

香港必尝的菜肴

Must-try Dishes in HongKong





Claypot Rice (煲仔飯)



Claypot Rice atau (煲仔飯) adalah hidangan nasi yang dimasak dan disajikan dalam pot tanah liat. Hidangan ini disajikan dengan berbagai topping, seperti lap cheong atau daging ayam. Berkat penggunaan pot tanah liat selama memasak, nasi di bagian bawah akan menjadi kerak yang garing dan harum. Sebelum disajikan, biasanya dituangkan kecap asin, kecap manis, dan minyak wijen ke atas nasi, lalu diaduk hingga rata.

Asal: Guangdong
Dipopulerkan di
Hong Kong



SEJARAH

ALAT

Dalam budaya masyarakat Hong Kong, hidangan ini sangat identik dengan musim dingin. Mereka percaya bahwa menyantap hidangan panas yang dimasak dan disajikan langsung dalam claypot dapat menghangatkan tubuh dari hawa dingin dan kelembapan



KONTEKS

BUDAYA

Secara historis, claypot rice dipilih oleh para petani dan buruh karena harganya yang terjangkau, ketahanannya yang lama, serta efisiensinya sebagai alat masak



Telur Tomat (番茄炒蛋)



Telur Tomat (番茄炒蛋) adalah hidangan sederhana yang terbuat dari telur yang diorak-arik dan tomat. Dalam proses memasaknya, tomat ditumis hingga mengeluarkan sarinya. Kemudian, tomat tersebut dicampur dengan telur yang sudah diorak-arik terlebih dahulu. Perpaduan ini menghasilkan cita rasa khas yang harmonis antara asam, manis, dan gurih.

Asal: **Tiongkok**
Dipopulerkan di
Hong Kong



FILOSOFI

Dalam filosofi kuliner Tiongkok, hidangan ini mencerminkan prinsip keseimbangan Yin-Yang. Tomat yang dingin (Yin) dipadukan dengan telur yang hangat (Yang) dapat menciptakan hidangan yang lezat, menyehatkan dan menyeimbangkan tubuh.

POPULARITAS & BUDAYA

Tomat telur dijuluki sebagai hidangan nasional tidak resmi. Tomat telur tidak hanya dihadirkan pada meja makan sehari-hari, tetapi juga disajikan dalam acara keluarga maupun perayaan Tahun Baru Imlek. Warna merah dan kuning yang cerah melambangkan kebahagiaan, kemakmuran, serta kehangatan dalam kebersamaan.



Mango Pomelo Sago (楊枝甘露)



Asal:
Hong Kong

Mango Pomelo Sago (楊枝甘露) adalah sebuah dessert khas HongKong yang manis dan menyegarkan. Umumnya, mango pomelo sago terbuat dari mangga, pomelo, sago, santan, dan susu. Seiring berjalannya waktu, dessert ini telah menyebar ke beberapa negara dan telah dikembangkan menjadi beberapa variasi.



MAKNA NAMA



Secara harfiah, 楊枝甘露 berarti "Embun Manis Cabang Willow". Frasa "Cabang Willow" digunakan untuk menggambarkan serat-serat buah pomelo yang halus yang dianggap menyerupai ranting willow. Nama yang indah ini terinspirasi dari legenda Dewi Guan Yin, yang dalam penggambarannya sering membawa vas berisi "embun manis" serta sebatang cabang willow yang digunakan untuk memercikkan berkah dan kesembuhan.

INSPIRASI & BUDAYA



- Warna kuning keemasan melambangkan kekayaan dan kemakmuran dalam budaya Tionghoa
- Kehadiran dessert ini menjadi penanda akan datangnya musim panas yang panas dan lembap

