

135. makanan khas ntb

Judul: Menu Makanan Khas NTB Paling Terkenal akan Kelezatannya

Berkunjung ke suatu daerah rasanya belum lengkap jika tidak menikmati kuliner setempat. Saat berwisata ke NTB, cobalah cicipi berbagai kuliner khas masyarakat setempat. Karena banyak hidangan khas daerah ini sulit ditemukan di daerah lain. Nah, apa saja kuliner yang wajib dicoba? Simak informasi berikut!

Ayam Taliwang

Ayam taliwang terkenal karena rasanya pedas dan gurih. Ayam taliwang adalah kuliner asli Kampung Karang Taliwang, Kota Mataram, Nusa Tenggara Barat. Sebelum dibakar, ayam kampung terlebih dahulu direbus bersama bumbu. Sehingga bumbu dapat meresap pada daging ayam dan tekstur dagingnya pun lebih empuk. Saat dibakar, ayam dibumbui dengan rempah-rempah seperti cabai merah, bawang, terasi, tomat, dll.

Satu porsi Ayam Taliwang terdiri dari satu ekor ayam utuh. Jadi bukan hanya bagian paha atau dadanya saja. Ayam yang dipilih biasanya ayam kampung yang masih muda. Ayam taliwang paling nikmat disajikan bersama nasi pulen hangat serta peleceng kangkung. Rasa pedas dari bumbu ayam dan peleceng kangkung bikin ketagihan. Apalagi ditambah kriuk-kriuk kangkung khas Nusa Tenggara Barat.

Sate Bulayak

Sate bulayak sebenarnya tidak jauh berbeda dengan sate pada umumnya. Sate dibuat dari daging ayam, daging sapi atau jeroan. Keunikannya terletak pada kehadiran bulayak sebagai teman menyantap sate. Bulayak adalah sejenis ketupat dengan bentuk bulat memanjang. Ukuran bulayak lebih kecil dari lontong pada umumnya.

Keunikan bulayak terletak pada cara membungkusnya menggunakan daun aren dengan bentuk spiral. Cara seperti ini memudahkan penikmat untuk menyantapnya, tinggal melepaskan daunnya secara memutar. Cita rasa bulayak terasa gurih dengan tekstur lembut. Makanan khas NTB ini cocok disajikan bersama bumbu kacang dicampur santan dan rempah-rempah. Sehingga rasanya pedas, gurih dan sedap.

Pleceng Kangkung

Pleceng kangkung biasanya disajikan bersama makanan lain seperti ayam taliwang atau sate rembiga. Jika makanan lain biasa disajikan hangat, plecing kangkung lebih nikmat disajikan dingin. Makanan khas NTB ini cukup terkenal hingga daerah lain. Tapi saat ke NTB hidangan ini tak boleh dilewatkan. Sebab kangkung di sini berbeda dengan kangkung di daerah lain.

Kangkung di NTB ditanam di air sehingga lebih renyah dengan batang lebih besar. Kangkung yang sudah direbus lalu dituangi sambal tomat pedas. Makanan khas NTB ini juga biasa dilengkapi dengan sayuran lain seperti tauge, kacang panjang serta kacang goreng.

Jaje Tunjak Lapis Poteng

Cemilan ini biasa dihidangkan saat acara perayaan seperti Lebaran, Maulid Nabi, atau acara pernikahan. Hidangan ini terdiri dari dua jenis yaitu jaje tunjak atau tetel dan poteng atau tape. Jaje tunjak terbuat dari beras ketan yang dikukus bersama parutan kelapa serta garam, sehingga rasanya asin dan gurih. Sedangkan poteng adalah tape yang dibuat dari ketan putih serta daun saga untuk menghasilkan warna hijau. Rasanya manis asam khas tapai.

Proses pembuatan makanan khas NTB ini memakan waktu lama dan tidak bisa dilakukan sembarang. Poteng difermentasi dahulu selama tiga hari, setelah siap barulah dibuat jaje tunjak. Pengukusan jaje tunjak pun dilakukan selama dua kali yaitu saat sebelum dan setelah diberi parutan kelapa. Pembuat hidangan ini juga harus dalam keadaan suci, misalnya selesai salat. Jika wanita, tidak boleh dalam keadaan haid agar tidak merusak hasil akhir.

Sate Pusut

Sate pusut adalah makanan khas NTB berbahan daging yang dililitkan pada tusuk sate. Tusuk yang digunakan pun lebih besar dari tusukan pada umumnya. Sate pusut ini mirip dengan sate lilit Bali. Bedanya sate lilit Bali menggunakan ikan sebagai bahan bakunya. Sedangkan sate pusut menggunakan daging sapi giling.

Dalam proses pembuatannya, daging dicampur parutan kelapa serta bumbu rempah. Setelah itu baru daging dililitkan pada tusukan. Proses melilitkan daging pada tusukan terbilang sulit jika belum terbiasa. Selanjutnya daging dibakar atau dipanggang. Cita rasa makanan khas NTB ini begitu gurih dan pedas. Masyarakat setempat biasa menikmati sate pusut bersama lalapan.

Sate Rembiga

Sate Rembiga adalah makanan khas NTB yang banyak ditemukan di daerah Rembiga, Mataram. Sate Rembiga dibuat dari daging sapi terbaik. Karena NTB dikenal dengan “Bumi Sejuta Sapi”. Sapi di daerah ini terkenal manis dan lezat karena dibiarkan bebas merumput di padang sabana.

Sebelum dibakar, daging terlebih dahulu direndam selama dua jam dalam bumbu khusus hingga meresap. Jadi, saat dihidangkan, daging tidak ditambah bumbu apa-apa lagi. Untuk menyantapnya, paling enak jika disajikan bersama lontong bulayak atau nasi. Makanakan khas NTB ini bisa tahan hingga tiga hari, sehingga bisa dijadikan oleh-oleh untuk dibawa pulang.

Ares

Ares adalah hidangan berbahan dasar pelepah pisang muda. Bahan tersebut kemudian diolah bersama bumbu kare. Batang pisang untuk membuat makanan khas NTB ini tidak sembarangan, yaitu pisang kepok atau raja. Batang pisang dikupas hingga menyisakan bagian dalamnya saja. Bagian tersebut kemudian diiris tipis, diberi garam kemudian dicuci hingga bersih.

Batang pisang kemudian dimasak bersama santan serta bumbu. Terkadang ditambahkan pula potongan daging untuk memperkaya rasa. Awalnya masyarakat Sasak menyajikan ares pada saat acara makan dalam pernikahan. Ares dimasak dalam jumlah banyak dan belum lengkap rasanya jika sebuah acara pernikahan tidak tersedia ares. Namun kini makanan khas NTB ini bisa ditemukan di tempat makan biasa.

Bagi suku Sasak, ares menjadi makanan yang penting. Pada zaman dahulu sempat terjadi kekeringan hingga tanaman sulit tumbuh. Satu-satunya pohon yang bertahan adalah pohon pisang. Sehingga hewan ternak makan pohon pisang dengan begitu lahapnya. Seorang pemuda bernama Ares melihat hal ini kemudian mencoba memasak hidangan dari batang pisang. Hasilnya ternyata tak kalah lezat dari makanan lain.