

## **122. makanan khas kepulauan riau**

### **Judul : Nama-nama Makanan Khas Kepulauan Riau yang Diburu Wisatawan**

Setiap wisatawan baik asing maupun lokal yang berkunjung ke Kepulauan Riau, mereka pasti punya tujuan serta beberapa hal untuk dicari. Hal pertama tersebut kemungkinan besar ialah batik Riau yang sangat tersohor karena motif melayu-nya. Atau jika tidak, maka tujuan para pelancong ini pastilah tempat-tempat wisata di Riau. Setelah itu, barulah mereka mencari makanan khas Kepulauan Riau yang juga tak kalah lezatnya. Berikut adalah beberapa makanan tersebut :

#### **Sop tunjang**

Sop Tunjang merupakan makanan khas Kepulauan Riau berbahan dasar tulang daging sapi. Tentu isinya tak hanya tulang saja, namun ada pula irisan bagian daging sapi tebal sebagai bagian dari Sop tunjang. Kuah Sop tunjang sebenarnya nampak seperti kuah soto. Tapi rasanya lebih gurih, lembut, serta sangat terasa kaya akan rempah-rempah. Menu ini akan sangat cocok bila dihidangkan bersama potongan ketupat atau lontong.

#### **Sop ikan Batam**

Selain olahan sop daging sapi, Riau juga punya olahan sop berbahan dasar ikan. Tepatnya masakan ini banyak ditemui di daerah Batam. Jenis ikan guna membuat sop ikan Batam ini biasanya ialah ikan jenis tenggiri. Potongan tenggiri diolah sedemikian rupa kemudian disiram dengan kuah bening serta perasan jeruk nipis dan sedikit kecap asin. Bagi pecinta makanan pedas, biasanya menu ini juga disajikan bersama irisan cabe rawit.

#### **Sop rusa Pekanbaru**

Sesuai dengan namanya, menu sop ini berbahan dasar daging rusa. Sajian kuliner sop rusa telah menjadi favorit kebanyakan masyarakat Pekanbaru yang mulai bosan

dengan daging ayam maupun daging sapi. Salah satu warung makan terkenal yang menjual menu sop rusa ini adalah Warung Era 51 di Jalan Kaharuddin Nasution Nomor 31, Pekanbaru. Daging rusa memiliki ekstur legit dan manis karena dimasak dengan cara dibakar serta direbus sekaligus. Selain sop, warung ini juga menyediakan menu sate rusa.

### **Cencaluk**

Makanan khas Kepulauan Riau berkuah lainnya ialah Cencaluk. Menu masakan Cencaluk terbuat dari bahan udang-udang berukuran kecil beserta potongan-potongan bumbu rempahnya seperti cabe merah, cabe hijau, bawang merah, jeruk nipis, dan rempah lainnya. Dulu, Cencaluk biasanya dihidangkan di acara-acara tertentu saja. Namun karena rasa segar dan gurihnya, Cencaluk kian eksis hingga sekarang.

### **Gulai ikan patin**

Gulai ikan patin merupakan makanan khas Kepulauan Riau yang berasal dari kota Pekanbaru. Di Pekanbaru hasil tangkapan ikan Patin memang cukup melimpah karena kota ini diapit oleh empat sungai sekaligus. Yakni Sungai Siak, Sungai Kampar, Sungai Rokan, dan Sungai Indragiri. Ciri khas kuliner gulai Patin adalah kuahnya yang berwarna kuning, dipadukan bersama potongan daging patin berukuran besar. Ikan patin dikenal memiliki kandungan rendah kolesterol serta memiliki tekstur lembut dengan rasa yang begitu gurih. Sehingga bila diracik menggunakan bumbu gulai, akan langsung meresap sampai ke bagian dalam daging.

### **Asam pedas baung**

Selain olahan kuliner gulai patin, makanan khas Kepulauan Riau berbahan dasar ikan lainnya ialah asam pedas baung. Baung adalah ikan air tawar yang mempunyai protein tinggi namun rendah lemak. Baung biasanya memiliki habitat di Sungai Besar atau bagian muara sungai. Rempah-rempah untuk meracik Asam Pedas Baung sendiri adalah jahe, serai, kemiri, lengkuas, cabe merah, daun kunyit, dan lain-lain. Ciri khas dari kuah asam pedas baung adalah kuah berwarna merah, serta memiliki tekstur daging lembut dan kenyal.

## **Selais asap**

Selain baung dan patin, Kepulauan Riau juga memiliki hasil ikan melimpah lainnya yakni Selais. Selais banyak diolah dengan cara asapan dan disajikan menggunakan sambal merah pedas. Sambal ini biasanya juga dihidangkan bersama potongan petai. Daging ikan selais memiliki citarasa renyah dan khas aroma masakan Riau. sangat cocok bila disantap bersamaan nasi putih hangat.

## **Gong gong**

Masih dai hasil olahan seafood, kali ini ada gong gong. Gong gong sendiri merupakan jenis hewan laut berupa siput. Gong gong bisanya disajdikan dengan cara direbus kemudian dimakan besama sambal khusus super pedas. Hewan laut ini banyak ditemukan di Perairan Tanhung uban, desa Lobam, Pulau Bintan dan Batam. Kandungan gizi dari gong gong juga sangat tinggi dan dipercaya dapat meningkatkan hormon vitalitas kaum pria.

## **Mie lendir**

Puas membahas berbagai macam olahan ikan, sekarang saatnya membahas berbagai macam olahan mie dari Riau. Olahan mie pertama ialah mie lendir. Diberi nama lendir karena kuah mie memiliki tekstur kental serupa lendir. Mie lendir terdiri dari mie kuning yang direbus ditambah dengan tauge dan telur rebus. Sementara untuk kuahnya, biasanya terbuat dari kacang tanah dicampur dengan ubi dan bumbu-bumbu khusus lainnya. Mie lendir biasa disantap oleh masyarakat Riau di pagi hari sebelum memulai aktifitas.

## **Lakse**

Lakse merupakan mie yang diracik menggunakan bumbu-bumbu ala Tionghoa dan Melayu. Uniknya, bentuk mie lakse ini agak bulat dan lebih tebal dari mie lainnya.

Lakse merupakan bahasa sanskerta yang berarti banyak. Hal ini sesuai dengan lakse yang dibuat dan dimasak menggunakan banyak sekali jenis bumbu.

## **Mieso**

Selanjutnya ada mieso. Makanan khas Kepulauan Riau satu ini sangat mudah didapatkan di berbagai sudut Kota Pekanbaru. Mieso merupakan makanan berkuah berisi mie kuning, mie putih atau bihun, ayam suwir, tahu kering, kulit ayam renyah serta potongan tulang ayam. Salah satu rumah makan mieso terkenal di Pekanbaru adalah rumah makan Mieso Pak Lek di Jalan Thamrin Ujung, Pekanbaru. Saking enakannya, bahkan banyak pembeli sudah mengantri satu jam sebelum buka.