

## **115. makanan khas kalimantan barat**

### **Judul : Merasakan Nikmatnya Makanan Khas Kalimantan Barat yang Mendunia**

Berwisata ke Kalimantan Barat tidak akan lengkap rasanya bila tidak mencicipi nikmatnya kuliner khas yang daerah yang terkenal dengan nama Borneo ini. Selain hasil alam melimpah, Kalimantan Bara juga memiliki pesona tersendiri melalui makanan khasnya. Berikut adalah beberapa makananan khas Kalimantan Barat tersebut :

#### **Bingka**

Bingka merupakan salah satu kue khas Kalimantan Barat yang sekilas akan nampak seperti kue lumpur. Bahan guna membuat Bingka ialah campuran tepung terigu, telur, dan santan. Bingka memiliki tekstur lembut dan rasa manis dominan. Rasanya tak kalah kok bila dibandingkan dengan cheese tart kekinian itu.

#### **Bubur pedas**

Bubur pedas merupakan sajian dari kerajaan keraton sambas. Bubur ini terbuat dari bahan beras yang telah dihaluskan, kemudian di oseng tanpa minyak dan ditambahkan aneka macam sayuran seperti kangkung, pakis, daun kesum, wortel, ubi, dan rempah-remah lainnya. Sebernarnya resep asli dari bubur pedas memiliki jenis sayuran hingga 30 macam sayuran. Biasanya makanan khas Kalimantan Barat ini akan disajikan bersama daging, kacang tanah goreng, serta ikan teri. Tentunya dengan citarasa pedas yang menggoda selera.

#### **Kerupuk basah**

Kerupuk basah adalah makanan khas Kalimantan Barat asal daerah Hulu sungai Kapuas. Meski memiliki nama kerupuk, bentuk masakan ini sama sekali tak menyerupai kerupuk pada umumnya. Kerupuk Basah terbuat dari campuran tepung sagu dan ikan, lalu dimasak dengan cara di kukus. Kerupuk basah memiliki bentukmirip dengan pempek-pempek, tetapi lebih panjang dan tidak di goreng. Namun tetap ada pula yang menyajikannya dengan cara digoreng setelah dikukus. Kuliner ini biasanya disajikan bersama tambahan saos kacang seperti somay atau pun sate.

#### **Ale-ale**

Makanan khas Kalimantan Barat satu ini berasal dari daerah ketapang. Nama Ale–ale diambil dari nama hewan air laut sejenis kerang yang banyak terdapat di daerah

Ketapang, Kalimantan Barat. Bahkan, ale-ale juga dijadikan sebagai maskot kota Ketapang.

Ale-ale dapat ditemukan dengan mudah karena perairan ketapang yang belum tercemar polusi. Ale-ale dapat diolah menjadi berbagai macam jenis makanan lezat seperti serundeng ale-ale kelapa parut, sambal ale-ale, ale-ale asam manis, serta masih banyak lagi. Cara memasaknya pun cukup mudah. Yakni hanya perlu merebus kerang tersebut, lalu bumbu sesuai selera.

### **Sotong pangkong**

Sotong pangkong hanya ada di wilayah Pontianak dan sekitarnya saja. Tak hanya daerah, waktu untuk bisa menikmati Sotong pangkong pun hanya pada saat bulan Ramadhan saja. Sotong pangkong merupakan olahan cumi-cumi panggang dengan tekstur kering yang sangat enak. Biar tidak terasa alot, sebelum disajikan biasanya daging sotong akan dipukul-pukul terlebih dahulu hingga agak terasa lembut. Sotong Pangkong kemudian dihidangkan bersama campuran sambal bumbu kacang atau juga sambal asam pedas manis.

### **Pengkang**

Pengkang merupakan makanan atau lebih tepatnya camilan khas pesisir Kalimantan Barat. Pengkang biasanya dibuat dan dibungkus menggunakan daun pisang seperti halnya lontong jika di Jawa. Akan tetapi, Pengkang memiliki bentuk mengerucut serta isinya ialah campuran beras ketan dan juga ebi. Pengkang biasa dilumuri campuran bumbu khas, kemudian dibakar hingga matang. Ketika menyantap Pengkang akan lebih nikmat bila disajikan bersama sambal kerang atau bisa juga disebut sambal kepah.

### **Nasi sungkui**

Nasi Sungkui merupakan masakan khas Melayu Kabupaten Sanggau. Kuliner unik ini dibuat dari nasi yang diolah menjadi masakan berbentuk lonjong dan tipis serta memanjang. Namun dibalik kesederhanaanya itu, makanan Khas kalimantan Barat ini ternyata mempunyai keistimewaan berupa bau harum yang sungguh menggoda. Nasi Sungkui biasanya dapat dihidangkan dengan lauk pauk pilihan seperti serondeng, sambal nanas, opor ayam, gulai dan rendang sapi.

### **Asam pedas tempoyak**

Asam pedas tempoyak merupakan makanan khas Kalimantan Barat terutama bagi suku melayu. Asam pedas tempoyak banyak ditemui di daerah Ketapang. Meskipun sejatinya asam pedas sudah tidak asing lagi bagi masyarakat Kalimantan Barat, asam pedas ala masyarakat Ketapang ini punya pembeda tersendiri, yakni adanya penambahan daging buah durian (tempoyak). Asam pedas tempoyak biasanya menggunakan ikan patin sebagai bahan utamanya. Ikan patin memang terkenal memiliki daging bertekstur lembut dengan rasa khas. Sangat cocok jika dikombinasikan bersama tempoyak juga teman makan bersama nasi panas.

### **Mi sagu**

Sagu sebagai bahan utama pembuat makanan, tak hanya populer di Indonesia bagian timur saja. Masyarakat Pontianak juga gemar menggunakan sagu sebagai bahan pembuatan mi, sehingga melahirkan mi sagu sebagai masakan tradisional asal Pontianak. Mi sagu sering dijadikan sebagai makanan selingan atau sarapan bagi masyarakat sekitar.

Mi ini terbuat dari sagu yang di ulen dan di potong kecil panjang. Adonan mi kemudian direbus dan dicampurkan dengan berbagai macam bumbu tambahan seperti daun kucai, kecambah, merica, potongan daging serta bumbu. Mi sagu biasanya dihidangkan menggunakan kuah kaldu sebagai pelengkap dalam penyajiannya. Sangat cocok dimakan ketika cuaca dingin atau sedang hujan.

### **Kwetiau Pontianak**

Kwetiau sejatinya merupakan masakan masyarakat tionghoa. Namun karena masakan ini begitu disukai oleh masyarakat Pontianak, akhirnya diadaptasi dan diolah kembali sehingga memiliki citarasa unik ala Pontianak. Kwetiau biasanya disajikan digoreng atau direbus. Tentu sensasi rasa yang dihasilkan berbeda namun tetap lezat ketika dirasa.

### **Chai Kwe**

Satu lagi makanan khas Kalimantan Barat hasil adaptasi masakan tionghoa adalah Chai Kwe atau dikenal juga sebagai Choipan. Chai Kwe merupakan camilan berisikan sayuran yang disajikan dalam bentuk kue. Isiannya berupa talas, bengkoang, kemudian campur ebi dan irisan kucai. Sedangkan kulitnya, biasanya terbuat dari tepung beras dan tepung sagu. Sehingga mampu memberikan tekstur licin serta kenyal ketika dikunyah.

