

Gearbox Rahsia Kelazatan Bubur Lambuk Mok Pah

Adli Mohamad

Mac 12, 2024 01:03 PTG

KUALA TERENGGANU, 12 Mac - Setiap kali menjelang Ramadan, Bubur Lambuk Gearbox yang dihasilkan oleh Mok Pah atau nama sebenarnya Zabedah Samad, 63, sering kali menjadi rebutan para peminatnya.

Berkongsi rahsia menghasilkan bubur Lambuk istimewa itu Mok Pah berkata setiap tahun pada bulan Ramadan dia tidak akan menang tangan kerana menerima tempahan sama ada dari masjid-masjid sekitarnya serta daripada jabatan dan agensi-agensi.



"Alhamdulillah Mok Pah sentiasa menerima tempahan, apa yang menjadikan Bubur Lambuk ini istimewa adalah menggunakan herba dan ramuan asli, termasuk lada hitam asli bukannya bahan-bahan moden yang diproses secara komersial seperti lada sulah.

"Juga kita menggunakan dua jenis ikan yang segar iaitu Ikan Selayang dan juga Ikan Aya (Ikan Tongkol), dimana semua bahan-bahan yang dimasukkan itu tidak dicampak sebarang sebaliknya menggunakan sukanan yang tepat bagi mengelakkan citarasa untuk dinikmati semua orang.

"Mengenai tulang 'gearbox' yang digunakan ini ia menjadi resepi rahsia yang memberikan kekayaan dan tekstur kepada bubur ini," katanya.

Dia berkata demikian ketika ditemui pihak Urus Setia Penerangan Darul Iman, di Masjid Abidin (Masjid Negeri), di sini, hari ini.



Mengulas lebih lanjut, Mok Pah berkata dia memulakan perusahaan juadah itu sejak 15 tahun yang lalu.

"Sejak itu saya sentiasa mendapat tempahan termasuk Universiti Malaysia Terengganu (UMT), Majlis Sukan Negeri Terengganu (MSNT), dan pernah memasak di Stadium dan banyak tempat lagi.

"Kalau hendak dikirakan saya sudah berkecimpung sejak kecil lagi pada tahun 60-an kerana mengikuti arwah ayah yang juga mengambil tempahan membuat bubur," ujarnya.



Sementara itu, Presiden dan Ketua Pegawai Eksekutif Kumpulan Terengganu Inc, Burhanuddin Hilmi Mohamed @Harun berkata , agihan Bubur Lambuk itu telah menjadi aktiviti tahunan dan telah memasuki tahun kelapan.

"Sebagai usaha memeriahkan bulan yang penuh keberkatan itu dengan mengagihakan 1,000 bekas selama tiga hari pada permulaan Ramadan ini bermula pada 12, 13 dan 14 April 2024,"ujarnya.