Kuliner : Nikmatnya Umbut Rotan

Rotan adalah tumbuhan yang begitu unik, dikatakan demikian karena dari batang rotan yang elastis dan kenyal tersebut memang telah sejak lama menjadi salah satu bahan baku untuk pembuatan kerajinan dan meubel rotan, ternyata menyimpan rahasia kuliner yang begitu menantang setiap orang untuk mencobanya.

Sudah sejak lama masyarakat dipedalaman Kalimantan Tengah, telah terbiasa menyantap bagian batang rotan yang muda menjadi bahan sayuran, yang dihidangkan dalam bentuk digulai bersama dengan ikan dan dilengkapi dengan sambal terasi.



Bila berkunjung ke Kota Palangka Raya, tentu menjadi tidaklah lengkap bila tidak mencoba menyantap sayur batang rotan muda atau dalam istilah sana sayur umbut rotan. Di mana umunya sayur berbahan dasar umbut rotan tersebut saat dimasak dicampur dengan terong asam, ubi keladi yang telah dipotong-potong, dan dicampur bumbu-bumbu sayuran. Sayuran tersebut dikenal dan popular dengan istilah sayur singkah atau sayur asam umbut rotan. Hidangan tersebut telah umum disajikan di rumah makan khas Kalimantan di Kota Palangka Raya.

Nah, bagi kita yang terbiasa memasuki Chinese restoran, maka dalam daftar menu makanan pasti akan tersaji antara lain menu ca kangkung seafood atau ca kangkung balacan, ca kangkung ikan asin, atau ca kangkung tauco, ternyata umbut rotan juga dapat dimasak dalam bentuk ca umbut dengan campuran udang, ikan asin dan sebagainya. Yang membedakan kalau ca kangkung ada sedikit kuah, maka ca umbut tanpa kuah atau dalam bentuk agak kering. Dan rasanya sungguh nikmat, namun menu ini belum disajikan sebagai menu yang dijual di restoran, masih terbatas dibuat oleh ibu rumah tangga untuk acara-acra pesta keluarga.

Jenis rotan yang enak disantap menjadi sayur, bisa yang berdiameter kecil dari jenis bagian ujung rotan muda rotan taman (*Calamus caesius* Miq) atau yang brediameter agak besar dari jenis rotan getah. Yang membedakan keduanya, untuk yang berdiameter kecil, maka kulit bagian ujung batangnya berwarna kehijau-hijauan, sedangkan dari rotan getah warna batangnya kemerah-merahan.

Lain Kalimantan Tengah, lain pula masyarakat yang tinggal di bagian Utara Sumatera, antara lebih menyukai menyantap batang rotan muda atau pakat menurut istilah sana, dengan terlebih dahulu membakar bagian ujungnya yang masih berkulit sampai menjadi hitam. Setelah itu rotan tersebut kemudian dikupas, sampai terlihat bagian batangnya yang benar-benar muda, dan kemudian dipotong menjadi ukuran panjang 5-10 cm. Bagian umbut atau pakat rotan muda tersebut oleh masyarakat sana disajikan dengan sambal terasi. Oh, ternyata rotan selain enak menjadi sandaran, hangat menjadi alas dalam bentuk tikar dan lampit, enak dijinjing, tetapi juga enak untuk menggugah selera makan.

Bahan sayuran yang terbuat dari pucuk rotan ini berbentuk mirip bambu-bambu kecil dan hanya dijual saat bulan puasa. Masakan ini merupakan salah satu makanan tradisional favorit bagi masyarakat di Subulussalam. Namanya juga pucuk rotan, tentu saja rasanya tak gurih atau manis.

Umbut atau pakat rotan ini ada dua jenis, yakni pangkat dan simboling. Pangkat berukuran lebih besar, berwarna merah kekuningan dan tidak pahit maupun kelat. Sedangkan simboling bewarna hijau muda, ukuran lebih kecil, rasanya agak asam, kelat, bercampur pahit.

Sebelum disantap, rotan harus terlebih dahulu dibakar atau diolah menjadi anyang yang dalam bahasa Singkil dikenal dengan ndelabar. Kulit rotan dikupas dengan pisau dan isinya yang berwarna putih dimasak atau dijadikan anyang. Umbut berwarna putih ini bentuknya seperti tunas bambu atau tubis, bahasa Singkil.

Umbut rotan yang dibuat anyang ini akan terasa lebih nikmat bila disantap dengan kue onde-onde. Namun kalau dibakar, maka biasanya disantap dengan sambal terasi. Makanan ini juga terasa nikmat bila disayur bersama ikan lele. “

Nah, sudah saatnya kita mempromosikan kuliner umbut rotan menjadi salah satu tradisi kuliner lokal, yang mengundang selera setiap orang untuk mencicipinya. (***Januminro Bunsal***, 2009).