



## BUBUR PEDAS, ALA SAMBAS!

Kita nyanyi dulu yaa..., “Pagi-pagi, nyabuu..., tiap hari nyabuu..., enaaak rasanya, yeah! Di kampung di kota, di mana pun ada, mudaaah didapat, yeah...! Dari balita, sampai yang tua, sejak dahulu, hingga sekarang, semua suka sabuuu.” Yang dimaksud kata ‘sabu’ dalam lirik lagu itu bukan sejenis narkoba atau narkotika, melainkan adalah sarapan bubur. Haha.

Hmm, siapa sih, yang tak pernah mencoba makanan yang satu ini? Ya, bubur, atau biasa orang-orang menyebutnya dengan bubur ayam, karena ia ditaburi dengan ‘sedikit’ irisan daging ayam. Memang benar juga apa kata lagu tadi ya, dari bayi sampai kakek-kakek pun semua pasti pernah mencoba hidangan yang satu ini, bubur.

Memang biasanya, bahkan hampir setiap pagi, di dekat perumahan saya (rumah yang di Bandung) selalu ada tukang bubur yang dari pagi hari pasti sudah *standby* atau

istikamah selalu lewat depan rumah. Namun, kali ini ketika saya di Pontianak, kejadian itu amat langka, mungkin bisa dibbilang hampir musnah. Ya, karena masih sedikit tukang bubur yang berkeliling di sekitar jalanan Kota Pontianak baik di pagi hari maupun di malam harinya.

Kebanyakan para penjual bubur di Pontianak itu tidak berkeliling menggunakan gerobak. Mereka lebih memilih membuka usahanya sendiri di suatu tempat, ruko-ruko atau hanya berdiam di pinggir-pinggir jalan di daerah kota. Dan asal engkau tahu ya, duhai saudaraku yang membaca tulisan ini. Di daerah Pontianak ada satu jenis bubur yang—mungkin-belum ada di tempat lain, buburnya sangat unik, aneh, amat khas, dan agak susah juga membuatnya. Bubur apakah itu? Ya, “bubur pedas” namanya.

Mungkin awalnya, ketika kita mendengar namanya saja, pasti sudah terpikirkan bahwa, bubur ini pasti rasanya pedas banget, *hot*. Lada atau apalah penyebutannya. Namun, setelah saya mencoba “Bubur Pedas ala Sambas”, ternyata bubur ini tak pedas. Bubur ini memang takkan pedas jika tak diberi sambal. Lalu mengapa namanya “Bubur Pedas?” Entahlah, saya juga belum tahu, tapi yang pasti bubur ini tak seperti bubur biasanya (BBB) Bukan Bubur Biasa.

Bubur Pedas ini asli khas Kalimantan Barat, lebih tepatnya makanan khas daerah Sambas (kampung halamannya Kang Kamaludin Zaman, sahabat saya di SSG, *red*). Bubur ini lebih terbuat dari beberapa sayur-sayuran, daun-daunan, dan beras yang dipakai pun dibuat sangat hancur sekali, berwarna tampak hitam pekat, dan terlihat

halus. Dan yang lebih banyak terlihat sayuran hijaunya daripada berasnya. Jadi kalau dilihat seperti bubur daun, bukan bubur nasi, dan sudah dibilang, ini Bukan Bubur Biasa. Haha.

Hingga di suatu sore, ketika itu saya begitu penasaran ingin segera mencicipi Bubur Pedas khas Sambas ini. Sampai-sampai saya bertanya ke salah seorang teman di Pontianak, Bang Yanda. "Bang, kalau penjual Bubur Pedas yang terdekat dari sini, di mana ya?" tanya saya penasaran.

"Ada, tempatnya masih di daerah kota juga, tak jauh lah dari sini Bisma," jawab teman saya, sambil menunjukkan arah jalannya.

"Oh...."

"Namanya tempatnya, *Bubur Pedas Pa' Ngah*, cobalah kamu tengok daerah sana, tak jauh lah dari tempat kita ni....," kata Bang Yanda menjelaskan.

"Oh..., iya deh Bang, nanti saya cari sekitar jalan itu. Makasih ya."

"Iya, sama-sama."

Segera sore itu, sepulang bekerja, saya langsung tancap gas, mencari di mana sang tukang Bubur Pedas itu berada. Dan tak lama, dengan mudahnya, saya menemukan tempat penjual bubur pedas itu, *Bubur Pedas Pa' Ngah* langsung saja saya memesan buburnya, sangat bersemangat, karena memang sudah lapar.

"Mbak, mbak..., " sapa saya ke penjual bubur pedas itu, sambil berjalan mendekatinya.

"Iya, Bang, mau pesan apa?"

"Pesan Bubur Pedas, satu ya Mbak. Makan di sini."

“Oke Bang.”

“Oh ya Mbak, tapi jangan pakai pedas ya. Hehe,” ujar saya sambil nyengir.

“Iya Bang. Sip,” jawab Mbak penjualnya dengan sedikit membalas senyum saya.

Tak lama, bubur itu pun hadir di meja saya, beserta kerupuk, dan ada juga tambahan kacang tanah dan ikan teri kecil-kecil, sebagai acarnya.

Wah, wah, jujur saja nih, awalnya saya kaget melihat hidangan bubur dalam mangkoknya, seraya berbicara dalam hati, *Naha bubur teh kieu gening, euy! Aneh....*



Satu porsi Bubur Pedas Pak'Ngah

Bubur ini berbeda dengan bubur-bubur lainnya, karena bubur Pontianak ini tampak tidak berwarna putih. Isinya terdapat daun kesum yang diberi ikan teri dan kacang tanah yang di goreng. Daun kesum merupakan daun yang

biasa dipakai sebagai bumbu dalam masakan Malaysia dan Singapura. Daun inilah yang menjadi 'kekuatan' dari Bubur Pedas Pontianak khas Sambas, baunya sangat kuat dan salah satu manfaatnya mencegah perut kembung. Jangan tertipu dengan penampilannya yang amburadul ya, bubur ini patut dicicipi karena rasanya yang berbeda dengan bubur putih yang biasa kita coba.

Dan setelah saya coba. *Hwuaaaa, aneh sekali rasanyaaaa....* Mungkin karena baru pertama makan bubur ini, sepertinya tak sanggup saya menghabiskan semuanya, sungguh. Benar-benar bau daunnya itu loh yang sangat kuat, dan membuat lidah ini tak kuat lagi merasakannya, *Mmm....* seperti makan daun saja.

Tapi, Alhamdulillah..., walau hanya sedikit yang saya makan, memang benar manfaatnya, bisa sedikit menghangatkan tubuh. Namun sepertinya, ini kali pertama saya mencicipi dan mungkin kali terakhirnya juga saya membelinya. Haha, tahu sendirilah nanti, bila Anda mencobanya sendiri. Penasaran ya? Ayo datanglah kemari, *Awak datang, kame sambot!* Insya Allah.

Dan seusai makan, seperti biasa saya melakukan satu ritual lagi, yaitu 'meng-upload' foto Bubur Pedas ini melalui *Facebook*, supaya orang lain kabita, dan hasilnya cukup banyak juga yang *likes* dan komentar tentang bubur ini. Salah satunya yang berkomentar, adalah Kang Kamaludin Zaman yang begitu antusias dengan bubur ini, karena memang bubur inilah makanan khasnya apabila sedang di kampung halamannya, Sambas, Kalimantan Barat.

Begini kurang lebih komentarnya, yang banyak menjelaskan apa saja bahan-bahan untuk membuat Bubur