



Kuih Barongko.

Selera Bugis Membuat Lidah Sukar Melupakannya

oleh: Rahmat Nasrah

Suku kaum Bugis merupakan salah satu etnik yang terdapat dalam kelompok berbilang bangsa di negeri Sabah.

Kebanyakan suku kaum ini menetap di pantai Timur Sabah iaitu di daerah Tawau, Semporna, Kunak dan Lahad Datu. Dari aspek sosial, suku kaum ini lebih terkenal dengan kerabat pangkat diraja (keturunan dara), mementingkan soal status individu dan persaudaraan sesama keluarga.

Dari segi perkahwinan, suku kaum ini lebih suka menjalinkan perkahwinan dengan keluarga terdekat dan perceraian pula merupakan hubungan sosial yang amat tidak disukai oleh suku kaum ini kerana ia meruntuhkan hubungan kekeluargaan dan bertentangan dengan nilai-nilai agama.

Bugis menggunakan dialek yang dikenali sebagai 'Bahasa Ugi' dan mempunyai tulisan huruf Bugis yang dipanggil "aksara" Bugis.

Aksara ini telah wujud sejak abad ke-12 lagi sewaktu perluasan pengaruh Hindu di Kepulauan Indonesia. Sejarah kedatangan suku kaum Bugis di Sabah (Tawau khususnya) berkaitan dengan sejarah penerokaan Tawau. Antara suku kaum Bugis yang terlibat dalam penerokaan bandar Tawau ialah Puang Ado, Daeng Mappata, Wak Neke, Wak Gempe dan Haji Osman.

MAKANAN TRADISIONAL SUKU KAUM BUGIS

Suku kaum bugis mempunyai kepelbagaian jenis makanan

tradisional mereka. Antara jenis-jenis makanan tradisional kaum bugis ialah :-

BARONGKO

Suatu ketika dahulu pada zaman pemerintahan kerajaan di Sulawesi Selatan, Barongko merupakan makanan penutup (dissert) yang mewah, dan hanya disajikan untuk santapan Raja-raja.

Selain itu, Barongko juga disajikan pada majlis tertentu, seperti acara perkawinan, majlis kenduri dan pelbagai lagi acara keramaian yang lain.

Barongko adalah makanan tertutup khas suku kaum bugis yang dibuat dari pisang Kepok Matang yang dikukus dengan daun pisang.

Untuk menambah citarasa dan selera, bahan untuk menyiapkan biasanya ditambah dengan hirisan buah nangka atau kelapa muda.

Selaras perkembangan zaman, barongko telah menjadi kuih tradisional yang mana, sesiapa sahaja boleh mencuba dan membuatnya.

Walaubagaimanapun, untuk menjaga kualiti dan cita rasanya proses membuat kuih ini memerlukan orang yang benar-benar berpengalaman dan tidak hairanlah kuih ini mudah diperolehi di pasaran kerana ia tidak lagi menjadi hidangan khas untuk golongan bangsawan.