

## TONGMO MAKANAN ISTIMEWA DI KEMBOJA

Oleh: Nur Syuhadaa' binti Mat Din, 1171779,  
Fakulti Kepimpinan dan Pengurusan (FKP), Universiti Sains Islam Malaysia (USIM)  
*Disiarkan pada 3 Ogos 2020*



Masih ramai yang belum mengetahui tentang makanan tradisional di Kemboja yang dikenali sebagai sosej Kemboja atau tongmo.

Berbeza dengan sosej biasa, tongmo adalah daging cincang yang disumbat ke dalam usus lembu kemudian dikeringkan sebelum disajikan atau dijual.

Nama tongmo diberikan oleh orang Melayu Champa yang menetap di Kemboja. Sekali pandang macam daging khinzir sehingga menyebabkan ada yang berasa was-was untuk memakannya.

Namun, kita tak perlu bimbang kerana makanan ini disediakan oleh orang Melayu Champa yang beragama Islam sekali gus menjadikan tongmo dijamin halal.

Makanan ini kelihatan ringkas, tetapi sebenarnya proses pembuatannya agak rumit dan memakan masa yang lama untuk disediakan.

Penyediaan tongmo dimulakan dengan proses mencuci usus lembu sepanjang 1.5 meter dengan membuang segala isi di dalam kantung usus berkenaan, untuk dijadikan sebagai kulit sosej dengan ukur lilit yang kebiasaannya antara 8 hingga 13 sentimeter panjang.

Kemudian, bahagian dalam usus diterbalikkan ke luar dan dibersihkan sekali lagi dengan cara mengerik menggunakan pisau secara lembut dan berhati-hati supaya tidak terkoyak dan terputus.

Seterusnya, sebelum dimasukkan ke dalam usus, daging akan dicincang dan diperap terlebih dahulu kemudian disumbat padat ke dalam usus lembu yang nipis dan diikat menjadi bentuk bulan memanjang sebelum dibakar atau digoreng.

Selepas itu, tongmo dikeringkan selama dua hari sebelum disimpan dalam peti sejuk atau dijual terus kepada pembeli.

Hasil jus perapan daging cincang bersama bawang putih, lengkuas, lada hitam, nasi serta garam dan gula menghasilkan rasa yang sangat istimewa serta unik. Nasi diadun bersama untuk menambah rasa masa terhadap perapan daging tersebut.

Makanan tradisional masyarakat Melayu Champa ini sedap dinikmati dan dimakan ketika masih panas kerana ketika itu, jus dan tekstur dagingnya yang lembut serta berlemak menjadikannya sangat enak dimakan begitu sahaja.

Malah, ada pembeli yang memberi maklum balas bahawa rasanya setanding dengan sosej jenama antarabangsa.

Rasanya yang unik, ditambah keseimbangan antara masam, masin dan manis menyebabkan sesiapa yang pernah mencuba tongmo ingin memakannya sekali lagi.

Tongmo juga mempunyai hidangan sampingan yang dihidangkan bersama iaitu kerabu betik atau mangga serta sos pencicah bergantung kepada tempat atau penjual yang menjualnya.

Makanan yang menyerupai tongmo juga boleh ditemukan di negara-negara lain. Yang berbeza cuma bahan, proses pembuatan dan penyediaannya.

Contohnya di Korea Selatan, mereka menggunakan daging khinzir bersama darahnya bagi membuat sosej. Di negara itu, makanan ini dipanggil *sundae* atau sosej darah.



Tongmo sebelum dibakar



Tongmo dimakan bersama kerabu mangga.