

159. makanan khas toraja

Judul: Makanan Khas Toraja yang Dibuat dengan Bumbu Rahasia

Toraja adalah tempat wisata dengan berbagai kekayaan budaya. Ada banyak aspek budaya yang bisa dieksplor sehingga tempat ini menjadi magnet wisatawan. Salah satu hal menarik dari daerah ini adalah kulinernya yang unik. Bahkan banyak hidangan khas daerah sini sulit ditemukan di daerah lain. Jadi, saat berkesempatan berkunjung ke sini, jangan lupa untuk mencicipi makanan khas Toraja paling unik berikut ini!

Pantollo Pamarrasan

Pantollo artinya masakan, sedangkan pamarrasan adalah bumbu kluwak atau rawon. Orang Toraja biasa menyebut sayuran berwarna hitam ini dengan sebutan pangi. Pangi merupakan salah satu ciri makanan khas Toraja. Selain itu, tambahan lombok katokkan juga menambah cita rasa masakan daerah ini. Sehingga lombok katokkan kerap disebut cabai super pedas khas Toraja.

Dalam pengolahannya, pantollo biasanya menggunakan daging-dagingan. Seperti daging ayam disebut Pantollo Duku Manuk, olahan ikan disebut Pantollo Bale. Jika menggunakan belut disebut Pantollo Lendong dan Pantollo Duku untuk olahan berbahan daging babi.

Pa'piong

Pa'piong adalah makanan khas Toraja serupa dengan pepes. Uniknya, Pa'piong bisa berisi berbagai jenis daging. Pa'piong berisi ikan disebut Pa'piong Bale, kalau isian daging babi disebut Pa'Piong Bai. Sedangkan isian daging ayam disebut Pa'Piong Manuk. Daging tersebut kemudian dicampur sayur mayanan, sayur bulunangko ataupun pohon pisang muda.

Proses memasak Pa'piong bisa berlangsung 3-4 jam. Pertama-tama daging dibersihkan kemudian dibungkus dalam daun pisang bersama sayuran dan bumbu. Selanjutnya bungkusan dimasukkan ke dalam bilah-bilah bambu. Satu ruas bambu berdiameter 10cm bisa menampung 8-10 bungkus Pa'piong. Bambu kemudian dibakar dalam tungku perapian selama kurang lebih 1,5 jam. Setelah matang, Pa'piong pun siap disajikan.

Kapurung

Kapurung merupakan hidangan populer di daerah Sulawesi. Kapurung punya nilai gizi cukup kompliit karena terdiri dari sagu, ikan serta sayuran. Sagu dimasak terlebih dahulu hingga menggumpal seperti lem kemudian dibentuk bulat seperti pentolan

bakso. Untuk membuat kapurung biasanya menggunakan ikan bandeng dan ikan teri dimasak dengan bumbu kuning.

Selain sagu dan ikan, sayuran adalah komponen penting dalam kapurung. Masyarakat biasanya menggunakan sayuran berupa bayam, kacang panjang, kangkung, serta ontong (jantung) pisang. Sayuran tambahan lainnya seperti daun labu merah beruasir muda, dan irisan jagung muda. Selanjutnya bahan-bahan dimasak bersama bumbu rempah. Paling nikmat jika disajikan bersama sambal tomat dan jeruk nipis.

Dangkot (Daging Kotte)

Dangkot atau daging kotte adalah makanan khas Toraja berbahan utama daging bebek. Biasanya bebek yang dimasak adalah bebek masih muda agar lebih empuk. Kemudian bebek dibakar terlebih dahulu untuk menghilangkan bulu-bulunya. Kemudian bebek dimasak bersama bumbu rempah khusus agar rasanya pedas, gurih, dengan aroma menggugah selera.

Dangkot dipercaya memiliki banyak kandungan nutrisi yang baik untuk tubuh. Sehingga selain lezat dan mengenyangkan, dangkot juga menyehatkan. Karena bisa mencegah anemia, menjaga kinerja otot, dan juga menghilangkan gas dalam perut

Deppa Tori'

Deppa Tori' adalah makanan khas Toraja berupa kue yang biasanya dihidangkan saat melangsungkan pesta adat. Panganan ini juga bisa ditemukan di daerah lain dengan nama dan standar resep berbeda. Di Enrekang disebut Deppa Tektekang, di daerah Bugis disebut Cicuru' sedangkan di Jawa Barat biasa disebut ali agrem.

Makanan ini berbahan utama tepung beras dicampur dengan gula merah lalu dimasak bersama air hingga mengental. Kemudian adonan dibentuk sebesar-besar jari lalu digoreng hingga warnanya kecoklatan. Untuk mempercantik tampilannya biasanya ditaburi biji wijen. Teksturnya krenyes di luar namun lembut di dalam.

Tu'tuk Utan

Tu'tuk Utan adalah makanan khas Toraja yang menjadi favorit warga setempat. Tu'tuk artinya tumbuk sedangkan Utan artinya sayuran. Namun, sayur yang digunakan biasanya daun singkong. Jadi, pertama-tama daun singkong ditumbuk kemudian dimasak bersama daging babi yang dipotong-potong. Untuk menambah rasa gurih dan pedas biasanya ditambahkan parutan kelapa dan potongan lombok katokkom.

Sekali liat, Tu'tuk Utan ini mirip dengan sayur daun singkong pada umumnya. Namun Tu'tuk Utan di Toraja tidak ditambahkan kuah. Selain itu tambahan potongan dagingnya pun membuat cita rasanya menjadi berbeda.

Pokon

Pokon adalah lontong ala orang Toraja yang cukup eksis. Pokon biasanya disajikan untuk menyambut tamu, perayaan atau upacara adat. Sekalipun tampilannya mirip lontong, pokon menggunakan bahan berbeda yaitu beras ketan hitam dicampur parutan kelapa. Kemudian adonan dibungkus menggunakan daun bambu. Selanjutnya bungkusannya diikat menggunakan tali lalu dikukus hingga matang.

Untuk menikmati pokon, harus menunggu ada acara spesial. Karena tak banyak penjual yang menjajakan makanan khas Toraja yang satu ini. Untuk variannya, ada pokon bercita rasa manis dengan tambahan gula, ada juga yang rasanya asin dengan tambahan garam. Pokon paling nikmat disajikan bersama kopi atau teh.

Pangrarang

Pangrarang adalah makanan khas Toraja yang juga memiliki banyak penggemar. Pangrarang adalah jenis sate khas daerah ini. Berbahan utama daging yang dipotong kemudian dibakar di atas bara. Bumbu yang digunakan cukup simpel karena hanya menggunakan garam. Setelah matang, Pangrarang biasanya disajikan bersama sambal lombok katokkon dicampur jeruk nipis.

Kopi Toraja

Kopi Toraja menjadi salah satu kopi legendaris yang banyak dicari dan digemari masyarakat Indonesia ataupun dunia. Jenis kopi arabika ini kerap disebut "queen of coffee" karena rasa pahitnya menonjol namun kadar asamnya rendah. Kopi ini memiliki aroma khas serupa aroma tanah, terasa halus, lembut, bercitarasa floral dan fruity. Menikmati kopi ini tidak akan membuat perut mual. Saat berkunjung ke Tana Toraja, kopi bisa menjadi oleh-oleh yang pas untuk dibawa pulang.