

BOSSMAN

Ketua DPRD Sulsel Andi Ina menyantap Tiram Bakar di Lajari

Asridal - BARRU.BOSSMAN.CO.ID

Apr 30, 2024 - 16:08



Ketua DPRD Sulsel Andi Ina Kartika Sari Nikmati Tiram Bakar di Lajari Desa Garessi Kecamatan Tanete Rilau Kabupaten Barru

BARRU -- Ketua DPRD Sulsel Andi Ina Kartika Sari menyempatkan diri untuk menikmati tiram bakar di Lingkungan Lembae, Kelurahan Coppo, Barru.

Andi Ina terlihat sangat menikmati makanan yang punya aroma khas tersendiri itu yang diambil dari dasar sungai Lajari. Ia juga sesekali melihat bagaimana cara mengolah tiram bakar itu.

"Rasanya enak dengan aroma khas yang mengundang selera apalagi disajikan bersama air Jeruk nipis dan lombok serta recca mangganya dan jangan takut Kolestrol," canda Legislator Golkar ini.

Andi Ina juga mengajak masyarakat umum untuk menikmati tiram bakar ini yang ada di Lembae.

Tiram bakar Barru adalah kuliner khas yang dikembangkan oleh masyarakat Kelurahan Coppo, Kabupaten Barru, Sulawesi Selatan (Sulsel). Seperti namanya, kuliner ini berbahan dasar tiram yang diolah dengan cara dibakar.

Tekstur daging tiram yang kenyal kian lezat dengan aroma yang khas. Tiram bakar Barru ini diolah dengan cara tradisional sehingga aromanya sangat wangi dan menggugah selera.

Untuk menikmati tiram bakar Barru ini pengunjung bisa mengunjungi pusat kuliner tiram bakar di Lingkungan Lemba, Kelurahan Coppo, Kecamatan Barru. Jarak dari pusat kota Barru hanya sekitar 10 menit.

Warung makan yang menyajikan tiram bakar di Kampung ini cukup banyak berjejer di pinggir jalan. Pengunjung tinggal memilih salah satu warung makan.

Uniknya, warung makan tiram bakar Barru ini tidak seperti struktur warung makan pada umumnya. Pelanggan menikmati kerang bakar di sebuah gazebo yang disediakan oleh masing-masing warung.

Tiram bakar Barru tidak disajikan siap makan, melainkan dalam bentuk utuh masih terbungkus cangkangnya. Hal ini memberi sensasi yang berbeda karena harus membukanya sendiri satu per satu.

Warung makan tiram bakar Barru ini selalu ramai pengunjung. Apalagi saat waktu-waktu libur. Sebaiknya pengunjung datang waktu menjelang siang sehingga bebas memilih warung karena masih banyak tempat kosong.

Tiram dibakar memakai daun kelapa kering sekitar 10 menit. Daun kelapa kering yang digunakan ternyata memberikan aroma yang khas.

Setelah tiram bakar masak, kemudian disajikan di tengah-tengah gazebo dengan gaya lesehan. Untuk menikmatinya, perlu mengeluarkan isi tiram dari cangkangnya menggunakan besi yang telah disediakan. Tiram dipukul hingga cangkangnya terbuka, namun jangan khawatir karena tidak sulit untuk membukanya.

Salah satu penjual tiram bakar, Cunding menjelaskan cara mengonsumsi tiram bakar dengan cara dipukul merupakan tradisi masyarakat di Lingkungan Lembae. Namun menurutnya cara unik memasak dan mengeluarkan tiram seperti itu justru yang menjadi daya tarik bagi pembeli.

"Kalau biasanya tiram kan mungkin yang sudah dibuka, itu rasanya beda kalau kita bakar dan dikeluarkan sendiri isinya," ungkapnya.

Ia mengaku tidak ada alasan khusus pelanggan yang harus mengeluarkan tiram setelah dibakar. Hanya saja sudah menjadi kebiasaan sejak dahulu.

"Mungkin supaya pengunjung juga ikut merasakan kerja dulu baru makan. Kan jadi lebih enak juga itu," tuturnya.

Tiram bakar disajikan per satu ikat keranjang kecil dengan harga Rp 25 ribu. Kemudian ada nasi dengan harga Rp 10 ribu per orang.

Agar isi tiram bakar terasa lebih nikmat, disajikan denganocolan air jeruk nipis yang diberi lombok biji yang sudah diulek membuat rasa pedas bercampur asam lebih terasa. Ada pilihan lain campuran berupa potongan mangga muda.

(Asr/mad)