

Keaslian makanan tradisi perlu dikekalkan elak ditelan zaman

Prof Dr Muhammad Sharim Ab Karim,
Universiti Putra
Malaysia

Dari Perlis ke Sabah, Malaysia menyediakan ratusan ribu hidangan yang sangat unik, eksotik dan boleh kita banggakan. Namun, apakah yang sudah kita lakukan dalam memastikan kelestarian makanan

ini dapat dikekalkan ratusan tahun yang akan datang?

Jika tiada tindakan sewajarnya, saya percaya makanan warisan kita akan lenyap ditelan zaman. Apatah lagi ketika ini, makanan Malaysia dinilai pada kedudukan 46 terbaik dunia dengan juara carta diungguli Itali, diikuti Greece sebelum Sepanyol. Indonesia pula berada di kedudukan ke-14, manakala Thailand di tangga ke-21.

Laporan ini disenaraikan oleh *Taste Atlas* yang bertajuk *50 Best Cuisines In The World*, baru-baru ini. Walaupun kaedah pemilihan itu dibuat masih jadi tanya tanya, namun hakikatnya sajian tempatan memang tidak mendapat tempat di negara sendiri apatah lagi di luar negara.

Cuba perhatikan sejenak di sekitar kita, kebanyakan restoran yang diminati di negara ini adalah masakan negara asing antaranya Korea, Jepun, Barat, Arab dan lain-lain lagi. Restoran Arab misalnya seperti cendawan tumbuh selepas hujan. Begitu juga generasi muda yang lebih berselera menikmati hidangan Korea hinggakan di rumah juga selesa mengisi perut dengan mi segera Korea.

Apa jadi dengan makanan tempatan? Di manakah restoran Malaysia yang boleh kita banggakan, apakah konsepnya? Atau sebenarnya ia sudah mula dilupai oleh kebanyakan kita?

Sebenarnya, makanan Malaysia yang biasa ditemui di kedai tidak enak, malah adakala gagal dihidang dengan elok. Ia juga bukan dimasak oleh mereka yang pakar sebaliknya oleh warga asing.

Harganya pula mahal, manakala jika dijual di bazar Ramadan, ia mudah basi dan rosak sekadar dijual untuk mengaut keuntungan. Hal sebegini sangat mendukacitakan.

Hal ini diburukkan pula apabila sesetengah wanita Malaysia, terutama dalam kalangan mereka yang bekerja tidak mempunyai kemahiran memasak. Mereka tidak mempelajarinya dengan bersungguh dan hal ini menyebabkan generasi seterusnya gagal menikmati hidangan Malaysia yang betul.

Apatah lagi disokong dengan sumber kewangan, mereka berpeluang membeli makanan luar dan anak-anak pun terdedah budaya sebegini. Justeru, memilih makanan asing bukan keganjilan dalam hidup. Jadi, apakah makanan Barat atau Korea yang akan menjadi pilihan mereka di sepanjang kehidupan mereka?

Malah, hari ini dengan kadar kenaikan harga barang kita dapati pada majlis perkahwinan, rasa masakan juga semakin tidak asli. Ia dihidangkan sekadar melepas batok di tangga. Misalnya, kuah dalca cair, masak merah hanya rasa cili, rendangnya hitam, tetapi tiada rasa.

Hal sebegini perlu diperbetulkan. Antara strategi drastik yang perlu diambil supaya legasi makanan warisan dapat diteruskan termasuklah; penubuhan badan khas untuk memantau semua jenis makanan yang asli di negara ini. Sebagai contohnya di Perancis, Thailand dan Jepun ada organisasi yang memantau makanan tradisi mereka bagi memastikan keaslian rasanya kekal.

Kedua, perkenalkan silibus wajib mengenai makanan Malaysia pada peringkat sekolah, program hospitaliti, kulinari dan pelancongan di institusi pengajian tinggi; dan meneruskan promosi, pemasaran serta memupuk kesedaran secara agresif mengenai keunikan makanan Malaysia untuk golongan muda seiring dengan promosi di peringkat antarabangsa.

Jika langkah sebegini tidak diambil segera, warisan makanan kita yang pelbagai mungkin tinggal nama dan tiada apa lagi yang dapat kita banggakan.

