

# Bosou - Makanan tradisi masyarakat Dusun Sabah

oleh: Leolerry Lajius

Bosou atau juga dikenali sebagai Noonsom merupakan salah satu makanan tradisi masyarakat bagi suku kaum Kadazandusun Sabah.

Bosou merupakan makanan tradisi yang menyerupai pekasam atau jeruk dan menjadi salah satu makanan yang digemari oleh masyarakat Kadazandusun. Bagi suku kaum Dusun Ranau, ia dikenali sebagai "Tinamba".

Biasanya bosou dihasilkan dari ikan atau dari daging mentah hasil perburuan. Terdapat beberapa jenis Noonsom atau Bosou yang menjadi kegemaran suku Kaum Kadazandusun iaitu Noonsom Sada, Noonsom Bambang dan Noonsom Tuhau.

Noonsom dikenali sebagai jeruk dalam Bahasa Malaysia. Terdapat beberapa jenis Noonsom dalam masakan Kadazandusun, antara yang paling popular ialah Noonsom Sada (Ikan), Noonsom Tuhau (ulam) dan Noonsom Bambang (buah).

Noonsom Sada, ikan yang digunakan ialah jenis ikan air tawar yang dibersihkan dan dijeruk menggunakan isi buah Pangsi yang ditumbuk, nasi dan garam. Kesemua bahan tersebut akan dicampur dan diisi ke dalam bekas botol atau tajau kecil dan dibiarkan selama sepuluh atau dua belas hari sebelum dihidangkan.

Noonsom Bambang pula isi buah bambangan dihiris dan dicampur dengan biji buah bambangan yang telah diparut dengan sedikit garam. Apabila kesemua bahan dicampurkan, isikan ke dalam bekas botol atau tajau kecil dan biarkan selama seminggu sebelum dimakan.

Noonsom Tuhau adalah isi Tuhau (sejenis tumbuhan) yang dihiris halus dan dijeruk dengan cuka, garam dan cili merah. Apabila kesemua bahan telah dicampurkan, isikan ke dalam bekas botol dan biarkan beberapa minit sebelum dihidangkan.

Batang Pisang atau "Polod" juga kadangkala dicampur dengan bosou ini. "Pangi" iaitu sejenis bahan pengawet yang ditumbuk



**Bosou ikan dan Tuhau yang diletakkan dalam botol plastik.**

atau dihiris halus digunakan sebagai bahan untuk mengelakkan daripada bosou itu menjadi basi dan berbau busuk.

Campuran ini kemudiannya akan diperam di dalam bekas dan ditutup rapat selama seminggu atau sehingga betul-betul telah masak sebelum dapat dimakan. Sekiranya nasi yang digunakan baru dimasak, campuran itu akan dibiarkan sehingga mencapai suhu bilik sebelum disimpan ke dalam bekas bersama campuran-campuran yang lain.

Oleh kerana bosou mempunyai bau yang kuat, bekas menyimpan bosou dibuat kedap udara. Hal ini adalah untuk mengelakkan ia menarik dan dicemari alat serta mengelakkan pertumbuhan fungi. Bekas tradisi yang digunakan untuk menyimpan bosou adalah botol labu yang ditutup dengan lilin lebah. Bekas tradisi lain termasuk kakanan, tetapi kini ia telah digantikan dengan bekas plastik dan botol kaca.

Bosou boleh dihidangkan begitu sahaja atau dimasak terlebih dahulu. Bosou biasanya dimasak untuk menghilangkan bau dan untuk menambah perisanya. Asasnya makanan kaum Dusun ini adalah makanan yang direbus sahaja dan menjadi kegemaran bagi masyarakat Dusun mengambil sayur-sayuran segar sebagai hidangan yang dinikmati bersama bosou dan nasi putih. Hal ini adalah sama seperti hidangan budu dan tempoyak yang terdapat di semenanjung Malaysia.



**Cubalah Bosou hari ini!**