

# Usah biar sajian warisan bangsa diganti menu segera

**Dr Muhammad Rezza Zainal Abidin,**  
Jabatan Pengurusan & Khidmat Makanan UPM

**Aidilfitri** adalah masa penuh kegembiraan yang dikongsi bersama keluarga, sanak saudara dan rakan. Sambutan Aidilfitri dimeriahkan lagi dengan pelbagai juadah lazat, menunjukkan kekayaan budaya kuliner masyarakat Malaysia.

Namun, di sebalik keghairahan meraikan kemenangan setelah sebulan berpuasa, terdapat aspek penting yang sering dilupakan, terutama oleh generasi muda iaitu masakan tradisional Melayu. Hari ini hidangan tradisional yang diwarisi daripada nenek moyang semakin jarang dihidang di meja, sebaliknya digantikan dengan menu moden daripada budaya luar.

Seiring peredaran zaman, satu per satu masakan tradisional kian sirna daripada ingatan. Namun, antara yang masih bertahan mungkin dodol, rendang tok, ketupat palas dan lemang.

Menu tradisional bukan sekadar makanan biasa, sebaliknya sebahagian identiti serta warisan nenek moyang yang juga mengukuhkan ikatan kekeluargaan dan perlu diteruskan anak muda.

Ia juga mendidik kita mengenai kesabaran, ketelitian dan ketekunan dalam menyediakan makanan berkenaan. Ada sesetengah menu mengambil masa agak lama untuk disiapkan sehingga kebanyakan orang hari ini tidak lagi mahu melapangkan waktu untuk itu. Rendang tok misalnya, berapa ramai antara kita yang masih menghidangkan menu ini yang disediakan secara tradisional?

Kebanyakan kita lebih memilih untuk membeli atau menggantikannya dengan hidangan lain yang lebih moden. Begitu juga dengan ketupat palas dan lemang yang menjadi simbolik perayaan Aidilfitri, tidak lagi menjadi pilihan hidangan bagi sesetengah orang.

Ketupat yang dibungkus dengan daun palas dan lemang dimasak dalam buluh adalah hidangan memerlukan seni, kesabaran dan kemahiran khusus

untuk menyediakannya.

Namun, dengan kemajuan teknologi dan kehidupan yang semakin sibuk, ramai lebih cenderung membeli ketupat dan lemang segera atau yang siap dimasak berbanding menghabiskan masa berjam-jam di dapur untuk menghasilkannya.

Adakah ini bermakna kita perlu membiarkan masakan tradisional terus tenggelam dalam arus globalisasi? Tentunya tidak! Sebaliknya, kita perlu mengambil inisiatif untuk menghidupkan semula warisan kuliner kita yang semakin dilupakan ini.

## Pelajari resipi tradisional

Antaranya dengan mempelajari semula resipi tradisional daripada ibu atau 'orang lama'. Jangan malu bertanya dan mempelajari cara penyediaan hidangan tradisi berkenaan. Kita juga boleh mengadakan sesi memasak bersama keluarga dan rakan untuk mempraktikkan kemahiran menyediakan masakan tradisional.

Menerusi kaedah itu, kita tidak hanya menghidupkan semula warisan kuliner turun-temurun, bahkan secara tidak langsung menyokong ekonomi tempatan.

Program memasak bersama, pengenalan masakan tradisional di sekolah dan penghasilan resipi mudah yang boleh diikuti generasi muda antara inisiatif yang boleh dilakukan pelbagai pihak bagi mempromosikan semula masakan tradisional.

Justeru, dalam kegembiraan dan kerian menyambut Aidilfitri, usah dilupa sajian warisan yang semakin terpinggir.

Kita tidak hanya memastikan kelestarian budaya dan warisan, tetapi juga mencipta suasana lebih bersemangat dan bermakna dalam sambutan kemenangan ini.

Sebagai masyarakat Malaysia yang kaya dengan kepelbagaian budaya, menjadi tanggungjawab kita untuk memastikan masakan tradisional terus dihargai dan diwarisi setiap generasi.

