

Uta Maju (Daging Rusa)

Wednesday, 13 February 2008

Daging rusa di Bima biasanya diawetkan dengan cara didendeng. Dendeng Daging Rusa Bima tidak menggunakan bumbu yang bermacam-macam sebagai layaknya dendeng pada umumnya yang menggunakan ketumbar dan gula. Dendeng rusa Bima hanya menggunakan garam, jaman dulu mungkin orang Bima memang tidak mengenal macam-macam bumbu atau mungkin orang Bima mengutamakan rasa yang orisinil, sebuah citarasa. Ini juga patut disyukuri karena dengan jenis dendeng yang seperti ini daging rusa bisa diolah kembali menjadi berbagai macam masakan. Bukan hanya daging yang diawetkan/didendeng tapi juga tulang iga rusa juga diawetkan untuk selanjutnya menjadi bahan campuran sayur. Hm….aromanya…….beda!

Saya tidak menulis pengolahan daging rusa segar karena daging rusa segar bisa dibuat bermacam-macam masakan seperti halnya daging kambing, sate. gulai atau semur. Saya ingin menghadirkan yang khas Bima saja.

Pada saat ini semakin sulit mendapatkan Dendeng Rusa karena populasi Rusa Bima yang sudah jauh berkurang atau mungkin bisa dikatakan sebentar lagi akan punah!

Uta Maju Puru

Bahan-bahan yang dibutuhkan

Dendeng Maju, potong-potong sesuai selera

Siapkan panggangan beserta arang buatlah bara/bisa juga langsung bakar di atas nyala kompor.

Siapkan martil pemukul daging dan alasnya, bisa berupa talenan atau cobek

Cara Membuatnya

Bakar daging dendeng uta Maju di atas bara api, bolak balik sebentar, setelah harum angkat, taruh daging diatas cobek lalu memarkan dengan martil jangan sampai tercabik-cabik biarkan utuh, bakar lagi sebentar sampai diperkirakan matang.

Bila dagingnya terlalu asin bisa dicuci dulu sebelum diolah, bila masih terasa terlalu asin juga cuci lagi setelah dimemarkan sebelum dibakar untuk kedua kalinya.

Siap dihidangkan dengan sayur asam wua parongge.

Uta Maju Ncango

Dendeng Maju, potong-potong sesuai selera

Siapkan panggangan beserta arang buatlah bara/bisa juga langsung dibakar di atas nyala kompor

Siapkan martil pemukul daging dan alasnya, bisa berupa talenan atau cobek

3 sendok makan minyak goreng

Alat penggorengan

Cara Membuatnya

Bakar daging dendeng uta Maju di atas bara api, bolak balik sebentar, setelah harum angkat, taruh daging diatas cobek lalu memarkan dengan martil jangan sampai tercabik-cabik biarkan utuh. Panaskan minyak dengan api kecil, goreng daging sudah dimemarkan. Goreng hanya sebentar saja (seperti menggoreng ikan asin). Bila dagingnya terlalu asin ikuti petunjuk di atas; cuci setelah dimemarkan lalu digoreng.

Uta Maju Abon (Ncango Sipa)

Bahan-bahan yang dibutuhkan

1/2kg dendeng Maju

Siapkan panggangan beserta arang buatlah bara/bisa juga langsung bakar di atas nyala kompor

Siapkan martil pemukul daging dan alasnya, bisa berupa talenan atau cobek

1/4kg bawang merah (Buatlah bawang goreng untuk tabur)

10 tangkai cabe keriting potong serong, bila suka pedas (goreng untuk tabur)

Bumbu Perendam

1 gelas air asam jawa/bima dari 1 lembar asam matang

½ kepal gula jawa/gula merah (kurangi bila tidak suka manis)

Garam sedikit (sesuaikan dengan keasinan dendeng)

Penyedap rasa bila suka

1/4lt minyak untuk menggoreng

Alat penggorengan

Cara Membuatnya

Bakar daging dendeng uta Maju di atas bara api, bolak balik sebentar, setelah harum angkat, taruh daging diatas cobek lalu memarkan dengan martil. Suwir-suwir daging tersebut dengan menggunakan tangan, jangan terlalu halus.

Bumbu Perendam : Haluskan gula, campur dengan air asam serta garam dan penyedap rasa. Masukkan daging yang sudah dicabik ke dalam bumbu perendam diamkan 30 menit. Goreng di atas api sedang setelah matang angkat dan tiriskan. Campur denga bawang goreng dan cabe goreng. Cocok untuk disimpan dan untuk perjalanan jauh.

Karena hanya daging kering yang diasinkan, uta Maju masih bisa dibuat bermacam-macam masakan, misalnya : Mpal goreng, dendeng balado atau bisa juga disayur atau masakan yang berkuah.