

Hidupkan warisan makanan tradisional Aidilfitri

SAUDARA PENGARANG,

MASAKAN tradisional Melayu ketika sambutan Aidilfitri dikhuatiri semakin pupus di atas meja makan dan digantikan dengan hidangan-hidangan moden yang diimport daripada budaya luar.

Hidangan tradisi pada hari raya ini bukan sahaja dapat mengukuhkan ikatan kekeluargaan, bahkan menyampaikan nilai-nilai tradisi yang amat berharga. Seiring dengan peredaran zaman, satu per satu masakan tradisional kian sirna daripada ingatan kita. Antaranya rendang tok, ketupat palas, dan lemang yang dahulunya menjadi hidangan istimewa di atas meja makan pada hari raya.

Rendang tok, sebagai contoh, adalah satu hidangan yang tidak boleh dipisahkan daripada perayaan hari raya Aidilfitri. Namun, berapa ramai antara kita yang masih menghidangkan rendang tok yang disediakan secara tradisional? Kebanyakan daripada kita lebih memilih untuk membeli rendang tok yang sudah siap atau menggantikannya dengan hidangan lain yang lebih moden.

Ketupat palas dan lemang, dua hidangan yang menjadi simbolik perayaan hari raya Aidilfitri juga semakin jarang ditemui di atas meja makan pada hari raya. Ketupat yang dibungkus dengan daun palas dan lemang yang dimasak dalam buluh merupakan hidangan yang memerlukan seni, kesabaran dan kemahiran khusus untuk menyediakannya.

Namun, dengan kemajuan teknologi dan kehidupan yang semakin sibuk, ramai yang lebih cenderung untuk membeli ketupat dan lemang yang sudah siap daripada menghabiskan masa berjam-jam di dapur untuk menghasilkannya. Adakah ini bermakna kita perlu membiarkan masakan tradisional kita terus tenggelam dalam arus globalisasi? Tentunya tidak.

Sebaliknya, kita perlu mengambil inisiatif untuk menghidupkan semula warisan kulineri kita yang semakin dilupakan ini.

Antaranya dengan mempelajari semula resipi tradisional daripada ibu-ibu dan nenek moyang kita. Janganlah malu untuk bertanya dan mempelajari cara-cara penyediaan hidangan tradisi tersebut.

Kita juga boleh mengadakan sesi memasak bersama keluarga dan rakan-rakan untuk mempraktikkan kemahiran memasak masakan tradisional. Dengan cara tersebut, kita tidak hanya menghidupkan semula warisan kulineri turun-temurun, bahkan secara tidak langsung menyokong ekonomi tempatan.

Program memasak bersama, pengenalan masakan tradisional di sekolah dan penghasilan resipi mudah yang boleh diikuti oleh generasi muda juga merupakan antara inisiatif yang boleh dilakukan oleh sesetengah pihak bagi mempromosikan semula masakan tradisional. Justeru, dalam kegembiraan dan kerian menyambut hari raya Aidilfitri, marilah kita bersama-sama untuk tidak melupakan sajian warisan kita yang semakin terpinggir dan dilupakan.

Di samping menghidupkan semula masakan tradisional dalam perayaan hari raya Aidilfitri, kita tidak hanya memastikan kelestarian budaya dan warisan, tetapi juga mencipta suasana yang 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 dari generasi ke generasi.

Seperti peribahasa “di mana bumi dipijak di situ langit dijunjung”, marilah kita bersama-sama memeriahkan semangat perpaduan dan keharmonian dalam tradisi makanan kita, khususnya semasa musim perayaan ini. Semoga warisan-Melayu terus kekal dan dihargai oleh generasi akan datang.

DR. MUHAMMAD REZZA ZAINAL ABIDIN

Pensyarah Kanan, Jabatan Pengurusan & Khidmat Makanan, Fakulti Sains & Teknologi Makanan UPM



RAMAI yang lebih cenderung untuk membeli ketupat dan lemang yang sudah siap atas pelbagai alasan, antaranya tiada masa. - UTUSAN/AMARULLAH ZAINUZZAMAN