

Wisatawan Tiongkok Nikmati Arak Kelor Desa Les Khas Dapoer Bali Moela

Ray - BULELENG.AC.WEB.ID

Jul 17, 2023 - 08:26



Dapoer Bali Moela kedatangan tamu dari Tiongkok, menikmati hidangan khas Bali yang otentik.

BULELENG - Berburu kuliner lezat tentu memiliki kesan tersendiri, Pulau Dewata selalu memiliki segudang kejutannya sendiri. Salah satunya Dapoer Bali Moela (baca: Dapur Bali Mula), yakni sebuah tempat makan yang memiliki sajian menu tradisional Bali yang tersembunyi.

Tempat makan yang bersuasana dapur khas Bali ini berada di Desa Les, Tejakula, dengan konsep tradisional Bali. Ini merupakan barang langka bila dibandingkan apabila berkunjung ke beberapa rumah makan di pusat wisata lainnya di Bali.

Jro Mangku Gede Yudiawan (chef), pemilik sekaligus kepala dapur memiliki gaya menyambut tamu seperti sedang datang berlibur ke kampung halaman. Nah yang unik adalah sajian menu di Dapur Bali Mula sendiri, tidak ada patokan pasti menu apa yang tersedia setiap harinya.

" Kita memasak apa yang tersedia di nelayan dan pasar lokal yang tentu baru ditangkap atau yang masih fresh, ikan, cumi dan lainnya. Itu yang kita masak, " ujarnya, Sabtu (15/07/2023).

Semua menu yang dimasak oleh Chef Yudi adalah hasil bumi yang ia beli pada hari tersebut. Ia mengolah bahan masakan yang benar - benar segar dan sangat selektif pada pemilihan setiap bahan masakannya.

Kali ini pengunjung yang kita bawa adalah wisatawan yang berasal dari Tiongkok. Menu yang disajikan adalah sate tuna dan ikan baracuda, masakan bebek, ikan makarel masak bambu, cumi bumbu bali, sayur tumis tabia bun, soup ikan, dan ikan bakar fresh (tanpa bumbu) dengan sambal terasi ala chef Yudi. Untuk hidangan penutup, es daluman dipadu dengan santan kelapa bakar kemudian pemanisnya menggunakan gula juruh.

Gula merah biasanya terbuat terbuat dari nira pohon aren, tetapi juruh terbuat dari nira pohon lontar.

Terlihat tamu asal Tiongkok itu mengangguk - ngangguk menandakan cocok dengan makanan yang dihidangkan hari itu. Terlihat juga salah satu wisatawan mencari daging disela bumbu bebek yang sepertinya sudah habis itu.

Sebelum menikmati hidangan yang disajikan, tamu tersebut diajak ke dapur tempat pembuatan gula juruh dan arak kelor. Arak tersebut diproses secara higienis dan tradisional.

Salah satu wisatawan menanyakan mengapa tidak menggunakan cara modern, Chef Yudi mengatakan bahwa bila kita menggunakan itu tentu kalah dengan barat nantinya, tetapi bila menggunakan cara ini (tradisional) mereka tidak punya.

Arak merupakan minuman beralkohol khas Bali yang terbuat dari tuak lontar. Minuman beralkohol tersebut kini legal untuk diproduksi dan dikonsumsi di Bali. Hal tersebut berdasarkan Perpres No 10 Tahun 2021 tentang Bidang Usaha Penanaman Modal yang ditetapkan pada 2 Februari 2021.

Ia memproduksi arak dengan empat varian di Dapur Bali Moela. Varian tersebut adalah original, kelor, mangga dan nangka. Khusus untuk mangga dan nangka itu tergantung musim.

Kemudian hasil produk arak tersebut mengalami proses penyimpanan lanjutan. Arak-arak tersebut disimpan di dalam guci-guci tua yang umur gucinya juga berusia tua sampai ratusan tahun.

Bahkan ada arak yang akan dipanen bulan kedepan tahun ini yang sudah berusia 5 tahun.

" Ini (arak) akan disimpan dalam guci dan ditutup rapat. Waktu yang dibutuhkan satu sampai dua tahun. Semakin lama akan semakin enak, " ungkapnya.

Wisatawan Tiongkok yang terkenal menyukai arak, berkeinginan membeli satu guci sekaligus yang berumur tua, Chef Yudi menolaknya. Ia menyodorkan 5 botol saja yang boleh dibeli.

" Jangan nanti teman yang lain tidak kebagian, " ungkapnya. (Ray)