Bingke Badok, Juadah Legendaris Dari Kampung Tuan – Tuan Ketapang

Keterangan

Ketapang:KM – Diantara deretan takjil yang menggoda selera saat Ramadan di Ketapang, ada satu juadah yang aromanya lebih dulu menyapa sebelum rasa manisnya menyentuh lidah.

Namanya Bingke Badok—kue tradisional warisan Melayu yang lahir dari Kampung Tuan-Tuan dan tetap setia pada cara masak leluhur: dibakar dengan kayu. Bingke mungkin bukan nama asing bagi pencinta kue Nusantara.

default watermark

Di Pontianak orang mengenal Bingke Berendam, sementara di Medan ada Bingke Ambon—meski asal-usulnya kerap diperdebatkan. Namun, Bingke Badok punya identitas berbeda.

Ia tak sekadar varian, melainkan representasi rasa dan cara hidup masyarakat Melayu Ketapang.

Bang Oman, menyebut Bingke Badok sebagai juadah yang “tak boleh absen” saat berbuka.

“Dari dulu, sejak zaman uyuk—kakek nenek kami—Bingke Badok sudah ada. Ini juadah Melayu Ketapang, baik di pesisir maupun pedalaman,” tuturnya.

Secara bahan, Bingke Badok terbilang sederhana: tepung beras, gula pasir, dan telur ayam dalam takaran tertentu.

Semua dicampur dan dikocok hingga rata. Namun, yang membuatnya istimewa adalah prosesnya. Adonan dituangkan ke dalam cetakan kuningan tembaga tebal, ditutup, lalu dibakar dengan api bawah dan api atas bersuhu sedang. Bukan oven listrik, melainkan kayu bakar yang menyala perlahan.

Dari situlah nama “Badok” berasal. Dalam bahasa lama Melayu Ketapang, “badoq” atau “pandok” berarti bakar.

Seperti ungkapan “mandok kayu di ladang”—membakar kayu di ladang. Filosofinya sederhana: panas yang sabar melahirkan rasa yang dalam.

Hasilnya? Tekstur setengah keras—oleh warga disebut “nyonyor”—lembek namun tidak lembek berair.

Bagian pinggirnya berkerak kecokelatan, bahkan sedikit hangus. Justru di situlah kenikmatan memuncak. “Semakin berkerak di pinggir, semakin sedap,” kata Bang Oman.**

Kategori

1. Artikel

Tanggal Dibuat
2026/02/26
Penulis
msaad

default watermark