

# Mari cuba kari kepala kambing Negeri Sembilan

**MAKAN-MAKAN**



Oleh **ZAKKINA WATI**  
**AHMAD TARMIZI**  
utusannews@mediamula.com.my

**B**AGI yang tidak mengetahui, juadah kari kepala kambing adalah masakan tradisi bagi masyarakat Negeri Sembilan yang mengamalkan Adat Perpatih.

Menu ini mungkin sukar didapati, namun dalam kenduri kendaru adat di Negeri Sembilan ia adalah hidangan istimewa untuk dihidangkan.

Menurut Eksekutif Sous Chef, hotel Klana Resort, Seremban, Mihat Malik, 45, masakan itu selalunya dihidangkan bersama nasi, acar rampai, sambal gesek dan sambal belacan.

"Dahulu, kari kepala kambing ini memang menjadi hidangan utama.

"Ia dimasak secara muafakat dan apabila dihidangkan, ia perlu dijamah oleh Buapak (ketua) atau Tok Empat sebelum dihidangkan kepada saudara-mara dan tetamu lain," jelasnya ketika ditemui *Mingguan Malaysia* baru-baru ini.

Katanya, kari kepala kambing biasanya menjadi hidangan di daerah Rembau dan Jelevu yang kerap menjalankan gotong-royong untuk kenduri kendaru.

Terangnya, kepala kambing berkenaan setelah disembelih perlu dibakar terlebih dahulu.

"Proses penyediaan mudah iaitu selepas disembelih dan dibersihkan, kepala kambing dikumpul dan dipanggang hingga hangus sebelum tanduknya dibuang



**SETIAP set disajikan pada harga RM148 yang boleh dinikmati untuk dua hingga empat orang.**



**SETIAP satu set kari kepala kambing disediakan bersama sambal gesek, belacan, papadom, acar rampai serta nasi putih.**

seterusnya kesan hangus dikikis hingga bersih.

"Saya juga tidak sesekali menggunakan parang atau kapak untuk membelah kepala kambing sebaliknya memerlukan kemahiran dan teknik tertentu bagi mengelakkan otak kambing daripada hancur," jelasnya.

Tambahnya, dia menggunakan pisau tajam untuk membuat hirisan

bermula dari rahang hingga ke leher kepala kambing tersebut.

"Saya akan membuka mulut kambing dan pastikan tarik dua rahang ke arah berbeza secara perlahan-lahan hingga kepala terbelah dua.

"Selain itu, membelah bahagian tengkorak juga memerlukan ketelitian dan kesabaran tinggi bagi memastikan ia retak secara lurus dan bentuk otak dapat dikekalkan dalam dua bahagian," katanya sambil memberitahu masakan tersebut mengambil masa empat jam untuk disediakan.

Sementara itu, menurut Mihat, menyedari masakan itu masih mempunyai permintaan dalam kalangan penggemarnya, dia dipertanggungjawabkan oleh pihak Klana Resort Seremban bagi menyediakan hidangan tersebut.

"Selepas pandemik Covid-19 tiada lagi acara rawang untuk memasak kenduri kendaru di kampung. Idea ini adalah untuk mengembalikan kenangan itu dan sehingga ini ia memang mendapat sambutan baik.

"Kami di sini

menyediakan satu set kari kepala kambing beserta sambal gesek, belacan, papadom, acar rampai serta nasi putih mewangi dengan harga sebanyak RM148 yang sesuai dinikmati untuk dua hingga empat orang," katanya.

"Bagi sesiapa yang berminat untuk menempah kari kepala kambing boleh menghubungi pihak Klana Resort Seremban untuk maklumat lanjut," katanya.



**MIHAT Malik bersama hidangan kari kepala kambing yang disediakan di Klana Resort, Seremban. - MINGGUAN/ZAKKINA WATI AHMAD TARMIZI**