

114. makanan khas kalimantan

Judul : Ragam Makanan Khas Kalimantan

Kalimantan merupakan pulau yang terletak di sebelah utara Pulau Jawa, sebelah timur Selat Malaka, sebelah barat Pulau Sulawesi dan Sebelah selatan Filipina. Pulau ini juga terbagi ke dalam tiga negara. Yaitu 73% Indonesia, 26% Malaysia, dan 1% Brunei.

Pulau Kalimantan terkenal dengan sebutan “Pulau Seribu Sungai”. Hal tersebut dikarenakan banyaknya jumlah aliran sungai di Kalimantan. Selain sungai, Kalimantan juga memiliki kuliner khas yang tak kalah lezat dengan daerah lain. Beberapa makanan khas Kalimantan tersebut ialah :

Soto Banjar

Soto Banjar merupakan salah satu makanan khas Kalimantan paling dikenal oleh semua orang. Soto Banjar memiliki cita rasa khas rempah-rempah daerah setempat. Perbedaan paling mendasar dari soto banjar dengan soto-soto lainnya adalah kuahnya yang nampak lebih bening. Kemudian dari segi penyajian, soto banjar juga tidak dihidangkan menggunakan nasi atau lontong. Melainkan menggunakan ketupat. Sebenarnya, ada juga beberapa orang yang membuat Soto Banjar berkuah keruh. Namun, ciri asli soto banjar sebenarnya ialah kuah bening. Masyarakat sekitar juga gemar menikmati soto banjar jika disantap bersama sate.

Ketupak Kandangan

Bila dilihat sekilas, ketupat kandangan akan nampak seperti olahan ketupat sayur pada umumnya. Namun ketika dimakan dan dirsakan, sebenarnya ada satu perbedaan mendalam sehingga Ketupat Kandangan mudah dikenali. Yakni tekstur ketupatnya yang lebih keras. Makanan khas kalimantan ini memiliki citarasa gurih nan lezat dan sangat disukai masyarakat Kalimantan.

Selain tekstur ketupat, ketupat kandangan juga dihidangkan bersama olahan ikan. Tidak seperti ketupat kebanyakan yang menggunakan ayam atau daging. Biasanya, jenis ikan yang digunakan adalah ikan gabus. Untuk ikan gabusnya sendiri, tidak langsung dimasukkan pada kuah santan. Namun ikan akan dipanggang terlebih dahulu. Sehingga citarasanya pun akan jauh berbeda dengan ketupat sayur kebanyakan.

Manday

Manday merupakan olahan makanan khas Kalimantan berbahan dasar buah cempedak. Banyak orang berpendapat bahwa manday memiliki penampilan serupa gudeg Jogja. Padahal citarasa yang dihasilkan jelas sangat berbeda. Sebelum dimasak, buah cempedak diawetkan terlebih dahulu selama beberapa hari untuk menciptakan rasa unik.

Proses pengawetannya pun masih sangat alami, yaitu hanya menggunakan garam lalu disimpan di dalam satu tempat. Waktu pengawetan akan mempengaruhi rasa cempedak. Semakin lama proses pengawetan berjalan, maka akan semakin asam dan pasti akan makin lezat nantinya. Setelah diawetkan, cempedak lalu dicampur dengan rempah-rempah sebelum digoreng. Selain digoreng, manday terkadang juga disajikan dengan cara dibakar atau digulai.

Gangan asam Banjar

Sebagai pulau dengan julukan seribu sungai, tak heran bila Kalimantan terkenal akan olahan ikannya. Salah satunya ialah makanan khas Kalimantan bernama Gangan asam Banjar ini. Gangan Asam Banjar adalah satu dari sajian kuliner yang menggunakan ikan sebagai bahan utama, kemudian dipadukan bersama sayur-mayur di dalamnya. Perpaduan khas rasa asam, segar, dan gurih dari ikan pasti akan meningkatkan selera siapapun yang memakannya.

Patin Baubar

Sesuai dengan namanya, makanan khas Kalimantan satu ini terbuat dari bahan ikan patin. Cara pengolahan masakan Patin Baubar ialah ikan patin akan dibumbui dengan rempah-rempah terlebih dahulu. Setelah itu, barulah ikan patin akan dibakar. Ikan biasanya akan menghasilkan bau harum ketika proses pembakaran dikarenakan pengaruh rempahnya. Makanan ini sangat cocok untuk disantap bersama nasi hangat, apalagi dengan tambahan sambal.

Iwak pakasam

Iwak pakasam merupakan olahan makanan khas Kalimantan berbahan dasar ikan. Proses pembuatan iwak pakasam hampir mirip dengan Manday. Yakni adanya proses pengawetan sebelum memasak ikan sebelum diolah menjadi Iwak Pakasam. Hanya saja, bahan utama yang digunakan berbeda. Iwak Pakasam biasanya menggunakan jenis-jenis ikan air tawar seperti ikan haruan (sejenis ikan gabus), mangki, pepuyu, dan sepat.

Ikan diawetkan menggunakan garam serta diberi tambahan bumbu beras tumbukan agar menciptakan citarasa khas. Untuk proses pengawetan, tergantung dari si pembuat. Bisa dalam hitungan hari, minggu, bahkan bulan. Proses akhir Iwak Pakasam adalah digoreng.

Gangan humbut

Gangan humbut merupakan makanan khas Kalimantan yang terbuat dari bahan nyiur. Nyiur ini sendiri ialah inti pohon kelapa yang biasa diolah menjadi sayur mayur. Rasa manis gangan humbut merupakan ciri khas dari sajian kuliner satu ini. Masyarakat Kalimantan biasanya menjadikan gangan humbut sebagai salah satu menu wajib di saat ada sebuah acara tertentu. Sebagai peneman makan, gangan humbut paling cocok dihidangkan bersama nasi hangat. Jangan lupa menambah sambal guna menambah citarasa pedas.

Amparan Tatak

Setelah puas membahas makanan 'berat' khas Kalimantan, sekarang saatnya membahas camilan atau jajanan khas Kalimantan. Salah satunya ialah Amparan Tatak. Cara mengolah Amparan Tatak bisa dibilang sangat sederhana. Bahan-bahan yang diperlukan pun juga tak terlalu sulit untuk didapatkan, seperti santan dan tepung beras.

Untuk isiannya, kue Amparan tatak biasanya menggunakan buah pisang. Namun ada juga beberapa Amparan Tatak yang menggunakan buah nangka sebagai ganti dari buah pisang. Sebagai pembungkusnya, Amparan tatak biasanya menggunakan daun pandan agar membuat kue memiliki aroma harum khas. Rasa manis pada kue benar-benar dapat membuat ketagihan saat menyantapnya.

Bingka Barandam

Bentuk kue Bingka Barandam terbilang mirip dengan kue lumpur. Namun, ada perbedaan mendasar antara keduanya. Hal tersebut dikarenakan Bingka Barandam menggunakan kayu manis sebagai salah satu bahan pembuatan kue. Di mana kue lumpur pada umumnya tidak menggunakan kayu manis. Oleh karena itulah Bingka Barandam dapat menghasilkan sensasi legit, apalagi saat dikunyah di mulut.

Hekeng

Hekeng merupakan olahan masakan yang dibuat dari beberapa campuran bahan seperti daging babi, hingga udang. Cita rasa hekung hampir sama serupa siomay. Namun tidak mirip sepenuhnya, karena proses pembuatan Hekeng adalah digoreng. Selain itu, penyajian hekung bisanya akan disajikan bersama kuah asam manis atau asam pedas. Tambahan, daging yang digunakan tidak selalu daging babi. Jadi tidak perlu khawatir bagi kaum muslim apabila ingin mencicipi hekung.