

Ayam Nasu Likku, Kuliner Khas Jambi dengan Cita Rasa Gurih Pedas yang Kian Diminati

Jambi — Hidangan tradisional Jambi, Ayam Nasu Likku, kembali menarik perhatian para pencinta kuliner Nusantara. Masakan khas masyarakat Melayu Jambi ini dikenal dengan cita rasa gurih pedas yang unik, membuatnya semakin digemari oleh berbagai kalangan.

Keistimewaan kuliner ini terletak pada perpaduan rempah serta teknik memasaknya. Ayam Nasu Likku menggunakan bumbu halus berbahan kunyit, jahe, lengkuas, serai, cabai, bawang merah, bawang putih, dan kemiri. Ciri khas utamanya adalah penggunaan “likku”, yakni batang serai yang dipukul hingga lembut sebelum dimasak bersama ayam.

Salah seorang warga Jambi, Siti Rahma, menjelaskan bahwa teknik tersebut menjadi kunci cita rasa hidangan ini. "Batang serai yang dipukul membuat aromanya lebih kuat dan rasa gurihnya lebih meresap ke dalam daging," ujarnya. Ia menambahkan bahwa pemasakan dengan api kecil juga berpengaruh besar terhadap kelezatannya. "Bumbunya tidak pelit dan dimasak pelan-pelan, jadi aromanya tetap kuat," kata Rahma.

Proses pembuatan Ayam Nasu Likku membutuhkan ketelatenan meski bahan-bahannya sederhana. Ayam dilumuri bumbu halus lalu dimasak dengan santan encer bersama batang serai yang telah dipukul. Setelah kuah mulai menyusut, barulah santan kental ditambahkan untuk menghasilkan tekstur kuah yang pekat dan gurih. Proses memasak ini biasanya memakan waktu sekitar 45 menit hingga satu jam hingga bumbu benar-benar meresap.

Ayam Nasu Likku kini semakin dikenal sebagai salah satu warisan kuliner tradisional Jambi yang patut dilestarikan. Hidangan ini kerap menjadi menu wajib dalam berbagai acara adat maupun keluarga. Bagi wisatawan yang berkunjung ke Jambi, mencicipi Ayam Nasu Likku menjadi pengalaman kuliner yang tak boleh dilewatkan.