cabai hijau. Ini adalah masakan khas dari Kotogadang, dekat Bukittinggi, Sumatera Barat.

Di Kotogadang, pada awalnya, gulai bebek ini hanya muncul sebagai hidangan istimewa pada hari raya Idul Fitri. Gulainya tidak disantap dengan nasi, melainkan dengan katupek katan (ketupat dari ketan yang dimasak dengan santan). *Hmm, lamak bana!*

Menurut beberapa informasi yang saya peroleh, penggunaan istilah lado mudo merupakan “rahasia inti” dari sajian ini. Ada jenis cabai yang memang tetap berwarna hijau sekalipun sudah mencapai tingkat usia tua. Jenis cabai ini mempunyai sengatan pedas maupun aroma yang khas.

Karena daging bebek dikenal lebih liat dibanding daging ayam, maka proses memasaknya akan menentukan apakah nanti hasilnya adalah daging bebek yang empuk dan lembut. Sedangkan cabai muda adalah cabai merah yang masih muda, hijau, dan tak seberapa pedas.



Gulai itiak lado mudo

Foto: Marchellinus Harjaya

Pemasakannya dilakukan dua tahap. Yang pertama adalah dengan cara membakar (tepatnya mengasap) bebek di atas bara arang. Jarak antara sumber panas dan bebek harus cukup jauh agar tidak menjadi hangus. Cara ini akan membakar semua bulu halus bebek, selain juga mulai mematangkan dagingnya pelan-pelan agar tetap empuk. Sebagian lemaknya pun mencair keluar.

Setelah pengasapan, bebek dicampur dengan semua bumbu yang sudah dihaluskan, dan proses memasak pun dilanjutkan di dalam kuali. Dengan api yang kecil dan pemasakan yang cukup lama, bumbu-bumbu akan meresap ke dalam serat-serat daging bebek.

Di Jakarta, cukup banyak penjual makanan ini – dan tersedia setiap hari – khususnya di lepau-lepau yang berderet di sepanjang Jalan Kramat Raya. Mereka umumnya adalah penjual nasi kapau. Juga tersedia di **Bofet Maknyus**, Jl. Sultan Iskandar Muda 23B (Arteri Pondok Indah, sebelah showroom Hyundai), 021 7238769.

Di Bukittinggi, menurut saya, yang terbaik adalah **RM Ngarai** (Jl. Ngarai Binuang 41, Bukittinggi, 0752 35574). Lokasinya memang di Lembah Ngarai nan indah itu. Jadi, sambil menyelam minum air. Sambil bertamasya ke Lembah Ngarai, menyantap gulai itiak lado mudo nan *lamak bana*. *Onde mande!*

RESEP

Bahan:

1 ekor bebek, dipotong menjadi empat atau enam

Bumbu:

10 siung bawang merah

10 siung bawang putih (kesuna)

300 gram cabai hijau

100 gram bawang merah goreng

½ jempol kunyit

1 jempol jahe

1 jempol lengkuas

3 butir kemiri

1 batang serai

1 lembar daun kunyit

3 lembar daun jeruk purut

Garam secukupnya

Cara:

- Bebek dibersihkan, kemudian diasap (dipanggang agak jauh dari bara), sampai minyak (lemak)-nya menetes
- Semua bumbu dihaluskan – kecuali daun kunyit, daun jeruk purut, dan serai – kemudian ditumis dengan sedikit minyak
- Masukkan bebek – termasuk jerohan – ke dalam tumisan bumbu bersama daun kunyit, daun jeruk purut, dan serai, kemudian tambahkan 1 gelas air. (Hanya bila diinginkan, juga boleh ditambah dengan santan)
- Dimasak (diungkep) dengan api sedang sampai daging itik menjadi empuk. Ketika mencapai setengah matang, masukkan bawang merah goreng.

Resep Ibu Nini, RM Ngarai



Di Bukittinggi, menurut saya, yang terbaik adalah:

RM NGARAI

Jl. Ngarai Binuang 41, Bukittinggi,
0752 35574.

Lokasinya memang di Lembah Ngarai nan indah itu. Jadi, sambil menyelam minum air. Sambil bertamasya ke Lembah Ngarai, menyantap gulai itiak lado mudo nan *lamak bana*.

Onde mande!

RM UMA SIANOK

Jalan Raya Bukit Tinggi-Padang
Padang Luar, Bukittinggi
081267219788

24. DENDENG BARACIK

Kuliner Minang mengenal setidaknya empat jenis dendeng. Yang paling populer adalah dendeng balado. Ini adalah jenis dendeng dari daging sapi yang diiris tipis, dijemur sampai kering, dan kemudian digoreng sampai kering renyah. *Topping*-nya adalah sambal dari cabai merah, bawang merah, dan cuka. Jenis kedua disebut dendeng batokok. Dendeng ini juga dari daging sapi, tetapi direbus dulu dengan bumbu, diiris tebal mirip empal, dilumuri kedua sisinya dengan minyak kelapa, lalu dibakar sebentar, kemudian disiram dengan sambal dari cabai hijau, bawang merah, dan cuka.

Jenis dendeng yang ketiga disebut dendeng lambok. Lambok berarti lembab. Mirip dendeng batokok, tetapi tidak dibakar, kemudian disiram dengan kaldu kental sisa rebusan daging yang telah direduksi, dan *topping*-nya adalah sambal hijau juga.

Jenis dendeng terakhir – yaitu dendeng baracik – adalah favorit saya. Sepanjang pengetahuan saya, dendeng baracik hanya dapat dijumpai di satu lepau makan di lintasan Padang-Solok, tepatnya di Desa Aro, Talang. Menurut pemilik lepau ini, Hajjah Emi, dendeng baracik semula memang eksklusif merupakan sajian di lepau nasinya. Resepnya diperoleh dari ayah mertuanya. Konon, ketika Emi muda sedang hamil, sang ayah mertua membuatkan dendeng khusus itu. Sensasi kelezatan itu tidak pernah dilupakan Emi, dan memicunya untuk membuat dendeng baracik sebagai sajian juara di kedainya.

Secara harafiah, *baracik* berarti diracik. Nomenklatur ini baru jelas maknanya bagi saya setelah *nyelanong* ke dapur untuk melihat bagaimana dendeng baracik itu dibuat. Ternyata, dendengnya dibuat



Dendeng baracik

dari potongan tebal daging bagian dada sapi (disebut gajebo di Minang, atau sandung lamur di Jawa).

Bungkah-bungkah gajebo itu dilumuri bumbu – antara lain ketumbar – dan kemudian dijemur sebentar agar layu, tetapi tidak sampai kering. Daging berbumbu yang sudah layu ini kemudian dibawa ke dapur. Dalam dapur yang panas dan penuh asap, proses pelayuan dendeng berlanjut.

Berdasarkan pesanan, dendeng baracik disiapkan secara *a la minute*. Pertama, daging layu diiris tipis dengan ketebalan sekitar 3 mili. Irisan daging ini kemudian digoreng dengan minyak tanah atau minyak kelapa. Aromanya sungguh menawan. *Tabiak salero!*

Sementara dendengnya digoreng, kondimen disiapkan, berupa irisan kasar lado mudo, bawang merah, dan tomat. Dendeng yang sudah digoreng setengah kering itu diletakkan di piring, ditaburi semua rajangan yang sudah ditumis sebentar, lalu dikucuri dengan perasan asam sundai (mirip jeruk purut, tetapi berukuran besar dan isinya berwarna kuning muda). Langsung diaduk dan dimakan dengan nasi hangat. Tekstur dendengnya garing di luar, lunak di dalam, dengan aroma daging layu dan ketumbar yang sangat khas. Bagian lemaknya juga memberi sensasi rasa yang sulit digambarkan.

Onde mande, lamaknyo!

RESEP

Bahan:

1 kg daging sapi bagian dada dengan selapis lemak tebal

Bumbu:

2 sdm garam

1 sdm ketumbar

2 asam sundai (bisa diganti dengan 5 limau kasturi)

10 siung bawang merah

10 cabai hijau

3 butir tomat

Cara:

- Haluskan garam dan ketumbar, larutkan dengan 4 sdm air.
- Lumuri lembaran-lembaran daging sapi dengan larutan bumbu, kemudian jemur sampai layu. Akan lebih baik bila diasap dengan menggantungnya di atas tungku kayu bakar selama 3-4 jam.
- Iris daging menjadi potongan-potongan kecil dengan ketebalan sekitar 3 mm.
- Panaskan minyak kelapa di wajan, goreng irisan daging sampai matang tetapi tidak terlalu kering. Matikan api. Masukkan irisan tomat, bawang merah, dan cabai hijau ke dalam minyak yang masih panas. Sajikan di piring dengan mengikutsertakan sedikit minyak, dan kucuri dengan perasan limau kasturi.



Dendeng baracik adalah favorit saya. Sepanjang pengetahuan saya, dendeng baracik hanya dapat dijumpai di satu lepau makan di lintasan Padang-Solok, tepatnya di Desa Aro, Talang. Menurut pemilik lepau ini, Hajjah Emi, dendeng baracik semula memang eksklusif merupakan sajian di lepau nasinya. Resepnya diperoleh dari ayah mertuanya. Konon, ketika Emi muda sedang hamil, sang ayah mertua membuatkan dendeng khusus itu. Sensasi kelezatan itu tidak pernah dilupakan Emi, dan memicunya untuk membuat dendeng baracik sebagai sajian juara di kedainya.

Di Jakarta, dendeng baracik dapat diperoleh di:

BOFET MAKNYUS

Jl. Sultan Iskandar Muda 28 B

(Arteri Pondok Indah, sebelah Hyundai), Jakarta Selatan

021 7238769

25. DENDENG BATOKOK

Pada penjelasan terdahulu, sudah saya jelaskan deskripsi tentang dendeng batokok ini. Secara harafiah, ditokok berarti dipukul dengan palu. Proses pembuatan dendeng yang satu ini memang harus ditokok-tokok.

Karena favorit dendeng batokok saya adalah dari **RM Pondok Salero Mintuo**, Jalan Raya Padang-Solok km 27, 0812 6608003, maka saya akan memakai referensi dendeng batokok yang *top markotop* dari Mintuo ini. Daging sapi mentah diiris dengan ketebalan sekitar satu sentimeter, kemudian direndam selama dua jam dalam bumbu dan rempah yang cukup kaya, yaitu: bawang merah, bawang putih, daun jeruk nipis, kunyit, lengkuas, jahe, dan garam. Semua bumbu dan rempah itu dihaluskan, lalu ditambah asam jawa yang dilarutkan dalam air.

Daging mentah yang sudah direndam dalam bumbu ini kemudian ditokok-tokok dengan batu agar seratnya pecah dan menjadi lebih tipis serta lebar. Ketika menokok-nokok itu, bumbu pun ikut meresap ke dalam serat-serat daging. Lembaran-lembaran daging mentah ini kemudian dibakar di atas bara arang tempurung kelapa. Setelah matang dan sebelum gosong, daging panggang dilumuri dengan minyak tanak atau minyak goreng dari kelapa.

Topping-nya adalah lado mudo (cabai hijau), bawang merah, cuka (bisa diganti dengan sari jeruk nipis), dan garam. Lado mudo dan bawang merahnya tidak digiling halus, sehingga masih tampak lebar-lebar bertaburan di atas dendeng.

Di rumah-rumah makan lain, ada dendeng batokok yang mengalami proses perebusan terlebih dulu. Ada juga yang dagingnya tidak dibakar atau dipanggang, melainkan digoreng – sekalipun tidak sampai garing. Versi dendeng batokok goreng ini biasanya adalah jenis yang direbus sebelumnya, sehingga dendengnya lembab dan disebut dendeng lambok.

Di RM Mintuo, cabai hijau yang dipakai sangat muda, sehingga tingkat kepedasannya pun masih rendah. Ini membuat rasa bawang merah mencuat dengan indahnya. Secara warna, dendeng batokok Mintuo juga tampil lebih cantik.

Favorit saya yang yang lain adalah **RM Montir**, Jalan Raya Solok-Padang km 3, Buah Jao Selayo, 0755 21177. Di Montir, dendengnya lebih kering. Untuk dendeng lambok, favorit saya adalah **RM Martha**, Jl. Nipah 34B, Padang, 0852 63399296.



Dendeng batokok

RESEP

Berikut ini adalah resep generik untuk membuat dendeng batokok.

Bahan:

- 1 kg daging sapi dengan selapis lemak tebal
- 50 ml cuka > bisa diganti dengan sari jeruk nipis
- 5 sdm air asam jawa

Bumbu:

- 15 siung bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 4 lembar daun jeruk nipis
- 1 kelingking kunyit
- 1 kelingking lengkuas
- 1 kelingking jahe
- 10 cabai hijau
- Garam secukupnya

Cara:

- Haluskan 10 siung bawang merah, 5 siung bawang putih, kunyit, lengkuas, dan jahe. Tumis dengan sedikit minyak sampai harum. Tambahkan air asam jawa dan 1 liter air.
- Iris daging mentah dengan ketebalan sekitar 1 cm, rendam selama dua jam di dalam larutan bumbu. Kemudian dipukul-pukul dengan palu sampai mekar dan seratnya pecah.
- Bakar irisan-irisan daging di atas bara dari tempurung kelapa. Setelah setengah matang, lumuri kedua sisinya dengan minyak tanak (minyak goreng dari kelapa). Sajikan di atas piring.
- Cabai hijau dan 5 siung bawang merah digoreng, kemudian diulek kasar, siram dengan sedikit cuka atau sari jeruk nipis. Siram ke atas dendeng bakar.



Favorit saya yang yang lain adalah:

RM Montir, Jalan Raya
Solok-Padang km 3, Buah Jao Selayo,
0755 21177.

Di Montir, dendengnya lebih kering.
Untuk dendeng lambok, favorit saya adalah:

RM MARTHA,
Jl. Nipah 34B, Padang, 0852 63399296.



Dendeng lambok alias lembab

26. UDANG KIPAS BALADO

Sejak pagi hingga malam, di kawasan pantai Padang yang disebut Taplau (Tapi Lauik), ada banyak pedagang hasil laut (*seafood*) segar. Kebanyakan ikan yang diujakan di sana datang dari lepas pantai Padang, seperti Sikuai – termasuk Mentawai yang lebih jauh lagi. Ikannya besar-besar, segar, dan relatif murah harganya.

Tidak mengherankan bila di sela-sela penjual ikan segar itu kemudian muncul beberapa warung tenda yang menyajikan masakan *seafood*. Kedai-kedai murah meriah itu ramai dikunjungi tamu pada malam hari. Favorit saya di Taplau adalah Fuja, Jl. Purus Tepi Laut, Padang.

Tetapi, selapis di atas Fuja dalam hal kualitas, ada lagi satu kedai *seafood* yang saya sukai, yaitu **Djoni Kun**, Jl. Pulau Air 1, Muaro, 0812 6603149. Kedainya sangat kecil – *a hole in the wall* kalau menurut istilah orang Barat, tetapi kualitas masakannya sungguh-sungguh tidak boleh diremehkan.

Djoni adalah seorang etnis Tionghoa, dan dengan sendirinya ada sentuhan kuliner Tionghoa pula pada masakannya. Selain kerapu bakar santannya yang juara, favorit saya di Djoni Kun adalah udang kipas balado. Udang kipas (*slipper lobster*) adalah sejenis biota laut dengan perisai keras yang bentuknya lebih mirip kepiting, tetapi tekstur dagingnya mirip udang dan lobster. Udang kipas ditangkap di daerah perairan Sikuai, sekitar satu setengah jam perjalanan perahu dari Padang.

Dengan bumbu minimalis, udang kipas segar ini digoreng, lalu digaulkan dengan sambalado petai. Tekstur dagingnya lembut, manis alami, dan *tulbetul mak nyuss!*

Untuk *appetizer*, pesanlah tahu isi yang gurih dengan sambal bawang buatan sendiri yang istimewa. Untuk hidangan utama, jangan lupa pula memesan kerapu bakar santannya yang *sheer madness*. Bila luput dari pelet si Djoni Kun, saya sungguh tidak tahu tuah apa yang dapat menggoyang Anda.



Udang kipas balado petai

RESEP

Berikut ini adalah resep generik untuk membuat udang kipas balado petai.

Bahan:

- 4 ekor udang kipas
- 2 papan petai

Bumbu:

- 4 siung bawang merah
- 1 siung bawang putih
- 6 cabai merah
- 5 sdm cuka > bisa diganti sari jeruk nipis
- Air asam jawa
- Garam secukupnya

Cara membuat:

- Cuci udang, lumuri dengan air asam jawa dan garam. Goreng dalam minyak panas sampai matang.
- Di wajan terpisah, goreng bawang merah, bawang putih, cabai merah, dan petai. Angkat dan tiriskan.
- Ulek kasar bawang merah, bawang putih, dan cabai merah, tambahkan cuka. Gaulkan sambal goreng petai ini dengan udang kipas goreng. Sajikan.



Kedai *seafood* yang saya sukai, di Padang adalah:

DJONI KUN,

Jl. Pulau Air 1, Muaro, 0812 6603149.

Kedainya sangat kecil – *a hole in the wall* kalau menurut istilah orang Barat, tetapi kualitas masakannya sungguh-sungguh tidak boleh diremehkan.

Selain kerapu bakar santannya yang juara, favorit saya di Djoni Kun adalah udang kipas balado. Udang kipas (*slipper lobster*) adalah sejenis biota laut dengan perisai keras yang bentuknya lebih mirip kepiting, tetapi tekstur dagingnya mirip udang dan lobster. Dengan bumbu minimalis, udang kipas segar ini digoreng, lalu digaulkan dengan sambalado petai. Tekstur dagingnya lembut, manis alami, dan *tulbetul mak nyuss!*

Di kawasan Taplau (Tapi Lauik/Tepi Laut) favorit saya adalah:

FUJA

Jl. Purus Tepi Laut, Padang
081267622502

27. SATE DANGUANG-DANGUANG

Ini adalah satu lagi bukti bahwa masakan Minang tidak bersifat provinsial, melainkan *terroir*. Yang disebut sate padang saja hadir dalam tiga versi: Padangpanjang, Pariaman, dan Danguang-danguang.

Sate yang dijual di Kota Padang hampir semuanya mewakili sate gagrak (genre/versi) Pariaman. Sate ini juga dikenal dengan istilah sate laweh (berarti luas, untuk menggambarkan luasnya daerah Pariaman). Sate laweh kuahnya berwarna jingga karena memakai banyak cabai dan pedas. Sate padangpanjang kuahnya berwarna kuning (dari kunyit) dan tidak seberapa pedas. Sedangkan sate danguang-danguang (dari Desa Danguang-danguang, sekitar 30 kilometer dari Payakumbuh), memakai kuah yang sama dengan sate laweh yang lebih pedas. Sate danguang-danguang juga istimewa karena daging satenya dilumuri serundeng kelapa, sehingga lebih gurih dan teksturnya unik.

Semua gagrak sate padang dibuat dari daging sapi berikut jeroannya, seperti: lidah, usus, paru, babat. Ada pula yang khusus dibuat dari daging pipi sapi yang kaya kolagen. Daging dan jeroan sapi direbus dengan bumbu-bumbu. Karena dagingnya sudah matang dan empuk, proses pembakaran hanya dilakukan cepat, untuk memberi tekstur renyah – bukan untuk mematangkan daging. Selama proses pembakaran, beberapa kali satenya diciprati minyak tanak atau minyak goreng dari kelapa, sehingga aromanya pun sangat harum.

Seperti sate padang lainnya, sate danguang-danguang juga dimakan dengan ketupat, diguyur banyak kuah, dan topping-nya adalah bawang merah goreng dan karupuk jangek (kerupuk kulit) atau kripik sanjai (kripik singkong pedas). Kerupuk jangek juga difungsikan sebagai penyendok kuah.

Sate danguang-danguang favorit saya hanya dapat ditemukan di tempat asalnya, **Sate Malin**, Pasar Danguang-danguang, 0752 748287.



Sate Danguang-danguang

RESEP

Berikut ini adalah resep generik untuk membuat sate danguang-danguang.

Bahan:

- 1 kg daging dan jeroan sapi
- 1 lidah sapi
- 50 gram tepung beras
- ½ butir kelapa > diparut dan dibumbui dengan sedikit lengkuas, kunyit, garam

Bumbu:

- 5 siung bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 4 cabai merah kering
- 1 sdt jintan > disangrai
- 2 sdt ketumbar > disangrai
- ½ sdt lada putih
- 1 kelingking kunyit
- 1 kelingking jahe > dimemarkan
- 1 kelingking lengkuas > dimemarkan
- 1 lembar daun kunyit
- 3 lembar daun jeruk
- 1 batang serai > dimemarkan
- Garam secukupnya

Cara membuat:

- Haluskan semua bumbu – kecuali serai, daun kunyit, daun jeruk, lengkuas, jahe. Daging, jeroan dan lidah dilumuri dengan bumbu halus ini. Diamkan selama setengah jam, kemudian tambahkan sekitar 1 liter air, masukkan serai, daun kunyit, daun jeruk, jahe, lengkuas, dan rebus dengan api kecil.
- Setelah daging, jeroan, dan lidah matanparutan kelapa basah, kemudian bakar sebentar di atas bara tempurung kelapa.
- Sisa air rebusan daging dikentalkan dengan tepung beras yang sudah terlebih dulu dilarutkan dengan sedikit air.
- Sajikan sate dengan ketupat, lalu disiram dengan kuah kental dan taburan bawang merah goreng. *Topping*-nya bisa dipilih dari karupuk jangek atau kripik sanjai.



Semua gagrak sate padang dibuat dari daging sapi berikut jeroannya, seperti: lidah, usus, paru, babat. Ada pula yang khusus dibuat dari daging pipi sapi yang kaya kolagen.

Seperti sate padang lainnya, sate danguang-danguang juga dimakan dengan ketupat, diguyur banyak kuah, dan *topping*-nya adalah bawang merah goreng dan karpuak jangek (kerupuk kulit) atau kripik sanjai (kripik singkong pedas). Kerupuk jangek juga difungsikan sebagai penyendok kuah.

Sate danguang-danguang favorit saya hanya dapat ditemukan di tempat asalnya,

SATE MALIN,

Pasar Danguang-danguang, 0752 748287.

28. SOTO PADANG

Dari begitu banyak soto Nusantara, soto padang adalah salah satu yang unik. Ini mungkin adalah satu-satunya jenis soto di Indonesia yang menguarkan aroma bumbu-bumbu India. Menarik juga bila ditilik bahwa dua rumah makan soto besar di Padang – Soto Garuda dan Soto Rajawali – dimiliki oleh orang keturunan Pakistan-India.

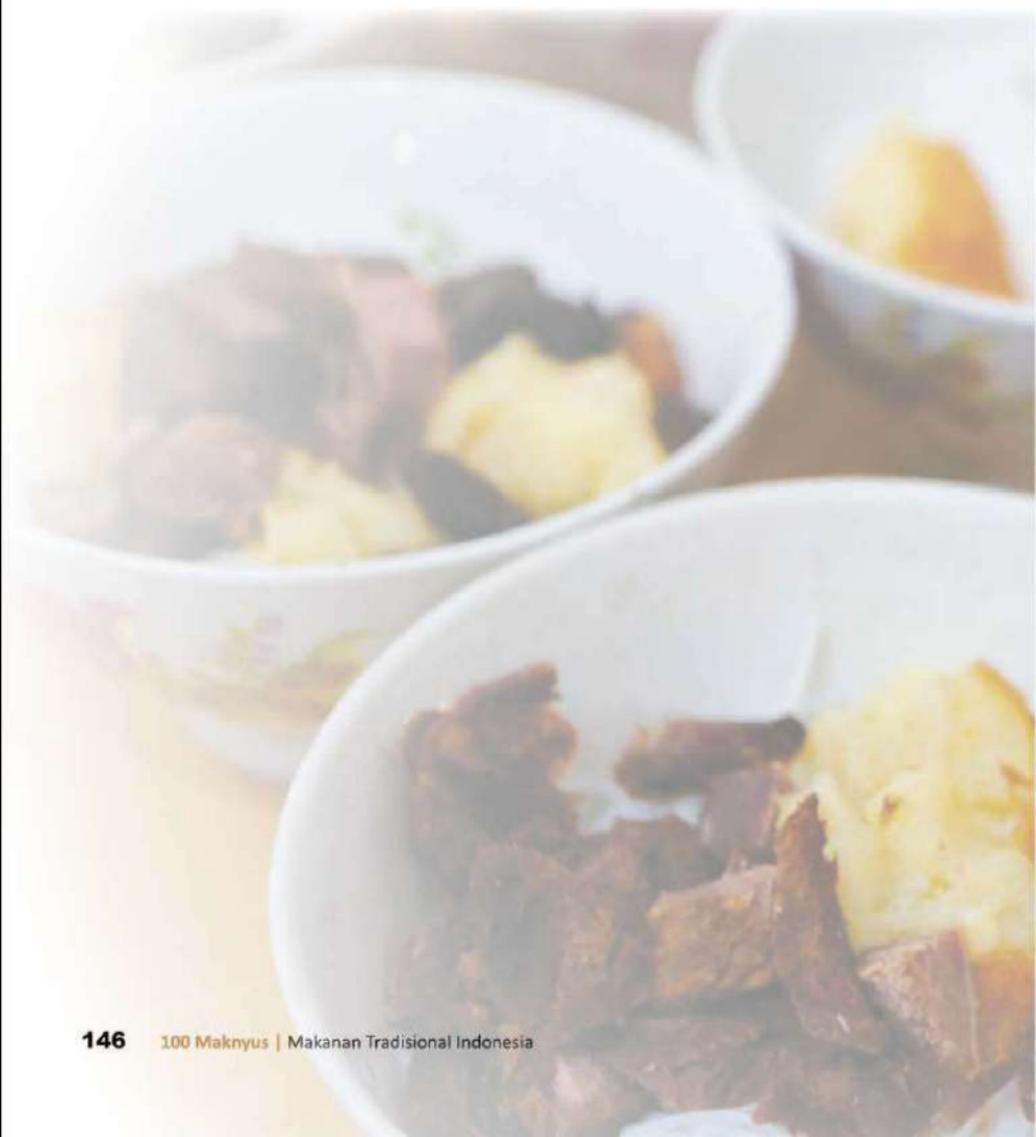




Soto padang beraroma India

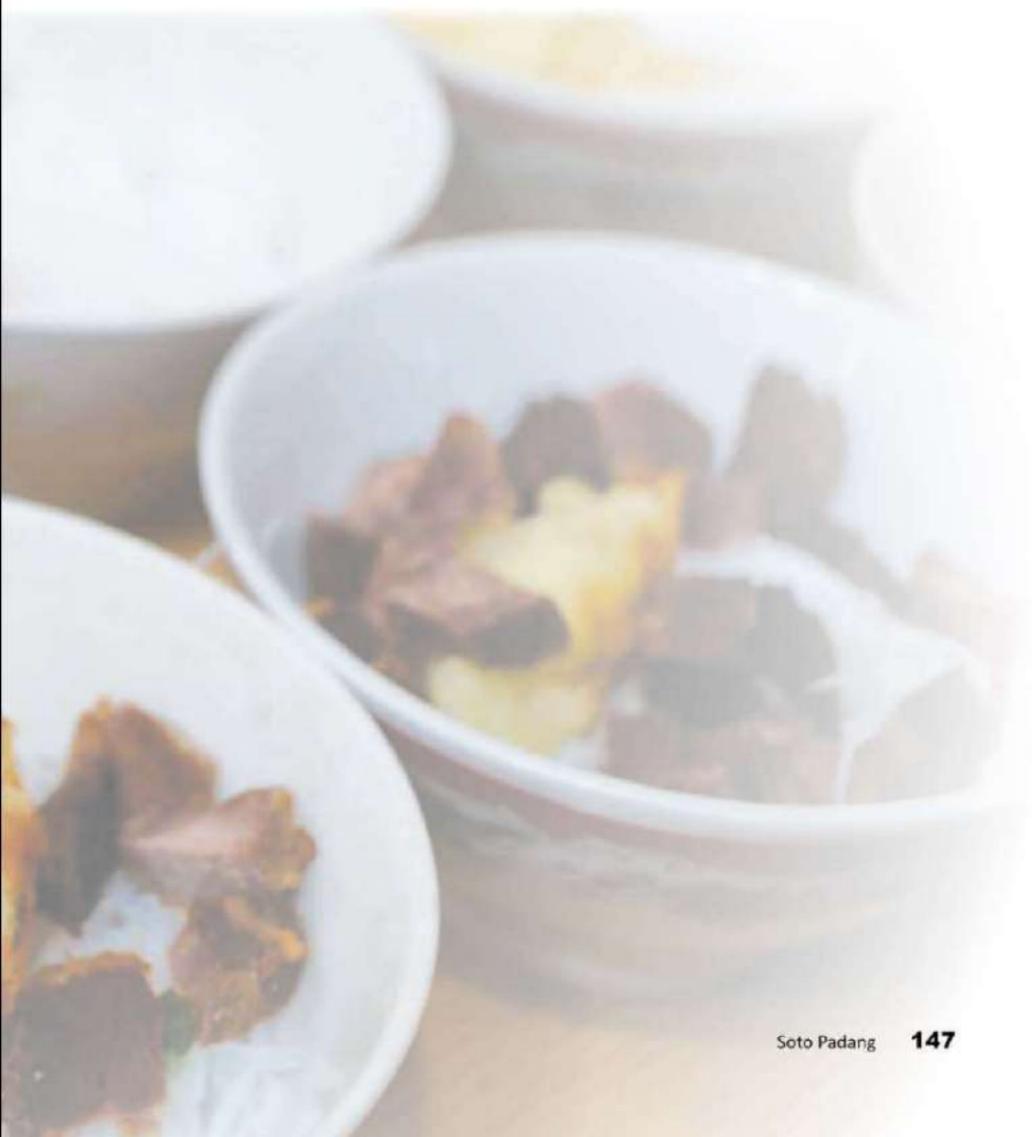
Selain aromanya yang memukau, soto padang berkuah bening dan terasa berminyak. Karakter ini diperoleh dari rebusan tulang sapi selama berjam-jam untuk menghasilkan kuah kaldu yang istimewa. Dagingnya dari daging sapi yang direbus di dalam kuah soto, tetapi kemudian dipotong kecil-kecil dan digoreng sampai kering. Selain daging sapi, juga digunakan paru sapi.

Soto padang wajib disantap dengan sepotong paragede (perkedel kentang) untuk mengayakan kuahnya. Di dalam kuah soto sudah ada pati yang lain, yaitu soun. *Topping*-nya adalah kerupuk merah yang dikuyupkan dengan kuah soto, sehingga kenyal-kenyal. Sambal bawang berwarna terang membuat soto padang semakin memukau.



Orang Padang yang merantau ke Medan diketahui sebagai perintis lahirnya soto medan. Pada dasarnya, soto medan persis sama dengan soto padang, bedanya memakai tambahan santan untuk kuahnya.

Soto padang favorit saya adalah **Soto Garuda**, Jl. S. Parman 112 B-C, Padang, 0751 7053289. Favorit lainnya adalah **Soto Rajawali**, Jl. Ir. H. Juanda 33, Padang, 0751 7057956. Di Jakarta, soto padang yang populer adalah **H. Mangkuto**, Jl. Pintu Air raya 26, Pasar Baru, Jakarta Pusat, 021 3857375. Mangkuto juga punya cabang di Kebayoran Baru.



RESEP

Berikut ini adalah resep generik untuk membuat soto padang.

Bahan

- 500 gram daging sapi
- 500 gram tulang tungkai sapi
- 1 jempol lengkuas > dimemarkan
- 1 batang serai > dimemarkan
- 2 butir kapulaga
- 2 butir bunga lawang (pekak, star anise)

Bumbu Halus

- 6 siung bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 1 jempol jahe > diparut
- 1 sdt lada putih
- 2 butir kemiri

Cara

- Rebus daging dan tulang sapi dalam tiga liter air dengan api kecil. Tambahkan kapulaga dan bunga lawang. Setelah daging empuk, angkat dan dinginkan.
- Haluskan bumbu-bumbu, gunakan untuk melumuri daging dan tulang. Potong daging berbentuk dadu, goreng sampai garing. Tulang tungkai juga digoreng.
- Teruskan memasak kaldu dan tulang tungkai. Masukkan lengkuas dan serai. Bumbui dengan sedikit garam dan gula. Sesekali diaduk sampai kaldu mendidih.
- Siapkan mangkuk saji. Isi dengan soun, perkedel kentang, rajangan daun bawang dan selederi, dan beberapa potong daging goreng kering. Siram dengan kuah kaldu soto. Sajikan dengan kerupuk merah.



Orang Padang yang merantau ke Medan diketahui sebagai perintis lahirnya soto medan.

Soto padang favorit saya adalah:

SOTO GARUDA,

Jl. S. Parman 112 B-C, Padang, 0751 7053289.

Favorit lainnya adalah:

SOTO RAJAWALI,

Jl. Ir. H. Juanda 33, Padang, 0751 7057956.

Di Jakarta, soto padang yang populer adalah:

H. MANGKUTO

Jl. Pintu Air raya 26, Pasar Baru,

Jakarta Pusat, 021 3857375.

Mangkuto juga punya cabang di Kebayoran Baru.



6

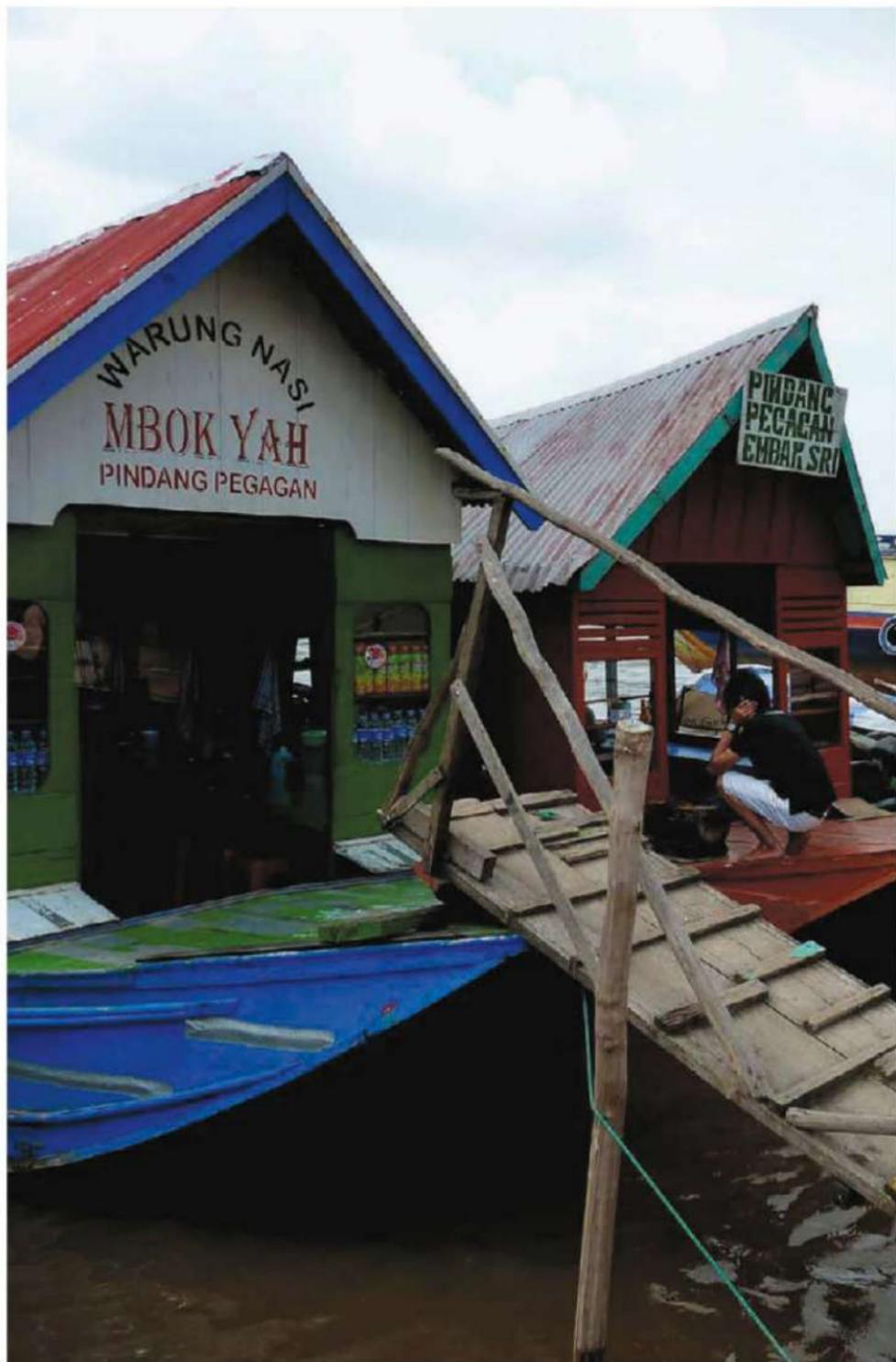
SUMATERA SELATAN

Daerah yang dulunya disebut Bumi Sriwijaya ini mencakup Bengkulu, Lampung, Bangka, Belitung, Jambi, dan Palembang. Pada masanya, tempat ini merupakan domisili dari sebuah kerajaan maritim terbesar, dengan posisi berbatasan dengan Laut China Selatan. Pada abad ke-7, sejarawan Tiongkok telah mencatat adanya ribuan biksu Buddha menuntut ilmu di Bumi Sriwijaya, dan telah melakukan perdagangan yang produktif dengan China kuno di masa keemasannya. Pada abad ke-13 dan 14, Kerajaan Sriwijaya dikuasai oleh Kerajaan Majapahit.

Secara kuliner, mudah dilihat adanya pengaruh dapur Tionghoa dan dapur Arab pada ragam kuliner Sumatera Selatan. Pempek, tekwan, dan mi celor – misalnya – adalah contoh nyata pengaruh Tionghoa. Sedangkan nasi minyak, martabak, dan malbi merupakan blasteran masakan Arab dengan Melayu. Penggunaan pelezat masakan dari hasil fermentasi – seperti tempoyak, rusip, belacan – juga menunjukkan jejak-jejak kuliner Tionghoa yang nyata.

Bukan hanya dialek setempat yang nyata-nyata ke-Jawa-jawa-an, pengaruh dapur Jawa pun terlihat dalam ragam kuliner Sumatera Selatan. Brengkes ikan, misalnya – dari segi nama maupun proses memasaknya – adalah sangat Jawa. Juga penamaan pindang yang mengacu pada istilah Jawa untuk masakan yang di Tanah Melayu lainnya disebut asam pedas.

Karena luasnya pengaruh Bumi Sriwijaya di masa lalu, hingga sekarang pun semua jenis kuliner Sumatera Selatan masih lekat di provinsi-provinsi “pemekaran” sekitarnya yang dulunya termasuk di dalam cakupan Bumi Sriwijaya.



Warung pindang di Sungai Musi



29. BRENGKES TEMPOYAK PATIN

Brengkes adalah istilah Palembang untuk pepes atau pais. Brengkes sebetulnya juga istilah Jawa. Ini sekali lagi membuktikan pengaruh bahasa Jawa dalam bahasa sehari-hari yang dipergunakan *wong Palembang*.

Di Sumatera Selatan, kebanyakan brengkes dimasak dengan menggunakan tempoyak sebagai bumbu penting dan utama. Tempoyak, seperti kita ketahui, adalah daging buah durian yang difermentasikan dengan sedikit garam, dan disimpan di dalam toples selama beberapa hari.

Tempoyak yang berusia 5 hari cocok untuk dibuat sambal karena rasanya masih manis. Bahkan, banyak orang yang suka makan tempoyak langsung dengan nasi panas. Dalam catatan Abdullah bin Abdulkadir Munshi, ketika berkunjung ke Trengganu (sekarang Malaysia) pada sekitar tahun 1836, ia juga menemukan tempoyak sebagai makanan khas di daerah itu. Daerah Indonesia lainnya yang mengenal tempoyak adalah Kalimantan.

Tempoyak yang baik dibuat dari daging durian yang sangat matang dan garing (tidak banyak mengandung air yang nantinya akan menyebabkan pembentukan gas). Daging buah durian ini kemudian dilembutkan dengan tangan, dicampur dengan sedikit garam krosok, lalu disimpan dalam stoples tertutup rapat. Di dalam toples dimasukkan cabai rawit untuk mempercepat fermentasi. Pembuatannya harus bersih untuk menghindari kebusukan.

Tempoyak yang cocok untuk memasak biasanya sudah berumur dua minggu, sehingga mencapai tingkat keasaman yang baik. Tempoyak paling cocok dipakai untuk memasak ikan mas, patin, baung, mujair, dan teri – khususnya dimasak



Pindang patin tempoyak

sebagai brengkes. Bumbu-bumbunya cukup sederhana, khususnya untuk memberi warna yang cantik dan menyeimbangkan aroma maupun cita rasa – tetapi tidak boleh menenggelamkan rasa tempoyak yang justru harus dicuatkan.

Salah satu keistimewaan brengkes patin dari Palembang adalah *finishing* dengan cara menggoreng pepesan itu untuk menciptakan tekstur garing pada bagian luarnya. Dengan aromanya yang sangat khas, sensasi rasa utama dari brengkes patin Palembang adalah asam dan manis. Dua pilar rasa yang sungguh cantik untuk “membungkus” kelembutan daging ikan patin yang berlemak dan memiliki *tone* rasa manis pula.

Favorit saya adalah **RM Mahkota Indah**, Jl. Letkol Iskandar 243, 24 Ilir, Palembang, 0711 312236; dan **RM Sarinande Tempo Doeloe**, Jl. Mayor Ruslan 966, Palembang, 0711 313037. Coba juga **RM Pindang Musi Rawas**, Jl. Angkatan 45 no. 18, 0711 370590.

RESEP

Bahan:

500 gram ikan patin (2 potong besar)

200 gram tempoyak

Bumbu:

4 siung bawang merah

1 siung bawang putih

6 cabai merah

5 cabai rawit

10 gram kunyit

10 gram lengkuas

Garam secukupnya

Gula pasir secukupnya

Cara membuat:

- Cuci ikan sampai bersih, dan potong-potong.
- Haluskan semua bumbu. Campur dengan tempoyak sampai rata.
- Gaulkan ikan dengan bumbu sampai rata.
- Bungkus dengan daun pisang menjadi dua paket.
- Kukus sampai matang, dan hidangkan.
- Brengkes atau pepes yang sudah disimpan di lemari es dapat dipanaskan kembali dengan cara menggorengnya memakai sedikit minyak.

Resep dari **Siti Masyitoh**, Pondok Bahrein, Bogor



Salah satu keistimewaan brengkes patin dari Palembang adalah *finishing* dengan cara menggoreng pepesan itu untuk menciptakan tekstur garing pada bagian luarnya.

Favorit saya adalah:

RM MAHKOTA INDAH,

Jl. Letkol Iskandar 243, 24 Ilir, Palembang,
0711 312236; dan

RM SARINANDE TEMPO DOELOE,

Jl. Mayor Ruslan 966, Palembang, 0711 313037.

RM PINDANG MUSI RAWAS,

Jl. Angkatan 45 no. 18, 0711 370590.

30. PINDANG UDANG GALAH

Pindang adalah masakan berkuah encer dengan cita rasa asam pedas yang memukau. Protein yang digunakan umumnya adalah ikan – sekalipun juga makin populer pindang tulang (dari iga sapi), dan pindang dari berbagai jenis burung (punai, perlung, dan lain-lain). Ada juga jenis pindang berkuah kental karena menggunakan tempoyak (fermentasi durian).

Di Sumatera Selatan, dikenal banyak jenis masakan pindang. Setiap daerah memiliki pindang dengan karakternya yang berbeda. Secara umum dikenal empat gagrak utama pindang, yaitu: Palembang, Meranjat, Musi Rawas, dan Pegagan (Ogan Komering Ilir). Tetapi, sebetulnya, pindang Palembang pun terdiri dari beberapa jenis lagi. Misalnya, ada pindang mangut yang sudah makin langka, di samping pindang serani yang lebih umum mewakili jenis masakan pindang di Palembang.

Pindang Meranjat memiliki ciri khas rasa calok atau terasi yang sangat *nenang*. Rasa asamnya diperoleh dari nanas, dengan tingkat kepedasan sedang. Secara umum, pindang Meranjat menghadirkan cita rasa yang sangat intens. Jenis ikan yang banyak dipakai





untuk pindang Meranjat adalah patin dan baung. Pindang Meranjat juga sering menampilkan iga sapi sebagai protein. Di **RM Pindang Meranjat Jaka Baring**, Jl. Gub. H. Bastari (depan PLN Jakabaring), Palembang, juga tersedia pindang dari ikan baung sale (asap).

Pindang Pegagan – sekalipun secara lokasi lebih dekat ke Musi Rawas – tetapi lebih mirip dengan cita rasa pindang Meranjat. Sama-sama memakai nanas untuk menghadirkan keasaman, tetapi dengan rasa terasi yang lebih lunak. Intensitas bumbunya pun lebih “sopan”. **RM Pindang Pegagan** berlokasi di Jl. H. Burlian, Sukarami, Palembang.

Pindang Musi Rawas mirip pindang Palembang karena sama-sama memakai cung kediro (tomat ceri) sebagai sumber rasa asam. Pindang ini memakai daun kemangi lebih banyak, sehingga sekilas justru sangat mirip kuah asam model Sulawesi Utara. Bedanya, kuah asam memakai lemon cui untuk mengasamkan kuahnya. **RM Pindang Musi Rawas**, Jl. Angkatan 45 No. 18, Palembang, +62711 370590, menghadirkan pindang udang istimewa. Udangnya adalah udang galah (lebih umum disebut udang satang di Palembang) yang berukuran besar. Udang sungai ini sangat manis dan *nyakrek* (*succulent*) bila dimasak secara tepat.

Ada lagi satu jenis pindang yang saya sukai, yaitu pindang tempoyak. Karena memakai tempoyak, kuahnya lebih kental, dan lebih legit.

Untuk masakan pindang, favorit saya adalah **RM Sarinande**, Jl. Mayor Ruslan 966, Palembang, 0711 313037. Pemilik rumah makan ini adalah orang Tionghoa, tetapi tetap autentik, dengan sentuhan yang sedikit beda. Boleh coba juga **RM Sri Melayu**, Jl. Demang Lebar Daun 1, Palembang, 0711 420468, 420690.



RESEP

Bahan:

500 gram udang galah (4 ekor)
200 gram tempoyak
2 buah tomat
1 iris nanas
1 genggam daun kemangi
2 lembar daun salam

Bumbu:

7 siung bawang merah
5 cabai merah
10 gram kunyit
Garam secukupnya
Gula merah secukupnya
Asam jawa secukupnya

Cara:

Cuci ikan patin, potong-potong, lumuri dengan garam dan asam jawa.

Haluskan bawang merah, cabai merah, kunyit, dan garam.

Tumis bumbu dengan sedikit minyak, lalu masukkan tempoyak sampai tercampur.

Masukkan potongan ikan ke tumisan bumbu.

Tambahkan sedikit air. Masukkan potongan tomat, nanas, dan daun salam.

Seimbangkan bumbu dengan gula merah dan air asam jawa sampai mencapai cita rasa asam-manis-gurih yang seimbang.

Setelah mendidih, masukkan daun kemangi. Matikan api dan sajikan.

Resep dari **Siti Masyitoh**, Pondok Bahrein, Bogor



Ada lagi satu jenis pindang yang saya sukai, yaitu pindang tempoyak. Karena memakai tempoyak, kuahnya lebih kental, dan lebih legit.

Untuk masakan pindang, favorit saya adalah:

RM SARINANDE,

Jl. Mayor Ruslan 966, Palembang, 0711 313037.

Pemilik rumah makan ini adalah orang Tionghoa, tetapi tetap autentik, dengan sentuhan yang sedikit beda.

RM SRI MELAYU,

Jl. Demang Lebar Daun 1, Palembang,
0711 420468, 420690.

RM PINDANG MUSI RAWAS

Jl. Angkatan 45 No. 18, Palembang
0711 370590

31. MI CELOR

Yang dimaksud dengan mi celor adalah mi yang di-celor atau dicelor (dicelup-celupkan) ke dalam air panas. Mi rebus ini kemudian di beri *topping* tauge kukus, telur ayam rebus, dan irisan daging udang rebus, kemudian disiram kuah kental yang dibuat dari kepala udang, santan, dan berbagai bumbu lain. *Finishing*-nya adalah taburan bawang merah goreng dan irisan selederi atau kucai.

Selayang pandang, sajian ini tampak mirip dengan mi koclok dari Cirebon yang penampilannya pucat. Bedanya mi koclok memakai kaldu ayam, sedangkan kuah mi celor yang kental berbasis kaldu udang yang sungguh harum dan gurih. Benar sekali pepatah yang mengatakan agar jangan menilai buku dari sampulnya.

Di seluruh Nusantara selalu ada sajian mi rebus dengan kuah kental yang mirip dengan mi celor. Di Batam ada mi lendir, di Belitung ada mi rebus, di Sukabumi ada lomi yang kuah kentalnya dibuat dari tulang babi. Semuanya memiliki karakter unik dan khasnya masing-masing.

Mi celor mempunyai cita rasa udang yang sangat khas. Tidak ada duanya! Yang selalu membuat saya tidak berhenti berpikir adalah: mengapa sajian senikmat ini tidak terwakili di



Jakarta? Hai, *wong kito galo* yang bermukim di Jakarta, kenapa tidak ada di antara kalian yang berdagang mi celor yang senantiasa bikin kangen ini?

Mi celor favorit saya belum bergeser dari **RM Mi Celor 26 Ilir Asli HM Syafei Z**, Jl. KH Ahmad Dahlan 2, Pasar Soak Bato (26 Ilir), 0711 371742.



RESEP

Berikut ini adalah resep generik untuk membuat mi celor.

Bahan:

300 gram udang ukuran sedang
300 gram mi kuning
100 gram tauge
3 butir telur ayam rebus
2 butir telur ayam
250 ml santan
1500 ml air

Bumbu:

½ sdt lada putih
½ sdt gula pasir
2 sdm tepung terigu
Garam secukupnya

Cara:

- Kupas udang. Sisihkan sekitar enam ekor udang yang bagus untuk penghias sajian dengan ekor utuh. Sesudah dicuci, dilumuri dengan sedikit garam dan sari jeruk nipis.
- Bungkus kulit dan kepala udang dengan kain kasa, rebus bersama udang dalam air. Angkat udang dan sisihkan, sementara kulit dan kepala udang terus direbus untuk menghasilkan kaldu yang pekat. Bubuhi bumbu-bumbu dan santan. Setelah mendidih, kocok dua butir telur ayam dan lepas ke dalam kuah.
- Kecuali enam ekor udang penghias, iris udang dan telur rebus tipis-tipis.
- Celur mi kuning dan tauge ke dalam kuah. Hidangkan di piring cekung. Siram dengan kuah, taburi dengan irisan udang dan telur rebus, hias dengan udang yang masih utuh, bawang merah goreng, dan rajangan selederi atau kucai.



Mi celor mempunyai cita rasa udang yang sangat khas. Tidak ada duanya! Yang selalu membuat saya tidak berhenti berpikir adalah: mengapa sajian senikmat ini tidak terwakili di Jakarta? Hai, *wong kito galo* yang bermukim di Jakarta, kenapa tidak ada di antara kalian yang berdagang mi celor yang senantiasa bikin kangen ini?

Mi celor favorit saya belum bergeser dari:

RM MI CELOR 26 ILIR ASLI HM SYAFEI Z,
Jl. KH Ahmad Dahlan 2, Pasar Soak Bato (26 Ilir),
Palembang
0711 371742.

32. TEKWAN

Bagi orang yang tidak bisa makan bila tidak dimulai dengan sup, hidangan Palembang juga mengenal sup segar bernuansa kaldu ikan yang disebut tekwan. Kuahnya bening, dengan “isi” jamur kuping, bakso ikan, soun, dan bengkuang yang diiris *julienne*. Kadang-kadang juga ditambah batang sedap malam yang dikeringkan. Di atas kuah ditaburi rajangan selederi dan bawang goreng. Agak mirip dengan timlo Solo, sebenarnya, tetapi dengan rasa kuah ikan yang sangat mantap. Berbeda dengan timlo Solo yang kuahnya dari kaldu ayam. Ketika merebus kuah tekwan biasanya dimasukkan juga kepala udang besar, sehingga rasanya lebih gurih.

Sebenarnya, porsi tekwan sudah memenuhi syarat untuk menjadi makanan utama – bukan sekadar jajanan. Ada protein dari ikan. Ada karbohidrat dari sagu singkong. Ada pula sayuran sekalipun jumlahnya agak minim. Seporsi tekwan bisa mengandung 400-500 kalori alias cukup mengenyangkan dan bergizi untuk sekali makan.

Ada juga sup yang mirip tekwan, namanya model. Bedanya, bakso ikannya tidak berbentuk bulat, melainkan segi tiga, dan di dalamnya ada sepotong tahu yang juga berbentuk segi tiga. Baso tahunya digoreng dulu. Sambal untuk tekwan dan model juga sangat khas, terbuat dari cabai rawit diulek dengan garam dan bawang putih. Kadang-kadang bakso ikannya juga berbentuk bola dan berukuran lebih besar. Ada juga model gendum, dibuat dari gandum, tanpa ikan, dan digoreng. Karena besar, model maupun model gendum diiris-iris dulu sebelum dituangi kuah.

Tekwan dapat dijumpai di banyak tempat di antero Palembang. Favorit saya adalah **Pempek Dempo 310**, Jl. Lingkar I (Dempo Luar) No. 310, Palembang, +62711311253.



Tekwan

RESEP

Berikut ini adalah resep generik untuk membuat tekwan.

Cara membuat bulatan tekwan:

250 gram daging udang dihaluskan dengan blender, sisihkan kulit dan kepalanya untuk membuat kaldu. Aduk udang cincang dengan putih telur, tepung terigu atau tapioka, garam, dan merica. Sesendok kecil demi sesendok kecil gumpalan dimasukkan ke dalam air mendidih sampai matang.

Bahan:

1 buah bengkuang > dikupas, dipotong julienne (korek api)
25 gram soun > direndam air panas, kemudian dipotong-potong
20 gram jamur kuping > disedu, kemudian dipotong-potong
25 gram bunga sedap malam > disedu, kemudian dipotong-potong
Selederi
Bawang merah goreng

Bumbu:

1 siung bawang putih
1 sdt lada putih
Garam

Cara:

- Rebus kulit dan kepala udang dengan sekitar dua liter air untuk membuat kaldu.
- Bumbu dihaluskan dan ditumis sampai harum, kemudian dimasukkan ke dalam kaldu.
- Masukkan bulatan tekwan, bengkuang, jamur kuping dan bunga sedap malam ke dalam kaldu.
- Soun ditata di piring cekung, disiram dengan tekwan, ditaburi bawang merah goreng dan rajangan selederi.



Tekwan dapat dijumpai di banyak tempat di antero Palembang. Favorit saya adalah:

PEMPEK DEMPO 310,

Jl. Lingkaran I (Dempo Luar) No. 310, Palembang,
+62711311253.



Tekwan

33. PEMPEK

Pempek sebenarnya bukan lauk, melainkan kudapan. Tetapi, karena porsinya besar, dapat dimakan setiap saat, dan mengandung banyak karbohidrat, maka dimasukkan ke dalam senarai ini. Pempek mulai dikenal pada masa Sultan Mahmud Badaruddin II. Seorang laki-laki tua Tionghoa merasa sayang melihat ikan berlimpah hingga membusuk. Ia kemudian membuat jajanan dari ikan dicampur sagu. Dagangannya dipikul berkeliling. Pembeli memanggil: "Apek! Apek!" dari situlah nama pempek kemudian melembaga. Hingga tahun 1980-an kita masih melihat penjual pempek keliling dengan pikulan atau keranjang dijinjing di Palembang.

Pempek dibuat dari ikan dan sagu singkong (tapioka). Di masa lalu, pempek dibuat dari ikan belida. Tetapi, berhubung dengan kelangkaan dan mahalnnya harga belida, sekarang pempek lebih banyak dibuat dari ikan tenggiri dan/atau ikan gabus. Kualitas pempek ditentukan oleh perbandingan ikan dan tepung, serta kualitas cuka sebagai kuahnya.

Pempek umumnya digoreng, sekalipun ada juga yang dibakar. Pempek yang paling umum disebut pempek lenjer, berbentuk silinder seperti sosis. Ada juga pempek adaan, bentuknya bulat, sedikit lebih besar dari bakso. Bila diisi telur rebus utuh, pempeknnya disebut kapal selam. Bila isinya pepaya muda, disebut pistel. Pempek juga bisa

dibuat dari kulit ikan, warnanya agak keruh. Berbagai varian pempek lain disebut menurut bentuknya. Misalnya pempek keriting, karena bentuknya seperti gumpalan mi keriting. Yang paling beda dan unik adalah pempek lenggang, mirip dadar pempek, dibakar di dalam wadah daun pisang. Pempek lenggang biasanya dijual bersama pempek tunu atau pempek panggang karena adonannya sama.

Pempek yang sudah dipotong-potong disajikan dengan taburan bubuk ebi, rajangan timun, dan kemudian diguyur cuka encer sebagai kuah. Kadang-kadang juga ditambahkan mi kuning, sehingga sajian ini malah sudah menjadi *meal* lengkap. Sajian pempek lengkap dengan mi ini juga sering disebut rujak mi. Cuka (cuko dalam dialek setempat) dibuat dengan air yang dididihkan, kemudian dicampur cabai kering tumbuk, bawang putih, sedikit garam dan cuka makan, serta gula aren.

Bila masih mengingini pempek belida, sekalipun harganya mahal, penjualnya adalah **Pempek EK**, Jalan Lingkaran I (Dempo Luar) No. 60/357E, Palembang, 0711 313170, 313121.

Pempek favorit saya adalah **Pempek Dempo 310**, Jl. Lingkaran I (Dempo Luar) No. 310, Palembang, 0711 311253. **Pempek Candy**, **Pempek Pak Raden**, dan banyak lagi merek lain, juga terkenal di kalangan para wisatawan yang membawa pulang sebagai buah tangan.



Pempek kapal selam

RESEP

Berikut ini adalah resep generik membuat pempek lenjer.

Bahan:

- 1 kg daging ikan tenggiri atau ikan gabus
- ¼ gelas air es
- 300 gram sagu singkong (tapioka)
- 5 sdm tepung terigu
- Garam secukupnya

Cara:

- Pastikan ikan sudah bebas tulang/duri, blender sampai lembut. Bila perlu disaring. Bubuhi sedikit garam dan air es. Aduk sampai rata dan lengket.
- Campurkan sagu singkong dan tepung terigu sedikit demi sedikit sambil terus mengaduk agar rata.
- Sesudah adonan rata dan liat, bentuk menjadi lenjer atau silinder panjang.
- Lenjer dikukus sampai matang.
- Bila lenjer berukuran besar, diiris-iris dulu, baru digoreng. Bila lenjer kecil, bisa digoreng langsung.

Cara membuat cuco:

Haluskan 10 siung bawang putih, 5 cabai rawit, 2 sdm ebi sangrai, kecap manis, dan garam. Kemudian masukkan ke dalam satu liter air mendidih. Masukkan gula merah sampai cair, dan terakhir masukkan cuka atau sari jeruk nipis. Tingkat kepedasan dapat disesuaikan selera.



Pempek favorit saya adalah:

PEMEPEK DEMPO 310,

Jl. Lingkar I (Dempo Luar) No. 310, Palembang,
0711 311253.

Pempek Candy, Pempek Pak Raden, dan banyak lagi merek lain, juga terkenal di kalangan para wisatawan yang membawa pulang sebagai buah tangan.



Pempek lenggang



7

JAKARTA

Sekalipun Jakarta merupakan ibu kota negara dan tempat tujuan semua perantau dari segenap pelosok Nusantara, tetapi kuliner Betawi tetap saja marginal dalam kehadirannya. Hanya sedikit saja dari kuliner Betawi yang mampu bertahan di pusat kota – seperti gado-gado, soto betawi, nasi uduk, dan asinan – sementara yang lebih autentik justru semakin terpinggirkan.

Masyarakat Betawi – penduduk asli Jakarta – memiliki tradisi dan budaya yang kuat. Munculnya kelas orang-orang kaya Betawi di masa lalu – khususnya para tuan tanah – juga membuat struktur strata sosial yang khas, seperti tampak pada sebutan bek, mandor, dan lain-lain. Karakter masyarakatnya terbuka, bersahabat, demokratis, tetapi juga *festive* – menyukai kegembiraan, perayaan, dan kemeriahan.

Karakter-karakter tersebut melahirkan berbagai kuliner yang mudah disukai, meriah, dan kadang-kadang bernama lucu pula. Lihatlah dodol betawi yang manis dan *machtig*. Dibuat beramai-ramai, dinikmati beramai-ramai pula. Lihat pula bir pletok sebagai contoh yang lain. Mengapa minuman tanpa alkohol ini disebut bir? Karena mereka tidak ingin kalah dari sinyo-sinyo dan tuan-tuan Belanda yang minum bir. Bukankah bir pletok juga mengeluarkan busa karena diguncang-guncang di dalam tabung bambu? Penamaan pletok karena ketika dicampur dengan es batu dan diguncang di dalam tabung bambu melahirkan bunyi pletok-pletok.

Kuliner Betawi mencerminkan sifat *witty* (*humorously clever*) masyarakat Betawi juga. Soto tangkar adalah contohnya. Tangkar adalah sisa dari karkas sapi (disebut *afvaal* oleh kaum Belanda) setelah dagingnya diambil. Pada saat itu, hanya orang-orang Belanda dan kaum *vreemde oosterlingen* (*foreign easterners*, yaitu: Tionghoa dan Arab) yang boleh membeli daging sapi. Masyarakat hanya kebagian sisa-sisa daging yang masih menempel di tulang belulang sapi. Tetapi, dengan kelengkapan bumbu dan keterampilan memasak yang unggul, orang-orang berduit Betawi dapat menikmati kegembiraan dengan makan soto tangkar yang lezat.

Semoga kuliner Betawi akan kembali menemukan panggungnya yang pantas sebagai kuliner unggulan nasional.



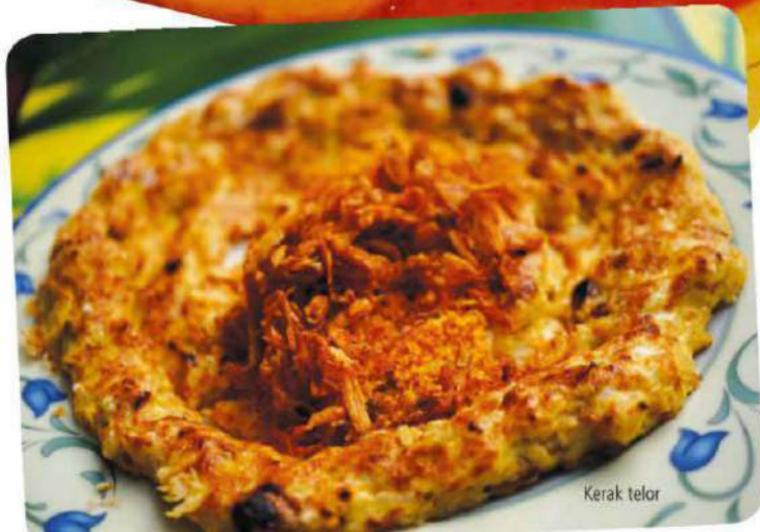
Penjual sagu rangi



Laksa betawi



Lontong capgomeh



Kerak telur

34. NASI ULAM

Di masa lalu Jakarta, nasi ulam punya derajat dan popularitas yang sama dengan nasi uduk. Dalam buku-buku roman dan novel masa lalu, kita banyak menjumpai nasi ulam sebagai makanan rakyat yang populer. Dalam roman klasik *Si Doel Anak Betawi*, misalnya, digambarkan bagaimana Si Doel membantu ibunya berjualan dengan mengedarkan nasi ulam bungkus di sekitar Jagamonyet (sekarang Harmoni-Petojo).

Di masa sekarang, bahkan orang Betawi pun banyak yang sudah lupa bahwa nasi ulam adalah *culinary heritage* mereka. Semula, kebanyakan penjaja nasi ulam memakai gerobak dorong berkeliling. Hingga sekitar sepuluh tahun yang silam, masih cukup banyak gerobak dorong nasi ulam tampak di sekitar Glodok dan Petaksembilan, Jakarta Pusat. Sekarang jumlahnya semakin berkurang. Beberapa gerobak bahkan mulai mangkal di tempat-tempat tertentu.



Nasi ulam

Nasi ulam adalah nasi putih (bukan nasi udak) yang diaduk dengan serundeng, sehingga menjadi nasi yang gurih. Ada juga yang bumbu adukannya ditambahi remukan kacang tanah atau kacang hijau mentah yang sudah direndam semalam. Lauk *default*-nya adalah: bihun goreng, cumi kering asin, dendeng manis, telur dadar, perkedel, dan disiram dengan kuah semur tahu-kentang. Taburan daun kemangi yang *generous* membuat nasi ulam ini sungguh istimewa.

Salah satu bastion nasi ulam yang masih setia menghadirkannya adalah **Encim Sukaria**, Jl. Soleh Ali , Tangerang, 021 5521049. Di kawasan Jakarta Pusat juga ada **Nasi Ulam Misjaya** favorit yang mangkal di depan Kelenteng Toa Se Bio, Jalan Kemenangan III/48, 08569183154. Nasi ulam gagrak pribumi juga disajikan oleh **H. Yoyo**, Gang Dogol, kurang lebih di belakang Mal Ambassador, Kuningan, 021 98213513.

RESEP

Berikut ini adalah resep generik membuat nasi uduk.

Bahan:

- 500 gram nasi putih yang tidak pulen (pera, kepyar)
- 100 gram kelapa parut
- 50 gram kacang hijau
- 50 gram kacang goreng/sangrai > diremukkan kasar

Bumbu:

- 1 kelingking lengkuas
- 4 siung bawang merah
- 1 siung bawang putih
- Garam secukupnya

Cara:

- Kacang hijau direndam dalam air dingin semalam (12 jam), sampai lunak renyah.
- Lengkuas diparut, lalu diulek dengan bawang merah, bawang putih, cabai, dan sedikit garam. Gaulkan bumbu halus dengan kelapa parut, lalu digongseng sampai kering.
- Nasi putih dicampur dengan kacang hijau, remukan kacang tanah, dan serundeng, lalu diaduk sampai rata.
- Sajikan dengan sedikit mihun goreng, dendeng manis, perkedel, dan diguyur dengan sedikit kuah semur tahu-kentang. Taburi dengan daun kemangi.



Salah satu bastion nasi ulam yang masih setia menghadirkannya adalah:

ENCIM SUKARIA,

Jl. Soleh Ali , Tangerang,
021 5521049.

NASI ULAM MISJAYA

Mangkal di depan Kelenteng Toa Se Bio,
Jalan Kemenangan III/48, Jakarta Barat
08569183154.

Nasi ulam gagrak pribumi juga disajikan oleh:

H. YOYO,

Gang Dogol, kurang lebih di belakang
Mal Ambassador, Kuningan, Jakarta Selatan
021 98213513.

35. NASI UDUK

Nasi uduk adalah sajian khas Betawi yang tetap eksis dan bahkan makin populer. Tidak hanya di Jakarta, nasi uduk pun sudah mulai merambah di berbagai kota Nusantara sebagai hidangan favorit yang gaul dan murah-meriah.

Pada dasarnya, nasi uduk adalah nasi yang ditanak dengan santan dan berbumbu gurih. Dalam berbagai budaya lain, nasi seperti ini juga cukup umum, seperti: nasi lemak di Malaysia, nasi guri di Aceh, sego wuduk di Jawa, bahkan juga nasi kebuli dari Timur Tengah, dan nasi briyani dari India.

Nasi uduk berbumbu minimalis, dan karena itu perlu disantap dengan dampingan lauk-pauk. Mulai dari lauk-pauk sederhana seperti: tempe dan tahu goreng, ikan asin, dan perkedel. Kini, nasi uduk yang harum, lembut, dan gurih ini lebih populer disantap dengan ayam goreng bumbu kuning, paru goreng, dan berbagai lauk gurih.





Nasi uduk betawi

Sambal yang umumnya menjadi kondimen untuk nasi uduk adalah sambal encer berbasis kemiri (kadang-kadang ditambah sedikit kacang tanah), dan tidak seberapa pedas, agar sesuai dengan cita rasa *mild/soft* nasi uduk. Nasi uduk juga sering disajikan dengan mihun goreng dan guyuran kuah semur kentang.

Nasi uduk favorit saya adalah **Cahaya Asli** (juga dikenal sebagai Nasi Uduk Gondangdia karena dulu berlokasi di bawah rel KA Gondangdia), Jl. Cikini IV/8A (bekas Art & Curio), 021 98566400, 31935131; serta **Babe Saman** dan **H. Zaenal Fanani** – keduanya di bilangan Kebon Kacang, Tanahabang. Di Cahaya Asli, nasi uduknya sangat harum karena dibungkus dalam daun pisang ketika masih panas. Baik Cahaya Asli, Babe Saman, maupun Zaenal Fanani sudah punya beberapa cabang waralaba. Tetapi, ada lagi satu nasi uduk gagrak peranakan yang saya sukai. Lapaknya diberi merek **Koseng**, Jl. Gajah Mada 215, 0818 652125. Koseng hanya buka malam hari di emperan toko. Jangan lupa pesan semur urat sapi yang sungguh *mak nyus!* Usaha Koseng, atau Koh Seng, sekarang diteruskan oleh saudara-saudaranya. Bahkan sudah buka cabang di kawasan Puncak dan Kota Wisata Cibubur. Jl. Cikini IV/8A, 021 98566400, 31935131.





Lauk nasi uduk

RESEP

Berikut ini adalah resep generik membuat nasi uduk.

Bahan:

250 gram beras

350 ml santan kental

Bumbu:

2 batang serai > dimemarkan

2 lembar daun salam

Garam secukupnya

Cara:

- Cuci beras, masak dengan santan dan serai dan daun salam sampai setengah matang, atau sampai semua santan terserap. Ada juga yang suka menambahkan 1 lembar daun jeruk untuk menguatkan aroma dan cita rasa.
- Pindahkan nasi setengah matang ke kukusan, dan kukus hingga matang.
- Sajikan dengan taburan bawang merah goreng dan lauk-pauk yang diingini, seperti tempe/tahu goreng, ayam goreng, gepuk atau empal, dan lain-lain.



Nasi uduk favorit saya adalah:

CAHAYA ASLI

Jl. Cikini IV/8A (bekas Art & Curio), Jakarta Pusat
021 98566400, 31935131

KOSENG,

Jl. Gajah Mada 215, Jakarta Pusat
0818 652125.

Koseng hanya buka malam hari di emperan toko. Jangan lupa pesan semur urat sapi yang sungguh *mak nyus!* Usaha Koseng, atau Koh Seng, sekarang diteruskan oleh saudara-saudaranya.

Bahkan sudah buka cabang di kawasan Puncak dan Kota Wisata Cibubur.

Jl. Cikini IV/8A, 021 98566400, 31935131.

36. SOTO BETAWI

Di kalangan anak muda, soto betawi dikenal dengan singkatan sobet. Di DKI Jakarta ada beberapa jenis makanan dengan sebutan soto yang tergolong *native*, yaitu: soto mi, dan soto tangkar. Kedua jenis makanan murah-meriah ini juga sangat populer di kalangan masyarakat. Satu sajian berkuah lainnya yang sering di-identik-kan dengan kuliner khas Betawi, yaitu sop kaki. Tetapi, sebetulnya, hampir semua pedagang sop kaki kambing di Jakarta biasanya berasal dari daerah Banten Selatan. Sop kaki juga merupakan jenis kuliner yang ambigu. Sekalipun disebut sop, rasa kuahnya lebih mewakili karakter soto. Bedanya, kaki dan jeroan kambing yang dipakai dalam sop hanya direbus, tidak digoreng.

Demikianlah, maka salah satu karakter utama untuk disebut soto – dan ini juga berlaku hampir di seluruh Indonesia – adalah daging isian yang digoreng. Soto betawi bisa dipilih dengan isian daging sapi atau jeroan. Jeroan yang paling populer untuk sobet adalah paru-paru sapi yang digoreng kering. Kuahnya dengan rasa



Soto betawi

kaldu sapi yang intens dan susu yang encer, sangat mirip dengan soto medan dalam penampilan maupun kegurihannya. Penggunaan susu (dari susu sapi segar) sebagai pengganti santan adalah ciri khas soto betawi.

Beberapa soto betawi unggulan di Jakarta antara lain adalah: **Soto Ma'ruf**, Taman Ismail Marzuki, Jl. Cikini Raya 73, Jakarta Pusat, 021 3148817; **H. Husein**, Jl. Padang Panjang 6C, Manggarai, Jakarta Selatan, 021 83706476; **Bang Kumis**, Kompleks Lokasari, Mangga Besar, Jakarta Barat. **Sambung Nikmat**, Jl. Ciputat Raya 2, Pondok Pinang, Jakarta Selatan (seberang FedEx), 021 7659053; serta **H. Agus dan Iwan** yang bersebelahan tenda di Jalan Barito I, Jakarta Selatan. Agus berjualan soto sapi, lengkap dengan sumsumnya. Bila anda memilih soto betawi tanpa susu/santan, cobalah **Asen**, Jl. Mangga Besar I/17, Jakarta Barat.

RESEP

Berikut ini adalah resep generik untuk soto betawi.

Bahan:

1 kg daging sapi > boleh juga dicampur jeroan dan kaki/kikil
500 ml susu sapi segar

Bumbu:

5 siung bawang merah
3 siung bawang putih
1 jempol jahe
1 sdt jintan
1 sdt lada putih

Cara:

- Rebus daging/jeroan/kikil dengan satu jempol lengkuas, 1 batang sereh, dan 3 lembar daun salam. Kalau suka, boleh juga ditambah 5 butir kapulaga. Bila kotoran daging sudah tuntas keluar, buang air rebusan, ganti dengan air bersih, dan teruskan memasak dengan api kecil sampai daging empuk.
- Haluskan semua bumbu. Boleh ditumis, boleh juga langsung dimasukkan ke dalam kaldu rebusan daging. Tambahkan susu ke dalam rebusan daging.
- Angkat daging/jeroan/kikil, goreng sampai coklat bagian luarnya, kemudian diiris kecil-kecil.
- Sajikan di mangkuk dengan irisan tomat segar dan kentang rebus (atau perkedel kentang). Taburkan rajangan daun bawang dan bawang merah goreng.
- Kondimen kecap manis dan juga *topping* emping melinjo.



Beberapa soto betawi unggulan di Jakarta antara lain adalah:

Soto Ma'ruf, Taman Ismail Marzuki, Jl. Cikini Raya 73, Jakarta Pusat, 021 3148817; **H. Husein**, Jl. Padang Panjang 6C, Manggarai, Jakarta Selatan, 021 83706476; **Bang Kumis**, Kompleks Lokasari, Mangga Besar, Jakarta Barat.

Sambung Nikmat, Jl. Ciputat Raya 2, Pondok Pinang, Jakarta Selatan (seberang FedEx), 021 7659053; serta

H. Agus dan **Iwan** yang bersebelahan tenda di Jalan Barito I, Jakarta Selatan. Agus berjualan soto sapi, lengkap dengan sumsumnya.

Bila Anda memilih soto betawi tanpa susu/santan, cobalah **Asen**, Jl. Mangga Besar I/17, Jakarta Barat.

37. GADO-GADO

Kuat dugaan bahwa gado-gado yang diakui sebagai kuliner khas Betawi sebetulnya berakar dari dapur Peranakan Tionghoa di Jakarta di masa lalu.

Sangat boleh jadi, gado-gado adalah *fusion* antara pecel dari dapur Jawa dan selada dari dapur Eropa kreasi dapur baba-nyonya. Sayur-mayur rebusnya mirip pecel – kangkung, bayam, kacang panjang, tauge – sering pula diperkaya dengan nangka muda kukus dan jagung rebus. Di atas sayur-mayur ini dilengkapi berbagai protein seperti tahu dan tempe goreng, kentang rebus, dan telur rebus.

Di Jakarta kita mengenal dua gagrak utama gado-gado, yaitu gado-gado siram dan gado-gado ulek, masing-masing diberi nama sesuai cara penyajiannya. Versi ulek biasanya lebih menuatkan rasa dan aroma kencur.

Untuk membuat gado-gado lebih istimewa, mulai banyak penjual gado-gado yang membuat saus kacangnya dari kacang mede, atau campuran kacang tanah dan kacang mede.

Sebagai tempat kelahiran gado-gado, Jakarta tidak kekurangan pilihan dalam hal gado-gado. Bahkan penjual gado-gado dengan gerobak dorong atau empok-empok yang mengulaik sendiri di ujung gang, masing-masing punya keandalan. Gado-gado favorit saya adalah **Gado-gado Bonbin**, Jl. Cikini IV No. 5, 021 3141539.

GAD



02 LONTON



Gerobak penjaja gado-gado

Gado-gado gaya dapur babah-nyonya lainnya adalah **Gado-gado Boplo**, Jl. (sudah punya banyak cabang); **Gado-gado Cemara**, Jl. ; dan Gado-gado Direksi, Jl. Pintu Besar Selatan II/16, 021 92531495; **Gado-gado Tamansari**, Jl. Taman Sari X/26, 021 4530041. Di Jakarta Selatan juga ada **Gado-gado Kartika**, Jl, Sekolah Duta V B-54, 021 7501555. Kartika juga punya cabang di Ruko Plaza 2. Di kawasan Kelapa Gading, favorit saya adalah **Gado-gado AA**, Jl. Kelapa Kopyor Raya Blok M1/15.

RESEP

Berikut ini adalah resep generik untuk sambal kacang gado-gado siram.

Bahan:

300 gram kacang tanah dan/atau kacang mede > digoreng, lalu dihaluskan

500 ml santan > dari 1 butir kelapa

Bumbu:

2 cabai merah keriting

5 siung bawang merah

3 siung bawang putih

1 kelingking kencur

1 batang serai

2 lembar daun jeruk

3 sdm saus tomat

3 sdm kecap manis

1 blok kaldu ayam

Garam secukupnya

Cara:

- Ulek halus cabai, bawang merah/putih, dan kencur dengan sedikit garam.
- Tumis bumbu halus sampai harum, masukkan santan, kacang, serai, dan daun jeruk. Masak dengan api kecil sampai mendidih. Bumbui dengan kecap manis, saus tomat, dan kaldu ayam.
- Pilihan sayuran yang dipakai adalah: kangkung, bayam, kecipir, kacang panjang, buncis, tauge, jantung pisang, dan lain-lain.
- Kelengkapan lain adalah tahu/tempe goreng, taburan bawang merah goreng, telur rebus, kentang rebus, dan kerupuk udang atau emping mlinjo.



Untuk membuat gado-gado lebih istimewa, mulai banyak penjual gado-gado yang membuat saus kacangnya dari kacang mede, atau campuran kacang tanah dan kacang mede.

Dari semua gado-gado unggulan, favorit saya adalah:

GADO-GADO BONBIN,

Jl. Cikini IV No. 5, Jakarta Pusat, 021 3141539.



Gado-gado siram

38. GURAME PECAK

Di masa lalu, ikan bandeng merupakan sajian istimewa yang hanya muncul di hari-hari raya atau perhelatan besar. Untuk santapan sehari-hari, ikan yang populer adalah ikan gabus – jenis ikan air tawar yang memang lebih murah harganya.

Di masa kini, kondisinya telah berubah. Ikan gabus yang hidup di air tawar justru lebih sulit dicari dan bersifat musiman. Karena itu, harganya pun malah jadi lebih tinggi. Sebaliknya, karena bandeng sudah banyak dibudidayakan, maka persediaannya menjadi lebih banyak, dan harganya pun semakin terjangkau.

Salah satu masakan ikan gabus yang populer di kalangan masyarakat Betawi adalah ikan gabus goreng dipecak dengan sambal kacang pedas. Istilah “pecak” di sini memang mirip dengan istilah “pecel” Jawa Timur-an yang artinya ikan goreng atau bakar yang dipenyet di atas cobek dengan sambalnya.

Berbeda dengan sambal kacang gagrak Jawa yang biasa dipakai untuk sayuran, sambal kacang betawi biasanya dimasak dengan santan. Kacang tanahnya tidak digoreng, langsung dihaluskan dengan bumbu-bumbu, lalu ditambah santan dan dimasak sampai mendidih. Sambal kacang untuk pecak ikan ini memang punya tendangan pedas – biasanya dihasilkan dari gabungan cabai merah keriting dan cabai rawit. Di masa kini, untuk membuatnya lebih gurih, kacang tanah



Gurame pecak tanpa kacang

dicampur dengan kacang mede. Sekalipun tersaji sangat pedas, tetapi kegurihan kacangnya masih terasa di belakang.

Modernisasi dan peningkatan "gengsi" dengan mencampurkan kacang mede untuk membuat sambalnya istimewa juga berlaku pada jenis ikan yang dipakai. Karena ikan gabus semakin sulit diperoleh, dan ikan bandeng kurang cocok teksturnya untuk dipecak dengan sambal kacang, maka sekarang kebanyakan dipakai ikan gurame untuk suguhan istimewa ini. Ikan gurame yang gurih dan digoreng renyah membuat pecak ikan tampil juara.

Favorit saya adalah **RM Betawi Haji Nasun**, Jl. Moh. Kahfi II No. 21, Srengseng Sawah, Jagakarsa, Jakarta Selatan, 021 7870016.

Gurame pecak perlu dipopulerkan kembali sebagai hidangan istimewa pada pesta-pesta keluarga. Bila perlu dengan menurunkan tingkat kepedasannya agar dapat diapresiasi oleh khalayak yang lebih luas.

RESEP

Bahan:

- 1 ekor ikan gurame besar (1 kg) > dipotong menjadi 4 bagian
- 1 mangkuk kacang tanah
- 1 mangkuk kacang mede
- 1 butir kelapa > dibuat santan kental

Bumbu:

- 20 siung bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 10 cabai merah keriting
- 5 cabai rawit
- 15 butir kemiri
- 2 jempol jahe
- 2 kelingking kencur
- 2 kelingking kunyit
- Garam secukupnya



Cara:

- 10 siung bawang merah, 3 siung bawang putih, dan kunyit digoreng.
- Semua bumbu (mentah dan goreng) dihaluskan.
- Kacang tanah, kacang mede, dan sisa bawang merah mentah ditumbuk halus, dicampur dengan bumbu halus.
- Semua bahan dimasak dengan santan sampai mendidih, tambahkan garam seperlunya.
- Ikan gurame dibersihkan, dipotong menjadi 4 bagian, diusap dengan perasan jeruk nipis dan garam, kemudian digoreng.
- Siramkan saus kental sambal kacang bersantan di atas gurame goreng, kemudian sajikan.

Resep dari **Jakariya** (keponakan alm. Babe Nasun)



Favorit saya adalah:

RM BETAWI HAJI NASUN,

Jl. Moh. Kahfi II No. 21, Srengseng Sawah,

Jagakarsa, Jakarta Selatan,

021 7870016.



39. GABUS PUCUNG

Ternyata, keluak tampil nyata di berbagai kuliner daerah. Di Manado, daun dari pohonnya – disebut pangi atau leilem – dirajang halus dan dimasak dalam buluh bambu dengan lemak babi. Di Toraja, daging buahnya dipotong-potong untuk sayur – rasa dan teksturnya mirip labu siam. Di Sulawesi Selatan, keluak disebut kaloa, dipakai sebagai kuah ikan – masakannya disebut pallu kaloa.

Di Sumatera, pohon keluak disebut kepayang. Pernah dengar idiom “mabuk kepayang”? Buah kepayang memang mengandung semacam racun yang membuat mabuk bila dimakan. Dari situlah istilah “mabuk kepayang” muncul untuk menyebut orang yang sedang dimabuk asmara. Artinya, tidak sungguh-sungguh mabuk, tetapi “melayang”.

Gabus kuah pucung khas Betawi ini penyajiannya adalah ikan gabus goreng yang kemudian disiram kuah kental kehitaman. Kuah pucung ini lebih kaya bumbu dan lebih kental bila dibanding dengan rawon. Kekentalannya diperoleh dari kemiri. Rasa gurih diperoleh dari gabungan berbagai bumbu.



Karena masakan gabus kuah pucung ini tidak seberapa pedas, biasanya disajikan sambal kecap manis dengan irisan cabai rawit dan taburan bawang merah goreng renyah sebagai cocolan.

Masakan gabus pucung ini memang sangat mirip dengan pallu khalo di Makassar. Pallu khalo biasanya dibuat dari ikan kakap atau ikan bandeng, dimasak dalam kuah keluak encer. Di masa lalu, adat Betawi mengharuskan calon menantu untuk *nyorog* (mengirim) masakan gabus pucung kepada calon mertua. Bila calon menantu ingin dianggap kaya, maka ikan gabus gorengnya diganti dengan ikan bandeng yang di masa lalu dianggap sebagai ikan mewah.

Akan tetapi, gabus pucung tidak hanya untuk *nyorog* mertua, kok. Cocok juga untuk lauk sehari-hari. Favorit saya adalah **RM Betawi Haji Nasun**, Jl. Moh. Kahfi II No. 21, Srengseng Sawah, Jagakarsa, Jakarta Selatan, 021 7870016.



Gabus pucung

RESEP

Bahan:

- 2 ekor ikan gabus
- 5 buah pucung (keluak)

Bumbu:

- 2 butir kemiri
- 3 cabai merah keriting
- 3 siung bawang putih
- 5 siung bawang merah
- 2 kelingking kencur
- 1 jempol lengkuas
- 1 batang serai
- 1 lembar daun salam
- 2 kelingking kunyit
- Terasi secukupnya
- Garam secukupnya

Cara:

- Kecuali keluak, serai, dan daun salam – semua bumbu ditumbuk halus, ditumis dengan sedikit minyak goreng.
- Tambahkan keluak, 1 liter air, serih, dan daun salam, lalu rebus sampai mendidih, tambahkan garam seperlunya.
- Ikan gabus dibersihkan dan diusap dengan perasan jeruk nipis dan garam, kemudian digoreng.
- Siramkan kuah pada ikan gabus goreng.
- Sajikan di pinggan cekung.

Resep dari **Jakariya** (keponakan alm. Babe Nasun)



Gabus pucung tidak hanya untuk nyorog mertua, kok. Cocok juga untuk lauk sehari-hari. Favorit saya adalah:

RM BETAWI HAJI NASUN,

Jl. Moh. Kahfi II No. 21, Srengseng Sawah,
Jagakarsa, Jakarta Selatan, 021 7870016.



Ikan gurame kuah pucung



8

BANTEN

Provinsi muda ini memiliki tradisi kuliner yang sudah berabad-abad usianya. Beberapa jenis masakan tradisional yang hingga kini masih populer, ternyata dapat dirunut sejarahnya dari masa kejayaan Kesultanan Banten.

Sekalipun Banten merupakan rumah bagi suku-suku asli Badui, namun gaya hidup frugal kaum Badui tampaknya tidak mampu membentuk budaya kuliner Banten. Karena merupakan pelabuhan dagang penting di masa lalu, masyarakat Banten justru terpapar pada masakan dari dapur-dapur asing yang diperkenalkan oleh para pedagang dan pelaut. Masakan Arab yang menjadi kesukaan para Sultan Banten di masa lalu, hingga kini masih menjadi ciri kuliner yang menonjol di Banten.

Untungnya, sekalipun senarai kuliner tradisional Banten tidak terlalu banyak jumlahnya, beberapa warung dan rumah makan di Serang masih menyajikan rabeg, sate bandeng, angeun lada, sambal buroq, sayur begana, dan lain-lain.

Di Tangerang, masih banyak kaum peranakan Tionghoa yang disebut Cina Benteng, karena mereka di masa lalu bermukim di sekitar benteng pertahanan Belanda. Kaum Cina Benteng ini masih mempertahankan tradisi kulinernya yang kuat. Kecap manis yang disebut Kecap Benteng merupakan salah satu permata kuliner mereka. Asinan tangerang, bubur benteng, dan bandeng cengcuan hanyalah sebagian dari sajian khas peranakan yang masih bertahan hingga kini.

Pada sore hingga malam hari, di sisi Pasar Serang hadir sebuah warung tenda dengan sajian khas yang sangat populer, yaitu nasi bakar sumsum. Ini bukan kuliner tradisional, melainkan kreasi baru yang muncul di ufuk kuliner khas daerah. **Nasi Bakar Sumsum Mang Puri** ini perlu dikunjungi untuk mencicipi kreasi yang memang mengagumkan. Nasinya dibumbui gurih, dibungkus daun pisang, di tengahnya di beri sumsum sapi dan sumsum kerbau. Sumsum sapi lebih cepat meleleh ketika bungkus nasi ini dibakar di atas arang, sementara sumsum kerbau masih tetap bertahan bentuknya. *Mak nyuss!*



Ikan cenguan, masakan peranakan



40. SATE BANDENG

Bagi mereka yang enggan makan bandeng karena banyak duri halusanya, inilah cara pintar makan bandeng yang gurih itu tanpa repot menyisihkan duri dan tulang. Berbeda dengan asosiasi yang timbul ketika mendengar istilah sate bandeng, ini memang bukan potongan kecil daging bandeng yang dirangkai pada tusukan bambu sepanjang 20 senti, melainkan ikan bandeng utuh dengan tusukan besar. Istimewanya, bandeng utuh ini sudah tanpa duri karena daging dan tulangnya terlebih dulu dikeluarkan, lalu dicampur bumbu dan dimasukkan kembali ke dalam tubuh bandeng sebelum dibakar.

Cara mengeluarkan daging dan tulangnya ternyata tidak melalui prosedur pembedahan yang rumit. Bandeng yang sudah disisik dan dibuang insang dan isi perutnya kemudian diremas-remas dengan kuat. Ini dilakukan agar dagingnya setengah hancur dan terlepas dari kulit maupun tulangnya. Sesudah bandeng “terkulai” lemas, dengan dua jari menarik tulang utama, maka semua tulang dan daging dapat dikeluarkan dalam satu tarikan. Mirip seperti membalik baju saja. Kulit bandeng itu kemudian dibalik lagi, dan diisi dengan daging bandeng yang sudah dihaluskan dan dicampur bumbu-bumbu dengan santan, kemudian dibakar atau dipanggang.

Karena sudah dibumbui, sate bandeng ini sudah gurih rasanya dan tidak memerlukan saus atau cocolan. Tetapi, bila diinginkan, sambal kecap dapat dijadikan cocolan yang cocok.

Tempat makan sate bandeng favorit saya adalah **RM Sampurna**, Jl. A. Yani 22, Serang, Banten, +62818 778856. Sebuah rumah makan sederhana di sisi jalan protokol Kota Serang.

Di Jawa Timur juga ada sajian yang mirip dengan sate bandeng dari Banten ini. Bedanya, daging bandeng yang sudah dihaluskan dan



Sate bandeng

dicampur bumbu tidak dibubuhi santan kental. Bandeng yang sudah kembali utuh itu dilumuri kocokan telur ayam, lalu digoreng. Hasilnya adalah bandeng isi yang sungguh gurih. Nikmat disantap dengan sambal terasi atau sambal manis lainnya. Sajian ini di Jawa Timur – khususnya populer di Surabaya dan Gresik – disebut dengan nama otak-otak bandeng.

Di Sulawesi Selatan, sajian yang mirip otak-otak bandeng ini disebut bolu kambu. Dalam bahasa Makassar dan Bugis, ikan bandeng memang disebut ikan bolu. Sedangkan kambu adalah istilah untuk “isi”, seperti kita lihat dalam sajian bolu kambu, paria kambu, tahu kambu, dan lain-lain.

RESEP

Bahan:

2 ekor bandeng ukuran sedang (@ 500-600 gram)
Santan kental dari ½ butir kelapa

Bumbu:

200 gram bawang merah
100 gram bawang putih
2 sdm ketumbar
2 sdm gula merah

Cara membuat:

- Bandeng utuh disisik, dikeluarkan insang dan isi perut. Kemudian diremas-remas agar lembek dan terlepas dari kulit dan tulang utama.
- Tulang dan daging bandeng dikeluarkan dengan hati-hati sambil menjaga agar kulit dan kepalanya tetap utuh. Bila sudah berpengalaman, prosesnya hampir seperti membalikan baju. Tulang dibuang, daging bandeng disimpan, kulit bandeng dan kepalanya diatur agar rapi kembali.
- Bawang merah dan bawang putih dirajang, lalu digoreng sampai garing.
- Santan kental direbus sampai matang.
- Daging bandeng (termasuk duri halus) dicampur dengan santan, bawang merah goreng, bawang putih goreng, ketumbar, dan gula merah, dimasukkan di dalam *blender* dan digiling sampai halus (duri halus ikut hancur).
- Hasil *blender* ini dimasukkan ke dalam kulit bandeng sampai membentuk seperti ikan utuh. Sisa adonan dipakai untuk melumuri bandeng di bagian luar.
- Bentukkan ini digapit/ditusuk dengan tusukan bambu besar, lalu dibungkus dengan daun pisang, kemudian dibakar di atas bara api sampai matang.

Resep dari **Hajjah Yus Aslah**, RM Sampurna



Tempat makan sate bandeng favorit saya adalah:

RM SAMPURNA,

Jl. A. Yani 22, Serang, Banten, +62818 778856.

Sebuah rumah makan sederhana di sisi jalan protokol Kota Serang.



41. RABEG

Hingga sekarang, rabeg masih menjadi sajian populer di Provinsi Banten. Di Serang, banyak warung dan rumah makan yang menyajikan masakan ini. Ada rumah makan yang menyajikan rabeg dari daging dan jerohan kambing, ada pula yang hanya menyajikan rabeg dari daging dan iga kambing.

Penamaan rabeg berasal dari Rabiq atau Rabigh, nama sebuah kota pelabuhan di Arab Saudi. Konon, Raja Banten Sultan Maulana Hasanuddin – yang pernah singgah ke Rabiq dalam muhibah haji – sangat terpesona dengan keindahan kota dan lezatnya kuliner Rabiq. Sekembali ke Banten, Sultan menitahkan juru masak dapur untuk memasak sajian kambing khas Rabiq itu. Tidak lama kemudian, resep istana ini pun “bocor” ke masyarakat, dan menjadi sajian wajib di setiap kenduri dan perhelatan hingga kini.

Bumbunya pun kadang-kadang berbeda dari dapur yang satu ke dapur yang lain. Misalnya, bila dulu digunakan gula merah dari kelapa yang memang banyak diproduksi di Banten, sekarang banyak yang menggantikannya dengan kecap manis. Ada pula yang memakai kapulaga dan bunga lawang (pekak, *star anise*) untuk mencuatkan cita rasa Arab. Tetapi, kebanyakan cukup dengan memakai sedikit kayu manis untuk menampilkan aroma harum.

Bumbu dasar rabeg adalah bawang merah, bawang putih, dan lada putih. Di “belakang”-nya ada bumbu-bumbu penunjang lainnya, yaitu: biji pala, kayu manis, jahe, lengkuas, dan cabai rawit. Kelengkapan ini menjelaskan mengapa cita rasa pedas masakan rabeg ini sungguh kompleks – diperoleh dari lada putih, cabai rawit, dan jahe. Selintas memang mirip semur, tetapi dengan cita rasa yang lebih kaya.



Rabeg

Menurut petuah orang tua, rabeg yang dimasak untuk akikah tidak boleh terlalu pedas. "Dimasak manis saja, supaya nanti anaknya juga jadi manis," begitulah kepercayaan masyarakat. Akikah adalah wajib bagi pemeluk Islam. Untuk anak laki-laki, wajib disembelih dua ekor kambing. Sedang untuk anak perempuan, cukup seekor kambing. Biasanya, sebagian daging kambing dimasak menjadi sate, dan sisanya masuk kualii menjadi rabeg.

Untuk mencicipi rabeg favorit saya, singgahlah ke **RM Rabeg Khas Serang (Magersari)**, Jl. Mayor Syafei 30, Serang, +62254 221234. Selain rabeg, warung ini juga menyajikan mahbub, sajian kambing khas Banten lainnya.

RESEP

Bahan:

1 kg daging kambing dan tulang iga (bisa juga memakai sampil, yaitu tulang paha belakang kambing yang ada sumsumnya)

Bumbu:

- 100 gram bawang merah
- 100 gram bawang putih
- 3 sdm lada putih
- 10 cabai rawit
- 1 butir biji pala
- 1 jempol lengkuas
- 1 jempol jahe
- 1 kelingking kayumanis
- 5 sdm kecap manis (atau gula merah)
- 1 batang sereh
- 3 lembar daun salam

Cara membuat:

- Rajang bawang merah dan bawang putih. Memarkan jahe, lengkuas, dan biji pala.
- Tumis semua bumbu – kecuali daun salam dan sereh – sampai harum.
- Rebus daging dan tulang kambing dengan daun salam dan sereh. Agar masakan tidak menjadi prengus, pakai air dingin untuk merebus, dengan api sedang. Buang buih yang muncul di permukaan.
- Setelah daging matang – tetapi belum empuk – keluarkan dan tiriskan.
- Sisa rebusan dipakai untuk merebus tumisan bumbu.
- Potong-potong daging dan tulang iga, masukkan kembali ke dalam masakan.
- Masak sampai daging empuk dan bumbu merasuk.

Resep dari **H. Naswi**, RM Rabeg Khas Serang (Magersari)



Menurut petuah orang tua, rabeg yang dimasak untuk akikah tidak boleh terlalu pedas. “Dimasak manis saja, supaya nanti anaknya juga jadi manis,” begitulah kepercayaan masyarakat.

Untuk mencicipi rabeg favorit saya, singgahlah ke:

RM RABEG KHAS SERANG (MAGERSARI),

Jl. Mayor Syafei 30, Serang, +62254 221234.

Selain rabeg, warung ini juga menyajikan mahbub, sajian kambing khas Banten lainnya.



9

JAWA BARAT

Karena wilayahnya sangat luas, provinsi ini juga punya keragaman kuliner yang sangat kaya. Secara umum ada anggapan bahwa orang Sunda menyukai sayur-mayur, khususnya yang mentah, seperti terlihat pada kesukaan mereka terhadap lalap sayuran mentah, ulukutek leunca, karedok, pencok kacang panjang, dan lain-lain.

Berbagai masakan ikan air tawar juga merupakan kuliner unggulan Bumi Parahyangan yang elok ini, antara lain: ikan mas goreng, pepes ikan mas, pesmol gurame, serta banyak lagi. Karakter utama masakan sunda adalah *fresh*, pedas, dan gurih. Orang Sunda kurang menyukai masakan yang manis. Pepes-pepesan juga salah satu proses masak yang banyak dijumpai dalam kuliner Sunda.

Di masa lalu, rumah-rumah makan sunda biasanya menyajikan makanan yang sengaja dimasak berdasar pesanan (*a la minute, freshly cooked*). Di masa sekarang, makin banyak rumah makan sunda yang menyajikan masakannya secara *Padang-style*, yaitu dimasak terlebih dulu dalam jumlah besar, dan langsung dihidangkan secara siap saji.

Popularitas masakan Sunda dapat dilihat dari maraknya berbagai waralaba rumah makan di seantero Nusantara, seperti: Dapur Sunda, Sambara, Bumbu Desa, Saung Kabayani, Mang Barna, Ampera, Laksana, dan lain-lain. Rumah-rumah makan individual seperti Manjabal, Ma' Uneh, Ma' Pinah, dan Bu Imas pun tetap eksis dengan pelanggan setia masing-masing. Mudah-mudahan juga rumah makan sederhana favorit saya, seperti Ma' Eha di dalam Pasar Cihapit, dan Sawiyos, akan tetap bertahan menyajikan pelangi kuliner Sunda yang indah.

Beberapa rumah makan bergaya saung di kawasan Punclut, naik ke atas dari Ciumbuleuit, juga merupakan pilihan tepat untuk mencicipi masakan Sunda sambil melihat pemandangan Kota Bandung dari ketinggian.



Gurame pesmol

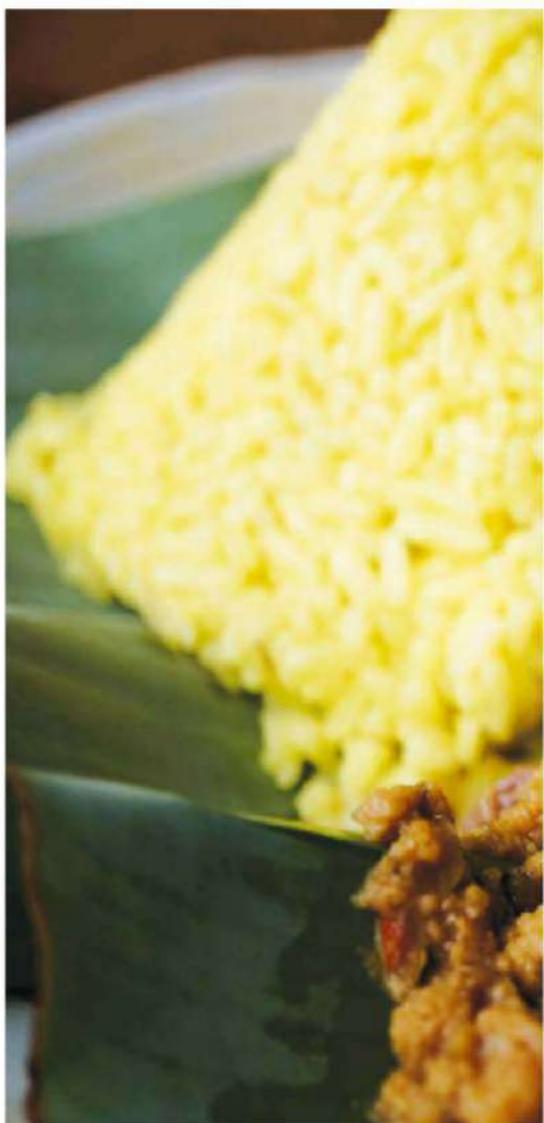


Mak Eha
di Pasar Cipahit

MINGGU	4	11
SENIN	5	12
SELASA	6	13
RABU	7	14
KAMIS	1	15
JUM'AT	2	16
SABTU	3	17
MAY 2008		

42. SATE MARANGGI

Masyarakat Sunda tidak menyebutnya sebagai sate maranggi, melainkan cukup dengan maranggi saja. Ada dua daerah di Jawa Barat yang sama-sama mengaku sebagai tempat asal maranggi, yaitu Cianjur dan Purwakarta. Di Cianjur, maranggi hanya (*strictly*) dibuat dari daging sapi. Sebaliknya, di Purwakarta lebih lazim dibuat dari daging kambing, sekalipun versi sapi-nya juga populer.





Maranggi dan nasi uduk

Karena dagingnya sudah layu dan dimarinasi dengan bumbu, hasil akhirnya adalah daging yang empuk dengan bumbu-bumbu meresap sampai ke bagian dalam. Penggunaan ketumbar dalam bumbu marinasi menciptakan kesamaan dengan cita rasa umum dendeng.

Penyajian maranggi di Cianjur lebih unik karena tidak disajikan dengan nasi putih, melainkan dengan nasi uduk yang berwarna kuning pucat, atau dengan ketan bakar. Karena maranggi sudah manis berbumbu, tidak diperlukan lagi sambal kacang atau sambal kecap sebagai cocolan satenya. Tetapi, dibubuhkan kondimen sambal oncom encer sebagai cocolan ketan bakar atau nasi uduknya.

Maranggi mempunyai kemiripan dengan sate sapi manis di daerah Jawa Timur, sate matang dari Aceh, bahkan sate kajang dari Malaysia. Semuanya adalah sate yang dibuat dari daging sapi yang dimarinasi dengan cairan manis dan harum ketumbar.

Menilik prosesnya, maranggi dan sate sapi manis seperti ini, diduga keras merupakan adaptasi dari kuliner Tionghoa peranakan. Di daerah Jawa Tengah dan Jawa Timur, warga etnis Tionghoa membuat sate babi dengan marinasi bumbu manis-harum seperti ini juga. Berbeda dengan orang Minahasa yang ragedy (sate babi)-nya dimarinasi dengan bumbu pedas.

Maranggi favorit saya adalah **Maranggi Farid M.**, Jl. KH Hasyim Ashari (Warujajar), Cianjur, 0856 9028648; dan **Sari Asih**, Jalan Raya Pacet, seberang Pegadaian Cipanas, Cianjur, 0878 20086053. Di Jakarta juga ada **Sate Maranggi Bu Hj. Yayah**, Jl. Pasar Modern Grand Wisata Bekasi, Blok PR 5/10, 021 36262171 (semula berlokasi di Pejaten/Durentiga).



Proses marinasi maranggi



Maranggi dan ketan bakar

RESEP

Berikut ini adalah resep generik untuk membuat maranggi.

Bahan:

500 gram daging sapi sandung lamur > atau kambing/domba, dipotong dadu sekitar 1,5 senti

Bumbu:

5 siung bawang merah
1 kelingking lengkuas
1 kelingking jahe
2 sdm bubuk ketumbar
1 sdm kecap manis
1 sdm kecap asin
1 sdm minyak kelapa atau margarin
1sdm cuka

Cara:

- Ulek halus bumbu dan campur dengan kecap, minyak, dan cuka.
- Gaulkan bumbu dengan potongan daging dan biarkan semalam (minimum 1 jam) agar bumbu meresuk.
- Tusukkan daging pada tusukan bambu, bakar sampai matang.
- Karena sudah berbumbu manis, maranggi tidak perlu lagi disajikan dengan sambal/saus.



Maranggi favorit saya adalah:

MARANGGI FARID M.,

Jl. KH Hasyim Ashari (Warujajar), Cianjur,
0856 9028648;

SARI ASIH,

Jalan Raya Pacet, seberang Pegadaian Cipanas,
Cianjur, 0878 20086053.

SATE MARANGGI BU HJ. YAYAH,

Jl. Pasar Modern Grand Wisata Bekasi,
Blok PR 5/10, 021 36262171
(semula berlokasi di Pejaten/Durentiga).

43. EMPAL GENTONG

Tidak pernah berhasil ditemukan mengapa masakan yang sangat mirip soto ini di Cirebon dan sekitarnya disebut sebagai empal gentong. Sangat boleh jadi karena daging yang dimasak gurih sampai empuk seperti itu memang umum disebut sebagai empal, dan daging ini dimasak serta disajikan di dalam gentong atau tempayan dari tanah liat.

Empal gentong adalah soto kental berkuah santan dengan kaldu lekoh. Taburan *generous* kucai dan bubuk cabai kering merupakan ciri khas empal gentong. Karena *machtig*, empal gentong harus dimakan dengan nasi.

Bila dulu empal gentong dijajakan berkeliling dengan pikulan, sekarang kebanyakan penjual empal gentong memarkir pikulannya di satu lokasi tetap untuk memudahkan pelanggan menemukannya.

Favorit saya di Cirebon adalah **Mang Kojek** (empal gentongnya hanya memakai daging kikal dan juga disajikan bersama sumsum di dalam tulang tungkai sapi), Jl. Fatahillah, Plered, di pinggiran Cirebon. Empal gentong yang populer di Cirebon adalah **Mang Darma** (sudah meninggal, diteruskan oleh istrinya), Jl. Slamet Riyadi, Krucuk (sebelah BTN), 0231 245069.

Belakangan ini juga populer jenis empal gentong yang tidak memakai santan dengan *hint* rasa asam. Jenis empal gentong bening encer ini disebut empal asem. Untuk versi empal asem ini, temukan di **Amarta**, Jl. Raya Plered (dekat Jembatan Gesik), Trusmi.



Empal gentong Mang Kojek

RESEP

Berikut ini adalah resep generik pembuatan empal gentong.

Bahan:

- ½ kg daging sapi (has, sandung lamur, atau kikil)
- ½ kg jeroan (babat, paru, usus)
- ½ liter santan segar
- 2 sdm minyak goreng

Bumbu:

- 5 siung bawang merah
- 3 siung bawang putih
- ½ sdt lada putih
- 2 cm kunyit
- 3 butir cengkih
- 1 batang serai > memarkan
- 1 lembar daun salam
- Garam secukupnya

Cara:

- Rebus daging dan jeroan secara terpisah dengan api kecil sampai empuk. Tiriskan. Sisihkan kaldu rebusan daging untuk kuah empal gentong. Rebusan jeroan sebaiknya dibuang.
- Daging dan jeroan dipotong dadu.
- Haluskan bawang merah, bawang putih, kunyit, lada putih, dan garam. Tumis dengan sedikit minyak sampai harum. Masukkan serai, daun salam, dan cengkih, tumis sebentar lagi.
- Campurkan tumisan dengan kaldu. Masukkan potongan daging dan jeroan, masak dengan api kecil hingga mendidih.
- Sajikan dengan rajangan kucai, bawang merah goreng, dan bubuk cabai merah.



Favorit saya di Cirebon adalah:

MANG KOJEK

(empal gentongnya hanya memakai daging kikil dan juga disajikan bersama sumsum di dalam tulang tungkai sapi),

Jl. Fatahillah, Plered, di pinggiran Cirebon.

MANG DARMA

(sudah meninggal, diteruskan oleh istrinya),

Jl. Slamet Riyadi, Krucuk (sebelah BTN),

0231 245069.



44. PEPES IKAN MAS

Kuliner Sunda mengenal sangat banyak jenis pepes, seperti: pepes jamur, pepes tahu, pepes teri, pepes telur asin, pepes ayam, pepes haremis, dan banyak lagi. Tetapi, salah satu yang paling menonjol adalah pepes ikan mas yang sekaligus juga merupakan *item* oleh-oleh populer. Pepes ikan mas dari Majalaya juga punya reputasi khusus sebagai pepes terbaik.



Karena ikan mas merupakan jenis ikan air tawar yang paling banyak dibudidayakan di Tatar Sunda, maka ikan mas pun banyak diolah menjadi pepes. Untuk pepes, diperlukan ikan mas berukuran besar, sekitar 600-800 gram bobot hidup. Sedangkan untuk ikan mas goreng – juga lauk populer di Jawa Barat – lebih cocok memakai ikan mas kecil-kecil dengan ukuran 300-400 gram bobot hidup.

Ikan mas dilumuri dengan bumbu halus dan bumbu rajang, kemudian dibungkus daus pisang dan dikukus sampai matang. Ada juga yang diberi *finishing touch* dengan cara membakar atau menggoreng, agar teksturnya lebih mantap. Kadang-kadang, pepes ikan mas diproses dengan *pressurized cooker* untuk membuat



Pepes ikan mas

Foto: Marchellinus Hanjaya

duri-durinya pun lunak. Kelembutan dari ikan mas yang berlemak membuatnya mampu menyerap bumbu-bumbu selama proses *slow cooking* yang cukup lama. Proses ini juga menghasilkan masakan dengan aroma yang sungguh istimewa.

Pepes ikan mas favorit saya adalah **Pepes Ikan Mas Duri Lunak**, Jl. Pasirkaliki 211, Bandung, 022 2038046. Kelunakan durinya bukan hasil *pressurize cooking*, melainkan karena proses *slow cooking* yang lama. Sayangnya, kita tidak bisa menyantapnya di tempat, melainkan harus dibawa pulang untuk disantap di rumah. Favorit lain – dan ini pun khusus bingkisan oleh-oleh – adalah **Pepes Ikan Mas Majalaya**, Jl. Nanas 41, Bandung, 022 7271639; Jl. Bakti I No. 9, Kebayoran Baru, Jakarta Selatan, 021 5274878.

RESEP

Berikut ini adalah resep generik pembuatan pepes ikan mas.

Bahan:

- 2 ekor ikan mas sedang (@ 750 gram)
- 2 jeruk nipis > diambil sarinya
- Daun pisang untuk membungkus

Bumbu halus:

- 12 siung bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 2 kelingking kunyit
- 1 kelingking jahe
- 1 ruas jari lengkuas
- 2 batang serai > ambil bagian yang muda di tengah

Bumbu kasar:

- 12 cabai rawit utuh
- 2 batang daun bawang > dirajang kasar
- 3 batang serai > dirajang kasar
- 2 tangkai kemangi > dipetiki daunnya
- 6 lembar daun salam

Cara:

- Bersihkan ikan, kerat ke dua sisi badannya agar bumbu merasuk selama proses pemasakan. Lumuri dengan sari jeruk nipis dan sedikit garam.
- Campurkan bumbu halus dan bumbu kasar. Masukkan sebagian bumbu ke dalam rongga perut ikan, dan sisanya untuk melumuri bagian luar.
- Bungkus ikan dengan daun pisang (menjadi dua bungkus terpisah), kemudian kukus dengan api sedang.
- Setelah pepes matang, bisa dibakar di atas bara api, atau digoreng dalam minyak panas.



Pepes ikan mas favorit saya adalah:

PEPES IKAN MAS DURI LUNAK,
Jl. Pasirkaliki 211, Bandung, Jawa Barat
022 2038046.

PEPES IKAN MAS MAJALAYA,
Jl. Nanas 41, Bandung, Jawa Barat, 022 7271639;
Jl. Bakti I No. 9, Kebayoran Baru,
Jakarta Selatan, 021 5274878.



Membuat pepes jamur

45. GURAME PESMOL

Masakan ikan yang satu ini ternyata juga merupakan nomenklatur yang memerlukan standarisasi. Di Betawi, pesmol biasanya adalah masakan khas bandeng. Bandengnya digoreng, kemudian disiram dengan tumisan acar kuning yang agak encer. Acar kuningnya memakai potongan timun dan bawang merah utuh. Paduan rasa gurih daging ikan bandeng goreng beradu dengan gurih asam pedas bumbunya, serta kriuk segar timun dan bawang merah.

Di Tatar Sunda, masakan pesmol biasanya dibuat dari gurame. Maklum, orang Sunda lebih suka ikan darat (gurame, ikan mas, mujair, nila) daripada ikan laut. Ikannya digoreng, kemudian disiram acar mentimun dengan saus yang agak kental berwarna kekuningan. Masakan seperti ini sangat mirip dengan ikan acar kuning di Jawa Timur.

Masakan gurame pesmol favorit saya disajikan di **RM Manjabal 2** di Sindangkasih, Ciamis; dan cabang-cabangnya di Jl. Cijagra 66, Buah Batu, Bandung (022 7300695), dan di Soreang.

Beberapa rumah makan di Tatar Sunda juga merencanakan istilah pesmol dan bumbu rujak. Di rumah makan favorit saya – **RM Nikmat Lembur Kuring**, Pasekon, Sukaraja, Sukabumi, 022 260127; dan di **RM Lembur Kuring**, Simpang Cibeureum, Cugenang, Cianjur, 0263 517077 – bila saya memesan gurame pesmol, yang datang adalah gurame bumbu rujak – yaitu gurame goreng yang disiram saus kental dengan cita rasa gurih pedas berwarna kuning – persis seperti masakan bumbu rujak khas Jawa Timur



Gurame pesmol

RESEP

Bahan

- 1 ekor ikan gurame (600-800 gram) > disiangi
- 1 genggam daun kemangi
- 1 butir tomat > dibelah menjadi enam
- 1 cabai hijau > dirajang serong
- 1 batang daun bawang > dirajang kasar
- 1 buah mentimun > kupas kulit, dipotong memanjang
- 1 bawang bombay > dirajang kasar
- 2 lembar salam
- 1 jempol jahe > diparut
- 1 jempol lengkuas > diparut
- 1 batang sereh > dimemarkan

Bumbu Halus

- 1 cabai merah
- 1 kelingking kunyit
- 4 siung bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 4 butir kemiri
- ¼ sdt ketumbar

Cara

- Cuci ikan gurame, gurat kedua sisinya, lumuri dengan garam dan sari jeruk nipis atau asam jawa. Digoreng sampai kecoklatan. Angkat dan tiriskan
- Haluskan bumbu dan tumis sampai harum, tambahkan 1 sdt cuka dan 1 cangkir air.
- Masukkan bahan-bahan yang lain, masak sampai mendidih. Sesudah mendidih, masukkan ikan gurame goreng. Teruskan memasak sebentar, sekitar tiga menit.
- Sajikan di piring lebar dengan taburan daun kemangi.

Resep Hj. Nia S. Kurniati, RM Manjabal 2



Masakan gurame pesmol favorit saya disajikan di:

RM MANJABAL 2

di Sindangkasih, Ciamis; dan cabang-cabangnya di Jl. Cijagra 66, Buah Batu, Bandung (022 7300695), dan di Soreang.

Beberapa rumah makan di Tatar Sunda juga merencanakan istilah pesmol dan bumbu rujak.

Di rumah makan favorit saya: **RM NIKMAT LEMBUR KURING**, Pasekon, Sukaraja, Sukabumi, 022 260127; dan di RM Lembur Kuring, Simpang Cibeureum, Cugenang, Cianjur, 0263 517077 - bila saya memesan gurame pesmol, yang datang adalah gurame bumbu rujak - yaitu gurame goreng yang disiram saus kental dengan cita rasa gurih pedas berwarna kuning - persis seperti masakan bumbu rujak khas Jawa Timur

46. NASI GORENG PIRITAN

Nasi goreng adalah *comfort food* yang paling populer di Indonesia. Kadang-kadang, bila pikiran sedang buntu untuk memilih jenis makanan yang akan dipilih, orang akan langsung berpikir tentang nasi goreng. Tidak perlu berpikir lagi. *You can't go wrong!*

Tetapi, di antara begitu banyak varian nasi goreng, ada beberapa yang sungguh-sungguh istimewa. Salah satu jenis nasi goreng istimewa ini adalah nasi goreng piritan khas Sunda. Piritan adalah istilah Sunda untuk menyebut jeroan ikan. Karena setiap rumah makan setiap hari memproses begitu banyak ikan mas – maka jeroannya dikumpulkan dan dipakai sebagai bahan untuk membuat nasi goreng piritan. Isi perut ikan juga merupakan kuliner ikonik Dayak (kanakai, tumis perut ikan) dan Sulawesi Selatan (pepes isi perut ikan).

Nasi goreng piritan ini mengingatkan saya kepada nasi goreng babat khas Semarang. Bedanya, babat goreng diganti dengan isi perut ikan yang digoreng sebentar – tidak sampai kering. Bumbunya lengkap dan terasa intens dengan *tone* Sunda yang jelas. Nasi goreng jenis ini tidak memerlukan lauk lain karena sudah terasa sangat kaya dan mengenyangkan.





Setahu saya, nasi goreng piritan hanya dapat diperoleh di **RM Manjabal 2** di Sindangkasih, Ciamis; dan cabang-cabangnya di Jl. Cijagra 66, Buah Batu, Bandung (022 7300695), dan di Soreang. Ada lagi keluarga mereka yang buka cabang di Jl. Dr. Djundjunan 182 , Terusan Pasteur, Bandung (022 70361212. Kalau singgah ke Manjabal 2, jangan lupa memesan berbagai sajian khas mereka yang sudah melegenda.

RESEP

Bahan:

- 1 porsi nasi putih
- Jeroan dari 3 ekor ikan mas > buang empedunya
- 1 buah tomat > dibelah menjadi enam
- 1 batang daun bawang > dirajang halus

Bumbu:

- $\frac{1}{4}$ bawang bombay > dirajang halus
- 1 cabai merah > dirajang halus
- 1 cabai hijau > dirajang halus
- 2 siung bawang merah
- 1 siung bawang putih
- 1 daun salam
- $\frac{1}{2}$ batang serai > digeprek
- Seiris lengkuas dan jahe > digeprek

Cara:

- Cuci jeroan ikan mas, lalu goreng sampai agak kering.
 - Kurangi minyak sampai sekitar 6 sendok makan. Masukkan bawang merah dan bawang putih yang sudah dihaluskan, dan semua bahan lain sampai harum.
 - Masukkan nasi, rajangan daun bawang dan tomat, aduk sampai rata. Bila disukai, boleh ditambahkan kecap asin atau kecap manis.
 - Sajikan dengan taburan bawang merah goreng dan daun kemangi.
- Resep Hj. Nia S. Kurniati, RM Manjabal 2



Nasi goreng piritan hanya dapat diperoleh di:

RM MANJABAL 2

di Sindangkasih, Ciamis; dan cabang-cabangnya di Jl. Cijagra 66, Buah Batu, Bandung (022 7300695), dan di Soreang.

Ada lagi keluarga mereka yang buka cabang di Jl. Dr. Djundjunan 182 , Terusan Pasteur, Bandung (022 70361212).

Kalau singgah ke Manjabal 2, jangan lupa memesan berbagai sajian khas mereka yang sudah melegenda.

47. SOP BUNTUT

Sop buntut adalah salah satu jenis *comfort food* yang sangat populer di Indonesia. Restoran dan rumah makan seolah-olah berlomba-lomba untuk menciptakan resep sop buntut paling istimewa. Bila menilik penampilan dan cita rasanya, sangat boleh jadi sop buntut adalah masakan yang bersumber dari dapur orang-orang Belanda di masa lalu.

Bagian buntut sapi memang bagian yang istimewa. Ada daging, ada lemak, dan ada pula kolagen-nya, sehingga menghasilkan tekstur lembut yang memukau. Kaldu bening dengan aroma dan cita rasa pala serta selederi yang cukup menonjol, membuat sajian ini sungguh mempesona.

Sayur yang menjadi isi sop buntut adalah buncis, kentang, dan wortel – membuatnya sungguh mirip dengan bermacam-macam sop sayur gaya peranakan Belanda. Bila diperlukan sambal, yang cocok untuk sop buntut adalah sambal dari cabai rawit hijau.

Karena porsinya yang besar, sop buntut biasanya disajikan dengan semangkuk nasi putih. Cocok disajikan pada siang yang panas maupun malam yang sejuk.



Sop buntut Dahapati

Sop buntut yang paling saya sukai adalah masakan **RM Dahapati**, Jl. Cipaganti 146 (seberang SPBU Cipaganti), Bandung, 022 2042751. Urutan berikutnya ditempati oleh **Sop Buntut Cut Meutia**, Jl. Menteng Kecil 4, Jakarta Pusat, 021 3924213; **Sop Buntut Cokro**, Jl. H.O.S. Cokroaminoto 161, Yogyakarta; dan **Sop Buntut Mang Endang** (cucu Ma' Emun), Jl. Jenderal Sudirman (dekat Air Mancur) Bogor. Masing-masing kota di Indonesia pastilah pula memiliki sop buntut juara masing-masing.

Kini, sop buntut banyak hadir dengan pilihan goreng dan bakar. Artinya, tulang dan daging buntutnya dikeluarkan dari sop, lalu digoreng atau dibakar. Bahkan, ada juga versi sop buntut goreng yang diberi *topping* sambal hijau – seperti layaknya dendeng batokok.

RESEP

Berikut ini adalah resep generik pembuatan sop buntut.

Bahan:

- 1 buntut sapi > dipotong-potong
- 5 wortel > potong 4 cm, belah 4
- 2 kentang > belah menjadi 6
- 1 mangkuk daun selederi > rajang halus
- 6 sdm bawang merah goreng

Bumbu:

- 3 siung bawang putih
- 1 butir biji pala
- 5 butir pala
- 1 kelingking kayu manis
- Garam, lada putih, gula secukupnya

Cara:

- Cuci potongan buntut sapi, rebus dengan api kecil sampai daging empuk, kurang-lebih tiga jam.
- Setelah empuk, buang air rebusan, dan ganti dengan air baru sekitar 2 liter.
- Haluskan bawang putih, lada, biji pala, dan garam. Tumis dengan sedikit mentega atau margarin
- Masukkan tumisan bumbu ke rebusan buntut. Masukkan wortel dan kentang. Teruskan memasak sampai buntut lebih empuk dan wortel/kentang matang.

Sajikan dengan taburan selederi dan bawang merah goreng.



Sop buntut yang paling saya sukai adalah masakan:

RM DAHAPATI,

Jl. Cipaganti 146 (seberang SPBU Cipaganti),
Bandung, 022 2042751.

Urutan berikutnya ditempati oleh:

SOP BUNTUT CUT MEUTIA,

Jl. Menteng Kecil 4, Jakarta Pusat, 021 3924213;

SOP BUNTUT COKRO,

Jl. H.O.S. Cokroaminoto 161, Yogyakarta;

**SOP BUNTUT MANG ENDANG
(CUCU MA' EMUN),**

Jl. Jenderal Sudirman (dekat Air Mancur) Bogor.

Masing-masing kota di Indonesia pastilah pula
memiliki sop buntut juara masing-masing.

48. SANGU TUTUG ONCOM

Dalam bahasa Sunda, *sangu* berarti nasi. *Tutug* berarti tumbuk. *Sangu tutug oncom* – juga dikenal dengan sebutan *STO* atau nasi *TO* – adalah nasi putih yang diaduk dengan *oncom* goreng atau *oncom* bakar di dalam dulang kayu. Hasilnya adalah nasi yang gurih pedas dengan aroma *oncom* yang sungguh menawan.

Sajian sederhana ini populer di Tasikmalaya, Jawa Barat bagian Selatan. Ditemani *tempe* goreng dan *sambal* saja sudah menjadikannya sajian yang memukau. *STO* harus dinikmati dalam keadaan hangat. Aromanya akan pudar bila dibungkus dan disantap beberapa jam setelah disajikan. Lauk yang cocok untuk menemani *STO* adalah: ikan goreng, ikan asin, *rempeyek* teri/kacang, ayam goreng, *tempe* goreng, tahu goreng, dan lain-lain.

STO yang asli dan murah meriah hingga sekarang masih sangat populer dan dapat ditemukan di Jl. Dadaha, Tasikmalaya. Lauk yang



Sangu tutug oncom

tersedia hanya tempe goreng. Itupun sering habis bila kita datang kesiangan. STO favorit justru saya jumpai di **Saung Kiray**, Jl. Bina Marga 1 (Kompleks LIPI), Bogor, 0251 323392. Nasi oncomnya tampil dengan rasa oncom yang lebih *intense*, disajikan dengan tempe goreng, ayam goreng, sambal, dan opak. Istimewanya, Saung Kiray juga menyajikan sate maranggi berkualitas.

RESEP

Berikut ini adalah resep generik membuat sango tutug oncom.

Bahan:

- 1 mangkuk nasi putih hangat
- 100 gram oncom > digoreng atau dibakar
- 3 sdm minyak goreng (untuk menumis)

Bumbu:

- 1 siung bawang putih
- 1 kelingking cikur (kencur)
- 5 cabai rawit
- ½ sdt garam

Cara:

- Haluskan bumbu. Hancurkan oncom goreng/bakar, dan campurkan dengan bumbu. Kemudian ditumis dengan sedikit minyak goreng.
- Aduk tumisan bumbu dengan nasi putih hangat.
- Sajikan dengan taburan bawang merah goreng dan lauk-pauk yang sesuai.



STO favorit justru saya jumpai di:

SAUNG KIRAY,

Jl. Bina Marga 1 (Kompleks LIPI), Bogor,
0251 323392.

Nasi oncomnya tampil dengan rasa oncom yang lebih *intense*, disajikan dengan tempe goreng, ayam goreng, sambal, dan opak. Istimewanya, Saung Kiray juga menyajikan sate maranggi berkualitas



10

JAWA
TENGAH

Masakan Jawa Tengah – khususnya Solo dan Yogya – dikenal dengan *tone* manis yang justru membuatnya kurang disukai oleh orang-orang dari luar daerah ini. Untungnya, penduduk Jawa Tengah cukup banyak jumlahnya, dan tersebar pula di seluruh Indonesia, sehingga para penjaja masakan khas Jawa Tengah selalu mempunyai penggemarnya di mana pun berada.

Seyogyanya, reputasi tentang masakan manis Jawa Tengah itu perlu diluruskan segera, mengingat kenyataan bahwa lebih banyak masakan asin (baca: gurih) di Jawa Tengah. Banyak masakan tradisional Jawa Tengah yang berhasil mencapai taraf ikonik dan dikenal secara nasional, seperti: gudeg, nasi liwet, nasi langgi, mangut, nasi pindang, nasi gandul, tengkleng, dan lain-lain.

Karena Jawa Tengah mempunyai dua kawasan pesisir, yaitu Pesisir Utara dan Pesisir Selatan, sedangkan di tengahnya merupakan kawasan pegunungan, dapat dimengerti bahwa karakter kulinernya pun berbeda-beda. Masakan pesisir umumnya lebih encer dan pedas, sedangkan masakan di kawasan darat dan pegunungan cenderung bersantan.

Berbagai jenis masakan Jawa Tengah memiliki kemiripan – baik nama maupun bahan – dengan masakan Jawa Timur. Contohnya, di Jawa Tengah dan Yogya populer gudeg, sedang di Jawa Timur ada masakan rumahan yang lebih sederhana pembuatannya, yaitu janggan gori – gudeg encer yang dibuat dari gori yang sekeluarga dengan nangka. Ayam bumbu rujak pun merupakan resep yang umum di Jawa Tengah maupun Jawa Timur – lagi-lagi dengan tekanan cita rasa manis bila disajikan di Jawa Tengah.

Beberapa masakan Jawa Tengah sempat terancam kepunahan karena terlalu sederhana dan kurang disukai. Misalnya: brambang asem dan cabuk rambak. Bambang asem adalah rebusan jlegor (daun ubi jalar) yang disiram dengan saus manis-pedas dari gula merah. Sedangkan cabuk rambak adalah irisan tipis ketupat dicocol dengan sedikit sambal wijen yang sangat pedas. Sementara brambang asem tetap menuju jalur kepunahan, cabuk rambak agaknya mulai populer kembali belakangan ini.



Warung pecel solo

SPECIAL ES PUTER
- ES PUTER COKLAT METE BUMBU R
- ES PUTER COKLAT METE PUDING &
- ES PUTER KOPYOR PUDING & TA





Penjual cabuk rambak



Brambang asem



Pecel sambel tumpang



Brongkos

49. MANGUT

Mangut – pada dasarnya – adalah gulai encer versi Jawa dengan tingkat kepedasan yang sangat tinggi. Mangut selalu memakai protein dari hasil laut, berbeda dengan gulai atau kari yang dibuat dari daging sapi, kambing, atau ayam.

Secara umum dikenal dua jenis mangut, yaitu: mangut di pesisir utara Jawa Tengah, dan mangut di daerah pedalaman. Mangut pesisir bersantan tipis, dan cabai rawit yang sangat banyak. Keringat akan bercucuran deras setelah menyantap mangut pesisir. Ikannya pun memakai ikan laut, umumnya: ikan pari asap, dan kepala manyung asap. Sedangkan mangut di daerah darat – seperti Solo dan Yogya – santannya lebih *mlekoh*, lebih berkunyit, dan tidak seberapa pedas. Mangut darat biasanya memakai ikan air tawar, umumnya: lele asap.

Di sekitar Semarang, kebanyakan mangut dibuat dari ikan pari asap. Kadang-kadang juga ditambah tahu goreng untuk membuatnya lebih berisi. Di kalangan peranakan Tionghoa, bisa juga ditambah dengan rebung. Tergantung kualitas ikan pari asap yang dipakai, kadang-kadang aroma mangut kurang disukai karena berbau pesing (seperti amonia). Tetapi, bila kualitas ikan parinya istimewa, sajian pedas ini akan membuat banyak orang terpana.

Di Juwana, Jawa Tengah, ada sebuah warung kecil dengan kualitas mangut yang saya anggap juara Indonesia.





Mangut ikan pari

Rekor ini belum terpatahkan hingga sekarang, sekalipun saya sudah berkunjung ke berbagai warung lain yang menyediakan mangut. Nama warungnya adalah **Warung Makan Sederhana**, Jl. Silugonggo 18A, Kauman (depan Polsek), Juwana, Jawa Tengah, 08882494280. Bila kepedasan, warung ini menyediakan penawarnya: pisang, kuweni, es tape ketan hijau, dan lain-lain.

Menyusul di belakangnya adalah mangut belut dan mangut ikan pari asap dari **Warung Nasima**, Jl. Menoreh Raya 108, Simongan, Semarang.

RESEP

Bahan:

- 1 kepala ikan manyung asap (besar, dibelah dua)
- 1 butir kelapa dibuat santan

Bumbu:

- 4 siung bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 1 kelingking kunyit
- 2 kelingking kencur
- 1 iris lengkuas
- 1 ons cabai rawit
- 4 lembar daun jeruk nipis
- ½ sdt ketumbar
- 1 sdt terasi
- 1 liter air

Cara membuat:

- Bawang merah, bawang putih, kunyit, kencur ditumbuk halus, lalu ditumis dengan sedikit minyak goreng.
- Tambahkan air ke tumisan, aduk sebentar, masukkan kepala ikan.
- Masukkan daun jeruk nipis, lengkuas, ketumbar, terasi, cabai rawit, kemudian tambahkan santan.
- Kecilkan api, aduk sesekali agar santan tidak pecah, tunggu sampai mendidih.

Resep dari **Ibu Marni**, WM Sederhana



WARUNG MAKAN SEDERHANA

Jl. Silugonggo 18A,
Kauman (depan Polsek),
Juwana

WARUNG NASIMA

Jl. Menoreh Raya 108,
Simongan, Semarang.



Mangut kepala manyung

50. NASI PINDANG

Melihat tampilannya dan mencicipi citarasanya secara sekilas, kita dapat berkesimpulan cepat bahwa sajian ini adalah persilangan antara rawon dan soto. Tetapi, sesungguhnya, nasi pindang adalah sajian khas Kudus yang sangat unik.

Nasi pindang adalah masakan berkuah yang lebih *rich* dan kompleks bila dibanding dengan soto. Cita rasa keluak dan kemiri, diimbangi dengan cantik oleh ketumbar dan jintan. Santan encer juga membuat masakan ini sangat gurih. Sekalipun sama-sama bernama pindang, tetapi pindang kudus sama sekali tidak memiliki kesamaan dengan pindang Palembang.

Di Kudus, agak sulit mendapatkan daging sapi. Kebanyakan yang diperjualbelikan – baik daging mentah maupun masakan siap saji – berbahan daging kerbau. Soto kerbau, sate kerbau, demikian juga pindang kerbau. Tradisi ini memiliki sejarah yang panjang. Di masa lalu, Sunan Kudus ketika memulai syiar Islam di kawasan ini, tidak ingin melukai perasaan umat Hindu yang menganggap sapi sebagai satwa sakral atau suci. Karena itu Sunan Kudus melarang penyembelihan daging sapi untuk konsumsi. Sebagai gantinya, yang disembelih adalah kerbau.

Selain daging kerbau, juga jeroan kerbau dipakai untuk isi pindang. Sesaat sebelum disajikan, beberapa lembar daun so (daun melinjo muda) dimasukkan ke dalam kuahnya yang mendidih. Daun so ini merupakan bagian wajib dari sajian nasi pindang.

Di Jakarta, beberapa penjual soto kudus juga menyediakan nasi pindang. Tetapi, kebanyakan di Jakarta tidak lagi memakai daging kerbau, melainkan daging sapi, sesuai dengan *local preference* di Ibukota. Favorit saya adalah **Soto Kerbau/Ayam Mbak Mar**, Taman Bojana (Ramayana) Kios Nomor 29, Kudus, Jawa Tengah, 0813 25638120.



Nasi pindang

Foto: Marchellinus Hanjaya

RESEP

Bahan:

- 1 kg daging kerbau
- 1 butir kelapa dibuat santan kental
- ¼ daun so (daun melinjo) muda
- 2 liter air

Bumbu:

- 100 gram kemiri
- 200 gram bawang merah
- 50 gram bawang putih
- 10 butir keluak
- 1 sdm ketumbar
- ¼ sdm jintan
- ¼ sdm lada hitam
- ½ biji pala
- 1 jempol lengkuas
- 50 gram gula merah
- 25 gram terasi

Cara membuat:

- Daging direbus sampai empuk, lalu tiriskan.
- Kemiri, bawang merah, bawang putih dihaluskan, lalu ditumis dengan sedikit minyak.
- Masukkan tumisan bumbu ke dalam kaldu rebusan daging.
- Bumbu-bumbu lain (kecuali gula merah dan lengkuas) disangrai, kemudian ditumbuk halus, dan dicampurkan ke dalam kaldu rebusan daging. Masukkan juga lengkuas yang sudah digeprek.
- Masukkan santan kental dan gula merah, aduk-aduk supaya tidak pecah, sampai mendidih. Tambahkan garam sesuai citarasa.
- Masukkan daun so sebelum menyajikan.

Resep dari **Mbak Mar**



Nasi pindang favorit saya tersedia di:

SOTO KERBAU/AYAM MBAK MAR,
Taman Bojana (Ramayana) Kios Nomor 29,
Kudus, Jawa Tengah,
0813 25638120.



51. NASI GANDUL

Nasi gandul adalah sajian khas Pati, Jawa Tengah. Dilihat sepintas, ia sangat mirip dengan nasi pindang dari Kudus, tetapi tanpa daun so (daun melinjo muda). Kalau nasi pindang kudus adalah hasil persilangan antara soto dan rawon, maka nasi gandul pati adalah persilangan antara soto dan gulai. Nasi gandul memang lebih *nendang* dan *mlekeh* rasanya bila dibanding dengan nasi pindang.



Sajian ini merupakan kombinasi dari dua elemen yang masing-masing dimasak dengan bumbu sangat kaya. Elemen pertama adalah empal daging sapi (termasuk jeroan) yang dimasak dalam bumbu-bumbu harum, kemudian digoreng sebentar. Empalnya sudah gurih bila dimakan begitu saja.

Elemen kedua adalah kuah santan yang juga sangat gurih. Rasa jintan dan ketumbar mencuatkan cita rasa gulai atau kari India. Sedangkan lengkuas dan bawang putih mewakili unsur-unsur soto yang populer di Jawa. Diperkaya dengan bumbu-bumbu lain, diikat dengan santan yang membuatnya sungguh *mak nyuss*.

Tidak semua penjual nasi gandul – baik di Pati, maupun di kota-kota lain – menyajikannya dengan cara yang sama. Tetapi, yang pasti, hampir semua penjual nasi gandul memakai alas piring dari daun pisang. Tampaknya ini merupakan ciri penting yang tidak boleh tidak. Sebagian penjual memakai gunting untuk memotong-motong daging maupun jeroan. Cara menggunting ini juga populer dilakukan



Nasi gandul

di Kudus, misalnya ketika menyajikan nasi pindang. Para penjual nasi kari ayam di Medan pun menggunakan gunting untuk memotong-motong daging ayam.

Mengapa disebut nasi gandul? Pertanyaan sederhana ini ternyata sulit menemukan jawabnya. Hampir tidak ada jawaban memuaskan, termasuk dari mereka yang berdagang nasi gandul. Satu-satunya jawaban yang agak masuk akal adalah karena nasi dan kuahnya “*gemandul*” (bergantung) di atas piring yang terlebih dulu dialasi daun pisang.

Kalau sedang di Pati, makanan berkuah nan gurih ini paling cocok disantap dengan didampingi es sirup kawista yang aromanya sangat harum. Favorit saya adalah **Nasi Gandul HA Warsimin**, Jl. Kyai Pupus 33, Desa Gajah Mati RT 03/02, Pati. Di Jakarta, juaranya adalah **Nasi Gandul Mbak Endang**, Jl. Pesanggrahan 14B, Jakarta Barat, 021 98122189.

RESEP

Bahan:

1 kg daging sapi dan jeroan
(usus, paru, jantung, babat)
1 liter santan

Bumbu untuk Merebus Daging

Sapi:

1 sdt ketumbar
1 sdt jintan
1 ruas jari lengkuas
1 ruas jari kencur
5 lembar daun jeruk nipis
100 gram bawang putih
50 gram kemiri
4 sdm kecap manis
gula merah secukupnya
garam secukupnya
minyak goreng secukupnya

Cara membuat:

- Semua bumbu dihaluskan, lalu ditumis dengan sedikit minyak goreng sampai harum.
- Masukkan santan, gula merah, garam, dan kecap manis, kemudian masukkan daging dan jeroan.
- Teruskan memasak dengan api kecil sampai daging empuk.
- Goreng daging dan jeroan sampai berwarna kecoklatan.
- Daging dan jeroan dipotong-potong kecil, ditaburkan di atas nasi, dan disiram kuah gandul.

Bumbu untuk Kuah Gandul:

1 ruas jari jahe
1 ruas jari kencur
1 ruas jari lengkuas
1 sdm jintan
1 sdm merica/lada hitam
1 sdm ketumbar
50 gram kemiri
250 gram bawang putih
100 gram bawang merah
100 gram cabai merah (direbus utuh sebentar)
terasi secukupnya
garam secukupnya
gula merah secukupnya

Cara membuat:

- rebus $\frac{1}{2}$ kg tetelan sapi sampai empuk, kemudian dipotong kecil-kecil.
- 3 butir kelapa dibuat 1 liter santan kental dan 3 liter santan encer.
- Haluskan bumbu termasuk terasi, tumis dengan sedikit minyak goreng sampai harum.
- Rebus 3 liter santan encer, dan masukkan tumisan bumbu ke dalamnya. Tambahkan tetelan sapi, garam, gula merah, dan kecap manis.
- Tambahkan santan kental dan terus memasak sampai mendidih, sambil diaduk agar santan tidak pecah

Resep dari **Nasi Gandul H.A. Warsimin**



NASI GANDUL H.A. WARSIMIN,

Jl. Kyai Pupus 33, Desa Gajah Mati RT 03/02,
Pati.

Di Jakarta, juaranya adalah:

NASI GANDUL MBAK ENDANG,

Jl. Pesanggrahan 14B, Jakarta Barat,
021 98122189.

"Mengapa disebut nasi gandum?"

Pertanyaan sederhana ini ternyata sulit menemukan jawabnya. Hampir tidak ada jawaban memuaskan, termasuk dari mereka yang berdagang nasi gandum.

Satu-satunya jawaban yang agak masuk akal adalah karena nasi dan kuahnya "*gemandu*" (bergantung) di atas piring yang terlebih dulu dialasi daun pisang."

52. TENKLENG

Sajian khas dari kambing ini populer di Solo, Jawa Tengah, dan sekitarnya. Biasanya, penjual sate kambing di kawasan ini selalu juga merangkap berjualan gulai dan tongseng. Tetapi, penjual tengkleng biasanya berdiri sendiri – sekalipun kadang-kadang juga ada yang sekaligus berjualan sate.

Tengkleng adalah semacam gulai encer. Kebanyakan tengkleng dimasak tanpa santan, sekalipun ada pula yang membubuhkan sedikit santan. Bila gulai bernuansa Arab dan India, tengkleng lebih bernuansa Jawa. Cocok dimakan dengan nasi, karena kuahnya mirip soto, tetapi lebih kaya bumbu.

Sejarah tengkleng mungkin sekali mirip sop tangkar yang populer di kawasan Betawi. Di masa lalu, selain harganya mahal, daging sapi hampir secara eksklusif hanya dapat dikonsumsi oleh orang-orang kaya. Penduduk yang berekonomi lemah hanya mampu membeli tetelan, atau sedikit daging yang masih menempel pada tulang-belulang sapi. Tetapi, dengan kreativitas serta keterampilan kuliner yang tinggi, masyarakat Betawi mampu mengolah tetelan menjadi sop tangkar yang lezat. Demikianlah juga yang terjadi di Solo dengan penciptaan tengkleng.

Tengkleng umumnya dibuat dari tetelan kambing, seperti iga, kaki, dan seluruh bagian kepala. Daging kambing dipakai untuk sate, sedangkan jeroannya dan sebagian daging yang berlemak dipakai untuk gulai. Hingga sekarang, tengkleng versi rakyat masih menampilkan tetelan. Tetapi, karena tengkleng semakin digemari



Tengkleng

masyarakat kelas atas, sekarang mulai tampil tengkleng yang isinya dari bagian-bagian kambing yang lebih berdagang. Di sebuah rumah makan di Solo Baru, tengklengnya disajikan mirip sop kaki kambing di Jakarta – otak, lidah, pipi, mata, kuping, jeroan, daging, dan kaki – tetapi dengan kuah tengkleng.

Di Solo, dapat dijumpai beberapa penjual tengkleng yang mempunyai kelompok penggemarnya masing-masing. Tengkleng yang dianggap paling juara di Solo justru tidak memiliki warung, karena hanya melayani jasaboga – yaitu **Tengkleng Bu Sarimin**, Jl. Pinang I RT 02/IX No. 30, Turi Baru, Cemani, Solo, 0271 733014. Di masa Presiden Soeharto, Bu Sarimin bahkan sering diundang ke Dalem Kalitan (rumah keluarga Soeharto di Solo) untuk memasak tengkleng. Tengkleng Bu Sarimin sudah dilanggani berbagai instansi dan keluarga kelas atas di Solo, Yogya, bahkan Jakarta.

Juara-juara tengkleng lainnya di Solo adalah: **Tengkleng Mbak Diah** di Solo Baru (0271 644069), dan **Tengkleng Bu Edi** di gapura Pasar Klewer (0271 651552).

RESEP

Bahan:

- 1 kepala kambing
- 1 kg daging dan iga kambing
- 4 kaki kambing

Bumbu:

- 5 ruas kunyit
- 1 ruas jahe
- 1 ruas lengkuas
- 6 butir kemiri
- 1 butir pala
- 1 sdm ketumbar
- 1 sdm merica
- 10 siung bawang merah
- 15 siung bawang putih
- 100 ml santan
- 1 batang sereh
- 6 lembar daun salam
- 6 lembar daun jeruk nipis
- 4 liter air

Cara Membuat:

- Kunyit ditumbuk halus, diperas, diambil airnya.
- Jahe dan lengkuas digeprek.
- Bawang merah, bawang putih, kemiri, pala, ketumbar, dan merica diulek hingga halus, lalu ditumis dengan sedikit minyak sampai matang.
- Semua bumbu dimasukkan ke dalam kuah atau panci berisi 4 liter air, lalu dimasak hingga mendidih. Tambahkan sereh, daun salam, dan daun jeruk nipis.
- Setelah mendidih, baru dimasukkan daging dan tulang kambing. Teruskan merebus dengan api sedang. Setelah daging lunak, masukkan santan dan tambahkan garam sesuai cita rasa yang diinginkan.

Resep dari Ibu Sarimin



TENKLENG BU SARIMIN,

Jl. Pinang I RT 02/IX No. 30, Turi Baru, Cemani,
Solo, 0271 733014.

TENKLENG MBAK DIAH

di Solo Baru (0271 644069),

TENKLENG BU EDI

di gapura Pasar Klewer (0271 651552).



53. NASI GORENG BABAT

Nasi goreng babat adalah satu dari dua nasi goreng yang saya pilih untuk masuk dalam daftar *100 Mak Nyus* ini. Tentu saja, ini harus saya lakukan dengan terlebih dulu meminta maaf kepada nasi goreng merah khas Makassar, nasi goreng rendang khas Minang (digoreng dengan dedak rendang yang super-gurih), dan juara-juara nasi goreng lainnya.

Di masa kecil saya di Semarang dulu, penjual nasi goreng babat membawa pikulannya berkeliling kampung. Di dalam pikulannya, justru tidak akan dapat ditemukan nasi yang merupakan bahan utama sajiannya. Hanya ada anglo alias tungku arang, wajan dan sotil-nya, serta babat-iso dan bumbu-bumbu nasi goreng. Pembeli harus punya nasi untuk digoreng oleh si penjual. Sungguh, cara dagang yang unik. Mirip tukang jahit yang hanya menerima ongkos jahit untuk bahan yang dibawa pelanggan.

Karakteristik nasi goreng babat adalah: berminyak, berwarna gelap karena kocrotan kecap manis yang *generous*, pedas, dengan cuatan rasa bawang merah dan bawang putih yang sangat intens, serta potongan babat dan iso (usus sapi) yang empuk. Proses menggorengnya juga unik. Biasanya, pedagang nasgorbat tidak memakai sotil (spatula) biasa. Sotil-nya dibuat dari adukan semen yang dibengkokkan. Spatula khusus seperti ini diperlukan karena nasi yang dipakai untuk nasgorbat biasanya justru bukan jenis nasi yang agak pera, melainkan nasi yang pulen. Minyak goreng yang cukup banyak dipakai untuk menumis bumbu akan "menceraikan" nasi yang kempel, sehingga setiap bulir nasi akan terpapar pada bumbunya





Nasgorbat Hengky

yang juga berporsi royal. Dengan spatula bergagang pendek yang mantap itu, nasi pulen ditekan ke wajan.

Sama seperti nasi goreng piritan (No. 46, Jawa Barat), nasgorbat juga jenis nasi goreng *hard core* dengan bumbu yang sangat *ndang*. Sayangnya, karena bumbu nasgorbat sudah dipersiapkan sebelumnya, agak sulit melakukan penyesuaian untuk tingkat kepedasannya.

Nasgorbat favorit saya di Semarang juga berubah-ubah mengikuti dinamika pasar. Di masa lalu, nasgorbat favorit saya adalah **Pak Kariri** yang masih setia mendorong gerobaknya di sekitar Gang Pinggir; serta **Pak Taman** yang mangkal di samping Stadion Diponegoro. Ada juga **Pak Karmin** yang sudah berpindah tempat tiga kali – dari Jembatan Mberok, Pasar Ya'ik, dan sekarang di Simpang Lima. Warung tenda di Jalan Depok juga pilihan bagus.

Tapi, sejak beberapa tahun terakhir, berkat arahan Widya Wijayanti, seorang arsitek yang doyan makan, pilihan saya mulai beralih ke **Pak Hengky**, Jl. Puri Anjasmoro K2 No. 1, +6285225086676. Selain nasgorbat yang ciamik, babat gongso dan paru gorengnya tidak boleh dilewatkan.

RESEP

Berikut ini adalah resep untuk membuat 4 porsi nasi goreng babat

Bahan:

4 mangkuk nasi putih yang agak pulen
200 gram babat/iso/paru yang sudah direbus matang dan empuk.

Bumbu:

50 gram cabai merah
20 gram kemiri
20 gram bawang merah
20 gram bawang putih
3-4 sdm kecap manis

Cara:

- Rebus babat/iso/paru dengan sedikit garam dan bubuk ketumbar. Ganti air rebusan 1-2 kali untuk menghilangkan aroma tidak sedap. Setelah empuk, tiriskan, potong kecil.
- Semua bumbu, kecuali kecap manis, digoreng sampai setengah kering, lalu di ulek atau di-blender.
- Tumis bumbu halus dan potongan babat/iso/paru dengan 6 sdm minyak sayur. Masukkan nasi dan tekan-tekan ke wajan sampai tercerai-berai dan bumbu merata. Tambahkan kecap manis. Sajikan di piring dengan taburan bawang merah goreng.

Resep dari **Hengky**



PAK HENGKY,

Jl. Puri Anjasmoro K2 No. 1, Semarang
+6285225086676.

Selain nasgorbat yang ciamik, babat gongso dan paru gorengnya tidak boleh dilewatkan.

PAK TAMAN

Sisi selatan Stadion Dipanogoro, Semarang
+62818247939



Berbagai jenis jeroan sapi

54. SATE BUNTEL

Sate buntel adalah salah satu permata kuliner kita yang sungguh unik. Ia sungguh beda dibanding semua sate yang ada di Indonesia. Sate buntel adalah sajian khas Solo, dibuat dari daging kambing dicincang halus, dibumbui secara minimalis, lalu dibungkus dengan lembaran lemak tipis (lemak jala). Bentuknya mirip sosis kambing yang ditusuk dengan bilah bambu, lalu dibakar. Sate buntel disajikan dengan sambal dari kecap manis disertai rajangan cabai rawit dan bawang merah. Biasanya juga disertai rajangan kol dan beberapa iris tomat segar.

Penamaan sate buntel tentulah karena sate itu memang dibuntel atau dibungkus dengan selapis lemak, sehingga membentuk seperti sosis. Daging cincang menyatu ketika dibakar di dalam “paket” atau bungkus lemak itu.

Di Timur Tengah, sajian seperti ini disebut *kofta*. Yaitu daging kambing cincang yang dikepalkan pada sebilah besi panjang, tanpa dibungkus lembaran lemak, dan kemudian dibakar. Bedanya, *kofta* bentuknya gepeng dan cenderung kering ketika dilolos dari bilah besinya. Sedangkan sate buntel bentuknya bulat seperti sosis, *juicy* karena bagian dalamnya masih lembab. Penggunaan sambal kecap pun membuat sate buntel lebih unggul daripada *kofta*. *Needless to say*, sate buntel lebih berlemak dibanding *kofta* yang garing. Dan itulah yang membuatnya makin *mak nyus*!



Sate buntel

Sate buntel favorit saya adalah **Sate Kambing Tambaksegaran Asli**, Jl. Sutan Syahrir 149, Solo. Warung sederhana ini milik satu keluarga etnis Tionghoa. Mereka juga buka cabang yang diawaki oleh adik laki-laki di Jl. Gajah Mada 93, Solo. Di cabang ini ada sajian istimewa yang saya sukai, yaitu kikel bakar – yaitu kikel kambing yang dimasak tengkleng sampai empuk, kemudian dibakar.

Seperti halnya penjual sate kambing, di Solo hampir semua penjual sate buntel juga menyajikan tongseng dan tengkleng atau gulai kambing. Juara sate buntel lainnya adalah **Ibu Hj. Bejo**, Jl. Perunggu 10, Lojiwetan, Solo. Di Jakarta, saya belum menemukan sate buntel yang sungguh-sungguh dapat direkomendasikan.

RESEP

Berikut ini adalah resep generik untuk membuat sate buntel.

Bahan

- 400 gram daging kambing > dicincang halus
- 100 gram lemak kambing (bagian tipis lebar)
- ¼ kol (kubis) > dirajang halus
- 2 butir tomat > diiris kasar
- 12-24 tusuk sate

Bumbu

- 8 siung bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 1 sdt ketumbar
- 1 sdt merica

Sambal Kecap

- 1 cangkir kecap manis
- 10 cabai rawit > dirajang
- 10 siung bawang merah > dirajang
- 1 sdt merica

Cara

- Haluskan bumbu, tumis dengan sedikit minyak atau margarin.
- Campurkan tumisan bumbu dengan daging kambing cincang, pisahkan menjadi 12 porsi kecil.
- Kepalkan tiap porsi daging kambing cincang berbumbu, bungkus dengan selembur tipis lemak kambing. Tusuk dengan 1 atau 2 tusukan. Sebaiknya memakai dua tusukan agar lebih kuat.
- Bakar di atas bara arang sampai matang. Cabut tusukan, belah dua, dan sajikan dengan sambal kecap dan rajangan kol serta irisan tomat.



Penggunaan sambal kecap pun membuat sate buntel lebih unggul daripada kofta.

Needless to say, sate buntel lebih berlemak dibanding kofta yang garing. Dan itulah yang membuatnya makin *mak nyus!*

SATE KAMBING TAMBAKSEGARAN ASLI,

Jl. Sutan Syahrir 149, Solo.

Buka cabang yang diawaki oleh adik laki-laki di Jl. Gajah Mada 93, Solo.

IBU HJ. BEJO,

Jl. Perunggu 10, Lojiwetan, Solo.

55. GARANG ASEM

Di Indonesia, khususnya Jawa, nama garang asem ternyata dipakai untuk berbagai jenis makanan. Setidaknya, ada lima jenis masakan Nusantara yang menyebut diri sebagai garang asem, sekalipun penampilannya sangat berbeda. Penamaan atau nomenklatur yang “kacau” ini merupakan isyarat agar kita segera melakukan standarisasi kuliner Nusantara.



Bagi saya, yang paling memenuhi syarat untuk menyandang nama garang asem adalah sajian khas Kudus yang ditampilkan di halaman ini. Definisinya: ayam kukus di dalam bungkus daun pisang dengan rasa asam-pedas.

Bumbu utamanya adalah cabai rawit, tomat hijau, dan belimbing sayur atau belimbing wuluh. Bumbu-bumbu minimalis ini menciptakan rasa asam pedas dalam kaldu bening yang memukau. Daun salam dan daun pisang menyumbangkan aroma yang cantik selama proses pengukusan. Ayamnya harus ayam kampung karena



Garang asem

menghasilkan kaldu yang harum, dan dagingnya tidak hancur dalam proses pengukusan yang lama.

Di Solo, kita sering menemukan versi garang asem seperti ini, tetapi diberi sedikit santan ataupun kocokan telur ayam, sehingga kuahnya tidak lagi bening, dengan *hint* rasa manis. Sedangkan di Yogyakarta, selain bersantan, ada juga garang asem yang bukan dari ayam, melainkan daging sapi cincang yang dibentuk bola-bola kecil. Sajian ini dinamai *bucok bunem*.

Tetapi, di Pekalongan, bila kita memesan garang asem, yang keluar adalah *rawon* daging sapi. Di Tuban, garang asem adalah

masakan asam pedas berkuah santan dengan warna kuning kemerahan. Mirip mangut, tetapi asam. Di Surabaya, garang asemnya mirip garang asem Tuban, tetapi ikan yang dipakai adalah bandeng. Cara memasak garang asem Surabaya ini cocok dengan namanya, karena bumbu-bumbu utamanya – cabai, bawang putih, dan bawang merah – ditusuk lidi lalu dibakar (digarang) dulu, dan kuahnya mencuatkan rasa asam.

Di Lasem, perbatasan Jawa Tengah dan Jawa Timur, kaum peranakan Tionghoa memasak babi dengan bumbu garang asem. Selain daging babi, juga ditambahkan rebung dalam masakan berkuah dengan *tone* asam-manis ini. Sebetulnya, masakan ini lebih umum dikenal dengan nama asem-asem.

Di Bali, garang asemnya tampil lain lagi. Di Pulau Dewata ini, sajian ini langka karena orang baru memasak garang asem untuk mengolah ayam jago yang kalah aduan. Ayam jantan ini biasanya bertekstur alot karena sangat berotot, sehingga harus direbus lama. Bumbu-bumbunya juga harus kuat dengan cita rasa pedas dan asam yang *nendang*. Karena direbus lama, kuahnya tereduksi menjadi pekat dan berwarna gelap. Sehari-hari, jenis masakan ini dapat ditemukan di Warung Mardika di Kadewatan, Bali.

Garang asem favorit saya disajikan oleh **RM Sari Rasa**, Jl. Agil Kusumadya 20, Jatikulon, Kudus, 0291 442218. Di Kartasura, Solo, juga ada warung kecil yang sudah puluhan tahun mempertahankan reputasinya sebagai penyaji garang asem juara. **Warung Mbah Semar**, Jl. Adisumarmo, Kartasura (dekat pertigaan jalan raya Semarang-Solo). Garang asem di warung ini sangat khas, memakai kocokan telur ayam kampung. Boleh juga cicipi garang asem bersantan dari **WM Pecel Solo**, Jl. Prof. Soepomo 55, Solo, 0271 713667. Pecel Solo sudah mempunyai beberapa cabang di berbagai kota.



Garang asem, sebelum dimasak

RESEP

Bahan:

- 2 ekor ayam kampung
- 1 kg tomat hijau
- ½ kg cabai rawit
- ¼ kg belimbing wuluh
- 6 lembar daun salam

Bumbu:

- 10 butir kemiri
- 5 siung bawang putih
- 5 siung bawang merah
- 1 jempol lengkuas

Cara:

- Ayam dipotong kecil-kecil. Tomat, cabai rawit, dan belimbing wuluh dirajang kasar.
- Semua bumbu diulek halus, lalu ditumis sampai matang, dicampur dengan 2 liter air, matikan api.
- Campurkan rajangan cabai rawit, tomat, dan belimbing wuluh.
- Bungkus potongan ayam dengan campuran bumbu dan air di dalam daun pisang, masukkan 1 lembar daun salam ke dalam setiap bungkus, lalu kukus sekitar dua jam sampai empuk.

Resep dari **Hj. Yully**, RM Sari Rasa



Garang asem favorit saya disajikan oleh:

RM SARI RASA,

Jl. Agil Kusumadya 20, Jatikulon,
Kudus, 0291 442218.

Di Kartasura, Solo, juga ada warung kecil yang sudah puluhan tahun mempertahankan reputasinya sebagai penyaji garang asem juara.

WARUNG MBAH SEMAR,

Jl. Adisumarmo, Kartasura
(dekat pertigaan jalan raya Semarang-Solo).

WM PECEL SOLO,

Jl. Prof. Soepomo 55, Solo, 0271 713667.
Pecel Solo sudah mempunyai beberapa cabang di berbagai kota, termasuk Eat and Eat, dan Pasar Apung Sentul City.

56. TAUTO

Sebagai salah satu jenis *comfort food* yang sangat populer di seluruh Nusantara, soto memang hadir dalam ratusan versi di Indonesia. Bukan saja versinya yang berbeda, namanya pun kadang-kadang sangat khas. Di Makassar, soto disebut coto. Di Banyumas disebut sroto. Di Tegal namanya sauto. Begitu sampai di Pekalongan, namanya pun menjadi tauto.

Tauto bukanlah jenis soto yang encer dan segar. Tauto bisa disejajarkan dengan coto sebagai soto berkuah garang. Menonjok! Kuahnya adalah kaldu sapi atau kerbau, dimasak dengan tauco dan bumbu-bumbu tajam pedas. Karena itu, makan tauto harus disertai dengan nasi dalam jumlah banyak agar tidak kepedasan atau terlalu gurih.

Biasanya tauto dibuat dari daging sapi, berikut babat dan parunya. Tetapi, sesungguhnya, model asli tauto selalu dibuat dari daging dan jeroan kerbau. Penggunaan tauco sebagai bumbu aromatik memang awalnya bertujuan untuk meredam aroma daging kerbau yang lebih hewanih itu. Sekarang bahkan ada pula yang menjajakan tauto ayam, atau tauto daging sapi tanpa menyertakan jeroannya. Taburan daun bawang dan selederi dalam porsi *generous* ikut membentuk karakter khas tauto.

Salah satu tauto favorit saya di Pekalongan adalah **Soto PPIP**, Jl. Dr. Wahidin (depan Koperasi Batik), Pekalongan, 0285 429171. Warung sederhana ini diawaki oleh beberapa mbak-mbak. Tetapi, tauto-nya sungguh sangar. Bumbunya berani, dan aroma maupun cita rasanya sangat mantap. Tauto juara lainnya di Pekalongan antara lain adalah:



Pak Masduki di Alun-alun, **H. Rochmani** di Terminal Sayun, dan **H. Damudji** di Jl. Agus Salim.

Sekalipun tauto umumnya disajikan bersama nasi putih, sesungguhnya tauto lebih serasi disantap dengan lontong. Persis seperti coto yang disantap dengan ketupat atau buras.

Di Jakarta, bila rindu masakan Pekalongan – seperti tauto dan megono – tujuan saya adalah warung sederhana milik teman saya, Lukman Bilfaiq, mantan karyawan *TEMPO*. Papan nama warungnya, **Tauto Pekalongan**, Jl. Tebet Timur Dalam Raya (Depan PSPT), Jakarta Selatan, 021 8297772. Selain tauto-nya yang sangar, nasi megononya juga mantap.



Tauto, soto dengan tauco

RESEP

Berikut ini adalah resep generik untuk membuat tauto khas Pekalongan.

Bahan

- 300 gram daging sapi
- 300 gram babat sapi
- 300 gram paru sapi
- 2 batang daun bawang
- 3 batang selederi
- 2 jeruk nipis > dibelah empat
- 50 gram soun > direndam air panas sampai empuk, ditiriskan
- 5 sdm tauco
- 2 lembar daun salam
- 2 batang serai > dimemarkan

Bumbu

- 5 cabai merah keriting
- 8 siung bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 1 sdt lada putih
- ½ sdt bubuk pala
- Garam secukupnya

Cara

- Rebus babat dan paru sampai empuk. Agar tidak bau, ganti air rebusan 2-3 kali sampai air rebusan tidak berbau. Setelah empuk, potong kecil-kecil dan dinginkan.
- Rebus daging sapi dengan 2 liter air, dengan daun salam, dan serai. Setelah matang dan empuk, potong kecil-kecil dan dinginkan.
- Haluskan semua bumbu, tumis dengan sedikit minyak, masak dengan sekitar 1,5 liter kaldu dari rebusan daging. (Kaldu rebusan jeroan jangan dipakai). Tambahkan potongan daging/babat/paru dan tauco ke dalam masakan.
- Tata soun di mangkuk, isi dengan potongan daging/babat/paru, taburi dengan rajangan daun bawang dan selederi, tuangi kuah secukupnya. Bila perlu, bisa ditambahkan setengah butir telur ayam rebus.



Di Jakarta, bila rindu masakan Pekalongan - seperti tauto dan megono - tujuan saya adalah warung sederhana milik teman saya, Lukman Bilfaiq, mantan karyawan *TEMPO*.

Papan nama warungnya:

TAUTO PEKALONGAN,

Jl. Tebet Timur Dalam Raya (Depan PSPT),
Jakarta Selatan, 021 8297772.

Selain tauto-nya yang sangar, nasi megono-nya juga mantap.

57. GUDEG MANGGAR

Yogyakarta sering disebut sebagai Kota Gudeg. Maklum, dari kota inilah gudeg mulai menyebar ke seluruh antero Nusantara dan menjadi sajian populer. Bahan dasar gudeg adalah nangka muda yang disebut gori dalam dialek setempat. Gudeg hadir dalam dua versi, yaitu: kering dan basah. Gudeg kering adalah gudeg yang setelah direbus kemudian ditiriskan dan “digoreng” tanpa minyak dengan menambahkan gula merah. Kebanyakan gudeg kering mempunyai cita rasa manis yang intens. Sedangkan gudeg basah cenderung kurang manis. Kadang-kadang ada juga gudeg yang dicampur daun singkong atau kol keriting hijau.

Khusus di daerah Bantul, ada jenis gudeg lain yang populer, yaitu gudeg manggar. Manggar adalah putik bunga kelapa muda yang dipakai sebagai bahan utama menggantikan nangka muda. Menurut beberapa sumber, penggunaan manggar sebagai pengganti nangka muda merupakan bentuk perlawanan di masa lalu. Konon, sebagian rakyat Bantul pada masa Perang Diponegoro melawan kekuasaan Sultan Hamengkubuwono yang pada waktu itu mereka anggap memihak pada kepentingan Hindia-Belanda. “Kuliner Perlawanan” inilah yang kemudian menghasilkan gudeg manggar – ikon kuliner Bantul hingga saat ini.

Secara umum, gudeg manggar mempunyai cita rasa yang sama dengan gudeg nangka muda. Ini disebabkan karena bumbu-bumbu yang dipakai persis sama. Bedanya adalah pada tekstur nangka muda yang lebih empuk, sedangkan manggar bertekstur lebih krenyes-krenyes.



Gudeg manggar Bu Dullah

Seperti halnya gudeg, gudeg manggar pun biasanya disandingkan dengan berbagai lauk-pauk, seperti: opor ayam berkuah kental, sambal goreng krecek (kerupuk kulit), tahu dan tempe bacem, dan lain-lain. Ada pula yang menambahkan blondo (tahi minyak kelapa) atau areh (kepala santan kental) untuk membuatnya lebih gurih. Jangan lupa rempeyek, kerupuk kulit, atau kerupuk lain sebagai pendamping yang memperkaya tekstur kelengkapan sajian ini.

Gudeg manggar sempat menjadi langka karena kehilangan peminat. Namun, sejak beberapa tahun belakangan, gudeg manggar kembali naik daun setelah beberapa media massa menampilkannya sebagai kuliner pusaka yang wajib dilestarikan. Di berbagai festival kuliner pun hampir dapat dipastikan kehadiran gudeg manggar yang mendapat perhatian ramai.

Favorit saya adalah **Gudeg Manggar Bu Dullah**, Jebungan, Serayu, RT05, Desa Bantul, Kecamatan Bantul, Kabupaten Bantul, DI Yogyakarta, 0274 368429

RESEP

Bahan:

- 1 kg manggar (bunga kelapa muda)
- 1 butir kelapa

Bumbu:

- 100 gram bawang merah
 - 50 gram bawang putih
 - 30 gram kemiri
 - 2 sdm ketumbar
 - 2 lembar daun salam
 - 2 ruas jari lengkuas (laos) > dimemarkan
 - ¼ kg gula merah > atau sesuai selera
 - 1 bungkus tempe semangit (tempe yang menuju busuk)
- Garam secukupnya

Cara memasak:

- Kelapa diparut, dan diperas menjadi santan kental.
- Semua bumbu – kecuali daun salam dan lengkuas – diulek sampai halus.
- Bumbu halus ditumis dengan sedikit minyak, kemudian masukkan santan kental, daun salam, dan lengkuas yang telah dimemarkan.
- Setelah mendidih, masukkan manggar. Teruskan memasak dengan arang atau kayu bakar selama kurang lebih empat jam. Pertahankan api kecil, agar masakan tidak hangus.
- Gudeg disajikan dengan santan kental dan lauk-pauk lain, seperti: opor ayam, sambal goreng krecek (kerupuk kulit), dan lain-lain.

Resep dari **Bu Uminah**, Gudeg Manggar Bu Dullah



GUDEG MANGGAR BU DULLAH

Jebungan, Serayu, RT05, Desa Bantul,
Kecamatan Bantul, Kabupaten Bantul,
DI Yogyakarta, 0274 368429



58. LONTONG OPOR

Lontong dan ketupat hadir di seluruh Indonesia dalam berbagai penampilannya. Ada lontong berukuran jumbo seperti yang biasa dipakai para penjual kupat tahu. Ada juga disebut tepo, agak besar dan berbentuk limas. Juga buras atau burasa khas Makassar dengan bentuk yang khas dan dimasak dengan santan.

Lontong hadir pada perayaan-perayaan, tetapi juga hadir sehari-hari. Hampir setiap kota memiliki versi lontong sayur atau ketupat sayur andalan masing-masing. Khusus untuk lontong opor, pilihan saya jatuh pada sajian mlekoh yang selalu membuat saya rindu. Secara senda gurau, kami menyebutnya sebagai Menpora Madame Tum – Menteri Opor Ayam Mbak Tum. Ini untuk menunjukkan bahwa lontong opor Mbak Tum punya peringkat beberapa lapis di atas yang lain.

Di warung tenda **Mbak Tum**, Jalan Peterongan, seberang Sri Ratu, Semarang, +628529139549, yang hanya buka malam hari, opornya bisa dimakan dengan lontong atau nasi. Saya sarankan memilih lontong, karena teksturnya yang lembut sangat cocok dengan kuah opornya yang membuai. Opornya berwarna kuning agak pucat, tetapi santannya sangat kental dan gurih. Lauk pendampingnya adalah sambal goreng krecek (kerupuk kulit sapi), dan gulai koyor (tendon sapi) yang sungguh mak nyus. Jangan lewatkan sambal goreng petainya yang aduhai.

Kemewahan cita rasa lontong opor Mbak Tum ini ternyata berbanding terbalik dengan harganya yang sangat murah meriah.



Lontong opor nan mlekoh

Tak heran bila pembelinya tak pernah berhenti mengalir ke warung sederhana di pinggir jalan ini.

Di Semarang juga ada lontong capgomeh istimewa dimasak **Nyah Ik** di Gang Pinggir (kedai jamu Air Mancur), kawasan Pecinan. Lontong capgomeh adalah versi lontong opor lengkap dengan sentuhan cita rasa peranakan, kuahnya berwarna merah karena cabai dari sambal goreng. Lontong capgomeh juga memakai taburan bubuk kedelai goreng yang memperkaya teksturnya.

Di Desa Sunggingan, Kudus, sekitar 50 kilometer di timur Semarang, ada juga opor juara yang patut dicatat. Di sini, cara memasak opornya sangat unik. Bumbu opor dimasukkan ke dalam seekor ayam utuh yang kemudian dimasak dengan santan. Setelah matang, ayam dikeluarkan dari kuah, dan kemudian dibakar sebentar.

RESEP

Berikut ini adalah resep generik opor ayam sebagai lauk lontong atau nasi putih.

Bahan

- 1 ekor ayam > dipotong menjadi 4 atau 8 bagian
- 1 butir kelapa > diperah menjadi santan

Bumbu

- 5 siung bawang merah
- 2 siung bawang putih
- 1 sdt ketumbar
- 2 sdt garam
- 2 sdm gula merah (disisir)
- 4 butir kemiri
- 2 lembar daun salam
- 2 batang serai > dimemarkan
- 2 jempol lengkuas > dimemarkan

Cara

- Haluskan bawang merah, bawang putih, ketumbar, kemiri, dan garam. Tumis dengan sedikit minyak sayur.
- Masukkan potongan ayam, tumis sebentar, kemudian tambahkan santan. Masukkan gula merah, salam, serai, dan lengkuas. Masak hingga matang.



WARUNG TENDA MBAK TUM

Jalan Peterongan, seberang Sri Ratu, Semarang,
+628529139549

hanya buka malam hari, opornya bisa dimakan dengan
lontong atau nasi.

Lontong capgomeh istimewa masakan

NYAH IK GANG PINGGIR, SEMARANG

(kedai jamu Air Mancur), kawasan Pecinan.



Lontong capgomeh



Mbak Tum



11

JAWA
TIMUR

Jawa Timur adalah salah satu kawasan kuliner penting di Indonesia. Masakan Jawa Timur diakui sebagai salah satu masakan paling lezat. Di masa kecil saya, Ibunda yang kelahiran Jawa Timur selalu mencari pembantu asal Madura yang dipujinya sebagai maestro dapur paling unggul.

Masakan Jawa Timur ditandai dengan karakter pedas dan gurih yang seimbang. Masakan Jawa Timur juga tidak malu-malu menampilkan gradasi lemak maupun santan secara berlebihan. Lontong kikil yang berlemak, rawon dengan limpahan lemak iga atau dengkul sapi dalam porsi yang *generous*, adalah contoh-contoh masakan *machtig* yang dibanggakan Jawa Timur. Dalam hal supremasi kepedasan, ada masakan dengan julukan rajungan rheumason atau sego tempong karena pedasnya yang sungguh menonjok serasa ditempeleng.

Sekali lagi saya harus mohon maaf karena hanya mencantumkan lima masakan khas Jawa Timur di dalam senarai ini. Padahal, kenyataannya, masakan Jawa Timur sangat kaya jenis dan ragamnya. Masakan khas Tuban, misalnya, diakui sebagai masakan yang paling lengkap bumbunya. Contoh: becek mentok – masakan rumahan dengan bumbu 13 rempah. Pengaruh Madura juga hadir dalam banyak masakan daerah Jawa Timur. Contohnya adalah nasi krawu di Gresik dan nasi buk di Malang yang justru tidak ditemukan di Pulau Madura karena keduanya adalah kreasi para diaspora Madura yang tersebar di seluruh Jawa Timur.

Akulturası budaya dapur Tionghoa juga tampak jelas jejaknya di Jawa Timur. Popularitas cwi mi dan bakso/bakwan dari Malang, ote-ote dari Porong, serta bakmoy, adalah beberapa contoh nyata. Begitu juga pengaruh dapur Arab seperti terlihat pada krengsengan kambing, gulai kacang ijo, dan lain-lain.

Beberapa masakan khas Jawa Timur lain yang melegenda, tetapi tidak saya cantumkan dalam *100 Mak Nyus* ini antara lain adalah: lontong kikil, tahu tektek, tahu campur, lontong balap, lontong kupang, pecel semangi, sate ponorogo, dan banyak lagi.



Lontong kikil



Daging dan jeroan sapi



Soto daging sapi

59. SOTO AYAM

Indonesia adalah Negeri 1001 Soto. Hampir setiap daerah Nusantara memiliki jenis dan karakter soto-nya masing-masing. Dari sekian banyak varian soto ayam Nusantara, saya harus memilih soto ayam gaya Lamongan sebagai pilihan favorit saya. Selapis lebih unggul di atas soto ayam dari Banjarmasin yang juga tidak kalah gurih.

Soto ayam lamongan terdiri atas ayam goreng yang disayat tipis-tipis, dengan kuah encer bening yang dibuat dari kaldu ayam kampung yang sungguh gurih, rajangan kol, dan soun. *Topping*-nya adalah taburan koya, rajangan daun bawang, dan bawang merah goreng. Kondimen-nya adalah sambal, kecap manis, dan sari jeruk nipis. Koya adalah kerupuk udang goreng yang ditumbuk sampai halus dengan bawang putih goreng. Aromanya sangat harum, dan menciptakan sensasi krenyes-krenyes pada kuah kaldu soto yang gurih. *Comfort food* ini mudah disukai siapa saja dan kapan saja.

Soto ayam gagrak Lamongan favorit saya adalah **Soto Ayam Pak Sadi**, Jl. Ambengan 3A, Surabaya, 031 5323998. Dulunya Pak Sadi berjualan soto dengan gerobaknya di dekat sekolah di Jalan Ambengan, Surabaya, sehingga dikenal dengan nama **Soto Ambengan**. Ketika ia mulai mengembangkan usahanya, ia memilih *branding* Pak Sadi – lengkap dengan fotonya – yang terbukti berhasil dan sekarang sudah hadir di banyak kota besar Indonesia. Di Jakarta, gerai Pak Sadi yang sering saya kunjungi





Soto ayam Pak Sadi

berlokasi di Jalan Wolter Monginsidi 28, Jakarta Selatan. Jangan heran, Soto Ayam Pak Sadi ini sudah masuk Wikipedia juga, lho? Legendaris dan eksis banget.

Di Soto Ayam Pak Sadi, selain ayam goreng, bisa dipilih brutu ayam (bagian ekor/tungging ayam), uritan (telur ayam muda yang masih di dalam perut), dan jeroan ayam. Tingkat kegurihannya sangat pas – baik di makan dengan ataupun tanpa nasi.

Soto lain yang saya sukai bila sedang berkunjung ke Surabaya adalah soto daging sapi gagrak Madura. Favorit saya adalah **Soto Madura Gubeng Pojok Asli**, Jl. Kusuma Bangsa 30, Surabaya, 031 3891164. Dulunya, angkringan soto ini berpangkalan di pojok jalan di seberang Stasiun Gubeng.

RESEP

Berikut ini adalah resep generik untuk membuat soto ayam gagrak Lamongan.

Bahan

- 1 ekor ayam kampung
- 6 butir telur ayam > direbus
- ¼ kol atau kubis > dirajang halus
- 4 batang serai (sereh)
- 6 lembar daun jeruk purut
- 2 lembar daun salam
- 200 gram soun > direndam air panas, tiriskan setelah lunak
- 2 batang daun bawang > dirajang halus
- bawang merah goreng secukupnya

Bumbu

- 8 siung bawang putih
- 5 siung bawang merah
- 5 butir kemiri > disangrai
- 1 kelingking jahe > dibakar
- 1 kelingking kunyit > dibakar
- 2 sdm bubuk merica putih

Cara

- Rebus ayam kampung utuh dalam sekitar 3 liter air, dengan serai, daun salam, daun jeruk purut, dan sedikit garam.
- Bila sudah empuk, angkat ayam, tiriskan, dan goreng dengan minyak goreng.
- Bumbu-bumbu dihaluskan dan ditumis dengan sedikit minyak. Masukkan ke dalam kaldu dan teruskan memasak dengan api kecil.
- Penyajian: tata soun dan rajangan kol di mangkuk kecil, masukkan sayatan tipis-lebar ayam goreng, setengah telur ayam rebus, siram dengan kuah soto, taburi dengan rajangan daun bawang, bawang merah goreng, dan koya.
- Untuk koya, tumbuk 2 kerupuk udang goreng dan 2 sdm bawang putih goreng sampai menjadi bubuk halus. Taburkan hanya sesaat sebelum menyantap soto. Bila terlalu lama terendam kuah panas, koya akan menjadi lembek dan kehilangan tujuannya sebagai *contrasting texture*.

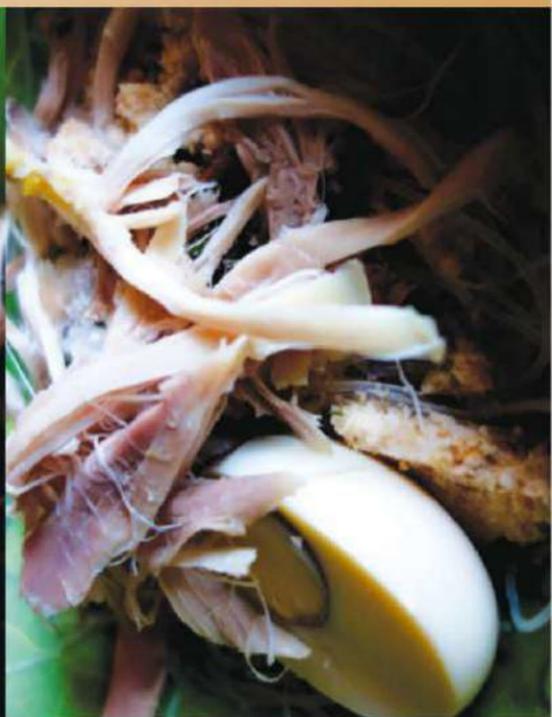


SOTO AYAM PAK SADI

Jl. Ambengan 3A, Surabaya, 031 5323998.

SOTO MADURA GUBENG POJOK ASLI

Jl. Kusuma Bangsa 30, Surabaya, 031 3891164.



60. NASI KRAWU

Tidak ada perdebatan untuk menyatakan bahwa nasi krawu adalah sajian khas Gresik. Tetapi, tidak pula diragukan bahwa nasi krawu menampilkan karakter spesifik dapur Madura. Nasi krawu memang tidak dapat ditemukan di Pulau Madura. Tetapi, kenyataannya, semua penjual nasi krawu di Gresik adalah ibu-ibu asal Madura.

Konon, nasi krawu pertama kali diujakan di Gresik oleh Mbuk Su (Ibu Sufayah). Popularitas nasi krawu Mbuk Su ini membuat bermunculannya berbagai warung nasi krawu dengan nama sama. Tidak mudah lagi mencari jejak mana Mbuk Su yang asli, karena semua mengaku asli.

Nasi krawu adalah nasi putih – biasanya dibungkus dalam daun pisang – dengan lauk *default* sebagai berikut: tiga jenis serundeng, sambel Madura berwarna gelap dekil dengan rasa super pedas, dan krengsengan daging/jeroan sapi. Satu serundeng berwarna coklat dan bernuansa manis. Satu lagi berwarna jingga (oranye) bernuansa pedas. Serundeng yang ketiga berwarna coklat gelap dan agak lembab, rasanya gurih, dibuat dengan keluak.

Lauk utamanya adalah krengsengan daging dan jeroan sapi. Krengsengan adalah cara masak khas Jawa Timur, yaitu dibacem atau *slow cooking* dengan bumbu utama kecap manis, bawang merah, dan bawang putih. Hasilnya adalah daging yang sangat empuk dan lembut, dan bumbu meresap hingga ke setiap seratinya. Ada juga yang memakai daging kambing untuk krengsengan. Lauk lain yang cocok untuk nasi krawu adalah empal dan tempe goreng.



Nasi krawu

Tentu saja, nasi krawu favorit saya adalah dari **Mbuk Su**, Jl. Raden Santri 19, Gresik, 0813 32100029. Mbuk Su juga buka cabang di Surabaya. Di Surabaya juga ada penjual nasi krawu lain yang saya sukai, yaitu **Nasi Krawu Bu Rida**, Jl. Adityawarman. Di Jakarta ada sekelompok penjual nasi krawu Gresik. Mereka menjajakannya di mobil-mobil yang diparkir berjajar di sepanjang jalan menuju pintu masuk TMII (Taman Mini Indonesia Indah).

RESEP

Berikut ini adalah resep generik untuk membuat krengsengan daging/jeroan sapi – lauk utama untuk nasi krawu.

Bahan

500 gram daging sapi has dalam
1 jempol lengkuas
4 lembar daun salam
4 lembar daun jeruk
2 batang serai
300 ml santan kental

Bumbu Halus

10 siung bawang merah bawang merah
6 siung bawang putih
4 butir kemiri
1 jempol jahe
1 ruas kelingking kunyit
50 gr gula merah
Garam secukupnya

Cara

- Rebus daging sapi dengan sedikit garam, daun salam, daun jeruk, serai, lengkuas. Setelah matang, dinginkan dan suwir kasar.
- Haluskan semua bahan bumbu halus, tumis dengan sedikit minyak, lalu tuangkan santan.
- Masukkan suwiran daging sapi, dan teruskan memasak sampai santan pecah dan terpisah minyaknya. Pada titik ini masakan sudah berwarna coklat kehitaman dan berminyak.



MBUK SU

Jl. Raden Santri 19, Gresik, 0813 32100029.

NASI KRAWU BU RIDA

Jl. Adityawarman.

Di Jakarta ada sekelompok penjual nasi krawu Gresik. Mereka menjajakannya di mobil-mobil yang diparkir berjajar di sepanjang jalan menuju pintu masuk TMII (Taman Miniatur Indonesia Indah).



61. AYAM LODHO

Sulit sekali mencari konfirmasi tentang riwayat dan asal-usul masakan khas Jawa Timur ini. Ada yang bilang masakan ini khas Tulungagung. Tetapi, ada juga yang menyebut Trenggalek maupun Lumajang sebagai tempat “kelahiran” masakan ini. Tingginya populasi masyarakat keturunan Madura di kota-kota itu menguatkan dugaan adanya pengaruh kuliner Madura dalam manifestasi ayam lodho ini.



Makna dari nama ayam lodho inipun tidak diketahui secara pasti. Kata *lodho* dalam bahasa Jawa tidak mengacu pada kata “pedas” yang menjadi ciri utama masakan ini. Istilah Jawa lain, *lodoh*, berarti empuk sampai dagingnya *moprol*. Beberapa orang tua meyakini bahwa *lodho* bermakna makanan gurih dari santan yang sudah sangat kental (*fully reduced*). Bahasa Jawa yang paling mendekati untuk kekentalan dan kekeringan santan ini adalah: *mbloodho*. Bahkan, ada yang sengaja menambahkan *blondho* (galendo, tahi minyak kelapa) pada tahap akhir pemasakannya.

Intinya, ayam lodho adalah ayam kampung bakar/panggang yang dimasak lagi dalam santan dengan bumbu mirip kari pedas. Karena dimasak sangat lama dengan api kecil – biasanya dengan kayu, bukan arang ataupun kompor gas – santannya menjadi kental dan kering. Dalam bahasa Jawa, proses memasak lama agar bumbunya merasuk ini disebut *kothok*. Proses ini juga menghasilkan tekstur daging ayam yang empuk dengan bumbu meresap. Pemasakan



Ayam lodho

dengan tungku kayu juga menghasilkan aroma asap (*smokey*) ke dalam masakan ini.

Lamanya waktu yang diperlukan untuk memasak ayam lodho membuat masakan ini biasanya diinapkan semalam sebelum disantap keesokan harinya. Proses menginapkan masakan ini membuat santan kentalnya mengalami fermentasi ringan secara alamiah, sehingga meningkatkan citarasanya. *Flavor* utama yang menonjol adalah gurih dan pedas.

Karena cara masaknya yang lama dan sulit, ayam lodho sempat redup popularitasnya. Tetapi, sejak kuliner tradisional kembali *trendy*, ayam lodho pun tampil kembali meramaikan peta kuliner Jawa Timur yang dinamis. Setidaknya, ayam lodho pasti akan hadir pada setiap festival kuliner di kota-kota besar Jawa Timur. Favorit saya adalah **Warung Lama (sejak 1925)**, Jl. KH Zainul Arifin 45B, Malang, 0341 363036.

RESEP

Bahan:

- 1 ekor ayam kampung > dibelah (bekakak, ingkung)
- 1 butir kelapa > diparut dan diperas menjadi santan kental dan encer

Bumbu Halus:

- 2 sdm garam
- 10 siung bawang merah
- 10 siung bawang putih
- 3 ruas jari kunyit
- 2 ruas jari jahe
- 1 ruas jari kencur
- 2 cabai merah keriting (direbus dulu)

Bumbu Kasar:

- 1 sdm lada putih > tumbuk kasar
- 1 sdm ketumbar > tumbuk kasar
- 1 sdt jintan
- 100 gram cabai rawit
- 1 jempol lengkuas > dirajang kasar
- 3 batang sereh
- 3 lembar daun jeruk purut
- 2 lembar daun salam

Cara membuat:

- Ayam dilumuri garam dan dibakar setengah matang.

- Semua bahan bumbu halus diulek atau di-*blender* sampai halus.

- Semua bahan bumbu kasar – kecuali daun salam, daun jeruk purut, dan sereh – ditumis dengan sedikit minyak. Setelah matang, bumbu halus dicampurkan ke dalam tumisan bumbu kasar, dan teruskan menumis sampai bumbu matang.

- Tambahkan santan encer ke dalam tumisan.

- Masukkan ayam bakar ke dalam wajan, tambahkan sereh, daun salam, dan daun jeruk purut. Teruskan memasak dengan api kecil sampai mendidih.

- Tambahkan santan kental. Teruskan memasak dengan api kecil sampai kuahnya menjadi sangat kental (dalam bahasa Jawa disebut: *mblondho*).

- Sebaiknya masakan ini disimpan semalam, dan dipanaskan kembali keesokan hari untuk disantap dengan nasi gurih (nasi uduk) dan urap sayur.

Resep dari Ibu **Susana Bachtiar**, Warung Lama, Malang



Kata *lodho* dalam bahasa Jawa tidak mengacu pada kata “pedas” yang menjadi ciri utama masakan ini.

Istilah Jawa lain, *lodoh*, berarti empuk sampai dagingnya *moprol*. Beberapa orang tua meyakini bahwa *lodho* bermakna makanan gurih dari santan yang sudah sangat kental (*fully reduced*).

WARUNG LAMA (SEJAK 1925)

Jl. KH Zainul Arifin 45B, Malang, 0341 363036.

62. RAWON

Rawon adalah masakan tradisional ikonik dari Jawa Timur yang sudah me-nasional. Rumah-rumah makan yang menyajikan masakan Indonesia hampir selalu menampilkan rawon sebagai salah satu menu andalannya.



Rawon adalah masakan berkuah encer, semacam sop daging sapi dengan cita rasa gurih yang sangat intens. Kaldunya yang berwarna coklat kehitaman adalah karena keluak – juga disebut pucung atau buah kepayang – sebagai bahan utamanya. Keluak menciptakan rasa dan aroma *earthy* yang sangat khas. Dagingnya sangat empuk, terutama karena pilihan daging sandung lamur yang mengandung banyak kolagen dan lemak, serta proses memasak lama dengan api kecil.

Rawon selalu disajikan dengan sambal terasi yang pedas, kecambah (tauge mentah) mentah untuk ditaburkan ke dalam kuahnya selagi panas, telur asin, dan kerupuk udang. Karena rawon hampir selalu disantap dengan nasi, maka kuahnya memang sangat gurih dan agak kental. Tetapi, bila dikehendaki untuk disantap sebagai sop pembuka hidangan, rawon bisa diencerkan agar tidak terlalu gurih dan asin.



Rawon iga

Dalam perkembangannya, rawon tidak hanya dibuat dari daging sapi, tetapi juga lutut (dengkul) sapi, buntut sapi, dan iga sapi. Kreativitas baru ini membuat rawon semakin populer dan digemari masyarakat sebagai makanan gaul. Sebagai *comfort food*, rawon juga bisa disantap kapan saja: sarapan, makan siang, maupun makan malam.

Favorit saya adalah **RM Rawon Nguling**, Jalan Raya Tambakrejo 75, Kecamatan Tongas, Kabupaten Probolinggo. Rawon Nguling sudah membuka berbagai cabang di Malang, Surabaya, Pandaan, Sidoarjo, dan Balikpapan. Cabangnya di Jakarta dapat dijumpai di Jl. Cikajang 49, Kebayoran Baru, Jakarta Selatan, 021 7394319. Kalau sedang di Malang, saya juga suka rawon di **Soto Rampil**, Jl. Panglima Sudirman 71A, 0341 369304. Kalau di Soto Rampil, jangan lupa mencomot mendol alias perkedel tempe yang akan membuat Anda merem-melek.

RESEP

Berikut ini adalah resep generik untuk membuat rawon.

Bahan

- 750 gram daging sapi > pilih sandung lamur atau bagian has yang ada sedikit lemak
- 4 sdm air asam jawa
- 2 batang serai > dimemarkan
- 2 batang daun bawang
- 1 jempol lengkuas > dimemarkan
- 5 lembar daun jeruk

Bumbu Halus

- 5 butir keluak
- 4 cabai merah keriting > dibelah, dibuang bijinya
- 8 siung bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 2 sdm ketumbar
- 1 ruas kunyit
- Garam secukupnya

Cara

- Rebus daging dalam 1 liter air, dengan air asam jawa, daun jeruk, lengkuas, serai, dan daun bawang. Setelah empuk, dinginkan dan daging dipotong kubus. Simpan kaldu dan tambahkan air hingga mencapai sekitar 800 ml.
- Haluskan bumbu dan tumis dengan sedikit minyak. Campurkan ke dalam kaldu dan masak bersama daging sampai empuk.
- Sajikan dengan nasi putih, sambal, taugé pendek, kerupuk udang, dan telur asin.



RM RAWON NGULING

Jalan Raya Tambakrejo 75, Kecamatan Tongas,
Kabupaten Probolinggo.

Rawon Nguling sudah membuka berbagai cabang
di Malang, Surabaya, Pandaan, Sidoarjo, dan Balikpapan.

Cabangnya di Jakarta dapat dijumpai di Jl. Cikajang 49,
Kebayoran Baru, Jakarta Selatan, 021 7394319.

Kalau sedang di Malang, saya juga suka rawon

SOTO RAMPAL

Jl. Panglima Sudirman 71A, Malang, 0341 369304.

Kalau di Soto Rampal, jangan lupa mencomot mendol alias
perkedel tempe yang akan membuat Anda merem-melek.

63. RUJAK CINGUR

Entah kenapa, sajian favorit saya ini ternyata merupakan *extreme cuisine* bagi banyak orang. Menurut teman-teman yang tidak berani mencicipi rujak cingur, ada tiga hal yang membuatnya tampak “mengerikan”. Pertama, karena pada dasarnya memang bukan penyuka sayur. Kedua, karena bumbunya yang tampak hitam dekil. Ketiga, karena cingur yang memang adalah bagian moncong sapi yang *nyilkenyil* penuh kolagen – dianggap terlalu vulgar untuk disantap.

Sekalipun rujak cingur memerlukan *acquired taste* untuk dapat disukai kebanyakan orang, saya tetap memasukkannya ke dalam senarai *100 Mak Nyus* ini karena kenyataannya memang sangat banyak penggemarnya.

Rujak cingur adalah sajian sayur kukus dan irisan buah – kangkung, kacang panjang, tauge, bengkuang, ubi jalar, mentimun, kedondong atau mangga muda – dengan irisan tahu goreng, tempe goreng, dan cingur goreng, disiram dengan saus pedas dari campuran petis dan kacang tanah sangrai. Ada juga yang membuatnya lebih istimewa dengan memakai kacang mede.

Bagi penyuka petis, ini adalah sambal atau saus petis *at its best*. Bagi yang suka pedas, ini juga kesempatan untuk memesan sambal yang ekstra pedas. Gabungan antara sayur kukus dan irisan buah serta tempe, tahu, dan cingur goreng sungguh membuat hidangan ini – bagi kelompok penggemarnya – adalah *to die for*.

63. RUJAK CINGUR

Entah kenapa, sajian favorit saya ini ternyata merupakan *extreme cuisine* bagi banyak orang. Menurut teman-teman yang tidak berani mencicipi rujak cingur, ada tiga hal yang membuatnya tampak “mengerikan”. Pertama, karena pada dasarnya memang bukan penyuka sayur. Kedua, karena bumbunya yang tampak hitam dekil. Ketiga, karena cingur yang memang adalah bagian moncong sapi yang *nyilkenyil* penuh kolagen – dianggap terlalu vulgar untuk disantap.

Sekalipun rujak cingur memerlukan *acquired taste* untuk dapat disukai kebanyakan orang, saya tetap memasukkannya ke dalam senarai *100 Mak Nyus* ini karena kenyataannya memang sangat banyak penggemarnya.

Rujak cingur adalah sajian sayur kukus dan irisan buah – kangkung, kacang panjang, tauge, bengkuang, ubi jalar, mentimun, kedondong atau mangga muda – dengan irisan tahu goreng, tempe goreng, dan cingur goreng, disiram dengan saus pedas dari campuran petis dan kacang tanah sangrai. Ada juga yang membuatnya lebih istimewa dengan memakai kacang mede.

Bagi penyuka petis, ini adalah sambal atau saus petis *at its best*. Bagi yang suka pedas, ini juga kesempatan untuk memesan sambal yang ekstra pedas. Gabungan antara sayur kukus dan irisan buah serta tempe, tahu, dan cingur goreng sungguh membuat hidangan ini – bagi kelompok penggemarnya – adalah *to die for*.



Rujak cingur

Rujak cingur favorit saya adalah sajian **Rujak Cingur Plampitan**, Jalan Ahmad Jais 40, Surabaya, 031 5328443. *Caveat*: ini adalah rujak cingur paling mahal, karena cingurnya memang porsi murah hati. Juara berikutnya adalah **Rujak Cingur Genteng Durasim** di Jalan Genteng Durasim 29, 031 5258213. Di sini juga ada pilihan sop buntut lezat bila teman Anda belum berani mencicipi rujak cingur. Boleh juga coba **Rujak Cingur Mbak Nur** di Jalan Raya Sedati Gede 66, Sidoarjo, tidak jauh dari bandara Djuanda. Di Jakarta juga ada beberapa rumah makan yang menyajikan rujak cingur otentik Suroboyo-an.

RESEP

Berikut ini adalah resep generik untuk membuat rujak cingur.

Bahan

- 250 gram cingur (bagian moncong sapi)
- 1 ikat kangkung
- 1 ikat kacang panjang > bisa diganti kecipir
- 100 gram tauge
- 1 buah bengkuang
- 1 buah mentimun
- 1 buah kedondong > bisa diganti mangga muda
- 1 ubi jalar
- 4 potong tempe goreng
- 5 potong tahu kuning goreng

Bahan/bumbu saus

- 8 sdm petis udang (sebaiknya campuran dari 2 jenis petis)
- 8 cabai rawit
- 2 cabai merah keriting
- 100 gram kacang tanah sangrai > bisa diganti kacang mede sangrai
- 1 ujung kelingking terasi > dibakar
- ¼ buah pisang batu
- air asam jawa secukupnya
- gula jawa secukupnya

Cara

- Kukus atau rebus sayur hingga matang, tetapi masih renyah (*crunchy*).
- Haluskan/uлек semua bahan sambal/saus.
- Tata sayur-mayur kukus, irisan buah, tempe, tahu, dan cingur di piring saji, lalu siram dengan sambal/saus.



RUJAK CINGUR PLAMPITAN

Jalan Ahmad Jais 40, Surabaya, 031 5328443.

RUJAK CINGUR GENTENG DURASIM

Jalan Genteng Durasim 29, 031 5258213.



Cingur, moncong sapi



12

BALI

Hingga beberapa tahun yang silam, banyak masyarakat Indonesia yang masih ragu-ragu menyantap masakan tradisional Bali. Babi guling yang menjadi kuliner ikonik Bali mengakibatkan stigma yang membuat banyak orang beranggapan bahwa semua masakan Bali tidak halal. Untungnya, pengetahuan tentang kuliner Bali semakin berkembang, di samping juga munculnya kesadaran untuk menghadirkan kuliner Bali non-babi yang memenuhi syarat-syarat kehalalan. Maka, makin muluslah berbagai kuliner Bali melaju di jalur industri kuliner, seperti: sop ikan Mak Beng, sate lilit, bebek betutu, ayam pelalah, dan lain-lain.

Masyarakat Bali boleh berbangga karena hingga kini hampir semua resep leluhur masih terjaga kemurniannya, masih dinikmati dalam kehidupan sehari-hari maupun jamuan ritual keagamaan, dan masih pula populer. Keragaman kuliner Bali pun menakjubkan. Setiap unsur protein – baik daging sapi/babi, ayam, ikan – tampil dalam berbagai proses dan resep. Demikian juga olahan sayur-mayur Bali menampilkan berbagai jenis sayur yang jarang ditampilkan dalam kuliner daerah lain, seperti: klungah (bagian sabut kelapa yang masih sangat muda), ares (bagian dalam batang pisang), kecicang (honje, kecombrang), dan lain-lain.

Menurut hemat saya, terjaganya kelestarian dan kemurnian masakan tradisional Bali salah satunya adalah karena masih teguhnya masyarakat Bali memegang dan melaksanakan tradisi *mebat* dan *megibung* dalam kehidupan sehari-hari mereka. *Mebat* adalah memasak bersama yang dilakukan oleh wakil-wakil dari setiap keluarga di satu komunitas untuk disantap secara bersama pula (*megibung*) dalam ritual agama Hindu-Bali. *Mebat* dipimpin oleh *mancagera* (semacam *executive chef* dalam struktur organisasi dapur modern). Selain memegang resep-resep pusaka secara turun-temurun dan piawai dalam penyiapan *mise en place*, setiap *mancagera* juga wajib memahami sisi spiritual dari prosesi masak dan makan bersama ini.

Kita juga wajib berterima kepada beberapa *chef* asing yang bermukim di Bali – seperti Heinz von Holzen, Janet de Neeffe, Karen Waddel, Will Meyrick – yang menaruh perhatian besar terhadap kuliner tradisional Bali. Mereka juga telah menulis beberapa buku, blog, dan dokumentasi video tentang kuliner Bali. Pernikahan mereka dengan putra/putri daerah membuat para chef itu makin membumi dan menyatu dalam kultur kuliner Bali.



Men Rimen membuat lawar



Canangsari



Sambal matah





Nasi campur ayam gerang asem

64. BEBEK BETUTU

Ayam betutu dan bebek betutu adalah masakan tradisional ikonik Bali. Sayangnya, sekalipun masakan ini sudah mencapai tingkat popularitas yang tinggi, masih banyak orang yang tidak mengenal bahwa sesungguhnya ada beberapa jenis betutu yang berbeda satu sama lain.

Masakan betutu yang dianggap paling *mainstream* adalah versi Gianyar. Betutu Gianyar ini bumbunya lebih lengkap, prosesnya lebih sulit, dan tentu saja rasanya pun lebih enak. Betutu yang juga populer adalah versi Gilimanuk yang lebih sederhana pembuatannya, tetapi rasanya sangat pedas. Betutu ini juga lazim disebut sebagai betutu lalah alias betutu pedas. Beberapa tahun belakangan ini muncul pula satu versi betutu baru yang disebut Betutu Liku, dari Denpasar. Ini adalah kreasi baru dengan bumbu-bumbu mirip Gianyar, tetapi lebih sederhana bumbu maupun pembuatannya.

Bumbu utama betutu lalah versi Gilimanuk adalah cabai rawit dan bawang putih. Proses pemasakan dilakukan di dalam dandang besar untuk memasak sekaligus beberapa ekor ayam atau bebek. Sedangkan jenis betutu Gianyar lebih lengkap bumbunya, dan proses pembuatannya pun lebih sulit. Setelah dilumuri bumbu-bumbu lengkap, betutu Gianyar dibungkus dalam upih (pelepeh pinang), kemudian dibakar dalam bara sekam padi selama 8 jam lebih – sehingga menghasilkan ayam yang sangat empuk karena proses *slow cooking*. Bumbunya terdiri atas dua jenis bumbu, yaitu basa genep (bumbu lengkap) dan basa wangen (bumbu harum, mirip konsep *gohiong* alias *five aromatic spices* dalam kuliner Tionghoa).

Sekarang, sudah semakin sedikit orang yang masih membuat ayam/bebek betutu dengan cara ditimbang di dalam bara sekam padi. Banyak pula yang tidak lagi menggunakan upih, tetapi membungkusnya dengan aluminium foil, dan memasaknya di dalam oven. Hasilnya adalah ayam/bebek betutu yang empuk dan harum, tetapi tidak memunculkan aroma asap yang membuat ayam/bebek betutu sangat khas.



Bebek betutu ginyar, sebelum dimasak

Bebek betutu favorit saya justru tidak dapat ditemukan di restoran, melainkan dipesan dari **Mangku Gunung Lebah** (Banjar Penestanan Kaja, Sayan, Ubud, 0361 977808). Bersama putrinya, Pak Mangku masih setia membuat ayam dan bebek betutu dengan bumbu dan cara tradisional. Bebek betutu yang setara kualitasnya dengan buatan Mangku Gunung Lebah ini dapat juga ditemukan di **Restoran Bebek Bengil**, Jalan Hanoman, Padang Tegal, Ubud, 0361 975489. Di Jakarta, cabang Bebek Bengil di Jl. H. Agus Salim 132 (belakang Deutsche Bank), 021 3918016.

RESEP

Bahan:

- 1 ekor bebek
- 200 cc (1 gelas) air
- 100 cc minyak kelapa (dari kelapa, bukan kelapa sawit)
- 50 cc kecap asin

Bumbu:

- 8 siung bawang merah
- 5 siung kesuna (bawang putih)
- 10 cabai rawit
- 1 jempol cekuh (kencur)
- 1 jempol kunyit
- 1 jempol jahe
- 1 jempol isen (lengkuas, laos)
- 1 sdt ketumbar
- 1 sdt lada hitam
- 2 tingkih (kemiri)
- 2 lembar daun salam
- Garam, terasi secukupnya

Cara:

- Campur minyak kelapa, kecap asin, dan terasi. Lumuri bebek dengan campuran ini, pijat-pijat dengan tekanan keras agar dagingnya empuk dan tulang-tulangnya patah. Hasil akhirnya adalah bebek utuh yang lembek.
- Haluskan semua bumbu. Sebagian dimasukkan ke dalam rongga perut bebek, dan sebagian lagi dilumurkan di bagian luar.
- Bungkus dengan upih (pelepah pinang). Sebelum diikat rapat, tuangkan segelas air yang akan berfungsi untuk melarutkan bumbu dan melunakkan daging bebek selama proses pemasakan.
- Dibakar (ditimbung) di dalam bara sekam padi selama 12 jam.

Resep dari **Ni Wayan Sudiasti** (putri Mangku Gunung Lebah)



MANGKU GUNUNG LEBAH

(Banjar Penestanan Kaja, Sayan, Ubud, 0361 977808).

RESTORAN BEBEK BENGIL

Jalan Hanoman, Padang Tegal, Ubud, 0361 975489.

CABANG BEBEK BENGIL

Jl. H. Agus Salim 132 (belakang Deutsche Bank), Jakarta Pusat
021 3918016.



65. SATE LILIT

Sate lilit Bali mirip dengan kofta dalam kuliner Timur Tengah, yaitu daging cincang dibumbui dan dikepalkan pada bilah bambu, kemudian dibakar di atas bara api. Karena sudah dibumbui, sate lilit tidak memerlukan saus dalam penyajiannya.

Di Bali, sate lilit biasanya dibuat dari ikan laut, ayam, atau daging babi. Daging ikan/ayam/babi dicincang sampai halus, kemudian dibumbui dengan basa genep (bumbu lengkap), dikepalkan pada katik (bilah dari papah atau batang daun kelapa). Adonan yang dikepalkan pada bilah ini – disebut luluh – juga bisa dibungkus dalam daun pisang dan kemudian dikukus. Sajian ini disebut tum (dari kata *stoom* dalam bahasa Belanda yang artinya mengukus). Untuk penyajian yang lebih eksklusif, seperti di restoran *fine-dining*, katiknya diganti dengan batang serai (sereh).

Sate lilit dari Bali juga mirip dengan sate pusut di Lombok. Bedanya, sate pusut dibuat dari daging sapi cincang dicampur dengan parutan kelapa. Chao tom di Vietnam juga sama gagraknya dengan sate lilit. Chao tom dibuat dari ayam dan udang cincang, dikepalkan pada sebatang tebu, lalu dibakar.

Favorit saya adalah **RM Merta Sari** di Pantai Pesinggahan, Klungkung, 0813 37866651. Di rumah makan ini, sate lilit disajikan dalam paket komplet yang terdiri atas: sate lilit, sate ikan, tum ikan, be pasih mekuah (sop ikan), kacang goreng, dan nasi. Murah, meriah, dan lezat. Sate lilit juga banyak dijajakan di pasar maupun pinggir jalan sebagai kudapan. Favorit murah-meriah lainnya untuk sate lilit adalah **Warung Sate Sari Alit**, Jl. W.R. Supratman, Tohpati, 0852 38436200.



Sate lilit

RESEP

Berikut ini adalah resep generik untuk membuat sate lilit ikan.

Bahan

250 gram ikan laut (kakap, tenggiri, tuna) > dicincang halus atau diblender

100 gram kelapa parut > disangrai

¼ sdt lada hitam

½ sdt gula aren

¼ sdt air asam jawa

luluh atau batang serai sebagai tusukan

Bumbu

2 cabai merah > buang bijinya

2 cabai rawit

5 siung bawang merah

3 siung bawang putih

3 butir kemiri

1 sdt bubuk ketumbar

½ sdt terasi > dibakar

1 ruas kelingking kunyit

1 ruas kelingking jahe

Cara

- Semua bumbu dihaluskan, lalu dicampurkan dengan daging ikan cincang, kelapa sangrai, air asam jawa, dan lada hitam. Aduk sampai rata. Adonan ini disebut luluh.
- Kepalkan luluh pada katik atau batang serai.
- Bakar di atas bara arang sampai matang.



RM MERTA SARI PANTAI PESINGGAHAN

Klungkung, 0813 37866651

WARUNG SATE SARI ALIT

Jl. W.R. Supratman, Tohpati, 0852 38436200.



Sajian Heinz von Holzen

66. LAWAR KENUS

Secara prinsip, lawar Bali sangat mirip dengan trancam di Jawa. Keduanya memakai bahan dasar sayur mentah dan parutan kelapa berbumbu. Di Tatar Sunda juga ada sajian yang mirip, yaitu karedok. Bedanya, karedok berbumbu saus kacang, sekalipun sama-sama memakai sayur mentah. Sayur yang dipakai untuk lawar bisa bermacam-macam, seperti: kacang panjang, paku (pakis), rumput laut, nangka muda, klungah (bagian sabut dari buah kelapa yang masih sangat muda), dan lain-lain.

Di kalangan masyarakat Bali, lawar yang disantap sehari-hari dibuat dengan campuran darah ayam mentah. Lawar ini disebut lawar merah. Biasanya, penjual akan bertanya: “Berani merah?” Bila pembeli mengangguk, maka si penjual akan mencolek sejumlah darah ayam segar (mentah) dan mencampurkannya dengan parutan kelapa yang sudah dibumbui, dan kemudian mencampurkannya dengan sayur mentah yang dirajang halus. Selain darah segar dari ayam, yang dapat dipakai adalah darah bebek dan darah babi.

Bagi yang “tidak berani” makan darah, pilihannya adalah lawar putih. Hanya sayur dan parutan kelapa berbumbu. Tetapi, jangan dulu tergesa-gesa menyimpulkan bahwa lawar putih adalah halal. Sebagian lawar putih diperkaya dengan parutan kulit jangat babi yang memberi tekstur renyah.

Selain sayur mentah dan parutan kelapa, lawar juga direncah dengan beberapa protein, misalnya: suwiran daging ayam/bebek/



Lawar kenus

babi rebus. Di daerah Bali Barat ada lawar dolong yang diisi dengan suwiran daging itik atau mentok.

Di daerah Semawang, dekat Sanur, ada satu jenis lawar yang sangat istimewa. Lawar khusus ini disebut lawar kenus. Kenus adalah cumi-cumi dalam bahasa Bali. Tinta hitam cumi-cumi dipakai sebagai pengganti darah segar, sehingga lawarnya berwarna kehitaman. Daging cumi direbus dan dipotong kecil-kecil, dicampurkan dengan lawar.

Masakan sejenis lawar juga dapat ditemukan di beberapa daerah Indonesia lainnya. Di Kupang, misalnya, ada sajian lawar yang dibuat dari sayuran segar, tetapi tidak memakai kelapa parut, melainkan sari jeruk nipis. Di Luwu dan Palopo, juga ada sajian yang disebut lawa, dibuat dari ikan mairo (teri mentah) dengan jantung pisang dan kelapa parut. Sajian ini juga mirip dengan lawar ikan di Kupang.

Rumah makan yang spesialisasi berjualan lawar adalah **Lawar Kartika**, Jl. By Pass Ngurah Rai, Padang Galak, 0852 37768048. Sedangkan spesialis lawar kenus adalah **Warung Cumi Bu Jani**, Jl. Kutat Iestari I, Sanur, +62361283616.

RESEP

Berikut ini adalah resep generik untuk membuat lawar kenus.

Bahan

- 300 gram kenus (cumi-cumi) basah > ambil tintanya, rebus dagingnya
- 2 ikat kacang panjang > bisa diganti pakis atau nangka muda
- 50 gram bawang merah goreng
- ½ butir kelapa > jangan terlalu tua, diparut

Bumbu

- 3 cabai merah > buang bijinya
- 6 siung bawang merah
- 2 siung bawang putih
- 1 ruas kelingking lengkuas
- 1 ruas kelingking jahe
- 1 ruas kelingking kencur
- ½ sdt bubuk ketumbar
- ½ sdt bubuk lada putih
- Secuil terasi

Cara

- Semua bumbu dihaluskan, lalu ditumis sebentar dengan sedikit minyak. Masukkan tinta cumi. Campurkan dengan parutan kelapa.
- Cumi-cumi direbus sebentar, ditiriskan, dipotong dadu kecil-kecil.
- Kacang panjang atau pakis dirajang agak halus, dicuci, dan dicampurkan dengan parutan kelapa kelapa berbumbu. Tambahkan bawang goreng pada saat terakhir untuk menciptakan tekstur krenyes-krenyes ketika disantap. Kucuri sari jeruk nipis sesaat sebelum disajikan.

Favorit @PakBonda



RUMAH MAKAN LAWAR KARTIKA

Jl. By Pass Ngurah Rai, Padang Galak,
0852 37768048.

WARUNG CUMI BU JANI

Jl. Kutat lestari I, Sanur,
+62361283616.



Lawar merah

67. SOP IKAN SANUR

Di Bali ada sajian sop tradisional bernama be pasih mekuah yang sangat gurih. Sop ikan ini sering disajikan mendampingi berbagai sajian seperti babi guling, sate lilit, dan lain-lain. Versi vegetarian dari sop dengan cita rasa sama disebut gedang mekuah, karena dibuat dari pepaya muda. Be pasih mekuah sangat intens rasa gurihnya, sehingga kurang cocok dinikmati sendiri sebagai sop.

Di Sanur, sejak dua dasawarsa terakhir ini hadir sebuah sajian sop ikan kreasi baru dengan nuansa bumbu Bali yang khas, dan sangat populer. Orang menyebutnya sebagai sop ikan Mak Beng, karena sajian khas ini memang hanya tersedia di Warung Mak Beng di Pantai Sanur. Pemilik warung ini adalah seorang laki-laki etnis Tionghoa yang beristri putri Bali asli. Gabungan inilah yang mungkin menjelaskan mengapa kreasi sop ikan ini sungguh mewakili tradisi dapur Tionghoa dan Bali yang masing-masing memang kaya itu.

Sekarang, warung ini sudah punya reputasi nasional, bahkan internasional, dan pengunjungnya rela antre untuk dapat menikmati paket hidangan Mak Beng: sepiring nasi, sepotong ikan goreng, sesendok sambal yang pedas menawan, dan semangkuk sop kepala ikan. Keringat bercucuran dari ubun-ubun karena sambalnya yang super pedas. Tetapi, belum pernah ada tamu yang kapok untuk berkunjung lagi.

Sopnya dimasak *a la minute* dalam wajan besar. Setiap kali satu wajan ini habis, segera dibuat lagi *batch* sop yang baru. Kuahnya yang encer sangat segar,



dengan nuansa basa genep Bali yang memang sangat khas. Jenis ikan yang dipakai adalah ikan jangkis, mirip kakap – baik untuk ikan goreng maupun untuk sop ikannya. Di dalam sop ikannya juga ada beberapa iris timun yang dimasak bersama kuah sopnya.

Warung Mak Beng ini berlokasi di Jalan Hang Tuah 45, Pantai Sanur (belakang Hotel Bali Beach), 0361 282633. Karena tidak membuka cabang, Anda memang harus datang langsung ke tempat ini untuk membuktikan apakah sajian ini memang benar-benar *mak nyus* seperti dipuji banyak orang.



Sop ikan Mak Beng

RESEP

Berikut ini adalah resep generik untuk membuat sop ikan a la Mak Beng.

Bahan

- 1 ekor ikan jangkis atau kakap merah > dibersihkan, dipotong-potong
- 1 buah mentimun
- 2 lembar daun salam
- 2 batang serai

Bumbu

- 5 cabai merah keriting > dibuang bijinya, dirajang kasar
- 8 siung bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 1 kelingking jahe
- 1 kelingking kunyit
- 1 sdm ketumbar
- 1 sdm saus tomat
- 5 butir kemiri > disangrai
- Terasi secukupnya
- Garam secukupnya

Cara

- Haluskan bumbu dan tumis dengan sedikit minyak. Tambahkan sekitar 2 liter air.
- Masukkan potongan ikan dan masak sampai mendidih dan ikan matang.
- Iris mentimun dan masukkan ke dalam kuah sekitar 5 menit sebelum api dimatikan.



WARUNG MAK BENG

Jalan Hang Tuah 45, Pantai Sanur
(belakang Hotel Bali Beach), 0361 282633.

Karena tidak membuka cabang, Anda memang harus datang langsung ke tempat ini untuk membuktikan apakah sajian ini memang benar-benar *mak nyus* seperti dipuji banyak orang.



Ikan jangkis goreng

68. BE SISIT

Be sisit (ayam suwir) juga sering disebut sebagai ayam pelalah (ayam pedas). Ini adalah resep tradisional Bali yang sangat umum dan juga sangat populer. Hampir semua nasi campur bali memakai ayam pelalah sebagai salah satu lauknya.

Sesuai namanya, sajian ini memang dibuat dari ayam (goreng, panggang, kukus) yang disuwir-suwir halus, lalu dicampur dengan sambal matah (sambal mentah) khas Bali. Versi lain dari be sisit adalah sambal ulek halus yang terlebih dulu ditumis dan digaulkan dengan suwiran ayam. Bagi saya, versi yang menggunakan sambal matah adalah versi yang lebih menonjol karakter Bali-nya, di samping juga lebih membelai lidah. Versi sambal ulek halus memang cita rasanya lebih kompleks, tetapi kehilangan kesederhanaan yang menjadi ciri utama sajian ini.

Untuk menyantap be sisit favorit saya, kunjungi **Warung Blayu**, Banjar Gunung Siku, Blayu, 0361 8623310. Tempatnya tidak mudah ditemukan. Tetapi, begitu menemukannya, Anda tidak akan pernah menyesali semua kesulitan untuk tiba di tempat ini dan mencicipi lezatnya masakan warung sederhana ini. Di warung ini, ayam goreng berbumbu disuwir-suwir sangat halus, dicampur dengan rajangan halus dari kecicang (honje, kecombrang), dan diaduk dengan sambal matah yang luar biasa lezatnya. Aroma kecombrang yang harum, dan *hint* rasa asamnya yang indah, membuat be sisit di warung ini terasa *out of this world*. Di warung ini, sajiannya hanya nasi putih dengan be sisit porsi murah hati, disajikan dengan kuah soto untuk sekadar meredakan pedasnya ayam pelalah ini.

Warung Blayu adalah titik persinggahan favorit para pengemudi taksi dan truk di lintasan Denpasar-Mengwi-Gilimanuk. Jangan malu duduk berdampingan dengan mereka. Sajian sederhana warung ini termasuk *die die must try*.



Be sisit kecicang (honje, kecombrang)

RESEP

Berikut ini adalah resep generik untuk membuat be sisit.

Bahan

4 potong dada ayam > bila ada ayam kampung lebih baik

Bumbu Halus

5 siung bawang merah

5 siung bawang putih

1 jempol lengkuas

1 jempol kencur

1 jempol kunyit

3 butir kemiri

Bahan Sambal

5 siung bawang merah > dicincang kasar

2 siung bawang putih > dicincang kasar

10 cabai rawit > dirajang halus

1 putik kecincang (kecombrang) > dirajang halus

1 butir jeruk nipis > diambil sarinya

Terasi secukupnya

Garam secukupnya

½ cangkir minyak kelapa (dari kelapa, bukan kelapa sawit)

Cara

- Dada ayam dilumuri bumbu halus, lalu dipanggang dalam oven sampai matang. Dinginkan dan suwir-suwir sampai halus.
- Semua bahan sambal diremas dengan tangan sampai tercampur, tetapi tidak hancur.
- Campurkan sambal dengan suwiran ayam, dan siap disajikan.



WARUNG BLAYU

Banjar Gunung Siku, Blayu, 0361 8623310.

Di warung ini, ayam goreng berbumbu disuwir-suwir sangat halus, dicampur dengan rajangan halus dari kecicang (honje, kecombrang), dan diaduk dengan sambal matah yang luar biasa lezatnya.

Aroma kecombrang yang harum, dan *hint* rasa asamnya yang indah, membuat be sisit di warung ini serasa *out of this world*. Di warung ini, sajiannya hanya nasi putih dengan be sisit porsi murah hati, disajikan dengan kuah soto untuk sekadar meredam pedasnya ayam pelalah ini.

69. SROMBOTAN

Srombotan adalah gabungan antara pecel dan urap. Sayur-mayurnya sama, tetapi sambalnya ganda, yaitu sambal kacang pedas encer dan parutan kelapa berbumbu. Sambal kacang encer itu dalam dialek lokal disebut sambal koples.

Srombotan dapat disantap sebagai kudapan belaka, seperti layaknya orang makan rujak. Tetapi, juga dapat disantap dengan nasi atau ketupat. Sayur-mayurnya sangat lengkap: kangkung, bayam, kacang panjang, tauge, kecipir, kadang-kadang juga bunga turi, jantung pisang, dan kol. Semuanya dikukus. Campuran sayur-mayur itu disiram sambal koples yang pedas, lalu ditaburi bumbu urap. Sebagai kontras tekstur, ditaburi lagi dengan kacang goreng atau kedelai goreng. Ada juga yang suka menaburinya dengan usus ayam goreng, atau kulit babi goreng.

Srombotan adalah hidangan kaum proletar yang murah-meriah, sehat, dan penuh citarasa. Sebagai pecinta sayuran, bagi saya srombotan adalah salah satu masakan favorit di daftar paling atas. Sambal ganda dari kacang tanah dan parutan kelapa membuatnya sangat gurih, dengan tendangan rasa terasi yang tidak malu-malu.

Di Bali, srombotan adalah sajian sayur yang lebih populer bila dibanding dengan lawar. Di pasar-pasar, dan juga di pinggir-pinggir jalan, banyak sekali ditemukan penjaja srombotan. Bila Anda menginginkannya, saran saya adalah berkunjung ke Pasar Senggol di Pusat Kota Gianyar. Pasar Senggol ini hanya buka sore hingga malam hari. Di sana ada sekitar tiga penjual khusus srombotan yang masing-masing boleh direkomendasikan. Selain srombotan, Pasar Senggol



Srombotan

adalah tempat yang tepat untuk perburuan kuliner. Berbagai kuliner ikonik Bali lainnya juga ramai diujakan di sana. Baik yang halal maupun babi guling dan sate babi, kita dapat menemukannya di Pasar Senggol dengan harga murah-meriah.

Bila Anda penggemar tum dan pesan khas Bali, di sini juga ada beberapa pedagang yang khusus berjualan aneka macam tum dan pesan.

RESEP

Berikut ini adalah resep generik untuk membuat srombotan.

Bahan

1 ikat kangkung > dipotong

1 ikat bayam > dipotong

100 gram tauge > dibuang akarnya

10 kecipir > dipotong diagonal 1 cm

10 kacang panjang > dipotong 5 cm

Boleh juga ditambah sayuran lain seperti jantung pisang, bunga turi, dll.

Sambal Koples

50 gram kacang tanah > digoreng

5 cabai rawit

1 jeruk purut > diambil sarinya

Terasi dan garam secukupnya

2 sdm minyak kelapa (bukan minyak kelapa sawit)

Urap Kelapa

½ butir kelapa (tidak terlalu tua) > diparut

3 cabai merah keriting

3 cabai rawit

5 siung bawang merah

3 siung bawang putih

Terasi dan garam secukupnya

1 jempol kencur > diparut

½ jempol lengkuas > diparut

Cara

- Sayuran direbus, tetapi tidak terlalu lama.
- Bumbu-bumbu urap dihaluskan dan dicampur dengan kelapa parut.
- Bumbu-bumbu sambal koples dihaluskan dan diencerkan dengan air.
- Tata sayur di piring atau di pincuk, siram dengan sambal kompleks, kemudian taburi urap kelapa, *topping* dengan kacang goreng atau kedelai goreng.



Di Bali, srombotan adalah sajian sayur yang lebih populer bila dibanding dengan lawar. Di pasar-pasar, dan juga di pinggir-pinggir jalan, banyak sekali ditemukan penjaja srombotan. Bila Anda menginginya, saran saya adalah berkunjung ke Pasar Senggol di Pusat Kota Gianyar. Pasar Senggol ini hanya buka sore hingga malam hari. Di sana ada sekitar tiga penjual khusus srombotan yang masing-masing boleh direkomendasikan. Selain srombotan, Pasar Senggol adalah tempat yang tepat untuk perburuan kuliner.



Sayur-mayur srombotan



13

NUSA
TENGGAH
BARAT

Provinsi Nusa Tenggara Barat terdiri atas dua pulau: Lombok dan Sumbawa. Kedua pulau ini memiliki kuliner yang unik dan beda satu sama lain.

Karena sejarahnya, kuliner Lombok sedikit dipengaruhi kuliner Bali, terutama dalam penggunaan bumbu-bumbu dasarnya. *Basa megenep* di Bali, misalnya, dikenal sebagai *bumbu genep* di Lombok. Penguasaan Raja Karangasem terhadap sebagian wilayah Lombok di masa lalu, tidak hanya meninggalkan tradisi kuliner, melainkan juga kerajinan emas. Di Bali ada Desa Celuk yang dikenal sebagai sentra kerajinan emas. Di Lombok ada Desa Sekarbela yang juga menjadi pemusatan perajin emas di Lombok. Ikan rajang, masakan khas Sekarbela di Lombok, juga mirip dengan be pasih mekuah di Bali.

Kuliner Lombok yang paling dikenal secara nasional adalah ayam pelecingan dan peleceng kangkung. Padahal, sebetulnya Lombok juga punya juara-juara kuliner lainnya, seperti: manuk ragi rajang, beberuk terung, sayur lebu, dan banyak lagi. Salah satu kejutan yang baru saya temukan di Lombok adalah manuk guling seraten. Ini mirip ayam kodok atau *stuffed turkey*, tetapi isinya adalah tumis daun belimbing dengan suwiran daging. Ayamnya kemudian dilumuri bumbu genep dan dibakar. Saya yakin, manuk guling seraten ini bisa menjadi ikon kuliner Lombok populer berikutnya.

Lombok juga memiliki sate khas. Mirip sate lilit di Bali, sate pusut dibuat dari daging sapi cincang dan parutan kelapa. Perbandingan antara daging dan kelapa biasanya menentukan tingkat kelezatan dan harga sate pusut. Di pasar-pasar banyak dijual versi sate pusut untuk rakyat dengan harga murah-meriah.

Bila kuliner Lombok sudah mulai dikenal secara nasional, kuliner Sumbawa masih tetap “gelap” bagi kebanyakan orang. Munculnya beberapa rumah makan yang khusus menyajikan masakan Sumbawa di Lombok – seiring dengan meningkatnya pariwisata Lombok – diharap akan membuat kuliner Sumbawa pun akan semakin dikenal. Beberapa permata kuliner Sumbawa antara lain adalah: singang (ayam dan ikan), sepat, gecok, sirapadang, dan pelu lengak.



Penjual sate pusut



Sate pusut khas Lombok



Pelecing kangkung



Kangkung "crunchy" dari Lombok

70. AYAM PELECENGAN

Sajian ini lebih populer dengan sebutan ayam taliwang. Taliwang sendiri adalah nama sebuah desa di Kecamatan Taliwang yang juga merupakan pusat Kabupaten Sumbawa Barat. Jadi, sebetulnya nama lengkap sajian ini adalah Ayam Pelecingan Taliwang. Pelecing sendiri adalah referensi untuk sambal khas Lombok yang sangat pedas dan aroma terasi yang *nendang*.

Bahan dasar utama untuk masakan ini sebetulnya adalah ayam kampung muda. Tetapi, karena pasokan ayam kampung muda tidak cukup lagi untuk memenuhi peningkatan kebutuhan karena popularitas sajian ini, maka sekarang lebih banyak digunakan ayam pedaging ternak yang masih berusia 40-45 hari. Karena ayamnya berukuran kecil, porsi ini memang di-*design* agar setiap orang puas makan satu ekor ayam. Di pasar-pasar di Lombok, banyak penjual ayam seperti ini, baik yang masih mentah, tetapi sudah dijepit dengan bilah bambu, maupun yang sudah dibakar setengah matang.

Ayam bakar ini disiram dengan saus atau sambal pelecing yang pedas dan gurih. Pedasnya diperoleh dari cabai kering dan cabai rawit. Sedangkan gurihnya diperoleh dari kemiri dan santan. Aroma terasi Lombok yang khas merupakan pengalaman tersendiri karena aroma terasi itu masih menempel di jari-jari kita sampai berjam-jam kemudian. Bila Anda suka bumbu yang super-pedas, pesanan Anda harus diberi nama ayam julat.



Ayam pelecingan

Sayur yang cocok untuk mendampingi ayam pelecingan adalah pelecing kangkung atau beberuk terung. Keduanya memakai sambal pedas yang senada dengan ayam pelecingan. Untuk peredam pedas, bisa dipesan tahu/tempe goreng, atau ceplok telur asin. Ingat, Lombok adalah salah satu daerah penghasil telur asin istimewa di Indonesia.

Favorit saya untuk ayam pelecingan taliwang adalah **RM H. Murad**, Jl. Pelikan 6, Mataram, 0370 622844. Tetapi, karena konon semua rumah makan yang menyajikan ayam pelecingan di Mataram masih dari keturunan H. Murad, silakan juga coba: **RM Dua Em**, Jl. Transmigrasi 99, Mataram, 0370 622914; atau **RM Taliwang Irama**, Jl. Ade Irma Nasution 10, Mataram, 0370 623163.

Di Jakarta, favorit saya adalah **RM Taliwang Bersaudara**, Jl. Panglima Polim IV/125, 021 7252863, dan di Jl. Raya Tebet 10A, 021 8298592.

RESEP

Berikut ini adalah resep generik untuk membuat ayam pelecingan taliwang.

Bahan

1 ekor ayam kampung muda
150 ml santan kental

Bumbu

3 cabai mate (cabai kering)
3 cabai rawit
3 siung bawang putih
2 butir kemiri
Terasi dan garam secukupnya

Cara

- Belah ayam, buang isi perut, cuci dengan air jeruk nipis, lalu lumuri dengan garam. Ayam dijepit dengan bilah bambu.
- Haluskan semua bumbu, tumis dengan sedikit minyak, tuang santan dan masak sampai mendidih.
- Goreng ayam sampai setengah matang. Tiriskan dan dinginkan.
- Panggang ayam goreng di atas bara api, sambil sesekali dibalik. Lumuri permukaan ayam dengan sambal/saus.
- Ayam bakar dimemarkan, tapi jangan sampai hancur, lalu disiram dengan sisa sambal/saus.



RM H. MURAD

Jl. Pelikan 6, Mataram, 0370 622844.

Tetapi, karena konon semua rumah makan yang menyajikan ayam pelecingan di Mataram masih dari keturunan H. Murad, silakan juga coba:

RM DUA EM

Jl. Transmigrasi 99, Mataram, 0370 622914

RM TALIWANG IRAMA

Jl. Ade Irma Nasution 10, Mataram, 0370 623163.

Di Jakarta, favorit saya adalah:

RM TALIWANG BERSAUDARA

Jl. Panglima Polim IV/125, 021 7252863
dan di Jl. Raya Tebet 10A, 021 8298592.

71. MANUK RAGI RAJANG

Dalam bahasa Lombok, ragi berarti bumbu. Rajang bukan berarti merajang atau mengiris. Karena itu, ini bukanlah masakan yang semua bumbunya dirajang, karena ternyata sebagian bumbunya juga diulek. Rajang dalam dialek setempat berarti menerjang. Jadi, nama sajian ini maksudnya adalah makanan dengan bumbu yang menerjang alias *nendang*.

Sekalipun demikian, karakter sajian manuk ragi rajang ini sangat berbeda dengan masakan Sasak pada umumnya yang cenderung pedas dengan bumbu-bumbu yang menonjok. Pelecingan ayam, pelecing kangkung, beberuk terung – semuanya mewakili karakter unik kuliner Sasak. Tetapi, kebalikannya, manuk ragi rajang justru tidak seberapa pedas, gurih, dan menyegarkan.

Selain ayam kampung muda yang juga menjadi ciri masakan Sasak, berbagai jenis ikan laut dan ikan darat juga cocok untuk dimasak dengan cara ini. Bila tampil sebagai ikan ragi rajang, penampilan dan citarasanya hampir menyerupai be pasih mekuah alias sop ikan khas Bali. Bisa dinikmati sebagai sop, tetapi juga lezat dimakan dengan nasi.

Sekalipun manuk ragi rajang masih belum banyak dikenal orang di luar Lombok, saya sengaja memasukkan sajian ini ke dalam senarai



Manuk ragi rajang

100 Mak Nyus untuk dua alasan: pertama, karena menurut saya cita rasanya sungguh sangat enak; kedua: karena masakan ini mudah dibuat, sehingga mudah-mudahan dapat menjadi salah satu resep favorit sehari-hari di rumah-rumah tangga Indonesia.

Favorit saya adalah **Warung Dakota**, Jalan Dakota, Rembiga, Mataram, 081805292949. Ini adalah sebuah warung yang relatif baru, namun cepat populer karena sajiannya memang lezat. Favorit lainnya adalah **Lesehan Sekarbela**, Jl. Kesejahteraan Raya 129, Mataram, 0370 648517. Di warung lesehan ini kita juga memesan manuk guling seraten yang sangat unik.

Manuk ragi rajang ini adalah masakan khas dari Desa Sekarbela, kawasan pantai yang juga dikenal sebagai desa pengrajin hiasan mutiara.

RESEP

Bahan

1 ekor ayam kampung muda > dipotong 8, dicuci bersih

Bumbu

1 jempol kunyit

1 jempol jahe

1 jempol lengkuas

2 sdm ketumbar

½ sdm lada putih

4 siung bawang merah

3 siung bawang putih

2 cabai merah > dibuang biji, boleh ditambah cabai rawit bila ingin lebih pedas

1 batang kayu manis

1 batang serai > dimemarkan

3 lembar daun jeruk purut

Cara

Haluskan semua bumbu, kecuali daun jeruk purut, kayu manis, dan serai.

Tumis bumbu dengan sedikit minyak sampai harum, masukkan potongan ayam, kayu manis, serai, dan daun jeruk purut.

Masak sampai mendidih dan ayam matang.

Karena memakai ayam muda, proses pemasakan biasanya tidak lebih dari 15 menit.

Sajikan dengan taburan bawang merah goreng.

Resep dari **Nasri**, Warung Dakota, Rembiga



WARUNG DAKOTA

Jalan Dakota, Rembiga, Mataram, 081805292949.

Ini adalah sebuah warung yang relatif baru, namun cepat populer karena sajiannya memang lezat.

LESEHAN SEKARBELA

Jl. Kesejahteraan Raya 129, Mataram,
0370 648517.

Di warung lesehan ini kita juga memesan manuk guling seraten yang sangat unik. Manuk guling seraten ini adalah masakan khas dari Desa Sekarbela, kawasan pantai yang juga dikenal sebagai desa pengrajin hiasan mutiara.



Manuk guling seraten



14

NUSA
TENGGAH
TIMUR

Semakin jauh ke timur, semakin tipis pengenalan kita terhadap kuliner tradisional di kawasan jauh itu. Apalagi karena kuliner tradisional dari tempat-tempat jauh itu hingga kini “belum berani” masuk ke Jakarta.

Pati utama yang hadir dalam kuliner Nusa Tenggara Timur adalah jagung. Jagung tua (putih maupun kuning) direbus dengan campuran kacang tunggak dan disajikan dalam konsistensi basah. Penyajian karbohidrat dari jagung ini mirip dengan bassang di masyarakat Bugis, atau barobbo di Sulawesi Utara. Dalam versi lebih cair hadir di Gorontalo dengan nama binte biluhuta.

Karena jagung bose merupakan makanan utama, maka lauk-pauk NTT pun harus disesuaikan dengan karakter jagung bose yang “becek” itu. Tentu saja, daging se’i – yaitu daging babi atau sapi asap dengan sambal lu’at yang super pedas menjadi lauk yang paling cocok untuk jagung bose.

Lauk khas NTT lain yang juga berkarakter kering adalah karmanaci. Masakan ini dibuat dari daging sapi cincang yang ditumis menjadi sajian gurih menyatu dengan tekstur jagung bose – mirip seperti mengaduk abon roa di dalam tinutuan (bubur manado). Unikny, di Sulawesi ternyata juga ada sajian bernama sama, dan juga punya kemiripan penampilan maupun cita rasa. Mungkinkah karmanaci di Timor terinspirasi oleh sajian khas Sulawesi yang dibawa oleh para pelaut Bajo dan Bugis? Konon, di zaman penjajahan Hindia-Belanda dulu, orang-orang Belanda di Timor suka memakai karmanaci untuk membuat roti lapis (*sandwich*). Mirip dengan orang Bangka Belitung yang memakai sambalingkung (abon ikan) untuk roti lapis.

Di NTT dikenal satu menu sayuran populer yang disebut lawar. Di Timor sini ada dua jenis lawar, yaitu lawar basah dan lawar sayur. Di Bali kita juga mengenal lawar, tetapi penampilannya berbeda dengan lawar sayur Timor yang lebih mirip salad. Unikny, di Sulawesi – lagi-lagi – khususnya di Palopo dan Luwu ada lawa ikan mairo basah yang sangat mirip dengan lawar basah Timor. Tidak dapat dipungkiri, lalu-lintas para pelaut kita di masa lalu pastilah membawa serta budaya kuliner dari berbagai daerah Nusantara ke daerah lainnya.



Lawar ikan



Karmanaci



Jagung bose



Jagung bose dan lauk khas

72. DAGING SE'I

Daging se'i, barangkali, adalah kuliner ikonik dari Timor yang cukup dikenal di luar daerahnya. Salah satu penyebabnya adalah karena daging se'i bisa dikemas sebagai oleh-oleh untuk dibawa pulang setelah berkunjung ke Timor. Tentu juga karena sajian yang satu ini memang enak dan mudah disukai oleh segala usia.

Umumnya daging se'i dibuat dari daging babi, disebut se'i ba'un. Tetapi, sekarang sudah banyak yang memproduksi daging se'i dari bahan sapi agar dapat dinikmati oleh masyarakat yang lebih luas. Daging bagian has dipotong memanjang, dibumbui, dan kemudian diasap sampai matang dan setengah kering. Daging se'i kering ini dapat bertahan beberapa hari pada suhu kamar. Bila disimpan di dalam *freezer*, ia akan dapat bertahan lebih lama.

Dalam versi paling sederhana, daging se'i hanya diiris tipis dan kemudian digoreng. Disajikan dengan sambal lu'at (dari cabai padi – cabai rawit kecil super pedas – dan bawang putih) saja sudah akan membuat nasi sebakul habis. Ada juga yang memasak ulang daging se'i menjadi sajian baru. Yang paling populer adalah daging se'i masak merah seperti resep yang disertakan di halaman ini. Bisa juga diiris tipis-tipis dan ditumis dengan buncis, kacang panjang, labu siam, atau sayur lain. Daging se'i sangat luwes digabungkan dalam berbagai kreasi kuliner, termasuk untuk omelette sarapan.

Belakangan ini, sesuai dengan gaya hidup sehat yang makin dijalani banyak orang, bahkan sudah ada pula yang membuat se'i dari tuna. Uniknyanya lagi, pembuat se'i tuna ini malah orang Jawa yang merantau ke Kupang. Se'i tuna ini laris-manis sebagai oleh-oleh dari Kupang.



Pengasapan se'i ba'un

Di Afrika Selatan juga ada daging asap yang sangat mirip dengan daging se'i. Di sana disebut biltong. Juga bentuknya panjang-panjang seperti karet, warnanya kehitaman, sehingga sangat tidak menarik penampilannya. Dibanding dengan biltong, daging se'i jauh lebih empuk, sedangkan biltong lebih *chewy* (alot), mirip beef jerky di Amerika Serikat.

Bila ingin mencicipi daging se'i dan masakan khas Timor lainnya, salah satu tempat yang direkomendasikan adalah **Rumah Makan Tanjung**, Jl. Timor Raya 126A, 0370 825311, 825014, Kupang, Timor. Pilihan berikutnya adalah: **RM Bambu Kuning**, Jl. Perintis Kemerdekaan 4, Oebufu, 081339109030; **RM Aroma**, Jl. Cak Doko 74, 0380 8040675; **Pondok Alang-alang**, Jl. Suprpto, 08128124900.

Untuk membeli oleh-oleh daging se'i dan sambal lu'at, silakan datang ke salah satu pasar di Kupang, atau di beberapa toko oleh-oleh.

RESEP

Berikut ini adalah resep generik untuk memasak daging se'i masak merah.

BAHAN

- 400 gr daging se'i > diiris tipis
- 5 cabai merah > diiris tipis memanjang
- 4 buah jeruk limau > diambil sarinya
- 3 sdm minyak goreng
- 5 siung bawang merah > diiris tipis
- 5 siung bawang putih > diiris tipis
- 2 batang serai > dimemarkan
- 4 lembar daun jeruk purut
- 1 jempol lengkuas > dimemarkan

BUMBU HALUS

- 10 buah cabai merah
- 5 siung bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 2 buah tomat
- 1 sdt terasi

CARA

- Lumuri daging se'i dengan air jeruk limau hingga rata. Diamkan selama 15 menit. Sisihkan.
- Panaskan minyak goreng, tumis bumbu yang dihaluskan hingga matang.
- Masukkan bawang merah, bawang putih, serai, daun jeruk purut, dan lengkuas, aduk rata. Masak hingga harum.
- Tambahkan cabai merah, daging se'i dan kecap manis. Aduk rata. Angkat. Hidangkan

Resep dari Gadsya Angela



Di Afrika Selatan juga ada daging asap yang sangat mirip dengan daging se'i, disebut biltong

RUMAH MAKAN TANJUNG

Jl. Timor Raya 126A, 0370 825311, 825014,
Kupang, Timor.

RM BAMBU KUNING

Jl. Perintis Kemerdekaan 4, Oebufu, Kupang
081339109030

RM AROMA

Jl. Cak Doko 74, Kupang
0380 8040675

PONDOK ALANG-ALANG

Jl. Suprpto, Kupang
08128124900.



15

KALIMANTAN
BARAT

Secara kuliner, Kalimantan Barat masih sangat kuat dipengaruhi budaya kuliner Melayu. Namun, karena para perantau dari Tiongkok telah bermukim di sini dan beranak-pinak hingga kini, terjadi pula akulturasi dan asimilasi budaya di antara kedua rumpun bangsa ini.

Salah satu makanan rakyat yang populer adalah nasi campur – semacam nasi rames – yang dijajakan di tepi-tepi jalan. Tergantung siapa yang menjual, nasi campur dengan lauk sederhana tumis kacang panjang dan kari ayam ini pun bisa halal maupun tidak. Tetapi, bila penjualnya warga etnis Tionghoa, biasanya ada lauk tambahan seperti babi panggang yang tentunya tidak halal.

Khususnya di Kota Pontianak dengan tingkat populasi etnis Tionghoa yang tinggi, kaum Muslim harus lebih waspada bila mengudap di kedai-kedai tepi jalan. Salah satu sajian ikonik Pontianak adalah kwetiau sapi. Sekalipun banyak penjual kwetiau sapi adalah warga etnis Tionghoa, banyak di antaranya yang menyajikan masakannya dengan kaidah halal. Kecuali bubur pedas yang khas Melayu dan bubur ikan yang hampir semuanya dijajakan warga etnis Tionghoa, jenis bubur (Tociu) lain umumnya tidak halal. Sebagai catatan khusus, bubur ikan Pontianak ini adalah favorit saya. Daging ikan mentah (kakap, kerapu, tenggiri) diiris tipis-tipis, kemudian dimasak dalam kaldu ikan encer, lalu ditambahkan beberapa sendok nasi. Lebih mirip sop nasi ketimbang bubur. Tetapi, dengan kuah kaldu ikannya yang encer sungguh gurih menyegarkan.

Masih banyak dapat dijumpai warung dan rumah makan yang menyajikan masakan khas Melayu. Banyak juga rumah makan milik warga etnis Tionghoa yang menyajikan masakan halal gaya Peranakan. Beberapa sajian khas dari rumah-rumah makan ini antara lain adalah kepiting asap dan ikan jelawat kukus. Ada juga jajanan khas Tionghoa yang populer di kalangan pribumi juga, yaitu cai kue alias choi pan. Cai kue ini mirip pangsit kukus berkulit tipis, isinya macam-macam, seperti: kucai, bengkuang, ebi, kacang hijau, dan lain-lain. Dicolok dengan sambal encer dari cabai dan bawang putih.

Belum lama ini saya menemukan lawar pauh, sajian sayur tradisional yang telah terlupakan. Sajian ini mirip trancam di Jawa, yaitu sayur mentah cincang, diurap dengan parutan kelapa. Lawar pauh memakai temu pauh (seperti temu mangga di Palembang), daun pegagan, dan kecipir.



Kepiting asap







Bubur ikan



Lawar paoh



Cai kue



Patin bakar bambu

73. PACRI NANAS

Tidak jelas sebetulnya apa makna pacri. Di beberapa daerah lain, masakan yang serupa disebut pajri. Pacri atau pajri dapat dijumpai di daerah-daerah dengan ciri kuliner Melayu, seperti: Medan, Palembang, Riau, Pontianak, Banjarmasin.

Tergantung kesukaan kita, pacri nanas dapat dibuat dengan santan kental maupun santan encer. Tingkat kepedasannya pun dapat disesuaikan. Aromanya sangat harum, dengan paduan cantik bunga lawang, cengkih, dan kayu manis. Tidak ada jamuan saprahan – tradisi makan bersama gaya Melayu – tanpa suguhan pacri nanas yang dengan indahnya memberi keseimbangan bagi nasi kebuli yang disantap bersama. Aroma kambing oven pun di-*balance* oleh aroma harumnya pacri nanas.

Salah satu pacri nanas favorit saya disajikan oleh **Warung Dangau**, Jl. Arteri Supadio, Kubu Raya, Pontianak, 0561 725123. Warung Dangau juga merupakan andalan Pontianak dan Kalimantan Barat sebagai *showcase* masakan Melayu yang paling otentik dan bermutu. Gulai kepitingnya juara! Jangan pula lewatkan tumis paku (pakis) yang merupakan kesukaan orang Pontianak – dengan rasa dan aroma belacan (teras) yang sangat *nendang*.



Pacri nanas

RESEP

Bahan:

1 buah (kl. 200 gram) nanas
300 cc santan

Bumbu:

20 gram bawang merah
10 gram bawang putih
10 gram cabai kering
½ sdt jintan
½ sdt ketumbar
½ sdt bubuk kayu manis
½ sdt bubuk pala
5 buah bunga lawang (pekak = star anise)
1 butir kemiri
5 butir cengkih
5 gram kunyit
50 gram gula merah
10 gram lengkuas > dimemarkan
5 lembar daun salam
1 batang serai > dimemarkan

Cara membuat:

- Potong nanas menjadi 6 iris bulatan
- Haluskan bawang merah, bawang putih, cabai kering, jintan, ketumbar, dan kemiri, kemudian ditumis dengan sedikit minyak sampai keluar aroma harum.
- Tambahkan santan dan bumbu-bumbu yang lain.
- Masukkan nanas dan teruskan memasak sampai empuk.

Resep diperoleh dari **Warung Dangau**, Pontianak



WARUNG DANGAU

Jl. Arteri Supadio, Kubu Raya, Pontianak,
0561 725123.



Sambal teri jeruk

74. TUMIS PAKU

Dalam tradisi kuliner Nusantara, pakis atau paku cukup menonjol pemanfaatannya di beberapa daerah. Masyarakat Minangkabau, misalnya, mengenal gulai paku yang gurih untuk menyantap ketupat di pagi hari. Katupek gulai paku dari Sicincin – sebuah desa di antara Padang-Bukittinggi – terkenal kelezatannya hingga ke mana-mana. Di Bali, pakis banyak dipakai sebagai sayur lawar, ikon kuliner Pulau Dewata. Kalau di Minang pakisnya dimasak hingga lunak, di Bali – untuk lawar – pakisnya hanya dikukus sebentar, sehingga kerenyahannya menonjol. Selain sebagai sayur lawar, pakis juga banyak dipakai untuk urap di Bali. Parutan kelapa gurih berbumbu terasa sangat padan dengan tekstur kriuk pakis.

Tumis paku di Kalbar adalah makanan yang paling populer dan hampir selalu dipesan untuk mendampingi menu lain yang dipesan. Pakisnya renyah, aroma terasi dan ebi menguar cantik tanpa menenggelamkan aroma bawang putih yang juga menjadi elemen penting dalam masakan sederhana ini. Tingkat kepedasan dapat disesuaikan berdasar keinginan pemesan.



Tumis pakis

Hanya kawasan Pontianak yang agaknya memiliki pakis khas untuk masakannya. Di wilayah Kalimantan Barat ini, karena kegunaannya yang luas sebagai makanan sehari-hari, pakis dibudidayakan secara khusus. Pakisnya lebih kecil, pendek, dan lebih banyak batang daripada daunnya. Pakis justru disukai orang karena kerenyahan batangnya. Karena itu, menurut saya, pakis dari Pontianak adalah yang paling enak untuk dimasak. Tidak heran bila ada toko khusus di Jakarta yang tiap hari “mengimpor” pakis segar diterbangkan dari Pontianak. Pembeli harus pesan dulu karena persediaannya terbatas, dan sudah diborong rumah-rumah makan Pontianak di sekitar Jakarta.

Tetapi, pakis tidak semata-mata merupakan monopoli kaum Melayu. Rumah-rumah makan Tionghoa di Kalimantan Barat pun hampir selalu menyediakan tumis pakis dalam menu mereka. Cara memasak tumis di rumah makan Tionghoa sedikit berbeda dengan cara Melayu. Etnis Tionghoa juga menggunakan ebi, tetapi bumbu utamanya adalah bawang putih dan saus tiram, dengan cara memasak *quick stir-fry* model Kanton. Kadang-kadang juga diberi sentuhan tauco. Kerenyahan pakisnya lebih menonjol dengan cara masak seperti ini. Bedanya lagi, dalam sajian rumah-rumah makan Tionghoa, tumis pakis biasanya disajikan tidak pedas.

RESEP

Bahan:

- 1 ikat pakis (kurang lebih 150 gram)
- 1 butir tomat
- 1 sdm ebi (udang kering)

Bumbu:

- 4 cabai merah
- 2 cabai hijau
- Terasi secukupnya
- Garam secukupnya

Cara memasak:

- Cuci pakis hingga bersih. Jangan dipotong terlalu kecil.
- Haluskan cabai, terasi, dan garam. Tergantung kesukaan masing-masing, bila disukai tomat dan ebi pun dapat dihaluskan bersama bumbu. Bila tidak, tomat diiris kasar, dan ebi ditumis langsung.
- Panaskan satu sendok makan minyak di wajan, tumis bumbu halus. Bila tomat tidak dihaluskan, tumis bersama bumbu dan ebi.
- Masukkan pakis, dan tumis sekitar lima menit. Bila perlu, dapat ditambahkan sedikit air.
- Supaya tidak polos, tumis pakis dapat ditambah dengan protein, misalnya: telur burung puyuh, udang, ayam, atau daging sapi. Secara tradisional, tumis pakis selalu disajikan polos.

Resep dari **Warung Dangau**, Pontianak



Pakis justru disukai orang karena kerenyahan batangnya. Karena itu, menurut saya, pakis dari Pontianak adalah yang paling enak untuk dimasak. Tidak heran bila ada toko khusus di Jakarta yang tiap hari “mengimpor” pakis segar diterbangkan dari Pontianak. Pembeli harus pesan dulu karena persediaannya terbatas, dan sudah diborong rumah-rumah makan Pontianak di sekitar Jakarta.



75. IKAN JELAWAT KUKUS

Selain lais dan senangin, ada lagi satu jenis ikan endemik di Pontianak yang sangat terkenal, yaitu ikan jelawat. Daging ikan jelawat bertekstur lembut, sehingga paling cocok untuk dikukus atau dimasak rebusan.

Bentuk badan ikan ini agak tipis, tidak gembung, *streamline*, dan bersisik besar. Sepintas agak mirip arwana, tetapi tidak memanjang. Setelah dikukus, sisik ikan jelawat ini bahkan bisa dimakan. *Crunchy*, seperti kerupuk.

Di Sumatera Utara, ikan seperti ini disebut ikan jurung. Di Medan pun banyak restoran masakan Tionghoa yang menyajikan sajian utama ikan jurung kukus. Di Medan harganya bahkan jauh lebih mahal bila dibandingkan dengan di Pontianak.

Baik di Medan maupun di Pontianak, ikan jurung alias jelawat ini dimasak dengan cara yang sama, yaitu *steamed fish a la Canton*. Ini adalah cara masak sederhana yang mengedepankan kualitas ikan yang penuh cita rasa alami. Bumbunya sangat minimalis, begitu juga proses memasaknya. Penyajiannya pun tampil mewah, sehingga dapat menjadi *center piece* di meja jamuan.

Di Pontianak, ada dua tempat bagi saya untuk memuaskan diri dengan sajian istimewa ini, yaitu **RM Satria Wangi**, Jl. Nusa Indah II/62, 0561 749352; dan **RM Pondok Kakap**, Jl. Gajah Mada, 0561 769896. Di Satria Wangi, pesan juga udang galah bakar. Di Pondok Kakap, jangan lewatkan kepiting asap yang menjadi *signature dish* restoran itu. Cabangnya di Jakarta berlokasi di Jalan Danau Sunter Utara Blok A3 No. 1-3, 021 6510641.



Ikan jelawat kukus

RESEP

Berikut ini adalah resep generik untuk membuat ikan kukus.

BAHAN

- 1 ekor ikan jelawat > bisa diganti kakap putih, bawal, kerapu, dll.
- 3 hioko (jamur hitam) kering > diiris tipis, direndam air hangat 30 menit
- 2 butir kiamboi
- 4 sdm minyak wijen
- 8 sdm kecap asin
- ½ cangkir minyak goreng
- 2 tangkai daun bawang > dirajang halus
- 1 jeruk nipis > diambil sarinya

Bumbu

- 1 sdt lada putih
- 2 jempol jahe > sebagian dirajang halus bentuk korek api

Cara

Bersihkan ikan, keluarkan isi perut. Bila memakai ikan jelawat, jangan dibuang sisiknya. Lumuri ikan dengan sari jeruk nipis.

Kukus atau rebus ikan (kl. 15 menit) dengan jahe (bukan yang irisan korek api)

Tata ikan kukus di piring lebar, taburi dengan lada putih, irisan jahe, daun bawang, kiamboy, dan hioko. Siram dengan minyak wijen dan kecap asin.

Didihkan minyak goreng sampai menggelegak, lalu siramkan di atas ikan. Siraman minyak panas ini – selain memberi *demonstration effect* yang cantik – juga memberi efek *crispy* pada kulit ikan.



RM SATRIA WANGI

Jl. Nusa Indah II/62, Pontianak, 0561 749352

RM PONDOK KAKAP

Jl. Gajah Mada, Pontianak, 0561 769896.

Di Satria Wangi, pesan juga udang galah bakar.

Di Pondok Kakap, jangan lewatkan kepiting asap yang menjadi *signature dish* restoran itu. Cabangnya di Jakarta berlokasi di Jalan Danau Sunter Utara Blok A3 No. 1-3, 021 6510641.



Dimasak dengan hioko dan jahe



16

KALIMANTAN TENGAH

Kalimantan Tengah yang beribukota Palangka Raya berpenduduk campuran. Penduduk aslinya adalah suku Dayak, ditambah suku-suku Melayu dari Kalimantan Barat dan Kalimantan Selatan yang merembes masuk ke Kalimantan Tengah. Pemanfaatan hutan dan industri kayu mendatangkan kaum pekerja dari Jawa, Madura, Sulawesi, dan Sumatera. Sekalipun era kejayaan kayu sudah berlalu, tetapi para pendatang tetap bermukim di Kalimantan Selatan. Karena itulah peta kuliner Kalimantan Tengah pun diwarnai oleh tradisi kuliner dari berbagai suku pendatang itu.

Di Palangka Raya, mirip seperti di DKI Jakarta yang justru telah menggusur kuliner tradisional Betawi ke daerah pinggiran, kuliner Dayak pun tidak menjadi tuan rumah. Lebih mudah mencari nasi kuning, soto banjar, atau ketupat kandangan di Palangka Raya ketimbang mencari masakan khas Dayak.

Padahal, sesungguhnya kuliner Dayak berpotensi untuk dikembangkan menjadi kuliner andalan karena sifatnya yang mudah disukai, bergizi, dan eksotik. Masakan tradisional Dayak populer yang menjadi favorit saya adalah sambal kandas sarai dan kanaik. Sekalipun disebut sambal, kandas sarai bukanlah sekadar kondimen, melainkan lauk gurih-pedas yang berpotensi menghabiskan sebakul nasi. Begitu juga kanakai, yaitu tumis perut ikan. Berbagai jeroan ikan ditumis dengan bumbu halus yang mencuatkan rasa ketumbar dan kemiri, serta dipoles dengan kecap manis atau gula merah. Tekstur kompleks dari berbagai jenis jeroan ikan membuat tumisan gurih ini sungguh memukau.

Kuliner Dayak juga mengenal berbagai jenis sayur yang eksotis, seperti: umbut rotan, bakung, kelakai (semacam pakis yang ujung daunnya berwarna merah), pucuk rebung, sulur keladi (tangkai daun talas), kanta pisang, kulit bantilung, dan sebagainya.



Juhu kelakai dari pakis



Kanaik, tumis jeroan ikan

76. JUHU IKAN ASAM ROTAN

Juhu pada dasarnya adalah sayur, atau masakan rebusan. Ikan sungai dan ikan air tawar merupakan sumber protein utama bagi suku Dayak, khususnya yang hidup di sepanjang tepian Sungai Kapuas dan Kahayan. Ikan biasanya dijuhu (direbus) atau dibakar.

Salah satu masakan ikan yang populer bagi masyarakat Kalimantan Tengah adalah juhu ikan asam rotan. Berbagai jenis yang biasa dipakai untuk juhu ikan adalah: patin, baung, dan lais. Kuah beningnya diisi rajangan umbut rotan alias rotan muda yang disebut singkah uwei dalam bahasa Dayak. Rasa asam yang indah dalam masakan berkuah bening ini dihasilkan oleh terung asam yang banyak dijumpai di Kalimantan.

Juhu ikan ini paling cocok didampingi sambal kandas sarai, kanaik, dan juhu kelakai. Orang Dayak mengenal dua jenis sambal. Bila padat disebut sambal, bila cair (untukocolan sayur rebus) disebut pansuk. Sambal kandas sarai dibuat dari serai dan ikan yang tidak berduri banyak. Serai muda yang gemuk dibakar di atas bara untuk mengeluarkan aromanya, kemudian dirajang. Dicampur dengan cabai rawit, cabai merah, bawang merah, bawang putih, terasi, garam, dan ikan rebus (misalnya ikan baung). Campuran ini ditumis dengan sedikit minyak, kemudian diulek atau ditumbuk kasar. Sambal kandas sarai sebetulnya tidak diperlakukan sebagai sambal, melainkan sebagai lauk. Mirip cakalang pampis atau abon ikan cakalang fufu pedas di Sulawesi Utara.

Kanaik adalah tumisan perut ikan dengan kecap manis dan berbagai bumbu. Sedangkan juhu kelakai adalah sayur rebus dari bahan dasar kelakai (semacam pakis atau paku yang ujungnya berwarna merah). Karena cita rasa kedua juhu yang agak tawar dengan semburat rasa masam yang agak tipis, maka kanaik menjadi pelengkap yang menciptakan kesan gurih sajian khas Dayak Ngaju ini.

Di Palangka Raya, rumah makan favorit yang menyajikan masakan khas Dayak Ngaju adalah **RM Samba**, Jl. R.T.A. Milono 15, 0536 3224322. Sajian ikannya sangat lengkap, seperti: nila, patin, lais, baung, haruan (gabus), belida (pipih), seluang, dan pantik.



Juhu Ikan asam

RESEP

Bahan:

- 1 ekor ikan baung > dipotong-potong
- 1 mangkuk umbut rotan > dirajang kasar
- 2 butir terung asam > diiris

Bumbu:

- 8 siung bawang putih
- 5 siung bawang merah
- 6 butir kemiri
- 1 jempol kunyit
- 1 jempol lengkuas
- 2 batang serai

Cara:

- Semua bumbu dihaluskan, ditumis di panci, kemudian ditambah 1 liter air. Masukkan irisan terung asam. Didihkan.
- Masukkan ikan dan umbut ke dalam masakan. Teruskan memasak sampai ikan dan umbut matang dan bumbu-bumbu meresuk.

Resep **Acil Bayah**, RM Samba, Palangka Raya



RM SAMBA

Jl. R.T.A. Milono 15, Palangka Raya
0536 3224322.

Sajian ikannya sangat lengkap, seperti: nila, patin, lais, baung, haruan (gabus), belida (pipih), seluang, dan pantik.



Kandas sarai, sambal serai



17

KALIMANTAN
SELATAN

Kuliner Kalimantan Selatan pada umumnya masih mewakili jenis kuliner Melayu, yaitu jenis masakan yang rempah dan bumbunya lengkap, dan dengan spektrum gurih-pedas-berlemak (bersantan) yang cukup intens. Sekalipun memiliki kawasan pantai, masyarakat Kalimantan Selatan lebih menyukai ikan darat, seperti: haruan (gabus), patin, udang galah, dan lain-lain. Ikan-ikan darat itulah yang paling banyak diolah menjadi masakan sehari-hari.

Salah satu kuliner ikonik Kalimantan Selatan adalah soto yang populer dengan sebutan soto banjar. Di pinggiran Kota Banjarmasin ternyata memang ada perkampungan para perantau dari Madura. Sebagian dari perantau Madura ini bekerja menjajakan sate ayam berkeliling kota. Saya menduga bahwa hadirnya perantau Madura inilah yang memberi inspirasi terhadap lahirnya soto banjar. Bila diperhatikan unsur-unsurnya maupun citarasanya, soto banjar memang sangat mirip dengan soto madura gagrak Pamekasan. Bedanya, soto banjar punya pilihan: kuah kaldu encer bening, atau kuah kaldunya dicampur susu. Demikian pula nasi kuning yang kini menjadi kuliner ikonik Banjarmasin, sangat boleh jadi hadir melalui para perantau Madura ini. Itulah kekayaan budaya kuliner Indonesia yang saling memberi inspirasi satu sama lain. Sekadar info saja, di masa lalu orang Madura menyebut Kalimantan sebagai Jaba Daje (Jawa di Utara).

Selain ayam yang dipakai secara luas dalam kuliner Nusantara, masyarakat Kalimantan Selatan juga menyukai itik atau bebek. Kandangan, sebuah kota di Utara Banjarmasin, dikenal secara luas gara-gara memiliki kuliner ikonik yang populer dengan nama Ketupat Kandangan. Berbeda dengan ketupat di bagian Indonesia lainnya, di Kalimantan Selatan, karena karakter padinya, ketupatnya kepyar, alias tidak menyatu lekat. Begitu diguyur kuah opor yang mlekoh dan ditekan dengan jari, maka ketupatnya akan pecah terurai menjadi nasi. Justru begitulah cara makan khas orang Kalimantan Selatan sana.

Bila berwisata kuliner ke Banjarmasin, jangan lewatkan pasar terapung yang menjadi ikon pariwisata kota ini.





Pasar apung Lok Baintan



Patin bakar patin

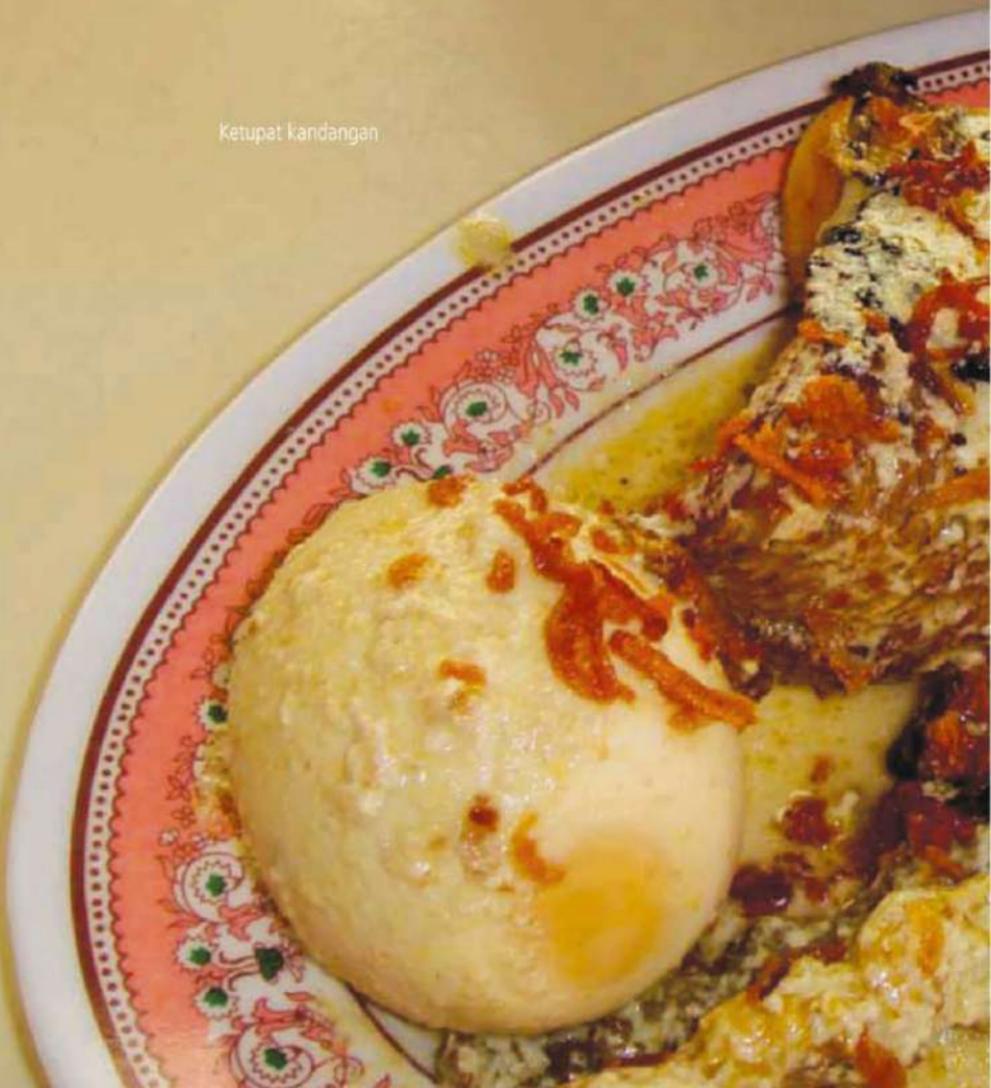






Pepes patin

Ketupat Kandangan





77. HARUAN MASAK HABANG

Salah satu masakan yang paling populer di Banjarmasin, Kalimantan Selatan, adalah masak habang alias masak merah – mirip seperti masakan bumbu bali yang populer di Jawa Timur – unsur protein yang dimasak dengan bumbu cabai merah. Elemen cita rasa yang menonjol adalah pedas, manis, dan sedikit rasa asam. Hampir semua jenis protein – yaitu ikan, ayam, daging, atau telur – dapat dimasak dengan bumbu yang gurih ini. Biasanya, ikan, ayam, daging sapi, dan telur digoreng terlebih dulu sebelum dimasak lagi di dalam bumbu habang ini.

Ikan yang paling banyak dipakai untuk masak habang adalah iwak haruan alias ikan gabus. Ikan haruan sebenarnya termasuk jenis ikan buas yang hidup liar di sungai. Yang besar disebut ikan toman. Panjangnya bisa mencapai satu meter. Orang-orang tua meyakini khasiat ikan gabus yang baik untuk penyembuhan luka dalam, misalnya bagi ibu-ibu setelah melahirkan. Sayangnya, ikan ini banyak duri halusnnya – khususnya ikan yang berukuran kecil.

Umumnya, ikan haruan untuk masak habang adalah ikan segar yang berukuran sekitar setengah kilo per ekor (berat hidup). Ikan seukuran ini masih manis rasa daging, dan juga masih lembut tekstur dagingnya. Sekalipun masak habang menggunakan banyak cabai, tetapi secara umum masakan ini tidak boleh terlalu pedas. Karena itu, cabai yang digunakan adalah cabai merah besar, terutama untuk “mengejar” warna merah yang cantik sebagai hasil akhir masakannya.



Haruan masak habang

Masakan ini juga memakai gula merah agar mencuatkan rasa manis. Penggunaan bawang merah yang banyak sebagai bumbu juga memberi *tone* rasa asam yang sungguh cantik. Sedangkan bawang putih menciptakan aroma harum yang memukau pada masakan ini. Haruan masak habang cocoknya dimakan dengan ketupat atau lontong.

Untuk haruan masak habang yang otentik, favorit saya adalah **Lesehan Berkat Sabar**, Jl. MT Haryono 1, Banjarmasin, 0511 7452333, 7504881. Di Jakarta juga ada sebuah rumah makan yang menyajikan masakan khas Banjarmasin, yaitu **RM Nyaman**, Jl. Pangeran Antasari 50, Cilandak Barat, Jakarta Selatan, 021 7654637. Soto banjar-nya harus dicoba di sini.

RESEP

Bahan:

3 ekor ikan haruan (ikan gabus)

Bumbu:

500 gram bawang merah

250 gram bawang putih

1 kilogram cabai merah besar

250 gram cabai merah keriting

250 gram gula merah

1 sdm bubuk ketumbar

Garam secukupnya

Cara memasak:

- Ikan haruan dibersihkan, dipotong menjadi tiga bagian – kepala, badan, ekor. Potongan-potongan ikan dicuci dan dilumuri perasan jeruk nipis untuk menghilangkan aroma amis.
- Goreng bawang merah, bawang putih, cabai merah besar, dan cabai merah keriting.
- Haluskan semua bumbu yang sudah digoreng.
- Tumis bumbu halus, masukkan gula merah dan ketumbar, tambahkan garam seperlunya.
- Goreng potongan ikan haruan. (Dapat juga dibakar bila diinginkan).
- Masukkan ikan haruan goreng ke dalam bumbu habang, dan masak sebentar lagi.
- Sajikan dengan taburan bawang merah goreng.

(Catatan: setiap dapur punya resep sendiri. Beberapa dapur menggunakan jahe, cabai kering, dan juga kencur. Silakan mencoba sendiri mana yang lebih cocok).

Resep dari **RM Nyaman**, Jakarta Selatan

Favorit @PakBondan



LESEHAN BERKAT SABAR

Jl. MT Haryono 1, Banjarmasin,
0511 7452333, 7504881

Di Jakarta:

RM NYAMAN

Jl. Pangeran Antasari 50, Cilandak Barat,
Jakarta Selatan, 021 7654637.

Soto banjar-nya harus dicoba di sini.



Lontong sayur dengan masak habang

78. HARUAN BETANAK

Ini adalah masakan rumahan lain yang dibuat dari ikan haruan alias ikan gabus.

Bedanya dengan sajian yang terdahulu disebut, haruan betanak dibuat dari ikan gabus yang sudah dikeringkan atau diasinkan. Dibanding dengan haruan masak habang, haruan betanak sudah mulai kurang populer.

Haruan betanak maknanya adalah ikan gabus yang dimasak dengan cara menanak (merebus, menjerang). Karena dimasak dengan santan (dalam berbagai subkultur kita disebut lemak), maka masakan ini juga umum disebut haruan masak lemak. Ada pula yang sengaja dibuat lebih pedas dengan menambahkan cabai rawit. Masakan pedas ini disebut haruan masak lemak cili api.

Kehadiran santan diperlukan karena yang dimasak adalah ikan haruan yang sudah dikeringkan atau diasinkan. Ini analog dengan Eungkot Keu-ung di Aceh yang menggunakan santan untuk melunakkan kembali ikan kering yang di sana disebut eungkot kayee (ikan kayu). Dengan santan yang lemak, masakan ini memang cocok untuk menyantap nasi panas atau ketupat. Santan yang menciptakan rasa gurih, tekstur ikan kering yang agak asin, dan bumbu-bumbunya yang lambat-lambat menyemburkan cita rasa asam-pedas yang mengagumkan dalam penampilannya yang sederhana.



Haruan betanak

Sekalipun haruan betanak sudah tidak mudah lagi dijumpai di rumah-rumah makan di seluruh Kalimantan Selatan, sajian ini masih menjadi favorit keluarga di rumah-rumah penduduk. Cara masak dan bumbu-bumbunya sangat sederhana. Pada dasarnya hanya diperlukan bawang merah dan cabai dalam keseimbangan yang bagus, bila perlu ditambahkan cita rasa asam dan aroma harum dari bunga kantan (kecombrang, honje) dan belimbing sayur (belimbing wuluh). *Hmmm, nyaman banar!*

Untuk haruan betanak nan lemak, favorit saya adalah sajian dari **Lesehan Berkat Sabar**, Jl. MT Haryono 1, Banjarmasin, 0511 7452333, 7504881.

RESEP

Bahan:

200 gram ikan haruan kering (asin)
300 ml santan pekat (kental)

Bumbu:

1 kelingking kunyit
8 siung bawang merah
2 cabai merah
2 cabai hijau
Garam secukupnya

Cara memasak:

Ikan haruan kering direndam air garam (untuk mengurangi tingkat keasinannya), dan kemudian direbus sampai lunak.

Rajang bawang merah. Rajang serong cabai merah dan cabai hijau. Parut kunyit dan peras cairannya.

Dalam panci lain, masak santan kental dengan air kunyit. Masukkan rajangan bawang merah dan cabai. Masukkan ikan haruan. Tambahkan garam menurut selera.

Bila diingini, dapat ditambahkan bunga kantan (kecombrang, honje) dibelah, dan belimbing buluh (belimbing sayur, belimbing wuluh) untuk menciptakan aroma harum dan rasa asam yang khas.

Bila suka masakan pedas, dapat ditambahkan cili api (cabai rawit) sesuai keinginan. Masakan pedas ini lazim disebut Haruan Masak Lemak Cili Api.

Bumbu yang sama juga dapat dipakai untuk memasak ikan haruan segar.

Resep dari **Lesehan Berkat Sabar**, Banjarmasin



Sekalipun haruan betanak sudah tidak mudah lagi dijumpai di rumah-rumah makan di seluruh Kalimantan Selatan, sajian ini masih menjadi favorit keluarga di rumah-rumah penduduk.

Cara masak dan bumbu-bumbunya sangat sederhana. Pada dasarnya hanya diperlukan bawang merah dan cabai dalam keseimbangan yang bagus, bila perlu ditambahkan cita rasa asam dan aroma harum dari bunga kantan (kecombrang, honje) dan belimbing sayur (belimbing wuluh). Hmmm, *nyaman banar!*

LESEHAN BERKAT SABAR

Jl. MT Haryono 1, Banjarmasin, 0511 7452333, 7504881.



18

KALIMANTAN TIMUR

Bila ditilik sejarahnya, karena kekurangan penduduk, Provinsi Kalimantan Timur di masa lalu banyak menerima suku-suku pendatang dari Serawak dan Sabah. Penduduk asli Kalimantan Timur adalah suku Dayak.

Sebelum kedatangan Belanda, di Kutai sudah ada Kerajaan Kutai (Hindu) yang kemudian berubah menjadi Kesultanan Kutai (Muslim). Di masa Kesultanan Kutai, mulailah terjadi hubungan dagang intensif dengan Kesultanan Makassar. Pada saat inilah orang-orang Bugis yang berjiwa perantau mulai bermukim di Kalimantan Timur. Pengaruh Melayu-Banjar mulai mewarnai Kalimantan Timur ketika Belanda membatasi pengaruh Kesultanan Makassar di Kutai dan menempatkannya di bawah penguasaan Kesultanan Banjar.

Sejarah panjang ini tentu saja mempengaruhi karakter kuliner Kalimantan Timur yang sangat terbuka pada pengaruh kuliner Melayu Banjar, Dayak, Bugis, bahkan juga dari orang-orang Jawa yang mulai masuk Kalimantan Timur setelah Proklamasi Kemerdekaan. Kuliner asli Kutai yang masih eksis dan dibanggakan hingga kini adalah sambal raja, yaitu sambal gurih berbasis belacan yang dihidangkan dengan irisan telur rebus, udang goreng, terung goreng, tempe goreng, hati ayam goreng, dan lain-lain.

Pengaruh kuliner Jawa misalnya tampak pada berbagai masakan rumahan yang masih bertahan hingga kini, yaitu: botok daun mengkudu, sayur santan nangka, semur bali ikan, sambal goreng kima, dan rawon cumi-cumi. Orang-orang Bugis pun meninggalkan jejak kulinernya seperti: buras, nasi kebuli, gulai kepiting, dan ikan bakar. Sedangkan pengaruh Banjar yang lebih banyak mewarnai kuliner Kutai tampak pada popularitas nasi bekepor, gangan asam patin, gangan salai, gence haruan, dan lain-lain.

Masyarakat Dayak yang juga merupakan penduduk asli provinsi ini masih menghadirkan kuliner tradisional mereka, seperti: sayur umbut rotan, sayur asam ikan mas, sayur asam pisang mintah, kandas sarai (sambal dari serai dan ikan gabus). Sayangnya, kuliner Dayak tidak mampu tampil sebagai kuliner favorit.

Bila tidak ada upaya yang serius dan jelas, provinsi kaya ini dikhawatirkan bakal kehilangan nilai-nilai unggul kuliner Kalimantan Timur. Saat ini hanya ada satu rumah makan yang pantas dikunjungi untuk mencicipi sajian khas daerah ini, yaitu Warong Selera Acil Inun di Samarinda – bastion terakhir kuliner tradisional Kutai. Warung ini pernah membuka cabang di Jakarta, dan sempat pula sangat populer, tetapi kemudian hilang tanpa kabar.



Gulai masam patin







Masam pedas lais

79. SAMBAL RAJA

Kalau di Aceh ada sambal ganja yang sama sekali tidak dibuat dari ganja, di Kutai (Kalimantan Timur) ada sambal raja yang sudah “turun kasta” karena sangat populer di ranah rakyat.

Kenyataannya, Nusantara sebenarnya memang tidak mengenal konsep *royal/court cuisine* alias sajian eksklusif untuk para ningrat. Lidah para raja Nusantara ternyata juga setara dengan lidah rakyat jelata, sehingga santapan para raja sebenarnya hanyalah versi mewah dari hidangan sehari-hari – atau dihidangkan dengan peralatan saji yang juga lebih mewah. Di sisi lain, para raja juga tidak membuat aturan eksklusif agar santapan di lingkungan kraton tidak boleh disajikan bagi para kawula.

Sambal raja atau juga lazim disebut sambal kutai adalah sambal belacan/terasi bernuansa asam karena diberi kucuran jeruk cina (disebut jeruk kunci di Pontianak, limau kasturi di Medan, dan lemon cui di Minahasa). Selain memberi rasa asam, jeruk cina juga mencuatkan aroma harum. Selain rasa asam yang tipis, sambal raja juga harus bernuansa manis dan tidak perlu terlalu pedas. Biji cabainya dibuang, sehingga kesan umumnya memang adalah sambal yang mulus. Sambal ini ditumis dengan minyak hingga mengkilat dan tanak.





Sambal raja

Sambal ini menjadi lebih istimewa setelah disajikan dengan berbagai aksesoris pendampingnya, yaitu: telur rebus yang dicincang, dan berbagai sayuran – kacang panjang, terung, bawang merah – yang digoreng.

Tidak adanya standar baku penyajian sambal raja pun membuat sambal spesial ini tidak selalu hadir dengan penampilan yang sama. Sambal raja dari **Warong Selera Acil Inun**, Jl. HM Kadrie Oening 100, Samarinda, 0541 746622, misalnya, berpenampilan beda dari sambal kutai buatan Ruli, istri Butet Kartaredjasa, yang asli Kutai, di **RM Bu Ageng**, Jl. Tirtodipuran 15, Yogyakarta. Keduanya sama enak.

RESEP

Bahan:

- 2 butir telur ayam rebus
- 5 untaian kacang panjang
- 1 buah terung ungu
- 10 siung bawang merah

Bumbu:

- 10 cabai merah besar
- 10 cabai tiung (rawit)
- 1 jeruk cina (limau kasturi, lemon cui)
- Belacan (terasi) secukupnya
- Garam secukupnya
- Gula pasir secukupnya

Cara membuat:

- Kacang panjang dipotong 2 cm. Terung dipotong dadu bersisi 1 cm. Bawang merah dibelah menjadi empat. Semuanya digoreng sebentar dengan minyak panas.
- Telur rebus dicincang.
- Cabai dihaluskan dengan terasi, garam, dan gula. Bubuhi sambal dengan perasan jeruk cina. Tumis sambal dengan minyak sayur.
- Kulit jeruk cina dirajang halus, dicampurkan ke dalam sambal. Sajikan sambal di tengah cobek, dikelilingi oleh telur rebus, bawang, terung, dan kacang panjang.
- Sajikan dengan nasi hangat dan lauk-pauk lainnya.

Resep dari Ibu Ainun (Acil Inun), Warong Selera, Samarinda



WARONG SELERA ACIL INUN

Jl. HM Kadrie Oening 100, Samarinda, 0541 746622,

RM BU AGENG

Jl. Tirtodipuran 15, Yogyakarta.

Sambal raja atau juga lazim disebut sambal kutai adalah sambal belacan/terasi benuansa asam karena diberi kucuran jeruk cina (disebut jeruk kunci di Pontianak, limau kasturi di Medan, dan lemon cui di Minahasa).



Terung/terong asam

80. GENCE RUAN

Ikan bakar adalah salah satu jenis masakan yang hadir dalam berbagai “regalia” kedaerahan di seluruh Nusantara. Setiap daerah mempunyai sajian ikan bakar masing-masing. Di Tatar Sunda ada gurame bakar sambal cobek. Di Ranah Minang ada ikan balado. Minahasa terkenal dengan ikan bakar rica-rica. Orang belum merasa sah hadir di Maluku bila belum mencicipi ikan bakar colo-colo. Orang Banjar sangat bangga dengan haruan masak habang. Hampir semua ikan bakar selalu dipadankan dengan bumbu pedas.



Di Kalimantan Timur, hidangan ikan bakar kebanggaannya disebut gence ruan atau gence ikan haruan. Gence – kedua “e” dibaca seperti layaknya mengatakan tempe – adalah nama untuk sambal goreng yang disiramkan di atas ikan bakar. Sedangkan haruan adalah referensi untuk ikan gabus dalam bahasa setempat. Berbeda dengan masakan Banjar yang disebut haruan masak habang maupun ikan rica-rica dari Manado – keduanya memakai sambal jenis halus – gence ruan justru menampilkan sambal yang berpenampilan kasar (*coarse*). Ikan gabusnya yang dibakar lengkap dengan sisiknya sampai kehitaman justru memperkuat kesan “garang” dari sajian ini.



Gence haruan/ikan gabus

Sekalipun Kabupaten Kutai termasuk salah satu kabupaten terkaya di Indonesia, tetapi, sayangnya, tidak tampak ada upaya melestarikan kuliner pusaka dari zaman kejayaan Kerajaan Kutai. Di Samarinda, contohnya, hanya ada satu rumah makan yang khusus menyajikan masakan tradisional Kutai. Jadi, bila Anda ingin mencicipinya sebelum punah, hanya ada satu pilihan, yaitu berkunjung ke **Warong Selera Acil Inun**, Jl. HM Kadrie Oening 100, Samarinda, 0541 746622.

RESEP

Bahan:

1 ekor ikan ruan (haruan, ikan gabus) ukuran sedang

Bumbu:

5 siung bawang merah

1 butir tomat – buang biji

10 cabai merah besar – buang biji

1 ruas jempol kunyit

1 ruas jempol jahe

Garam secukupnya

Gula pasir secukupnya

Cara membuat:

- Kecuali bawang merah, semua bumbu dihaluskan/diulek.
- Ikan gabus utuh dibelah, dibersihkan insang dan isi perutnya. Sisiknya jangan dibuang. Dilumuri perasan jeruk nipis, kemudian dibalur dengan bumbu yang sudah dihaluskan.
- Ikan dibakar di atas bara api, usahakan agar tidak hangus.
- Bawang merah dirajang kasar, kemudian ditumis dengan sedikit minyak sampai harum. Campurkan bumbu halus untuk ditumis bersama rajangan bawang merah. Masukkan juga rajangan tomat (sebelumnya, buang bijinya) ke dalam tumisan.
- Siramkan saus/sambal ke atas ikan bakar dan sajikan.

Resep dari **Ibu Ainun (Acil Inun)**, Warong Selera, Samarinda



Sekalipun Kabupaten Kutai termasuk salah satu kabupaten terkaya di Indonesia, tetapi, sayangnya, tidak tampak ada upaya melestarikan kuliner pusaka dari zaman kejayaan Kerajaan Kutai.

Di Samarinda, contohnya, hanya ada satu rumah makan yang khusus menyajikan masakan tradisional Kutai. Jadi, bila Anda ingin mencicipinya sebelum punah, hanya ada satu pilihan, yaitu berkunjung ke:

WARONG SELERA ACIL INUN

Jl. HM Kadrie Oening 100, Samarinda, 0541 746622.



19

SULAWESI UTARA

Daerah Sulawesi Utara juga populer dengan sebutan Minahasa. Orang-orang dari daerah ini disebut Kawanua, atau juga populer dengan sebutan binyo.

Masakan Sulawesi Utara mempunyai ragam yang sangat luas dan termasuk jenis kuliner yang mudah disukai secara universal. Mungkin saja karena warga masyarakat Sulawesi Utara memang suka berpesta, sehingga makanan yang merupakan fokus dari semua pesta semakin penting maknanya dalam kehidupan sehari-hari masyarakat. Ritual keagamaan pun melibatkan makanan sebagai bagian penting dari setiap acara.

Di masa lalu, kegemaran orang Manado terhadap segala jenis protein yang tidak halal membuat masakan Manado dihindari sebagian besar masyarakat Indonesia. Untungnya, sejak dua dasawarsa terakhir, mulai dilakukan terobosan dengan menampilkan masakan Manado halal – terutama di Jakarta. Terobosan ini langsung mendapat sambutan masyarakat yang juga langsung cocok dengan berbagai masakan Manado halal tersebut.

Pada dasarnya, memang protein non-halal bukanlah titik berat dalam kuliner Minahasa. Apalagi karena ternyata hampir semua bumbu dan cara masak Minahasa dapat digunakan untuk berbagai protein. Dengan bumbu yang sama, proteinnya bisa ikan, bisa ayam, bisa pula jenis-jenis protein lainnya.

Cita rasa dasar masakan Minahasa adalah: pedas, dan pedas sekali. *Pedis bekeng malele gidi-gidi* (pedas sampai meleleh berkeringat deras). Tetapi, karena kebanyakan masakan Minahasa disajikan secara *a la minute*, maka tingkat kepedasan dapat disesuaikan dengan selera konsumen.

Bagi saya, keindahan kuliner Minahasa terutama terletak pada aromanya yang harum. Masakan Minahasa menggunakan daun kunyit, daun pandan, daun balakama (kemangi), daun jeruk, dan serai. Semuanya itu menciptakan aroma harum alami yang menyergap *sensory* kita sebelum kita mencicipi lezatnya yang kaya rempah dan herba.

Kuliner Minahasa yang mempunyai berbagai kesamaan dengan kuliner Thailand tentulah dapat lebih dipoles lagi untuk dibawa ke panggung dunia.





Cakalang tufu, ikan asap khas Minahasa



Bunga pepaya, sayur populer di Minahasa



Ikan roa asap untuk sambal yang harum



Kepala ikan bala rica (dibelah + dinca)



81. AYAM TINORANSAK

Kuliner Nusantara mengenal berbagai sajian khas yang dimasak di dalam bambu. Salah satu yang paling terkenal adalah lemang dari Sumatera Barat, yaitu ketan yang dikukus di dalam bambu – biasa dihidangkan dengan tape dari ketan hitam.

Di Toraja, khususnya pada acara-acara adat, suguhan utamanya adalah pa'piong, yaitu sajian yang dimasak di dalam tabung bambu. Dimasak beramai-ramai, disantap secara beramai-ramai pula. Di Bali pun, khususnya di daerah Karangasem, pada acara-acara adat sering dibuat masakan di dalam tabung bambu. Mungkin sekali cara masak ini dianggap praktis untuk menyediakan konsumsi sekaligus bagi ratusan orang. Maklum, panci dan belanga yang dikumpulkan dari seluruh warga kampung pun mungkin tidak cukup untuk memenuhi kebutuhan.

Bila dimasak di dalam tabung bambu, selain praktis karena tidak perlu mencuci kuali dan dapat langsung dibuang setelah memasak, juga dicapai aroma yang khas dari bambu maupun daun pisang yang biasanya dipakai sebagai pelapis bagian dalam.

Di Sulawesi Utara, juga ada berbagai jenis hidangan yang dimasak di dalam buluh (bambu). Selain nasi jaha (seperti lemang di Sumatera Barat, tetapi harum aroma jahe), dan pangi (daun keluak), banyak protein hewani yang juga dimasak di dalam bambu. Salah satu yang populer adalah tinoransak – masakan pedas cabai rawit dari daging babi, ayam, paniki, dan berbagai jenis daging lain.

Bila dimasak dengan api yang tepat panasnya, lemak ayam akan mencair menjadi minyak yang akan membuat sajian ini seperti berkuah kental, dan dagingnya pun empuk, *moist*. Paling cocok dimakan dengan nasi bungkus (seperti lontong gepeng yang dibungkus dengan daun nasi), atau nasi jaha (ketan yang dimasak di dalam tabung bambu).

Favorit saya adalah **RM Pemandangan**, Jalan Raya Tomohon, Tinoor, Manado, 0431 355668. Di sebelah-menyebelahnya juga ada **RM Heng Mien** dan **RM Tinoor Jaya** dengan kualitas setara. Di Jakarta, langganan saya adalah **RM Tinoor Jaya**, Jl. RP Suroso, Jakarta Pusat, 021 3162247.



Daging ayam dimasak dalam buluh

RESEP

Bahan

- 200 gram ayam, dipotong kecil
- 1 ruas buluh (bambu)
- 1 lembar daun pisang

Bumbu

- 2 batang daun bawang
- 5 lembar daun jeruk purut
- 1 genggam balakama (daun kemangi)
- 1 lembar daun pandan
- ½ lembar daun kunyit
- 1 jempol kunyit
- 1 jempol jahe
- 2 siung bawang merah
- 1 siung bawang putih
- 3 butir biji pala

Cara memasak

- Haluskan kunyit, jahe, pala, bawang merah, dan bawang putih.
- Campurkan bumbu halus dengan potongan ayam hingga rata.
- Rajang kasar semua daun (kecuali kemangi), kemudian campurkan dengan ayam yang sudah dibumbui.
- Lapsi bagian dalam ruas/tabung bambu dengan daun pisang.
- Masukkan ayam yang sudah dibumbui lengkap ke dalam tabung bambu. Tutup rapat bagian ujungnya dengan daun pisang. Penutupan ujung tabung bambu ini perlu agar aroma masakan tidak terbuang percuma. Selain itu, penutupan berfungsi untuk menciptakan tekanan (*pressure*) agar masakan cepat empuk. Juga agar cairan masakan tidak tumpah, khususnya bila pembakaran tidak dilakukan secara tegak.
- Bakar tabung bambu sampai ayam matang. Aroma harum akan muncul ketika ayam telah matang di dalam bambu.

Resep dari **Chef Suratman Dulman**, Novotel Manado Golf Resort & Convention Center



RM PEMANDANGAN

Jalan Raya Tomohon, Tinoor, Manado, 0431 355668.

RM TINOOR JAYA

Jl. RP Suroso, Jakarta Pusat, 021 3162247.



Berbagai masakan dimasak dalam buluh

82. SOGILI WOKU DAUN

Di Minahasa, Sulawesi Utara, ada dua jenis masakan woku. Yang pertama adalah woku blanga, yaitu resep woku yang dimasak dalam belanga atau periuk, atau panci. Yang kedua adalah masakan woku yang dibungkus daun dan kemudian dikukus atau dipanggang. Bisa juga dikukus dulu, kemudian *finishing*-nya di atas bara arang. Masakan woku blanga akan dibahas secara terpisah.

Khusus untuk woku daun, hampir selalu digunakan ikan laut (kerapu, kakap putih, bobara) maupun ikan darat (mujair, ikan mas, ikan nila). Tetapi, ada lagi satu jenis protein yang sangat unik dan sangat saya sukai, yaitu sogili. Sogili adalah belut berukuran besar. Di Jawa, sogili disebut sidat. Karena berukuran besar, tulang dan durinya mudah dipisahkan, berlemak, dan dagingnya lebih lembut.

Sogili yang saya temui di Manado ini ternyata khusus dibudidayakan oleh pemilik restoran. Soalnya, sudah semakin sulit



Sogili woku daun

mendapatkannya di pasar. Panjangnya bisa mencapai dua meter, dan diameter penampang tubuhnya bisa mencapai 6-8 sentimeter. Warna kulitnya putih kekuningan. Di dekat Lumajang, Jawa Timur, ada sebuah warung kecil yang khusus menghadirkan sidat – dipepes, digoreng, maupun digulai. Dimakan dengan nasi jagung khas Madura. Di Yogyakarta juga ada sebuah rumah makan yang menjual bakmi sidat, sate sidat, dan lain-lain.

Sogili woku daun baru saya temui di satu restoran saja, yaitu **RM Puncak Manado**, Jl. Tanjung Batu, Manado, 0431 866581. Tidak heran, sogili woku daun dari restoran ini sering dipesan untuk dibawa terbang ke Jakarta. Memang, hidangan ini sungguh istimewa dan wajib dicoba. Di restoran lain, biasanya woku daun dibuat dari ikan goropa (kerapu) dibungkus daun pepaya dan dilapis dengan daun pisang di luarnya.

RESEP

Bahan

- 1 kg sogili (belut)
- 3 lembar daun woka (pakis hutan)

Bumbu

- 30 cabai rawit (rica gufu) > diulek
- 2 jari kunyit > diulek
- 1 jari jahe > diulek
- 3 siung bawang putih > diulek
- 1 genggam balakama (kemangi) > dirajang kasar
- 4 lembar daun lemon suwangi (jeruk purut)
- 1 lembar daun pandan
- 1 lembar daun kunyit
- 2 batang salimbata (sereh)
- 3 batang daun bawang > dirajang kasar
- 2 butir tomat > dipotong jadi empat
- garam
- minyak kelapa

Cara membuat:

- Bumbu-bumbu halus di tumis dengan sedikit minyak. Setelah matang dan harum, masukkan bumbu-bumbu rajang.
- Masukkan sogili dan teruskan menumis sebentar.
- Bungkus sogili dan bumbu dalam daun woka > menjadi 3 bungkus.
- Bakar di atas bara arang selama 20-30 menit.

Resep dari Femmy Montolalu, **RM Puncak Manado**



RM PUNCAK MANADO

Jl. Tanjung Batu, Manado, 0431 866581.



Proses pembuatan sogili woku daun

83. GOROPA WOKU BLANGA

Kekuatan masakan Manado terletak pada tiga hal utama. Pertama, hampir selalu dimasak secara *fresh*. Di kebanyakan rumah makan yang menyajikan makanan ini, hampir selalu makanan dimasak berdasar pesanan. Bila ada yang pesan, segera dimasak. Disesuaikan pula tingkat kepedasannya berdasar pesanan. Ini merupakan elemen penting yang memiliki kemiripan dengan masakan Thailand yang sudah mendunia.

Kedua, cita rasa masakan Minahasa sangat gurih dan cukup mudah disukai (*easy to like*). Bagusnya lagi, kebanyakan masakan Minahasa mencapai kegurihan tanpa santan, melainkan karena kelengkapan bumbu-bumbunya. Dan ketiga, aroma masakan Minahasa sangat harum karena memakai berbagai bahan yang menguarkan aroma, seperti: daun kunyit, daun kemangi, daun pandan, daun jeruk, dan serai.

Salah satu jenis masakan yang memenuhi semua persyaratan tadi adalah masakan woku. Seperti telah kita kenal, ada dua jenis woku, yaitu: woku daun dan woku blanga. Bumbu-bumbu dan bahan-bahannya persis sama. Bedanya adalah pada eksekusi akhir. Woku daun adalah masakan yang dibungkus dalam daun pisang, kemudian dipanggang/dibakar – mirip pepes, brengkes, atau pais. Tetapi, bumbu dan bahan yang sama dapat ditambah sedikit air dan dimasak di dalam belanga atau panci, sehingga menghasilkan sajian yang berkuah. Ada yang suka kuah encer, ada pula yang suka kuah lebih kental. Masih ada pula yang suka menambahkan sedikit santan, sehingga disebut woku santan.

Protein yang paling sering dipakai untuk masakan ini adalah ikan. Orang Manado paling suka memasak ikan goropa (kerapu)



Goropa woku blanga

sebagai bahan untuk memasak woku blanga. Jenis ikan kakap dan kakap putih pun sangat cocok untuk masakan ini. *Seafood* lain yang banyak dipakai adalah: kepiting, udang, cumi-cumi, telur ikan cakalang, dan telur ikan kakap. Kepala ikan kerapu dan kakap yang berukuran besar juga meningkat nilainya bila dimasak woku blanga.

Selain *seafood*, hanya ayam yang cocok dimasak woku blanga. Entah kenapa, daging sapi maupun babi hampir tidak pernah dimasak dengan bumbu woku. Tetapi, masakan woku blanga juga cocok untuk vegetarian. Berbagai jenis sayur-mayur – seperti: rebung, sayur lili (sayur telur terubuk), dan lain-lain – juga cocok dimasak woku dalam belanga.

Favorit saya adalah **Ria Rio Kalasey Seafood Restaurant**, Jalan Raya Tanawangko, Pineleng, Pantai Kalasey, Manado, 0431 831291-3. Favorit lain adalah **RM Wahaha**, Megamas, 0431 8889888; dan **Bambu Den Boulevard Restaurant**, Jl. Kapten Pierre Tendean 55, 0431 841725.

RESEP

Bahan

- 500 gram kepiting
- 200 gram tomat, dibelah menjadi empat
- 100 ml minyak goreng

Bumbu

- 10 lembar daun jeruk purut
- 1 lembar daun kunyit, dirajang kasar
- 2 batang sereh, digeprek
- 5 buah lemon cui (limau kasturi)
- 25 gram jahe
- 25 gram balakama (daun kemangi)
- 125 gram daun bawang, dirajang kasar
- 50 gram cabai merah
- 25 gram bawang merah
- Garam secukupnya
- Air secukupnya

Cara

- Haluskan cabai, bawang merah, dan jahe.
- Tumis bumbu halus dengan minyak goreng, lalu masukkan daun kunyit, daun jeruk, dan serai.
- Masukkan kepiting, tomat, dan rajangan daun bawang. Tumis sebentar, kemudian tambahkan air secukupnya. Teruskan memasak sampai mendidih dan masak.
- Menjelang masak, masukkan perasan lemon cui, garam, dan daun kemangi.

Resep yang sama juga dapat dipakai untuk memasak ikan, telur ikan (khususnya cakalang atau kakap), udang, cumi-cumi, atau bahkan ayam.

Resep dari **Glenn G. Tan**, RM Ria Rio, Kalasey

RIA RIO KALASEY SEAFOOD RESTAURANT

Jalan Raya Tanawangko, Pineleng, Pantai Kalasey,
Manado, 0431 831291-3.

RM WAHAHA

Megamas, Manado 0431 8889888

BAMBU DEN BOULEVARD RESTAURANT

Jl. Kapten Pierre Tendean 55, Manado 0431 841725.



Kepiting woku blanga

84. TINUTUAN

Tinutuan adalah nama bubur Manado dalam dialek lokal. Warga Sulawesi Utara lebih suka menyebutnya sebagai tinutuan. Maklum, orang-orang dari luar daerah suka memelesetkan kata bubur manado menjadi bibir manado – sebuah sinisme yang tentu saja sangat menyinggung kebanggaan daerah. *Not politically correct!*

Selain Yogyakarta yang ditahbiskan sebagai Kota Gudeg, hanya ada satu kota lain di Indonesia yang bangga menyandang nama sebagai kota kuliner, yaitu: Manado – Kota Tinutuan. Di tengah kota Manado juga ada satu ruas jalan – yaitu Jalan Wakeke – yang “dipenuhi” rumah-rumah makan yang khusus menyajikan tinutuan.

Bagi saya pribadi, tinutuan adalah salah satu jenis bubur sayur yang sangat saya sukai. Segar dan penuh sayur-mayur. Anehnya, ternyata banyak sekali teman saya yang tidak menyukainya. Ada pula beberapa orang yang tidak bersedia mencicipinya. Selain karena memang tidak menyukai sayur, mereka mengatakan bahwa penampilannya menimbulkan *ill feel*. Tentu saja saya tidak dapat memaksa, tetapi saya sungguh berharap bahwa tinutuan akan menjadi menu makanan sehat yang populer di Indonesia.

Tinutuan memakai berbagai karbohidrat sebagai bahan dasar, yaitu: beras, jagung, ubi jalar. Sayur-mayurnya pun sangat banyak, yaitu: kangkung, bayam, daun gedi, daun ganemo (daun melinjo



Tinutuan dengan rica roa

muda), labu kuning, kemangi. Daun gedi yang endemik Sulawesi Utara ini, agak berlendir dan memberi tekstur khas pada tinutuan.

Bubur yang agak encer ini cocoknya disantap dengan kondimen sambal bakasang encer. Bakasang adalah fermentasi isi perut ikan, berfungsi seperti terasi atau petis. *Topping*-nya adalah taburan abon dari ikan roa asap.

Di rumah-rumah makan yang menyajikan menu tinutuan, sajian ini didampingi berbagai lauk-pauk seperti: jagung manis rebus, perkedel jagung, perkedel nike (ikan kecil halus dari Danau Tondano), atau ikan cakalang fufu goreng. Gabungan aroma dan cita rasa yang khas dari sajian ini sungguh membuatnya tidak terlupakan.

Favorit saya adalah **RM Wakeke**, Jl. Wakeke 1, 0431 853835, Manado. Boleh coba juga **Deگو Deگو Cafe**, Jl. Wakeke 11, 0431 874824.

RESEP

Bahan

- 500 gram beras
- 2 buah jagung > disisir dari tongkolnya
- 1 genggam daun ganemo (daun melinjo muda)
- 1 genggam bayam
- 1 genggam kangkung
- 1 genggam daun gedhi
- 1 jempol jahe
- 1 batang serai > dimemarkan
- 1 ubi jalar > dipotong-potong kecil
- 300 gram labu kuning > dipotong-potong kecil
- 1 genggam daun kemangi

Sambal Bakasang

- 1 buah tomat
 - 8 cabai merah
 - 4 siung bawang merah
 - 2 siung bawang putih
 - 2 sdm bakasang > bisa diganti terasi
- Haluskan bawang merah, bawang putih, cabai, dan tomat.
Tumis dengan sedikit minyak, tambahkan bakasang dan garam secukupnya.

Cara

- Cuci beras, rebus dengan jahe dan serai (air 5 cm di atas beras) sampai beras empuk
- Masukkan potongan labu kuning, jagung dan ubi jalar.
- Bila bubur sudah mulai matang, masukkan sayur.
- Masak terus sampai seluruhnya matang dan bubur cukup kental.



RM WAKEKE

Jl. Wakeke 1, 0431 853835, Manado.

DEGO DEGO CAFE

Jl. Wakeke 11, Manado 0431 874824.



Perkedel nike

85. NASI KUNING

Nasi kuning adalah masakan rumahan khas Jawa Timur. Saya berani mengatakan ini setelah “survey” saya membuktikan hal itu. Di Ambon, misalnya, banyak sekali penjual nasi kuning yang merupakan jajanan malam paling populer. Semua penjualnya adalah perantau dari Madura yang notabene adalah Jawa Timur. Di Makassar, nasi kuning juga telah menjadi menu sarapan populer. Penjualnya adalah orang Jawa Timur yang bersuamikan orang Makassar. Di Banjarmasin yang juga terkenal nasi kuningnya, resepnya “keluar” dari perkampungan transmigran Madura di pinggiran Banjarmasin (dengan lauk utama ikan gabus masak habang yang sangat mirip dengan masakan bumbu bali khas Jawa Timur). Resep dasarnya sama, yaitu: kunyit, salam, serai, santan.

Di Manado, penjual nasi kuning pertama (RM Saroja), adalah orang Jawa Timur yang sudah bermukim di Manado selama beberapa dasawarsa. “Mbah kakung dulu dibawa Belanda ke sini,” kata Bu Hajjah Salma Simen yang sekarang meneruskan usaha keluarga ini.



Nasi kuning RM Saroja

Nasi kuning di setiap daerah hadir dengan lauk khas masing-masing. Di Manado, lauknya adalah: semur daging dan kentang, cakalang pampis (abon cakalang pedas), serundeng, garing-garing atau tore-tore (dibuat dari ubi jalar iris julienne tipis digoreng garing, kentang goreng, sambal pedas, dan bawang merah

f Goreng). Semurnya sudah di-reduced sehingga kuahnya kental, mirip lapis daging di Jawa. Lauk yang paling khas adalah cakalang pampis dengan aroma yang juga sangat khas. Sekalipun lauknya banyak, masih lagi ditambahi dengan sebutir telur ayam rebus.

Nasi kuning khas Manado juga dikemas secara apik dan unik. Nasi kuning lengkap ini dibungkus dengan daun woka (palem hutan) yang mirip janur (daun kelapa muda), dibentuk seperti sarung tinju. Mirip cara membungkus toge goreng dengan daun patat di Bogor.

Favorit saya adalah **RM Saroja**, Jl. Diponegoro, Manado, 0431 851597. Di Kampung Kodo juga ada warung nasi kuning yang populer. Tentu saja, di tepi-tepi jalan juga banyak diujakan nasi kuning berbungkus daun woka ini.



Perkedel nike dan cakalang fufu goreng

RESEP

Berikut ini adalah resep generik untuk membuat cakalang pampis alias abon cakalang pedas, lauk utama untuk nasi kuning khas Manado.

Bahan

1 ekor ikan cakalang fufu (tongkol asap)

Bumbu

5 siung bawang merah

2 siung bawang putih

1 jempol jahe

15 cabai rawit

5 cabai merah

1 batang serai > dimemarkan Garam secukupnya

Cara

- Cakalang fufu disuwir-suwir halus dan dibuang tulangnya.
- Haluskan bawang merah, bawang putih, jahe, cabai rawit, dan cabai merah. Tumis dengan sedikit minyak kelapa (usahakan bukan minyak kelapa sawit agar lebih harum). Masukkan serai ke dalam tumisan
- Masukkan suwiran cakalang, dan teruskan menumis sampai bumbu tercampur rata.



Nasi kuning khas Manado juga dikemas secara apik dan unik. Nasi kuning lengkap ini dibungkus dengan daun woka (palem hutan) yang mirip janur (daun kelapa muda), dibentuk seperti sarung tinju. Mirip cara membungkus toge goreng dengan daun patat di Bogor.

RM SAROJA

Jl. Diponegoro, Manado, 0431 851597.



Bungkusan nasi kuning



20

GORONTALO

Gorontalo (Hulondalo) adalah salah satu provinsi termuda di Indonesia. Sesuai undang-undang tentang pemekaran wilayah, sejak tahun 2001 Gorontalo resmi menjadi provinsi RI ke-32. Sebelumnya, Gorontalo merupakan kabupaten yang tergabung di dalam Provinsi Sulawesi Utara.

Setara dengan Ternate, Gorontalo juga merupakan satu kota yang menjadi pusat syiar Islam di Kawasan Timur Indonesia bagian Utara. Tidak heran bila kuliner Gorontalo pun berbeda secara signifikan dibanding masakan khas Sulawesi Utara yang bertetangga.

Kolonisasi Hindia-Belanda yang berlangsung selama berabad-abad masih meninggalkan jejak kuliner berupa kualitas roti dan kue yang cukup baik di provinsi ini. Masakan khas Gorontalo yang masih hadir sehari-hari di kawasan ini adalah iloni – semacam semur santan yang gurih. Iloni bisa dibuat dari ayam maupun ikan tola (gabus). Setelah dimasak, ikan atau ayam iloni dipanggang atau di-oven.

Sayangnya, sekalipun sangat lezat, iloni adalah masakan yang hampir tidak pernah terdengar gaungnya di luar Provinsi Gorontalo. Masakan khas Gorontalo yang populer – setidaknya gaung namanya – adalah binte biluhuta alias milu (jagung) siram. Ini sangat boleh jadi karena lagu daerah populer dari Gorontalo juga punya judul dan lirik yang sama.

Masakan tradisional lain yang populer di Gorontalo adalah bilendango, yaitu ikan air tawar yang dibelah, diisi dengan bumbu-bumbu, kemudian digoreng. Bilendango umumnya disantap dengan ilabulo, yaitu pepes sagu dengan kulit/lemak ayam yang kemudian dikukus atau dibakar. Sayangnya, sajian lezat ini juga populer hanya di Gorontalo.



Ayam bakar itoni



Ilabulo, pepes sagu dan lemak ayam

86. BINTE BILUHUTA

Secara harafiah, binte biluhuta berarti jagung yang disiram. Dinamai demikian karena memang prosesnya persis seperti itu. Karena itu, nama lain dari sajian ini adalah milu siram. Dalam dialek setempat, jagung disebut binte atau milu. Dulu, saya selalu menyangka bahwa binte biluhuta adalah semacam sup jagung. Tetapi, ternyata sajian ini merupakan karbohidrat sehari-hari masyarakat Gorontalo dalam bentuk bubur yang penuh gizi dan protein. Biasanya, binte biluhuta disajikan secara *a la minute* (dibuat dan langsung disajikan dan disantap), bukan sesuatu yang bisa dipanaskan berulang-ulang.

Hampir ada kemiripan antara binte biluhuta dengan tinutuan (bubur Manado). Keduanya sama -sama memakai jagung, sayuran, maupun protein. Bedanya, binte biluhuta memakai kelapa cukur (parut). Sayur yang digunakan dalam binte biluhuta adalah poki-poki (terung), tomat, dan kemangi. Sedangkan proteinnya adalah udang.

Bila diencerkan dan dikecilkan porsinya, binte biluhuta memang dapat disajikan sebagai sup. Tetapi, dalam penyajian aslinya, sajian ini dapat dimakan dengan atau tanpa lauk. Lauk yang populer untuk



Binte biluhuta

mendampingi binte biluhuta adalah ikan tude (kembung) bakar dengan sambal dabu-dabu.

Tempat favorit saya untuk menyantap binte biluhuta adalah **RM Sakinah**, Jl. Abdul Gani Pajuhi 224, Tuladenggi, Talaga, +62812 4446262. Di rumah makan sederhana ini, binte biluhuta selalu dibuat *fresh* berdasarkan pesanan tamu. Aroma lemon cui dan udang membuat santapan ini sungguh memukau. Ikan tude goreng dan dabu-dabunya akan membuat hidangan ini makin sulit dilupakan.

RESEP

Berikut ini adalah resep generik untuk membuat binte biluhuta.

Bahan

- 2 tongkol jagung putih > dipipil menjadi sekitar 550 gram
- 200 gram udang kupas
- 1 terung > dipotong-potong
- 75 gram kelapa cukur (parut)
- 2 butir tomat
- 5 tangkai balakama (daun kemangi)
- 2 liter air

Bumbu

- 1 cabai merah > dirajang
- 4 cabai rawit > dirajang
- 6 siung bawang merah > dirajang
- 1 sdm air lemon cui atau jeruk nipis
- Garam secukupnya

Cara

- Jagung direbus dengan kapur sampai matang, lalu dicuci sampai bersih.
- Jagung direbus lagi sampai lembek dengan 2 liter air.
- Masukkan terung, udang, kelapa cukur, cabai, bawang merah dan balakama.
- Menjelang masak, masukkan air lemon cui dan tomat.
- Angkat dan hidangkan.



Tempat favorit saya untuk menyantap binte biluhuta adalah:

RM SAKINAH

Jl.Abdul Gani Pajuhi 224, Tuladenggi, Talaga, +62812 4446262.

Di rumah makan sederhana ini, binte biluhuta selalu dibuat fresh berdasarkan pesanan tamu. Aroma lemon cui dan udang membuat santapan ini sungguh memukau. Ikan tude goreng dan dabu-dabunya akan membuat hidangan ini makin sulit dilupakan.



Membuat binte biluhuta



21

SULAWESI
TENGAH

Sulawesi Tengah adalah sebuah daerah yang kurang dikenal luas bagi kebanyakan rakyat Indonesia. Selain lokasinya cukup jauh untuk dijangkau, juga karena tidak ada representasi kuliner Sulawesi Tengah yang populer dan menyebar di seantero Nusantara. Dengan sendirinya, kuliner Sulawesi Tengah pun tidak banyak diketahui orang.

Kebanyakan orang akan menyebut kaledo sebagai kuliner tradisional Sulawesi Tengah. Padahal, sajian populer itu sebenarnya adalah kreasi baru dan bukan merupakan resep leluhur. Salah satu masakan tradisional Sulawesi Tengah adalah uta dada yang secara harafiah berarti sayur santan. Sajian ini sangat mirip dengan opor ayam dari Jawa, disantap dengan ketupat.

Ada juga uta dada versi vegetarian (sayuran) yang disebut uta kelo, dibuat dari pisang muda, terung, dan daun kelor. Masakan tradisional Sulawesi Tengah lainnya adalah tenggirow peu-aweuh (sayur ikan tenggiri), sese gampaya (tumis bunga pepaya), lawa taipa (semacam rujak santan dari mangga muda), dan lain-lain. Tidak ada rumah makan di Palu yang menyajikan masakan-masakan tradisional ini. Tetapi, sesekali sajian ini masih dapat ditemukan pada pesta-pesta adat. Tanpa upaya yang serius, sangat mungkin kuliner tradisional Sulawesi Tengah akan punah dalam waktu dekat ini.

Hanya ada satu rumah makan yang masih menyajikan uta dada setiap hari, yaitu **RM Ketupat Uta Dada Padanjese**, Jl. Uwe Numpu, Kel. Donggala Kodi, Palu, 0823 49395263. Rumah makan ini berlokasi di puncak bukit, dengan pemandangan indah ke arah laut.

Kebanyakan rumah makan di Palu justru menyajikan masakan Makassar, Manado, dan Gorontalo. Di Jakarta, sangat sulit menemukan sajian tradisional dari provinsi ini.



Kaledo, kaki lembu donggala



87. KALEDO

Kaledo adalah masakan kreasi baru yang populer di Palu. Kaledo adalah singkatan dari kaki lembu donggala, karena masakan ini memang dibuat dari tulang tungkai kaki sapi. Tidak ada yang istimewa dari sajian ini kecuali karena ukuran dan penampilannya yang memang unik. Sepotong utuh tungkai sapi disajikan dalam semangkuk sop – lengkap dengan sumsum dan kikil alias kolagen yang masih menempel pada tulang tungkai itu.

Berbeda dengan sop sumsum Langsa yang selintas berpenampilan sama, sop kaledo tidak memakai bumbu gulai yang intens, melainkan sop encer berbumbu minimalis. Bumbunya hanya asam jawa, cabai kering, merica, dan garam. Tulang tungkai direbus hingga enam jam sampai kolagennya empuk, tetapi sumsumnya tetap utuh tidak mencair. Kaledo cocoknya disantap dengan singkong rebus, bukan dengan nasi.

Warung kaledo yang populer bagi masyarakat Palu populer dengan sebutan **Kaledo Loli** karena berlokasi di Kampung Lolioge, 15 kilometer di luar Kota Palu di lintasan menuju Donggala. Tiap hari, tiga belanga penuh tulang tungkai habis disantap orang di warung sederhana ini.



Sop kaledo berbumbu minimalis

Di dalam Kota Palu, ada beberapa warung sop kaledo yang dapat dicoba, seperti: **Kaledo Abadi**, Jl. Diponegoro 75, Palu, 0821 87870606; **Kaledo Stereo**, Jl. Diponegoro 40, Palu. Ada juga **Kaledo 87** dan **Kaledo 77**, yang merupakan generasi penerus dari Kaledo Abadi.

RESEP

Berikut ini adalah resep generik membuat sop kaledo.

Bahan:

3 tulang tungkai sapi

Bumbu:

100 gram cabai kering

3 cangkir air asam > dibuat dari asam jawa rebus, diperas, disaring sarinya

Garam dan lada putih secukupnya

Cara:

- Tulang tungkai sapi direbus dengan api kecil dalam 10 liter air selama kurang lebih enam jam. Air yang tinggal sedikit akan sangat berminyak dan berbusa. Saring air untuk mendapat kaldu yang bersih. Tambahkan air sehingga semua cairan menjadi sekitar tiga liter.
- Masukkan bubuk cabai kering dan air asam jawa. Bumbui dengan garam dan merica. Ketika disajikan, sertakan kondimen kecap manis atau sambal.



Warung kaledo yang populer bagi masyarakat Palu populer dengan sebutan *Kaledo Loli* karena berlokasi di Kampung Lolioge, 15 kilometer di luar Kota Palu di lintasan menuju Donggala. Tiap hari, tiga belanga penuh tulang tungkai habis disantap orang di warung sederhana ini.

Di dalam Kota Palu, ada beberapa warung sop kaledo yang dapat dicoba, seperti

KALEDO ABADI

Jl. Diponegoro 75, Palu, 0821 87870606

KALEDO STEREO

Jl. Diponegoro 40, Palu.

Ada juga Kaledo 87 dan Kaledo 77, yang merupakan generasi penerus dari Kaledo Abadi.



22

SULAWESI SELATAN

Sulawesi Selatan, khususnya Makassar, adalah salah satu destinasi wisata kuliner paling kaya dan paling seronok di Indonesia.

Pada umumnya, orang-orang dari luar Sulawesi Selatan menganggap Makassar sebagai surganya *seafood*. *The seafood capital of Indonesia!* Pertama, karena posisi geografis Sulawesi Selatan yang dikelilingi laut dalam sangat kaya dengan berbagai jenis ikan. Beberapa jenis ikan malah tidak dapat ditemukan di luar Makassar, seperti: su'kang, kudu-kudu, dan lain-lain. Kedua, karena cara memasak ikan yang memang istimewa. Ikan bakar Makassar adalah yang terbaik di seluruh Indonesia. Umumnya ikan dibakar tanpa dibuang sisiknya, dengan bara arang yang berjarak cukup jauh dari ikan yang dibakar, sehingga ikannya matang tanpa gosong/hangus. Saus atau sambal untuk ikan bakarnya juga istimewa.

Selain rumah makan dan restoran yang menyajikan segala jenis ikan bakar, masih banyak pula warung-warung rakyat khas Pangkep (Pangkajene Kepulauan) yang hanya menyajikan ikan bolu (bandeng) bakar dan sop saudara. Warung Pangkep murah-meriah ini bertebaran di seluruh antero Makassar.

Masakan tradisional Sulawesi Selatan juga banyak menggunakan ikan laut, seperti pallu kaloa dan pallu mara. Keduanya adalah masakan ikan berkuah yang segar dan tetap populer hingga kini. Sayangnya, kedua jenis masakan ini belum cukup dipopulerkan di luar Sulawesi Selatan.

Kuliner ikonik Sulawesi Selatan yang cukup me-nasional adalah coto dan konro. Keduanya adalah masakan berkuah yang dibuat dari daging sapi.

Nasi goreng di Makassar juga tampil istimewa. Nasgor Makassar berwarna *pink* alias merah muda, karena memakai saus tomat, bukan kecap manis. Nasgor yang populer di Makassar adalah nasgor *seafood*, dengan cumi, udang, dan irisan bakso ikan. *Street food* yang juga populer di Makassar adalah nyuknyang alias bakso. Seperti bakwan malang yang disajikan tanpa mi, nyuknyang juga merupakan sajian berbagai jenis bakso dalam kuah. Jangan lewatkan mi titi alias mi goreng kering yang disiram dengan tumisan sayur semacam capcay.





Membakar Ikan.

88. COTO

Coto mangkasara' adalah soto gagrak Makassar yang unik dan khas. Popularitas coto sudah berhasil menembus batas wilayah, sehingga banyak dikenal di seantero Nusantara melalui kedai-kedai coto yang telah bertebaran di mana-mana.

Coto adalah soto berkuah kaldu sapi tanpa santan, tetapi memakai kacang tanah yang menjadi ciri utama masakan ini. Karena menggunakan kacang tanah, kuahnya menjadi keruh dan agak kental dengan aroma harum serai, ketumbar, dan jintan. Rasa kuahnya *earthy*, karena pemasakan kacang tanah yang lama di dalam kaldu. Kuah coto juga mempunyai kemiripan dengan tauto Pekalongan maupun saoto Tegal karena sama-sama memakai tauco. Bedanya, coto hanya menggunakan sedikit tauco sehingga kurang jelas terdeteksi kehadirannya.

Umumnya, coto dibuat dengan daging dan jeroan sapi. Sekalipun perlu lunak, dagingnya harus masih terasa serat ketika digilas dengan geligi. Karakter ini mirip dengan soto sapi dari Madura. Bukan jenis daging yang *melt in the mouth*. Jeroan sapi yang umum dipakai dalam coto adalah jantung, hati, limpa, babat, dan usus. Tetapi, beberapa kedai coto milik etnis Tionghoa di Makassar memakai jeroan yang lebih lengkap: otak dan juga lidah.

Di daerah Sungguminasa, cotonya dibuat dari daging kuda, dan menjadi sajian khas di daerah itu. Ada juga yang suka memasak coto dari daging kerbau agar lebih *rendang* rasanya. Coto dimakan dengan buras (semacam lontong, tapi bersantan) atau ketupat. Konon, buras berasal dari kata bubur beras. Sambalnya juga lumayan *nonjok*, sesuai dengan karakter coto yang garang.



Coto mangkasara

Kedai coto favorit saya adalah, **Coto Ranggong**, Jalan Ranggong 13, Makassar, 0411 319509. Kedai ini dimiliki oleh orang etnis Tionghoa. Coto favorit saya lainnya juga dimiliki oleh seorang perempuan etnis Tionghoa. Kedainya sangat kecil, sehingga tidak ada papan namanya, berlokasi di Jalan Diponegoro, kawasan Pecinan Makassar. Kedai coto lain yang selalu ramai dikunjungi orang adalah **Coto Nusantara**, Jl. Nusantara (seberang pelabuhan kontener); dan **Aroma Coto Gagak**, Jl. Gagak 27, 0411 870800.

Di Jakarta, favorit coto saya adalah **RM Konro Karebosi**, Jl. Bulevar Kelapa Gading Raya TA 11/38, 021 452 0990.

RESEP

Berikut ini adalah resep generik untuk membuat coto.

Bahan

1 kg jeroan sapi (paru, jantung, babat, usus, hati, limpa)
250 gram daging sapi has dalam

Bumbu

2 jempol lengkuas > dimemarkan
2 batang serai > dimemarkan
2 tangkai selederi > dirajang kasar
2 tangkai daun bawang > dirajang kasar

Bumbu Halus

50 gram kacang tanah > digoreng/disangrai, dibuang kulit arinya, dihaluskan
6 cabai rawit
2 sdm tauco
2 sdm ketumbar > disangrai
 $\frac{1}{2}$ sdt jintan > disangrai
 $\frac{1}{2}$ sdm merica > disangrai
Garam secukupnya

Cara

- Rebus jeroan sampai matang. Agar tidak berbau, ganti air perebusnya 2-3 kali.
- Rebus daging sapi dengan sekitar 2 liter air, sampai matang.
- Iris-iris jeroan dan daging rebus.
- Sekitar 1,5 liter kaldu dipakai untuk membuat kuah coto. Masukkan tumisan bumbu halus, serai, dan lengkuas, kemudian masak hingga mendidih.
- Tata potongan daging dan jeroan di mangkuk, siram dengan kuah coto. Taburi dengan rajangan daun bawang, selederi, dan bawang merah goreng.



COTO RANGGONG

Jalan Ranggong 13, Makassar, 0411 319509.

Kedai ini dimiliki oleh orang etnis Tionghoa.

Coto favorit saya lainnya juga dimiliki oleh seorang perempuan etnis Tionghoa. Kedainya sangat kecil, sehingga tidak ada papan namanya, berlokasi di Jalan Diponegoro, kawasan Pecinan Makassar.

Kedai coto lain yang selalu ramai dikunjungi orang. adalah:

COTO NUSANTARA

Jl. Nusantara (seberang pelabuhan kontener)

AROMA COTO GAGAK

Jl. Gagak 27, 0411 870800

Di Jakarta, favorit coto saya adalah:

RM KONRO KAREBOSI

Jl. Bulevar Kelapa Gading Raya TA 11/38, Jakarta
021 452 0990.

89. PALLU BASA

Dalam bahasa Bugis, *pallu* berarti masakan, sedangkan *basa* dari kata basah.

Menurut versi aslinya, *pallu basa* bisa dibuat dari daging ayam maupun sapi. Cita rasa sajian berkuah ini sangat kompleks. Rasa dan tekstur kelapa muncul dalam dua sensasi yang berbeda. Yang satu lembut dalam santan encer berbumbu gurih, yang lain bertekstur bubuk kering yang terasa krenyes-krenyes di lidah dan mulut.

Secara komersial, *pallu basa* – disebut masyarakat setempat dengan singkatan *palbas* – sekarang sudah dikembangkan dengan kreativitas baru. Sekalipun rasanya sudah sangat gurih, tetapi ditambahkan lagi kuning telur ayam kampung untuk membuat kuahnya lebih kental, *machtig*, dan sensasional. Tradisi menambahkan kuning telur ayam ke dalam masakan berkuah panas ini di Sulawesi Selatan disebut *alas*. Diberi *alas* berarti diberi kuning telur ayam mentah untuk membuat sajian lebih istimewa.

Sebetulnya, pada awalnya *pallu basa* selalu dibuat dari ayam. Tetapi, saat ini lebih banyak pedagang yang menyajikan *pallu basa* dari daging sapi. *Pallu basa* dari daging ayam justru menjadi semakin langka.



Pallu basa pipi sapi dengan telur mentah

Di tempat favorit saya, **Pallu Basa Daeng Udin**, Jl. Serigala 54, Makassar, 0811 4117373, pallu basa-nya dibuat dari daging pipi sapi, termasuk juga sebagian cingurnya. “Ini bukan kolesterol, tetapi kolagen,” kata Daeng Udin mempromosikan kehebatan sajiannya yang memang empuk, gurih, dan *mak nyuss!* Pesaing berat Daeng Udin berlokasi di Jalan Onta. Karena itu jangan heran bila ditanya: “Mau palbas srigala atau onta?” Yang dimaksud bukanlah pilihan dagingnya.

RESEP

Bahan

- 1 ekor ayam kampung > bisa diganti dengan daging sapi
- 1 butir kelapa

Bumbu

- 3 siung bawang putih
- 2 siung bawang merah
- ½ sdt lada/merica putih
- 1 jempol lengkuas
- 1 jempol kunyit
- 2 batang serih
- gula merah secukupnya

Cara Membuat

- Kelapa diparut. Setengahnya dibuat santan encer menjadi kurang-lebih 500 cc. Setengahnya lagi disangrai sampai kering dengan bawang putih, bawang merah, dan lada putih.
- Ayam dipotong-potong, dicuci, kemudian direbus – termasuk jeroannya – dengan santan encer.
- Lengkuas dan serih dikeprek, dimasukkan ke dalam rebusan.
- Kunyit dihaluskan, dimasukkan ke dalam rebusan.
- Bubuhkan gula merah secukupnya, sesuai dengan cita rasa yang diinginkan.
- Kelapa parut yang sudah disangrai kering – termasuk bawang putih dan bawang merah yang disangrai bersamanya – ditumbuk (boleh juga di-*blender*) sampai keluar minyak. Masukkan ke dalam rebusan, dan siap dihidangkan.

Catatan: jangan memasukkan tumbukan kelapa sebelum siap menghidangkan, karena akan kehilangan sensasi krenyes-krenyes dari kelapa garing ini ketika disantap.

Resep dari **Ibu Intan**, Lesehan Anda, Bili-bili, Bontoparang Parangloe, 0812 45797225

Favorit @PakBondan



Di tempat favorit saya

PALLU BASA DAENG UDIN

Jl. Serigala 54, Makassar, 0811 4117373,

Pallu basa-nya dibuat dari daging pipi sapi, termasuk juga sebagian cingurnya. “Ini bukan kolesterol, tetapi kolagen,” kata Daeng Udin mempromosikan kehebatan sajiannya yang memang empuk, gurih, dan mak nyuss! Pesaing berat Daeng Udin berlokasi di Jalan Onta.



Daeng Udin meracik pallu basa

90. PALLU MARA

Pallu mara adalah masakan khas Makassar – artinya: bukan masakan khas Bugis, Pangkep, atau daerah-daerah Sulawesi Selatan lainnya. Sekalipun juga jamak disajikan dengan potongan daging ikan beserta tulangnya, tetapi yang paling populer adalah yang dibuat dari kepala ikan – khususnya kepala ikan kakap merah ukuran besar. Mungkin karena lemak dan tulang muda di bagian kepala ikan membuat kuahnya yang encer menjadi sedikit lengket-lengket. Kesegarannya – karena rasa asam yang dihadirkan oleh tomat dan asam jawa – sangat melegakan. *Hint* rasa gurih yang lambat-lambat diperoleh dari kemiri. Karena tidak dimasak dengan santan, kuahnya terasa ringan, segar, dan nyaman untuk mendinginkan suhu tubuh. Penggunaan serai dan daun kunyit pun membuat sajian ini semerbak harum.

Dibanding dengan masakan-masakan gurih khas Makassar dan Bugis – seperti coto, konro, dan pallu basa – pallu mara lebih mudah disukai segala usia. Bila ingin pedas, tinggal menambahkan sambal – khususnya sambal mangga – yang membuatnya lebih mengesankan.

Sayangnya, popularitas pallu mara belum cukup kuat menembus kota-kota besar Indonesia lainnya. Kalau coto dan konro sudah nasional sebagai hidangan khas Makassar, saya sangat yakin pallu mara pun akan mampu merebut hati dan lidah masyarakat Indonesia.



Pallu mara Ulu Juku

Khususnya karena semangat hidup sehat melalui makanan lezat dan sehat pun semakin menggejala di Indonesia. Ikan sebagai sumber protein yang baik, dimasak dengan bahan-bahan segar tanpa lemak, pastilah akan menjadi alternatif makanan sehat yang mencerdaskan bangsa.

Favorit saya adalah **RM Ulu Juku'**, Jl. Abdullah Daeng Sirua 219, Makassar dan di Jl. A.P. Pettarani (depan Ramayana), Makassar, 0411 459316, 5796484, 456520. Rumah makan ini khusus menyajikan pallu mara dari ulu juku' (kepala ikan). Tetapi, kalau Anda ingin tekstur yang lebih *crunchy*, di rumah makan ini juga tersedia kepala ikan goreng yang *out of this world*. *Mak nyuss!*

RESEP

Bahan

1 kg kepala ikan kakap merah (sekitar 2-4 kepala ikan, dibelah dua)

Bumbu

3 siung besar bawang merah

2 siung besar bawang putih

2 buah tomat

2 batang serai

1 kelinking kunyit

3 kemiri

30 gram asam jawa

3 batang daun bawang

1 lembar daun kunyit

5 cabai merah

10 cabai rawit

garam dan gula pasir secukupnya

Cara Membuat

- Kunyit dihaluskan (ulek atau *blender*). Serai, daun bawang, dan daun kunyit dipotong-potong.
- Semua bumbu lain dirajang dan ditumis dengan minyak atau margarin. Masukkan juga kunyit halus, serai, daun bawang, dan daun kunyit.
- Larutkan asam jawa dalam 50 ml air, campurkan ke dalam tumisan.
- Tambahkan air sekitar 1 liter, terus masak sampai mendidih, kemudian masukkan kepala ikan dan masak sampai matang.
- Sajikan dengan sambal mangga.

Resep dari **Rachmi Nurma, SP**



RM ULU JUKU

Jl. Abdullah Daeng Sirua 219, Makassar
Jl. A.P. Pettarani (depan Ramayana),
Makassar, 0411 459316, 5796484, 456520.

Rumah makan ini khusus menyajikan pallu mara dari ulu juku' (kepala ikan). Tetapi, kalau Anda ingin tekstur yang lebih *crunchy*, di rumah makan ini juga tersedia kepala ikan goreng yang *out of this world*. *Mak nyuss!*



Lawi-lawi, lalap rumput laut

91. PALLU KALOA

Menurut buku-buku resep tentang masakan Sulawesi Selatan, pallu kaloa kebanyakan dibuat dari ayam. Ada juga yang membuatnya dari daging sapi, sehingga makin mirip rawon khas Jawa Timur. Di Makassar juga ada satu rumah makan yang menyajikan pallu kaloa dari daging kambing. Tetapi, di Makassar saat ini, kebanyakan pallu kaloa yang ditawarkan di rumah makan malah dibuat dari kepala ikan kakap. Ada juga yang spesial menyajikan pallu kaloa ikan bolu (ikan bandeng). Popularitas pallu kaloa kepala ikan kakap membuat pallu kaloa ayam makin lama makin tersingkir dan langka. Migrasi dari protein ayam ke ikan mungkin sekali karena orang Makassar pada umumnya memang sangat menyukai ikan.

Aroma dan cita rasa yang menonjol adalah keluak, sehingga memang sekilas terasa seperti rawon. Rasa sereh dan daun salam juga menegaskan kemiripannya dengan rawon. Tetapi, pada masakan pallu kaloa ada juga yang suka menambahkan daun jeruk ke dalam masakan ini, sehingga tercipta aroma harum serta “tandangan” rasa khas yang membuatnya sekaligus berbeda dari rawon.

Pengayaan cita rasa pallu kaloa juga diciptakan oleh jintan, ketumbar, dan kayu manis yang membuat masakan ini lebih mengesankan dan spektrumnya lebih penuh dibanding rawon yang lebih sederhana dan “*straightforward*”.

Tempat pilihan saya untuk menyantap pallu kaloa adalah **RM Pallu Kaloa**, Jl. Tentara Pelajar 104, 0411 3627675.



Pallu kaloa

RESEP

Bahan:

1 kepala ikan kakap ukuran besar > dibelah

Bumbu:

10 siung bawang merah
3 siung bawang putih
3 buah khalia (keluak)
2 lembar daun salam
2 batang sereh
1 kelingking lengkuas
1 potong kecil kayu manis
1 sdm gula merah
1 sdm ketumbar (biji, bukan bubuk)
1 sdt jintan (biji, bukan bubuk)
1 sdt merica (biji, bukan bubuk)
5 butir cengkih
Asam jawa secukupnya
Garam secukupnya

Cara memasak:

- Kepala ikan kakap dibersihkan, dicuci, dan dilumuri jeruk nipis
- Ketumbar, merica, dan jintan ditumis dengan sedikit minyak, lalu dihaluskan.
- 5 siung bawang merah dirajang dan digoreng menjadi bawang merah goreng (dipakai sebagai taburan di atas sajian).
- Sisa bawang merah, bawang putih, dan sereh dirajang kemudian digoreng dengan minyak, masukkan kepala ikan dan teruskan menggoreng sebentar. Tambahkan bumbu halus dan satu liter air, teruskan memasak.
- Khalia dan asam jawa dicampur dengan setengah liter air, dihaluskan, kemudian disaring.
- Masukkan daun salam, cengkih, kayu manis, larutan asam dan khalia ke dalam rebusan.
- Sajikan dengan taburan bawang merah goreng.

Catatan: Ada juga versi pallu khalia yang kuahnya agak kental. Ini dicapai dengan menambahkan kelapa gongseng sebelum rebusan mendidih.

Resep dari **Rachmi Nurma, SP, RM Ulu Juku'**



RM PALLU KALOA

Jl. Tentara Pelajar 104, 0411 3627675.

Popularitas pallu kaloa kepala ikan kakap membuat pallu kaloa ayam makin lama makin tersingkir dan langka. Migrasi dari protein ayam ke ikan mungkin sekali karena orang Makassar pada umumnya memang sangat menyukai ikan.



Acar tu'ng-tu'ng

92. IKAN BAKAR PARAPE

Dalam pengamatan saya, orang Makassar paling pintar membakar ikan. Pembakaran dilakukan dengan kayu atau tempurung kelapa yang membara dengan suhu yang sangat tinggi. Tidak ada api yang menjilat-jilat, sehingga ikan yang dibakar tidak menjadi hangus alias gosong. Mereka juga piawai mengendalikan jarak antara ikan dan bara kayu bakar agar kematangan merata.

Di rumah-rumah makan yang menyajikan ikan bakar di Makassar, ikan bakar maupun ikan goreng dan ikan kukus selalu disajikan dalam keadaan polos tanpa bumbu. Di meja terhampar berbagai jenis sambal dan saus yang dapat dipakai untuk mencocol ikan yang disajikan. Di samping berbagai macam sambal dan cocolan itu, ada lagi satu jenis bumbu khas yang sangat istimewa. Bumbu ini disebut *parape*, dengan cita rasa bawang merah dan kecap manis yang sangat menonjol. Rasa manis-asam-pedas menyatu dalam bumbu yang ditumbuk kasar ini, sangat cocok dengan tekstur ikan yang disajikan. Bumbu *parape* paling cocok disajikan untuk ikan bakar. Tetapi, juga serasi menjadi *topping* untuk ikan goreng maupun ikan kukus.

Bumbu *parape* dengan *tone* manis ini juga cocok bagi anak-anak maupun mereka yang tidak bisa makan masakan pedas. Karakter lembut bumbu *parape* membuatnya paling cocok untuk jenis-jenis ikan yang juga bertekstur dan cita rasa lembut. Ikan kembung atau ikan tenggiri yang sangat kuat citarasanya dan bertekstur kenyal kurang cocok untuk dipadankan dengan bumbu *parape*.

Tempat favorit saya untuk makan ikan bakar atau ikan kukus bumbu *parape* adalah **RM Ratu Gurih**, Jl. Sulawesi 90E, Makassar, 0411 335901.



Ikan bakar bumbu parape

RESEP

Bahan

1 ekor ikan laut > biasanya yang disukai adalah ikan laut, seperti: lamuru, kakap, kerapu, su'kang, kudu-kudu, dan sebagainya. Bergantung pada jenis ikan, dapat digoreng, dibakar, maupun dikukus. Ikan kakap dan kudu-kudu sebaiknya digoreng. Ikan kerapu lebih terasa kelembutannya bila dikukus. Sedangkan ikan su'kang dan lamuru cocok untuk dibakar.

Bumbu

10 siung bawang merah
½ sdt bubuk merica atau lada putih
2 sdm kecap manis
1 jempol asam jawa > diambil airnya
Garam secukupnya
Gula pasir secukupnya

Cara Membuat

- Tumis bawang merah utuh, lalu tumbuk bawang merah sampai keluar air. Sisihkan airnya.
- Tumbukan bawang merah ditumis dengan sedikit minyak goreng, sampai harum. Bisa juga dengan cara menyiramkan minyak goreng mendidih ke atas tumbukan bawang merah.
- Masukkan air bawang merah, air asam, kecap manis, gula, garam, dan merica sampai tercampur. Tumis sampai mendidih.
- Siramkan saus kental ini ke atas ikan bakar. Bumbu parape juga bisa dipakai untuk ikan goreng maupun ikan kukus.

Resep dari Anita de Quelju, **RM Ratu Gurih**



Bumbu parape dengan *tone* manis ini juga cocok bagi anak-anak maupun mereka yang tidak bisa makan masakan pedas.

Karakter lembut bumbu parape membuatnya paling cocok untuk jenis-jenis ikan yang juga bertekstur dan cita rasa lembut. Ikan kembung atau ikan tenggiri yang sangat kuat citarasanya dan bertekstur kenyal kurang cocok untuk dipadankan dengan bumbu parape.

RM RATU GURIH

Jl. Sulawesi 90E, Makassar, 0411 335901.

93. KAPURUNG

Kapurung adalah sayur asam khas dari Luwu dan Palopo. Di masa lalu, Palopo adalah ibu kota Kabupaten Luwu. Setelah pemekaran daerah, Palopo menjadi kotamadya, sedangkan ibu kota Kabupaten Luwu dipindahkan ke Belopa.

Kapurung adalah semacam sayur asam dengan bola-bola sagu di dalamnya. Sepintas, penampilannya kurang menarik. Rebusan kacang panjang, bayam, kangkung, jantung pisang, dan terung, yang tampak pucat. Mungkin hanya beberapa ekor udang saja yang menampilkan warna dan bentuk menyenangkan. Tetapi, aromanya sungguh menggoda, yaitu aroma kaldu ikan dan patikala (kecombrang = honje = kincung). Aroma memukau ini mengawal cita rasa yang tidak kalah indah. Ada usapan rasa asam, gurih, dan kaldu ikan yang amat lembut.

Secara umum, kapurung barangkali dapat disetarakan dengan papeda di Kepulauan Maluku dan Papua. Keduanya sama-sama memakai unsur baku sagu dan ikan, dengan rasa asam yang menonjol, dan sama-sama merupakan sajian rakyat yang sangat



Kapurung, sayur asam patikala

populer. Bedanya, di Luwu sagunya dibentuk bola-bola dan sudah dicampurkan ke dalam sayur asam yang harum.

Kapurung juga mempunyai kemiripan dengan asam laksa dari Penang – khususnya karena cita rasa dan aroma ikan dan kecombrang yang sangat menonjol. Kaldu ikannya cukup kental (hasil perebusan ikan yang lama, sampai hancur), dan aroma asam patikala yang khas mengimbangi aroma ikan laut dengan cantiknya. Kapurung – khususnya setelah dipedaskan dengan sambal – juga punya sedikit kemiripan dengan tom yam dari Thailand.

Untuk memuaskan rindu pada kapurung, biasanya saya berkunjung ke **RM Aroma Luwu**, Jl. Rajawali II/24, Makassar, 0411 854006. Rumah makan ini juga punya cabang di Ruko Permata Sari, Jalan Sultan Allauddin. Tempat lain yang menyediakan kapurung adalah **RM Aroma Palopo**, Jl. Kasuari 2, Makassar, 0411 2397184.

RESEP

Bahan

- 100 gram udang ukuran 13-16
- 200 gram ikan kembung (atau tongkol)
- 200 gram tepung sagu
- 8 mata asam patikala
- serba sedikit kangkung, kacang panjang, bayam, terung, jantung pisang

Bumbu

- 1 ujung kelingking terasi
- 2 cabai merah
- 1 sdm garam
- 2 siung bawang merah
- 1 tomat

Cara Membuat

- Haluskan semua bumbu.
- Rebus ikan dalam 1,5 liter air sampai hancur. Bila perlu, daging ikannya di-*blender* dan diaduk rata menjadi kaldu ikan yang tebal. Masukkan semua bumbu ke dalam kaldu ikan.
- Masukkan sayur-mayur dan udang ke dalam kuah.
- Tepung sagu dicampur dengan sedikit air, lalu disiram air panas sampai warnanya berubah menjadi abu-abu. Air panas hanya cukup untuk menggumpalkan adonan tepung dan dibentuk bola-bola sebesar bakso. Bola-bola sagu ini untuk sementara ditampung di dalam air dingin untuk memertahankan bentuknya. Kemudian pindahkan ke dalam panci masakan kuah dan sayur.
- Hidangkan panas dalam cambung atau mangkuk. Tidak perlu nasi, karena bola-bola sagu sudah merupakan karbohidrat yang mengenyangkan. Bila diperlukan karbohidrat tambahan, kapurung biasanya disajikan dengan ruji atau dange, yaitu sagu bakar yang bentuknya lempengan tipis.

Resep dari **Drs. H. Syahrir Lahrin**, RM Aroma Luwu



RM AROMA LUWU

Jl. Rajawali II/24, Makassar, 0411 854006

Rumah makan ini juga punya cabang di Ruko Permata Sari, Jalan Sultan Allauddin.

Tempat lain yang menyediakan kapurung adalah

RM AROMA PALOPO

Jl. Kasuari 2, Makassar, 0411 2397184.



Asam patikala

94. LAWA JANTUNG PISANG

Sangat boleh jadi nomenklatur lawa di Palopo dan Luwu ini sama dengan lawar di Bali. Soalnya, bila melihat bentuk sajiannya, lawa dan lawar mempunyai banyak kemiripan. Lawa maupun lawar sama-sama memakai sayur, parutan kelapa, serta tambahan protein.

Lawa adalah masakan sejenis urap di Jawa, atau anyang di Sumatera, yaitu sayur-mayur diurap dengan parutan kelapa berbumbu, dan kadang-kadang direnca dengan satu atau lebih jenis protein. Dalam hal lawa jantung pisang yang khas Palopo, sayurnya hanya dari jantung pisang (mentah, atau kadang-kadang disiram air panas), dicampur dengan ikan mairo (teri basah) yang juga mentah. Ikan mairo dari laut ini sama sekali tidak menimbulkan aroma amis.

Berbeda dengan urap di Jawa yang memakai kelapa parut mentah dibumbui, lawa memakai kelapa parut yang dibumbui dan kemudian disangrai. Karena di-*finish* dengan perasan limau kasturi (disebut lemon cui di Manado), maka lawa jantung pisang ini terasa sangat segar. Lawa jantung pisang dengan ikan mairo ini juga sangat mirip dengan lawa ikan di Pulau Timor maupun koku-koku ikan puri di Pulau Maluku.



Lawa jantung pisang

Biasanya, lawa tidak dimakan dengan nasi, melainkan dengan ruji atau dange – semacam sagu bakar di Maluku. Ruji ini bentuknya mirip gendar atau lempeng di Jawa, tetapi lebih tebal dan padat – tidak *crunchy*. Makan lawa jantung pisang dengan ruji sungguh merupakan pengalaman makan yang unik dan mengesankan. *Top markotop!*

Favorit saya adalah **RM Aroma Palopo**, Jl. Kasuari 2, Makassar, 0411 2397184. Jangan lewatkan kapurung dari rumah makan ini yang juga patut diacungi jempol. Tentu saja, **RM Aroma Luwu** di Makassar pun menyajikan lawa jantung pisang yang boleh dipuji mutunya.

RESEP

Bahan

- 50 gram ikan mairo (teri basah, mentah)
- 50 gram jantung pisang (bagian yang putih-kuning di tengah)
- 4 sdm kelapa parut sangrai

Bumbu

- 2 cabai merah
- 1 limau kasturi atau jeruk nipis/purut
- Garam secukupnya

Cara Membuat

- Haluskan cabai merah dengan garam, campurkan dengan kelapa parut sangrai.
- Iris halus jantung pisang, rendam dalam air garam agar getah keluar.
- Campurkan irisan jantung pisang, ikan mairo, dan kelapa parut sangrai yang sudah dibumbui.
- Peras limau kasturi (atau jeruk nipis/purut) di atas sajian.
- Lawa biasanya disajikan dengan ruji atau dange, yaitu sagu bakar yang bentuknya lempengan tipis.

Resep dari **RM Aroma Palopo**, Makassar



RM AROMA PALOPO

Jl. Kasuari 2, Makassar, 0411 2397184

Jangan lewatkan kapurung dari rumah makan ini yang juga patut diacungi jempol. Tentu saja, RM Aroma Luwu di Makassar pun menyajikan lawa jantung pisang yang boleh dipuji mutunya.



Lawa ikan dari Timor

95. KEPITING SAUS CILI

Sajian ini bukan termasuk kuliner tradisional ikonik, namun lebih merupakan masakan kreasi baru yang sangat populer. Nomenklaturnya pun agak kacau. Kadang-kadang ditulis di kartu menu sebagai kepiting saus cili, tetapi juga sering disebut dengan nama kepiting saus padang. Di Singapura pun sajian ini populer dengan dua nama yang saling dipertukarkan itu. Dan karena bagi saya kepiting saus cili paling enak dapat ditemukan di Makassar, maka lema ini saya masukkan sebagai satu di antara *100 Mak Nyus* dari Provinsi Sulawesi Selatan.

Di Singapura, crab chili sauce biasanya tidak disajikan dengan nasi, melainkan dengan mantau – baik berupa roti goreng maupun roti kukus. Saus cili yang tidak seberapa pedas itu memang sangat cocok bila dicocol dengan mantau. Dugaan saya, di Singapura sausnya dicampur kocokan telur pada *finishing*-nya untuk memberi karakter khas peranakan.

Menurut saya, kepiting saus cili adalah masakan kepiting yang paling cocok untuk menampilkan keunggulan kepiting dengan karakteristiknya yang spesifik. Kepiting yang bagus punya tekstur yang lebih lembut bila dibanding udang maupun lobster, serta mempunyai cita rasa manis alami. Saus cili atau saus padang yang *balanced* akan membuat masakan kepiting ini bagai sajian surgawi. Sausnya tidak boleh terlalu pedas ataupun terlalu gurih, agar daging kepitingnya masih menampilkan rasa alaminya.



Kepiting saus cili atau saus padang

Untuk sajian khusus ini, alamat yang wajib dikunjungi adalah **RM Surya**, Jl. Nusakambangan 16, Makassar, 0411 3617066, 3619630. Hidangan paling populer di sini adalah kepiting saus padang yang disantap dengan roti mantau goreng. Kepiting lada hidam dan kepiting asam manis menjadi alternatif bagi mereka yang kurang suka pedas. Tidak jarang pengunjung Surya merasa kurang puas dengan sekali berkunjung, kemudian memesan beberapa porsi untuk dibawa pulang ke Jakarta. Surya menyediakan termos-termos khusus untuk mengemas kepiting olahannya guna dibawa terbang pulang ke kampung halaman. Bahkan banyak pula yang memboyongnya sebagai oleh-oleh ke sanak saudara di luar negeri.

RESEP

Berikut ini adalah resep generik untuk membuat kepinging saus cili.

Bahan

1 ekor kepinging ukuran besar > di atas 1 kg, dibersihkan, capit dipotong, perisai dilepas, badan dipotong empat
1 ikat daun ketumbar

Bumbu

2 cabai merah besar > dibuang biji, diiris halus
10 siung bawang putih > dicincang halus
1 jempol jahe > dicincang halus
1 cangkir saus tomat
1 cangkir saus sambal
20 gm daun ketumbar
Garam, gula, merica, terasi secukupnya
2 sdm tepung maizena > campur dengan $\frac{1}{4}$ cangkir air

Cara

- Kepinging dicuci, dilumuri garam dan merica, kemudian digoreng dengan minyak. Tiriskan dan sisihkan
- Tumis bawang putih, jahe, dan cabai sampai harum,
- Masukkan saus tomat dan saus sambal, campurkan terasi, garam, dan gula.
- Masukkan tepung maizena agar saus menjadi kental, lalu masukkan kepinging goreng, masak sampai mendidih. Hidangkan dengan taburan daun ketumbar.



Di Singapura, crab chili sauce biasanya tidak disajikan dengan nasi, melainkan dengan mantau - baik berupa roti goreng maupun roti kukus.

RM SURYA

Jl. Nusakambangan 16, Makassar,
0411 3617066, 3619630.



Roti mantau goreng



23

MALUKU

Maluku adalah mikrokosmos Nusantara. Laut yang luas mengelilingi pulau-pulau yang tersebar di kawasan ini. Dari Utara hingga Selatan, bentangan ini mencakup Maluku Utara yang mencakup Ternate, Tidore dan Halmahera; hingga Maluku Tenggara yang mencakup Dobo, Kai, dan Aru. Lautnya jauh lebih luas daripada daratan. Tidak heran bila tradisi dan kekayaan laut juga tercermin dengan nyata pada ragam kuliner Maluku.

Karbohidrat khas Maluku adalah sagu yang dapat dimakan secara kering maupun basah. Bubur sagu – disebut papeda di Ambon dan Irian, atau pupeda atau popeda di Ternate/Tidore/Halmahera – disantap dengan ikan kuah asam yang segar. Olahan sagu kering berbentuk lempengan seperti kerupuk, tetapi keras, sehingga harus dicelup atau direndam dulu ke dalam kuah sampai menjadi lembab dan lunak. Jenis sagu bakar yang manis juga bisa dimakan sebagai jajanan, dengan cara mencelupkannya ke dalam teh manis atau kopi manis panas.

Beberapa masakan Maluku agak mirip dengan masakan Minahasa. Colo-colo, misalnya, adalah dabu-dabu yang diberi tambahan kecap asin atau manis. Ikan kuah asam yang populer dipakai untuk menghirup papeda adalah juga masakan yang sama dengan yang umum dapat dijumpai di Minahasa. Ikan kuah asam dari Maluku lebih kaya ragamnya karena ada yang dimasak dengan asam mawe, dan ada pula yang dimasak dengan tomi-tomi – masing-masing memberi spektrum rasa asam yang berbeda-beda.

Yang patut dicungi jempol dari kuliner Maluku adalah kenyataan bahwa hingga saat ini beras hanya merupakan sumber karbohidrat nomor dua. Sehari-hari, masyarakat Maluku dari segala lapisan sosial dan usia, masih suka menyantap karbohidrat nonberas seperti papeda, kasbi (singkong, ubi kayu), batatas (ubi jalar), keladi, sukun, pisang, dan umbi-umbian lain. Beras juga sering dimasak menjadi ketupat santan yang gurih disantap dengan berbagai sajian khas Maluku.



Ikan bakar saus kenari



96. BOBOTO

Kadang-kadang juga disebut baboto, ini adalah masakan khas Ternate-Tidore yang sangat boleh jadi terinspirasi oleh masakan Jawa yang disebut botok. Boboto biasanya dibuat dari ikan – kebanyakan ikan cakalang – yang dicincang dengan kenari, dibumbui, dibungkus daun, dan kemudian dikukus. Perpaduan ikan dan kenari yang *nutty* menghasilkan tekstur yang indah untuk makanan sehat ini.

Selain daging ikan cakalang segar, ikan cakalang fufu (cakalang asap/asar) juga dapat dipakai untuk membuat boboto. Boboto dari cakalang fufu mempunyai cita rasa dan aroma yang lebih intens karena *smokiness* dari ikan asap itu. Versi lain yang lebih lembut – dari segi cita rasa dan tekstur – dibuat dari daging ikan tuna.

Boboto merupakan sajian rumahan yang sayangnya agak jarang dijumpai di rumah-rumah makan. Tetapi, boboto hampir tidak pernah absen sebagai sajian pada perhelatan dan pesta-pesta adat di Ternate maupun Tidore. Di pasar-pasar tradisional juga sering dijumpai penjaja boboto siap saji, sehingga mudah untuk dibawa pulang.

Bagi yang alergi ikan, ada juga versi boboto ayam dengan resep yang mirip dengan boboto ikan seperti di bawah ini. Bila dibuat dari daging sapi, masakannya disebut gadon dalam kuliner Jawa.



Boboto dari tuna dan kenari

RESEP

Bahan:

- 200 gram ikan cakalang (bisa juga cakalang fufu atau tuna)
- 2 butir telur ayam
- 100 gram kenari
- 100 ml santan kental

Bumbu:

- 2 cabai merah besar (rica jawa)
- 1 jempol jahe
- 4 siung bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 1 lemon cui
- Garam secukupnya

Cara:

- 50 gram kenari, bawang putih, bawang merah ditumis, kemudian diulek halus.
- 50 gram kenari dirajang kasar memanjang.
- Daging ikan dicincang halus, dicampur dengan bumbu dan kenari rajang, telur ayam, dan santan hingga menjadi adonan kental. Proses ini juga dapat dilakukan dengan blender. Kenari rajang diaduk setelah adonan lembut dan menyatu.
- Dibungkus dalam daun pisang, lalu dikukus.

Resep dari Ibu Maulana, Ternate



Boboto merupakan sajian rumahan yang sayangnya agak jarang dijumpai di rumah-rumah makan. Tetapi, boboto hampir tidak pernah absen sebagai sajian pada perhelatan dan pesta-pesta adat di Ternate maupun Tidore. Di pasar-pasar tradisional juga sering dijumpai penjaja boboto siap saji, sehingga mudah untuk dibawa pulang.



Boboto sebelum dikukus

97. ULAK-ULAK

Baik dari segi penampilannya, maupun dari citarasanya, ulak-ulak sangat mirip dengan karedok di Tatar Sunda, atau asinan di Jakarta. Ulak-ulak adalah sayur-mayur mentah segar, dengan saus kacang asam-pedas. Beda yang utama adalah bahwa karena Ternate-Tidore merupakan penghasil kenari utama di Indonesia, sambal kacangnya dibuat dari kenari sehingga rasanya lebih legit.

Dari namanya, diduga ulak-ulak datang dari kata ulek karena saus atau sambalnya harus diulek untuk menghaluskannya. Berbeda dengan karedok yang mencuatkan rasa kencur, ulak-ulak lebih *plain* mengedepankan rasa asam (dari asam jawa dan sari jeruk nipis) dan pedasnya cabai. Rasa bawang putih hanya lamat-lamat di belakang dengan aromanya yang khas.

Favorit saya adalah **Restoran Florida**, Jalan Ngade, Laguna, Ternate Selatan, 0921 3124430. Restoran ini terletak di tepi laut dengan pemandangan indah ke arah Pulau Makian. Masakan khas Ternate lainnya juga istimewa di rumah makan ini. Ulak-ulak yang segar dapat meredakan pedasnya masakan lain yang dipesan.



Ulak-ulak, salad segar Maluku

RESEP

Berikut ini adalah resep generik untuk membuat ulak-ulak.

Bahan

- ¼ butir kol (kubis) > buang bagian yang keras, dirajang halus
- 1 buah mentimun > dipotong dadu kecil
- 5 utas kacang panjang > dirajang sekitar ½ cm
- 1 genggam daun kemangi > dipetik daunnya
- 150 gram kenari segar > bisa diganti dengan kacang tanah goreng, bisa juga campuran kacang tanah dan kenari

Bumbu

- 2 cabai merah
- 5 cabai rawit
- 2 siung bawang putih
- 2 sdm gula pasir
- Terasi dan garam secukupnya
- 2 sdm air asam jawa
- 2 jeruk purut > diambil sarinya

Cara

- Cuci bersih semua sayuran mentah, kemudian ditiriskan
- Cabai diulek kasar bersama bawang putih, dan kenari. Campurkan gula, asam jawa dan sari jeruk purut, dan tambahkan sedikit air sampai menjadi adonan kental.
- Tata sayuran di piring, siram dengan saus kenari. Bila dikehendaki, bisa dihias dengan beberapa iris/potong tomat segar.



Favorit saya adalah:

RESTORAN FLORIDA

Jalan Ngade, Laguna, Ternate Selatan, 0921 3124430.

Restoran ini terletak di tepi laut dengan pemandangan indah ke arah Pulau Makian.

Masakan khas Ternate lainnya juga istimewa di rumah makan ini. Ulak-ulak yang segar dapat meredakan pedasnya masakan lain yang dipesan.

98. GOHU IKAN

Di Manado, gohu adalah rujak dari pepaya muda. Di Ternate, gohu ikan adalah rujak dari ikan mentah. Ternyata, tradisi makan ikan mentah (sashimi dan sushi) bukan merupakan budaya eksklusif masyarakat Jepang. Gohu ikan sangat segar, dengan tendangan rasa bawang merah, kemangi, lemon cui, dan cabai rawit, dan tekstur ikan tuna mentah yang kenyal-kenyal mulus.

Bila dilihat dari cara membuatnya, gohu ikan sangat mirip dengan onopoke di Hawaii. Hanya saja, di Hawaii tidak memakai cabai rawit dan kacang tanah. Sajian yang sama juga pernah saya cicipi di General Santos City, Filipina Selatan. Di Filipina, hidangan ini disebut kinilauw. Sebagai ganti cabai rawit, dipakai rajangan tomat. Kinilauw juga tidak memakai minyak goreng panas, sehingga terasa lebih segar.

Ikan yang umum dipakai untuk membuat gohu ikan adalah tuna (yellowfin tuna). Bila tuna sedang sulit diperoleh, dapat juga diganti dengan ikan cakalang (skipjack) yang masih sekeluarga dengan tuna.

Di beberapa restoran, gohu ikan harus dipesan sehari sebelumnya. Di Pasar Dufa-dufa dan Pasar Gamalama, Ternate, gohu ikan tersedia di beberapa warung sederhana. Biasanya, sesuai dengan waktu pendaratan ikan, gohu ikan tersedia pagi hingga siang hari. Di sore hari, gohu ikan sudah habis atau sudah tidak *fresh* lagi. Sesuai dengan tradisi di Ternate, gohu ikan dimakan dengan singkong rebus, ubi rebus, keladi rebus, atau pisang rebus.

Bila berkunjung ke Ternate, tolaklah tawaran untuk mencicipi gatang kanari atau kepiting kanari yang sudah langka. Percayalah, gohu ikan jauh lebih enak daripada gatang kanari.



Gohu ikan, sashimi Maluku

RESEP

Berikut ini adalah resep generik untuk membuat gohu ikan.

Bahan:

200 gram ikan tuna

1 genggam kacang tanah goreng (atau kenari sangrai) > ditumbuk kasar

4 sdm minyak kelapa (bukan minyak kelapa sawit!)

Bumbu:

10 cabai rawit (rica gufu) > dirajang kasar

1 genggam kemangi (balakama) > sebagian dirajang kasar

10 siung bawang merah > dirajang kasar

2 lemon cui (= lemon Tionghoa, limau kasturi, jeruk kunci, kietna)

Garam secukupnya

Cara:

- Ikan tuna mentah dipotong dadu, dicuci, lalu dilumuri dengan perasan lemon cui dan garam > campurkan dengan rajangan kemangi. Bila tidak tersedia lemon cui, dapat diganti jeruk nipis.
- Campurkan rajangan cabai rawit, bawang merah, dan kacang tanah.
- Siram dengan minyak panas. Bila ingin agar tuna lebih matang, minyak panas dapat ditambah, agar semua permukaan tuna terpapar pada minyak panas.
- Sajikan dengan hiasan daun kemangi.



Bila berkunjung ke Ternate, tolaklah tawaran untuk mencicipi gatang kanari atau kepiting kanari yang sudah langka. Percayalah, gohu ikan jauh lebih enak daripada gatang kanari.



Lestariikan gatang kanari ini

99. IKAN KUAH ASAM

Ikan kuah asam adalah sop ikan rasa asam yang umum dijumpai di Kawasan Timur Indonesia. Masakan ini terutama populer di Sulawesi Utara, Maluku, dan Papua Barat. Di kedua provinsi terakhir, ikan kuah asam adalah pendamping bubur sagu alias papeda. Tanpa ikan kuah asam, papeda tidak ubahnya seperti lem atau bahan perekat.

Karena rasa dasar kuahnya tidak terlalu intens, ikan yang digunakan sebagai bahan harus dipilih ikan berkualitas dengan tekstur yang bagus, seperti kakap merah, kerapu, ikan kuwe, dan lain-lain. Di Maluku, ikan tenggiri sering digunakan untuk masakan ini. Keindahan ikan kuah asam bergantung pada keseimbangan dari unsur-unsur yang ada di dalamnya, khususnya rasa asam yang ditimbulkan dari berbagai kombinasi: asam jawa, belimbing wuluh, tomat hijau, dan lemon cina. Selain memberi rasa asam yang lembut, lemon cina atau lemon cui juga sekaligus memberi aroma yang cantik mengimbangi harumnya daun kemangi. Pedasnya pun tidak boleh nylekit.

Di Ternate-Tidore ada versi ikan kuah asam yang diberi banyak cabai. Versi pedas ini biasanya dibuat dari daging sapi dan disebut kuah asam pidis. Ada juga versi ikan kuah asam yang bumbunya lebih pekat dan diberi tambahan bumbu kunyit dan kemiri, sehingga



Asam mawe dalam sajian papeda dan ikan kuah asam

kuahnya berwarna kuning dan lebih kental. Masakan ini disebut kuah kuning. Ada lagi yang disebut kuah soru, sekalipun mirip-mirip, tetapi punya karakter sendiri. Bahkan orang ternate sendiri sering rancu bila membedakan kuah asam, kuah kuning, maupun kuah soru. Di Manado, kuah asam dilafalkan sebagai kuah asang.

Untuk santapan papeda dengan ikan kuah asam favorit saya, cobalah **RM Paradise**, Jl. Philip Latumahina, Ambon, 0813 43250500; serta **WM Doni (Singga Dolo)** di Pelabuhan Hurmala 1, Jl. Air Panas, Tulehu, 0812 4735 9870. Di tempat yang disebut terakhir ini, kuahnya lebih kental karena bumbunya lebih pekat dan memakai asam mawe.

RESEP

Berikut ini adalah resep generik untuk membuat ikan kuah asam.

Bahan:

- 1 ekor ikan kakap merah atau kerapu > ukuran sedang, sekitar 600 gram
- 2 butir tomat hijau > dipotong 8
- 10 belimbing wuluh > dipotong serong
- 8 lembar daun jeruk > dibuang bagian tengahnya
- 3 tangkai daun kemangi
- 2 batang daun bawang > dirajang kasar
- 1 jempol jahe > diiris kasar

Bumbu:

- 15 cabai rawit > biarkan utuh
- 1 siung bawang putih > dirajang halus
- 5 siung bawang merah > dirajang halus
- 5 sdm air asam jawa
- 5 butir lemon Tionghoa > diambil sarinya
- 1 sdt bubuk lada putih

Cara membuat:

- ikan dicuci bersih, dipotong menjadi 3-4 bagian.
- Tumis rajangan bawang merah dan bawang putih dengan sedikit minyak. Tambahkan dua liter air, masukkan ikan.
- Masukkan jahe, tomat, belimbing, daun jeruk, air asam jawa, sari lemon Tionghoa, dan lada. Setelah mendidih, masukkan daun kemangi dan rajangan daun bawang.

Catatan: pada musim-musim tertentu, bisa juga ditambahkan asam mawe atau tomi-tomi untuk sensasi rasa asam yang berbeda.



RM PARADISE

Jl. Philip Latumahina, Ambon, 0813
43250500

WM DONI (SINGGA DOLO)

Pelabuhan Hurmala 1,
Jl. Air Panas, Tulehu,
0812 4735 9870.



Tomi-tomi

100. KASBI-BATATAS

Di kawasan Maluku, beras atau nasi bukanlah bahan makanan pokok satu-satunya. Di warung-warung atau rumah-rumah makan, selain bubur sagu alias papeda, yang paling banyak terhidang justru berbagai jenis karbohidrat lain, yaitu: kasbi (singkong, ubi kayu), batatas (ubi jalar), keladi (talas), dan pisang – semuanya direbus.

Kasbi-batatas atau kasbi komplet biasanya dihidangkan dengan berbagai lauk-pauk yang memang cocok untuk disantap dengan singkong rebus, ubi rebus, keladi rebus, atau bahkan pisang rebus yang punya *tone* manis. Lauk-pauk yang umum untuk mendampinginya antara lain adalah: koku-koku ikan puri, sayur jantung pisang, tumis kangkung bunga pepaya, dan ikan lema (semacam ikan kembung) bakar bumbu rica. Disajikan juga kelapa sisik (kelapa mentah, diiris tipis memanjang) sebagai kondimen untuk mengayakan tekstur dan efek kriuk, dan *colo-colo* alias sambalocol.

Salah satu lauk tradisional yang disajikan bersama kasbi-batatas adalah koku-koku ikan puri. Hidangan ini sudah semakin langka di Maluku. Selain di rumah orang-orang tua, atau di beberapa rumah makan khusus, masakan ini sudah semakin jarang disajikan. Sajian ini sangat mirip dengan *lawa* dari Palopo atau Luwu. Kalau di Palopo ikan teri basah (mentah) disebut *mairo*, di Maluku disebut puri. Di Timor pun ada hidangan seperti yang disebut *lawar ikan*. Artinya,



Set hidangan kasbi

kohu-kohu – atau lawa maupun lawar – merupakan hidangan khas Indonesia Timur. Secara penamaan dan cita rasa pun mirip dengan gohu ikan dari Ternate. Tetapi, gohu ikan Ternate dibuat dari ikan besar mentah.

Di Maluku, kohu-kohu dibuat dari ikan teri basah, dicampur tauge dan kacang panjang rebus dan parutan kelapa, dibumbui dengan perasan jeruk nipis, cabai, dan bawang merah-putih. Rasanya sangat segar, dengan tekstur yang unik. Disantap dengan kasbi rebus ... aaaah, sungguh membuat mata Anda tidak berhenti terkeja-keja, sementara lidah Anda pun tidak berhenti terkecap-kecap.

RESEP

Berikut ini adalah resep untuk membuat koku-koku ikan puri, salah satu lauk untuk menyantap kasbi batatas.

Bahan:

- 500 gram ikan puri mentah (semacam teri halus)
- 1 butir kelapa > diparut
- 2 genggam daun kemangi > dirajang kasar
- 2 genggam taugre rebus
- 2 genggam kacang panjang rebus > dirajang
- 30 buah lemon Tionghoa (lemon cui, limau kasturi) > diambil airnya

Bumbu:

- 5 siung bawang putih
- 15 siung bawang merah
- cabai merah secukupnya
- semua bumbu dihaluskan

Cara membuat:

- ikan puri dicuci bersih
- campurkan bumbu dengan kelapa parut > campurkan ikan puri dan air lemon Tionghoa > campurkan semua sayuran bila tidak ada ikan puri, bisa diganti dengan ikan asar (cakalang asap yang dipotong/disuwir kecil-kecil seperti *flakes*).

Resep dari **Cisca Hendrik**, RM Paradise



**Kohu-kohu – atau
lawa maupun lawar –
merupakan hidangan
khas Indonesia Timur.**

Secara penamaan dan cita rasa pun mirip dengan gohu ikan dari Ternate. Tetapi, gohu ikan Ternate dibuat dari ikan besar mentah.



**BEBAS
PEMUTIH
PEWANGI
& PENGAWET**

BERAS

Maknyuss

COCOK UNTUK SEGALA LAUK PAUK

FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEM
(ISO 22000:2005) & HACCP

certified by : IJFA - IPB
No. LSIPB-ISO 22000-325-2013
No. LSIPB-HACCP-324-2013

SNI
LSIPB-SNIPY-361-2013

INDEKS

A

Abdulkadir Munsiy 154
abon roa 369
acar ketimun 9
Aceh 1, 224
Aceh Besar 3
Afrika Selatan 373
Amsal Tantular ix
angeun lada 207
anyang 64
Arab Saudi 60, 214
Arsik
 Karo 72
 Tapanuli Selatan 72
 Toba 72
Asahan 64
asam
 gelugur 37, 60, 72
 jungga 72
 patikala 37, 72
asam jawa 18
Asia Tenggara 1
asinan 177
ayam 12
ayam bakar 76
ayam goreng 101
ayam kampung 78, 282
ayam lodho 312
ayam pinadar 76
ayam taliwang 360
ayam tangkap 28
Ayu Azhari 101

B

babi 325, 377
baboto 520
bacem 308
Badui 207
Bagansiapi-api 48
bajamba xvi
Bajo 369

baki xvi
bakmoy 301
bakso 48
bakso ikan 168
Bali xvi, 325, 350
Banda Aceh 1, 32
bandeng cengcuan 207
Bandung 219
Bangka 48, 86, 106, 151
Bangka Belitung 95
Banjarmasin 12, 304, 384
Banten xvi, 100, 207
Bantul 292
bara arang 65, 70, 78, 125, 132, 280,
 336, 448, 450, 481

Batak

 Karo 37, 72
 Mandailing 37
 Toba 37, 72
batatas 536
bawang batak 37
bawang goreng 32
bayam 504
bebek 12, 124
bebek betutu 330
Belanda 207, 244, 369
Belitung 86, 151
bengkuang 168, 320, 377
Bengkulu xi, 151

Be sisit

 ayam pelalah 346
 ayam suwir 346

Betawi xi

Bhinneka Tunggal Ika ix
bihun 48, 52
binte biluhuta 468
bir pletok 177
brenghes patin 155
bubur manado xii, 369
bubur sagu 536
Bugis 369, 488
Bukittinggi 124, 388
bumbu

andaliman 37
 asam kandis 24
 asam sunti 1
 bawang bombai 54
 bawang merah 8, 104, 366
 bawang putih 8, 366
 belimbing sayur 1
 belimbing wuluh 60, 282
 biji pala 12
 bunga lawang 214
 bunga lawang keling 12
 cabai 104
 cabai merah 8
 cabai merah keriting 78
 cengkih 18
 garam 18, 54, 70
 gula 70
 jahe 12, 26, 214
 jintan 8, 12
 kaloa 202
 kapulaga 12, 32, 192, 214
 kayu manis 12, 54, 214
 kecap asin 48
 kecap manis 46, 48
 kemiri 8, 12, 14, 74, 397
 kencur 204
 kepayang 202
 ketumbar 12, 48, 397
 keluak 202
 kunyit 12, 32, 60, 104
 lada 214
 lada putih 8
 lengkuas 26, 104, 106, 214
 merica 54
 pala 18, 214
 parape 503
 plik 1
 santan 12
 saus tiram 48
 serai 12, 74
 terasi 106
 Bumi Lancang Kuning 81
 Bumi Sriwijaya 151
 buncis 244
 bunga pepaya 65
 bunga turi 352
 Bung Karno xvi

C

cabai
 hijau 20, 124
 merah 20

rawit 20, 56, 154
 cai kue 377
 cengkih 386
 Chao tom 334
 Chiangmai 8
 Cianjur 222
 Cina Benteng 207
 Cirebon 164, 228
 coto makassar xii
 Coto mangkasara 484
 cuka 34, 128
 cumi 50, 106
 cwi mi 301

D

dabu-dabu 517
 daging se'i 369, 372
 dahar kembul xvi
 dandang 34
 Danguang-danguang ix, 109, 140
 daun
 balakama 437
 bawang 288
 belimbing 355
 ganemo 456
 gedi 456
 jeruk nipis 22, 32
 jeruk purut 66
 kapri pulai 20
 kari 13, 22
 kecipir 377
 keluak 444
 kemangi 121, 437
 kunyit 62, 122, 366, 437
 leilem 202
 melinjo 456
 pandan 13, 32, 437
 pangi 202
 pegagan 377
 pepaya 64
 pisang 282, 452
 salam 32, 62, 188, 216, 282
 salam koja 13
 selada 92
 selederi 46, 288
 serai 437
 singkong 64, 105
 talas 397
 temurui 13, 26
 pisang xvi
 ubi tumbuk 60
 Dayak xv, 397, 423

dendeng 224
baracik 128
batokok 128
lambok 128
batokok 109
sapi 33
Denpasar 330
Desa Aro 128
dodol 177
Doktrin Trisakti xvi
domba 226

E

empal 128
empal gentong 228
emping 34, 192
emping goreng 9
es timun kerok 9
eungkot kayee 20

F

fermentasi 6, 50, 90, 92, 95, 105,
151, 154, 158, 313, 457
Filipina 528

G

gado-gado 64, 177
gajebo 129
gangan 86
ganja 16
garang asem 282
gence ikan haruan 432
Gianyar 330, 350
Gilimanuk 330
gohu 528
Gorontalo 369, 465
gota 76
Gresik 100, 211, 301
gudeg 253
gudeg manggar 292
gulaie keumamah 20
gulai itiak lado mudo 109, 124
gulai kepala ikan 24
gulai tambusu 109
gula merah 214, 292, 386
gurame kencong 56

H

haruan betanak 419
haruan masak habang 415
Holzen, Heinz von 325
honje 37, 56, 325

I

ikan
bakar colo-colo 432
bakar rica-rica 432
bandeng 100, 198
baung 154, 400
bawal 34
belida 172
bobara 448
bolu 481, 496
cakalang 453
gabus 198
goropa 452
gurame 68
haruan 403
jelawat 392
jurung 392
kakap merah 492
kakap putih 90, 448
kembung 100, 469
kerapu 90, 448
kuwe 87
lais 87, 400
limbat 60
mairo 508
mas 68, 154
mujair 68, 154
nike 457
pari 37, 65, 259
patin 154, 400
roa asap 457
senangin 87
tenggiri 86
teri 154
tola 465
toman 414
tongkol 20, 86
tuna 86
tombur 68
ikan asam pedas 81
ikan bakar 68
ikan kuah asam 532
India 1, 24, 37, 144
Inggris 116
Istana Sultan Maimoon 64

J

jagung 369
Jakarta 24
Jambi 48, 86, 151
jamur 104
jamur kuping 168
jantung pisang 20, 64, 196, 352, 504
Jawa Barat 222
Jawa Tengah xvi, 224, 253
Jawa Timur 198, 224, 301
Jepang 20
jeroan sapi 46
jeruk
cina 428
kunci 428
lemon cui 428
limau kasturi 428
jeruk purut 366
Johor Bahru 81
juhu ikan asam rotan 400

K

kacakraci 16
kacang goreng 32
kacang hijau 377
kacang mede 197, 320
kacang panjang 20, 64, 72, 104,
219, 320
kacang tanah 50, 197, 320
kaki lembu donggala 476
Kalimantan Barat 86, 105, 377, 389
Kalimantan Selatan 405
Kalimantan Tengah 397
Kalimantan Timur 423
kambing 12, 226, 270, 384
Kamboja 1
Kampung Keling 56
kangkung 64, 104, 320, 504
kapurung 504
Karangasem 444
karedok 64, 219
karee kameng 16
kari india 8
karmanaci 369
kasbi 517, 536
kaskas 16
kayu bakar 116, 130, 294, 500
kayu manis 366, 386
kecambah 316
kecap manis 481
kecombrang 37, 56, 325

kedondong 320
kelapa 64, 66
gongseng 12
parut 12
Kelenteng Toa Se Bio 181, 183
kenari 524
kencong 56
kentang 20, 52, 244
kepiting kenari 528
kepiting saus cili 512
kerbau 288
Kesultanan
Banten 207
Banjar 423
Kutai 423
Makassar 423
ketan 124
ketan hitam 444
ketupat 124
ketupat babanci xi
keumamah 20
kincung 37, 56
klungah 325
kol 50, 90
kolak pisang 120
kopi 1
Kota Gudug 292
Kotogadang 124
kuah asam pidis 532
kuali 16, 297
kubis 10
kucai 48, 377
Kudus 262
kue bulan 95
kukus 46, 64, 67, 116, 120, 164, 188,
194, 234, 282, 286, 320,
322, 346, 377, 392, 394,
502, 512
kuliner Arab 52
kuliner Bali 325, 355
kuliner Betawi xi, 177
kuliner Melayu 37, 44, 65, 67, 81,
377, 384, 405, 423
kuliner Minang 109
kuliner pesisir 81
kuliner Sunda 219
kuliner Timur Tengah 334
kuliner Tionghoa 37, 87, 89, 95, 136,
151, 224, 330
Kupang 372
kurma 12
Kuta Raja 1
kwetiau

Bagansiapi-api 48
Bangka 48
Jambi 48
kerang 49
Medan 48
mitiau 48
partiau 48
Pontianak 48
sapi 49
seafood 49

L

Labuhan Batu 64
labu siam 202
laksa 81
lalap 219
Lamongan 304
Lampung xi, 151
Langkat 64
Laut China Selatan 151
Lawa jantung pisang 508
lawar kenus 339
lemang 116
lempah 86
darat 104
kulat 104
kuning 104
laut 104
nanas 104
vegetarian 104
lobster 512
lokio 37, 72
Lombok 334, 355
lontong capgomeh 297
lontong opor 296
lotek 64
Lumajang 449
Luwu 339, 369, 504

M

Madura 301, 397
Makassar 274
Malang 301
Malaysia 8, 32, 56, 81, 154
malbi 151
Maluku 432, 517
Maluku Tenggara
Aru 517
Dobo 517
Kai 517
Maluku Utara

Halmahera 517
Ternate 517
Tidore 517
Manado 202, 432
mangga 320
mangga muda 473
manggar 292
mangut
pedalaman 258
pesisir utara 258
mantau 512
manuk guling seraten 355
manuk na pinadar 76
manuk ragi rajang 364
martabak 151
Masjid
Baiturrahman 13, 33
Raya 33
Topi Aceh 13
Maulana Hasanuddin 214
Medan 24, 37, 48, 147, 384
mee rebus 81
megibung xvi
Melayu Deli 37
Mentawai 136
mentimun 64
menumis 22
meubleng 12
Meyrick, Will 325
mi 8
mi aceh xii, 8
mi bangka 95
mi celor 151
Mi lendir 81
Minahasa 432
Minang ix
Minangkabau 388
minyak kelapa 20
minyak sayur 18, 50, 106
minyak wijen 50, 58, 91, 394
mi titi 481

N

nanas 16, 106
Nanggroe Aceh Darussalam 8, 28
angka 253
angka muda 292, 338
naniura 72
nasi
guri 32
kebuli 32
kuning 32

lemak 32
uduk 32
nasi briyani 184
nasi buk 301
nasi gandul 266
nasi goreng babat 274
nasi goreng piritan 240
nasi jaha 444
nasi kebuli 184
nasi krawu 301, 308
nasi kuning 460
nasi pindang 262
nasi uduk 177, 184
Neeffe, Janet de 325
Nias 37
Nusa Tenggara Barat 355
Nusa Tenggara Timur 369

O

Ogan Komering Ilir 158
oncom 224, 248
opor ayam 473
otak-otak
Palembang 81
Riau 81
otak-otak bandeng 100, 211

P

pacri nanas 384
Padang 388
Padangpanjang ix, 109, 140
Pakistan 8
Palangka Raya 397
Palembang 86, 151, 167, 377
pallu basa 488
pallu kaloa 202, 496
Palopo 339, 369, 504
Palu 473
panci 106
pangek
manis 120
tuna 120
pangek ikan 86
pangek tuna 109
Pangkalpinang 101
Pantai Parai Tenggara 106
papeda 532
pa'piong 444
Papua xi
Papua Barat 532
Pariaman ix, 109, 140

Pasar Senggol 350
Pasar Serang 207
Pati 266
Payakumbuh ix, 109, 116, 140
pecel 64, 194
pecel sayur 32
Pekalongan 283, 484
Pekanbaru 60
pelecing
ayam 355
kangkung 355
pempek 172
Penang 56, 81
pepaya 64, 172
pepaya muda 528
pepes
ayam 232
haremis 232
ikan mas 232
jamur 232
tahu 232
telur asin 232
teri 232
pasmol xvii, 219, 220, 236, 239
pindang 86, 104, 151
mangut 158
Meranjat 158
tulang 158
Pontianak 48, 95, 384
Portugis 1
Pulau Penyengat 85
Purwakarta 222

R

rabeg 207
Raja Karangasem 355
rajungan rheumason 301
Ranah Minang xvi
rawon 283, 301, 316, 496
rebung 60, 72, 258, 397, 453
rebus 52, 68
rendang 116
rendang minang xii
Riau 37, 384
daratan 86
kepulauan 86
Riau Kepulauan 81
rotan 400
roti jala 16
RS Fakinah 33
rujak cingur 320
rumput laut 338

rusip 151

S

Sabah 423
sagu 465, 517
sagu rangi 178
sagu singkong 172
sambal bawang batak 60
sambal buroq 207
sambal goreng petai 138, 296
sambal janda mengamuk 37
sambal koples 350
sambal kutai 428
sambal mangga 492
sambal matah 346
sambal raja 428
sambal terasi 105, 211, 316
sambal udang 16
sampadeh 86, 120
sangrai 66, 174, 182, 320, 322, 336,
510, 530
santan 46, 418
sapi 24, 228, 325
Sasak 364
sashimi 528
sate bandeng 100, 207
sate buntel 278
sate danguang-danguang 142
sate kambing 270
sate lamongan xii
sate lilit 334
sate maranggi 222
sate padang ix, 109
sate pusut 334
saus tiram 389
sawi 50
sawi asin 89
sayur begana 207
sego tempong 301
Semarang 240, 258, 297
semur 182
Serang 207
Serawak 423
sie itek 12
sie kameng 12
sie manok 12
Sijok 95
Sikuai 136
Singapura 24, 81, 512
singkong 64
singkong rebus 60
siput gonggong 81

sogili 448
Solo 168, 270
Solok 128
sop buntut 244
sop ikan 90, 342
sop kaledo 476
soto
 medan 44
 padang 44
Soto ayam lamongan 304
soto banjar 405
soto betawi 177
soto medan 147
soto mi 190
soto padang 144
soto tangkar 177
soun 46, 168
srombotan 350
srundeng 32
street food 56
suku bangsa
 Arab 1
 Cham 1
 Eropa 1
 Hindustan 1
 Persia 1
 Tionghoa 1
Sulawesi Selatan 202, 481
Sulawesi Tengah 473
Sulawesi Utara xvi, 68, 369
Sultan Hamengkubuwono 292
Sultan Mahmud Badaruddin II 172
Sumatera Barat 86, 109, 116, 124,
444
Sumatera Selatan xvi, 95, 151
Sumatera Utara xvi, 37, 81
Sumbawa 355
Sunan Kudus 262
Sungai
 Kahayan 400
 Kapuas 400
Surabaya 100, 211
sushi 528
susu sapi 191
szechuan pepper 37

T

tahu 194, 320
talas 104
Taliwang 360
tampah xvi
Tanah Rencong 12

Tangerang 207
Tanjung Pinang 81
Tapanuli Selatan 60, 72
tape 444
Tasikmalaya 248
Tatar Sunda xvi
tauco 37, 95, 288, 389, 484
tauge 50, 64, 164, 316
tauto 288, 484
Tegal 484
tekwan 151, 168
telur ayam 50, 100, 102, 164, 166,
211, 283, 284, 290, 306,
430, 461, 488, 522
tempe 32, 194, 320
tempoyak 151, 154
temu pauh 377
tengkleng 270
terasi 100
 bangka 95
 belitung 95
Ternate 465, 520
terung pipit 60
terung telunjuk 20
Thailand 8, 81, 437
Tidore 520
timlo 168
tinoransak
 ayam 444
 babi 444
 paniki 444
tinutuan 369, 468
Tiongkok 151, 377
Tjong A Fie 45
Toboali 95
tomat 58, 286
tom yam 81
tongcai 50, 90
tongseng 270
Toraja 202, 444
Tregganu 154
Tuban 283
Tulungagung 312
tumis xvi, 46, 106, 230, 238, 240,
268, 280, 290, 298, 310,
318, 355, 362, 374, 377,
384, 389, 390, 397, 399,

450, 473, 536
tumis pakis 389
tumpeng
 penginan simpan xv
 pungkur xv
 robyong xv
Tumpeng Nusantara xv
tungku arang 49
tutug oncom 248

U

ubi 104
ubi tumbuk 76
udang 512
udang galah 87, 405
udang kipas balado 136
ulak-ulak 524
urap 64, 352, 388

V

vegetarian 104, 342, 453, 473
Vietnam 334

W

Waddel, Karen 325
wajan 16
wayang kulit xvi
wijen 253
William Wongso ix
woku
 blanga 448
 daun 448
wortel 244

Y

Yogyakarta 253, 292, 449

TENTANG PENULIS

Bondan Winarno, lahir di Surabaya, 29 April 1950, adalah seorang *foodie* (penikmat makanan). Ia lama bergerak di bidang kewartawanan, antara lain sebagai Pemimpin Redaksi *SWA* dan *Suara Pembaruan*. Sudah banyak bukunya yang diterbitkan, antara lain *Bre-X: Sebungkah Emas di Kaki Pelangi*, yang menjadi panduan bagi para jurnalis investigatif.

Atas jasa-jasanya kepada negara, pada tahun 1988 ia dianugerahi Satya Lencana Pembangunan. Acara kulinernya di televisi telah berlangsung selama 9 tahun di TransTV dan 1 tahun di Asian Food Channels. 🍴

SEBAGAI seorang *foodie* yang sudah mencicipi sebagian besar kuliner tradisional Nusantara, saya setuju bahwa masakan Indonesia termasuk dalam kategori *dangerously delicious*. Selain pedasnya yang seringkali membuat sakit perut, kelezatannya sering membuat kita semua terlena.

Bangsa Indonesia sungguh diberkahi dengan kekayaan kuliner yang jumlahnya mencapai ribuan. Karena itu, memilih 100 makanan pilihan untuk dirangkum dalam buku ini bukanlah perkara gampang. Dengan berlinang air mata, beberapa kuliner favorit saya pun terpaksa harus dipinggirkan dari senarai. Masakan-masakan yang istimewa alias *mak nyus* menurut lidah saya saja yang ditampilkan dalam buku ini.

**BEBAS
PEMUTIH
PEWANGI
& PENGAWET**



BERAS

Maknyuss

COCOK UNTUK SEGALA LAUK PAUK

FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEM
(ISO 22000:2005) & HACCP

certified by: IFA - BR
no. LSIPB-ISO22000-523-2013
no. LSIPB-HACCP-324-2013

SNI
SISTEM MANAJEMEN MUTU



Jl. Palmerah Selatan 26-28
Jakarta 10270
e-mail: buku@kompas.com
@bukukompas
penerbit buku Kompas
Telp. (021) 5347710, ext. 5601

ISBN: 978-979-709-738-7
KMN 40205130055

