Experts

Menyelami Arkeologi Rasa dengan Memugar Khazanah Gastronomi Melayu yang Merangkak Senyap

Fri, 12/19/2025 - 09:34

Di sebalik tabir sutera warisan Melayu, tersemat sebuah peta rasa yang kompleks dan mendalam, suatu gastronomi yang berdiri tegak sebagai teks budaya yang hidup. Namun, peta rasa ini kian dilitupi debu kelalaian, dihakis gelombang deras globalisasi dan perubahan sosioekonomi yang pantas. Sepertimana manuskrip purba yang rentan dimamah usia, sebahagian daripada khazanah kuliner tradisi Melayu kini berada di ambang senyap, beranjak dari ingatan kolektif ke dalam lipatan sejarah yang mungkin terkunci rapat. Renungan ini menelusuri lorong-lorong gelap tersebut, meninjau warisan kuliner yang nyaris pupus bukan sekadar sebagai komoditi makanan, tetapi sebagai entiti budaya yang menanggung falsafah, ekologi, dan estetika sesuatu bangsa.

Korban pertama kemodenan sering kali adalah Teknik iaitu kepintaran yang menuntut kesabaran dan presisi tinggi. Ambil contoh Lemang Togel atau Lemang Periuk, sebuah monumen kepada adaptasi teknikal. Berbeza daripada saudaranya yang dimasak dalam rongga buluh, lemang ini dihasilkan dalam kawah besi, menghasilkan tekstur yang lebih lembap dan intim, suatu dialog berbeza antara beras pulut dengan medium haba logam. Kepupusannya bukan sahaja menandakan hilangnya satu nuansa rasa, tetapi juga satu cabang pengetahuan teknikal yang merupakan keupayaan mengawal api secara intuitif dan pemahaman mendalam terhadap sifat konduksi haba yang tidak lagi diwariskan. Demikian juga dengan keluarga Penganan, khususnya Cik Mek Molek yang menuntut susunan berbunga dengan ketelitian seni ukir, atau Halwa Maskat yang melekit dengan aroma bunga. Penganan ini bukan sekadar pencuci mulut namun ia adalah syair yang dimakan, sering hadir dalam majlis kemuliaan sebagai lambang kerajinan tangan dan ketinggian adab. Proses penyediaannya yang rumit, memakan masa, dan memerlukan 'sentuhan emas' menjadikannya tidak serasi dengan ritma kehidupan kontemporari yang serba pantas. Kehilangan mereka adalah seumpama kehilangan satu genre puisi tradisional; strukturnya mungkin didokumentasikan, tetapi roh, kehalusan, dan konteks penghasilannya sukar digapai semula.

Lanjutan daripada itu, banyak hidangan yang merangkak senyap berakar umbi dalam hubungan simbiotik dengan alam sekitar. Kerabu daripada pucuk-pucuk liar seperti pucuk gajus, kedondong, jambu batu, dan mengkudu, mewakili ensiklopedia botanikal yang boleh dimakan. Setiap pucuk membawa profil rasa yang unik seperti masam, kelat, atau pahit yang bercanggah dan melengkapkan sos sambal belacan. Pengetahuan untuk mengenal pasti, menuai, dan memproses pucuk-pucuk ini (sering melibatkan teknik merenyai atau merendam untuk mengurangkan ketoksikan dan kelatnya) adalah ilmu warisan yang dipegang oleh generasi tua. Dengan hilangnya kawasan liar dan runtuhnya minat terhadap flora tempatan, keseluruhan ekosistem rasa ini sedang musnah. Ini bukan sekadar kehilangan satu resipi, tetapi satu sistem pengetahuan ekologi yang menyeluruh. Hubungan intim dengan alam juga terlihat dalam kaedah pengawetan seperti Asam Rong dan Cencaluk Buatan Sendiri. Asam Rong, dengan proses fermentasi ikan dalam medium garam dan asam gelugur, adalah contoh teknologi makanan tradisional yang bijak, memelihara sumber protein dan mencipta rasa kompleks (masin, masam, umami) yang unik. Penghasilannya yang berasaskan tempayan dan kawalan masa yang sensitif kepada cuaca adalah satu bentuk 'sains rumahan' yang

tidak bertahan dalam era peti sejuk dan pengawet kimia yang serba mudah.

Pada dimensi yang lain, terdapat kategori makanan yang hampir pupus kerana konteks ritualnya telah berubah atau sirna. Ikan Masak Semayang adalah teks suci dalam bentuk kulinari. Setiap bahan, rempah, dan langkah penyediaannya sarat dengan makna simbolik, disediakan khusus untuk upacara seperti sembahyang hajat atau semah laut. Hidangan ini tidak dinilai semata-mata pada kenikmatan rasanya, tetapi pada kekuatan simbolik dan niat spiritual di baliknya. Kepupusannya mencerminkan bukan sahaja perubahan amalan keagamaan yang lebih penstandardan, tetapi juga pemisahan antara yang sakral dan yang profan dalam pengalaman makan sehari-hari. Sementara itu, terdapat juga bahasa rasa yang dilupakan, seperti lempeng tradisi, si penkek nipis tanpa penapaian yang berfungsi sebagai kanvas neutral menyokong kuah-kuah kaya. Berbeza dengan versi komersial hari ini, lempeng asli adalah makanan harian yang sederhana, mencerminkan ekonomi dapur yang bersahaja. Begitu juga dengan Pecal Melayu (berbeza dengan Pejal Jawa), yang menampilkan ulam-ulaman tempatan dengan cicah sambal belacan cair yang masam. Ini adalah bahasa rasa yang langsung, tanpa hiasan, yang semakin digantikan dengan hidangan yang lebih ‘bersepah’ dan kompleks. Kehilangan bahasa rasa yang sederhana ini mengubah palet asas sesuatu budaya.

Makanan tradisi yang merangkak senyap ini adalah lebih daripada resipi semata-mata. Ia adalah arkib yang boleh dimakan. Setiap hidangan membawa kod budaya: hubungan dengan alam, falsafah kesabaran, upacara komuniti, dan estetika kehalusan. Kepupusannya adalah satu bentuk ‘kepupusan bahasa’ dan setiap kali satu hidangan lenyap, satu cara untuk memahami dunia turut padam. Penyelamatan khazanah ini menuntut pendekatan yang holistik dan puitis. Ia bukan sekadar pendokumentasian statik dalam buku, tetapi penghidupan semula secara dinamik. Usaha ini memerlukan penciptaan semula Pendidikan Sensori untuk memperkenalkan rasa-rasa ini kepada generasi muda bukan sebagai artifak muzium, tetapi sebagai pengalaman hidup yang relevan. Di samping itu, Penyokongan Ekonomi adalah penting dengan mencipta pasaran untuk penghasil makanan warisan, mengiktiraf kemahiran mereka sebagai seniman. Seterusnya, Dokumentasi Naratif yang merekodkan bukan sekadar bahan, tetapi kisah di sebalik makanan: siapa yang membuatnya, dalam konteks apa, dan apa maknanya. Akhirnya, Inovasi yang Hormat daripada chef dan penggiat makanan dapat berperanan sebagai ‘penterjemah’, membawa rasa tradisi ini ke dalam idiom kontemporari tanpa mengorbankan jiwa asalnya.

Pada akhirnya, menyelamatkan makanan yang hampir pupus ini adalah satu tindakan memelihara kenangan bangsa yang dapat dirasa. Ia adalah usaha untuk mengekalkan kepelbagaian dalam dunia yang kian seragam; satu bentuk perlawanan halus terhadap kelalayan budaya. Seperti puisi lama yang masih mampu menggugah jiwa, rasa-warisan ini, jika dipelihara, akan kekal menjadi sumber identiti dan inspirasi bahkan bukti bahawa dalam setiap suapan, tersimpan sebuah perjalanan, sebuah doa, dan sebuah puisi tentang siapa kita dahulu, dan siapa kita masih boleh menjadi.



Oleh: Dr. Nor Izzati Jaini
E-mel: ati@umpsa.edu.my

Penulis adalah Pensyarah Kanan, Pusat Sains Matematik (PSM), Universiti Malaysia Pahang Al-Sultan Abdullah (UMPSA).

Rencana ini merupakan pandangan peribadi penulis dan tidak menggambarkan pendirian rasmi Universiti Malaysia Pahang Al-Sultan Abdullah (UMPSA).

- 166 views

View PDF