

89. makanan khas aceh

Judul: Makanan Khas Aceh yang Menggoyang Lidah Dan Asal Usulnya

Aceh atau biasa dikenal dengan sebutan serambi Makkah ini terletak di ujung utara pulau Sumatera dan merupakan provinsi paling barat di Indonesia. Provinsi ini juga dikenal sebagai tempat dimulainya penyebaran agama Islam pertama kali di Indonesia.

Provinsi yang sempat porak-poranda akibat bencana alam dahsyat di tahun 2004 tersebut ternyata menyimpan pesona wisata dan kuliner yang indah lagi menggoyang lidah. Berikut ini 7 makanan khas Aceh yang tidak boleh terlewatkan ketika berkunjung ke sana:

Mie Aceh

Makanan khas aceh dapat disajikan dengan dua cara, yaitu dengan digoreng ataupun disajikan berkuah. Hal itu membuat para penikmat kuliner ini bisa memilih sesuai selera mereka masing-masing. Selain itu pengunjung juga bisa memesan mie dengan rasa pedas atau rasa gurih sesuai selera. Untuk menambah cita rasa, Mie aceh disajikan dengan tambahan lauk, seperti *seefood* ataupun daging. Bisa juga ditaburi dengan bawang goreng, emping, mentimun, serta jeruk nipis.

Apabila ingin membuatnya sendiri di rumah, bahan-bahan ini perlu dipersiapkan terlebih dahulu. Mie kuning, kaldu sapi, daging sapi, udang, tomat, bawang putih, bawang merah, taugé, kol, cuka, kecap, daun bawang, seledri serta minyak goreng. Adapun bumbu halusnya yaitu bawang merah, bawang putih, caben kering, bubuk kunyit, jinten, kemiri, lada serta kacang almond sebagai penyedap.

Sate Matang

Sesuai namanya sate matang merupakan makanan khas aceh yang berasal dari daerah Matang, Bireun. Konon di tempat inilah Sate Matang pertama kali diperkenalkan oleh penjualnya. Sate Matang kemudian mulai populer dan dikenal oleh masyarakat luas sejak tahun 90an.

Salah satu keunikan dari makanan khas aceh Sate Matang ini terletak pada penyajiannya. Sate Matang tidak hanya disajikan dengan bumbu kacang saja, namun juga selalu disajikan bersama dengan nasi serta kuah soto. Dalam kuah soto tersebut biasanya juga berisi potongan kentang dan daging sehingga terasa lebih gurih. Tidak

dapat dipungkiri bahwa perpaduan rasa sate dan kuah soto yang gurih, serta rasa bumbu kacang yang manis, tentu menghasilkan sensasi rasa yang khas dan nikmat.

Kuah Pliek U

Kuah Pliek U adalah makanan khas aceh sejenis masakan bersantan. Apabila diperhatikan sekilas masakan tersebut mirip sekali dengan gulai, hanya saja isinya berupa sayuran dan kuahnya terbuat dari bahan khusus. Kuiner tradisional ini biasa disajikan pada acara-acara tertentu serta menjadi menu favorit warga sekitar.

Nama Kuah Pliek U sebenarnya merupakan nama salah satu bumbu dasar dalam membuat makanan yaitu *pilek U* atau dikenal dengan Patarana. Pliek u merupakan sisa kelapa yang minyaknya sudah diperas. Sesuai tradisi masyarakat minyak kelapa biasanya dijadikan minyak goreng atau biasa disebut "*Minyeuk Reutik*". Nah, sisa atau ampasnya tersebut dijemur dan kemudian dijadikan pliek u. Pilek U pun siap dijadikan bumbu olahan.

Kuah Pliek U terbuat dari bahan dasar buah nangka muda, daun melinjo, buah melinjo, kacang tanah, pepaya muda, kacang panjang, serta pilek u. Selain itu ada juga yang menambahkan beberapa bahan seperti rebung, daun papaya, daun singkong, udang kecil dan lain-lain. Sedangkan untuk bumbu yang digunakan biasanya terdiri dari ketumbar, cabe, bawang merah, bawang putih, dan bumbu rempah lainnya. Masakan ini paling cocok dihidangkan bersama nasi hangat serta ikan asin.

Kuah Masem Keu-eung

Masam keu-eung merupakan salah satu makanan khas Aceh yang tampilan dan rasanya mirip dengan gulai asam padeh dari Padang. Apabila asam padeh komposisi cabe merah cukup banyak sehingga tampilan kuah menjadi tampak merah membara, sementara masam keu-ung meskipun memiliki cita rasa yang pedas sekaligus asam, namun karena komposisi penggunaan kunyit yang cukup banyak menjadikan kuah masam keu-ung memiliki warna lebih kekuningan.

Masam keu-ung berarti asam pedas memiliki rasa asam, asin, serta pedas menjadi satu dalam kuah. Tidak hanya ikan, bahan baku lain seperti udang dapat diolah menggunakan resep yang sama. Umumnya masyarakat Aceh menggunakan periuk tanah liat untuk memasaknya.

Kuah Sie Itek

Sesuai dengan namanya makanan khas aceh tersebut berbahan dasar daging itik atau bebek. Masakan ini berbeda dari segala jenis olahan daging itik atau bebek, karena resepnya khusus warisan leluhur.

Sie itek umumnya hadir dalam dua varian olahan, yaitu: masak merah dan masak putih. Sie itek masak merah memiliki kuah berwarna merah. Hal itu dipengaruhi salah satu bumbu utamanya yaitu cabe merah. Sedangkan sie itek masak putih lebih mirip masakan opor di Jawa, berwarna pucat, dan tidak pedas. Sebagian orang menyebut sie itek masak putih ini dengan sebutan masak kurma.

Ayam Tangkap

Ayam tangkap merupakan makanan khas aceh terbuat dari ayam goreng dicampur dengan cabe hijau dan daun teumuru. Cita rasa ayam tangkap layaknya ayam goreng pada umumnya, namun campuran daun teumurunya membuat sensasi tersendiri. Olahan daging ayam dipotong kecil-kecil kemudian disembunyikan dibawah tumpukan daun teumuru dan cabai hijau serta taburan bawang goreng.

Bagi yang ingin memasaknya sendiri di rumah, sediakan beberapa bahan-bahan seperti ayam, bawang merah, bawang putih, kunyit, asam sunti, jahe, merica, serai, gula merah, daun jeruk, minyak serta garam. Untuk menambah rasa sedap pada masakan tambahkan juga daun salam koja.

Kue Ade atau Bingkang

Makanan khas aceh satu ini berasal dari kabupaten Pidie Meureudu. Kue ade lebih dikenal juga dengan sebutan kue bingkang. Masakan khas aceh tersebut memiliki tekstur sangat lembut sehingga cocok dijadikan camilan saat bersantai. Sebagai makanan khas Aceh, kue ade juga sudah tersebar di berbagai toko oleh-oleh sepanjang sudut kota.