

Pangan tradisional adalah pangan yang dibuat dengan cara tradisional, dan telah lama berkembang secara spesifik di daerah dan diolah dari resep-resep yang telah lama dikenal oleh masyarakat setempat. Makanan tradisional tidak lepas dari adanya pengemas tradisional yang berkembang di suatu daerah sebab kemasan tradisional sebenarnya telah dimulai sejak manusia mengenal sistem penyimpanan bahan makanan. Penggunaan bahan-bahan alam pada pengemasan tradisional, memiliki unsur-unsur khusus yang tidak terdapat pada unsur pengemasan modern yang menggunakan bahan-bahan buatan. Sungkui merupakan salah satu makanan khas Sanggau dengan bahan dasar beras yang direbus menggunakan daun sungkui (*Phrynium pubinerve* Blume). Jenis daun sungkui membungkus makanan ini sangat banyak tumbuh di daerah Kabupaten Sanggau. Daun sungkui yang menjadi pembungkus makanan akan menghasilkan aroma wangi yang sangat khas. Makanan khas ini memiliki bentuk lonjong memanjang seperti lontong, akan tetapi lebih tipis. Layaknya ketupat di Jawa, makanan sungkui menjadi salah satu makanan favorit yang disajikan dalam jamuan acara hari raya Islam seperti Idul Adha dan Idul Fitri masyarakat setempat.