

*Pais Ikan*



**P**ais artinya pepes. Jadi, pais ikan berarti ikan yang lumuri bumbu gangan, dibungkus daun simpur atau daun pisang, lalu dibakar. Disantap bersama nasi panas dan lalapan. Pais ikan yang paling disukai masyarakat Belitung adalah pais ikan ilak karena kandungan lemaknya yang tinggi sehingga menambah rasa gurih dan memberikan aroma yang khas, terutama lemak yang berkumpul di kepala ikan ilak saat dibakar. Cara lain memasak pais ikan ini adalah dengan tidak menggunakan daun simpur sebagai pembungkusnya. Cara ini dinamakan panggang bumbu, yaitu dengan tidak membuang sisiknya dan membelah ikan menjadi dua, mulai dari kepala hingga ekor tanpa putus, lalu lumuri bumbu dan sedikit minyak, tutup ikannya dan bakar sampai matang.

**Bahan:**

500 gr ikan ekor kuning, bersihkan dan belah dua bagian  
6 buah belimbing wuluh, potong bulat  
1 sdt air asam  
½ sdt gula pasir  
Daun simpur atau daun pisang, untuk membungkus  
Lidi secukupnya, untuk menyemat

**Bumbu yang dihaluskan:**

10 buah cabai rawit merah  
9 cm kunyit  
½ sdt terasi  
5 butir kemiri  
7 butir bawang merah  
5 cm lengkuas  
1 serai, ambil bagian putihnya  
Garam

**Cara membuat:**

1. Campur bumbu halus dengan potongan belimbing wuluh, air asam, dan gula pasir menjadi satu. Lumuri ikan dengan campuran bumbu hingga rata.
2. Ambil selembar daun simpur atau daun pisang, letakkan ikan berbumbu lalu bungkus dan semat dengan lidi.
3. Panggang ikan di atas bara api sambil dibolak balik hingga kedua sisinya matang.
4. Angkat.

**P**ais means pepes. So pais fish means fish smeared by gangan seasoning, wrapped with simpur leaves or banana leaves and grilled. Eaten with hot rice and fresh vegetables. Pais fish most favored by the people of Belitung is pais ilak fish because of the content of high fat so that adds savory flavor and gives a distinctive aroma, especially the fat that accumulates in fish ilak heads when grilled. Another way to cook pais fish is by not using simpur leaves as a wrapping. This method is called spices grilled, namely by not throwing fish scales and split the fish into two, from head to tail without a break, then smear it with seasoning and a little oil, cover the fish and grill until cooked.

**Ingredients:**

500 gr yellow tail fish, peeled and halved parts  
6 wuluh starfruits (bilimbi), cut round  
1 teaspoon tamarind water  
½ teaspoon sugar  
Simpur leaves or banana leaves to wrap  
Sticks to pinned

**Seasoning mashed:**

10 cayenne chillies  
9 cm turmeric  
½ teaspoon shrimp paste  
5 candlenuts  
7 shallots  
5 cm galangal  
1 lemongrass, white part  
Salt

**Directions :**

1. Mixed the seasoning mashed with wuluh starfruit, tamarind water and sugar into one.
2. Marinate the fish with seasonings until blended.
3. Take a piece of simpur leaves or banana leaves, place the marinated fish, wrap and pinned with a stick.
4. Grilled the fish over coals, while inverted forth until both sides is cooked.
5. Remove and serve.





*Cumi Nanas*

**A**sam, manis, dan pedas adalah rasa yang tercipta dari masakan ini, ditambah lagi dengan buah nenas, semakin memberikan rasa segar dan oriental pada masakan cumi nenas ini. Cara membuatnya pun sangatlah mudah.

**Bahan:**

500 gr cumi, buang tintanya, potong-potong  
500 gr nenas setengah matang, kupas, potong bentuk kipas  
Minyak secukupnya untuk menumis  
125 ml air  
½ sdt gula pasir

**Bumbu yang dihaluskan:**

7 butir bawang merah  
3 siung bawang putih  
3 buah cabai merah  
3 buah cabai rawit  
½ sdt terasi  
Garam secukupnya

**Cara membuat:**

1. Tumis bumbu halus hingga harum. Tuangkan air, masak hingga mendidih. Bubuhi gula pasir, aduk.
2. Masukkan nenas, masak hingga nenas layu.
3. Masukkan cumi, masak hingga cumi matang.
4. Angkat dan sajikan.

**S**our, sweet, and spicy flavors are created from these foods, coupled with pineapples, increasingly provide a fresh and oriental flavor in cooking this squid pineapple. How to make this dish is also very easy.

**Ingredients:**

500 gr squid, waste ink, cut into pieces  
500 gr half-ripe pineapple, peeled, cut into a fan shape  
Enough oil for frying  
125 ml water  
½ teaspoon sugar

**Seasoning mashed:**

7 shallots  
3 cloves garlic  
3 red chillies  
3 cayenne chillies  
½ teaspoon shrimp paste  
Salt to taste

**Directions:**

1. Saute seasoning mashed until fragrant. Pour water and cook until boiling. Add sugar, stir.
2. Add pineapple, and cook until the pineapple wilted.
3. Add the squid and cook until the squid well done.
4. Remove and serve.



*Nasi Minyak*



**N**asi minyak merupakan nasi pengantin karena hanya dihidangkan secara khusus untuk pengantin dalam mahar pengantin. Nasi minyak Belitung mendapat pengaruh yang kuat dari nasi minyak Palembang karena sebelum menjadi bagian wilayah Provinsi Kepulauan Bangka-Belitung, Belitung masuk dalam Provinsi Sumatera Selatan.

**Bahan:**

250 ml minyak bawang (hasil dari membuat bawang goreng)  
5 sdm margarin  
1 liter air  
5 lembar daun salam  
10 butir cengkeh  
1 sdm bunga pala  
2 ruas kayu manis  
2 butir kapulaga  
1 buah pekak  
½ buah pala, memarkan  
1 liter beras kualitas baik  
Bawang goreng secukupnya, untuk taburan

**Bumbu yang dihaluskan:**

5 siung bawang putih  
1 ruas jahe  
Garam secukupnya

**Cara membuat:**

1. Panaskan minyak dan margarin menjadi satu. Masukkan bumbu yang dihaluskan, masak hingga harum.
2. Tuangkan air, tambahkan daun salam, cengkih, bunga pala, kayu manis, kapulaga, pekak, dan pala. Masak hingga mendidih.
3. Masukkan beras, masak hingga air menyusut dan menjadi nasi aron. Angkat.
4. Masukkan ke dalam panci pengukus, kukus selama 25 menit hingga matang. Angkat.
5. Sajikan hangat bersama taburan bawang goreng.

**N**asi minyak or oily rice is a bride's rice, because only served specifically for the bride and groom in a wedding dowry. Belitung oily rice got the strong influence of the Palembang oily rice, because before Belitung became a part of the Bangka Belitung Islands Province, Belitung was included in the Province of South Sumatra.

**Ingredients:**

250 ml onions oil (the result of making fried onions )  
5 tablespoons margarine  
1 liter of water  
5 bay leaves  
10 cloves  
1 tablespoon mace  
5 cm cinnamon  
2 cardamom  
1 star anise  
½ nutmeg, crushed  
1 liter rice (good quality)  
Fried onion, taste, for sprinkling

**Mashed seasoning:**

5 cloves garlic  
2 cm ginger  
Salt, taste

**Directions:**

1. Heat the oil and margarine into one. Add the mashed seasoning, cook until fragrant.
2. Pour water, add the bay leaves, cloves, mace, cinnamon, cardamom, star anise, and nutmeg. Cook until well done.
3. Add rice and cook until the water shrinks and the rice becomes aron. Remove.
4. Put it in a pan steamer, steam for 25 minutes until cooked. Remove.
5. Serve warm with a sprinkling of fried onions.



*Bumbu Kujjo*

**M**asakan sarat bumbu ini termasuk masakan tempo dulu yang sudah jarang kita temui. Masakan ini dulu lebih sering dihidangkan pada acara perkawinan, tapi kemudian dihidangkan pula dalam acara hari raya.

**Bahan:**

- 500 gr daging has, potong-potong menjadi 10 bagian
- 5 sdm minyak untuk menumis
- 5 butir bawang merah, iris halus
- 3 siung bawang putih. Iris halus
- 3 buah cabai merah, iris halus
- 3 lembar daun salam
- 3 lembar daun jeruk
- 500 ml santan dari ½ butir kelapa
- 3 buah belimbing wuluh, potong bulat
- 150 gr kelapa parut, sangrai, haluskan hingga berminyak

**Bumbu kering yang disangrai:**

- 1 sdm ketumbar
- ¼ sdt jintan
- 1 buah pekak
- 1 sdt merica
- 4 butir cengkih
- 2 cm kayu manis
- 2 butir kapulaga
- 1 buah cabai jawa

**Bumbu basah yang disangrai:**

- 3 butir kemiri, iris halus
- 3 cm lengkuas, iris halus
- 2 cm kunyit, iris halus
- 3 buah cabai merah, iris halus
- 1 batang serai, ambil bagian putih, iris halus
- 5 butir bawang merah, iris halus
- 3 siung bawang putih, iris halus
- 2 cm jahe, iris halus
- 1 cm kencur, iris halus

**Cara membuat:**

1. Haluskan bumbu kering hingga halus, lalu ayak. Sisihkan. Haluskan bumbu basah hingga halus, lalu ayak.
2. Tumis bawang merah, bawang putih dan cabai merah hingga harum. Masukkan daging, aduk hingga daging berubah warna dan kisut.
3. Tuang santan, masak hingga mendidih. Masukkan semua bumbu, daun jeruk, daun salam, belimbing wuluh, dan kelapa sangrai. Aduk rata. Masak dengan api kecil hingga daging empuk dan bumbu meresap.
4. Angkat dan sajikan.

**B**umbu kujo or kujo spice is a full of spices cuisine, also a dishes from the past that has been rare to be found. The cuisine was used more often served at weddings, but then it served in the event of feasts.

**Ingredients:**

- 500 gr beef tenderloin, cut into 10 parts
- 5 tablespoons cooking oil
- 5 shallots, finely sliced
- 3 cloves garlic, finely sliced
- 3 cayenne chillies, thinly sliced
- 3 bay leaves
- 3 lime leaves
- 500 ml coconut milk from ½ coconut
- 3 wuluh starfruit/bilimbi, cut round
- 150 gr grated coconut, roasted, mashed up greasy

**Dry roasted seasoning:**

- 1 tablespoon coriander
- ¼ teaspoons cumin
- 1 star anise
- 1 teaspoon pepper
- 4 cloves
- 2 cm cinnamon
- 2 grains of cardamom
- 1 java chilli

**Wet roasted seasoning:**

- 3 candlenuts, finely sliced
- 3 cm galangal, thinly sliced
- 2 cm turmeric, finely sliced
- 3 red chillies, thinly sliced
- 1 stalk lemongrass, white part, finely sliced
- 5 shallots, finely sliced
- 3 cloves garlicks, finely sliced
- 2 cm ginger, finely sliced
- 1 cm kencur, finely sliced

**Directions:**

1. Blend the dry seasonings until smooth, then sieve. Set aside.
2. Puree until smooth wet seasoning, then sieve.
3. Saute shallots, garlicks and red chillies until fragrant.
4. Add the meat, stir until the meat changes its color and shrivel.
5. Pour the coconut milk and cook until boiling. Put all the spices, lime leaves, bay leaves, wuluh starfruit, and toasted coconut. Stir well. Cook over low heat until the meat is tender and the flavors mingle.
6. Remove and serve.





*Masak Parik Kucai*

**I**ni adalah olahan lain dari ikan pari yang biasa dimasak sebagai gangan ikan parik. Berbumbu dasar gangan dan penambahan sedikit jintan untuk penghilang amis dari ikan pari serta lokio sebagai penambah aroma bawang, lalu ditumis sehingga membuat masakan ini menjadi lebih lezat untuk dinikmati. Lokio adalah tumbuhan yang termasuk dalam kelompok bawang, berumbi putih, dan daunnya seperti kucai, tapi mempunyai rongga dan bersilinder, aromanya hampir mirip seperti bawang merah, sedangkan kucai adalah tanaman yang sejenis dengan lokio, tapi tidak berumbi. Bentuk daunnya pipih dan aroma kucai lebih mirip seperti aroma bawang putih. Entah mengapa orang Belitung lantas menyebut lokio atau bawang batak sebagai kucai, sedangkan kucai itu sendiri disebut sebagai daun gande. Baik lokio dan kucai, umumnya ditanam oleh orang Tionghoa karena mereka lebih sering menggunakan lokio dan kucai dalam masakan mereka.

**Bahan:**

- 500 gr ikan pari, panggang, suwir-suwir kasar
- 5 sdm minyak, untuk menumis
- 1 sdt asam, larutkan dengan sedikit air, saring
- 200 ml air
- 1 ikat lokio, potong

**Bumbu yang dihaluskan:**

- 3 butir kemiri
- 5 cm lengkuas
- 1 batang serai, ambil bagian yang putihnya, iris
- 2 cm kunyit
- 1 ½ sdm ketumbar
- 1 sdt jintan
- 7 buah cabai rawit merah
- 5 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- Garam secukupnya

**Cara membuat:**

1. Panaskan minyak, tumis bumbu halus hingga harum. Tuang air asam dan air, masak hingga mendidih.
2. Masukkan ikan dan kucai, aduk dan masak hingga air menyusut dan matang.
3. Angkat dan sajikan.

**T**his is another processed from stingrays, it is cooked as stingray gangan. Base spices of gangan and a little cumin for busting the fishy from a stingray and chive to increase onion aroma, then sauteed making these dishes become more delicious to enjoy. Lokio is a plant that belongs to the group of onions, white bulbous and leaves like chives but have a cavity and a cylinder, its aroma almost like onions. While chives is a plant similar to but does not have bulbous, flat leaf shape and the scent is more like the smell of garlic. Somehow people in Belitung then called lokio or batak onion as chives, while the chives itself called gande leaf. Both lokio and chives are planted by Chinese people, because they are often use lokio and chives in their cuisine .

**Ingredients:**

- 500 gr stingray fish, grilled, rough cut
- 5 tablespoons oil, to saute
- 1 teaspoon tamarind, dissolved in a little water, strain
- 200 ml water
- 1 bunch chives, cut

**Mashed seasoning:**

- 3 candlenuts
- 5 cm galangal
- 1 stalk lemongrass, take white part, sliced
- 2 cm turmeric
- 1 ½ tablespoon coriander
- 1 teaspoon cumin
- 7 cayenne chillies
- 5 shallots
- 3 cloves garlic
- salt, taste

**Directions:**

1. Heat oil, saute mashed seasoning until fragrant.
2. Pour water and tamarind water, and cook until boiling.
3. Add stingrays and chives, stir well and cook until the water shrinking and well done.
4. Remove and serve.