

Kapurung



Kawasan SULAWESI SELATAN

Kota Palopo, Sulawesi Selatan

Saat membayangkan kuliner khas Sulawesi Selatan, mungkin Coto Makassar adalah makanan pertama yang akan terbayang. Tapi sebenarnya ada satu makanan khas Sulawesi Selatan yang tak kalah sedapnya. Namanya Kapurung, sebuah makanan berkuah dengan rasa sedikit asam namun sangat menyegarkan. Kuliner ini merupakan makanan khas tradisional dari Palopo, khususnya masyarakat Desa Luwu.

Cara membuatnya cukup mudah, yang perlu disiapkan adalah sagu asli atau tepung sagu yang nantinya akan dilarutkan menggunakan air panas. Setelah sagu tersebut mengental, adonan tersebut dibentuk bulat-bulat kecil seukuran bakso. Makanan berbahan dasar sagu ini disajikan dengan kuah berbumbu kacang yang dicampur berbagai macam sayur mayur serta daging ikan yang penuh gizi. Sayuran yang biasa digunakan untuk menjadi bahan pendamping Kapurung ini adalah kacang panjang, jagung manis, terong, bayam, dan jantung pisang. Sementara itu bumbunya adalah cabai, kemiri, lada, dan bawang putih. Sensasi asam dari kuah Kapurung berasal dari buah patikala. Makanan ini akan lebih nikmat jika disajikan dengan perasan lemon atau jeruk nipis.

Bagi para penikmat kuliner yang tidak terlalu menyukai ikan, daging ayam dan udang bisa menjadi alternatif penggantinya. Kapurung sangat nikmat jika disajikan dalam keadaan masih panas. Kuah bumbu kacang serta kaya akan rempah yang pedas akan memberikan kehangatan di tenggorokan para penikmatnya. Kapurung yang terbuat dari sagu ini sangat mudah dicerna, kenyal dan mengenyangkan. Kuliner yang sudah ada sejak zaman dulu ini biasanya disantap layaknya makanan pokok, namun seiring waktu berjalan, makanan ini tergusur oleh Nasi yang menjadi makanan pokok warga Indonesia. Meskipun begitu, Kapurung masih tetap dipertahankan sebagai makanan pokok di beberapa daerah lain, khususnya Papua dan Maluku dengan nama yang berbeda.

sumber: indonesiakaya.co

Koordinat: [-2.97708733845374, 120.13888158944087](#)