

Bab 2

Budaya dan Amalan-amalan Makanan dan Pemakanan Tradisional

2.0 Pendahuluan

Babak ini bertujuan untuk mengkaji apakah bentuk budaya dan amalan makanan dan pemakanan yang wujud pada masa dahulu. Ini diikuti oleh huraian tentang bagaimana budaya-budaya yang terdahulu mempengaruhi budaya pengambilan makanan masyarakat hari ini.

Kajian akan dimulai dengan jenis-jenis pendekatan budaya yang sedia ada sehingga akhirnya satu definisi budaya yang akan digunapakai di dalam kajian ini dikemukakan. Hubungan di antara budaya dengan masyarakat, budaya dengan agama dan hubungan antara makanan dan budaya turut menjadi topik perbincangan.

Babak ini juga turut akan menyusuri sejarah budaya pengambilan makanan masyarakat Cina, masyarakat India dan masyarakat Melayu. Di samping itu penyediaan makanan dan teknologi yang digunakan oleh setiap kaum, ramuan-ramuan yang digunakan dalam masakan, adab-adab ketika makan, peraturan-peraturan yang digunakan semasa penyediaan makanan dan hubungan makanan dengan kehidupan turut akan

dibincangkan. Ini akhirnya membawa kepada kajian bagaimana pengaruh Islam dan Barat (moden) terhadap corak pengambilan makanan masyarakat hari ini.

Sebenarnya adalah sukar untuk menentukan bilakah bermulanya satu-satu teknologi yang melibatkan makanan digunakan. Kesulitan ini bukan hanya melibatkan pengambilan makanan tetapi hingga ke hari ini ahli sejarah juga tidak dapat membuktikan bilakah mula wujudnya sesuatu bangsa di nusantara ini. Bukti yang dapat dilakukan hanyalah berasaskan kepada kesan persekitaran serta tinggalan yang boleh dijadikan sebagai sumber rujukan.

Sebelum meninjau dengan lebih mendalam tentang budaya dan amalan makanan dan pemakanan masyarakat Malaysia, adalah difikirkan perlu untuk membincangkan struktur penduduk negara ini sehingga membawa kepada wujudnya berbagai-bagai budaya yang merangsang penyelidik untuk membuat kajian ini. Malaysia sebuah negara yang terdiri daripada pelbagai bangsa, budaya dan adat resam menjadikan negara ini dipandang unik di kaca mata dunia.

Berdasarkan perangkaan pada tahun 2000¹ jumlah penduduk di Malaysia ialah seramai 23.27 juta berbanding dengan 18.38 juta pada tahun 1991. Daripada angka yang ditunjukkan kadar pertumbuhan

¹ <http://www.statistics.gov.my/Melayu/banci.htm>

penduduk bagi purata tahunan ialah sebanyak 2.6% untuk tempoh 1991-2000. Seterusnya berdasarkan perangkaan yang dikeluarkan oleh Jabatan Perangkaan Malaysia sehingga 30 September 2004 populasi penduduk di Malaysia dilaporkan meningkat daripada 25.05 pada tahun 2003 kepada 25.58 pada suku kedua 2004 dan 25.72 pada suku ketiga pada tahun yang sama.

Berdasarkan kepada komposisi etnik ², kaum Bumiputera terdiri daripada 65.1%, Cina 26.0% dan India 7.7% di Semenanjung Malaysia. Manakala di Sarawak, kumpulan etnik terbesar ialah Iban 30.1% diikuti Cina 26.7% dan Melayu 23%. Seterusnya di Sabah kumpulan etnik yang terbesar ialah Kadazan Dusun 18.4% diikuti oleh Bajau 17.3% dan Melayu 15.3%.

Seterusnya berdasarkan unjuran perangkaan penduduk untuk tahun 2010 adalah dijangkakan bahawa jumlah penduduk di Malaysia ialah seramai 28.9 juta orang. Iaitu seramai 14.7 juta bangsa Melayu, 6.5 juta bangsa Cina dan 1.9 juta bangsa India. ³

Dengan merujuk kepada statistik yang ditunjukkan di atas, jelas kepada kita bahawa wujudnya berbagai etnik di negara ini pastinya mengheret sama wujudnya berbagai-bagai budaya dan adat resam

² Jumlah penduduk Malaysia pada banci 2000 ialah kira-kira 21,890 ribu atau 94.1% adalah warganegara Malaysia. Daripada jumlah ini komposisi etnik adalah seperti yang dinyatakan.

³ Sila lihat <http://www.epu.gov.my/populationandlabourforce>

berlainan yang diwarisi secara turun-temurun. Aspek kesenian, bangunan, penulisan sehinggalah kepada soal-soal yang melibatkan makanan dan masakan, cara berpakaian, cara pertuturan dan lain-lain tentunya berlainan antara satu kaum dengan kaum yang lain.

Berdasarkan kajian awal yang dilakukan, sebenarnya, mengkaji makanan sebagai sebahagian daripada cara untuk memahami sesuatu budaya dan sejarah dalam masyarakat sudah lama dilakukan. Ia dibuktikan melalui kajian terdahulu yang dapat dikesan telah dilakukan oleh seorang ahli antropologi Audrey Richards (1899-)⁴ pada awal abad ke-20. Keadaan ini membuktikan bahawa makanan memainkan peranan yang penting dalam kehidupan dan masyarakat.

Apabila memperkatakan tentang budaya; budaya dapat dilihat daripada beberapa pendekatan seperti pendekatan deskriptif, historikal, normatif, psikologi atau struktural. Di samping itu budaya juga dapat dikategorikan sebagai budaya yang berbentuk material dan budaya yang berbentuk bukan material. Oleh itu sebelum menjelaskan dengan lebih terperinci berhubung dengan budaya adalah lebih baik diteliti definisi budaya terlebih dahulu.

⁴ Di antara kajian yang dilakukan oleh beliau ialah *Hunger and Work in a Savage Tribe: A Functional Study of Nutrition Among the Southern Bantu*. :Glencoe, Ill: Free Press. 1948; *Land, Labour and Diet in Northern Rhodesia: An Economic Study of the Bemba Tribe*. London:Oxford, U.P. 1939.

2.1 Definisi budaya

Lazimnya apabila kita menyebut tentang budaya, kita sering akan menyamakannya dengan kebudayaan. Oleh yang demikian adalah lebih baik dilihat apakah sebenarnya yang dimaksudkan dengan budaya dan kebudayaan itu.

Di dalam Bahasa Arab, istilah kebudayaan ini sinonim dengan perkataan *al-thaqafah* yang bererti cepat memahami dan kecerdikan.⁵ Berdasarkan sarjana Arab Islam *al-Thaqafah* merujuk kepada dua perspektif iaitu perspektif bukan material dan perspektif material. Yang dimaksudkan dengan pespektif bukan material ialah idea, pemikiran, adab, tingkah laku dan sebagainya manakala perspektif material pula merujuk kepada istilah *al-hadarah* (tamadun) iaitu termasuk teknologi peralatan.

Berdasarkan pendapat Said Hawwa, kebudayaan bukan dimaksudkan dengan ilmu semata-mata tetapi ia termasuk idea-idea (tasawwurat), pemikiran-pemikiran, tingkahlaku, adab dan setiap pengertiannya tidak termasuk dalam kategori material. Manakala aspek material menjadi perbahasan budaya.⁶

⁵ Malik Bennabi (t.t.) *Musykilah al Thaqafah*:. Beirut: Dar al-Fikr. Ms. 37 melalui Abdul Latif Muda. *Pemikiran Islam Menghadapi Cabaran: Satu Kajian Tentang Pemikiran Malik Bennabi*. Kuala Lumpur: Angkatan Belia Islam Malaysia. 1983. Ms. 40.

⁶ Said Hawa. *Kay La Namdi Ba`idan `an Ihtiyajat al-`Asr*.Kaherah:Mua'assasah al-Khalij al-`Arabi. 1988. ms. 11.

Walaupun bagaimanapun menurut Hashim Awang⁷ terdapat perbezaan di antara budaya dan kebudayaan itu. Budaya menurutnya adalah merujuk kepada segala prinsip, peraturan dan struktur kod, nilai, norma dan lain-lain yang mendasari kelakuan manusia. Manakala kebudayaan pula merujuk kepada segala bentuk amalan dan perlakuan yang dihasilkan berdasarkan kepada prinsip, falsafah dan nilai. Dengan perkataan lain budaya adalah merujuk kepada teorinya manakala kebudayaan merujuk kepada praktiknya.

Jika ditinjau daripada sudut etimologinya, budaya adalah berasal daripada akar kata *budi* dan *daya*. *Budi* merujuk kepada cahaya atau sinar yang terletak di dalam batin manusia. Perkataan ini sudah sangat tua usianya sehingga ia juga digunapakai menjadi satu ajaran agama yang dibawa oleh Gaotama Buddha. Manakala *daya* pula berkaitan dengan upaya iaitu usaha, keaktifan manusia melaksanakan sesuatu dengan anggotanya dan apa yang digerakkan oleh budinya.⁸ Menurut Agus Salim, beliau menyatakan budi mengandungi makna akal, fikiran, pengertian, faham, pendapat, ikhtiar dan perasaan manakala daya mengandungi makna tenaga, kekuatan, kesanggupan. Menurutnya lagi, kebudayaan mengandungi makna leburan daripada dua makna tadi iaitu himpunan segala usaha dan daya upaya yang dikerjakan dengan menggunakan hasil

⁷ Hashim Awang, A.R. Budaya dan Kebudayaan: *Teori, Isu dan Persoalan*. Kuala Lumpur: Citra Budaya. Ms. 8

⁸ Abdul Malik Karim Amrullah. *Pandangan Hidup Muslim*. Jakarta: Bulan Bintang. 1966. ms. 221

pendapat budi untuk memperbaiki sesuatu dengan tujuan mencapai kesempurnaan.⁹ Seterusnya, menurut Koentjaraningrat¹⁰ budaya berasal daripada perkataan Sanskrit iaitu *buddhayah* yang merupakan jamak perkataan *buddhi* yang bererti budi atau akal.

Definisi ini diperjelaskan lagi oleh Abdul Malik Karim Amrullah atau lebih dikenali sebagai Hamka¹¹. Menurutnya budaya dan kebudayaan ialah usaha dan hasil usaha manusia menyelesaikan kehendaknya untuk hidup dengan alam yang ada disekelilingnya. Kebudayaan meliputi ilmu pengetahuan, falsafah dan seni. Oleh itu bagi orang yang beragama ia tidak dapat menerima agama dimasukkan ke dalam kebudayaan sebab agama menurut kepercayaan agama adalah wahyu yang datang dari tuhan bukannya hasil kegiatan manusia. Walaubagaimanapun kebudayaan itu boleh dimasukkan ke dalam agama kerana untuk menyelesaikan kehendak hidup ia perlu menepati kehendak hukum agama di samping mengambilkira faktor alam sekeliling. Jelas menunjukkan bahawa manusia yang berakal budi adalah berbudaya. Sebab budaya ialah hasil akal budi dan akal budi itupun dipengaruhi oleh ruang dan waktunya.

Seterusnya, Malik Bennabi telah merumuskan budaya ini kepada himpunan sifat-sifat akhlak dan nilai-nilai sosial seseorang individu sejak

⁹ Agus Salim. *Sejarah Melayu: Kesah Raja-raja Melayu Melaka..* Kuala Lumpur : Dewan Bahasa dan Pustaka, 1969.

¹⁰ Koentjaraningrat. *Pengantar Antropologi*. Jakarta:P.D. Aksara. 1959. ms. 76.

¹¹ Abdul Malik Karim Amrullah. *Pandangan Hidup Muslim*. Jakarta: Bulan Bintang. 1966. Ms. 220-229.

kelahirannya dan ia secara disedari atau tidak disedari menjadi tali pengikat kepada tingkahlaku individu dengan sistem kehidupan masyarakat di mana ia tinggal.¹²

Di dalam Bahasa Inggeris, budaya ini di sebut sebagai *culture*. Ia berasal dari latin yang disebut sebagai *colere* yang memberi pengertian menyediakan dan mengerjakan tanah atau menanam.¹³ Dengan lain perkataan ia sebagai segala aktiviti manusia untuk mengolah dan merubah alam. Menurut *Oxford Advanced Learner's Dictionary*, budaya bermakna seni, kesusasteraan dan lain-lain tindakbalas intelektual oleh sesuatu masyarakat. Ia boleh dikatakan sebagai penerimaan atau kefahaman terhadap kesenian dan kesusasteraan yang melibatkan pembangunan yang berlaku dengan melalui latihan secara perlahan-lahan sehingga ia menjadi sesuatu yang kukuh dan mantap kedudukannya. Apabila dikatakan terbudaya atau telah dibudayakan ia memberi erti manusia menerima sesuatu perkara itu dengan hati yang terbuka iaitu tidak secara paksaan.

Menurut Kamus Dewan,¹⁴ budaya membawa tiga maksud yang berbeza. Pertama, ia membawa maksud tamadun dan peradaban; kedua

¹² Malik Bennabi (t.t.) *Musykilah al Thaqaifah*:. Beirut: Dar al-Fikr. Ms. 37 melalui Abdul Latif Muda. *Pemikiran Islam Menghadapi Cabaran: Satu Kajian Tentang Pemikiran Malik Bennabi*. Kuala Lumpur: Angkatan Belia Islam Malaysia. 1983. ms. 102

¹³ Reese, W.L. *Dictionary of Phil and Religion: Eastern & Western Thought*. New Jersey: Humanities Press. 1980. ms. 115.

¹⁴ Kamus Dewan, Edisi Ketiga. Kuala Lumpur. Dewan Bahasa dan Pustaka. 2000

budaya adalah kemajuan fikiran atau akal budi iaitu cara berfikir, berkelakuan dan sebagainya dan maksudnya yang ketiga ialah bersifat budaya yang mempunyai kebudayaan atau yang sudah maju dari sudut akal budi. Berhubung dengan peradaban ia merupakan sebahagian daripada kebudayaan yang halus dan indah seperti ilmu pengetahuan yang luas dan kesenian yang merujuk kepada seni bangunan , seni rupa dan lain-lain.

Seterusnya menurut pandangan ahli sarjana barat seperti Richards¹⁵, beliau menyatakan budaya itu sebagai tindakan yang mencirikan sesuatu masyarakat. Contohnya dengan wujudnya organisasi dalam masyarakat akan menyebabkan kefahaman terjelma dalam segala tindak-tanduk masyarakat yang akhirnya akan menjadi satu budaya kepada masyarakat itu.

Tidak dapat dinafikan bahawa budaya dan tamadun biasanya berkait rapat. Budaya masyarakat yang tinggi dan terpuji menandakan kehidupan yang bertamadun. Budaya kehidupan sesebuah masyarakat merujuk kepada tatacara mereka bertindak ke atas persekitaran mereka (termasuk persekitaran sosial) dalam menguruskan kehidupan secara kolektif. Masyarakat yang berbudaya tinggi sudah pasti mempunyai kehalusan budi

¹⁵ Richards, C.E. *People in Perspectives: An Introduction to Cultural Anthropology*, 2nd ed. New York. Random House, 1977. XV.

dan kesempurnaan moral yang juga merupakan ciri-ciri kehidupan bertamadun.¹⁶

Sesuai dengan apa yang dinyatakan oleh Tylor¹⁷ beliau menyatakan budaya sebagai keseluruhan yang kompleks yang merangkumi ilmu, kepercayaan, kesenian, akhlak, undang-undang, adat dan kebolehan, serta tabiat yang diperoleh oleh manusia sebagai anggota masyarakat. Apa yang di nyatakan oleh Tylor adalah bersifat luaran.

Bagi Geertz¹⁸ budaya tidak hanya dikenali dan dapat dihayati melalui aspek luaran (kelakuan fizikal), malah yang lebih penting budaya itu sebenarnya satu sistem perkongsian dalam lambangan. Huraian ini memberikan penekanan kepada pancaran dalaman.

Merujuk kepada para ilmuan Melayu tentang budaya dan kebudayaan ini, bagi Asmad (1930-1993)¹⁹ beliau telah mendefinisikan kebudayaan sebagai cara kehidupan iaitu gaya, laku atau ragam, corak hidup atau kehidupan secara umum bagi satu masyarakat atau bangsa.

¹⁶ Che Wan Jasimah, *et.,al.* Pengenalan Ilmu Ketamadunan. Dalam Tamadun Islam dan Tamadun Asia. Kuala Lumpur: Penerbit Universiti Malaya.2001, ms.5.

¹⁷ Tylor, Edward Burnett. *The Origins of Culture / Edward Burnett Tylor ;With An Introduction* . New York : Harper & Row, 1958. ms.1

¹⁸ Geertz, Clifford. *The Interpretation of Chinese Cultures*. Shanghai : Shang hai ren min chu ban she, 1999.

¹⁹ Abdul Samad Ahmad. *Seni Kehidupan dan Masyarakat*. Merlaka:Associated Educational Distributor. 1990(a). ms. 1.

Tidak jauh bezanya dengan apa yang dinyatakan oleh Abdul Aziz Deraman iaitu budaya merujuk kepada satu cara hidup yang merangkumi keseluruhan kompleks yang merangkumi semua lapangan kehidupan iaitu yang mudah dan juga yang kompleks. Ia bergantung kepada tingkat perkembangan kemajuan dan perubahan yang dilalui oleh masyarakat.²⁰ Menurutny lagi budaya adalah cara, yakni cara berfikir, cara berinteraksi, cara merasa dan cara berpelakuan masyarakat. Masyarakat yang berbudaya mampu memmanifestasikan perkembangan idea, adat resam dan imaginasi yang memenuhi keperluan dan matlamat kehidupan.²¹

Syed Muhammad Naquib al-attas pula menyatakan kebudayaan ialah jumlah segala hasil daya cipta insan serta cara-cara menyesuaikan dirinya dengan keadaan dan kehidupan.²²

Seterusnya menurut Zainal Kling²³, beliau merumuskan budaya itu meliputi segala-gala yang terdapat dalam masyarakat termasuk segala gagasan (idea), alatan (material) dan bentuk pengucapan (expression). Manakala kebudayaan adalah segala ciptaan dan warisan hidup bermasyarakat.

²⁰ A. Aziz Deraman. *Masyarakat dan Kebudayaan Malaysia*. Kuala Lumpur:Kementerian Belia dan Sukan. 1976. Ms. 23.

²¹ _____ *Tamadun Melayu dan Pembinaan Bangsa Malaysia*. Kuala Lumpur: Cahaya Pantai (M) Sdn. Bhd. 1992. ms.1

²² Syed Muhammad Naquib al-attas. *Risalah Untuk Kaum Muslimin*. Kuala Lumpur: Institut Antara Pemikir dan Tamadun Islam (ISTAC). 2001. ms. 66.

²³ Zainal Kling. *Konsep Kebudayaan Kebangsaan Malaysia* dalam Wan Abdul Kadir Wan Yusuff & Zainal Abidin Borhan. *Ideologi dan Kebudayaan Kebangsaan*. Kuala Lumpur: Jabatan Pengajian Melayu, Universiti Malaya. 1985. ms. 4.

Berdasarkan kajian yang telah dilakukan oleh penyelidik, selain daripada pentakrifan di atas terdapat juga pentakrifan yang ditunjukkan dalam kajian-kajian ilmiah yang lain yang menunjukkan ciri-ciri budaya seperti yang pernah dikemukakan oleh tokoh seperti Johnson, H.M. Malinowski, Herskovit, Benedict, Mead, Linton, R. Piddington, Tylor, Koentjaraningrat dan lain-lain ²⁴. Jelas daripada keterangan-keterangan yang lalu konsep budaya itu amat luas sekali. Para pengkaji masyarakat mempunyai berbagai macam cara melihat budaya itu, malahan beratus-ratus pengistilahan telah diberikan mengenainya. Adalah suatu yang benar bahawa budaya itu merupakan satu cara hidup yang telah diwariskan daripada satu keturunan kepada satu keturunan yang lain.

Sifat budaya adalah universal tetapi paradoksnya ialah dalam masa yang sama terdapat perbezaan antara budaya satu masyarakat dengan masyarakat yang lain. Cara-cara tertentu dapat menggambarkan universaliti budaya yakni sebagai salah satu ciri-ciri atau sifat yang ada pada semua manusia atau di mana mereka berada dan bagaimana cara hidup mereka. Jika ditinjau secara objektif terdapat bahagian-bahagian yang tertentu budaya dan masyarakat, misalnya yang berkaitan dengan cara hidup. Sebagai contohnya cara makan dan minum, bagaimana mereka bekerja untuk meneruskan kehidupan, mempunyai peralatan yang

²⁴ Sila rujuk Johnson, H.M. *Sociology, A Systematic Introduction* 1967. R. Linton, *The Study of Man* 1965, Herskovit, *Man and His Works*, New York 1956, Koentjaraningrat *Pengantar Antropologi*. 1970.

tertentu untuk menguasai alam persekitaran dan pembahagian hasil yang dapat dilihat dalam struktur ekonomi masyarakat. Selain daripada itu mereka juga terikat dengan institusi kekeluargaan sama ada keluarga asas atau keluarga kembangan yang juga terikat dan berbeza dengan lain-lain ikatan perkumpulan. Ikatan juga boleh berlaku secara keturunan darah yang sama atau dalam hidup satu lingkungan kawalan sosial yang dapat ditinjau dalam sistem politik mereka.

Walau apa pun definisi budaya atau kebudayaan yang diberikan, pada pendapat penyelidik kita memahami budaya itu sebagai sesuatu yang menyeluruh tentang aspek perilaku manusia dalam masyarakat dan setiap perilaku itu dapat dijelaskan baik dan buruknya. Salah satu sifat penting budaya ialah budaya berubah dan menjadi mekanisme untuk masyarakat iaitu penyesuaian dalam kehidupan mereka. Selain daripada itu yang penting dan menjadi teras budaya ialah nilai, kepercayaan dan norma kehidupan. Semua aspek ini menjadi tunjang perkongsian dalam komuniti yang membentuk sesuatu masyarakat.

Setelah menghuraikan tentang makna dan konsep kebudayaan, maka di sini pengkaji akan membincangkan tentang hubungan di antara kebudayaan dan makanan. Pengkaji berpendapat bahawa sesuatu budaya itu akan berkembang dan terus dicipta mengikut kesanggupan masyarakatnya. Ini bermakna budaya pengambilan makanan masyarakat

hari ini sudah pasti ada dipengaruhi oleh masyarakat terdahulu yang memerlukan kepada kajian yang lebih lanjut. Di samping itu ada budaya pengambilan makanan yang dipadankan bila berlaku pertembungan dengan pengaruh-pengaruh luar sama ada bagi mengisi kekosongan atau sebagai alternatif bagi menokoknambah kepada yang sedia ada, kerana itu berakulah perubahan budaya pengambilan makanan dalam masyarakat hingga ke hari ini.

Sebagai kesimpulannya, hubungan antara budaya dan makanan ialah makanan bukan sebagai sesuatu yang memenuhi keperluan fisiologi semata-mata tetapi ia mampu membentuk budaya. Oleh sebab itu perkembangan budaya pengambilan makanan adalah mengikut perkembangan masyarakatnya.

Apabila kita mengkaji tentang budaya pengambilan makanan atau teknologi yang digunakan bagi satu-satu golongan misalnya Melayu, Cina atau India secara tidak langsung kita juga mengkaji perkembangan dan perubahan dari segi kehidupan masyarakat itu sendiri. Sebabnya budaya pengambilan makanan itu dipraktikkan melalui cara hidup yang diikuti oleh orang-orang yang menjadi anggota satu-satu kumpulan tertentu. Ia meliputi sistem sosial, susunan organisasi ekonomi, politik, agama kepercayaan, adat resam, sikap, nilai, alatan-alatan budaya atau apa-apa

yang dihasilkan oleh mereka sebagai anggota sesuatu masyarakat. Semuanya merupakan pengaruh dalam pengambilan makanan.

Berdasarkan perbincangan di atas pada pendapat pengkaji budaya pengambilan makanan sebenarnya boleh juga ditafsirkan sebagai merangkumi bukan sahaja himpunan kelengkapan intelek tetapi juga kebendaan atau juga dikenali sebagai budaya material yang dapat memenuhi kehendak-kehendak biologi dan kemasyarakatan serta dapat pula menyesuaikan dengan kehendak-kehendak sekeliling.

Budaya makanan yang merangkumi budaya material seperti peralatan dan kelengkapan,serta budaya bukan-material seperti kepercayaan adat istiadat, undang-undang, kedua-duanya mempunyai hubungan yang amat rapat. Keadaan ini dapat dilihat di dalam masyarakat Malaysia di mana adat istiadat orang Melayu berbeza dengan orang Cina, cara makan orang Cina berbeza dengan orang India begitu juga dengan cara masakannya. Oleh yang demikian budaya makan itu adalah suatu yang relatif dan sebab itu juga untuk meninjau budaya makan itu ia mestilah ditinjau dari segi masyarakat itu sendiri serta hubungannya dengan persekitaran atau alam sekeliling di mana budaya makan itu wujud dan dilahirkan.

Seterusnya, budaya pengambilan makanan manusia akan selalu berubah dan mengalir ibarat air di sungai, menerima dan memberi. Budaya dan kebudayaan ialah sejarah hidup insan di dunia. Ia mempunyai masa silam, masa kini dan masa depan. Dengan lain perkataan apa yang berlaku sekarang adalah akibat yang lampau dan yang depan adalah hasil yang sekarang. Sebagai contoh dalam pengambilan makanan, sekiranya ibu-bapa dalam sebuah keluarga itu mengamalkan makan nasi maka anaknya turut akan menyukai makanan nasi, tetapi sekiranya perubahan berlaku pada peringkat pengambilan makanan anak iaitu anak mengamalkan makan roti maka generasi yang berikutnya iaitu peringkat cucu mungkin sudah tidak lagi mengamalkan makan nasi.

Oleh sebab itu adalah penting dalam merangka dasar makanan negara faktor budaya perlu diambilkira. Kerana penekanan semata-mata terhadap faktor ekonomi seperti mendapat keuntungan sahaja atau faktor teknologi iaitu penggunaan teknologi untuk meningkatkan hasil makanan adalah tidak mencukupi dan tidak lengkap tanpa mengambilkira faktor budaya.

2.2 Sifat-sifat budaya Islam

Berdasarkan perspektif Islam budaya Islam diertikan sebagai cara kehidupan, cara berfikir dan cara berasa ketakwaan dalam seluruh bidang

kehidupan kelompok manusia. Budaya tertakluk kepada prinsip dan merupakan lanjutan dari agama dan membentuk integrasi yang lengkap dengan agama. Pembentukan budaya atau budaya Islam ini tunduk kepada peraturan yang telah ditentukan melalui sumber-sumber asas perundangan Islam, iaitu al-Quran dan al-Hadis. Sekiranya berlaku sebarang pertentangan antara budaya dengan Islam, maka ia dianggap sebagai budaya bukan Islam.²⁵

Keunikan budaya Islam jika dibandingkan dengan budaya lain ialah ia bersifat sejagat. Kesejagatan budaya Islam bermakna ia tidak terikat kepada bangsa tertentu atau disandarkan kepada tempat atau lingkungan geografi yang tertentu. Sebaliknya ia adalah untuk seluruh umat manusia yang berpegang kepada al-Din.

Selain daripada itu budaya Islam bersifat terbuka dan tidak bersifat tertutup. Dalam konteks ini keterbukaan bermakna budaya Islam yang dilahirkan dan dicipta itu tidak dibatasi oleh had-had tertentu tetapi ia masih diletakkan di atas garis panduan syariat Islam yang tetap dan berkembang selaras dengan perubahan masa. Budaya Islam terbuka kepada semua budaya yang tidak bercanggah dengan syariat Islam. Maknanya keterbukaan ini menunjukkan wujudnya sifat toleransi iaitu unsur-unsur budaya selain dari Islam boleh diamalkan dan dikembangkan selagi ia tidak melanggar garis panduan syariat. Tambahan lagi Islam membenarkan dan

²⁵*Tamadun Islam dan Tamadun Asia*. Kuala Lumpur: Penerbit Universiti Malaya. 2001. Ms. 23

menggalakkan penerusan sesuatu unsur budaya yang membawa kebaikan selagi tidak menjejaskan hak orang lain. Dengan lain perkataan masyarakat bukan Islam yang berada di bawah pentadbiran Islam tidak dilarang untuk mengamalkan budaya menurut amalan dan agama mereka. Ia sebagai usaha untuk mengekalkan hubungan baik dalam masyarakat dan kepentingan kestabilan.

Budaya Islam juga bersifat sepanjang zaman iaitu berkesinambungan dan mengalami proses kesinambungan sehingga masa kini. Perkembangannya bermula dengan turunnya wahyu pertama, Surah al-`Alaq dan perjalanan budaya Islam akan berterusan. Maknanya ia tidak dibatasi oleh ruang sempadan atau ruang waktu sehingga hari kiamat.

Selain daripada itu ciri kesatuan dalam kepelbagaian merupakan satu ciri yang penting kerana sebarang bentuk kemajuan dan pencapaian dalam budaya Islam dan dalam pelbagai bidang semuanya di bawah kesatuan akidah Islam yang menjurus ke arah mengEsakan Allah Pencipta Sekalian Alam.

Berdasarkan kajian yang dilakukan didapati kajian yang lebih ilmiah terhadap pengaruh budaya Islam dan sejarah intelektual rantau ini telah

dikemukakan oleh Prof. Dr. Syed Muhammad Naquib Al-Attas²⁶ dalam tulisannya iaitu *Islam Dalam Sejarah dan Kebudayaan Melayu*. Beliau telah menampilkan kenyataan bahawa Islam bukan sekadar membawa perubahan dalam rupa tetapi juga pada jiwa umat rantau ini. Revolusi rohaniah dan akliah membebaskan umat rantau ini daripada belenggu tahyul dan kurafat dan membawa kepada pemikiran rasional. Islam menggilap akal umat rantau ini untuk meneroka alam pemikiran sejagat, dunia falsafah dan pemikiran murni. Keadaan ini turut mempengaruhi amalan dan pengambilan makanan masyarakat Melayu yang pada peringkat awalnya banyak mempergunakan makanan sebagai bahan sembah dan jamuan untuk upacara-upacara yang tertentu. Tetapi akhirnya ia berubah dengan kedatangan agama Islam.

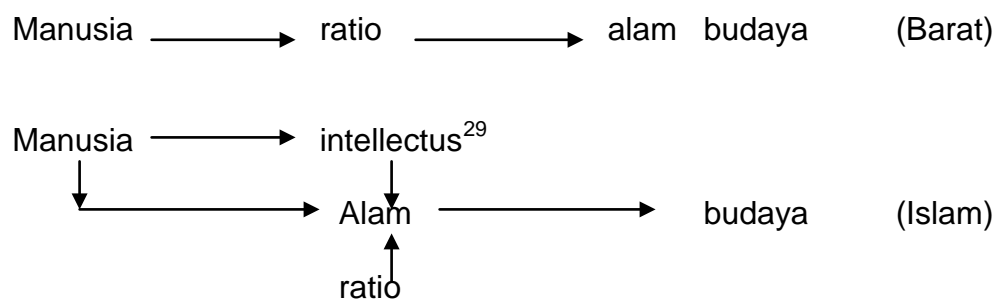
Keadaan ini diperjelaskan lagi iaitu melalui kedatangan Islam ia bukan sekadar membentuk pandangan hidup baru yang mengutamakan peranan akal dan pemikiran rasional. Revolusi rohaniah dan akliah yang dibawa oleh Islam juga kemudiannya meletakkan asas susunan baru kemasyarakatan yang mementingkan kemuliaan darjat insan. Bukan setakat itu sahaja, Islam juga membentuk satu susunan politik dan budaya serantau. Sebab itulah terdapatnya prinsip mengurus masyarakat pelbagai

²⁶ *Islam dalam Sejarah dan Kebudayaan Melayu: Suatu Mukaddimah Mengenai Peranan Islam Dalam Peradaban Sejarah Melayu-Indonesia, dan Kesannya dalam Sejarah Pemikiran, Bahasa dan Kesusasteraan Melayu*. 1972. Penerbit Universiti Kebangsaan Malaysia.

(multicultural) di dalam al-Quran iaitu dengan konsep *litaarafu*.²⁷ Keadaan ini menunjukkan kepada kita bahawa agama bukan bererti keperluan dunia sahaja. Ia cara hidup yang lengkap. Kita tidak boleh lupa dunia sebab ia ayat , yakni tanda-tanda yang mesti difahami melalui ilmu-ilmu yang ada seperti ilmu sains makanan, ilmu sains sosial dan lain-lain lagi. Semua ini akan ada kaitannya dengan kita dituntut untuk menimba ilmu dan ilmu itu adalah untuk melahirkan insan yang baik dan sempurna yang akhirnya akan melahirkan masyarakat yang berbudaya tinggi dan mulia.

Berdasarkan kajian yang telah dilakukan oleh Mohd Anuar Ramli²⁸, beliau telah membezakan budaya menurut perspektif Barat dan perspektif Islam. Ini ditunjukkan dalam Rajah 2.0 di bawah:

Rajah 2.0: Budaya menurut perspektif Barat dan Islam.



²⁷ Saling kenal mengenali antara satu sama lain.

²⁸ Mohd Anuar Ramli. *Asas Hukum Dalam Budaya: Kajian Terhadap Beberapa Aspek Hubungan Sosial dan Kebudayaan Malaysia*. Jabatan Fiqh dan Usul, Akademi Pengajian Islam, Universiti Malaya. Latihan Ilmiah. 2003.

²⁹ Akal intellectus ialah merujuk kepada alat merenung hakikat rohaniah manakala akal ratio ialah alat memahami serta menguasai alam zahir.

Berdasarkan rajah di atas jelas menunjukkan kepada kita bahawa budaya menurut perspektif Islam mengambil kira bukan hanya bentuk fizikal semata-mata tetapi ia juga mengambil kira rohani malah gabungan antara keduanya dapat menghasilkan budaya yang lebih harmoni dan seimbang di dalam masyarakat.

Selain daripada itu penyebatian unsur-unsur budaya memang wujud kerana budaya itu dalam perlanjutannya akan sering mengalami perubahan dan sebagai sesuatu yang dinamik ia sentiasa berubah mengikut masyarakatnya.

Setelah membincangkan defisini budaya daripada sudut pandangan berbagai para ilmuan maka budaya ini juga boleh dijelaskan kedudukannya melalui pendekatan yang berbeza seperti di dalam perbincangan yang selanjutnya.

2.3 Pendekatan Budaya

Di sini dihuraikan beberapa pendekatan terhadap kajian budaya berdasarkan pandangan para sarjana terdahulu berkaitan dengan budaya dan kebudayaan. Sebenarnya apa yang diperkatakan adalah merujuk kepada ruang lingkup yang mendasari beberapa pendekatan budaya

seperti pendekatan deskriptif, pendekatan historikal, pendekatan normatif dan pendekatan psikologi.

Melalui pendekatan deskriptif misalnya, budaya di lihat sebagai mengandungi ilmu pengetahuan, kepercayaan, seni, hukum, moral, adat istiadat dan kemampuan serta kebiasaan lain yang diterima oleh masyarakat.

Pendekatan historikal pula lebih menekankan kepada warisan sosial dan tradisi. Iaitu budaya sesuatu masyarakat ialah keseluruhan organisasi daripada warisan sosial yang diterima sebagai sesuatu yang bermakna, yang dipengaruhi oleh watak dan sejarah hidup sesuatu bangsa. Seterusnya, pendekatan normatif pula memberikan perhatian kepada peraturan, cara hidup, idea atau nilai daripada perilaku.

Menurut Linton ³⁰ budaya sesuatu masyarakat ialah pandangan kehidupan daripada sekumpulan idea dan kebiasaan yang dipelajari, dimiliki, dan diwariskan dari generasi ke generasi. Menurutnya lagi, terdapat tiga asas yang utama berhubung dengan budaya manusia. Pertama penggunaan peralatan, api dan bahasa, kedua kajian bagaimana untuk meningkatkan pertanian dan makanan yang membawa kepada keseluruhan siri kehidupan dan kemajuan teknologi dan yang ketiga

³⁰ Linton, R.. *The tree of culture*. New York : A. Knopf inc. 1955. ms. 259-260.

berkaitan kajian bagaimana untuk mendapatkan sumber tenaga dan penggunaan kaedah saintifik.

Pendekatan psikologi pula melihat persoalan penyesuaian diri. Iaitu budaya terdiri daripada semua proses belajar dalam sesuatu masyarakat. Seterusnya, pendekatan struktural pula lebih menekankan aspek pola dan organisasi kebudayaan. Dengan lain perkataan budaya ialah tindakan dan kesatuan aktiviti sedar manusia yang berfungsi membentuk pola umum untuk mendapatkan penemuan, baik yang material ataupun yang bukan material. Budaya dilihat sebagai produk, alat, benda ataupun idea dan simbol.

Melihat kepada perbincangan di atas yang membahaskan tentang budaya, ia sebenarnya mencakupi ruanglingkup yang sangat luas kerana budaya ialah persoalan pokok tentang manusia. Sebab itulah kajian tentang budaya pengambilan makanan di Malaysia difikirkan penting kerana ia akan mempengaruhi keseluruhan sistem yang berkaitan dengan manusia sama ada daripada sudut jasmani, rohani, pentadbiran dan lain-lain.

Menurut Koentjaraningrat³¹ budaya mempunyai tiga kewujudan. Pertama, wujud dalam satu kompleks dari idea-idea, norma-norma peraturan dan seumpamanya; kedua wujud sebagai kompleks aktiviti

³¹ Koentjaraningrat, Raden Mas. *Introduction to the peoples and cultures of Indonesia and Malaysia*. Menlo Park, Calif: Cummings Pub. Co. 1975.

kelakuan berpola dari manusia dan masyarakat; ketiga wujud sebagai benda-benda hasil karya manusia. Boleh dikatakan hubungan antara ketiga-tiga kewujudan saling berkaitan dan saling mempengaruhi.

Di dalam budaya terdapat unsur-unsur yang dipanggil *budaya universal* seperti yang telah diterangkan di dalam pandangan Islam tentang budaya. Sifat ini boleh didapati dalam semua budaya dari semua bangsa walau di mana sahaja mereka berada. Sebagai contohnya keperluan kepada makanan, peralatan dan kelengkapan hidup manusia seperti pakaian alat-alat dalam rumah, pengangkutan dan lain-lain; bahasa; kesenian dan ilmu pengetahuan.

Daripada budaya universal tadi ia dapat dipecahkan lagi kepada unsur-unsur yang lebih kecil iaitu menurut Linton³² ia menamakannya sebagai aktiviti budaya contohnya terdapat berbagai-bagai cara untuk mendapatkan makanan seperti memasaknya sendiri atau membelinya dari kedai. Daripada aktiviti budaya ini terdapat pula unsur yang lebih kecil iaitu *trait complexes* contohnya makanan yang dimasak atau dibeli boleh terdiri daripada nasi, mee, atau makanan segera. Daripada *trait complexes* ini terdapat unsur yang lebih kecil iaitu *traits* yang jika dikaitkan dengan makanan sebagai contohnya jika kita ambil nasi maka nasi ini boleh jadi nasi lemak, nasi goreng, nasi berlauk dan lain-lain. Akhirnya dari *traits* ia

³² Linton, R. *The Study of Man. An Introduction*. United States of America:Appleton century crofts.1936. ms.397-398

dipecahkan lagi kepada unsur-unsur yang lebih kecil iaitu *items* misalnya nasi lemak terdiri daripada telur, sambal ikan bilis, sambal daging, timun, kacang dan lain-lain.

Oleh itu pada pendapat penyelidik, untuk mengkaji budaya pengambilan makanan masyarakat ia merupakan sesuatu yang saling berkait antara satu sama lain. Budaya pengambilan makanan itu tidak boleh dilihat wujud dengan sendirinya. Sebabnya ialah budaya tidak diterima melalui baka atau warisan,³³ sebagaimana sesetengah penyakit yang boleh diwarisi melalui baka seperti kanser, kencing manis dan lain-lain. Tetapi budaya ini saling berkait dengan banyak faktor antaranya alam, fahaman dan kelaziman. Setiap orang harus mempelajari kebudayaannya dengan hidup bersama-sama dalam masyarakatnya. Proses untuk meneruskan kebudayaan daripada generasi kepada generasi disebut sebagai sosialisasi. Contohnya, manusia makan dan minum pada waktu tertentu, tidak seperti haiwan yang makan dan minum tidak mengira masa. Hal ini membezakan manusia daripada haiwan kerana manusia biasanya makan melalui pengalaman, iaitu apabila mereka berasa lapar dan setelah sampai waktunya, dengan kata lain manusia mempunyai waktu makan yang telah ditetapkan. Namun, masa makan dan minum berbeza antara masyarakat. Apabila menyebut tentang masyarakat maka perbincangan yang selanjutnya adalah berkaitan dengan hubungan antara budaya dan masyarakat.

³³ Yang dimaksudkan dengan warisan ini ialah genetik

2.4 Budaya dan Masyarakat

Budaya dan masyarakat lazimnya wujud secara bersepadu. Kewujudan masyarakat menghadirkan budaya. Budaya ibarat pakaian kepada masyarakat. Hal ini akan membentuk tradisi dan lahirnya akan menjadi norma dalam kehidupan bermasyarakat. Seterusnya budaya itu akan dikongsi secara bersama di antara anggota masyarakat. Keadaan ini akan terus merangsang budaya itu tumbuh dan bersifat dinamik serta mengalami perubahan selagi wujud manusia sebagai pelaku utama dalam masyarakat itu. Oleh itu budaya dan masyarakat ini tidak dapat dipisahkan ibarat irama dan lagu.

Budaya juga berperanan mengubah sikap masyarakat terhadap sesuatu pembaharuan. Sebagai contohnya kalau dahulu masyarakat mementingkan makan bersama keluarga tetapi hari ini kerana kesibukan bekerja dan bekerja jauh daripada rumah, makan bersama ahli keluarga untuk setiap masa makan tidak lagi dititik beratkan.

Menurut Foster³⁴, budaya adalah pengalaman yang dipelajari, ia diperolehi melalui masyarakat yang tinggal bersama setiap hari. Ia boleh dipindahkan secara formal dan informal iaitu melalui lisan, bukan lisan atau melalui contoh peribadi. Budaya itu bukan statik sifatnya, ia dipelihara

³⁴ Foster, G. *Traditional Cultures and the Impact of Technological Change*. New York: Harper & Row. 1962

secara tradisinya tetapi juga dibina di atas mekanisma untuk perubahan. Begitu juga dengan tabiat dalam pengambilan makanan. Ia merupakan sebahagian daripada proses yang dinamik jadi secara asasnya ia adalah stabil dan boleh ditafsirkan tetapi dalam masa yang sama apabila masa berlalu ia akan mengalami perubahan. Perubahan yang berlaku ini boleh disebabkan oleh faktor ekologi dan perubahan ekonomi iaitu bergantung kepada kebolehdapatan, inovasi makanan dan difusi serta pengaruh tabiat makanan daripada luar.

Budaya mempunyai sistem yang bernilai dalam masyarakat. Nilai yang dominan akan mempengaruhi aspek yang berkaitan. Sebagai contohnya di antara bahan yang diterima sebagai makanan oleh sesuatu budaya itu ada yang dilabel sebagai baik dan tidak baik. Makanan yang tidak baik kadangkala mempunyai permintaan yang tinggi misalnya makanan ringan atau *junk foods*. Walaupun makanan ini tidak mempunyai zat tetapi ia tetap digemari dan mendapat permintaan yang tinggi dalam masyarakat.

Seterusnya pengaruh budaya dalam masyarakat tidak dapat dipisahkan daripada agama. Hubungan di antara budaya dan agama juga cukup erat dan ini membawa kepada perbincangan yang seterusnya.

2.5 Hubungan Agama dan Budaya

Kepercayaan merujuk kepada apa sahaja yang mendatangkan keyakinan dalam hati seseorang dan keyakinan itu memberikan fahaman kepadanya tentang apa yang benar atau yang salah yang menentukan peraturan untuk bertingkah laku. Bertitik tolak daripada kepercayaan, lahirlah konsep agama. Ada beberapa jenis kepercayaan yang menjadi anutan manusia, seperti animisme dan semangat, agama yang kudus dan alam duniawi.

Hubungan di antara budaya dan agama dapat dilihat melalui budaya benda dan budaya bukan benda. Misalnya masjid, gereja dan kuil yang melambangkan rumah ibadat pelbagai agama merupakan budaya benda manakala budaya bukan benda pula terdapat dalam diri manusia iaitu ia terbina atas dasar kepercayaan. Umpamanya, kepercayaan kepada Allah di kalangan umat Islam akan melahirkan budaya bentuk benda seperti masjid, madrasah dan sebagainya dengan mempunyai ciri-ciri kesenian yang tertentu sehingga ia berbeza dengan gereja dan kuil.

Sebenarnya kehadiran agama banyak mempengaruhi budaya yang diamalkan sebelumnya. Sebagai contoh kehadiran agama Islam banyak mengubah budaya orang Melayu kerana berlakunya revolusi rohaniyah dan akliyah yang membebaskan umat rantau ini daripada belenggu tahayul dan

kurafat dan membawa mereka kepada pemikiran rasional. Pengaruh agama terhadap budaya amat besar kerana agama telah mengilap tradisi sosial iaitu secara beransur-ansur meletakkan asas susunan baru kemasyarakatan yang mementingkan kemuliaan darjat insan.

Oleh yang demikian sebagai insan yang mulia pengambilan makanan tidak terkecuali daripada konsep kepercayaan agama ini. Pengambilan makanan berdasarkan kepada kepercayaan agama memberi pengaruh yang amat besar terutamanya di dalam penghasilan makanan. Bagi orang Islam, konsep halal, haram, makruh dan sunat semuanya perlu diambil kira. Bagi orang Hindu pula larangan terhadap pengambilan makanan seperti lembu dan sebagainya menyebabkan munculnya budaya vegetarian. Seterusnya bagi orang Cina terdapat hari-hari yang tertentu mereka hanya dibenarkan untuk mengambil makanan yang berbentuk sayur sahaja. Di samping itu wujudnya konsep *ying* dan *yang* menyebabkan pengambilan makanan perlu berada dalam keseimbangan.

Boleh disimpulkan bahawa segala bentuk pengambilan makanan masyarakat yang ada sebenarnya banyak dipengaruhi oleh agama yang dianuti oleh mereka. Oleh itu budaya banyak bersandar kepada agama dari segi praktiknya.

2.6 Hubungan di antara makanan dan budaya

Setelah diteliti hubungan antara budaya dan agama maka sudah tentu ada kaitannya juga antara makanan dan budaya. Terdapat budaya makanan tradisi dan budaya makanan moden. Menyentuh budaya makanan tradisi, bagi setiap kaum makanan tradisi ini masih kekal hingga ke hari ini. Lazimnya ia akan disediakan ketika upacara-upacara yang tertentu. Sebagai contohnya ketika menjelang hari raya, bagi masyarakat Melayu lemang, ketupat, rendang akan dihidangkan, bagi masyarakat Cina pula, kuih bakul, kuaci, kuih bakar dan buah limau menjadi hidangan, manakala bagi masyarakat Hindu, tose, kari, muruku menjadi kegemaran.

Tidak ketinggalan jamuan juga turut diadakan apabila berlakunya peristiwa-peristiwa tertentu seperti kelahiran, perkahwinan dan kematian. Selain daripada itu jamuan juga turut diadakan jika berlakunya peristiwa seperti pindah rumah, mendapat kejayaan tertentu atau sebagai tanda kesyukuran. Jamuan yang diadakan menurut peristiwa yang berlaku dipraktikkan oleh semua kaum dan bangsa di Malaysia.

Selain daripada itu cara mengambil makanan juga berbeza, ada yang makan dengan menggunakan tangan dan ada yang makan menggunakan penyepit atau sudu dan garfu. Di Malaysia, ketiga-tiga cara di atas dipraktikkan kesan akibat daripada berlakunya pertembungan antara budaya-budaya yang di bawa oleh setiap kaum dalam masyarakat.

Sebenarnya apa yang berlaku merupakan satu keunikan bagi negara ini berbanding dengan negara-negara lain. Oleh yang demikian adalah difikirkan perlu diteliti dengan lebih lanjut apakah keunikan makanan dan teknik-teknik yang digunakan dalam penyediaan makanan setiap bangsa dan bagaimana pula ia meresap sehingga mampu mengubah teknik dan cara pengambilan makanan generasi hari ini.

Untuk mengkaji hubungan di antara budaya dan makanan di dalam masyarakat Malaysia yang terdiri daripada tiga kaum utama, iaitu Melayu, Cina dan India di Semenanjung Malaysia,³⁵ maka seterusnya kita akan melihat hubungan di antara budaya dan makanan di dalam masyarakat tersebut.

Kaedah yang akan digunakan ialah dengan merujuk kepada teks dan sumber sekunder mengenai sejarah dan budaya makanan di dalam masyarakat Melayu, Cina dan India. Adalah diandaikan di sini bahawa terdapat kesinambungan di antara amalan makanan masyarakat tersebut hari ini dan tradisi makanan seperti yang dihuraikan di dalam teks-teks sekunder yang dirujuk. Andaian ini adalah wajar jika kita menganggap bahawa ciri masakan dan makanan tradisional etnik Melayu, Cina dan India di Malaysia hari ini, adalah warisan daripada amalan nenek moyang mereka mengenai tradisi makanan.

³⁵ Seperti yang dinyatakan di dalam limitasi kajian, budaya makan dari suku kaum di Sabah dan Sarawak tidak akan dikaji di dalam tesis ini.

2.7 Sejarah budaya pengambilan Makanan Masyarakat Cina

Ahli falsafah Cina yang terkenal Lao Tzu pernah berkata: ³⁶

Mentadbir sebuah negara yang besar adalah seperti memasak ikan yang kecil.

Apa yang dimaksudkan oleh beliau ialah untuk memerintah sesebuah negara adalah ibarat seperti perlu memasukkan perencah-perencah yang betul ke dalam masakan dan memerlukan kepada pengubahsuaian yang tertentu untuk mencapai hasil yang baik. ³⁷ Kiasan ini jelas menunjukkan kedudukan penting makanan di dalam minda masyarakat Cina ketika itu.

Malah dalam penyediaan makanan konsep lima unsur turut diambilkira berdasarkan falsafah Cina. Ini jelas terbukti di dalam penjagaan kesihatan yang menitik beratkan tentang konsep *Yin* dan *Yang* serta konsep lima unsur iaitu api, air, tanah, angin dan kayu. Segala aktiviti dan makanan yang diambil perlu mengambilkira konsep yang dinyatakan ini. ³⁸

Bentuk masakan dan makanan masyarakat Cina daripada segi sejarahnya dipengaruhi oleh bentuk muka bumi negara asal mereka.

Secara umumnya ia boleh dibahagikan kepada dua cara masakan iaitu

³⁶ Beliau merupakan ahli falsafah Cina. Sila lihat http://Lao_Tzu

³⁷ Sila lihat di dalam Lai T.C. *At The Chinese Table*. Oxford University Press. 1984.

³⁸ Bing, O. & Zhen, G. *Essentials of traditional Chinese medicine*. China:Shandong Science and Technology Press. 1996.

cara masakan bahagian utara dan cara masakan bahagian selatan. Cara memasak bagi mereka yang tinggal di bahagian utara, masakannya lebih kepada yang berminyak tetapi ia tidak memuakkan selera. Penggunaan cuka dan bawang putih menjadikan masakan lebih di gemari dan popular. Di samping itu pasta memainkan peranan yang penting di dalam masakan antaranya untuk membuat mee, membuat adunan tepung yang direbus atau dikukus seperti kue tiew, membuat roti pau, mengoreng tepung yang mengandungi daging dan roti yang di stim dengan mempunyai pelbagai rasa untuk menghasilkan rasa yang tersendiri.

Seterusnya haiwan dan isi ikan merupakan ingredient utama dan penting dalam hidangan dan menjadi kelaziman dan semasa perayaan tertentu. Seseekali daging mentah digunakan dan keseluruhan binatang akan di panggang tetapi yang selalu dilakukan ialah daging itu akan di keringkan, dimasak atau dijeruk. Jika daging tersebut hendak dikeringkan ia akan dipotong menjadi jalur panjang dan di masak dengan halia, kulit kayu manis dan lain-lain yang disukai kemudian baru di keringkan. Jika dimasak daging itu akan dipotong dengan tiga cara iaitu di dadu dan cincang dengan tulang, secara kepingan atau dikisar. Ia kemudiannya akan di rebus, rendidih (stewed), stim atau di panggang di samping itu semasa proses memasak ini dilakukan beberapa ingredien lain akan dimasukkan.³⁹

³⁹ Legge, J. 1885. *The Li Ki* (Trans. Of the *Li Chi*). *The Sacred Books of the East* Edited by F. Max Muller. Vols 27,28. Oxford: Clarendon Press. ms.460

Manakala cara memasak di bahagian selatan pula adalah cara memasak Szechwan dan Hunan yang terkenal dengan penggunaan serbuk cili, manakala cara Kiangsu dan Chekiang pula lebih menekankan aspek kesegaran dan mudah di kunyah dan dimakan. Seterusnya bagi Kantonis pula ia lebih kepada sesuatu yang manis dan penuh dengan kepelbagaiannya. Beras dan hasil beras seperti meehon, kek beras dan beras *congee*, merupakan beberapa cara masakan yang boleh di dapati di bahagian selatan .

Di dalam teknik memasak, perlu adanya lima rasa (manis, masam, pedas, pahit dan masin) yang perlu digabungkan untuk mencapai keharmonian. Dengan memotong atau mencincang daging dan ikan juga di anggap sebagai keperluan untuk menghasilkan makanan yang baik. Semasa dinasti Han ada diperkenalkan makanan baru yang boleh dimakan seperti anggur, alfafa, buah delima, kacang, bijan, bawang, pis dan timun telah diperkenalkan di Cina sebelum merentasi barat.

Seterusnya terdapat di dalam catatan iaitu menurut kajian yang dilakukan oleh Chao, di dalam sebuah buku masakan Cina ada disenaraikan 20 kaedah memasak yang dipraktikkan oleh orang-orang Cina semasa Zaman Chou (1050-256 s.m). Antaranya ialah merebus, stim, panggang, masakan merah, merenih, merebus dengan periuk tanah,

goreng sambil kacau, goreng dengan minyak yang banyak sehingga makanan tenggelam, goreng dengan minyak yang sedikit, memasak dengan menggunakan kuah yang besar, masakan dengan menggunakan campuran sejuk, masakan yang panas menggelegak dan terus dihidangkan, masakan menggunakan bahan yang digarami seperti ikan kering, masak dengan cara mematah-matah bahan mentah seperti sayur, dan memasak dengan menggunakan asap.⁴⁰ Kepelbagaian dalam teknik memasak ini menunjukkan bahawa orang-orang Cina mementingkan kesedapan makanan berdasarkan teknik memasak yang dipilih. Di samping teknik memasak terdapat faktor-faktor lain yang turut diambil kira semasa penyediaan makanan bagi orang-orang Cina.

2.7.1 Penyediaan makanan dan teknologi yang digunakan

Di dalam masakan Cina faktor-faktor yang di ambilkira semasa menyediakan makanan ialah dari segi warna, aroma dan perasa . Ia merupakan ciri-ciri yang penting di dalam menyediakan setiap jenis masakan selain daripada teknik memasak.

Selalunya, hidangan yang dihidangkan sebagai salah satu hidangan utama akan mempunyai kombinasi tiga ke lima warna, yang dipilih daripada ingredien seperti hijau muda, hijau tua, merah, kuning, putih, hitam atau

⁴⁰ Chao, B. Y. *How to cook and eat in Chinese*. New York: Vintage Books. 1972. Ms.39.

warna karamel iaitu perang. Selalunya hidangan daging dan sayur-sayuran di sediakan sebagai satu ingredien yang utama manakala dua atau tiga ingredien sekunder akan mempunyai warna yang berlainan. Ia kemudiannya akan dimasak dengan cara yang ditentukan, menggunakan perencah dan sos yang tertentu untuk menghasilkan hasil masakan yang menarik dan lazat.⁴¹

Hidangan yang mempunyai keharuman aroma biasanya akan membuka selera. Di antara ingredien yang akan menyebabkan berlakunya sesuatu masakan itu terliur ialah daun bawang (*scallions*), bawang putih dan halia. Sos soya, gula, cuka dan lain-lain rempah ratus ditambah untuk menyedapkan lagi masakan tanpa menjejaskan rasa semulajadi masakan.

Warna, aroma dan perisa bukan sahaja merupakan prinsip yang perlu diikuti di dalam masakan Cina; kandungan nutrien juga merupakan perkara utama yang diberi perhatian. Teori pengharmonian di dalam makanan (*ting nai t'iao ho*) boleh di temui di dalam dinasti Shang dan Han. Lima rasa iaitu manis, masam, pahit, pedas dan masin perlu dicapai di dalam masakan untuk memberikan keharmonian dan dianggap sebagai asas kepada kesenian memasak.⁴² Lima rasa juga dikatakan sebagai keperluan pemakanan bagi lima organ yang utama di dalam sistem badan

⁴¹ Wu, David, Y.H. *The globalization of Chinese food*. Surrey: Curzon Press. 2002.

⁴² Chang, K.C. *Food in Chinese Culture*. New Haven and London: Yale University Press. ms. 68

iaitu jantung, hati, pankreas, paru-paru dan buah pinggang.⁴³Tambahan lagi, kebanyakan tumbuh-tumbuhan yang digunakan di dalam masakan Cina seperti daun bawang, halia yang segar, bawang putih, putik lili yang kering, kulat dan lain-lain ke semuanya mempunyai kepentingannya untuk menghalang dan mencegah daripada pelbagai jenis penyakit.

Seterusnya, di dalam teknik memasak, perlu adanya lima rasa (manis, masam, pedas, pahit dan masin) yang perlu digabungkan untuk mencapai keharmonian. Dengan memotong atau mencincang daging dan ikan juga di anggap sebagai keperluan untuk menghasilkan makanan yang baik.

2.7.2 Nisbah ramuan dalam masakan

Dikalangan orang-orang Cina terdapat kepercayaan tradisional yang mengatakan adanya unsur perubatan di dalam makanan dan makanan serta ubat berkongsi dari sumber yang sama. Pandangan ini boleh dianggap sebagai satu pandangan terhadap sains yang berkaitan dengan nilai pemakanan bagi masyarakat Cina. Berhubung dengan teori ini konsep perkadaran yang betul di antara daging dan kandungan sayuran diambilkira. Sebagai contohnya satu pertiga daripada hidangan yang berasaskan daging mestilah sayur-sayuran dan satu pertiga daripada

⁴³ Bing, O. & Zhen, G. *Essentials of tradisional Chinese medicine*. Beijing: Shandong Science and Technology Press. 1996.

hidangan yang berasaskan sayur-sayuran mestilah daging.⁴⁴ Keadaan ini bertujuan untuk memastikan hidangan berada dalam keseimbangan.

Seterusnya di dalam menyediakan sup, kuantiti air yang digunakan mestilah berjumlah tujuh persepuluh daripada kandungan mangkuk hidangan. Tujuan menyediakan kadar kandungan yang betul adalah bagi memastikan setiap hidangan mempunyai kandungan nutrisi yang tinggi.

2.7.3 Adab makan

Bagi orang-orang Cina dalam budaya yang berkaitan dengan makan terdapat beberapa peraturan dan adab. Contohnya makanan mesti di makan setelah duduk. Terdapat peraturan bagi mereka yang duduk dahulu di kalangan lelaki, perempuan, tua atau muda dan orang yang utama mesti makan menggunakan penyepit kayu dan menceduk sup dengan menggunakan sudu. Jamuan bagi orang-orang Cina dilakukan berasaskan setiap meja iaitu setiap meja selalunya diduduki oleh sepuluh hingga ke dua belas orang.⁴⁵

Berdasarkan kajian yang telah dilakukan, setiap rumah orang Cina telah ditentukan supaya mengadakan tujuh keperluan asas yang perlu disediakan. Di antara bahan-bahan berkenaan ialah bahan api, minyak,

⁴⁴ Chang, C. L. *Vegetables as medicine: a safe and cheap form of tradisional Chinese food therapy*. 1999. Subang Jaya: Pelanduk Publications.

⁴⁵ sila lihat di dalam *The Chinese Art of Food and Drink*

beras, garam, sos soya, cuka dan teh. Ia merupakan bahan yang diperlukan setiap hari.

Bukti secara dokumentasi berkaitan dengan pengambilan makanan semasa tamadun Cina diperolehi melalui penggalian daripada kubur dan di dalam buku-buku yang terdahulu yang ditinggalkan bersama-sama dengan mayat yang ditanam. Sebagai contohnya pada tahun 1953 daripada 145 kubur yang telah digali terdapat berbagai-bagai jenis bijirin dan makanan lain ditemui tertanam bersama dengan mayat.⁴⁶ Seterusnya penggalian yang dilakukan di Banpo cun di Shaanzi pula telah menunjukkan bahawa Budaya Yangshao telah berkembang sekitar 5000s.m., di mana mereka telah menghasilkan dan menggunakan bijirin seperti sekoi dan lain-lain lagi. Manakala di dalam buku *Shi Jing* (Buku tentang lagu) ada menyatakan tentang lebih daripada 40 tumbuhan dan sayuran seperti melon, petola, lobak, sayur lik (sayuran seperti daun bawang tetapi daun lebih lebar), salad, daun sawi, halia, bayam, rebung dan lain-lain digunakan.

2.7.4 Hubungan makanan dengan kehidupan

Sekiranya menyebut tentang menjamu makanan di kalangan orang-orang Cina maka terbayanglah dalam lingkaran pemikiran mereka begitu banyaknya peristiwa-peristiwa memperingati yang melibatkan makanan

⁴⁶ Chang K.C. *Food in Chinese Culture*. New Haven and London: Yale University Press. 1979. ms. 71.

untuk dijadikan sebagai persembahan. Di antara peristiwa dan perayaan-perayaan yang melibatkan makanan dalam budaya orang-orang Cina contohnya seperti menyambut Tahun Baru Cina, mereka juga meraikan perayaan tanglung (lantern, *Yuanxiao jie*), perayaan bulan, perayaan bot naga, perayaan *Qingming*, perayaan *Qi Xi Jie* kadang kala disebut sebagai perayaan mencari jodoh, perayaan hari tertua, perayaan *Dong Zhi* (Winter Solstice Festival) dan banyak lagi. Berbagai-bagai juadah akan dihidangkan dan kadang kala ada makanan-makanan tertentu yang dikhasakan untuk satu-satu perayaan.⁴⁷ Di samping itu cara memasak juga ada yang khusus untuk sesuatu perayaan itu.⁴⁸ Perayaan-perayaan yang dirayakan merupakan satu budaya bagi memperingati sesuatu peristiwa yang telah berlaku.

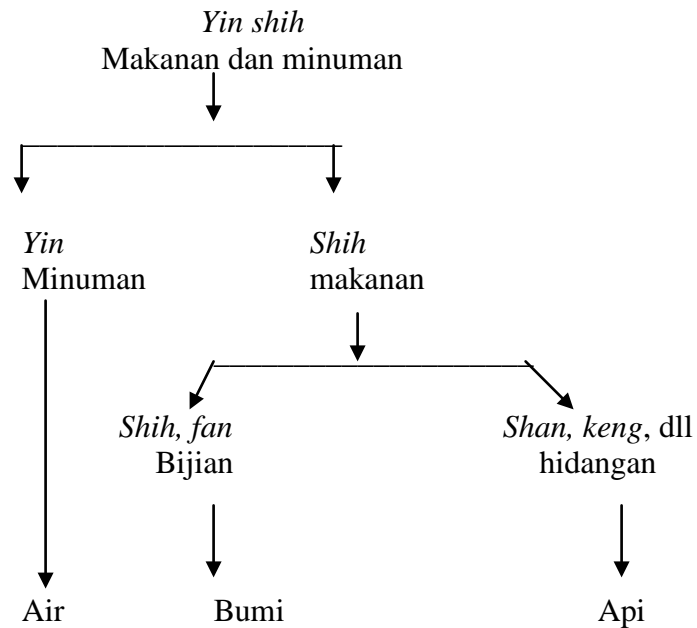
Berdasarkan perbincangan di atas peranan makanan amat penting di dalam budaya masyarakat orang Cina bukan sahaja dari segi fizikal tetapi juga dari segi spiritual. Terdapat hierarki dalam pengambilan makanan yang dinyatakan di dalam sistem atau tabiat pengambilan makanan bagi orang-orang Cina. Ia mengambil kira faktor-faktor yang mengaitkan antara manusia dan alam. Ini ditunjukkan di dalam Rajah 2.1⁴⁹

⁴⁷ Kong, H. I. L. *Symbolism in Chinese food*. 1991. Singapore: Graham Brash.

⁴⁸ Geraldine Chay and Han, Y.N. (terj.) *Gateway to Chinese Culture*. Singapore: Asiapac Books Pte Ltd. 2003. ms.69-87

⁴⁹ Chang, K.C. *Food in Chinese Culture*. New Haven and London: Yale University Press. 1977. Ms. 40

Rajah 2.1: Hierarki kepercayaan dalam pengambilan makanan orang-orang Cina.



Sumber: Chang (1977).

Merujuk kepada Rajah 2.1, apa sahaja yang dimakan lazimnya akan dikaitkan dengan alam. Oleh yang demikian tidak hairanlah berdasarkan catatan pakar perubatan Cina semasa zaman awal, mereka memperakukan secara praktiknya kombinasi terapi dengan makanan dapat memberikan kesan yang baik kepada kesihatan. Dikatakan adalah perlu melakukan terapi melalui pengambilan makanan terlebih dahulu sebelum memberikan ubat iaitu dengan kata lain ubat hanya akan diberikan sekiranya pengubatan melalui pemakanan gagal dilakukan.⁵⁰

⁵⁰ Needham, J. *Clerks and Craftsmen in China and the West*. Cambridge. 1970. ms. 358

Seterusnya setiap makanan itu ada membawa makna yang tersendiri dalam masyarakat Cina. *Niangao* atau lebih dikenali sebagai kueh bakul melambangkan sebagai adanya peningkatan dalam status bagi setiap tahun. Ikan yu sebagai simbol kepada harapan untuk mempunyai rezeki yang berlebihan setiap tahun. Kueh gulung pula membawa makna kehidupan yang berada dalam kemakmuran dan kejayaan dan kueh puding dengan buah-buahan dianggap melambangkan kekayaan dari Tuhan.⁵¹ Seterusnya buah limau menurut dialek Kantonis ia memberi maksud emas. Ketika perayaan buah limau akan diberikan kepada tetamu, melambangkan memberi sesuatu yang berharga sama seperti emas. Akhirnya sejenis bebola yang diperbuat daripada glutin tepung yang dipanggil sebagai *tangyuan* atau *yuanxiao* selalunya dimasak sebagai sup. Bebola yang berada di dalam mangkuk sup melambangkan penyatuan dalam keluarga atau masyarakat, adanya keadaan harmoni dan juga keadaan yang baik.

Sebagai kesimpulannya berdasarkan kepada perbincangan yang telah dilakukan, jelas menunjukkan kepada kita bahawa masyarakat Cina pada zaman dahulu amat mengambil berat tentang ilmu makanan dan pemakanan. Ini jelas terbukti melalui ramuan yang digunakan, penyediaan bahan, cara memasak malah daripada segi persembahannya juga turut diambilkira. Malah makanan yang disediakan juga turut akan dikaitkan dengan konsep yang tertentu seperti konsep ketuhanan, perayaan, kesihatan iaitu merangkumi alam fizikal dan spiritual.

⁵¹ Kong, H. I. L. *Symbolism in Chinese food*. Singapore: Graham Brash. 1991.

2.8 Sejarah budaya pengambilan makanan masyarakat India

Walaupun didapati sukar untuk mengesan kerajaan-kerajaan yang berunsur Hindu-Buddha pada awal Masihi di Nusantara kerana kekurangan bahan-bahan sejarah, namun kerajaan-kerajaan India itu dikatakan telah wujud sebelum Kurun Masihi ke-7 lagi.

Berdasarkan hasil yang diperolehi oleh ahli-ahli arkeologi seperti penemuan alat-alatan, batu-batu bertulis dan ukiran-ukiran, telah terbukti bahawa peradaban agama Hindu telah wujud di Semenanjung Malaysia (Tanah Melayu). Dikatakan bahawa kerajaan disebelah utara sudah wujud pada awal Kurun ke-4 masihi lagi, di mana terdapatnya batu-batu bertulis tulisan India kuno di Cerok Tokkun, Seberang Prai dan tulisan-tulisan sanskrit kepingan batu di Bukit Meriam Kedah. Bukti wujudnya kerajaan itu diperkuatkan lagi dengan adanya sumber-sumber yang ditinggalkan oleh Cina iaitu melalui batu-batu bersurat dan patung-patung yang dijumpai. Kedua-dua bahan ini bertarikh lebih kurang pada kurun ke-4 masihi.⁵² Dikatakan bahawa kerajaan Melayu terawal yang menjadi sebahagian daripada Kerajaan Buddha Langkasuka ialah Kedah yang juga telah mempunyai hubungan dagang dan budaya antara India dan Kemboja.

⁵² A. Aziz Deraman. *Masyarakat dan Kebudayaan Malaysia*. Kuala Lumpur:Chawa Pantai (M) Sdn. Bhd. (1976). Ms.57

Di antara tinggalan yang dapat di kesan berkaitan dengan kedatangan agama Hindu di sini ialah terdapatnya bekas-bekas tulisan yang dipercayai tertua sekali di Tanah Melayu dijumpai di negeri Kedah, Seberang Perai dan Cerok Tok Kun. Tulisan itu berupa kepingan batu-batu bersurat yang bertarikh 400 tahun masihi dan ia dijumpai seumpamanya di Kota Kapor (Bangka Barat) antara tahun 686-7 tahun masihi. Ia ditulis dengan huruf Kawi (Pallawa) dalam bahasa Melayu zaman purba. Sehingga ada tercatat bahawa hikayat Ramayana dan Bharatayuda telah ditulis dengan huruf Kawi sehingga ia boleh dilakukan dalam wayang kulit.⁵³

Adalah dipercayai bahawa negeri Gangga Nagara, di mana bekas-bekas yang digunakan di negeri tersebut ditemui di daerah Dinding, Perak, merupakan sebuah negeri Melayu yang besar pada zaman dahulu di bawah pengaruh orang-orang India yang datang dari negeri Gangga Pallawa (sebuah negeri di pantai Timur India). Oleh itu ternyatalah perkataan Gangga pada Gangga Nagara itu dipadankan dari nama negeri Gangga Pallawa.

Sebelum meninjau tentang pengambilan, penyediaan dan teknologi makanan yang digunakan oleh masyarakat India, terlebih dahulu perlu dijelaskan tentang faktor-faktor yang mempengaruhi kehidupan masyarakat ini daripada segi falsafahnya. Daripada segi falsafahnya, terdapat dua

⁵³ *ibid* ms. 15

kumpulan yang utama di dalam masyarakat India iaitu kumpulan ortodoks dan kumpulan heterodoks. Sekolah-sekolah yang bersifat ortodoks menerima kewibawaan Veda manakala sekolah-sekolah heterodoks tidak menerima kewibawaan Veda. Sistem ortodoks terdiri daripada enam falsafah iaitu Nyaya, Vaishesika, Sankhya, Yoga, Mimamsa dan Vedanta. Sistem heterodoks terdiri daripada Carvaka, Jainisme dan Buddhisme.⁵⁴

Konsep pengambilan makanan bagi orang-orang India banyak dipengaruhi oleh kitab ayurveda yang bermaksud *the science of living*. Ayur bermaksud kehidupan dan *veda* bermaksud ilmu. Kitab ini merupakan kitab perubatan yang sangat terkenal dan perubatan yang digunakan hanya menggunakan tumbuhan atau herba.⁵⁵

Secara tradisinya untuk mendapatkan kesihatan yang baik orang-orang India akan mengamalkan sistem diet ayurveda yang berasaskan kepada tiga konsep yang juga biasa dilakukan oleh ahli pemakanan moden. Ia berasaskan kepada penentuan secara klinikal terhadap tanda-tanda dan simptom-simptom, memperakui bahawa perlakuan dan alam sekitar mempengaruhi kesihatan atau penyakit dan percaya bahawa makanan akan mempengaruhi kesihatan.

⁵⁴ Chitra, S. *Gateway to Indian culture*. Singapore: Asiapac. 2003

⁵⁵ Sila lihat <http://www.ayur.com/about.html>

Tubuh badan manusia dianggap terdiri daripada 5 unsur atau elemen (*bhutas*) iaitu alam (*prithive*), angin (*vayu*), api (*theyu*), air (*appu*) dan ether (*akasa*). Terdapat tiga humor iaitu air (*kapha*), api (*pitta*) dan angin (*vayu*). Seterusnya terdapat jus organik (*rasa*) dan enam *dhatu*s iaitu darah (*raka*), daging (*mamsa*), lemak (*medas*), tulang (*asthi*), sum-sum tulang (*majja*) dan simen (*sukra*). Seterusnya terdapat enam rasa (*rasas*) iaitu manis (*madhura*) masam (*amla*), masin (*lavana*), pedas (*katu*), pahit (*katu*) dan pedar (*kashaya*). Ruang dan tanah dianggap bersamaan dengan bahan organik pada tubuh badan manusia juga dianggap sebagai bahagian yang lengai. Api, air dan angin merupakan bahagian yang aktif. Api dan angin bertindak dalam tubuh kita sebagai nafas (*vayu*).^{56 57}

Kesihatan seseorang bergantung padaimbangan kandungan unsur-unsur tersebut. Jikaimbangan berubah maka seseorang itu akan jatuh sakit. Untuk mengatasi masalah ini perlu diseimbangkan kembali kandungan unsur yang lima. Salah satu cara untuk mengimbangi unsur-unsur tersebut ialah dengan melakukan amalan-amalan seperti berpantang, memakan makanan tertentu, mandi, berkumur, berbekam dan lain-lain lagi. Sebab itulah dalam budaya orang India ada ketikanya mereka hanya

⁵⁶ Mukhopadhyay, P.K. *Bhutas: Some Inter-related Themes of Indian Cosmology*.
<http://ignca.nic.in/ps04015.htm>.

⁵⁷ Subbrayappa, B.V. *Transmutation Ancient Indian Concepts and Practices*.
http://ignca.nic.in/ps_04014.htm Dalam Narlikar, J.V. (ed) . *The Nature of Matter*. vol 4.

makan sayur sahaja bertujuan untuk mengimbangkan kembali unsur-unsur yang ada dalam badan.

Seterusnya *anna* atau makanan merupakan prinsip dalam kehidupan dan semua makanan akan di kelompokkan ke dalam 5 elemen. Jadi tubuh badan manusia juga dibentuk daripada 5 elemen berkenaan yang berkait dengan lima deria. Makanan yang dimakan akan ditukarkan kepada jus yang asas iaitu *rasa* yang kemudiannya ditukarkan kepada 6 *dhatu*. Penghadaman makanan dan metabolisma *dhatu* akan menghasilkan *prasada* iaitu nilai pemakanan yang baik dan *mala* iaitu sisa dan bahan buangan⁵⁸

Faktor makanan yang mempengaruhi tubuh badan ada dinyatakan oleh Charaka dalam kitabnya *Charaka Samahita* yang ditulis lebih kurang 20 kurun yang lalu. Menurut apa yang terdapat di dalam kitab tersebut badan dapat berfungsi dan berada dalam keadaan yang seimbang disebabkan oleh tiga dosha atau humur iaitu hempedu, lendir dan angin. Kuantiti dosha yang dihasilkan adalah berbeza dalam badan yang berlainan walaupun kuantiti makanan yang dimakan adalah sama.

Berdasarkan kenyataan di atas pada pendapat penyelidik, kebolehan seseorang untuk menghadamkan makanan adalah berbeza

⁵⁸ Rao, M.S.A. *Conservatism and Change in Food Habits Among the Migrants in India: A Study in Gastrodynamics*, dalam *Food, Society and Culture: Aspects in South Asian Food Systems* (eds R.S. Khare and M.S.A. Rao), Durham: Carolina Academic Press. 1986. ms. 121-40

antara seorang individu dengan individu yang lain. Ekoran daripada itu kebolehan tubuh badan seseorang menyerap nutrien turut berbeza walaupun mereka makan dalam kuantiti yang sama. Ini merupakan konsep yang digunapakai oleh ahli sains makanan dan pemakanan moden hari ini yang mengatakan keperluan makanan seseorang adalah bergantung kepada usia, pekerjaan, jantina tahap kesihatan dan keadaan alam sekelilingnya.

2.8.1 Penyediaan makanan dan teknologi yang digunakan

Istilah *Bhaksya* dan *Anna* menunjukkan kepelbagaian makanan dalam budaya makanan India. Makanan merupakan perangsang kepada deria rasa. Pelbagai bijirin digunakan sebagai makanan. Berdasarkan kajian yang dilakukan pada zaman Artharvaveda barli dan beras adalah penting. Ia di kisar dan dijadikan seperti kek yang kemudiannya di celup ke dalam minyak sapi sebelum di makan. Di samping itu kek manis daripada tepung barli juga ada disediakan.

Seterusnya, di samping beras, gandum dan barli juga ada digunakan. Walau bagaimanapun beras merupakan bijirin yang terpenting. Ini bermakna orang-orang Hindu suka makan nasi menurut dari segi sejarahnya. Bersumberkan beras, berbagai-bagai jenis masakan dilakukan. Contohnya di antara nasi yang amat digemari ialah nasi *Sastika* yang

dikatakan dapat menguatkan tubuh badan. Selain daripada itu makanan yang turut digemari adalah nasi *maska* yang dipanggil *odana* atau *bhakta*. Berbagai-bagai hidangan yang berlainan disediakan daripada nasi seperti *laja* dan *payasa* (nasi susu).⁵⁹

Kulmasa pula adalah sejenis makanan yang telah distimkan. *Kulmasa* ini dikatakan sukar untuk dihadamkan dan ia merupakan makanan utama bagi pekerja-pekerja yang miskin. Mahabharata menamakan makanan tersebut sebagai makanan orang miskin. *Vakya* pula merupakan bubur yang disediakan daripada barli. Barli juga digunakan untuk menyediakan *yavaka* dan *apupa*. *Yavagu* adalah sejenis makanan yang berbentuk cecair. Ia diperbuat daripada barli yang telah dijadikan serbuk terlebih dahulu sebelum dicampur dengan susu atau air. Gula ditambah ke dalam adunan ini untuk memberikan rasa kepadanya. *Saskuli* pula adalah kek yang dikatakan lazat dan diperbuat daripada beras yang berkualiti tinggi, dicampur dengan bijan dan digoreng dalam minyak. Seterusnya *Krsara* adalah bubur yang disediakan dengan bijan, beras dan kacang yang ditumbuk halus. *Apupa* adalah makanan manis yang disediakan daripada tepung gandum yang masih dijadikan sebagai hidangan pada masa kini.

Kreativiti masyarakat India menghasilkan makanan dengan menggunakan beras merupakan ilmu yang diperturunkan dari satu generasi

⁵⁹ Sila lihat Bhandarkar, D.R. 1875-1950. *Some aspects of ancient Indian culture*. New Delhi: University of Madras. 1989.

kepada satu generasi yang lain. Beras yang dicampur dengan bahan-bahan lain untuk menghasilkan rasa dan aroma yang berbeza dan menyelerakan merupakan kepandaian masyarakat Hindu yang berbeza dengan masyarakat lain.

2.8.2 Kepelbagaian dalam menyediakan makanan.

a) Susu

Selain daripada bijirin, susu juga menjadi salah satu sumber makanan yang penting. Susu menjadi salah satu daripada kandungan yang utama dalam makanan orang India. Susu yang digunakan diperolehi daripada lembu, kerbau atau kambing. Bentuk susu yang digunakan ialah susu segar, susu yang di didih atau krim daripada susu yang dididih. Ia dikatakan sebagai makanan yang berkhasiat dan membantu menguatkan tubuh badan. Secara umumnya susu akan di didihkan kemudian ia dicampurkan dengan bijirin seperti barli dan lain-lain. Oleh kerana pentingnya susu ada sesetengah orang Hindu yang hidup hanya bergantung kepada susu sahaja (*Payovrata*)⁶⁰ Pengambilan susu lembu dilakukan setiap pagi dan petang. Susu dari lembu yang bunting, lembu yang panas badan dan lembu yang sedang menyusukan anaknya adalah dilarang. Binatang yang liar sebelumnya tidak diambil susunya selama tempoh sepuluh hari. Sebabnya tidak pula dinyatakan.

⁶⁰ Om Prakash. *Food and Drinks in Ancient India*. Delhi: Oriental Booksellers and Publishers. 1961. Ms 12-13

b) Manisan

Manisan merupakan sebahagian daripada menu utama bagi orang-orang India. Madu dikatakan manisan yang pertama diketahui oleh orang India. Terdapat dua jenis lebah yang menghasilkan madu iaitu lebah yang besar dipanggil *Arangara* dan yang kecil dipanggil *Saragha*.⁶¹ Dikatakan madu yang terbaik ialah madu yang dikumpulkan oleh lebah yang kecil. Di antara kegunaan madu ialah untuk melazatkan serta menambah rasa manis kepada susu. Selain daripada itu madu juga digunakan untuk memberikan rasa manis kepada *apupa* iaitu kek yang diperbuat daripada tepung barli atau tepung beras yang di campur dengan mentega dan di bakar dengan api yang perlahan.

Selain daripada madu untuk memberikan rasa manis tebu juga ada digunakan. Air tebu misalnya di didihkan sehingga menjadi pekat (*phanita*) untuk menghasilkan gula merah (*guda saskara*), gula kristal atau gula yang berwarna putih (*saskara*), dan gula putih biasa (*khanda*). Penggunaan gula tebu ini tidak dinyatakan dalam kitab Rigveda tetapi ada terdapat dalam kitab Samhita yang lain. Seterusnya mengunyah tebu juga menjadi satu amalan dan ini ada dinyatakan dalam Atharvaveda.⁶²

⁶¹*ibid.*, Ms 18-19

⁶²Chandra, R.G. *Indian symbolism: symbols as sources of our customs and beliefs*. New Delhi: Munshiram Manoharlal. 1991.

c) Rempah-ratus dan herba

Penggunaan rempah ratus dan herba yang terawal dapat dikesan dalam rekod India ialah di dalam kitab Rig Veda (kira-kira 6000 sm) dan di dalam 3 kitab yang lain iaitu Yajur Veda, Sama Veda dan Atharva Veda. Di dalam kitab Rig Veda dilaporkan terdapat berbagai lakaran gambar dan senarai yang melebihi ribuan tumbuhan yang mempunyai unsur perubatan. Sejarah penggunaan rempah ini tercatat kira-kira 7000 tahun yang lalu.

Rempah ratus dan herba yang digunakan juga mempunyai konsep serta falsafahnya tersendiri. Misalnya ia digunakan untuk meningkatkan tahap kesihatan sepertimana yang difahami bahawa ia mampu memberi kesan kepada empat humor dan ia mampu mempengaruhi perasaan (*sanguine, phlegmatic, choleric dan melancholic*). Sebagai contohnya penggunaan halia dikatakan membantu memanaskan perut dan memperbaiki tahap pencernaan. Bunga cengkih dipercayai dapat membantu mereka yang mempunyai sinus, buah pelaga pula mampu mencegah daripada kembung dan cirit-birit. Manakala buah pala pula memberi kebaikan kepada paru-paru dan mengurangkan masalah kesejukan. Kulit kayu manis sangat popular sebagai memberi rasa dan perisa di dalam masakan, ia dikatakan baik untuk membantu penghadaman dan sakit tekak.⁶³

⁶³ Moorthy, V.K., Karnick, B. *Indian Spices- Tastes of Paradise*.
<http://www.vigyanprasar.com/comcom/feature66.htm#1.%20Introduction>

Sebenarnya penggunaan rempah dan herba ini ada sejarahnya yang tersendiri .⁶⁴ Sebagai contohnya penggunaan kulit kayu manis, selaput biji pala (*mace-aril*), buah pala (*nutmeg-endosperm*), bunga cengkih (*clove*), kunyit (*tumeric*), buah pelaga (*cardamom*) dan lada hitam atau putih memang terkenal digunakan oleh orang India manakala halia dan jintan manis (*anise*) pula banyak digunakan oleh orang Cina dan herba yang segar seperti daun kemangi, daun kesum, buah pala, kunyit dan bunga kantan digunakan oleh orang Melayu⁶⁵. Apa yang dinyatakan di atas adalah secara umumnya sahaja tetapi pada hakikatnya penggunaan rempah ini telah digunakan oleh semua kaum di merata tempat di dalam masakan mereka. Cuma nama yang digunakan mungkin berbeza bagi rempah atau herba walaupun ia merujuk kepada bahan yang sama. Sebagai buktinya halia telah ditemui di seluruh dunia tetapi mempunyai berbagai-bagai nama serta bentuk dan yang pastinya ia digunakan dalam kehidupan seharian masyarakat berkenaan sama ada di dalam masakan atau di dalam perubatan tradisional.⁶⁶

d) Minyak dan minyak bijirin

Lazimnya masyarakat India amat suka menggunakan minyak bijan. Biasanya minyak bijan yang baik ialah minyak yang diperbuat daripada bijan varieti liar. Ia digunakan di dalam bubur dari beras atau bubur tepung oat (gruel). Walau bagaimanapun minyak bijan ini tidak dinyatakan dalam

⁶⁴ sila rujuk <http://www.vigyanprasar.com/comcom/feature66.htm#1.%20Introduction>

⁶⁵ Malay Food. <http://www.marimari.com/content/malaysia/food/malay/malay.html>

⁶⁶ Halijah Ibrahim. *The World of Ginger*. Syarahan Perdana. Universiti Malaya. 2005

kitab Rigveda tetapi ia dinyatakan dalam Atharvaveda. Manakala minyak biji sawi (mustard) pula ada dinyatakan dalam Kitab Upanisad dan Brahmanas.⁶⁷

e) Haiwan

Berhubung dengan haiwan bagi memenuhi keperluan bekalan daging masyarakat India amat mengawal rapi pemburuannya. Ia bermula apabila Pajantali hanya membenarkan orang-orang India memakan haiwan yang berjari lima sahaja. Ayam liar dan khinzir liar misalnya, boleh dimakan asalkan haiwan tersebut bukan dari kampung itu sendiri. Rusa dan kambing biri-biri diburu bagi mendapatkan dagingnya pada zaman Pajantali. Daging rusa dikatakan dimasak bersama dengan nasi. Ikan dimakan selepas sisiknya dibersihkan dan tulang-tulangnya dikeluarkan.

Seterusnya *Manu*⁶⁸ pula telah menyenaraikan haiwan yang sesuai untuk dimakan, antaranya landak kecil, landak, biawak, badak sumbu dan kura-kura. Begitu juga haiwan yang mempunyai sebaris gigi yang serata. Walau bagaimanapun yang tidak boleh dimakan ialah daging yang dipotong dengan pedang, daging anjing, manusia, ayam kampung, babi hutan dan binatang pemangsa kerana dianggap sebagai berdosa. Binatang yang berkuku seperti unta, babi kampung, belalang juta (*locust*), lembu daging atau lembu susu dan binatang yang mempunyai dua barisan gigi,

⁶⁷ Bringi, N.V. *Non-tradisional oilseeds and oils in India*. New Delhi: Oxford & IBH Pub. Co., c1987.

⁶⁸ Manu adalah merujuk kepada pangkat atau gelaran yang diberikan kepada raja yang diberi kuasa untuk memerintah alam dan merupakan orang yang sangat jujur, ia dikenali juga sebagai *Satyavrata*.

mempunyai bulu yang banyak atau tiada berbulu adalah juga dilarang memakannya. Tetapi sekiranya di dalam keadaan yang terdesak, daging binatang yang dianggap tidak bersih dibolehkan makan sekadar untuk menyelamatkan nyawa.⁶⁹

Manu juga menyatakan bagi sesiapa yang mengadakan upacara (*sraddha*, *madhuparka* dan lain-lain) dengan bertujuan memakan daging maka orang itu akan menjadi binatang semasa penjelmaan semula selepas mati selama 21 generasi.

Bagi kasta yang bertaraf tinggi seperti Brahman dan Ksatriya mereka mengamalkan memakan daging dalam diet mereka. Kadang-kala haiwan dipanggang di atas api dan daging yang dimasak bersama nasi merupakan makanan yang paling digemari. Malah dikatakan daging perlu dimakan oleh orang yang lemah, ketagihan kepada arak, pekerja yang melakukan kerja yang berat dan juga kaum wanita. Seterusnya, daging yang lembut dari pelbagai jenis burung akan diberikan kepada kanak-kanak apabila ia mula makan buat pertama kali.

Pada ketika itu daging dikelaskan kepada dua bahagian iaitu daging yang bersih dan daging yang tidak bersih. Yang dimaksudkan dengan daging yang tidak bersih ialah daging yang dikeringkan, daging daripada

⁶⁹Randhawa, M.S. *Agriculture and animal husbandry in India*. Delhi:India council of Agricultural Research. 1962.

haiwan yang diserang penyakit, tua, kena racun atau yang terkena bisa ular. Daging yang bersih dan tidak bersih juga ada dinyatakan dalam kitab Sutras.

Daging lembu merupakan makanan yang paling bernilai semasa zaman Hindu kuno. Hanya kerbau, anak lembu dan lembu jantan sahaja yang boleh dibunuh untuk mendapatkan dagingnya pada ketika itu. Bagi masyarakat India kuno lembu disembelih bagi menjamu tetamu. Di dalam kitab sutras ada menyebut tentang membunuh lembu jantan dan kambing adalah untuk menjamu tetamu yang dihormati. Kebanyakan binatang disembelih sebagai korban dan dagingnya diberikan kepada orang ramai. Malah ahli arkeologi juga mendapati kambing dan lembu jantan disembelih untuk dimakan.⁷⁰

Walaupun pada masa sekarang memakan daging lembu di kalangan masyarakat India adalah dilarang tetapi di dalam amalan Gomedha, Sulagava dan Gavamanayana dan upacara korban yang lain, lembu dikorbankan dan diagihkan di antara mereka. Walau bagaimanapun upacara mengorban lembu adalah dilarang dalam amalan Yajnavalkya dan Mahanirvana Tantra malah memakan daging lembu dianggap memakan daging penjelmaan semula manusia.

⁷⁰ Brown. B. *Bhagavad Gita, the Vedanta and Yoga Philosophies; wisdom from the ancient and modern literature of India*. Brentano. 1921

Seterusnya lembu yang memberi susu dipanggil sebagai *aghnya* yang bermaksud tidak boleh dibunuh. Berdasarkan kepada pernyataan ini pada pendapat penyelidik sebenarnya dari segi tradisinya orang Hindu makan lembu pada peringkat awalnya tetapi ada pendapat yang mengatakan mereka tidak makan lembu kemudiannya adalah hasil daripada pengaruh pengikut Jainism.⁷¹ Faktor lain yang menyebabkan orang India tidak makan lembu ialah sudah menjadi budaya bagi orang Hindu pada zaman dahulu, mereka membela sekurang-kurangnya seekor lembu betina bagi setiap keluarga untuk mendapatkan susunya setiap hari. Jadi ia seperti membela haiwan kesayangan sepertimana hari ini orang membela kucing, anjing dan sebagainya. Jadi anak-anak membesar dengan meminum susu lembu dan sebagai tanda berterima kasih mereka tidak membunuh lembu berkenaan.

f) Cara Memasak dan Peralatan yang digunakan

Menurut catatan berhubung dengan cara memasak, mereka memasak dengan menggunakan api yang perlahan (merenih). Selain daripada itu proses membersihkan kulit bijirin dengan menggunakan penapis dan pengisar juga ada dinyatakan. Daging pula bukan sahaja dipanggang tetapi dimasak seperti sup dan juga dimasak bersama beras.⁷²

⁷¹ Swami Bhaskarananda. *The Essentials of Hinduism. Chennai*: Sri Ramakrishna Math Mylapore. 1994. Ms.59-60

⁷² Om Prakash. *Food and Drinks in Ancient India*. Delhi: Oriental Booksellers and Publishers. 1961. Ms.27

Di antara alat-alat yang digunakan untuk mengambil makanan ialah mangkuk (*kunda*), pinggan (*sthalika*), tembikar (*Bhalanam*) dan peralatan logam. Bagi mereka yang kaya, peralatan yang digunakan untuk makan adalah diperbuat daripada logam seperti emas, perak dan dihiasi dengan batu-batu yang berkualiti dan mahal. Bagi masyarakat yang sederhana, mereka menggunakan peralatan yang diperbuat daripada logam yang lain dan bagi mereka yang berada dalam kelas bawahan pula, mereka menggunakan daun atau peralatan yang diperbuat daripada tanah.

2.8.3 Adab makan

Beberapa peraturan dan adab amat diambil berat semasa menjamu makanan. Misalnya ketua rumah haruslah menjamu tetamu-tetamu terlebih dahulu. Pelayan tidak dibenarkan untuk bercampur dengan tetamu semasa makan. Ketua rumah haruslah memastikan anak-anak, orang yang tidak berkemampuan, wanita yang mengandung orang yang memerlukan bantuannya dalam keluarga mendapat makanan yang mencukupi. Biasanya kenduri dan majlis makan beramai-ramai diadakan pada hari kebesaran dan upacara keagamaan.

Bagi orang-orang Aryan yang ingin makan adalah disuruh untuk membasuh tangan, mulut dan kaki. Manakala bagi orang Sudras pula mereka perlu mencukur rambut dan janggut, mengerat kuku dan mandi

sebelum dibenarkan untuk masak makanan bagi mereka yang berkasta tinggi.⁷³ Makanan yang ditinggalkan tidak akan diambil kecuali dalam keadaan terdesak atau ditimpa malapetaka. Makanan yang dimasak oleh wanita di dalam keadaan datang bulan dianggap tidak suci. Susu lembu yang telah diperah tidak akan digunakan selepas sepuluh hari. Disarankan juga seseorang itu makan hanya dua kali sehari dan orang yang mengamalkan pemakanan demikian orang itu akan menjadi seorang yang bijak dan mempunyai fikiran yang cerdas

Bentuk sajian yang biasa diadakan adalah *samasa*. *Samasa* merupakan cara pemakanan di mana makanan disaji di atas satu meja yang sama atau makanan disaji dalam satu barisan yang memanjang dalam pinggan yang berlainan.

Bagi ketua rumah pula, ketua rumah hanya dibenarkan makan selepas mandi dan berpakaian kemas dan bersih. Beliau perlu membasuh tangan, mulut dan kaki mereka sebelum makan. Tempat beliau duduk pula mestilah menghala ke arah timur atau utara. Di samping itu dikatakan juga tidak bersopan jika memakan makanan yang ditinggalkan oleh orang lain.

⁷³ Apastamba. *The Apastamba-Sulbasutra, with the commentaries of Kapardiswamin, Karavinda and Sundararaja*. Government Branch Press. 1931.

Dikatakan juga makanan tidak harus diambil semasa di atas katil atau kerusi. Makanan haruslah dimakan secara senyap. Sajian dimulakan dengan makanan yang manis diikuti dengan makanan yang masin, makanan yang masam pada pertengahan jamuan dan diakhiri dengan makanan yang pahit. Selain daripada itu orang yang memulakan makan dengan makanan yang berbentuk cecair perlu diikuti dengan makanan yang berbentuk pepejal dan diakhiri dengan makanan yang berbentuk cecair semula agar sipemakan akan menjadi lebih kuat dan sihat.

Berdasarkan perbincangan yang telah dilakukan di atas jelas kepada kita di dalam budaya pengambilan dan penyediaan makanan orang-orang Hindu terdapat beberapa keistimewaan yang diwarisi. Ia meliputi penyediaan makanan, memasak makanan, pemilihan ramuan-ramuan dan adab-adab yang dipraktikkan. Perbincangan yang seterusnya ialah berhubung dengan budaya pengambilan makanan masyarakat Melayu.

2.9 Sejarah budaya pengambilan makanan masyarakat Melayu.

Cara hidup orang Melayu bukan sahaja dipengaruhi oleh iklim semula jadi, tetapi sebahagian besarnya adalah daripada warisan yang didapati melalui pengetahuan, pengalaman dan kekreatifan orang yang terdahulu. Bentuk bangunan, bahan makanan, citarasa, bentuk alat-alatan, adat resam dan sebagainya adalah sebahagian daripada warisan budaya

yang diwarisi hasil daripada khazanah pengetahuan sejak beribu-ribu tahun yang lalu dan ia adalah hasil daripada percubaan *trial and error* masyarakat terdahulu.

Warisan ini diwarisi melalui tradisi lisan, adat resam, kepercayaan dan teknologi tradisional. Sejarah budaya lazimnya berkaitan dengan perubahan budaya dan nilai sosial. Apabila kita membicarakan tentang nilai sosial maka kita tidak akan dapat mengelak daripada membincangkan persoalan agama dan kepercayaan.⁷⁴ Sebab itu apabila kita menyebut tentang Melayu maka kita juga akan bercakap tentang Islam. Itulah di antara keunikan yang ada pada orang Melayu.

Berdasarkan kajian yang dilakukan menurut catatan, kerajaan Melayu terawal yang menjadi sebahagian daripada Kerajaan Buddha Langkasuka ialah Kedah yang juga telah mempunyai hubungan dagang dan budaya antara India dan Kemboja.⁷⁵ Dinyatakan juga pada tahun 607-609 masihi negara ini pernah dilawati oleh utusan dari China. Manakala sumber-sumber Arab dan India pula menyebut negara Langkasuka telah ada pada abad ke-2 lagi dan mereka menyebut Kedah sebagai Kadaha dan

⁷⁴Mohd Taib Osman. *Kebudayaan Melayu dalam Beberapa Persoalan*.Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Budaya. 1988. ms.48

⁷⁵ Aziz Deraman *Masyarakat dan Kebudayaan Malaysia*. Kuala Lumpur: Kementerian Kebudayaan Belia dan Sukan. 1975. ms 17

mengikuti satu pendapat kerajaan Kedah itu telah musnah lebih kurang pada tahun 1370.⁷⁶

Keadaan ini merupakan bukti bahawa ahli-ahli sejarah telah bersetuju mengatakan bahawa sebelum kedatangan budaya India penduduk tanah Melayu sudah ada mempunyai budayanya yang tersendiri berkaitan dengan teknologi makanan, adat istiadat dan lain-lain.

Keadaan ini dibuktikan lagi oleh Wertheim⁷⁷ iaitu beliau telah membahagikan sistem kemasyarakatan yang ada di nusantara sejak awal kurun masihi kepada tiga corak yang asas. Yang pertama ialah perkampungan petani iaitu merupakan daerah-daerah sawah padi di mana terdapatnya pusat-pusat pemerintahan beraja seperti Kraton di Jawa. Seterusnya yang kedua ialah adanya pusat-pusat bandar sebagai negara kota pesisir nusantara dengan kegiatan perdagangannya dan ketiga ialah pendalaman kepada bandar-bandar pesisir yang mengusahakan kegiatan tanaman perdagangan seperti lada hitam dan padi huma. Dinyatakan juga waktu-waktu akhir sebelum kedatangan pengaruh agama Hindu masyarakat Melayu sudah dikatakan hidup secara berkelompok dan mengusahakan pertanian yang membawa maksud mereka tidak lagi berpindah-randah atau berburu. Mereka sudah mempunyai hubungan keluarga, sudah ada kumpulan dan sudah ada kawasan kediaman yang

⁷⁶ Wilkinson R.J. Early Indian Influences in Malaysia. *J. of Straits Branch of the Royal Asiatic Society*. Vol III Pt. 1 1935 ms. 4-5.

⁷⁷ Wertheim, W.F. *Indonesian Society in Transition, a Study of Social Change*. 1969. Publ. W. Van Hoeve.

menggambarkan suatu sistem kemasyarakatan. Ini membuktikan satu sistem kemasyarakatan serta satu budaya yang kukuh telah wujud lebih awal sebelum kedatangan apa-apa pengaruh .

Kenyataan ini dibuktikan lagi oleh Ismail Hussein yang menyatakan masyarakat Melayu awal sememangnya sudah mempunyai sistem kemasyarakatannya sendiri sama ada berupa komuniti perkampungan petani yang wujud di daerah sawah padi dan pemerintahan beraja, negara kota pesisir atau komuniti pendalaman yang menjalankan kegiatan tanaman perdagangan^{78,79}

2.9.1 Penyediaan makanan dan teknologi yang digunakan

Sebenarnya amalan hidup orang Melayu terutama dalam teknologi makanan dan pengambilan makanan adalah berlandaskan ilmu pengetahuan yang dikatakan sebagai ethnosains yang amat penting. Jika di kaji, budaya pengambilan makanan masyarakat Melayu sebenarnya tidak banyak berubah kecuali setelah kedatangan agama Islam. Salah satu faktor yang menyebabkan perkara ini berlaku ialah struktur masyarakat itu sendiri.

⁷⁸ Ismail Hussein. *Sejarah Pertumbuhan Bahasa Kebangsaan Kita*. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka. 1966. Lihat juga dalam *Mingguan Malaysia*. 13 April 1975

⁷⁹ Lihat juga Gullick, J.M. *Malaysia: Its Political and Economic Development*. Petaling Jaya: Pelanduk Publications, 1986.

Kampung-kampung Melayu wujud atau dibina berasaskan kepada kelompok-kelompok yang anggota-anggotanya mempunyai hubungan yang erat antara satu sama lain. Lazimnya kelompok yang membentuk sebuah kampung itu akan terdiri daripada anggota-anggota keluarga, iaitu hubungan sosialnya berasaskan kepada kekeluargaan. Walaupun seseorang itu tidak mempunyai hubungan keluarga tetapi mereka tetap dianggap sebagai anggota keluarga. Oleh itu resepi kekeluargaan akan melingkari kelompok tersebut dan akan mengalir dari satu generasi kepada satu generasi dan begitu juga dengan citarasa terhadap sesuatu makanan.

Berdasarkan catatan sejarah sebenarnya masyarakat Melayu tradisional adalah masyarakat pertanian dan bidang pengeluarannya bergantung kepada unit keluarga sebagai satu unit asas pengeluaran dan kerana itu penghasilannya juga akan bergantung kepada besar kecilnya tanah yang dapat dikerjakan dan jumlah keperluan-keperluan mereka sendiri.⁸⁰

Warisan yang turun-temurun berkaitan dengan kehidupan seperti pertanian, penternakan, perladangan dan lain-lain merupakan warisan pengalaman yang cukup berharga yang diperturunkan secara lisan dan pengalaman. Pengumpulan pengalaman dan pemerhatian daripada kelompok masyarakat dan alam sekeliling merupakan sumber penting

⁸⁰ Abdul Aziz Deraman *Masyarakat dan Kebudayaan Malaysia*. Kuala Lumpur: Cahaya Pantai (M) Sdn. Bhd. 1994. ms. 129

yang mempengaruhi kehidupan masyarakat Melayu dalam usaha mereka menguasai alam sekitar dan kebolehan menyediakan makanan untuk kehidupan seharian.

a) Nelayan

Orang Melayu yang menjadi nelayan akan mengharungi lautan serta mereka mempunyai cara tersendiri untuk mencari ikan di laut, mengenali kumpulan ikan dan mereka juga berkebolehan mengetahui arah. Selain daripada itu mereka juga mahir dengan cara masakan yang sesuai dan sedap untuk jenis-jenis ikan yang tertentu.

Teknologi penangkapan ikan yang digunakan juga agak maju ketika itu. Berdasarkan catatan yang dapat dikesan, penggunaan berbagai-bagai kaedah penangkapan ikan ada dilakukan di Krian dan Kurau, Perak. Di antara teknik yang digunakan ialah menggunakan belat terumal, belat telok, belat kedah, belat langei, pukot lengkung, pukot hanyut, siring udang, dan pompong. Hasil tangkapan yang diperolehi selain daripada di makan secara segar, ia juga akan dijadikan berbagai-bagai hasil sampingan seperti ikan kering, udang kering, belacan, pekasam dan lain-lain.⁸¹

⁸¹ Dew, A.T. The Fishing Industry of Krian and Kurau, Perak. *Journal of the Straits Branch of the Royal Asiatic Society*. Singapore; Government Printing Office. June 1891. ms. 95-119

Kehidupan secara berkelompok di tepi-tepi laut dan sungai juga telah melahirkan golongan pelaut yang berani dan ulung di kalangan orang Melayu dan perahu yang dibina membawa mereka hingga ke Melagasi.⁸²

Ekoran daripada itu maka terhasil tikar yang dianyam daripada daun nipah, minuman keras yang diperbuat daripada buah dan niranya, kulit nipah yang dapat mengeluarkan *tannin* untuk menyamak kulit dan kayunya pula digunakan untuk membuat kayu api.

Ombak kencang yang memukul pantai di sepanjang pantai timur di Semenanjung Tanah Melayu pula menyebabkan di sepanjang pantai itu ditumbuhi pohon-pohon yang tahan tempiasan air masin dan dapat hidup di tanah yang berpasir. Kayu-kayu ini digunakan untuk dijadikan tempat tinggal yang kukuh dan masyarakat juga telah tahu memakan berbagai-bagai jenis kerang dan tiram yang terdapat di batu karang serta boleh mengenali jenis-jenis tumbuhan laut yang boleh dimakan yang terdampar dibawa air pasang ke pantai.⁸³

Seterusnya ada dinyatakan bahawa kulit kura-kura dan kerang merupakan barang dagang penting di rantau ini pada abad ke-5 lagi. Malah

⁸² Winstedt, R.O. *The Malays: A Cultural History*. 2nd ed. London : Routledge & K. Paul. (1950).ms. 11

⁸³ Andaya, Barbara W.E. Andaya, Leonard Y. *Sejarah Malaysia*. London: Macmillan Press. 1982. hlm 11

barang dagangan ini mendapat pasaran di negeri China. Antaranya teripang yang telah digunakan sebagai perencah sup di China.⁸⁴

Orang laut memainkan peranan penting dalam kegiatan ini kerana mereka dapat menentukan dengan tepat di mana terdapatnya barangan dagangan ini di dasar laut. Mereka juga merupakan golongan yang arif dalam mengendalikan kolek dengan selamat dan ini membuktikan perkembangan masyarakat Melayu itu sendiri kerana penduduk dunia Melayu bukan sahaja mengetahui khazanah hutan tetapi juga lautan yang mengelilingi mereka. Malah mereka sudah pun mempunyai pengetahuan dan kemahiran tertentu untuk menguasai alam sekitar bagi melakukan aktiviti-aktiviti mereka. Kemahiran yang diperolehi ini membawa kemewahan kepada penduduk alam Melayu dengan pedagang-pedagang dari luar.

b) Pertanian

Dikalangan petani pula orang Melayu berkebolehan mengenali jenis-jenis tanah dan kesuburan serta kesesuaian tanah untuk sesuatu jenis tanaman. Mereka juga berkemahiran dalam menggunakan teknik memasak seperti merebus, mengoreng, membakar dan lain-lain dalam menyediakan makanan berasaskan tumbuh-tumbuhan yang ditanam. Semua ini merupakan kemahiran yang diturunkan secara lisan dan pengalaman kepada generasi-generasi yang terkemudian.

⁸⁴ *ibid.*, hlm 15

Seterusnya di dalam catatan yang lain misalnya dalam bersawah orang Melayu telah tahu menggunakan tali air bagi mengairi tanaman mereka manakala berhubung dengan pelayaran mereka telah menggunakan perahu sebagai alat perhubungan dan alat untuk mendapatkan hasil dari laut. Mereka juga dilaporkan telah tahu menternak binatang.⁸⁵ Kenyataan ini membuktikan masyarakat Melayu ketika itu sudahpun mempunyai teknologinya yang tersendiri dalam mengurus hasil pertanian, penternakan dan laut yang setanding dengan teknologi bangsa-bangsa lain ketika itu.

Aktiviti pertanian yang dilakukan antaranya ialah menanam buah-buahan seperti durian, langsung, duku, manggis, pisang, sayur-sayuran dan padi.⁸⁶ Sebagai buktinya negeri Melaka yang terkenal sebagai laluan utama laut selalu disinggahi oleh pedagang-pedagang daripada Pulau Jawa dan Burma untuk mendapatkan bekalan makanan disamping menjual hasil yang mereka bawa.⁸⁷

⁸⁵ Raja Muhammad Nordin. *Risalah Kebudayaan Melayu, sa pintas lalu*. Penang: Sinaran 1964. ms5-6 ms. 7

⁸⁶ Harun Daud. *Sejarah Melayu: Satu Kajian Daripada Aspek Pensejarahan Budaya*. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka. 1989. hlm 189

⁸⁷ Zainal Abidin Abdul Wahid. *Malaysia Warisan dan Perkembangan*. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka. Kuala Lumpur. 1996. hlm 70

Berdasarkan analisa yang telah dilakukan oleh penyelidik adanya bidang pertanian di dalam masyarakat Melayu diperkuatkan lagi dengan adanya hukuman ke atas orang yang menghasilkan tanaman seperti sirih, pisang, tebu, pinang dan buah-buahan seperti yang disebut dalam fasal 11.2 dalam undang-undang Melaka.⁸⁸ Secara tidak langsung undang-undang ini telah menunjukkan kepada kita betapa banyaknya dusun-dusun buah-buahan sehingga adanya undang-undang yang berkaitan dengannya.

C) **Penternakan**

Berhubung dengan penternakan yang dijalankan, masyarakat rantau Melayu ada membela binatang ternakan seperti lembu, kambing dan ayam itik. Ini dibuktikan melalui kawasan rumah mereka telah dipagar agar binatang ternakan tersebut tidak memasuki kawasan rumah orang lain. Ini dibuktikan lagi di dalam Undang-undang Melaka fasal 11.4 iaitu:

Adapun jikalau orang yang mencuri kerbau atau lembu atau kambing jikalau ia di dalam kandangnya dicurinya maka didendanya setahil sepaha dan harganya kerbau atau lembu atau kambing yang dicurinya itu dipinta kepadanya berapa patut harga. Dan jikalau ia mencuri itu ditengah padang atau di dalam hutan maka dendanya sepuluh emas dan harganya itu dibayarnya juga. Adapun jikalau kambing di dalam kandangnya dicuri maka tahu yang empunya kambing itu maka dipintanya oleh hakim harganya kambing itu mana yang patut harganya sudah itu maka didenda

⁸⁸ Menurut undang-undang ini adapun hukum orang yang mencuri tanaman seperti tebu atau pisang atau sirih dan pinang atau daripada buah-buahan yang lain daripada itu tidak dipotong hukunya. Tetapi jikalau ia kedapatan malam ia mencuri itu, maka ditikannya oleh yang empunya tanaman itu, mati sahaja tiadalah lagi perkataannya. Adapun jikalau tahu ia pada siang hari, maka didenda oleh hakim sepuluh emas dan segala yang dicurinya itu digantungkannya kepada lehernya dibawa berkeliling negeri itu, jikalau habis dimakannya segala buah-buahan itu atau tebu dan pisang maka disuruh ganti oleh hakim kepada yang mencuri tanaman itu harga yang dicurinya itu lagi kena denda 10 emas. Liaw Yock Fang. *Undang-undang Melaka*. The Laws of Melaka. The Hague: M. Nijhoff. (1976) .ms. 80

*sepuluh emas. Dan jikalau ia mencuri itu ditengah padang atau di dalam hutan, itupun harga kambing itu dipintanya seperti adat harganya itu maka dendanya 5 emas. Adapun jikalau orang mencuri ayam dan itik di dalam rebannya maka denda akan dia lima emas dan jikalau ia abdi yang mencuri maka tuannya memberi ganti pada hukum kanun.*⁸⁹

Selain daripada itu kajian berhubung dengan penggunaan bahan-bahan makanan tertentu dalam merawat penyakit dalam masyarakat Melayu ternyata berkesan walaupun pada ketika itu tidak ada kajian saintifik yang dilakukan. Penggunaan halia, kunyit, madu lebah, air kelapa muda, daun sirih, daun pegaga, akar cerita, lempoyang, lamuni, temu lawak, daun gelenggang, lempoyang, lengkuas, senduduk dan lain-lain ternyata amat berkesan dalam merawat penyakit dan memberi khasiat kepada tubuh badan. Walaupun pada ketika itu tiada kajian yang saintifik dilakukan. Kombinasi berbagai-bagai jenis bahan dengan kuantiti yang tertentu serta cara memasak yang berbeza ternyata amat berkesan untuk membantu menyeimbangkan unsur-unsur dalam badan bagi membantu merawat pesakit. Ini merupakan ethnosains yang unik di dalam masyarakat Melayu ketika itu.⁹⁰ Pada hari ini penggunaan bahan-bahan berkenaan telah dapat dibuktikan kebaikannya melalui banyak penyelidikan yang dilakukan oleh sarjana-sarjana. Antaranya seperti yang telah dilakukan oleh Evans et. al.,⁹¹ Ghazali et.al.,⁹² Mohamed,S.⁹³

⁸⁹ *ibid.*, ms. 82

⁹⁰ Zabidi Nawawi. *Perubatan nabawi dan perubatan tabi'ie*. Perak: Pustaka Muda. 1993. Ms. 78-105

⁹¹ Evans, P.H. Bowers W.s. & Funk E.J. Identification of fungicidal and nematocidal component in the leaves of Piper beetle. *J. Agric. Food Chem* 32. 1984. 1254-6

⁹² Ghazali H.G.,Suri R., Alang Z.C. and Mohamed S. Production of phytosterol by plant cell culture of petai (*Parkia speciosa*, hassk). *9th National Seminar of the Natural product Group 21-22 Oct.* Selangor: Universiti Pertanian Malaysia1992.

Mohamed Labib Salem⁹⁴, Katalinic, et al.,⁹⁵ Iriset, et al.,⁹⁶ Muhammad Nabeel Ghayur et al.,⁹⁷ dan lain-lain lagi.

2.9.2 Hubungan Makanan dengan Kehidupan

Hubungan di antara makanan dengan kehidupan masyarakat Melayu amat rapat. Antaranya menjamu makanan merupakan salah satu perkara yang penting bagi menggambarkan sesuatu peristiwa dalam masyarakat. Lazimnya kenduri makan akan diadakan apabila berlakunya peristiwa-peristiwa seperti nikah kahwin, apabila berlakunya kelahiran, waktu ketika memotong pusat atau rambut, apabila pusat bayi tanggal, upacara membelah mulut bayi, selepas 44 hari wanita bersalin, bayi turun tanah, bertindik telinga, berkhatan, menyerahkan anak mengaji Quran, mendirikan rumah baru, mendapat sesuatu yang baik atau selepas ditimpa bencana dan berlakunya kematian.

Perkara ini sudah lama dipraktikkan di kalangan masyarakat awam mahupun di kalangan raja-raja Melayu. Contohnya santapan beristiadat

⁹³ Mohamed S. Tumbuhan ubatan sebagai sumber (Bab 5) dalam *Sumber Alam-potensi dan penerokaannya*. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka. 1992. ms. 117-160.

⁹⁴ Mohamed Labib Salem. Immunomodulatory and therapeutic properties of the *Nigella Sativa* L. Seed. *International Immunopharmacology* Vol. 5. Issues 13-14. December . 2005.ms. 1749-1770.

⁹⁵ Katalinic, V., Milos, M., Kulisic, T., and Jukic, M. Screening of 70 medicinal plant extracts for antioxidant capacity and total phenols . *Food Chemistry, Volume 94, Issue 4, March. 2006., Pages 550-557*

⁹⁶ Iris C. Zampini, Marta A. Vattuone and Maria I. Isla . Antibacterial activity of *Zuccagnia punctata* Cav. ethanolic extracts *Journal of Ethnopharmacology, Volume 102, Issue 3, 1 December 2005, Pages 450-456*

⁹⁷ Muhammad Nabeel Ghayur, Anwarul Hassan Gilani, Maria B. Afridi and Peter J. Houghton. Cardiovascular effects of ginger aqueous extract and its phenolic constituents are mediated through multiple pathways .*Vascular Pharmacology, Volume 43, Issue 4, October 2005, Pages 234-241*

dilakukan terutama semasa majlis-majlis pertabalan raja pemerintah, perkahwinan, berkhatan dan bertindik telinga. Lazimnya makanan akan dihidangkan di dalam semerit (dulang berkaki) atau paha yang berlapis baldi, dilengkapkan dengan hiasan rambu-rambu emas, perak dan manik-manik yang dijahit.⁹⁸

Selain daripada itu berhubung dengan adat pertunangan pula, biasanya ia disertai dengan hantaran berbentuk makanan. Misalnya bagi sebelah lelaki di dalam tepak sirih diletakkan beras, gula dan asam serta diikuti dengan buah-buahan (pada zaman dahulu pisang dan tebu menjadi kebiasaan). Bagi perempuan pula hantaran tersebut akan dibalas dengan pulut kuning, ayam golek, sirap dan diiringi dengan wajik, halwa dan dodol. Hantaran bahan-bahan mentah daripada pihak lelaki sebenarnya melambangkan bahawa kaum lelaki mencari nafkah manakala hantaran pihak wanita yang merupakan makanan yang sudah dimasak melambangkan wanita menyediakan makanan untuk keluarga.⁹⁹

Terdapat juga adab-adab ketika makan dan minum dikalangan orang Melayu yang kebanyakannya dipengaruhi oleh agama Islam. Keadaan ini

⁹⁸ *Warisan Santapan Darul Ridzuan*. Kuala Kangsar: Qalam Seri Ridzuaniah Sdn Bhd. 1999. Ms. 4.

⁹⁹ *Ibid.*; ms. 39.

telah dijelaskan dengan lebih lanjut oleh penyelidik di dalam kajian yang sebelumnya.¹⁰⁰

2.9.3 Makanan tradisi dan keistimewaannya

Seterusnya di dalam tradisi masyarakat Melayu terdapat juga berbagai-bagai jenis makanan tradisi yang diwarisi secara turun temurun hingga ke hari ini. Di Malaysia misalnya, adalah sesuatu yang unik bahawa setiap negeri mempunyai makanan tradisinya yang tersendiri. Sebagai contohnya Pulau Pinang dengan laksa, Perak dengan tempoyak, Kelantan dengan budu, Melaka dengan cencalok, Johor dengan lontong, Negeri Sembilan dengan masak lemak cili api dan lain-lain lagi. Rasanya yang lazat dan baunya yang menyelerakan menjadi sebab utama mengapa makanan tradisi orang Melayu ini masih digemari hingga ke hari ini. Malahan kelazatannya tidak boleh ditandingi oleh makanan moden.

Kelebihan lain makanan tradisi ini ialah ada di antaranya tahan disimpan lama. Contohnya seperti lempok yang diperbuat daripada durian, wajik dan dodol, tapai, kerepek pisang, keledak, keladi atau ubi, keropok, pisang salai, tempoyak, cencaluk, budu, belacan dan lain-lain lagi. Keaslian makanan yang disimpan biasanya berkekalan dari segi rasa dan aromanya walaupun tidak menggunakan bahan pengawet seperti mana yang

¹⁰⁰ Sila lihat Che Wan Jasimah bt Wan Mohamed Radzi. *Kesatuan Pendekatan Keagamaan dan Saintifik dalam Teknologi Makanan Menurut Perspektif Islam*. Latihan Ilmiah, Sarjana. Universiti Malaya. 1994. Ms. 107-112

digunakan di dalam teknologi moden hari ini. Keadaan ini membuktikan teknologi yang dipraktikkan oleh orang-orang Melayu di dalam penghasilan makanan adalah cukup tinggi serta setanding dengan teknologi yang digunapakai oleh bangsa-bangsa lain pada ketika itu mahupun pada hari ini.

Selain daripada itu keunikan masakan orang Melayu ini ialah teknik masakannya yang pelbagai seperti membakar , merebus, menggoreng, merendang, mengukus, menjemur dan memerap. Kombinasi penggunaan alat-alat untuk memasak seperti periuk dan kualiti dengan bahan semula jadi seperti buluh, daun kelapa muda, daun palas dan daun pisang sebenarnya telah membantu lagi memberikan rasa yang tersendiri masakan tradisional masyarakat Melayu.

Seterusnya, di antara jenis-jenis makanan yang masih popular hingga ke hari ini ialah nasi dagang, sate, rendang, ketupat, lemang, nasi kerabu, pais ikan atau udang, keropok lekor, laksam , pulut lepa, sata, ketupat sotong, akak dan lain-lain lagi. Makanan-makanan ini diadun dengan berbagai-bagai cara sama ada dengan memerap, melenyek, mengaul, menggiling, menumbuk atau menghiris. Penggunaan bahan-bahan tertentu seperti penggunaan daun limau purut, daun pandan (screw pine), dan herba yang segar seperti daun kemangi, daun kesum, kunyit dan bunga kantan; rempah tradisional seperti jintan manis, jintan

putih serta gabungan rempah dan herba yang digunakan oleh orang India dan Cina seperti lada hitam dan putih, kulit kayu manis, buah pala, buah pelaga, bunga cengkih dan lengkuas, cekur, halia, bawang merah dan putih menyebabkan masakan mempunyai aroma yang sedap dengan perisa yang lazat. Tambahan lagi makanan yang dihasilkan juga turut berkhasiat. Inilah sebenarnya kelebihan makanan masyarakat Melayu yang mempunyai rasanya yang tersendiri. Ada yang pedas, manis, masam, masin, pahit atau kombinasi di antara rasa-rasa tersebut.

Selain daripada itu teknik yang digunakan secara tradisional ketika penyediaan bahan menyebabkan aroma dan rasa yang berbeza dari masakan hari ini. Contohnya dalam menyediakan rempah ratus, pada masa dahulu semua bahan-bahan tersebut digiling atau ditumbuk tetapi hari ini dengan kemajuan sains dan teknologi, mesin pengisar digunakan. Akibatnya rasa dan bau masakan dahulu adalah berbeza berbanding hari ini. Perbincangan yang selanjutnya adalah berhubung bagaimana pengaruh budaya asing terhadap budaya pengambilan makanan masyarakat Melayu.

2.10 Pengaruh budaya asing terhadap budaya makan Melayu

Menurut Aziz Deraman¹⁰¹, di Malaysia pengaruh dan perkembangan sejarah budaya Melayu boleh dibahagikan kepada empat peringkat iaitu zaman pra sejarah, zaman pengaruh Hindu, pengaruh peradaban Islam

¹⁰¹ A. Aziz Deraman. *Masyarakat dan Kebudayaan Malaysia*. Kuala Lumpur: Cahaya Pantai (M) Sdn. Bhd. Ms.17

dan zaman pengaruh barat. Apabila kita mengkaji sejarah budaya sesuatu bangsa atau masyarakat bermakna kita akan melihat sejarah wujudnya manusia berdasarkan kepada perlakuan-perlakuan mereka yang mempunyai berbagai-bagai bidang bergantung kepada mudah atau kompleksnya masyarakat itu.

Berdasarkan kajian yang dilakukan oleh Coedes, budaya Melayu telah mengalami perubahan yang pesat apabila orang-orang Melayu berhubung dengan pedagang-pedagang asing. Sebagai contohnya kedatangan pedagang-pedagang India pada awal abad pertama menyebabkan berlakunya proses difusi budaya secara terus menerus dan ini sebenarnya telah membantu memperkayakan lagi budaya Melayu.¹⁰²

2.10.1 Pengaruh budaya India

Berdasarkan kajian yang telah dilakukan oleh penyelidik didapati terdapat pengaruh budaya India di dalam masyarakat Melayu yang melibatkan makanan. Dengan kedatangan pengaruh budaya India ke Tanah Melayu, pengaruh besar yang wujud ialah berlakunya tiga kasta dalam masyarakat Melayu iaitu raja (bangsawan) golongan pertuanan (yang menjalankan perintah raja) dan rakyat jelata. Keadaan ini memberi pengaruh ke atas berbagai-bagai lapangan hidup masyarakat Melayu

¹⁰² Penyebaran pengaruh budaya India ke Asia Tenggara lihat, Coedes, G. *The Indianized States of Southeast Asia*. University of Malaya Press. 1968.

seperti kawasan tempat tinggal, pekerjaan yang dilakukan, makanan yang dimakan, kebolehan mendapatkan ilmu serta kegiatan harian yang mereka lakukan. Merujuk kepada makanan yang dimakan, makanan golongan bangsawan adalah tidak sama dengan makanan golongan hamba atau rakyat jelata daripada segi ramuan dan teknik menghidang.¹⁰³

Berdasarkan kajian yang telah dilakukan oleh pengkaji, yang jelas kepada kita ialah kedatangan agama Hindu sebenarnya lebih banyak mengubah sikap hidup orang-orang Melayu tetapi tidak mengubah sistem keagamaan orang-orang Melayu pada ketika itu.

Pengaruh lain amalan India yang telah meresap ke dalam masyarakat Melayu ialah dari segi adat yang masih dilakukan hari ini. Contohnya adat melenggang perut.¹⁰⁴ Upacara untuk mendapat rezeki yang lebih turut dilakukan seperti di pantai supaya nelayan yang ke laut akan mendapat banyak ikan dan di tanah supaya segala tanaman yang ditanam hidupnya akan subur. Di samping itu terdapat juga pemujaan yang khusus seperti memuja semangat padi¹⁰⁵. Padi merupakan tanaman yang amat penting kerana ia dianggap sebagai nadi budaya kehidupan.

¹⁰³ Raja Muhammad Nordin. *Risalah Kebudayaan Melayu, sa pintas lalu*. Penang: Sinaran. 1964. ms10

¹⁰⁴ Biasanya dalam upacara lenggang perut ini kelapa akan digunakan. Kelapa merupakan bahan utama yang digunapakai oleh orang India ketika mengadakan sebarang upacara agama Hindu. Sila lihat http://www.ashtech.com.my/adat/lenggang_perut.html

¹⁰⁵ Padi atau beras merupakan makanan yang penting bukan sahaja bagi orang Melayu, Hindu dan Cina tetapi ada tercatat bahawa ia juga penting bagi bangsa lain. Contohnya dalam budaya orang Thailand terdapat catatan yang menyatakan Raja Ramkamhaeng di Sukhothai (1279-1299) menyatakan, salah satu daya penarik negaranya ialah adanya beras di ladang sebagaimana adanya ikan di dalam air. Di dalam

Manakala mencecah garam pula dilakukan apabila seseorang bayi dilahirkan dengan mencecahkan garam ke dalam mulut bayi (persamaan dengan orang India ialah mereka memberikan minyak sapi atau madu). Kata-kata makan garam dulu menggambarkan upacara ini telah lama terdapat di kalangan masyarakat Melayu.¹⁰⁶ Ada juga dilaporkan bermula daripada kepercayaan agama Hindu yang bererti mencecapkan air manisan atau madu lebah, kurma dan sebagainya ke mulut kanak-kanak yang baru dilahirkan dipanggil sebagai membelah mulut. Ia dilakukan dengan cincin emas dicelupkan dengan air sirih pinang, kemudian dengan manisan atau madu lebah atau kurma dan akhir sekali dengan air garam.¹⁰⁷

Seterusnya berhubung dengan adat makan sireh ada pendapat yang mengatakan adat makan sireh ini dibawa oleh puak Munda, iaitu satu daripada keturunan Mongoloid ataupun rumpun Proto-Malays ke India. Kedatangan mereka lebih awal daripada puak Drawida dan Arya. Tambahan lagi pengaruh agama Hindu banyak di dalam majlis perkahwinan seperti adanya nasi suap, berendam, mandi di panca persada yang masih diamalkan oleh raja-raja Melayu. Di dalam perubatan juga

penerbitan yang awal berhubung dengan budaya orang Thailand ada menyatakan *Rice is coupled with the life of humans, as fish depend on water. Anywhere where there is rice, there are people; if there are people, then it follows that there is rice.* Olson, G.A. An Aesthetics of Rice. *Journal of The Siam Society*, Vol 76 (1988):17-28

¹⁰⁶ Winstedt, R.O. Malay culture. *Journal of the Straits Branch of the Royal Asiatic Society*. 1961. Jilid 13 pt1. Ms 65.

¹⁰⁷ Mohtar bin Md Dom. *Kepercayaan dan Pantang-Larang*. Kuala Lumpur: Federal Publications.1977. Ms. 30-31.

pengaruh Hindu dapat dilihat iaitu penggunaan air pinang untuk merawat pesakit oleh pawang, bomoh atau dukun Melayu.

Selain daripada itu, adat membawa anak kecil turun ke tanah, melenggang perut dan membuat ukiran-ukiran pada buah kelapa muda sempena mencukur rambut merupakan upacara yang juga ditiru dari budaya Hindu. Semasa mengadakan upacara-upacara berkenaan berbagai juadah akan dihidangkan untuk tetamu yang hadir. Turut dipraktikkan ialah menyapu minyak ke badan untuk mendapatkan kesegaran tubuh.

Perkembangan pengaruh budaya India mula terhenti apabila berkembangnya pengaruh agama Islam. Tetapi ada juga peradaban orang Melayu yang telah sebatu selama hampir 10 kurun itu masih kekal dan diamalkan seperti yang telah di jelaskan di atas.

2.10.2 Pengaruh budaya Cina

Berdasarkan kajian yang telah dilakukan oleh penyelidik didapati terdapat juga pengaruh budaya Cina di dalam masyarakat Melayu yang melibatkan makanan. Berlakunya asimilasi budaya akibat daripada pengaruh jiran dan juga kahwin campur.¹⁰⁸ Malah menurut Skinner perubahan ini berlaku di dalam masyarakat berlainan agama dan bangsa di

¹⁰⁸ Freedman, M. The study of Chinese society: essays. Satanford, Calif.:Stanford University Press. 1979

negara mana sekalipun.¹⁰⁹ Walau bagaimanapun menurut Skinner lagi perkahwinan di antara orang Melayu Islam dengan bukan Islam adalah dilarang kecuali setelah mereka memeluk agama Islam dan ada hukum yang perlu dipatuhi. Malah dari segi makan juga beliau turut menyatakan bahawa Islam melarang makan babi tetapi ini tidak berlaku di dalam agama Buddha. Ini merupakan faktor utama mengapa orang Melayu Islam kurang mempraktikkan masakan ala Cina ini .

Walaupun bagaimanapun menurut Pigeaud pengaruh yang dapat dilihat di dalam masyarakat Cina terutama mereka yang berasal dari Kuang Tung, Chang Chou dan Ch'uan Chou yang tinggal bersama-sama dengan penduduk tempatan, mereka telah berubah daripada segi makanannya iaitu mereka terpengaruh dengan agama Islam malah golongan ini hari ini turut dikenali sebagai peranakan di Jawa.¹¹⁰ Pada pendapat pengkaji di Malaysia golongan ini dikenali sebagai baba dan nyonya.¹¹¹

Di antara pengaruh yang dapat dilihat daripada segi makanan baba dan nyonya ini ialah mereka masih mengekalkan makanan tradisinya yang berasal dari Cina seperti pang-teh, bak-wan, itik siah dan lain-lain tetapi ia telah disesuaikan dengan masakan pedas kaum Melayu. Sebagai

¹⁰⁹ Skinner, G. William. *Chinese society in Thailand: An analytical history*. Ithaca, N.Y.: Cornell University Press. 1957.

¹¹⁰ Pigeaud, T.G. *Chinese Muslim in Java in the 15th and 16th centuries: The Malay annals of Semarang and Cerbon*. Ricklefs, M.C. (Ed.) Melbourne: Ruskin Press. 1984.

¹¹¹ Peranakan di Jawa ialah gelaran bagi mereka yang telah memeluk agama Islam tetapi bagi baba dan nyonya mereka tidak semestinya memeluk agama Islam.

contohnya mereka turut menghidangkan sambal dan nasi kunyit.¹¹² Lazimnya makanan ini dihidangkan ketika hari perayaan, kelahiran dan perkahwinan.

Seterusnya, berdasarkan kajian yang dilakukan oleh penyelidik, didapati bahawa terdapat keistimewaan bagi orang-orang Cina yang berada di Kelantan. Orang-orang Cina di Kelantan boleh dibahagikan kepada dua kumpulan iaitu kumpulan pertama ialah bagi mereka yang datang pada awal abad ke 15¹¹³ manakala kumpulan kedua pula ialah mereka yang datang ketika zaman pemerintahan British¹¹⁴. Cina kampung seperti yang dinyatakan oleh Tan Chee Beng, mereka banyak mengikuti bagaimana cara hidup masyarakat tempatan.¹¹⁵ Malah adalah tidak menjadi kesalahan sekiranya dikatakan bahawa mereka juga turut makan sepertimana makanan orang-orang tempatan di Kelantan.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh pengkaji adalah sukar untuk mendapatkan bukti melalui penulisan berhubung dengan pengaruh pengaruh budaya Cina terhadap budaya makanan Melayu. Walau bagaimanapun secara umum boleh dinyatakan bahawa berdasarkan perbincangan sebelum ini berhubung dengan teknik memasak, bahan yang digunakan, ramuan dan jenis-jenis masakan dapat dilihat pada hari ini

¹¹² Untuk keterangan lanjut mengenai makanan baba nyonya ini sila lihat http://Makanan_Baba_Nyonya

¹¹³ Mereka juga dikenali sebagai Cina kampung, Cina Kelantan, Cina tempatan atau Cina sini.

¹¹⁴ Mereka juga dikenali sebagai Cina luar atau Cina benua

¹¹⁵ Tan Chee Beng. Peranakan Chinese in Northeast Kelantan with special reference to Chinese religion. *Journal of the Malaysian Branch of the Royal Asiatic Society* 55:26-52. 1979.

bahawa terdapat perubahan dalam resepi Melayu iaitu daripada masakan bersantan telah bertukar menjadi sup dan dari segi ramuan pula penggunaan bahan seperti kicap pekat, kicap cair, sos tiram, sos soya dan lain-lain telah digunapakai dalam menyediakan masakan Melayu hari ini.

2.10.3 Pengaruh budaya Islam

Islam telah merevolusikan pandangan hidup dan dasar budaya dan mengubah dari dasar estetik kepada dasar saintifik. Punca revolusi budaya ini ialah penjelasan rasional mengenai konsepsi baru perihal wujud yang dibawa untuk pertama kalinya oleh Islam.

Islam telah menyerapi falsafah dan pemikiran masyarakat Melayu berdasarkan keEsaan kepada Allah atau tauhid, keutuhan atau *rububiyyah*, manusia khilafah dan mengamalkan nilai-nilai kesucian, kebersihan dan kemurnian atau *tazkiyyah*.¹¹⁶ Selain daripada itu sistem nilai yang lebih luas terbuka sebagaimana yang dicirikan oleh Islam berasaskan semata-mata bukan hanya hukum halal dan haram sahaja tetapi ada juga merangkumi sunat, makruh dan harus¹¹⁷. Ia merupakan ukuran keselamatan dan kesenangan untuk dipergunakan dalam menjawab fitrah,

¹¹⁶ Keempat-empat nilai ini mengaitkan falsafah manusia sebagai makhluk Allah yang perlu mengenal diri dan mengamalkan setiap aktiviti hidup tidak terhad kepada ibadat semata-mata bahkan merangkumi kehidupan keseluruhannya.

¹¹⁷ Hukum ini terlibat dengan nilai iaitu wajib nilainya baik, yang sunat nilainya setengah baik, yang mubah atau jaiz nilainya neutral, yang makruh nilainya setengah buruk dan yang haram nilainya buruk. syariat ini bukan saja melibatkan suruhan tetapi juga larangan yang wajib itu tersuruh, yang sunat dianjurkan mengerjakannya yang mubah disuruh tidak, dilarang tidak, yang makruh dianjurkan meninggalkannya dan yang haram dilarang.

naluri atau keperluan asasi manusia. Nilai inilah yang sebenarnya telah menyerapi budaya Melayu dalam banyak hal termasuk dalam pengambilan makanan dan minuman.

Menurut Syed Naquib Islam telah merubah bukan sahaja struktur zahir masyarakat Melayu tetapi perubahan itu sampai ke struktur batinnya iaitu sampai ke jiwanya.¹¹⁸ Sistem nilai yang terbina dalam masyarakat Melayu adalah berteraskan kepada Islam setelah kedatangan Islam di alam Melayu. Oleh itu adat Melayu yang terdahulu telah disesuaikan dengan nilai-nilai Islam. Unsur-unsur budaya tradisi yang bercanggah dengan Islam telah diketepikan seperti membuat persembahan makanan, pemujaan dan lain-lain.

Orang-orang Melayu telah mempertahankan nilai-nilai tradisi dan nilai-nilai Islam dengan cara memupuknya kepada generasi muda khususnya dalam persoalan pengambilan makanan. Misalnya sejak kecil anak-anak diberikan pendidikan agama supaya mengetahui yang halal dan haram.

Penerimaan Islam dengan mudah oleh masyarakat Melayu membuktikan bahawa pengaruh agama Hindu-Buddha sebelum itu tidak kukuh dan tidak mendalam. Islam membawa perubahan penting kepada

¹¹⁸ Syed Muhammad Naquib al-Attas. *Islam dalam Sejarah dan Kebudayaan Melayu*. Kuala Lumpur: Penerbit Universiti Kebangsaan Malaysia.1984. Ms. 22

kehidupan orang-orang Melayu. Kesannya dapat dilihat melalui pemikiran, kosmologi dan nilai amalan yang berkaitan. Misalnya kepercayaan warisan telah di sesuaikan dengan kerangka pemikiran dan pandangan alam Islam. Nilai-nilai Islam diterima dan cuba diresapi dalam segala hal terutama termasuk dalam soal yang melibatkan pengambilan makanan.

Sebagai bukti Islam mempunyai tapak yang kukuh dalam perkembangan budaya orang Melayu ialah apabila pemerintahan kolonial campurtangan dalam sistem pemerintahan negara ini, pengaruh agama Kristian tidak dapat disebarkan. Isu agama amat sensitif kepada orang Melayu. Memahami hakikat ini pemerintahan kolonial tidak campur tangan dalam adat istiadat dan dalam persoalan aqidah Islam terutama dalam soal yang berkaitan dengan kehidupan seharian seperti pengurusan yang berhubung dengan makanan dan minuman dan soal-soal yang bersangkutan dengan keagamaan.

Salah satu sebab mengapa Islam amat mempengaruhi budaya pengambilan makanan masyarakat ialah kerana adanya konsep halal dan haram serta dosa dan pahala. Disamping itu terdapatnya juga balasan dan hukuman seperti syurga dan neraka. Konsep ini bukan sahaja menukar corak tabiat makan malah ia turut mempengaruhi teknologi yang digunakan dalam pemprosesan dan penyediaan makanan dalam masyarakat.

2.10.4 Pengaruh budaya moden

Berdasarkan kajian yang telah dilakukan, terdapat senario baru di dalam budaya pengambilan makanan masyarakat Malaysia tidak kira bangsa dan agama yang dianuti. Rata-ratanya masyarakat telah menerima teknologi terkini yang digunakan sama ada untuk penyediaan, pemprosesan dan penghasilan makanan. Makanan yang terhasil dikatakan berkhasiat dan bermutu serta menampilkan pengurusan yang cepat dan pantas.

Fenomena *delocalization* terhadap makanan juga merupakan satu tren baru yang membawa kepada globalisasi. Contohnya hari ini sekiranya kita menyebut tentang makanan segera maka sudah tergambar di kepala kita berbagai-bagai makanan segera yang mudah diperolehi dengan pilihan yang berbagai tidak kira daripada mana asalnya makanan itu.

Jika kita menyorot daripada segi sejarah, budaya teknologi makanan yang dibawa oleh kolonial telah dapat diterima dengan baik oleh penduduk yang terdiri daripada berbagai-bagai kumpulan etnik di negara ini. Antara sebabnya ialah kemajuan dalam ilmu pengetahuan yang berkaitan dengan makanan dan teknologi makanan yang dibawa oleh pemerintah kolonial telah berjaya diterap ke dalam masyarakat. Tambahan lagi mereka telah berjaya membina asas pemikiran iaitu menerima kemajuan barat dan

menganggapnya sebagai sesuatu yang membawa kepada kemodenan. Malah mereka juga turut berjaya mempengaruhi penerimaan penduduk tempatan terhadap nilai-nilai baru yang dibawa.

Apa yang dimaksudkan dengan nilai-nilai baru ini ialah jika sebelum ini nilai-nilai agama dan nilai-nilai yang ada dalam budaya tradisi memainkan peranan penting dalam pengambilan makanan, kini kesan akibat daripada pengaruh kolonial dan pendedahan kepada dunia luar melalui media massa mereka telah dipengaruhi nilai-nilai baru berasaskan kepada gaya hidup mewah dan gaya hidup yang bergaya yang kini di pandang tinggi.

Jika kita lihat salah satu aspek pembinaan budaya moden¹¹⁹ yang berkaitan dengan perkembangan global ialah nilai-nilai yang menganggap baik dan memandang tinggi unsur-unsur budaya internasional. Unsur-unsur budaya internasional membawa pengertian ianya sebagai suatu pengesahan bahawa seluruh masyarakat di dunia menerima ia membawa nilai-nilai kemajuan dan kemodenan. Konsep inilah yang sebenarnya telah meresapi dan mempengaruhi penduduk di negara-negara yang sedang membangun dan seterusnya mengheret serta secara halus telah memaksa mereka menerima unsur-unsur budaya internasional ini agar mereka

¹¹⁹ Maksud moden sebagaimana yang difahami ramai ialah merujuk kepada cara barat. Segala unsur budaya yang dibawa dari barat dengan sendirinya membawa nilai-nilai moden dan maju. Sesuatu yang moden itu dipandang tinggi dan dihormati sebagai menyatakan kemajuan.

dipandang tinggi, dihormati serta dianggap maju dan moden. Sebagai contohnya makan dengan menggunakan sudu dan garfu.

Menurut Barnet ¹²⁰ penyebarannya akan menjadi lebih mudah sekiranya pengukuhan kedudukan ekonomi dan politik secara global dapat dilakukan. Malah menurut Bigsby ¹²¹, perkembangan ekonomi kapitalis dan teknologi moden turut memainkan peranan penting dalam mendorong perkembangan budaya moden. Apa yang berlaku di Malaysia, menurut Mohd Taib Osman, akibat daripada campur tangan pemerintah kolonial Inggeris dalam proses politik di negara ini mereka telah mengakibatkan berlakunya perubahan struktural yang melibatkan ekonomi. ¹²² Keadaan ini membantu lagi penyebaran dan penerimaan unsur international ini.

Pada pendapat pengkaji sebenarnya rangsangan terhadap perkembangan ekonomi dan teknologi baru yang berlaku adalah akibat daripada kemajuan ilmu pengetahuan dan kemajuan dalam bidang teknologi yang berlaku dengan cepat dan pesat. Faktor yang merangsang kepada ilmu pengetahuan dan teknologi moden dapat berkembang pesat ialah apabila hasilnya itu digunakan untuk mencapai matlamat bagi mengisi kepentingan ekonomi dan diberikan nilai-nilai ekonomi.

¹²⁰ Barnet, R.J. and Muller, R.E. 1974. *Global Reach: The Power of Multinational Corporation*. New York: Simon and Schuster.

¹²¹ Bigsby, C.W.E. 1975. *Superculture, American Popular Culture and Europe*. London: Paul Elek.

¹²² Mohd Taib Osman, 1983, *Unsur-unsur Islam Popular dalam Kepercayaan Orang Melayu* dalam Mohd Taib Osman dan Wan Abdul Kadir (eds). *Kajian Budaya dan Masyarakat Malaysia*. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka.

Sebab itu untuk mencapai matlamat berkenaan, industri moden hari ini telah menyediakan peruntukan yang cukup besar supaya penyelidikan demi penyelidikan dapat dilakukan dan hasil pengeluaran sentiasa dapat ditingkatkan daripada segi kualitinya. Di samping itu hasilnya juga adalah dalam amaun yang banyak agar ia dapat disebar kepada para pengguna secara lebih meluas. Secara tidak langsung untuk memasarkan hasil ia akan merangsang kepada pembukaan kedai secara francais.

Sebagai buktinya jika diteliti dalam konteks makanan, kewujudan restoran-restoran makanan segera di negara ini secara francais telah mendapat sambutan yang amat menggalakkan. Malah perkembangannya bagai cendawan yang tumbuh lepas hujan. Penduduk terutama golongan muda yang tinggal di bandar-bandar besar telah menerima baik perkembangan makanan segera ini. Malah makanan segera seperti burger, ayam goreng, pizza dan seumpamanya sudah mampu bersaing dengan makanan tempatan.

Oleh itu penerapan budaya baru melalui konsep makanan segera yang dibawa dari barat dikatakan telah berjaya membawa nilai-nilai kemodenan dan kemajuan yang dapat menyatakan secara langsung gaya hidup yang dicari dan diminati oleh golongan muda. Jika diteliti dengan lebih lanjut sebenarnya perubahan yang dianggap moden itu hanya

melibatkan suasana tempat makan yang sejuk dan menarik, bersih, makanan cepat diterima, layanan yang baik ditambah dengan cara bungkus yang menarik, kemas dan bersih.

Terdapat laporan yang menyatakan produk makanan baru yang diperkenalkan di Kanada adalah dua kali ganda dalam tempoh lima tahun.¹²³ Keadaan ini menerangkan kepada kita bahawa permintaan terhadap makanan moden kian meningkat. Implikasi di dalam sistem makanan ialah terdapat permintaan yang besar terhadap bahan mentah dan permintaan yang tinggi terhadap kepelbagaian makanan yang diproses. Ekoran daripada itu untuk memenuhi keperluan maka tercetuslah lagi teknologi baru seperti kejuruteraan genetik yang dikatakan dapat meningkatkan lagi hasil bahan mentah. Perbincangan lanjut akan dilakukan dalam bab yang seterusnya.

Ledakan gelombang baru dalam budaya penduduk tempatan hari ini adalah berbeza daripada proses difusi budaya yang dialami sebelumnya. Sebenarnya dalam masyarakat hari ini apa yang terjadi ialah berlakunya proses difusi budaya makan termasuk teknologinya sekali dengan keadaan yang cukup pantas dan meluas. Penyebaran unsur-unsur budaya makan secara moden ini dapat berlaku dengan cepat dan pantas serta meliputi kawasan yang amat luas berikutan dengan adanya sokongan serta

¹²³ Gussow. 1986 Women, food and the future. *J. Can. Diet. Assoc.* 47(3)138-41

kemudahan sistem perhubungan yang canggih sebagaimana yang dapat kita lihat.

Walaupun bagaimanapun dari segi realitinya, walaupun berlaku asakan demi asakan penyebaran unsur-unsur budaya makan secara moden ke dalam masyarakat tetapi masyarakat mempunyai sistemnya tersendiri dalam menentukan sama ada mahu menerima atau menolak unsur-unsur tersebut. Proses pemilihan dan penyesuaian dengan kehendak-kehendak tempatan terutama tradisi, agama dan sistem ekologi sebenarnya menentukan dan mempengaruhi unsur-unsur budaya pengambilan makanan yang ada pada hari ini.

Menurut Mohd Taib Osman usaha memilih dan penyesuaian dengan keperluan tempatan merupakan asas penting dalam menentukan terdapatnya perbezaan tradisi budaya antara satu budaya dengan satu budaya yang lain. Kerap kali pula sesuatu masyarakat berusaha mempertahankan identiti budayanya tersendiri. Tradisi budaya yang telah kukuh sebagai contoh, dapat menyesuaikan unsur-unsur budaya asing dengan kehendak dan kepentingan tempatan.¹²⁴

Dengan merujuk kepada kenyataan di atas jelas kepada kita perubahan terhadap cita rasa makan dan minum yang berlaku hari ini

¹²⁴ Mohd Taib Osman. *Asas dan pertumbuhan Kebudayaan Malaysia*. Kuala Lumpur: Kementerian Budaya Belia dan Sukan Malaysia. 1974

adalah dipengaruhi oleh tradisi yang diperturunkan dan dipengaruhi juga oleh sumber-sumber daripada luar. Selain daripada itu kehendak dan kepentingan tempatan yang kuat berpegang kepada agama turut memainkan peranan dalam membawa arus penerimaan terhadap unsur-unsur moden yang melibatkan makanan.

2.11 Rangsangan terhadap perubahan corak pengambilan makanan

Terdapat beberapa rangsangan yang menyebabkan mengapa masyarakat menerima untuk mengubah corak pengambilan makanan seperti yang kita lihat pada hari ini. Salah satu faktor utama yang terlibat ialah berlakunya perubahan dalam struktur masyarakat iaitu penambahan golongan kelas menengah (middle class) akibat modenisasi.¹²⁵

Selain daripada itu faktor wanita yang bekerja, faktor kedudukan rumah dengan tempat bekerja, keterbatasan waktu untuk menyediakan makanan, faktor kahwin campur, faktor keselesaan dan akhirnya pengaruh budaya daripada luar yang disebarkan melalui media cetak dan media elektronik.

Jika dilihat berdasarkan bilangan wanita yang bekerja di Malaysia hari ini, kaum wanita merupakan sebahagian daripada sumber penting

¹²⁵ Sila rujuk Abdul Rahman Embong. *State-led modernization and the new middle class in Malaysia*. Palgrave. 2002

yang menyumbang kepada pembangunan ekonomi negara. Berdasarkan Rancangan Malaysia Kelapan, melalui persekitaran yang sesuai wanita telah dan terus melibatkan diri dan menyumbang ke arah pembangunan sosial dan ekonomi negara. Menurut banci penduduk pada tahun 2000, 48.9 peratus atau 11.4 juta daripada jumlah penduduk adalah wanita. Seramai 52.4 peratus daripada penduduk wanita adalah terdiri daripada mereka yang berumur 24 tahun ke bawah. Keadaan ini bermakna seramai 48% wanita berada dalam kumpulan umur bekerja iaitu dalam lingkungan umur 15-64 tahun dan ini memenuhi satu pertiga daripada jumlah tenaga buruh.

Seterusnya penyertaan tenaga buruh wanita telah mencatat peningkatan daripada 43.5% pada tahun 1995 kepada 45.8% pada tahun 1997 tetapi telah merosot kepada 44% pada tahun 1998 akibat daripada kemerosotan ekonomi yang melanda negara. Walaubagaimanapun setelah ekonomi negara pulih kadar tersebut telah bertambah kepada 44.5% pada tahun 2000 .¹²⁶ Manakala menurut bilangan wanita yang bekerja yang dikeluarkan oleh perangkaan wanita, keluarga dan kebajikan masyarakat, Kementerian Pembangunan Wanita, Keluarga dan Masyarakat pada tahun 2004 kadar penyertaan tenaga buruh wanita pada tahun 1997 ialah 46% dan telah meningkat kepada 47.7% pada tahun 2003. Daripada 47.7% ini tenaga wanita yang terlibat adalah didalam bidang-bidang seperti penggubal undang-undang, pegawai kanan dan pengurus; professional;

¹²⁶ Rancangan Malaysia KeLapan 2001-2005. ms. 596

juruteknik dan professional bersekutu; pekerja perkeranian; pekerja perkhidmatan, pekerja kedai dan jurujual; pekerja mahir pertanian dan perikanan; pekerja pertukangan dan yang berkaitan; operator loji dan mesin serta pemasang dan akhirnya ialah sebagai pekerja asas.

Keterlibatan kaum wanita dalam sektor ekonomi secara tidak langsung akan menyebabkan terhadnya waktu bagi kaum wanita untuk menyediakan makanan di rumah. Sebagai alternatifnya, makanan akan di beli dari gerai, restoran atau dari kedai-kedai makanan segera.

Selain daripada itu faktor tempat kerja yang jauh dari rumah juga menyebabkan kesukaran untuk balik pada waktu-waktu makan yang tertentu. Ia juga sebagai pendorong kepada masyarakat untuk berubah kepada pengambilan makanan secara moden.

Budaya pengambilan makanan secara moden juga tercetus akibat daripada faktor luaran seperti iklan yang ditunjukkan melalui media cetak dan elektronik. Iklan di dalam media elektronik atau media cetak yang mempamerkan berbagai jenama makanan yang disiarkan setiap hari sudah pasti merangsang golongan kanak-kanak, remaja dan orang dewasa untuk mencuba makan makanan yang berkenaan.

Selain daripada itu faktor keluarga juga memainkan peranan dalam mencetus pengambilan makanan secara moden ini. Keluarga asas yang terdiri daripada ibu-bapa dan anak-anak seringkali menikmati menu yang tertentu pada waktu tertentu. Tetapi apabila berlakunya keluarga kembangan maka masing-masing akan membawa haluan sendiri dan sekiranya berlaku penceraian (single parent) maka penyediaan makanan secara berkeluarga tidak lagi dititik beratkan. Keadaan ini akan mengalihkan pandangan mereka untuk menikmati makanan yang disediakan dari luar.

Perubahan terhadap pengambilan makanan secara moden juga turut dipengaruhi oleh golongan mereka yang berkahwin campur. Walaupun bilangan mereka yang terlibat tidak besar tetapi apabila sesuatu perkahwinan itu berlaku ini bererti kaum keluarga bagi kedua-dua belah pihak juga turut terlibat.

Berdasarkan perbincangan di atas jelas menunjukkan kepada kita sebenarnya penerimaan pengambilan makanan secara moden adalah sebagai salah satu alternatif yang membantu memudahkan pengurusan kehidupan, memberi pilihan kepada pengguna dan sebagai tanda penerimaan masyarakat kepada satu cara hidup yang baru.

2.12 Kesimpulan

2.12.1 Pengaruh budaya terhadap amalan pemakanan tiga kaum utama di Malaysia.

Berdasarkan perbincangan yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahawa terdapat beberapa kriteria yang digunapakai oleh tiga kaum utama di Malaysia dalam menentukan makanan yang diambil daripada segi sejarahnya. Ia diringkaskan seperti di dalam Jadual 2.0.

Jadual 2.0: Kriteria yang diguna dalam amalan pengambilan makanan tiga kaum utama di Malaysia dari segi sejarah.

Kriteria	Kaum		
	Melayu	Cina	India
Prinsip asas pengambilan makanan	-kitab al-Quran. -Konsep halal, haram. -Konsep panas, sejuk dan angin -makan ketika lapar -berpantang (untuk harmoni unsur dalam badan)	-Yinshih (makanan dan minuman) -Fan –ts'ai Bijirin – sayur dan daging -Konsep lima unsur	-Dipengaruhi kitab Ayurveda - <i>Ushna</i> (makanan panas) - <i>tampu</i> (makanan sejuk) - <i>sama</i> (makanan neutral) -makan 2 kali sehari - <i>tridosha-pitta, kappa, vayu</i> -Konsep lima unsur -Berpantang vegetarian (harmonis unsur dalam badan)
Bahan dalam masakan	Bergantung kepada sumber yang ada di persekitaran.	Utara-lebih berminyak Selatan- Szechwan dan	Utara-susu Selatan –beras Barat –manis Timur- bijirin

	Nelayan-ikan Petani-hasil pertanian.	Hunan-banyak menggunakan sebuk cili Kiangsu dan Chekiang-mementingkan kesegaran. Kantonis-manis	-masakan mengikut kasta.
Rasa dan teknik memasak	Masakan rasa manis, masin, masam, pedas, pahit, payau dan kombinasi rasa. Menggunakan periuk tanah, kualiti, bahan-bahan semula jadi seperti buluh, daun, kayu, tempurung, daun palas, daun pisang.	Rasa manis, masin, masam, pedas, pahit, kombinasi rasa. Menggunakan kualiti, periuk tanah, bahan semula jadi seperti buluh, daun, kayu,	Rasa manis, masin, masam, pedas, pahit, kombinasi rasa Menggunakan periuk tanah, kualiti, kualiti leper, daun pisang.
Hidangan	Perayaan, perkahwinan, kelahiran, cukur jambul, upacara bertindik, bayi turun tanah, berkhatan, kematian, kesyukuran.	Perayaan tahun baru, tanglung, bulan bot naga, hari tertua, perkahwinan, kelahiran, memperingati roh, kematian.	Upacara agama, perayaan, kelahiran, bertindik, kematian.
Hubungan makanan dengan alam	Pulut kuning-kesyukuran. Sireh-meraikan tetamu Bahan mentah-dikaitkan dengan lelaki Makanan masak-dikaitkan dengan perempuan	Kueh bakul-status meningkat Ikan yu-rezeki lebih Kueh gulung-hidup makmur Buah limau-emas Bebola dalam sup- penyatuan dalam keluarga.	Susu atau minyak sapi-sumber cahaya Manisan-kebaikan

Setelah berlakunya berbagai-bagai interaksi selama berabad-abad maka hari ini terdapat banyak pilihan makanan sama ada makanan tradisi atau makanan secara moden serta gabungan masakan antara kaum di Malaysia. Ini menjadikan Malaysia sebagai negara yang mempunyai daya tarikan pelancong malah ia dianggap sebagai sesuatu yang istimewa. Wujudnya senario yang membolehkan masyarakat memilih makanan yang beraneka jenis ini sebenarnya membuktikan bahawa penduduk di negara ini sudah menempuh satu era budaya yang baru dan ia berlaku kerana adanya sifat keterbukaan untuk mencuba di samping tidak mengeneipkan konsep asas seperti agama yang dipegang selama ini.

Jika ditinjau dengan lebih lanjut tentang makanan dari masyarakat Melayu yang telah dapat diterima oleh semua kaum dan bangsa ialah nasi lemak, nasi kerabu, nasi dagang, nasi berlauk, ayam percik, rendang tok, ketupat, rendang, leman, sate, sambal belacan, masak tempoyak, cencaluk dan budu serta berbagai-bagai jenis ulam manakala manisannya pula ialah tapai, wajik, lempok, dodol, bahu, berbagai-bagai jenis bubur seperti bubur pulut hitam, bubur cacar, bubur kacang, pengat pisang dan berbagai-bagai jenis kuih-muih yang lain¹²⁷.

Makanan daripada masyarakat Cina juga turut boleh diterima oleh semua bangsa di Malaysia dan kebanyakan makanan mereka adalah berasaskan kepada kacang soya. Contohnya seperti tauhu, kicap, taucu,

¹²⁷ Kebanyakan kuih-muih orang Melayu adalah berasaskan dari ubi, beras atau beras pulut

tau kwa dan fucuk manakala resepi makanan yang berasal dari negara asal mereka ialah kuih bakul, kuih bulan, jenis-jenis mee, yong tau foo, taufufa, char koay teow, berbagai-bagai jenis sup, dim sum, lok lok iaitu sate celup yang berasaskan dari sayur-sayuran, daging atau makanan laut dan nasi ayam yang dihidangkan bersama-sama dengan sayur-sayuran, kicap, cili dan ayam yang digoreng, dipanggang atau dikukus. Malah makanan dan minuman yang disajikan ketika musim perayaan seperti air teh, kuih bakul, kuih bulan, kuih koci, kuih pau, pelbagai masakan berasaskan itik dan lain-lain juga turut boleh diterima oleh semua bangsa.

Makanan daripada masyarakat India yang boleh diterima oleh semua bangsa adalah seperti roti canai, roti paratha, tose dan capati yang diiringi dengan kari dan masakan yang menggunakan kekacang seperti dal, parpu dan sambal. Kuehnya pula seperti manisan, wade, maruku, suji dan lain-lain lagi. Satu lagi masakan yang berasal dari Selatan India ialah nasi kandar yang begitu terkenal di Pulau Pinang. Biasanya nasi ini akan diiringi dengan berbagai-bagai jenis lauk pauk seperti masakan yang digoreng secara berempah (ayam, telur, ikan, udang, sotong), kari (ikan, berbagai jenis daging seperti lembu, kerbau, kambing, sotong, ayam atau telur), masakan bergoreng (udang, ikan, sotong, ketam, telur) dan sayur-sayuran. Satu lagi masakan yang berasal dari India ialah nasi beriani yang juga turut diiringi dengan berbagai-bagai jenis lauk pauk. Walau bagaimanapun pengkaji berpendapat nasi ini mungkin juga berasal dari timur tengah.

Selain daripada itu yang lebih menarik lagi tentang masakan yang ada di Malaysia ialah walaupun nama masakannya sama contohnya masak lemak cili api yang terkenal berasal dari Negeri Sembilan tetapi cara penyediaannya adalah berbeza mengikut satu daerah dengan satu daerah yang lain. Contoh yang lain ialah seperti laksa. Laksa Pulau Pinang berbeza dengan laksa Kelantan dan laksa Johor daripada segi penyediaan kuah dan laksanya.

Selain daripada itu berlaku juga integrasi antara masakan akibat daripada percampuran antara kaum. Sebagai contohnya ialah masakan nyonya dan baba yang tinggal di Pulau Pinang dan Melaka. Masakan nyonya adalah gabungan di antara masakan orang Melayu dan orang Cina. Masakan nyonya di Pulau Pinang agak pedas kerana mereka menggunakan cili, limau dan asam yang dipengaruhi oleh masakan daripada Thailand. Nyonya di Melaka pula masakannya banyak dipengaruhi oleh Indonesia dan Melayu seperti gado-gado dan mereka banyak menggunakan santan dalam masakan. Masakan nyonya juga turut menggabungkan penggunaan bahan-bahan tempatan seperti jantung pisang, nangka muda, belimbing buluh, daun limau purut, daun kesum, bunga kantan, daun kunyit dan daun pandan yang biasanya digunakan oleh orang Melayu dalam masakan. Bahan-bahan yang digunakan oleh mereka untuk membuat kuih pula adalah berasaskan penggunaan ubi kayu, ubi

keledek, ubi keladi, beras pulut, gula melaka dan santan yang juga merupakan ubahsuai daripada resipi orang Melayu.¹²⁸

Seterusnya terdapat juga masakan dari luar negara yang turut diterima oleh masyarakat Malaysia. Di sini disebutkan beberapa contoh sahaja misalnya masakan Siam¹²⁹. Masakan Siam biasanya pedas dan dihidangkan semasa panas. Contohnya seperti gaeng atau tom gaeng¹³⁰ (gaeng phet¹³¹, gaeng keow wan¹³², gaeng massaman¹³³ dan tom yam¹³⁴); yam dan phla¹³⁵ (yam nuea¹³⁶, yam hua plee¹³⁷, laab¹³⁸, som tam taeng¹³⁹) yang begitu popular.

Makanan daripada Indonesia juga turut boleh diterima oleh masyarakat Malaysia contohnya soto (soto betawi, soto bandung, soto makasar, soto banjar dan soto ayam), telur pindang, perkedel, gado-gado,

¹²⁸ Norani Sidek. *Pembudayaan Makanan Malaysia*. Sambutan Hari Makanan Sedunia kali ke-25. Kementerian Pertanian dan Industri Asas Tani Malaysia, Putrajaya. Malaysia. 24 November 2005.

¹²⁹ Mohd Ismail Noor et., al., (eds). *Food of Asean*. Kuala Lumpur: Asean-Coci (Culture) Malaysia. 2000. ms. 121-122

¹³⁰ Bahan asasnya terdiri daripada cili, belacan, bawang, halia yang di hancurkan.

¹³¹ Bahan asas dicampurkan dengan daging, ayam, ikan dan sayuran . Dicampurkan juga rempah kari merah dan santan kelapa.

¹³² bahan asas dicampur daging dan bahan dalam gaeng phet serta dicampur dengan kari hijau dan santan kelapa.

¹³³ Bahan asas dicampur dengan daging atau ayam dan kentang bersama dengan kari Thai-India serta santan kelapa.

¹³⁴ Bahan asas dicampur dengan udang, ayam, ikan dan santan serta herba seperti serai, jus limau, daun limau purut dan bawang besar.

¹³⁵ Ia merupakan masakan yang mempunyai rasa masam, masin dan manis atau masam, masin dan pedas. Kandungan utamanya ialah daging atau udang dan sayur-sayuran dengan herba atau tanpa herba.

¹³⁶ Daging yang dimasak dengan hirisan timun, tomato, bawang kuning dan ingredient yang terdapat dalam yam

¹³⁷ semua ingredient yang terdapat dalam yam nuea dan dicampur dengan bunga betik

¹³⁸ daging yang dicincang, ayam itik, ikan dan dicampur dengan cili, daun bawang dan mint

¹³⁹ betik, udang kering, kacang panggang, tomato, sos ikan, air limau nipis, serai dan daun limau purut

empek-empek Palembang (ikan yang dimakan dengan sos pedas, manis atau masam), rempeyek, gereh (ikan yang digaram) dan rojak.¹⁴⁰

Makanan daripada barat pula yang begitu popular ialah pizza, burger, ayam goreng, kentang goreng, salad, sosej, keju dan lain-lain lagi. Manakala makanan daripada timur tengah yang popular ialah seperti roti nan, ayam tanduri, kuzi, kabab dan lain-lain. Manakala makanan daripada Jepun yang kini sudah mula mendapat tempat di hati masyarakat ialah *domburi*¹⁴¹; *gomaee* (sayur yang berbiji); *sushi* (terdapat berbagai jenis shusi); *nigiri*¹⁴²; *gunkan*¹⁴³; *norimaki* iaitu nasi dan dibalut dengan algae laut, *temaki*, *oshizushi*, *inari*, *chirashi*,¹⁴⁴ algae laut yang berbagai jenis seperti *kombu*, *wakame*, *nori*¹⁴⁵; cendawan (*shiitake*, *maitake*, *bunashimeji*, *nametake*, *enoki* dan *hiratake*); penggunaan kacang soya untuk sos soya, *natto*, *miso*, *tofu*; *tempura* (makanan laut dan sayur-sayuran yang dimasak secara goreng hingga makanan tenggelam); *chazuke*¹⁴⁶ dan lain-lain lagi jenis masakan.

Berdasarkan kepada perbincangan di atas, kepelbagaian makanan yang ada pada hari ini jelas membuktikan bahawa persepsi dan amalan

¹⁴⁰ Mohd Ismail Noor et., al., (eds). *Food of Asean*. Kuala Lumpur: Asean-Coci (Culture) Malaysia. 2000. ms. 29-39

¹⁴¹ semangkuk nasi dengan makanan yang lain diletakkan di atasnya sebagai topping contohnya ayam atau telur

¹⁴² bebola kecil nasi dengan ikan seperti tuna, sotong, belut atau telur goreng

¹⁴³ secawan kecil nasi dengan algae kering dan telur ikan

¹⁴⁴ <http://www.japan-guide.com/e/e2038.html>

¹⁴⁵ <http://www.japan-guide.com/e/e2310.html>

¹⁴⁶ semangkuk nasi dengan tea hijau dan bahan lain seperti salmon, ikan cod

masyarakat terhadap makanan sudah berubah iaitu makanan bukan lagi hanya sekadar memenuhi keperluan asas tetapi ia telah mengatasi lebih daripada itu di mana makanan dianggap sebagai lambang atau simbol kepada kemewahan dan kemodenan. Ini juga berlaku akibat daripada peningkatan pendapatan penduduk dan meluasnya kelas menengah.

Selain daripada itu dapat disimpulkan juga bahawa makanan tradisional yang pada mulanya dipunyai oleh sesuatu kaum itu kini telah diterima oleh kaum yang lain akibat daripada percampuran tempat tinggal, kahwin campur serta sikap keterbukaan masyarakat untuk mencuba sesuatu yang baru. Ini menunjukkan bahawa budaya dan amalan makanan sesuatu kaum itu juga boleh melalui satu evolusi atau perkembangan, hasil daripada pengaruh-pengaruh seperti interaksi antara kaum, modenisasi dan globalisasi. Hasilnya adalah satu bentuk 'identiti makanan' yang lebih mencerminkan satu masyarakat majmuk yang moden, dan tidak lagi terikat secara khusus kepada sesuatu kaum. Walau bagaimanapun konsep tradisional yang dipegang sebelum ini seperti konsep panas, berangin dan sejuk serta konsep lima unsur sudah tidak dipraktikkan lagi dalam penyediaan makanan. Yang jelas apa yang dipraktikkan hari ini ialah kesedapan makanan, rupa makanan serta kesegaran makanan selain daripada mementingkan kandungan nutrien dan nilai kalori yang ada dalam makanan.