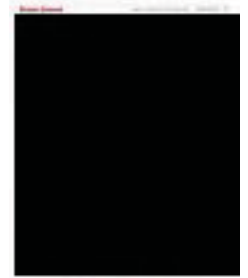


Headline	Engkalak, buah eksotik Sarawak		
MediaTitle	Utusan Sarawak		
Date	30 Aug 2019	Color	Full Color
Section	STAIL	Circulation	37,981
Page No	37	Readership	113,943
Language	Malay	ArticleSize	856 cm ²
Journalist	NURZILLAMOHAMAD	AdValue	RM 7,977
Frequency	Daily (EM)	PR Value	RM 23,931



Engkalak, buah eksotik Sarawak

NURZILLAMOHAMAD

MENJELANG pertengahan tahun pastinya waktu yang ditunggu-tunggu oleh para penggemar buah-buahan tempatan.

Musim buah-buahan tempatan kebiasaannya bermula dari pertengahan Jun hingga ke penghujung Disember.

Pelbagai jenis buah-buahan tempatan yang bermusim seperti durian, rambutan, manggis, dabai dan sebagainya boleh didapati dengan mudah.

Buah-buahan ini kebiasaannya akan dijual di kawasan pasar tamu atau pasar tani. Jadi, tidak hairanlah jika anda akan terlihat sejenis buah yang dikenali sebagai buah Engkalak yang berwarna merah jambu yang memang menarik perhatian bagi sesiapa yang tidak pernah melihat buah ini.

Buah Engkalak merupakan salah satu buah eksotik yang terdapat di Sarawak. Buah ini amat terkenal dan mudah diperolehi di kawasan Wilayah Tengah seperti Sibul, Sarikei, Kapit dan Song.

Buah Engkalak yang juga dikenali sebagai 'Buah Tebulus' dalam Bahasa

Melanau merupakan buah bermusim yang menjadi kegemaran dan tidak asing lagi terutamanya bagi masyarakat Melayu, Melanau dan Iban.

Seorang pengusaha kebun, Misi Intung, 57, berkata, buah Engkalak ditanam menggunakan benih biji buah yang matang.

"Pokok Engkalak mengambil masa selama tiga hingga enam tahun untuk berbuah dan seterusnya berbuah."

"Pokok Engkalak mempunyai daun yang amat rimbun dan mudah tumbuh tanpa mengira jenis tanah."

"Pokok engkalak lazimnya menghasilkan buah sekali atau dua kali setahun mengikut musim," katanya ketika ditemui pemberita, baru-baru ini.

Menurut Misi, buah Engkalak yang masih muda berwarna hijau muda dan isinya berwarna putih krim serta keras.

"Buah Engkalak akan bertukar kepada warna merah jambu apabila mencapai tahap matang."

"Isinya pula berwarna putih susu dan lebih lembut



apabila ia sudah masak.

"Buah Engkalak lazimnya menjadi juadah makan tengah hari atau makan malam bagi masyarakat di sini," ujarnya.

Misi yang berasal dari Rumah Suring, Sengan Langgung Batu 8, Jalan Durin menjelaskan buah Engkalak amat mudah untuk disediakan.

"Buah Engkalak yang sudah matang hanya perlu

direndam di dalam air suam selama beberapa minit sahaja sehingga buahnya menjadi lembut.

"Kemudian, air rendaman perlu dibuang setelah buah lembut dan seterusnya dicampur dengan sedikit garam atau

kicap mengikut selera masing-masing dan seterusnya sudah sedia untuk dimakan."

"Buah Engkalak boleh dimakan begitu sahaja atau lebih sesuai dimakan dengan nasi panas untuk membangkitkan selera," jelasnya.

Selain itu, jelas Misi, buah Engkalak juga boleh dijadikan sebagai jeruk.

"Buah Engkalak yang masih muda berwarna kehijauan amat sesuai untuk dijadikan jeruk."

"Buah Engkalak muda akan direbus selama beberapa minit sahaja dan kemudian dibuang air lalu dibiarkan sejuk."

"Kemudian akan dimasukkan ke dalam air masak yang mengandungi larutan garam dan serbuk pengawet."

"Jeruk buah Engkalak sedia dimakan selang beberapa hari selepas dijeruk dan ia boleh tahan sehingga bertahun lamanya," ujarnya.

Misi Intung yang mewarisi kebun dari keluarga

MISI Intung menunjukkan buah Engkalak yang ditanam di kebunnya di Jalan Durin.



mentuanya berkata, selain menanam pokok buah Engkalak, terdapat pelbagai buah-buahan tempatan lain yang turut ditanam di kebun miliknya di Jalan Durin.

"Antaranya ialah buah rambutan, durian, cempedak, terap dan sebagainya."

"Selain untuk dimakan sendiri, buah-buahan turut dijual kepada orang luar jika terdapat lebih hasil buah-buahan."

"Buah Engkalak dijual dengan harga RM4 untuk satu bekas tin."

"Kebiasaannya, saya cuma menjual dari rumah ke rumah sahaja. Ini kerana jualan lebih cepat habis berbanding dijual di pasar tamu," ujarnya.

Tambahnya lagi, buah-buahan tempatan terutamanya buah Engkalak sentiasa mendapat sambutan dari para pengemarnya sehingga ada yang sanggup membeli dalam kuantiti yang banyak.

"Bagi yang belum pernah makan, bolehlah mencuba untuk merasai sendiri keenakan buah Engkalak sementara adanya musim buah ini," ujarnya.



BUAH Engkalak yang dijual di pasar.



BUAH Engkalak muda yang telah dijadikan jeruk.