

117. makanan khas kalimantan tengah

Judul : Makanan khas Kalimantan Tengah yang Banyak Digemari Turis

Kalimantan Tengah adalah sebuah provinsi dengan penduduk asli Suku Dayak. Budaya Dayak merupakan budaya yang sangat berbudi luhur serta eksotis mulai dari kesehariannya, cara hidupnya dan juga adat istiadatnya. Kita dapat melihat penerapan budaya ini dari berbagai bentuk bangunan khas rumah adat suku dayak, pakaian-pakaian adat, serta makanan khasnya. Makanan khas Kalimantan Tengah tersebut antara lain ialah :

Juhu Umbut Sawit

Juhu umbut sawit merupakan sayuran khas suku Dayak Ngaju. Sayuran ini diambil dari bongkol pohon kelapa. Bentuk serta warnanya juga tidak jauh beda dengan rebung yakni berwarna putih. Tetapi perbedaannya terdapat pada rasanya, karena sayuran ini sangat jauh lebih manis apabila dibandingkan dengan sayuran rebung. Hal ini karena sayur umbut sawit ini asalnya dari kelapa.

Tidak heran jika suku Dayak sangat menggemari sayuran ini padahal masih dalam keadaan yang mentah atau belum dimasak. Karena biasanya juhu umbut sawit ini akan dimakan dicampur dengan sambal.

Juhu Umbut Rotan

Selain sering digunakan sebagai bahan dasar pembuat kerajinan, Rotan ternyata dapat dijadikan sebagai bahan utama membuat masakan lezat. Masakan tersebut ialah juhu umbut rotan. Makanan khas Kalimantan Tengah ini merupakan salah satu kuliner unik dari suku Dayak. Masyarakat sekitar menyebut Umbut rotan dengan nama lain uwut nang'e. Makanan ini bisa dibilang cukup unik, sebab memakai bahan utama rotan muda ataupun tunas yang tumbuh pada pangkal rotan.

Tekstur pada rotan muda masih sangat kenyal serta tidak terlalu keras bukan seperti pada rotan yang sudah tua. Bedanya, umbut rotan ini hanya dapat dipakai sebagai sayuran. Tidak sama seperti rebung. Rasa dari rotan muda sedikit agak pahit dan juga gurih, sehingga memerlukan bumbu khusus dalam sebuah proses memasaknya.

Langkah pertama, yakni rotan muda dibersihkan kulitnya, lalu dipotong-potong dalam ukuran kecil. Umumnya umbut rotan dimasak bersama ikan baung serta terong asam.

Wadi

Wadi merupakan makanan yang berbahan utama ikan atau daging babi. Wadi sendiri dapat dikatakan sebagai makanan yang sengaja “dibusukan”. Tetapi pembusukan ini tidak pernah dibiarkan begitu saja, pada saat sebelum disimpan, ikan ataupun daging tersebut akan dilumuri dengan berbagai bumbu-bumbu seperti beras ketan putih ataupun dapat juga dari biji jagung sangrai kecokelatan. Bumbu-bumbu tersebut biasanya ditumbuk halus terlebih dahulu sebelum dilumurkan. Dalam bahasa Dayak Maanyan, bumbu ini sering disebut juga dengan sa'mu. Sedangkan dalam bahasa Dayak Ngaju, bumbu ini disebut kenta.

Cara pertama pembuatan Wadi, yakni ikan maupun daging yang akan diolah tersebut dibersihkan terlebih dahulu. Setelah itu direndam kurang lebih selama 5 sampai 10 jam di dalam air garam. Lalu daging diangkat serta dibiarkan saja sampai mengering. Jika dirasa cukup kering ikan atau daging dicampur dengan sa'mu hingga merata. Lalu daging tersebut disimpan ke dalam kotak kaca, stoples, ataupun plastik kedap udara serta ditutup rapat-rapat.

Kalumpe atua Kaluang

Kalumpe atau biasa juga disebut dengan karuang merupakan makanan khas Kalimantan Tengah berupa sayuran. Jenis sayuran yang biasa digunakan ialah daun singkong. Kalumpe sebenarnya diambil dari bahasa Dayak Maanyan. Sementara karuang merupakan nama sebutan sayuran ini dari bahasa Dayak Ngaju.

Cara untuk membuat kalumpe yakni dengan menumbuk daun singkong hingga dengan halus. Tak hanya daun singkong, biasanya ada pula campuran terong kecil ataupun terong pipit. Setelah halus, kemudian ditambah bumbu-bumbu seperti bawang merah, bawang putih, lengkuas, dan serai. Cara penyajian Kalumpe dapat menggunakan sambal terasi disertai nasi hangat.

Bangamat

Bangamat merupakan makanan khas Kalimantan Tengah yang dibuat dari bahan utama kelelawar besar ataupun kalong. Nama Bangamat sendiri diambil dari bahasa Dayak Ngaju. Kelelawar yang digunakan kelelawar jenis pemakan buah (kalong). Kelelawar jenis ini memiliki ukuran tubuh paling besar diantara jenis kelelawar lain.

Bangamat yang akan dimasak, biasanya akan dibersihkan terlebih dahulu dengan membuang kuku, bulu kasar, bagian punggung, serta usus. Bagian sayap dan daging adalah bagian yang dimasak. Orang-orang Dayak Ngaju, biasanya memasak bangamat menggunakan bumbu-bumbu lebih banyak. Sedangkan untuk Dayak Maanyan, bumbu-bumbu yang digunakan lebih sederhana seperti serai dan juga daun pikauk. Bangamat sering dimasak bersama sayuran hati batang pisang atau juga dapat dimasak bersama potongan sulur keladi.

Juhu Singkah Enyuh

Juhu Singkah Enyuh merupakan makanan khas Kalimantan Tengah berbahan umbut kelapa (masyarakat sekitar menyebutnya singkah enyuh). Umbut kelapa dapat berupa pucuk bakal batang kelapa yang memang belum jadi. Biasanya letaknya tepat pada atas akar di pohon kelapa berusia kurang lebih 1,5 tahun.

Bumbu-bumbu dalam memasak Juhu singkan enyuh sebenarnya sangat sederhana. Seperti lengkuas, jahe, bawang merah, bawang putih, kemiri, serai, cabai, kunyit, terasi, serta juga daun jeruk purut. Keunikan Juhu singkan enyuh terletak pada rasa irisan-irisan umbut kelapa yang sangat empuk, gurih dan juga berempah.

Kenta

Kenta merupakan salah satu makanan khas Kalimantan Tengah sejenis kue tradisional Kalimantan, tepatnya ialah suku Dayak. Kenta biasanya dibuat dari bahan ketan padi sangrai, kemudian ditumbuk menggunakan lesung kayu sampai berbentuk pipih.

Rasa asli dari kue Kenta sebenarnya agak hambar. Namun secara umum, Kenta disajikan bersama dengan tambahan parutan kelapa, air kelapa muda, kemudian taburan gula pasir. Sehingga rasanya pun akan terasa lebih nikmat serta sangat gurih. Sayangnya, Kenta tergolong jenis kuliner yang sangat sulit ditemui. Hal tersebut disebabkan karena proses pembuatan Kenta terbilang sedikit rumit.

