

97. makanan khas Bengkulu

Judul: 28 jenis makanan khas Bengkulu: Foto dan deskripsi

Bengkulu adalah salah satu provinsi di Pulau Sumatera. Mayoritas mata pencaharian penduduknya adalah petani. Letaknya Ada di pesisir laut lepas dekat Samudera Hindia. Oleh sebab itu, hampir mayoritas makanan khasnya berbahan baku ikan laut. Berikut makanan khas Bengkulu yang wajib dicicipi.

Pendap

Makanan khas Bengkulu ini merupakan varian lauk yang terbuat dari ikan. Bumbu yang digunakan di antaranya bawang putih, cabe giling, kencur, dan kelapa parut muda. Semuanya lalu dimasukkan ke dalam daunt alas bersaa daging ikan. Pendap direbus delapan jam sampai ikan benar-benar matang dan bumbunya meresap.

Gulai kempa'ang

Meskipun merupakan makanan khas Bengkulu, gulai kempa'ang lebih dikenal di Mukomuko. Gulai kempa'ang terbuat dari iga sapi, dimasak dengan bumbu khas. Sajian tersebut biasa mudah ditemukan saat bulan puasa dan lebaran.

Tempoyak

Tempoyak dibuat dengan bahan dasar buah durian terfermentasi yang diolah bersama ikan patin. Bentuknya seperti makanan berkuah yang sedikit pedas.

Lema

Lema terbuat dari fermentasi seperti tempoyak, namun berbahan dasar rebung atau bamboo muda. Bambu muda tersebut dicincang dan dicampur ikan air tawar, lalu difermentasikan. Selain ikan, lema juga bisa dicampur dengan liling, atau keong sawah. Lema memiliki rasa asam dan beraroma kuat.

Bagar hiu

Bagar hiu adalah kuliner berbahan dasar daging hiu punai atau hiu tanduk yang tidak terlalu amis. Konon, bagar hiu adalah makanan favorit Presiden Sukarno saat berada di masa pengasingan tahun 1938 sampai 1942.

Kue tat

Tat memiliki tampilan serupa bolu oval pipih dengan rasa manis dan gurih. Tat sering disajikan saat Idul Fitri. Dulu, makanan khas Bengkulu ini adalah jamuan untuk raja tapi sekarang bisa dikonsumsi siapapun.

Kue lepek beniti

Kue lepek beniti sering dijadikan menu berbuka puasa saat bulan Ramadhan. Untuk membuatnya, diperlukan bahan adonan tepung ketan, santan, daun salam, lengkuas, lalu dibungkus daun pisang. Lepek beniti cocok dijadikan oleh-oleh meskipun tidak bertahan terlalu lama.

Rebung asam undak liling

Rebung asam undak liling berbahan dasar rebung atau batang bamboo muda. Cara mengolahnya sederhana, rebung direndam beberapa hari agar rasa asamnya keluar. Setelah itu, dicampur dengan liling atau keong hitam yang biasa ada di sawah.

Kue perut punai

Perut punai berasal dari nama burung punai, tapi itu bukan menjadi bahan dasar untuk membuatnya. Kue tersebut diberi nama perut punai karena bentuknya mirip dengan perut burung punai. Makanan khas Bengkulu ini punya dua varian rasa, original dan manis.

Sirup kalamasi

Ada minuman yang dari daerah ini yang lagi populer, namanya sirup kalamasi. Sirup kalamasi terbuat dari gula pasir dan jeruk kalamasi. Konon katanya minuman ini mengandung banyak gizi dan memperlancar sirkulasi darah.

Bolu koja

Bolu koja mirip dengan bolu koja khas Palembang. Bedanya, bolu koja memiliki tambahan agar-agar putih supaya menghasilkan rasa gurih. Teksturnya lembut seperti brownies dan memiliki cita rasa nikmat. Warna bolu koja dominan hijau, yang muncul akibat campuran daun suji serta pandan.

Bay tat

Bay tat merupakan kue berbentuk persegi empat seperti kue tart yang dikombinasikan dengan kue pie. Dulu, bay tat merupakan sajian khusus raja Bengkulu, namun sekarang semua orang dapat menyantapnya. Bay tat berasal dari gabungan kata bay, artinya induk dan tat yang artinya kue tart. Bay tat dibuat dari campuran tepung gandum, telur ayam, mentega, serta gula pasir.

Mie terbang

Makanan khas Bengkulu ini diciptakan oleh Salman, seorang pemilik rumah makan. Ia menyajikan mie dalam keadaan terang dari mangkok. Ada trik khusus yang dipakai untuk menyajikannya seperti itu. Mie terbang biasanya disajikan dengan kerupuk, irisan timun, telur, dan tomat.

Manisan terong

Manisan terong berbahan dasar terong serta memiliki rasa manis legit. Bila dicicipi, rasanya mirip seperti kurma. Manisan terong bisa didapatkan hanya dengan harga Rp 15 ribu rupiah saja.

Lemang tapai

Lemang tapai adalah makanan khas Bengkulu yang dibuat dari ketan, lalu dimasak bersama santan. Setelah itu, campuran tersebut dibubuhi garam kemudian dibungkus daun pisang. Lemang tapai dimasak secara dibakar di atas bara api dalam seruas bambu muda. Biasanya, lemang tapai disantap dengan tapai ketan hitam.

Kue siput Bengkulu

Disebut kue siput karena berbentuk seperti cangkang siput. Kue siput Bengkulu terbuat dari tepung dengan isi kacang digulung. Ada juga yang diisi dengan gula merah atau dibalut gula. Harga yang dipatok untuk makanan ini hanya Rp 15 ribu rupiah saja.

Kue cucur

Kue cucur dibuat dari tepung terigu dan campuran gula merah. Warnanya biasanya kehijauan hasil campuran daun suji. Di Bengkulu, kue cucur adalah salah satu jenis makanan yang harus disajikan saat posesi lamaran calon pengantin.

Kue satu

Kue satu dibuat dengan bahan kacang hijau, gula alus, air, dan vanili. Pertama-tama, kacang hijau disangrai sampai lepas kulitnya. Setelah itu, kacang hijau diblender atau diuleg sampai lembut. Kacang tersebut disaring dan dicampur dengan gula halus, air, serta vanili dan diaduk hingga pulen. Terakhir, adonan dicetak kemudian dipanggang 150 derajat celcius.

Kembang goyang

Kembang goyang merupakan cemilan berbahan tepung beras serta santan kelapa. Bentuknya mirip seperti bunga, dibuat melalui cara digoreng. Saat menggoreng kembang goyang, adonan harus digoyang. Rasa camilan kembang goyang beragam, mulai dari tawar hingga manis.

Gulai pisang

Gulai pisang cukup unik, karena berbahan dasar pisang namun diberi bumbu gulai. Cara memasaknya pertama pisang direndam bersama garam serta jeruk nipis, lalu tiriskan serta rebus kurang lebih 10 menit. Setelah itu, pisang dicampur bersama bumbu gulai lalu dimasak sebentar sebelum disajikan.