

Botok- botok gabungan pelbagai ulam-ulaman

oleh NOR AZURA MD AMIN 29 Mac 2023



Azian menunjukkan botok-botok hasil gabungan pelbagai jenis daun dan ulam-ulaman.

PONTIAN - Botok-botok yang merupakan hidangan tradisi masyarakat Jawa khususnya di Johor, menjadi pilihan untuk dinikmati ketika berbuka puasa pada bulan Ramadan.

Menariknya, botok-botok menggunakan lebih daripada 10 jenis daun, ulam dan rempah bagi membangkitkan rasa dan aroma yang memikat selera.

Azian Mustafa, 30, yang menjual botok-botok di bazar Ramadan Stadium Mini Pontian berkata, hidangan tradisi mempunyai peminatnya yang tersendiri.

Katanya, dia bersama ibunya Sharifah Mohd Ali, 59, hanya membuat hidangan botok-botok resepi keluarganya pada bulan Ramadan sahaja.

"Sudah 10 tahun ibu membuat botok-botok di Kampung Jasa Sepakat. Istimewanya air tangan ibu ini hanya boleh dinikmati pada bulan Ramadan.

"Kesukaran mendapatkan pelbagai daun dan ulam-ulaman menyebabkan ibu tidak selalu membuat botok-botok. Selain mencari ulam-ulaman disekiling kampung dan ada juga dibeli, ibu turut menanam di sekeliling rumah," katanya.



Botok- botok hidangan tradisi masyarakat Jawa khususnya di Johor menjadi juadah istimewa ketika Ramadan.

Bercerita tentang proses membuat botok-botok, Azian berkata, amat penting menggunakan daun dan ulam-ulaman yang segar antaranya pucuk bebuas, pucuk ubi, pucuk betik, pucuk tenggek burung, daun kunyit, daun kesom dan daun cekur.

"Daun dan ulam-ulaman ini akan disusun dan dilapis dengan rempah. Rempah dibuat menggunakan kerisik, santan, cili kering, kunyit, serai, bawang, jintan kasar dan halus.

"Potongan ikan tenggeri akan diletakkan di bersama daun dan rempah, sebelum dikukus. Proses mengukus memakan masa sekitar sejam. Botok-botok tidak berminyak, mempunyai rasa pedas dan manis," katanya.

Azian berkata sepanjang Ramadan sebanyak 30 botok-botok dihasilkan setiap hari untuk dijual di bazar Ramadan.

"Kebiasaanya, pada awal pagi daun dan ulam-ulaman akan dikumpulkan dan dibersihkan. Adunan rempah akan disediakan ibu setiap hari.

"Botok-botok dijual dengan harga RM12. Hidangan ini enak dimakan bersama nasi panas, atau dimakan begitu sahaja," katanya.

Sumber: Sinar Harian Online