www.padat.gov.my

NASI AMBENG SELANGOR

MAKANAN WARISAN NEGERI SELANGOR



PERBADANAN ADAT MELAYU DAN WARISAN
NEGERI SELANGOR
D/A MUZIUM SULTAN ALAM SHAH, PERSIARAN
BANDARAYA, SEKSYEN 14,
40000 SHAH ALAM
SELANGOR DARUL EHSAN

Sekapur Sirih

YAB Dato' Seri Amirudin bin Shari
Dato' Menteri Besar Selangor



Assalamualaikum warahmatullahi wabarakatuh
dan salam sejahtera,

Terlebih dahulu saya ingin melafazkan kesyukuran ke hadrat Ilahi di atas pewartaan Nasi Ambeng Selangor sebagai Warisan Negeri Selangor. Pewartaan ini merupakan satu usaha kerajaan negeri Selangor bagi melindungi, memulihara dan mempromosikan Nasi Ambeng Selangor yang merupakan makanan tradisi bagi masyarakat Jawa, salah satu daripada etnik yang terdapat di Selangor.

Sebagai sebuah negeri maju, pihak Kerajaan Negeri sentiasa menyokong inisiatif pemeliharaan dan pemugaran pelbagai warisan, tradisi dan kebudayaan yang terdapat di Selangor. Sehubungan itu penerbitan naskhah ini bertepatan dengan hasrat agar tradisi Nasi Ambeng dapat disebarkan dan menjadi kesukaan bukan hanya kepada masyarakat Jawa malahan kepada semua rakyat Selangor.

Akhir kata, saya ingin mengucapkan tahniah dan syabas kepada semua pihak yang terlibat di dalam penyelidikan Nasi Ambeng Selangor terutamanya kepada Perbadanan Adat Melayu dan Warisan Negeri Selangor di atas usaha murni ini.

Seulas Pinang

YB Tuan Borhan bin Aman Shah
EXCO Pembangunan Luar Bandar dan Kebudayaan
Negeri Selangor merangkap
Pengerusi Perabadanan Adat Melayu dan Warisan
Negeri Selangor (PADAT).



Assalamualaikum warahmatullahi wabarakatuh
dan salam sejahtera,

Alhamdulillah, syukur ke hadrat Allah SWT di atas keizinan dan kemudahan yang diberikan kepada PADAT bagi memartabatkan satu lagi warisan Selangor iaitu Nasi Ambeng yang telah diwartakan sebagai Warisan Negeri Selangor.

Jesteru itu, bagi melindungi dan memelihara keaslian juadah tradisi ini, PADAT telah mengambil inisiatif untuk mendokumentasi ciri-ciri nasi Ambeng Selangor. Penerbitan buku ini bertujuan untuk memberi penerangan dan maklumat mengenai Nasi Ambeng Selangor di samping untuk memperkenalkan Nasi Ambeng Selangor sebagai salah satu makanan tradisi di Selangor.

Akhir sekali, menjadi harapan saya agar penerbitan ini dapat dimanfaatkan oleh para pengusaha makanan, katering, restoran, perhotelan serta semua masyarakat di Selangor. Semoga usaha ini dapat membantu kita untuk memastikan makanan warisan Selangor dapat dinikmati bukan hanya untuk rakyat tempatan malahan menjadi tarikan pelancong dari dalam dan luar negara.

Sepatah Bicara

Dr. Nadia Widyawati bt Madzhi
Ketua Pegawai Eksekutif
Perbadanan Adat Melayu dan Warisan Negeri Selangor
(PADAT)

Bismillahi rahmani rahim

Pertama sekali saya ingin mengucapkan ribuan syukur ke hadrat Allah SWT di atas limpah kurnia dan kesempatan yang diberikan kepada PADAT untuk merealisasikan harapan dan tanggungjawab yang diberikan oleh pihak Kerajaan Negeri untuk PADAT mengenal pasti ciri-ciri seni dan budaya yang menjadi identiti kepada Negeri Selangor.



Saya juga ingin mengambil kesempatan ini untuk merakamkan ucapan setinggi-tinggi penghargaan dan terima kasih kepada semua yang terlibat dalam pewartaan ini iaitu kumpulan penyelidik dari PADAT, Fakulti Pengurusan Hotel dan Pelancongan UiTM Shah Alam, Persatuan Jawa Selangor, Jabatan Kebudayaan dan Kesenian Negara Selangor, Jabatan Warisan Negara, Kamar Penasihat Undang-undang SUK, dan para pengusaha nasi ambeng di Kuala Langat, Kuala Selangor, Sepang, Klang dan Sabak Bernam serta mereka yang terlibat secara langsung dan tidak langsung dalam penyelidikan ini.



DEFINISI
Makanan Warisan

Makanan warisan dan tradisi yang kita nikmati pada hari ini merupakan peninggalan warisan tidak ketara (*intangible heritage*) bangsa Malaysia amnya, begitu juga dengan makanan tradisi masyarakat di Selangor. Ia merupakan warisan unggul yang diturunkan dan diwarisi dari satu generasi ke generasi yang lain. Terdapat pelbagai warisan makanan tradisonal dan masakan tradisi yang diwakili setiap etnik dan kaum di Selangor. Hal ini didorong semangat meraikan kebersamaan dan pada masa yang sama tetap menghormati perbezaan anutan agama, adat resam, kebudayaan termasuk juga aspek makanan tradisional



Datin Seri Masdiana bt. Muhamad dan YB Tuan Borhan bin Aman Shah melakukan demonstrasi memasak sambal goreng, salah satu lauk bagi nasi ambeng.

Nasi Ambeng merupakan juadah tradisional masyarakat Melayu daripada etnik Jawa yang dipercayai dibawa dari Tanah Jawa melalui proses migrasi manusia dengan mengekalkan adat budaya leluhur mereka bersama.

Nasi Ambeng tercipta hasil dari gabungan beberapa juadah yang dihidangkan di dalam sebuah dulang atau talam besar yang dilapik dengan daun pisang. Juadah ini dilengkapi nasi putih berserta lauk-pauk aslinya seperti ayam masak semur (kicap), sambal goreng, serunding kelapa, mi goreng, ikan masin bulu ayam yang telah digoreng dan rempeyek kacang sebagai tambahan dalam hidangan nasi ambeng. Namun adakalanya lauk utama ini telah digantikan dengan ayam masak ungkep dan kini terdapat juga versi ayam goreng dan ayam masak merah, bergantung kepada kemampuan dan penyediaan tuan rumah dalam menyantuni tetamunya. Nasi Ambeng bukanlah dikategorikan sebagai makanan harian tetapi lebih disajikan dalam majlis-majlis tertentu seperti rewang, tahlil dan doa selamat mengikut takwin masyarakat Jawa.

Hidangan tradisi ini disediakan untuk empat hingga lima orang tetamu dalam satu talam. Nasi ambeng yang disaji bukanlah bertujuan untuk dimakan terus, tetapi sekadar dijamah sedikit sebelum dibahagikan sama rata dan dibungkus menggunakan daun pisang. Tetamu akan membawa pulang juadah ini untuk dikongsi bersama seisi keluarga di rumah, bertujuan memohon keberkatan rezeki dan mengeratkan silaturrahim di kalangan ahli keluarga dan masyarakat.















CIRI-CIRI NASI AMBENG SELANGOR

nasi putih (kosong)
ayam masak semur iaitu ayam masak kicap berempah; mi goreng;
ikan masin bulu ayam yang digoreng tanpa tepung
serunding kelapa yang kering kuning keperangan;
sambal goreng iaitu gorengan campuran bawang, cili, udang kering, hati ayam, tauhu, tempe, fucuk, suun, kentang, kacang panjang dan sedikit kicap; dan
rempeyek iaitu bancuhan tepung beras yang diadun bersama bahan masakan dan rempah ratus dan ditambah sedikit kacang tanah di atasnya sebelum proses menggoreng.

CARA HIDANGAN NASI AMBENG NEGERI SELANGOR:

dihidang secara tradisional di dalam talam yang untuk empat hingga lima orang makan;

daun pisang bersaiz besar diletakkan sebagai pelapik makanan di dalam talam;

letakkan nasi putih di atas daun pisang tersebut;

potong daun pisang menjadi bentuk bulat kecil dan dilapiskan di atas nasi tersebut;

letakkan seekor ayam masak semur di bahagian tengah daun pisang kecil tersebut; dan

letakkan mi goreng, ikan masin bulu ayam, serunding kelapa, sambal goreng dan rempeyek di sekeliling ayam masak semur tersebut.



ELEMEN-ELEMEN

Nasi Ambeng SELANGOR

1. **NASI PUTIH**
   Nasi dihidangkan untuk 4 atau 5 orang di dalam satu talam.
2. **AYAM MASAK KICAP @ SEMUR**
   Lauk utama yang diadun bersama rempah ratus.
3. **SAMBAL GORENG**
   Tempe, tauhu, suun dan fucuk bahan utama masakan.
4. **SERUNDING KELAPA**
   Udang kering penambah citarasa hidangan.
5. **MI GORENG**
   Mi yang digoreng kosong bersama sawi.
6. **IKAN MASIN BULU AYAM**
   Digoreng garing menambah rasa dan tekstur hidangan.
7. **REMPEYEK KACANG**
   Hidangan sampingan.



Bahan-Bahan

1 ekor ayam
(ayam digoreng 3/4 masak)
5 biji bawang merah - *dikisar*
4 ulas bawang putih - *dikisar*
2 cm halia - *dikisar*
2 batang serai - *dikisar*
10 tangkai cili kering - *dikisar*
1 sudu teh jintan manis - *dikisar*
1 sudu teh ketumbar - *dikisar*
3 biji buah keras - *dikisar*
300 ml kicap manis
3-4 helai daun salam atau daun limau purut *(mengikut cita rasa)*
1 mangkuk besar santan sederhana pekat
2 sudu teh serbuk lada sulah
Garam dan gula secukup rasa
Minyak masak secukupnya

Cara Penyediaan

- Panaskan minyak masak di dalam kuali.
- Tumis bahan yang telah dikisar sehingga sedikit garing.
- Masukkan santan dan kicap manis, dimasak hingga mendidih menggunakan api sederhana kecil.
- Masukkan ayam yang telah digoreng ke dalam kuah dan dimasak selama 15 - 30 minit hingga sebati supaya kuah semur meresap ke dalam isi ayam.
- Letakkan sedikit lada sulah, daun salam atau daun limau purut (ikut cita rasa masing-masing) sebagai penaik bau.
- sedia untuk dihidangkan.



Bahan A
5 keping tempe - *dipotong dadu dan digoreng*
3 biji ubi kentang – *dipotong dadu dan digoreng*
3 keping tauhu – *dipotong dadu dan digoreng*

Bahan B
100 gram fucuk - *direndam*
50 gram suun - *direndam*
6 biji cili merah – *dihiris halus*
10 biji cili padi – *dihiris halus*
200 gram udang/hati ayam – *(digoreng dahulu)*
10 ulas bawang putih- *dikisar halus*
8 biji bawang merah- *dikisar halus*
100 gram udang kering- *dikisar halus*
½ inci halia – *dihiris halus*
2 batang serai – *dihiris halus*
6 batang kacang panjang – *dihiris serong*
6 sudu makan kicap manis
2 sudu kecil gula
2 sudu kecil serbuk lada sulah
Minyak masak secukupnya
Garam secukup rasa

Cara Penyediaan

- Panaskan minyak di dalam kuali.
- Masukkan bahan kisar ditumis hingga naik bau.
- Masukkan cili merah, cili padi, halia dan serai yang dihiris halus *(kuantiti cili mengikut cita rasa)*
- Masukkan udang atau hati ayam
- Masukkan fucuk, suun serta kacang panjang.
- Masukkan kentang, tempe dan tauhu.
- Masukkan kicap manis dan kacau kesemua bahan sehingga sebati.
- Perasakan dengan garam, gula dan sedikit lada sulah sebelum diangkat.



Bahan-Bahan

1 biji kelapa parut - *ambil putih sahaja*
150 gram udang kering - *dikisar halus*
4 biji bawang merah - *dikisar halus*
3 ulas bawang putih - *dikisar halus*
3 sudu makan ketumbar - *dikisar halus*
3 sudu kecil jintan putih - *dikisar halus*
10 tangkai cili kering - *dikisar halus*
3 batang serai dihiris halus
2 sudu makan air asam jawa
Sedikit serbuk kunyit
Garam
Gula
Minyak masak *(jika menggunakannya)*

Cara Penyediaan

- Sangaikan kelapa parut hingga kering di dalam kuali
- Masukkan serai yang dihiris halus.
- Masukkan bahan kisar dan ditumis sehingga naik bau.
- Gaulkan sebati bersama kelapa yang telah disangai.
- Perasakan dengan garam, gula, sedikit air asam jawa dan serbuk kunyit (jika suka).
- Teruskan menggoreng hingga agak kering dan ringan kira-kira 1 jam dengan api yang kecil.



Bahan-Bahan

1 peket mi kuning
100 gram kobis
100 gram sawi
2 keping tauhu yang telah digoreng dan dipotong kecil
8 tangkai cili kering - *dikisar halus*
5 biji bawang merah - *dikisar halus*
2 ulas bawang putih - *dikisar halus*
50 gram udang kering - *dikisar halus*
Garam & gula secukup rasa
3 sudu makan kicap manis
1 sudu kecil lada sulah
Minyak masak secukupnya

Cara Penyediaan

- Panaskan sedikit minyak masak di dalam kuali.
- Tumis bahan yang dikisar sehingga sedikit garing.
- Masukkan tauhu yang telah digoreng dan dipotong kecil.
- Masukkan mi kuning.
- Masukkan kobis dan sawi dan digaul rata.
- Masukkan sedikit kicap manis, lada sulah, garam dan sedikit gula.
- Kacau hingga sebati dan sedia untuk dihidangkan.



Bahan-bahan

800 gram tepung beras
200 gram kacang tanah *(digoreng)*
50 gram udang kering
1 liter santan
6 biji bawang merah - *dikisar halus*
4 ulas bawang putih - *dikisar halus*
4 biji buah keras - *dikisar halus*
1 sudu makan ketumbar - *dikisar halus*
½ sudu makan jintan manis - *dikisar halus*
½ sudu makan jintan putih - *dikisar halus*
Garam secukup rasa
Minyak masak

Cara Penyediaan

- Bancuh tepung beras bersama bahan-bahan yang telah dikisar halus tadi.
- Masukkan santan dan kacau sehingga menjadi adunan yang sebati.
- Perasakan dengan garam secukup rasa.
- Masukkan udang kering yang telah dikisar kasar dan dikacau hingga sebati.
  (Jika bancuhan tepung agak pekat, boleh ditambah sedikit air).
- Panaskan minyak masak di dalam kuali.
- Ambil senduk leper dan sendukkan bancuhan tepung.
- Taburkan kacang tanah dan tuangkan bancuhan tepung secara perlahan di bahagian bibir kuali.
- Siramkan minyak panas supaya bancuhan tepung tertanggal dari bibir kuali.
- Goreng sehingga keperangan dan sejukkan.
- Simpan dalam bekas kedap udara.





LIRIK LAGU

NasiAmbeng

Nasi ambeng nasi ambeng
Makanan tradisi orang Jawa. 2x

Nasi Ambeng ada tempenya
Ayam kicap serunding kelapa
Ikan masin dan juga mi goreng
Hei.... sambal goreng jangan dilupa

Nasi ambeng nasi ambeng
Makanan tradisi orang Jawa. 2x

Nasi ambeng enak dimakan bersama sama
Duduknya simpuh bersila
Tidak kira tua muda
Sedulang makan berlima
Muafakat jadi utama

Dimajlis majlis kenduri
Nasi ambeng jadi hidangan
Boleh juga dijadikan berkat
Hei....bawalah pulang makan dengan keluarga

Nasi ambeng nasi ambeng
Makanan tradisi orang Jawa. 2x

** Ulang semula

Komposer : Azrad M. Ramlan
Lirik : Mohamad Aris Haji Sahid

Sekalung Penghargaan

Pihak Perbadanan Adat Melayu dan Warisan Negeri Selangor (PADAT) mengucapkan setinggi-tinggi penghargaan dan ucapan terima kasih kepada:

Pejabat EXCO Pembangunan Luar Bandar dan Kebudayaan Negeri Selangor
Jabatan Warisan Negara
Fakulti Pengurusan Hotel dan Pelancongan,
UiTM Cawangan Selangor
Jabatan Kebudayaan dan Kesenian Negeri Selangor
Kamar Penasihat Undang-undang SUK Selangor
Persatuan Jawa Selangor
Puan Suwarsi M. Arukin
Puan Norhaida bt Ariffin
Pengusaha Nasi Ambeng Warung Ibu
Homestay Banghuris,
Homestay Sungai Haji Dorani
Homestay Kg. Sungai Lang Tengah
Tuan Haji Nordin bin Haji Kasan
Encik Mohammad Nurulanuar bin Hussin

Serta semua pihak yang terlibat secara langsung dan tidak langsung dalam menjayakan Pewartaan Nasi Ambeng Selangor