

**HIBRIDISASI MASAKAN MELAYU: KAJIAN KES DI  
KUALA LUMPUR**

**ABD. RAZAK BIN AZIZ**

**AKADEMI PENGAJIAN MELAYU  
UNIVERSITI MALAYA  
KUALA LUMPUR**

**2018**

**HIBRIDISASI MASAKAN MELAYU: KAJIAN KES DI  
KUALA LUMPUR**

**ABD. RAZAK BIN AZIZ**

**TESIS DISERAHKAN SEBAGAI MEMENUHI  
KEPERLUAN BAGI IJAZAH  
DOKTOR FALSAFAH**

**AKADEMI PENGAJIAN MELAYU  
UNIVERSITI MALAYA  
KUALA LUMPUR**

**2018**

**UNIVERSITI MALAYA**  
**PERAKUAN KEASLIAN PENULISAN**

Nama: **ABD. RAZAK BIN AZIZ**

No. Matrik: **JHA080003**

Nama Ijazah: Ijazah Doktor Falsafah

Tajuk Kertas Projek/Laporan Penyelidikan/Disertasi/Tesis (“Hasil Kerja ini”):

**HIBRIDISASI MASAKAN MELAYU: KAJIAN KES DI KUALA LUMPUR**

Bidang Penyelidikan: **SOSIO-BUDAYA MELAYU**

Saya dengan sesungguhnya dan sebenarnya mengaku bahawa:

- (1) Saya adalah satu-satunya pengarang/penulis Hasil Kerja ini;
- (2) Hasil Kerja ini adalah asli;
- (3) Apa-apa penggunaan mana-mana hasil kerja yang mengandungi hakcipta telah dilakukan secara urusan yang wajar dan bagi maksud yang dibenarkan dan apa-apa petikan, ekstrak, rujukan atau pengeluaran semula daripada atau kepada mana-mana hasil kerja yang mengandungi hakcipta telah dinyatakan dengan sejelasnya dan secukupnya dan satu pengiktirafan tajuk hasil kerja tersebut dan pengarang/penulisnya telah dilakukan di dalam Hasil Kerja ini;
- (4) Saya tidak mempunyai apa-apa pengetahuan sebenar atau patut semunasabahnya tahu bahawa penghasilan Hasil Kerja ini melanggar suatu hakcipta hasil kerja yang lain;
- (5) Saya dengan ini menyerahkan kesemua dan tiap-tiap hak yang terkandung di dalam hakcipta Hasil Kerja ini kepada Universiti Malaya (“UM”) yang seterusnya mula dari sekarang adalah tuan punya kepada hakcipta di dalam Hasil Kerja ini dan apa-apa pengeluaran semula atau penggunaan dalam apa jua bentuk atau dengan apa juga cara sekalipun adalah dilarang tanpa terlebih dahulu mendapat kebenaran bertulis dari UM;
- (6) Saya sedar sepenuhnya sekiranya dalam masa penghasilan Hasil Kerja ini saya telah melanggar suatu hakcipta hasil kerja yang lain sama ada dengan niat atau Sebaliknya,, saya boleh dikenakan tindakan undang-undang atau apa-apa tindakan lain sebagaimana yang diputuskan oleh UM.

Tandatangan Calon

Tarikh:

Diperbuat dan sesungguhnya diakui di hadapan,

Tandatangan Saksi

Tarikh:

Nama: **Prof. Madya. Dr. Awang Azman bin Awang Pawi**

Jawatan: **Pensyarah**

# HIBRIDISASI MASAKAN MELAYU: KAJIAN KES DI KUALA LUMPUR

## ABSTRAK

Budaya kuliner Melayu sentiasa dalam keadaan aktif dari segi inovasi dan tindak balas terhadap pengaruh elemen-elemen kuliner luar negara. Untuk memahami bagaimana cef-cef Melayu bertindak balas terhadap fenomena ini, kajian ini menganalisis berbagai-bagai aktiviti masakan di restoran-restoran terpilih. Kajian ini menggunakan dua kaedah, iaitu kaedah pemerhatian dan temu bual. Implikasi globalisasi melalui berbagai “*scape*” dianalisis bertujuan untuk meninjau ciri-ciri globalisasi, iaitu bagaimana ia mempengaruhi dan disesuaikan sebagai tindak balas terhadap trend pemakanan global. Satu permasalahan besar dalam masakan Melayu adalah ketiadaan konsep yang jelas dan kurang daya tarikan. Perkembangan ini menyebabkan cef-cef Melayu berusaha mencari penyelesaian terhadap isu ini. Amalan menyesuaikan makanan asing dengan makanan Melayu baik dari segi teknik mahupun pengayaan dalam kalangan cef-cef Melayu dilihat boleh mendatangkan masalah dari penyelesaian. Setiap cef mempunyai minat yang mendalam terhadap masakan mereka. Sungguhpun begitu mereka terpaksa memilih antara minat dan keuntungan yang boleh dijana dari masakan tersebut. Justeru kajian ini menyarankan penggunaan kaedah “*scape*” untuk membina lanskap kuliner Melayu yang lengkap. Kerangka lanskap kuliner Melayu ini membolehkan analisis dibuat terhadap masa hadapan masakan Melayu dalam mengharungi era pemodenan.

Kata kunci: *ethnoscapes*, *technoscapes*, *ideoscapes*, *mediascapes*, *finanscapes*.

Globalisasi, *nouvelle cuisine*.

# **HIBRIDISASI MASAKAN MELAYU: KAJIAN KES DI KUALA LUMPUR**

## **ABSTRACT**

In this modern globalized world, Malay culinary culture is in constant innovative mode. The influx of external cultural elements are affecting its traditional gastronomic microcosm. The practice of adapting foreign food culture among the Malay chefs, using modern techniques and presentation, not only prove problematic, but also has the potential to destroy the local gastronomic heritage. This research, therefore, explores the implication of globalization through various “scape” and how Malay chefs have to adapt to the global food trend. To understand how the Malay chefs respond to these phenomena, this research will analyse the activities taking place in their kitchen. This research adopts an in-depth interview and observation data collection methods. This approach enables the researcher to signify the transformation at the macro level in term of modernization and globalization into micro practices of everyday culinary activities. Chefs are passionate about their culinary aesthetics, and at the same time they have to be concerned about the business profitability. This will dictate how these chefs decide on their culinary priorities. This study discovers that one prevalent problem with Malay food is the unclear concept and lack of customer appeal, particularly in a full-service restaurant environment. In response to these circumstances, the chefs tried to find ways of addressing these challenges. The research concludes that the idea of using “scape” is a suitable tool to build a reliable Malay culinaryscape that will determine the future of Malay cuisine in the wave of modernization.

Key words: ethnoscares, technoscares, ideoscares, mediascares, finanscares. Globalization, nouvelle cuisine.

## PENGHARGAAN

Bismillah Arrahman Arrahim, bersyukur ke hadrat Allah SWT kerana dengan izin dan limpah kurniaNYA penulis dapat melengkapkan kajian tesis ini. Sekalung penghargaan dan setinggi-tinggi terima kasih kepada Universiti Malaya kerana memberi peluang kepada saya untuk menjalankan kajian ini. Sejambak penghargaan kepada penyelia, iaitu Profesor Dr. Wan Kadir sebagai penyelia peringkat awal, Profesor Dr. Amri Marzali yang telah sudi mengambil tempat Profesor Dr. Wan Kadir yang telah bersara kerana dengan bimbingan dan tunjuk ajar mereka penulis dapat meneruskan kajian tesis ini. Penghargaan ikhlas juga ditujukan kepada Profesor Dato' Yaakop Harun yang terlibat dalam membantu penulis dan begitu juga kepada Encik Hakimi. Sekalung penghargaan juga buat Profesor Madya Dr. Awang Azman dan Dr. Sjafri Sairin yang membantu penulis menghabiskan kajian tesis ini. Kepada rakan-rakan, budi anda tetap terpahat dalam ingatan. Kepada Isteri Zarina binti Sabdin dan anak-anak Muhammad Afiq, Muhammad Hanis, Abdul Hakim, Abdul Rahman dan Ahmad Kamil terima kasih, pengertian dan sokongan yang berterusan menjadi tonggak kejayaan ini. Kepada kakitangan pejabat ijazah tinggi Akademi Pengajian Melayu yang banyak membantu. Tidak lupa kepada kedua ibu bapa dan mertua serta keluarga yang telah mendoakan kejayaan ini. Sekalung penghargaan juga kepada pihak hotel-hotel dan restoran yang sudi memberi kerjasama.

Abd. Razak bin Aziz

Akademi Pengajian Melayu  
Universiti Malaya  
2 Jun 2018  
17 Ramadan 1439

## ISI KANDUNGAN

ABSTRAK .....	ii
ABSTRACT .....	iii
PENGHARGAAN .....	iv
ISI KANDUNGAN .....	v
SENARAI RAJAH .....	x
SENARAI JADUAL .....	xi
SENARAI SINGKATAN .....	xii
SENARAI GLOSARI .....	xiii
SENARAI LAMPIRAN .....	xv
<b>BAB 1: PENGENALAN .....</b>	<b>1</b>
1.1 Pendahuluan .....	1
1.2 Pernyataan Masalah .....	2
1.3 Objektif Kajian .....	6
1.4 Kerangka Konseptual Perubahan Masakan Melayu .....	8
1.5 Sorotan Karya .....	8
1.6 Metodologi Kajian .....	20
1.6.1 Kaedah .....	22
1.6.2 Pengumpulan data .....	24
1.6.3 Deskripsi informan .....	27
1.6.4 Kesahan dan kebolehpercayaan .....	29
1.6.5 Analisis data .....	31
1.7 Skop Kajian .....	31
1.8 Konsep dan kerangka teori kajian: globalisasi, hibridisasi, pemodenan, habitus dan penggunaan lagak .....	32

1.8.1 Globalisasi.....	33
a) <i>Ethnoscap</i> es.....	35
b) <i>Mediascap</i> es.....	35
c) <i>Technoscap</i> es.....	36
d) <i>Finanscap</i> es.....	36
e) <i>Ideoscap</i> es.....	37
1.8.2 Hibridisasi.....	37
1.8.3 Pemodenan dan pasca pemodenan.....	38
1.8.4 Habitus.....	44
1.8.5 Penggunaan lagak.....	48
1.9 Kepentingan kajian.....	52
1.10 Pembahagian bab.....	55
1.11 Kesimpulan.....	57
<b>BAB 2: PEMBENTUKAN AWAL MASAKAN MELAYU.....</b>	<b>59</b>
2.1 Pendahuluan.....	59
2.2 <i>Historioscape</i> .....	60
2.2.1 Perkembangan sajian masakan Melayu.....	72
2.2.2 Perkembangan tatacara penghidangan.....	76
2.3 Kaedah masakan dalam penyediaan masakan tradisi.....	78
2.3.1 Proses memasak.....	78
2.3.2 Kaedah masakan mengikut kategori hidangan.....	82
2.4 Masakan Melayu tradisi dan nilainya dari segi kesihatan.....	83
2.5 Masakan Melayu tradisi dan nilainya dari segi unsur-unsur mistik.....	87
2.6 <i>Ethnoscape</i> dan pembentukan masakan Melayu mengikut pengaruh daerah.....	88
2.6.1 Masakan Melayu daerah tengah.....	89
2.6.2 Masakan Melayu daerah utara.....	91



2.6.3 Masakan Melayu daerah pantai timur .....	92
2.6.4 Masakan Melayu daerah selatan .....	93
2.6.5 Pengaruh masakan asing dalam masakan Melayu .....	94
2.7 Rumusan.....	98
<b>BAB 3: PERKEMBANGAN PENGARUH MASAKAN ASING .....</b>	<b>100</b>
3.1 Pengenalan .....	100
3.1.1 Pemerhatian operasi warung .....	101
3.1.2 Pemerhatian operasi restoran Seri Hidang .....	109
3.1.3 Pemerhatian operasi restoran Kembang Kencana.....	127
3.1.4 Pemerhatian operasi restoran Ibu Pertiwi .....	133
3.1.5 Pemerhatian operasi restoran Anak Buluh.....	138
3.2 Penggunaan bahan asas makanan.....	145
3.3 Rumusan.....	150
<b>BAB 4: PERKEMBANGAN BUDAYA POPULAR DAN PENGARUHNYA TERHADAP MASAKAN MELAYU .....</b>	<b>154</b>
4.1 Pendahuluan .....	154
4.2 Istilah masakan dan penyediaan masakan Melayu.....	160
4.3 Pesta dan pertandingan masakan.....	163
4.4 Peranan <i>Mediascape</i> sebagai penyebar maklumat kulinari .....	167
4.5 Rumusan.....	168
<b>BAB 5: PENGARUH <i>TECHNOSCAPE</i> DAN <i>FINANSCAPE</i> DALAM PENYEDIAAN MASAKAN MELAYU.....</b>	<b>170</b>
5.1 Pendahuluan .....	170
5.2 Masakan Melayu bersifat ringkas .....	171

5.2.1 Teknologi dalam penyediaan masakan Melayu .....	175
5.2.2 Penggunaan bahan asli dan bahan segera dalam penyediaan masakan Melayu	
	178
5.3 Faktor <i>finanscape</i> dalam pembentukan citarasa masakan Melayu: peranan kelas	
menengah .....	183
5.3.1 DEB dan pengaruhnya dalam pembentukan selera kelas menengah Melayu	
	191
5.4 Kesan <i>finanscape</i> dari sudut Agama Islam dan pengaruhnya terhadap perkembangan	
masakan Melayu.....	198
5.4.1 Islamisasi Masakan Bukan Melayu .....	201
5.5 Rumusan.....	205
<b>BAB 6: GLOBAL MELANGE: GAYA ASAL, NOUVELLE CUISINE, DAN</b>	
<b>THAISASI DALAM MASAKAN MELAYU .....</b>	<b>206</b>
6.1 Pendahuluan .....	206
6.1.1 Gaya asal .....	207
6.1.2 Gaya <i>nouvelle cuisine</i> .....	209
6.1.3 Gaya Thaisasi .....	213
6.2 Inovasi yang menyumbang gaya baru masakan Melayu baru .....	215
6.3 Habitus dan pelanggan restoran Kembang Kencana dan Ibu Pertiwi .....	216
6.4 Masakan baharu sebagai simbol masyarakat Melayu baharu .....	220
6.5 Gaya masakan baharu dan keperluannya .....	224
6.5.1 Isu-isu pembaharuan dalam masakan Melayu .....	228
6.6 Penggayaan masakan .....	230
6.6.1 Penyesuaian masakan.....	233
6.7 Rumusan.....	235

<b>BAB 7: KESAN HIBRIDISASI: PERBINCANGAN .....</b>	<b>237</b>
7.1 Pendahuluan .....	237
7.1.1 Hibridisasi dan masakan warung .....	238
7.1.2 Hibridisasi dalam masakan restoran Seri Hidang .....	242
7.1.3 Hibridisasi dalam masakan restoran Kembang Kencana.....	250
7.1.4 Hibridisasi dalam masakan restoran Ibu Pertiwi .....	251
7.1.5 Hibridisasi dalam masakan restoran Anak Buluh .....	253
7.2 Kesan hibridisasi terhadap bahan mentah yang digunakan.....	253
7.3 Kesan hibridisasi dari segi pembentukan menu dalam kalangan restoran yang terlibat	
265	
7.4 Nouvelle cuisine dan Thaisasi sebagai satu permulaan pembentukan identiti baharu	
di dalam gastronomi Melayu.....	266
7.5 Nouvelle Cuisine dan Thaisasi Berfungsi Sebagai Logik Baharu Dalam Gastronomi	
Melayu.....	271
7.6 Rumusan.....	275
<b>BAB 8: KESIMPULAN .....</b>	<b>280</b>
8.1 Pendahuluan .....	280
8.1 Implikasi konseptual .....	290
8.2 Implikasi Praktikal .....	292
8.3 Sumbangan kepada kefahaman identiti sosial.....	294
8.4 Halatuju kajian masa hadapan.....	295
RUJUKAN .....	297
SENARAI PENERBITAN.....	308
LAMPIRAN .....	309

## SENARAI RAJAH

Rajah 1.1: Konsep pemindahan citarasa menitis turun “ <i>trickle down</i> ” Veblen .....	50
Rajah 1.2: Konsep pemindahan citarasa menitis pusingan “ <i>trickle-round</i> ” Bourdieu....	52
Rajah 2.1: Perkembangan Pengaruh-pengaruh dalam masakan Melayu .....	61

University of Malaya

## SENARAI JADUAL

Jadual 2.1: Jenis masakan silam.....	79
Jadual 2.2: Teknik memasak.....	81
Jadual 2.3: Kategori hidangan utama.....	82
Jadual 2.4: Pengaruh masakan asing mengikut daerah.....	89
Jadual 2.5: Contoh masakan Melayu asli dan masakan Melayu yang menerima pengaruh luar.....	98
Jadual 3.1: Senarai pembuka selera restoran Seri Hidang.....	115
Jadual 3.2: Senarai hidangan salad restoran Seri Hidang.....	116
Jadual 3.3: Senarai hidangan sup di restoran Seri Hidang.....	116
Jadual 3.4: Senarai hidangan utama di restoran Seri Hidang.....	118
Jadual 3.5: Senarai hidangan asing di restoran Seri Hidang.....	120
Jadual 3.6: Hidangan masakan asing yang berasal dari Asia restoran Seri Hidang.....	123
Jadual 3.7: Hidangan pencuci mulut.....	125
Jadual 3.8: Kategori masakan mengikut restoran.....	152
Jadual 4.1: Nilai perkhidmatan masakan sendiri tahun 2006-2011.....	156
Jadual 4.2: Istilah utama dalam masakan Melayu.....	161
Jadual 4.3: Istilah masakan Barat yang digunakan di dalam masakan Melayu.....	162
Jadual 5.1: Professional Berdaftar: Bumiputera dan Etnik Lain (Tahun 2000).....	186
Jadual 5.2: Professional Berdaftar: Bumiputera dan Etnik lain (Tahun 2005).....	186
Jadual 5.3: Peningkatan Jumlah Professional Berdaftar Dari Tahun 2000 Hingga 2005. .....	187
Jadual 5.4: Sumber citarasa utama dalam masakan Melayu.....	196
Jadual 5.5: Penggunaan ulaman dan sayuran.....	197

## SENARAI SINGKATAN

- DEB : Dasar Ekonomi Baru
- MCS : Malayan Civil Service
- MIGF : Malaysian International Gourmet Festival
- JAKIM : Jabatan Kemajuan Islam Malaysia

University of Malaya

## SENARAI GLOSARI

- Brunnoise : Potongan sayuran pada ukuran empat segi sama 3mm.
- Batonnete : Potongan sayuran pada ukuran lebarnya empat segi sama 6 mm dan panjangnya 6 cm.
- Brioche : Roti klasik Peranchis. Disediakan dalam beberapa gaya.
- Entremetier : Bahagian yang bertanggungjawab tentang penyediaan sayur-sayuran.
- Fine dining : Pelbagai imej istimewa yang dimiliki oleh restoran jenis ini, bermula dari alas meja yang digunakan sehinggalah kepada cara pakaian pramusajinya. Sebagai mana namanya "*fine dining*" ia mencerminkan masakan, layanan serta atmosfera yang terbaik.
- Foie-Gras : Hati angsa yang bersaiz besar terhasil dari proses penternakan angsa yang dipaksa untuk makan berlebihan.
- Garde-manger : Bahagian yang bertanggungjawab tentang penyediaan salad dan makanan sejuk.
- Hibrid : Satu pencampuran fenomena yang sebelumnya adalah berbeza dari bentuk asal.
- Habitus : Struktur mental atau kognitif yang dengannya orang berhubungan dengan dunia sosial.
- Julienne : Potongan sayuran pada ukuran lebarnya empat segi sama 3mm dan panjangnya 20-25 mm.
- Kreol : Merujuk kepada campuran elemen dan tradisi selalunya campuran di antara produk masakan tropika dan Eropah.
- Kaviar : Telur ikan sturgeon yang diasinkan. Ikan sturgeon kebanyakan hidup di laut Kaspian.
- Mire poix : Kombinasi bawang, lobak merah dan batang saderi pada kadar 3:1:1. Ia sebagai bahan asas penyediaan stok, sup dan sos
- Mise-en-place : Pra penyediaan bahan-bahan yang disiapkan sebelum operasi perniagaan bermula.
- Mousse : Hidangan pemanis mulut dihasilkan dari krim putar, perasa, dan gula.
- Nouvelle cuisine : satu pergerakan masakan yang mementingkan masakan lebih ringan, lazat serta mengutamakan dekorasi.
- Steam boat : (stimbot) Gaya masakan berbentuk komunal yang merangkumkan bahan seperti daging, makanan laut dan sayur sayuran. Semua bahan

akan dicelup ke dalam sebuah periuk berisi stok panas yang terletak di tengah meja makan.

- Saute : Menumis dengan cepat pada suhu yang tinggi
- Truffle : Trufel. Sejenis cendawan negara sejuk yang hidup di bawah permukaan tanah. Sukar ditemui dan mahal harganya.
- Wagyu : Daripada lembu daging Jepun digelar Wagyu ('Wa' bermakna Jepun dan 'Gyu' bermakna lembu) yang ditenak di bawah keadaan dimanjakan dengan diberi bahan makanan gred terbaik yang dikawal, urutan khas setiap hari dan diiringi muzik.

University of Malaya



## SENARAI LAMPIRAN

Lampiran A: Contoh hidangan siput kekapis.....	309
Lampiran B: Contoh hidangan ikan keli panggang .....	310
Lampiran C: Contoh meja makan restoran Kembang Kencana.....	311
Lampiran D: Susun atur peralatan hidangan restoran Kembang kencana .....	311
Lampiran E: Susunan hidangan masakan utama restoran Anak Buluh .....	312
Lampiran F: Ruang pelbagai warung dalam restoran Anak Buluh.....	312
Lampiran G: Bahagian hidangan pembuka selera restoran Anak Buluh .....	313
Lampiran H: Hidangan bubur di restoran Anak Buluh.....	313
Lampiran I: Hidangan aneka mi.....	314
Lampiran J: Hidangan aneka daging.....	315
Lampiran K: Hidangan aneka sup.....	316
Lampiran L: Hidangan aneka sayur-sayuran .....	317
Lampiran M: Hidangan aneka kuih-muih .....	318
Lampiran N: Hidangan aneka ikan .....	319

## **BAB 1: PENGENALAN**

### **1.1 Pendahuluan**

Setiap bangsa malahan setiap negara mempunyai masakan yang tersendiri. Pemilihan masakan serta pola pemakanan yang terhasil daripada amalan atau budaya sesuatu kumpulan masyarakat menjadi ciri-ciri istimewa masyarakat atau negara tersebut (Chuang, 2010). Bentuk penyediaan dan pengayaan serta bahan yang digunakan dipengaruhi oleh keadaan semasa. Keadaan ini memberikan ruang terhadap bidang masakan untuk terus berkembang mengikut kehendak selera para penggemarnya. Salah satu isu yang timbul hasil daripada keadaan ini adalah ia membuka ruang kepada inovasi untuk berlaku. Perubahan selera yang berlaku dalam kalangan penggemarnya amat berkait rapat dengan suasana persekitaran. Oleh yang demikian, proses inovasi masakan akan berlaku secara berterusan. Proses perubahan ini dapat dilihat dalam corak masakan yang disajikan, tabiat pemakanan dan pola nutrisi mereka. Perubahan dapat dikesan secara jelas pada hidangan di restoran. Hal sedemikian menghasilkan suatu bentuk masakan hibrid, yakni satu fenomena percampuran yang berbeza daripada masakan asal. Masakan hibrid adalah petanda perubahan secara mendalam yang terhasil daripada proses mobiliti, penghijrahan dan kepelbagaian budaya. Masakan Melayu turut mengalami keadaan yang sama. Sungguhpun demikian, adakah perubahan atau inovasi yang berlaku mampu membantu meningkatkan daya tahan, daya saing serta kesinambungan masakan Melayu dalam menghadapi tekanan pengaruh globalisasi masa kini?

Sejak awal kemerdekaan Malaysia, masyarakat Melayu telah mengalami perubahan dari segi pendapatan serta pemikiran. Keadaan ini adalah hasil daripada kemajuan ekonomi negara, peningkatan tahap pendidikan serta keadaan politik semasa. Perubahan ini turut mewarnai landskap dunia pemakanan mereka. Masakan tradisi Melayu dan resepihnya diwarisi sejak turun temurun dan ia diwarisi melalui tradisi lisan, adat resam

dan perilaku dari satu generasi ke generasi yang lain. Proses perwarisan secara lisan serta perilaku sebegini mendedahkan kepada pengaruh luar. Penambahbaikan akan berlaku disebabkan oleh perubahan bahan mentah, rempah ratus, cara memasak, kecenderungan masyarakat dan tahap sosial masyarakat tersebut.

Sebarang perubahan dalam cara pemakanan dan amalan penyediaan masakan mencerminkan adaptasi mereka terhadap suasana sekeliling serta kehendak semasa. Kehendak semasa pula berkait rapat dengan pengaruh persekitaran dan kreativiti golongan bijak pandai tempatan. Pengaruh persekitaran yang dimaksudkan adalah pemodenan dan pembedaan. Hal ini menyebabkan masyarakat Melayu kini mempunyai nilai serta pandangan yang berbeza terhadap masakan mereka. Pada masa yang sama, proses tersebut telah melahirkan golongan bijak pandai Melayu yang sangat sensitif terhadap masakan Melayu. Jika dilihat dari perspektif ini, suasana semasa masakan Melayu dan cara pemakanan mereka mencerminkan satu manifestasi interaksi prinsip penyesuaian diri yang menghasilkan masakan berbentuk kontemporari yang bercirikan masakan hibrid. Kini, ramai pihak yang bersetuju bahawa masakan Melayu sedang mengalami perubahan. Sungguhpun begitu, corak perubahan yang berlaku masih belum difahami dengan mendalam.

Hasil perubahan ini boleh dilihat secara fizikal bermula dari masakan yang disajikan di kampung-kampung, di gerai atau warung, di restoran biasa dan restoran mewah. Perbezaan antara bentuk masakan yang disajikan di premis-premis ini mencerminkan kepelbagaian pengaruh yang telah meresap ke dalam dunia pemakanan Melayu ketika ini.

## **1.2 Pernyataan Masalah**

Terdapat beberapa perkara yang menjadi asas permasalahan dalam kajian ini yang memerlukan penelitian;

Masakan juga berperanan sepertimana bahasa yang berfungsi sebagai satu kaedah untuk menghuraikan sesuatu budaya. Berdasarkan kenyataan tersebut, maka masakan merupakan satu mekanisma yang berupaya menghurai identiti budaya yang diwakilinya. Ia memenuhi keperluan biologikal dan juga berfungsi sebagai artifak budaya yang mempunyai berbagai makna. Sebagai contoh, hidangan pulut kuning dalam kalangan masyarakat Melayu digunakan untuk menzahirkan rasa kesyukuran dan rasa gembira selepas berjaya mendapatkan sesuatu yang dihajati. Masakan yang menjadi kebiasaan boleh menzahirkan keadaan seseorang sama ada dari segi agama, etnik mahupun kelas sosial. Bentuk dan makna masakan yang berbeza antara budaya memainkan peranan utama dalam menghurai identiti kelompok tersebut dengan jelas. Budaya sesuatu masyarakat terbentuk atau dibentuk oleh masakan dan dari bahan yang dianggap sebagai makanan ruji mereka. Sistem nilai yang dimiliki oleh masyarakat tersebut berupaya mencorakkan halatuju penggunaan makanan mereka. Masakan kebangsaan sesuatu negara mencerminkan satu nilai yang komprehensif tentang masyarakat, budaya dan artistik (Seongseop, Ja, & Aejuo, 2016). Hal ini seterusnya mempengaruhi tabiat penggunaan makanan dalam kalangan ahli-ahlinya. Pada masa yang sama, masakan harian juga mempengaruhi bagaimana budaya luar mendefinisikan budaya sesuatu masyarakat. Sebagai contoh, ungkapan masakan Jepun merujuk kepada hidangan seperti sushi, tempura dan dorayaki. Masakan Kelantan membayangkan hidangan seperti nasi kerabu, nasi dagang, dan budu. Manakala masakan Minang membayangkan hidangan yang berasaskan santan dan cili padi seperti hidangan masak lemak dan rendang. Kaedah masakan harian yang berbeza antara budaya menjadikannya sebagai jendela kepada norma-norma budaya, tradisi, ciri-ciri bekalan dan pengaruh musim. Pemilihan dan penggunaan masakan dipengaruhi oleh cara hidup yang menjadi pegangan setiap ahli kumpulan tersebut. Cara hidup ini sebahagiannya meliputi sistem sosial, nilai, kepercayaan, adat resam, mitos dan adat resam.

Permasalahan ini dapat dilihat secara jelas dan harus diberi perhatian terhadap; i) perubahan yang berlaku dalam penyediaan masakan Melayu di Kuala Lumpur, ii) kecenderungan sesetengah cef-cef Melayu meniru trend masakan asing. Adakah perubahan yang berlaku memberi impak yang positif kepada perkembangan masakan Melayu? Penggiat masakan Melayu kini lebih gemar menyesuaikan gaya masakan asing terutama masakan Thai dan masakan Barat ke dalam masakan Melayu. Hal ini melahirkan dua cabang pemikiran. Pertama, ia dilihat sebagai satu proses penambahbaikan dan satu inovasi. Kedua, ada pihak yang melihat keadaan ini tidak banyak membantu menaikkan tahap masakan Melayu di persada tempatan dan dunia. Keadaan lebih jelas digambarkan oleh Kosaku (2010) seorang ahli sosiologi Jepun;

*“that Malay cuisine is basically home-cooking and that Malays have not come up with any particular ways of presenting it to consumers as “ethnic cuisine” in a commercial setting. Malay food is considered best when served in Malay homes”.*

Perkembangan ini telah menghasilkan satu jurang dari segi bentuk dan makna antara masakan Melayu asli dan masakan Melayu kontemporari.

Pada masa yang sama, maklumat tentang perkembangan terkini mengenai masakan Melayu begitu terhad. Hal ini menurut pengkaji, iaitu kekurangan bahan penulisan tentang perkembangan masakan Melayu disebabkan oleh kebanyakan orang Melayu menganggap penulisan bidang masakan adalah satu aspek yang tidak mempunyai nilai sastra, estetika dan komersil yang tinggi. Sikap ini menyebabkan sebahagian daripada masyarakat tidak berminat untuk membuat kajian tentang masakan dan hidangan masakan orang Melayu. Malah, didapati kajian bercorak akademik yang lengkap tentang masakan dan hidangan Melayu masih kurang dibincangkan oleh sarjana terdahulu.

Sangat sedikit perhatian diberikan kepada perubahan dalam masakan dan corak masakan masyarakat Melayu dalam menghadapi pengaruh masakan semasa dan

keseragaman global. Kajian Menderson (1981) hanya menyentuh tentang masakan pantang larang orang Melayu selepas bersalin, manakala kajian Devasahayam (2001) pula menyingkap penggunaan masakan siap saji dalam kalangan kelas menengah Melayu di Lembah Klang. Kajian Nordin Selat (1976) tentang kelas menengah pentadbir Melayu hanya sedikit menyentuh tentang masakan. Situasi ini mencetuskan satu kekosongan dalam sebarang perbincangan tentang masakan Melayu.

Proses penglobalan budaya dan pengkomoditan budaya dilihat menjadi penyebab budaya kacukan (hibrid) yang mengambil nilai Barat sebagai tunjang utama budaya berkenaan (Lukman dan Azmi, 2003). Budaya kacukan berkenaan didapati muncul akibat dominasi nilai Barat terhadap budaya tempatan (Hizral Tazzif Hisham, 2015). Kesan proses ini turut membabitkan masakan yang juga sebahagian dari unsur budaya. Hasil dari pengaruh ini menyebabkan kebanyakan masakan Melayu dilihat semakin bersifat kreolis<sup>1</sup> dan memiliki ciri-ciri produk masakan hibrid. Merujuk kepada keadaan ini, adakah masakan Melayu masih boleh atau perlu mengekal ciri-ciri asal masakan Melayu? Sekiranya masakan atau makanan dilihat sebagai lambang sesuatu masyarakat, iaitu “kita adalah apa yang kita makan”,<sup>2</sup> maka adakah masakan Melayu yang terhasil dari proses kreolis itu berupaya mengekalkan perwatakan Melayunya? Atau adakah amalan penyediaan masakan Melayu kini menggambarkan perwatakan orang Melayu yang telah berubah? Kesemua permasalahan ini digarap dengan mengambil kira pengaruh agama, pembangunan, pemodenan, globalisasi, urbanisasi, migrasi, sejarah, dan persekitaran

---

<sup>1</sup> Masakan kreol merujuk kepada campuran elemen dan tradisi selalunya campuran di antara produk masakan tropika dan Eropah. Kreolisasi melibatkan kreativiti pengguna. Istilah kreol (creole) dan kerolisasi (creolization) sering digunakan dan konteks yang berbeza. Ada pengkaji menyatakan ia berasal dari perkataan Latin *creare* (Create) yang membawa maksud “to create anew” atau dalam bahasa yang mudah mencipta semula. Seterusnya konsep ini berkembang dan tidak hanya merujuk kepada campuran budaya tetapi juga kepada adaptasi, dinamika budaya yang terhasil dari pendedahan budaya.

<sup>2</sup> Walaupun ungkapan ini lazimnya digunakan untuk merujuk kepada hubungan masakan dan kesihatan, namun kini ungkapan ini juga digunakan untuk merujuk kepada lambang sesuatu masyarakat yang terhasil dari masakan masyarakat tersebut sama ada dimensi biologikal atau simbolik. Sila rujuk Beardsworth, A., & T. Keil. (1997). *Sociology on the Menu: an Invitation to the Study of Food and Society*. New York: Routledge, 54.

yang sentiasa berubah-ubah. Fokus kajian akan berlegar dalam usaha menzahirkan bagaimana inovasi penggiat masakan Melayu menggunakan masakan, bahan dan gaya hidangan bertujuan untuk mengekal serta menghurai identiti masakan Melayu dalam ruang lingkup komuniti Melayu dan juga hubungannya dengan masakan etnik lain.

Masakan Melayu merupakan harta warisan yang telah diwarisi dari generasi terdahulu dan seterusnya ia perlu diwariskan kepada generasi akan datang. Apabila harta warisan itu tidak lagi memiliki ciri-ciri asalnya atau tidak lagi mendapat tempat dalam kalangan masyarakat, maka masyarakat Melayu akan kehilangan salah satu identiti budayanya. Masakan Melayu tidak berfungsi dengan berkesan dalam menyatakan identiti budaya etnik Melayu. Berdasarkan kenyataan tersebut, maka masakan Melayu perlu dinilai semula, seterusnya dipertahankan secara komprehensif dalam kalangan masyarakat Melayu. Sejauh manakah kebenaran kenyataan ini dan apakah peranan pemain utama dan pihak berkepentingan dalam menghadapi hal tersebut?

### **1.3 Objektif Kajian**

Berlandaskan kepada persoalan yang telah dihuraikan dan kepentingan untuk memahami perubahan yang berlaku, serta mengenal pasti perkembangan inovasi semasa masakan Melayu, kajian ini menetapkan empat objektif untuk mencapai matlamat tersebut:

- (a) Menjelaskan perkembangan masakan Melayu moden dan tradisional.
- (b) Mengenal pasti faktor-faktor yang mempengaruhi pembentukan hibridisasi dalam masakan Melayu di Kuala Lumpur ketika ini.
- (c) Menghurai tahap hibridisasi masakan Melayu di Kuala Lumpur antara restoran mewah, restoran keluarga dan warung.

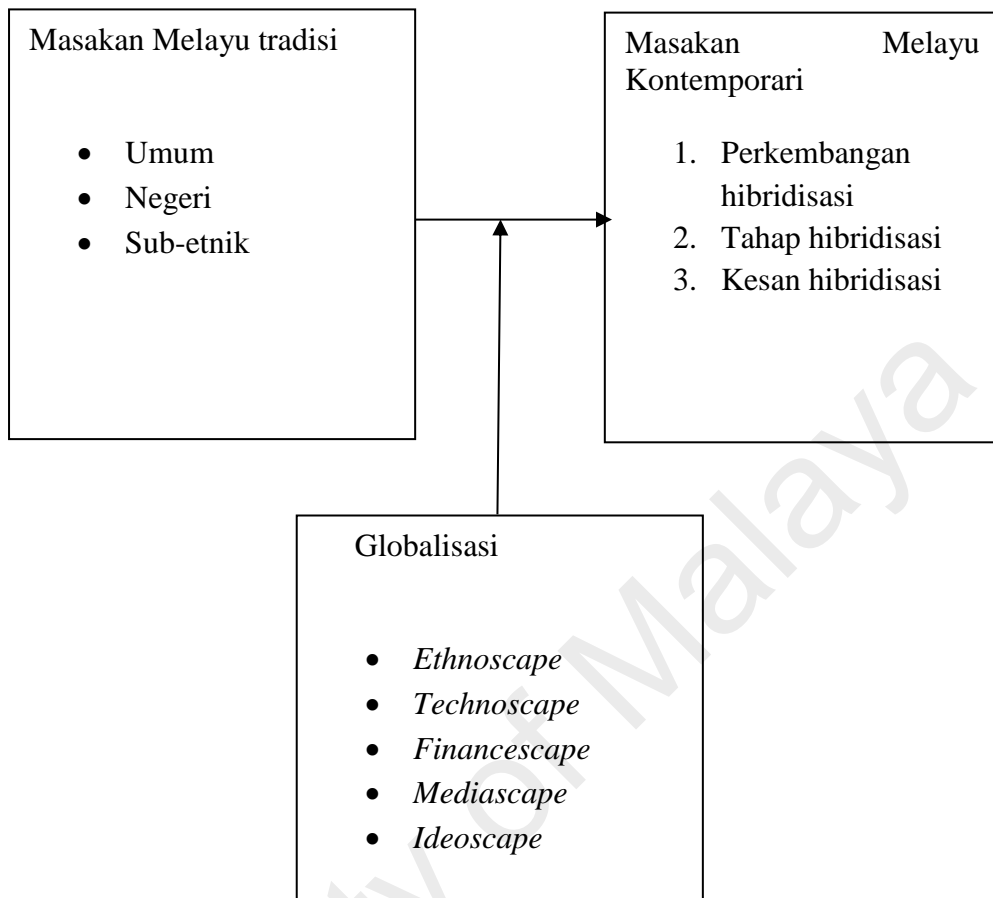
- (d) Menganalisis kesan hibridisasi terutama terhadap identiti masakan Melayu di Kuala Lumpur.

Oleh yang demikian, bagaimanakah keadaan tersebut memberi kesan kepada perkembangan masakan Melayu dan kepentingannya kepada masyarakat Melayu. Berdasarkan kepada huraian yang dikemukakan, pengkaji berpandangan bahawa penelitian perlu dijalankan terhadap isu ini. Dalam mencapai objektif-objektif tersebut, beberapa persoalan-persoalan berikut perlu dijawab:

- (a) Apakah akan berlaku apabila masakan Melayu yang berbentuk tradisi menghadapi proses pemodenan ini.
- (b) Sejauh manakah masakan Melayu kini mencerminkan budaya masyarakat Melayu?
- (c) Bagaimanakah kepelbagaian aspek kehidupan yang merangkumi sistem sosial, nilai, adat resam, dan mitos dizahirkan melalui masakan?
- (d) Kenapakah masakan Melayu kurang mendapat perhatian berbanding masakan etnik lain?



#### 1.4 Kerangka Konseptual Perubahan Masakan Melayu



#### 1.5 Sorotan Karya

Perubahan yang berlaku dari masakan tradisi sehingga menghasilkan masakan kontemporari dianggap sesuatu yang disesuaikan dengan keadaan semasa. Keadaan ini berlaku seiringan dengan kemodenan dan kemajuan yang dialami oleh masyarakat Melayu. Perubahan berlaku seiringan dengan kemodenan (*modernity*) dan pemodenan (*modernization*), seterusnya dikaitkan pula dengan kesan globalisasi. Sebelum membincangkan hubung kait perubahan dan kemodenan serta pemodenan, seterusnya globalisasi, adalah dirasakan sangat perlu untuk menghurai terlebih dahulu makna istilah-istilah tersebut.

Pemodenan sering dikaitkan dengan peningkatan tahap kehidupan yang bersesuaian dengan kehendak semasa. Sebaliknya, istilah ini pada asasnya merujuk kepada satu

proses yang merangkumi kepelbagaian unsur perubahan sosio ekonomi yang dipacu oleh penemuan saintifik, teknologi serta inovasi terkini. Kesemua ini dipacu oleh pasaran dunia kapitalis sebagaimana yang dinyatakan oleh Abercrombie (1984), iaitu masyarakat moden umumnya mempunyai ekonomi industri kapitalis, organisasi politik demokratik dan organisasi sosial yang berasaskan pengasingan kelas sosial. Ia juga boleh difahami sebagai suatu keadaan, iaitu pemodenan bermaksud pengindustrian, dunia pasaran kapitalis, pemandaran dan kewujudan infrastruktur yang berkesan. Teori pemodenan menganggap struktur moden dari segi ekonomi-politikal ini membuka laluan untuk meningkatkan perbezaan budaya serta pengkhususan struktur sosial dan ekonomi. Pada masa yang sama ia turut memberi peranan kepada perubahan budaya.

Kemodenan berbeza dengan pemodenan. Dengan kata lain, kemodenan merujuk kepada pengalaman yang dirasai terhasil dari atribut yang dipunyai oleh sesebuah masyarakat moden berlandaskan ekonomi, politik, sosial dan asas budaya yang seiringan dengan pemodenan (Devasahayam, 2001). Ini berdasarkan anggapan teori ini yang turut menyatakan bahawa pemodenan menyebabkan asas identiti secara kolektif, nilai yang dikongsi dan kesedaran moral mula pudar. Kesan paling nyata dari proses pemodenan ini adalah terjadinya perubahan dalam struktur sosial dan nilai-nilai tradisionalnya. Dari satu sudut lain pula kebanyakan pemikir Barat yang berorientasikan Weber atau Marxist menganggap institusi agama akan hilang yang disebabkan oleh proses kemodenan dalam bidang ekonomi (Hefner, 1997).

Featherstone (1988) menganggap kemodenan berlawanan dengan kaedah tradisi, (p. 197). Merujuk hal demikian Beauderlaire (1981) menyuarakan pendapat yang serupa, iaitu konsep kemodenan membawa bersamanya satu anggapan bahawa masyarakat moden mempunyai beberapa sifat, iaitu fragmentasi, keterasingan, tidak kekal dan perubahan yang kelam kabut (*chaotic*). Kesemua faktor-faktor ini terdapat dalam kehidupan bandar.

Keadaan ini seterusnya menguatkan pendapat bahawa ia membuang cara lama, adat dan tradisi yang kemudiannya digantikan dengan gaya kehidupan yang baharu. Penggunaan bahan segera merupakan salah satu gaya hidup baharu tetapi ia dianggap mendatangkan kesan yang kurang baik kepada nilai serta sistem tradisional. Penggunaannya yang didorong oleh kemodenan mempunyai potensi yang boleh menghilangkan perbezaan antara budaya disebabkan oleh sifat-sifatnya yang seragam. Penyesuaian gaya masakan asing ke dalam masakan tradisi boleh menghasilkan kesan yang sama.

Dalam konteks masakan Melayu, kajian ini mengkaji bagaimana pemodenan juga boleh mengubah struktur sosial dan nilai tradisi. Ia merujuk kepada gaya masakan asing disesuaikan ke dalam masakan tempatan dan dimanipulasikan sebagai simbol moden yang asing dari norma-norma masakan tempatan. Keadaan ini mencetuskan persoalan apakah akan berlaku apabila masakan Melayu yang berbentuk tradisi menghadapi proses pemodenan ini. Salah satu cara memahaminya adalah dengan melihat keadaan masakan yang semakin bersifat seragam. Keadaan ini boleh dihuraikan dengan melihat satu situasi, iaitu ketika Malaysia bergerak ke arah menjadi sebuah negara maju dan moden masakan tradisi mulai kehilangan perwatakan tradisinya. Ia digantikan dengan perwatakan yang lebih moden yang menjurus kepada nilai masakan Barat. Merujuk hal tersebut, maka kajian ini memberi perhatian yang khusus terhadap kajian yang dihasilkan oleh Chuang (2010) yang mengkaji kesan pemodenan terhadap masakan Taiwan sebagai panduan.

Menyelami hal yang serupa, perubahan ketara tahap ekonomi serta pendidikan masyarakat Melayu pasca DEB memberi impak kepada corak masakan Melayu. DEB merupakan satu contoh proses pemodenan (modernization). Satu proses yang dicipta khas untuk melonjakkan masyarakat Melayu supaya setanding dengan masyarakat etnik lain. Merujuk kepada matlamat kajian ini, teori pemodenan ini sangat penting kerana situasi masakan Melayu ketika ini adalah terhasil daripada suasana masyarakat Melayu yang

sedang melalui satu fasa proses pemodenan. Teori ini berupaya menghurai serta menjelaskan proses tranformasi sesuatu masyarakat tradisional menjadi satu masyarakat moden. Fokus utamanya adalah tentang cara sesuatu masyarakat lampau atau kini menjadi moden melalui proses perkembangan ekonomi serta perubahan sosial, politik dan struktur budayanya (Embong, 2002; Cooke 1988, p. 475; Abercrombie et.al 1984, p. 270; Giddens 1990, p. 55-63). Pada masa yang sama, inti pati teori ini turut menjelaskan bahawa kemajuan teknologi serta industri tidak hanya menghasilkan peningkatan tahap ekonomi dalam masyarakat. Sebaliknya, ia turut menyebabkan berlakunya perubahan struktur sosial dan budaya. Menurut Kornblum (2008), struktur merupakan pola perilaku yang berulang seterusnya menghasilkan hubungan antara individu dan ahli kelompok masyarakatnya. Tidak dapat dinafikan bahawa pemodenan menyediakan satu keadaan keterbukaan informasi dan kemajuan teknologi. Keadaan ini menyediakan ruang untuk pembaharuan sesebuah masyarakat. Hal ini merupakan satu inovasi dan sesuatu yang baru dalam masyarakat berkenaan.

Makanan menurut Kamus Besar Bahasa Melayu (2002) merujuk kepada rezeki, nafkah, habuan perut, juadah, panganan, sajian, hidangan dan santapan. Makanan juga dirujuk sebagai apa saja yang boleh dimakan seperti nasi, roti, kuih-muih, dan lain-lain (Kamus Dewan, 2002). Manakala menurut Kamus Inggeris Melayu Dewan (2002) masakan (*cuisine*) merujuk kepada kaedah memasak (*style of cooking*). Berdasarkan maklumat tersebut maka istilah masakan lebih tepat untuk digunakan bagi menghurai keadaan masakan Melayu. Terdapat sedikit perbezaan antara istilah masakan dengan istilah kulinari (*culinary*). Kulinari merujuk kepada kemahiran masak-memasak (Kamus Dewan, 2002). Pemakanan pula merujuk kepada jenis-jenis makanan yang menjadi makanan kelaziman seseorang (Kamus Dewan, 2002). Kesemua hal yang disebutkan dirangkum di bawah payung gastronomi. Khalila Iliia Ismail dan Mohd Faizal Musa (2016) memetik tulisan Toussiant-Samat (2009, p.4) yang menyatakan gastronomi

sebagai satu seni dan sains pemakanan yang diperhalusi. Menurut Toussaint-Samat dalam lapangan gastronomi, elemen falsafah dan seni turut diteliti atau dititikberatkan merangkumi sains kemanusiaan seperti etnologi, sosiologi, perubatan dan sejarah. Beliau menambah gastronomi juga membabitkan analisi persekitaran iaitu geografi, botani, dan agronomi. Toussaint-Samat juga mengaitkan gastronomi dengan elemen ekonomi dan pemasaran (Khalila Ilia Ismail et al, 2016). Fenomena perubahan yang berlaku kepada masakan yang disajikan di restoran masakan Melayu di Kuala Lumpur merupakan fokus kajian ini. Perubahan merupakan satu fenomena yang tidak dapat dielakkan seperti kata Pelto (2000) sejak dua abad yang lalu kebanyakan penduduk dunia telah merasai perubahan dalam pemakanan mereka. Perubahan boleh berlaku antaranya disebabkan oleh berlakunya perubahan terhadap bahan-bahan yang digunakan, perubahan tahap pendidikan, dan perubahan pendapatan. Di samping itu, terdapat juga pelbagai faktor lain yang boleh menjadi asas kepada perubahan tersebut.

Salah satu faktor penyebab utama perubahan dalam kalangan masyarakat adalah globalisasi. Ia merupakan pencetus perubahan yang paling berkesan. Globalisasi telah mencipta integrasi ekonomi, politik, budaya dan sosial. Setiap peristiwa yang terjadi di mana-mana bahagian di dunia ini dapat diketahui dengan cepat. Globalisasi didokong oleh kecekapan penyampaian maklumat terkini melalui media massa elektronik. Appadurai (1990) menyenaraikan lima faktor yang menyumbang kepada perubahan dan interaksi global yang dikenali sebagai '*scapes*'. Klasifikasi '*scapes*' dibahagikan kepada lima, iaitu '*ethnoscape, technoscape, mediascape, finanscape* dan '*idoscape*'. *Ethnoscape* merujuk kepada fenomena migrasi penduduk yang merentas budaya dan sempadan. Migrasi tidak semestinya berlaku secara fizikal kerana ia boleh berlaku melalui media yang dibekalkan oleh teknologi. Dalam perkataan lain, *ethnoscape* merujuk kepada pergerakan manusia sama ada sebagai pelancong, imigran, pelarian ataupun sebagai ahli perniagaan yang melintasi setiap negara di dunia ini. Unsur kedua adalah *technoscape*

yang merujuk kepada penyebaran teknologi terkini ke seluruh pelusuk dunia. *Mediascape*, iaitu penyebaran maklumat terkini melalui media massa seperti internet, televisyen, radio, surat khabar serta buku-buku. *Finanscape* pula merujuk kepada pergerakan aliran kewangan antara negara. Keadaan ini boleh dirujuk kepada pasaran wang, perniagaan saham, dan pasaran komoditi yang berlaku pada setiap saat. *Ideoscape* pula boleh dirujuk sebagai penyebaran gagasan dan ideologi yang mempengaruhi masyarakat dunia. Berdasarkan kepada keadaan yang dibincangkan, maka dapat disimpulkan bahawa globalisasi sebenarnya mencakupi pelbagai segi sama ada dari segi sosio-budaya mahupun ekonomi. Kesan kepada unsur sosio-budaya dan ekonomi juga berlaku seiringan.

Kesemua ‘*scape*’ ini saling berkaitan antara satu sama lain, sebagai contoh teknologi dan migrasi. Dengan kata lain, teknologi atau ‘*technoscape*’ menyediakan kehidupan yang mudah dan luas. Melalui teknologi yang berasaskan internet, ia berupaya membekalkan kemudahan media sosial kepada masyarakat. Sebarang perkembangan terkini mengenai masakan Melayu dapat diperolehi dengan kadar segera. Pada masa yang sama, teknologi menghasilkan peralatan moden yang memudahkan aktiviti penyediaan masakan. Suasana ini membolehkan seseorang memahami budaya serta cara hidup negara lain dengan pantas. Sebagai contoh, pengaruh media (*mediascape*) telah meningkatkan minat masyarakat Melayu terhadap masakan Korea. Hidangan masakan Korea seperti *bibimbap* dan *kimchi* sudah tidak asing lagi bagi masyarakat Melayu bandaran. Perkembangan pesat yang berlaku dalam sistem komunikasi dan pengangkutan telah memudahkan penyebaran bahan masakan ke seluruh pelusuk dunia. Penyebaran maklumat tentang masakan dan bahan yang diperlukan sudah menembusi setiap faktor kehidupan yang sebelum ini menjadi penghalang. Keadaan ini menghasilkan satu suasana yang membolehkan pelanggan mendapatkan bahan-bahan yang dahulunya sangat sukar

untuk diperolehi. Kini tidak ada bahan yang tidak dapat diperolehi untuk menghasilkan sesuatu hidangan masakan.

Keupayaan dari segi kewangan (*finanscape*) membolehkan bahan-bahan tersebut dihantar dari mana-mana lokasi yang diinginkan. Idea masakan serta perkembangan masakan terkini boleh diperolehi dengan mudah oleh cef-cef atau tukang masak tempatan. Informasi terkini mengenai masakan boleh dapati dari mana-mana cef yang terkenal sama ada di peringkat nasional mahupun di peringkat antarabangsa. Fenomena ini menghasilkan satu suasana yang pelbagai dalam dunia kulineri Malaysia. Hidangan yang dihasilkan tidak lagi hanya berasaskan bahan tempatan semata-mata sebaliknya, ia merangkumi pelbagai bahan dari seluruh dunia.

Penghijrahan penduduk asing (*ethnoscape*) ke Malaysia turut mencetus perubahan kepada masakan Melayu. Masakan Barat seperti burger yang dihidang bersama sos lada hitam dan kentang goreng boleh didapati sama ada di hotel-hotel atau restoran malahan di gerai-gerai tepi jalan mahupun di pasar malam. Hal ini mencerminkan suatu proses akulturasi sedang berlaku seterusnya telah menyumbangkan kepada pemodenan masakan Melayu.

Pada masa yang sama, salah satu faktor lain yang menjadi penyebab berlakunya perubahan adalah peningkatan tahap ekonomi masyarakat Melayu. Sejak Dasar Ekonomi Baru (DEB) dilancarkan, tahap peningkatan ekonomi masyarakat Melayu boleh dilihat dengan jelas. Kejayaan ini didahului dengan peningkatan dalam tahap pendidikan mereka. Tahap pendidikan yang lebih tinggi menyebabkan mereka lebih terdedah kepada maklumat terkini. Pada masa yang sama, mereka juga mempunyai keupayaan dari segi kewangan untuk merealisasikan kehendak mereka. Suasana ini melahirkan satu golongan kelas menengah Melayu baharu yang kuat di Malaysia. Kesemua unsur perubahan ini saling berkait dengan unsur-unsur yang dianjurkan oleh Appadurai.

Bourdieu (1984) telah membuktikan bahawa golongan yang memiliki modal ekonomi yang rendah akan memilih masakan yang murah dan mengenyangkan berbanding golongan yang memiliki modal ekonomi yang lebih tinggi. Golongan kaya yang memiliki modal ekonomi yang tinggi lebih mengutamakan masakan kesihatan dan masakan eksotik berbanding golongan yang rendah modal ekonomi mereka. Kajian Bourdieu ini telah membuktikan bahawa golongan yang tinggi modal ekonominya lebih menghargai masakan tradisi berbanding golongan yang rendah modal ekonomi mereka.

Suasana ini disokong pula oleh kemampuan berbelanja hasil dari pertumbuhan ekonomi yang baik, terutamanya pengguna di bandar-bandar besar seperti Kuala Lumpur. Kesemua ini diterjemahkan dengan permintaan yang tinggi terhadap bahan mewah dan mahal. Apabila permintaan sebegini telah tersedia pengusaha restoran, cef-cef atau tukang masak akan sentiasa mencari jalan bagaimana permintaan ini boleh dipenuhi seterusnya ia akan diterjemahkan dalam bentuk keuntungan yang lebih tinggi.

Hal yang sama juga banyak dibincangkan dalam karya-karya tentang globalisasi (Appadurai, 1990; Robertson, 1992; Devasahayam, 2001; Kosaku, 2010). Masakan kerap kali dianggap sebagai satu titik yang paling baik bagi memahami globalisasi kerana ia menzahirkan perhubungan yang rapat antara manusia, budaya dan tempat (Kosaku, 2010). Globalisasi tidak dapat dinafikan memainkan peranan yang penting dalam perkembangan masakan Melayu. Pelbagai definisi telah diberikan kepada fenomena ini. Gidden (1990) menghuraikan globalisasi sebagai pemusatan hubungan sosial seluruh dunia yang menghubungkan lokasi yang berbeza. Setiap peristiwa setempat yang berlaku dipengaruhi oleh peristiwa yang berlaku yang terletak jauh dari lokasi tersebut. Globalisasi juga dilihat menyebabkan perbezaan hubungan antara sesuatu masyarakat berkurangan (Tomlinson, 1999). Peningkatan kesedaran global menyebabkan pengguna



saling bergantung terhadap bahan yang sama seterusnya mencipta satu sistem yang seragam.

Globalisasi juga dilihat sebagai satu fenomena sosial. Dengan kata lain, sifat budaya tertentu meresapi ke dalam budaya yang menganggap sifat-sifat ini sebagai asing. Kefahaman asas fenomena ini adalah resapan produk dari satu tempat ke tempat lain menyumbang keseragaman keseluruh dunia. Keadaan ini sering dikenali sebagai keseragaman global yang menghakis perbezaan antara budaya. Penerimaan nilai Barat yang disebarkan melalui produk budaya oleh penduduk Malaysia, terutama generasi muda dikhuatiri akan mengikis nilai budaya setempat kerana mereka beranggapan budaya Barat lebih maju berbanding budaya tempatan (Hizral Tazzif Hisham, 2015). Merujuk hal tersebut Hizral Tazzif Hisham turut menyatakan bahawa generasi muda Malaysia lebih mengenali lambang McDonald's berbanding bendera Malaysia. *McDonald's* adalah lambang makanan dan budaya Amerika. Masakan Melayu tidak terlepas dari pengaruh fenomena ini terutama penggantian bahan tempatan dengan bahan segera yang selalunya berasal dari Barat.

Penggunaan bahan asing dalam penyediaan masakan tempatan khususnya masakan Melayu, memerlukan perhatian tentang sejauh mana kesannya terhadap masakan tradisi seterusnya terhadap nilai dan ciri-ciri tradisionalnya. Merujuk kepada perkara tersebut pandangan Devasahayam (2001) berbeza apabila menyatakan bahawa kewujudan sistem seragam tidak bermaksud globalisasi menghilangkan nilai dan identiti tempatan sepenuhnya. Sebaliknya, usaha mengekalkan identiti ini sentiasa muncul dari masa ke masa.

Salah satu kesan globalisasi yang sering disentuh adalah pertambahan populariti masakan segera Amerika (Ritzer, 2011). Keadaan ini membuatkan masakan Melayu berada dalam keadaan bertahan. Wu dan Cheung (2002) meneliti globalisasi masakan

Cina, iaitu bagaimana masakan Cina berjaya mengatasi kesan asakan masakan asing seterusnya menjadi masakan yang terkenal di seluruh dunia. Masakan Jepun dan Cina dianggap sebagai masakan yang berjaya dalam kategori yang dikenali sebagai “globalisasi kulinari”, begitu juga masakan Thai dan Indonesia. Sebaliknya, masakan Malaysia atau lebih khusus lagi masakan Melayu tergolong dalam masakan yang “gagal” atau “dilupakan” dalam kategori ini (Kosaku, 2010). Masakan Cina, Jepun dan Thai telah menguasai pasaran masakan global (Seongseop, Ja, & Aejuo, 2016). Keadaan ini ada kebenarannya, hasil kerja lapangan pengkaji mendapati pengusaha hotel dan restoran kelas mewah lebih berminat dengan masakan Cina, Thai, Jepun atau Barat.

Terdapat juga keadaan masakan dimanipulasikan yang melibatkan penggabungan unsur moden dan unsur tradisional. Menurut Cancilini (1995) produk yang terhasil daripada proses ini merupakan produk hibridisasi. Hibridisasi pada dasarnya merujuk kepada adunan elemen-elemen moden, tradisi, lama dan baru. Selain daripada penggabungan elemen-elemen dalam bentuk fizikal, hibridisasi juga merangkumi kepercayaan bahawa unsur tradisi dan moden boleh dirasai dalam sesuatu masakan. Walaupun konsep ini berteraskan penggabungan antara elemen lama dan moden, hibridisasi juga boleh dilihat sebagai penggabungan antara elemen tempatan dan asing. Konsep kacukan atau hibridisasi telah berlaku sejak zaman penjajahan, namun corak atau bentuk budaya hibrid tidak sama seperti yang berlaku pada zaman sekarang (Hizral Tazzif Hisham, 2015). Kesan langsung yang terhasil dari fenomena ini akan menghasilkan produk yang tidak lagi sama dengan produk asal. Hidangan laksa Johor merupakan satu contoh yang menggambarkan sebagai satu hidangan hibrid. Hidangan ini merupakan satu hidangan yang sangat popular dalam kalangan masyarakat Melayu terutamanya pada hari perayaan. Jika diperhatikan secara lebih dekat, hidangan laksa Johor adalah hidangan asal masyarakat Melayu, namun hidangan ini menggunakan spageti sebagai bahan utama. Hidangan ini merupakan satu hidangan Melayu yang menggunakan bahan dari Eropah.

Satu contoh mudah lain adalah sos mayonis. Sos ini pada asalnya mempunyai rasa masam serta berlemak, sebaliknya sos mayonis yang dipasarkan di Malaysia mempunyai rasa yang manis. Sos tersebut dimaniskan untuk disesuaikan dengan citarasa orang Malaysia, terutamanya orang Melayu yang gemar rasa manis.

Tomlison (1999) pula menyatakan bahawa pengaruh yang paling hebat akibat daripada pengeluaran masakan secara besar-besaran, yakni globalisasi dalam masakan adalah penghasilan satu bentuk kosmopolitanisme (p.183). Satu keadaan yang merujuk kepada hibridisasi terhadap budaya, citarasa dan masakan. Apabila ahli sesuatu komuniti mempunyai kemudahan yang luas dan mempunyai sikap keterbukaan terhadap budaya lain terutamanya berhubung dengan masakan, mereka berupaya menggabungkan aspek pelbagai budaya itu ke dalam cara hidup mereka.

Kini, masakan Melayu dilihat memiliki ciri-ciri hibrid (*hibridization*). Konsep hibridisasi merupakan kesan langsung daripada perubahan yang telah berlaku kepada faktor-faktor yang telah dibincangkan dalam kajian ini. Produk yang dihasilkan mengalami perubahan pada strukturnya, malah mempunyai makna yang berbeza daripada makna asal yang telah diberikan oleh penghasilnya. Konsep ini berteraskan bahawa makna baharu yang diberikan adalah berasaskan kepada kreativiti penggunaannya. Secara umumnya, apabila sesuatu pengaruh budaya luaran mempengaruhi suasana tempatan, ia akan disesuaikan dan akan ditakrifkan sebagai mengikut kesesuaian tempatan. Ini bermakna kaedah penyediaan masakan akan turut berubah (Che Wan Jasimah, 2009). Adaptasi masakan asing sama ada melalui proses hibridisasi atau penyesuaian menghasilkan produk yang tidak sama dengan produk asal, maka produk tersebut tidak lagi tulen, tetapi ia telah bertukar menjadi satu produk hibrid.

Masakan seperti juga bahasa secara umumnya mengandungi unsur sejarah manusia yang lama. Satu bidang budaya yang berkait penyuburan silang, pengambilan,

pengambilan semula, penyeduhan, penyerapan, dan penciptaan berlaku. Keadaan ini turut melibatkan indoktrinasi, yang menjadikan idea-idea gastronomik serta amalannya menghasilkan produk berbentuk hibrid. Sungguhpun begitu, bidang masakan pada dasarnya adalah sesuatu yang sentiasa terdedah kepada hibridisasi. Berbagai tanggapan terhadap hibridisasi telah diberikan oleh para pengkaji-pengkaji, contohnya Homi Bhabha (1994) dan Said (1979). Keadaan ini boleh difahami dengan jelas melalui kajian Chuah dan Raja (2001) yang menganggap hibridisasi adalah satu proses budaya. Beliau memberi contoh dua gabungan masakan etnik, iaitu gabungan masakan Cina dan Melayu. Isu masakan hibrid sangat penting kerana ia boleh menggugat imej masakan Melayu asli. Isu ini diketengahkan untuk menjelaskan pendapat yang mengatakan masakan hibrid adalah masakan Melayu. Pada masa yang sama konsep hibridisasi tidak banyak berbeza dengan satu konsep yang lebih popular, iaitu “*fusion*”<sup>3</sup> atau gabungan.

Kajian Thiantai (2003) mendapati fenomena menggabung masakan Thai dan masakan Barat sangat popular di negara itu. Gabungan ini atau dikenali sebagai *fusion*, merujuk kepada pergabungan dua atau lebih jenis masakan yang berasal dari daerah atau kawasan yang berlainan seterusnya menghasilkan citarasa yang baharu. Masakan gabungan atau *fusion* merupakan satu trend yang telah disesuaikan untuk citarasa tempatan. *Fusion* tidak hanya berlaku sehala sahaja. Ia juga berlaku dalam masakan Barat, iaitu bahan yang digunakan untuk menghasilkan masakan tersebut adalah bukan bahan tempatan. Proses ini memberi kesan kepada restoran-restoran yang terlibat. Restoran-restoran tersebut terpaksa menukar cara mereka menyediakan masakan dengan menggunakan kaedah yang berbeza dari kaedah tempatan malah bahan-bahan yang digunakan juga berbeza. Keadaan ini telah menghasilkan masakan hibrid yang lebih memberi fokus kepada citarasa masakan Barat.

---

<sup>3</sup> Gabungan gaya masakan Barat dan Timur rujuk Thiantai 2003.

Dalam kajian yang dilakukan oleh Devasahayam (2001) beliau mengkaji pembentukan identiti kumpulan yang terhasil dari penggunaan makanan segera. Intipati kajian yang dilakukan melalui kaedah etnografik melihat bagaimana kecenderungan masyarakat Melayu memilih bahan segera dan kesannya terhadap masakan tradisi. Fokus kajiannya adalah ditujukan kepada penggunaan makanan mudah<sup>4</sup> (*convenience food*) dan makanan segera serta makna yang terhasil darinya. Bahan-bahan segera merupakan bahan yang bukan bahan tradisi telah diperkenalkan ke dalam masakan Melayu. Peningkatan penggunaan bahan-bahan tersebut adalah disebabkan oleh permodenan dan pengindustrian Malaysia yang aktif. Keadaan ini dilihat sebagai satu simbol kemodenan dan sebagai alat untuk meningkatkan tahap dimensi sosial dan budaya. Devasahayam turut memperakui bahawa makanan segera di Malaysia sebenarnya dilihat sebagai simbol kemodenan yang dikaitkan dengan gaya hidup moden dan bandar. Kajian ini dapat memberi satu kefahaman terhadap sikap masyarakat Melayu terhadap makanan siap saji dan makanan segera.

### **1.6 Metodologi Kajian**

Setiap masakan mempunyai latar belakang sejarah yang panjang, maka sudut sejarah turut memainkan peranan yang penting dalam pembentukannya. Menurut Freeman (1977) sesuatu kajian tentang masakan memerlukan rujukan sejarah yang mendalam. Dalam kata lain, beliau menegaskan bahawa isu-isu tentang representasi pemerian sejarah dan kebolehlihatan perkara-perkara sosial dalam hubungan ruang dan waktu; penglibatan hubungan kuasa antara ketiadaan (*absence*) dan kehadiran (*presence*) tidak dapat dielakkan. Oleh itu, kajian ini akan melibatkan representasi pemerian sejarah sebagai satu cara untuk menzahirkan ketiadaan dan sejarah tidak nampak untuk dibentuk semula

---

<sup>4</sup> Istilah masakan mudah merujuk kepada bahan masakan yang separuh siap, sedia untuk dimasak, penyediaannya ringkas kerana langkah-langkah penyediaan awal tidak perlu diadakan kerana telah disediakan oleh pengilang sebaliknya masakan segera adalah makan yang disediakan dengan cepat dan dijual di restoran masakan segera seperti McDonald's.

bertujuan untuk menjelaskan keadaan masakan Melayu di zaman silam. Hal ini berikutan hasil carian pengkaji mendapati bahawa kajian tentang masakan Melayu masih kurang dijalankan oleh pengkaji sebelum ini. Masakan dianggap sebagai tidak penting oleh pengkaji terdahulu. Keadaan ini merupakan satu kerugian terhadap dunia gastronomi Melayu. Sebagai usaha untuk membetulkan keadaan ini pengkaji berusaha untuk memahami hubungan antara perubahan struktur sosial masyarakat Melayu pada peringkat makronya dan pada peringkat mikronya merangkumi amalan masakan dan penyediaan masakan Melayu dalam ruang lingkup sejarahnya.

Bagi mengatasi permasalahan kekurangan catatan sejarah tentang masakan Melayu pengkaji menggunakan pelbagai metod dan kerangka yang saling membantu bertujuan untuk menganalisis lapangan bagaimana penghasilan dan penggunaan masakan Melayu terbentuk. Sumber utama adalah buku sejarah dan karya-karya penulisan silam. Dari satu sudut lain keadaan ini juga melibatkan perbandingan bagaimana budaya masakan Melayu terbentuk, mutak dan kekal dalam suasana yang berbeza. Hal ini turut melibatkan analisis sejarah ekonomi politik masyarakat Melayu.

Matlamat utama kajian ini adalah untuk mengkaji faktor-faktor yang menyumbang kepada pembaharuan atau inovasi dalam ruang lingkup masakan Melayu. Matlamat kedua adalah untuk mengkaji bagaimana pembaharuan atau inovasi ini diterap ke dalam industri masakan Melayu. Berpaksikan matlamat tersebut kajian ini diolah supaya berupaya membina satu diskripsi faktor-faktor yang kaya yang telah menyumbang kepada usaha pembaharuan dalam ruang lingkup masakan Melayu. Metodologi yang dipilih merangkumi tiga bahagian utama: a) rekabentuk kajian dan arahnya b) pengumpulan data (mengetahui subjek, etika pengumpulan data, peranan pengkaji dan kesahan, keutuhan (*validity dan reliability*), objektiviti dan c) analisis data.

### 1.6.1 Kaedah

Kaedah kualitatif dipilih kerana ia berupaya menghurai faktor-faktor utama yang ditemui dalam restoran dan begitu juga amalan yang dipraktikkan dalam penyediaan masakan Melayu. Pemilihan kaedah ini adalah berdasarkan tiga sebab. Pertama menurut Creswell (2007) kajian berunsurkan kualitatif digunakan untuk membentuk teori-teori apabila teori-teori yang ada yang tidak mencukupi:

*“...for certain populations and samples or existing theories do not adequately capture the complexity of the problem we are examining” (p.40).*

Memandangkan matlamat kajian ini adalah untuk menghasilkan diskripsi yang jelas tentang faktor-faktor dan amalan-amalan yang menyumbangkan pembaharuan, maka metodologi kualitatiflah yang berupaya memudahkan penemuan seperti itu. Kedua kajian ini berbentuk investigatif. Creswell turut menegaskan bahawa kajian berbentuk kualitatif sesuai digunakan apabila ingin memahami konteks dan suasana ketika informan sedang menjalani sesuatu masalah atau isu-isu yang dikaji. Hal ini dikuatkan dengan pernyataan Merriam (2009) yang menyatakan bahawa kajian berbentuk kualitatif sangat sesuai apabila satu kefahaman terhadap sesuatu masalah boleh menghasilkan penambahbaikan sesuatu amalan. Ketiga, sangat sedikit kajian berbentuk empirikal dan berbentuk kualitatif tentang pembaharuan masakan Melayu. Merujuk kepada hal tersebut satu kaedah kajian kualitatif akan menjadi sumbangan bermakna sebagai satu bahan literatur.

Berdasarkan keadaan kajian ini, maka pengkaji menggunakan kaedah kualitatif dengan aspek kajian kes untuk mendapatkan data. Menurut Yin (2014), sekiranya seseorang pengkaji ingin mengetahui “*how*” dan “*why*”, maka kajian kes atau ujikaji lapangan perlu digunakan (p.4). State (1995) pula menyatakan bahawa ‘*real business*’ sesuatu kajian kes adalah ‘*particularization*’, di mana seseorang menemukan tidak hanya bagaimana kes berbeza dari yang lain, tetapi sebaliknya, tumpuan adalah kepada apa yang berlaku (p.77). Keputusan pengkaji untuk menggunakan beberapa kajian kes besesuaian

dengan pendapat Herriott dan Firestone (1983) yang menganggap keadaan itu lebih kukuh dan teguh berbanding hanya satu kes sahaja. Lima jenis restoran digunakan sebagai lapangan kajian. Kaedah ini memperlihatkan faktor-faktor yang membawa kepada pembaharuan dan perlaksanaannya dalam operasi masakan Melayu.

Yin (2014) seterusnya menyarankan enam sumber bukti: dokumentasi, rekod-rekod arkib, temu ramah, pemerhatian terus, pemerhatian turut serta, dan artifak fizikal (p.105). Berdasarkan matlamat kajian ini, maka temu ramah mendalam dan pemerhatian dikenal pasti sebagai kaedah paling tepat. Merriam (2009) menyenaraikan tiga jenis temu ramah, iaitu temu ramah berstruktur, temu ramah separuh struktur dan temu ramah tidak berstruktur. Temu ramah tidak berstruktur adalah paling sesuai untuk kajian seperti ini.

Format temu ramah seperti ini dalam ruang lingkup kajian kualitatif menyediakan satu gambaran yang menyeluruh mengenai faktor-faktor yang menjurus kepada amalan-amalan pembaharuan dalam dunia masakan Melayu.

Satu faktor yang penting dalam mengajukan soalan dalam kaedah kualitatif ialah ia memanfaatkan beberapa aspek kajian kes sebagaimana yang disarankan oleh Yin (2014) sebagai '*second level question*' di mana soalan-soalan tersebut menanyakan tentang kes/kes-kes berbanding tentang hal orang yang ditemu ramah. Soalan '*second level*' inilah yang diajukan kepada informan (p.110). Semasa pencarian kajian-kajian lain tentang pembaharuan masakan terutamanya masakan Melayu, didapati masih belum ada kajian yang benar-benar menepati matlamat kajian ini. Oleh itu, beberapa kajian berbentuk kualitatif dijadikan sebagai rujukan. Pertama, kajian tentang kelestarian (*sustainability*) amalan hijau di restoran oleh Nyeim (2012). Kedua, kajian oleh Choudrie dan Culkin (2013) tentang elemen-elemen yang diperlukan untuk difusi inovasi dalam firma-firma kecil di United Kingdom. Penemuan kajian-kajian tersebut sedikit sebanyak memberi gambaran tentang isu-isu yang dihadapi dalam kajian berbentuk kualitatif. Kajian-kajian



ini juga sangat signifikan kepada pengkaji kerana ia menyediakan contoh yang baik, terutamanya dari segi pengendalian kajian kes dan pemerhatian. Manakala kajian oleh Tzchentke, Kirk dan Lynch (2008) memberikan contoh soalan dan penemuan yang berkaitan dengan institusi hospitaliti.

### **1.6.2 Pengumpulan data**

Premis yang telah dipilih untuk kajian ini adalah lima jenis premis masakan Melayu yang terletak di Bandaraya Kuala Lumpur. Premis-premis ini dipilih berdasarkan usaha-usaha inovasi dalam penyediaan masakan mereka. Bagi tujuan kerahsiaan, nama premis-premis dan nama informan-informan ditukar kepada nama yang diberikan oleh pengkaji. Kesemua premis yang dipilih memohon agar nama dan lokasi premis mereka dirahsiakan atas faktor-faktor tertentu.

- (1) Warung masakan Melayu yang terletak di Kampung Baru Kuala Lumpur.
  - i. Warung yang menjual masakan Melayu sepenuhnya.
- (b) Restoran Seri Hidang yang terletak di Jalan Maktab Kuala Lumpur. Sebuah restoran biasa.
  - i. Restoran ini terletak di dalam kawasan sebuah perbadanan perladangan yang menghidangkan masakan Melayu tradisional terutamanya untuk majlis perkahwinan.
- (c) Restoran Kembang Kencana terletak di dalam sebuah hotel bertaraf lima bintang di Jalan Conlay, Kuala Lumpur yang juga merupakan restoran mewah.
  - i. Restoran ini juga menyajikan hidangan masakan Melayu berbentuk hidangan halus berlatar belakang restoran berkonsepkan Melayu.

- (d) Restoran Ibu Pertiwi yang menyajikan masakan ala “*fine dining*”<sup>5</sup> yang terletak di Jalan Bukit Bintang Kuala Lumpur. Restoran terkenal dengan masakan Melayu dengan gaya hidangan halus (*fine dining*) sepenuhnya. Merupakan sebuah restoran elit.
- e) Restoran Anak Buluh yang terletak dalam kejiranan Taman Tasik Perdana.
- i. Restoran ini merupakan satu-satunya restoran masakan Melayu sepenuhnya di Kuala Lumpur. Masakan disajikan mengikut kaedah buffet dan berkonsepkan restoran keluarga.

Kelima-lima premis ini dipilih menggunakan ‘*purposive sampling*’ sebagaimana menurut Merriam (1998).

---

<sup>5</sup> Istilah *fine dining* merujuk kepada pelbagai imej istimewa yang dimiliki oleh restoran jenis ini, bermula dari alas meja yang digunakan sehinggalah kepada cara pakaian pramusajinya. Sebagai mana namanya “*fine dining*” ia mencerminkan masakan, layanan serta atmosfera yang terbaik. Terdapat tiga aspek utama yang menjadi ciri-ciri restoran jenis ini iaitu menunya, layanannya dan atmosferanya.

#### **Menu**

Kebanyakan pelanggan yang melanggan restoran ini memilihnya sebagai tempat untuk merayakan sesuatu peristiwa, maka menunya mestilah hebat sama ada dari segi bahan yang digunakan mahupun dari segi kualitinya. Justeru menu yang disajikan tidak menyenaraikan hidangan yang banyak sebaliknya senarai menunya hanya sedikit tetapi menarik serta menyediakan hidangan yang unik yang hanya terdapat di restoran itu sahaja. Keperluan memiliki menu senarai menu yang kecil adalah bagi memudahkan membuat pusingan, maka senarai menu akan sentiasa terkini.

#### **Layanan**

Layanan kepada pelanggan lebih ‘mesra’ berbanding restoran biasa. Layanan yang diberikan tidak hanya mengambil pesanan dan menghantar masakan ke meja pelanggan sahaja. Sebaliknya terdapat beberapa aspek keistimewaan dalam layanan tersebut:

- Mengiringi pelanggan ke meja, dan menarik kerusi untuk pelanggan wanita.
- Sesetengah keadaan mengiringi pelanggan ke bilik air.
- Menghemas ‘*crimbling*’ meja makan apabila pelanggan meninggalkan meja tersebut walaupun untuk sekejap sahaja
- Menukar napkin sekiranya pelanggan bergerak dari meja mereka.
- Menerangkan kepada pelanggan tentang menu tanpa perlu merujuk kepada kartu, menu.
- Menghidang masakan dalam pinggan terus ke meja.

#### **Atmosfera**

Restoran *fine dining* tidak semestinya perlu berwajahkan restoran Perancis sebaliknya konsepnya boleh diaplikasikan dalam semua jenis restoran. Sekiranya ciri-cirinya diikuti seperti peralatan yang digunakan mestilah dari jenis fine china sementara peralatan yang dibuat daripada logam mestilah dari jenis perak atau sekurang-kurangnya besi waja yang berkualiti tinggi. Penggunaan peralatan atau perkakasan yang dibuat dari kertas, plastik atau *stryfoam* sangat tidak sesuai dengan konsepnya. Alas meja yang digunakan selalunya dari jenis fabrik yang berkualiti tinggi dan berwarna putih.

*“is based on the assumption that the investigator wants to discover, understand, and gain insight and therefore must select a sample from which the most can be learned” (p.61).*

Sampel-sampel yang dipilih adalah unik berdasarkan restoran yang menganjurkan inovasi dalam dunia masakan Melayu.

Akhir sekali, empat dari restoran-restoran tersebut, iaitu restoran Seri Hidang, restoran Kembang Kencana, restoran Ibu Pertiwi dan Anak Buluh juga dipilih berlandaskan kerangka teori inovasi sebagaimana yang disarankan oleh Rogers (2003) yang menyatakan bahawa banyak perkara yang boleh dipelajari daripada pereka baru dan pencetus awal ini. Restoran-restoran ini dengan jelas mempamerkan imej mereka sebagai pendahulu dalam aspek rekaan baru, seterusnya menghasilkan masakan yang berbentuk hibrid. Kategori warung atau gerai dipilih kerana premis ini masih mengekalkan masakan Melayu yang boleh dianggap masakan asal.

Beberapa kriteria tambahan turut digunakan untuk memilih restoran-restoran ini. Antara kriteria yang dimaksudkan adalah seperti berikut:

1. Restoran tersebut mestilah sudah beroperasi melebihi lima tahun.
2. Restoran tersebut menunjukkan kesungguhan dalam memperkenalkan inovasi dalam masakan Melayu.

Kriteria pemilihan tambahan ini adalah untuk memastikan setiap restoran mempunyai kedudukan yang baik dalam industri hospitaliti dan masakan Malaysia. Pengkaji merasakan jangka masa lima tahun adalah cukup untuk sesebuah restoran berkembang dengan kukuh. Pada masa yang sama restoran-restoran ini merupakan pereka baru yang telah memperkenalkan inovasi dalam ruang lingkup masakan Melayu. Sekiranya sepanjang lima tahun restoran-restoran tersebut masih mengekalkan masakan dan kaedah masakan yang sama, maka mereka layak dianggap sebagai telah menunjukkan kesungguhan dalam masakan Melayu.

Kelima-lima premis ini memberi situasi yang berbeza yang mencerminkan keadaan setiap kategorinya. Sungguhpun begitu, pengkaji tidak mendakwa bahawa restoran-restoran ini mewakili kesemua kategori restoran yang ada di Kuala Lumpur. Sebaliknya, ia memberi gambaran tentang masakan yang ada di warung, restoran biasa, restoran keluarga, restoran mewah dan restoran elit.

### **1.6.3 Deskripsi informan**

Kesemua cef-cef yang terlibat merupakan orang yang bertanggungjawab dalam pengurusan serta perjalanan operasi masakan di restoran-restoran berkenaan. Pengusaha warung merupakan seorang yang mempunyai pengalaman memasak masakan Melayu yang baik, terutamanya masakan gerai. Beliau memiliki pengalaman dengan mewarisi resepi masakan keluarga.

Cef Shahbudin (informan yang bertugas di Restoran Seri Hidang) berusia dalam lingkungan lewat 30an merupakan seorang cef yang telah meningkatkan kerjaya beliau melalui pengalaman bermula dari pembantu dapur sehinggalah menjadi seorang cef. Pengalaman beliau lebih menjurus kepada masakan Melayu tradisi. Beliau mempunyai pengalaman bertugas di beberapa buah hotel dan restoran.

Cef Shahrul (informan yang bertugas di Restoran Kembang Kencana) pula merupakan lepasan pelajar sebuah Institusi sekolah kulinari Institusi Pengajian Tinggi Awam (IPTA). Beliau berusia dalam lingkungan awal 30an. Selepas menamatkan pengajian, beliau terus bertugas di beberapa buah hotel di seluruh Malaysia, terutamanya di bandaraya Kuala Lumpur. Minat beliau lebih menjurus kepada *fine dining*. Beliau juga merupakan seorang yang begitu komited dengan menyatakan bahawa masakan Melayu perlu diberikan satu nafas baru.

Cef Zawawi (informan yang bertugas di Restoran Ibu Pertiwi) juga merupakan seorang lulusan sekolah kulinari sebuah Institusi Pengajian Awam (IPTA), berusia awal 40an. Mendapat pengalaman bekerja di hotel dan beberapa buah restoran yang terkemuka. Beliau merupakan salah seorang cef Melayu yang terkenal dalam kalangan komuniti cef Malaysia, terutamanya dalam arena masakan Melayu *fine dining*. Beliau mendapat latihan tentang masakan Perancis dari beberapa orang cef dari luar Negara.

Cef Isma (informan bertugas di Restoran Anak Buluh, juga merupakan pemilik restoran) berusia lewat 50an, beliau juga merupakan salah seorang cef masakan Melayu yang terkenal di Malaysia. Beliau kerap muncul dalam rancangan-rancangan masakan di televisyen. Beliau mendapat pendidikan di sebuah IPTA dan telah berkhidmat di beberapa buah hotel bertaraf lima bintang di Kuala Lumpur.

Di samping menemu ramah cef-cef dan pengusaha yang telah dipilih, pengkaji turut menemu ramah tiga orang cef yang terkenal, terutamanya dalam bidang masakan Melayu. Hal ini bertujuan untuk memahami keadaan masakan Melayu dengan lebih mendalam. Temu ramah yang dijalankan adalah berkisarkan tentang keadaan restoran Melayu dan masakannya semasa pelancaran DEB dan selepasnya. Walaupun soalan-soalan yang diajukan sewaktu temu ramah melibatkan proses penyediaan masakan, namun pada masa yang sama ia turut melibatkan kisah-kisah pengalaman cef-cef dan pengusaha tersebut. Kenangan mereka tentang penyediaan dan penggunaan masakan turut dikumpulkan sebagai data penting dalam kajian.

Penelitian seterusnya membabitkan temu ramah bersama tiga cef terkemuka tersebut untuk mendapatkan pandangan awal tentang masakan Melayu. Perkara pokok yang ingin dikenal pasti ialah, apakah ciri-ciri yang sering dikaitkan dengan masakan Melayu. Cef Zain merupakan seorang cef yang bertugas sebagai *sous cef* di sebuah hotel bertaraf lima bintang yang turut menyajikan masakan Melayu. Beliau juga merupakan orang kedua

selepas cef eksekutif yang bertanggungjawab terhadap perjalanan operasi dapur hotel tersebut. Kesemua menu yang disajikan di hotel tersebut perlu mendapat kelulusan cef eksekutif ataupun cef sous terlebih dahulu. Di samping itu, beliau turut mempunyai sebuah restoran sendiri yang menyediakan pelbagai jenis masakan berasaskan daging. Pada masa yang sama, beliau juga bertugas sebagai pengacara sebuah rancangan realiti masakan yang sangat popular di televisyen.

Informan kedua Cef Moktar merupakan seorang cef yang kini bertugas sebagai Pengurus besar sebuah hotel di Langkawi. Beliau memulakan kerjayanya sebagai pembantu dapur pada tahun 1990. Beliau bertugas sebagai cef di beberapa buah hotel di Kuala Lumpur sebelum ditawarkan jawatan sebagai pembantu pengurus sebuah hotel di Kuantan Pahang. Pada tahun 2016 beliau ditawarkan jawatan sebagai pengurus besar di sebuah hotel di Langkawi.

Informan ketiga Cef Amrin adalah seorang cef yang mempunyai sebuah syarikat katering yang beroperasi di kawasan Lembah Klang. Beliau mempunyai kelengkapan yang cukup untuk menyajikan sajian semua jenis majlis dengan kapasiti sehingga dua ribu pelanggan. Operasi perniagaan beliau lebih menumpukan kepada majlis perkahwinan yang ditempah di sekitar Kuala Lumpur dan Lembah Klang.

#### **1.6.4 Kesahan dan kebolehpercayaan**

Dapatan kajian adalah benar dan pasti sekiranya dapat digambarkan dengan tepat situasi sebenar dan pasti. Dalam erti kata lain, hasil kajian yang disokong oleh bukti dan tiada asas untuk meragukannya, maka kajian tersebut memiliki kesahan yang tinggi (Othman Lebar, 2009). Terdapat dua kategori kesahan dalam penyelidikan kualitatif, iaitu kesahan dalaman dan kesahan luaran. Kesahan dalaman merujuk kesepadanan antara dapatan kajian dengan realiti (Merriam, 2001). Manakala kesahan luaran merujuk sejauh mana

dapatan kajian dapat digeneralisasikan dalam situasi lain (Othman Lebar, 2009). Merriam menyenaraikan enam kaedah untuk menguatkan kesahan dalam kajian:

- 1) Triangulasi, satu proses pengumpulan data sah melalui penggunaan pelbagai instrumen, bertujuan memperkukuhkan kesahan dan kebolehpercayaan serta memperkayakan data.
- 2) Prosedur penelitian ahli merupakan teknik yang paling penting dalam membina kredibiliti data dan dapatan kajian. Data dan interpretasi perlu dirujuk kembali kepada informan kajian untuk dikaji dan diperiksa. Maklumbalas yang terhasil daripada informan kajian digunakan untuk mengesahkan ketepatan dan kebenaran maklumat serta laporan kajian.
- 3) Penyelidik perlu berada di lapangan dalam tempoh yang mencukupi untuk memberi peluang kepada penyelidik mengadakan pemerhatian yang berulang kali sehingga pengumpulan data mencapai tahap tepu. Keadaan ini juga boleh membina hubungan dan kepercayaan informan terhadap pengkaji dan, suasana ini penting supaya informan kajian merasa selesa semasa memberikan maklumat. Perlakuan sebegini akan meningkatkan kesahan data dalam penyelidikan.
- 4) Refleksif, tanggapan atau pengalaman yang dirasakan oleh pengkaji secara personal.
- 5) Pandangan rakan sejawat, di mana penemuan disemak oleh rakan sejawat. Kaedah kajian kes yang diguna pakai merangkumkan semua kaedah yang boleh membantu menguatkan kesahan kajian. Kesemua komponen kesahan dalaman di dalam kajian kes ini digunapakai seterusnya menguatkan kredibiliti dan menambah “*robustness*” kajian.

### **1.6.5 Analisis data**

Kajian ini akan menggunakan kaedah interpretasi terus sebagaimana yang disenaraikan oleh Stake (1995), iaitu:

*“direct interpretation of data and looked at a single instance drawing meaning from it without looking for multiple instances of it”* (p.77).

Menurut beliau:

*“analysis is a matter of giving meaning to first impressions as well as to final compilation”* (p.71).

Keadaan kajian kes yang berunsur intrinsik memerlukan analisis seperti ini apatah lagi ada idea-idea yang penting hanya berlaku sekali sahaja. Pengkaji tidak mencuba untuk mengagregasi secara kategorikal semua penemuan sebaliknya, secara terus membuat tafsiran dari pemerhatian.

### **1.7 Skop Kajian**

Kajian ini akan membatasi kepada masakan utama atau sajian utama yang disajikan di restoran Melayu yang terdapat di Kuala Lumpur. Masakan utama atau sajian utama adalah makanan yang menjadi hidangan utama. Menurut Kevindra Prianto Soemantri (2015) sesebuah makanan dikategorikan sebagai masakan utama (adiboga) berdasarkan tiga ciri-ciri berikut. Pertama kerumitan dalam pengolahan. Kedua keunggulan bahan-bahan yang dipakai. Ketiga jiwa dan hasrat juru masak yang tercurah dalam setiap olahan, sehingga layak disebut karya seni. Pemilihan ini dilakukan kerana masakan yang ada di restoran lebih menonjol dan lebih dikenali. Seperti yang ditekankan oleh Finckelstein (1989), iaitu sangat sukar untuk menentukan jenis masakan yang disajikan di rumah persendirian. Menu sajian di rumah persendirian bergantung kepada berbagai faktor. Sebagai contoh, saiz keluarga, pendapatan, jarak lokasi rumah dari sumber makanan mentah, peralatan memasak dan keturunan. Sebaliknya, pemerhatian di restoran atau di tempat awam dapat



dijalankan dengan jelas. Keadaan ini dapat membantu pengumpulan maklumat yang penting, selain dapat berinteraksi dengan informan.

Kajian ini akan menggunakan istilah masakan yang merujuk kepada kaedah atau gaya memasak merangkumi ciri-ciri berkaitan teknik penyediaan, ramuan yang digunakan dan pengayaan hidangan yang dihasilkan. Masakan Melayu dirujuk sebagai masakan yang dihasilkan dengan menggunakan bahan yang telah diiktiraf sebagai bahan masakan Melayu dan disediakan menurut kaedah masakan masyarakat Melayu. Masakan yang berasal dari etnik lain tetapi digunakan oleh orang Melayu seperti nasi ayam, burger dan *yong tau foo* tidak dianggap sebagai masakan Melayu.

Dalam memperkatakan hal yang sama kajian ini akan mengambil pendekatan berikut:

- (a) Masakan Melayu adalah masakan yang dihasilkan dengan menggunakan kaedah serta bahan yang telah menjadi “kebiasaan” orang Melayu.
- (b) Masakan Melayu tradisi yang telah disesuaikan dengan keperluan baharu sama ada dari segi bahan atau peralatan dianggap sebagai masakan Melayu.
- (c) Masakan asing yang disesuaikan oleh masyarakat Melayu, namun masih mengekalkan gaya serta bahannya, maka ia tidak akan dianggap sebagai masakan Melayu.
- (d) Masakan asing sepenuhnya yang dimasak oleh orang Melayu juga dianggap sebagai bukan masakan Melayu.

### **1.8 Konsep dan kerangka teori kajian: globalisasi, hibridisasi, pemodenan, habitus dan penggunaan lagak**

Keadaan masakan masyarakat Melayu kini boleh difahami dengan menggunakan teori-teori yang bersesuaian. Hal ini adalah sangat penting kerana ia berupaya mengenal pasti keadaan yang terhasil dari perkembangan yang telah dilalui oleh masyarakat Melayu. Keadaan bagaimana masyarakat Melayu yang bermula dari masyarakat agrarian

dan nelayan mengharungi pelbagai suasana telah menghasilkan bentuk masyarakat yang ada pada masa kini. Masyarakat Melayu kini bukan lagi masyarakat tradisi yang masih dibelenggu pandangan yang kuno sebaliknya, mereka telah melangkah dan menjadi masyarakat yang lebih moden. Ini merupakan satu hakikat dan teori yang paling sesuai untuk menghurai fenomena ini adalah teori pemodenan.

### **1.8.1 Globalisasi**

Globalisasi merupakan satu fenomena yang merangkumkan pelbagai dimensi dan aspek kehidupan manusia sejagat. Kehadiran globalisasi menyebabkan batas ruang dan waktu menjadi kabur dan natijahnya dengan jelas ia membawa berbagai perubahan kepada kehidupan manusia. Globalisasi telah mempengaruhi gaya hidup masyarakat dunia. Hal ini menyebabkan pendedahan, pertukaran dan pengenalan antara budaya berlaku tanpa batasan. Keadaan ini menyebabkan aktiviti-aktiviti kulineri dunia menjadi sesuatu yang umum.

Kefahaman asas tentang globalisasi adalah ia membawa suatu keseragaman, kehomogenan dan standarisasi sama ada melalui teknologi, komersil dan kemodenan. Merujuk hal in Pieterse (1995) menyatakan:

*“in conjunction with globalization, modernity provides a structure and periodization”* (p.46).

Pemodenan membawa maksud yang sama dengan pembaratan. Dengan kata lain, globalisasi dianggap sebagai suatu proses membaratkan negara-negara lain supaya menjadi serupa dengan negara-negara Eropah Barat dan Amerika Syarikat. Keadaan ini terhasil sedemikian rupa disebabkan oleh asal usul globalisasi yang bermula dari dunia Barat.

Pembaratan menjelaskan suatu fenomena dan pemasalahan yang terkait dengan *Eurocentricism* yang kemudiannya menghasilkan oksidentalisme. Namun, terdapat

pandangan bahawa globalisasi tidak hanya mencakup pemodenan dan pembaratan sahaja. Sebaliknya satu fenomena berlawanan, iaitu orientalisasi turut menjadi sebahagian daripada globalisasi. Hal ini menghasilkan suatu keadaan yang berbentuk hibridisasi di mana globalisasi tidak sekadar menghasilkan standarisasi atau kehomogenan sahaja. Menurut Pieterse (2004) globalisasi merupakan satu proses hibridisasi yang menghasilkan satu keadaan yang dikenali sebagai '*global melange*'. Dalam aspek budaya dan identiti, hibridisasi didefinisikan sebagai:

*“the way in which forms become separated from existing practice and recombining with new forms in new practice”* (p.49).

Berdasarkan kepada pernyataan tersebut, maka hibridisasi merujuk kepada perubahan unsur-unsur lama yang kemudiannya membentuk sesuatu yang baharu dan unggul. Hibridisasi menghasilkan satu fenomena baru yang terkait dengan aspek budaya dan identiti yang turut merangkum aspek pemakanan. Huraian hibridisasi menjadi lebih jelas dengan kenyataan Booth (dalam Pieterse, 2004), iaitu:

*“Identity patterns are becoming more complex, as people assert local loyalties but want to share in global values and lifestyle”*.

Nada yang sama diutarakan oleh Liu dan Johnson (2005), iaitu pengguna lebih menghargai produk-produk yang berasal dari negara-negara yang dianggap memiliki imej yang positif. Negara-negara yang menjadi rujukan adalah negara-negara maju. Ger dan Belk (1996) membuat kesimpulan bahawa kesan globalisasi yang jelas adalah pengguna dalam kalangan negara membangun telah meniru gaya hidup dan penggunaan masyarakat negara-negara maju (p.272). Appadurai (1990) menyatakan bahawa budaya global mengalir dalam lima dimensi yang dikenali sebagai '*scape*' (p.296).

### a) *Ethnoscapes*

*Scape* yang merujuk kepada pergerakan manusia dari satu tempat ke tempat yang lain. Beliau menganggap dunia ini sebagai dunia yang berpindah (*'shifting world'*) yakni manusia berhijrah atas berbagai alasan sama ada untuk mendapatkan pendidikan, berhijrah ke negara lain, melarikan diri dari peperangan atau kemiskinan malah mungkin mencari kehidupan yang lebih baik. Ia merupakan satu sudut pandangan yang menghuraikan seseorang atau sekelompok dari satu tempat ke tempat lain. Satu sudut pandangan yang menjelaskan tentang seseorang atau sekelompok yang berhijrah dari satu tempat ke tempat lain akan mengalami suasana keterasingan, maka terpaksa menjalani budaya asal mereka dalam suasana sosial budaya yang berbeza. Menurut Appadurai (1990):

*“By ‘ethnoscape’, I mean the landscape of persons who constitute the shifting world in which we live; tourists, immigrations, refugees, exiles, guestworkers and other moving groups and persons constitute an essential feature of the world, and appear to affect the politics of and between nations to a hitherto unprecedented degree” (p.297)*

### b) *Mediascapes*

*Scape* yang merujuk kepada penyebaran secara global imej-imej media yang dipaparkan di skrin komputer, surat khabar, buku masakan, televisyen, dan radio yang seterusnya membentuk imej dan imaginasi tentang sesuatu perkara. Hari ini pengaruh *mediascape* telah mencapai audien yang sangat besar di seluruh pelusuk dunia. Imej-imej dunia melibatkan infleksi yang rumit, bergantung kepada kaedah yang digunakan (sama ada berbentuk hiburan atau dokumentari), perkakasan (sama ada elektronik atau pra-elektronik), audien-audiennya (tempatan, kebangsaan atau antarabangsa) dan kepentingan pihak yang memilik dan menguasainya. Menurut Appadurai (1990) apa yang penting tentang *mediascape* ini adalah ia menyediakan (terutama dalam televisyen, filem dan bentuk kaset dan dalam perkembangan mutakhir ini adalah media-sosial) *repertoire* imej-imej yang luas dan rumit, naratif dan *'ethnoscape'* kepada penonton-penonton

seluruh dunia (p.299). Kini dunia komoditi dan dunia 'berita' dan politik bercampur aduk dengan mendalam. Apa yang dimaksudkan di sini adalah kebanyakan penonton di seluruh dunia mengalami sendiri media tersebut. Perbezaan antara lanskap 'realistik' dan lanskap cereka menjadi kabur. Dengan kata lain, sekiranya penonton tidak menjalani sendiri pengalaman kehidupan metropolitan, maka bertambahlah kemungkinan mereka untuk mencipta dunia imiginasi mereka sendiri (*imaginative world*) yang berbentuk gagasan-gagasan khayalan, estetik, malahan objek-objek fantastik, terutama jika dinilai dengan kriteria perspektif lain, yakni dunia imiginasi lain.

### **c) *Technoscapes***

*Scape* yang merujuk kepada pengaliran teknologi rendah dan tinggi daripada pelbagai sudut dunia yang sebelum ini terhad. Sistem pengangkutan moden, internet, teknologi pencetakan, dan televisyen satelit merupakan contoh yang baik. Menurut Appadurai (1990) ruang lingkup *technoscape* merupakan satu konfigurasi global yang bercirikan kecairan teknologi sama ada teknologi berat mahupun ringan, sama ada berbentuk mekanikal ataupun maklumat (p.297). Kesemua elemen-elemen ini bergerak pantas merentasi sempadan. Kebanyakan negara kini berakar umbikan pelbagai perusahaan berbentuk multi nasional. Setiap bentuk teknologi menyumbang konfigurasi teknologi yang berbeza. Penyebaran teknologi yang berbagai bentuk ini tidak hanya dijana oleh keadaan ekonomi yang berskala besar. Sebaliknya, ia turut melibatkan penguasaan politik atau rasional pasarannya. Namun, ia bergantung kepada hubungan aliran kewangan yang kompleks, suasana politik dan juga kehadiran pekerja mahir dan tidak mahir.

### **d) *Finanscapes***

*Scape* yang merujuk kepada pengaliran kewangan daripada satu sudut dunia ke sudut yang lain melalui pasaran kewangan, pasaran saham dan pasaran komoditi. Menurut Appadurai (1990) kecenderungan lanskap modal global kini penuh kerahsiaan, pantas dan

sukar untuk diikuti berbanding pada masa dahulu (p.298). Kewujudan pasaran kewangan, bursa saham nasional, dan spekulasi komoditi telah menggerakkan sistem kewangan dengan pantas dan cekap. Keadaan ini memberi kesan yang mendalam terhadap keadaan dunia masa kini.

#### e) *Ideoscapes*

*Scape* yang berkaitan dengan imej-imej, idea dan merujuk kepada ideologi politikal yang sama ada secara langsung atau tidak dibentuk oleh *mediascape*.

Kelima-lima dimensi ini membentuk imaginasi yang berada bukan hanya pada peringkat individu atau bersifat persendirian, tetapi berada pada peringkat kumpulan dan dikongsi bersama. Beliau juga melihat bagaimana konteks budaya tempatan dipengaruhi produk budaya daripada luar.

#### 1.8.2 Hibridisasi

Apabila memperkatakan tentang pengaruh yang dihadapi oleh masakan Melayu, konsep utama yang perlu difahami ialah “*hybridization*.”<sup>6</sup> Konsep ini merupakan satu proses yang menggabungkan elemen tempatan dan luaran seterusnya menghasilkan satu produk yang berbeza dari produk asal. Produk yang dihasilkan mengalami perubahan pada strukturnya malah mempunyai makna yang berbeza dari makna asal yang telah diberikan oleh penghasilnya. Konsep ini berteraskan bahawa makna baru yang diberikan adalah berasaskan kepada kreativiti penggunanya. Secara umumnya apabila sesuatu pengaruh budaya luaran mempengaruhi suasana tempatan, ia akan disesuaikan dan akan ditakrifkan mengikut kesesuaian tempatan. Merujuk hal tersebut bermakna kaedah penyediaan masakan akan turut berubah.

---

<sup>6</sup> *Hybridization* (Penghibridan) sama seperti *creolization* melibatkan *fusion*, iaitu penghasilan bentuk baru.

Konsep hibridisasi “*hybridization*” juga adalah berdasarkan kepada penggabungan unsur moden dan tradisional. Ia berteraskan bahawa unsur tradisi dan moden boleh dirasai pada masa yang sama. Walaupun konsep ini berteraskan penggabungan antara elemen lama dan moden, namun ia juga boleh dilihat sebagai penggabungan di antara elemen tempatan dan asing. Tomlinson (1999) menyatakan bahawa pengaruh yang paling hebat dari pengeluaran masakan dunia secara besar-besaran adalah penghasilan satu bentuk kosmopolitanisme, iaitu satu keadaan yang merujuk kepada “*hybridization*” terhadap budaya, rasa dan masakan (p.201). Apabila ahli sesuatu komuniti mempunyai kemudahan yang luas dan mempunyai sikap keterbukaan terhadap budaya lain dan terutamanya berhubung dengan masakan, mereka berupaya menggabungkan aspek pelbagai budaya itu ke dalam gaya hidup mereka.

### **1.8.3 Pemodenan dan pasca pemodenan**

Secara umumnya sejarah manusia terbahagi kepada tiga era, iaitu era pramoden, era pemodenan dan era pasca pemodenan. Setiap era mempunyai ciri-ciri yang tersendiri. Teori pemodenan (*modernization*) merupakan perspektif pilihan utama bermula pada era 1950an terutama dalam sosiologi pembangunan negara dan sosiologi tentang pembangunan tertinggal. Tumpuan utama adalah kepada bagaimana masyarakat silam menjadi moden melalui proses pertumbuhan ekonomi dan perubahan sosial, politik dan struktur budaya. Salah satu pengaruh yang kuat mempengaruhi teori ini adalah hasil kerja Weber tentang etika kerja Protestan (Weber, M., 1905/1958) yang menekankan pengaruh nilai budaya terhadap kelakuan keusahawanan individu dan kebangkitan kapitalisma. Ahli-ahli teori kontemporari yang sealiran dengan tradisi Weber termasuklah McClelland (1961), Inkeles (1974), dan Rostow (1990).

Pemodenan dari segi teori merujuk kepada proses-proses tranformasi masyarakat tradisional atau mundur kepada satu masyarakat moden. Sebagaimana ungkapan salah

seorang penyokong teori ini iaitu Eisenstadt (1966) yang menegaskan bahawa pemodenan adalah proses perubahan yang menjurus ke arah perubahan sosial, ekonomi, dan sistem politik. Ia terlebih dahulu berkembang di negara-negara Eropah Barat dan Amerika Utara, bermula pada kurun ketujuh belas hingga kurun kesembilan belas. Pemodenan ini seterusnya berkembang ke negara-negara Amerika Selatan, Asia dan terakhir di Afrika pada kurun kedua puluh.

Inkeles dan Smith (1974) menghasilkan senarai sifat-sifat keperibadian yang menghurai individu sebagai manusia moden "*modern man*". Rostow (1990) memperkenalkan teori tahap-tahap perkembangan ekonomi. Teori ini memberi penekanan terhadap kepentingan nilai baharu. Beliau bersetuju bahawa perkembangan ekonomi yang berlaku adalah sejajar dengan perkembangan pendidikan, keusahawanan dan beberapa institusi lain. Satu keadaan yang diperlukan untuk sesuatu masyarakat berlepas '*take off*' ke dalam pertumbuhan ekonomi yang mandiri.

Walaupun terdapat banyak versi teori pemodenan ini, namun rukun asasnya merangkumi:

- (a) Perkembangan masyarakat melibatkan beberapa peringkat proses perubahan dan evolusi.
- (b) Peringkat-peringkat ini adalah bergantung kepada pola perbezaan sosial dan pengintegrasian komponen struktur dan budaya yang berfungsi secara bersesuaian. Keadaan yang diperlukan untuk penyenggaraan sesuatu masyarakat.
- (c) Perkembangan masyarakat kontemporari adalah secara berperingkat, bermula daripada peringkat pramoden. Ia seterusnya menghasilkan perkembangan ekonomi dan bergerak mengikut laras jalan sosial, politik dan ciri-ciri ekonomi negara Eropah Barat dan Amerika Utara (yang telah pun maju) ke peringkat paling



tinggi dalam erti kata evolusi pembangunan sosial. Perkembangan masakan juga berlaku seiringan dengan perkembangan masyarakatnya.

- (d) Pemodenan mencipta suasana yang memerlukan pengimportan teknologi Barat. Struktur tradisional dan ciri-ciri budaya dilihat tidak sesuai dengan keadaan pembangunan tersebut.

Intipati teori pemodenan ini mencadangkan bahawa teknologi industri yang maju akan menghasilkan bukan hanya perkembangan ekonomi, tetapi juga perubahan terhadap struktur sosial dan budaya. Sebagai contoh, dalam ruang sosial, masyarakat moden yang bersifat bandar mempunyai pencapaian literasi, penyelidikan, pengurusan kesihatan, sekularisasi, birokrasi, media massa yang tinggi dan kemudahan pengangkutan yang efisien. Di dalam ruang politik pula, masyarakat lebih melibatkan diri dalam proses membuat keputusan. Proses pemodenan bertunjangkan proses industrialisasi. Proses ini melahirkan masyarakat yang berpegang kuat pada sains, kemanusiaan, kemajuan dan *volunterism* (satu pandangan bahawa perbuatan buruk atau baik didorong oleh kehendak manusia sendiri). Pemodenan mempunyai ciri-ciri yang bertentangan dengan ciri-ciri era pramoden yang bertunjangkan fahaman tradisional. Pemodenan melihat dan menjelaskan tentang keadaan masyarakat, perilaku manusia, politik dan seksualiti dengan istilah *grand narratives* atau *master narratives*. Istilah ini diketengahkan oleh Lyotard (1979) dalam karya klasiknya, iaitu *The Post Modern Condition: A Report on Knowledge*. Teori pemodenan memudahkan pemahaman tentang perkembangan masyarakat Melayu terutama yang berkaitan pemakanan mereka.

Pasca pemodenan terhasil apabila dasar pemodenan tidak lagi dilihat tepat dan tidak meyakinkan. Mereka melihat pemodenan sebagai *grand narratives* atau *master narratives* yang tidak boleh diterima. Masyarakat pasca pemodenan juga melihat *reasoning* sebagai tidak tepat. Mereka juga meyakini bahawa kebenaran bukanlah sesuatu

yang mutlak. Kebenaran sebaliknya boleh dicipta secara personal dan bersifat relatif. Keadaan ini menghasilkan sebuah masyarakat yang skeptis.

Kemajuan teknologi dan revolusi teknologi maklumat merupakan kekuatan fahaman ini. Hubungan antara manusia dan media menjadi kompleks. Keadaan ini terjadi apabila media tidak hanya berfungsi sebagai penyebar gagasan dan fikiran sahaja, sebaliknya berfungsi mengatur, merencana, dan membentuk perasaan manusia.

Sebagai salah satu cabang budaya, pemakanan turut menerima kesan daripada setiap era tersebut. Sungguhpun begitu, perbincangan ini akan mengaitkan era pemodenan dan pasca pemodenan sahaja. Beardworth dan Keil (1997) mengambil contoh daripada pandangan Fischler (1980) tentang peraturan tradisi, kebiasaan dan makna yang menjadi struktur pemakanan manusia (p.66). Struktur ini dikaitkan dengan '*disaggregation*'. Istilah '*disaggregation*' merujuk kepada kegagalan peraturan pemakanan tradisi walaupun telah lama bertapak. Keadaan ini menghasilkan satu keadaan yang dikenali oleh Fischler sebagai '*gastro-anomy*'. Menurut Fischler, keadaan ini terjadi disebabkan oleh perkembangbiakan tekanan yang bersifat bertentangan dan tidak konsisten terhadap pengguna makanan sedia ada (sebagai contoh dari tekanan industri pemakanan, pengaruh pengiklanan makanan dan negara). Ketidakpastian dan kekusaran yang terhasil dari '*gastro-anomy*' yang didokong oleh perkembangan industri berasas pertanian dan penghasilan industri makanan dilihat mengganggu proses-proses budaya kulinari untuk mencipta dan melestarikan identiti individu. Sungguhpun begitu, Fischler berpandangan bahawa terdapat usaha dalam memulihkan peraturan amalan pemakanan dan makna yang terhasil ke ciri asalnya, yang dilakukan sama ada secara individu mahupun berkumpulan.

Terdapat individu secara perseorangan yang memilih untuk mengamalkan cara diet tertentu (seperti diet menguruskan badan, diet sayuran (vegetarian) dan diet vegan) dalam usaha mereka untuk memulihkan '*normative logic*' dalam pemakanan mereka. Merujuk

hal ini Beardsworth dan Keil (1997) memperkenalkan konsep '*aliment*', iaitu sebarang bahan asas yang boleh dimakan dalam mana-mana budaya. Seterusnya, mereka memperkenalkan istilah '*aliment totality*', iaitu sesuatu masyarakat memiliki sumber '*aliment*' yang besar pada satu-satu masa. Kehadiran sumber '*aliment*' yang besar menghasilkan beberapa jenis 'menu'. Istilah 'menu' di sini merujuk kepada peraturan dan panduan pemilihan '*aliment*' daripada sumber '*totality*' mereka. Prinsip-prinsip 'menu' ini dihasilkan dalam berbagai bentuk untuk menggambarkan pelbagai kemungkinan. Pertama, menu tradisional memiliki peraturan memilih makanan serta kombinasinya dari amalan yang menjadi kebiasaan masyarakat tersebut. Amalan-amalan dan kepercayaan tersebut diwarisi daripada beberapa generasi terdahulu, maka ia memiliki kuasa dan kesahan dari sumber yang telah lama bertapak. Larangan dan tegahan yang terdapat dalam menu ini sering diambil mudah, malah dilihat sebagai kebiasaan dan tidak boleh diubah dalam kalangan anggota masyarakat tersebut. Pelanggaran terhadap peraturan-peraturan ini akan menghasilkan kejutan, kebencian dan perasaan jijik. Pada masa yang sama peraturan budaya masyarakat lain dilihat sebagai tidak sesuai.

Kedua, '*rational menu*' yang melibatkan kriteria pemilihan yang dicipta untuk mencapai sesuatu matlamat. Matlamat-matlamat ini merangkumi aspek menguruskan badan, memperbaiki penampilan fizikal dan mental, mengelak sesuatu penyakit, dan untuk mendapat kesihatan yang baik. Menu-menu seperti ini selalunya berdasarkan prinsip saintifik ataupun kuasi saintifik yang melibatkan pengiraan dan sukatan yang penuh ketelitian.

Ketiga, '*convenience menu*' yang bermatlamat untuk mengurangkan masa, kaedah penyediaan dan pengayaan makanan tersebut. Manakala '*economy menu*' pula bermatlamat untuk mengawasi harga makan sentiasa mengikut bajet yang telah ditetapkan. *Hedonistic menu* pula merujuk kepada memaksimakan kenikmatan gustatori.

Terdapat juga '*moral menus*' yang merujuk kepada pemilihan makanan berdasarkan etika (sebagai contoh isu-isu politik, isu-isu ekologi, isu-isu kesejahteraan haiwan).

Dalam setiap masyarakat, terdapat dalam kalangan anggotanya yang akan memilih untuk berbeza atau seperti yang dijelaskan oleh Beardsworth dan Keil (1997) sebagai '*menu differentiation*'. Keadaan ini terjadi disebabkan oleh masyarakat tradisi yang memiliki ciri-ciri perubahan sosial yang perlahan. Mereka berkemungkinan mempunyai hanya satu menu utama yang mencerminkan sempadan '*elementary totality*'. Sebaliknya, bagi menu masyarakat moden yang memiliki ciri-ciri perubahan sosial yang cepat, maka keupayaan untuk memilih menu yang berbeza adalah tinggi. Individu-individu ini mendapati lebih sesuai untuk memilih menu sendiri yang sesuai dengan pemakanan, kewangan dan kesihatan mereka. Situasi ini dikenali sebagai '*menu pluralism*', iaitu satu situasi yang menyediakan pelbagai pilihan makanan. Pluralism merupakan satu produk proses-proses yang disatukan bagi menghasilkan sistem pemakanan yang moden yang bergantung kepada sumber bekalan globalisasi, industrialisasi pengeluaran dan pengagihan makanan.

Kehadiran menu pluralisma ini dilihat mempunyai hubungkait dengan konsep pasca kemodenan. Istilah ini merujuk kepada perkembangan kapitalisma, iaitu lokasi individu dalam keteraturan sosial dan terbentuknya identiti personal bukan lagi bergantung kepada soal kedudukan kelas atau peranan kerja. Sebaliknya penekanan lebih kepada bentuk penggunaan sebagai kaedah untuk membuktikan posisi individu tersebut dan menjelaskan ciri-ciri personaliti dan keindividuannya.

Pengaruh pasca pemodenan dapat dilihat secara jelas berdasarkan makanan yang dihidang mengikut gaya *nouvelle cuisine*. Makanan gaya *nouvelle cuisine* dicipta untuk keluar daripada makanan tradisi Perancis gaya tahun 1960an yang berlemak, dan sos yang berasaskan tepung. Prinsip asas *nouvelle cuisine* adalah menolak gaya klasik masakan

Perancis yang telah bertapak beratus tahun dan kebebasan menggunakan bahan dan idea-idea dari tradisi masakan masyarakat lain.

#### **1.8.4 Habitus**

Dalam kalangan ahli sosiologis dan antropologis moden terutamanya Bourdieu (1984), mereka berusaha mencari jalan untuk mengelak daripada menganggap perlakuan individu sebagai hasil kekangan luaran atau kebebasan yang subjektif. Beliau menggunakan istilah habitus bagi menjelaskan tentang kesinambungan sesuatu perlakuan di dalam suasana yang berubah. Menurut Bourdieu, habitus berfungsi sebagai perantara di antara suasana objektif dan perlakuan individu. Struktur mental atau kognitif yang mendasari konsep habitus membolehkan manusia berhubungan dengan dunia sosial.

Perkara yang menjadi isu dalam struktur/agensi adalah cubaan huraiannya yang menjelaskan perlakuan manusia, iaitu bagaimana ciri-ciri institusi dan struktural masyarakat berinteraksi dengan manusia (agensi) untuk menghasilkan perlakuan. Strukturalis yang dianggap keterlaluan boleh digambarkan melalui Marx dan Durkheim yang menghuraikan perlakuan manusia dengan faktor-faktor struktural (seperti kelas) dan institusional (seperti keagamaan) yang terletak di luar capaian kesedaran mereka. Merujuk hal sedemikian, Bourdieu (1984) dilihat cuba melangkaui fahaman oposisi struktur dan agensi tradisional ini. Dengan kata lain bagi Bourdieu, hubungkait antara struktur dan agensi adalah berbentuk dialektis berbanding bentuk yang berlawanan. Beliau seterusnya menganggap ruang penggunaan (merujuk kepada tempat yang diselidiki) sebagai satu lapangan (*field*) yang ada hubungkait dengan kekuasaan. Lapangan ini merupakan satu ruang lokasi atau kedudukannya berbentuk multidimensional. Kordinat seseorang ditentukan oleh dua faktor, iaitu jumlah dan komposisi jenis modal (*capital*) yang dimiliki. Modal yang paling penting adalah modal ekonomi (*economic capital*) dan modal budaya (*cultural capital*). Modal ekonomi

merujuk kepada sumber ekonomi individu tersebut, manakala modal budaya merangkumi faktor-faktor seperti;

1. Memiliki pengetahuan budaya, kemahiran, pengalaman dan keupayaan.
2. Memiliki kompeten dalam linguistik, kaedah bertutur serta perbendaharaan kata.
3. Memiliki kemahiran berfikir, pengetahuan berdasarkan fakta dan pandangan dunia (*world view*) yang sesuai dengan keadaan semasa.

Satu fakta penting yang perlu diberikan perhatian ialah modal budaya umumnya dimiliki secara tiada sedar melalui proses sosialisasi dalam keluarga, kejiranan, sub-budaya dan lain-lain. Kesemua faktor ini diperkuatkan oleh tekanan institusi (seperti sekolah, dan sistem kebajikan) yang terdedah kepada individu tersebut kerana ia merupakan lokasi kediaman mereka.

Berasaskan kepada pandangan ini, kumpulan yang memiliki modal ekonomi atau modal budaya yang tinggi atau kedua-duanya akan menjadi kumpulan yang dominan. Kumpulan ini akan mencuba untuk memaksa satu hierarki citarasa atau kegemaran terhadap kumpulan yang kurang memiliki modal-modal ini, iaitu kumpulan yang dikuasai (*dominated*).

Dalam pandangan beliau (Bourdieu, 1984), kumpulan yang dominan dalam hal-hal sosial dan ekonomi dalam sebarang masyarakat sentiasa mencari jalan untuk mengekalkan hierarki bentuk budaya yang ada. Sebarang penilaian dalam ruang penggunaan adalah tertakluk kepada hegemoni '*legitimate*' (iaitu kumpulan dominan), dan citarasa budaya (*cultural taste*) mereka. Keadaan ini dicapai tanpa arahan atau pujukan yang disadari kerana kelas habitus seseorang menyediakan kepada setiap individu dengan satu set klasifikasi yang diperlukan secara alami (*natural*). Sebagai contoh, dalam kalangan masyarakat Barat, muzik klasik, opera, teater, buku-buku tentang filosofi, pengetahuan bahasa asing, dan koleksi seni moden merupakan elemen budaya

*legitimate* atau dominan (Trigg, 2001). Sementara itu, ahli-ahli kelas menengah atau kelas pekerja tidak gemar akan bentuk budaya sedemikian. Hal ini menyebabkan posisi kelas atasan di puncak hierarki budaya tidak dicabar. Hasilnya, sesiapa yang berupaya menyesuaikan elemen-elemen budaya *legitimate* sebagai budaya peribadi akan memiliki kuasa untuk menghuraikan status bentuk budaya lain. Secara ringkasnya pada perspektif Bourdieu, kelas, dan gaya hidup adalah saling berkaitan melalui penciptaan satu keadaan yang bergantung kepada pemilikan modal. Keadaan ini menghasilkan habitus atau kecenderungan dan citarasa “*taste*”<sup>7</sup> terhadap sesuatu jenis masakan, muzik dan pencarian aktiviti senggang.

Satu hal yang menarik adalah Bourdieu menegaskan bahawa hegemoni budaya boleh dikekalkan oleh kumpulan dominan kerana kekeliruan yang berlaku dalam kalangan kelas menengah dan kelas pekerja. Kelas menengah dan kelas pekerja menilai secara terstruktur kelas yang menjadi pilihan dan dengan sewenang-wenangnya. Pada hakikatnya, pemilihan ini memerlukan pengetahuan budaya tersebut secara mendalam. Dengan kata lain, kumpulan atasan akan sentiasa mencari jalan pembezaan, manakala kumpulan menengah mencari jalan untuk menyamai dengan kumpulan atasan.

Keadaan ini menyediakan peluang kepada peniaga untuk berdaya usaha dalam menawarkan kepada golongan yang bercita-cita (terutama dalam kalangan kelas menengah) menjadi golongan kelas atasan seperti apa yang dikenali sebagai budaya “*middlebrow*”. Hal ini sebenarnya merupakan bentuk budaya versi sampingan (*knock off*) daripada budaya bentuk *legitimate* yang telah disesuaikan oleh kumpulan dominan. Hasilnya, satu “*industry*” telah muncul yang mengkhususkan dalam menyediakan bahan-bahan yang memikat tentang budaya *legitimate* dan alat-alat pengetahuan yang diperlukan bagi menyesuaikan dan menghargai bentuk-bentuk tersebut. Hal ini

---

<sup>7</sup> Konsep citarasa yang diwar-warkan oleh Bourdieu ini akan disama ertikan dengan citarasa oleh pengkaji.

memudahkan kajian terhadap alat-alat (dalam kajian ini ia merupakan masakan) yang ditawarkan kepada kumpulan yang bercita-cita menjadi ahli golongan atasan.

Mendasari perubahan dan ciri-ciri sosial yang dianggap menjadi sifat masyarakat industri bandaran moden, terdapat beberapa andaian teoritikal dan mekanisma untuk menjelaskan perubahan daripada masyarakat tradisional kepada masyarakat moden. Perspektif teoritikal yang dominan pada sekitar tahun 1950an dan 1960an, seperti teori evolusionari klasik, difusi dan struktural- fungsionalis menjadi wadah bagi memahami keadaan tertentu yang berlaku.

Tidak dapat dinafikan sejarah pemodenan masyarakat Melayu bermula dari asalnya merupakan sebuah masyarakat tradisi dan secara beransuran menjadi masyarakat moden setelah melalui proses pemodenan yang kompleks. Pemodenan sering dirujuk sebagai pembaratan (Devasahayam 2001). Istilah pembaratan pula dirujuk sebagai satu proses meniru gaya hidup masyarakat Eropah, terutamanya masyarakat Eropah Barat (Syed Husin Al Attas, 1972). Merujuk kepada pernyataan tersebut, maka pemodenan dan pembaratan adalah seiringan. Melihat secara lebih dekat dan bersandarkan logik tersebut, maka pemodenan berlaku apabila budaya Barat telah mengatasi budaya Melayu. Seajar dengan itu, perlu dilihat kepada apa yang ditafsirkan sebagai budaya sebelum mengenal pasti sejauh mana budaya Barat (khususnya masakan Barat) mengatasi budaya Melayu (dalam kajian ini akan lebih memberi tumpuan kepada masakan Melayu). Berbagai definisi telah dikaitkan dengan budaya, namun pengkaji merumuskan budaya sebagai satu cara hidup yang diwarisi, sama ada secara material atau bukan material. Keadaan ini kemudiannya dizahirkan semula dalam kehidupan seharian. Ia turut merangkumi keseluruhan aspek kehidupan seperti pengetahuan, kepercayaan, kesenian, undang-undang, tatasusila, dan adat istiadat.



Masyarakat Melayu turut melalui satu proses pemodenan yang telah “dipaksakan” ke atas mereka melalui Dasar Ekonomi Baru (DEB). Proses ini sangat diperlukan untuk mempercepatkan proses pembangunan ekonomi mereka yang jauh ketinggalan berbanding masyarakat etnik lain. Penggunaan teori pemodenan mampu melahirkan pemahaman terhadap perlakuan masyarakat Melayu secara holistik, namun ia masih bersifat makro. Penelitian yang jelas diperlukan untuk memahami perlakuan ahli masyarakat yakni di peringkat mikro.

Pemodenan menyediakan satu keadaan keterbukaan informasi dan kemajuan teknologi. Ia menyediakan ruang untuk pembaharuan sesebuah masyarakat. Hal ini merupakan satu inovasi dan sesuatu yang baharu dalam kalangan masyarakat berkenaan. Keputusan untuk menerima atau menolak sesebuah inovasi bukanlah sebuah keputusan yang mudah kerana ia melibatkan dengan kehidupan mereka.

#### **1.8.5 Penggunaan lagak**

Sebarang perbincangan tentang penggunaan terutama penggunaan masakan umumnya akan dikaitkan dengan teori “*conspicuous consumption*” atau penggunaan lagak yang dihasilkan oleh Thorstein Veblen (1994). Veblen menegaskan tentang keperluan untuk mengumpul, dan memiliki dalam usaha membina dan menaikkan nama baik sendiri. Hierarki terbina apabila ada golongan memiliki harta dan ada golongan yang tidak memilikinya. Memiliki harta adalah untuk memiliki status dan kehormatan, satu posisi yang dihormati dalam hierarki ini. Dalam perkataan lain sekiranya tidak memiliki harta bermakna tidak memiliki status. Hubungkait Veblen dan Bourdieu banyak diperkatakan dalam banyak karya-karya, penulisan dan kajian (Campbell 1995, Brown 1998). Veblen membina satu kerangka *evolusioner* di mana kegemaran, kecenderungan adalah ditentukan secara sosial yang mempunyai kaitan dengan posisi individu tersebut di dalam

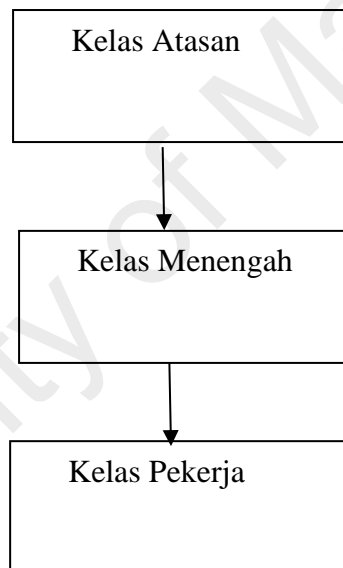
hierarki sosialnya. Norma-norma sosial yang mencetus perubahan tersebut adalah ekonomi serta fabrik sosialnya yang terhasil dalam jangka waktu yang lama.

Veblen mengenal pasti dua cara di mana individu boleh mempamerkan kekayaan atau kemewahan mereka melalui aktiviti-aktiviti senggang yang estetik dan melalui perbelanjaan mewah pada penggunaan dan perkhidmatan. Menurut beliau, kedua-duanya mengandungi elemen pembaziran sama ada dari segi masa mahupun dari segi bahan-bahan yang digunakan. Veblen melabelkan hal ini sebagai "*Conspicuous Consumption*". Orang membelanjakan wang mereka terhadap artifak-artifak penggunaan untuk mencipta penanda kekayaan mereka kepada orang lain. "*Conspicuous consumption*" dilihat oleh Veblen sebagai satu faktor penting dalam menentukan perlakuan pengguna bukan hanya kepada golongan kaya sahaja tetapi juga kepada semua kelas sosial. Setiap ahli kelas sosial cuba untuk meniru perlakuan penggunaan kelas yang lebih tinggi sehinggakan golongan miskin juga terpaut kepada tekanan "*conspicuous consumption*" ini. Pencarian status melalui penggunaan tidak pernah berhenti: apa yang dilihat sebagai status pada satu masa tidak lagi mempunyai nilai status tersebut apabila semua orang telah memilikinya. Orang sentiasa mencuba memilih bahan-bahan baharu dalam usaha untuk membezakan mereka dari yang lain.

Dalam masa yang sama kumpulan tertinggi dalam hierarki sosial akan cuba membezakan diri mereka dari kumpulan bawahan, ia juga menyatakan bahawa kumpulan bawahan mempunyai citarasa dan nilai tersendiri. Dalam analisis Bourdieu (1984) kumpulan kelas pekerja mengutamakan sudut keperluan dan kepenggunaan. Ini menyediakan satu asas kepada teori budaya popular di mana mereka menolak citarasa budaya kumpulan lebih tinggi dalam hierarki sosialnya. Dalam penggunaan masakan, sebagai contoh Bourdieu menegaskan bahawa golongan pekerja cuba memastikan setiap perlakuan mereka yang berkaitan masakan merupakan keperluan yang berupaya

mengatasi kelaparan. Ini berlawanan dengan tabiat makan kelas atasan di mana mereka lebih berminat untuk menganggap masakan sebagai satu hasil kerja seni. Kelas pekerja tidak akan tertarik kepada fesyen, gaya masakan yang disajikan menurut gaya hidangan *nouvelle cuisine* di mana pengayaan masakan diutamakan berbanding kuantiti yang ditawarkan.

Kepercayaan asas teori penggunaan Veblen adalah kesan menitis turun (*trickle down*), iaitu pemindahan citarasa bersifat menurun, iaitu daripada golongan atasan turun ke golongan pekerja.



**Rajah 1.1: Konsep pemindahan citarasa menitis turun “trickle down” Veblen**

Sumber: Trigg (2001)

Konsep ini boleh digunakan untuk melihat sama ada kesan yang sama terjadi terhadap masakan Melayu. Adakah golongan kelas pekerja menjadi teruja dengan masakan kelas atasan seterusnya mencetus keinginan untuk menikmati masakan yang sama.

Veblen menulis;

*“this cultivation of the aesthetic faculty that requires time and application, and the demands made upon the gentleman in this direction therefore tend to change his life of leisure into a more or less arduous application to the*

*business of learning how to live a life of ostensible leisure in a becoming way”*  
(p.70)

Merujuk kepada perkara yang sama bagi Bourdieu kunci utama adalah modal budaya. Bourdieu menegaskan bahawa pemilikan modal budaya adalah;

*“inscribed as an objective demand, in membership of the bourgeoisie and in the qualification giving access to its right and duties”* (p.23)

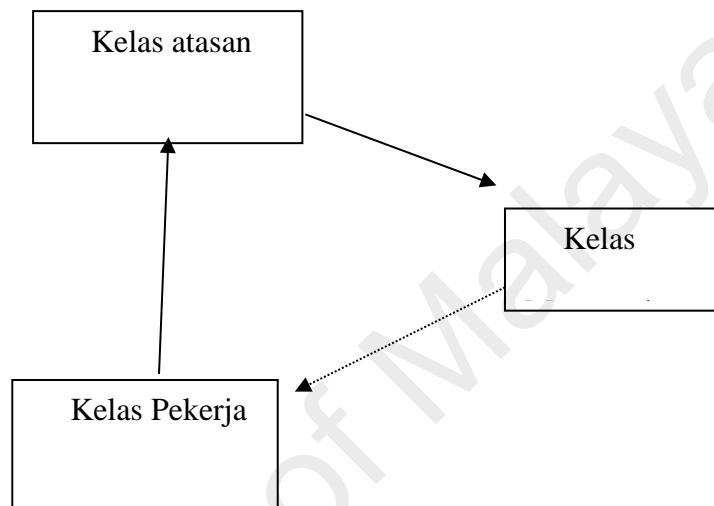
Citarasa estetik individu-individu ini dengan modal budaya yang tinggi digunakan untuk memastikan posisi status dalam hierarki sosial dengan menggerakkan satu penanda perbezaan;

*“taste is an acquired disposition to differentiate and appreciate... to establish and mark differences by a process of distinction”* (p.466)

Bourdieu turut mengkaji perlakuan kelas menengah di mana mereka mempunyai cita-cita untuk memiliki citarasa kelas atasan walaupun tidak memiliki modal budaya yang mencukupi. Keadaan ini disebabkan kepakaran mereka dalam budaya *legitimate* adalah begitu terhad. Citarasa kelas menengah pula dirumus secara negatif, berlawanan dengan citarasa kumpulan pekerja yang lebih popular. Sungguhpun begitu, bagi kelas atasan pengekalan status posisi mereka dari citarasa kelas menengah adalah satu kemestian. Keadaan ini boleh melibatkan mereka kembali kepada citarasa kumpulan pekerja semata-mata untuk menzahirkan pembezaan tersebut.

Apabila hal sedemikian berlaku, maka menurut Bourdieu satu keadaan yakni menitis naik (*trickle up*) boleh berlaku. Pemindahan citarasa secara menegak bermula dari kelas pekerja ke kelas atasan yang membolehkan kelas atasan ini mengelak kelas menengah yang dianggap keliru dalam mengendalikan citarasa popular ini. Bourdieu (1984) menyokong hal ini menerusi kajiannya yang mendapati kelas yang memiliki modal budaya yang tinggi ini turut menggemari hidangan sajian orang kampung (*peasant*

*dishes*). Keadaan ini seterusnya menghasilkan keadaan menitis pusingan (*trickle round*). Kumpulan atasan pada masa-masa tertentu mengambil citarasa daripada kelas pekerja dan juga memindahkan kepada kelas menengah, maka pemindahan citarasa tidak hanya sehalu. Sebaliknya, ia berbentuk pusingan (Trigg 2001). Garisan panah bertitik dalam rajah 1.2 adalah untuk membezakan pendekatan Bourdieu dan Veblen.



**Rajah 1.2: Konsep pemindahan citarasa menitis pusingan “trickle-round” Bourdieu**

Sumber: Trigg (2001)

### 1.9 Kepentingan kajian

Sumbangan utama kajian ini tidak terhad kepada menerangkan apakah masakan masyarakat Melayu secara amnya tetapi juga ingin menjawab kenapa dan bagaimana masyarakat Melayu mengharungi dan mempertahankan identiti masakan mereka dalam asakan globalisasi. Hasil kajian ini akan menjurus kepada beberapa signifikan. Tekanan pengaruh globalisasi dan interaksi antara etnik sedikit sebanyak akan merubah bentuk makanan dan masakan Melayu. Perubahan ini perlu dikaji untuk memahami halatuju masakan Melayu. Hasil kajian ini dapat meyediakan maklumat terkini tentang masakan Melayu. Maklumat-maklumat ini boleh dimanfaatkan bagi menambah baik dan mengukuhkan keadaan masakan Melayu yang sedia ada. Pendokumentasian ini sangatlah

penting kerana sangat sedikit kajian berbentuk ilmiah tentang masakan Melayu yang telah dilakukan. Apabila masakan dianggap sebagai satu cabang utama budaya Melayu, maka kajian ini akan menghasilkan definisi yang jelas tentang masakan Melayu.

Menganggotai sesuatu kumpulan etnik adalah satu elemen identiti individu tersebut. Masakan adalah cara untuk menzahirkan identiti itu. Atas dasar itu, ia telah membuka satu keperluan untuk memahami maksud masakan Melayu terutamanya masakan Melayu yang dikomersilkan. Ini adalah kerana terdapat kekaburan antara masakan Melayu dan masakan etnik lain terutamanya masakan Nyonya. Natiyah dari perlakuan ini orang ramai terutamanya pelancong-pelancong asing lebih mengenali masakan Nyonya berbanding masakan Melayu sedangkan masakan tersebut lebih menjurus kepada masakan Melayu. Kombinasi yang terhasil dan makna sosial yang terjadi dari keputusan tersebut memerlukan satu kajian terperinci untuk menggariskan perbezaan masakan Melayu dari masakan etnik lain. Teknik masakan apakah yang digunakan, dan teknik masakan apa pula yang ditolak. Bagaimanakah cef-cef Melayu membuat keputusan terhadap pilihan-pilihan ini. Adakah pemilihan ini berdasarkan kepada konvensyen masakan, atau terdapat isu lain seperti pertimbangan status sosial dan identiti kebudayaan. Salah satu signifikan kajian ini adalah hasil dan penemuan kajian dapat menyumbang kepada pendokumentasian dan rujukan tentang masakan Melayu serta memahami isu-isu pembentukan identiti masakan yang berlaku.

Dengan mencapai matlamat ini, satu kerangka boleh dihasilkan untuk menganalisis kekuatan atau kelemahan masakan Melayu. Pihak-pihak yang berkepentingan boleh menggunakan kerangka untuk mengenal pasti faktor-faktor penting dalam meletakkan masakan Melayu pada tempat yang lebih baik. Hasil dari kajian ini akan dapat membantu pihak-pihak yang berkepentingan untuk menggunakannya sebagai bahan rujukan.

Apabila ingin memahami pembentukan sistem masakan masyarakat Melayu, maka perlu dikenal pasti apakah yang dimaksudkan sebagai masakan Melayu tersebut. Pada dasarnya, sebarang cubaan untuk memahami realiti masakan Melayu kontemporari dari sudut antropologikal mestilah melibatkan pertimbangan sejarah silam. Ini membawa maksud sekiranya ingin memahami sistem penghasilan masakan dan corak penggunaan masakan, maka pengetahuan tentang sejarah sangatlah penting. Tujuan pengetahuan ini adalah untuk membina satu latar belakang tentang masakan tersebut. Sungguhpun begitu, latar belakang ini tidaklah dapat dibuat secara terperinci memandangkan bidang sejarah itu sendiri adalah sangat luas. Matlamat utama adalah untuk mengenal pasti gagasan utama yang akan meningkatkan kefahaman terhadap asas pembinaan pemakanan Melayu. Dengan kata lain, satu asas yang masih belum diteroka dengan mendalam. Perlu dikenal pasti sejauh manakah sejarah membentuk atau dibentuk oleh corak pemakanan seseorang. Pada masa yang sama, corak pemakanan ini sentiasa berubah mengikut masa dan perubahan ini berbeza mengikut individu yang berbeza status, pekerjaan, gender dan usianya. Namun perubahan yang berlaku bukanlah sesuatu yang merosakkan seperti yang dinyatakan oleh Kaplan (1984).

*“Traditions are created, maintained, or changed as a result of precise individual and group needs, desires, and situations including market conditions, world economy, nutrition, and having a pleasing balance of taste”* (p.17).

Weismantel (2000) dalam memperkatakan persoalan yang sama menyatakan;

*“the structures of cuisines are not fixed and immutable, but are in a constant state of transformation”* (p.23)

Berdasarkan pernyataan di atas, adalah sangat perlu untuk memahami kesan sejarah terhadap pembentukan sistem masakan ini.

Kepentingan DEB sebagai pemangkin kepada perubahan masakan Melayu akan diberikan tumpuan yang utama. Ia merupakan satu permulaan perubahan masakan Melayu. Kajian ini akan melihat perubahan yang berlaku sebelum dan selepas DEB. Berdasarkan kepada kejayaan DEB dalam meningkatkan prestasi ekonomi masyarakat Melayu ia boleh dilihat sebagai pencetus kepada kemajuan orang Melayu dari segi ekonomi dan sosial. Keadaan ini juga boleh dikaitkan dengan kemajuan yang turut berlaku dalam bidang pemakanan mereka.

### **1.10 Pembahagian bab**

Bab 1 merupakan bab pengenalan tentang kajian, halaman ini membincangkan latar belakang kajian, pernyataan masalah, dan sorotan karya yang terdahulu dan seterusnya menyarankan kerangka teori yang bersesuaian. Bab ini turut menjelaskan objektif kajian serta metodologi yang diperlukan bagi mencapai objektif tersebut. Penjelasan juga turut diberikan tentang populasi serta sampel kajian.

Bab 2 pula khusus membincangkan tentang sejarah silam masakan Melayu yang menjadi batu asas kepada kewujudan masakan Melayu. Ia memberikan penjelasan kepada kepercayaan yang terdapat dalam masakan Melayu. Dengan kata lain menjelaskan pembentukan variasi yang terdapat dalam masakan Melayu. Bab ini juga membincangkan peranan *ethnoscape* dalam pembentukan masakan Melayu. Pengkaji seterusnya memperkenalkan satu *scape* tambahan, iaitu "*historioscape*" untuk melengkapkan perbincangan.

Bab 3 membincangkan peranan *ideoscape* yakni *scape* yang merujuk kepada penyebaran budaya melalui ideologi dalam masakan yang muncul akibat dari aktiviti kulineri di premis-premis tersebut. Beberapa inovasi masakan telah diperkenalkan hasil dari peranan *ideoscape* ini. Istilah Thaisasi diperkenalkan untuk menjelaskan fenomena pengaruh masakan Thai yang begitu kuat berlaku dalam kalangan masyarakat Melayu.



Bagi kumpulan kelas menengah Melayu yang cenderung kepada masakan berseni halus, maka *nouvelle cuisine* telah menjadi pilihan mereka.

Bab 4 membincangkan peranan *mediascape* terhadap masakan Melayu terutama kesan budaya popular. Perbincangan merangkumi peranan pesta dan pertandingan masakan dalam mempengaruhi gaya serta pemikiran cef-cef yang terlibat.

Bab 5 adalah bab yang membincangkan tentang faktor-faktor pendorong perkembangan gastronomi Melayu serta peranan *technoscape*. Peranan teknologi dalam penyebaran maklumat global seterusnya mempengaruhi cef-cef dengan idea-idea baharu. Gaya masakan luar seperti *nouvelle cuisine* dan gaya masakan Thai menjadi ikutan cef-cef yang terlibat. Bab ini juga menyentuh teknologi yang digunakan dalam penyediaan masakan, serta membincangkan tentang perkembangan *finanscape* ke atas masakan Melayu. Dasar Ekonomi Baru (DEB) telah dibuktikan berjaya meningkatkan taraf kehidupan masyarakat Melayu. Peningkatan tahap hidup yang lebih baik telah membuka selera masyarakat Melayu kepada masakan yang lebih baik dari sebelumnya. Kemunculan golongan kelas menengah Melayu seterusnya mencipta permintaan masakan yang lebih berkualiti dan bergaya.

Seterusnya Bab 6 membincangkan kesan inovasi penggiat masakan Melayu yang menghasilkan satu keadaan yang memiliki ciri-ciri *global melange*. Ia turut membincangkan faktor yang menjadi pendesak kepada pengusaha dan penggiat masakan Melayu untuk mengambil tindakan tersebut yang seterusnya menghasilkan keadaan masakan Melayu sekarang.

Bab 7 merupakan bab yang membincangkan dapatan kajian secara keseluruhan. Bab ini memberi tumpuan kepada kesan perubahan yang berlaku dari aktiviti-aktiviti kulineri semasa.

Bab 8 merupakan bab yang memberikan kesimpulan kepada kajian ini. Ia juga merupakan bahagian akhir kajian yang turut menyediakan analisis tentang punca yang mendasari trend masakan Melayu sedia ada.

### **1.11 Kesimpulan**

Walaupun masakan merupakan sesuatu amat penting dalam kalangan masyarakat Melayu Malaysia, namun kepentingan ini sangat sedikit dikaji dalam bentuk antropologikal. Masakan Melayu secara asasnya dibentuk dengan bahan-bahan yang terdapat di persekitaran, iaitu di kampung, maka perwatakan masakan Melayu lebih berbentuk domestik. Lonjakan pemodenan yang dialami oleh masyarakat Melayu menyebabkan citarasa mereka turut berkembang, iaitu berubah mengikut keadaan semasa. Keadaan ini dijana oleh tahap pendapatan yang meningkat yang terhasil dari pembangunan ekonomi dan juga tahap pendidikan yang turut meningkat hasil dari dasar pendidikan kerajaan. Orang Melayu semakin terdedah kepada maklumat terkini dengan kemudahan komunikasi yang semakin cekap serta canggih. Suasana ini menyebabkan citarasa mereka juga turut berubah, iaitu mereka tidak hanya tertarik kepada masakan tradisi sahaja. Globalisasi memainkan peranan yang penting dalam proses pembentukan citarasa Melayu moden. Keadaan ini mendapat tindak balas dari pengusaha masakan terutama restoran-restoran di Kuala Lumpur. Mereka berusaha untuk menghasilkan sajian yang sesuai dengan citarasa yang baharu ini. Keadaan ini dilihat sebagai satu inovasi dalam dunia pemakanan Melayu. Sajian yang dihasilkan tidak lagi terkongkong dengan kaedah tradisi. Sebaliknya mereka menyesuaikan kaedah masakan asing ke dalam masakan Melayu. Masakan sebegini dilihat mendapat sambutan dalam kalangan masyarakat Melayu Kuala Lumpur. Namun begitu, masakan yang berbentuk tradisi masih teguh dihasilkan. Keadaan ini memperlihatkan suasana masakan Melayu yang sedang berkembang. Perubahan merupakan satu fenomena yang tidak dapat dielakkan, namun pada masa yang sama perubahan tersebut mestilah menghasilkan satu natijah yang positif

terhadap masakan Melayu, bukan yang memudaratkan. Kajian ini dijalankan untuk mengesan dan mengenal pasti arah perubahan yang ingin dibawa oleh penggiat-penggiat masakan Melayu kini.

University of Malaya

## BAB 2: PEMBENTUKAN AWAL MASAKAN MELAYU

### 2.1 Pendahuluan

Perkembangan masakan berkait rapat dengan perkembangan masyarakat yang memilikinya. Ciri-ciri yang dimiliki oleh masyarakat tersebut boleh dilihat dari gaya penyediaan dan persembahan masakan yang terbabit. Pada masa yang sama sesuatu masyarakat tidak bersifat statik. Sebaliknya, ia sentiasa berubah mengikut keadaan semasa. Terbentuknya sesuatu masyarakat adalah hasil dari berbagai faktor. Salah satu daripadanya adalah pergerakan keluar dan masuk dalam kalangan ahli-ahlinya. Menurut Appadurai (1990) keadaan ini diistilahkan sebagai *ethnoscape*.

*Ethnoscape* merujuk kepada pergerakan manusia dari satu tempat ke tempat lain. Pergerakan seperti ini tidak hanya melibatkan perubahan tempat sahaja. Sebaliknya, ia turut membawa pengaruh baharu ke dalam dunia gastronomi. Fenomena yang sama telah berlaku dalam perkembangan masakan Melayu. Pergerakan kelompok-kelompok manusia dari negara Cina dan India ke Tanah Melayu telah memperkenalkan idea-idea masakan yang baharu. Namun, sebelum melangkah jauh untuk melihat perkembangan masakan Melayu terkini, perlu ditelusuri bagaimana masakan Melayu terbentuk dari bentuk asalnya ke bentuk kontemporari seperti yang ada sekarang.

Mengkaji perkembangan masakan memerlukan singkapan bahan sejarah. Menurut Freeman (1977) "*a true cuisine requires historical depth*" (p. 144). Merujuk kepada kepentingan sejarah dalam perkembangan makanan Melayu, maka pengkaji telah memperkenalkan satu '*scape*' tambahan, iaitu *historioscape*. Dimensi ini diperlukan bagi menghuraikan dengan lebih jelas perkembangan sejarah masakan Melayu. Faktor sejarah dan manusia tidak boleh dipisahkan. Berdasarkan pernyataan tersebut, maka *ethnoscape* dan *historioscape* bersifat saling kait mengait.

## ***2.2 Historioscape***

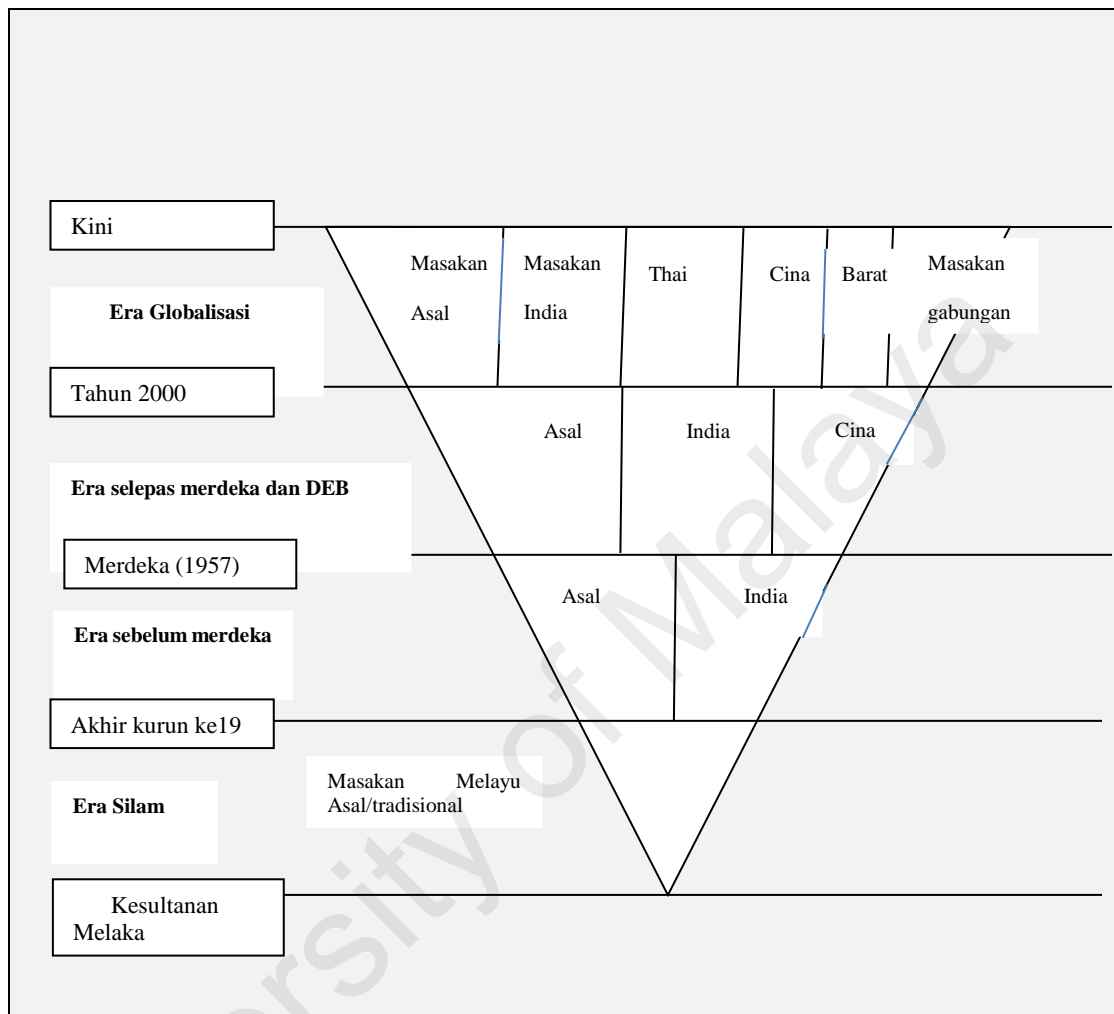
Dalam memahami bagaimana sejarah membentuk corak masakan Melayu, terdapat beberapa punca yang boleh digunakan. Menyedari hakikat ini, pertamanya pengkaji menyelami hikayat-hikayat lama seperti Hikayat Hang Tuah, Awang Sulung Merah Muda dan Hikayat Abdullah Munsyi. Kedua, terdapat rekod-rekod yang ditulis oleh pegawai-pegawai British semasa penjajahan British dan karya-karya penulis selepas merdeka yang menulis tentang masakan Melayu. Karya-karya sejarah ini menceritakan hidangan masyarakat Melayu ketika itu. Oleh yang demikian, perkembangan karya-karya tersebut boleh dilihat secara kasar oleh masyarakat. Ketiga, pembayang maksud dalam pantun lama yang digunakan dalam beberapa sumber yang telah dipilih adalah merujuk kepada aktiviti kehidupan seharian ketika itu. Maka, dari sini dapatlah secara kasarnya dijadikan andaian bahawa hidangan yang disediakan adalah berdasarkan bait-bait pantun tersebut. Keempat, adalah temu ramah dengan informan yang terdiri dari cef-cef yang sangat berpengalaman.

Sungguhpun bahan sejarah sangat penting untuk membina asas masakan Melayu tradisi, namun tidaklah menjadi hasrat kajian ini untuk mengupas secara mendalam perkembangan masakan Melayu dari segi sejarah kerana ia memerlukan satu kajian sejarah yang terperinci. Sebaliknya, ia akan menyentuh secara kasar bagaimana perkembangan itu berlaku untuk dijadikan asas kepada pembentukan masakan Melayu.

Rumusan dari pembacaan ini boleh dijadikan satu gambaran tentang masakan Melayu silam yang akan menjadi kerangka pembentukan masakan Melayu semasa. Penemuan dari penelitian ini mencerminkan masakan Melayu asli dan penghasilannya boleh dianggap sebagai menepati tradisi orang Melayu menyediakan masakan.

Secara kasarnya perkembangan masakan Melayu boleh dibahagikan kepada beberapa era. Setiap era mempunyai pengaruh luar yang jelas. Kesemua pengaruh luaran ini akan

dibincangkan dalam bab seterusnya. Rajah 2.1 di bawah menunjukkan secara kasar pengaruh-pengaruh yang telah mempengaruhi masakan Melayu.



**Rajah 2.1: Perkembangan Pengaruh-pengaruh dalam masakan Melayu**

Penulis membahagikan era perkembangan ini kepada empat bahagian. Pertama era silam yang merangkumi perkembangan masakan Melayu di waktu kegemilangan kesultanan Melayu. Sumber yang menjadi rujukan adalah Sejarah Melayu, Hikayat Hang Tuah, Kitab Kiliran Budi, Hikayat Awang Sulung Merah Muda, penulis-penulis British semasa penjajahan British dan Kisah Pelayaran Abdullah. Masakan ketika ini diklasifikasikan sebagai masakan Melayu asal kerana ia sama seperti yang tercatat dalam bahan penulisan silam. Era kedua adalah era sebelum merdeka, era ini bermula dari akhir kurun ke 19 hingga tarikh merdeka, iaitu pada tahun 1957. Ciri-ciri perkembangan ketika

ini adalah bermulanya pengaruh masakan India seperti nasi beriani, korma, dalca dan beberapa hidangan lain terutama hidangan perayaan. Sungguhpun begitu, pengaruh masakan lain juga turut berlaku, namun pengaruh masakan India lebih menonjol. Era ketiga adalah era selepas merdeka dan pelancaran Dasar Ekonomi Baru (DEB). Era ini memperlihatkan kejayaan masyarakat Melayu dalam bidang ekonomi dan pendidikan. Peningkatan pendapatan mencetuskan citarasa baharu terutama masakan dari etnik lain seperti masakan India dan Cina. Era keempat adalah era globalisasi yang menyaksikan pengaruh masakan asing telah mewarnai menu masakan Melayu.

Menurut Estok dan Bzdilova (2011) yang memetik Hopkins (2002) globalisasi boleh dikategorikan kepada empat bahagian.

Kuno (*Archaic*) - proses yang berlaku sebelum pembentukan Negara bangsa dan industrialisasi. Raja, tentera, paderi dan pedagang merupakan pemain utama;

Awal (*Early*) - era yang merangkumi kurun ke 17 dan 19 serta berkait rapat dengan pembentukan Negara bangsa dan pengembangan perdagangan. Pemain utama adalah penjelajah, pedagang, dan pedagang hamba abdi;

Moden (*Modern- 'Westcentric'*) - era ini berlaku pada kurun ke 19 dan berkait rapat dengan industrialisasi, pembentukan Negara bangsa dan pembentukan masyarakat sivil global. Hal ini dizahirkan melalui imperialisme, perluasan empayar, pengilangan, saintis-saintis dan aktivis organisasi kerajaan;

Pascakolonial (*postcolonial*) - ia berkaitan dengan lenyapnya kolonialisme pada kurun ke 20 dan pembentukan kerajaan supranasional. Era ini dizahirkan melalui perdagangan, elit politik, imigran dan rangkaian maya internet.

Tradisi membawa konotasi masa lalu dan hubungan dengan sejarah, dengan perkataan lain ia membayangkan hubungkaitnya dengan masa silam. Tradisi juga merujuk kepada rantaian warisan, bahan yang diwarisi dari satu generasi ke generasi yang lain dan pada

masa yang sama ia juga merujuk kepada pengekelan rupa bentuk dari masa ke masa yakni replikasi masa silam di masa kini.

Untuk mengetahui kehidupan masyarakat Melayu silam secara ringkas, beberapa karya pegawai-pegawai British telah dirujuk yang menceritakan dengan terperinci keadaan masakan Melayu pada kurun ke lapan dan sembilan belas. Gambaran kehidupan dan masakan yang ada ketika itu dapat dikesan dengan meneliti karya pegawai-pegawai serta penulis-penulis Inggeris. Melihat daripada lensa penulis Barat, masyarakat Melayu ketika itu hidup dalam keadaan serba sederhana sebagaimana yang diceriterakan oleh McNair (1897):

*“Give a Malay fish, salt, rice, and the fruits he cultivates near his hut, and he is content, especially if he can in addition obtain a little Java tobacco”* (p. 83)

Banyak pendapat telah diberikan oleh pengkaji-pengkaji terdahulu mengenai kehidupan sederhana masyarakat Melayu terutama tentang pergantungan pada penghasilan secukup hidup sahaja. Salah satu penjelasan terhadap situasi ini ialah kekurangan atau terhadnya tenaga buruh dalam kalangan petani, maka petani tidak boleh mengusahakan tanaman melebihi keupayaan diri mereka. Penjelasan lain, ialah ketiadaan ternakan yang sesuai yang boleh melakukan kerja pembajakan yang berat. Alasan ketiga ialah beban kerja kerah yang dituntut oleh golongan pemerintah yang menyebabkan golongan petani tidak mempunyai masa yang cukup. Dalam bidang perlombongan pula, petani misalnya hanya boleh bekerja pada masa-masa yang ditentukan. Maka petani-petani ini tidak dapat menentukan kewajipan mereka dan ini melemahkan semangat untuk menambah penghasilan tanaman mereka. Namun begitu, kehidupan masyarakat Melayu dikelilingi oleh bahan-bahan masakan yang mudah didapati dan sangat banyak yang boleh menjamin mereka tidak akan kelaparan, McNair menceritakan:



*“Then there are sago, which is allowed to grow for about fifteen years, and then cut down to obtain the farina from the pith of its trunk; the jaggary, from which coarse sugar is made” (p. 56)*

Catatan di atas menceritakan tentang penggunaan pokok sago rumbia yang ditanam selama lima belas tahun untuk mendapatkan tepungnya dan manisannya dijadikan gula. Tepung dan gula ini digunakan untuk menghasilkan beberapa jenis masakan seperti bengkang dan kuih muih. Harisson (1897) juga mencatat hidangan utama ketika itu adalah sejenis kari:

*“the great dish of the east is curry; but let not the reader imagine that it is composed with a dry yellowish powder, for nothing is farther than the truth, the fact that the native curry more resembles the preparation for salad, inasmuch as it is composed of vegetables in their green, or ripe state; it is surprising how many things are introduced into the savoury dish. One of the principal ingredients is the contents of the cocoa-nut, crushed with its milk into pulp a pulp. Turmeric is grown, largely used. The pod of moringa tree enters into the curry, while its scraped root is used by Europeans as substitute for horse radish. The fresh chillies and capsicums of the country are considered indispensable; while the heart of the cocoa-nut tree, called cocoa-nut cabbage, is another ingredient, though often used as salad” (p.66)*

Apa yang ditulis oleh Harisson adalah dipercayai bukanlah kari tetapi melihat kepada bahan-bahan yang digunakan ia lebih menjurus kepada masak lemak atau gulai terutamanya tentang penggunaan umbut kelapa. Umbut kelapa menjadi masakan utama di Perak kerana kebanyakan penduduknya adalah penanam kelapa, maka ia menjadi bahan yang mudah untuk didapati. Masyarakat Melayu ketika itu juga gemar menggunakan sayur-sayuran dan dalam masakan mereka menggunakan rempah-ratus dan herba yang berbagai. Dari catatan ini hidangan Melayu ketika itu tidak kurang hebatnya dari segi penggunaan rempah-ratus dan herba-herba.

*“Under the name of kacang the Malays classify the many varieties of beans, peas and vetches. These are commonly eaten parched; but after the fashion of our gardeners with the sea kale, they often imitate the Chinese plan, and grow some in the dark, so as to make them tender for mixing in the curries. Water melons come to a great perfection; cucumbers are plentiful; and the Malays grow a large number of gourds, some of which are edible, others useful for carrying water. Among other vegetables grown by the people are a kind of*

*edible arum, sweet potatoes, and the bandicoi, which grows on a small shrub, bearing a flower like a hibiscus. The Malays also have a great affection for onions. Herbs flourish, mint growing well in the country and there is a leaf with the flavor of sage” (p. 67)*

Ikan dan masakan laut lain merupakan bahan yang sangat penting dalam menu masyarakat Melayu. Catatan yang diulas menggambarkan kepelbagaian menunya. Ikan tenggiri, ikan merah, bawal dan ikan sebelah menjadi menu utama ketika itu. Tiram, kepah, ketam, udang dan udang galah menunjukkan hidangan Melayu dengan berbagai-bagai jenis masakan.

*“of those which are brought to the table of the European resident in the Settlements, the principal are the tungeree, the red mullet, and the pomfret a very delicious fish not unlike a turbot. There is also the tongue-fish, which somewhat resembles our sole, though very different in flavour. Prawns, shrimps, crabs, and cray-fish are plentiful. Both rock and river oysters may be had, but they are elongated in shell, and not equal to our natives” (p.86)*

Penulis buku tersebut juga menceritakan penggunaan belacan yang dihasilkan dari udang yang diperam, dicampurkan garam dan ditumbuk.

*“to the lovers of the durian that is, people who do not object to peculiar gaminess of flavour may be recommended for a relish, with curry, the blachang of the Malays. This favourite condiment is generally made by the Malay fishermen on the sands, where, in a kind of bag, they trample semi-putrefied shrimps and prawns into a mass, salt it, and keep it. Tastes are various, and this odorous compound is much in favor” (p. 87)*

Catatan yang sama juga terdapat dalam Kisah Pelayaran Abdullah (Kasim Ahmad, 1981) juga menceritakan tentang penggunaan tempoyak, ikan pekasam, petai dan jering, namun nada penulisannya agak tidak menggemari masakan-masakan tersebut.

“maka tiadalah mereka itu gemar memakan daging dan minyak sapi, melainkan ikan dan sayur dan Perkara yang busuk-busuk, seperti tempoyak dan pekasam dan petai dan jering dan sebagainya; dan hulam-hulam itulah benda yang itulah benda yang terlebih banyak kelihatan dalam pasar ini” (p. 25).

Namun begitu, masyarakat Melayu ketika itu tidak begitu gemar memakan daging sama ada daging lembu, ayam atau itik, tidak dapat dipastikan punca sikap demikian, tetapi Abdullah menyatakan harganya adalah sangat mahal;

“Tiadakah orang menjual daging-daging dan itik ayam, kambing dan telur? Maka jawabnya, ‘Orang tidak suka di sini memakan daging; dan lagi dalam seratus orang tiada sepuluh yang tahu memakan daging; jikalau dijual pun tiada orang berani membeli sebab mahalnya” (p. 49).

Rumusan yang dapat dibuat adalah hidangan Melayu sangat lengkap bermula dari pembuka selera hinggalah santapan pemanis mulut. Hidangan-hidangan ini disulami dengan ulam-ulam serta sambal dan pencicah. Hidangan masakan Melayu silam sangat teratur keadaan ini tercatat di dalam Hikayat Hang Tuah (Kassim Ahmad, 1964):

“Sa-telah sudah maka hidangan pun di-angkat orang-lah. Maka raja Melaka dan ratu Melayu santap-lah. Maka segala pegawai pun makan-lah masing-masing pada hidangan-nya. Sa-telah sudah makan di-angkat orang lalu hidangan minuman dan tambul pelbagai rupa-nya. Maka piala yang bertatahkan ratna mutu ma’nikam itu pun di-peredarkan orang-lah” (p.58)

Pernyataan ini diulang beberapa kali dalam hikayat tersebut. Walaupun begitu, dapat diandaikan bahawa hidangan Melayu ketika itu mengikut peraturan susunan menghidang yang lengkap. Hidangan utama dihidangkan dahulu, diikuti tambul yang pelbagai rupa. Tambul merupakan pembasuh mulut yang mengakhiri hidangan sama seperti susunan hidangan Barat, kemudian barulah diikuti dengan minuman. Sebagai penamat, hidangan sireh pula disediakan. Amalan begini dapat disamakan dengan hidangan Barat yang menyediakan “*after mint*” selepas sesuatu hidangan:

“maka hidangan pun di-angkat orang-lah. Sa-telah sudah maka sireh pada jorong emas dan tembaga suasa pun datang-lah. Sa-telah sudah makan sireh maka memakai bau-bauan pula” (p.58)

Tujuan utama hidangan ini ialah untuk menghilangkan rasa hidangan yang tertinggal di kerongkong sesudah makan, seperti rasa rempah, rasa ikan, daging, pedas masam dan

sebagainya. Ia dapat memberi kelegaan yang dapat mengembalikan seri ke muka seseorang:

Kelat jatuh ke ronkongan,  
Seri naik ke peroman, (Hikayat Awang Sulung Merah Muda, p.31)

Hidangan-hidangan ini juga diiringi dengan buah-buahan yang berbagai sebagaimana yang dicatat dalam Hikayat Hang Tuah (Kassim Ahmad, 1964):

“maka saudagar itu pun makan-lah tiga orang sa-hidangan. Maka segala menteri pun makan-lah masing-masing pada hidangan-nya. Sa-telah makan maka di-angkat orang pula hidangan nikmat pelbagai masakan dan buah-buahan. Sa-telah makan nikmat itu maka datang makan sireh pada jorong emas dan bau-bauan” (p.83)

Kebanyakan jamuan besar ini sangat meriah dengan tari menari dan juga diserikan dengan nyanyian oleh biduan-biduan istana:

“maka hidangan pun di-angkat orang-lah. Maka segala pegawai dan pertuanan pun makan-lah. Sa-telah sudah makan sireh memakai bau-bauan. Maka kahtib pun membacha do’a, sakalian menadahkan tangan mengatakan, “Amin, ya Rabbul ‘alamin”. Sa-telah sudah maka sakalian pun menyapukan tangan-nya ke muka serta mengatakan, “daulat tuanku!” (p. 66)

Suasana kemeriahan jamuan-jamuan itu dapat dirasai:

“Maka rebana pun berbunyi-lah dan biduan yang baik suara-nya itu pun bernyanyi-lah terlalu merdu suara-nya. Maka sakalian pun ramai berbangkit menari” (p. 66)

Seiringan dengan kegemilangannya, kerajaan Melaka turut mempunyai tatacara makan yang teratur yang menghidangkan masakan yang pelbagai jenis. Namun, di dalam Hikayat Hang Tuah (Kassim Ahmad, 1964), diceritakan tentang hidangan masakan secara umum sahaja, iaitu tidak terperinci untuk mengetahui jenis-jenis masakan yang dihidangkan. Tidak ada penulisan tentang bahan serta hidangan yang telah dihasilkan. Dalam sejarah Rom ada penulisan yang sangat terperinci tentang setiap hidangan dan masakan yang ada ketika itu (Apicius, 1977). Begitu juga dengan tamadun Cina banyak

catatan serta penulisan tentang masakan, malah penulisan berbentuk ensiklopedia juga telah dihasilkan. Sebaliknya, dalam penulisan Melayu silam masakan hanya menjadi catatan ringkas sahaja. Ketiadaan catatan seperti itu bermakna kaedah penyampaian tradisi kulinari Melayu hanyalah di dalam bentuk lisan. Jenis-jenis masakan yang popular ketika itu dapat diandaikan sebagai masakan gulai kerana terdapat beberapa kisah tentang gulai. Kisah ini tercatat dalam Hikayat Hang Tuah (Kassim Ahmad, 1964):

“maka Dang Ratna pun bermasak nasi gulai, di-jamu-nya akan Laksamana makan minum” (p. 171)

Dalam Kitab Kiliran Budi ada juga memperkatakan perumpamaan Melayu tentang gulai sebagai contohnya:

“Gulai sedap nasi mentah” (p.105)

Yang membawa maksud peri perbuatan atau pendapatan yang tiada berkesampaian: dapat tapi tidak memuaskan hati. Hakikatnya walaupun bukan makna perumpamaan ini yang ingin diketengahkan, namun kisah gulai itulah yang menjadi fokus. Kesemua kitab dan hikayat silam hanya menyebut gulai dan tiada satu pun yang menyebut tentang kari, maka bolehlah diandaikan bahawa kari merupakan sesuatu yang baru dalam masakan Melayu. Gulai ketika itu lebih merupakan hidangan utama. Namun, ketika ini ialah istilah gulai telah di sama ertikan dengan istilah kari. Seterusnya dalam kitab yang sama ada menyebut:

"Gulai lampau, serai tentu maung" (p.105)

Perumpamaan ini membawa maksud tiap-tiap perbuatan atau perkataan yang berlebihan, tentulah tiada patut jadinya. Maka boleh juga diandaikan bahawa pengetahuan orang Melayu sangat mendalam dalam hal ehwal memasak. Serai yang terlalu banyak jika digunakan akan melahirkan rasa yang maung dalam gulai yang sudah tentu hilang

keenakannya. Maung merupakan salah satu ciri rasa dalam masakan Melayu. Salah satu gulai yang masih menjadi kegemaran ramai ialah gulai ikan kering yang selalunya digandingkan dengan terung. Terdapat perumpamaan mengenai hidangan tersebut dalam kitab itu walaupun tidak dinyatakan sebagai gulai ikan kering, namun dapat andaikan bahawa sudah menjadi kebiasaan gulai ikan kering digandingkan dengan terung dan kini ia merupakan satu hidangan tradisi.

“laksana terung bertunang ikan kering” (p.287)

Kitab yang sama juga menyenaraikan tentang ulam-ulaman yang menjadi hidangan sampingan setiap hidangan Melayu. Ulam-ulam ini pula digandingkan dengan berbagai jenis sambal untuk dicolek: “ulam mencari sambal” walaupun kiasan ini bermaksud kepada perempuan yang sibuk mencari lelaki sebagai pasangan hidupnya, namun yang ingin diketengahkan ialah pasangan ulam tersebut adalah sambal. Manakala satu lagi perumpamaan lain tentang sambal ialah: “kuah sama dihirup, sambal sama dicolek” perumpamaan yang membawa maksud bersama-sama mengambil risiko untung atau rugi, susah atau senang dalam sesuatu pekerjaan atau perusahaan yang dikongsi bersama.

Selain daripada itu Hikayat Hang Tuah (Kassim Ahmad, 1964) juga menceritakan tentang minuman serbat serta serikaya:

“Shahadan buah-nya pun sa-tandan dan ayer-nya terlalu manis seperti serbat rasa-nya dan isi-nya seperti serikaya” (p.225)

Dalam pembuatan serikaya ia memerlukan kemahiran kerana ia melibatkan keperluan memasak telur, santan serta gula yang mudah hangus. Serikaya yang dimaksudkan sangat halus teksturnya kerana mengambil kira isi kelapa muda yang tidak keras dan tidak lembik. Sudah tentu serikaya yang dimaksudkan cukup hebat walaupun dibandingkan dengan serikaya yang ada pada hari ini. Secara umumnya, masakan Melayu tidak

seringkas masakan kaum asli lain, malah ia begitu kompleks setanding dengan masakan Cina, India serta masakan Barat.

Satu lagi hikayat lama yang ada menceritakan tentang masakan adalah Hikayat Awang Sulung Merah Muda (Pawang Ana & Raja Haji Yahya, 1998). Meneliti pantun-pantun yang terdapat di dalam hikayat tersebut bolehlah dibuat anggapan bahawa suasana ketika itu berlaku semasa kurun kelapan belas. Hal ini berdasarkan pantun yang menggambarkan kesedihan Sultan Kedah setelah Pulau Pinang yang telah ditakluk oleh Kapten Francis Light, yang berlaku di sekitar tahun 1786-1790 sepertimana berikut:

Pulau Pinang Bandarnya baharu,  
Kapten Light menjadi raja  
Jangan dikenang zaman dahulu  
Duduk mengalir air mata (p.88)

Hikayat ini menceritakan jenis-jenis masakan yang menjadi kebiasaan ketika itu. Kisah bermula apabila Tuanku Si Helang Laut pergi memburu dan berjaya mendapat seekor pelanduk. Pelanduk ini disembelih dan dimasak dengan berbagai jenis masakan, masakan yang tidak asing lagi dalam masakan Melayu.

Barang tumis, ditumiskan,  
Barang rendang, direndangkan.  
Barang gulai, digulaikan (p.5)

Masakan jenis tumis membayangkan hidangan yang lebih mirip kepada masakan sup, masakan rendang pula samalah dengan rendang yang terdapat sekarang, manakala gulai lebih kepada masak lemak dengan rempah dan herba. Kisah tentang gulai ini diulang beberapa kali dalam hikayat tersebut. Hikayat tersebut juga ada menceritakan tentang adat makan dan minum.

Santap ia santap beradat  
Dua suap ketiga sudah,  
Keempat basuh tangan,

Kelima kumur-kumur  
Keenam makan sirih,  
Kelat jatuh ke ronkongan,  
Seri naik ke peroman,  
Paya-paya berserang panjang (p.31)

Selanjutnya, puisi-puisi tradisional juga boleh diteliti kerana pada umumnya menurut Mohd. Yusof dan Abd Rahman (1985), puisi-puisi tradisional memiliki dua fungsi yang pokok. Pertama, puisi-puisi tersebut sering dikaitkan dengan unsur hiburan. Kedua, dikatakan sebagai penyalur unsur-unsur didaktis, adat istiadat, serta undang-undang yang diamalkan oleh masyarakat ketika itu. Berdasarkan kepada kenyataan tersebut, dapatlah diandaikan bahawa sekiranya puisi-puisi tersebut mengisahkan tentang masakan, maka hidangan tersebut bolehlah dikira sebagai hidangan kebiasaan pada ketika itu. Sebagai contoh di bawah:

Tikar pucuk, tikar mengkuang  
Alas nikah raja Melayu  
Ikan busuk jangan dibuang  
Buat perencah si daun kayu (p.10)

Walaupun pantun tersebut merupakan pantun kiasan yang membawa makna tersendiri, namun kita boleh membuat andaian bahawa pantun tersebut secara tidak langsung merujuk kepada hidangan kerabu daun kayu yang menggunakan isi ikan sebagai bahan utama. Sudah tentulah kerabu ini digunakan sebagai pembuka selera. Seterusnya,

Bunga geti bergulai termenung  
Dihari raya memakan tapai;  
Hajat hati nak peluk gunung  
Apakan daya tangan tak sampai (p.11)

Pantun di atas pula merujuk kepada bunga geti, sejenis bunga yang boleh dibuat sayur bersama pucuknya. Masakan yang sesuai untuk bunga geti ialah masak lemak. Namun, dalam pantun ini ia menggambarkan bunga geti tersebut digulaikan dengan ikan termenung (ikan kembong). Dalam pantun dua kerat ini pula menceritakan masakan asam pedas;



Ke bilik ke dapur gulai asam pedas,  
Itik bertelur ayam menetas (p.3)

Masakan gulai yang tertera dalam pantun ini merujuk kepada masakan yang menggunakan kaedah rebusan, satu hidangan yang mempunyai kuah yang banyak. Tetapi juga merupakan masakan kebiasaan masyarakat Melayu terutama pada hari raya sementara dalam penyediaan pulut tidak boleh tanpa santan kerana pulut sama ada kukus atau ditanak tanpa santan tidak begitu enak berbanding dengan pulut bersantan. Satu petikan dari Sejarah Melayu versi Siak (Mohd. Yusof Hashim, 2015) turut menceritakan tentang hidangan ayam yang direbus:

“Adapun akan bendahara, /Lubuk batu itu, gagah makan nasi. Santapan sepinggan hidangan, tingggal sebelah, habis disantapnya. Jika sebesar-besar hibu hayam, /seekor, dimakannya. Sungguh tiada bergigi itu, dilurutnya daging hayam rebus itu, dikunyah-kunyah, ditelan” (p.193).

Kepakaran masyarakat Melayu silam dalam bidang masakan terserlah seperti yang di gambarkan dalam Hikayat Awang Sulung Merah Muda. Ia menggambarkan kepakaran memasak nasi di mana butir-butir nasi dihurai dengan terperinci sekali. Kepakaran tersebut sukar untuk ditandingi walaupun dengan kehadiran peralatan moden hari ini.

Padi renik jintan Rawa  
Dicubit canggal panjang  
Melintang sama melintang  
Membujur sama membujur  
Ditepi semut beriring  
Di tengah awan berarak (p.71)

Keadaan yang terdapat di dalam hikayat-hikayat ini menggambarkan masyarakat Melayu ketika itu menikmati berbagai jenis masakan. Mereka sangat kreatif sama ada dari segi penggunaan bahan atau dari segi kaedah masakan.

### **2.2.1 Perkembangan sajian masakan Melayu**

Ciri-ciri asas yang jelas pada masakan Melayu adalah pertamanya nasi menjadi masakan asasi. Malah nasi menjadi nadi budaya Melayu. Sebagai contoh, ungkapan

“sudah makan?” dalam kalangan masyarakat Melayu merujuk kepada makan nasi. Seseorang dikira belum makan sekiranya belum makan nasi walaupun mereka sudah makan masakan lain. Nasi dihidangkan serentak dengan lauk pauk serta ulam-ulaman dan sambal. Hidangan Melayu tradisi tidak memisahkan hidangan utama, sup, hidangan pembuka selera dan hidangan pencuci mulut, semuanya dinikmati secara serentak. Hidangan tradisi disempurnakan dengan menggunakan talam atau dulang di mana nasi serta lauk pauk dimuatkan dalam talam tersebut. Hidangan tersebut akan dikongsi oleh empat orang, atau hidangan juga dihidang dalam mangkuk dan nasi pula dalam pinggan masing-masing. Namun begitu, secara resamnya setiap hidangan adalah untuk empat orang. Tradisi setiap hidangan untuk empat orang dikatakan berasal dari istana Melaka. Dalam Sejarah Melayu (edisi A. Samad Ahmad, 1986) ada dicatatkan mengenai jamuan kenduri perkahwinan anak raja:

“Setelah sudah bersuapan, maka Raja Omar pun memimpin tangan isteri baginda naik ke pelaminan, maka tirai kelambu pun dilabuhkan oranglah, maka duduklah Raja Omar dan Raja Fatimah bersuka-sukaan. Maka Sultan Alau’-d-Din dan Sultan Pahang pun keluarlah semayam di penghadapan, duduk di atas peterana, satu seorang, menitah bentara menyuruh orang makan, Maka Temenggung Seri Wak Raja pun berdirilah di naga naga menyuruhkan bentara mengatur orang makan itu, dimata-matainya supaya jangan bersalahan adat tertib majlis Melayu itu. Maka berjalanlah bentara dari ke [penghadapan segala menteri hulubalang yang di seri balairung, dan mengatur segala pegawai yang di selasar balai. Setelah itu maka keluralah air bersapu tangan, yang di selasar berselang-selang sapu tangan, hanya terletak kepada aasnya; kemudian keluarlah hidangan Bendahara dan segala menteri hulubalang, sampai kepada pegawai selasar. Adapun yang di seri balai terhad empat-empat sehidangan; tiada dapat yang di bawah ke atas, atau yang di atas ke bawah, mana yang kurang kepada suatu hidangan itu, kurang seorang makan bertiga, kurang dua makan berdua, kekurangan tiga makan seorang; tiada boleh yang di bawah atau yang di atas menggenapi dia, demikianlah istiadat Melayu dahulukala pada tertib majlis Melayu. Akan Bendahara seorangnya juga, melainkan jikalau keluarga raja yang patut ganti kerajaan, boleh ternan Bendahara makan, kerana asal Bendahara Johor taulah kita. Setelah sudah makan, maka makan sirih dan memakai bau-bauan; setelah itu sekeliannya kembalilah masing-masing ke rumahnya” (p.300-301).

Sungguhpun petikan di atas lebih menjurus kepada protokol ketika menghidang dalam sesuatu majlis, ia juga boleh dilihat sebagai bukti bahawa soal berkaitan masakan dan

sajian merupakan sesuatu yang serius ketika itu terutama untuk majlis-majlis rasmi di istana. Catatan dalam Sejarah Melayu (A. Samad Ahmad, 1986) ini menunjukkan orang Melayu amat mementingkan hidangan secara berhidang. Amalan ini adalah dimulai oleh Sultan Muhammad I, iaitu sultan Melayu Melaka yang mula-mula memeluk agama Islam (p.78)

Secara umumnya masyarakat Melayu tradisi gemar memberi simbol kepada semua jenis masakan, malah setiap perhatian yang diberikan ketika memperkatakan tentang masakan mesti dirujuk kepada sumber adat dan agama. Menurut Gansey (1999) semua masakan membawa satu sistem makna secara simbolik. Beliau memberi contoh mudah, iaitu penggunaan telur yang mewakili kehidupan dan kesuburan. Ia dihidangkan semasa majlis perkahwinan. Masakan-masakan ini berubah menjadi bentuk simbolik kerana mempunyai kualiti yang seakan-akan atau kerana perkaitannya sama ada secara fakta atau pemikiran yang merujuk kepada sesuatu yang khusus. Struktur fizikal serta rupabentuk bahan-bahan tersebut dari segi tekstur, warna, perisa dan malah komponen nutrisinya adalah sumber kualiti persamaan tersebut. Dalam memperkatakan hal yang sama Aishah, Sulong dan Haziyah (2010) menyatakan:

“gabungan telur dan pulut semangat melambangkan kebesaran, keberanian dan kesucian yang ditafsirkan daripada warna-warna yang ada di dalamnya, iaitu merah, putih dan kuning. Warna kuning dikaitkan dengan kebesaran, warna putih dikaitkan dengan kesucian dan warna merah pula dikaitkan dengan keberanian dan kekuatan”

Menurut Cef Isma pula:

“Salah satu contoh masakan yang mempunyai makna simbolik ialah penggunaan bunga telur yang dihias sebagai buah tangan semasa majlis perkahwinan, telur rebus ini sebagai simbol alam semesta. Telur juga melambangkan kesuburan maka ia menjadi hadiah yang sangat sesuai semasa majlis perkahwinan. Ia juga sebagai simbol harapan pasangan pengantin baru tersebut akan dikurniakan anak-anak yang sihat dan baik-baik. Bunga telur dihias dengan warna dan gaya yang menarik, di samping menjadi buah tangan kepada pengunjung ia juga menjadi penghias pelamin. Bunga telur juga turut digunakan di dalam majlis khatam Quran. Budaya ini masih segar tetapi tidak

diketahui sama ada makna dan simboliknya pemberian itu difahami oleh penerima. Selain dari bunga telur di dalam adat bertunang dalam kalangan masyarakat Melayu mereka turut menggunakan bahan masakan seperti gula, garam dan asam jawa yang membawa simbol bahawa hidup ini penuh dengan keindahan dan kepayahan, manakala beras adalah lambang hubungan yang erat atau lebih tepat sebagai lambang keakraban dan kecekalan”

Selain daripada bunga telur informan (Cef Isma) turut memberikan contoh:

“Salah satu motif simbolisme masakan adalah perkaitan antara warna-warna dengan kegembiraan dan perayaan. Tiga jenis warna yang sering digunakan dalam masyarakat Melayu ialah kuning, warna matahari, dan dianggap warna di raja; warna hijau, warna kelahiran dan warna Islam; dan warna putih, simbol terang, kegembiraan dan harapan. Warna-warna ini digunakan dalam kebanyakan masakan Melayu seperti pulut kuning yang menjadi sebahagian hidangan perayaan atau sambutan masyarakat Melayu. Beras kunyit digunakan untuk menyambut kedatangan pembesar-pembesar, pengantin dan orang-orang kenamaan”

Berdasarkan kepentingan masakan terhadap kehidupan, maka ianya tidaklah menjadi sesuatu yang ganjil apabila imej-imej yang berkaitan dengan apa yang dimakan menjadi sesuatu yang sangat penting dalam tradisi masyarakat Melayu. Bagi orang Melayu, walaupun mereka bukan daripada rumpun orang India, namun amalan ritual serta kepercayaan tradisi banyak dipengaruhi oleh budaya dari benua India. Winstedt (1944) menyatakan bahawa:

*“With no greater exaggeration it may said of the Malayan races that till the 19<sup>th</sup> century they owed everything to India; religion, a political system, medieval astrology and medicine, literature, arts and crafts”* (p.186)

Makna simbolik yang terdapat pada bahan masakan serta warna yang digunakan jelas menunjukkan ia dipengaruhi oleh simbolik yang terdapat di dalam masakan India. Pulut kuning masih menjadi hidangan yang penting terutama di dalam majlis keramaian untuk menyambut sesuatu peristiwa. Dalam hal yang sama, Cef Amrin turut menyatakan:

“Penggunaan warna kuning membawa maksud diri yang diraikan di dalam majlis tersebut dianggap semulia raja. Hidangan pulut kuning juga telah disesuaikan untuk menggantikan kek dalam majlis hari jadi dan juga majlis perkahwinan”

Faktor simbolis seperti ini merupakan salah satu amalan yang diamalkan, malah ia merupakan satu kebiasaan terutama dalam majlis kebesaran. Setiap bahan yang digunakan serta rasa yang dihasilkan mempunyai makna tertentu yang sesuai dengan majlis yang diadakan.

### 2.2.2 Perkembangan tatacara penghidangan

Salah sebuah buku resepi<sup>8</sup> yang dihasilkan selepas zaman kemerdekaan mencatatkan resepi masakan Melayu yang dihasilkan tanpa bahan asing dan mengikut kaedah penyediaan yang menjadi kelaziman orang Melayu. Keterbatasan pendapatan dan maklumat dari luar menyebabkan masakan Melayu ketika itu dapat mengekalkan ciri-ciri asalnya yang diwarisi dari generasi sebelumnya. Masakan Melayu ketika itu pada asasnya masih bersifat tradisional. Keadaan masyarakat Melayu tradisi bercorak luar bandar menghasilkan suasana permintaan masakan yang juga bercorak luar bandar. Masakan yang disajikan menggunakan resipi turun temurun sepenuhnya, dan tiada unsur asing dari segi penyediaan, masakan dan hidangan. Penyediaan masakan masih berdasarkan bahan tempatan sepenuhnya. Orang Melayu di zaman dahulu yang kebanyakannya bekerja sebagai petani atau nelayan dan mereka sangat dekat dengan alam semula jadi. Justeru ciri-ciri masakan Melayu juga sangat dekat dengan alam semula jadi, ini dapat dilihat dalam penggunaan bahan penyediaan masakan. Bahan-bahan tersebut adalah bahan segar. Menurut Cef Zawawi;

“Masakan Melayu di era sebelum DEB masih kuat ciri-ciri tradisi kemelayuannya. Pengaruh masakan luaran masih belum memberi kesan yang jelas. Aktiviti kulineri Melayu ketika itu aktif berlegar di waktu majlis kenduri kahwin di mana seluruh kampung terlibat menyediakan juadah yang selalunya terdiri dari nasi minyak, rendang, dalca, dan korma. Daging lembu merupakan lauk utama dalam majlis seperti itu, manakala ikan jarang digunakan”

---

<sup>8</sup> Tuan Ahmad Haji Yacob (1958). *Masakan Warisan Negeri Johor*. Johor Bahru: Perchetakan Annies. Dicitak semula pada tahun 1971.

Masyarakat Melayu pra DEB pada asasnya adalah terdiri dari petani dan nelayan. Kehidupan mereka adalah ringkas dan keperluan mereka juga ringkas. Keadaan ini terbayang di dalam hidangan masakan seharian mereka. Daging serta ayam merupakan komoditi yang mahal memandangkan pendapatan mereka yang rendah ketika itu. Bahan ini hanya dimakan pada hari-hari kebesaran seperti hari raya atau di majlis perkahwinan. Kerbau atau lembu sering dijadikan lauk majlis kenduri kahwin. Hidangan harian lebih kepada hidangan berasaskan ikan, sayuran dan ulaman. Ikan air tawar menjadi pilihan golongan yang bersawah padi, manakala ikan laut bagi mereka yang bekerja sebagai nelayan.

Penyediaan masakan hanya melibatkan kaedah masakan yang ringkas seperti memanggang, merebus dan mencelur. Ikan panggang merupakan salah satu hidangan pilihan kerana penyediaan yang mudah serta tidak melibatkan bahan lain. Ia selalu dimakan bersama budu atau air asam. Hidangan lauk utama sama ada masak lemak atau bahan digulaikan.

Disebabkan kesukaran mendapatkan bahan luar serta kurang kemampuan untuk membelinya, maka masakan mereka juga tidak mempunyai variasi yang besar. Masakan berasaskan kelapa atau santan menjadi hidangan pilihan kerana ia mudah diperolehi di persekitaran kediaman mereka, begitu juga dengan masakan ikan air tawar. Sayuran seperti kangkung, bayam dan pucuk paku sering menjadi pilihan kerana ia juga mudah untuk diperolehi.

Menu yang dihidangkan di kedai makan tidak jauh bezanya dengan masakan yang dihidangkan di rumah. Pengaruh masakan asing terutama dari Barat masih belum menyerap ke dalam masakan Melayu dengan nyata. Namun, pengaruh masakan Cina pada pendapat Cef Zawawi adalah:

“Masakan Cina sudah lama meresap sebagai contoh masyarakat Melayu ketika itu mulai meminati hidangan berasaskan mi, bihun, kuey teow dan beberapa masakan Cina yang lain. Malahan kini pengaruh masakan Cina sangat jelas setanding dengan masakan India”

### 2.3 Kaedah masakan dalam penyediaan masakan tradisi

Kaedah masakan adalah cara-cara penyediaan sebelum dan semasa memasak sesuatu hidangan. Ia merangkumi penggunaan haba dan juga peralatan yang bersesuaian. Haba boleh dialirkan ke dalam masakan melalui beberapa cara contohnya melalui pengaliran haba menerusi konduksi, radiasi dan perolakan.

#### 2.3.1 Proses memasak

Kaedah masakan yang dipraktikkan oleh masyarakat Melayu adalah merebus, mengukus, membakar, memanggang dan menggoreng (membakar terbahagi dua, iaitu membakar dalam ketuhar seperti membakar kek dan membakar atas bara api seperti membakar ikan). Penjelasan oleh Winstedt (1909) tentang kaedah masakan Melayu tradisi membuktikan dunia gastronomi Melayu silam sangat menyerlah dalam semua aspek.

*“To curry fish, flesh, fowl or prawn, clean and prepare your fish, flesh, fowl or prawn. Grind your spices, two or three handfuls of coriander seed, a dozen capsicum, twenty black pepper seeds, a few anise and cumin seeds and a little turmeric: slice three or four onions, two or three garlicks; mix with the spices. Mix all your fish or fowl. Slice five or six onions, two three garlic a little ginger, a little cumin and anise seed and mace, and fry till half cooked in dripping. Then put in your fowl and spices: sprinkle a little salt, pour in enough coconut milk to cover the contents; add a few potatoes. With fish use tamarinds; with prawn use asam gelugur and a little pineapple or jackfruit. If you like your curry to look red, increase the number of capsicum” (p.64)*

Resepi tersebut menceritakan penyediaan masakan kari sama ada kari ikan, daging atau ayam. Teknik masakan mempunyai turutan yang sistematik melibatkan penggunaan berbagai jenis rempah ratus. Penggunaan kentang untuk kari daging, nenas atau nangka muda untuk kari udang menunjukkan kepakaran masakan yang tinggi begitu juga penggunaan asam jawa untuk kari ikan dan asam gelugur untuk kari udang.

Catatan Winstedt menyenaraikan sebahagian daripada masakan Melayu ketika itu.

Jadual 2.1 di bawah membariskan hidangan tersebut.

**Jadual 2.1: Jenis masakan silam**

<b>Nasi</b>							
Nasi minyak		Nasi gamin		Nasi lemak			
<b>Sayur</b>							
Sayur lemak jantung	Sayur rebah bangun	Sayur terung masak lemak	Kacang panjang masak lemak	Masak lemak pucuk paku bersama udang kering dan hati ayam			
Pajeri							
<b>Sambal</b>							
Sambal belacan		Sambal udang		Sambal terubok			
<b>Hidangan utama</b>							
Kari ikan		Kari daging		Kari ayam		Masak asam telur Serunding	
<b>Acar</b>							
Acar limau		Acar rebung		Acar-jeruk			
<b>Kuih muih</b>							
Qandar kasturi		Lempeng beras		Pengat		Onde-onde Lempeng sagu Apam	
Wajik		Dodol		Lempuk		Sri kaya	
Kuih serabai		Kuih belanda		kuih bangkit			

Sumber: Winstedt (1909)

Catatan itu bagaimanapun tidak menceritakan jenis-jenis peralatan yang digunakan seperti periuk belanga atau pinggan mangkuk. Pengkaji sebaliknya, menemu ramah cef Isma tentang peralatan masakan Melayu. Hal ini dijelaskan oleh Cef Isma:

“Kaedah merebus merupakan kaedah yang sering digunakan. Berdasarkan kepada kaedah masakan yang dipraktikkan maka peralatan memasak yang sering digunakan adalah seperti periuk, kual, kawah dan belanga. Kebanyakan peralatan ini dibuat dari besi, aluminium, tembaga atau tanah liat. Seseengah masakan sesuai dimasak di dalam peralatan yang dibuat dari bahan tertentu, sebagai contoh, gulai atau kari lebih enak dimasak dalam kawah berbanding dengan periuk yang dihasilkan dari aluminium. Periuk tembaga selalunya dikhaskan untuk masakan manisan seperti membuat halwa. Belanga yang dibuat dari tanah liat sesuai untuk masakan yang perlu direnehkan dalam masa yang lama”



Secara umumnya bahan bakar yang digunakan pada masa dahulu adalah kayu api, dan juga arang. Bagi memudahkan proses memasak menggunakan arang, dapur atau tungku dibina lebih tinggi untuk memudahkan kayu api menyala dengan baik di bawah periuk. Penggunaan elektrik atau gas untuk tujuan memasak hanya bermula pada akhir tahun 70an sahaja. Menurut Cef Isma:

“Kebanyakan kaedah masakan dalam penyediaan masakan Melayu hanya berlegar kepada menggoreng, merebus, mereneh, memanggang dan mengukus. Hampir kesemua masakan dimasak sepenuhnya, iaitu masakan perlu dimasak sehingga betul-betul masak. Sebagai contoh, masakan kari ayam, kurma, ikan panggang, ayam percik kesemuanya dimasak sehingga betul-betul masak. Kaedah merebus pula digunakan untuk masakan seperti kari, kurma, asam pedas dan beberapa masakan lain, manakala masakan rendang lebih kepada proses mereneh kerana ia melibatkan proses masakan pada suhu yang rendah sedikit dari masakan lain tetapi mengambil masa yang lebih lama. Jika dilihat dengan lebih dekat kebanyakan kaedah masakan Melayu melibatkan proses memasak yang lama, ini menyebabkan bahan yang digunakan menjadi terlalu masak. Keadaan ini dilihat boleh merosakkan zat-zat dan kandungan nutrisi yang ada di dalam masakan tersebut. Walaupun ia tidak melibatkan kesemua jenis masakan, namun kebanyakan masakan Melayu yang popular adalah dari kaedah yang disebutkan tadi. Ciri-ciri masakan begini merupakan asas kepada masakan Melayu. Masa yang lama diperlukan untuk mengeluarkan perisa yang sesuai. Sebagai contoh, masakan rendang tidak boleh dilakukan dalam masa yang singkat, begitu juga masakan yang lain”

Kaedah masakan tradisi ini kebanyakannya melibatkan masakan hidangan panas. Kaedah membakar sangat terhad kerana produk bakeri seperti roti dan kek boleh dikatakan tidak ada dalam menu masakan tradisi Melayu. Sungguhpun begitu, kaedah membakar digunakan untuk menghasilkan hidangan ayam bakar dengan menggunakan periuk yang diletakkan bara di bawah dan di atas periuk tersebut. Proses menggoreng dalam penyediaan masakan tradisi melibatkan menggoreng dengan minyak yang banyak seperti menggoreng ikan atau ayam. Menggoreng dengan minyak yang sedikit seperti menggoreng sayur, proses ini menggunakan kualiti atau kawah. Proses mengukus pula merupakan kaedah masakan yang paling sedikit diamal dalam penyediaan masakan tradisi Melayu. Merujuk senarai menu masakan tradisi sukar untuk bertemu dengan masakan berkukus kecuali nasi lemak dan ikan kukus sahaja. Kaedah menyalai juga

sangat jarang digunakan malah ia terhad kepada daging salai yang digunakan dalam masak lemak daging salai yang terdapat di Negeri Sembilan. Mengikut Cef Isma:

“Tiada alat sukatan yang khusus yang boleh digunakan di dalam proses penyediaan masakan. Sukatan bahan bergantung kepada ingatan penyedia masakan malahan ia lebih kepada anggaran sahaja (mengikut istilah informan agak-agak). Sebarang alat boleh digunakan untuk menyukat seperti cawan, besen, senduk, sudu malahan segenggam dan secubit turut digunakan. Di samping penggunaan alat penyukat yang berbagai-bagai jenis, jangka masa memasak juga berdasarkan kepada anggaran dan pengalaman. Perlakuan agak-agak ini turut digunakan dalam penyediaan bahan seperti potongan ikan, ayam, daging serta sayur-sayuran. Bentuk sayur-sayur yang dipotong tidak mempunyai gaya atau bentuk yang tetap begitu juga bentuk potongan ikan serta daging. Kaedah memasak seperti ini memerlukan ingatan yang kuat dan tidak bergantung kepada berat bahan sebaliknya, ia lebih bergantung kepada jumlah isi padu bahan”

Pengkaji mengkelaskan semua masakan yang disajikan mengikut kaedah masakan. Jadual 2.2 di bawah menyenaraikan kaedah masakan yang sering digunakan serta contoh masakan yang menggunakan kaedah tersebut. Kesemua teknik memasak ini merangkumi memasak menggunakan haba lembab dan haba kering. Haba lembab merujuk kepada penggunaan air di dalam masakan, manakala haba kering tidak menggunakan air.

Kaedah penyediaan yang bergantung kepada anggaran menyebabkan tiada keseragaman dari segi rasa dan rupa produk akhir. Keadaan ini menyukarkan sesuatu hidangan untuk disediakan oleh orang lain terutama yang menggunakan genggam kerana bentuk fizikal tidak sama pada semua orang. Keadaan ini menyebabkan masakan tradisi dianggap sukar dan payah untuk disediakan oleh generasi muda sekarang terutamanya dalam penyediaan kuih muih.

**Jadual 2.2: Teknik memasak**

<b>Teknik memasak</b>	<b>Kaedah masakan</b>	<b>Contoh hidangan utama</b>
Merebus	Haba lembab	Kari, asam rebus, asam pedas
Mereneh	Haba lembab	Rendang, sambal tumis, masak lemak

Sambungan jadual 2.2: Teknik memasak

Merendidih	Haba lembab	Kurma
Goreng pantas dengan minyak sedikit	Haba kering	Sayur tumis
Memanggang	Haba kering	Ikan panggang, ayam percik, satay
Goreng minyak banyak	Haba kering	Ikan goreng, ayam goreng dan keropok
Mengukus	Haba lembab	Ikan kukus, nasi
Salai	Haba kering	Daging salai
Membakar	Haba kering	Ayam panggang

Sumber: Kerja lapangan

### 2.3.2 Kaedah masakan mengikut kategori hidangan

Berdasarkan kepada data yang diperolehi semua masakan yang dihasilkan dikumpul serta diletakkan dalam kategori masing-masing, iaitu mereneh, merebus, memanggang dan menggoreng. Jadual 2.3 di bawah turut membariskan jenis masakan serta kategori masakannya. Hidangan yang diberikan merupakan hidangan yang menjadi masakan harian masyarakat Melayu.

**Jadual 2.3: Kategori hidangan utama**

Hidangan	Kategori	Penerangan
Sambal tumis	mereneh	Adunan pes cili bersama belacan dan bawang. Berfungsi sebagai sambal induk kepada beberapa sambal terbitan lain.
Gulai	mereneh	Istilah gulai selalu digunapakai untuk menggantikan kari. Namun, ia lebih bermaksudkan masakan berkuah yang menggunakan rempah dan herba segar bersama santan.
Rendang	merendidih	Sama ada ayam atau daging yang dimasak bersama santan, pes cili, serai, lengkuas dan halia serta dipekatkan dengan kerisik.
Nasi Sup	merebus	Sama ada nasi putih atau nasi minyak. Pada asasnya sup dalam masakan Melayu adalah sup jernih.

### Sambungan Jadual 2.3: Kategori hidangan utama

Masak lemak	mereneh	Ramuan asas boleh menjadi induk kepada beberapa jenis masak lemak lain. Dimasak sama ada sayuran, ikan atau masakan laut bersama santan.
Masak asam	merebus	Bermaksud memasak dengan air asam jawa atau asam keping, belacan dan cili tanpa santan.
Kari	mereneh	Kari, iaitu masakan yang menggunakan adunan sebuk kari atau adunan segar. Kari masyarakat India tidak menggunakan santan.
Korma	mereneh	Kurma, hidangan berasal dari India disediakan dengan rempah ratus, tairu, dan kekacang
Panggang	memanggang	Ayam panggang, ayam golek, dan ikan panggang.
Ayam goreng berlada	menggoreng	Ayam goreng biasa, ayam goreng berlada.

Sumber: Kerja lapangan

#### 2.4 Masakan Melayu tradisi dan nilainya dari segi kesihatan

Menurut Hashim Awang (1990) orang Melayu mempercayai masakan boleh dijeniskan mengikut kesannya ke atas badan seseorang. Ada masakan yang dijeniskan panas, ada yang sejuk, ada yang berangin, dan ada yang bisa. Mengikut kitab perubatan Melayu, manusia dijadikan Allah daripada empat anasir (Abdul Samad, 1983 dalam Hashim Awang, 1990), iaitu tanah, air, api dan angin. Tiap-tiap anasir mempunyai perangnya yang tersendiri, iaitu tanah kering dan dingin; api panas serta kering; air dingin serta basah; dan angin perangnya panas serta basah. Keseimbangan antara keempat-empat anasir itu penting kerana kesihatan seseorang bergantung kepada keseimbangan tersebut.

Apabila keseimbangan antara anasir-anasir terganggu, kesihatan seseorang akan turut terganggu. Antara beberapa faktor yang boleh mempengaruhi keseimbangan empat anasir tadi ialah masakan yang juga merupakan faktor paling mempengaruhi. Berdasarkan keadaan itu orang Melayu amat berhati-hati dari segi pengambilan masakan. Kesederhanaan merupakan prinsip asas pengambilan masakan. Pengambilan mana-mana

jenis masakan secara berlebihan akan mengganggu keseimbangan anasir tersebut dalam tubuh badan. Misalnya pengambilan secara berlebihan masakan panas seperti durian, dipercayai boleh menyebabkan seseorang merasa panas badan serta sakit perut dan seumpamanya.

Masakan memainkan peranan sebagai medium untuk menghasilkan sesuatu hidangan masakan. Setiap konsep masakan dan masakan mempunyai faktor-faktor tersendiri yang membentuknya. Elemen asas yang membezakan masakan Melayu dari masakan etnik lain adalah dari segi rasa, kaedah penyediaannya dan juga bahan-bahan yang digunakan. Kesemua faktor ini adalah hasil dari tradisi Melayu yang berteraskan kepada kepercayaan tradisi, agama Islam, persekitaran dan elemen simbolik yang menjadi struktur dalam dunia masakan Melayu.

Walaupun masakan Melayu mempunyai unsur panas atau sejuk yang boleh memudaratkan kesihatan, namun masyarakat Melayu tradisi percaya sekiranya masakan diambil secara bijak dan seimbang ia tidak akan memberi kesan buruk. Segala usaha akan diambil untuk memastikan keseimbangan ini tercapai. Masakan diambil bukan hanya untuk menghilangkan lapar, tetapi ia juga satu cara untuk memperoleh kesihatan yang baik. Seseengah masakan memenuhi ruang antara sesuatu yang berkhasiat dan berubat.

Menurut Cef Isma:

“Masakan yang seimbang bagi masyarakat Melayu adalah keseimbangan di antara elemen “panas” dan “sejuk”. Sungguhpun begitu, amat sedikit diketahui tentang falsafah pemakanan orang Melayu berbanding dengan masyarakat Cina. Sebenarnya orang Melayu juga ada konsep macam itu tetapi ia seperti telah dilupakan oleh generasi muda sekarang”

Kefahaman tentang konsep panas sejuk ini tidak berkait dengan suhu masakan tersebut ataupun tentang tahap berempahnya, atau sama ada ia dimasak ataupun mentah. Sebaliknya, ia merujuk kepada kesan fizikal yang dipercayai. Kepercayaan yang sama juga terdapat pada masyarakat India dan Cina. Oleh itu, kesan “panas” atau “sejuk”

dipercayai sama ada ia memanaskan badan atau ia menyejukkan badan. Contoh masakan sejuk lain termasuklah berbagai jenis sayuran (sayur dari jenis, mentimun, labu, labu air dan tembikai), sayur berdaun dan kebanyakan buah-buahan. Sebaliknya daging, masakan berminyak dan berempah dan buah durian adalah masakan panas.

Klasifikasi panas-sejuk ini tidak terhad kepada jenis masakan sahaja. Sebaliknya ia juga merangkumi kaedah masakan. Sebagai contoh, masakan bergoreng dikategorikan sebagai panas, manakala masakan yang direbus, kukus dan celur selalunya dikategorikan sebagai sejuk. Walaupun terdapat kandungan air yang tinggi di dalam sesuatu masakan, namun air tetap digunakan dalam proses memasak tersebut. Sesuatu hidangan menjadi panas atau sejuk bergantung kepada bahan semula jadi yang digunakan dan bukan pada air yang digunakan. Proses masakan tidak merubah keadaan masakan tersebut. Di samping klasifikasi panas-sejuk, terdapat beberapa kategori sampingan dalam kepercayaan tradisi masyarakat Melayu seperti “tajam”, “gatal”, “beracun” dan “berangin”. Kenyataan sebegini selari dengan dapatan kajian Manderson (1981).

Beberapa fakta yang menarik dari kajian Manderson adalah keadaan ini lebih ditumpukan kepada “kumpulan berisiko” sahaja. Contohnya wanita yang sedang mengandung, bayi dan kanak-kanak. Kajian Manderson juga mendapati wanita Melayu yang sedang mengandung akan mengelak dari memakan masakan yang dianggap boleh menggugurkan kandungan (*abortifacient*) sebagai contoh tapai. Buah-buahan seperti buah nanas dianggap “tajam” juga dielakkan. Seseengah masakan dikategorikan “panas” seperti durian, daging kambing, cili dan kari dianggap boleh menggalakkan keguguran pada peringkat awal mengandung. Memakan durian sewaktu mengandung juga dipercayai boleh memberi kesan kepada janin dalam kandungan dan berisiko dilahirkan dengan ruam. Sambal belacan pula dipercayai boleh memberi kesan yang buruk kepada

perut bayi. Pisang muda (dianggap sejuk dan berangin), dan sotong (gatal) juga dipercayai boleh membuat proses melahirkan anak menjadi sukar.

Beliau juga mendapati wanita Melayu tradisional tidak mengambil semua masakan dan minuman sejuk semasa mengandung. Sebaik sahaja selepas bersalin, secawan asam jawa, gula dan air suam akan diminum untuk mengeluarkan darah yang tertinggal di dalam uterus. Jus dari kunyit yang ditumbuk dicampurkan dengan garam batu diminum untuk menguatkan otot-otot perut. Satu penyediaan rempah yang mengandungi ketumbar, jintan, kunyit, bawang putih, lada hitam dan kulit kayu kuinin (Chinchona) dimakan untuk menguatkan otot perut, uterus dan vagina. Alasan untuk tidak mengambil masakan sejuk adalah ia boleh menyebabkan bengkak, menambah lochia, dan membuatkan uterus serta otot vagina menjadi “berair”. Selain daripada itu banyak jenis ikan yang dianggap “beracun” seperti ikan cencaru (horse mackerel), ikan duri (cat fish, *Tachysurus thalassinus*), ikan kembong dan kerang. Masakan ini juga dipercayai boleh menyebabkan koma, konvulsi (kekejangan) dan malah boleh membawa maut. Merujuk perkara yang sama wawancara dengan Cef Shahbudin mendapati tahap kefahaman terhadap konsep sejuk dan panas tidak begitu mendalam. Menurut beliau:

“Pengetahuan saya tentang hal sejuk panas ini, hanya yang saya tahu iaitu jenis sayur-sayur menjalar adalah sejuk dan bahan berempah dan cili panas, begitu juga buah durian boleh menyebabkan kepanasan badan kita. Tetapi hal ini saya rasa tidak begitu penting dalam masakan”

Keadaan yang sama turut disuarakan oleh Cef Shahrul di mana beliau menyatakan bahawa:

“Soal sejuk panas ini tidak pernah menjadi persoalan dalam masakan saya. Saya pernah dengar tentang soal ini tetapi saya tidak tahu sejauh mana kebenarannya. Lagipun pelanggan tidak pernah menyoalpun tentang hal tersebut”

Berlainan pula dengan Cef Zawawi yang percaya bahawa pelanggan yang mempunyai kefahaman tentang konsep sejuk panas ini. Menurut beliau:

“Dari pengamatan saya, saya melihat pelanggan terutama dari generasi tua kelihatan mengelak dari mengambil masakan yang mempunyai bahan-bahan yang boleh menyebabkan angin dan sejuk. Sayur labu air sebagai contoh tidak begitu diterima oleh mereka, sama juga dengan masakan sotong yang mungkin dianggap gatal”

Cef Zawawi juga menunjukkan kewujudan konsep tersebut agak mengejutkan beliau kerana apabila pengkaji menyatakan bahawa masakan Melayu mempunyai konsep panas dan sejuk yang lebih komprehensif berbanding masakan etnik lain. Reaksi beliau:

“Eh! itu dah macam nak berubat bukan nak makan! Tak tahu pulak ada masakan yang beracun, berair dan tajam. Yang selalunya saya dengar hanyalah berangin, panas dan sejuk sahaja”

Berdasarkan kajian Manderson, bahan-bahan masakan dalam kulinari Melayu mempunyai unsur tajam, beracun, berair, berangin, panas, sejuk dan gatal. Pengkaji mendapati faktor-faktor ini tidak lagi menjadi persoalan yang penting dalam penyediaan masakan dalam kalangan cef-cef yang diwawancara. Sebaliknya, dalam kalangan pelanggan masih ada yang memegang kepercayaan seperti itu.

## **2.5 Masakan Melayu tradisi dan nilainya dari segi unsur-unsur mistik**

Di samping kepercayaan konsep panas dan sejuk ini terdapat juga kepercayaan yang berunsur mistik. Kepercayaan seperti ini masih lagi ada dalam kalangan masyarakat Melayu walaupun mereka beragama Islam. Manifestasi kepercayaan tersebut masih boleh dilihat dalam semua aspek kehidupan masyarakat Melayu yang turut merangkumi aspek makan dan penyediaan masakan. Aishah et al (2010) mengemukakan satu contoh jelas kepercayaan tradisi masih berlaku dalam kalangan masyarakat Melayu. Walaupun kajian beliau bertumpu di Kelantan, namun dalam kalangan masyarakat Melayu dari negeri-negeri lain juga masih menyediakan masakan yang sama.



“Orang Melayu Kelantan percaya bahawa telur dan pulut mempunyai semangat yang kuat dan keberkatan. Semangat yang kuat dan keberkatan ini dipercayai boleh melindungi pengantin dan keluarga mereka daripada gangguan makhluk ghaib... semangat yang dimiliki oleh telur dan pulut boleh melindungi kedua-dua pengantin daripada segala gangguan”

Menurut kajian itu lagi semangat dan keberkatan telur dan pulut semangat diperteguhkan lagi melalui warna-warna yang digunakan untuk mewarnai kedua-duanya. Warna yang sering digunakan untuk telur dan pulut semangat ini adalah merah, putih atau kuning. Merujuk hal yang sama Cef Isma berpendapat bahawa:

“Saya rasa kepercayaan tradisi seperti ini sudah tidak ada atau disesuaikan dengan perubahan semasa akibat kemajuan yang dialami oleh masyarakat Melayu. Kehadiran ilmu pengetahuan moden dan teknologi yang boleh memberi maklumat pemakanan yang lebih tepat menyebabkan masyarakat Melayu moden menganggap ia tidak lagi penting”

Menyentuh hal yang sama Cef Shahbudin berpendapat bahawa:

“Orang melayu sekarang sudah moden pekara-pekerja yang macam itu sudah tidak dipakai lagi. Mana ada!”

Berbeza dengan Cef Shahrul pada beliau unsur-unsur mistik mempunyai makna yang lain. Beliau menyatakan:

“Saya tidak tahu tentang kepercayaan seperti itu tetapi saya ada mendengar cerita tentang “*mandrem*” dalam penyediaan masakan. Tetapi saya tak tahu kebenarannya”

## **2.6 Ethnoscape dan pembentukan masakan Melayu mengikut pengaruh daerah**

Masakan Melayu tradisi boleh dibahagikan kepada beberapa jenis kerana terdapat sedikit perbezaan di antara masakan satu daerah dengan daerah yang lain disebabkan oleh perbezaan tradisi yang telah diwarisi sejak turun temurun. Negeri Sembilan terkenal dengan masakan Minangnya. Keadaan terjadi hasil dari penghijrahan penduduk dari

Minangkabau yang berasal dari Sumatera ke daerah tersebut. Penghijrahan penduduk dari Jawa pula berlaku di negeri Selangor.

Masakan Melayu Pulau Pinang lebih mirip masakan India selatan yang terhasil daripada pengaruh masakan India Muslim yang berasal dari selatan India. Sungguhpun begitu, perbezaannya tidaklah begitu ketara. Berdasarkan temu ramah bersama informan, pengkaji telah membahagikan masakan Melayu mengikut daerah, iaitu daerah utara, tengah, selatan dan timur semenanjung. Pengkaji seterusnya menyenaraikan pengaruh masakan asing yang boleh dikesan dengan jelas. Pengaruh sub etnik ini masih lagi jelas kelihatan sehingga kini dan boleh disimpulkan seperti di dalam jadual 2.4 di bawah.

**Jadual 2.4: Pengaruh masakan asing mengikut daerah**

<b>Daerah</b>	<b>Pengaruh</b>
Utara (Perlis, Kedah, Penang dan Perak Utara)	India
Tengah (Perak Selatan, Selangor)	Jawa
Tengah (Melaka, Negeri Sembilan dan Johor Utara)	Minangkabau
Selatan (Johor)	Jawa, Bugis, Arab
Pantai Timur (Kelantan, Terengganu dan Pahang)	Thailand, Aceh (Pahang)

Sumber: Kerja lapangan

### **2.6.1 Masakan Melayu daerah tengah**

Daerah tengah merupakan kawasan yang mempunyai pengaruh Minangkabau yang kuat. Ia merangkumi Negeri Sembilan, Melaka, dan sebahagian dari negeri Johor.

Menurut Cef Amrin:

“Kebanyakan masakan Negeri Sembilan serta Melaka (daerah tengah) berakar umbi dari masakan Minang. Rendang biasanya dibuat dari daging lembu atau kerbau yang dimasak sehingga kering. Ada juga rendang ayam, kerang dan belalang sawah. Rendang belalang biasanya dimasak oleh penduduk kawasan sawah padi terutama selepas musim menuai di mana biasanya belalang ditangkap di waktu malam. Rendang daging kerbau dan lembu kebiasaannya tidak dicampur dengan bahan selain daripada renciah yang mengandungi bawang, halia, lengkuas dan serai. Serai yang digunakan hanya diketuk dan tidak dimesin sebagaimana masakan rendang di negeri

lain. Namun begitu, ada juga terdapat rendang daging yang dicampurkan dengan nangka muda dan pucuk ubi”

Beliau seterusnya menambah:

“Masakan pindang ada di setiap daerah dan juga terkenal di Negeri Sembilan, namun di Negeri Sembilan, terdapat dua versi iaitu pindang bersantan dan pindang cair (tidak menggunakan santan). Masakan pindang biasanya menggunakan ikan sawah terutamanya ikan keli yang dicampur dengan daun asam gelugur atau kulit buah rambai, semua bahan boleh dimasak dengan cili api, seperti masakan daging, ikan, ayam, telur dan sayur-sayuran (sama ada umbut kelapa, rebung dan pisang muda). Masakan ini biasanya mempunyai tahap kepedasan yang ‘menyinga’ kerana penggunaan cili api dalam kuantiti yang banyak. Sungguhpun begitu, rasa pedas tersebut diimbangi dengan penggunaan santan yang tinggi membuatkan kuahnya tidak terasa terlalu pedas. Masak lemak yang paling popular adalah masak lemak daging salai bersama bacang muda. Daging biasanya disalai sendiri dengan menggunakan asap dari sabut kelapa. Terdapat perbezaan di antara masak lemak cili padi Negeri Sembilan dengan negeri-negeri lain di semenanjung iaitu mereka tidak menggunakan bawang merah dan mereka hanya menggunakan kunyit hidup untuk menaikkan warna masakan”

Terdapat beberapa hidangan yang menjadi kemegahan penduduk sesuatu kawasan.

Sebagai contoh, Cef Amrin menyatakan:

“Sambal tempoyak daun kayu sangat digemari oleh penduduk Negeri Sembilan. Sambal ini unik kerana menggunakan lebih kurang 30-40 jenis daun kayu yang boleh dimakan. Hanya sehelai daun kayu diperlukan bagi setiap jenis pucuk yang digunakan untuk menaikkan rasa yang istimewa itu. Untuk mendapatkan rasa daun yang seimbang maka setiap helai daun disusun sekaligus dan dimayang atau diracik halus supaya ia lebih mesra. Perencah yang digunakan adalah terdiri daripada bahan seperti ikan bilis, tempoyak, petai, serai dan santan pekat”

Negeri Melaka terkenal dengan cencaluk yang dihasilkan dari udang geragau. Cencaluk boleh dimakan dengan nasi bersama ulam-ulaman. Sungguhpun begitu, ia tidak digunakan sebagai bahan memasak. Sebaliknya, ia hanya dimakan mentah yang dicampur dengan perahan limau, hirisan cili dan bawang.

Pengaruh masakan Jawa sangat kuat bagi kawasan Johor serta beberapa kawasan di negeri Selangor, hidangan seperti lontong, soto serta sambal tempe sangat popular di sana

begitu juga dengan pecal serta gado-gado. Penduduk di kawasan ini juga masih menyajikan nasi ambeng salah satu masakan tradisi Jawa di samping kuih muihnya. Seseorang yang sudah biasa menjamah kesemua jenis makan Melayu dapat membezakan rasa masakan yang terdapat di daerah-daerah ini.

### **2.6.2 Masakan Melayu daerah utara**

Masakan berempah lebih dikaitkan dengan masakan utara (Pulau Pinang, Kedah, Utara Perak dan Perlis) terutama Pulau Pinang yang dipengaruhi masakan India selatan. Masakan yang berempah seperti kurma, besamah, dalca serta pajeri adalah masakan yang dibawa dari India. Masakan keturunan India Muslim lebih dikenali sebagai “nasi kandar” dalam kalangan penduduk tempatan merupakan pengaruh yang sangat kuat dalam penyediaan masakan Melayu kawasan ini. Kenyataan ini dijelaskan dengan kenyataan Cef Isma ini:

“Pengaruh masakan India Muslim telah meresap ke dalam masakan penduduk tempatan, kini sukar untuk dibezakan di antara hidangan India Muslim (nasi kandar) dan hidangan nasi campur yang dijual oleh orang Melayu”

Pengaruh masakan ini sangat jelas kelihatan dalam menu majlis dan keramaian seperti majlis perkahwinan. Cef Amrin memberikan contoh:

“Menu hidangan majlis perkahwinan yang disediakan syarikatnya bermula dari nasi beriani, daging kurma, pajeri nenas, ayam masak merah dan dalca. Menurut informan, menu sebegitu masih kekal sehingga sekarang. Sangat jarang menu majlis perkahwinan yang menghidang hidangan seperti masak lemak, masak pindang, asam pedas dan ikan bakar atau ikan goreng walaupun hidangan-hidangan ini dirasakan sangat tinggi nilai kemelayuannya. Hidangan seumpama ini dirasakan lebih sesuai dihidangkan di rumah sahaja”

Menu hidangan masakan India ini sudah diterima sebagai menu keramaian bukan sahaja di Pulau Pinang malah di seluruh Semenanjung. Sungguhpun begitu, beberapa hidangan tempatan sering diselitkan bersama menu tadi. Sebagai contoh, bagi kawasan yang kuat pengaruh Jawanya, sambal tempe turut disediakan, sementara di negeri Perak rendang tok

menggantikan kurma daging. Memetik laporan kepelbagaian makanan Malaysia (“Kepelbagaian Makanan”2018): Contoh hidangan lauk pauk nasi kandar ialah: ayam goreng berempah, kari kepala ikan, ikan goreng, kari telur sotong, udang galah goreng, kari daging rusa, kari kambing dan lain lain. Menurut laporan tersebut sejarah nasi kandar berasal dari selatan India. Di sinilah bermulanya di mana pedagang-pedagang India Muslim berulang alik antara India dan Semenanjung.

### **2.6.3 Masakan Melayu daerah pantai timur**

Hidangan di wilayah ini lebih menampakkan pengaruh masakan Thai yang kuat yang merangkumi pelbagai jenis kerabu, ayam percik, dan pelbagai jenis nasi seperti nasi kerabu dan nasi dagang. Merujuk kepada pengaruh makanan Thai, Che Wan Jasimah (2009) telah menyenaraikan beberapa jenis masakan Thai yang popular dalam kalangan rakyat Malaysia khususnya orang Melayu. Catatan beliau menyatakan masakan Thai biasanya pedas dan dihidangkan panas. Contoh hidangan adalah seperti *gaeng atau tom gaeng (gaeng phet, gaeng keok wan, gaeng masaman, dan tom yam); yam dan phla (yam nuea, yam hua plee, lab dan som tam taeng)*.

Menurut Cef Isma:

“Penggunaan bahan serta pengayaan hidangan tersebut tidak banyak bezanya dengan masakan Thai. Daerah ini juga terkenal dengan keropok. Pada kebiasaannya keropok dihasilkan dalam bentuk keropok kering ataupun keropok lekor yang kebanyakannya dibuat dari ikan seperti ikan parang, tamban, dan selayang”

Pengaruh masakan Thai turut disuarakan oleh Cef Shahbudin, menurut beliau masakan dari Pantai Timur terutamanya masakan Kelantan mempunyai ciri-ciri Thai yang kuat dan jelas. Beliau menyatakan bahawa:

“Masakan Kelantan ni tak banyak beza dengan masakan Siam, apa ada dalam masakan Siam ada dalam masakan Kelantan. Tak tahulah sapa tiru sapa. Sebab itulah masakan Kelantan nampak lebih meriah dari masakan daerah

lain. Lauk pauknya, kuih muihnya, ulam-ulamannya, sambal pun bermacam-macam jenis”

Satu lagi bahan masakan yang menjadi sinonim dengan daerah Pantai Timur adalah budu. Budu selalunya dikaitkan dengan negeri Kelantan. Ia dihasilkan dari bahan-bahan seperti ikan bilis, garam serta air ia kemudian diperamkan di dalam pasu sehingga enam bulan. Pemeraman ini menghasilkan cairan yang dipanggil budu. Budu boleh dimakan bersama nasi yang diiringi dengan ulam ulaman. Tapai merupakan salah satu masakan yang terhasil dari proses pemeraman yang menggunakan ragi dalam dunia pemakanan Melayu. Cef Isma juga turut memberi tapai sebagai contoh seterusnya:

“Ia sama ada dihasilkan dari pulut ataupun ubi kayu, bahan-bahan yang digunakan dalam penghasilan tapai adalah pulut yang sudah dikukus kemudian ia dicampur dengan serbuk ragi, campuran ini kemudiannya dibungkus dengan daun pisang. Penyediaan tapai ubi kayu hampir sama dengan penyediaan tapai pulut tetapi ia tidak dibungkus dengan daun pisang. Penyediaan tapai tidak terhad kepada daerah tertentu sahaja Sebaliknya, semua daerah di Semenanjung menghasilkan tapai sebagai hidangan pencuci mulut”

#### **2.6.4 Masakan Melayu daerah selatan**

Masakan dari daerah ini mempunyai banyak variasinya disebabkan oleh kehadiran penduduk yang mempunyai pelbagai latar belakang. Sebagai contoh, negeri Johor didiami oleh penduduk berketurunan Melayu, Jawa, dan Bugis. Pecahan penduduk suku Melayu negeri Johor (2012) adalah 50% dari suku Jawa, suku Bugis 12%, suku Melayu Johor 30% dan kategori lain-lain adalah 8% (Jabatan Perangkaan Johor, 2014). Penghijrahan paling aktif orang Jawa ke Semenanjung adalah pada 1885 sehingga 1900. Setiap suku ini mempunyai masakan istimewa sendiri yang agak berlainan di antara satu dan yang lain.

Sesetengah masakan hanya dihidangkan pada waktu perayaan sahaja seperti jamuan Hari Raya aAidilfitri. Hidangan seperti lontong merupakan kemestian walaupun pada hari raya. Menurut Cef Isma:

“Masakan seperti nasi beriani gam, masak kambing maktum dan kuzi, kerap menjadi pilihan Istana. Masakan dari negeri Johor juga menampilkan pengaruh masakan Arab yang kuat”

Menurut Cef Zawawi, masakan wilayah selatan mempunyai banyak pengaruh yang terhasil dari pelbagai suku bangsa Melayu yang tinggal di situ. Merujuk hal tersebut beliau menyatakan:

“Beberapa pengaruh terdapat dalam masakan Johor, kita ambil satu contoh pengaruh masakan Bugis juga sangat kuat, kita ada burasak kita ada “botok-botok”, hampir semua masakan Jawa ada di negeri Johor ni, masakan Melayu sudah tentu ada malah masakan Arab pun ada”

Masakan daerah selatan dikatakan tidak berempah seperti masakan daerah utara.

Menurut Cef Shahbudin:

“Masakan orang selatan, mereka gemar menggunakan santan seperti orang Negeri Sembilan atau Melaka, namun masakan mereka boleh dikatakan tidak berempah. Sebagai contoh, kari ayam dari selatan tidak kuat rasa rempahnya berbanding kari ayam dari utara. Kari orang utara mirip kari orang India. Kari orang selatan lebih terasa lemaknya”

### **2.6.5 Pengaruh masakan asing dalam masakan Melayu**

Masakan Melayu sudah lama menerima pengaruh masakan luaran kerana kedudukan Semenanjung Tanah Melayu yang terletak di tengah laluan perdagangan antara Timur dan Barat. Pengaruh masakan dari benua India dan Cina menjadi pengaruh yang kuat dalam mewarnai perwatakan masakan Melayu. Sungguhpun begitu, masakan Melayu asli mengikut Cef Isma:

“Masakan Melayu asli tidak berempah Sebaliknya, ia lebih ringkas seperti pindang, masak lemak, asam rebus, asam pedas, hidangan bakar atau panggang dan sambal. Kesemua hidangan ini menggunakan bahan segar sepenuhnya dan penggunaan rempah ratus sangat minima. Masakan seperti ini tidak terdapat dalam menu masakan India. Sebaliknya, masakan yang berunsurkan pengaruh India/Arab penggunaan rempah ratusnya sangat tinggi”

Merujuk hal yang sama Cef Isma menyatakan:

“Pengaruh masakan India Muslim masih menebal dalam masyarakat Melayu terutama menu hari kebesaran seperti majlis perkahwinan atau pada hari terbuka semasa sambutan hari raya. Sungguhpun begitu, masakan tersebut telah disesuaikan dari segi rasanya yang lebih sesuai dengan selera tempatan, namun nama asal hidangan masih dikekalkan”

Berbalik kepada pengaruh masakan India dan Arab dalam masakan Melayu tidak ada yang lebih jelas daripada hidangan majlis perkahwinan. Menurut Cef Isma lagi:

“Secara umumnya setiap majlis kebesaran masyarakat Melayu seperti majlis perkahwinan akan menghidangkan nasi minyak, nasi beriani atau nasi tomato, dalca, rendang daging, masakan kurma, ayam masak merah dan diiringi dengan acar yang jelas menunjukkan kebanyakan masakan ini memiliki pengaruh India”

Apakah faktor yang menjadi penentu kepada pemilihan tersebut, adakah ia berdasarkan imejnya atau kelazatan hidangan tersebut? Menyingkap persoalan di atas kedudukan Semenanjung Tanah Melayu yang terletak di antara dua peradaban penting, iaitu peradaban Cina dan India memberi peluang kepada orang Melayu menerima kedua-dua peradaban tersebut. Peradaban India lebih mempengaruhi masyarakat Melayu. Unsur-unsur budaya yang datang dari luar ini diterima sekiranya ia bersesuaian dengan kehendak penduduk tempatan. Pengolahan dan penyesuaian selalu dilakukan bagi menentukan sesuatu unsur itu boleh diterima dan sesuai dengan suasana tempatan. Secara kasarnya masyarakat Melayu silam tidak begitu gemar dengan masakan Cina. Faktor agama Islam yang melarang memakan babi merupakan faktor utama mengapa orang Melayu Islam kurang mempraktikkan masakan ala Cina ini. Hal ini berlaku kerana masakan Cina sering dikaitkan dengan penggunaan daging babi.

Sebaliknya kini elemen-elemen masakan Cina telah banyak meresapi masakan Melayu terutamanya masakan gerai. Pengambilan elemen-elemen ini berlaku dengan begitu teliti sekali sehinggakan masyarakat Cina dan Melayu atau etnik-etnik lain yang terlibat menganggap hidangan tersebut adalah hidangan Melayu tulen. Merujuk hal demikian cef Isma menyatakan “nasi ayam” walaupun mempunyai nama “Melayu”, namun tidak dapat



dinamakan ianya adalah diambil dari masakan Cina yang mempunyai makna yang sama. Cara hidangannya pun mengikut cara hidangan masakan Cina. Satu lagi contoh yang diberikan informan adalah “mee siam” yang menggunakan bihun dan dihidangkan dengan kuah berempah yang dihasilkan dari adunan belacan, udang kering, air asam jawa, cili mesin dan taucu. Hidangan ini diiringi dengan hirisan daun bawang, daun sup, hirisan tahu goreng, telur rebus dan bawang goreng.

Menurut Cef Isma lagi:

“Ada masakan Melayu ketika ini wujud dalam bentuk tradisinya di samping ada juga masakan Melayu yang kelihatan seperti masakan Cina, dalam senarai masakan orang Melayu sudah ada nasi ayam, ikan masam manis, char koe y teow, nasi goreng cina, sotong kangkong, yong tau foo, dan leng chee kang”

Persoalan yang sama ditujukan kepada Cef Shahrul. Informan memberikan pendapat beliau, iaitu masakan Melayu dikenali sebagai masakan yang berempah, pedas dan berlemak. Menurutnya lagi rempah ratus adalah sebahagian daripada bahan penyediaan masakan Melayu. Rempah ratus sama ada dalam bentuk kering atau basah digunakan dalam kebanyakan penyediaan lauk pauk Melayu. Penggunaan rempah ratus ini menurut informan (Cef Shahrul):

“Penggunaan rempah ratus lebih menjurus kepada masakan India kerana masakan terbabit mempunyai unsur India yang kuat seperti masakan kari, kurma atau pajeri. Keadaan ini dapat dilihat dengan jelas dalam kebanyakan masakan tradisi terutamanya masakan yang dihidangkan di majlis perkahwinan. Masakan yang mempunyai unsur Melayu asli yang kuat seperti masak lemak tidak mengandungi apa-apa bahan rempah ratus”

Rasa berlemak tidak dapat dipisahkan dari masakan Melayu. Hal ini disebabkan penggunaan santan yang tinggi di dalam penyediaannya. Hanya lemak dari santan sahaja yang digunakan tidak seperti masakan asing yang turut menggunakan lemak haiwan dalam penyediaan masakan mereka. Penggunaan santan tidak hanya terhad kepada

masakan yang bermasak sahaja tetapi ia juga digunakan di dalam minuman seperti cendol, pengat dan serawa.

Penerapan beberapa jenis hidangan Cina juga berlaku secara terus ke dalam senarai masakan Melayu seperti kuih pau, kuih pak kocok, berbagai jenis mi dan kuey teow, nasi ayam, ikan kukus, yong tau foo, tau foo fah, leng chee kang, masak masam manis dan beberapa jenis yang lain. Penerapan hidangan ini turut melibatkan bahan asas hidangan tersebut seperti sos-sos yang diperlukan, kuih ikan, bebola ikan, dan tauhu.

Pemerhatian di lapangan mendapati hidangan berunsur masakan Cina ini seperti hidangan masam manis sama ada ikan, ayam atau daging masih kuat menampakkan pengaruh masakan Cina. Keadaan ini melibatkan bahan penyediaan yang lain seperti sos tiram dan sos hoisin. Teknik masakan Cina juga telah banyak diterapkan ke dalam masakan Melayu sebagai contoh penggunaan tepung jagung bagi tujuan memekatkan kuah. Yong tau foo adalah salah satu masakan yang popular dalam kalangan orang Melayu. Hampir semua pasar malam di sekitar Kuala Lumpur mempunyai beberapa gerai menjual masakan ini. Pemerhatian pengkaji turut mendapati pengaruh masakan Cina dirasakan masih lagi berlaku dengan aktif ketika ini. Menurut Cef Shahrul:

“Kemunculan restoran masakan Cina yang menghidang masakan halal memudahkan malahan mempercepatkan pengaruh masakan ini tersebar dalam kalangan masyarakat Melayu. Hidangan seperti kuey teow, nasi ayam, ikan kukus telah diterima sebagai sebahagian daripada masakan Melayu. Hidangan ini tidak lagi asli seperti masakan asalnya kerana telah disesuaikan dengan kehendak selera orang Melayu. Hidangan yang berunsur masakan Cina dengan mudah dapat dikesan di dalam menu restoran Melayu di sekitar Kuala Lumpur”

Peningkatan pendapatan<sup>9</sup> dan pendedahan kepada maklumat terkini tentang masakan menyebabkan selera orang Melayu semakin luas. Senarai masakan Melayu tidak lagi

---

<sup>9</sup> Laporan Jabatan Perangkaan Malaysia-Household Income Survey, 1999 and 2004 mendapati pada tahun 1999 pendapatan isirumah orang Melayu adalah RM 1,984 dan meningkat kepada RM 2,711 pada tahun 2004. Peningkatan ini masih rendah jika dibandingkan dengan etnik Cina dan India.

hanya berlegar kepada masakan seperti masak lemak, gulai, pindang, rendang dan sambal tumis sahaja. Hidangan berunsurkan pengaruh masakan Cina mula meresapi menu masakan Melayu. Jadual 2.5 menyenaraikan secara kasar sebahagian contoh pengaruh masakan asing yang terdapat dalam senarai masakan Melayu.

**Jadual 2.5: Contoh masakan Melayu asli dan masakan Melayu yang menerima pengaruh luar**

<b>Hidangan Melayu asli</b>	<b>Hidangan masakan yang mempunyai pengaruh luar/India</b>	<b>Hidangan masakan yang mempunyai pengaruh luar/Cina</b>
Masak lemak	Kurma	Nasi Ayam
Asam rebus	Kari	Ikan masam manis
Asam pedas	Beriani	Ikan kukus
Sambal	Dalca	Yong tau foo
Ikan panggang	Besamah	Popiah
Masak pindang	Pajeri	Har Kuey Teow
Jelatah	Acar	Tauhu panas/taufoo fah
Rendang	Putu mayam	Kuih pau
Singgang	Roti canai/murtabak	Sayur campur/capcai
Lemang		Kuih cakoi

Sumber: Kerja lapangan

## **2.7 Rumusan**

Masakan Melayu boleh dibahagikan kepada dua unsur, iaitu unsur Melayu asli dan unsur asing, terutamanya unsur India, Arab serta Cina. Selain daripada pengaruh India/Arab, Thai dan Cina masakan Melayu sedikit sebanyak turut dipengaruhi masakan Barat terutama masakan Inggeris/British. Masakan Melayu mempunyai akar umbi yang kukuh ini terbukti dengan tulisan karya-karya silam mengenai masakan Melayu di waktu itu. Struktur masakan Melayu adalah lengkap merangkumi hidangan pembuka selera,

hidangan utama dan hidangan pembasuh mulut. Hampir keseluruhan bahan yang digunakan adalah bahan dan rempah tempatan. Bahan segar adalah tonggak dalam penyediaan masakan Melayu. Masakan Melayu pada asasnya turut diwarnai oleh pengaruh suku-suku etnik yang terdapat dalam kalangan masyarakat Melayu seperti Jawa, Bugis, dan Minang. Perubahan landskap Tanah Melayu bermula dengan penghijrahan beramai-ramai penduduk dari India dan China. Kesan dari penghijrahan ini adalah masakan Melayu mula menerima pengaruh masakan yang telah dibawa bersama penghijrahan tersebut, iaitu masakan India dan masakan Cina. Cara pemakanan orang Melayu bukan hanya dipengaruhi oleh persekitaran mereka, tetapi ia turut menerima pengaruh yang kuat daripada warisan yang diwarisi dari generasi terdahulu. Warisan ini diwarisi sama ada dalam bentuk lisan, adat resam, kepercayaan dan amalan tradisional.

## BAB 3: PERKEMBANGAN PENGARUH MASAKAN ASING

### 3.1 Pengenalan

Bab ini akan membincangkan secara terperinci peranan *ideoscape* sebagai pemangkin penyebaran pengaruh masakan asing. Secara umumnya *ideoscape* adalah percambahan budaya melalui ideologi. Ia secara tidak langsung terhasil dari kesan perkembangan *mediascape*. *Ideoscape* juga difahami sebagai merujuk kepada imej-imej, idea-idea dan ideologi politikal yang membawa makna seperti kebebasan, kebajikan, hak dan kedaulatan. Pengaruh-pengaruh tersebut diterima sama ada dalam bentuk fizikal ataupun spiritual. Merujuk hal tersebut salah satu pengaruh yang kuat adalah pengaruh dari segi pemikiran. Hal ini berlaku dengan aktifnya dalam era globalisasi apabila medium komunikasi menjadi mudah untuk dicapai. Hal ini berdasarkan huraian Appadurai (1990), iaitu;

*“ideoscapes are concatenations of images, but they are often directly political and frequently have to do with the ideologies of states and the counter ideologies of movements explicitly oriented to capturing state power or a piece of it”* (p.299)

Kemunculan *‘nouvelle cuisine’* yang menjadi ikutan cef-cef tempatan merupakan penyebaran budaya masakan Perancis ke dalam masakan Melayu. Keadaan yang sama juga boleh dirujuk kepada masakan Siam. Menurut Che Wan Jasimah (2009.p. 45):

*“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 berlakulah perubahan budaya pengambilan makanan dalam masyarakat hingga ke hari ini”*

Persoalan tentang masakan Melayu berbangkit apabila sebahagian cef-cef masakan Melayu mencipta satu jurang antara masakan tradisi dan masakan kontemporari. Mereka menganggap keadaan masakan Melayu kini tidak berupaya menjadi panduan yang berkesan untuk menjadikannya sebagai masakan yang unggul. Keadaan ini ada

persamaan dengan pandangan aktivis *nouvelle cuisine* di Eropah seperti Bocuse (Rao, Monin dan Durrand, 2003) yang menolak ketiadaan otonomi dalam kalangan cef-cef era masakan klasikal. Bocuse dan aktivis-aktivis *nouvelle cuisine* mengeksploitasikan idea-idea keringkasan dan ekonomikal dalam masakan klasikal Perancis untuk mencipta logik dan identiti baharu kepada cef-cef lain. Menurut Fischler (1993), *nouvelle cuisine* berpaksikan peraturan pelanggaran (*transgression*) dan penyesuaian (*acclimatization*). Pelanggaran merangkumi penggunaan teknik-teknik masakan lama dengan bahan baharu, atau menggunakan kaedah masakan lama dengan bahan-bahan lama dalam cara songsang. Kaedah songsang yang dimaksudkan adalah seperti masakan yang mencampurkan ikan dan daging, atau menyediakan salad Melayu dengan *foie gras*. Manakala penyesuaian merujuk penggunaan bahan eksotik luaran yang diimport termasuklah bahan seperti bahan perasa, perisa dan rempah ratus. Kini, peranan seorang cef berubah daripada sebagai tukang masak kepada seorang pereka dan pencipta. Merujuk hal yang sedemikian, pengkaji cuba memahami kesan *ideoscape* dengan menghayati suasana keadaan premis-premis tersebut beroperasi.

### **3.1.1 Pemerhatian operasi warung**

Warung nasi berlauk bagi makan tengahari mula beroperasi lebih kurang jam 11.00 pagi. Pelanggan mula mengunjungi warung ini sekitar jam 11.30 pagi, namun aktiviti penyediaan masakan masih rancak berjalan. Hidangan yang sudah disiapkan diatur di dalam bekas masakan di atas meja. Meja hidangan dialas dengan plastik berbunga-bunga yang agak usang. Hidangan diletak secara rambang tanpa turutan tertentu. Antara menu masakan tersebut ialah kari ayam, ikan keli berlada, ayam goreng, telur masak lemak cili api, sayur campur dan ulam-ulaman bersama sambal belacan. Hidangan disediakan di atas meja secara terbuka dan para pelanggan boleh memilih makanan kegemaran masing-masing. Kadang kala terdapat dua ekor kucing dewasa bersama tiga ekor anak kucing

yang berlegar-legar di bawah meja makan, namun tidak diendah oleh pelanggan. Kucing-kucing ini akan cuba mendapatkan sisa-sisa makan yang terjatuh dari meja pelanggan.

Nasi disediakan di dalam sebuah *flask* pemanas bersama sudip kayu untuk mencedok nasi ke dalam pinggan *melamine* putih pudar yang telah disediakan. Pinggan-pinggan ini disusun di tepi *flask* nasi dan kelihatan masih basah. Terdapat pelanggan yang mengambil kertas tisu berwarna “merah jambu” untuk mengesat kesan air yang masih terdapat pada pinggan mereka. Selepas mengambil nasi, pelanggan akan membuat pilihan lauk-pauk yang mereka inginkan. Petugas gerai akan meminta pesanan minuman pilihan mereka. Apabila pesanan sudah lengkap, maka petugas akan membuat kiraan jumlah harga yang akan dikenakan di atas sekeping kertas kecil, seterusnya meletakkan kertas tersebut di atas meja.

Beberapa kipas angin yang bersawang kelihatan berputar laju di atas ruang makan, namun keadaan masih dirasakan berbahang panas dan lembap. Jumlah pelanggan yang datang semakin ramai apabila waktu menghampiri jam 1.00 tengah hari. Walau bagaimanapun, terdapat beberapa buah meja makan masih tidak dikemaskan. Pinggan mangkuk yang masih berisi lebih makanan pelanggan yang telah meninggalkan gerai ini membuatkan pelanggan yang baru tiba terpaksa memanggil petugas untuk membersihkannya. Keadaan ini mengundang sekumpulan lalat yang mulai berterbangan di sekeliling meja-meja tersebut.

Perniagaan masakan di warung atau gerai merupakan perniagaan masakan dalam skala kecil, dan selalunya diusahakan secara perseorangan. Masakan yang disajikan di premis ini merangkumi pelbagai jenis masakan dan minuman. Perniagaan ini menyediakan perkhidmatan masakan yang cepat dan murah. Berdasarkan pemerhatian pengkaji, didapati bahawa pelanggan yang melanggan premis masakan ini terdiri daripada berbagai lapisan masyarakat, namun golongan bawahan dan golongan pekerja serta

pelajar menjadi pelanggan utamanya. Keadaan ini menyediakan kemudahan untuk memahami apa yang dimakan oleh kumpulan bawahan dan kumpulan pekerja.

Kunjungan pengkaji selama lima kali dalam tempoh sebulan mendapati pada dasarnya hidangan tidak banyak berubah pada setiap kali mereka beroperasi. Menu utama bermula daripada empat jenis ikan, iaitu ikan keli berlada, gulai ikan kayu, ikan kembong bakar dan ikan tilapia goreng kunyit. Ikan keli merupakan hidangan yang paling popular di warung tersebut. Ikan yang bersaiz kecil digunakan dalam masakan supaya mudah untuk digoreng rangup, begitu juga dengan ikan tilapia. Menurut informan:

“Ikan air tawar sangat disukai oleh pelanggan di sini. Menu untuk sayur merangkumi sayur lemak sama ada keladi, kubis atau pucuk paku, kemudian sayur tumis seperti tumis sawi, tumis peria dengan telur, dan tumis bayam”

Terdapat juga sayur asam rebus keladi sebagai tambahan sekiranya sayur yang disediakan terdahulu telah habis. Sungguhpun begitu, menu bagi hidangan sayur bergantung kepada bekalan jenis sayur tertentu yang boleh didapati di pasar atau daripada pembekal.

Masakan yang lain yang disajikan di sini termasuklah kari ayam, ayam goreng, dan ayam masak merah. Masakan di sini boleh dikategorikan sebagai masakan biasa orang Melayu. Hidangan yang berharga mahal seperti udang besar dan ketam tidak dinyatakan di dalam menu. Selain daripada hidangan menu utama, warung ini juga menyediakan ulam-ulaman seperti ulam raja, petai, timun muda, terung bakar, daun selom dan daun gajus. Ulam-ulaman ini digandingkan dengan sambal belacan biasa, sambal tempoyak atau budu.

Penyediaan masakan hanyalah berdasarkan pengalaman informan sahaja, dan tiada sebarang catatan resipi yang dibuat dalam bentuk dokumen. Semua arahan penyediaan adalah daripada informan yang diberikan secara lisan. Alasan yang sama diberikan oleh



informan, iaitu jumlah masakan yang sedikit tidak begitu sukar untuk diingati dan beliau sendiri terlibat dalam penyediaan masakan tersebut. Beliau tidak menafikan bahawa sekiranya resepi-resepi tersebut dibuat dalam bentuk dokumen, ia boleh membantu mengekalkan kualiti masakan. Informan menekankan bahawa masih belum ada komen negatif yang diterima daripada pelanggan sehingga kini, lantas membuktikan bahawa masakan yang dihasilkan masih mengekalkan kualitinya. Informan menegaskan bahawa resepi yang dihasilkan adalah sebagaimana yang dipelajari daripada ibu beliau dan beliau percaya resepi tersebut adalah resepi turun temurun. Semasa proses penyediaan makanan, tiada sebarang alat penyukat yang digunakan kecuali sudu. Alat penyukat yang dimaksudkan adalah seperti cawan, penyukat dan penimbang. Semua sukatan dilakukan dalam masakan sama ada dengan kadar secubit, segenggam atau sesudu sahaja. Ikan, daging serta ayam dipotong mengikut anggaran sahaja, iaitu tidak perlu ditimbang dahulu, malahan bentuk potongan juga tidak seragam. Oleh itu, untuk masakan kari daging, didapati berbagai bentuk kepingan daging terdapat di dalam kari tersebut, iaitu sama ada berbentuk empat segi, berbentuk bujur atau berbentuk bulat.

Ayam dan ikan disajikan bersama tulang. Tiada hidangan yang hanya menggunakan bahagian isi sahaja di premis ini sebagaimana yang terdapat dalam masakan Barat atau masakan Cina. Menurut informan:

“Keadaan seperti itu memang menjadi kegemaran orang Melayu”

Dalam membumbui masakan, informan dilihat gemar menggunakan gula selain daripada garam. Oleh yang demikian, kebanyakan masakan mempunyai rasa manis yang agak ketara. Gula putih menjadi sebahagian daripada bahan perasa, malah bekas gula pasir diletak bersama garam dan serbuk lada. Nasi putih disediakan dengan kaedah merebus dan bukannya dengan kaedah mengukus. Bagi tujuan tersebut, beliau menggunakan periuk nasi elektrik dengan anggaran sepuluh kilogram beras untuk seratus

orang. Penyediaan masakan berkuah seperti kari, masak lemak dan masak kicap mempunyai kuah yang banyak memudahkan pelanggan untuk memakan nasi. Kaedah tradisi memasak hidangan masak lemak diperhatikan mengikut kaedah biasa gaya orang Melayu memasak masakan tersebut. Proses memasak di atas api yang sederhana dan mengacau secara berterusan untuk mengelak kuah lemaknya menjadi “pecah”. Istilah pecah merujuk kepada keadaan santan terpisah kepada dua bahagian, iaitu bahagian atasnya (kepala) menjadi berketul sementara bahagian bawahnya menjadi jernih.

Minyak masak yang digunakan dalam setiap masakan adalah minyak kelapa sawit. Penggunaan lebih bertumpu kepada menumis bahan pada awal penyediaan. Setiap masakan perlu kelihatan berminyak dipermukaan masakan. Menurut informan, hal ini merupakan daya penarik yang kuat kepada pelanggan:

“Masakan Melayu mesti kelihatan berminyak jika tidak masakan tersebut belum cukup masak rempahnya dan masakan yang tidak masak rempahnya akan terasa pahit. Oleh itu, minyak yang mencukupi perlu digunakan. Sekiranya tidak cukup saya akan menambah semasa memasaknya. Dari pengalaman saya pelanggan sukar menerima masakan yang tidak berminyak”

Informan menerangkan bahawa masakan perlu berminyak ini tidak bermaksud masakan digenangi dengan minyak, tetapi masakan tersebut hendaklah tidak kelihatan kering. Sebaliknya ia kelihatan berminyak. Merujuk persoalan yang sama, informan menegaskan:

“Sebenarnya pelanggan juga tidak dapat menerima sekiranya masakan terlalu berminyak, sementelahan ketika ini orang sangat risaukan kesihatan mereka”

Sungguhpun begitu, keadaan berminyak ini hanya untuk masakan seperti kari, sambal atau rendang sahaja. Masakan sayuran tidak boleh kelihatan berminyak. Bagi menghasilkan masakan yang kelihatan cantik serta berminyak, keadaan rempah semasa menumis hendaklah “pecah minyak” terlebih dahulu. Istilah “pecah minyak” merujuk kepada keadaan apabila minyak naik ke bahagian permukaan. Keadaan ini menandakan

rempah tersebut sudah masak sepenuhnya dan seterusnya bolehlah dimasukkan bahan-bahan lain. Memandangkan menu hariannya yang begitu ringkas, maka bahan seperti kerisik tidak banyak digunakan. Bahan import juga tidak banyak yang digunakan, kecuali kentang dan lobak merah.

Sambal belacan pula dihasilkan dengan menggunakan mesin dan dicampurkan dengan sambal yang ditumbuk menghasilkan sambal belacan yang elok untuk dicolek dengan ulam-ulaman. Ulam-ulam yang digunakan adalah ulam daun segar dan terung bakar. Semua ulam-ulaman ini dihidang dan disusun mengikut jenisnya di dalam nyiru, manakala sambal pula dihidang di dalam lesung batu dan dihiasi dengan hirisan limau nipis. Lesung batu ini diletakkan di tengah bahagian nyiru. Terdapat juga satu hidangan kerabu mangga yang diletakkan bersama ulam-ulaman.

Bahan perasa digunakan pada tahap paling minima. Berdasarkan pemerhatian, didapati tiada sebarang pewarna tiruan digunakan dalam mana-mana masakan. Bagi penyediaan asam rebus, asam keping digunakan bersama belacan serta cili mesin. Informan juga menyuarakan bahawa bahan seperti belacan segarlah yang akan menghasilkan masakan seperti sambal, asam rebus dan asam pedas yang enak. Menurut beliau:

“Kita perlu faham tentang sifat bahan yang akan digunakan untuk menghasilkan masakan yang enak, sekiranya kita inginkan masakan kita mempunyai rasa yang kita inginkan kita boleh mengadakan sekiranya kita tahu selok belok bahan asasnya. Sebagai contoh, untuk sayur lemak keladi, hanya keladi yang muda dipilih bersama ubinya, diraut kulit luarnya sedikit serta dikerat pendek supaya ia menjadi lembut untuk dikunyah seterusnya keladi direbus bersama asam keping untuk menghilangkan rasa gatalnya. Setelah lembut barulah keladi digulaikan bersama santan atau dimasak asam rebus. Begitu juga dengan ikan air tawar, setelah disiangkan ikan akan dibersihkan kemudian dibasuhnya bersama asam gelugur segar untuk menghilangkan bau hanyir ikan”

Informan boleh dianggap sebagai pakar dalam masakan kerana beliau dilihat sangat peka dengan bahan yang digunakan. Sebagai contoh, bagi penyediaan ikan patin, informan menyatakan:

“Terdapat satu urat di dalam ikan tersebut yang perlu dibuang dengan berhati-hati kerana sekiranya urat itu pecah rasa hanyir ikan akan menjadi kuat di dalam isi ikan, yang tidak dapat diterima oleh pelanggan”

Bagi penyediaan masak lemak cili api, ramuan cili dan bawang serta kunyit hidup ditumbuk dengan menggunakan lesung. Kaedah ini dilakukan bertujuan supaya ramuan tersebut tidak menjadi terlalu halus seperti dimesin, maka kuahnya akan menjadi lebih sedap tanpa rasa maung cili muda. Belimbing besi digunakan di dalam masakan ini untuk menghasilkan rasa masamnya. Asas masak lemak cili api digunakan untuk hidangan telur itik masak lemak cili api, ikan keli salai cili api dan juga sayur lemak pucuk paku. Telur itik yang digunakan bersaiz sedang, dan telur dimasak di dalam air panas di atas api yang sederhana sehingga keras barulah dimasukkan ke dalam kuah lemak.

Berdasarkan pemerhatian pengkaji, didapati penyediaan masakan di sini tidak perlu mematuhi gaya hidangan gaya konvensional. Gaya konvensional merujuk kepada jenis pinggan yang digunakan, dan berat bahan utama (secara lazimnya adalah seratus lapan puluh gram). Sebaliknya, semua bahan dipotong kecil. Sebagai contoh, seekor ayam dipotong menjadi dua belas bahagian. Dari segi penyediaan masakan, pengkaji mendapati mereka masih menggunakan teknik tradisional. Sebagai contoh, memanggang ikan atau terung di atas bara arang, menumbuk sambal belacan menggunakan lesung batu, memekatkan kuah hanya dengan santan, iaitu tidak menggunakan bahan pemekat seperti tepung jagung atau tepung ubi. Kaedah semasa memasak juga didapati mengikut kaedah harian orang Melayu. Setiap tumisan penyediaan kari atau sambal, bahan utamanya, iaitu rempah kari atau cili mesin ditumis dan dibiarkan masak sehingga naik minyaknya. Kemudian baru dimasukkan bahan-bahan lain.

Gaya masakan dan hidangan masakan yang disajikan menunjukkan tidak banyak pengaruh daripada luar. Pengaruh masakan dari etnik lain tidak jelas kelihatan, malah jika dilihat semua masakan tersebut, sememangnya diyakini bahawa ia adalah masakan

Melayu. Merujuk kepada perkembangan masakan masa kini, informan tidak memberikan sebarang reaksi, malahan beliau tidak pernah mendengar tentang “*nouvelle cuisine*” atau sebarang perkembangan selain daripada masakan beliau sahaja.

Masakan yang disajikan di warung tidak jauh bezanya dengan masakan yang disajikan di rumah. Menu yang dihidangkan membariskan juadah yang menjadi hidangan seharian pelanggan. Kebanyakan pelanggan merupakan pekerja pejabat atau buruh dari kawasan sekitar premis tersebut. Dalam penyediaan masakan, apa yang ditekankan di sini adalah hidangan yang ringkas, murah dan menarik. Pengusaha memahami kehendak pelanggan yang hanya mahukan juadah untuk mengalas perut di antara waktu rehat mereka, maka perwatakan hidangan tidak memberatkan soal mewah atau glamor.

Berdasarkan hidangan yang tersenarai di warung yang menjadi bahan kes ini terserlah bahawa masakan yang menjadi pilihan adalah masakan yang masih mengekalkan ciri-ciri kemelayuan atau kekampungan. Hidangan merupakan masakan seharian masyarakat Melayu. Pengusaha warung menyedari terdapat permintaan yang tinggi terhadap masakan tersebut yang perlu disediakan dengan harga yang murah.

Hidangan yang disajikan pada setiap hari menunjukkan tidak banyak perubahan dari segi rasa dan gaya, namun penerimaan dalam kalangan pelanggan adalah memuaskan. Bagi mereka yang mempunyai pengalaman menjamah masakan warung sebelum ini, semestinya akan mendapati rasa dan gaya masakan yang dihidangkan masih sama. Keadaan yang terhasil daripada suasana ini menggambarkan pengusaha hanya meneruskan kesinambungan daripada apa yang telah diwarisi. Kedatangan pelanggan yang menjadi penggemar kepada masakan gerai ini lebih bersandarkan kepada harganya yang murah berbanding dengan menjamah masakan tersebut kerana kenangan atau keselesaan. Temu ramah pengkaji dengan salah seorang pelanggan menyuarakan kebenaran keadaan tersebut.

“Harga makanan di warung masih rendah berbanding tempat lain, bagi yang berpendapatan rendah ia sangat membantu. Namun, dari segi kebersihan masih banyak perlu dilakukan”

Perubahan selera dalam kalangan penduduk Melayu Kuala Lumpur juga lebih terarah kepada premis yang bersih, lantas menjadikan restoran masakan segera sebagai pilihan mereka. Faktor ini merupakan kelemahan yang ketara bagi pengusaha warung. Apabila pelanggan mencapai tahap kesedaran kesihatan yang tinggi, maka mereka akan lebih berhati-hati ketika memilih premis masakan yang sesuai. Faktor kedua adalah masakan yang kelihatan tidak baik untuk kesihatan seperti masakan yang kelihatan berminyak atau terlalu pedas tidak dapat menarik perhatian pelanggan yang mempunyai tahap kefahaman kesihatan yang tinggi.

Berdasarkan kepada perbincangan di atas, dapat dirumuskan bahawa masakan warung lebih difokuskan kepada pelanggan Melayu sahaja sama ada dari segi rasa, gaya dan penyediaannya. Masakan yang disajikan dilihat tidak begitu meyakinkan kepada kumpulan yang mempunyai “*cultural capital*” dan “*economic capital*” yang tinggi. Kumpulan yang memiliki “*cultural capital*” serta “*economic capital*” merupakan kumpulan yang sangat kuat pengaruhnya terutama dalam bidang pemakanan. Tanpa sokongan kumpulan ini, masakan yang disajikan dilihat tidak mampu berkembang dengan lebih jauh. Walaupun kewujudannya masih boleh bertahan, namun ia hanya dianggap sebagai masakan jalanan sahaja. *Ideoscape*, iaitu penyebaran gagasan dan ideologi yang mendunia (globalisasi) dilihat tidak begitu memberi kesan terhadap perjalanan operasi warung ini.

### **3.1.2 Pemerhatian operasi restoran Seri Hidang**

Bulan puasa merupakan bulan penyediaan masakan Melayu di tahap maksima. Bulan ini dipilih khusus kerana senarai masakan dalam bulan ini melebihi bulan-bulan lain.

Senarai masakan melebihi 100 jenis bermula dari pembuka selera sehingga pencuci mulut. Pengkaji melakukan pengamatan di Restoran Seri Hidang ketika bulan puasa.

Waktu sudah menunjukkan jam 9.00 pagi, semua ketua seksyen sudah bersiap sedia di dalam bilik cef. Hari ini merupakan hari pertama permulaan puasa, maka operasi dapur bermula lewat sedikit dari hari-hari biasa kerana mereka tidak perlu untuk menyediakan operasi sarapan. Cef Shahbudin memulakan ucapan dengan memberi salam dan ucapan selamat menyambut bulan puasa kepada ketua bahagian dapur utama, ketua bahagian *garde manger* (penyediaan salad), ketua bahagian pemotongan daging (*butchery*) dan akhir sekali ketua bahagian pastri. Seterusnya cef meminta semua yang hadir membuka menu yang telah diberikan terlebih dahulu kepada mereka. Pertama, cef menyatakan bahawa jumlah tempahan pada hari tersebut telah mencecah sembilan puluh peratus, bermakna hampir kesemua kerusi di ruang makan telah pun ditempah. Cef Shahbudin merujuk kepada menu pertama daripada tiga menu yang telah disediakan yang dipecahkan kepada tiga bahagian. Bahagian pertama menjadi tanggungjawab bahagian *garde manger*. Cef Shahbudin menyenaraikan semua hidangan yang perlu disediakan, seterusnya meminta ketua bahagian *garde manger*<sup>10</sup> memastikan semua bahan sudah cukup untuk penyediaan. Ketua bahagian *entremetier*<sup>11</sup> menanyakan beberapa soalan tentang peralatan hidangan dan tatacara bagaimana hidangan hendak digayakan.

Tiba giliran ketua bahagian hidangan utama, beliau menyatakan semua bahan sudah disiapkan oleh bahagian pemotongan daging dan operasi memasak akan bermula jam 12.00 tengah hari. Cef Shahbudin ingin kepastian tentang kuantiti yang akan disediakan sama ada mencukupi, kerana sikap pengunjung di bulan puasa yang berbeza berbanding bulan-bulan lain. Pengunjung mempunyai sikap mengambil porsi yang melebihi daripada yang diperlukan. Ketua bahagian hidangan utama menyatakan beliau telah bersiap sedia

---

<sup>10</sup> Bahagian penyediaan makanan sejuk dan salad.

<sup>11</sup> Bahagian penyediaan sayur-sayuran.

dengan pelan kontigensi sekiranya berlaku kecemasan. Semasa perbincangan, cef turut menegaskan bahawa menjadi tanggungjawab bahagian masing-masing untuk menentukan hidangan sentiasa mencukupi sepanjang operasi. Beliau tidak mahu sebarang maklum balas yang negatif daripada pengunjung. Cef Shahbudin seterusnya meminta ketua bahagian hidangan utama untuk berurusan dengan bahagian “*stewarding*”<sup>12</sup> untuk memastikan peralatan yang perlu digunakan. Bahagian pastri diberi peringatan oleh Cef Shahbudin untuk menyediakan hidangan secukupnya kerana bahagian ini akan menjadi tumpuan kesemua pengunjung. Pada jam 10.00 pagi, semua petugas kembali ke bahagian masing masing. Kelihatan ketua bahagian memberi penerangan pula kepada petugas-petugas bawahan. Tepat jam 4.30 petang semua hidangan telah disiapkan.

Kambing panggang adalah hidangan yang pertama dikeluarkan, iaitu pada jam 6.00 petang. Petugas yang dipertanggungjawabkan di situ menyiapkan semua keperluan. Hidangan lain menyusul kemudian lebih kurang jam 6.15 petang. Semua masakan yang tersenarai dalam menu sudah tersedia menanti pelanggan yang telah membuat tempahan terlebih dahulu. Dalam masa satu jam lagi barisan-barisan masakan ini akan dipenuhi pelanggan yang datang berbuka puasa di sini. Masakan ditempatkan di beberapa sudut dan dipisahkan antara hidangan pembuka selera di satu sudut. Hidangan utama di bahagian tengah, hidangan pelbagai negara di sisi hidangan utama dan hidangan yang paling menarik adalah hidangan manisan. Keadaan hidangan disusun sedemikian rupa supaya dapat membantu pengunjung lebih mudah membuat pilihan dan seterusnya mengelakkan dari keadaan menjadi sesak. Cef Shahbudin membuat rondaan terakhir sebelum pengunjung tiba. Beliau kelihatan membuat beberapa penyesuaian pada hidangan dan memberi arahan kepada petugas-petugasnya.

---

<sup>12</sup> Bahagian yang bertanggungjawab membersihkan, menyediakan dan menyimpan peralatan dapur dan sajian.



Waktu menunjukkan jam 6.45 petang, dan pengunjung sudah mula memenuhi ruang makan. Keadaan telah mula menjadi riuh rendah apabila ramai pengunjung turut membawa anak-anak berbuka puasa di sini. Penyelia bahagian layanan turut sibuk mengarahkan anak buahnya memastikan kehendak pengunjung dilayani dengan baik. Pengunjung telah mula mengambil pinggan dan mangkuk untuk mengisi masakan pilihan mereka. Bunyi bising bercampur baur antara bising perbualan pengunjung, bunyi bising mesin ais kacang (air batu campur), geseran pinggan mangkuk dan jeritan anak-anak. Barisan-barisan panjang mula terjadi di hadapan setiap kaunter hidangan. Petugas kambing panggang tidak henti-henti menghiris dan memotong daging kambing di atas pemanggangnya. Petugas mesin ais kacang dan cendol terus memutar ais untuk dimasukkan cendol atau dijadikan ais kacang. Petugas ruang makan pula terus mengganti pinggan mangkuk, sudu dan garfu yang telah habis digunakan.

Kelihatan petugas hidangan utama berlari anak ke bahagian dapur untuk mengambil masakan yang perlu digantikan. Keadaan ini berlarutan sehingga suara azan diperdengarkan. Suasana menjadi sunyi seketika, hampir semua pengunjung berada di tempat masing-masing. Apabila suara azan memasuki rangkap yang kedua, pelanggan mula membuka puasa mereka dengan menjamah masakan yang telah diambil. Selang lebih kurang sepuluh minit, ramai dalam kalangan pelanggan mula bangun semula terus ke kaunter masakan. Keadaan berlarutan sehingga jam 8.00 malam. Apabila waktu mencecah jam 8.30 malam, keadaan mula reda dan kebanyakan pelanggan mula beredar. Operasi bufet Ramadan ini di tutup pada jam 9.00 malam. Semua petugas yang terlibat mula mengemas semua peralatan yang telah digunakan.

Restoran ini dikategorikan sebagai restoran biasa kerana premisnya lebih sempurna berbanding dengan gerai atau restoran kecil lain. Restoran ini juga lengkap dengan prasarana sebagai sebuah restoran kelas menengah. Masakan yang disajikan adalah

lengkap dan kepelbagaian dalam menunya menjadi daya penarik yang utama, malahan restoran ini sangat terkenal terutama pada bulan puasa. Sebagai contoh, menu (berbuka puasa) dipecahkan kepada lima bahagian, iaitu pembuka selera, salad, sup, hidangan utama dan pembasuh mulut (*desserts*) serta minuman. Secara keseluruhannya, hanya bahagian pembuka selera dan hidangan utama yang menampakkan ciri kemelayuan, selebihnya adalah masakan daripada etnik lain dan masakan Barat.

Di satu sudut di antara bahagian hidangan utama dan hidangan manisan, terdapat hidangan kambing golek, iaitu hidangan kambing panggang. Kambing ini diperapakan terlebih dahulu dengan campuran berbagai rempah timur seperti serbuk kunyit, ketumbar, cili, kayu manis dan serbuk kari sebelum dibakar. Kambing dipanggang seekor yang dicucuk pada besi pemanggang. Kambing ini dipanggang di atas bara yang kelihatan berasap. Bara yang digunakan tidaklah mengeluarkan haba yang kuat, kerana kambing sebenarnya telah dipanggang terlebih dahulu di dalam ketuhar sehingga hampir masak. Aktiviti memanggang di hadapan pengunjung lebih menjurus kepada pertunjukan memanggang sahaja. Kelihatan tiga bekas sos disediakan untuk digandingkan dengan kambing ini, iaitu sos rosemary, sos barbeku dan sos pudina. Petugas sudah bersiap sedia dengan pisau dan garfu panjang yang akan digunakan untuk memotong daging kambing kepada pengunjung.

Hidangan pembuka selera membariskan hidangan kebiasaan orang Melayu seperti kerabu, urap, pecal, ulam-ulaman, rojak, sambal dan hidangan iringan (*condiments*) seperti cencaluk dan budu. Bahagian ini diperagakan dengan menarik, iaitu kerabu serta ulaman disediakan dan dihiasi dengan elemen kemelayuan. Penggunaan nyiru buluh sebagai bekas menghidang kerabu serta ulaman. Sambal belacan dihidangkan di dalam lesung batu bersama hirisan limau nipis. Penyediaan asas bagi hidangan kerabu

menggunakan asas yang sama, iaitu sambal belacan, hirisan bawang kecil, halia dan perahan limau nipis. Menurut Cef Shahbudin:

“Bahagian ini merupakan bahagian yang menjadi daya penarik utama, kerabu dan ulaman yang kelihatan segar boleh menaikkan selera. Pelanggan mudah tertawan dengan barisan kerabu, rojak dan ulam-ulaman”

Bahagian kedua merupakan bahagian yang menghadirkan salad, namun hidangan yang disediakan lebih menjurus kepada hidangan salad gaya masakan Barat. Hidangan seperti salad buahan yang dicampur dengan sos mayonis, salad kentang bersama krim dan salad udang bersama sos koktel. Menjawab soalan kenapa hidangan Barat perlu ada dalam hidangan berbuka puasa cef Shahbudin menjawab:

“Kita perlu sediakan hidangan ini untuk memberikan kelainan kepada menu, lagipun pelanggan kita sangat menggemari dengan masakan ini. Maklum balas ini kita dapati dari tahun lepas. Hidangan menu Melayu tidak ada kategori khas untuk salad, salad kita lebih mirip kepada kerabu dan ulaman jadi jika kita hanya menyediakan kerabu bufet kita kelihatan seperti tidak lengkap”

Jadual 3.1 di bawah merupakan menu sebenar restoran yang menjadi bahan kes yang dihidangkan dalam bulan Ramadan. Ia merupakan menu pusingan untuk tiga hari. Menu ini boleh memberi gambaran sebenar tentang kedudukan masakan Melayu di restoran ini. Perasaan informan dan pelanggan terhadap masakan tersebut boleh dinilai dengan pemerhatian. Melihat senarai hidangan yang disajikan, ia menggabungkan menu masakan tradisi Melayu dan menu etnik lain. Ciri-ciri masakan kampung ditekankan kerana ia merupakan daya penarik yang kuat. Menurut Cef Shahbudin lagi:

“Ia adalah masakan yang menjadi kelaziman orang kampung dan setiap daerah mempunyai hidangan istimewanya yang tersendiri. Kedua bahan yang digunakan mestilah mencerminkan bahan kampung tidak ada bahan asing yang digunakan seperti bahan segera. Ketiga penggayaan masakan tersebut mestilah digayakan mengikut kelaziman orang kampung oleh itu pihak restoran menyediakan kawah untuk gulai kawah dan periuk tanah untuk menggambarkan suasana kampung”

Suasana kampung ini dihidupkan dengan hidangan ulam-ulaman, pelbagai sambal serta kerabu, dan dengan hidangan manisan yang menggambarkan hidangan manisan kampung. Alunan muzik lagu asli Melayu diperdengarkan dengan perlahan untuk menghidupkan suasana kampung. Bahagian seterusnya adalah bahagian salad. Menurut cef:

“Bahagian ini dipisahkan daripada bahagian kerabu tradisi Melayu untuk menarik perhatian pengujung yang mempunyai selera antarabangsa dan untuk digandingkan dengan hidangan masakan utama yang berciri masakan Barat seperti kambing panggang (*grill whole lamb*), malahan nama hidangan dikekalkan di dalam bahasa asal. Pelanggan yang terdiri dari orang Melayu dilihat gemar menikmati hidangan salad ini dengan masakan Melayu yang lain”

**Jadual 3.1: Senarai pembuka selera restoran Seri Hidang**

<b>Hari pertama</b>	<b>Hari kedua</b>	<b>Hari ketiga</b>
Tamar	Tamar	Tamar
Pecal Jawa	Pecal Jawa	Pecal Jawa
Rojak Buah	Rojak Buah	Rojak Buah
Kerabu Telur	Kerabu Sotong	Kerabu Perut
Kerabu Jantung Pisang	Kerabu Jantung Pisang	Kerabu Mangga
Kerabu Perut	Kerabu Perut	Kerabu Jantung Pisang
Urap Daun Selom	Urap Kacang Botol	Somtam
Kerabu Mangga	Kerabu Mangga	Urap Pegaga
3 jenis Ikan Masin	3 Jenis Ikan Masin	3 Jenis Ikan Masin
Telur masin	Telur masin	Telur masin
Ulam Ulam Kampung	Ulam Ulam Kampung	Ulam Ulam Kampung
Sambal belacan	Sambal belacan	Sambal belacan
Cencaluk	Cencaluk	Cencaluk
Budu	Budu	Budu
Masak Tempoyak Daun Kayu	Masak Tempoyak Daun Kayu	Masak Tempoyak Daun Kayu
Sambal tempoyak	Sambal tempoyak	Sambal tempoyak
Sambal terung	Sambal terung	Sambal terung
Sambal bilis	Sambal bilis	Sambal bilis
Sambal petai	Sambal petai	Sambal petai
Sambal petai	Aneka Keropok Kering	Aneka Keropok kering

Sumber: Menu Restoran Seri Hidang

Hasil pemerhatian pengkaji mendapati pelanggan tidak menikmati salad Barat ini secara berasingan walaupun ia disajikan di bahagian yang berasingan. Pengkaji mendapati bahagian ini mendapat sambutan yang baik dalam kalangan pelanggan.

**Jadual 3.2: Senarai hidangan salad restoran Seri Hidang**

<b>Hari pertama</b>	<b>Hari kedua</b>	<b>Hari ketiga</b>
Apple Mayo	Tuna Salad	Chicken Salad
Mixed Fruits Salad	Coleslaw	Prawn Cocktail
Mixed Fresh Garden Salad	Mixed Fruits Salad	Mixed Fruits Salad
Red Bean & Corn Mayo	Mixed Fresh Garden Salad	Mixed Fresh Garden Salad
Potato & Homemade Cream	Green Peas Mayo	Salad
Italian Seafood Salad	Tomato & Italian Herb	Red Bean & Corn Mayo
Sauted Sausage	Saute sausage	Red Bean Salad
Black olive/green olive/tomato cherry/al fafa/lolarosa capsicum	Black olive/green olive/tomato cherry/al fafa/lolarosa capsicum	Baked Potato with olive oil
		Black olive/green olive/tomato cherry/al fafa/lolarosa capsicum

Sumber: Menu Restoran Seri Hidang

Dalam hidangan sup pula sup tradisi Melayu bergandingan dengan sup masakan Barat. Informan memberikan alasan yang sama dengan pernyataan di atas, iaitu untuk memberi kelainan dan mempelbagaikan menu. Daripada tiga pusingan menu tersebut, didapati hanya terdapat dua sup Melayu, manakala yang selebihnya adalah sup Barat dan sup Thai. Oleh kerana menjadi tatacara hidangan sup Barat untuk menghidangkan bersama roti dan mentega, maka di sini sup Melayu juga dilihat dihidangkan bersama roti serta mentega. Walaupun keadaan agak janggal untuk menghidangkan sup Melayu dengan roti serta mentega, namun bagi cef Shahbudin ia sudah menjadi kebiasaan kepada pelanggan untuk menikmati sup bersama roti dan mentega. Selain dari roti biasa sup juga dihidangkan dengan roti kukus. Hidangan sup bersama mentega dan roti merupakan penyesuaian dari masakan Barat kerana sup di dalam menu masakan Melayu tidak berfungsi seperti sup di dalam menu masakan Barat.

**Jadual 3.3: Senarai hidangan sup di restoran Seri Hidang**

<b>Hari pertama</b>	<b>Hari kedua</b>	<b>Hari ketiga</b>
Cream of Mushroom soup	Cream of chicken soup	Cream corn & crab meat with eggs
Soup tulang berempah	Soup daging berempah	Soup ayam berempah
With Steamed bun	With Steamed bun	With Steamed bun

Sumber: Menu Restoran Seri Hidang

Jadual 3.4 di bawah seterusnya menyenaraikan masakan Melayu sepenuhnya. Ia terbahagi kepada dua bahagian, iaitu bahagian nasi berperisa seperti nasi beriani, nasi tomato, nasi minyak dan satu bahagian lagi nasi putih. Hidangan nasi ini digandingkan dengan lauk yang sesuai seperti nasi beriani bersama ayam beriani, nasi tomato digandingkan dengan ayam masak merah, manakala nasi minyak dengan rendang minang. Seperti lazimnya hidangan nasi ini digandingkan juga dengan hidangan dalca serta jelatah. Kesemua hidangan nasi ini dihidangkan berasingan tetapi bersebelahan dengan hidangan lauk pauk utama.

Menu ini juga menyenaraikan hidangan utama masakan Melayu tradisional seperti ayam percik Kelantan. Berdasarkan pemerhatian, pengkaji mendapati ayam dipotong sederhana besar dan diperap dengan bahan yang telah dimesin halus untuk beberapa jam ia kemudian dikepit dengan buluh yang telah diraut dan diikat ketat. Sos untuk hidangan ini disediakan berasingan bersama sos yang disediakan dengan santan pekat. Menurut Cef Shahbudin, kaedah memanggang ayam di atas bara api digunakan untuk mendapatkan rasa ayam percik sebenar, dan bukannya memanggang di dalam ketuhar. Cef Shahbudin menerangkan:

“Sekiranya ayam percik dipanggang di dalam ketuhar, ia akan meyebabkan ayam menjadi kering maka ayam percik menjadi tidak se enak ayam percik yang dipanggang di atas bara api. Sos santan disapukan pada ayam dari masa ke masa semasa proses memanggang. Serai digunakan sebagai berus untuk menyapu ayam”

Hidangan kedua adalah sambal udang berserai. Hidangan ini merupakan sambal tumis yang diperkuatkan dengan rasa serai. Udang yang digunakan adalah udang bersaiz sederhana dan merupakan udang yang ditenak. Kulit udang ini berwarna kehitaman dan apabila dimasak ia bertukar menjadi merah. Menurut Cef Shahbudin, udang laut adalah lebih baik untuk digunakan dalam masakan, namun harga udang laut adalah dua kali ganda berbanding udang peliharaan. Cef juga menyuarakan rasa kurang berpuas hati

dengan penggunaan udang ternakan ini. Sungguhpun begitu, menurut pengalaman cef, pelanggan tidak memberikan sebarang komen tentang penggunaan udang ternakan tersebut.

Secara keseluruhannya, kesemua masakan masak lemak dalam pusingan menu itu menggunakan asas yang sama. Perbezaan hanya bahan utama yang digunakan seperti pusingan pertama adalah masak lemak siput sedut, pusingan kedua masak lemak pucuk manis dan keledak dan pusingan ketiga adalah masak lemak daging salai. Terdapat beberapa jenis masakan yang diambil dari etnik Cina seperti daging masak halia dan siew pak choy sos tiram.

Lebih daripada kambing bakar dijadikan bahan untuk gulai kawah kambing. Oleh kerana kambing panggang dihidangkan pada setiap hari, maka gulai kawah kambing juga dihidangkan setiap hari. Gulai kawah dipamerkan di bahagian tengah barisan bufet dengan menggunakan kawah sebenar. Hidangan ini mendapat sambutan yang sangat menggalakkan. Hidangan ikan berlada dihidangkan setiap hari, namun jenis ikan yang digunakan adalah tidak sama. Hasil daripada pengamatan pengkaji mendapati, menu asas berlegar pada masak lemak, sambal, sayur tumis, kari, berlada dan rendang.

**Jadual 3.4: Senarai hidangan utama di restoran Seri Hidang**

<b>Hari pertama</b>	<b>Hari kedua</b>	<b>Hari ketiga</b>
Nasi Beriani	Nasi Tomato	Nasi Minyak
Ayam Beriani	Ayam Masak Merah	Rendang Pedas Minang
Dalca Sayur	Dalca Sayur	Dalca Sayur
Acar Jelatah	Acar Buah	Acar Rampai
Steamed White Rice	Steamed White Rice	Steamed White Rice
Ayam Percik Kelantan	Ayam Istemewa Villa	Ayam Masak kicap ala selatan
Sambal Udang Beserai	Masak lemah Udang & Pegaga	Masak Lemak Daging Salai
Ikan keli Berlada	Kari ikan tenggiri	Sambal Tumis Udang & Petai
Asam Pedas Ikan Pari	Ikan bawal Berlada	Ikan keli Berlada
Masak lemak siput sedut	Rendang Paru	
Daging masak halia	Sotong Sambal	
Siew pak choy sos tiram		

Sayur Goreng Jawa Petola & ubi kentang tumis Air	Masak lemak pucuk manis & keledek Kangkung Goreng belacan	Telur Kurma Lala bercili Labu Masak Putih
Gulai kawah tulang kambing	Bayam Goreng Bawang Putih Gulai kawah daging	Keladi Masak Asam Kobis Goreng Kunyit Gulai kawah tulang kambing

Sumber: Menu Restoran Seri Hidang

Pada keseluruhannya menu yang disajikan bersifat menu campuran. Ia menggabungkan menu campuran masakan Melayu dan masakan etnik lain. Walaupun menu yang dihidangkan adalah menu Ramadan dan keseluruhan pelanggan adalah orang Melayu, namun menu yang disajikan adalah menu campuran. Menurut informan (Cef Shahbudin), menu campuran merupakan menu yang sangat diminati berbanding menu masakan Melayu sepenuhnya. Sungguhpun begitu, menurut beliau hidangan masakan Melayu yang disajikan mestilah masakan tradisi. Beliau menegaskan:

“Bahawa mereka terpaksa mengadakan masakan ini kerana sudah menjadi “trend” semua restoran di lembah Klang menyediakan masakan sebegini untuk berbuka puasa. Untuk memenuhi kehendak pelanggan maka pihak restoran terpaksa mengadakan hidangan ini malah ia juga digunakan sebagai salah satu daya penarik. Malahan mengikut pengalaman cef pelanggan inginkan sesuatu yang lain dari hidangan harian lebih “pelik” masakan yang dihidangkan maka lebih teruja selera pengunjung semasa membuka puasa”

Hidangan yang dianggap pelik inilah yang menjadi keistimewaan menu bulan Ramadan. Kepelbagaian menu juga merupakan faktor penarik yang utama. Cef menyatakan beliau dan rakan sekerja terpaksa mencari hidangan yang “pelik” dari berbagai sumber terutama resepi yang jarang ditemui yang berasal dari daerah tertentu. Beliau seterusnya menjelaskan tentang keadaan tersebut:

“Walaupun masakan Barat yang dihidangkan bukanlah “pelik”, namun ia dapat memberikan rasa “pelik” kerana dihidangkan pada waktu berbuka puasa”



Menu seterusnya adalah hidangan kambing bakar serta beraneka jenis ikan bakar, mi dan pasta, ia merupakan gabungan masakan Timur serta Barat. Masakan disajikan mengikut tema antarabangsa dengan penyediaan masakan Melayu, Barat, Thai dan Cina di setiap kaunter. Semua masakan disediakan di hadapan pelanggan. Pengkaji mendapati bahawa hanya hidangan seperti mi rebus, laksa dan bihun sup mempunyai unsur masakan Melayu, masakan yang lain adalah jelas merupakan masakan asing. Cef Shahbudin menekankan kepentingan menu campuran ini dengan menyatakan:

“Kepelbagaian hidangan serta jumlah jenis masakan yang banyak merupakan daya penarik utama”

Kenyataan ini mempunyai kebenaran kerana tinjauan secara rambang terhadap kebanyakan restoran di bandaraya Kuala Lumpur malahan restoran di luar Kuala Lumpur mendapati trend masakan yang sama. Hidangan di restoran ini kebanyakan disajikan secara bufet kerana ia mudah dikendalikan serta mudah untuk diperagakan dengan menarik. Bufet ini dikenali sebagai bufet Ramadan mempunyai matlamat yang satu, iaitu menarik pelanggan yang ingin berbuka puasa dalam suasana yang santai dan bergaya. Tinjauan pengkaji mendapati hampir keseluruhan pelanggan adalah orang Melayu.

**Jadual 3.5: Senarai hidangan asing di restoran Seri Hidang**

	<b>Hari pertama</b>	<b>Hari kedua</b>	<b>Hari ketiga</b>
‘Action Counter’ <b>Italian Pasta Favorite</b>	Bolognaise Carbonara Aglio-olio Seafood marinara Pesto	Bolognaise Carbonara Aglio-olio Seafood marinara Pesto	Bolognaise Carbonara Aglio-olio Seafood marinara Pesto
‘Action Counter’ <b>Noodle Soup Station</b>	Mee Rebus set Bihun Sup Utara set	Asam Laksa set Mee kari set	Laksa Johor set Bihun Sup Utara set

Sambungan jadual 3.5: Senarai hidangan asing di restoran Seri Hidang

<b>'Action Counter' Fried Noodle Station</b>	Fried Mee mamak Fried Kuey Teow Cili sos & cili jeruk	Fried Mee mamak Fried Kuey Teow Cili sos & cili jeruk	Fried Mee mamak Fried Kuey Teow Cili sos & cili jeruk
<b>'Action Counter' Grilled Whole Lamb</b>	Whole Marinated lamb Black Pepper sauce Mushroom Sauce Mint Sauce Mashed potato	Whole Marinated lamb Black Pepper sauce Mushroom Sauce Mint Sauce Mashed potato	Whole Marinated lamb Black Pepper sauce Mushroom Sauce Mint Sauce Mashed potato
<b>'Action Counter' Ikan Bakar</b>	Marinated Pari Marinated Talapia Air asam Sambal kicap	Marinated Pari Marinated Talapia Air asam Sambal kicap	Marinated Pari Marinated Talapia Air asam Sambal kicap
<b>'Action Counter' Fried Station</b>	Udang Celup Tepung Marinated 'Puyuh' Marinated Chicken Thai Chili Sauce Chili Sauce Terengganu Sauce	Udang Celup Tepung Marinated 'Puyuh' Marinated Chicken Thai Chili Sauce Chili Sauce Terengganu Sauce	Udang Celup Tepung Marinated 'Puyuh' Marinated Chicken Thai Chili Sauce Chili Terengganu Sauce Terengganu Sauce

Sumber: Menu Restoran Seri Hidang

Masakan bertemakan konsep gerai makanan Asia merupakan bahagian selepas hidangan antarabangsa. Bahagian ini menyediakan masakan cucur Melayu, masakan Arab dan Cina. Kepelbagaian hidangan serta kepelbagaian jenis masakan juga terserlah di bahagian ini, hidangan stimbot: Cef Shahbudin seterusnya menyatakan;

*“steam boat”* sebagai contoh mengandungi berbagai jenis sayuran serta bahan masakan yang sebenarnya mencukupi sebagai satu menu yang lengkap. Kehadiran masakan Melayu di bahagian ini di tahap minima iaitu hanya cucur sahaja. Penyediaan cucur hanya melibatkan bancuhan tepung dan sayuran

sahaja, Sebaliknya, masakan lain melibatkan penyediaan yang rapi seperti masakan “*steam boat*”.

Jadual 3.6: Senarai hidangan asing di restoran Seri Hidang (sambungan)

	Hari pertama		Hari kedua		Hari ketiga	
‘Action Counter’ <b>Arabic Pan Fried Station</b>	Lamb	Cutlet	Lamb	Cutlet	Lamb	Cutlet
	(Mutton Blok)		(Mutton Blok)		(Mutton Blok)	
	Liver	Cutlet &	Liver	Cutlet &	Liver	Cutlet &
	Onion / Capsicum		Onion / Capsicum		Onion / Capsicum	
	Salad / Cucumber		Salad / Cucumber		Salad / Cucumber	
	Tortilla Bread / Bun		Tortilla Bread / Bun		Tortilla Bread / Bun	
	Thahinna		Thahinna		Thahinna	
	Tomato Salsa		Tomato Salsa		Tomato Salsa	
‘Action Counter’ <b>Fresh Fruits Station</b>	Fresh Honey Dew		Fresh Honey Dew		Fresh Honey Dew	
	Fresh Water Melon		Fresh Water Melon		Fresh Water Melon	
	Fresh Papaya		Fresh Papaya		Fresh Papaya	
‘Action Counter’ <b>Steamboat Station</b>	Fresh Mango		Fresh Mango		Fresh Mango	
	Star fruit		Star fruit		Star fruit	
‘Action Counter’ <b>Steamboat Station</b>	Scallop		Scallop		Scallop	
	Green Musscle		Green Musscle		Green Musscle	
	Bamboo Clam		Bamboo Clam		Bamboo Clam	
	Lala		Lala		Lala	
	Ketam		Ketam		Ketam	
	Udang		Udang		Udang	
	Kerang		Kerang		Kerang	
	Fish Ball		Fish Ball		Fish Ball	
	Fish Cake		Fish Cake		Fish Cake	
	Prawn Ball		Prawn Ball		Prawn Ball	
	Vegetable Ball		Vegetable Ball		Vegetable Ball	
	Yellow Mee		Yellow Mee		Yellow Mee	
	Kang Kong		Kang Kong		Kang Kong	
	Pak choy		Pak choy		Pak choy	
Kobis panjang		Kobis panjang		Kobis panjang		

Sumber: Menu Restoran Seri Hidang

Perbezaan cara pengolahan antara masakan Melayu dan masakan asing sangat ketara, iaitu masakan Melayu dipamerkan secara ringkas. Masakan asing diolah dengan sangat menarik, kompleks dan pelbagai. Sebagai contoh, bagi hidangan stimbot (*steam boat*),

bahan masakan disusun dengan menarik bersama air rebusan untuk mencelup bahan tersebut.

Pelanggan memilih sendiri bahan yang diinginkan dan mencelupnya ke dalam air rebusan. Makanan yang telah di celur tadi digandingkan dengan beberapa jenis sos. Interaksi pelanggan dalam menyediakan masakan tersebut merupakan satu pengalaman yang menarik kepada mereka. Cef Shahbudin menjelaskan keadaan ini:

“Untuk mencipta suasana yang ceria dan menarik masakan disediakan secara langsung di hadapan pelanggan, banyak masakan asing dari etnik lain mempunyai ciri-ciri ini maka masakan sebegini disenaraikan di dalam menu berbanding masakan Melayu. Masakan Melayu masih kurang elemen yang boleh dibawa ke hadapan pelanggan, manakala gaya penyediaan masakan di hadapan pelanggan merupakan trend masakini dalam kalangan pelanggan”

Hidangan cucur, iaitu cucur jagung, cucur bawang dan ikan dan cucur pisang bilis hanya digandingkan dengan sos cili dan sos tomato sahaja.

**Jadual 3.7: Hidangan masakan asing yang berasal dari Asia restoran Seri Hidang**

	<b>Hari pertama</b>	<b>Hari kedua</b>	<b>Hari ketiga</b>
‘Action Counter’	Cucur Jagung	Cucur Jagung	Cucur Jagung
<b>Famous Malay</b>	Cucur Bawang &	Cucur Bawang &	Cucur Bawang &
<b>‘Vairiety of Cucur’</b>	Bilis	Bilis	Bilis
	Cucur Pisang	Cucur Pisang	Cucur Pisang
	Thai Chili Sauce	Thai Chili Sauce	Thai Chili Sauce
	Chili Sauce	Chili Sauce	Chili Sauce
	Tomato Sauce	Tomato Sauce	Tomato Sauce

Sumber: Menu Restoran Seri Hidang

Bahagian akhir merupakan bahagian yang menyediakan hidangan pemanis mulut, ia sama seperti bahagian lain merangkumi masakan pelbagai etnik. Hidangan manisan Melayu diletak di bahagian depan dan lebih menyerlah berbanding hidangan manisan etnik lain. Berdasarkan pemerhatian pengkaji, didapati hidangan yang bukan dari kategori manisan juga dihidangkan di bahagian ini seperti roti boom bersama kuah dhal dan kari ayam. Hidangan ubi rebus merupakan hidangan tradisi orang Melayu. Ia dimakan

bersama sambal atau gula merah serta kelapa parut. Hidangan ini sebenarnya tidak sesuai untuk dikategorikan sebagai hidangan manisan sepatutnya ia diletakkan bersama masakan utama lain, namun menurut informan (Cef Shahbudin):

“Kerana ia juga dihidangkan bersama gula merah dan kelapa parut maka ia juga boleh berfungsi sebagai hidangan manisan”

Hidangan cendol merupakan salah satu hidangan yang mendapat sambutan. Cendol yang digunakan dipesan daripada pembekal kerana menurut informan, penyediaannya sangat merumitkan. Proses penyediaan hidangan cendol hanya melibatkan mencampurkan cendol bersama air gula merah dan santan bersama bahan lain. Pengkaji mendapati bubur lambuk sememangnya menjadi menu harian. Menurut informan, ia adalah lambang atau identiti bulan Ramadan, malah bagi beliau tidak “sah” bulan Ramadan tanpa bubur lambuk. Hidangan ini juga merupakan salah satu hidangan yang mendapat sambutan dalam kalangan pelanggan. Informan turut menyatakan resepi yang digunakan sama seperti bubur lambuk Kampung Baru Kuala Lumpur. Hidangan serawa durian yang dihidangkan bersama pulut sebenarnya lebih sesuai dikategorikan sebagai pengat.

Kuih muih Melayu dan hidangan sira pisang diletakkan bersama kek serta biskut Barat. Bahagian ini juga menempatkan berbagai jenis puding dan jeli. Masakan Barat lebih menyerlah di bahagian ini. Hidangan masakan Melayu hanya terhad kepada bubur dan pengat sahaja. Kuih muih Melayu juga merangkumi kuih pedas seperti karipap.

Pemerhatian semasa penyediaan menu berbuka puasa ini melibatkan tugas yang banyak kerana keseluruhan masakan yang dihidang mencecah lapan puluh jenis hidangan yang merangkumi pelbagai kaedah masakan. Sungguhpun begitu, hidangan kuih, minuman, pemanis mulut dan kek ditempah daripada pembekal. Menurut Cef Shahbudin,

selera orang berbuka puasa sangat tinggi dan mereka ingin melihat masakan yang berbagai jenis.

Keseluruhan masakan tradisi digabungkan di dalam satu menu dengan masakan asing. Keadaan ini menunjukkan bahawa masakan tradisi masih terpelihara, namun pada masa yang sama selera pelanggan juga mahukan masakan yang lain. Cef Shahbudin menyatakan bahawa keadaan semasa menyebabkan pihak restoran akur dengan kehendak pelanggan. Keadaan ini dapat disimpulkan dengan kenyataan beliau:

“Perubahan berlaku terlalu pantas, saya rasa kita terpaksa menerima kenyataan bahawa kita tidak boleh merubah keadaan. Resepi akan berubah, keadah akan berubah tetapi namanya akan kekal. Sangat sukar untuk mengekalkan masakan tradisi daripada berubah, sedangkan dunia di luar setiasa berubah. Sebagai contoh, mudah zaman dahulu kita menggunakan minyak kelapa mana ada minyak sawit, jadi kita terpaksa berubah. Minyak kelapa dan minyak sawit mempunyai rasa yang berbeza”

**Jadual 3.8: Hidangan pencuci mulut**

Kategori	Hari pertama	Hari kedua	Hari ketiga
Stesyen periuk tanah (Clypot Station) (sic)	Bubur kacang Hijau Bubur Labu Bubur Lambuk Serawa Durian & Pulut Roti Boom / Kari Ayam / Dhal	Pengat Pisang Bubur Cha – Cha Bubur Lambuk Serawa Durian & Pulut Roti Boom / Kari Ayam / Dhal	Bubur Kacang merah Bubur Jagung Bubur Lambuk Serawa Durian & Pulut Roti Boom / Kari Ayam / Dhal
Masakan Kampung	Aneka Ubi Rebus Sambal Bilis / Kelapa parut / Gula merah	Aneka Ubi Rebus Sambal Bilis / Kelapa parut / Gula merah	Aneka Ubi Rebus Sambal Bilis / Kelapa parut / Gula merah
Pilihan pembasuh mulut (Selection of Dessert)	Kek keju kecil Kek pandan kecil Jeli Kristal oren Puding Jagung Sira Pisang 6 jenis kuih basah Melayu 5 jenis biskut	Kek coklat kecil Kek mentega kecil Jeli Kristal oren Cream Caramel Sum - sum 6 jenis kuih basah Melayu 5 jenis biskut	Kek keju kecil Kek pandan kecil Jeli Kristal oren Puding Jagung Sagu Gula Melaka 6 jenis kuih basah Melayu 5 jenis biskut

Sambungan jadual 3.8: Hidangan pencuci mulut

Minuman Air batu campur	Air Batu Campur ( SERI HIDANG ) (sic) Cendol Lai chi kang Pelbagai ais krim jagung, bertih coklat, kacang tanah	Air Batu Campur ( SERI HIDANG ) (sic) Cendol Lai chi kang Pelbagai ais krim jagung, bertih coklat, kacang tanah	Air Batu Campur ( SERI HIDANG ) (sic) Cendol Lai chi kang Pelbagai ais krim jagung, bertih coklat, kacang tanah.
Kaunter minuman	Sirap Selasih Cincau tebu Teh Tarik Kopi o Air mineral	Sirap bandung Cincau Barli Teh Tarik Kopi o Air mineral	Sirap Selasih Asam boi Soya Teh Tarik Kopi o Air mineral

Sumber: Menu Restoran Seri Hidang

Satu lagi suasana yang menghimpunkan masakan Melayu dalam satu masa adalah hidangan pada hari raya. Hidangan perayaan hari raya berbeza dengan hidangan perayaan etnik lain seperti krismas atau tahun baru Cina. Ini disebabkan tidak ada masakan khas untuk perayaan hari raya. Jadual 6 di bawah adalah menu hari raya yang disajikan oleh pihak restoran Seri Hidang. Merujuk kepada senarai makanan yang disediakan didapati masakan Melayu tradisi hanyalah rendang pedas minang. Hidangan ini digandingkan bersama lemang dan ketupat, manakala yang lain merupakan masakan yang disesuaikan seperti nasi tomato, dalca dan kuey teow.

Menurut informan, menu hari raya lebih menjurus menu rumah terbuka yang menjadi kelaziman masyarakat Melayu Bandar. Masakan utama adalah satu atau dua hidangan berat seperti nasi bersama lauk diikuti dengan hidangan berbentuk mi atau laksa dan diiringi dengan kuih raya (aneka biskut) atau lebih tepat lagi pelbagai jenis biskut. Pengamatan juga mendapati tidak ada kuih muih Melayu (kuih basah) disajikan. Namun begitu, dodol menjadi kemestian dalam kedua-dua menu. Nasi himpit yang dihidangkan

sebenarnya adalah ketupat segera, dan bukannya nasi himpit yang sebenar. Pelanggan didapati menerima keadaan ini dengan baik. Pihak restoran menyediakan dua jenis menu untuk dipilih. Berdasarkan pemerhatian pengkaji, didapati secara keseluruhannya menu Ramadan mengandungi pelbagai jenis masakan berbanding menu hari raya yang agak ringkas serta terhad. Menu hidangan rumah terbuka berharga RM38 pada tahun 2012 dengan penambahan sebanyak RM 950 untuk seekor kambing.

### **3.1.3 Pemerhatian operasi restoran Kembang Kencana**

Modenisasi masakan Melayu dapat dilihat dengan jelas pada masakan yang dihidangkan di hotel-hotel ternama. Merujuk hal yang demikian pengkaji telah memilih sebuah hotel yang mempunyai sebuah restoran Melayu di antara beberapa restoran lain yang ada di Kuala Lumpur. Dari jauh hotel ini sebagaimana hotel-hotel lain kelihatan tersergam, namun apabila dijejaki kawasan hotel ini, didapati ia seakan-akan menggambarkan sebuah hotel bercirikan Melayu. Ciri-ciri Melayu baru yang bersifat hibrid lama dan baru. Hal ini merujuk kepada hidangan yang memiliki ciri-ciri tradisi dan digayakan dalam gaya masakan *nouvelle cuisine*.

Menjejaki kawasan ruang legarnya terdapat sebuah anjung yang mempunyai bumbung berbentuk bumbung rumah orang Melayu. Bentuk anjung ini mengingatkan kita kepada persamaan replika istana Melaka yang mempunyai beberapa buah anjung. Kawasan ini dipisahkan dari bahagian dalam yang berhawa dingin oleh dua pintu kaca. Dua orang pemuda berpakaian baju Melayu lengkap bersamping songket tenunan benang emas menjadi penyambut tetamu. Mereka berdua seolah-olah pengawal pintu istana, namun tanpa keris atau lembing yang menjadi kebiasaan pengawal istana di zaman silam. Setiap tetamu yang melewati pintu kaca ini akan disapa dengan sopan dan hormat.

Setiap pintu kaca ini dihiasi dengan bingkai ukiran kayu yang bermotifkan pokok menjalar sebagaimana yang terdapat pada istana raja-raja Melayu. Ukiran-ukiran ini



dibuat di atas kayu yang divarnis menghasilkan ukiran yang licin serta berkilau. Melempi pintu kaca ini terdapat tangga yang menuju ke tingkat atas di mana terletak restaurant yang telah dipilih itu. Ruang menuju ke pintu restaurant dihiasi dengan tiang-tiang konkrit yang dibina kelihatannya seperti batang kayu. Suasana kemelayuan dapat dirasai dan dibezakan dari bahagian-bahagian lain hotel tersebut.

Ruang dalam restaurant dilengkapi dengan kerusi dan meja kayu yang disusun mengikut gaya hidangan masakan Barat. Terdapat ruang yang digunakan untuk hidangan gaya bersila. Ruang makan bersila ini disediakan dengan meja makan diletakkan dalam sebuah lubang yang dibuat lebih rendah dari lantai restaurant (rujuk lampiran C). Ketinggian meja makan hampir sama paras dada ketika kita bersila. Pengunjung disediakan alas duduk di sisi meja dan boleh menjuntai kaki mereka ke bawah. Kita merasakan seperti sedang bersila ketika menjamu selera.

Setiap tetamu yang datang akan diiring ke tempat duduk yang dipilih dan akan diberikan menu untuk membuat pilihan hidangan yang diinginkan. Hidangan disenaraikan mengikut turutan bermula dari pembuka selera, diikuti dengan sup, kemudian hidangan utama dan diakhiri dengan hidangan pemanis mulut. Restaurant ini juga menghidang minuman keras seperti wain. Harga yang dikenakan adalah RM 180 untuk seorang jika memilih menu hidangan perayaan dan RM 150 seorang jika memilih hidangan menu ringkas yang mengandungi pembuka selera, hidangan utama dan manisan.

Pembaratan membawa oksidentalisme iaitu satu pandangan yang menganggap bahawa budaya Barat lebih baik dari budaya sendiri. Kita boleh membahagikan pengaruh ini kepada empat bahagian, iaitu penggunaan bahan asas, prinsip rasa, peraturan masakan dan kaedah masakan. Konsep masakan yang dipegang menurut Cef Shahrul:

“Adalah gabungan serta kaedah masakan asing atau dari luar boleh digabungkan dengan masakan tradisi Melayu. Sebagai contoh, hati itik angsa (foie gras) yang digoreng dengan minyak yang sedikit dihidang dengan catni yang dihasilkan dari buah ciku serta serai. Setiap hidangan sesuai dengan citarasa tempatan dan pelancong malah mereka bercita-cita untuk memperkenalkan masakan jenis ini ke seluruh dunia. Idea asas penyediaan masakan di sini adalah mereka menggunakan kaedah hidangan serta penggayaan masakan Barat terutamanya gaya hidangan halus kerana gaya penyediaan hidangan seperti ini memerlukan penyediaan yang teliti, kemas dan halus. Kehalusan penyediaan bahan serta penggayaan merupakan syarat utama dalam penyediaan setiap hidangan”

Berdasarkan pemerhatian pengkaji, didapati masakan yang dihidangkan bukanlah seperti masakan yang menjadi kelaziman masyarakat Melayu. Ia menjurus kepada masakan baharu yang dicipta khas oleh cef dan pasukannya. Ia merupakan satu cubaan yang sangat berani kerana masakan tersebut belum dikenali ramai sama ada dari segi kaedah kombinasi antara bahan yang digunakan mahupun dari segi penggayaan. Secara kelazimannya masyarakat Melayu tidak menyajikan masakan sebagaimana yang dipraktikkan oleh pihak restoran ini. Hanya bahan yang digunakan dikenal pasti sebagai bahan tempatan. Sebaliknya gaya ia dimasak serta dihidangkan mencerminkan pengaruh hidangan berseni halus (*fine dining*) yang sangat menyerlah. Setiap aspek penyediaan mengikut prinsip hidangan “*fine dining*” yang mementingkan kehalusan dari segi penyediaan dan penggayaan. Masakan yang dihidang tidak lagi sama dengan masakan Melayu dari segi rupa dan rasa yang menjadi kebiasaan masyarakat Melayu. Penggayaan hidangan seni mementingkan perwatakan yang ringkas. Oleh itu, gaya hidangan secara tradisi tidak terdapat di sini. Menurut informan (Cef Shahrul) lagi:

“Kelaziman menghidang nasi sebagai sumber utama karbohidrat tidak semestinya diikuti sebaliknya, ia boleh digantikan dengan hidangan sukun putar yang mempunyai tekstur yang halus seakan-akan kentang putar. Penggunaan rempah ratus dan cili adalah pada tahap minima boleh dikatakan hanya sekadar untuk mendapat rasanya sahaja tidak seperti masakan kebiasaan masyarakat Melayu yang sangat nyata kepedasan serta berempahnya”

Penelitian yang lebih teliti menunjukkan masakan yang dihidangkan bukanlah dari masakan Melayu yang menjadi kebiasaan atau telah diubahsuaikan. Dengan kata lain satu ciptaan masakan berasaskan bahan masakan Melayu. Bahan asas yang dimaksudkan adalah seperti rempah ratus serta beberapa jenis herba yang merupakan bahan asas masakan Melayu. Menurut informan:

“Mereka ingin menghasilkan masakan Melayu mengikut laras hidangan seni masakan Perancis yang terbaik dan bukan hanya mencantikan masakan gerai atau warung yang biasa sebaliknya, untuk mengalami masakan yang gaya baru, namun masih berteraskan citarasa serta bahanan masakan Melayu”

Pengaruh masakan Barat menurut laras gaya hidangan *fine dining* sangat dirasai apabila kita meneliti hidangan yang dihasilkan. Meneliti senarai hidangan di dalam menu didapati nama-nama hidangan yang dihasilkan adalah nama yang baharu dalam dunia masakan Melayu. Prinsip hidangan serta penggayaan hidangan *fine dining* dihayati dengan begitu setia oleh informan.

Sebagai contoh hidangan pembuka selera, informan menyediakan hidangan tiram putih bersama jeruk kedondong (rujuk lampiran A). Hidangan ini menampilkan gabungan bahan tempatan yang digayakan mengikut kaedah masakan Barat. Ia merupakan isi siput kekapis (scallop) yang dipanggang dan diperasakan dengan daun kemangi terlebih dahulu kemudian dihidang bersama sos yang dihasilkan dari jeruk buah kedondong. Memandangkan gaya masakan adalah mengikut laras hidangan *fine dining*, maka kaedah masakan disajikan mengikut gaya hidangan Perancis sepenuhnya. Masakan perlu dipesan mengikut turutan, gaya menghidang serentak tidak dipraktikkan di sini.

Masakan yang dihidangkan bukanlah seperti masakan harian yang biasa malahan dari segi rasanya juga sangat berbeza. Hidangan tradisi seperti rendang, asam pedas atau sambal petai dalam bentuk asalnya tidak disajikan di sini. Informan mendefinisikan masakan hidangan halus masakan Melayu sebagai satu gabungan yang terbina dari

persepsi hidangan seni global tetapi berteraskan bahan masakan Melayu dalam setiap hidangan. Konsep ini diterjemahkan ke dalam hidangan seperti rusuk kambing buah sukun yang merupakan kambing panggang yang dihidangkan bersama sukun putar (penyediaan buah sukun yang di sediakan seperti penyediaan kentang putar) dan sos lada. Dalam hidangan Melayu, gandingan untuk kambing panggang selalunya digandingkan dengan air asam dan nasi putih. Satu lagi hidangan yang boleh diambil sebagai contoh adalah hidangan ayam kuaci apam barli halia. Hidangan ini sebenarnya adalah hidangan ayam yang dibaluti dengan keju susu kambing kemudian dipanggang. Hidangan ini kemudiannya dihidang bersama penkek berperasa halia serta sambal terung.

Restoran Kembang Kencana juga turut menyediakan hidangan sup yang pelbagai jenis. Hidangan sup yang disajikan tidak sama dengan sup masakan Melayu yang selalu dihidangkan. Masakan ini menggabungkan bahan-bahan yang jarang digunakan dalam penyediaan masakan Melayu yang biasa. Hidangan sendi kambing cincang buah pear bakar yang merujuk kepada buah pear yang dipanggang dijadikan bahan sup sendi kambing (daging kambing dicincang). Sup ikan haruan masam pedas bersama daun cenehom dihasilkan seperti penyediaan asam rebus. Menurut informan, mereka ingin keluar dari kebiasaan dalam masakan Melayu. Beliau menegaskan:

“Masakan Melayu dilihat oleh masyarakat sekeliling sebagai sterotaip. Apabila menyebut masakan Melayu masyarakat akan membayangkan sebagai sejenis masakan domestik yang biasa dan tiada yang istimewa. Kesemua hidangan ini dijamah serentak”

Hidangan yang disajikan adalah secara berasingan, iaitu yang dihidang mengikut turutan dilihat tidak begitu sesuai untuk hidangan masakan Melayu. Oleh itu, masakan ini menurut informan:

“Masakan Melayu memerlukan satu lonjakan agar ia lebih menyerlah”

Pemilihan laras hidangan seni (*fine dining*) dirasakan sangat sesuai untuk membantu menaikkan imej masakan Melayu. Kefahaman inilah yang diterjemahkan ke dalam hidangan seperti ikan kod sumbat udang kara kukus. Ia merupakan satu cubaan penggunaan bahan mewah serta mahal ke dalam penyediaan masakan Melayu. Ikan kod merupakan bahan import kerana ia merupakan ikan dari perairan sejuk, namun bumbu yang digunakan dalam penyediaannya adalah bahan tempatan. Pemilihan bahan import sebegini menurut informan boleh membantu untuk menarik perhatian pelanggan. Keadaan ini menurut informan adalah kerana bahan tersebut sudah sememangnya terkenal di peringkat antarabangsa.

Dalam penyediaan hidangan tersebut diperhatikan kesemua bahan diadunkan bersama bahan tempatan seperti belacan dan seterusnya dihidang bersama sos halia dan bawang putih. Kombinasi bahan-bahan seperti ini berjaya menghasilkan rasa hidangan yang unik. Penggabungan bahan tradisi Melayu dan asing tidak terhenti dengan bahan-bahan yang biasa sahaja. Dalam hal ini, kombinasi hidangan ayam kampung cincang dan daun kadok adalah satu percubaan mengenengahkan kombinasi eksotik bahan tradisi dan bahan Barat. Dengan kata lain, hidangan isi ayam kampung dicincang diadunkan dengan daun kaduk, keju susu kambing, dan kus-kus sayuran. Adunan ini kemudiannya dibakar dan dihidangkan dengan sos serai dan cili padi.

Secara keseluruhannya citarasa hidangan yang dihasilkan di sini merangkumi hidangan yang kuat rasanya. Citarasa kepedasan atau berempah menjadi ciri utama di samping hidangan lain yang lebih lembut serta beraroma. Kesemua hidangan merupakan hasil ilham Cef Shahrul, iaitu informan utama kes ini, yang diterjemahkan ke atas pinggan. Oleh yang demikian, hidangan-hidangan ini hanya terdapat di restoran ini sahaja dan merupakan contoh hidangan hibrid.

Restoran ini merupakan salah sebuah saluran keluar sebuah hotel bertaraf lima bintang. Hotel ini tidak mempunyai sebarang restoran khas untuk masakan Melayu tradisi. Kewujudan restoran ini yang khusus menghidang masakan Melayu “*fine dining*” membuktikan kepercayaan terhadap masakan ini oleh pihak hotel. Namun, di sebalik keyakinan ini bermakna pihak hotel tidak begitu yakin dengan masakan tradisi yang menjadi kebiasaan orang Melayu. Ketiadaan saluran keluar yang khusus untuk masakan Melayu menguatkan kenyataan tersebut.

#### **3.1.4 Pemerhatian operasi restoran Ibu Pertiwi**

Restoran ini terletak di tepi laluan utama di tengah bandaraya Kuala Lumpur. Premis ini merupakan sebuah rumah banglo peninggalan peniaga British yang dibina pada sekitar tahun 50an. Banglo dengan citarasa British serta halaman yang luas memang sesuai berfungsi sebagai sebuah restoran moden dan mewah. Kehadiran kita di halamannya boleh mengimbau perasaan kita ke satu era yang telah lama berlalu. Pada zaman kegemilangannya sudah tentu halaman ini dipenuhi dengan pembantu-pembantu berpakaian putih yang siap siaga melayan tuan rumah. Perasaan yang sama cuba dicipta pihak restoran untuk dirasai oleh pengunjung mereka. Ruang makan restoran merupakan ruang tamu rumah banglo ini dilengkapi dengan kerusi serta meja kayu yang berkualiti tinggi.

Premis ini merupakan sebuah restoran masakan Melayu yang berkonsepkan hidangan berseni halus (*fine dining*). Restoran ini juga mengiklankan ia sebagai sebuah restoran masakan Melayu berkonsep baru. Terdapat banyak rempah ratus baharu yang berasal dari Barat digunakan dengan meluas dalam masakan Melayu di premis ini. Citarasa orang Melayu terutama dari kelas menengahnya telah mula beralih arah. Keadaan ini dapat dilihat dari aktivi masakan yang berlaku di restoran ini. Hidangan disajikan mengikut

penggayaan “*nouvelle cuisine*” atau lebih tepat lagi mengikut gaya “*fine dining*” sepenuhnya. Menurut Cef Zawawi:

“Hidangan saya ini pernah ditegur oleh Cef Safwan (seorang cef selebriti yang terkenal) yang menganggap usaha saya sebagai merosakkan masakan Melayu. Selain daripada itu banyak pihak lain yang juga turut menganggap hidangan seperti ini merupakan hidangan yang melencong dari segi unsur tradisionalnya. Walaupun teguran seperti itu agak keras, namun saya menerima dengan sabar kerana pada saya ia merupakan satu cubaan untuk meningkatkan martabat masakan Melayu”

Pengkaji sempat menyelami pengalaman beliau memperkenalkan masakan “*nouvelle*” ke dalam dunia kulinari Malaysia. Menurut informan, pada peringkat permulaannya ramai pelanggan tidak dapat menerima bentuk makanan seperti ini. Menurut mereka masakan tersebut tidak jauh bezanya dari masakan Barat. Walau bagaimanapun, sambutan orang ramai terhadap masakan tersebut kini semakin meningkat.

Menjawab persoalan pengkaji mengapa beliau memilih gaya hidangan seperti itu dan tidak gaya-gaya hidangan yang lain. Beliau memberikan alasan bahawa gaya penyediaan dan hidangan masakan Melayu kini sangat kasar dan tidak boleh menimbulkan minat kepada pelanggan terutama dalam restoran bertaraf lima bintang;

“Bayangkan menghidang sup *gear box* dalam restoran lima bintang, sudah tentu ia tidak sesuai. Oleh itu, kita perlu ‘refine’ bahan dan cara hidangan kita”

Kasar di sini boleh diertikan sebagai pertama buatannya tidak halus, iaitu dari segi penggayaannya. Bahan-bahan yang digunakan dipotong tidak sekata dari segi saiz dan bentuknya. Kedua buatannya tidak kemas. Keadaan ini merujuk kepada cara pengolahannya yang tidak kemas sama ada dari segi susunan atau penggayaannya. Ketiga buatannya tidak terperinci dari segi cara menghidang dan peralatan yang digunakan.

Menurut informan, masakan Melayu belum mempunyai satu ciri yang standard yang boleh dikenali sebagai masakan Melayu sebagaimana masakan Cina, Jepun atau Thai.

“Masakan Melayu tidak mempunyai gaya khas yang boleh dikenali sebagai penanda masakan Melayu. Kebanyakan cef meminjam gaya pengayaan dari etnik lain terutama dari masakan Barat, Thai atau etnik Cina”

Informan diminta untuk menjelaskan hal tersebut dengan lebih lanjut:

“Maksud saya adalah Masakan Melayu kini tidak mempunyai ciri-ciri pengayaan yang khusus, maka ia lebih mudah terdedah kepada pengaruh luar. Ciri-ciri yang dimaksudkan ialah seperti peralatan yang digunakan, sebagai contoh masakan Cina mempunyai pinggan mangkuk yang khusus dengan gaya serta corak yang tersendiri. Corak serta gaya ini dikenali umum sebagai pinggan mangkuk hidangan masakan Cina di samping penyepit makanan. Masakan Siam juga mempunyai peralatan tradisi yang boleh dikenali sebagai peralatan hidangan masakan Siam”

Menurut Cef Zawawi:

“Peralatan hidangan tradisi Melayu telah dilupakan oleh sebahagian masyarakat Melayu. Peralatan seperti kendi, talam, dulang sudah tidak lagi kelihatan dalam hidangan masakan Melayu”

Informan dilihat menyatakan kegelisahannya tentang keadaan masakan Melayu yang tidak memiliki cara pengolahan yang tuntas sebagaimana masakan Thai. Apabila diajukan persoalan tentang kehilangan masakan warisan dengan adanya gaya *nouvelle cuisine* ini. Informan menyatakan gaya yang dicuba ini sebagai langkah pertama, manakala langkah seterusnya akan diambil oleh generasi seterusnya. Menurut beliau lagi, kita perlu berbuat sesuatu untuk kebaikan masakan Melayu. Beliau menambah;

“Tidak timbul persoalan kehilangan masakan tradisi kerana intipatinya masih masakan Melayu cuma cara ia dihidangkan mengikut gaya tertentu, ia masih masakan Melayu asli”

Menurut Cef Zawawi lagi, dalam setiap penyediaan masakannya, beliau tidak banyak menggunakan minyak atau santan. Keadaan sebegini menurut beliau adalah untuk menentukan masakan yang dihasilkan kelihatan menarik, dan bersesuaian dengan rasa antarabangsa. Beliau mempunyai banyak cara untuk memasak masakan di sini.



Contohnya, hidangan daging panggang, ayam atau masakan laut. Masakan ini dihidangkan dengan sos berasaskan sos masakan Melayu yang dihasilkan dari kuah masakan yang sedia ada. Kaedah memanggang yang diamalkan oleh informan didapati sama dengan amalan memanggang daging stik atau ayam dalam masakan Barat. Daging yang dipanggang juga dimasak mengikut tahap yang dikehendaki pelanggan sama ada suku masak, separuh masak atau masak sepenuhnya.

Selanjutnya, satu hidangan isi dada ayam yang dicincang kemudian digulung dengan rumpai laut. Hidangan ini dihidangkan bersama nasi dagang, sos percik dan acar. Pengayaan hidangan ini kelihatan seperti masakan Barat, namun masih berasaskan bahan-bahan tempatan. Pengayaan hidangan kalau dilihat sekilas pandang kelihatan seperti hidangan masakan Barat. Walau bagaimanapun, Cef Zawawi yakin bahawa masakan beliau masih merupakan masakan tradisi tetapi beberapa perubahan telah dilakukan untuk disesuaikan dengan suasana dapur moden. Penyesuaian dilakukan pada peringkat penyediaan dan pengayaan. Beliau juga mengambil satu contoh hidangan lain, iaitu hidangan ayam merah berempah. Secara lazimnya ayam dimasak bersama tulang di dalam sosnya pada jangka waktu yang agak panjang. Walau bagaimanapun, masakan beliau hanya menggunakan ayam daripada bahagian dada tanpa tulang yang akan menyerlah kehalusannya. Beliau seterusnya menerangkan;

“Kita masak ayam tersebut di dalam sosnya tetapi hanya sehingga separuh masak. Kemudian ayam diangkat. Apabila ada pesanan dari pelanggan kita akan memasaknya semula di dalam sosnya dan dibiarkan sehingga masak sepenuhnya”

Beliau kelihatan begitu yakin dengan hidangan yang dihasilkan. Walau bagaimanapun, di sebalik keyakinan tersebut beliau mengakui membawa sesuatu idea yang baru dalam dunia masakan tradisi adalah seperti meniti antara melancarkan atau menambahbaikkan masakan tersebut. Menurut beliau:

“Sebarang pertukaran rasa dari rasa asal tidak sepatutnya berlaku kerana ia merupakan asas kepada sesuatu masakan, Sebaliknya, perhatian perlu fokus kepada teknik memasak dan teknik pengayaan hidangan. Prinsip yang perlu dipegang adalah sesuatu hidangan mestilah mudah di masak, mudah disajikan dan menarik”

Sos yang disediakan tidak mengikut kaedah penyediaan kuah dalam masakan masakan tradisi Melayu. Sebaliknya mereka menggunakan kaedah masakan Barat sepenuhnya. Bahan sos yang ditumis atau lebih sesuai “*sauté*” dimasukkan air rebusan (*stock*). Sekiranya sos berasaskan ayam, maka air rebusan ayam akan digunakan, dan begitu juga sebaliknya. Proses penyediaan air rebusan mengikut kaedah penyediaan masakan Barat. Dengan kata lain, bahan untuk air rebusan seperti tulang dan sayuran asas (*mirepoix*) digunakan. Tulang bersama sayuran akan direneh perlahan-lahan sehingga terbit rasa yang diinginkan. Apabila air rebusan mula mendidih bahan pematik akan dimasukkan perlahan-lahan. Informan menggunakan “*roux*” untuk mendapatkan kepekatan (konsistensi) yang diinginkan. Sos yang sudah disiapkan akan ditapis menggunakan kain maslin supaya sos mempunyai kehalusan yang baik.

Masakan yang berasaskan bahan masakan Melayu diolah semula supaya sesuai dengan konsep tersebut. Ini bermaksud kesemua penyediaan masakan itu dari mulanya adalah berlandaskan konsep “*fine dining*” sama ada dari gaya potongan sayuran, bahan utama lain seperti daging, ayam atau masakan laut. Hampir kesemua bahan utama seperti ayam atau ikan disajikan tanpa tulang dan melibatkan beberapa proses tambahan. Proses tambahan yang dimaksudkan adalah sebagai contoh isi ayam dileperkan dahulu dimasukkan inti yang diperbuat dari isi ayam yang telah dicincang halus kemudian bahan digulung, diikat kemas dan dibakar atau dikukus. Hidangan yang telah siap dipotong bulat akan disusun di atas pinggan dan disiram dengan sos. Kentang putar atau nasi minyak digunakan sebagai sumber karbohidrat dalam hidangan ini. Hidangan nampak lebih kemas serta tersusun. Kaedah penyediaan seperti ini merupakan satu inovasi dalam masakan Melayu yang sebelum ini hanya menggunakan ayam bertulang dalam sajian.

Hidangan tidak disajikan mengikut kebiasaan orang Melayu (iaitu hidangan disajikan secara sekaligus). Sebaliknya, di sini hidangan disajikan mengikut turutan, sama seperti hidangan masakan Barat. Prinsip asas hidangan masakan Barat diterapkan ke dalam masakan Melayu ini. Menurut Cef Zawawi;

“Cara begini lebih sesuai untuk menaikkan martabat masakan Melayu, iaitu dengan menumpang kepopularan masakan *“fine dining”*”

Gaya masakan yang dihasilkan sangat berbeza dari masakan kebiasaan orang Melayu. Berbagai jenis bahan yang diimport digandingkan dengan bahan tempatan. Malahan beliau berpendapat bahawa:

“Gandingan bahan terkenal yang disajikan dengan masakan gaya masakan Melayu boleh menarik perhatian pelanggan. Sebagai contoh, daging lembu “wagyu” yang dibakar disajikan dengan tumisan pucuk paku dan digandingkan dengan sos yang berasaskan kari kacang pis”

Masakan restoran ini menjadi salah satu rujukan masakan Melayu baharu di Kuala Lumpur.

### **3.1.5 Pemerhatian operasi restoran Anak Buluh**

Restoran ini terletak di tingkat empat di dalam sebuah bangunan yang juga berfungsi sebagai tempat letak kereta. Tingkat satu hingga tingkat tiga bangunan tersebut digunakan sebagai ruang letak kenderaan, manakala restoran tersebut menduduki separuh dari ruang tingkat empat. Lokasi bangunan restoran sangat strategik kerana berada di dalam kejiranan Taman Tasik Perdana. Terdapat beberapa jabatan kerajaan di sekitar bangunan tersebut. Kebanyakan pelanggan restoran ini adalah kakitangan jabatan kerajaan yang berhampiran. Selain menjadi tempat riadah dan rekreasi warga bandaraya Kuala Lumpur ia juga menjadi tempat tumpuan pelancong dari luar dan dalam negara. Taman rama-rama dan juga Tugu Negara yang terletak di dalam kejiranan ini merupakan tempat yang sering dikunjungi pelancong.

Sebuah lif disediakan untuk pengunjung restoran dari ruang letak kenderaan. Pintu utama restoran terletak di hadapan pintu lif. Apabila pintu lif terbuka kita akan berada di ruang legar restoran tersebut. Ruang legar restoran ini dihiasi dengan dua buah almari antik yang diisi dengan pinggan dan mangkuk porselin lama. Pinggan mangkuk ini adalah sama seperti pinggan mangkuk yang digunakan pada zaman tahun-tahun 50an dan 60an. Setiap pinggan mangkuk tersebut berwarna putih dan bermotifkan bunga kangkung atau bunga seri pagi.

Latar belakang ruang legar ini berwarna merah lembut dan dihiasi dengan keratan pintu dan tingkap rumah Melayu tradisi. Keratan pintu dan tingkap ini dilekatkan di dinding ruang legar tersebut. Terdapat sebuah kolam ikan hiasan di hadapan meja penyambut tetamu. Beberapa biji talam ayan bermotifkan bunga merah dan biru dilekat pada bahagian atas dinding ruang legar itu. Kesemua artifak yang digunakan adalah berunsurkan kemelayuan. Setiap tetamu akan merasai berada di dalam sebuah suasana kemelayuan.

Setiap pengunjung restoran perlu memastikan tempat duduk mereka melalui penyambut tetamu yang bertugas di hadapan ruang legar. Pengunjung akan diberikan nombor meja. Ruang makan terbahagi kepada dua, iaitu ruang dalaman yang berhawa dingin dan ruang serambi yang terbuka. Ruang terbuka membenarkan pengunjung yang ingin merokok. Restoran ini boleh menampung empat ratus orang pada satu-satu masa.

Hidangan disajikan berbentuk bufet. Semua juadah bufet terletak berhampiran pintu masuk di ruang dalam. Lauk pauk utama dihidang dalam bekas pemanas hidangan (*chafing dish*) (rujuk lampiran E). Semasa pemerhatian sajian utama bermula dari ayam goreng, kari telur ikan, masak lemak cili api rebung, masak lemak cili api daging salai, daging hitam manis, asam pedas ikan pari, ikan patin masak tempoyak dan sotong masak kunyit. Nasi putih dihidang dalam bekas kayu, manakala nasi minyak dihidang dalam

periuk nasi elektrik. Hidangan dua jenis sup seperti sup ayam dan sup tulang rawan di tempatkan di hujung bahagian lauk utama.

Bahagian pembuka selera terletak di sebelah kanan bahagian lauk utama (rujuk lampiran G). Ulam-ulaman segar dan ulaman yang dicelur dihidang bersama berbagai jenis sambal. Beberapa jenis kerabu turut dihidangkan seperti kerabu pucuk paku, kerabu daun selom, kerabu mangga dan kerabu nangka. Hidangan seperti sambal tauhu, bergedil, tauhu sumbat, rendang pucuk ubi dan ikan masin goreng, telur asin juga ditempatkan di sini.

Bahagian hadapan merupakan ruang untuk manisan seperti bubur kacang, bubur durian, bubur pulut hitam dan pengat labu (rujuk lampiran H). Pulut kukus dan pulut tanak disediakan di sisi manisan ini. Hidangan pulut ini untuk dimakan bersama bubur atau pengat. Kesemua hidangan ini disajikan dalam periuk tanah. Turut disajikan adalah hidangan dodol dan wajik. Dodol disajikan terus dalam kawah yang bersaiz sederhana, manakala wajik disajikan dalam mangkuk kaca.

Bahagian luar pula terdapat masakan yang disediakan di hadapan tetamu. Semua masakan disajikan berkonsepkan gerai atau warung. Terdapat empat warung diletakkan di bahagian tepi serambi restoran (rujuk lampiran F). Warung pertama menempatkan hidangan roti jala yang disajikan dengan kari ayam. Pengunjung juga boleh menikmati roti jala ini dengan kuah durian yang boleh diambil di bahagian lauk utama. Petugas warung akan menyediakan roti jala di hadapan pengunjung. Warung ini juga menempatkan hidangan ubi kayu rebus yang boleh dimakan dengan kelapa parut. Menurut informan Cef Isma yang juga pemilik restoran, hidangan seperti ini mempunyai nilai nostalgik yang tinggi. Informan menyatakan ubi kayu yang digunakan adalah dari jenis ubi medan. Menurut beliau:

“Ubi ini apabila direbus ia sangat lembut. Kita tidak payah kunyah dah. Telan saja. Itu yang sangat disukai oleh *guest*”

Warung kedua menempatkan hidangan air batu campur, minuman sejuk dan minuman panas. Petugas akan menyediakan air batu campur tersebut sekiranya dipesan oleh tetamu. Warung ketiga menempatkan hidangan laksa dan bihun sup. Mi laksa yang digunakan adalah mi laksa dari kilang bukan dihasilkan sendiri. Mi laksa yang sudah siap direbus diletakkan dalam sebuah mangkuk kaca. Mangkuk kaca ini dikelilingi oleh ulam-ulaman laksa seperti, hirisan timun, hirisan bawang besar, hirisan daun selom dan hirisan cili api. Kuah laksa disajikan dalam periuk dan diletak di atas pemanas. Bihun untuk bihun sup berwarna kuning. Keadaan ini menunjukkan bihun sup ini adalah versi utara kerana hanya bihun sup dari utara sahaja yang disajikan berwarna kuning. Warung keempat adalah warung ikan bakar. Warung ini menyediakan ikan cencaru, ikan pari dan ikan tilapia. Hidangan ikan bakar ini disajikan dengan air asam.

Cef Isma merupakan seorang penggiat masakan Melayu yang terkenal di Malaysia. Selain menjadi seorang cef beliau juga adalah personaliti televisyen yang dikenali ramai. Hampir semua rancangan beliau di televisyen adalah berkaitan masakan Melayu. Sungguhpun begitu, beliau lebih suka menonjolkan masakan minang. Hal ini adalah kerana beliau berasal dari Negeri Sembilan.

Pengkaji telah bertemu ramah dengan beliau di lokasi sama ada di ruang makan ataupun di dapur. Persoalan pertama yang diajukan kepada beliau adalah apakah situasi masakan Melayu sekarang. Beliau dengan tegas menyatakan di dalam Bahasa Inggeris:

*“Malay food is a poor man food with a rich man desire!”*

Pengkaji meminta informan menjelas dengan lebih lanjut apakah yang dimaksudkan oleh beliau. Pertama, sebagai masakan orang miskin, mereka hanya menggunakan bahan-bahan yang murah dan mudah didapati. Kaedah penyediaan masakan tersebut juga hanya

membabitkan proses masakan yang ringkas. Proses masakan yang ringkas bermaksud ia hanya melibatkan satu proses masakan sahaja. Sebagai contoh, masakan rendang hanya melibatkan proses merendih (*stewed*). Sungguhpun begitu, jangka masa masakan yang diambil adalah lama bagi tujuan melembutkan daging. Merujuk hal demikian, beliau menegaskan:

“Kita boleh lihat bagaimana masakan Melayu disediakan. Semua bahan-bahannya adalah yang mudah didapati dan murah. Ye lah kalau dibandingkan dengan bahan-bahan masakan Barat atau masakan Cina kita hanya menggunakan bahan-bahan murah sahaja. Zaman dahulu kebanyakan orang Melayu masih miskin jadi masakan mereka juga mencerminkan keadaan mereka di masa itulah”

Kenyataan ini sangat mudah untuk dihuraikan. Berdasarkan catatan sejarah masyarakat Melayu tradisional adalah masyarakat pertanian dan nelayan. Tabiat dalam penyediaan masakan sesuatu masyarakat adalah dipengaruhi oleh keadaan ekonomi dan keadaan persekitaran mereka. Hal ini boleh difahamkan bahawa pemakanan yang dipraktikkan bergantung kepada faktor sekitar dan mudahnya seseorang mendapat bekalan bahan makanan tersebut. Bahan-bahan tempatan adalah lebih murah berbanding bahan-bahan yang diimport sebagaimana yang digunakan dalam masakan barat atau masakan Cina.

Pengkaji seterusnya menanyakan tentang bagaimana masakan orang miskin boleh menjadi kehendak orang kaya. Merujuk persoalan ini informan menyatakan:

“Masakan orang Melayu masih tetap berkeadaan masakan orang miskin. Ini memandangkan bahan-bahan yang digunakan masih sama. Proses masakan juga masih sama. Gaya persembahannya juga sama. Namun, kebanyakan orang Melayu sudah tidak miskin lagi seperti dahulu. Mereka kini berkemampuan, mereka sudah mampu makan makanan yang mahal. Tetapi kerinduan mereka tetap kepada masakan Melayu tradisi. Oleh itu, masakan Melayu sudah mempunyai pasaran yang baik. Sekarang masakan Melayu sudah dimakan oleh orang kaya. Orang kaya yang suka makan masakan orang miskin”

Temu ramah diteruskan dengan pertanyaan mengapa beliau memilih untuk membuka restoran masakan Melayu. Merujuk persoalan ini informan menyatakan:

“Alasan pertama adalah menjadi azam saya untuk meningkatkan kedudukan masakan Melayu supaya setanding dengan masakan etnik lain. Bagi saya masakan Melayu semakin dilupakan, cuba lihat tidak ada satupun restoran masakan Melayu tradisi. Yang ada cuma restoran kecil-kecilan sahaja. Keadaan ini menunjukkan masakan Melayu semakin hilang dari orang awam. Kalau keadaan ini berterusan macam mana kita hendak membanggakan dengan masakan kita. Kalau masakan itu sebagai lambang kita maka kita sudah tidak ada lambang. Atau kalaupun ada hanyalah lambang yang tidak lengkap. Tidak unggul. Tidak jitu. Saya gembira dan bersyukur restoran saya menjadi satu-satunya restoran masakan asli Melayu yang lengkap”

Kegusaran yang diungkap oleh informan sangat jelas yakni restoran-restoran kecil tidak menyediakan masakan Melayu yang lengkap. Keterbatasan ruang dan kewangan menyebabkan mereka lebih menumpukan kepada masakan-masakan yang mudah dan murah.

Satu persoalan diajukan kepada informan tentang perkembangan trend masakan terkini dan mengapa beliau tidak terpengaruh dengan fenomena tersebut. Informan menyatakan bahawa beliau tidak mahu “melatah” seperti orang lain.

“Saya mahu buat apa yang saya rasa saya boleh “appreciate”. Saya suka masakan Melayu. Sayang masakan Melayu. Masakan Melayu ini jiwa saya. Sekiranya saya memilih masakan lain mungkin tidak sesuai dengan jiwa saya. Saya tidak mahu melatah macam orang lain, yang mudah terpengaruh dengan trend dan “fad” terkini. Saya buat apa yang saya cakap”

Masakan Melayu dikatakan mempunyai identiti yang tidak kukuh menyebabkan ia dilihat lemah. Identiti di sini merujuk kepada penanda yang boleh dikenali sebagai masakan Melayu yang tuntas. Keadaan masakan Melayu sedia ada memiliki identiti yang samar-samar kerana terdapat persamaan jika dibandingkan dengan masakan etnik-etnik lain. Bagi menjawab persoalan ini, informan menegaskan:

“Masakan Melayu mempunyai banyak sumber, kita punya berbagai suku etnik Jawa, Bugis, Banjar, Minang, Mendailing, Rawa dan orang Asli. Semua ini bersedia untuk membekal berbagai masakan yang hebat. Dari segi bahan juga kita mempunyai senarai yang beratus jenis. Tidak ada masalah dengan masakan Melayu. Lihat pelanggan yang datang dan kita hanya menghidang masakan Melayu sahaja.



Merujuk persoalan identiti informan berpendapat bahawa masakan Melayu masih tercari-cari identitinya. Beliau menambah:

“Mungkin ada kebenarannya kerana masakan Melayu terlalu banyak variasinya dan dari segi persembahan juga kita masih lemah”

Kenyataan informan tentang variasi makanan Melayu yang pelbagai membayangkan kesukaran untuk membentuk identiti masakan Melayu. Pada masa yang sama masakan Melayu tidak dihidangkan dalam gaya yang menarik berbanding masakan Thai atau masakan Cina.

Pemerhatian di bahagian penyediaan masakan mendapati setiap meja penyediaan di penuh dengan bahan-bahan penyediaan. Restoran ini mempunyai ruang dapur yang agak luas. Petugas dapur masih bekerja walaupun waktu makan tengah hari sedang berjalan. Mereka sedang menyediakan masakan untuk makan malam dan makan tengah hari seterusnya. Informan menjustifikasikan keadaan apabila beliau menyatakan:

“Masakan Melayu kelihatan ringkas tetapi penyediaannya melibatkan proses yang remeh. Ada bahan yang perlu di mayang, ada yang perlu dimesin kasar, dimesin halus. Kelapa perlu diparut barulah kita boleh mendapat santan yang betul-betul segar. Jadi “mise-en-place”nya banyak. Jadi kita memerlukan ruang yang lebih. Setiap masakan lauk-pauk memerlukan masa yang agak panjang. Kalau tidak rendang tidak akan dapat rasa yang betul”

Walaupun keadaan penyediaan kelihatan sangat sibuk tahap kebersihan ruang dapur masih terkawal. Tugas di dalam dapur diberikan mengikut bahagian masing-masing. Lauk-pauk utama disediakan di ruang utama dapur. Bahagian pembuka selera seperti salad dan kerabu terletak bersebelahan ruang utama. Bahagian penyediaan kuih muih dan pembasuh mulut terletak di dalam sebuah bilik. Hanya separuh dari petugas-petugas tersebut memakai pakaian seragam dapur selebihnya memakai pakaian harian sahaja.

Hidangan dodol disediakan setiap hari sebagai pemanis mulut. Satu lagi hidangan manisan harian adalah wajik. Penyediaannya dilakukan pada waktu malam apabila operasi penyediaan masakan lain telah berhenti. Menurut informan:

“Kami memerlukan hampir empat jam untuk mengacau dodol sebab itulah ia terpaksa dibuat selepas operasi penyediaan lainya telah tamat. Setiap hari kami menyediakan lebih kurang empat kilogram dodol. Resepi dodol yang digunakan adalah resepi turun temurun keluarga saya. Sambutan dalam kalangan pengunjung sangat menggalakkan sehingga di antara pelanggan yang minta untuk dibawa balik”

Pengkaji mendapati dodol yang dihasilkan mempunyai perasa yang cukup dan tidak melekat di jari. Pemerhatian pada akhir waktu makan tengah hari mendapati dodol tersebut telah habis diambil pelanggan. Sebaliknya hidangan wajik masih berbaki.

Semasa pemerhatian didapati kesemua meja makan di restoran tersebut telah dipenuhi pada pukul dua belas setengah tengah hari (restoran ini boleh menampung empat ratus pelanggan pada satu-satu masa). Kelihatan masih ada pelanggan yang masih tiba dan menunggu untuk masuk. Profil pelanggan didapati majoriti daripadanya adalah orang Melayu. Terdapat juga di beberapa meja pelanggan dari kalangan etnik Cina, India dan pelancong asing.

### **3.2 Penggunaan bahan asas makanan**

Secara umumnya tidak banyak perubahan yang berlaku terhadap masakan Melayu semasa awal perjalanan DEB. Restoran Melayu yang benar unggul masih belum wujud dalam pasaran masakan Melayu di Kuala Lumpur. Keadaan ini berlaku bersesuaian dengan keadaan orang Melayu ketika itu yang baru melepaskan diri dari kongkongan kemiskinan. Ciri-ciri tradisonal masih kuat pada perwatakan masakan Melayu. Orang Melayu ketika itu masih belum terdedah kepada pengaruh masakan luar terutama masakan Barat.

Pengamatan pengkaji di premis restoran Kembang Kencana dan Ibu Pertiwi mendapati penggunaan bahan boleh dibahagikan kepada dua bahagian, iaitu bahan segar dan bahan segera di samping bahan tempatan serta bahan import. Kebanyakan bahan asas yang digunakan adalah bahan segar dan pada masa yang sama bahan segera turut digunakan. Bahan asas utama juga boleh dibahagikan kepada dua jenis. Bahan tempatan tradisonal

menjadi sumber utama bahan mentah seperti ayam kampung, ikan haruan, kambing begitu juga bahan sayuran seperti daun kemangi, daun kaduk, serai, buah kedondong serta ciku. Bahan import pula merangkumi daging batang pinang (*tenderloin*) yang diimport dari Australia, *foie gras* dari Perancis dan udang kara dari Australia. Bahan mewah seperti kaviar hitam dan trufel juga digunakan.

Suatu hal yang menarik perhatian pengkaji adalah penggunaan minyak zaitun sangat meluas terutama dalam penyediaan salad serta kerabu. Walau bagaimanapun, untuk tujuan menggoreng yang memerlukan minyak yang banyak, minyak kelapa sawit digunakan. Pada pendapat Cef Shahrin:

“Minyak zaitun lebih tinggi nilai kesihatannya berbanding dengan minyak masak lain. Minyak ini digunakan hanya untuk proses menumis atau “*sauté*” manakala minyak kelapa sawit digunakan untuk proses menggoreng yang menggunakan minyak yang banyak”

Menurut informan, penggunaan minyak sawit adalah terhad untuk proses menggoreng sahaja. Penggunaan santan cuba dielakkan untuk menghasilkan hidangan yang lebih menarik malah sesuai dengan citarasa antarabangsa. Pengkalan bahan tradisi terutamanya bahan bumbu untuk penyediaan setiap hidangan merupakan cara informan untuk mengekalkan citarasa masakan Melayu. Semakan terhadap resepi yang digunakan mendapati hampir kesemua bahan bumbu tersebut adalah bahan tradisi tempatan, namun berlainan pula dengan bahan utama yang kebanyakannya adalah bahan import. Bahan-bahan tradisi seperti ikan kering atau ulam-ulaman yang berbau diperhatikan tidak ada dalam senarai bahan, malah senarai bahan lebih menjurus kepada bahan yang mewah serta mahal dan telah dikenali oleh pelanggan. Bagi menghasilkan rasa kemelayuan yang unik, menurut informan (Cef Zawawi):

“Bahan kering seperti asam keping, asam jawa, halba, jintan dan buah keras juga diperlukan dalam *mise-en-place* kita. Penggunaan bahan utama juga boleh dibahagikan kepada dua, iaitu bahan tempatan dan bahan import. Bahan import termasuklah daging batang pinang, hati itik angsa (*foie-gras*), udang

kara, ikan kod dan kaviar, manakala bahan utama tempatan adalah seperti daging kambing, ayam kampung dan ikan haruan”

Kesemua bahan utama (daging, ayam dan masakan laut) yang digunakan adalah tanpa tulang sesuai dengan konsep hidangan seni begitu juga dengan penyediaan sayuran yang dipotong dengan bentuk yang tepat mengikut kaedah masakan Perancis. Contoh potongan asas adalah seperti *julienne*, *batonnete* dan *brunnoise*.

Penelitian pengkaji mendapati kaedah masakan yang diamalkan di dua buah restoran mewah ini adalah bahan mentah utama (kebanyakannya diimport seperti daging stik, udang kara, tiram, ikan salmon, kaviar dan beberapa bahan lain) dimasak dengan menggunakan rempah ratus masakan Melayu tetapi mengikut kaedah masakan Barat. Penggunaan bahan segera juga merupakan sebahagian dari proses memasak seperti serbuk perasa daging, ayam dan ikan. Penggunaan bahan ini adalah untuk menguatkan rasa bahan asas sama ada daging, ayam atau ikan. Merujuk hal yang sedemikian informan (Cef Zawawi) merasakan:

“Penggunaan bahan asing sebenarnya memperkayakan bahan masakan dalam dunia kulinari Melayu malahan keadaan itu juga turut menghasilkan rasa yang baharu dalam masakan Melayu. Inovatif adalah satu perkara yang diperlukan dalam perkembangan masakan Melayu, iaitu sebagai inovasi yang tepat untuk memperkembangkan masakan Melayu, dengan menerapkan asas-asas masakan yang sudah terkenal seperti “*fine dining*”. Ini dapat mempercepatkan perkembangannya dan boleh membuatkan masakan Melayu tidak lagi dipandang asing dari masakan lain”

Berdasarkan pemerhatian pengkaji, didapati dua restoran *fine dining* yang menjadi bahan kes menggunakan daging import yang mahal. Potongan daging berkualiti tinggi ini digunakan untuk penyediaan rendang atau masakan daging yang lain. Daging yang eksotik seperti daging “*wagyu*”<sup>13</sup> turut digunakan terutama untuk sambutan perayaan

---

<sup>13</sup> Daging lembu Kobe adalah berbeza kerana tekstur dagingnya yang halus dan amat lembut. Ia dikeluarkan daripada lembu daging Jepun digelar Wagyu (‘Wa’ bermakna Jepun dan ‘Gyu’ bermakna lembu) yang diternak di bawah keadaan dimanjakan dengan bahan masakan gred terbaik yang dikawal, urutan khas dan musik.-Daging Kobe gred dunia keluaran Malaysia- Utusan Malaysia-11 September 2006

tertentu. Kegunaan daging ini tidak memerlukan masa memasak yang panjang. Oleh itu, ia hanya melibatkan proses memasak yang lebih cepat berbanding masakan tradisi biasa. Perbezaan ketara antara rasa rendang yang dihasilkan oleh keempat-empat restoran boleh dirasakan dengan jelas. Rendang yang dihasilkan di gerai menggunakan daging yang diimport dari India keadaannya agak berminyak dengan tekstur yang sedikit liat, namun rasa bumbu rendangnya sangat nyata berbanding rendang yang dihasilkan oleh kedua restoran *fine dining*. Dari sudut pengayaan rendang yang disajikan oleh kedua restoran *fine dining* kelihatan kemas tanpa minyak yang berlebihan. Restoran biasa (restoran Seri Hidang) menggunakan potongan daging “*top side*” yang diimport dari Australia. Rendang yang dihasilkan oleh restoran Kembang Kencana menggunakan daging “*tenderloin*” yang diimport dari Australia. Restoran Ibu Pertiwi pula menggunakan potongan daging “*rib eye*” yang juga diimport dari Australia. Hidangan rendang di restoran-restoran ini mempunyai rasa bumbunya yang agak lembut. Keadaan ini menurut cef yang terlibat adalah untuk menyesuaikan dengan selera pelancong yang banyak mengunjungi restoran mereka malahan pelanggan tempatan juga mengemari rasa yang sedemikian.

Masakan Melayu juga dikenali sebagai masakan berempah berikutan penggunaan rempah ratus yang banyak dalam penyediaannya. Hampir setiap hidangan masakan Melayu menggunakan sedikit sebanyak beberapa jenis rempah di samping beberapa jenis herba. Rempah ratus yang digunakan merangkumi jenis basah atau kering.

Penggunaan cili pula sangat meluas dalam penyediaan masakan Melayu. Hampir semua kategori masakan Melayu mengandungi cili sama ada dalam bentuk pes mahupun dalam bentuk cili sepenuhnya. Masakan seperti sambal membayangkan masakan yang mengandungi cili, maka ianya masakan pedas. Masak lemak selalunya terbahagi dua, iaitu masak lemak putih dan masak lemak cili padi. Masak lemak putih selalunya adalah

masak lemak sayuran, manakala masak lemak cili api atau cili padi digunakan untuk masakan laut atau ayam. Walaupun masak lemak putih tidak menggunakan cili dalam adunan penyediaan tetapi hirisan cili digunakan bersama sayuran yang menjadi bahan utama, begitu juga sayur tumis air tetap dimasukkan hirisan cili ke dalamnya. Kesimpulannya adalah setiap rasa pedas akan diimbangi dengan rasa manis dan masam, dan setiap rasa manis akan diimbangi pula dengan rasa masam dan masin.

Tidak ada bahan mewah digunakan dalam penyediaan masakan Melayu tradisi seperti *foie gras*, kaviar atau *truffle*. Kebanyakan bahan yang digunakan merupakan bahan yang datang dari kawasan persekitaran, malah penggunaan bahan segar sangat menyerlah dalam masakan Melayu. Cef Shahrul menyuarakan pandangan beliau:

“Tidak keterlaluan jika dikatakan masakan Melayu bersifat kekampungan, namun ianya bukan satu pernyataan yang menjatuh martabat masakan Melayu sebaliknya, ia menggambarkan keadaan sebenar masakan Melayu. Kenyataan ini boleh dilihat cara bahan dipotong serta disediakan kerana tidak mencerminkan masakan yang telah mencapai standard antarabangsa”

Menurut informan, penggunaan bahan segera masih di tahap rendah dan terhad kepada bahan seperti puri tomato, pes cili dan beberapa produk lain. Menurut informan lagi, beliau menganggap masakan Melayu tidak sesuai untuk menggunakan bahan segera kerana masih ramai pengguna beranggapan ia boleh mengganggu rasa produk dengan rasa bahan kimia.

Secara keseluruhannya restoran Ibu Pertiwi menawarkan 12 hidangan utama dan kesemuanya mempunyai nama yang agak asing dari hidangan kebiasaan masakan Melayu. Setiap nama hidangan yang tertera di dalam menu dilihat tidak sama dengan nama masakan biasa orang Melayu. Alasan yang diberikan adalah untuk membezakan masakan biasa dari masakan hidangan halus. Walaupun secara kasarnya didapati hidangan adalah berasaskan bahan tempatan dan digayakan menurut laras hidangan seni. Sebaliknya, terdapat juga bahan asas utama yang digunakan merupakan bahan asing.

Bahan ini digabungkan dengan bahan tempatan. Sebagai contoh, didapati penggunaan hati itik angsa (*foie gras*) yang disajikan dengan buah ciku serta sos buah kiwi. Kombinasi bahan yang boleh dikatakan janggal untuk masakan Melayu. Hati itik ini digoreng cepat dalam kualiti (peralatan yang yang digunakan bukanlah kualiti biasa. Sebaliknya, dikenali sebagai pan untuk lebih tepat) dan dihidang dengan sos yang dihasilkan dari buah kiwi dan buah ciku. *Foie gras* merupakan salah satu bahan mewah dan mahal harganya. Ia dimport dari Negara Perancis sama ada dalam bentuk segar ataupun dalam bentuk beku.

Satu hidangan lain tidak kurang juga dari segi pembaharuan dalam masakan Melayu adalah hidangan udang kara merah jambu. Hidangan ini merupakan isi udang kara yang dihidang bersama isi nangka dan kaviar hitam. Kaviar merupakan telur ikan sturgeon yang hidup di laut Kaspian. Harga bahan ini sangat mahal, namun penggunaannya hanya dalam kuantiti yang kecil. Pengamatan pengkaji mendapati hampir keseluruhan masakan di kedua-dua restoran "*fine dining*" ini adalah bersifat hibrid. Ia menepati ciri-ciri hibrid apabila mempunyai gabungan dua atau lebih unsur masakan asing.

### **3.3 Rumusan**

Perbezaan pengaruh masakan asing yang terhasil dari tempasi globalisasi boleh dikesan di dalam setiap jenis perniagaan masakan Melayu. Masakan yang disajikan di warung atau gerai lebih bertumpu kepada masakan yang menjadi kelaziman masyarakat Melayu. Hidangan yang ditawarkan lebih bercorak hidangan masakan kampung. Prinsip asas hidangan adalah murah dan cepat. Keadaan seperti ini tidak memerlukan masakan yang tinggi nilai estetikanya.

Masakan yang disajikan di restoran biasa (Seri Hidang) menampakkan trend yang sama dengan masakan gerai, iaitu masakan harian orang Melayu. Sungguhpun begitu, untuk hidangan bufet masakan asing lain ditambah untuk mempelbagaikan menu mereka. Keadaan ini juga boleh dilihat sebagai satu inovasi dalam dunia masakan Melayu.

Masakan Barat dan masakan Cina menjadi pilihan untuk digandingkan dengan masakan Melayu. Menu campuran lebih diminati terutama menu yang mencampurkan masakan Melayu dan masakan Barat.

Berbeza dengan restoran "*fine dining*" masakan yang dihasilkan adalah berdasarkan konsep penggabungan, iaitu gabungan masakan asing bersama masakan Melayu. Keadaan ini menunjukkan inovasi dari segi bahan. Ia telah menjadi trend di kedua-dua restoran ini. Masakan ini seterusnya di sajikan mengikut gaya "*fine dining*". Penggayaan masakan seperti ini tidak langsung menampakkan ciri-ciri yang menjadi kelaziman masakan Melayu. Sebaliknya, ia disajikan seperti masakan kontemporari Perancis. Bahan-bahan yang dimport berkualiti tinggi serta mahal harganya menjadi pilihan di kedua-dua restoran ini. Hidangan jenis ini sangat mementingkan nilai estetika malah masakan dihias seperti sebuah karya seni. Penyediaan masakan seperti ini tidak melibatkan bahan yang berminyak atau berlemak.

Persoalan yang dilontarkan kepada informan mengenai ciri-ciri yang ada dalam masakan Melayu menghasilkan jawapan yang tuntas, iaitu masakan Melayu berlemak, berempah dan pedas. Penggunaan santan sangat tinggi dalam masakan dan santan yang digunakan adalah pekat. Sebagai contoh, dalam hidangan masak lemak atau kari menunjukkan penggunaan santan mencecah sehingga 90% daripada bahan yang digunakan. Kategori masakan lemak merangkumi sayuran, masakan laut dan ayam. Informan turut menyatakan bahawa santan kotak atau santan segera merupakan bahan yang digunakan apabila santan segar tidak dapat diadakan. Tahap lemak masakan bertambah dengan penggunaan minyak semasa menumis terutama dalam penyediaan kari atau hidangan sejenis dengannya seperti kurma. Penggunaan santan tidak hanya terhad kepada hidangan utama sahaja seperti kari atau rendang. Sebaliknya, ia turut digunakan dalam penyediaan hidangan sayuran serta nasi, sebagai bahan sapuan ikan bakar atau



ayam percik. Pada masa yang sama ia juga digunakan dalam penyediaan pencuci mulut dan minuman. Di samping santan informan turut menyenaraikan kerisik sebagai bahan sumber lemak di samping ia turut menyumbang aroma yang istimewa.

Beliau juga berpendapat bahawa ciri-ciri yang signifikan sangat sukar untuk dikesan pada masakan Melayu kerana ketiadaan masakan istimewa yang menonjol. Begitu juga dengan peralatan yang digunakan sama ada semasa penyediaan mahupun semasa hidangan. Ketupat mengikut informan boleh menjadi sebahagian daripada ciri masakan Melayu terutama pada waktu perayaan. Menurut beliau masakan Melayu masih memerlukan masakan yang boleh menjadi ikon kepada masakan Melayu walaupun masakan itu terdapat juga di Thailand dan Indonesia. Informan turut memberi contoh sushi (masakan Jepun) mempunyai bahan, rasa, bentuk pengayaan yang istimewa memudahkan orang mengenali masakan tersebut. Sebaliknya, masakan Melayu belum memiliki masakan setaraf itu. Peralatan hidangan juga boleh menjadi ciri-ciri istimewa sebagai contoh masakan Cina, Jepun atau India mempunyai peralatan hidangan yang tersendiri.

Sebagai rumusan akhir bab ini, pengkaji menyenaraikan jenis masakan yang dihidang di premis-premis di atas mengikut kategori menunya. Jadual 3.8 di bawah menunjukkan jenis masakan yang terdapat di restoran-restoran tersebut.

**Jadual 3.9: Kategori masakan mengikut restoran**

<b>Restoran</b>	<b>Masakan asal/tradisi</b>	<b>Menu masakan Barat</b>	<b>Menu hibrid/gabungan</b>
Warung	Masakan asal/tradisi		
Restoran Hidang	Seri Masakan tradisi	Masakan Barat	Masakan Cina dan India
Restoran Kembang Kencana			Gabungan/ <i>fine dining</i>

Sambungan jadual 3.9: Kategori masakan mengikut restoran

Restoran Pertiwi	Ibu			Gabungan/ <i>fine dining</i>
Restoran Buluh	Anak	Masakan Melayu	Tradisi	

Sumber: Kerja lapangan

Masakan warung hanya bertumpu kepada masakan tradisi Melayu sahaja. Restoran Seri Hidang menyediakan menu masakan Melayu tradisi, masakan Barat dan masakan campuran Cina dan India. Restoran Kembang Kencana dan Ibu Pertiwi menyediakan masakan gaya “*fine dining*” sepenuhnya. Restoran Anak Buluh memberi tumpuan sepenuhnya kepada masakan tradisi Melayu.

University of Malaya

## **BAB 4: PERKEMBANGAN BUDAYA POPULAR DAN PENGARUHNYA TERHADAP MASAKAN MELAYU**

### **4.1 Pendahuluan**

Bab ini membincangkan perkembangan budaya popular dalam usaha melihat kesannya terhadap masakan Melayu. Budaya boleh diertikan sebagai peradaban atau tamadun sesebuah masyarakat. Ia berkait rapat dengan pola pemikiran, nilai dan norma-norma sama ada dari sudut rohani mahupun fizikal. Budaya popular merupakan satu bentuk budaya yang dikembangkan oleh masyarakat atau oleh sekelompok individu. Ia juga merujuk kepada bentuk budaya yang diterima dan disukai ramai. Kemunculan budaya ini adalah seiringan dengan perkembangan ekonomi terutamanya perkembangan ekonomi kapitalis. Perkembangan ekonomi umumnya berpusat di bandar-bandar. Proses modenisasi dan urbanisasi yang dilalui penduduk bandar menjadi pemangkin perkembangan fenomena ini. Ia merupakan instrumen penting untuk menzahirkan gaya hidup baharu dan moden. Perkembangan budaya ini berpaksikan aktiviti komersil yang menawarkan bahan-bahan yang menepati citarasa masyarakat umum.

Menurut Appadurai (1996, p.35) *mediascape* merangkumi aliran media dan maklumat global; televisyen, penyiaran melalui satelit, laman web, radio, surat khabar, media elektronik, pengiklanan, buku masakan malahan sebarang penyebaran maklumat yang dikongsikan. Ia merupakan pencetus bahkan pemangkin kepada perkembangan masakan Melayu. Dalam perkembangan masakan hari ini, berbagai-bagai jenis masakan dari serata pelusuk dunia boleh diperolehi secara meluas dengan mudahnya. Pengaruh masakan Barat secara umumnya mula mendapat tempat di hati cef-cef peringkat muda. Pada peringkat permulaannya masakan Barat tidak begitu popular sebagaimana masakan Thai, India atau Cina disebabkan harganya yang mahal. Sebaliknya, harganya yang mahal menyebabkan ia menjadi lambang yang penting kepada golongan elit. Berdasarkan

kepada faktor tersebut tidak hairanlah terdapat beberapa restoran di ibu kota yang menghidang masakan Melayu mengikut tatacara hidangan Barat. Abdullah (2014) menyenaraikan enam buah restoran mewah masakan Melayu di Kuala Lumpur (Restoran Enak, Restoran Songket, Restoran Kelantan Delight, Restoran Rebung, Restoran Bunga Mas dan Saloma Theatre Restaurant).

*Mediascape* merupakan satu keadaan yang menyediakan keupayaan penyebaran maklumat dengan pantas dan berkesan. Salah satu impaknya terhadap pengguna adalah mereka cuba meniru gaya hidup dan pola kepenggunaan penduduk negara maju (Ger dan Belk, 1996). Menurut Liu dan Johnson (2005) pengguna gemar menilai sesuatu produk dengan baik apabila produk berkenaan berasal dari negara-negara yang mempunyai imej yang positif atau ia mempunyai persepsi yang positif dalam kalangan pelanggannya. Negara-negara tersebut bagi pelanggan yang berasal dari dunia ketiga adalah negara maju dan berjaya. Kesan pengaruh globalisasi sangat jelas di negara-negara dunia ketiga. Keadaan yang serupa boleh dilihat terjadi kepada masyarakat Melayu sebagaimana yang di ungkap oleh Fouzia Abdullah (2009):

*“...that the Malay language, culture, worldview and lifestyle have evolved towards western Weltanschauung. It may not be surprising that the Malays will soon lose their identity in parts or whole”.*

Proses ini menghasilkan satu persepsi baharu terhadap masakan Barat dan persepsi sebaliknya kepada masakan Melayu. Implikasi fenomena ini sangat jelas berlaku dalam kalangan masyarakat Melayu, memetik tulisan Wan Kadir (1997.p.49) dalam membincang perkara yang sama;

“Dengan pesatnya perkembangan budaya popular barat pada paras internasional yang dilakukan secara besar-besaran, penyebaran budaya masakan yang dibawa dari Barat didapati semakin diminati ramai di bandar-bandar besar di negara ini. Ini termasuklah jenis manakan seperti burger, pizza, ayam goreng dan masakan sampingan yang berkaitan yang didapati semakin penting kedudukannya. Konsep yang dibawanya itu ialah “fast food”, yang membolehkan pengguna mendapatkan masakan yang masih

panas dengan harga yang berpatutan.... Konsep yang dibina bersama “fast food”, ini merupakan suatu yang baru berbeza daripada penawaran masakan tempatan yang terdapat di pasaran”

Keadaan ini dapat dilihat dengan jelas melalui laporan Euromonitor (2012) tentang keadaan perniagaan masakan di Malaysia. Dalam sektor restoran dengan perkhidmatan penuh, sektor ini telah mencapai hasil jualan sehingga RM 7,694.4 juta pada tahun 2011. Jumlah ini merupakan jumlah tertinggi dalam kalangan semua sektor perkhidmatan masakan Malaysia. Perkhidmatan gerai jalanan menduduki tempat kedua dengan jualan sebanyak RM 5,106.4 juta diikuti dengan perkhidmatan masakan segera.

**Jadual 4.1: Nilai perkhidmatan masakan sendiri tahun 2006-2011**

<b>RM juta</b>	<b>2006</b>	<b>2007</b>	<b>2008</b>	<b>2009</b>	<b>2010</b>	<b>2011</b>
Perkhidmatan penghantaran sepenuhnya	41.0	43.3	52.9	75.2	94.7	125.7
Kafe dan Bar	3,000.1	3,313.0	3,527.2	3,554.8	3,808.3	3,994.4
Masakan Segera	791.1	925.1	1,111.4	1,187.5	1,324.3	1,463.8
Restoran dengan perkhidmatan penuh	6,185.0	6,699.2	7,006.6	6,994.1	7,299.2	7,694.4
Kafeteria layan diri	20.4	24.3	25.7	26.8	29.0	30.9
Gerai/kiosk jalanan	3,909.9	4,445.0	4,568.4	4,628.5	4,862.5	5,106.4
Jumlah perbelanjaan pengguna perkhidmatan masakan sendiri	13,947.5	15,449.9	16,292.2	16,466.9	17,418.0	18,415.7

Sumber: Euromonitor International (2012)

Kemunculan keseragaman budaya yang lebih memihak kepada budaya popular<sup>14</sup> terhasil dari aliran maklumat global. Keadaan disokong pula oleh integrasi ekonomi, penembusan modal luar ke dalam ekonomi nasional dan kebangkitan serta penguasaan budaya rentas negara dalam industri penghasilan dan penyediaan masakan. Fenomena ini dilihat sebagai mengurangkan perbezaan dan membawa kepada persamaan pemikiran dan kelakuan yang merentas sempadan nasional. Sungguhpun begitu, pada masa fenomena pengintegrasian dilihat berlaku sama ada di peringkat tempatan, daerah dan nasional, keadaan sebaliknya, boleh berlaku ke seluruh dunia. Sebagai contoh, satay<sup>15</sup> yang menjadi sangat terkenal di peringkat antarabangsa. Setiap hidangan daging yang dicucuk lidi kini sering dikenali sebagai satay.

Natijah dari keseragaman budaya dunia ini menyebabkan kesukaan dan tradisi tempatan berkurangan atau dilupai untuk memberi laluan kepada siri-siri televisyen, muzik, masakan, pakaian, dan filem-filem dari Amerika Syarikat. Keadaan inilah yang dilihat sebagai asas globalisasi.

Budaya popular dilihat sebagai ancaman yang boleh menghilangkan identiti nasional akibat dari keseragaman gaya hidup seluruh dunia. Globalisasi juga dilihat sebagai ancaman kehilangan kedaulatan sesebuah negara apabila firma-firma multinasional mempunyai kemampuan untuk memintas kuasa pemerintah. Norma-norma budaya masakan tempatan juga terhakis melalui kepenggunaan yang lebih memihak kepada masakan Barat. Perubahan penggunaan yang lebih memberi kesan kepada masyarakat Melayu ialah transformasi masyarakat dari penghasil masakan tempatan kepada pengguna masakan yang dikeluarkan secara besar-besaran di luar negara. Kini hampir

---

<sup>14</sup> Boleh dirujuk sebagai satu fenomena yang boleh difahami sebagai unsur-unsur yang diminati atau disukai.

<sup>15</sup> Walaupun ia lebih dirujuk sebagai masakan dari Indonesia tetapi di Malaysia ia dikenali sebagai salah satu masakan Melayu.

keseluruhan bahan masakan masyarakat Melayu dibeli dari kedai. Memperkatakan hal yang demikian Cef Isma berpendapat:

“Sebagai contoh serbuk kari, kebanyakan orang Melayu tidak tahu mengadun sendiri rempah untuk dijadikan pes kari, ini berbeza pada zaman dahulu di mana rempah diadun sendiri di rumah dan kepakaran tersebut dapat diwarisi. Kehilangan kepakaran ini sedikit sebanyak boleh menghilangkan rasa asli sesuatu masakan”

Faktor yang mempengaruhi fenomena ini adalah kesan “McDonaldisasi” (McDonaldization<sup>16</sup>). Pada dasarnya McDonaldisasi merupakan satu proses rasionalisasi (*rationalization*<sup>17</sup>), walaupun ia diambil ke tahap yang melampau. Rasionalisasi adalah satu istilah sosiologikal yang membawa maksud penggantian terhadap peraturan-peraturan yang konsisten daripada peraturan-peraturan tradisional (tidak logik) atau dalam bahasa yang lebih mudah adalah perpindahan mode fikiran tradisional ke rasional. Satu dari aspek fundamental McDonaldisasi adalah semua tugas boleh dirasionalisasikan. Merujuk kepada perkara yang sama Ritzer (2011) menyatakan McDonaldisasi (*McDonaldization*):

---

<sup>16</sup> McDonaldization merupakan satu istilah yang digunakan oleh ahli sosiologis George Ritzer (1993) dalam bukunya *The McDonaldization of Society* yang menerangkan bagaimana masyarakat waktu ini telah mengambil ciri-ciri konsep restoran segera. Sebenarnya ia merupakan satu konsep yang dibina semula dari konsep *rationalization* iaitu perubahan pemikiran dari tradisional ke rasional dan pengurusan secara saintifik. Proses ini boleh dirumuskan sebagai prinsip-prinsip restoran masakan segera telah mendominasi masyarakat Amerika dan masyarakat Dunia. (Ritzer, 1993:1). Ritzer menekankan empat komponen utama dalam McDonaldization:

- Efisien (*efficiency*)-kaedah utama untuk mencapai sesuatu tugas. Beliau mempunyai makna khas untuk ‘efisien’ ini. Apa yang dimaksudkan ialah mencari kaedah terpantas satu tempat ke satu tempat yang lain. Maka dalam kes McDonald jalan terpantas untuk menghilangkan rasa lapar ialah dengan terus merasa kenyang. Sehubungan itu McDonald secara keseluruhan organisasinya menjurus kepada meminimakan masa.
- Kebolehkiraan (*calculatibility*)-setiap objektif mestilah boleh dikira (sebagai contoh jumlah jualan berbanding sesuatu yang subjektif (seperti rasa). McDonaldization mempunyai satu tanggapan bahawa kuantiti adalah sama dengan kualiti, dan masa pantas yang diambil untuk produk sampai ketangan pelanggan adalah sama dengan produk yang berkualiti tinggi. Organisasi ini mahu pelanggan percaya mereka mendapat produk yang besar berbanding belanja yang dikeluarkan. Manakala pekerja dinilai dari sudut kepantasan bekerja dan bukan kualiti kerja yang ditunjukkan.
- Dapat diramalkan (*predictability*)-perhidmatan yang standad. “*predictability*” membawa maksud tidak kira di mana McDonald beroperasi, pelanggan akan menerima produk yang sama. Hal ini juga berlaku pada pekerja mereka, tugas mereka adalah sama dan rutin.
- Kawalan (*control*)- uniform pekerja yang standad, banyak operasi dijalankan oleh teknologi.

<sup>17</sup> Transisi masyarakat tradisi kepada masyarakat yang rasional.

*“the principles of the fast food are coming to dominate more and more sectors of American society as well as of the rest of the world...McDonaldization has shown every sign of being an inexorable process sweeping through seemingly impervious institutions and regions of the world” (p.5)*

Hasilnya pengeluaran masakan secara besar-besaran dapat dilaksanakan dengan cekapnya. Ini telah menambahkan pilihan penggunaan kepada pengguna. Produk masakan yang pelbagai serta kemudahan pusat jualan dan kemudahan mendapatkan masakan dari seluruh dunia.

Dalam hal ini Fieldhouse (1995) menegaskan bahawa satu dari akibat langsung proses ini adalah keseragaman budaya, yang mengurangkan perbezaan dalam masakan. Finklestein (1989) berpendapat bahawa budaya makanan kini menjadi semakin seragam (*homogenous*) apabila masakan Barat telah menguasai selera dunia.

Dalam hubungan ini, pernyataan ini boleh difahami budaya masakan sekarang telah bersifat *homogenous* atau menjadi seragam yang memberi tempat kepada masakan Barat. Sebagai kesimpulan, kesan keseragaman global merujuk kepada penerimaan masakan asing serta penggantian masakan tempatan dengan masakan yang dihasilkan secara besar-besaran. Kesan globalisasi ini dicepatkan lagi melalui pengenalan kepada satu konsep baharu di Malaysia, iaitu konsep restoran segera atau siap saji (*fast food*). Konsep ini berjaya menawan minat penduduk Malaysia melalui konsepnya yang menawarkan perkhidmatan yang cepat, bersih dan dengan harga yang berpatutan.

Sebaliknya, ada pihak yang merasakan globalisasi sebagai satu peluang percambahan budaya dan ilmu. Pada masa yang sama masyarakat tempatan juga secara kreatifnya telah menyesuaikan dan mula membiasakan penggunaan terma-terma dan makna-makna yang diberikan kepada produk atau perkhidmatan tersebut (Canclini, 1995).

Konsep ini mengiktiraf kreativiti pengguna. Sebagai contoh, sesuatu produk itu telah diberikan makna terlebih dahulu oleh pembuatnya, iaitu syarikat-syarikat multinasional



apabila mengeksportnya ke pasaran antarabangsa. Jika dilihat dengan lebih dekat tentang makna dan penggunaan dalam ruang lingkup konteks tempatan atau realitinya, didapati makna barangan tersebut telah berubah, mengikut nilai budaya penerima. Keadaan yang terhasil dari interaksi yang dimulakan oleh globalisasi seperti ini sering mendapat tindak balas tempatan dalam bentuk penggabungan masakan (*fusion*). Merujuk kepada hal masakan gabungan (*fusion*) Cef Shahrul menyatakan:

Terdapat beberapa restoran di Kuala Lumpur yang telah mula menghadirkan masakan Melayu berbentuk penggabungan, malah tidak salah jika mengatakan kebanyakan hotel-hotel bertaraf lima bintang menghadirkan masakan Melayu yang berbentuk seperti ini.

Masakan penggabungan sebenarnya adalah satu gabungan antara dua atau lebih pelbagai jenis masakan yang berasal dari pelbagai tempat yang menghasilkan produk serta citarasa yang baru. Temu ramah pengkaji dengan cef Isma di mana beliau menyatakan:

Kumpulan utama yang akan memakan masakan penggabungan ini adalah dari kumpulan kelas menengah dan kelas atasan kerana dengan pendapatan yang tinggi mereka boleh memuaskan selera mereka dengan bahan-bahan yang lebih istimewa seperti *Foie Gras*<sup>18</sup> (hati angsa) atau udang kara merah jambu, iaitu isi udang galah dihidangkan dengan grapefruit merah jambu dan *caviar*<sup>19</sup> hitam. Bahan ini telah menjadi daya tarikan kepada restoran yang menggunakannya

#### **4.2 Istilah masakan dan penyediaan masakan Melayu**

Istilah masakan dalam proses penyediaan masakan Melayu juga digunakan dengan meluasnya di semua restoran dan warung. Sungguhpun begitu, menurut informan (Cef

---

<sup>18</sup> Hati itik angsa yang membesar selepas itik itu dipaksa makan dalam kuantiti yang banyak. Proses memaksa itik ini makan dilakukan dengan menjolok tiub getah ke dalam kerongkong itik dan masakan akan disalurkan masuk (*gavage*). Ia banyak mendapat tentangan dari masyarakat Eropah tetapi permintaan foies gras masih lagi meningkat terutama di Perancis.

<sup>19</sup> Telur ikan sturgeon yang terdapat di laut Kaspian. Ikan sturgeon merupakan ikan primitif yang hidup di Laut Kaspian yang terletak di antara negara Iran, Rusia dan beberapa negara lain. Terdapat tiga jenis sturgeon yang utama iaitu beluga, osetra dan sevruga. Setiap jenis menghasilkan caviar yang berlainan. Harga caviar termahal pada tahun 2013 adalah sebanyak £ 25000 untuk 1 kilogram (nilai tukaran RM adalah pada kadar 5.45776, maka bersamaan = RM 136497.90)

Zawawi), semua istilah ini hanya berfungsi sebagai panduan. Kejayaan sesuatu masakan bergantung kepada pengalaman. Bagi memahami dengan lebih jelas akan pentingnya pengalaman dalam menyediakan masakan yang baik, informan memberi contoh masakan rendang. Merujuk masakan rendang, kalau kerisiknya kasar, maka tekstur rendang juga akan menjadi kasar. Manakala kerisik yang halus dapat dinilai berdasarkan pengalaman, sedangkan resepi hanyalah sebagai panduan.

**Jadual 4.2: Istilah utama dalam masakan Melayu**

Istilah	Huraian
Cincang	Melumat sesuatu bahan dengan pisau
Sangai	Menggoreng tanpa minyak
Mayang	Terutama bawang yang dihiris membujur nipis-nipis.
Ketuk	Sama seperti titik tetapi digunakan untuk bawang putih
Titik	Diketuk terutama pada batang serai
Pati santan	Santan kelapa perahan yang mula-mula sekali
Santan kemancar	Santan perahan kedua
Segak	Api yang cukup besar menyalanya dan marak
Terbit minyak	Adunan rempah yang telah naik minyaknya semasa menumis dan kelihatan berminyak dipermukaan dan rempah-rempahnya telah turun atau mendak ke bawah
Lenser	Kuali panas yang disapukan dengan minyak masak bertujuan untuk digunakan untuk memasak sesuatu yang tiada memakai banyak minyak, juga merujuk kepada dulang pembakar yang telah disapukan mentega, majerin atau minyak masak.
Empat sekawan	Merujuk kepada kombinasi kulit kayu manis, bunga cengkih, bunga lawang dan buah pelaga yang digunakan semasa menumis untuk penyediaan sup, kari, kurma dan lain-lain.
Empuk	Bahan yang dimasak menjadi lembut seperti daging, ayam, atau ubi dan sudah cukup masak

Sumber: Kerja lapangan

Istilah masakan Barat terutamanya “*mise-en-place*” digunakan dengan meluas. Ia merupakan istilah yang merujuk kepada pra penyediaan sebelum bermula operasi memasak pada hari tersebut. Informan dilihat menanyakan tentang *mise-en-place* dalam kalangan pembantu. Istilah-istilah ini dipelajari dari pengalaman bekerja dengan cef-cef Eropah, institut kulinari dan dari buku-buku ilmu kulinari.

**Jadual 4.3: Istilah masakan Barat yang digunakan di dalam masakan Melayu**

<b>Istilah</b>	<b>Huraian</b>
Mise-en-place	Pra-penyediaan bahan sebelum memasak. Penyediaan keperluan yang lengkap sebelum waktu operasi perniagaan atau waktu makan bermula.
Saute	Sama seperti menumis tetapi dalam jangka masa yang lebih singkat.
Marinate	Memeram bahan terutama ikan, ayam atau daging lembu dengan rempah ratus terpilih sebelum dibakar di dalam ketuhar atau dipanggang.
Barbeque/barbeku	Kaedah memanggang bahan masakan di atas bara api
Poach	Mencarak
Breading	Kaedah menyalut tepung kepada bahan masakan

Sumber: Kerja lapangan

Menurut informan, banyak teknik masakan dalam masakan Melayu tradisi, namun pemahaman sebenar mampu diperolehi melalui pengalaman. Masih belum ada catatan yang teliti dan konsisten untuk masakan Melayu. Sekiranya teknik-teknik ini tidak dipelajari, maka hidangan yang sempurna tidak dapat dihasilkan. Sebagai contoh, santan kemancar, minyak muda, sangai, tumis darat, likat, sayat, jerang, pijar, dan pecah minyak. Kesemua ini merupakan teknik masakan yang hanya boleh dilakukan melalui pengalaman.

Pengkaji juga mendapati tidak ada istilah khusus digunakan untuk bahagian daging yang digunakan atau sekurang-kurangnya disebut semasa penyediaan. Sebagai contoh di dalam dunia kulinari Barat, hampir kesemua bahagian lembu mempunyai nama tersendiri. Sebaliknya, daging lembu tempatan dipotong mengikut gaya bebas yang mencampurkan semua bahagian lembu tanpa bahagian yang nyata. Walaupun istilah potongan daging yang terhad ada dalam bahasa Melayu, namun informan dilihat lebih selesa menggunakan istilah masakan Barat. Sebagai contoh untuk masakan rendang, informan menyatakan bahagian “*rump*” atau “*top side*” lebih sesuai.

Informan (Cef Zawawi) diperhatikan memberi arahan kepada kakitangan beliau menggunakan istilah Barat. Sebagai contoh untuk mendapatkan bahagian isi ikan tanpa tulang istilah “*fillet*” digunakan. Istilah yang paling kerap digunakan adalah *mise-en-place*, *sauté* dan *marinate*. Sungguhpun begitu, istilah Melayu lebih banyak digunakan berselang seli dengan istilah masakan Barat.

#### **4.3 Pesta dan pertandingan masakan**

Salah satu acara yang sangat mempengaruhi aktiviti masakan di Kuala Lumpur malahan di seluruh Malaysia adalah acara “*Malaysian International Gourmet Festival*” (MIGF). Ia menjadi gelanggang dalam kalangan cef untuk memperagakan masakan ciptaan mereka. Acara yang dilancarkan pada tahun 2001 dan diadakan pada setiap tahun ini mendapat sokongan penuh dari kementerian pelancongan Malaysia. Kebanyakan restoran ternama di Kuala Lumpur mengambil bahagian dengan mempersembahkan masakan terbaik mereka. Acara berbentuk pesta masakan ini telah berjaya menarik ramai pengunjung ke restoran yang mengambil bahagian. Hal ini berlaku hasil dari publisiti meluas mengenai acara tersebut sama ada melalui media sosial mahupun media bercetak. Restoran Kembang Kencana turut mengambil bahagian pada tahun itu (2013) dengan menghidang masakan Melayu moden (hibrid). Menurut Cef Shahrul:

“Acara ini merupakan gelanggang untuk mengubah persepsi iaitu kita mengambil hidangan klasik dan beberapa hidangan yang telah dilupakan membawanya ke dalam acara masakan premium”

Cef Shahrul telah mencipta hidangan khusus untuk acara ini. Hidangan ini boleh dianggap sebagai mencerminkan gerak rasa beliau tentang masakan Melayu kontemporari. Senarai hidangan bermula dengan pembuka selera sejuk, iaitu ikan salmon jingga kasturi. Hidangan ini merupakan ikan isi ikan salmon yang digulung dengan isi ikan tuna biru dan diperasakan dengan minyak limau kasturi seterusnya dihidang dengan *sabayon* serai.

Hidangan ini diikuti dengan sup labu loceng habbatus sauda, iaitu sup biji labu dipanggang bersama jintan hitam. Sajian diteruskan dengan hidangan pembuka selera panas pula, iaitu hati itik buah salak madu. Hidangan ini adalah *mousse* hati itik yang dihidang bersama *brioche* berperasa daun kari dan salsa sayuran. Ketiga-tiga hidangan tersebut merupakan sajian bahagian pertama. Sebelum meneruskan ke sajian seterusnya tetamu dihidangkan minuman ais sangat asam boi.

Sajian seterusnya berupa hidangan nasi bersama lauk pauk dan sayur-sayuran. Hidangan pertama yang menjadi sebahagian dari empat lauk utama adalah ikan sebelah asam katok. Hidangan ini merupakan isi ikan sebelah yang direnih dalam air rebusan lengkuas dan kunyit, ia kemudiannya dihidang bersama catni manis asam jawa.

Botok ketam Alaska bersama air asam jeruk madu menjadi lauk kedua, ia merupakan kukusan ketam isi ketam Alaska bersama santan, pes cili dan madu tropika. Hidangan ini diikuti pula oleh hidangan ayam dara selera timur dan nasi dagang bersama daun cekor. Penyediaan hidangan ini melibatkan renihan ayam selasih di dalam kuah serai dan ketumbar.

Sajian seterusnya adalah hidangan daging wagyu panggang paku pakis. Hidangan ini merupakan daging lembu wagyu dipanggang dan dihidang bersama kari kacang pis, *mousse* pistachio dan salad eksotik. Tetamu seterusnya disajikan dengan dodol dan tempe sebelum disajikan dengan hidangan manisan, tujuan sajian hidangan ini adalah untuk menghilangkan rasa lauk pauk sebelum menyantap hidangan manisan. Sajian diakhiri dengan hidangan manisan, iaitu cendol bersama pulut, kacang dan gula Melaka. Sebagai penutup sajian tetamu dihidangkan dengan kopi kampung atau teh misai kucing.

Pesta masakan MIGF ini bertujuan membantu cef dan restoran supaya lebih dikenali di peringkat dunia. Semua hidangan yang disajikan merupakan sajian terbaik mereka.

Terdapat beberapa acara lain yang berbentuk pertandingan yang sering mendapat sambutan dalam kalangan cef-cef Malaysia adalah *Food and Hotel Asia*. Pertandingan ini diadakan berselang seli antara bandaraya Kuala Lumpur dan Singapura. Acara ini diadakan setiap dua tahun (paling akhir pada 12-15 April 2016). Pertandingan turut memuatkan kategori masakan Melayu. Pengamatan pengkaji mendapati gaya masakan Melayu yang dipertandingkan telah mengikuti gaya “*fine dining*”. Hakikat ini dijelaskan oleh Cef Shahrul:

Selalunya cef-cef akan mengikuti perkembangan di Singapura. Idea-idea baharu akan diambil dan digunakan di Kuala Lumpur pula.

Pertandingan di Singapura ini mendapat liputan meluas di seluruh dunia menjadikan ia sebagai satu pertandingan yang terulung untuk kawasan Asia dan turut disertai oleh cef-cef dari seluruh dunia. Keadaan ini memberi peluang kepada cef-cef untuk mencipta nama di persada dunia sebagaimana yang dinyatakan oleh Cef Shahrul:

“Walaupun hadiah yang dimenangi tidak mempunyai nilai kewangan, namun liputan yang terhasil dari media massa, media sosial di rasai sangat berbaloi dalam kalangan cef-cef yang bertanding”

Contoh menu hidangan<sup>20</sup>

**Pertama/Amouse Bouche**

**Salmon Gulung Percik**

*A Roulade of Salmon and Masla Cheese, served with Percik Sauce  
(Isi ikan salmon digulung bersama keju masla dihidang bersama sos percik)*

**Pembuka Selera/Appetiser**

**Hati Itik Jantung Delima**

*Slow-Seared Duck Foie Gras, Banana Flower Tempura,  
served with Pomegranate Glaze  
(Hati itik angsa dibakar perlahan-lahan, tempura jantung pisang dan dihidang bersama gliis buah delima)*

**Pembangkit Rasa/Starter**

**\*Singgang Udang Kara**

*Slow-Braised Rock Lobster with Old-Style Singgang Broth*

<sup>20</sup> Pengkaji mengekalkan menu ini dalam bentuk asalnya terjemahan Bahasa Melayu di bawah nama hidangan dibuat oleh pengkaji.

(Udang kara dimasak gaya singgang)

---

### Sup/Soup

#### \*Sup Gamat Ketam Bunga

*Galangal Crab Soup with Sea Cucumber  
(Sup timun laut bersama ketam)*

---

### Penyegar/Refreshment

#### Tembikai Sagat Kelapa Muda

*Watermelon Granita and Young Coconut Sorbet  
(Granita kelapa muda tembikai dan sorbet)*

---

### Utama/Main

#### Kod Itam Asam Ketok, Otak Otak Karipap

*Black Cod with Sweet Tamarind Paste and Fish Paste Wellington  
Ikan kod masak asam dan Wellington pes ikan)*

---

#### \*Ayam Gulung, Rusuk Kambing

*Rolled Baked Supreme Chicken and Lamb Rack served with Date Masala Potato and Tongkat Ali Sauce  
(Gulung dada ayam dan rusuk kambing dihidang bersama kentang masala dan sos tongkat ali)*

---

### Pemanis/Dessert

#### \*Bunjut Pulut Hitam

*Black Glutinous Rice in Coconut Parcel served with Mango Salsa  
(Bubur pulut hitam dihidang bersama salsa mempelam)*

---

*\*Coffee or Tea*

Kopi atau teh)

Pengkaji turut mempamerkan menu<sup>21</sup> dari sebuah restoran lain yang juga menghidang makanan Melayu fine dining. Kelainan yang pada makanan Melayu seperti ini semakin mendapat sambutan.

### Pembuka selera/Appetiser

#### Ikan Percik Buah Keras Udang Kepompong

(Ikan butterfish diperap dengan buah keras, lengkuas dan serai bersama udang dalam kulit wantan dihidang bersama pucuk paku dan cendawan butang)

*Succulent Butterfish in a Marinade of Creamy Candlenut, Galangal and Lemongrass topped with Prawn wrapped in Crispy Wonton Skin served with lightly sautéed wild fern and Button Mushrooms  
Viu Manent Reserve Sauvignon Blanc Chile*

### Hidangan utama 1

#### Ikan Lemak Koma-Koma Pedas Cili Padi

(Ikan masak lemak bersama kunyit dan koma-koma dihidang dengan bayam merah dan daun kari)

*First Marinated with Fresh Sauce simmered Turmeric,  
Dory is paired with a Saffron-infused with  
just a hint of fiery chilli and served with Red Spinach and Fresh Curry  
Leaves*

*Viu Manent Reserve Sauvignon Blanc Chile*

---

<sup>21</sup> Pesta masakan MIGF pengkaji mengekalkan menu ini dalam bentuk asalnya terjemahan Bahasa Melayu di bawah nama hidangan dibuat oleh pengkaji.

### **Hidangan utama 2**

#### **Ayam Merah Bunga Kantan Limau Kasturi**

(Ayam masak merah dimasak dengan kuah tomato, madu, chili dan bunga kantan)

*Chicken with Honey in a Tomato Chilli Gravy with sharp Wild Ginger Torch Bud and Musk Lim Pallegatto Rosso Toscana Italy*

### **Hidangan utama 3**

#### **Dalca Koma-Koma Kambing**

(Dalca kambing berperasa koma-koma dengan sayur-sayuran, keledak dan kacang kuda)

*Lamb Rack served with Lentils Simmered in a Richly Flavoured Saffron Gravy with Vegetables, Sweet Potatoes and Chick Peas Cool Wood Shiraz Australia*

### **Dessert**

#### **Puteri Mandi Santan Gading**

*A most traditional dessert...glutinous Flour 'bathed' in rich Coconut Milk simmered with melted Brown Sugar*

#### **4.4 Peranan Mediascape sebagai penyebar maklumat kulinari**

Appadurai (1990) menyatakan bahawa era globalisasi membuatkan imaginasi dan fantasi akan bertambah. Dengan menonjolkan program masakan ia menjadi satu trend ke arah pembentukan gaya hidup. Manusia sentiasa memikirkan kemungkinan hidup yang lain. Dengan kata lain peribadi manusia diproses di media dan bukan lagi di tempat mereka berada.

Maklumat terkini tentang masakan merupakan maklumat yang sentiasa diperlukan untuk menjadi seorang cef yang berkesan. Maklumat dari internet merupakan sumber utama. Walaupun demikian, sumber maklumat dalam bentuk media bercetak seperti buku, majalah dan risalah turut menjadi sumber yang penting. Menurut Cef Shahrul, beliau melanggan secara bulanan majalah *Wine and Dine* yang diterbitkan di Singapura untuk mendapat maklumat kulinari terkini. Hal yang sama juga kepada Cef Zawawi. Majalah ini memaparkan idea-idea dan perbincangan terbaru tentang masakan oleh cef-



cef dan tokoh-tokoh kulineri ternama masakini. Gaya masakan yang dipaparkan di dalam majalah ini jelas menjurus kepada gaya masakan “*fine dining*” Perancis.

Selain daripada itu rakan-rakan dan juga bekas penyelia (cef) turut menjadi sumber maklumat utama tentang hal ehwal kulineri. Mereka saling berhubungan menggunakan saluran media sosial. Hal ini dijelaskan oleh cef Shahbudin;

Kawan-kawan saya dan boss lama menjadi tempat rujukan sebarang masalah atau perkembangan baharu dalam masakan. Kami saling berbincang mengenai perkembangan terkini atau mengenai peluang pekerjaan yang lebih baik.

Nada yang sama disuarakan oleh Cef Shahrul yang menganggap hubungan antara beliau dan rakan-rakan yang bertugas di tempat lain adalah sangat penting:

“Kadang-kadang kita kekeringan idea tentang satu-satu event jadi kita akan contact member-member kita ka, atau bos lama kita ka untuk mendapatkan pandangan mereka. Sekarang mudah! Semua info. Kita boleh dapat dalam beberapa second sahaja. Mereka pun sama juga sering contact saya untuk mendapatkan idea dari saya. TV? Tak lah sangat membantu tetapi internet ye! Kadang-kadang kita boleh dapat maklumat terus dari cef-cef terkenal. Kita boleh lihat terus perkembangan *saloon culinaire* sebagai contoh kita boleh mendapat idea dan kita tahu gaya dan bentuk perkembangan masakan terkini”

Pandangan yang sama diberikan oleh Cef Zawawi:

“Internet ini umpama stor maklumat masakan yang sangat besar. Sebut sahaja apa resepi atau bahan yang kita hendak semuanya ada di situ. Network dengan kawan-kawan di tempat lain sangat penting bukan saja tentang masakan, kita juga hendak tahu tentang peluang-peluang bekerja di tempat lain. Sebab itu kalau kita tengok dari majalah ke atau mana-mana media sosial kita dapati corak masakan yang dipamerkan lebih kurang sahaja”

#### **4.5 Rumusan**

Tempiasan fenomena *mediascape* dapat dilihat dari pengaruh masakan segera yang semakin mempengaruhi masyarakat Melayu. Kepesatan budaya popular Barat pada peringkat internasional telah merebak ke negara ini. Kemunculan restoran makanan

segera dan peningkatan restoran masakan Barat disokong oleh pelanggan yang mempunyai pendapatan yang tinggi.

Kejayaan penyebaran masakan ini menyebabkan ia semakin diminati ramai dalam kalangan masyarakat Melayu. Mereka meminati masakan Barat yang ternyata lebih mahal dari masakan tempatan. Hal ini tidak menjadi masalah kerana mereka mempunyai kemampuan dari segi kewangan. Keadaan ini sangat tepat dengan konsep habitus yang telah dinyatakan oleh Bourdieu yang telah dibincangkan di awal kajian ini. Percambahan francais masakan segera yang berasal dari Barat atau Timur seperti McDonald's, KFC, Pizza Hut adalah sebagai contoh kecil bagaimana ia berkembang luas dan telah dapat membina citarasa baharu kepada generasi muda. Konsep masakan segera menawarkan masakan Barat yang panas pada harga yang berpatutan. Masakan segera membawa nilai-nilai moden dan melambangkan kemajuan. Dengan mengambil masakan tersebut pengguna merasai pengalaman tentang kemodenan yang setaraf dengan peringkat internasional. Akibat dari pendedahan secara berterusan ia berupaya mempengaruhi pembentukan citarasa generasi muda ke arah menggemari masakan Barat. Generasi muda mula didedahkan kepada penggunaan rempah ratus, sos dan bahan-bahan masakan dari Barat. Hidangan berbentuk gabungan atau '*fusion*' merupakan manifestasi pengaruh masakan Barat dalam kalangan cef-cef Melayu.

## **BAB 5: PENGARUH *TECHNOSCAPE* DAN *FINANSCAPE* DALAM PENYEDIAAN MASAKAN MELAYU**

### **5.1 Pendahuluan**

Bab ini akan menghurai peranan *technoscape* dan *finanscape* dalam penyediaan masakan Melayu. Teknologi perkomputeran menjadi tonggak ruang *technoscape* ini. *Technoscape* adalah konfigurasi global dari teknologi dan fakta bahawa teknologi, sama ada teknologi tinggi atau teknologi rendah, sama ada bersifat mekanistik mahupun bersifat maklumat yang kini bergerak dengan kelajuan tinggi merentasi berbagai jenis rintangan yang dahulunya ada. Dengan perkembangan sistem teknologi pengangkutan telah memungkinkan pergerakan serta tranformasi maklumat disebarkan dengan pantas dan cekap. Pengembangan berbagai teknologi memberi kesan yang kuat terhadap perkembangan sesuatu budaya kulinari.

Begitu juga dengan keadaan bagaimana mudahnya teknologi penghasilan masakan berubah. Penggunaan peralatan berkait rapat dengan kaedah masakan yang digunakan. Kaedah masakan yang ringkas memerlukan peralatan yang ringkas juga. Kaedah masakan Melayu tradisi boleh dikatakan ringkas kerana ia hanya melibatkan kaedah merebus, mereneh, menggoreng dan membakar. Oleh yang demikian, peralatan yang diperlukan hanya melibatkan peralatan seperti periuk, kual, dan kawah sahaja. Periuk digunakan kebanyakannya untuk proses merebus sementara kual digunakan untuk proses menggoreng dan mereneh. Sumber haba yang digunakan adalah kayu api serta arang sangat sesuai dengan peralatan yang digunakan. Secara umumnya peralatan memasak masakan Melayu banyak dipengaruhi oleh peralatan penyediaan masakan India diikuti dengan peralatan penyediaan masakan Cina.

## 5.2 Masakan Melayu bersifat ringkas

Walaupun *technoscape* adalah kesan pengaruh kecanggihan teknologi komunikasi dan produk teknologi tahap tinggi, namun masakan Melayu masih mengekalkan ciri-ciri tradisinya yang tidak melibatkan teknologi yang kompleks. Istilah *technoscape* menurut Appadurai (1990)

*“...ever fluid (technology), both high and low, both mechanical and informational, now moves at high speeds across various kind of impervious boundaries”* (p.297).

Menurut informan (Cef Zawawi), masakan Melayu boleh dianggap sebagai satu masakan yang ringkas, mudah dan *“straight forward”*.

“Kaedah masakan yang ringkas, iaitu hanya melibatkan merebus, mereneh, memanggang dan menggoreng telah menghadkan kepelbagaian produk masakan yang dihasilkan. Kesemua kaedah masakan ini menghasilkan produk akhir yang masak sepenuhnya malahan teknik masakan sebegini boleh menyebabkan bahan utama menjadi terlalu masak dan bahan utama seperti ayam atau ikan menjadi hancur seterusnya mencacatkan rupabentuk hidangan tersebut”

Informan dilihat membuat pernyataan tersebut dengan membandingkan masakan Melayu dengan masakan lain. Beliau lebih jelas membandingkan masakan Melayu dengan masakan Barat. Pengkaji seterusnya meminta beliau untuk menjelaskan apa yang dimaksudkan sebagai “ringkas”.

“ringkas” adalah kerana proses penyediaan masakan Melayu tidak melibatkan proses sampingan seperti penapaian, air rebusan asas (stok), penyediaan sos asas (*basic sauce*) dan beberapa penyediaan lain atau bahan-bahan yang terpaksa dimasak terlebih dahulu. Hampir kesemua hidangan dalam masakan Melayu dimasak terus tanpa melibatkan proses pra penyediaan yang rumit. Penyediaan bahan mentah seperti sayuran atau herba yang digunakan dalam masakan kebanyakannya hanya melibatkan bahan dimayang, diketuk atau dicincang lumat”

Informan turut memberi contoh lain untuk menjelaskan apa yang dikatakan beliau sebagai masakan Melayu adalah ringkas tidak nampak sofistikated sebagaimana masakan Perancis, Thai ataupun masakan Cina. Merujuk hal ini beliau menyatakan:

“Di dalam masakan Barat terdapat hidangan pembuka selera yang dihidang sejuk memerlukan pengalaman yang tinggi untuk menyediakannya seperti *“pate”* serta *“terriner”*. Penyediaan hidangan ini memerlukan kemahiran dalam bidang bakeri, pemerosesan daging kisar dan penggunaan aspic. Hidangan yang menggabungkan bahan bakeri serta daging seperti *“beef Wellington”* juga tidak ada dalam masakan Melayu. Hidangan ini menggunakan daging batang pinang (*tenderloin*) yang digulung dengan bahan pastri (*puff pastry*) sebelum dibakar di dalam ketuhar, apabila hidangan telah masak ia diletakkan di dalam dulang perak dan dihiaskan dengan berbagai sayuran bersama sosnya. Hidangan daging ini akan dipotong di hadapan tetamu”

Beliau seterusnya mengambil contoh dengan membandingkan penyediaan asas masakan Melayu dan Barat:

“Sekiranya dibandingkan dengan masakan Barat yang lebih rumit seperti potongan sayuranya perlu mengikut gaya potongan tertentu yang sesuai dengan jenis masakan, dan untuk penyediaan sos atau sup kita perlu menyediakan stok asas dan *“roux”* (bahan pemekat). Penggunaan stok asas perlu disejukan sebelum digunakan begitu juga dengan *“roux”*. Keadaan yang sama berlaku dalam penggunaan daging, iaitu ketiadaan spesifikasi daging dalam penyediaan masakan Melayu menyebabkan daging tidak digunakan mengikut kesesuaian masakan, namun begitu keadaan cara masakan yang kebanyakannya melibatkan proses merebus menghasilkan bahan betul-betul masak maka tidak timbul masalah potongan daging yang tidak sesuai”

Masakan Barat menurut beliau mempunyai keadah penyediaan yang standard:

“Dari segi penyediaan ayam atau ikan masakan Barat mempunyai potongan yang mengikut saiz tertentu serta mempunyai nama yang khas untuknya. Sebaliknya, dalam kebanyakan masakan Melayu bahan-bahan ini dipotong secara rambang sahaja. Pada masa yang sama penyediaan untuk ikan goreng sebagai contoh, dalam masakan Barat ada hidangan ikan yang perlu disalut dengan tepung terlebih dahulu kemudian dimasukkan ke dalam bancuhan telur seterusnya digaulkan dengan serbuk tepung roti. Kaedah penyediaan seperti ini telah menjadi satu standard penyediaan ikan walaupun ada hidangan yang hanya disalut dengan tepung sahaja. Ikan yang telah digoreng kelihatan lebih menarik dan kemas. Keadaan seperti ini menyediakan suasana yang memudahkan untuk dimanipulasikan bagi menghasilkan satu hidangan yang menarik, kemas dan menyelerakan”

Dalam penyediaan sup pula:

“Masakan Melayu hanya ada sup yang boleh dikategorikan sebagai air rebusan (*broth*) Sebaliknya, dalam masakan Barat sup terbahagi kepada beberapa bahagian seperti sup jernih (*clear soup*), sup pekat (*thick soup*), air rebusan (*broth*), sup puri (*puree soup*) dan sup yang dijernihkan (*consommé*). Sup dalam masakan Cina atau Thai lebih menampakkan kepelbagaianya Sebaliknya, dalam hidangan masakan Melayu ia kelihatan sangat lesu dari segi inovasinya. Penyediaan pembuka selera terutama dalam masakan Melayu tradisi banyak bertumpu kepada hidangan berasaskan sayuran seperti kerabu, pecal serta gado-gado, senarainya kelihatan terhad kepada hidangan yang di nyatakan tadi”

Penyediaan sos juga sebagai hidangan berasingan sangat kurang dalam menu masakan Melayu. Hidangan yang boleh menepati istilah sos mengikut spesifikasi masakan Barat hanyalah sos kacang yang digunakan untuk hidangan satay. Sos air asam yang digunakan untuk hidangan ikan panggang (sebenarnya ia terletak di dalam keluarga “*dressing*” bukan sos) hanyalah campuran air asam, hirisan bawang, belacan dan cili padi. Penyediaan sebegini menyerlahkan keringkasannya.

Informan juga diminta menjelaskan tentang apa yang dimaksudkan masakan Melayu sebagai “mudah”. Menurut informan, beliau menganggap:

“Masakan Melayu sebagai mudah kerana ia tidak melibatkan proses masakan yang rumit. Proses masakan masakan Melayu kerap kali hanya melibatkan proses seperti merebus, menggoreng, mereneh, memanggang sahaja. Proses masakan seperti ini hanya memerlukan peralatan yang ringkas seperti kualiti, periuk serta kawah yang hanya memerlukan sumber api terus. Hanya dengan peralatan mudah seperti ini sudah cukup untuk menyiapkan hidangan Melayu yang lengkap. Proses memanggang dilakukan terus di atas bara api, manakala proses menggoreng hanya melibatkan proses menggoreng menggunakan minyak yang banyak. Bahan penyediaan yang ringkas memudahkan proses masakan seterusnya. Proses masakan yang melibatkan proses seperti merebus serta mereneh tidak memerlukan perhatian yang teliti semasa memasak kerana produk akhir selalunya dimasak sepenuhnya tidak ada keadaan separuh masak atau suku masak dalam kebanyakan keadaan”

Menjawab tentang persoalan “*straight forward*” atau boleh diterjemahkan sebagai “lurus atau ikhlas” atau lebih difahami dengan istilah “berterus terang”, informan menyatakan sepertimana berikut:

“Masakan Melayu yang tidak banyak menggunakan bahan asing atau bahan segera. Bahan segar merupakan bahan utama masakan Melayu. Kebanyakan bahan yang diperlukan dalam penyediaan perlu disediakan sebelum proses memasak bermula, iaitu bahan-bahan tersebut tidak disediakan terlebih dahulu dalam jangka masa yang lama. Sudah menjadi kelaziman dalam penyediaan masakan Melayu tidak menggalakkan bahan yang sudah diproses untuk disimpan lama terutamanya santan. Kaedah memasaknya juga menzahirkan keadaan tersebut sebagai contoh masak lemak hanya melibatkan mencampur bahan yang ditumbuk bersama santan dan dipanaskan di atas api sederhana, penyediaan ini hanya melibatkan dua proses, iaitu mengadun bahan dan mereneh begitu juga masakan rendang”

Pengolahan warna dalam masakan Melayu sangat terhad kepada warna-warna asli sahaja. Satu contoh yang diberikan oleh informan tentang warna masakan Melayu yang merupakan warna asli dan bukannya warna yang didapati dari bahan kimia atau bahan asing lain. Menurut beliau:

“Penggunaan warna tiruan sangat sedikit dalam masakan Melayu selalunya terhad kepada penyediaan minuman sahaja. Warna kuning terhasil dari penggunaan kunyit hidup, manakala warna hijau pula dihasilkan dari perahan daun pandan, malahan penggunaan warna yang kuat seperti warna biru atau merah tua boleh dikatakan tidak ada berbanding masakan Nyonya. Penggunaan santan segera masih lagi tidak diterima dengan meluas dalam penyediaan masakan Melayu salah satu sebabnya ialah ia dirasakan sebagai bahan asing, iaitu sebagai bahan tidak segar”

Kini masakan Melayu banyak dipengaruhi masakan Thai dan Cina. Sebahagian dari bahan-bahan penyediaan masakan Thai dan Cina telah menjadi sebahagian dari bahan penyediaan masakan Melayu sebagai contoh sos tiram, sos ikan dan sos hoisin serta kicap cair dan pekat. Pengaruh masakan Thai sangat kuat malahan kebanyakan gerai serta restoran Melayu yang beroperasi di waktu malam menghidang masakan ala Thai sepenuhnya. Pengalaman pengkaji sendiri mendapati kini sangat sukar mencari masakan Melayu di waktu makan malam. Menurut Wan Jasimah (2009) masakan Thai seperti *tom gaeng*, *gaeng masaman*, *yam pla*, *som tam taeng* dan tom yam begitu popular dalam kalangan masyarakat Melayu.

### 5.2.1 Teknologi dalam penyediaan masakan Melayu

Keadaan persekitaran masyarakat Melayu silam yang berhampiran dengan sumber makanan banyak dan mudah didapatkan menyebabkan mereka tidak perlu kepada proses penyediaan masakan yang kompleks. Teknik masakan hanya melibatkan membakar, merebus, menggoreng, merendang, dan mengukus sahaja. Bahan-bahan makanan diadun sama ada memerap, melenyek, mengaul, menggiling, menumbuk atau menghiris (Che Wan Jasimah, 2009). Penyediaan makanan yang ringkas hanya memerlukan peralatan yang ringkas. Oleh itu, hanya kualiti serta periuk yang digunakan untuk memasak. Menurut Cef Zain, masakan tradisi menjadi lebih enak sekiranya menggunakan peralatan tradisional sepenuhnya.

“Masakan di zaman dahulu rasanya lebih enak malah kita sering teringat keenakannya kerana semua bahan yang digunakan adalah bahan segar dan peralatan juga adalah peralatan tradisional. Peralatan tradisional menyebarkan haba ke dalam masakan secara perlahan-lahan, ini membolehkan perisa sebenar masakan dikeluarkan dari bahan-bahannya”

Semasa penyediaan tidak ada alat penyukat yang digunakan kecuali sudu. Alat penyukat yang dimaksudkan adalah seperti cawan penyukat dan penimbang. Semua sukatan dilakukan sama ada secubit, segenggam dan sesudu. Ikan, daging serta ayam dipotong mengikut anggaran sahaja, iaitu ia tidak perlu ditimbang dahulu malahan bentuk potongan juga tidak seragam dan tidak mengikut potongan tertentu. Oleh yang demikian, bagi masakan kari daging sebagai contoh, didapati berbagai bentuk kepingan daging terdapat di dalam kari tersebut, iaitu sama ada berbentuk empat segi, berbentuk bujur atau berbentuk bulat. Menurut Cef Zain lagi:

“Masakan tradisi Melayu memang disediakan mengikut pengalaman yang kita ada, kita tidak perlu alat penyukatpun kerana kita sudah tahu kuantiti yang diperlukan asalkan kita menggunakan bahan yang betul”

Cef Zain juga menyatakan bahawa:



“Kebanyakan masakan Melayu dahulu dimasak menggunakan periuk tanah atau dikenali juga sebagai belanga. Penggunaan belanga boleh menghasilkan produk akhir yang sekata masaknya kerana ia tidak menyerap haba dengan begitu kuat sebaliknya, perlahan-lahan. Keadaan periuk tanah yang menyerap haba secara perlahan-lahan mampu mengeluarkan perisa bahan yang digunakan dengan lebih baik seterusnya menghasilkan hidangan yang sangat enak. Namun kini ia telah digantikan dengan periuk aluminium apabila peralatan ini lebih mudah digunakan serta harganya yang berpatutan. Terdapat juga periuk yang diperbuat dari tembaga yang digunakan untuk menghasilkan manisan sebagai contoh penyediaan halwa. Peralatan memasak lebih dipengaruhi peralatan masakan India Ssebaliknya, peralatan membuat kuih atau kudapan banyak dipengaruhi peralatan masakan Cina sebagai contoh alat memukul telur dalam penyediaan membuat kuih bahu”

Penyediaan kuih tradisi seperti kuih karas pula menggunakan peralatan tempatan yang dibuat dari tempurung yang ditebuk, namun kualiti digunakan dalam proses akhir, iaitu menggoreng. Lesung batu digunakan bagi tujuan melumatkan bahan sebelum ditumis, manakala batu giling digunakan untuk menghasilkan adunan rempah untuk hidangan seperti kari, kurma dan rendang. Lesung batu atau batu giling turut digunakan untuk menghasilkan sambal belacan. Kaedah masakan yang biasa dipraktikkan oleh masyarakat Melayu menurut Cef Isma adalah:

“Proses penyediaan tidak melibatkan proses masakan yang rumit sebagai contoh dalam masakan Cina proses menggoreng cepat “stir fry” memerlukan dapur yang mempunyai api yang kuat dan kualiti yang bersesuaian. Kebanyakan masakan Melayu hanya melibatkan proses merebus seterusnya mereneh. Keadaan seperti ini hanya memerlukan periuk serta dapur biasa sahaja. Ketiadaan variasi dalam kepelbagaian kaedah masakan menyebabkan penggunaan peralatan seperti ketuhar sangat kurang digunakan. Proses memasak yang ringkas menyediakan satu suasana yang tidak memerlukan inovasi dalam penyediaan masakan, keadaan ini dipercayai sebagai salah satu sebab penggunaan peralatan masakan Melayu hanya berlegar di antara periuk, kualiti dan kawah sahaja”

Penggunaan peralatan yang lebih canggih seperti ketuhar, pengisar dan pengadun sangat terhad ketika itu. Hal ini disebabkan kesukaran mendapatkan peralatan tersebut dan pada masa yang sama harganya mahal. Hampir keseluruhan kaedah penyediaan masakan ketika itu dihasilkan dengan penggunaan tenaga manusia sepenuhnya. Sebaliknya, penggunaan peralatan yang ringkas memudahkan penyediaan sebarang

masakan. Walaupun dalam keadaan yang rumit masakan Melayu boleh disediakan dengan sempurna.

Pemerhatian semasa penyediaan masakan di warung, mendapati kebanyakan peralatan yang digunakan merupakan peralatan asas seperti yang terdapat di rumah kediaman. Dapur dilengkapi dengan dua tungku berkuasa tinggi dan dua tungku biasa. Kualiti serta periuk merupakan peralatan memasak yang utama. Menu yang disajikan merupakan menu harian dan telah digunakan semenjak dari pembukaan kedai hanya sedikit perubahan dilakukan. Ini menurut informan (pengusaha warung):

“Dengan berbuat demikian pelanggan boleh mengenali masakan serta hidangan yang ada di kedai ini, malahan beliau merasakan tidak perlu untuk melakukan perubahan besar terhadap menu. Beliau mengandaikan lebih memahami kehendak pelanggan yang dikatakan tidak mempunyai selera yang “adventurous”, apa yang penting bagi beliau adalah mengekalkan keenakan masakan dan kebersihan kedai”

Kaedah masakan yang dipraktikkan di sini melibatkan penyediaan yang begitu ringkas serta cepat. Tidak ada renehan yang lama kerana menu hanya mengandungi masakan yang boleh dihasilkan dengan cepat. Ini semua dipengaruhi oleh keadaan yang memerlukan masakan yang perlu disiapkan dengan cepat, iaitu masakan mesti siap pada pukul sebelas pagi. Pelanggan biasanya sudah mula memasuki kedai seawal jam sepuluh setengah pagi.

Menurut informan:

“Walaupun pelanggan masuk awal, namun mereka tetap mahukan semua hidangan memenuhi meja, sekiranya tidak mereka akan beralih ke kedai yang telah menyiapkan masakan mereka. Penyediaan yang ringkas hanya memerlukan peralatan yang ringkas. Oleh itu, hanya kualiti serta periuk yang digunakan untuk memasak”

Walaupun informan menyatakan masakan beliau adalah masakan tradisi, namun tiada sebarang peralatan tradisional yang digunakan seperti periuk tanah atau kayu api ketika memasak. Beliau bagaimanapun bersetuju bahawa masakan akan menjadi lebih enak sekiranya menggunakan peralatan tradisional sepenuhnya.

Pemerhatian terhadap dua restoran moden; Kembang Kencana dan Ibu Pertiwi mendapati dapur dilengkapi dengan peralatan moden sepenuhnya. Susun atur dapur restoran berkenaan mengikut piawaan dapur masakan Barat. Dapur tersebut dilengkapi dengan ketuhar “combi” yang mempunyai pelbagai fungsi seperti membakar dan mengukus, alat menggoreng elektrik, dan beberapa peralatan lain.

### **5.2.2 Penggunaan bahan asli dan bahan segera dalam penyediaan masakan Melayu**

Sebagai sebuah negara yang terletak di kawasan yang subur serta bebas dari bencana alam yang besar, suasana persekitarannya menyediakan alam flora dan faunanya yang mewah. Masyarakat Melayu menggunakan sepenuhnya bahan-bahan yang terdapat di sekeliling mereka. Penggunaan bahan-bahan segar merupakan keutamaan dalam setiap penyediaan masakan Melayu. Bahan-bahan seperti serai, daun pandan, daun limau, kunyit, daun kemangi, daun ketumbar, bunga kantan adalah sebahagian daripada bahan segar tersebut. Kesemua bahan ini mudah didapati. Rempah-ratus pula kebanyakan dalam bentuk kering dan diimport dari luar negara seperti cili kering, buah pala, buah pelaga, bunga lawang, kulit kayu manis, bunga cengkih, jintan dan halba. Adunan rempah-ratus dan herba segar ini menghasilkan rasa masakan yang unik. Mengikut Cef Moktar:

“Kedudukan negara yang dikelilingi laut menyediakan pelbagai jenis masakan laut terutama bagi penduduk yang tinggal dipinggir pantai. Penduduk di kawasan pendalaman kebanyakannya tinggal berhampiran sungai atau tasik. Selain daripada kemudahan bekalan ikan air tawar yang banyak sungai juga digunakan sebagai laluan pengangkutan. Lebihan tangkapan selalunya dikeringkan atau dijadikan pekasam. Keadaan ini menyebabkan menu masakan Melayu tradisi lebih condong kepada masakan ikan dan masakan laut yang lain. Hidangan berasaskan daging hanya dihidangkan pada hari-hari kebesaran seperti hari raya dan majlis perkahwinan”

Penggunaan bahan mudah didapati di sekeliling rumah merupakan bahan utama penyediaan masakan Melayu tradisi. Tahap pendapatan yang masih rendah serta bahan luaran yang sukar untuk didapati menyebabkan hidangan dahulu bersifat kedaerahan. Sesuatu bahan sama ada yang berasal dari tumbuhan atau haiwan yang mudah didapati di

sesuatu kawasan akan menjadi hidangan yang istimewa untuk kawasan tersebut. Rendang tok yang terkenal di negeri Perak dahulunya menggunakan daging kerbau kerana haiwan tersebut mudah didapati di negeri tersebut.

Dalam hubungan ini, menurut Che Wan Jasimah (2009) kelompok yang membentuk sebuah kampung terdiri daripada anggota-anggota keluarga, maka hubungan sosialnya berasaskan kepada kekeluargaan. Oleh yang demikian, resepi kekeluargaan akan melingkari kelompok tersebut dan akan mengalir dari satu generasi kepada satu generasi dan begitu juga dengan citarasa sesuatu makanan.

Bahan penyediaan untuk masakan juga dihasilkan dari bahan segar yang didapati dari kawasan sekeliling kecuali beberapa jenis bahan yang diimport seperti cili kering dan rempah ratus tertentu. Keadaan ini menghasilkan hidangan yang pedas, namun tidak berempah seperti masak lemak cili padi, asam pedas, rendang dan sambal. Masakan berempah kebanyakannya adalah masakan yang mempunyai pengaruh masakan India.

Menurut Cef Isma:

“Setiap rumah ketika itu mempunyai batu giling yang digunakan untuk menggiling bahan bumbu pada setiap penyediaan masakan malahan setiap kedai kopi atau restoran mempunyai peralatan tersebut atau mereka membeli bahan yang siap digiling di pasar”

Ketiadaan peralatan seperti peti sejuk menyebabkan masakan segar tidak dapat disimpan lama. Bahan-bahan tersebut perlu digunakan dengan kadar segera. Penyediaan bumbu untuk proses memasak disediakan setiap hari.

Hampir separuh bahan yang digunakan dihasilkan sendiri. Pengaruh bahan asing masih belum meresapi ketika itu sama ada dari segi teknik penyediaan, penggunaan bahan atau gaya hidangan. Penyediaan masakan lebih berfungsi untuk mengenyangkan berbanding dari sudut estetika.

Rempahan atau bumbu penyediaan masakan dihasilkan dari bahan segar dan penggunaan rempah ratus segera adalah diparas paling minima. Penyediaan bahan bumbu tersebut merupakan aktiviti harian pada setiap penyediaan hidangan sama di waktu makan tengah hari mahupun di waktu makan malam.

Menu harian pada zaman dahulu hanya terhad kepada bahan yang mudah didapati dari kawasan persekitaran. Kawasan yang terletak berhampiran sawah padi akan mempunyai menu yang lebih cenderung kepada ikan yang boleh didapati dari kawasan sawah padi dan sekitarnya. Hidangan sayuran pula terdiri dari tumbuhan yang mudah didapati seperti pucuk paku, bayam, kangkung dan beberapa jenis sayur lagi. Keadaan yang sama berlaku kepada yang tinggal berhampiran laut di mana sumber lauk utama mereka lebih kepada ikan yang ditangkap di laut.

Berdasarkan maklumat dari buku karya Ahmad bin Yacob (1971) ternyata proses menggiling merupakan salah satu syarat dalam penyediaan masakan ini. Proses menggiling memerlukan “batu giling” dan orang yang mengguna batu ini perlukan kemahiran. Hidangan ini dimasak menggunakan dapur kayu api, iaitu dapur yang menjadi kebiasaan di waktu itu. Hal ini jelas apabila ada arahan di dalam resepi yang memerlukan hidangan ini dimasak menggunakan bara sahaja.

Penggunaan peralatan yang ringkas seperti periuk serta kuali mencerminkan kaedah masakan yang memerlukan teknologi yang ringkas juga. Kebanyakan kaedah masakan yang digunakan hanya melibatkan proses merebus, manakala proses menggoreng hanya digunakan dalam penyediaan ayam dan ikan goreng. Keadaan ini membuktikan masakan Melayu seperti yang disajikan di warung ini hanya melibatkan proses memasak yang ringkas. Hanya dengan satu kaedah masakan satu menu yang lengkap boleh dihasilkan.

Pengkaji mendapati bahawa unsur pengaruh luar tidak begitu ketara kecuali terdapat masakan yang mempunyai ciri-ciri kecinaan dan keindahan, terutama dalam hidangan sayuran dan berbagai jeniskari. Kebanyakan hidangan dapat dikenal pasti sebagai masakan harian orang Melayu seperti masak lemak, sambal tumis dan beberapa jenis masak asam. Ulam-ulaman disajikan secukupnya merangkumi kesemua jenis yang dicelur dan mentah bersama beberapa jenis sambal belacan. Keadaan ini sudah cukup untuk membuktikan bahawa masakan yang disajikan masih mengekalkan ciri-ciri kemelayuan yang asli. Ia juga boleh dianggap masakan Melayu yang disajikan melalui versi warung.

Dari segi penyediaan masih tidak mempunyai kaedah yang standard sebagai contoh ayam dipotong secara rambang tidak mempunyai potongan yang khusus. Keadaan ini tidak hanya pada penyediaan ayam tetapi turut melibatkan penyediaan ikan, daging serta sayur sayuran. Produk akhir hidangan tidak menampakkan tahap keprofessionalisme yang tinggi dari segi estetika mahupun dari segi kebersihan jika dibandingkan dengan masakan etnik lain. Senarai hidangan yang disajikan tidak menampakkan perbezaan di antara hidangan bandar dan hidangan desa malahan juadah yang disediakan lebih mirip kepada masakan kampung.

Penyediaan masakan juga dilihat masih lemah dari segi nilai pemakanan. Persoalan ini masih tidak diambil berat. Ini dapat diperhatikan dari kehadiran minyak dipermukaan hidangan seperti hidangan kari, kurma dan sambal. Kebanyakan masakan boleh dikategorikan sebagai berminyak. Permasalahan ini sebenarnya tidak hanya melibatkan pengusaha sahaja. Sebaliknya, didapati pelanggan juga menggemari keadaan tersebut. Keadaan ini boleh menjadi punca penolak kepada bakal pelanggan yang mementingkan kesihatan diri.

Hampir kesemua hidangan yang terdapat di warung menggunakan bahan yang mudah didapati. Tidak ada masakan yang dipengaruhi masakan asing seperti masakan Barat, sebagai contoh hidangan spageti atau stiu. Menunya terhad kepada masakan Melayu kampung sahaja. Tidak ada tanda-tanda pengusaha mahu memperkenalkan masakan asing ke dalam menu warungnya malahan beliau juga tidak ghairah untuk memperkenalkan masakan tersebut.

Resepi masakan yang digunakan adalah diwarisi dari generasi terdahulu kerana menurut informan, beliau hanya mempelajari penyediaan masakan tersebut dari ibu beliau sendiri. Beliau juga tidak pernah mengikuti kursus memasak secara formal. Hal ini sedikit sebanyak memberi kesan terhadap tahap kebersihan premis ini.

Tahap kebersihan secara kasarnya tidak begitu memuaskan masih terdapat beberapa amalan yang tidak menepati piawaian kebersihan. Amalan mengelap dengan tuala lembab yang kelihatan tidak begitu bersih masih menjadi kebiasaan. Masakan siap dimasak terdedah kepada atmosfera persekitaran boleh mengundang pelbagai risiko pencemaran kuman dan bakteria. Sungguhpun begitu, amalan ini dilakukan di kebanyakan restoran di Malaysia. Kebersihan semasa penyediaan juga tidak menepati piawaian kebersihan seperti membiarkan produk ayam atau ikan pada suhu bilik pada jangka waktu yang lama. Begitu juga papan pemotong yang digunakan untuk memotong daging, ayam, ikan serta sayuran.

Sekiranya piawaian kebersihan antarabangsa digunakan, maka warung ini tidak memenuhi syarat-syarat tersebut. Pada prinsipnya, semua pihak mahukan kawasan penyediaan masakan bersih, namun kos untuk mengekalkan kebersihan tersebut lebih tinggi daripada keuntungan yang boleh dijana daripada kebersihan tersebut. Apatah lagi sekiranya tiada peristiwa buruk yang berlaku seperti keracunan masakan. Pelanggan juga memainkan peranan dalam suasana ini, iaitu mereka mahukan masakan yang berharga

mudah dan cepat. Penyediaan masakan melibatkan proses yang boleh menyebabkan kekotoran berlaku malahan mereka juga dapat menerima keadaan seperti itu. Keadaan premis yang sempit dan kos kakitangan pembersihan yang tinggi turut menyukarkan proses pembersihan premis tersebut.

### **5.3 Faktor *finanscape* dalam pembentukan citarasa masakan Melayu: peranan kelas menengah**

Kelas menengah tidak wujud dalam kalangan masyarakat Melayu tradisional. Hanya terdapat dua kelas yang nyata, iaitu raja (pemerintah) dan rakyat. Kedudukan kelas ini ditentukan oleh faktor keturunan, adat dan kepercayaan. Mereka yang lahir dari golongan raja akan terus menjadi golongan pemerintah, manakala rakyat biasa akan tetap menjadi golongan yang diperintah. Keadaan ini timbul dari suasana masyarakat ketika itu yang lebih mementingkan pemusatan kuasa mutlak pemerintah. Walaupun Melaka pada abad ke -15 merupakan pusat perdagangan yang terkenal, namun golongan Melayu kaya ketika itu sangat kecil. Kebanyakan urusan perdagangan dikendalikan oleh golongan Arab, Cina dan India. Menurut Milner (1982) keadaan ini terhasil dari sikap sultan dan raja-raja yang sering mengancam malah mengugut orang Melayu yang kaya. Kekayaan seseorang boleh mengundang kemurkaan pemerintah (sultan) yang akhirnya harta benda mereka boleh dirampas. Pengumpulan harta kekayaan oleh pihak pemerintah boleh menjamin kuasa politik mereka, oleh itu kekayaan orang lain perlu disekat. Rakyat biasa menjadi takut untuk mengumpul harta kekayaan.

Kelibat golongan kelas menengah Melayu hanya muncul selepas pihak British mula menjajah Tanah Melayu. Keperluan pihak penjajah Inggeris untuk mempunyai pegawai pentadbir dari kalangan anak tempatan sama ada disebabkan oleh keperluan sebenar ataupun hanya sebagai gula-gula bertujuan memujuk orang Melayu. British memperkenalkan *Malay Civil Service (MCS)* sebagai alat untuk merekrut pegawai-



pegawai tersebut. Seterusnya British menubuhkan Kolej Melayu Kuala Kangsar (MCKK) pada tahun 1905 untuk melatih bakal pegawai-pegawai pentadbir dengan lebih sistematik. Pada awal penubuhannya kebanyakannya bakal-bakal pegawai adalah dari keluarga kelas feodal.

Menurut Wheeler (1978) pula kelas menengah Melayu mula muncul pada tahun 1920-an apabila orang Melayu yang berpendidikan Inggeris dilantik sebagai kakitangan kerajaan British dan berupaya bertutur dalam bahasa Inggeris. Secara umumnya, golongan ini memiliki gaya hidup dan fikiran yang unik hasil dari pendidikan Inggeris. Mereka berpendapatan tetap dan tinggi malah memiliki pengalaman kerja yang bersesuaian. Keadaan kebanyakan orang Melayu yang terus menjadi petani dan bergantung kepada aktiviti ekonomi tradisional menyebabkan kelas menengah Melayu lebih bertumpu kepada mereka di sektor awam.

Proses perkembangan kelas menengah Melayu berlaku sangat pesat ketika diperkenalkan Dasar Ekonomi Melayu (DEB) kesan daripada peristiwa 13 Mei 1969. Kerajaan ketika itu mula memberi perhatian kepada penyertaan golongan itu dalam industri pembuatan dan perniagaan dengan menetapkan sasaran 30 peratus penguasaan dalam tempoh 20 tahun. Kesan ketara dalam tempoh lima tahun pelaksanaan DEB ialah bilangan bumiputera dalam kumpulan ikhtisas dan teknikal meningkat dari 64,000 orang pada 1970 kepada 91,000 orang pada 1975, seterusnya 175,000 orang pada 1985. Bilangan pekerja dalam perkhidmatan perkeranian turut bertambah dari 50,400 orang (1970) kepada 88,500 orang (1975) dan 224,700 orang pada 1985 (Syed Husin Ali, 2008).

Salah satu objektif strategi pembangunan dan pemodenan Malaysia melalui DEB memberi tumpuan untuk menyediakan suasana bagi mewujudkan satu kelas menengah Melayu bandar. Dasar ini juga dilihat sebagai satu alat yang boleh memelihara kepentingan

orang Melayu melalui peruntukan undang-undang yang tegas. Keadaan ini berupaya menambah kepentingan orang Melayu dalam pendidikan, pekerjaan dan pemilikan aset.

Menurut Bourdieu (1984) kelas menengah pada dasarnya bebas dari kekangan ekonomi dalam penggunaan masakan. Kebiasaannya mereka memberi perhatian kepada penjagaan tubuh badan dan masakan yang halus pembuatannya. Pada masa yang sama mereka memandang serong kepada masakan yang kasar dan berlemak. Beliau turut menambah, iaitu kumpulan ini juga kaya dengan modal budaya "*cultural capital*" walaupun kekurangan dari segi modal ekonomi "*economic capital*". Mereka memisahkan kumpulan mereka dengan menggemari masakan yang asing dan eksotik. Tinjauan di premis dua restoran elit mendapati hampir keseluruhan pengunjung adalah dalam kalangan kumpulan menengah dan atasan. Keadaan dijelaskan oleh Cef Zawawi:

“Pelanggan kami terdiri pegawai kerajaan, ahli perniagaan, artis dan terdapat juga dari kalangan ahli politik tempatan”

Perubahan yang berlaku boleh dilihat dengan pertambahan bilangan professional Melayu dari tahun ke tahun. Pertambahan ini terhasil dari perlaksanaan DEB yang memberi tumpuan khas untuk mewujudkan golongan professional bumiputera. Paparan jadual 5.1, 5.2, dan 5.3 di bawah memaparkan peningkatan jumlah professional Melayu dalam bidang-bidang terpilih. Kesemua professional ini merupakan sebahagian kelas menengah yang memiliki pendapatan yang tinggi. Peningkatan jumlah dalam kalangan professional Melayu membuktikan kesan positif kejayaan DEB dalam menghasilkan kelas menengah Melayu.

**Jadual 5.1: Professional Berdaftar: Bumiputera dan Etnik Lain (Tahun 2000)**

Profession	Bumiputera	Cina	India	Lain-lain	Jumlah
Akauntan	2673	11944	883	178	15678
<b>Jumlah (%)</b>	<b>17.1</b>	<b>76.2</b>	<b>5.6</b>	<b>1.1</b>	<b>100</b>
Arkitek	1152	1539	41	6	2738
<b>Jumlah (%)</b>	<b>42.1</b>	<b>56.2</b>	<b>1.5</b>	<b>6</b>	<b>100</b>
doktor	4570	3855	3697	306	12428
<b>Jumlah (%)</b>	<b>36.8</b>	<b>31.0</b>	<b>29.7</b>	<b>2.5</b>	<b>100</b>
Doktor gigi	790	952	460	43	2245
<b>Jumlah (%)</b>	<b>35.2</b>	<b>42.4</b>	<b>20.5</b>	<b>1.9</b>	<b>100</b>
Doktor haiwan	428	284	281	33	1026
<b>Jumlah (%)</b>	<b>41.7</b>	<b>27.7</b>	<b>27.4</b>	<b>3.2</b>	<b>100</b>
Jurutera	15334	18416	1864	405	36019
<b>Jumlah (%)</b>	<b>42.6</b>	<b>51.1</b>	<b>5.2</b>	<b>1.1</b>	<b>100</b>
Juruukur	1298	1426	97	56	2877
<b>Jumlah (%)</b>	<b>45.1</b>	<b>49.6</b>	<b>3.4</b>	<b>1.9</b>	<b>100</b>
Peguan	3111	3860	2586	76	9633
<b>Jumlah (%)</b>	<b>32.3</b>	<b>40.1</b>	<b>26.8</b>	<b>0.8</b>	<b>100</b>

Sumber: Syed Husin Ali, 2008

**Jadual 5.2: Professional Berdaftar: Bumiputera dan Etnik lain (Tahun 2005)**

Profession	Bumiputera	Cina	India	Lain-lain	Jumlah
Akauntan	4498	15892	941	258	21589
<b>Jumlah (%)</b>	<b>20.8</b>	<b>73.6</b>	<b>4.4</b>	<b>1.2</b>	<b>100</b>
Arkitek	1358	1594	43	6	3001

Sambungan jadual 5.2: Professional Berdaftar: Bumiputera dan Etnik lain (Tahun 2005)

<b>Jumlah (%)</b>	<b>45.3</b>	<b>53.1</b>	<b>1.4</b>	<b>0.2</b>	<b>100</b>
doktor	5720	4657	4142	1055	15574
<b>Jumlah (%)</b>	<b>36.7</b>	<b>29.9</b>	<b>26.6</b>	<b>6.8</b>	<b>100</b>
Doktor gigi	1159	920	480	49	2608
<b>Jumlah (%)</b>	<b>44.4</b>	<b>35.3</b>	<b>18.4</b>	<b>1.9</b>	<b>100</b>
Doktor haiwan	522	431	332	54	1339
<b>Jumlah (%)</b>	<b>39</b>	<b>32.2</b>	<b>24.8</b>	<b>4</b>	<b>100</b>
Jurutera	22623	23432	2648	498	49201
<b>Jumlah (%)</b>	<b>46</b>	<b>47.6</b>	<b>5.4</b>	<b>1.0</b>	<b>100</b>
Juruukur	2069	2017	136	68	4290
<b>Jumlah (%)</b>	<b>48</b>	<b>47</b>	<b>3.2</b>	<b>1.6</b>	<b>100</b>
Peguam	4465	4354	2834	97	11750
<b>Jumlah (%)</b>	<b>38</b>	<b>37.1</b>	<b>24.1</b>	<b>0.8</b>	<b>100</b>

Sumber: Syed Husin Ali, 2008

**Jadual 5.3: Peningkatan Jumlah Professional Berdaftar Dari Tahun 2000 Hingga 2005**

<b>Profession</b>	<b>Bumiputera</b>	<b>Cina</b>	<b>India</b>	<b>Lain-lain</b>	<b>Jumlah</b>
Akauntan	1,825	3,948	58	80	5,911
Arkitek	206	55	2	0	263
Doktor	1,150	802	445	749	3146
Doktor gigi	369	32	20	6	363
Doktor haiwan	94	147	51	21	313

Sambungan jadual 5.4: Peningkatan jumlah professional berdaftar dari tahun 2000 hingga 2005

Jurutera	7,289	5,016	784	93	13,182
Juruukur	771	591	39	12	1,413
Peguam	1,354	494	248	21	2,117

Sumber: Syed Husin Ali, 2008

Dengan pendapatan yang lebih, makan di luar menjadi kegemaran masa lapang dalam kalangan kelas menengah Melayu. Sebahagiannya disebabkan oleh perubahan pada citarasa kulineri mereka. Tempat-tempat yang menjadi kegemaran mereka adalah restoran bajet, gerai-gerai atau laman makan, restoran segera dan hotel-hotel mewah (Embong, 2002).

Proses pemodenan selepas merdeka yang diperkenalkan ini berterusan dengan pantas telah menghasilkan perubahan positif dalam berbagai-bagai bidang. Pengaruh pembaratan berlaku dengan kuatnya dalam kalangan individu-individu dan kumpulan atasan serta golongan menengah terutamanya mereka yang tinggal di kawasan bandar. Merujuk kepada perkara tersebut Syed Husin Ali (2008) menekankan bahawa nilai dan sistem Barat atau sebarang perkara yang bersangkutan dengan Barat sangat disanjung sehingga nilai dan sistem tempatan telah dipinggirkan, dibenci walaupun tidak dimusnahkan. Apabila elemen-elemen Barat menjadi kuat, elemen-elemen tradisional mula menjadi lemah. Inilah yang terjadi bukan hanya pada masakan, malah merangkumi pakaian, ekonomi dan politik.

Sehingga akhir tahun lapan puluhan, pasar raya dan pasar raya mega adalah sesuatu yang sukar ditemui di Malaysia. Pasaraya-pasaraya berhawa dingin ini terus berkembang dan kebanyakan pengusaha dalam perkhidmatan masakan sama ada dari sektor restoran atau restoran masakan segera faham, iaitu mereka harus bersaing untuk menawan

pelanggan di tapak yang sangat menguntungkan ini. Ini adalah kerana pasaraya-pasaraya ini bukan sahaja menjual keperluan-keperluan masakan dan domestik tetapi mereka juga mempunyai laman makan yang luas yang sangat mesra kepada pelanggan untuk menikmati hidangan tempatan, Barat dan makanan segera. Adalah tidak lagi dirasai pelik untuk melihat rangkaian masakan segera antarabangsa seperti *McDonald's*, *KFC*, *Pizza Hut* dan *Burger King* didirikan dalam pasaraya dan pasaraya mega tersebut. Kehadiran rangkaian masakan segera antarabangsa ini membantu membaratkan citarasa orang Melayu. Pada masa yang sama sangat sedikit restoran masakan Melayu didirikan di pasaraya-pasaraya ini.

Bulan puasa juga merupakan bulan yang sesuai untuk membuat kajian tentang masakan Melayu. Ini memandangkan dalam bulan ini setiap restoran dan hotel menyediakan hidangan berbuka puasa. Menu berbuka puasa secara tradisinya hanya mengandungi kuih muih tradisi dan hidangan nasi berlauk di samping bubur lambuk dan bubur manis. Perubahan selera dalam kalangan masyarakat Melayu tidak hanya berlaku di Kuala Lumpur malah di bandar-bandar lain yang lebih kecil. Setiap premis yang menghidangkan menu berbuka puasa akan berusaha menyajikan masakan yang boleh memikat hati pelanggan. Berdasarkan pernyataan tersebut, didapati selera orang Melayu kini tidak hanya terikat kepada masakan tradisi sahaja, sebaliknya selera mereka telah menjadi global.

Keadaan ini menepati hujah Bourdieu (1984), iaitu citarasa terhadap sesuatu bahan merupakan bayangan status kelas yang dianggotainya. Ia juga merupakan satu cara mempamerkan identiti sebagai anggota kelasnya pada masa yang sama mempamerkan perbezaan dari kelas yang lebih rendah. Keadaan ini juga tepat dengan istilah yang diuar-uarkan oleh Veblen (n.d), iaitu "*conspicuous consumption*" yang menyatakan pendedahan baru dalam kelas menengah lebih ke hadapan dalam mempamerkan status baharu mereka.

Sebagai pendatang baharu dalam kelas ini terdapat satu keterujaan untuk membezakan dengan kelas terdahulu.

Merujuk kepada salasilah orang Melayu sebelum merdeka, mereka sering dianggap sebagai mundur dan miskin. Kumpulan orang Melayu yang baharu layak menjadi kelas menengah merasakan perlu untuk sentiasa mempamerkan kemewahan mereka sebagai ahli kelas menengah. Salah satu elemen yang menjadi pilihan mereka adalah masakan. Menurut Syed Husin Alatas (1972) dalam konteks Malaysia, kemodenan sering dikaitkan dengan kebaratan (p.125). Berdasarkan kepada kenyataan tersebut, maka tidak hairanlah masakan Barat sering menjadi pilihan golongan kelas menengah baharu ini. Masakan ini sebaliknya, menzahirkan imej Barat dan menjamahnya secara kerap boleh menjadi satu pernyataan yang mengesahkan tentang status kelas menengah tersebut. Pengkaji memetik kata-kata Ehrenreich (1989)

*“The middle class is still only a middle class, located well below the ultimate elite of wealth and power. Its only “capital” is knowledge and skill, or at least the credentials imputing skill and knowledge. And unlike real capital, these cannot be hoarded against hard times, preserved beyond the lifetime of an individual, or of course, bequeathed. The capital belonging to the middle class is far more evanescent than wealth, and must be renewed in each individual through fresh effort and commitment... but in the middle class there is another anxiety: a fear of inner weakness... whether the middle class look down toward the realm of less, or up toward the realm, there is the fear, always of falling” (p.15)*

Walaupun kajian tersebut adalah berhubung dengan kelas menengah di Amerika Syarikat, namun ciri-ciri sedemikian turut dimiliki oleh kelas menengah Melayu di sini. Ia membuktikan bahawa terdapat usaha yang berterusan untuk membuktikan kedudukan status baharu ini dengan memanipulasikan sumber budaya yang dimiliki. Golongan ini yang merupakan pendatang baharu dalam kes tersebut. Merujuk hal yang sama Devasahayam (2001) menyatakan;

*“In Malaysia, newcomers to the cities who have moved to the ranks of the class strata are most receptive to embracing the trappings of modernity to demonstrate their urban identities”*

Satu kajian oleh Yusof (2014) mendapati golongan kelas menengah merupakan pelanggan utama untuk restoran jenis mewah. Kajian dilakukan ke atas 12 buah restoran Melayu kelas mewah. Dua restoran yang menjadi bahan kes kajian ini adalah termasuk di dalam kajian tersebut. Hampir 73.5% pelanggan mereka berpendapatan sejumlah RM 30,000 ke atas. Manakala sebanyak 5.3% berpendapatan sejumlah RM 25,000 hingga RM 20,000. Penjawat di sektor swasta merupakan golongan tertinggi mengunjungi restoran-restoran ini, iaitu sebanyak 51.2%, manakala sebanyak 25.9% perniagaan atau bekerja sendiri dan hanya 12.9% daripada penjawat awam.

### **5.3.1 DEB dan pengaruhnya dalam pembentukan selera kelas menengah Melayu**

Terdapat unsur-unsur yang menunjukkan selera masyarakat kelas menengah Melayu terutama yang tinggal di bandar cenderung ke arah jenis masakan tertentu. Walaupun begitu untuk menyatakan selera mereka telah berubah sepenuhnya adalah tidak tepat. Merujuk kajian Nordin Selat (1976), golongan kelas menengah baharu ini mempunyai kebiasaan-kebiasaan makan minum yang terbahagi kepada dua jenis, iaitu kebiasaan sehari-harian dan masakan istimewa. Kebiasaan sehari-harian merujuk kepada sarapan pagi, makan tengah hari, minum teh petang dan makan malam. Sebagai contoh kelaziman sarapan pagi merangkumi telur separuh masak, roti canai, roti bakar, mentega, keju, jem, kaya, mentega kacang, madu dan buah-buahan. Bijirin (*cereal*) turut dihidangkan seperti emping jagung (*corn flakes*) bersama susu segar. Makan tengah hari pula biasanya nasi dan lauk-lauk Melayu.

Sebaliknya, masakan istimewa lebih rumit terutama jamuan untuk tetamu. Menurut beliau (Nordin Selat, 1976) “inilah masanya untuk menghidangkan ayam golek, ayam percik, ayam tanduri, *sweet sour fish*, *mixed vegetables*, acar, rojak istimewa dan salad”.



Malahan ada juga yang menyediakan arak. Kalau makan tengah hari arak yang sesuai ialah *wine*. Apa yang menarik adalah kajian tersebut mendapati golongan kelas menengah baharu ini turut mengunjungi tempat-tempat yang '*posh*' dalam erti kata lain tempat yang mewah dan eksklusif. Senarai yang diberi menyebut nama-nama tempat makan seperti Le Coq D'or, Hilton, Regent, Merlin, Federal, Equatorial, Lake Club malah terdapat juga "restoran-restoran China besar". Kajian tersebut melibatkan 45 orang responden di mana 30 orang memilih hotel, kelab dan "restoran-restoran China besar" hanya 7 orang memilih restoran Melayu atau India Muslim dan selebihnya 8 orang tidak mempunyai pilihan yang spesifik.

Kecenderungan tersebut dipengaruhi oleh beberapa sebab. Kesan pembandaran yang berlaku menyediakan suasana interaksi antara masyarakat Melayu Bandar dan etnik-etnik lain terutama etnik Cina. Pendedahan masyarakat Melayu terhadap masakan Cina telah menimbulkan minat untuk mereka mempelajari teknik pembuatan bahan masakan Cina begitu juga dengan kaedah memasak serta penghidangan.

Dalam dunia masakan tradisi masyarakat Melayu penggunaan bahan segar menjadi asas utama penyediaan masakan mereka. Hampir kesemua bahan masakan disediakan sendiri. Sebagai contoh rempah untuk masakan kari dikisar atau digiling dengan menggunakan batu giling di rumah. Pada masa dahulu anak-anak gadis akan diajar menggunakan batu giling dan mengadun sendiri rempahan untuk masakan sejak dari kecil lagi.

Penekanan penggunaan bahan segar merupakan asas penyediaan masakan Melayu. Sehubungan dengan itu Devasahayam (2001) menegaskan bahawa penggunaan bahan masakan sama ada bahan segar atau bahan segera tidak hanya berdasarkan pada kegunaan praktikalnya sahaja. Sebaliknya, ia juga membabitkan nilai guna yang sudah ditentukan dan berdasarkan kepentingan simbolik yang ada padanya. Beliau memetik Strauss (1969)

yang memperkenalkan konsep “*nature*” dan “*culture*” untuk menjelaskan makna budaya yang dijanakan oleh istilah segar dan segera. Sebagai contoh istilah “segar” secara simboliknya melambangkan “kesegaran” dan “lebih enak” jika dibandingkan dengan produk segera. Keadaan ini sangat jelas berlaku dalam penyediaan masakan Melayu yang sangat mementingkan kesegaran bahan yang digunakan. Menurut Bourdieu (1984) pembinaan citarasa terhadap sesuatu objek adalah cerminan status. Pada pandangan Cef Isma:

“Satu fakta yang jelas adalah masakan Melayu asli menggunakan bahan segar sahaja. Rasa tradisi masakan Melayu hanya dapat dihasilkan dengan penggunaan bahan segar, menurut informan penggunaan bahan segera boleh mencemarkan rasa tradisinya. Pada masa yang sama makna segar juga boleh merujuk kepada masakan yang tidak dicampur dengan bahan pengawet (berkimia) maka ia dianggap lebih selamat dan mempunyai nilai kesihatan yang tinggi, selagi bahan tidak melalui proses pemerosesan yang menghilangkan rupa serta sifat fizikalnya maka bahan tersebut boleh dianggap bahan segar, sebagai contoh santan di dalam kotak telah melalui pemerosesan yang kompleks sehingga hilang sifat serta rasanya yang asli tidak lagi dianggap santan segar. Sebaliknya, santan segar diperah terus dari kelapa yang diparut”

Penggunaan bahan mudah guna serta bahan segera (*convenience food*) adalah pada tahap minima malah boleh dikatakan tidak ada kerana menurut Cef Shahbudin:

“Bahan tersebut (bahan segera) di saat itu sangat sukar untuk untuk didapatkan dan harganya yang boleh dianggap mahal. Kombinasi harga yang tinggi serta kesukaran untuk mendapatkannya menyebabkan bahan ini tidak digunakan oleh masyarakat Melayu ketika itu. Pada masa yang sama bahan mentah untuk penyediaan masakan mereka mudah diperolehi dari kawasan sekeliling. Bahan import dianggap istimewa ketika itu, namun ia hanya melibatkan buah-buahan. Hubungan antara etnik ketika itu juga tidak begitu mesra menyebabkan masakan etnik lain terutama masakan etnik Cina tidak begitu mendapat sambutan”

Bahan perasa asas yang sering digunakan adalah seperti garam serta gula, manakala minyak yang digunakan adalah minyak kelapa sawit. Bagi tujuan pemekatan biasa masakan, santan digunakan sebaliknya, untuk pemekatan sepenuhnya mereka menggunakan kerisik. Penggunaan cili sangat meluas dalam masakan Melayu sama ada

dalam bentuk segar atau kering. Cili kering digunakan untuk penyediaan sambal tumis, manakala cili segar untuk penyediaan masak lemak bercili. Herba segar seperti daun kemangi, daun kesum, kunyit dan bunga kantan merupakan bahan masakan yang kerap digunakan. Menurut Cef Shahrul:

“Faktor kesegaran bahan merupakan satu faktor yang sangat penting dalam penyediaan masakan Melayu. Secara umumnya pemilihan sesuatu bahan masakan berdasarkan nilai guna yang dimiliki oleh bahan itu di samping nilai simbolik yang dimiliki sesuatu bahan tersebut”

Sesuatu bahan mempunyai nilai guna (*utility*) apabila ia berupaya memenuhi kehendak pemiliknya sama ada kehendak biologikal mahupun fizikal pemiliknya. Pemilihan bahan yang menghasilkan kombinasi yang diinginkan terhasil dari didikan budaya yang dipegang oleh pemiliknya.

Dalam keadaan ini konsep ‘*nature*’ dan ‘*culture*’ yang diutarakan oleh Strauss (1969, p. 275-288) boleh digunapakai untuk memudahkan pemahaman makna segar yang digunakan dalam penyediaan masakan Melayu. Menurut konsep ini, bahan segar boleh dikategorikan ke dalam golongan “*nature*” manakala bahan segera pula dalam kategori sebagai “*culture*”. Kefahaman informan tentang makna segar yang turut merangkumi bahan mentah seperti sayur-sayuran segar boleh dikaitkan dengan ‘*nature*’ kerana terdapat persamaan dengan konsep “*nature*” dan “*culture*” Strauss. Sebaliknya, kefahaman mengenai bahan segera adalah bahan mentah yang telah diadun dan diubah melalui pelbagai tahap pemerosesan secara mekanikal. Produk akhirnya menepati sesuatu nilai guna yang diinginkan. Berdasarkan kepada kefahaman tersebut, maka bahan segera sememangnya menepati kategori “*culture*”.

Pada masa yang sama ia juga difahami sebagai bahan yang dihasilkan sendiri bukan bahan segera yang siap diproses yang boleh dibeli di kedai. Nilai kebaikan dari segi

kesihatan juga dikaitkan dengan bahan segar malahan bahan ini dianggap tidak mengandungi bahan kimia yang boleh membahayakan kesihatan.

Faktor rasa yang lebih enak juga merupakan faktor bahan segar digunakan dalam penyediaan masakan Melayu. Ia dianggap mempunyai rasa yang lebih enak berbanding bahan segera. Ini berdasarkan kepada kepercayaan bahawa bahan segar masih mengekalkan rasanya yang asli kerana ia tidak melalui sebarang pemerosesan yang kompleks.

Penghasilan pengaruh citarasa sesuatu masakan yang seterusnya menjadi pengaruh citarasa tradisi merupakan citarasa yang telah menjadi kelaziman dan diterima dalam kalangan masyarakat Melayu. Sesuatu masakan sangat sukar untuk diterima tanpa citarasa tersebut. Sebagai contoh citarasa pedas adalah sesuatu yang diharapkan dalam masakan Melayu. Tanpa citarasa pedas masakan seperti sambal dirasakan seperti tidak lengkap. Pada masa yang sama perisa belacan juga diperlukan dalam kebanyakan masakan sambal. Kombinasi dua bahan inilah yang memainkan peranan dalam membentuk sebahagian dari pengaruh citarasa masakan Melayu. Keaslian sesuatu masakan diukur pada citarasa yang dihasilkan. Sekiranya citarasa masakan itu sama dengan citarasa yang sudah diterima, maka masakan tersebut dianggap begitu tinggi nilai keasliannya.

Menurut Cef Zawawi, sumber pengaruh citarasa dalam masakan Melayu dibahagi kepada dua, iaitu rempah basah dan rempah kering. Rempah basah adalah bahan yang ditumbuk atau digiling. Bahan utama rempah basah adalah bawang, halia, bawang putih dan cili. Rempah kering pula termasuk biji ketumbar, jintan, buah pelaga, kayu manis dan lain-lain. Rempah ratus kering ini selalunya disangai (digoreng tanpa minyak) terlebih dahulu sebelum ditumbuk atau dikisar.

Jadual 5.4 di bawah menyenaraikan beberapa sumber pengaruh citarasa yang terdapat dalam masakan Melayu. Setiap sumber citarasa mempunyai rasa yang tersendiri. Sungguhpun begitu, setiap sumber pengaruh citarasa ini tidak bertindak sendirian. Sebaliknya, ia bertindih antara satu dan lain-lainya.

**Jadual 5.5: Sumber citarasa utama dalam masakan Melayu**

<b>Perisa</b>	<b>Bahan</b>
Pedas	Cili, lada dan halia
Masam	Cuka, limau, asam jawa dan asam keping, buah belimbing dan mangga muda.
Manis	Gula putih dan gula merah, madu dan gula kabung.
Minyak	Minyak sawit, minyak sapi, minyak kelapa, dan minyak jagung.
Masin	Garam, dan kicap
Agen pemekat	Santan dan kerisik
Rempah	Jintan, halba, kunyit, kulit kayu manis, buah pelaga, bunga cengkih, bunga lawang dan kas-kas.
Belacan	Belacan (belacan adalah bahan masakan manakala budu dan cencaluk adalah hidangan sampingan)
Wangian	Serai, daun kunyit, daun limau purut, daun pandan dan lengkuas

Sumber: Kerja lapangan

Satu kelebihan masakan Melayu ialah penggunaan bahan yang mudah didapati di sekeliling mereka. Sebagai contoh penggunaan kerisik berfungsi sebagai bahan pemekat dan juga dapat menimbul citarasa istimewa dalam masakan seperti rendang. Masakan rendang tidak akan mempunyai rasa “rendang” sekiranya ia tidak dicampurkan dengan kerisik. Kerisik dihasilkan dari kelapa parut yang disangai perlahan-lahan sehingga garing dan ditumbuk sehingga halus.

Penggunaan ulam-ulaman merupakan ciri yang istimewa di dalam masakan Melayu. Ia menjadi satu kemestian dalam setiap hidangan sama ada hidangan sarapan, makan tengah hari mahupun makan malam. Penggunaan ulam-ulaman berfungsi untuk menambah tekstur dalam masakan, namun ia tidak berfungsi sebagai hidangan sayur kerana hidangan sayur adalah satu kategori lain. Hidangan sayur adalah hidangan yang

sudah dimasak (Rukayah Aman, 2000). Sebaliknya, hidangan ulam-ulaman adalah dalam bentuk mentah, dicelur atau dibakar tanpa perasa. Hidangan ini digandingkan dengan berbagai pilihan sambal. Penggunaan bahan sayur dan ulam-ulaman adalah saling kait mengait di mana bahan yang sama boleh digunakan sama ada untuk sayuran ataupun untuk ulaman. Pengamatan di lapangan dan temu ramah bersama informan dalam lima kes kajian tentang klasifikasi ulaman dan sayuran menghasilkan satu senarai ulam-ulaman. Pengamatan di lapangan menepati kajian Rukayah Aman (2002), jadual ulaman seperti di bawah:

**Jadual 5.6: Penggunaan ulaman dan sayuran**

<b>Kategori penyediaan</b>	<b>Kaedah masakan</b>	<b>Contoh sayuran</b>
Hidangan sayuran	Hidangan masak lemak Hidangan masak tumis Hidangan masak bening	Cekur manis, bayam, betik, pucuk ubi kayu, keladi, labu, pucuk geti, pucuk bebuas, kangkung, pucuk meranti dan terung. Umbut kelapa selalunya dimasak lemak.
Ulam-ulaman	Dimakan mentah bersama sambal (belacan, kelapa, tempoyak)	Pegaga, beluntas, selom, ulam raja, tenggek burung, terung pipit, kacang panjang, kacang botor, buah /pucuk putat.
	Dimasak/dicelur	Pucuk ubi, pucuk betik, pucuk meranti, kangkung, pucuk labu dan jantung pisang
Kerabu atau urap	Kerabu mentah	Kerabu daun selom, muda, kerabu kacang botol, kerabu mangga
	Urap	Urap disediakan dengan menggaul ulam yang terpilih dengan kelapa parut yang telah dicampurkan dengan kunyit hidup, ikan bilis atau udang kering serta cili

Sambungan Jadual 5.7: Penggunaan ulaman dan sayuran

	Kerabu dimasak	Kerabu nangka, kerabu pucuk paku, kerabu taugoh, kerabu jantung pisang
Bahan masakan	Dimasak bersama bahan utama menjadi sebahagian dari masakan.	Hirisan dedaun dalam penyediaan pais serta botok-botok ikan.
	Digunakan mentah	Hirisan dedaun dalam penyediaan nasi kerabu atau nasi ulam.
Sumber perisa dalam masakan	Dimasak bersama bahan utama sebagai contoh rendang.	Daun dan buah limau (limau purut, kesturi dan limau nipis), serai, lengkuas, daun kesum, daun selasih, bunga kantan dan daun salam.

Sumber: Rukayah Aman (2002)

#### 5.4 Kesan *finanscape* dari sudut Agama Islam dan pengaruhnya terhadap perkembangan masakan Melayu

Agama Islam bukan hanya membentuk nilai dan “*world view*” orang Melayu, malah agama Islam adalah keseluruhan hidup masyarakat Melayu. Agama Islam telah menyediakan garis panduan segala perlakuan yang dialami oleh setiap individu dalam menjalani kehidupan.

Menurut Che Wan Jasimah (2009) Islam telah menyerapi falsafah dan pemikiran masyarakat Melayu berdasarkan ke-Esaan kepada Allah atau tauhid, keutuhan atau *rububiyah*, manusia khilafah dan mengamal nilai-nilai kesucian, kebersihan dan kemurnian atau *tazkiyyah*. Selain daripada itu sistem nilai yang lebih luas terbuka sebagaimana yang dicirikan oleh Islam berasaskan semata-mata bukan hanya hukum halal haram sahaja tetapi ada juga merangkumi sunat, makruh dan harus. Ia merupakan ukuran keselamatan dan kesenangan untuk dipergunakan dalam menjawab fitrah naluri atau keperluan asasi manusia. Nilai inilah yang sebenarnya telah menyerapi budaya Melayu dalam banyak hal termasuk dalam pengambilan makanan dan minuman.

Che Wan Jasimah juga memetik karya Syed Naquib (1984) yang menyatakan bahawa Islam telah merubah bukan sahaja struktur zahir masyarakat Melayu tetapi perubahan itu sampai ke struktur batinnya, iaitu sampai ke jiwanya (p.22). Sistem nilai yang terbina dalam kalangan 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.

Bagi masyarakat Melayu agama Islam juga adalah sebagai elemen identiti mereka dan ini disahkan oleh Devasahayam (2001):

*“Among the Malays, there is great concern over conforming to Islamic dietary laws, as this indicates not only piety but, in the case of Malaysia, ethnic identity”*

Merujuk kenyataan di atas menurut Cef Zawawi:

*“Selain daripada masakan yang sudah jelas haramnya terdapat haiwan yang bersih dan baik untuk dimakan malah halal di sisi Islam tidak dimakan oleh orang Melayu kerana kebiasaannya orang Melayu tidak memakan haiwan tersebut seperti landak, dhab (biawak padang pasir) dan tupai. Konsep yang juga sama digunakan untuk tumbuh-tumbuhan, iaitu semua jenis tumbuhan yang hidup di dalam air dan darat sama ada melata atau tidak, halal dimakan buah, daun, batang, akar dan seterusnya asalkan ia mendatangkan faedah kepada tubuh badan dan tidak membahayakan kesihatan diri”*

Penyediaan masakan Melayu boleh dikatakan dibayangi ajaran Islam. Oleh yang demikian, jarang terdapat penyediaan masakan yang dihasilkan terutamanya masakan daging yang dihidangkan separuh atau suku masak seperti masakan etnik Cina atau Barat. Mengikut pandangan informan orang Melayu juga menjadikan al-Quran sebagai rujukan



kerana al-Quran juga menyentuh dengan terperinci soal proses sembelihan. Begitu juga kaedah pengendalian, kaedah penyimpanan dan cara penyediaan sesuatu masakan tersebut. Beliau memberi contoh beberapa ayat dari al-Quran<sup>22</sup> tentang masalah ini. Penggunaan alkohol adalah dilarang sama sekali dalam masakan Melayu. Sungguhpun begitu, tapai<sup>23</sup> halal dimakan walaupun masakan ini telah melalui proses penapaian.

Kaedah masakan tradisi Melayu juga banyak menumpukan pada kaedah masakan yang memerlukan haba yang kuat dan lama seperti rendang serta gulai. Kaedah-kaedah ini menghasilkan masakan yang betul-betul masak. Oleh yang demikian, tidak akan timbul persoalan sama ada masih terdapat darah di dalam masakan tersebut. Dalam kalangan masyarakat Barat dan juga Cina terdapat hidangan yang dihasilkan dari darah haiwan seperti sosej darah (*blood sausages*). Produk-produk seperti ini memang tidak ada dalam dunia masakan Melayu begitu juga bahan beralkohol yang banyak digunakan dalam masakan Barat dan masakan Cina.

---

<sup>22</sup> Sebagai contoh hidangan stik boleh dihidangkan suku masak dalam masakan Barat, keadaan stik yang masih berdarah menyebabkan masakan itu tidak diterima oleh orang Melayu. Keadaan ini sejajar dengan firman Allah:

“Diharamkan kepada kamu (memakan) bangkai (binatang yang tidak disembelih) dan darah (yang mengalir) dan daging babi dan binatang-binatang yang disembelih kerana yang lain dari Allah” (Al-Maidah: 3)

Larangan ini sangat jelas dalam Al-Quran:

“wahai orang-orang yang beriman! Bahawa sesungguhnya arak dan judi dan pemujaan berhala dan mengundi nasib dengan batang-batang anak panah, adalah (semuanya) kotor (keji) dari perbuatan syaitan. Oleh itu, hendaklah kamu menjauhi supaya kamu Berjaya” (Al-Maidah: 90).

<sup>23</sup> Jawatankuasa Fatwa Majlis Kebangsaan (1984). “Muzakarah Kali Ke-7 pada 11-12 April 1984: Alkohol Menurut Pandangan Islam,” <http://www.e-fatwa.gov.my/fatwa-kebangsaan/alkohol-menurut-pandangan-islam>, dicapai pada 22 Disember 2015. Muzakarah Jawatankuasa Fatwa Majlis Kebangsaan Bagi Hal Ehwal Ugama Islam Malaysia telah membincangkan Alkohol Menurut Pandangan Islam. Muzakarah telah memutuskan bahawa:

1. *Setiap minuman arak mengandungi alkohol. Bukan semua alkohol itu mengandungi arak. Alkohol dari proses pembuatan arak hukumnya haram dan najis, tetapi alkohol yang dibuat bukan melalui proses pembuatan arak hukumnya tidak najis tetapi haram diminum.*
2. *Minuman ringan yang dibuat sama caranya dengan membuat arak sama ada mengandungi sedikit alkohol atau alkoholnya disuling adalah haram diminum.*
3. *Minuman ringan yang dibuat bukan dijadikan arak atau bahan yang mabuk dan tidak sama caranya dengan proses arak adalah halal.*
4. *Tapai halal dimakan.*
5. *Alkohol yang terjadi sampingan dalam proses pembuatan masakan tidak najis dan boleh dimakan.*

Masyarakat Melayu merupakan satu masyarakat yang terbuka dalam soal makanan. Mereka sedia menerima sesuatu yang baharu asalkan ia tidak bercanggah dengan Agama Islam dan budaya mereka. Apa yang dimaksudkan ialah sesuatu bahan masakan tersebut mestilah diyakini halal. Ini dapat dilihat pada penerimaan masyarakat Melayu terhadap bahan-bahan masakan yang dihasilkan oleh etnik Cina. Perasaan ini timbul kerana orang Melayu selalu mengaitkan etnik Cina dengan khinzir. Pada peringkat permulaan, iaitu semasa sebelum Dasar Ekonomi Baru (DEB) diperkenalkan sukar bagi orang Melayu menerima bahan masakan tersebut. Menyedari potensi pasaran yang begitu besar peniaga etnik Cina telah mula memperkenalkan bahan masakan yang disahkan halal. Hal ini menyebabkan orang Melayu mula menerima bahan masakan yang dihasilkan oleh etnik Cina.

#### **5.4.1 Islamisasi Masakan Bukan Melayu**

Salah satu sumber perkembangan dalam kulineri Melayu adalah apa yang dikenali sebagai “Islamisasi masakan Cina”. Keadaan ini tidak terhad kepada masakan Cina sahaja tetapi merangkumi juga masakan Thai, Barat dan India. Istilah Islamisasi masakan Cina pertama kali diungkap oleh Chuah dan Rajah (2001). Faktor asas berlakunya fenomena ini adalah berdasarkan asas ekonomi kerana masyarakat Melayu mewakili 65% daripada keseluruhan penduduk Malaysia, maka pasaran masakan kepada masyarakat ini sangatlah besar. Peningkatan kefahaman Islam dalam kalangan masyarakat Melayu menyebabkan mereka lebih sensitif dalam hal ehwal Agama Islam, terutamanya soal makan minum. Menurut Tan Chee Beng (2000);

*“The Malay have been more concerned with food conforming to Islamic rules and they are distrustful of Chinese food sold by Chinese vendors” (p.144).*

Salah satu faktor masyarakat Melayu tidak mahu ke restoran-restoran Cina adalah disebabkan penggunaan daging khinzir. Sekiranya restoran-restoran tersebut tidak menghidangkan bahan tersebut mereka boleh menarik ramai pelanggan dari kalangan

orang Melayu. Menyedari potensi pasaran yang begitu besar banyak restoran Cina telah mendapatkan sijil halal yang dikeluarkan oleh JAKIM.<sup>24</sup> Restoran–restoran tersebut telah mendapat sambutan hangat dalam kalangan orang-orang Melayu. Kebanyakan restoran ini diusahakan oleh orang-orang Cina sama ada yang beragama Islam ataupun tidak. Menurut satu laporan Pengurus Persekutuan Restoran Ku Su Shin Choong Hung (Ku Su) Malaysia dan Selangor, bilangan golongan pertengahan Melayu yang menggemari masakan Cina halal meningkat setiap tahun (Golongan Melayu gemari masakan halal Cina, 2010).

Apabila penghayatan Islam semakin kukuh dalam kalangan orang-orang Melayu, ia menjadi pendorong kepada pengusaha-pengusaha restoran Cina untuk mencipta variasi masakan Cina yang boleh diterima oleh masyarakat Melayu/Islam. Menurut Chuah dan Ananda (2001) pengeluaran daging khinzir dari menu-menu ini merupakan satu aspek budaya hibrid. Hibrid jenis ini tidak memerlukan kehadiran elemen-elemen asing. Dengan kata lain hibrid kerana melibatkan penyeberangan sempadan yang terbina oleh budaya, merupakan hibrid yang tidak memerlukan bahan asing. Secara ringkas ia lebih kepada keadah memasak masakan Cina dengan bahan-bahan halal.

Pada masa yang sama hibrid jenis ini tidak hanya terhad kepada masakan Cina di restoran sahaja. Hal ini berlaku dengan lebih meluas di laman makan dan pasar malam. Hidangan seperti mi, nasi ayam, “yong tau foo” telah diserapkan dengan kukuhnya oleh masyarakat Melayu sebagai masakan Melayu. Sungguhpun begitu, masakan-masakan ini disediakan oleh orang Melayu dan citarasanya lebih menjurus kepada citarasa orang Melayu. Adaptasi yang paling menonjol ialah hidangan yong tau foo. Versi asal mengadungi tauhu, tauhu kering, terung, cili dan peria yang disumbat dengan isi ikan, yang kemudiannya dicelur dan dihidangkan bersama sup serta sos (Chuah et al, 2001).

---

<sup>24</sup> Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM) Aras 4-9 Blok D7, Kompleks D, Pusat Pentadbiran Kerajaan Persekutuan, 62519, W.P Putrajaya, Malaysia (<http://www.islam.gov.my>)

Ketiadaan daging khinzir, secara umumnya, membuatkan hidangan tersebut terbuka untuk pengambilan (*appropriation*) dengan lebih mudah. Proses pengambilan ini menggantikan sup atau stok (yang disediakan menggunakan daging dan tulang khinzir) dengan stok atau sup yang menggunakan ayam.

Pengamatan pengkaji mendapati versi nasi ayam Melayu mempunyai persamaan yang nyata dengan nasi ayam Cina. Perbezaan yang ketara hanyalah penggunaan ayam yang disembelih (halal). Ini merupakan contoh terbaik bagaimana peniaga masakan Melayu telah mengIslamkan masakan Cina melalui inovasi kulineri. Nasi ayam menjadi sebahagian dari masakan hibrid Melayu. Permintaan terhadap masakan Cina dilihat terus meningkat dalam kalangan masyarakat Melayu. Sudah menjadi tidak asing lagi majlis-majlis rasmi jabatan kerajaan (yang majoritinya adalah orang Melayu) selalunya memilih hidangan Cina. Selain daripada itu, menurut Cef Shahbudin:

“Hidangan seperti “udang masam manis” kerap kali digunakan sebagai “lauk pengantin” sewaktu majlis perkahwinan. Hidangan ini mempunyai pengaruh masakan Cina yang jelas kerana dalam seni masakan Melayu tepung jagung jarang digunakan sebagai pemekat kuah”

Penyerapan masakan Cina berlaku dengan mudah kerana struktur masakan Melayu itu sendiri hampir sama dengan masakan Cina. Hidangan harian mengandungi nasi dan beberapa jenis lauk-pauk serta sayur-sayuran (lauk piring) yang dihidangkan secara serentak.

Selain daripada golongan istana Melayu dan kumpulan-kumpulan elit, tidak ada tradisi makan rasmi (*formal dining*) atau makan jamuan (*banquet*) dalam tatacara makan orang Melayu. Jamuan besar dalam kalangan masyarakat Melayu kebanyakannya bertumpu kepada jamuan majlis perkahwinan. Walau bagaimanapun menu jamuan seperti itu tidak berapa sesuai dengan gaya jamuan bankuet sekarang. Oleh yang demikian, penyesuaian dan adaptasi diperlukan. Cara hidangan masakan masyarakat Cina tidak jauh berbeza

dengan orang Melayu. Faktor yang membuat masakan Cina lebih sesuai untuk distrukturkan dalam bentuk hidangan bankuet adalah kerana keadaan masakan itu sendiri. Begitu juga kerana dari segi sejarahnya terdapat arahan untuk berbuat demikian oleh golongan pemerintah.

Kebanyakan masakan Cina bersifat tidak berempah terutama masakan Hokkien, Kantonis dan Hakka. Keadaannya yang tidak berempah menyebabkan ia boleh dimakan secara berasingan dalam kuantiti kecil secara berterusan. Masakan Melayu pula kebanyakannya adalah berempah serta pedas dan perlu dimakan dengan nasi untuk menghilangkan rasa pedasnya. Masakan Melayu tradisi tidak begitu sesuai untuk jamuan bankuet walaupun ianya tidak mustahil. Struktur hidangan yang mengandungi ulam-ulaman, ikan kering goreng dan sambal belacan atau sup ekor lembu sebagai pembuka selera, diikuti dengan sambal udang, ikan asam pedas, kari ayam, dan rendang. Sekiranya diakhiri dengan nasi goreng sebagaimana jamuan bankuet Cina sudah tentu sangat sukar untuk diterima.

Peningkatan tahap kehidupan dalam kalangan masyarakat Melayu menghasilkan peningkatan permintaan penggunaan. Keadaan ini dizahirkan melalui perbezaan kulinari dan keterujaan mengikut jejak langkah golongan atasan Melayu yang telah mengambil masakan Cina halal dan kaedah konsumsi mengikut gaya bankuet. Suasana politik masakini menyediakan suasana hubungan etnik yang positif turut merangkumi aspek pemakanan. Keadaan seperti ini menggambarkan suasana ambivalen terhadap masakan Cina dalam kalangan orang Melayu. Dari satu sudut mereka menolak dan pada sudut yang lain terdapat keinginan gastronomik terhadap makanan Cina yang tinggi.

Penolakan masakan Cina adalah berpunca dari pengharaman daging khinzir dan penggunaan arak dalam masakan oleh agama Islam. Masyarakat Melayu memandang

serong dalam hal ini. Sungguhpun begitu, tidak akan ada penyerapan sekiranya tiada keinginan.

### **5.5 Rumusan**

*Technoscape* merupakan satu faktor yang merangkumi sudut mekanikal dan maklumat yang bergerak pantas merentasi dan melepasi semua bentuk sempadan. Sumber *technoscape* melibatkan internet dan dunia digital yang membolehkan interaksi budaya yang lebih efisien. Sumber *technoscape* yang didokongi oleh *finanscape* yang kukuh telah membantu perkembangan dan perubahan terhadap masakan Melayu. Faktor-faktor ini dengan jelas berlaku dalam penyerapan makanan Cina. Pengusaha masakan Cina melihat peluang meraih keuntungan dalam kalangan kelas menengah Melayu. Pada masa yang sama kedudukan kewangan yang stabil dalam kalangan kelas menengah Melayu menyediakan keupayaan kepada mereka untuk melangani masakan tersebut. Keadaan ini secara tidak langsung turut mempengaruhi dunia kulinari Melayu.

## **BAB 6: GLOBAL MELANGE: GAYA ASAL, NOUVELLE CUISINE, DAN THAISASI DALAM MASAKAN MELAYU**

### **6.1 Pendahuluan**

Bab ini akan memberi perhatian kepada pola inovasi penggiat masakan Melayu selepas DEB seterusnya mengharungi era globalisasi. Di dalam era ini pengaruh luaran adalah sangat kuat, sama ada pengaruh dari Timur mahupun Barat. Ketika masakan Melayu masih lagi belum mempunyai identiti yang unggul seperti masakan Thai atau Jepun para penggiat masakan Melayu seperti cef yang bertugas di restoran dan hotel ataupun yang mengusaha premis masakan secara persendirian cuba membina identiti masakan Melayu yang tersendiri. Proses pembinaan identiti ini sudah tentu dipengaruhi oleh corak pemikiran yang dimiliki oleh mereka. Keadaan ini sebenarnya satu cubaan untuk memperkenalkan sesuatu yang baharu dalam dunia pemakanan Melayu.

Hasil temu ramah dengan semua informan (cef) memberi gambaran bahawa masakan Melayu tidak mempunyai identiti yang jitu sebagaimana masakan Cina, Jepun, Thai atau Perancis. Penggiat masakan Melayu masih mencari satu cara untuk membina identiti tersebut. Keadaan masakan Melayu sebagaimana yang telah dibincangkan di awal kajian telah merumitkan pembentukan identiti tersendiri. Masakan Melayu kini mempunyai berbagai wajah, wajah asal, wajah India, wajah Barat, wajah Thai, dan wajah kemodenan. Kesemua permasalahan ini boleh difahami dengan merujuk semula persoalan kajian yang telah dibincangkan. Persoalan ini terjawab apabila kajian ini mendapati tiga wajah utama perwatakan masakan Melayu masa kini. Masakan Melayu komersil hari ini berwajah asal, berwajah *nouvelle cuisine* dan berwajah Thai. Keadaan ini dirujuk dan dianalisis dari pemerhatian terhadap produk serta amalan oleh penggiat-penggiat masakan Melayu. Penyerapan kesemua unsur-unsur ini telah menghasilkan produk

masakan Melayu yang bersifat hibridisasi. Perkembangan ini digerakkan dan dimudahkan oleh fenomena globalisasi yang sedang berlaku.

Pieterse (2004) dalam karyanya *Globalization as Hybridization* menyatakan bahawa globalisasi adalah suatu proses hibridisasi. Selepas berkurun lamanya proses osmosis budaya terjadi antara Timur dan Barat, maka muncullah apa yang diistilahkan sebagai “*global mélange*”. Pernyataan tersebut membawa maksud hibridisasi merupakan satu proses di mana terjadinya perubahan bentuk dari yang lama ke bentuk yang baharu. Masakan yang terhasil dari gabungan unsur Melayu dan unsur asing boleh menjadi cerminan kepada *global mélange* ini.

### **6.1.1 Gaya asal**

Pengkaji tidak menggunakan istilah autentik (*authentic*) dalam kajian ini untuk menghuraikan masakan asal masyarakat Melayu. Masakan asal lebih tepat kerana masakan ini memiliki nama yang serupa sebagaimana yang tercatat dalam catatan silam. Ketulenan hanya dapat dipastikan melalui nama sahaja. Dengan kata lain, bahan-bahan yang digunakan serta olahannya tidak dapat dipastikan. Sebaliknya, konsep autentik memberi pelbagai makna, iaitu asli, tulen, benar dan sejati satu keadaan yang tidak pernah berubah dari keadaan asalnya. Autentik ini bagaimanapun boleh diringkaskan dengan menilai bagaimana ia dibandingkan. Maka didapati ia adalah satu perbandingan di antara budaya dahulu dengan budaya “massa” moden. Konsep autentik menjadi teras dalam kajian yang melibatkan kualiti masakan. Autentik secara umumnya digunakan dalam analisis barangan antik, seni dan beberapa produk pelancongan. Hal ini secara langsung membawa kita ke dunia “*Distinction*” Bourdieu (1984). Dalam karya tersebut, Bourdieu menyatakan bahawa penggunaan, pemilikan dan pengetahuan tentang bahan-bahan ini menjadi ramuan kepada satu jenis modal budaya. Kesemua faktor-faktor ini bersifat bertindihan di dalam proses pembezaan, pembaikan dan penghasilan batas sosial.



Kehadiran masakan asal di warung boleh dianggap sebagai sesuatu yang terpaksa kerana latar belakang pelanggan yang rata-ratanya adalah orang Melayu yang berpendapatan rendah, walaupun tidak dinafikan ada juga dari kalangan golongan atasan. Kekangan dari segi harga jualan merupakan salah satu faktor penting yang menentukan penjualan masakan jenis ini.

Sebaliknya, masakan asal yang dijual di restoran Seri Hidang merupakan satu kaedah untuk menarik pelanggan daripada golongan pertengahan dan atasan. Pihak restoran memberi penekanan terhadap keterujaan pelanggan kepada masakan yang mempunyai nilai nostalgik. Dari satu sudut, hal ini juga boleh dilihat sebagai satu inovasi. Masakan nostalgik mempunyai daya tarikan yang sangat kuat, pengusaha masakan menyedari hakikat ini dan menggunakan peluang ini ke tahap paling maksima, terutamanya ketika di bulan puasa. Kesan pemandaran yang dialami oleh masyarakat Melayu bandar menyebabkan mereka berada jauh dari tempat asal mereka. Hal ini turut menyebabkan mereka tidak lagi berpeluang menikmati masakan dalam bentuk asal. Keadaan ini mencipta satu suasana kerinduan kepada masakan tersebut.

Keadaan yang sama turut dibincangkan oleh pengkaji lain, salah satu adalah kajian oleh Chuang (2010). Kajian ini berlandaskan analisis sosio psikologikal menghurai masakan nostalgia/kenangan sebagai mempunyai fungsi sosial yang secara asasnya menghubungkan antara masakan dan identiti. Masakan nostalgia boleh dilihat sebagai amalan kasual yang melibatkan tiga peringkat, iaitu "*simple, reflexive and interpreted*" (Chuang, 2010, p. 102). Peringkat pertama nostalgia ringkas yang dikaitkan dengan kepercayaan yang tidak berbelah bahagi, iaitu keadaan masa lampau lebih baik dari sekarang. Kedua nostalgia refleksis melibatkan analisis kritikal tentang masa lampau dan tidak hanya sesuatu yang sentimental sahaja dan akhir sekali nostalgia yang ditafsirkan di mana individu menganalisis pengalaman kenangan itu sendiri.

Nostalgik membayangkan pengalaman ketersingkirian ruang (*spatial*) dan temporal di mana maksud subjektivitinya adalah apa-apa yang lampau dan jauh. Masa lampau sebagai objek nostalgia boleh digunakan sebagai rujukan atau institusi untuk menzahir dan menilai keadaan kontemporari. Ia berupaya menempatkan semula identiti seseorang di masa kini. Secara tepatnya, pernyataan menjurus sosiologikal ini memberi fokus bagaimana pengaruh nostalgia membina identiti seseorang pada masa kini.

Objek-objek nostalgik dan pola aksi nostalgik boleh berubah dari satu generasi ke generasi lain bersesuaian dengan pusingan kehidupan. Rasa nostalgia boleh membina pilihan masakan hasil keterujaan dan keinginan kepada rasa selamat. Pengguna Melayu akan mencuba untuk mengekalkan diri mereka sama ada secara fizikal mahupun psikologikal dengan mengadakan masakan dan pemakanan yang menjadi kebiasaan kepada mereka. Masakan menjadi rujukan budaya untuk melambangkan ‘identiti’ mereka. Hal ini tidak hanya didorong oleh perasaan nostalgia yang tidak dapat dihuraikan tetapi juga kehendak ‘sekular’ untuk pengekalan kenangan atau warisan keluarga. Sungguhpun faktor nostalgik ini menyebabkan masakan asal masih diminati, namun pada masa yang sama masakan gaya baru telah mula mendapat tempat.

### **6.1.2 Gaya *nouvelle cuisine***

Dalam membina identiti bagi masakan Melayu kebanyakan cef-cef Melayu mencuba beberapa pendekatan untuk menghasilkan masakan Melayu yang setanding dengan masakan lain. Salah satu pendekatan tersebut adalah mengikut kaedah “*nouvelle cuisine*<sup>25</sup>”. Sebelum mendalami tahap pengaruh *nouvelle cuisine* ini pengkaji akan

---

<sup>25</sup> Nouvelle cuisine merupakan satu pergerakan yang diasaskan oleh cef Fernand point dari Perancis (1897-1955) beliau juga dianggap sebagai bapa masakan Perancis moden. Prinsip asas nouvelle cuisine yang menjadi panduan untuk menghasilkan masakan yang menepati kehendak pergerakan ini iaitu;

- a. Masa memasak yang pendek.
- b. Penggunaan bahan yang berkualiti serta segar.
- c. Menu yang ringkas

memberi sedikit sejarah tentang *nouvelle cuisine*. Sejarah *nouvelle cuisine* bermula dari revolusi Perancis pada tahun 1789 di mana masakan mempunyai hierarki, dan cef adalah kepunyaan pembesar-pembesar negeri. Namun, selepas berlakunya revolusi Perancis, cef-cef ini telah bebas dan mula membuka restoran sendiri dan merekalah pencetus inspirasi kepada pergerakan ini. Masakan sebelum berlakunya revolusi Perancis adalah mewah dan sangat kaya (berlemak) dan dari segi penyediaannya terlalu dikongkong oleh peraturan silam. Menunya sangat panjang, memerlukan penyediaan yang kompleks, dan penyediaan semasa hidangan juga kompleks. Oleh yang demikian, mereka perlu menyediakan masa dan bekalan yang banyak. Cef terkemuka yang menjadi pelopor masakan klasik Perancis adalah Escoffier (1979). Beliau telah menggariskan peraturan yang perlu diikuti dalam penyediaan masakan. Peraturan ini telah menjadi satu kemestian kepada setiap cef kerana mereka telah diasuh sejak di bangku sekolah lagi.

Masakan klasik Perancis dilihat terlalu mengongkong dan dianggap sebagai masakan kelas bangsawan. Selepas revolusi Perancis cef seperti Antonim Careme menganggap masakan klasik tidak sesuai dengan '*zeitgeist*' pasca revolusi Perancis (Roa et al. 2003). Beliaulah yang menjadi pelopor kepada gaya menu moden sekarang. Masakan Perancis telah mencapai tahap "*the undisputed international hegemony*" semasa era Careme. Pada masa yang sama bidang lain seperti sastera, drama dan perfileman juga turut menyanggah cara lama. Kesemua peristiwa tersebut menjadi inspirasi kepada cef-cef yang lebih muda. Pada awal tahun 1970an, *nouvelle cuisine* yang merupakan gaya masakan bentuk baharu diperkenalkan di Eropah yang berlawanan dengan konsep masakan klasik. Ia dibina berlandaskan kepada rukun sepuluh yang menyentuh tentang nilai kebenaran (*values of*

- 
- d. Menghad penggunaan peralatan teknikal dalam proses memasak dan pada masa yang sama mengikuti perkembangan terkini.
  - e. Mengelak proses memeram bahan (marinade)
  - f. Penggunaan sos yang tidak berlemak.
  - g. Menghayati serta menghormati peraturan pemakanan.
  - h. Menghayati pengayaan yang tinggi nilai estetika serta kreatif.
  - i. Menghargai persahabatan.

*truth*), ringan, (light), ringkas (*simplicity*) dan daya imiginasi (*imagination*). Gaya *nouvelle cuisine* merupakan asas penyediaan masakan yang popular di hotel-hotel mahupun restoran di seluruh dunia. Pengaruhnya telah mula dirasai dalam gastronomi Melayu. Terdapat beberapa restoran sama ada secara bersendirian atau dalam hotel bertaraf lima bintang yang menyediakan masakan Melayu mengikut kaedah *nouvelle cuisine*. Konsep penyediaan masakan secara teliti dan kehalusan bahan sebagaimana konsep *nouvelle cuisine* ini terletak di bawah satu konsep besar, iaitu konsep “*fine dining*”.

Masakan Melayu ini tidak lagi disediakan mengikut kaedah tradisi seperti menggunakan santan dan minyak yang banyak. Keadaan ini telah diganti dengan bahan yang lebih baik untuk kesihatan seperti menggunakan bahan tenusu untuk menggantikan santan dan juga penggunaan minyak zaitun. Daging, ayam atau ikan dan sayur-sayuran yang digunakan dipotong secara sangat berseni halus dan tidak seperti kelaziman penyediaan bahan untuk masakan Melayu. Berdasarkan pemerhatian pengkaji, didapati penerapan konsep “*fine dining*” berlaku di dalam dua bentuk. Bentuk pertama adalah penggunaan bahan asing yang diimport tetapi penyediaannya mengikut kaedah masakan Melayu dan disajikan mengikut templat “*fine dining*”. Kedua pula adalah bahan tempatan disediakan mengikut penyediaan masakan Barat dan disajikan mengikut templat “*fine dining*” juga.

Kebanyakan restoran Melayu yang ternama atau hotel bertaraf lima bintang yang menyediakan masakan Melayu dipengaruhi oleh gaya “*fine dining*”. Masakan yang berakar umbikan dari “*nouvelle cuisine*” sangat menitik beratkan kehalusan dalam penyediaan dan pengayaan masakan.

Para penyedia masakan sentiasa mencari kaedah hidangan yang boleh menepati kehendak yang sebegini. Cef yang menyokong gerakan ini mendesak pada penggunaan

bahan segar yang terdapat di pasaran setiap hari. Peningkatan kegemaran bahan segar ini memaksa masa masakan yang pendek untuk semua jenis masakan.

Dalam membina perwatakan bagi masakan Melayu kebanyakan cef-cef Melayu mencuba beberapa pendekatan untuk menghasilkan masakan Melayu yang setanding dengan masakan lain. Justeru restoran-restoran ini menyediakan masakan yang diubah suai sebagai memenuhi permintaan yang ada. Hidangan masakan Melayu kebiasaannya tidak begitu menarik dan dari segi pengayaannya tidak seperti masakan Cina atau Thai atau Arab yang mempunyai gaya tersendiri. Gaya *nouvelle cuisine* dirasakan boleh meningkatkan hidangan masakan Melayu. Walaupun proses ini berlaku di restoran tertentu di kawasan ibu kota, namun ia diyakini boleh menjadi model perubahan sosial dalam kalangan masyarakat Melayu, terutamanya dari segi penyediaan masakan.

Kebanyakan cef yang bertugas kini adalah dalam kalangan mereka yang mendapat pendidikan tinggi. Keadaan ini melahirkan individu yang terdedah kepada maklumat terkini. Mereka mempunyai pendapat dan idea tersendiri tentang masakan. Sebahagian daripada mereka turut terpengaruh dengan pergerakan *nouvelle cuisine* ini. Pergerakan ini menekankan kepada penggunaan bahan segar dan perasa bahan yang nyata, iaitu sesuatu citarasa mestilah terbit dari bahan yang digunakan. Masakan perlu dimasak di dalam masa yang singkat, manakala sayur-sayuran yang digunakan mestilah segar malah “rangup”. Bahan seperti daging serta ayam tidak boleh dimasak sehingga terlalu masak begitu juga ikan dan masakan laut yang lain. Kesemua faktor tadi di rangkumkan dalam hidangan yang digarap dengan teliti berserta dengan daya imaginatif yang tinggi ditambah pula dengan penggunaan bahan mewah seperti *truffle*, *caviar*, dan hati angsa (*foie-gras*). Kaedah masakan yang asing dari norma masakan Melayu seperti buah-buah kiwi atau mangga sering digandingkan dengan daging atau masakan laut telah diperkenalkan ke dalam menu masakan Melayu. Begitu juga dengan penggunaan cuka

yang telah diperasakan dengan buah-buahan menjadi salah satu bahan perasa yang penting. Pergerakan ini mendapat sambutan yang hebat pada sekitar tahun 70an dan 80an. Walaupun *nouvelle cuisine* dalam bentuk asal sudah tidak lagi dipraktikkan, namun prinsip asasnya masih lagi dipegang oleh kebanyakan cef.

### 6.1.3 Gaya Thaisasi

Satu lagi fenomena yang menarik berlaku dalam masakan Melayu adalah proses yang dikenali sebagai proses “Thaisasi” atau “Menthai” masakan Melayu. Hal ini sedang menular dengan rancaknya di dalam arena kulinari Melayu. Kajian di lapangan membuktikan proses “thaisasi” ini telah menjadi pilihan dalam kalangan penggiat-penggiat masakan Melayu. Fenomena ini berlaku tidak hanya di bandar-bandar besar malah ke seluruh pelusuk Malaysia. Merujuk perkara yang sama Cef Shahbudin menegaskan:

“Malah tidak salah jika dikatakan tiada tempat di Malaysia yang tidak ada penjual masakan Thai. Sup tomyam seperti sudah menjadi masakan Melayu tulen. Thaisasi berlaku akibat dari proses hibrid yang berlaku di antara masakan Thai ke dalam masakan Melayu”

Ia adalah satu kombinasi elemen masakan Thai dan Melayu. Ia mudah berlaku kerana bahan-bahan, serta kaedah-kaedah masakan dan amalan yang digunakan dan dari segi rasa hampir serupa. Perubahan rasa dan tabiat masakan dalam kalangan orang Melayu membantu mempopularkan masakan Thai ini. Hal ini dijelaskan oleh Cef Shahbudin, iaitu:

“Hidangan-hidangan Thai yang popular dalam kalangan orang Melayu adalah seperti Padthai, nam prik, som tam, yam dan tomyam. Untuk memudahkan penerimaan orang Melayu nama-nama masakan ini diubahsuaikan sebagai contoh hidangan Pad Thai seperti yang dikenali di Thailand tetapi di Malaysia ia sebagai “paprik”, manakala “nam phrik, yang membawa maksud tiga rasa telah dietjemahkan ke dalam Bahasa Melayu sebagai hidangan “sos tiga rasa” maka terhasillah hidangan seperti “siakap goreng tiga rasa”.

Merujuk kepada pernyataan di atas terdapat sedikit kekeliruan tentang istilah masakan Thai. *Pad Thai* merupakan sejenis masakan koay teow, manakala *pad phrik* adalah masakan pedas sama ada ikan atau daging bersama sayur. *Nam phrik* pula banyak persamaan dengan sambal belacan *dan sam rot* lebih tepat untuk siakap tiga rasa. Tidak banyak perubahan dalam penggunaan bahan-bahan kerana bahan-bahan asasnya adalah sama.

Keadaan ini juga merupakan kesan tempiasan globalisasi terhadap masakan Melayu. Masakan Thai pada dasarnya mempunyai banyak persamaan dengan masakan Melayu sama ada dari segi bahan mahupun dari segi penyediaan. Faktor yang membezakan masakan Thai dan Melayu adalah masakan Thai lebih menonjolkan kreativiti yang tinggi serta halus pembuatannya. Sebaliknya, masakan Melayu lebih mementing sudut rasa berbanding dari sudut estetika. Faktor penerapan masakan Thai dipermudahkan apabila kebanyakan restoran masakan Thai di Malaysia diusahakan oleh peniaga Melayu dari Selatan Thailand. Hari ini tidak sukar untuk mencari restoran masakan Thai di mana-mana tempat di Malaysia. Hidangan seperti tomyam, ikan siakap tiga rasa, ikan kukus, nasi goreng Pattaya, nasi paprik, dan som tam sudah diterima oleh masyarakat Melayu sebagai sebahagian dari menu masakan mereka.

Hidangan manisan Thai turut mendapat tempat dalam kalangan pelanggan tempatan. Hidangan seperti kuih tako, sangkaya dan beberapa jenis lagi sering dihidang di dalam majlis makan orang Melayu. Pemerhatian pengkaji di sekitar Lembah Klang mendapati pengaruh masakan Thai sangat kuat dalam dunia kulinari Melayu. Beberapa pasar malam di sekitar ibu kota didapati kebanyakan peniaga menjual masakan ala Thai.

Ketiadaan gaya hidangan yang boleh menjadi mercutanda masakan Melayu menyebabkan cef atau penggiat masakan Melayu berusaha untuk menghasilkan satu ciri masakan Melayu yang istimewa. Berbagai kaedah serta gaya telah diketengahkan,

sebagai contoh gaya masakan Thai turut menjadi ikutan informan. Penggayaan dalam masakan Thai memberi tumpuan kepada susunan yang kemas dan sekata serta diiringi dengan ukiran sayur. Seni masakan Thai merupakan pelopor kepada seni ukiran sayuran dan buah-buahan. Informan (dalam semua restoran) dilihat mengubahsuaikan ukiran sayuran serta buah-buahan untuk digunakan dalam menghiasi masakan Melayu. Penggunaan bahan mentah yang sama dengan masakan Thai diikuti dengan kaedah penyediaan yang hampir sama menyebabkan masakan yang dihidang kelihatan serupa. Dalam situasi begini orang akan menyangka masakan tersebut adalah masakan Thai.

## **6.2 Inovasi yang menyumbang gaya baru masakan Melayu baru**

Hasil temu ramah turut mendapati informan merasakan penggunaan bahan asing sebenarnya memperkayakan bahan masakan dalam dunia kulinari Melayu. Menurut mereka keadaan itu juga turut menghasilkan citarasa yang baharu dalam masakan Melayu. Inovatif dan kreativiti adalah satu perkara yang diperlukan dalam perkembangan masakan Melayu masa kini. Mereka sebagai penggiat masakan Melayu merasakan kaedah “*fine dining*” ini sebagai inovasi yang tepat untuk memperkembangkan masakan ini. Keadaan ini dipercayai mempercepatkan perkembangannya dan boleh membuatkan masakan Melayu tidak lagi dipandang asing dari masakan lain. Di paparkan di lampiran A contoh hidangan masakan Melayu yang mengikut gaya “*fine dining*” yang berakar umbikan “*nouvelle cuisine*”.

Hidangan tersebut adalah isi siput kekapis (*scallop*) dipanggang bersama puri buah kedondong. Amalan kebiasaan masakan Melayu siput seperti ini tidak disajikan sebegitu sebaliknya, ia dimasak lemak atau dibuat sambal. Tidak ada dalam masakan Melayu hidangan yang menggunakan puri buah kedondong sebagai sosnya. Satu lagi hidangan di paparkan dalam lampiran B menggambarkan bagaimana cef (informan) telah bergerak melepasi norma-norma kebiasaan penyediaan masakan Melayu. Hidangan yang dirujuk



adalah hidangan ikan keli panggang yang disajikan bersama isi delima, isi ketam berempah masala dan *orange caviar* (iaitu telur ikan salmon). Hidangan tidak mempunyai ciri-ciri kebiasaan hidangan Melayu tradisi. Sebaliknya, ia menggunakan templat hidangan “*fine dining*” masakan Perancis sepenuhnya.

### **6.3 Habitus dan pelanggan restoran Kembang Kencana dan Ibu Pertiwi**

Kedua-dua restoran *fine dining* (Kembang Kencana dan Ibu Pertiwi) mempunyai pelanggan dalam kalangan yang datang dari golongan kelas menengah dan atasan serta pelancong asing (Rujuk Yusof, 2014). Sebaliknya, restoran Seri Hidang mempunyai pelanggan tempatan dalam kalangan yang datang dari golongan berpendapatan sederhana dan tinggi. Gerai mempunyai pelanggan dari kalangan berpendapatan rendah dan sederhana. Setiap kumpulan ini mempunyai keperluan yang seiring dengan taraf hidup mereka. Kajian lepas yang merujuk keadaan yang sama (Lupton 1996; Tivadar dan Luthar 2010; Warde 1997) mendapati kelas sosial dan elemen yang berkaitan seperti pendapatan dan tahap pendidikan merupakan faktor penentu pemilihan masakan. Keadaan ini menepati dapatan karya Bourdieu (1996), iaitu kegemaran sesuatu masakan atau hidangan terhasil dari proses *habitus* mereka. Sebagai contoh *habitus* golongan pekerja menjurus kepada masakan yang murah, berat dan berlemak. Sebaliknya, *habitus* golongan atasan menjurus kepada masakan yang lebih ringan, halus dan berseni.

Kedudukan restoran dalam kawasan bandar yang mempunyai pelanggan berpendapatan tinggi bermakna citarasa mereka lebih terbuka. Oleh yang demikian, penonjolan masakan asing diterima dengan baik. Berdasarkan kepada senario ini pihak restoran terpaksa mengambil jalan tengah, iaitu menyediakan menu yang mengandungi pelbagai jenis masakan dari etnik lain di samping masakan Melayu. Namun pada pendapat Cef Shahrul:

“Kebanyakan pelanggan adalah pencinta masakan Melayu, namun pada masa yang sama ingin menikmati masakan etnik lain”

Kesediaan restoran Seri Hidang menyediakan masakan Melayu mencerminkan pelanggan masih tetap mahukan masakan Melayu yang asli. Iaitu ia disediakan, dihidangkan dan diperagakan dalam bentuk asli. Bentuk asli yang dimaksudkan adalah rasa masakan yang dihasilkan mestilah mempunyai citarasa yang dikenal pasti dan diterima. Rupa bentuk masakan yang dihasilkan mestilah dalam rupa bentuk yang dikenali. Walaupun menghidangkan menu campuran, namun masakan Melayu masih lagi utuh dari segi penyediaan, kandungan bahan asas dan rasa. Kesan globalisasi atau pengaruh luaran tidak sampai ke peringkat penggunaan bahan. Sebaliknya, hanya berlaku pada peringkat penggayaan sahaja. Apa yang dimaksudkan adalah pihak restoran menyediakan menu campuran antara masakan Melayu dan masakan etnik lain. Masakan Melayu yang disajikan di dalam menu tersebut disediakan dengan kaedah tradisi dan mengekalkan ciri-ciri kemelayuannya. Bahan, kaedah dan penggayaan yang menjadi kebiasaan orang Melayu digunakan dan dipraktikkan sepenuhnya.

Berdasarkan maklumat di atas trend pemakanan terkini dalam kalangan orang Melayu memperlihatkan bukti bahawa putik rasa orang Melayu telah berkembang malah telah di antarabangsakan oleh keadaan semasa. Keadaan ini membuatkan orang Melayu terutama dalam kalangan golongan muda lebih menggemari masakan Barat ataupun masakan etnik lain. Apabila ruang yang lebih luas diperuntukkan untuk masakan asing, maka ruang yang tinggal untuk masakan Melayu menjadi lebih sempit atau menjadi sedikit. Merujuk kepada persoalan masakan tradisi informan Cef Zawawi menganggap:

“Ia adalah tunjang kepada identiti masakan Melayu. Berdasarkan kepentingan masakan tradisi sebagai lambang budaya masyarakat, maka ia perlu dilihat dengan lebih jelas dari sudut sejarah dan masakini. Tradisi bermaksud sesuatu yang telah berlaku sejak dari zaman dahulu atau dalam lain perkataan amalan yang telah diamalkan sejak turun temurun”

Pengkaji membuat kesimpulan ringkas berdasarkan kepada dapatan di atas dan merujuk menu yang disajikan bahawa masakan tradisi Melayu yang jelas diamalkan dalam semua kajian kes adalah rendang, masak lemak, sambal dan gulai sahaja. Masakan seperti kari, kurma, dalca dan masam manis adalah masakan yang diadaptasi dari masakan etnik lain.

Dalam mana-mana strategi pemasaran kehendak pelanggan merupakan pra-syarat kepada keberkesanan sesuatu strategi. Kajian dan pengalaman pihak restoran mendapati trend selera pelanggan adalah menjurus kepada masakan campuran, namun ia lebih ke arah masakan Barat. Faktor ini tidak menghairankan memandangkan kebanyakan penduduk sekitar yang menjadi pelanggan merupakan individu yang mempunyai pendapatan yang merangkumi tahap sederhana dan tinggi. Mereka merupakan individu yang telah terdedah dengan masakan asing. Masakan asing tersebut tidak menjadi asing bagi mereka. Hal sedemikian menyebabkan pihak restoran tidak dapat untuk menyediakan menu masakan Melayu sepenuhnya. Maka keadaan sedemikian merupakan satu risiko memandangkan citarasa pelanggan dalam arah yang berbeza. Kenyataan ini menjadi lebih jelas pada bulan Ramadan. Menu dalam bulan Ramadan secara tradisinya adalah lebih menjurus kepada masakan tradisi. Pihak restoran terpaksa menyediakan menu campuran, iaitu menu yang mengandungi masakan Melayu tradisi dan masakan Barat atau masakan etnik asing lain.

Dari satu sudut, permasalahan ini boleh diletakkan kepada pelanggan sebagai pihak yang bertanggungjawab kepada keadaan tersebut. Sebaliknya, dari satu sudut lain kita juga boleh menganggap bahawa pihak restoranlah yang menyediakan suasana tersebut sebagai satu strategi untuk menarik pelanggan. Satu faktor lain yang difikirkan menjadi penyumbang kepada suasana ini adalah pihak restoran cuba untuk menaik taraf hidangan bufet mereka dengan masakan Barat dan masakan etnik lain. Perkara ini dapat dikesan

semasa proses temu ramah, iaitu persepsi yang ada dalam kalangan informan terhadap masakan Barat. Menurut Cef Zawawi:

“Masakan Barat adalah lebih tinggi atau lebih baik dari masakan Melayu. Masakan Barat juga dipercayai boleh menghidupkan suasana hidangan malah dapat menarik pelanggan dengan lebih ramai. Pelanggan dipercayai lebih tertarik dengan masakan Barat terutamanya masakan dari jenis pasta, pai dan stik, begitu juga dengan berbagai jenis pemanis mulut serta kek”

Pihak restoran dilihat cuba memasukkan sebanyak mungkin masakan Barat ke dalam menu. Pihak restoran boleh dilihat sebagai agen yang mencampurkan menu asing ke dalam menu masakan Melayu. Kecenderungan memasukkan masakan asing berdasarkan anggapan bahawa masakan Melayu kebanyakannya adalah “kekampungan”, ringkas dan mudah. Pihak restoran juga oleh dilihat sebagai cuba mendidik pelanggan untuk menerima masakan etnik lain.

Pada masa yang sama kebanyakan cef yang bertugas di sini adalah terdiri dari golongan muda dan mereka telah terdedah dengan masakan asing melalui pengalaman bekerja di tempat lain di bawah arahan cef-cef dari Eropah. Pada pandangan mereka masakan Barat terutama masakan Perancis lebih moden dan menarik berbanding masakan Melayu. Oleh yang demikian, mengadaptasikan gaya tersebut secara tidak langsung boleh membantu menaikkan imej masakan Melayu.

Walaupun masakan tradisi masih dihidangkan dalam bentuk asalnya (di restoran Seri Hidang), namun terdapat beberapa percubaan untuk menggayakan hidangan tradisi ini mengikut gaya masakan Perancis. Keadaan ini berlaku dengan lebih hebat di restoran Kembang Kencana dan Ibu Pertiwi. Pengolahan masakan Perancis cuba diterapkan ke dalam penyediaan masakan Melayu terutama dalam hidangan berbentuk “set”. Hidangan berbentuk set lebih mudah disediakan berbanding hidangan berbentuk bufet. Masakan yang disajikan mempunyai rupa seperti masakan Perancis menurut gaya “*fine dining*”. Sungguhpun begitu, bahan yang digunakan adalah bahan penyediaan masakan Melayu.

Walaupun ia tidak menggambarkan masakan Melayu tradisi, namun sambutan dalam kalangan pelanggan sangat menggalakkan. Berdasarkan pemerhatian pengkaji, didapati para pelanggan dilihat kerap memilih hidangan seperti ini. Keadaan ini sedikit sebanyak membayangkan betapa orang Melayu yang menjadi pelanggan di sini mahukan masakan Melayu yang berwajah baru.

Trend sebegini sebenarnya sedang berlaku di kebanyakan hotel bertaraf antarabangsa di Kuala Lumpur. Terdapat beberapa restoran yang mengikut gaya masakan sebegini sepenuhnya. Sebaliknya restoran Seri Hidang yang menjadi bahan kes menggunakannya dalam keadaan tertentu sahaja. Walaupun pengayaan mengikut kaedah ini agak terhad di restoran ini, namun kesediaan untuk menghasilkannya membuktikan pengaruh “*fine dining*” atau *nouvelle cuisine* ini mendapat tempat dikalangan cef di sini.

Dalam sudut yang lain informan juga dilihat menerap gaya penyediaan masakan Thai ke dalam penyediaan masakan Melayu terutama dalam menghasilkan berbagai jenis kerabu. Penerapan gaya Thai juga berlaku dalam penyediaan masakan utama terutama hidangan ikan kukus, nasi goreng dan hidangan berasaskan ayam dan daging. Penerapan yang dimaksudkan adalah dari segi bentuk bahan dipotong serta kaedah masakan diperasakan. Tambahan pula, kaedah penyediaan masakan Thai sangat hampir dengan prinsip “*fine dining*”.

#### **6.4 Masakan baharu sebagai simbol masyarakat Melayu baharu**

Pada sudut yang lain dapat dilihat semua masakan Melayu yang dihidangkan di gerai dan restoran Seri Hidang disediakan mengikut kaedah masakan tradisi. Hal ini lebih dikenali sebagai hidangan ala kampung. Keadaan ini menggambarkan bahawa masakan kampung adalah masakan tradisi. Perasaan kekaguman terhadap masakan tradisi yang masih berlaku dalam kalangan masyarakat Melayu mencetus atau merangsang industri penyedia masakan untuk menonjolkan masakan dengan gaya tradisi. Sungguhpun begitu,

pada masa yang sama mereka menghidangkan masakan etnik lain. Keadaan menunjukkan pihak restoran mencari jalan selamat. Mereka masih tetap menghidangkan masakan tradisi Melayu bagi pelanggan yang mahukan masakan Melayu. Pada masa yang sama mereka turut menyediakan masakan etnik lain supaya hidangan bufet mereka menampakkan kepelbagaian.

Persekitaran yang sedemikian memerlukan pihak restoran peka dengan kehendak pelanggan mereka. Pelanggan mahukan menu masakan Melayu dan pada masa yang sama ingin merasai masakan lain juga. Hal ini dikaitkan dengan peningkatan taraf hidup dan tahap pelajaran yang tinggi dalam kalangan pelanggan. Situasi ini telah melebarkan pengaruh masakan asing ke dalam menu yang ingin disediakan oleh pihak restoran. Pada perspektif yang lebih luas menu masakan Melayu dilihat sebagai mangsa kepada dinamik kemajuan yang dimiliki oleh pelanggan. Apabila pacuan pengguna sangat tinggi ia secara langsung memaksa pihak restoran akur dengan situasi tersebut. Pola permintaan pelanggan yang sebegini bentuknya telah membantu menaikkan menu campuran sekaligus merencat penonjolan menu masakan Melayu sepenuhnya. Namun, masalah keinginan pelanggan jika dihalusi bukanlah faktor yang begitu kritikal yang boleh merencat perkembangan masakan Melayu. Kepelbagaian masakan Melayu sepatutnya boleh menyediakan satu menu masakan Melayu yang komprehensif. Sebaliknya apa yang berlaku masakan Melayu dilihat hanya sebagai pelengkap menu sahaja.

Dari sudut yang lain, terdapat beberapa faktor masakan asing lebih terkehadapan berbanding masakan Melayu. Pertama, kebanyakan orang Melayu telah memiliki pendapatan yang tinggi membolehkan mereka berupaya meningkatkan daya beli mereka. Pilihan mereka merangkumi masakan yang lebih mahal dan mewah yang menggambarkan citarasa yang moden. Keadaan ini boleh merealisasikan perbezaan sosial dan budaya. Masakan boleh digunakan sebagai penanda identiti untuk membezakan kelas

menengah dari kelas bawahan. Harga masakan yang ditawarkan oleh restoran Seri Hidang, Kembang Kencana dan Ibu Pertiwi kepada pelanggan boleh dikategorikan sebagai harga tinggi dan di luar kemampuan golongan bawahan.

Pernyataan ini dikuatkan lagi dengan kenyataan Bourdieu (1984, p.243), iaitu terdapat hubungan terus satu per satu di antara “*accumulation of cultural capital*” dan “*accumulation of economic capital*”. Hal ini bermaksud apabila seseorang telah berjaya menaiki tangga hieraki dengan lebih tinggi, maka perubahan yang sama juga berlaku terhadap keperluan kepada sesuatu benda yang setaraf dengan kelas mereka. Dalam kalangan golongan kelas menengah masyarakat Melayu bandar, keupayaan dari segi kewangan membolehkan mereka memilih gaya hidup yang lebih mewah dan makan masakan yang lebih bergaya. Kesemua ini hanya boleh dilakukan apabila mencapai tahap kelas tersebut. Pemilihan menu masakan asing yang dirasakan lebih bergaya untuk mengukuhkan status mereka bertepatan dengan kenyataan Kahn (1996).

Penggunaan masakan asing seiring dengan masakan tradisi mencerminkan kecenderungan mereka untuk menonjolkan perbezaan sosial serta budaya mereka. Keadaan ini boleh difahami dengan lebih jelas apabila melihat penggunaan sesuatu benda tidak hanya bergantung kepada nilai gunanya sahaja. Sebaliknya bahan tertentu juga digunakan berdasarkan nilai simboliknya, terutama dalam menyatakan kelas atau status. Nilai simbolik menjadi lebih penting apabila penggunaan sesuatu bahan membawa nilai yang lebih tinggi berbanding bahan yang sama jenisnya yang lain, sebagai contoh penggunaan kaviar.

Pada masa yang sama, hidangan keramaian terutama dalam majlis perkahwinan masih menggunakan menu yang dianggap menjadi tradisi dalam kalangan masyarakat Melayu. Ironisnya hidangan tersebut yang terdiri daripada nasi beriani, dalca, acar dan pajeri adalah jelas masakan yang berakar umbikan masakan etnik India. Hidangan ini

digandingkan dengan ayam masak merah atau rendang. Hal ini dinyatakan dengan jelas oleh Cef Shahbudin, iaitu;

“Hanya rendang yang mempunyai unsur Melayu. Menu masakan Melayu tradisi sepenuhnya jarang digunakan dalam majlis kebesaran seperti ini. Ini berdasarkan kefahaman bahawa masakan yang disesuaikan tersebut lebih hebat dari masakan Melayu”

Nasi beriani sememangnya menjadi identiti masakan bagi negara India. Keadaan ini menggambarkan penyerapan masakan asing ke dalam masakan Melayu. Dalam hal ini ia mencerminkan sikap terbuka orang Melayu dalam menerima sesuatu dari luar kelompok mereka asalkan ia suci dari segi agama. Masakan yang dihidang tidak menzahirkan masyarakat Melayu tradisi. Sebaliknya, ia menggambarkan masyarakat Melayu masa kini yang telah terdedah kepada pengaruh luaran dengan sikap terbuka terhadap masakan asing.

Situasi ini menjadikan menu masakan Melayu kelihatan pasif ketika industri masakan Malaysia berkembang begitu pesatnya. Penggerak utama kepada situasi ini adalah pengaruh globalisasi yang tinggi dalam kalangan orang Melayu yang menjadi pelanggan dan pekerja restoran-restoran ini. Natijah dari situasi begini terhadap restoran adalah pihak restoran terpaksa menggaji pekerja yang mempunyai kemahiran yang tinggi dalam masakan Melayu dan etnik lain. Tidak cukup dengan itu mereka juga perlu menyediakan peralatan yang bersesuaian dengan menu. Kebanyakan peralatan tersebut adalah moden dan berharga tinggi. Oleh yang demikian, perbelanjaan menyediakan dapur untuk restoran sebegini adalah tinggi.

Golongan kelas menengah Melayu kini menjadi pengguna yang semakin sofistikated. Keadaan ini membolehkan mereka mendapat satu bentuk kelebihan yang sebelum ini hanya dinikmati oleh golongan atasan sahaja. Mereka juga menyedari iaitu mereka boleh mengguna dan memanipulasikan benda mengikut keperluan mereka. Pengetahuan baharu



ini membentuk satu pandangan, iaitu bahan yang datang dari Barat adalah lebih baik. Citarasa terhadap bahan yang dimport yang melebihi dari bahan tempatan boleh dilihat sebagai keinginan untuk memahami tentang dunia malah untuk menjadi lebih sofistikated. Pengetahuan yang baharu ini direalisasikan dengan pilihan makanan Melayu dan Barat. Kelas menengah Melayu memerlukan masakan yang berasaskan masakan Melayu tetapi di dalam bentuk berbeza dari masakan Melayu tradisi yang dihidangkan secara tradisi. Citarasa mereka masih lagi cenderung kepada masakan Melayu, namun mereka mahukan ia kelihatan lebih moden dan terkini.

Kenyataan ini menjelaskan keadaan yang terjadi pada menu di restoran Seri Kencana dan Ibu Pertiwi. Kemunculan masakan gaya "*fine dining*" Melayu yang tidak mempunyai akar umbi dalam sejarah pemakanan Melayu. Pengusaha melihat peluang yang tercipta dari kelahiran kelas menengah ini, mereka mahukan perbezaan dari norma masyarakat kebanyakan. Perkembangan kelas menengah Melayu yang semakin meningkat bermakna masakan yang seperti ini akan sentiasa mempunyai penyokong. Keadaan ini dapat dilihat dengan kemunculan restoran "*fine dining*" yang semakin bertambah bukan sahaja di Kuala Lumpur malah di bandar-bandar besar lain seperti Johor Baharu dan Pulau Pinang.

Prinsip asas "*fine dining*" seperti kekemasan dalam penyediaan dan penggayaan serta hidangan yang lebih ringan boleh menjadi penanda aras yang baharu masakan Melayu.

### **6.5 Gaya masakan baharu dan keperluannya**

Gaya masakan baru turut memerlukan cara penyediaan yang baru. Terdapat percanggahan pendapat sama ada kaedah penyediaan masakan yang diamalkan oleh cef-cef dari Barat ini boleh digunakan dalam penyediaan asas masakan Melayu tradisi. Penyediaan masakan cara Barat walaupun lebih teratur melibatkan penambahan kos penyediaan seterusnya akan meningkatkan harga jualan. Informan (pengusaha warung) juga berpendapat keadaan tersebut akan menjejaskan keaslian masakan Melayu.

Penggunaan gaya Barat menyebabkan masakan tersebut kelihatan seperti masakan Barat.

Menurut beliau:

“kita mesti menerima keadaan masakan Melayu seperti yang ada sekarang kerana itulah yang membezakan masakan Melayu dan masakan lain, sekiranya orang Melayu sukakan keadaan seperti itu mengapa kita perlu menukarkanya”

Informan turut menyatakan berdasarkan pengalaman beliau orang Melayu

“Gemar benda atau bahan yang digunakan dalam keadaan asli dan tidak menggemari sekiranya sesuatu bahan mengalami pemprosesan yang tinggi sehingga hilang rupa sebenarnya. Beliau memberi contoh sup tulang rawan (atau lebih dikenali sebagai sup gear box), sup ekor dan kari kepala ikan tidak boleh dihidangkan dalam bentuk lain Sebaliknya, ia perlu dikekalkan dalam bentuk asal. Penyediaan begini lebih digemari oleh masyarakat Melayu”

Pendapat ini ditolak sepenuhnya oleh kedua Cef Zawawi;

“Keadaan itu menyebabkan masakan Melayu seperti kasar tidak bertamadun. Keadaan yang sedemikian rupa juga menyebabkan kesukaran untuk menyajikan di dalam restoran bertaraf mewah, sekiranya kita masih ingin mengekalkan keadaan tersebut masakan Melayu hanya sesuai untuk dijual di warung tepi jalan atau di pasar malam sahaja”

Penggunaan bahan mewah<sup>26</sup> bagi Cef Shahrul seperti

“foie gras” dan daging “wagyu” secara tidak langsung boleh menaikkan taraf masakan Melayu”

Hal ini sangat diperlukan kerana menurut beliau masakan Melayu kini masih menggunakan bahan murah tempatan. Menurut beliau bahan murah tidak boleh menaikkan martabat sajian tersebut.

---

<sup>26</sup> Bahan mewah boleh dilihat sebagai objek idaman “object of desire” yang memberikan kepuasan secara fizikal dan selalunya dikaitkan dengan keseronokan. Masakan yang diidamkan atau sukar untuk didapati namun bukanlah menjadi keperluan asas kepada manusia. Berry (1994:41) “a luxury good is a widely desired good that is believed to be ‘pleasing’, and the general desirability of which is explained by it being specific refinement, or qualitative aspect, of some universal generic need”

Penggunaan bahan segera seperti kiub ayam, kiub ikan atau kiub lembu tidak mendapat sambutan dalam kalangan cef restoran Seri Hidang dan pengusaha warung. Menurut informan (Cef Shahbudin), penggunaan bahan tersebut boleh mencacatkan rasa tradisi masakan Melayu, oleh itu beliau cuba mengelak daripada menggunakan bahan tersebut. Satu lagi keadaan yang diperhatikan adalah bahan daging yang diproses sangat kurang dalam dunia masakan Melayu terutama bagi warung dan restoran biasa. Dengan kata lain, penggunaan hanya bertumpu kepada daging mentah semata-mata. Tiada penggunaan bahan daging yang diproses seperti sosej, pastrami atau salami begitu juga dengan produk tenusu. Sebaliknya, bahan tersebut menjadi bahan kegunaan harian di dua dapur restoran mewah (restoran Kembang Kencana dan restoran Ibu Pertiwi) yang menjadi bahan kes.

Hasil pengamatan pengkaji mendapati kaedah cara kerja Barat diamalkan sepenuhnya oleh restoran Kembang Kencana dan Ibu Pertiwi. Sebagai penyediaan sebelum proses memasak (*mise-en-place*) mereka menggunakan kaedah antarabangsa yang berasal dari Perancis. Kaedah potongan sayuran berbentuk “*juliennene*”<sup>27</sup>, “*allumete*”<sup>28</sup>. Campuran sayuran serta herba yang digunakan untuk penyediaan air rebusan dikenali sebagai *mirepoix*<sup>29</sup> menjadi amalan kebiasaan di sini. Istilah *mise-en-place* digunakan dengan meluas dalam dapur ini. Keseluruhan penyediaan sebelum proses memasak dikenali sebagai “*mise-en-place*”<sup>30</sup>. Semua kakitangan dapur memahami istilah ini merujuk kepada proses pra-penyediaan memasak yang perlu disiapkan dengan sempurna. Penyediaan bahan memasak dilakukan sehari sebelum ia diperlukan. Informan utama akan memastikan bahan tersebut mencukupi serta mencapai mutu yang diperlukan.

---

<sup>27</sup> Sayuran yang dipotong pada ukuran 3 mm x 3 mm x 3 ke 5 cm sering digunakan dalam penyediaan sup dan masakan utama.

<sup>28</sup> Sayuran yang dipotong pada ukuran 6 mm x 6 mm x 5 ke 6 cm.

<sup>29</sup> Mirepoix ialah istilah yang digunakan untuk kombinasi bawang, lobak merah dan celery. Ia merupakan perasa asas kepada stok malah juga kepada hidangan-hidangan lain. Nisbah sayur-sayuran di dalam mirepoix ialah 2 (bawang):1 (lobak merah):1(celery). Mirepoix putih (tanpa lobak merah) digunakan untuk penyediaan stok putih.

<sup>30</sup> Proses penyediaan bahan asas ini sebelum proses memasak sebenar.

Semasa ketiadaan informan utama, maka pembantu beliau akan mengambil alih tugas tersebut. Bahan asas masakan yang telah disediakan dimasukkan ke dalam bekasnya dan disimpan di dalam peti sejuk. Penyediaan bahan ini secara umumnya dilakukan oleh pembantu yang lebih muda.

Kaedah penyediaan masakan di restoran Seri Hidang dan warung tidak mempunyai kaedah yang khusus. Bentuk potongan sayuran juga tiada ukuran yang standard berbanding masakan Barat yang mempunyai bentuk serta nama yang khusus. Potongan serta bentuk dalam masakan di sini lebih kepada mengikut kehendak tukang masak walaupun saiz potongan tidak melampau sama ada besar atau kecilnya. Potongan ubi kentang sebagai contoh dipotong berbentuk baji atau "*wedges*" manakala potongan lobak merah berbentuk hirisan bersaiz besar terutamanya digunakan untuk masakan dalca. Potongan untuk bahan hiasan adalah hirisan nipis sayur lobak merah, daun bawang, batang sadri dan cili merah seterusnya ia direndam dalam air ais untuk mengekalkan kesegarannya. Hirisan ini kemudiannya disatukan menjadi satu kombinasi sayur berwarna warni. Hiasan ini akan diletakkan di atas hidangan sama ada hidangan berbentuk *ala carte* atau hidangan bufet. Gaya potongan bahan dalam masakan Melayu tradisi tidak mengikut gaya potongan tertentu. Masakan Cina, Perancis atau masakan Barat yang lain yang mempunyai gaya potongan sayuran yang telah ditentukan, seperti potongan *julienne* merujuk kepada potongan yang dihiris nipis. Sebaliknya, potongan sayuran dalam masakan Melayu lebih kepada citarasa cef yang menyediakannya. Keadaan ini menghasilkan hidangan yang mengandungi sayur-sayuran yang dipotong berbentuk bulat, empat segi dan potongan berbentuk jejari.

Sebaliknya, restoran Kembang Kencana dan Ibu Pertiwi menggunakan kaedah standard antarabangsa sepenuhnya. Setiap sayuran dipotong mengikut saiz dan gaya standard yang telah ditetapkan. Ayam atau ikan dipotong mengikut potongan standard

seperti *fillet* iaitu tanpa tulang. Terdapat ikan yang dipotong bulat, iaitu berbentuk “*steak*” bersama tulang terutama bagi ikan berbentuk bulat seperti tuna, tenggiri dan salmon. Kaedah masakan Barat menurut Cef Shahrul;

“telah lama bertapak malah lebih unggul dari sudut struktur serta amalanya. Prinsip-prinsip asas seperti teknik penyediaan, masakan dan amalan kebersihan boleh diserapkan ke dalam amalan penyediaan masakan Melayu”

Namun begitu, informan (Cef Shahrul) menekankan ia bukanlah sesuatu yang ditiru secara terus, sebaliknya, beberapa penyesuaian perlu dilakukan. Menurut beliau tatacara penyediaan masakan Melayu:

“masih tiada standard terutama dari segi potongan bahan, maka dengan menyesuaikan kaedah masakan Barat, kita boleh mengatasi masalah seperti ini. Beliau juga mengambil contoh masakan Perancis yang terkenal di seluruh dunia mengambil masa hampir seratus tahun untuk memiliki status masakan paling unggul di abad ini”

Kefahaman yang sama disuarakan oleh Cef Zawawi tentang penerapan nilai-nilai positif yang terdapat dalam kaedah penyediaan masakan Barat terutama dari segi penyediaan, masakan dan penggayaan. Dari sudut penyediaan masakan Barat ia lebih tersusun dan teratur. Menurut beliau:

“Masakan Melayu masih lemah di dalam faktor ini. Kekuatan dari segi penyediaan yang merangkumi teknik pemotongan, memasak, menyimpan dan menghidang boleh membantu masakan Melayu menjadi lebih menarik”

### **6.5.1 Isu-isu pembaharuan dalam masakan Melayu**

Keperluan untuk berinovasi tidak mempunyai kesan yang kuat terhadap masakan Melayu yang disajikan di warung. Senarai masakan masih seperti masakan yang menjadi kebiasaan orang Melayu. Pengaruh trend masakan terkini tidak melekat pada aktiviti kulineri mereka. Proses memasak tetap juga berlegar tentang merebus, memanggang, menggoreng dan mereneh. Prinsip penyediaan masakan gerai masih berpegang kepada harga yang murah dan cepat disaji.

Tidak banyak banyak perbezaan jika dibandingkan dengan masakan Melayu yang disajikan oleh restoran Seri Hidang atau Anak Buluh. Perbezaan hanya pada persekitaran restoran Seri Hidang yang lebih baik, namun masakannya hampir serupa. Sungguhpun begitu, pihak restoran Seri Hidang terpaksa akur dengan kehendak pelanggan mereka apabila mereka turut mencampurkan hidangan Barat ke dalam menu sajian mereka. Hal ini jelas terutamanya menu untuk hidangan bufet. Menu campuran merupakan menu yang menjadi menu pilihan di restoran ini. Tidak ada hidangan berbentuk penggabungan (*fusion*) yang disajikan. Dengan kata lain, sekiranya hidangan Melayu yang disediakan kepada pelanggan, maka mereka akan mengikut kelaziman hidangan Melayu, termasuklah peralatan menghidangnya. Begitu juga dengan hidangan Barat ia disediakan dalam bentuk asalnya. Situasi ini berbeza dengan restoran Anak Buluh. Restoran ini mempunyai kepercayaan penuh terhadap masakan Melayu tradisi.

Kesan pengaruh inovasi yang paling ketara adalah bagi kedua-dua restoran “*fine dining*”. Berdasarkan masakan penggabungan yang disajikan, ia melibatkan penyediaan yang berbeza daripada penyediaan masakan Melayu tradisi. Proses memasak tidak hanya melibatkan satu kaedah masakan sahaja, sepertimana penyediaan kari yang hanya melibatkan proses merebus sehingga akhir. Proses masakan melibatkan dua atau tiga proses. Ada bahan yang perlu diperangkan dahulu warnanya dalam *pan*, kemudian dibiarkan sehingga masak di dalam ketuhar. Manakala sos atau kuahnya disediakan secara berasingan.

Penyediaan sos melibatkan penggunaan kaedah masakan Barat, iaitu ia dimulakan dengan penyediaan stok perang (khas untuk stok berasaskan lembu atau kambing) atau stok putih (khas untuk stok berasaskan ayam). Stok ini akan direnehkan bersama *roux*<sup>31</sup> sehingga pekat, iaitu kepekatan sekadar melekat di belakang sudu. Sos asas yang terhasil

---

<sup>31</sup> Campuran tepung dan mentega pada nisbah yang sama dan dimasak sekejap untuk menghilangkan rasa tepung mentah.

akan dicampurkan dengan perasa yang diinginkan seperti lada hitam untuk sos lada hitam atau cendawan bagi sos cendawan. Sebagai contoh untuk menghasilkan sos berbentuk penggabungan kuah rendang boleh dicampurkan ke dalam sos asas tadi. Kesemua sos ini kemudiannya ditapis menggunakan kain maslin yang seterusnya menghasilkan sos yang sangat halus teksturnya.

## 6.6 Penggayaan masakan

Semua proses penggayaan masakan restoran Kembang Kencana dan Ibu Pertiwi dilakukan dalam dapur yang boleh dilihat oleh pelanggan. Hidangan dibuat di atas pinggan tembikar berkualiti tinggi. Penggayaan hidangan mengikut laras “*nouvelle cuisine*” sepenuhnya. Setiap peraturan yang ada dalam “*nouvelle cuisine*” diikuti sama ada dari segi menghias atau cara bahan disusun di atas pinggan. Sos yang dihasilkan mengikut piawaian “*nouvelle cuisine*” dititis di atas pinggan atau di atas bahan utama sekadar cukup untuk dimakan, iaitu tidak melimpah di atas pinggan.

Apa yang terserlah tentang masakan Melayu disini adalah merupakan satu percubaan untuk mengaplikasikan gaya “*fine dining*” ke dalam masakan Melayu. Percubaan dilihat dalam dua bentuk utama. Pertama adalah penyesuaian masakan tradisi ke dalam gaya “*fine dining*”. Dalam keadaan ini masakan tradisi disesuaikan supaya ia boleh digayakan mengikut kaedah “*fine dining*”. Terdapat beberapa kaedah penyediaan masakan ini yang perlu dibuang atau diperkenalkan dengan kaedah yang baharu. Hal ini kerana pada asasnya masakan tradisi tidak sesuai dengan gaya *fine dining*. Ini memandangkan *fine dining* memerlukan penyediaan yang halus dan teliti. Sebaliknya, masakan Melayu tradisi tidak mengambil berat tentang nilai estetika. Penumpuan masakan Melayu tradisi adalah kepada rasa masakan. Keadaan ini menyebabkan masakan Melayu dilihat tidak sesuai untuk disajikan direstoran mewah. Para penggiat masakan Melayu telah memilih gaya *fine dining* sebagai satu kaedah yang sesuai untuk menaikkan masakan Melayu.

Kaedah kedua adalah menggunakan bahan masakan Barat yang eksotik tetapi diadun serta dimasak mengikut kaedah masakan Melayu. Penumpuan penggunaan bahan lebih cenderung kepada bahan yang di import sama ada dari jenis daging mahupun sayur-sayuran. Bahan utama seperti daging dan masakan laut kebanyakan diimport dari luar negara. Bahan-bahan yang belum pernah digunakan dalam masakan Melayu seperti hati angsa (*foie gras*) mula digunakan. Proses pembiakan itik angsa bagi tujuan menghasilkan hati yang besar serta berlemak membabitkan beberapa amalan yang tidak selari dengan kehendak agama Islam.<sup>32</sup> Namun, informan (Cef Shahrin dan Cef Zawawi) mempunyai alasan tersendiri yang membolehkan mereka menggunakan bahan tersebut. Pada dasarnya, bahan ini hanya boleh dimasak dengan kaedah masak cepat dalam minyak panas yang sedikit. Kaedah ini tidak diamalkan dalam dunia kulinari Melayu. Situasi ini membayangkan percubaan informan untuk mengaplikasikan kaedah tersebut ke dalam penyediaan masakan Melayu. Bahan yang sudah dimasak digandingkan dengan sos yang biasa dalam masakan Melayu. Sebagai contoh, kuah rendang dijadikan sos ataupun kuah ayam percik yang dijadikan sos menurut kaedah penyediaan sos masakan Barat. Walaupun sajian mempunyai unsur masakan Melayu, namun pada hakikatnya ia tidak sama dengan masakan Melayu yang menjadi kebiasaan orang Melayu.

Penggunaan bahan mewah juga merupakan sesuatu yang baharu dalam penyediaan masakan Melayu. Keadaan ini adalah kerana pada asasnya masakan Melayu hanya menggunakan bahan biasa sahaja. Penyediaan masakan gaya *fine dining* memerlukan bahan yang mahal untuk menaikkan imej masakan tersebut. Bahan mewah serta mahal seperti *foie gras*, kaviar dan trufel tidak ada dalam dunia kulinari Melayu. Sebaliknya, bahan mewah seperti bahan-bahan yang dibincangkan di atas menjadi bahan utama di

---

<sup>32</sup> Foie Gras atau dikenali juga dengan "Fat Liver" dihasilkan dari itik angsa merupakan masakan mewah dalam hierarki masakan Perancis. Angsa ini dipaksa untuk makan sekiranya itik-itik ini tidak mahu makan, mereka akan dipaksa makan melalui sebatang paip yang dimasukkan ke dalam tenggorokan terus ke perut angsa. Proses ini untuk membuat hati mereka lebih besar dan gemuk. Kaedah yang digunakan membuatkan status halalnya dipertikaikan.



restoran Kembang Kencana dan Ibu Pertiwi. Penggunaan bahan mewah serta mahal menyebabkan harga hidangan menjadi mahal. Faktor harga yang mahal boleh memberi maksud ianya adalah produk yang berkualiti tinggi terutama kepada golongan yang mampu. Penggunaan bahan tempatan dalam penyediaan masakan Melayu tradisi membolehkan ia dijual dengan harga yang berpatutan. Hal ini tidak menjadi daya penarik bagi golongan elit dan golongan atasan. Penggunaan bahan mewah serta mahal menjadi daya penarik kerana bahan tersebut tidak pernah digunakan dalam masakan Melayu. Ia menjadi sesuatu yang menarik kepada bakal pelanggan sama ada pelanggan tempatan mahupun pelanggan asing. Ia juga boleh dilihat sebagai pengenalan bahan baharu ke dalam arena masakan Melayu.

Kaedah penyediaan yang menurut gaya *fine dining*, memerlukan semua sayur-sayur dipotong mengikut bentuk gaya masakan Perancis. Penyediaan sebegini tidak ada di dalam penyediaan masakan Melayu tradisi. Potongan yang kemas membantu hidangan menjadi kemas serta menarik. Faktor ini merupakan titik pertama alasan informan untuk menggunakan gaya "*fine dining*" untuk mengangkat martabat masakan Melayu.

Apabila kaedah hidangan mengikut gaya "*fine dining*" sepenuhnya, maka beberapa amalan dalam sajian masakan Melayu seperti hidangan ulam-ulaman tidak lagi digunakan. Keadaan ini disebabkan pihak restoran lebih cenderung kepada hidangan yang mengikut turutan sebagaimana hidangan masakan Barat.

Kewujudan restoran Ibu Pertiwi secara sendirian memperkenalkan hidangan masakan Melayu gaya *nouvelle cuisine* membayangkan keyakinan pengusaha. Tindakan ini merupakan satu risiko yang berani diambil oleh pengusaha restoran tersebut kerana mereka hanya menyajikan hidangan jenis ini sahaja di premis mereka. Walaupun masakan yang dihidang di restoran ini sangat berbeza dengan masakan Melayu biasa, namun pihak pengusaha tetap mengiklankan masakan mereka sebagai masakan Melayu.

### 6.6.1 Penyesuaian masakan

Pada dasarnya keadaan yang berlaku di restoran Kembang Kencana dan Ibu Pertiwi adalah penyesuaian. Masakan dilihat lebih kepada menyesuaikan masakan Melayu kepada keadaan permintaan. Proses penyesuaian seperti mengadaptasikan masakan asing atau gaya asing boleh menyebabkan beberapa masakan tradisi kehilangan sifat dan rasa asalnya. Perlakuan ini dilihat lebih menjurus kepada mengakomodasikan kehendak golongan atasan dan pelancongan masakan (*food tourism*). Menurut Cef Zawawi;

“Masakan disediakan sedemikian rupa supaya ia tidak lari dari kebiasaan yang ada pada pelancong, pada masa yang sama pelancong tidak merasa masakan tersebut terlalu berbeza dari apa yang pernah mereka makan iaitu dari segi rupa dan rasa keadaan ini juga menjadi tarikan kepada pelanggan tempatan dari kelas atasan”

Masakan sebegini sebenarnya tidak mencerminkan masakan sebenar orang Melayu. Sungguhpun begitu, bagi informan prinsip asas inovasi ini boleh ditanam dalam penyediaan masakan Melayu yang dilihat masih mempunyai kelemahan. Berasaskan prinsip tersebut masakan Melayu boleh dihasilkan dengan lebih baik tanpa merubah rasanya. Empat prinsip utama tersebut boleh dijadikan sebagai asas dalam penyediaan masakan Melayu.

Penyesuaian yang mengikut kaedah mengadaptasi masakan asing seperti masakan Perancis, Thai atau Cina mempunyai beberapa risiko. Risiko paling utama adalah masakan tersebut dianggap sebagai masakan Perancis, Thai atau masakan Cina. Keadaan ini boleh mendatangkan kerugian kepada masakan Melayu kerana kemungkinan disalah anggap sebagai masakan lain. Menurut informan (Cef Shahbudin):

“Penggunaan bahan asas yang sama menyebabkan masakan Thai menjadi pilihan untuk diadaptasikan terutama dalam penyediaan kerabu dan beberapa masakan utama”

Faktor gaya kekemasan yang terdapat dalam masakan Thai dan Cina merupakan faktor utama yang menarik minat informan. Nilai-nilai inilah yang cuba diterap ke dalam masakan Melayu yang dihasilkan. Masakan Thai sangat kemas serta tinggi daya kreativitinya berbanding masakan Melayu. Kaedah menghias masakan Thai sebenarnya sudah ada dalam kreativiti orang Melayu. Sebagai contoh, kaedah seperti menyusun daun pisang menjadi bentuk yang menarik untuk dijadikan sebagai alas masakan atau pembungkus masakan. Perbezaannya orang Melayu tidak menggunakannya dalam penyediaan masakan mereka. Teknik pembungkusan masakan dengan daun pisang dalam penyediaan masakan Thai mempunyai ciri-ciri hasil seni. Penggunaan daun pisang dalam penyediaan masakan Melayu juga sangat meluas tetapi tidak digunakan dalam bentuk menarik atau berseni yang boleh menjadi penanda khas masakan Melayu.

Konsep penyesuaian yang mencampurkan masakan asing dan masakan Melayu dalam satu menu merupakan satu keadaan yang kurang risikonya. Ia bermaksud dalam satu menu masakan Melayu disajikan bersama masakan asing. Penyesuaian sebegini lebih diterima oleh masyarakat Melayu memandangkan kebanyakan mereka sudah mempunyai citarasa antarabangsa. Ini merupakan hasil yang dipengaruhi oleh ledakan globalisasi. Keadaan ini dilihat akan menjadi menjadi amalan restoran Melayu dibandar terutama yang terletak dalam hotel bertaraf lima bintang. Keupayaan pengusaha dan penggiat masakan Melayu belajar atau melancong keluar negara serta mendapat maklumat melalui media massa menghasilkan mereka sebagai anggota masyarakat yang berinformasi. Citarasa mereka yang berbentuk antarabangsa menyebabkan mereka menggemari masakan asing tetapi pada masa yang sama masih berpaut kepada masakan Melayu. Keadaan ini mempunyai beberapa kebaikan antaranya masakan Melayu masih dihidangkan dalam bentuk asal dan masyarakat bandaran masih boleh menikmatinya. Kedua, secara tidak langsung masakan Melayu tersebut digandingkan dengan masakan yang sudah terkenal, oleh itu masakan Melayu itu juga akan dikenali. Suasana yang

dihasilkan mencipta permintaan berterusan terhadap masakan Melayu. Sebaliknya, kelemahan utama penyesuaian seperti ini adalah ia mengecilkan ruang untuk masakan Melayu kerana hanya beberapa jenis masakan sahaja yang boleh disajikan pada satu-satu masa.

Masakan hibrid yang dihasilkan boleh dianggap telah menyimpang dari masakan Melayu yang menjadi kebiasaan masyarakat Melayu. Proses penggabungan masakan Melayu dan masakan asing ini menepati ciri-ciri kreolisasi. Ini berikutan dengan penggunaan bahan yang bukan secara tradisinya bahan masakan Melayu, begitu juga dengan gaya sajiannya. Masakan yang terhasil bukan lagi masakan Melayu asli. Sebaliknya, ia merupakan masakan Melayu hibrid. Keadaan ini lebih kepada percubaan untuk menghasilkan satu dimensi baharu dalam penyediaan masakan Melayu. Ia merupakan satu langkah yang berani untuk menaikkan taraf masakan tersebut.

## **6.7 Rumusan**

Masakan Melayu belum mempunyai identiti yang mantap seperti masakan Thai atau Cina. Keadaan ini disebabkan oleh pengaruh asing yang ada dalam masakan ini. Penggiat masakan Melayu terutama chef yang sama ada bertugas di hotel atau restoran mahupun pengusaha restoran cuba memperkenalkan masakan Melayu yang mempunyai identiti yang tersendiri. Dalam pencarian ini kebanyakan mereka telah tertarik dengan konsep "*nouvelle cuisine*" seterusnya yang menghasilkan masakan yang berkonsepkan "*fine dining*". Masakan yang disediakan dan digayakan mengikut "*fine dining*" kelihatan kemas dan bergaya. Mereka cuba menerapkan konsep ini sepenuhnya ke dalam masakan Melayu. Pada masa yang sama juga ada yang berusaha untuk menerapkan konsep masakan Thai ke dalam masakan Melayu. Penggunaan bahan yang hampir sama di samping citarasa yang serupa menyebabkan masakan Thai lebih mudah untuk diterima.

Walaupun perkembangan yang berlaku mempamerkan ciri-ciri yang positif, namun secara tidak langsung ia telah memulakan proses kreolisasi (*creolization*) terhadap masakan Melayu. Masakan yang terhasil dari proses ini tidak lagi mempunyai ciri-ciri asalnya, maka ia boleh dikategorikan sebagai satu jenis masakan penghibridan atau (*hybridization*). Setiap konsep masakan mempunyai peminatnya tersendiri. Hal ini akan dibincangkan dengan lebih mendalam di dalam bab seterusnya.

University of Malaya

## BAB 7: KESAN HIBRIDISASI: PERBINCANGAN

### 7.1 Pendahuluan

Bab ini akan memberi tumpuan kepada kesan perubahan inovasi yang berlaku terhasil dari aktiviti-aktiviti kulinari semasa. Perbincangan akan menyelami punca penggiat masakan Melayu mengambil tindakan yang menghasilkan keadaan yang terdapat sekarang dari perspektif mereka sendiri. Apakah faktor yang mendasari tindakan mereka bermula dari pengusaha warung, cef-cef restoran biasa dan cef-cef di restoran gaya *fine dining*.

Hampir kesemua kakitangan peringkat atasan bahagian dapur (restoran Seri Hidang, Kembang Kencana dan Ibu Pertiwi) mempunyai latar belakang akademik yang berkaitan dengan hospitaliti dan masakan. Mereka mempunyai pengalaman yang luas dalam bidang tersebut. Hal sedemikian menyebabkan mereka mempunyai pandangan tentang masakan Melayu yang berbeza dengan pandangan masyarakat umum. Pada mereka masakan Melayu kini tidak begitu menonjol. Faktor ini telah menyebabkan orang ramai terutama yang diluar kabilah Melayu tidak begitu mengenali tentang masakan Melayu. Oleh yang demikian, mereka berusaha untuk mengenengahkan masakan tersebut melalui beberapa kaedah. Pertama dengan mengadaptasi gaya etnik lain terutama gaya "*fine dining*" Perancis untuk menghidang masakan Melayu. Kedua masakan Melayu disajikan seiring dengan masakan etnik lain atau masakan Barat. Perlakuan sebegini dalam kalangan informan dipercayai boleh menambah seri kepada masakan Melayu. Keadaan ini membayangkan informan berusaha membina identiti baharu untuk masakan Melayu. Identiti yang ada sekarang dilihat tidak mencerminkan tahap masakan yang sepatutnya ada ketika ini. Ketiadaan rujukan atau suatu badan yang boleh memberi panduan tentang bagaimana masakan Melayu ini harus disedia dan dihidangkan. Keadaan ini menyebabkan

mereka mencuba kaedah yang dirasakan sesuai dan membantu menaikkan masakan Melayu.

Berbekalkan kemudahan dan peralatan yang mencukupi, informan (Cef Shahrul dan Cef Zawawi) dilihat tidak menghadapi sebarang masalah untuk melaksanakannya. Dengan adanya kelebihan dari segi kemahiran serta teknologi, maka tahap kualiti produk dan produktiviti adalah lebih baik. Hal ini boleh dikaitkan dengan pengaruh globalisasi yang kuat dalam kalangan informan yang terlibat. Kelemahan berlaku apabila penggiat masakan Melayu sendiri merasakan masakan mereka tidak sebaik masakan lain. Bagi membolehkan masakan Melayu bangkit setanding dengan masakan lain ia seharusnya mempunyai kekuatan dalaman sebagai masakan yang mandiri. Kekuatan dalaman ini hanya dapat dibina sekiranya penggiat mempunyai kepercayaan serta keyakinan yang tinggi terhadap masakan Melayu. Pada masa yang sama permintaan pengguna dapat memacu permintaan masakan tersebut secara dinamik dan konsisten.

### **7.1.1 Hibridisasi dan masakan warung**

Data yang diperolehi memperlihatkan informan mengetahui dan memahami perbezaan masakan Melayu dan masakan asing. Hal ini berikutan semua data yang diperolehi menyokong kenyataan tersebut. Masakan yang disajikan merupakan masakan asas iaitu masakan yang menjadi menu kelaziman penduduk sekitar. Hal ini menurut pengusaha warung terbabit adalah kerana beliau tidak mempunyai pengalaman luas berkaitan dengan masakan asing. Permintaan dari pihak pelanggannya juga rendah. Pengaruh globalisasi atau pengaruh masakan Barat tidak memainkan peranan dalam perjalanan operasi warung ini. Keadaan ini dianggap bukan satu ancaman ataupun satu hal yang perlu diberikan perhatian yang khusus.

Informan menyediakan hidangan yang boleh dihasilkan dengan bahan tempatan. Keadaan ini pada pendapat beliau mampu menghasilkan hidangan masakan dengan harga

yang berpatutan. Menurut informan, permintaan pelanggan jelas menunjukkan hanya menjurus kepada masakan yang menjadi kebiasaan. Tidak ada tekanan kepadanya untuk mencampuradukkan menu yang disajikan, apatah lagi untuk memperkenalkan masakan yang menjadi trend terkini. Masakan yang disajikan menggunakan resipi turun temurun sepenuhnya. Unsur asing dari segi penyediaan, masakan dan hidangan tidak memainkan peranan dalam operasi harian beliau. Peralatan yang digunakan hanya melibatkan peralatan tradisi seperti kawah, kualiti dan periuk.

Pengusaha warung yakin dengan kedudukan masakan tempatan dan pengaruh masakan asing atau masakan terkini adalah asing bagi diri beliau. Penyediaan masakan masih berdasarkan bahan tempatan sepenuhnya kerana informan sangat yakin menu sedemikian mendapat sambutan di kawasan Kampung Baru Kuala Lumpur. Kemahiran yang dimiliki oleh informan sebagai pengusaha warung sudah mencukupi untuk menghasilkan masakan Melayu yang bersesuaian dengan kehendak pelanggan. Keadaan ini tidak memerlukan untuk beliau menyediakan masakan lain. Berdasarkan pemerhatian dan keterangan dari informan pelanggan yang melanggani restoran ini rata-rata adalah dari golongan sederhana dan pelajar. Keperluan mereka tidak lebih dari masakan yang boleh mengenyangkan. Mereka sukakan masakan tempatan terutama hidangan yang mirip kedaerahan seperti ikan patin masak tempoyak. Kombinasi faktor ini secara tidak langsung mengekalkan menu yang disajikan untuk jangka waktu yang lama. Walaupun terdapat persaingan terutama dari restoran masakan segera warung ini mempunyai pelanggan tetap yang mencukupi.

Bekalan bahan asas yang banyak disertakan pula dengan pelanggan yang gemarkan gaya masakan yang dihasilkan membantu kesinambungan masakan Melayu di warung ini. Penggunaan bahan yang sama masih diguna sama seperti zaman silam kerana berdasarkan keberadaan bahan tersebut yang banyak di kawasan ini. Bahan asas yang



digunakan merupakan bahan yang menjadi kebiasaan di sini. Sebagai contoh mudah dalam penyediaan ulam terdapat berbagai kaedah penyediaannya, ada ulam dimakan segar, dicelur, dibakar dan direbus bergantung kepada jenis sayuran. Sayuran terung biasanya dibakar, manakala timun, jering dan berbagai jenis pucuk kayu dimakan segar. Ulam yang direbus seperti pucuk ubi, jantung pisang, peria muda dan petai. Kesemua amalan ini tidak dipelajari secara formal. Sebaliknya, diwarisi dari generasi yang lebih awal. Keadaan yang sama juga berlaku bagi juadah utama yang lain.

Kesemua elemen ini membuktikan dunia kuliner Melayu mempunyai struktur yang kukuh merangkumi semua aspek penyediaan masakan hingga ke aspek menghidang. Namun, satu kelemahan yang ketara adalah dari segi menggayakan atau dari persembahannya sahaja. Melihat dari sudut yang lebih positif ketiadaan atau rendahnya pengaruh luaran menyebabkan masakan di sini dianggap masih mengekalkan keasliannya. Masakan yang disediakan adalah masakan yang boleh dikategorikan sebagai masakan tradisional Melayu. Senarai masakan menepati kategori asas masakan Melayu, iaitu rendang, sambal, asam pedas, asam rebus dan masak lemak. Sambal belacan bersama ulam-ulaman menjadi menu tetap setiap hidangan. Pengkaji merasakan perlu dibuat satu pangkalan data tentang kesemua jenis masakan Melayu yang terdapat di seluruh semenanjung Malaysia sebagai satu usaha merekodkan masakan yang semakin sukar untuk disediakan.

Penggunaan kawah merujuk kepada proses memasak dalam kuantiti yang banyak. Masakan seperti kari, rendang, kurma malah nasi kerap dimasak menggunakan alat ini. Manakala kualiti kerap digunakan bagi masakan dalam kuantiti yang kecil. Penggunaan peralatan sebegini boleh difahamkan sebagai satu kaedah mengekalkan keaslian masakan Melayu. Kebanyakan penyediaan masakan di kampung masih menggunakan peralatan seperti itu. Kawah dianggap sebagai simbol tradisi kepada masakan Melayu. Ia digunakan

untuk membuktikan mereka menyediakan masakan tersebut menurut cara kampung. Pada masa yang sama, tahap masakan Melayu dilihat masih tidak berubah, terutamanya apabila tiada penggunaan teknologi tinggi terlibat semasa penyediaan. Masakan Melayu dianggap sebagai masakan tahap “dunia ketiga” kerana peralatan yang digunakan adalah terlalu asas serta ringkas. Pada satu sudut kita boleh melihat orang Melayu mahu mengekalkan masakan mereka, iaitu dalam bentuk asalnya. Pada masa yang sama, mereka mempunyai selera untuk masakan asing.

Pada satu sudut yang lain, ketiadaan peralatan terkini tidak bermakna masakan Melayu tidak boleh berkembang. Sebaliknya, ia boleh menjadi satu kekuatan iaitu satu genre masakan yang boleh dihasilkan dengan peralatan yang ringkas tetapi sama baiknya dengan masakan lain. Kekuatan masakan Melayu terserlah apabila dengan hanya menggunakan peralatan serba ringkas berbagai jenis masakan boleh dihasilkan. Senarai masakan tersebut merangkumi hampir kesemua kaedah masakan kecuali produk bakeri sahaja.

Pengkaji juga mendapati bahawa pengusaha warung tidak mengikut perkembangan gastronomi dan kulinari Melayu. Informan tidak memberikan sebarang reaksi mengenai perkembangan masakan masa kini, malahan beliau tidak pernah mendengar tentang *nouvelle cuisne*. Bahan penyediaan disediakan mengikut pengalaman yang diperolehi sebelumnya. Menjawab pertanyaan sekiranya beliau mengetahui atau mengikut petua atau pantang larang dalam penyediaan dan masakan, beliau menjelaskan beliau tidak begitu arif tentang perkara tersebut. Menurut beliau, tiada petua atau pantang larang tertentu yang perlu diikuti, namun beliau percaya sesetengah bahan masakan mempunyai kesan tertentu. Sebagai contoh, makan durian boleh memanaskan badan atau hasil dari pohon menjalar mempunyai kesan sejuk. Beliau juga menyatakan bahan seperti ubi keledak boleh membuatkan perut berangin.

Dari segi penyediaan masakan juga beliau tidak mengikut mana-mana kaedah kecuali kaedah yang diwarisinya. Kaedah yang dimaksudkan adalah seperti potongan sayuran yang mengikut istilah-istilah tertentu seperti “*julienne*”, “*batonette*” atau “*mecedoine*” iaitu kaedah potongan asas yang menjadi kaedah penyediaan asas masakan Barat.

Walaupun menyajikan menu yang ringkas menurut informan, ia sudah cukup dengan keadaan semasa. Apabila diajukan soalan sekiranya ada cadangan untuk mempelbagaikan menu seperti menambah hidangan yang lebih bersifat kontemporari informan tidak menolak cadangan tersebut. Sebaliknya, menekankan bahawa ia tidak perlu pada waktu ini. Pada masa yang sama informan juga menyuarakan bahawa beliau tidak berupaya untuk menyediakan masakan seperti itu kerana tidak ada pengalaman yang cukup. Menurut informan, harga bahan asas untuk menyediakan masakan tersebut adalah mahal.

### **7.1.2 Hibridisasi dalam masakan restoran Seri Hidang**

Restoran Seri Hidang merupakan sebuah restoran bertaraf antarabangsa. Sesuai dengan tarafnya ia dilengkapi dengan peralatan serba moden. Sungguhpun begitu, kebanyakan peralatan moden ini digunakan untuk penyediaan masakan Barat. Masakan Melayu masih menggunakan peralatan yang ringkas. Disebabkan kaedah masakan Melayu yang sangat ringkas, maka penggunaan kualiti dan kawah sudah memadai untuk menghasilkan hidangan yang lazat (rujuk lampiran H, I, J, K, L, M). Hal sedemikian menjawab persoalan kenapa peralatan yang digunakan agak ringkas berbanding dapur Barat yang moden. Peralatan seperti dapur gas bertekanan rendah dan bertekanan tinggi serta ketuhar sudah memadai untuk menghasilkan menu masakan Melayu yang lengkap. Tiada keperluan untuk mesin pengadun tepung, mesin pembuat ais krim atau mesin pemutar krim kerana masakan tersebut tidak ada dalam menu masakan Melayu. Kebanyakan masakan Melayu berasaskan merebus, mereneh, memanggang, dan

menggoreng. Malahan hidangan manis atau pemanis mulut atau tambol kebanyakannya adalah berasaskan kaedah mereneh.

Periuk serta kualiti aluminium banyak digunakan dalam restoran ini. Namun begitu, terdapat juga periuk masakan Barat yang diperbuat dari besi keluli (*stainless steel*) yang tebal. Periuk ini sesuai untuk masakan berkuah kerana ia tidak mudah hangus berbanding periuk yang diperbuat dari aluminium. Periuk tanah tidak digunakan untuk tujuan memasak. Sebaliknya, ia digunakan sebagai bekas menghidang masakan dalam hidangan buffet. Masakan yang dimasak dalam kawah disajikan dalam kawah tersebut dan diletak bersama masakan lain dalam hidangan buffet. Bagi tujuan hidangan, periuk ini digandingkan dengan sudu atau senduk yang diperbuat daripada tempurung kelapa untuk menampakkan keaslian masakan tradisi tersebut. Berdasarkan pemerhatian pengkaji, didapati kebanyakan peralatan yang digunakan adalah berasal dari negara Cina, Thailand atau India. Tidak ada peralatan tempatan yang digunakan.

Restoran ini pada dasarnya adalah restoran yang menyajikan masakan Melayu asli. Keadaan ini berdasarkan penelitian menu yang dihasilkan lebih menjurus kepada masakan Melayu.<sup>33</sup> Restoran ini juga menjadi tumpuan penduduk sekitar untuk majlis keramaian seperti majlis perkahwinan. Walaupun restoran ini tidak menyajikan hidangan Barat secara sepenuhnya, pada masa yang sama mereka menyelitkan beberapa hidangan Barat ke dalam menu mereka. Keadaan ini menunjukkan inovasi dalam gabungan menu.

Pembangunan bandar-bandar besar dan moden telah membawa perubahan kepada gaya hidup orang Melayu di bandar terutama di Kuala Lumpur. Pembangunan ekonomi yang menghasilkan peluang pekerjaan yang lebih berpusat di bandar-bandar menyebabkan ia menjadi tarikan kepada penduduk luar bandar. Inilah yang terjadi kepada

---

<sup>33</sup> Sila rujuk lampiran: H I J K L M

masyarakat Melayu luar bandar yang melihat Kuala Lumpur sebagai satu peluang untuk mengubah taraf hidup mereka. Suasana kehidupan baharu mencipta keperluan baharu kepada bahan-bahan yang turut merangkumi bidang masakan. Fenomena ini boleh dilihat melalui lensa budaya popular. Perkembangan budaya popular yang seiring dengan proses globalisasi memberi kesan yang mendalam kepada perkembangan masakan Melayu. Sebagai sebahagian daripada budaya popular masakan menjadi satu faktor dalam menyatakan gaya hidup baharu masyarakat Melayu moden.

Pembangunan teknologi dan peningkatan tahap pendidikan dalam kalangan masyarakat Melayu bandar menjadi asas kepada pembentukan citarasa yang berlainan dengan citarasa tradisional. Menyedari peluang yang terhasil dari fenomena ini pengusaha restoran dan masakan mula menghasilkan menu yang selari dengan citarasa tersebut. Sebahagian daripada masyarakat Melayu bandar tidak lagi bekerja untuk memenuhi keperluan asas. Sebaliknya, mereka memiliki keperluan yang lebih tinggi daripada itu. Mereka mempunyai pendapatan yang lebih untuk dibelanjakan kepada bahan-bahan yang mahal yang selalunya diimport dari luar negara. Secara amnya mereka mempunyai keperluan yang berbeza dari keperluan masyarakat tradisional. Sebagai contoh, walaupun masakan adalah keperluan asas, namun bagi kebanyakan mereka tidak lagi melihat ia sebagai ia satu keperluan asas sebagaimana masyarakat tradisional. Sebaliknya, mereka lebih cenderung kepada masakan yang menekankan gaya dan mutu yang terkini. Unsur-unsur dari Barat menjadi pertimbangan utama. Keadaan ini mencerminkan ia lebih menjurus kepada keperluan sosial. Masyarakat Melayu yang mengalami perubahan hasil dari kepesatan proses modenisasi dan urbanisasi mempunyai pandangan “*world view*” yang berbeza daripada nilai-nilai sosial tradisional.

Golongan muda merupakan kumpulan yang sangat dipengaruhi oleh budaya ini. Ia merupakan sebahagian dari budaya Barat yang menjadi ikutan mereka. Masakan warisan

dianggap mempunyai nilai lebih rendah dan pada masa yang sama masakan Barat diberikan nilai yang lebih tinggi. Nilai-nilai tersebut telah diterima secara meluas. Berdasarkan kepada keadaan itu masakan Barat berharga lebih tinggi berbanding masakan tempatan.

Keadaan ini memberikan rasional tentang penyediaan masakan Barat setiap kali bufet Ramadan di Kuala Lumpur. Masakan Barat sentiasa dianggap mempunyai nilai-nilai sosial yang tinggi malah sering dianggap lebih moden dan maju. Hampir separuh dari senarai masakan yang disajikan adalah masakan Barat atau masakan Arab dan Asia barat.

Kebanyakan pelanggan restoran ini merupakan golongan kelas menengah Melayu dari Kuala Lumpur dan kawasan persekitarannya. Berdasarkan kepada senarai masakan yang disajikan terserlah kebenaran kata-kata Bourdieu (1984) iaitu golongan kelas menengah lebih tertarik kepada masakan yang ringan dan halus serta yang bersifat eksotik dan yang diimport. Keadaan yang sama terjadi di premis ini iaitu menu masakan Melayu terpaksa digandingkan dengan menu masakan asing sama ada Barat atau masakan Timur. Masakan asing ini yang dilihat sebagai masakan yang diimport menjadi daya tarikan yang kuat kepada golongan ini. Trend yang dapat dilihat dalam menu yang disajikan adalah dua menu iaitu menu Melayu dan menu campuran dihidangkan serentak.

Harga yang dikenakan kepada pelanggan boleh dikategorikan sebagai sederhana iaitu dalam jarak RM80 hingga RM90 untuk setiap pelanggan. Berdasarkan kepada harga yang dikenakan, pengkaji membuat kesimpulan bahawa pelanggan yang datang adalah dari kumpulan kelas menengah terutama dari golongan muda yang baru bekerja. Menurut Bourdieu, golongan kelas menengah menggemari masakan yang ringan tidak berlemak serta halus pembuatannya. Pemerhatian pengkaji di restoran ini mendapati masakan yang dihidangkan masih mengekalkan ciri-ciri masakan Melayu tradisi, iaitu berlemak dan berminyak. Keadaan ini disebabkan oleh citarasa mereka yang belum terbentuk

sebagaimana yang dikatakan oleh Bourdieu. Mereka mempunyai “*economic capital*” tetapi masih kurang dari segi “*cultural capital*”.

Berdasarkan masakan yang disajikan, ia memberikan petunjuk bahawa pelanggan inginkan masakan asing di samping masakan tempatan. Masakan Melayu tidak lagi menjadi masakan utama. Ia menjadi masakan pengiring kepada masakan lain. Pengusaha dirasakan terpaksa tunduk kepada kehendak pelanggan. Keadaan ini tidak hanya berlaku di restoran ini sahaja, namun turut berlaku hampir di keseluruhan restoran dalam kategori ini di Kuala Lumpur. Situasi ini boleh difahami, iaitu pengusaha merasakan ianya sesuatu yang perlu dilakukan dan menyajikan menu masakan Melayu sepenuhnya adalah tidak sesuai.

Senarai masakan Melayu yang disajikan tidak jauh bezanya dari masakan yang dihidangkan di gerai atau warung walaupun terdapat sedikit perbezaan dari segi persembahan dan pengayaannya. Nama masakan masih sama begitu juga dengan bahan yang digunakan. Situasi ini juga menggambarkan pelanggan mempunyai selera yang terbuka dan tidak terhad kepada masakan Melayu sahaja. Kegemaran untuk menikmati masakan Barat serta masakan asing yang lain turut mempunyai persamaan dengan apa yang telah dikatakan oleh Bourdieu.

Dari segi penyediaan masakan Melayu restoran ini menampakkan persamaan dengan penyediaan masakan Melayu di warung. Gaya persembahan masakan di restoran lebih menarik. Berdasarkan masakan yang dihidangkan ia menggambarkan pengekalan ciri-ciri masakan tradisi. Tidak ada pembaharuan dari segi penyediaan sama ada dari bentuk potongan bahan mahupun kaedah memasak. Keadaan masakan di sini kelihatan sama dengan masakan warung tetapi disajikan di premis yang lebih sesuai dengan keadaan pelanggan.

Kebanyakan masakan yang disajikan terutama dalam hidangan bufet mencerminkan gaya yang dikategorikan sebagai mempunyai nuansa Melayu. Berdasarkan pemerhatian, pengkaji mendapati di dalam hidangan set terdapat kecenderungan untuk menggayakan masakan tersebut dengan gaya masakan Perancis iaitu gaya *nouvelle cuisine*. Menurut informan, gaya *nouvelle cuisine* merupakan satu gaya hidangan yang sangat dikenali dalam dunia pemakanan, dan mempunyai unsur persembahan yang unik dan menarik. Pada pandangan informan *nouvelle cuisine* boleh membantu mengangkat martabat masakan Melayu yang masih lemah dari segi persembahan dan gaya. Genre *nouvelle cuisine* dilihat informan tidak akan mengelirukan pengguna walaupun ia nampak terlalu asing dari hidangan Melayu biasa. Bahan-bahan yang digunakan adalah bahan masakan Melayu cuma gaya hidangan sahaja yang mengikut laras *nouvelle cuisine*.

Pengkaji mengajukan persoalan seterusnya sama ada informan berasa bersalah kerana menghidangkan masakan Melayu sebegitu. Reaksi informan adalah beliau merasakan telah melakukan sesuatu yang sangat baik kepada masakan Melayu. Ia nampak lebih tersusun, kemas dan menarik. Bagi informan beliau juga adalah orang Melayu yang sangat cinta pada masakan Melayu dan beliau ingin melakukan sesuatu yang baik dan berfaedah terhadap masakan Melayu. Menurut informan, gaya hidangan tradisi kelihatan kasar dan tidak tersusun, malah ia tidak sesuai untuk majlis berprofil tinggi. Oleh itu, ia perlu diubahsuai mengikut keadaan semasa.

Informan juga dilihat sangat menyanjunggi masakan Melayu terutama dalam hal penyediaan. Beliau juga sangat mengambil berat tentang kaedah penyediaan, dalam keadaan biasa beliau mencuba menggunakan kaedah tradisi. Keadaan ini timbul kerana beliau berpendapat bahawa peralatan elektrik yang sedia ada tidak begitu sesuai untuk menghasilkan tekstur dalam masakan yang tepat. Penggunaan peralatan tradisional boleh menghasilkan tekstur yang diinginkan. Kekangan masa dan keadaan membuatkan



peralatan ini terpaksa digunakan. Contoh mudah yang diberikan adalah dalam penyediaan sambal belacan. Penggunaan lesung batu menghasilkan tekstur sambal yang sesuai untuk dicolek dengan ulam-ulaman. Penggunaan mesin pengisar atau pengadun makanan menghasilkan sambal belacan yang cair. Rempah ratus yang diadun menggunakan peralatan ini juga tidak mempunyai tekstur yang halus sepenuhnya. Faktor ini menyebabkan sambal yang dihasilkan mempunyai kepingan-kepingan kecil kulit cili tersebut. Keadaan yang sama berlaku dalam penyediaan rendang.

Penyediaan nasi di restoran ini tidak lagi menggunakan periuk atau kawah. Mereka memasak nasi menggunakan pengukus. Nasi yang dimasak dengan pengukus mengambil masa yang lebih cepat dan mudah berbanding dengan penggunaan periuk atau kawah. Kuantiti nasi yang terhasil lebih banyak kerana nasi tidak berkerak. Proses memasak seperti ini lebih selamat kerana kebarangkalian ia menjadi hangus hampir tiada. Proses memasak menggunakan pengukus ini merupakan satu proses yang diadaptasi dari etnik Cina. Masyarakat Cina menggunakan proses ini untuk menghasilkan nasi putih sahaja. Informan dilihat menggunakannya untuk menghasilkan pelbagai jenis nasi seperti nasi tomato, nasi beriani dan nasi minyak. Nasi yang dihasilkan kelihatan cantik kerana ia jelas berbutir dan tidak pecah. Proses ini juga telah menular ke kawasan luar bandar terutama ketika kenduri kahwin diadakan. Penyesuaian sebegini merupakan satu langkah yang positif kerana ia menyumbangkan satu teknik baharu dalam dunia masakan Melayu. Ia memudahkan proses memasak nasi yang dahulunya dirasakan agak sukar serta memerlukan kemahiran yang tinggi.

Informan berpuashati dengan peralatan yang ada kerana ia cukup untuk menghasilkan kesemua masakan yang ada dalam menu. Pihak pengurusan restoran menyedari pelanggan mereka adalah dari golongan kelas menengah dan atasan. Golongan ini mempunyai citarasa yang global, oleh itu dapur restoran ini turut dilengkapi dengan

peralatan masakan Barat. Sudah menjadi kebiasaan restoran ini untuk menghasilkan menu campuran iaitu menu campuran masakan Timur dan Barat. Masakan Melayu yang disediakan untuk pesanan berbentuk “*ala carte*” digayakan mirip “*fine dining*”, begitu juga dengan hidangan set. Manakala masakan untuk bufet disajikan dalam bentuk tradisional.

Restoran ini menonjolkan imejnya sebagai salah satu restoran yang menyajikan masakan Melayu yang unggul. Keadaan tersebut tidak membataskan mereka dari menyajikan masakan Barat atau masakan lain. Keadaan ini mencerminkan restoran lebih mengutamakan kehendak pelanggan dan tidak menghadkan menu yang hanya menghidang masakan Melayu sahaja. Keadaan juga membayangkan kesukaran bagi restoran untuk hanya menghidangkan masakan Melayu sahaja.

Sebagai kesimpulan terdapat masakan yang dihidang menepati ciri masakan Melayu asli. Masakan ini dilihat masih kukuh tanpa pengaruh luaran dari segi bahan mahupun dari segi rupa. Namun, di sebalik kepelbagaian masakan Melayu yang disediakan, masakan asing terpaksa ditambah ke dalam menu dengan tujuan untuk menambah kelainan. Di sini jelas pihak restoran terpaksa akur dengan kehendak keadaan. Walaupun restoran dalam kes ini merupakan restoran Melayu yang terulung, namun ia tidak dapat melawan arus globalisasi. Keadaan sedemikian tidak berlaku di kawasan luar Bandar. Sungguhpun begitu, masakan Melayu di sini dilihat di dalam keadaan bertahan dari pengaruh masakan asing lain.

Rupa bentuk hidangan bufet lebih menjurus kepada masakan Barat yang diselang selikan dengan masakan Melayu. Terdapat satu kecenderungan untuk menonjolkan aura masakan Barat di dalam bufet yang dihasilkan. Keadaan ini terhasil dari pengalaman informan mengenai keadaan pelanggan mereka. Mereka telah tentukan bahawa pelanggan mereka lebih menggemari suasana masakan Barat.

Perkembangan masakan Melayu boleh dipecahkan kepada tiga senario. Pertama satu versi masakan gaya kampung (tradisi) yang mengekalkan keasliannya kedua versi kreolisasi moden mengikut gaya masakan Barat menghasilkan masakan Melayu hibrid. Ketiga masakan asing dalam menu masakan orang Melayu. Sebagai contoh hidangan spageti, makaroni, paprik, tomyam, dan sayur campur “capcai” sudah diterima sebagai sebahagian dari menu masakan orang Melayu walaupun namanya masih tidak disesuaikan.

### **7.1.3 Hibridisasi dalam masakan restoran Kembang Kencana**

Secara umumnya kebanyakan masakan Melayu yang utama didapati tidak sesuai untuk disajikan dalam restoran yang eksklusif. Hampir keseluruhan rekabentuk restoran yang terdapat di Kuala Lumpur berlandaskan restoran masakan Barat. Keadaan ini menyebabkan sekiranya masakan Melayu tradisi disajikan dalam keadaan tersebut ia nampak tidak sesuai. Berdasarkan kelemahan tersebut banyak cef-cef yang mencari jalan bagi mengatasi kelemahan tersebut. Salah satu jalan yang disyorkan adalah dengan menyesuaikan masakan Melayu ini dengan konsep “*fine-dining*”.

Restoran mewah seperti ini mempunyai pelanggan yang spesifik. Pada masa yang sama mereka memerlukan pelanggan jenis ini sebagai sebahagian dari suasana atau “*ambiance*” restoran tersebut. Restoran ini mensasarkan golongan profesional bandar yang mewah. Pelanggan seperti ini memiliki “*cultural capital*” yang kuat dalam ruang lingkup kulinari sebagaimana yang diwar-warkan oleh Bourdieu (1984). Mereka mempunyai pengalaman yang luas dalam menjamu selera di restoran mewah. Mereka juga sukakan hidangan yang unik. Sebagai contoh isi ikan haruan digulung dan dihidang bersama sos lemak dan siput pisau lipat adalah unik dan bukan suatu yang pelik.

Hidangan dihasilkan menurut gaya masakan Perancis iaitu meletak masakan Melayu mengikut templat (*template*) masakan Perancis. Keadaan ini menghasilkan masakan yang

kelihatan mewah sama seperti masakan Perancis. Ciri-ciri tradisional kemelayuannya sudah tidak dapat dikesan. Keadaan ini membayangkan restoran mewah hanya sesuai untuk masakan yang dihidangkan mengikut gaya "*fine dining*". Masakan Melayu dalam bentuk tradisionalnya tidak sesuai untuk restoran seperti ini, ia perlu disesuaikan terlebih dahulu yang melibatkan proses penghibridan.

Masakan Melayu tradisi dilihat terlalu kasar untuk dihidangkan di dalam suasana restoran mewah seperti ini. Ini membuktikan bahawa kebanyakan pengusaha restoran mewah melihat masakan Melayu tradisional perlu diubah atau disesuaikan supaya dapat diterima oleh pelanggan dari golongan atasan ataupun pelancong. Keadaan ini juga membayangkan mereka tidak yakin untuk menyajikan masakan Melayu dalam bentuk yang menjadi kelaziman ia dihidangkan.

#### **7.1.4 Hibridisasi dalam masakan restoran Ibu Pertiwi**

Pengamatan yang dilakukan mendapati masakan yang disediakan di restoran ini adalah masakan Melayu bernuansakan *fine dining*. Pertama tumpuan lebih kepada menyajikan masakan kepada pelancong terutama yang tinggal di hotel tersebut. Pihak hotel telah mengenal pasti terdapat niche dalam kalangan pelanggan terhadap masakan seperti ini. Niche yang dimaksudkan adalah dalam kalangan pelancong masakan (*food tourists*). Kumpulan pelancong jenis ini boleh dianggap sebagai pelancongan ke sesuatu destinasi bertujuan untuk menikmati pengalaman budaya dan masakan yang unik. Pelancong jenis ini juga selalunya mempunyai keinginan untuk citarasa, konsep dan pengetahuan yang baharu. Malahan banyak negara secara aktifnya mempromosikan pelancongan masakan sebagai usaha meningkatkan daya saing mereka.

Hotel yang terlibat juga memberikan tumpuan kepada niche yang wujud dalam kalangan pelanggan tempatan. Kumpulan menengah dan atasan tempatan kebanyakannya adalah orang Melayu. Kumpulan menengah dan atasan Melayu memerlukan masakan Melayu

yang halus penyediaannya sesuai dengan kedudukan mereka. Hal ini telah lama diperkatakan oleh pakar antropologi dan sosiologi. Salah satu daripadanya adalah Bourdieu (1984) yang menegaskan bahawa gaya hidup adalah kaedah utama klasifikasi sosial kerana ia menjelaskan perbezaan di antara kelas dalam kalangan masyarakat.

Permasalahan yang dihadapi oleh hotel yang memberi fokus kepada pelanggan jenis ini adalah masakan Melayu sering dianggap berlemak, berempah dan pedas. Banyak pengkaji terdahulu menyatakan masakan tempatan boleh menjadi penghalang kepada pelancong (Hjalager, 2000). Mengikut pendapat pengkaji-pengkaji ini, masakan tempatan hanya akan diterima oleh pelancong luar sekiranya disesuaikan bersesuaian dengan citarasa mereka. Malahan pelancong terbabit mempunyai ketakutan kepada masakan (*food neophobia*). *Food neophobia* merupakan satu konsep yang merujuk kepada tindak balas semula jadi manusia yang mempunyai prasangka buruk terhadap masakan yang tidak menjadi kebiasaan kepada mereka. Pada masa yang sama mereka juga mempunyai keinginan untuk mencari masakan baharu (*neophilic*). Sebaliknya, Torres (2002) menyatakan banyak kajian terdahulu mendapati pelancong secara umumnya mahukan masakan yang menjadi kebiasaan kepada mereka dan menolak untuk mencuba masakan tempatan. Hal ini boleh difahami dari kenyataan Spence dan Fiszman (2014) iaitu setiap hidangan di atas pinggan menghasilkan harapan terhadap citarasa, perasa malahan kebaikan dari hidangan tersebut.

Berlandaskan alasan sebagaimana yang telah dibincangkan ternyata terdapat permintaan masakan yang seperti itu. Pihak hotel mengambil jalan tengah iaitu menyajikan masakan Melayu yang telah disesuaikan dengan gaya Barat melalui kaedah *nouvelle cuisine*. Dalam keadaan tertentu mereka turut menggunakan bahan masakan Barat yang dimasak dengan kaedah masakan Melayu tetapi dihidang mengikut laras *nouvelle cuisine*. Masakan Melayu jenis ini tidak dimasak seperti masakan tradisional.

Sebaliknya, ia melibatkan beberapa jalan pintas yang telah membuang beberapa langkah penyediaannya. Sebagai contoh santan tidak lagi digunakan seperti amalan kebiasaan masakan Melayu. Bahan ini digantikan dengan susu. Masakan juga tidak melibatkan proses memasak seperti masakan tradisional. Kaedah masakan Barat kurang menggunakan kaedah yang memerlukan masakan dimasak dengan jangka yang panjang.

#### **7.1.5 Hibridisasi dalam masakan restoran Anak Buluh**

Tahap hibridisasi di restoran ini sangat rendah. Keadaan ini disebabkan masakan yang disediakan di sini adalah masakan Melayu tradisi. Berdasarkan pemerhatian pengkaji, didapati kebanyakan daripada senarai masakan yang ada di restoran tersebut adalah masakan tradisi. Pihak restoran juga didapati tidak berminat untuk menambah masakan asing ke dalam menu mereka. Kebanyakan tukang masak yang diambil bekerja di situ terdiri dari wanita yang berumur lewat 40an. Keadaan ini menggambarkan pihak restoran serius untuk memastikan masakan mereka benar-benar menghasilkan citarasa Melayu. Hampir semua bahan penyediaan disediakan sendiri di dalam dapur tersebut.

#### **7.2 Kesan hibridisasi terhadap bahan mentah yang digunakan**

Bahan yang digunakan merupakan penyumbang kepada hidangan yang dihasilkan sama ada dari segi rasa atau rupa masakan. Pengolahan serta pengadunan bahan-bahan tersebutlah yang menimbulkan rasa tersendiri sesuatu masakan. Perbezaan kaedah pengolahan walaupun bahan yang digunakan adalah sama turut menyumbangkan unsur perbezaan yang membezakan masakan tersebut dengan masakan lain. Begitu juga dengan perbezaan antara bahan segar basah dan bahan kering. Merujuk hal tersebut semua informan setuju bahawa asas masakan Melayu lebih kepada bahan basah. Pemerhatian dalam kes warung dan restoran Seri Hidang mendapati penyediaan asas setiap masakan adalah sama. Sebagai contoh pes asas atau adunan asas masakan adalah sama untuk semua masakan. Semua informan yang terlibat yakin bahawa pes asas masakan yang

dihasilkan dengan kaedah menumbuk dengan lesung batu atau digiling menghasilkan rasa yang lebih enak. Namun begitu, dari segi praktikalnya, menumbuk atau menggiling bahan tersebut tidak dapat dilaksanakan memandangkan kuantiti bahan yang digunakan adalah banyak. Penggunaan peralatan elektrik tidak dapat dielakkan.

Walaupun terdapat pes asas masakan ini dalam bentuk pes segera, namun ia tidak menjadi pilihan kerana dari faktor harga ia tidak menjimatkan. Menurut Cef Shahbudin, bahan pes segera lebih sesuai kepada penggunaan domestik. Kaedah mengadun semua bahan penyediaan masakan yang diamalkan merupakan kelangsungan proses yang sama yang diwarisi dari generasi sebelumnya. Proses yang digunakan adalah sama, namun kaedahnya berbeza. Tidak ada perubahan besar dalam penyediaan masakan tersebut yang dapat dikesan. Sebagai contoh, bahan yang ada masih diproses sehingga menjadi halus teksturnya. Sebaliknya, ada bahan-bahan yang boleh dititik atau dihiris. Bahan-bahan yang dititik atau dihiris boleh dimasukkan terus ke dalam adunan yang sedang dalam penyediaan.

Senarai bahan yang digunakan masih tetap sama. Warung lebih terserlah dalam menghidangkan masakan Melayu tradisi dan hampir kesemua hidangan menepati senarai masakan Melayu tradisi. Tiada masakan yang mempunyai unsur pengaruh luar yang dikenal pasti di sini. Menunya terhad serta tidak ada hidangan yang eksotik. Penggunaan bahan yang asas dan menghasilkan masakan yang asas. Keadaan yang sama berlaku di restoran Anak Buluh.

Bahan segar merupakan tonggak kepada penyediaan masakan Melayu. Penyediaan adunan masakan disediakan dengan mengadun bahan-bahan segar. Keadaan ini dapat dibuktikan semasa pemerhatian bahan-bahan tersebut digunakan dalam kesemua kes kajian. Penggunaan bahan segera sangat terhad malah dalam kes Restoran Seri Hidang,

Anak Buluh dan warung hampir keseluruhan bahan yang digunakan adalah bahan segar. Tidak ada rempah ratus Barat yang digunakan dalam penyediaan masakan.

Masakan yang dikenal pasti sebagai masakan tradisi Melayu, adalah masakan yang dikenal pasti tertera bahan sejarah. Penyediaan masakan ini masih mengekalkan kaedah tradisinya. Sebaliknya, masakan yang mempunyai unsur pengaruh luar seperti nasi beriani, ayam masak merah, kurma mempunyai beberapa jenis bahan asing dalam penyediaannya. Rasa masakan Melayu asli masih mengekalkan rasa istimewanya yang tersendiri, manakala masakan yang mempunyai unsur pengaruh luar mempunyai rasa yang menjurus kepada pengaruh asing yang kuat. Kesemua informan memberi jawapan yang sama, iaitu masakan Melayu tidak dapat disediakan tanpa bahan-bahan yang telah disebutkan. Sebarang penggantian bahan tidak dapat menghasilkan rasa asli masakan tersebut. Faktor penggunaan bahan segar dipercayai boleh menjamin kelangsungan masakan Melayu tradisi.

Walaupun penekanan diberikan kepada penggunaan bahan segar, namun bahan tersebut hanya terhad kepada beberapa jenis bahan sahaja. Bahan-bahan tersebut adalah seperti santan, bahan menumis iaitu bawang, serai, lengkuas, dan halia. Bahan segera yang digunakan merangkumi serbuk kari dan rempah ratus, ketupat segera dan puri tomato. Bahan segera merujuk kepada bahan yang sudah siap diproses dari kilang untuk digunakan sama ada digunakan terus atau dalam bentuk separuh siap. Namun begitu, pengkaji mendapati informan juga tidak menafikan penggunaan bahan asing dalam keadaan tertentu selagi ia tidak mengganggu citarasa masakan tersebut.

Salah satu bahan yang menjadi penanda perbezaan masakan Melayu adalah kerisik. Ia bertindak sebagai agen pemekat dan juga sebagai penambah perisa. Penggunaan kerisik boleh dianggap satu penanda perbezaan dari masakan etnik lain. Ini memandangkan hanya masakan Melayu menggunakan kerisik dengan meluasnya. Kerisik tidak



digunakan dalam masakan India atau masakan Cina. Ini adalah penanda jelas masakan yang mengandungi kerisik sememangnya masakan tradisi Melayu. Satu kenyataan perlu dibuat bahawa kerisik adalah penanda masakan Melayu. Ini boleh membantu membezakan masakan Melayu dengan masakan Nyonya malahan dari masakan-masakan lain.

Santan merupakan bahan utama dalam penyediaan masakan Melayu. Santan menyediakan rasa lemak dalam masakan. Unsur rasa lemak merupakan faktor yang membuat sesuatu masakan menjadi enak untuk dimakan. Ia digunakan sama ada sebagai bahan memasak, atau sebagai bahan untuk dimakan terus seperti penggunaan santan dalam hidangan cendol atau serawa. Sungguhpun begitu, penggunaan santan yang tinggi memberikan beberapa kesan yang kurang elok dalam masakan. Kekurangan ini disuarakan oleh kesemua informan, iaitu penggunaan santan yang tinggi menyebabkan masakan Melayu menjadi cepat basi. Keadaan ini boleh merubahkannya selepas beberapa jam. Ini menjadikan masakan Melayu sangat berisiko tinggi berbanding masakan etnik lain. Masakan bersantan agak sukar disediakan kerana risiko ia mengental atau “pecah” sangat tinggi terutama semasa penyediaan masakan dalam kuantiti yang banyak. Semua informan bersetuju penggunaan santan dalam banyak hidangan masakan Melayu sebagai bahan pemekat dan perasa membezakan masakan Melayu dengan masakan etnik Cina. Penyediaan masakan Cina menggunakan tepung jagung atau tepung ubi bagi tujuan memekatkan kuah masakan.

Pada masa yang sama, santan merupakan bahan yang mudah rosak, oleh itu santan segar lebih digemari. Santan segar yang dibekukan juga tidak mempunyai rasa yang sama dengan santan segar. Walaupun terdapat santan dalam bentuk segera, namun tidak begitu digemari oleh informan. Alasan yang diberikan adalah dari segi rasanya tidak sebaik santan segar malah ada informan yang menyatakan rasanya seakan susu. Penggunaan

santan segera dirasakan lebih praktikal. Bahan ini telah melalui proses pempasturan yang membasmi sebarang mikroorganisma, penyebab utama masakan menjadi basi. Ia lebih selamat dan mudah untuk digunakan. Sungguhpun begitu, pengeluar santan segera perlu mencari jalan bagaimana rasa santan segar boleh dikekalkan dalam santan segera. Penggunaan santan segera tidak akan mencacatkan masakan tradisi kerana ia masih bahan mentah dalam bentuk asal iaitu tidak dicampur dengan bahan lain. Namun, kini terdapat juga santan yang dihasilkan dari buah kelapa sawit.

Masakan bersantan sering dikaitkan dengan pelbagai penyakit. Keadaan ini menyebabkan pihak restoran kurang menyediakan masakan yang mengandungi santan. Situasi ini membayangkan orang Melayu juga menganggap masakan Melayu yang bersantan tidak begitu sihat untuk dimakan. Keadaan ini sekiranya berlarutan boleh mengurangkan kehadiran hidangan seperti ini. Santan juga dikaitkan dengan penyakit jantung. Hampir separuh masakan dalam menu masakan Melayu menggunakan santan.

Penggunaan cuka hanya dari cuka buatan dan tiada cuka asli seperti cuka padi atau cuka nipah. Keadaan ini mengurangkan citarasa yang dahulunya ada dalam masakan Melayu. Dalam dunia kulinari Melayu zaman silam terdapat berbagai jenis cuka yang mempunyai rasa istimewa yang tersendiri. Masakan Barat yang juga mempunyai berbagai jenis cuka sebagai contoh cuka epal (*apple cider vinegar*), cuka Balsam (*Balsamic vinegar*), cuka wain (*wine vinegar*). Cuka-cuka ini mempunyai kegunaannya tersendiri yang hasil akhirnya adalah citarasa yang sangat berbeza dengan masakan lain. Ketiadaan cuka padi atau cuka nipah dari dunia kulinari Melayu bermakna ia kehilangan dua sumber citarasa yang sangat penting. Walaupun cuka buatan menyumbang rasa masam ke dalam masakan, namun ia tidak mempunyai perasa. Kesan pembangunan yang begitu intensif menyebabkan negara ini kehilangan kawasan tumbuhan nipah. Keadaan ini menyebabkan

bekalan nira nipah berkurangan, seterusnya bekalan yang ada tidak mencukupi untuk menghasilkan cuka.

Senarai bahan yang digunakan hanya berkisar pada bahan yang mudah diperolehi dari kawasan sekitar. Menu yang dihasilkan bergantung kepada sama ada bahan tersebut boleh diperolehi di pasar. Menu yang disajikan tidak bersifat tetapi sebaliknya, fleksibel mengikut keadaan. Keadaan ini memudahkan informan merancang menu berdasarkan bahan yang boleh diperolehi. Bahan yang diperlukan tidak begitu sukar untuk diperolehi kerana menu hanya berlegar pada masakan masak lemak cili api, rendang, sambal, kari, ikan panggang dan dua jenis sayuran. Pemerhatian pada restoran lain dip persekitaran laman makan di situ (lokasi kajian di Kampung Baru Kuala Lumpur) mendapati senarai menu yang serupa. Persamaan dalam senarai masakan tersebut membolehkan pengkaji membuat kesimpulan bahawa masakan tersebut adalah masakan Melayu. Permintaan terhadap hidangan yang berasaskan ikan air tawar terutama ikan keli dan ikan patin sangat tinggi di sini. Menu ikan keli merupakan satu hidangan yang menjadi kemestian. Penyediaan masakan mengikut kaedah tempatan dan disediakan oleh penduduk tempatan sendiri. Sungguhpun begitu, rasa asas iaitu rasa adunan herba serta rempah setiap masakan adalah tidak jauh bezanya dengan masakan yang sama yang dihasilkan oleh restoran Seri Hidang.

Penggunaan santan juga sangat tinggi di restoran Seri Hidang memandangkan hidangan yang disajikan adalah dari jenis bersantan seperti masak lemak, kari, rendang dan kurma. Hanya santan segar yang digunakan di sini. Santan segera tidak menjadi pilihan disebabkan harganya yang lebih tinggi berbanding santan segar. Faktor informan tidak pernah menggunakan santan segera, maka rasa santan segera tidak menjadi faktor pemilihan. Faktor kesihatan atau faktor keburukan penggunaan santan tidak menjadi salah satu pertimbangan yang perlu diberikan perhatian, sebaliknya, informan

mempunyai kebebasan mutlak dalam menyediakan menu. Elemen inilah yang menyebabkan masakan di sini lebih terasa perisanya berbanding masakan yang disajikan di restoran lain. Faktor bahan yang digunakan dipetik terus dari sumbernya menjamin kesegarannya. Oleh yang demikian, masakan yang dihasilkan lebih terasa kesegarannya. Beras yang digunakan untuk menghasilkan nasi adalah dari jenis beras tempatan.

Satu perkara yang ketara dalam penyediaan masakan Melayu adalah penggunaan hasil tenusu sangat sedikit. Keadaan ini tidak menghairankan kerana hasil tenusu tidak memainkan peranan yang penting dalam masakan Melayu. Produk tenusu seperti keju, mentega atau yogurt tidak ada dalam penyediaan masakan Melayu. Berdasarkan pemerhatian pengkaji, didapati bahan utama yang digunakan jarang diproses. Sebaliknya, ia digunakan dalam bentuk asal. Oleh itu, sukar untuk mendapatkan hidangan yang dihasilkan dari daging atau ayam cincang. Keadaan ini juga berlaku dalam penggunaan bahan dari masakan laut. Ikan, udang atau sotong lebih digemari dalam bentuk asal. Hanya satu hidangan iaitu otak-otak yang menggunakan isi ikan yang dicincang sepenuhnya. Kualiti kerja tangan dalam penyediaan bahan juga didapati tidak halus dan kedua-dua kes kajian. Bahan-bahan utama seperti ayam dipotong bersama tulang begitu juga ikan, manakala daging kerapkalinya dipotong berbentuk dadu.

Hidangan masakan yang berasaskan ikan air tawar kurang digunakan. Hanya ikan keli dan ikan patin sahaja digunakan. Ikan-ikan ini dimasak tempoyak ataupun dipanggang. Ini bermakna masakan yang melibatkan ikan jenis lain seperti ikan sepat, lampam, haruan dan berbagai jenis lain semakin dilupakan. Kemahiran untuk menyediakan masakan seperti ini juga akan hilang secara perlahan-lahan. Keadaan ini secara tidak langsung mengurangkan senarai yang ada dalam menu masakan Melayu. Walaupun keadaan yang berlaku di restoran ini tidak boleh dipuratakan untuk semua keadaan, namun pemerhatian secara rambang di restoran yang lain juga mencerminkan keadaan yang sama.

Menu masakan Melayu silam menggunakan sepenuhnya hasil air tawar sama ada dari sungai, tasik atau sawah padi. Bahan seperti udang galah, siput pahit, belut dan pelbagai jenis ikan menghasilkan berbagai jenis masakan seperti gulai, kari, pais, asam rebus, pindang, panggang, dan masak cuka. Tetapi kini hanya panggang dan masak asam tempoyak sahaja yang terkenal.

Keadaan masakan Melayu yang berasaskan bahan segar dan bahan semula jadi sedikit sebanyak mendapat kesan dari kekurangan bahan-bahan tersebut. Beberapa jenis sayuran, dedaun atau ubi semakin sukar untuk diperolehi menyebabkan beberapa jenis masakan sudah tidak dapat dihasilkan. Hasilnya pihak restoran hanya menggunakan bahan yang mudah untuk didapati. Semua informan bersetuju bahan-bahan tersebut sukar untuk diperolehi. Restoran di luar bandar juga menunjukkan senario yang sama. Ini boleh disimpulkan kepada dua keadaan pertama disebabkan oleh kesukaran mendapat bahan-bahan tersebut dan kedua masakan berasaskan bahan sedemikian (hidangan ikan air tawar) sudah tidak mendapat sambutan dalam kalangan pelanggan.

Dari data yang diperolehi makna segar dalam kalangan informan adalah bahan segar tidak mengandungi bahan pengawet dan tidak melalui pemerosesan yang kompleks serta dianggap lebih sedap dan lebih enak. Dalam semua keadaan bahan segar menjadi pilihan berbanding bahan segera. Semasa pemerhatian didapati santan digunakan dengan kadar segera iaitu dalam keadaan yang segar (santan tidak boleh disimpan selepas ia diproses kerana ini akan menyebabkan perubahan rasa dan ia mudah rosak). Kesemua informan yakin masakan yang dihasilkan daripada bahan segar mempunyai rasa yang lebih enak berbanding dengan masakan yang dihasilkan dari bahan segera. Mereka menegaskan masakan Melayu perlu dikekalkan dalam keadaan tersebut.

Pada masa yang sama informan juga yakin pelanggan dapat membezakan masakan yang dihasilkan daripada bahan segar ataupun dari bahan segera. Kesemua mereka

menyatakan mereka mendapat maklum balas yang positif daripada pelanggan. Penyediaan mengikut kaedah tradisi juga diyakini boleh menghasilkan masakan yang enak dan jika tiada kekangan dari segi masa dan kos semua informan menyatakan akan menggunakan kaedah tradisi sepenuhnya. Sebagai kesimpulannya masakan Melayu mesti menggunakan bahan segar kerana rasa yang dikehendaki hanya boleh didapati melalui penggunaan bahan segar.

Terdapat pelbagai jenis bahan masakan segera yang boleh menjadi bahan hidangan masakan Melayu bermula dari pes cili, pes tomato hinggalah ke serbuk kari, kurma, sup dan leman serta ketupat. Masakan jenis ini boleh didapati dalam bentuk separuh siap atau siap sepenuhnya. Penggunaan bahan segera dalam masakan Melayu agak terbatas memandangkan masyarakat Melayu sudah menerima citarasa masakan Melayu perlu dihasilkan dari bahan segar. Keinginan untuk menghasilkan masakan dari bahan segar sangat tinggi malahan dengan nada yang agak kecewa informan memberikan beberapa alasan dan kekangan yang menyebabkan mereka terpaksa menggunakan bahan segera. Salah satu alasan yang diberikan adalah kekangan masa dan ketiadaan bahan tersebut dipasaran.

Status ketulenan sesuatu hidangan masakan boleh dikesan melalui bahan-bahan yang digunakan. Penggunaan bahan tertentu membawa nilai simbolik yang boleh menaikkan atau menambahkan nilainya. Keadaan ini juga boleh membezakan status dalam kalangan pelanggan dan pesaing. Pernyataan ini seiring dengan pandangan Baudrilard yang menegaskan bahawa pengguna tidak hanya menilai sesuatu bahan hanya dengan nilai-guna sahaja. Melihat pernyataan tersebut dengan lebih dekat, pandangan Baudrilard itu lebih menumpukan kepada bahan komoditi yang melihat dari sudut "*logic of sign*" atau melihat dari logik tanda yang terhasil. Logik ini memberi makna kepada komoditi tersebut yang boleh disesuaikan untuk membezakan sesuatu benda dengan yang lain. Begitu juga

dengan dapatan kajian Devasahayam (2001) yang mendapati orang Melayu menggunakan bahan segera sebagai alat untuk menampilkan status. Sebaliknya, dapatan kajian ini mendapati penggunaan bahan segar memainkan peranan yang serupa. Penggunaan bahan segera dilihat boleh merendahkan status ketulenan masakan tersebut. Perlakuan ini bersesuaian dengan “*logic of sign*” iaitu pemilihan sesuatu bahan berbanding bahan yang lain adalah disebabkan oleh keinginan untuk matlamat akhir yang akan diperolehi. Matlamat akhir yang dimaksudkan adalah perbezaan sosial. Keadaan ini dihasilkan melalui penggunaan bahan segar dan kaedah penyediaan yang dipercayai. Hasil usaha ini boleh membangkitkan perasaan nostalgia dalam kalangan pelanggan. Kecenderungan pelanggan mencari masakan tradisi yang asli merupakan satu peluang. Hal ini membolehkan pihak restoran mengenakan harga yang lebih dari harga pasaran.

Penggunaan bahan tertentu boleh menguatkan simbol etnik sesuatu masakan. Terdapat bahan tertentu yang mempunyai nilai intrinsik kemelayuan yang tinggi. Sebagai perbandingan masakan etnik Cina, dan masakan etnik India tidak menggunakan bahan seperti lengkuas, serai, dan kerisik. Masakan Melayu yang masih mengekalkan penggunaan bahan-bahan tersebut diyakini mempunyai keaslian yang tinggi. Penggunaan bahan tersebut dapat dikesan di dalam catatan sejarah. Ini bertepatan dengan pendapat Freeman (1977) “*cuisine*<sup>34</sup>” atau gaya masakan yang sebenar mempunyai kedalaman sejarah iaitu satu tradisi memasak dan menjamah secara sedar. Pemilihan sesuatu bahan dan kaedah penghasilan dan masakan adalah terhasil dari keadaan tertentu yang telah ada secara semula jadi. Pernyataan ini membuktikan pihak restoran mencuba sedaya upaya untuk menyediakan suasana yang serupa dengan yang difikirkan sebagai suasana tradisi. Merujuk kepada bahan tempatan, semua informan membuat tafsiran bahawa bahan tersebut adalah seperti rempah ratus, sayuran, herba yang digunakan oleh masyarakat

---

<sup>34</sup> Penggunaan cuisine lebih tepat untuk menerangkan gaya sesuatu masakan. Menurut Kamus Inggeris Melayu Dewan cuisine adalah style of cooking.

Melayu. Bahan-bahan tersebut merangkumi bahan seperti serai, lengkuas, halia, bawang dan beberapa bahan lain. Bahan asing pula merujuk kepada bahan-bahan yang diimport terutamanya dari Eropah dan pada masa yang sama bahan asing juga merujuk kepada bahan segera.

Menurut informan terbabit, bahan segar merujuk kepada bahan yang masih mentah seperti sayuran dan herba. Masakan segar juga merujuk kepada bahan yang dihasilkan sendiri dan bukan dibeli. Satu lagi faktor utama yang ditekankan oleh cef adalah faktor kos. Penggunaan bahan segera lebih menjimatkan dari segi kos bahan mentah, pengurangan tenaga kerja dan pengurangan ruang penyimpanan sama ada semasa penyediaan mahupun sesudah dimasak.

Pernyataan ini ada persamaan dengan dapatan kajian Devasahayam (2001). Informan juga memberi contoh tentang penggunaan cili mesin atau cili *boh*. Cili *boh* (pes cili) yang dibeli dari pasar mempunyai warna merah yang kuat dan dilihat tidak menampakkan keaslian. Keadaan ini menunjukkan penggunaan pewarna tiruan yang tinggi. Hal ini boleh menyebabkan warna produk menjadi tidak menarik terutama warna sambal tumis. Keadaan yang sama juga tentang penggunaan santan yang merupakan bahan utama masakan Melayu. Informan menyatakan bahawa mereka hanya menggunakan santan segar untuk semua masakan yang memerlukan santan. Penghantaran santan segar dibuat setiap hari. Walaupun terdapat santan segera di pasaran, namun ia tidak menjadi pilihan kerana santan tersebut mempunyai citarasa yang tidak sesuai untuk penyediaan masakan. Citarasa yang tidak sesuai yang dimaksudkan oleh informan adalah rasa santan segera dikatakan mempunyai rasa yang hampir sama dengan rasa susu. Keenakan masakan Melayu bergantung kepada penggunaan bahan segar. Bahan segar bukan sahaja bahan asal tumbuhan tetapi juga bahan seperti daging, ayam dan masakan laut yang segar. Informan mengakui bahawa keenakan masakan Melayu tradisi bergantung kepada bahan



tersebut, namun faktor harga yang terlalu tinggi menyebabkan mereka tiada pilihan. Ini terjadi terutamanya dalam penggunaan daging lembu dan kambing. Harga daging beku import sangat murah berbanding daging segar tempatan. Daging segar dianggap lebih “manis”, dan masakan walaupun ringkas akan mempunyai rasa yang enak.

Bahan segera tidak popular penggunaannya dalam dunia kulinari Melayu, namun ia digunakan sekiranya bahan segar tidak dapat diperolehi. Penggunaan bahan segera di dalam penyediaan masakan tradisi diyakini boleh mencatitkan rupa dan gaya masakan tradisi. Menurut Cef Zawawi, masakan tradisi tersebut boleh dikeluarkan dari senarai masakan tradisi Melayu.

Bahan masakan yang diawet seperti pekasam jelas tidak digunakan di dalam menu. Menurut Cef Shahbudin, ini adalah kerana kekurangan bekalan yang sesuai. Namun, ia juga disajikan dalam kuantiti yang kecil. Pekasam merupakan satu kaedah pengawetan yang sangat kreatif di samping berfungsi sebagai pengawet ia juga menghasilkan citarasa yang istimewa. Oleh kerana bekalannya yang tidak mencukupi pihak restoran tidak dapat menyajikannya dalam menu mereka. Hal ini secara tidak langsung menjauhkan hidangan tersebut dari pelanggan. Keadaan ini menyebabkan hidangan pekasam akan mula dilupai oleh generasi yang lebih muda. Kemahiran menyediakan pekasam juga akan mulai dilupai kerana ketiadaan bekalan ikan yang cukup. Terdapat pengusaha pekasam secara kecil-kecilan di seluruh negara. Sungguhpun begitu, menurut Cef Shahbudin, penyediaannya yang tidak menepati kualiti yang diperlukan menyebabkan bahan tersebut tidak dapat digunakan di restoran yang bertaraf antarabangsa. Hidangan pekasam merupakan salah satu hidangan masakan Melayu tradisi yang semakin dilupai. Sebaliknya, bahan masakan etnik Cina seperti sotong kembang yang banyak di pasaran telah mula digunakan dalam penyediaan masakan Melayu terutama sebagai bahan sambal tumis. Sambal tumis sotong kembang telah menjadi sebahagian dari lauk nasi lemak.

Bahan ini merupakan bahan asing yang diperkenalkan ke dalam masakan Melayu. Sotong kembang merupakan sotong kering yang direndam dalam air abu. Teknik membuat sotong kembang dipelopori oleh masyarakat Cina. Keadaan ini juga terjadi pada bahan sayuran seperti sayur kailan telah digunakan untuk masakan sayur lemak. Begitu juga bahan seperti tauhu telur, suhun, tauhu kering telah digunakan dalam menu masakan Melayu dengan meluasnya.

Faktor-faktor yang diulas di atas menyebabkan beberapa jenis masakan Melayu semakin kurang disajikan. Kekurangan ini menyebabkan timbulnya perasaan nostalgia dalam kalangan masyarakat Melayu bandaran. Sebaliknya, peningkatan kegemaran terhadap masakan Melayu tradisi dalam kalangan orang Melayu bandaran menggalakkan semua informan mencari menu atau resepi yang lebih eksotik. Hasilnya hidangan yang jarang ditemui dihasilkan semula. Sebagai contoh, masak tempoyak daun kayu yang hanya popular di kawasan selatan semenanjung namun semakin jarang disediakan. Begitu juga gulai batang pisang. Restoran Seri Hidang telah mengambil inisiatif untuk menyajikan hidangan tersebut di premis mereka. Keadaan ini secara tidak langsung membantu kelangsungan masakan tersebut sama ada dari segi penyusunan dan merekodkan resepi mahupun memperkenalkan kepada masyarakat ramai.

### **7.3 Kesan hibridisasi dari segi pembentukan menu dalam kalangan restoran yang terlibat**

Berdasarkan pemerhatian pengkaji, didapati menu yang disajikan di Warung dan restoran Seri Hidang merangkumi berbagai jenis nasi terdiri daripada nasi putih, nasi minyak dan nasi beriani untuk hidangan makan tengah hari dan makan malam. Nasi lemak dan nasi dagang pula sebagai hidangan sarapan. Hanya nasi dari jenis ini yang disediakan. Tiada nasi yang lebih eksotik seperti nasi kabuli atau beberapa jenis nasi istimewa sebagai contoh nasi tumpang di Kelantan disajikan. Hidangan lauk pauk hanya

berkisar dari rendang, sambal, asam pedas, ikan panggang, kurma dan kari. Masakan seperti ini boleh dianggap sebagai masakan kebiasaan masyarakat Melayu. Lauk pauk yang menjadi keistimewaan sesuatu tempat jarang mendapat tempat dalam restoran sebegini. Sebagai contoh daerah Baling di Kedah sangat terkenal dengan gulai batang pisang dan masakan ini tidak pernah mendapat tempat di dalam menu restoran. Bahan istimewa begini boleh menjadi penanda yang khusus untuk masakan Melayu daerah Baling Kedah, kerana tidak ada dalam kalangan masyarakat Melayu lain yang menyediakan masakan seperti itu. Ia merupakan satu kemahiran masyarakat Melayu menjadikan umbut pisang sebagai satu bahan masakan.

Satu faktor kelebihan menu yang terdapat di restoran *fine dining* (restoran Kembang Kencana dan Ibu Pertiwi) adalah ia tidak mempunyai faktor penghalang. Mereka tidak terikat dengan ciri-ciri tradisi masakan Melayu memandangkan masakan di situ bercorak hibrid. Penggiat masakan di situ boleh menggunakan sebarang bahan sama ada mahal atau eksotik.

#### **7.4 Nouvelle cuisine dan Thaisasi sebagai satu permulaan pembentukan identiti baharu di dalam gastronomi Melayu**

Ketidakpuasan hati dengan keadaan masakan Melayu tradisi dan keinginan untuk kebebasan dan otonomi menjadi pencetus perubahan identiti bagi para aktivis muda masakan Melayu. Secara kasarnya, penyediaan *nouvelle cuisine* memerlukan penyediaan *just-in-time*. Sebaliknya, masakan klasik memerlukan prapenyediaan yang remeh. Kedua, kenyataan ini merupakan kenyataan yang sering diwar-warkan dalam kalangan informan. Keadaan ini merupakan “riak yang terdapat di permukaan masalah”. Penerokaan mendalam perlu dilakukan untuk memahami kenapa keadaan sebegini terjadi. Pertama, kita perlu faham bahawa perilaku informan didokong oleh institusi yang mengawal

perilaku mereka. Logik institusi<sup>35</sup> adalah sistem kepercayaan yang menyediakan garis panduan untuk sebarang tindakan dan struktur govenannya mengandungi susunan kuasa di tahap lapangan dan tahap penguasa.

Masakan Melayu tradisi boleh dikategorikan sebagai mewakili logik institusi yang lama. Jika dilihat dengan lebih dekat, kebanyakan kaedah masakan Melayu melibatkan proses memasak yang lama. Keadaan ini menyebabkan bahan yang digunakan menjadi terlalu masak. Hal ini dilihat boleh merosakkan zat-zat dan kandungan nutrisi yang ada di dalam masakan tersebut. Walaupun ia tidak melibatkan kesemua jenis masakan, namun kebanyakan masakan Melayu yang popular adalah dari kaedah yang disebutkan tadi. Ciri-ciri masakan begini merupakan asas kepada masakan Melayu. Masa yang lama diperlukan untuk mengeluarkan perisa yang sesuai. Sebagai contoh, masakan rendang tidak boleh dilakukan dalam masa yang singkat, begitu juga masakan yang lain. Penggunaan santan yang tinggi tidak membantu menaikkan imej masakan Melayu. Pengkaji cuba mengaitkan dengan satu laporan akhbar Utusan Malaysia (Melarang penjualan nasi lemak, 2011) tentang cadangan kementerian kesihatan untuk melarang penjualan nasi lemak<sup>36</sup> di sekolah-sekolah di Malaysia.

Cadangan ini menunjukkan betapa serongnya pandangan orang Melayu terhadap masakan Melayu sendiri, sedangkan masakan tersebut telah menjadi sarapan orang Melayu sejak zaman berzaman. Perkara yang sepatutnya berlaku adalah mencari

---

<sup>35</sup> Institusi adalah satu corak kegiatan atau aktiviti manusia yang wujud dan berterusan. Perubahan institusi muncul melalui:

- a) Pembentukan institusi atau kelahiran logik atau struktur govenan yang baharu.
- b) Pembubaran logik atau struktur govenan yang sedia ada.
- c) Pembentukan semula institusi di mana logik dan struktur govenan yang sedia ada ditukar dengan logik atau struktur govenan yang baharu.

<sup>36</sup> Nasi lemak merupakan salah satu masakan tradisi orang Melayu sejak zaman silam malah telah diabadikan dalam sebuah pantun yang sangat terkenal.

Nasi lemak buah bidara  
Sayang selasih hamba lurutkan  
Tinggal emak tinggal saudara  
Kerana kasih hamba turutkan

pengganti santan yang dikatakan memberi kesan buruk terhadap pengguna dan bukannya menidakkan keseluruhan masakan tersebut. Pernyataan ini menunjukkan pola yang sama dengan apa yang berlaku di restoran tersebut. Apa yang dimaksudkan adalah tidak ada usaha untuk membaiki sebarang kelemahan yang terdapat dalam masakan Melayu. Sebaliknya, ia diganti terus dengan masakan etnik lain.

Situasi ini mencetus satu permulaan kepada orang Melayu untuk mencari alternatif yang difikirkan lebih baik. Penggabungan masakan asing ke dalam menu masakan Melayu merupakan salah satu langkah yang diambil.

Berdasarkan fakta dalam kajian Rao et al (2003) keadaan ini disebabkan oleh salah satu anjakan sosial<sup>37</sup> iaitu anjakan instrumen dan anjakan identiti. Perilaku informan yang terbabit lebih menjurus kepada pergerakan identiti sebagaimana yang ditegaskan oleh Gamson (1995). Pergerakan identiti mencari otonomi berbanding keadilan, memupuk perubahan budaya dan menggalakkan logik institusi yang baharu. Masakan tradisi melibatkan penyediaan yang remeh, panjang, serta proses konsumsi yang rumit justeru kesegaran produk akhir tidak dapat dikekalkan. Sebaliknya, *nouvelle cuisine* memberi otonomi sepenuhnya kepada cef dan penggiat masakan tersebut dengan kaedah penyediaan yang lebih ringkas, cepat dan efisien. Penggunaan bahan segar menjamin kesegaran produk akhir, di samping penggunaan bahan yang minima serta proses konsumsi yang pendek. Logik inilah yang dirasakan menjadi pegangan informan.

Lima dimensi Fischler (1988) boleh digunakan untuk memahami logik institusi dan logik identiti masakan Melayu tradisi. Lima dimensi ini merangkumi retorika kulinari,

---

<sup>37</sup> Anjakan instrumental menginginkan pembedaan kepada ketidakadilan undang-undang, cabaran, ekonomi dan struktur politik serta ingin mencapai kesan politik dalam bentuk perundangan dan struktur baharu. Sebaliknya anjakan identiti terhasil dari tentangan kepada kod-kod budaya yang dominan. Anjakan identiti lebih menjurus kepada membantah kod-kod budaya yang dominan. Anjakan identiti menginginkan kuasa otonomi berbanding keadilan inginkan perubahan budaya dan mempromosikan logik institusi yang baharu. Tidak seperti anjakan instrumental yang didokong oleh birokrasi organisasi gerakan sosial, anjakan identiti lebih tidak formal, desentralisasi dan menyeluruh.

peraturan masakan, bahan arkatipal yang digunakan, peranan cef dan organisasi menu. Retorika kulinari menjelaskan penekanan terhadap konservatisme yang bersifat pengekalan dan pemeliharaan. Kedua, peraturan masakan yang membabitkan kaedah masakan yang memakan masa dan remeh. Ketiga, bahan arketaip yang digunakan seperti masakan laut, ikan sungai, dan unggas. Keempat, keadaan menunya yang panjang memerlukan inventori bahan yang tinggi. Kelima, Cef hanya merupakan pekerja restoran dan beraksi dilatar belakang restoran sahaja. Keadaan ini membuktikan perubahan institusi masakan Melayu tradisi terhasil dari logik institusinya yang sentiasa berubah. Logik ini menghasilkan kontradiksi dengan logik masakini yang kesemua ini merupakan momentum untuk berubah. *Nouvelle cuisine* dan Thaisasi mendapat perhatian kerana ia memudahkan perubahan logik masakan tradisi yang terbabit dengan keadaan ketegangan permukaan antara logik masakan tradisi dan logik masakini. Keadaan ini disokong oleh perubahan logik dalam bidang-bidang lain seperti penulisan, muzik dan perfileman.

Kaedah masakan yang singkat seperti konsep menggoreng cepat atau "*stir fry*" dalam masakan Cina sangat kurang dalam kaedah penyediaan masakan Melayu. Masakan yang menggunakan kaedah seperti ini boleh menjamin kesegaran bahan yang digunakan sama ada dari segi nutrisi mahupun dari segi rupa. Satu perkara lagi yang boleh dianggap sebagai satu kelemahan adalah kaedah penyediaan bahan asas masakan yang kasar. Sebagai contoh ayam dan ikan disajikan bersama tulang dan tidak ada hidangan yang hanya menggunakan isi sahaja. Masakan Barat atau masakan Cina menghidang hidangan ayam atau ikan tanpa tulang. Penyediaan yang tiada kehalusan menyebabkan produk akhir tidak cantik untuk dipandang.

Kesemua informan setuju bahawa masih ramai penggiat masakan Melayu yang berfahaman bahawa kaedah penyediaan masakan Melayu yang telah diamalkan sejak zaman silam, oleh itu ia perlu dikekalkan. Hal sedemikian menyebabkan hidangan susah

untuk disajikan dalam majlis rasmi kerana meja makan akan dipenuhi oleh tulang ikan atau ayam. Walaupun tulang tersebut boleh diletakkan di dalam piring yang berasingan ia tetap mencacatkan hidangan keseluruhannya. Di sini dapat disimpulkan bahawa pengekalan masakan tradisi tidak bermaksud mengekalkan elemen yang kurang baik. Kehalusan dalam penyediaan bahan masakan perlu ditekankan untuk menjamin masakan Melayu mempunyai kehalusan yang setanding dengan masakan etnik yang lebih berjaya seperti masakan Thai. Sebaliknya, terdapat perubahan dalam penyediaan hidangan sayur campur. Sayur-sayuran yang digunakan dipotong mengikut beberapa bentuk seperti bentuk bunga, dan kupu-kupu bagi sayur keras, manakala sayur lembut dipotong sama panjang. Keadaan ini menunjukkan pengaruh masakan Cina.

Bahan mentah seperti ayam dan ikan dipotong bersama tulang. Penyediaan masakan Melayu tradisi jarang menggunakan bahan tanpa tulang. Tiada perbezaan mengenai kefahaman informan pengusaha warung dan Cef Shahbudian (restoran Seri Hidang) tentang penyediaan ayam serta ikan. Ini adalah kerana mereka menganggap pelanggan terutamanya masyarakat Melayu memang menggemari penyediaan seperti ini. Keadaan ini juga mencerminkan pandangan umum masyarakat Melayu kerana kebanyakan restoran masakan Melayu juga menyediakan ayam atau ikan dalam bentuk yang sama.

Penggunaan bahan dalam bentuk asal (bertulang) menghasilkan hidangan yang kelihatan kasar. Sebaliknya, penggunaan bahan yang telah diproses seperti isi ikan untuk penyediaan ikan goreng menjadikan hidangan kelihatan lebih menarik. Keadaan ini boleh menghasilkan hidangan yang lebih menarik serta memudahkan ia untuk dimakan. Hal ini membolehkan meja makan dikekalkan kebersihannya kerana tidak perlu meletak lebih tulang di atas meja. Perlakuan meletak tulang di atas meja makan adalah satu keadaan yang boleh menjejaskan suasana makan. Bahan masakan yang disediakan begini kelihatan kasar terutama sekiranya jika dibandingkan dengan bahan yang digunakan

dalam penyediaan masakan Barat, Jepun, Thai atau Cina. Keadaan ini sebenarnya bersesuaian dengan kaedah menjamah masakan Melayu iaitu dengan menggunakan tangan. Penggunaan sudu serta garfu tidak begitu sesuai untuk menikmati ayam atau ikan yang dimasak bertulang. Oleh itu, sekiranya hidangan tersebut dihidang menggunakan gaya atau kaedah hidangan Barat, maka bahan yang digunakan turut tidak bertulang.

Dalam penyediaan masakan Barat atau masakan Cina kaedah penyediaan asas memerlukan penyediaan stok atau air rebusan terlebih dahulu. Bahan ini digunakan dalam semua penyediaan sup dan masakan utama. Air rebusan atau stok ini dihasilkan dari sama ada tulang ayam, tulang kambing, tulang ikan, tulang lembu atau kulit masakan laut yang diadun dengan beberapa jenis sayuran (*mirepoix*). Penyediaan ini menghasilkan air rebusan yang kaya dan mempunyai citarasa yang kuat. Penyediaan produk akhir tidak memerlukan penggunaan bahan dalam bentuk asal. Keadaan ini didapati tidak berlaku dalam kedua-dua kes (Warung dan Seri Hidang). Sebagai contoh penyediaan sup diperhatikan menggunakan semua bahan seperti tulang daging lebaran dan berbagai jenis sayuran.

### **7.5 Nouvelle Cuisine dan Thaisasi Berfungsi Sebagai Logik Baharu Dalam Gastronomi Melayu**

Pergerakan identiti yang berlaku dalam kalangan penggiat masakan Melayu telah membuktikan terdapat jurang di antara institusi masakan Melayu tradisi dan kontemporari. Logik yang terhasil dari keadaan ini dianggap tidak efektif untuk ia berfungsi sebagai panduan untuk mereka bertindak. Kenyataan ini sama seperti yang diungkap oleh Swidler (2001) iaitu jurang institusi terbentuk apabila pergerakan penggiat mengambil keputusan terhadap logik yang sedia ada tidak berupaya merencanakan tindakan yang efektif. Kumpulan ini kemudiannya menyediakan satu himpunan amalan yang mewujudkan logik insititisi yang berbeza dari logik yang sedia ada.



Prinsip asas *nouvelle cuisine* sebagaimana mengikut Fischler (1988) adalah berlandaskan peraturan iaitu melanggar dan mengaklimasikan. Pelanggaran yang dimaksudkan adalah seperti menggunakan teknik masak silam dengan bahan baharu, atau menggunakan teknik masakan silam dengan bahan silam dalam bentuk yang ganjil seperti mencampurkan ikan dan daging. Keadaan pengaklimasian terjadi apabila berlaku penyesuaian tradisi masakan asing ke dalam masakan tempatan terutamanya bahan rempah dan perasa. Fungsi cef tidak lagi hanya tukang masak. Dengan kata lain, beliau juga adalah pencipta dan menu yang dihasilkan lebih pendek dan berdasarkan penggunaan bahan segar. Prinsip inilah yang menjadi daya penarik utama kepada penggiat masakan Melayu ketika ini.

Gaya hidangan silam dikesan mempunyai sedikit kelemahan yang menyebabkan penerimaannya dalam kalangan masyarakat bandar berkurangan. Pertama cara bahan asas disediakan seperti cara ayam dan ikan dipotong yang dilihat kasar ditambah pula dengan proses penyediaan yang rumit merupakan faktor yang boleh merencat perkembangan masakan Melayu kini. Masyarakat bandar ketika ini lebih menyukai hidangan yang ringkas, cepat dan selesa. Faktor inilah yang menyebabkan restoran segera mendapat sambutan yang kuat dalam kalangan orang Melayu<sup>38</sup>. Kedua, kegemaran orang Melayu yang sukakan masakan kelihatan berminyak. Minyak masakan dan lemak dilihat sebagai penyumbang utama beberapa jenis penyakit di Malaysia. Keadaan ini agak sukar diterima oleh masyarakat yang mempunyai kesedaran kesihatan yang tinggi terutama mereka yang di luar kabilah Melayu. Kelemahan ini disedari dalam kalangan informan dan mereka mencuba pelbagai kaedah untuk membetulkan keadaan. Ini merupakan satu pilihan yang sukar bagi semua informan. Informan Cef Shahbudin merasakan keadaan masakan Melayu sekarang perlu dikekalkan kerana cara itulah orang Melayu menikmati

---

<sup>38</sup> Rujuk laporan Euromonitor (2012).

masakan mereka. Sebaliknya, informan (Cef Zawawi) yang merasakan keadaan ini perlu dibetulkan dan caranya adalah mengikut kaedah mengadaptasi masakan Thai atau *nouvelle cuisine*. Kebanyakan informan (Cef Shahrul dan Cef Zawawi) menganggap di antara kedua kaedah ini *nouvelle cuisine* dilihat lebih bergaya dan lebih berdisiplin.

Kekaburan tentang gaya sebenar masakan Melayu tradisi menyebabkan ia menjadi satu kesukaran untuk menghasilkan masakan Melayu yang benar-benar asli. Kekaburan ini juga menyebabkan tidak ada masakan yang boleh menjadi sebagai penanda masakan Melayu. Ketiadaan bahan rujukan atau satu operasi restoran yang boleh dijadikan contoh menyebabkan masakan Melayu dihidangkan dalam berbagai versi. Keadaan ini menyukarkan bagi mereka yang di luar kabilah Melayu mengenali masakan tersebut. Ini tidak menghairankan apabila mereka lebih mengenali masakan nyonya daripada masakan Melayu.

Permasalahan begini memerlukan penyesuaian, dan melibatkan penggantian bahan. Penyesuaian dan penggantian bahan selalunya berlaku secara perlahan-lahan dalam jangka waktu yang lama apabila sesuatu kelompok masyarakat terdedah dengan satu budaya lain yang lebih berpengaruh. Proses penyesuaian lebih dikenali sebagai kreolisasi. Kreolisasi berlaku apabila dua budaya atau lebih disatukan untuk menghasilkan satu budaya baharu yang berbeza dari budaya asal. Kreolisasi merupakan pembentukan masakan yang baru melalui pengaruh budaya global terhadap budaya tempatan. Kreolisasi dalam masakan berlaku apabila campuran budaya yang berbeza dan menghasilkan adaptasi baru. Ia merupakan wadah yang boleh menyerap dan menukar bahan dari luar seterusnya menghasilkan hidangan dalam bentuk yang baharu. Penggunaan bahan luaran dalam hidangan masakan tradisi merupakan salah satu cabang kreolisasi. Suasana ini turut melibatkan makna iaitu makna asal bagi produk tersebut disesuaikan ke dalam situasi tempatan.

Kecenderungan kepada masakan Barat seperti masakan segera sebagai contoh ayam goreng (gaya masakan Barat) yang kini dianggap sebagai masakan kebiasaan masyarakat Melayu juga boleh diambil sebagai contoh kreolisasi. Menggabung masakan Barat dan masakan Melayu dalam satu menu juga menunjukkan kesan kreolisasi. Keadaan tersebut dianggap lebih bergaya dan diterima baik dari segi penggunaannya oleh masyarakat penerima. Laksa Johor, nasi ayam, nasi beriani, nasi arab, kurma (daging, ayam, kambing), dan dalca adalah sebahagian daripada masakan kreolisasi. Keadaan ini begitu ketara sekali dalam menu bulan Ramadan. Menu campuran sudah menjadi satu kebiasaan dan menjadi budaya makan baharu dalam kalangan masyarakat Melayu bandaran. Penggunaan sos mayonis dan sos tiram begitu meluas dalam penyediaan masakan Melayu. Kini ia telah menjadi sebahagian dari bahan penyediaan asas. Masyarakat Melayu bandaran yang dikesan dalam kes restoran Kembang Kencana dan Ibu Pertiwi menunjukkan mereka sudah menerima kesan ledakan globalisasi masakan.

Hasil pengamatan pengkaji mendapati suatu perkembangan yang aktif berlaku dalam kes kedua (Seri Hidang), ketiga (Kembang Kencana) dan keempat (Ibu Pertiwi), iaitu pengaruh daripada masakan luar yang sangat jelas. Pertama, amalan mencampurkan masakan asing dan masakan Melayu dalam satu menu bermula daripada hidangan pembuka selera hinggalah ke hidangan pemanis mulut. Perbezaan dapat dilihat antara masakan Melayu dan masakan dalam menu tersebut. Pelanggan didapati mampu membezakan penanda perbezaan di antara kedua-dua masakan tersebut. Alasan yang diberikan adalah untuk mempelbagaikan menu kerana pelanggan lebih suka kepada menu yang berbentuk sedemikian.<sup>39</sup>

Dari sudut pengayaan masakan secara individu, jelas kelihatan pengaruh *nouvelle cuisine* boleh dikesan. Gaya “*fine dining*” atau *nouvelle cuisine* merupakan satu medium

---

<sup>39</sup> Mengikut keterangan daripada informan.

untuk memperagakan masakan kepada pelanggan. Persembahan masakan yang menggabungkan dua pengaruh, iaitu Melayu dan Perancis. Bahan asas hidangan adalah Melayu tetapi dihiasi mengikut kaedah *nouvelle cuisine*. Kaedah ini melibatkan bahan asas tertentu ditukar atau dibaiki supaya sesuai dengan kaedah tersebut. Sebagai contoh, daging atau ayam perlu disiapkan mengikut ukuran tertentu, begitu juga sayur-sayuran yang digunakan. Keadaan ini berlawanan dengan kelaziman penyediaan masakan Melayu, iaitu mereka lebih gemar menyajikan ayam atau ikan dalam bentuk bertulang. Penyediaan ayam atau ikan dalam bentuk bertulang menyusahkan hidangan tersebut untuk dihidangkan secara Barat yang menggunakan pisau dan garfu. Sebaliknya, penggunaan tangan lebih sesuai untuk keadaan bahan yang disiapkan begitu. Namun, penggunaan tangan untuk menjamah hidangan dilihat tidak sesuai untuk majlis berprofil tinggi.

## **7.6 Rumusan**

Percubaan untuk mengadaptasikan kaedah *nouvelle cuisine* ke dalam masakan Melayu dilihat sebagai cubaan untuk menaikkan mutu persembahan masakan Melayu yang dilihat sebagai masih lemah. Melalui kaedah tersebut, masakan dilihat lebih moden dan kontemporari berbanding keadaan masakan Melayu masa kini. Sungguhpun begitu, ia juga dilihat menghilangkan nilai tradisi masakan Melayu kerana masakan yang dihidangkan sedemikian rupa lebih kelihatan seperti masakan Barat daripada masakan Melayu. Dari segi penjenamaan identiti masakan Melayu, amalan tersebut dilihat lebih mengelirukan.

Kecenderungan dalam kalangan informan menganggap kemodenan sama seperti kebaratan, terutamanya dalam bidang penyediaan masakan mempengaruhi kaedah dan pengayaan masakan yang disediakan. Corak serta pengayaan membayangi masakan Barat dari segi hiasan dan kedudukan masakan di atas pinggan. Proses pembaratan

masakan Melayu merupakan satu wadah untuk terus maju ke hadapan. Pengkaji juga mendapati persamaan penggayaan masakan yang disediakan dengan penggayaan masakan Barat sangat ketara. Keadaan ini mengelirukan mereka yang kurang arif dengan masakan Melayu kerana mereka akan menganggap ia sebahagian daripada masakan Barat. Perlakuan ini menunjukkan informan tidak mempunyai arah yang tertentu untuk menggayakan masakan Melayu. Keadaan masakan Melayu tradisi yang agak kasar dari segi persembahannya menyebabkan informan yang masih muda ingin mengubah persepsi tersebut. Hal ini dilakukan dengan meniru gaya Barat, namun pada masa yang sama ia mencairkan identiti masakan Melayu. Pada masa yang sama, informan (Cef Shahrul dan Cef Zawawi) juga terpengaruh dengan gaya hidangan masakan Thai. Terdapat dua tranformasi yang sedang dan masih berlaku dalam dunia kulinari Melayu. Pertama, merangkumi masakan asing yang digunakan secara tetap dalam dunia masakan Melayu. Kedua, masakan asing yang disesuaikan ke dalam masakan Melayu.

Pengaruh masakan Thai dilihat sangat kuat dan ia merangkumi bukan sahaja hidangan ringkas seperti pembuka selera, tetapi juga hidangan utama. Sebagai contoh, siakap tiga rasa sudah diterima sebagai sebahagian daripada menu masakan Melayu. Hidangan ini sangat jelas menunjukkan pengaruh Thai. Keadaan seperti ini membayangkan penyediaan masakan Melayu di sini tidak mempunyai daya kreativiti yang boleh menghasilkan identiti masakan Melayu. Hidangan seperti itu tetap akan dikenali sebagai masakan Thai kerana hidangan tersebut telah lama terkenal sebagai masakan Thai.

Kehalusan serta kekemasan semasa menghidang merupakan persoalan utama yang perlu diberikan keutamaan. Namun, ia perlu disokong oleh bahan penyediaan yang kemas dan halus terlebih dahulu sebelum mampu menghasilkan hidangan yang menarik serta setanding dengan masakan lain.

Masakan yang terhasil daripada gabungan antara budaya tidak lagi mewakili masakan masyarakat yang berkenaan. Sebaliknya, ia wujud sebagai satu masakan yang baharu. Masakan sebegini dikenali sebagai masakan hibrid. Hibridisasi dalam masakan Melayu merujuk kepada penggabungan antara dua unsur budaya, terutamanya budaya Barat, Cina dan India ke dalam masakan Melayu. Proses ini berlaku secara perlahan dalam jangka waktu yang panjang sehinggakan produk hibridisasi ini tidak lagi dirasakan sebagai masakan asing. Sebaliknya, masakan tersebut dianggap sebagai masakan etnik Melayu. Hidangan mi bukanlah sebahagian daripada bahan asal dunia kulinari Melayu. Ia merupakan masakan etnik Cina. Pengamatan di lapangan mendapati terdapat empat jenis hidangan berasaskan mi dan beberapa lagi berasaskan kuey teow dan bihun. Masakan ini kerap kali disajikan di dalam menu masakan Melayu, sebagai contoh mi rebus, mi kari dan mi bandung. Dalam kalangan informan juga tidak merasakan ia sebagai masakan asing. Ini merupakan salah satu contoh penggunaan bahan asing ke dalam menu masakan Melayu. Ia dikira sebagai hasil hibridisasi kerana bahan asas yang digunakan, iaitu mi adalah masakan etnik Cina. Sebaliknya, bahan perencah yang digunakan adalah bahan etnik Melayu. Maka, hidangan seperti mi rebus, mi kari dan mi bandung merupakan hidangan yang menggabungkan dua unsur budaya. Begitu juga dengan sotong kembang yang merupakan bahan masakan etnik Cina yang telah disesuaikan ke dalam menu masakan Melayu seperti hidangan sambal sotong kembang. Pihak restoran juga dilihat menyediakan hidangan sotong kangkung di dalam salah satu hidangan bufet mereka.

Satu lagi hidangan hibridisasi (mengikut pendapat Chua dan Rajah, 2001) adalah hidangan nasi ayam, namun ia lebih merupakan adaptasi hidangan yang serupa dari etnik Cina berbanding hibridisasi. Fakta ini berlandaskan di dalam hidangan etnik Cina, nasi ayam merangkumi hidangan ayam yang dimasak dalam pelbagai kaedah, sebagai contoh ayam yang direbus, dikukus, digoreng atau dibakar. Sebaliknya, di dalam hidangan nasi ayam Melayu, ia hanya menggunakan ayam goreng sahaja, manakala hanya satu sambal

yang digunakan berbanding hidangan nasi ayam etnik Cina. Penggunaan halia yang dicincang lumat sebagai penambah selera di dalam hidangan nasi ayam etnik Cina ditiadakan dalam hidangan nasi ayam Melayu. Seterusnya ayam yang digunakan digoreng sehingga rangup dalam hidangan nasi ayam Melayu yang merupakan kaedah masakan yang digemari oleh masyarakat Melayu.

Antara hidangan yang dianggap sebagai masakan Melayu (walaupun ia berasal daripada masakan etnik Cina, boleh dianggap sebagai hasil hibridisasi) adalah hidangan sayur campur. Berdasarkan pemerhatian pengkaji, didapati informan (Seri Hidang, Dan Warung) menggoreng sayur yang terdiri daripada lobak merah, kubis bunga, jagung muda, lada benggala, kubis bulat dan cendawan di atas api yang kuat dan dilakukan dalam masa yang singkat. Proses ini sama seperti hidangan ‘*stir-fry*’ dalam masakan etnik Cina. Sayur ini juga dipekatkan dengan menggunakan tepung jagung. Sungguhpun begitu, sayur ini dihidangkan bersama menu masakan Melayu sebagai masakan Melayu.

Trend luaran yang mempengaruhi masakan Melayu juga boleh dianggap sebagai salah satu hasil kreolisasi. Hal ini memandangkan ia merupakan satu gaya asing yang digunakan di dalam hidangan Melayu. Berdasarkan pemerhatian pengkaji, didapati masakan yang diperagakan mengikut gaya asing ini menyebabkan hidangan tersebut kehilangan ciri-ciri tradisinya.

*Nouvelle cuisine* merupakan satu pengaruh yang sangat kuat di dalam dunia kulinari di seluruh dunia. Dalam membina identiti bagi masakan Melayu, kebanyakan cef Melayu mencuba beberapa pendekatan untuk menghasilkan masakan Melayu yang setanding dengan masakan lain. Salah satu pendekatan tersebut adalah mengikut kaedah *nouvelle cuisine*. Ia dibina berlandaskan kepada beberapa prinsip asas yang menyentuh tentang nilai kebenaran (*values of truth*), ringan, (*light*), ringkas (*simplistic*) dan daya imiginasi (*imagination*). Gaya hidangan lama yang kasar digantikan dengan penyediaan asas yang

lebih halus dan berseni. Masakan Melayu ini tidak lagi disediakan mengikut kaedah tradisi seperti menggunakan santan dan minyak yang banyak. Sebaliknya, ia telah diganti dengan bahan yang lebih baik untuk kesihatan seperti menggunakan bahan tenusu untuk menggantikan santan dan juga penggunaan minyak zaitun. Daging, ayam atau ikan dan sayur-sayuran yang digunakan dipotong secara sangat berseni halus dan tidak seperti kelaziman penyediaan bahan untuk masakan Melayu.

University of Malaya



## BAB 8: KESIMPULAN

### 8.1 Pendahuluan

Perkembangan masakan Melayu yang menjadi objektif pertama kajian ini dilaksanakan dengan membuat penyelidikan terhadap bahan-bahan sastera lama, seperti Sejarah Melayu, Hikayat Hang Tuah, Hikayat Awang Sulong Merah Muda dan karya-karya pegawai British semasa penjajahan British di Tanah Melayu. Kebanyakan masakan yang diuraikan dalam bahan-bahan sejarah tersebut masih lagi wujud pada zaman ini, walaupun hanya terdapat persamaan pada nama sahaja memandangkan tidak ada maklumat yang menceritakan tentang penyediaan masakan tersebut. Bahagian ini turut menyentuh tentang adat makan masyarakat Melayu yang bertujuan untuk memudahkan pemahaman tentang perkembangan yang berlaku. Perbincangan juga turut melibatkan kegemaran masyarakat Melayu dalam memberikan makna simbolis kepada bahan makanan.

Dalam hal ini, masyarakat Melayu didapati gemar memberi makna dalam semua bahan masakan. Contohnya, penggunaan telur sebagai cenderahati semasa majlis perkahwinan. Telur dianggap sebagai lambang kesuburan, seterusnya menjadikan ia cenderahati sangat sesuai untuk fungsi tersebut. Penggunaan warna dalam masakan juga mempunyai makna dan simbolnya yang tersendiri. Sebagai contoh, penggunaan warna kuning dalam penyediaan pulut kuning dianggap sebagai warna raja warna kebesaran. Bahan-bahan masakan yang digunakan juga dipercayai mempunyai sifat-sifat semula jadi sama ada panas atau sejuk serta boleh memberikan kesan tersebut kepada orang yang memakannya. Sesetengah bahan dipercayai mengandungi unsur-unsur perubatan yang boleh menyembuhkan penyakit tertentu.

Kepercayaan seperti ini didapati masih terdapat dalam kalangan informan, namun begitu ia tidak mempengaruhi penyediaan masakan. Satu lagi kepercayaan adalah

terdapat unsur-unsur mistik dalam beberapa jenis masakan yang dipercayai boleh melindungi pengantin dari gangguan makhluk halus. Keadaan ini masih lagi wujud, terutamanya dalam kalangan masyarakat Melayu Kelantan. Aishah *et. al.* (2010) mengemukakan satu contoh jelas kepercayaan tradisi masih ini masih berlaku dalam kalangan masyarakat Melayu. Sungguhpun begitu, kepercayaan ini telah semakin pudar, terutamanya dalam kalangan generasi muda.

Asas masakan Melayu sebenarnya terbentuk daripada masakan pelbagai suku yang terdapat dalam kalangan masyarakat Melayu Semenanjung seperti Jawa, Minang, Bugis dan Banjar. Kelompok-kelompok ini mendiami kawasan-kawasan tertentu di Semenanjung, seterusnya menjadikan kawasan tersebut terkenal dengan masakan suku-suku ini.

Berdasarkan dapatan kajian, satu kesimpulan boleh dibuat bahawa masakan Melayu yang ada pada suatu ketika dahulu adalah berlandaskan bahan yang terdapat di sekeliling rumah mereka. Kedatangan penduduk yang berasal dari Sumatera dan Jawa telah menambah kepelbagaian menunya. Kedatangan orang India dan Cina di sekitar lewat kurun kesembilan belas telah mencorakkan masakan Melayu dengan satu dimensi yang baharu. Migrasi baharu ini turut membawa budaya makanan mereka ke sini yang akhirnya mempengaruhi masyarakat Melayu. Keadaan ini menyebabkan masakan Melayu mempunyai berbagai akar umbinya. Jika dilihat dengan lebih dekat, unsur-unsur ini boleh dikesan dengan mudah. Sekiranya unsur-unsur tersebut boleh dipisahkan, maka masakan Melayu asli dan masakan Melayu yang dipengaruhi oleh unsur-unsur yang telah dibincangkan tadi dapat dikenal pasti. Keadaan masakan Melayu seperti ini berkekalan sehingga selepas negara mencapai kemerdekaan. Sungguhpun masakan Melayu ketika itu mempunyai berbagai unsur yang mempengaruhinya, namun keadaan hidangan tetap

berasaskan bahan yang mudah untuk diperolehi dan belum ada bahan masakan asing terutamanya masakan Barat.

Kemunduran dan kemiskinan masyarakat Melayu ketika itu menyebabkan masakan bukanlah sesuatu yang dapat dimegahkan. Sebaliknya, kehadiran masakan hanyalah sekadar untuk meneruskan kehidupan. Masakan harian adalah sangat asas sekadar untuk mengisi perut sahaja. Ini bermakna bahan-bahan yang mahal seperti daging atau bahan yang diimport jarang digunakan kerana harganya yang mahal.

Keadaan masakan yang boleh dianggap sebagai masakan orang miskin sudah tentu tidak mendapat tempat di restoran atau hotel-hotel ternama di Kuala Lumpur atau di bandar-bandar besar yang lain. Peniaga masakan Melayu hanya mampu untuk menjual masakan mereka di warung-warung yang terletak di celah-celah bangunan atau sekadar menumpang di kedai kopi milik peniaga Cina sahaja. Keadaan masakan Melayu adalah seiringan dengan keadaan masyarakat Melayu ketika itu.

Lonjakan besar berlaku kepada orang Melayu adalah apabila kerajaan memperkenalkan Dasar Ekonomi Baharu (DEB). Dasar yang digerak khas bertujuan meningkatkan taraf hidup masyarakat Melayu supaya setanding dengan masyarakat lain. Dasar ini telah berjaya melahirkan masyarakat Melayu yang lebih kompetitif dalam erti kata lain, tahap ekonomi mereka berjaya ditingkatkan. Peningkatan tahap ekonomi ini bermaksud pendapatan mereka juga turut meningkat. Kini, mereka mempunyai keupayaan yang lebih untuk memilih masakan yang diinginkan, terutamanya golongan kelas menengah yang terbentuk hasil daripada dasar tersebut. Restoran masakan Melayu mulai tumbuh di Kuala Lumpur dan pihak hotel mula memperkenalkan masakan Melayu di premis mereka. Pada awal DEB diperkenalkan, masakan Melayu masih bersifat luar bandar. Namun, masakan Melayu didapati mengalami perubahan sekitar tahun 90an. Keadaan ini disebabkan selera orang Melayu di kawasan bandar sudah mula berubah.

Selera mereka tidak lagi hanya masakan Melayu tradisi sahaja, sebaliknya mereka sudah tertarik dengan masakan Barat. Restoran masakan Barat mula muncul dengan aktif, terutamanya di Kuala Lumpur. Keadaan ini kemudian diikuti dengan kemunculan restoran masakan segera yang menjual masakan segera Barat, misalnya KFC, McDonalds, dan Pizza Hut. Sambutan terhadap restoran sebegini sangat menggalakkan sehingga saat ini, setiap bandar sama ada kecil atau besar mempunyai restoran-restoran ini.

Kemunculan kelas menengah Melayu yang baharu ini menyediakan permintaan kepada masakan yang lebih bermutu atau setanding dengan masakan Barat. Kejayaan proses pemodenan melalui DEB menghasilkan satu kumpulan kelas menengah yang berkemampuan untuk berbelanja lebih. Seiringan dengan pendapat Bourdieu (1984) yang menyatakan bahawa apabila pendapatan meningkat, maka selera mereka juga turut berubah. Masakan atau bahan masakan Barat menjadi pilihan kumpulan ini.

Berdasarkan keadaan yang telah dibincangkan, ternyata masakan Melayu tidak mempunyai identiti yang khusus lantaran ia memiliki berbagai pengaruh yang jelas kelihatan. Hal ini membuatkan masakan Melayu agak sukar untuk diketengahkan sebagai masakan yang asli. Penggiat masakan Melayu dari generasi muda yang sudah terdedah dengan maklumat merasakan kelemahan yang ada pada masakan Melayu ini masih boleh diperbaiki. Kelemahan dikesan dari segi pengayaan atau persembahan. Bagi kumpulan ini, *nouvelle cuisine* dan *fine dining* menjadi pilihan. Mereka menggunakan templat *nouvele cuisine* untuk menghidang masakan Melayu. Penyesuaian *nouvelle cuisine* terjadi dalam dua bentuk, pertama penyesuaian masakan ini berlaku seperti menghidang masakan Melayu dengan menggunakan gaya *nouvelle cuisine*. Kedua, menyesuaikan masakan melalui penggunaan bahan tempatan, tetapi dimasak mengikut gaya *nouvelle cuisine*. Penyesuaian masakan Melayu ke dalam masakan *nouvelle cuisine* bertujuan

untuk meningkatkan tahap masakan Melayu setanding dengan masakan lain. *Nouvelle cuisine* merupakan konsep masakan yang mempunyai disiplin yang tinggi. Konsep ini menolak masakan berlemak dan berminyak, porsi yang lebih kecil, tidak menurut norma-norma masakan tradisi dan sangat inovatif.

Pengenalan konsep *nouvelle cuisine* secara tidak langsung telah memperkenalkan bahan mewah yang diimport seperti *foie gras* dan trufel ke dalam masakan Melayu. Bahan-bahan disediakan mengikut bahan dan kaedah masakan Melayu, seterusnya disajikan mengikut gaya *fine dining* sepenuhnya. Penyesuaian tidak berlaku hanya pada bahan dan gaya sahaja. Restoran-restoran ini turut menyediakan minuman keras (restoran Kembang Kencana dan Ibu Pertiwi) kepada pelanggan. Hal ini sangat bertentangan dengan norma masakan Melayu yang berdiri di atas landasan agama Islam.

Perubahan yang berlaku tidak sama di antara jenis restoran yang berbeza. Hal ini berikutan setiap restoran mempunyai pelanggannya yang tersendiri. Setiap jenis pelanggan mempunyai keperluan yang berbeza. Masakan yang disajikan di warung tidak menampakkan perbezaan dengan masakan harian yang menjadi kebiasaan masyarakat Melayu. Pemerhatian dari segi penyediaan masakan di warung didapati masih banyak menggunakan teknik masakan tradisional. Penyediaan seperti memanggang ikan, terung di atas bara arang, atau memekatkan kuah hanya dengan santan. Mereka juga tidak menggunakan bahan pemekat seperti tepung jagung atau tepung ubi. Ikan yang dipanggang dibalut dengan daun pisang dan hanya diperasakan dengan garam dan serbuk kunyit sahaja. Kaedah semasa memasak secara umumnya didapati mengikut kaedah memasak seperti yang diamalkan oleh masyarakat Melayu di kampung. Sebagai contoh, setiap tumisan untuk penyediaan kari atau sambal, bahan utama iaitu rempah kari atau cili mesin ditumis, dan dibiarkan masak sehingga naik minyak. Seterusnya, barulah bahan-bahan lain dimasukkan. Kebanyakan proses memasak ini menggunakan api

sederhana dan tiada proses seperti “*stir fry*” seperti yang terdapat dalam masakan Cina yang menggunakan api yang kuat. Semua proses memasak menggunakan kuahi serta periuk aluminium. Kaedah mereneh didapati sesuai untuk menghurai kebanyakan proses masakan yang terdapat di restoran ini, masakan seperti masak lemak, gulai dan kari memerlukan proses memasak yang perlahan untuk mengeluarkan perisa masakan dengan baik.

Senarai menu untuk sayur merangkumi sayur lemak, sama ada keladi, kubis atau pucuk paku, sayur tumis seperti tumis sawi, tumis peria dengan telur, dan tumis bayam. Sayur lemak selalunya ditambahkan dengan ikan bilis atau udang kering sebagai penambah perisa. Hidangan masak lemak untuk sayur-sayuran adalah dari jenis masak lemak putih.

Bagi lauk utama, hidangan bermula dengan empat jenis ikan, iaitu ikan keli berlada, ikan keli panggang, gulai ikan kayu, ikan kembung bakar dan ikan tilapia goreng kunyit. Ikan yang digunakan adalah ikan yang bersaiz kecil supaya senang untuk digoreng rangup, begitu juga dengan ikan tilapia. Hidangan ikan kembung disediakan untuk pelanggan yang tidak makan ikan air tawar.

Masakan lain yang disajikan di sini termasuklah kari ayam, ayam goreng, dan ayam masak merah. Hanya nasi putih disediakan untuk hidangan makanan tengah hari. Masakan di sini boleh dikategorikan sebagai masakan biasa masyarakat Melayu, tiada bahan yang berharga mahal seperti udang besar dan ketam. Selain dari hidangan lauk utama, restoran ini juga menyediakan ulam-ulaman seperti ulam raja, petai, timun muda, jantung pisang, terung bakar, daun selom dan daun gajus. Ulam-ulaman ini digandingkan dengan sambal belacan biasa, sambal tempoyak dan budu. Masakan yang disajikan mencerminkan masakan harian orang Melayu. Menurut informan, pelanggan lebih gemar masakan berasaskan ikan dan ayam sahaja di waktu makan tengah hari, sementara ulam-ulaman memang menjadi kegemaran pelanggan.

Berbeza dengan restoran kedua yang merupakan restoran masakan Melayu yang terkenal di Kuala Lumpur. Restoran kedua ini menyajikan masakan Melayu tradisi di samping masakan Barat dan tidak menyajikan minuman keras. Tiada penyesuaian resepi berlaku di restoran ini. Namun, apa yang terjadi adalah percampuran antara menu masakan Melayu dan Barat. Masakan Melayu disediakan sebagaimana adat turun temurun. Menu campuran merupakan menu yang popular di restoran ini. Menu yang disajikan bersesuaian dengan profil pelanggan yang kebanyakan daripadanya adalah golongan kelas menengah. Kumpulan ini masih mahukan masakan Melayu dalam bentuk asalnya, namun pada masa yang sama, mereka mempunyai selera terhadap masakan Barat. Di samping menu masakan Barat, restoran ini turut menyajikan masakan Thai. Satu perkara yang menarik masakan Thai dianggap seperti masakan Melayu. Penyesuaian berlaku di antara masakan Thai ke masakan Melayu. Oleh kerana pemisahan di antara masakan Thai dan masakan Melayu agak sukar untuk dikesan, maka terdapat usaha untuk menjadikan masakan Thai sebagai masakan Melayu. Keadaan ini berlaku apabila masakan Thai diselitkan ke dalam menu masakan Melayu.

Perubahan yang paling ketara berlaku di kedua restoran *fine dining*. Keadaan terjadi memandangkan kebanyakan pelanggan adalah dari kalangan kelas menengah dan atasan. Menurut Bourdieu (1984), kelas menengah ini mempunyai citarasa kepada bahan yang tinggi kehalusannya, begitu juga dengan gaya hidangan masakan tersebut. Masakan disediakan tidak lagi mengikut kaedah yang menjadi kebiasaan masakan Melayu, tetapi mengikut kaedah hidangan masakan Perancis. Masakan yang disajikan di restoran jenis ini telah mengalami perubahan sepenuhnya. Ia merupakan satu langkah yang sangat berani kerana masakan yang dihasilkan tidak lagi menyerupai masakan Melayu yang lazim didapati di restoran mahupun di gerai-gerai makan. Ulam-ulaman yang menjadi sebahagian dari masakan Melayu tidak dimasukkan ke dalam menu seperti ini. Bahan yang digunakan juga adalah merupakan bahan yang mahal harganya. Bahan-bahan yang

belum pernah digunakan di dalam penyediaan masakan Melayu seperti *foie gras* telah mula digunakan. Perubahan berlaku bukan hanya pada bahan, sebaliknya ia merangkumi kaedah memasak, bahan dan gaya hidangan. Ia merupakan satu versi masakan Melayu yang tersendiri. Namun begitu, masakan yang dihasilkan di restoran jenis ini lebih menjurus kepada masakan hibrid. Masakan hibrid tidak mempunyai perwatakan asli. Ia menggabungkan beberapa unsur, seterusnya menghasilkan produk yang baharu. Genre masakan yang dihasilkan mempunyai penyokong yang terhad, memandangkan kehalusan produk yang dihasilkan tidak begitu sesuai dengan kebanyakan pelanggan masakan Melayu. Pada masa yang sama, ia telah mencipta satu genre dalam masakan Melayu. Kajian ini dapat memberi gambaran yang jelas tentang perubahan yang sedang berlaku kepada masakan Melayu kini.

Kajian juga dapat mengenal pasti faktor yang menjadi kelemahan kepada masakan Melayu kini. Pertama, cara hiasan masakan yang sering digunakan hanyalah menghiaskan masakan dengan hirisan daun bawang, cili dan lobak merah, serta cili merah dan cili hijau yang dibelah menjadi seperti kelopak bunga. Cara hiasan begini sudah menjadi kecenderungan dalam kalangan informan di warung dan restoran biasa untuk digunakan sebagai bahan hiasan. Hiasan begini dilihat terlalu asas tidak ada daya kreativiti yang tinggi. Sebaliknya, jika dilihat dalam masakan Thai, mereka menggunakan ukiran sayur yang halus sebagai objek hiasan. Malahan, sekiranya ada masakan yang dihias sedemikian rupa, ia dikenali sebagai hidangan Thai. Keadaan yang sama juga terdapat dalam masakan Cina, namun mereka lebih gemar mengukir sayuran menjadi ukiran benda, seperti memotong lobak merah menjadi seperti pukat untuk dihiaskan dalam hidangan ikan kukus. Selain itu, terdapat juga hirisan masakan sejuk yang disusun menjadi seperti seekor burung undan. Kedua-dua gaya di atas telah menjadi simbol masakan Thai atau Cina. Dengan kata lain, masakan Melayu masih belum terdapat lambang sepertimana masakan Thai atau Cina. Walau bagaimanapun, perbuatan meniru



gaya yang sudah diterima pakai sebagai simbol kepada masakan tertentu boleh menghilangkan identiti asal masakan Melayu. Penggiat masakan Melayu perlu berusaha mendapatkan idea baru yang boleh menjadi lambang yang mudah untuk dikenali. Pengkaji melihat masakan Melayu benar-benar memerlukan lambang khusus yang perlu diperkenalkan dan dipopularkan, malah perlu diwar-warkan sebagai gaya rasmi masakan Melayu dihidang.

Kedua, sekiranya perubahan yang dilakukan adalah bertujuan untuk meningkatkan tahap masakan Melayu, maka pengkaji berpandangan bahawa usaha tersebut masih belum berjaya. Hal ini memandangkan permasalahan utama masakan Melayu adalah dari segi rupa parasnya. Apa yang dimaksudkan dengan rupa paras adalah keadaan masakan Melayu kini tidak mempunyai penanda yang boleh diingati sebagai masakan Melayu. Pengkaji telah memberikan contoh tentang masakan Cina, Thai, Jepun dan Perancis yang mempunyai tanda secara jelas bahawa ia adalah masakan tertentu. Sebaliknya, masakan Melayu tidak mempunyai keadaan yang serupa. Lantaran itu, ia mempunyai unsur-unsur asing yang sangat jelas.

Ketiadaan perkakasan yang boleh menjadi artifak hidangan merupakan salah satu akibat penyesuaian yang berlaku dalam kalangan masyarakat Melayu. Kini sangat sukar untuk membuktikan bagaimana masakan Melayu silam disajikan seperti perkakasan yang digunakan semasa memasak dan menghidang. Sekiranya ada, perkakasan ini boleh digunakan sebagai lambang masakan Melayu. Perkakasan silam ini perlu dijelmakan semula untuk menjadi lambang hidangan masakan Melayu, sekurang-kurangnya satu artifak tradisi perlu digunakan. Perkakasan ini sama ada dalam bentuk bekas nasi, bekas lauk pauk mahupun dulang yang menjadi alas kesemua masakan. Setiap etnik mempunyai artifak yang dikenali dalam menghidangkan masakan mereka. Etnik Cina mempunyai gaya pinggan mangkuk tersendiri, masyarakat Jepun mempunyai artifak hidangan yang

begitu berbeza dengan orang lain. Hal yang sama berlaku dalam hidangan masyarakat Korea, India dan Thai. Tanpa artifak tertentu, masakan Melayu sukar dikenali, malah dilihat tidak mempunyai keistimewaan atau hanya sekadar masakan versi hibrid semata-mata.

Terdapat beberapa faktor yang telah dikenal pasti menjadi agen perubahan kepada masakan Melayu. Faktor-faktor ini terlebih dahulu dapat dibahagikan kepada dua era, iaitu era sebelum dan selepas DEB. Faktor kemiskinan dan kemunduran sebelum DEB merupakan faktor utama yang mempengaruhi masakan Melayu ketika itu. Kemiskinan menyebabkan masakan Melayu hanya berlegar dalam ruang lingkup yang sedia ada tanpa kemajuan dari segi penyebaran masakan keluar dari kelompok masyarakat Melayu. Kemiskinan menyebabkan masakan Melayu dilihat tidak sesuai untuk disajikan di restoran atau hotel bertaraf antarabangsa. Masakan Melayu dilihat sangat terkebelakang, sama ada dari segi bahan mahupun dari segi penyediaannya.

Kejayaan DEB merupakan payung kepada semua kemajuan yang diperolehi oleh masakan Melayu. DEB adalah pencetus yang menaikkan taraf masakan Melayu, iaitu apabila tahap ekonomi orang Melayu mulai meningkat, ia turut membabitkan masakan Melayu. Dengan pendapatan yang lebih, masyarakat Melayu mampu memiliki masakan yang diinginkan. Keadaan ini menyebabkan permintaan kepada masakan Melayu semakin meningkat. Corak permintaan tidak hanya kepada jenis masakan, tetapi ia turut merangkumi teknik masakan, bahan yang bermutu dan keadaan premis masakan yang bersih. Sektor hotel turut menyedari kehadiran permintaan ini. Oleh yang demikian, mereka mula memperkenalkan masakan Melayu di premis mereka. Hanya selang beberapa tahun selepas pelancaran DEB, masakan Melayu telah mendapat tempat yang lebih baik berbanding sebelumnya.

Namun, persaingan antara masakan asing yang lebih menonjol di peringkat antarabangsa menyebabkan masakan Melayu tidak dapat berkembang dengan lebih baik. Permasalahan utama adalah masakan yang disesuaikan ke dalam masakan Melayu daripada masakan asing, lantas menyebabkan masakan Melayu dilihat tidak asli. Pelanggan boleh mendapatkan masakan tersebut dari premis asal masakan tersebut. Sebagai contoh, bagi hidangan nasi beriani, sudah tentu produk yang dihasilkan dari restoran India dilihat lebih tulen berbanding masakan Melayu.

### **8.1 Implikasi konseptual**

Dapatan kajian menunjukkan bahawa masakan Melayu sememangnya mempunyai sifat utama dan ciri-ciri pengaruh masakan yang telah diterimanya. Pengaruh-pengaruh ini berlaku pada era yang berbeza walaupun ia tidak berlaku secara sendirian, sebaliknya saling kait-mengait. Ciri-ciri pengaruh walaupun telah diserap ke dalam ruang lingkup masakan Melayu, namun sifat-sifat asal masakan tersebut masih jelas kelihatan.

Pengkaji telah mengumpulkan kesemua pengaruh yang diyakini telah diserap ke dalam masakan Melayu. Tujuannya adalah untuk memudahkan kefahaman tentang keadaan masakan Melayu. Pengkaji telah menyusun kesemua unsur pengaruh tersebut mengikut kepentingan. Sungguhpun begitu, keluasan rajah 2.1<sup>40</sup> tidak menggambarkan kekuatan pengaruh sebenar.

Berdasarkan rajah 2.1, masakan Melayu bermula dari bawah, iaitu masakan asal. Maksud masakan asal adalah masakan Melayu yang sebenarnya dan tidak bercampur dengan unsur luaran. Masakan suku-suku Melayu yang lain seperti Jawa, Minang dan Bugis juga dianggap terangkum di dalam masakan asal. Pengaruh masakan India diletakkan pada era selepas masakan asal adalah kerana memandangkan pengaruh

---

<sup>40</sup> Rujuk rajah 2.1

masakan India telah berada dalam kalangan orang Melayu lebih lama berbanding masakan lain, dalam erti kata lain lebih menyerlah ciri-cirinya. Kajian juga mendapati pada era sebelum kemerdekaan, masakan Cina belum begitu mendapat sambutan. Berkemungkinan faktor sentimen politik ketika itu ataupun masyarakat masih ragu-ragu dengan status haram-halal masakan tersebut. Pada kemerdekaan, terutamanya selepas DEB diperkenalkan, masyarakat Melayu mula menyerap beberapa bahan dan masakan Cina ke dalam menu mereka. Hal ini berikutan sentimen politik sudah mula berubah ke arah positif sehingga telah memudahkan penyerapan berlaku. Kebanyakan pengusaha masakan Cina telah menghasilkan bahan-bahan masakan yang berstatus halal dan pada masa yang sama masyarakat Melayu telah berupaya menghasilkan sendiri bahan-bahan tersebut.

Terdapat pengaruh masakan lain selain daripada yang terdapat di dalam carta, seperti pengaruh masakan Arab. Sungguhpun begitu, disebabkan pengaruh tersebut hanya berlaku dalam skala kecil dan terhad di kawasan tertentu sahaja, maka pengkaji merasakan ia tidak perlu dimasukkan. Pada hakikatnya, pengaruh masakan Thai telah lama diserap ke dalam masakan Melayu. Namun, pada peringkat permulaannya, ia hanya berlaku dalam masakan Kelantan sahaja dan tidak menyeluruh. Oleh itu, pengaruh masakan Thai diletakkan di dalam kumpulan era globalisasi.

Era globalisasi merupakan era yang paling aktif penyerapan pengaruh masakan asing berlaku. Pengaruh masakan India sudah mula berkurangan dan apa yang tinggal hanyalah pengaruh yang berlaku pada peringkat awal. Pengaruh masakan Cina masih berjalan walaupun telah banyak unsur-unsur masakan ini telah diserap. Masakan Thai merupakan pengaruh yang paling aktif, malah ia berlaku di dalam skala besar merangkumi kesemua bahagian semenanjung. Faktor bahan dan rasa yang sama dengan masakan Melayu membuatkan masakan ini mudah untuk diserapkan. Peninjauan lapangan mendapati

pengusaha masakan Thai lebih banyak berbanding masakan Melayu. Hampir semua restoran Melayu yang beroperasi di waktu petang adalah restoran yang menjual masakan Thai. Kebanyakan pengusaha restoran tersebut adalah rakyat Thai yang berketurunan Melayu. Berdasarkan kepada maklumat yang telah dikenal pasti, didapati masakan Thai merupakan masakan yang paling popular dalam kalangan masyarakat Melayu.

Secara umumnya, arah perubahan selera yang berlaku dalam kalangan masyarakat Melayu dapat dikenal pasti. Keadaan ini boleh membantu pihak yang berminat dalam penyediaan masakan Melayu untuk menyediakan perancangan yang lebih baik. Masakan Melayu akan menjadi bertambah rumit apabila penyerapan ini berlaku. Walaupun masakan tersebut bersifat kreolisasi dan merupakan masakan hibrid, akan tetapi ia diyakini sebagai masakan Melayu asli dalam jangka masa yang panjang.

Pengkaji menggunakan bentuk segitiga<sup>41</sup> sebagai asas rajah 2.1 kerana ia menunjukkan keadaan pengaruh yang diterima semakin banyak dan membesar yang terhasil dari sifat dinamik masakan Melayu. Segitiga ini boleh digunakan untuk memahami keadaan sebenar masakan Melayu terkini. Sebarang perancangan mengenai masakan Melayu boleh merujuk kepada segitiga tersebut.

## **8.2 Implikasi Praktikal**

Terdapat beberapa implikasi praktikal terhasil dari kajian ini yang boleh digunapakai oleh pihak yang berkepentingan (*stakeholders*), terutamanya sebarang perancangan yang berkaitan penambahbaikan terhadap masakan Melayu. Kajian mendapati terdapat kekurangan yang amat jelas dalam masakan Melayu, terutamanya dari segi penampilan. Masakan Melayu mempunyai berbagai unsur yang bersifat luaran. Keadaan ini dengan jelas menyebabkan masakan Melayu agak sukar untuk ditampikan kepada orang ramai

---

<sup>41</sup> Merujuk kepada rajah 2.1

tanpa identiti yang mengelirukan. Pengkaji mengesyorkan penggunaan artifak Melayu sama ada dulang, pinggan mangkuk ataupun cara penyajian yang boleh menandakan sebagai masakan Melayu sebagaimana hidangan Cina menggunakan pinggan mangkuk yang bercirikan bangsa Cina. Pihak yang terlibat dalam masakan Melayu perlu berusaha mencari artifak Melayu yang boleh digunakan sebagai penanda masakan tersebut. Satu kaedah penghidangan yang bercirikan Melayu perlu dijelmakan dan kaedah ini perlu diterima oleh semua pihak yang terlibat di dalam penyajian masakan Melayu.

Hasil dari kajian mendapati perlunya ditubuhkan sebuah badan yang mengawasi dan membina perkembangan masakan Melayu. Sebagai badan yang akan mengawal selia perkembangan masakan Melayu, maka ia perlu diletakkan di bawah sebuah agensi kerajaan, sebagai contoh Jabatan Warisan Negara. Hal seumpama ini telah lama dipraktikkan oleh negara-negara luar seperti Thai dan Jepun. Tujuan utama penubuhannya adalah sebagai badan yang akan menetapkan keadaan dan ciri-ciri khas masakan Melayu. Tanpa pengawasan dan pembinaan seperti itu, perkembangan masakan Melayu akan berkembang tanpa batasan. Hal begini boleh merugikan masakan Melayu sendiri. Badan ini juga disarankan akan mengembangkan sayap masakan Melayu dengan mengadakan latihan, sama ada secara akademik mahupun praktikal yang bermula daripada akar umbi. Tujuan utamanya adalah untuk mengukuhkan kedudukan dan menjaga identiti masakan Melayu. Penggunaan bahan yang tidak dibenarkan dalam penyediaan masakan Melayu seperti minuman keras perlu ditangani kerana ia sedikit sebanyak tidak menepati aspirasi masakan ini sendiri. Sekiranya menurut perlembagaan negara Malaysia yang diistilahkan Melayu mestilah Islam, maka hujah yang sama perlu dikenakan kepada masakan Melayu kerana ia melambangkan imej masyarakat Melayu.

Tumpuan juga perlu kepada penggunaan bahan yang dianggap tidak sesuai untuk keadaan sekarang, seperti penggunaan santan berlebihan, keadaan masakan yang

berminyak dan berlemak, dan kurangnya prihatin terhadap suhu masakan. Bahkan, tahap kebersihan makanan dan gerai juga masih perlu diperbaiki. Keadaan ini juga boleh menjadi faktor penolakan masyarakat terhadap masakan Melayu.

### **8.3 Sumbangan kepada kefahaman identiti sosial**

Sebagaimana kajian yang dijalankan oleh Rao et al. (2003), kajian ini juga sedikit sebanyak menyumbang dalam bentuk penulisan tentang identiti sosial. Menurut teori jati diri (*social identity theory*), ahli sesuatu kumpulan akan mengekalkan jati diri yang positif dengan melakukan stereotaip secara positif kumpulan sendiri, dan sebaliknya terhadap kumpulan yang menjadi saingan. Apabila maklumbalas negatif mengancam stereotaip-stereotaip ini dan membahayakan identiti sosial mereka, ahli-ahli tersebut bertindak balas terhadap ancaman itu dengan menggunakan tiga strategi, iaitu mobiliti sosial, kreativiti sosial dan perubahan sosial (Turner, 1985). Strategi mobiliti sosial merujuk kepada keadaan ahli-ahli kumpulan yang meninggalkan kumpulan asal dan menyertai kumpulan saingan yang baik imejnya. Manakala strategi kreativiti sosial membayangkan aktor-aktor akan mengubah asas perbandingan mereka supaya kumpulan sendiri kelihatan lebih baik berbanding kumpulan yang menjadi saingan. Strategi perubahan sosial pula merujuk kepada keadaan yang mana aktor-aktornya bersaing secara terus dengan kumpulan yang menjadi saingan bagi mengubah capaian mereka terhadap sumber dan kuasa.

Dalam keadaan ini, kajian Rao et al. (2003) mendapati pergerakan identiti merendahkan logik dan peranan identiti yang sedia ada. Keadaan ini seterusnya menggalakkan ahli-ahli kumpulan untuk berubah kepada logik dan identiti yang menentang. Hal ini membuktikan gerakan sosial berupaya membawa kepada mobiliti sosial.

#### 8.4 Halatuju kajian masa hadapan

Kajian ini melihat kepada pola perubahan selera masyarakat Melayu di Kuala Lumpur dan bagaimana pihak penggiat masakan Melayu (di restoran dan hotel) bertindak balas terhadap perubahan tersebut. Kajian boleh dikembangkan bagi tujuan mengenal pasti kesan pengaruh pergerakan sosial seperti kemunculan *nouvelle cuisine* terhadap perkembangan kurikulum sekolah-sekolah hospitaliti. Hal ini perlu diperhatikan oleh pihak yang terlibat kerana ia boleh membantu pihak-pihak terbabit dalam menghasilkan kurikulum yang mencerminkan realiti industri.

Satu ruang kajian yang bernilai adalah kesan perubahan identiti terhadap individu dan organisasi yang terlibat. Sebagaimana saranan yang diutarakan oleh Rao *et al.* (2003), cef boleh membuat perubahan perkayaan identiti seperti menukarkan masakan tradisi dengan masakan tradisi lain, atau mereka boleh menukar masakan *nouvelle* dengan masakan *nouvelle* yang lain. Selain itu, mereka juga boleh melibatkan diri dalam perubahan tranformasi identiti. Dengan kata lain, mereka boleh meninggalkan masakan tradisi kepada masakan *nouvelle cuisine* atau mungkin juga daripada masakan *nouvelle* kepada masakan tradisi. Kajian tentang kesan perubahan perkayaan identiti dan tranformasi identiti berpotensi memahami perilaku perubahan organisasi, seterusnya mencarta perubahan yang bakal berlaku di dalam gastronomi Melayu.

Kajian ini memberi fokus kepada skop yang terhad melibatkan empat buah restoran sahaja. Walaupun dapatan kajian sangat bernilai dari sisi penyediaan maklumat penting dalam perkembangan masakan Melayu, namun dapatan hanya berkisar dalam ruang lingkup empat restoran tersebut sahaja. Berdasarkan kepada batasan tersebut, menjadi suatu permasalahan bagi membuat kesimpulan bahawa segala perilaku yang dikaji merupakan satu budaya yang menjadi kebiasaan, ataupun ia menggambarkan kepelbagaian yang berlaku di dalam dunia gastronomi Melayu.



Hasil kajian ini hanya menggambarkan sampel yang dikaji di Kuala Lumpur sahaja. Hasil kajian berbeza sekiranya skop kajian dilebarkan meliputi seluruh Semenanjung. Hal ini ada kebenarannya kerana tahap pendapatan penduduk Kuala Lumpur dan luar kawasan Kuala Lumpur adalah tidak sama. Trend selera masakan di Kuala Lumpur juga tidak sama dan pengaruh masakan asing tidak sehebat Kuala Lumpur.

Kajian hanya menumpukan kepada masakan yang disajikan di restoran terpilih sahaja. Hasil kajian yang berbeza mungkin ditemui sekiranya turut melibatkan perkhidmatan katering yang juga merupakan pemain utama dalam penyediaan masakan Melayu, terutamanya dalam penyediaan masakan jamuan perkahwinan. Kebanyakan daripada perkhidmatan ini tidak mempunyai saluran keluar berbentuk restoran untuk masakan mereka.

Berdasarkan kepada pernyataan di atas, adalah disarankan kajian pada masa hadapan agar diteruskan dan diuji dengan menggunakan kaedah *survey* (penyelidikan bercorak kuantitatif) yang berupaya merangkum jumlah responden yang lebih luas. Akhirnya pengkaji ingin menyatakan bahawa masakan yang ada pada masa kini adalah hasil daripada aktiviti generasi lampau dan masakan masa hadapan adalah hasil daripada aktiviti generasi sekarang.

## RUJUKAN

- A. Samad Ahmad. (1986). *Sejarah Melayu/Sulalatus Salatin*. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka.
- Abdul Rahman Embong (2002). *State-Led Modernization and The New Middle Class in Malaysia*. London: Palmgrave.
- Abdullah Yusof. (2014). *Factors determining customers revisit intention to dine at Malay upscale ethnic restaurant (unpublished master's thesis)*, Universiti Teknologi MARA (UiTM), Shah Alam.
- Abercrombie, Nicholas, Hill, Stephen, & Bryan S. (1984). *The Penguin Dictionary of Sociology*. Harmondsworth: Penguin.
- Ackerman, S. E., & Raymond L. M. Lee. (1988). *Heaven in Transition: Non-Muslim religious Innovation and Ethnic Identity in Malaysia*. Honolulu: University of Hawaii Press.
- Aishah, M., Sulong, M., & Haziyah, H. (2010). Makanan Hantaran dalam Perkahwinan Melayu Kelantan: Adat dan Interpretasi. *e- Bangi*, 5 (1), pp. 103-115.
- Apicius (1977). *Cookery and Dining in Imperial Rome*. Translated by Joseph Dommers Vehling. New York: Dover Publications, Inc.
- Appadurai, A. (1988). How to Make a National Cuisine: Cookbook in Contemporary India. *Comparative Studies in Society and History*, (30), pp. 3-24.
- Appadurai, A. (1990). Disjuncture and Difference in the Global Economy. In M. Featherstone, *Global Culture: Nationalism, Globalization and Modernity* (pp. 295-310). London: Sage.
- Barthes, R. (2008). Towards a Psychosociology of Contemporary Food Consumption. In Counihan, & Esterik, *Food and Culture. A Reader*. (pp. 28-35). New York: Routledge.
- Bass, M., Wakefield, L., & Kolasa. (1979). *Community Nutrition and Individual Food Behavior*. Minneapolis: Burgess Publication Company.
- Bauderlaire, C. (1981). *Selected Writing on Art and Artist*. Translated by P.E Cahuvet. Cambridge: Cambridge University Press.
- Baudrillard, J. (1998). *The Consumer Society. Myths and Structures*. London: SAGE Publication.
- Beardsworth, A., & Teresa Keil. (1996). *Sociology on the Menu*. New York: Routledge.
- Belasco, W. J. (1987). Ethnic Fast Food: The Corporate Melting Pot. *Food and Foodways*, 2, pp. 1-30.
- Berry, C. J. (1994). *The Idea of Luxury: A Conceptual and Historical Investigation*. Cambridge: Cambridge University Press.

- Bhabha, H. (1994). *The Location of Culture*. London: Routledge.
- Bourdieu, P. (1984). *Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste*. Massachusetts: Harvard University Press.
- Brown, D. (1998). *Thorstein Veblen in the Twenty-First Century (ed)*. Aldershot: Edward Elgar.
- Campbell, C. (1995). The Sociology of Consumption. In D. Miller, *In Acknowledging Consumption* (pp. 96-126). London: Routledge.
- Canclini, C. N. (1995). *Hybrid Cultures: Strategies for Entering and Leaving Modernity*. Minneapolis: University of Minnesota Press.
- Canclini, G. (1992). Cultural Reconversion. In G. Yudice, *On Edge. The Crisis of Contemporary Latin American Culture* (pp. 29-44). London: University of Minnesota Press.
- Chang, K. (1977). *Food in Chinese Culture: Anthropological and Historical Perspectives*. New Haven: Yale University Press.
- Chang, R. C., J. Kivela., & A. H. N. Mak. (2010). Food Preferences of Chinese Tourists. *Annal of Tourism*, 37 (4), pp. 989-1011.
- Che Wan Jasimah Wan Mohamed Radzi. (2009). Budaya pemakanan masyarakat Malaysia dari perspektif agama, polisi, sains dan teknologi dengan rujukan kepada pengaruh Islam dalam penghasilan makanan. Tesis Kedoktoran, Fakulti Sains, Universiti Malaya.
- CEFPIRATION. (2009, Mac 24). Ibunda-Malay dining at it's finest! (Blog post). Retrieved from <http://cefspiration.blogspot.my/2009/03/ibunda-malay-dining-at-its-finest.html>
- Chou, C. J., Kou. C. C., & Wang.Y.Y. (2012). Green Practices in the Restaurant industry from an innovation perspectives: Evidence from Taiwan. *International Journal of Hospitality and Management*, 31, pp. 703-711.
- Choudrie, J., & Culkin, N. (2013). A Qualitative Study of Innovation Diffusion: The Novel Case of Small Firm and KTP. *Journal of Small Business and Enterprise Development*, vol. 20 (4), pp. 889-912.
- Chua, H. B. (1995). *Communication Ideology and Democracy in Singapore*. London: Routledge.
- Chua, H. B., & Rajah, A. (2001). *Hybridity, Ethnicity and Food in Singapore*. Hong Kong: Chinese University Press.
- Chuang, H.T. (2010). *Fabricating Authentic National Cuisine (Doctoral dissertation)*. Retrieved from ProQuest Dissertations and Theses database. (UMI No. 3458093).
- Convenience Food*. (2010, October 8). Retrieved from Encyclopedia Britannica: <http://global.britannica.com/topic/convenience-food>

- Cooke, P. (1998). Modernity, Postmodernity and the City. *Theory, Culture and Society*, 5, pp. 475-492.
- Counihan, C., & Van Esterik. (1997). *Food and Culture*. New York: Routledge.
- Cool Cef! Cooking with Attitude. (2013). *Malaysia International Gourmet Festival 2013*. Kuala Lumpur: AsiaReach Media Sdn Bhd.
- Cresswell, J. W. (2007). *Qualitative Inquiry and Research Design: Choosing among five approaches*. CA: Sage.
- Daltabuit, M., & Leatherman, T. L. (1998). The Biocultural Impact of Tourism on Mayan Communities. In A. H. Goodman, & T. L. Leatherman, *Building a New Biocultural Synthesis: Political-Economic Perspectives on Human Biology* (pp. 317-338). Ann Arbor: University of Michigan Press.
- Devasahayam, G. T. (2001). *Consumed with Modernity and tradition: Food women and ethnicity in Changing Urban Malaysia (Ph.D. Dissertation)*. Retrieved from ProQuest Dissertation & Theses database (Publication No. AAT 3018960).
- Douglas, M. (1984). *Food in the Social Order: Studies of Food and Festives in Three American Communities*. New York: Russell Sage Foundation.
- Ehrenreich. B. (1989). *Fear of Falling: The Inner Life of the Middle Class*. New York. Pantheon.
- Eisenstadt, S. N. (1996). *Japanese Civilisation-A Comparative View*. Chicago: University of Chicago Press.
- Escoffier, A. (1979). *The Complete Guide to the Art of Modern Cookery*, trans. H.L Cracknell and R.J. Kaufman. New York: John Wiley & Sons. Inc.
- Esterik, P. V. (1992). From Marco Polo to McDonald's: Thai Cuisine in Transition. *Food and Foodways*, (5), pp. 177-193.
- Estok, G., & Bzdilova, R. (2011). Globalization-An Old or a New Phenomenon?. In *The Scale of Globalization. Think Globally, Act Locally, Change Individually in the 21<sup>st</sup> Century* (pp. 43-48). Ostrava: University of Ostrava.
- Euromonitor. (2010, December 8). *Consumer Lifestyles in Malaysia 2009*. Retrieved from Euromonitor International: <http://www.euromonitor.com/consumer-foodservice-in-malaysia/report>
- Euromonitor. (2010, December 8). *Trade Statistics*. Retrieved from Euromonitor International: <http://www.euromonitor.com/consumer-foodservice-in-malaysia/report>
- Featherstone, M. (1988). In Pursuit of the Postmodern: An Introduction. *Theory, Culture and Society*, (5), pp. 195-215.
- Fieldhouse, P. (1995). *Food and Nutrition: Customer and Culture*. Great Britain: Chapman & Hall.

- Finkelstien, J. (1989). *Dining out: A Sociology of Modern Manners*. New York University Press.
- Fischler, C. (1988). Food Self and Identity. *Social Science Information*, pp. 275-292.
- Fitzgerald, T. (1976). Anthropological Approaches to the Study of Food Habits: Some Methodological Issues. In T. Fitzgerald, *Nutrition and Anthropology in Action*. Assen Netherlands: Van Gorcum.
- Fouzia Hassan Abdullah. (2009). The Evolving Identities of the Malays as the Result of Neo Colonization. *SoLLs.INTEC09 International Conference on Language and Culture*. Bangi: Universiti Kebangsaan Malaysia.
- Fox, R. (n.d). Food and eating: An anthropological perspective. *Social Issues Research Centre*. Retrieved from <http://www.sirc.org/publik/foxfood.pdf>
- Freeman, M. (1977). "Sung". In K. C. Chang, *Food in Chinese Culture. Anthropological and Historical Perspectives* (pp. 141-176). New Haven: Yale University Press.
- Gamson, J. (1995). Must Identity Movements Self-Destruct? A Queer Dilemma. *Social Problems*, (43), pp. 390-407.
- Garnsey, P. (1999). *Food and Society in Classical Antiquity*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Ger, G., & Belk, R. W. (1996). Cross Cultural Differences in Materialism. *Journal of Economic Psychology*, (17), pp. 55-77.
- Giddens, A. (1990). *The Consequences of Modernity*. Stanford: Stanford University Press.
- Goode, J., Theophano, J., & Curtis, K. (1984). A Framework for the Analysis of Continuity and Change in Shared Sociocultural Rules for Food use. In L. K. Brown, & K. Mussell, *Ethnic and Regional Foodways in the United States: The Performance of Group Identity* (pp. 66-88). Knoxville: University of Tennessee.
- Goody, J. (1982). *Cooking, Cuisine and Class*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Haji Ahmad Yaakub Al-Johori. (1971). *Medan Selera*. Johor Bahru: Perchetakan Annie's.
- Hammond, C., & Grosse, R. (2003). Rich man, poor man: Resources on Globalization. *Reference Services Review*, 57 (3), pp. 285-295.
- Hannerz, U. (1987). The World in Creolization, Africa. *Journal of the International African Institute*, 57 (4), pp. 546-559.
- Harris, P., Lyon, D., & McLaughlin, S. (2005). *The Meaning of Food*. Guilford CT: The Globe Pequot Press.
- Harrison, C. W. (1897). *The Magic of Malaya*. London: New York John Lane Company MCMXVI.
- Hashim Awang A.R. (1990). *Pengantar Antropologi Perubatan*. Kuala Lumpur: DBP.

- Hashim Awang. (1988). *Budaya dan Kebudayaan: Teori, Isu dan Persoalan*. Kuala Lumpur: Citra Budaya.
- Hefner, R. W. (1997). Islam in an Era of Nation States: Politics and Religious Renewal in Muslim Southesat Asia. In R. W. Hfener, & P Horvatic, *Islam in Era of Nation States*. Hawaii: University of Hawaii Press.
- Herbig, P., & Dunphy, S. (1998). Culture and Innovation. *Cross Culture Management*, 5 (5), pp. 13-21.
- Herriot, R., & Firestone, W. (1983). Multisite Qualitative Policy Research. *Education resarcher*, 12 (2), pp. 14-19.
- Hizral Tazzif Hisham. (2015). Cabaran Industri Filem Melayu, Polisi, Pandangan Penggiat Industri dan Penonton. Tesis Kedoktoran, Fakulti Sastera dan Sains Sosial, Universiti Malaya.
- Hjalager, A. M., & Magda Antionoli Corigliano. (2000). Food for Tourist-Determinants of an Image. *International Journal of Tourism Research*, (2), pp. 281-293.
- Hopkins, A. G. (2002). *Globalization in World History*. New York: W.W. Norton.
- Inkeles, A., & Smith, D. (1974). *Becoming Modern-Individual Change in Six Developing Countries*. Cambridge: Harvard University Press.
- Inwood, S., Sharp, J., Moore, R., & Stinner, D. (2009). Restaurants, Cefs and local foods|: Insights Drawn from applications of diffusion of Innovation fremework. *Agriculture Human Values*, (26), pp. 171-191.
- Jawatankuasa Fatwa Majlis Kebangsaan (1984). "Muzakarah Kali Ke-7 pada 11-12 April 1984: Alkohol Menurut Pandangan Islam," <http://www.e-fatwa.gov.my/fatwa-kebangsaan/alkohol-menurut-pandangan-islam>, dicapai pada 22 Disember 2015.
- Kahn, J. (1996). Growth, Economic Tranformation, Culture, and The Middle Classes in Malaysia. In *The New Rich in Asia: Mobiles phones, McDonald's and Middle Class Revolution*, edited by R. Robinson and D.S.G. Goodman. New York. Routledge.
- Kamus Besar Bahasa Melayu (2002). Kuala Lumpur: Utusan Publication.
- Kamus Dewan (2002). Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka.
- Kamus Inggeris Melayu Dewan (2002). Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka.
- Kaplan, A. R. (1984). *Ethnic Foodways in Everyday Life: Creativity and Change Among Comtemporarry Minnessotans*. Ph.D Dissertation, University of Pennsylvania.
- Kassim Ahmad. (1964). *Hikayat Hang Tuah*. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka.
- Kassim Ahmad. (1981). *Kisah Pelayaran Abdullah*. Kuala Lumpur: Fajar Bakti.
- Kepelbagaian Makanan. (2018, Mac 23). Retrieved from <http://pmr.penerangan.gov.my/index.php/umum/139-kepelbagaian-makanan.html>
- Kevindra Prianto Soemantri. (2015). *Kumpulan Resep & Metode Adiboga Khas Eropa*. Jakarta: Gramedia Pustaka Umum.

- Khalila Iliia Ismail, & Mohd Faizal Musa (2016). Makanan Dalam Pembayang Pantun Melayu: Satu Wacana Dari Perspektif Gastronomi. *Jurnal Melayu*, 15 (1), pp. 1-13.
- Klein, J. A. (2007). Redefining Cantonese Cuisine in post-Mao Guangzhou. *Bulletin of the School of Oriental and African Studies*, 70 (3), pp. 511-537.
- Kosaku, Y. (2010). Malaysian Cuisine: A case of Neglected Culinary Globalization. In J. Farrer, *Globalization, Food and Social Identities in the Asia Pacific Region*. Tokyo: Sophia Universiti Institute of Comparative Culture.
- Laderman, C. (1984). Food Ideology and eating behavior: Contribution from Malay Studies. *Social Science & Medicine*, 19 (5), pp. 511-559.
- Lan, L., Wu, W. W., & Lee, Y. T. (2012). Promoting Food Tourism with Kansei Cuisine Design. *Social and Behavioral Sciences*, (40), pp. 609-615.
- Lerner, D. (1958). *The Passing of Traditional Society: Modernizing the Middle East*. Glencoe, IL: The Free Press.
- Lin, Y. C. (2006). Food Images in Destination Marketing. Ph.D Dissertation.
- Lin, Y. C. (2006). *Food Images in Destination Marketing (Phd. Dissertation)*. Retrieved from ProQuest Dissertation and Theses database : (Publication No. AAT 3232206)
- Liu, S., & Johnson, K. F. (2005). The Automatic Country-of-Origin Effects on Brand Judgments. *Journal of Advertising*, 34 (1), pp. 87-97.
- Lukman Z, Mohamad & Azmi Abdul Manaf. (2003). Globalisasi dan Budaya Global: Ancaman Baru kepada Masyarakat Dunia? dalam *Globalisasi di Malaysia*. Kuala Lumpur: Utusan Publications and Distributors Sdn. Bhd.
- Lupton, D. (1996). *Food, the Body and the Self*. Thousand Oaks: SAGE Publication.
- Luxury Launches. (2014). Almas Beluga is the world's most expensive caviar. *Luxury Launches*, [http://luxurylaunches.com/other\\_stuff/almas\\_beluga\\_is\\_the\\_worlds\\_most\\_expensive\\_caviar.php](http://luxurylaunches.com/other_stuff/almas_beluga_is_the_worlds_most_expensive_caviar.php), dicapai pada 12 Mei 2014.
- Manderson, L. (1981). Traditional Food beliefs and Critical life Event in Malaysia. *Social Science Information*, 9 (3), pp. 507-515.
- McClelland, D. (1961). *The Achieving Society*. Princeton N.J: Van Nostrand.
- McCracken, G. (1988). *Culture and Consumption: A Theoretical Account of the Structure and Movement of Consumer Goods and Activities*. Indianapolis: Indiana University Press.
- McNair, M. F. (1878). *Perak and the Malays*. London: Tinsley Brothers.
- Mennel, S., A Murcott., & Van Otterloo. (1992). *The Sociology of Food: Eating, Diet and Culture*. London: SAGE.
- Merriam, S. (1998). *Qualitative research and case study applications in education*. San Francisco (USA): Jossey-Bass Publication.

- Merriam, S. (2001). *Qualitative Research and case Study Applications in Education*. San Francisco: Jossey-Bass Publication.
- Merriam, S. (2009). *Qualitative Research: A Guide to Design and Implementation (Rev.ed)*. San Francisco: Jossey-Bass.
- Mills, A. C. (1951). *White Collar-the American Middle Classes*. New York: Oxford University Press.
- Milner, A. C. (1982). *Malay Political Culture on the eve of Colonial Rule*. Tucson: The University of Arizona Press.
- Mint, S. (1986). *Sweetness and Power: the Place of Sugar in Modern History*. New York: Penguin Books.
- Mohd Yusof Md Noor & Abd Rahman Kaeh. (1985). *Puisi Melayu Tradisi*. Petaling Jaya: Fajar Bakti.
- Muhamad Ariff Ahmad. (1993). *Bicara Tentang Adat dan Tradisi*. Singapura: Pustaka Nasional.
- Muhamad Yusof Hashim. (2015). *Sejarah Melayu (Sulatus Salatin)*. Melaka: Kolej Universiti Islam Melaka.
- Nordin Selat (1976). *Satu Kajian Perkembangan Gaya Hidup Kelas Menengah Pentadbir Melayu*. Kuala Lumpur: Utusan Print Corp. Sdn. Berhad.
- Nyheim, P. (2012). *Factors that Leads to Environmentally Sustainable Practices in the Restaurant Industry: A Qualitative Analysis of Two Green Restaurant Innovators (PhD. Dissertation)*. Retrieved from ProQuest Dissertation and Theses database (UMI Number:3534678).
- Othman Lebar. (2009). *Penyelidikan Kualitatif: Pengenalan Kepada Teori dan Method*. Tanjung Malim: Penerbitan Universiti Pendidikan Sultan Idris.
- Palmer, C. (1998). From Theory to Practice: Experiencing the Nation in Everyday life. *Journal of Material Culture*, 3 (2), pp. 175-199.
- Paschel, J. M. (1999). *A theory of Collective Taste and Preference: The Sociology of Food and Wine (Phd.Dissertation)*. Retrieved from ProQuest Dissertation and Theses database ( Publication No. AAT 9936459).
- Pawang Ana & Raja Haji Yahya. (1998). *Hikayat Awang Sulung Merah Muda*. Petaling Jaya: Penerbit Fajar Bakti Sdn. Bhd.
- Pelto, G. H., & Pelto, P. (2000). Diet and Delocalization: Dietary Changes since 1750. In A. H. Goodman, D L Dufour, & G H Pelto, *Nutritional Anthropology: Biocultural Perspective on Food and Nutrition* (pp. 269-278). California: Mayfield Publishing Company.
- Pieterse, N. J. (1995). Globalisation as Hybridisation. In N. Featherstone, S. Lash, & R. Robertson, *Global Modernities* (pp. 55-68). London: Sage.
- Pieterse, N. J. (2004). *Globalization and Culture*. MD: Rowman & Littlefield Publishers.



- Ritzer, G. (2011). *The McDonaldization of Society (6th edition)*. Thousand Oaks: Pine Forge Press.
- Roa, H., Monin, P., & Durrand, R. (2003). Institutional Change in Toque Ville: Nouvelle Cuisine as an Identity Movement in French Gastronomy. *American Journal Sociology*, 108 (4), pp. 795-843.
- Robertson, R. (1992). *Globalization: Social Theory and Global Culture*. London: Sage.
- Roger, E. M. (2003). *Diffusion of Innovations (5th Ed)*. New York: Free Press.
- Rohner, R. (1984). Toward a Conception of Culture for Cross-Cultural Psychology. *Journal of Cross-Cultural Psychology*, pp. 34-42.
- Rostow, W. W. (1990). *The Stages of Economic Growth- A Non-Communist Manifesto*. New York: Cambridge University Press.
- Rozin, E., & Rozin, P. (2007). Culinary Theme and variations. In C. Kosmeyer, *The Taste Culture reader: Experiencing Food and Drink* (pp. 34-42). New York: Berg.
- Rukayah Aman. (2000). *Ulam dan Sayuran Tempatan Semenanjung Malaysia*. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka.
- Sahlins, M. (1976). *Culture and Practical Reason*. Chicago: University of Chicago.
- Said, E. (1979). *Orientalism*. New York: Vintage Books.
- Said, E. (1994). *Culture and Imperialism*. New York: Vintage.
- Saulsbury, C. V. (2005). Consuming Home Cooking: An Investigation of the Contemporary Meaning of Cooking and Identity in the Domestic Sphere (Ph.D. Dissertation). Retrieved from ProQuest Dissertation and Theses database (Publication number AAT3178479).
- Schwartz, S. H. (1999). A Theory of Cultural Values and Some Implication for Work. *An International Review*, 48 (1), pp. 23-47.
- Seongseop, K., Ja, Y.C., & Aejuo, L. (2016). Efforts to Globalize A National Food: Market Segmentation by Reasons for Ethnic Food Preferences. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 28 (10), pp. 2310-2330.
- Shellabear, W. G. (1977). *Sejarah Melayu (5th. edt)*. Kuala Lumpur: Fajar Bakti.
- Shellebear, W. G. (1965). *Kitab Kiliran Budi (ed)*. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka.
- Spence, C., & Fiszman, P. B. (2014). *The Perfect Meal: The Multisensory Science of Food and Dining*. Oxford: Wiley-Blackwell.
- Stake, R. E. (1995). *The Art of Case Study Research*. Thousand Oaks: Sage Publications. Inc.
- Strauss, C. L. (1969). *The Raw and the Cooked: Introduction to A Science of Mythology*. New York: Harper & Row.

- Swidler, A. (2001). Cultural Expression and Action. In N. J. Smelser, & P. B. Baltes, *International Encyclopedia of the Social and Behavioral Sciences*, vol. 5 (pp. 3063-69). Oxford: Elsevier Science.
- Syed Husin Alatas. (1972). *Modernization and Social Change*. Sydney: Angus and Robertson.
- Syed Husin Ali. (2008). *The Malay: Their Problems and Future*. Kuala Lumpur: The Other Press.
- Syed Muhammad Naquib al-Attas. (1984). *Islam dalam Sejarah dan Kebudayaan Melayu*. Kuala Lumpur: Penerbit Universiti Kebangsaan Malaysia.
- Tan Chee Beng. (2000). Food and Ethnicity with reference to the Chinese in Malaysia. In Y.H.D. Wu et al. (Eds.), *Changing Chinese Foodways in Asia*. Hong Kong: The Chinese University Press.
- Thiantai, C. (2003). *Cosmopolitan food beliefs and changing eating habits in Bangkok (PhD. Dissertation)*. Retrieved from ProQuest Dissertation and Theses database (UMI Number:3095277).
- Thout, L., Maher, P., & Vaugois, N. (2010). *Food for Thought, celebrating 100 years in the Food Industry*. New York: Thomson Publishing Inc.
- Thout, L., N Vaugois, & P Maher. (2010). Fostering Innovation in Sustainable Tourism. *Journal of Rural Community Development*, (5), pp. 76-89.
- Tivadar, B., & B Luthar. (2010). Food, ethic and aesthetics. *Appetite*, 44 (2), pp. 215-233.
- Tomlison, J. (1999). *Globalization & Culture*. Oxford: Blackwell.
- Torres, R. (2002). Toward a better understanding of tourism and agriculture linkages in the Yucatan: tourist food consumption and practices. *Tourism Geographies*, 2 (4), pp. 421-447.
- Toussaint-Samat, M. (2009). *A History of Food. Acta poloniae historica*. Chichester, United Kingdom: Willey Blackwell.
- Trigg, A. B. (2001). Veblen, Bourdieu, and Conspicuous Consumption. *Journal of Economic Issue*, 35 (1), pp. 99-115.
- Tuan Ahmad Haji Yacob (1971). *Masakan Warisan Negeri Johor*. Johor Bahru: Perchetakan Annies.
- Turner, J. (1985). Social Categorization and the Self-Concept: A Social Cognitive theory of Group Behavior. In E. J. Lawler, *Advances in group processes* (pp. 77-121). connecticut: JAI Press.
- Tzchenke, N. A., Kirk, D., & Lynch, P. A. (2008). Going Green. *International Journal of Hospitality Marketing*, (27), pp. 126-133.
- Utusan Malaysia. (2010). Golongan Melayu Gemari makanan halal Cina meningkat setiap tahun, *Utusan Malaysia*,

[http://ww1.utusan.com.my/utusan/info.asp?y=2010&dt=0609&pub=Utusan\\_Malaysia&sec=Ekonomi&pg=ek\\_01.htm](http://ww1.utusan.com.my/utusan/info.asp?y=2010&dt=0609&pub=Utusan_Malaysia&sec=Ekonomi&pg=ek_01.htm), dicapai pada 9 Jun 2010.

Utusan Malaysia. (2011). 2 Kementerian bincang larangan jual nasi lemak. *Utusan Malaysia*, [www.utusan.com.my/utusan/info.asp?y=2011&dt=0616&sec=Dalam\\_Negeri&pg=ek\\_01.htm](http://www.utusan.com.my/utusan/info.asp?y=2011&dt=0616&sec=Dalam_Negeri&pg=ek_01.htm), dicapai pada 16 Jun 2011.

Veblen, T. (n.d). *The Theory of Leisure Class*. <http://moglen.law.columbia.edu/LCS/theoryleisureclass.pdf>.

Wan Abdul Kadir. (1997). *Budaya Popolar dalam Masyarakat Melayu Bandaran*. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka.

Wan Abdul Kadir. (2007). *Proses Urbanisasi dan Modenisasi Budaya*. Kuala Lumpur: Penerbit Pustaka Ilmu.

Warde, A. (1997). *Consumption, Food and Taste: Culinary Anatomies and Commodity Culture*. London: Sage Publication.

Watson, J. L. (1997). *Golden Arches East: McDonald's in East Asia*. California: Stanford University Press.

Weber, M. (1905/1958). *Protestant Ethics and the Spirit of Capitalism*. Translated by Parsons, T. New York: Charles Scribner's.

Weismantel, M. J. (2000). The Children Cry for Bread: Hegemony and the Transformation of Consumption. In G. A. H, D. L. Dufour, & G. H. Pelto, *Nutritional Anthropology* (pp. 136-144). California: Mayfield Publishing Company.

Wheeler, L. R. (1978). *The Modern Malay*. London: Geogre Aleen & Unwin.

Whitehead, T. (1984). Cultural Systems and Cultural Meaning: Class and Cultural Factors Underlying Food Habits in a Southern US Community. In D. M, *Food and Social Order* (pp. 97-142). New York: Russell Sage Foundation.

Winstedt, R. (1909). *Life and Customs: The Circumstances of Malay Life*. Kuala Lumpur: F.M.S Government Press.

Winstedt, R. (1911). The History of Peninsular in Folk Tales. *Strait Branch of the Royal Asiatic Society*, (57).

Winstedt, R. (1913). *Malay Grammar*. Oxford: Clarendon.

Winstedt, R. (1944). Indian Influence in the Malay World. *Journal of the Royal Asiatic Society*, 76 (3-4), pp. 186-196.

Wu, D. Y., & Cheung, S. C. (2002). *The Globalization of Chinese Food*. Richmond: Curzon.

Wu, Y. M. (1995). Food and Health: The Impact of the Chinese Traditional Philosophy of Food on the Young Generation in the Modern World. *Nutrition and Food Science*, (1), pp. 23-27.

Yin, R. K. (2003). *Application of case study research*. Los Angeles: Sage.

Yin, R. K. (2014). *Case study research: Design and methods*. Los Angeles: Sage.

Young, K. (1999). *Consumption, Social Differentiation, and Self-Determination of the New Rich in Industrializing Southeast Asia*. London: Routledge.

University of Malaya

## SENARAI PENERBITAN

- Abd. Razak Aziz (2012). Globalisasi dan Implikasinya terhadap makanan Melayu. Seminar Internasional Melayu Gemilang. 20-21 Disember 2012. Pontianak, Kalimantan Barat.
- Abd. Razak Aziz (2014). Dari makanan tradisi ke “Nouvelle cuisine”: Satu analisis pola perkembangan makanan Melayu komersil di Kuala Lumpur. Prosiding Persidangan Kebangsaan Kecemerlangan Melayu. 2-3 Disember 2014. Hotel Armada. Petaling Jaya Selangor.
- Abd. Razak Aziz (2016). Redefining Malay Food in the post Malaysia’s New Economic Policy (NEP). *Journal of Tourism, Hospitality & Culinary Arts (JTHCA)*, 8(2), pp 1-9.
- Abd. Razak Aziz (2017). Peranan Peralatan dan Pengolahan hidangan dalam Penjenamaan Semula Masakan Melayu. Simposium Makanan Warisan 2017. 25 Oktober 2017. Intekma Resort and Convention Centre. Shah Alam Selangor.
- Abd. Razak Aziz (2017). Gastronomi dalam Sastera Silam. Dalam *Gastronom Warisan*, edited by Artinah Zainal et al (p.23-30). Uitm Puncak Alam: UiTM.