

116. makanan khas kalimantan selatan

Judul : Makanan khas Kalimantan Selatan yang Banyak Digemari Masyarakat Indonesia

Kalimantan Selatan merupakan salah satu provinsi yang terletak di bagian selatan Pulau Kalimantan. Pusat kota provinsi Kalsel (Kalimantan Selatan) adalah Kota Banjarmasin. Provinsi ini memiliki 11 Kabupaten dan 2 Kota, dengan luas wilayah mencapai 37.530,52 km² serta populasi hampir 3,7 juta jiwa.

Banyak ragam suku yang juga mendiami provinsi ini sehingga jangan heran bila kebudayaan, adat, bahkan makanan khas Kalimantan Selatan begitu banyak jenisnya. Seperti beberapa kuliner berikut :

Soto Banjar

Soto Banjar tak dapat dipungkiri merupakan makanan khas Kalimantan Selatan. Masakan ini bahkan hampir selalu ada dalam daftar menu warung-warung hingga restoran berbintang. Meskipun sebenarnya, Soto Banjar tidak jauh berbeda dengan jenis Soto pada umumnya. Perbedaan paling mencolok mungkin hanya ada pada kuah yang nampak lebih bening. Selain itu, Soto Banjar biasanya dihidangkan tidak menggunakan nasi melainkan pakai ketupat. Menurut beberapa orang, rasa Soto Banjar akan lebih nikmat lagi jika disantap bersama Sate.

Ketupat Kandangan

Satu lagi makanan khas Kalimantan Selatan yang terkenal selain Soto Banjar ialah Ketupat Kandangan. Salah satu olahan ketupat ini sudah terkenal hampir dimanamana. Berbeda dengan Soto Banjar, Ketupat Kandangan memiliki kuah keruh karena ada santan sebagai penambah citarasanya. Kemudian sebagai variasi lauknya, terkadang Ketupat Kandangan ditambahkan ikan atau telur sebagai variasi lauknya. Perbedaan Ketupat Kandangan dengan ketupat pada umumnya, yaitu terletak pada nasi ketupatnya yang agak lebih keras. Tapi, hal tersebut sama sekali tidak mengurangi citarasanya, justru malah meningkatkan kenikmatan ketupat.

Dodol Kandangan

Selain Ketupat Kandangan, ada satu lagi makanan khas Kalimantan Selatan asal Kabupaten Hulu yakni Donol Kandangan. Dodol satu ini termasuk makanan khas Banjarmasin yang paling sering dibeli sebagai oleh-oleh para wisatawan. Hal tersebut tentu dikarenakan Dodol asal Kandangan ini berbeda dengan dodol di tempat-tempat lain. Setiap orang yang sudah pernah mencoba dodol kandangan menuturkan kalau dodol kandangan mempunyai tekstur lebih legar dan lembut. Bukan hanya itu, dodol kandangan juga mempunyai rasa manis pas.

Petah dan Jaring Tahilala

Petah merupakan jajanan khas dari Kalimantan Selatan yang terbuat dari campuran tepung beras dan santan. Adonan tersebut kemudian dimasak dengan cara dikukus. Sehingga memiliki tekstur kenyal dengan rasa gurih berkat campuran santan di dalamnya. Petah biasanya dihidangkan bersama siraman Tahilala. Tahilala sendiri merupakan santan kelapa yang direbus bersama garam dan merica hingga mencapai tekstur kental. Kedua jajanan ini sangat cocok disantap bersama secangkir teh hangat di sore hari.

Selain dengan Petah, Tahilala biasanya juga sering dipadukan bersama Jaring. Jaring di sini bukan jaring untuk menangkap ikan pastinya. Jaring merupakan sebutan masyarakat sekitar pada Jengkol. Buah jengkol di rebus dan kemudian dihidangkan bersama Tahilala. Biasanya penjual Petah juga akan menjual Jaring beserta Tahilalanya.

Kue Lam

Kue Lam ini merupakan jajanan khas Kota Barabai, sekitar 165km dari Kota Banjarmasin. Kue Lam memiliki citarasa khas begitu manis serta tekstur berlapis-lapis. Mungkin sekilas terlihat seperti kue lapis pada umumnya. Namun ketika disentuh, Kue Lam teksturnya lebih basah basah. Hal tersebut dikarenakan ketika proses

pembuatan, Kue Lam menggunakan telur dalam adonannya. Untuk membuat seporsi Kue Lam dibutuhkan minimal 8 butir telur bebek utuh dan 2 kuning telur bebek. Semakin besar ukuran kue, tentunya bahannya akan semakin banyak. Proses pembuatan kue pun membutuhkan kesabaran. Pasalnya, setiap adonan harus dimasak satu-persatu untuk mendapatkan tekstur berlapis-lapis.

Chai kue

Chai kue atau choi pan adalah snack dari Kalimantan hasil pengaruh budaya Tiongkok. Makanan gurih berisikan lobak dan ebi ini punya rasa sangat unik. Apalagi kalau dimakan bersama sambal asam pedasnya. Hampir bisa dijamin tak akan bisa berhenti hingga si chai kue ini habis.

Mandai

Mandai merupakan salah satu varian lauk khas Kalimantan Selatan. Uniknya meskipun disebut sebagai lauk, Mandai bukan berasal dari bahan hewani -cocok sekali bagi anda yang merupakan vegetarian-, melainkan kulit dari buah Cempedak yang telah difermentasi. Cara memfermentasinya ialah dengan direndam ke dalam air garam. Sayangnya tidak mudah menemukan Mandai di warung-warung atau restoran. Mandai biasanya hanya ada pada musim tertentu mengikuti musim Cempedak. Namun biasanya rumah-rumah warga menyimpan fermentasi Mandai di dalam toples, sehingga jika suatu saat menginginkannya bisa langsung digoreng atau dibumbui sesuai selera.

Hailing

Pilihan lauk lainnya adalah Haliling masak santan. Haliling merupakan hewan sebangsa keong yang biasanya ditemukan disela-sela batang padi. Cara memasak Hailing sebenarnya cukup mudah. Pertama tentu saja Hailing dibersihkan terlebih dahulu. Setelah dibersihkan, Haliling direbus dengan air hingga matang, kemudian dituangkan santan kelapa serta tambahan bumbu-bumbu lainnya. Hailing dihidangkan masih lengkap bersama cangkangnya. Sehingga cara makannya pun harus disedot atau dihisap langsung dari lubang cangkang tersebut.

Cacapan Asam

Cacapan asam adalah makanan khas Kalimantan Selatan yang mudahnya bisa dianggap sebagai sambal, tapi sebenarnya bukan. Jika sambal biasanya padat, beda dengan cacapan asam yang justru cair karena dibuat dengan komposisi air. Warna dari Cacahan Asam juga biasanya lebih bening, bukan kemerahan seperti sambal pada umumnya.

Cacapan asam terbuat dari buah asam yang diolah dengan cara dicacah. Karena proses tersebut makanan ini juga disebut cacahan asam oleh orang Banjar. Sementara arti cacapan sendiri merujuk pada cara penyajiannya yakni mencacap atau meresapkan suatu bahan ke dalam cairan. Rasa asam ini diperoleh dari jenis buah-buahan asam seperti mangga muda, belimbing wuluh, binjau, atau ramania. Citarasa dari cacapan asam ialah paduan antara asam dan pedas.