

PESTA MASAKAN TRADISIONAL PAHANG

Beri peluang pengunjung lihat sendiri cara masak patin tempoyak, gulai rom, sambal hitam

RENCANA

Nor 'Asyikin Mat Hayin
asyikin.mat@hmetro.com.my

Keenakan gulai rom, asam tempoyak patin dan sambal hitam yang sinonim dengan beberapa daerah di Pahang tidak perlu diperkatakan lagi.

Aroma masakan makanan itu saja sudah mampu membuatkan perut yang kenyang menjadi lapar.

Lebih-lebih lagi gulai rom dan asam tempoyak patin menggunakan ikan air tawar Sungai Pahang yang segar seperti ikan patin buah, jelawat, baung dan gohok menambahkan lagi kekenakannya selain menjadikan hidangan itu sangat istimewa.

Walaupun makanan itu sangat popular di Pahang, semakin ramai menggemarnya terutama dari negeri lain.

Rasanya sedap dan sajian pula menarik, tapi ramai jarang berpeluang melihat sendiri bagaimana makanan itu disediakan.

Melainkan masyarakat Pahang khususnya dari Jerantut, Kuala Lipis dan Raub.

Bagi lebih mempopularkan makanan itu, Muzium Warisan Melayu Universiti Putra Malaysia (UPM) menganjurkan Pesta Masakan Tradisional Pahang bagi membolehkan penuntut universiti itu melihat lebih dekat bagaimana makanan berkenaan disediakan.

Tiga tukang masak dari Jerantut diundang khas bagi pertunjukan masakan tiga hidangan tradisional negeri berkenaan.

Pengarah Muzium Warisan Melayu UPM Prof Madya Dr Muhammad Pauzi Abd Latif berkata, pertunjukan masakan ikan air tawar Sungai Pahang masak tempoyak seperti ikan patin buah, jelawat, baung dan gohok menarik tumpuan kira-kira 500 pengunjung.

"Ini kerana ikan itu jenis liar yang bukan diternak dalam sangkar selain harganya yang mahal mencecah ratusan ringgit sekilogram.

"Ikan ini diperoleh dari Sungai Pahang di Ulu Tembeling. Kita juga sedia



MAKANAN tradisional Pahang yang siap dimasak iaitu gulai rom, asam tempoyak patin dan sambal hitam pada Pesta Masakan Tradisional Pahang.



IKAN patin buah, jelawat, baung dan gohok yang diperoleh dari Sungai Pahang di Ulu Tembeling..



PERTUNJUKAN memasak gulai tempoyak ikan air tawar Sungai Pahang.



SHAFINAZ menunjukkan cara memasak sambal hitam Pahang.

maklum ikan dari kawasan berkenaan berkualiti," katanya.

Katanya, penganjuran program itu selari dengan muzium terbabit yang mempunyai rumah tradisional Pahang dan juga sempena kempen Tahun Melawat Pahang.

Tukang masak Shafinaz Shafin, 35, berkata, dia amat berbesar hati apabila diundang untuk membuat demonstrasi masakan sambal hitam pada program berkenaan.

"Menggunakan slogan 'sambal hitam pedas merecikkk,' sambal itu resipi warisan daripada arwah neneknya yang dipelajarinya sejak kecil.

"Proses membuat sambal ini tidak rumit, tetapi menuntut kesabaran kerana perlu dimasak selama empat jam bagi menjamin ketahanannya.

"Jika kena dengan cara masakannya, sambal ini mampu bertahan lama hingga enam bulan," katanya.

Menurutnya, bahan asas membuat sambal hitam ialah cili padi, ikan bilis, bawang dan belimbing buluh.

Beliau tidak menggunakan sebarang serbuk perasa bagi menjamin keaslian rasanya.

Ibu kepada tiga anak itu memasarkan sambal hitam secara atas talian dan seminggu berjaya menjual kira-kira 11 kilogram. Malah turut berhasrat ingin menembusi pasaran luar negara.

FOTO ROSELA ISMAIL



Pertunjukan masakan ikan air tawar Sungai Pahang masak tempoyak seperti ikan patin buah, jelawat, baung dan gohok menarik tumpuan kira-kira 500 pengunjung

DR MUHAMMAD PAUZI