

94. makanan khas banjarmasin

Judul: 25 Makanan khas Banjarmasin yang rasanya Indonesia banget

Banjarmasin merupakan salah satu kota yang terletak di provinsi Kalimantan Selatan. Kota yang dijuluki Kota Seribu Sungai ini ternyata punya ragam kuliner menarik. Beberapa di antaranya sudah lumayan populer di luar Kalimantan. Berikut sajian makanan khas Banjarmasin yang perlu diketahui sebelum jalan-jalan ke sana:

Soto banjar

Mirip, namun berbeda dengan soto pada umumnya. Selain penggunaan ketupat sebagai sumber karbohidrat, makanan khas banjarmasin ini memiliki berbagai topping menarik. Telur, bihun, perkedel kentang, suiran daging ayam biasanya jadi pelengkap soto ini. Soto makin nikmat kalau disirami dengan perasan jeruk nipis di atasnya.

Ketupat kandangan

Ketupat adalah makanan khas yang cukup terkenal. Ketupat kandangan biasa disajikan dengan kuah keruh berasa yang dibuat dari santan. Tekstur ketupat kandangan lebih keras dibanding ketupat pada umumnya. Tapi, rasanya tentu sama nikmatnya, apalagi bila disantap bersama telur.

Patin baubar

Patin baubar merupakan makanan khas banjarmasin berupa pepes patin dengan bumbu rempah khas. Jadi, patin dilumuri bumbu, dibungkus daun pisang, kemudian dibakar. Patin banyak ditemukan di sungai Kalimantan Selatan.

Manday

Manday terbuat dari kulit buah cempedak atau tiwadak dalam bahasa Kalimantan. Kulit cempedak diawetkan dalam waktu cukup lama lewat cara dicampur garam dan didiamkan. Semakin lama proses pengawetan berlangsung, rasanya semakin enak. Manday biasa dimasak dengan cara digoreng atau dibakar.

Gangan asam banjar

Gangan asam menggunakan ikan gabus atau haruan sebagai bahan. Namun, karena di sana ada banyak patin, maka sering digunakan bahan tersebut. Sayur gangan asam berwarna kuning dengan rasa asam, gurih, serta segar.

Bingka

Binga adalah camilan khas suku Banjar. Rasanya manis dan bertekstur lembut, meski sedikit berlemak. Makanan khas banjarmasin ini dibuat dari adonan tepung terigu, santan, telur, gula pasir, dan garam.

Amparan tatak

Amparan tatak adalah kue khas yang berasa manis. Cara membuatnya cukup dengan campuran santan dan tepung beras. Biasanya, kue ini diisi oleh pisang atau nangka dan dibubuhi daun pandan.

Iwak pakasam

Iwak pakasam mirip dengan mandai, namun bahannya berbeda. Iwak pakasam berbahan dasar ikan gabus, pepuyu, mangki, atau sepat. Semakin lama diawetkan, rasanya akan semakin nikmat.

Kelepon martapura

Kelepon martapura adalah salah satu jajanan khas pasar. Makanan ini terkenal pecah di lidah, teksturnya lembut dengan parutan kelapa. Kalau digigit, gula merah meleleh akan keluar dari dalamnya.

Gangan humbut

Gangan humbut adalah sayur yang terasa manis. Namun, makanan khas banjarmasin tersebut cocok dimakan bersama nasi putih hangat. Bahan baku untuk membuatnya adalah nyiur atau pohon kelapa.

Lontong orari

Lontong orari berbentuk segitiga lebar dan pipih. Lontong orari biasa disajikan dengan siraman kuah opor nangka muda. Kuliner ini tergolong makanan kelas berat meskipun porsinya terlihat tidak terlalu banyak.

Udang bakar

Olahan udang sungai ini berukuran besar dan padat berisi, sehingga a lot. Udang bakar khas Banjarmasin biasanya dibakar bersama kecap dan mentega.

Brownies labu

Buah labu sangat subur tumbuh di kawasan Kalimantan Selatan. Maka dari itu dibuatlah brownies kuning ini. Teksturnya sangat lembut dan berasa manis. Satu Loyang brownies labu cocok untuk dijadikan oleh-oleh.

Kerupuk Ikan

Kerupuk yang diolah dari beragam ikan air tawar jadi khasnya sendiri. Ikan yang dipakai biasanya belut, gabus, serta patin. Harga jualnya biasanya hanya Rp 25 ribu per bungkus.

Olahan ikan kering

Lagi-lagi olahan ikan khas Banjarmasin, namun kali ini diolah menjadi kering. Biasanya bahan yang dipakai adalah tenggiri, sepatu samu masak, saluang merah, serta haruan. Karena awet, makanan ini cocok dijadikan oleh-oleh.

Nasi kuning khas Banjarmasin

Jenis beras yang dipakai tentunya berbeda dengan nasi kuning umumnya, yaitu beras pera. Beras pera tidak pulen, tapi malah menjadikan masakan ini khas. Bumbu yang dipakai juga khas.

Sop mutiara

Sop mutiara awalnya berasal dari budaya Tionghoa, namun termodifikasi hingga cocok pada lidah orang Indonesia. Sajian ini adalah bakso berukuran kecil, disajikan dengan kuah serta kentang. Bumbu yang digunakan adalah bumbu bawang putih halus.

Cacapan asam

Cacapan asam memiliki campuran rasa pedas, manis, asam, serta gurih. Biasanya, cacapan asam dijadikan makanan pendamping sajian lain. Cara memakannya, cocolkan makanan khas Banjarmasin ini ke cacapan.

Ikan seluang goreng

Seluang adalah ikan sungai yang banyak ditemukan di Banjarmasin. Sebenarnya hewan ini mirip teri namun ukurannya lebih besar. Seluang goreng biasa dijadikan camilan serta oleh-oleh.

Iwak karing sapat

Makanan khas Banjarmasin ini berbahan dasar ikan cepat dan biasa dijadikan camilan. Cocok juga disajikan dengan nasi putih serta sambalocol.

Bubur bayak

Bubur manis ini terbuat dari gandum, tepung beras, serta air. Warnanya coklat dan bertekstur kental dengan butiran tepung di dalamnya. Bubur bayak mirip dengan bubur candil ala Jawa.

Apam barambai

Apam barambai adalah camilan yang mengenyangkan karena terbuat dari sumber karbohidrat. Apam barambai dibuat dari adonan tepung beras, santan, gula merah, hingga tape singkong. Bentuknya bulat tipis dan berasa legit.

Sate tulang

Sate tulang menggunakan bagian tubuh ayam yang biasanya tidak dimasak. Biasanya, digunakan leher, kulit, serta lemak ayam. Rasanya nikmat karena disiram bumbu habang dengan rasa pedas serta manis.

Otak-otak ikan pipih

Otak-otak ikan pipih Banjarmasin dibuat dari ikan belida atau ikan pipih. Ikan tersebut ada banyak di kota tersebut. Pengolahannya cukup dicampur dengan bumbu-rempah khas Banjarmasin.

Hekeng

Hekeng terbuat dari berbagai macam daging, yaitu babi atau udang. Rasanya mirip seperti siomay, tetapi hanya digoreng kering serta disantap bersama siraman kuah asam manis