Papuyu

Papuyu menjadi ikan rawa alam termahal di Kalimantan Selatan. Ia bahkan disebut-sebut ikan terlezat di sana. Musababnya papuyu asal Kalimantan Selatan terkenal berukuran besar-besar, nyaris sebesar telapak tangan. Dengan demikian tubuh papuyu yang berduri keras itu penuh oleh daging nan gurih dan lezat. Itu menandakan nutrisi yang terkandung di rawa Kalimantan Selatan sangat subur.

Di luar Kalimantan Selatan—seperti Masyarakat Sunda di Pulau Jawa—papuyu disebut juga betok untuk ikan yang berukuran besar, sementara papuyu yang masih kecil disebut betik. Namun, di Pulau Jawa papuyu jarang yang berukuran besar karena rawa di Pulau Jawa hanya sebentar tergenang di musim hujan lalu segera mengering di musim kemarau. Luasan rawa di Pulau Jawa pun tak seluas di Kalimantan sehingga nutrisinya kalah melimpah. Dengan demikian di Pulau Jawa papuyu bukan makanan yang disukai karena sosoknya kecil, keras, dan berduri.

Papuyu punya keistimewaan karena mampu bertahan hidup di lahan yang mengalami kekeringan. Ia dapat hidup bertahan seminggu tanpa air dan inaktif selama 1—2 bulan dalam lumpur. Saat air kembali menggenangi lahan, papuyu kembali hidup. Pun telur papuyu bertahan di rawa yang mengering lalu menetas saat air hujan menggenangi lahan.

Papuyu *Anabas testudeneus* memiliki julukan lain di banyak daerah seperti puyu di Malaya, puyo-puyo di Bintan, geteh-geteh di Manado dan kusang di Danau Matanua. Di banyak daerah tersebut papuyu sering dipancing menggunakan umpan yang khas: cacing sawah atau kroto. ***(Destika Cahyana, SP, destika_cahyana@yahoo.com)***

•