



UNIVERSITI
TEKNOLOGI
MARA



GUNA-GUNA:
**NYALAKE BUMI
MATAHARI TERBIT**

Cetusan Kreativiti:
**EKSPERIMENTASI SENI
2D & 3D "BAHAN-BAHAN
KITAR SEMULA**



Program Lawan
**Seni Kanvas Keselamatan
Negara Tahun 2025, Kedah**

Menelusuri Inovasi Lestari:
**LAWATAN ILMIAH SENI
ORGANIK NAVETTA DESIGN
STUDIO, INDONESIA**



EDISI
EXPRESSING
CREATIVE
THOUGHTS

ISSN
2637-028X



(C) Hak Cipta Terpelihara

Hak cipta terpelihara. Tidak dibenarkan mengeluarkan mana-mana bahagian daripada bahan cetakan ini atau memindahkannya ke dalam sebarang bentuk melalui sebarang cara, sama ada secara elektronik atau mekanik, termasuk fotokopi, rakaman atau sebarang bentuk penyimpanan maklumat dan sistem menyalin, sebelum mendapat keizinan bertulis daripada Galeri Seni Merbok, Fakulti Seni Lukis dan Seni Reka, UiTM Cawangan Kedah, 2025.

ISSN: 2637-028X

Terbitan

Fakulti Seni Lukis dan Seni Reka

Editor

Muhammad Aiman Afiq Mohd Noor

Shuhaila Md Shahid



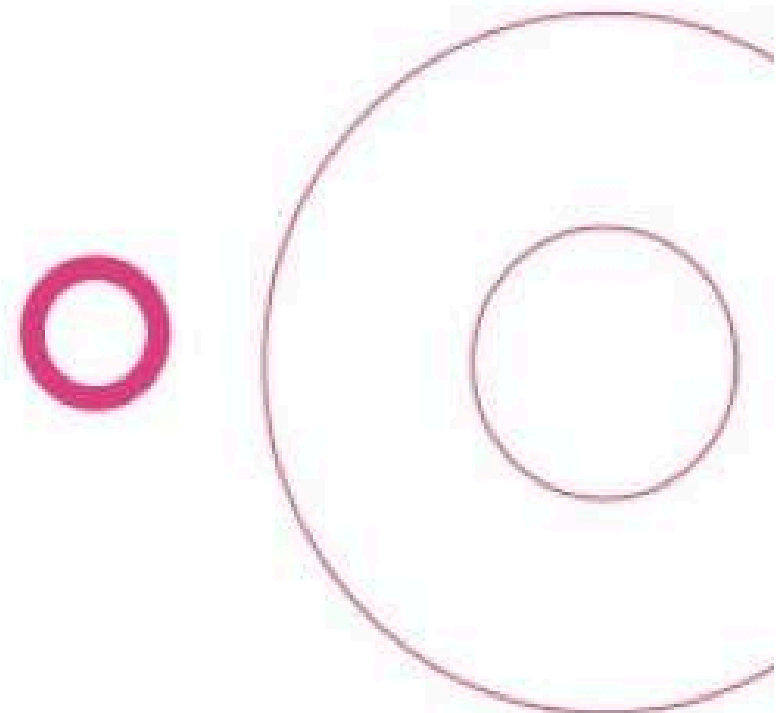
Reka Letak Grafik

Syahrini Shawalludin

Percetakan

Perpustakaan Sultan Badlishah,

UiTM Cawangan Kedah



Galeri Seni Merbok

EDISI EXPRESSING CREATIVE THOUGHTS

Alhamdulillah Buletin Galeri Seni Merbok kembali dengan Edisi "Expressing Creative Thoughts" bagi bulan Jun hingga Disember 2025. Pembelajaran secara bersemuka telah dijalankan semula. Sesi hibrid juga telah dikelolakan oleh Universiti Teknologi MARA bagi memenuhi keperluan universiti seiring dengan keperluan semasa. Oleh yang demikian, Galeri Seni Merbok, Fakulti Seni Lukis dan Seni Reka, UiTM Cawangan Kedah telah menerima banyak jemputan bagi mempergiatkan lagi pendedahan program-program di dalam Fakulti Seni Lukis dan Seni Reka di UiTM Cawangan Kedah serta Batik Merbok.

Sehubungan dengan itu, Fakulti Seni Lukis dan Seni Reka, UiTM Cawangan Kedah turut serta dalam program-program terutama berbentuk ilmiah, penglibatan akademik yang mendapat anugerah di dalam pertandingan bertaraf antarabangsa dan terus maju dalam mencari ruang bagi memperkasakan Fakulti Seni Lukis dan Seni Reka.

Diharap agar fakulti ini beroleh kejayaan yang berterusan di masa-masa akan datang dan semoga bahan penerbitan ini mampu dimanfaatkan oleh seluruh warga kampus UiTM Cawangan Kedah.

SIDANG REDAKSI

Penasihat

Prof. Dr. Roshima Haji Said

Penasihat II

En. Mohamat Najib Mat Noor

Ketua Editor

En. Muhamad Aiman Afiq Mohd Noor

Editor

Shuhaila Md Shahid

Reka Letak Grafik

Syahrini Shawalludin

Laman Sesawang

Khairul Wanis Ahmad

Penerbit

Galeri Seni Merbok

Cetakan

Perpustakaan Sultan Badlishah

Penulis

Abdullah Kula Ismail
Abu Hanifa Ab. Hamid
Ahmad Fazlan Ahmad Zamri
Anita Abu Hassan
Asrol Hassan
Azmir Mamat Nawi
Dinah Rakhim
Dr. Faryna Mohd Khalis
Fadila Mohd Yusof
Izza Syahida Abdul Karim
Mas Ayu Zainal @ Ismail
Mohamat Najib Mat Noor
Mohd Hamidi Adha Mohd Amin
Mohd Rozman Mohd Nasir
Mohd Syazrul Hafizi Husin
Mohd Zamri Azizan
Muhamad Aiman Afiq Mohd Noor
Nazirul Mubin Awang Besar
Norarifah Ali
Prof. Madya Ts. Dr. Azhari Md Hashim
Qatrunnisa Shariff
Shuhaila Md Shahid
Suzani Azmin
Syahrini Shawalludin
Ts. Normaziana Hassan
Zaidi Yusoff
Nazri Abu Bakar

Menyulam Rasa dan Adat dengan Nasi Dagang Terengganu

Penulis: Azmir Mamat Nawi

////////////////////////////////////



Nasi dagang ialah hidangan warisan Pantai Timur yang berfungsi bukan sekadar makanan, tetapi medium sosial untuk mengikat kebersamaan, adab, serta identiti tempat. Dalam bingkai budaya sarapan Malaysia yang baru-baru ini diiktiraf oleh UNESCO sebagai Warisan Budaya Tidak Ketara (Representative List, 2024), kedudukan nasi dagang sebagai juadah pagi dan juadah acara khas menjadi semakin menonjol di mata dunia. Pengiktirafan ini menekankan nilai amalan kuliner sebagai cara masyarakat mengekalkan memori, tertib, dan makna, termasuk di Terengganu di mana nasi dagang menjadi penanda identiti harian dan upacara.

Asal-usul, Definisi, dan Komponen

Dari sudut teknikal, nasi dagang Terengganu diperbuat daripada campuran beras biasa dengan sedikit beras pulut, dikukus, kemudian “dinaikkan” dengan santan bersama hirisan halia, bawang dan halba. Hidangan ini lazimnya dipadankan dengan gulai ikan tongkol (aye) dan ditemani acar, menampilkan profil rasa berasaskan rempah tempatan yang berbeza daripada kari India yang lebih lazim. Takrif masakan ini gabungan teknik kukus-santan, hasil laut, dan rencah setempat diterangkan secara jelas dalam dokumentasi budaya rasmi negara.

Dari sudut Sejarah secara lisan, wacana popular menghubungkan istilah “dagang” kepada mobiliti pedagang dan komuniti pesisir dimana hidangan padat tenaga, tahan lama, dan sesuai dibawa merantau. Dalam kajian pemetaan gastronomi peringkat dasar oleh WIPO, nasi dagang turut ditafsirkan sebagai “Trader’s Rice”, mengekalkan kaitan semantik antara makanan dan jaringan perdagangan pantai yang lama.

Adat Penyajian, Adab Tetamu, dan Ruang Sosial

Dalam adat Melayu Terengganu, nasi dagang berfungsi di dua gelanggang, sebagai sarapan komuniti (terutamanya komuniti nelayan) dan sebagai juadah istimewa untuk memuliakan tetamu serta memeriahkan acara keraian. Sumber budaya rasmi negeri menegaskan bahawa ia “hidangan sarapan pagi ... dan juga hidangan istimewa bagi acara-acara tertentu”, menggambarkan pertautan fungsi nutrisi dengan kehalusan adab—mengutamakan orang tua, menyusun lauk secara berpatutan di dulang, dan memastikan kecukupan untuk semua yang hadir. Peranan ganda ini meletakkan nasi dagang sebagai “tatacara yang boleh dimakan”, iaitu bahasa budi yang dihadirkan melalui makanan.



Pembungkusan tradisional turut membawa makna adat. Nasi dagang secara tradisi dibungkus dalam daun pisang berbentuk kon dan diikat dengan lidi (kelosong). Selain praktikal, mengekalkan haba dan aroma, bentuk ini ialah isyarat visual warisan yang membezakan nasi dagang di gerai, pasar pagi atau jamuan rumah. Dalam erti kata lain, kelosong menjadi sebahagian “semiotik” makanan: rupa, bau, dan sentuh yang menghidupkan memori budaya Terengganu.

Warisan Kebangsaan dan Kesenambungan Adat

Di peringkat negara, nasi dagang telah diangkat sebagai “Makanan Warisan Kebangsaan” sejak 2009. Pengiktirafan ini menginstitusikan pemeliharaan teknik, bahan, dan adab penyajian, sekali gus mengiktiraf nilai sejarah dan fungsi sosialnya. Pada masa sama, ia menyokong usaha pewarisan antara generasi, baik melalui pendidikan rasa dalam keluarga, mahupun melalui dokumentasi dan pameran budaya di peringkat negeri dan persekutuan.

Pengiktirafan UNESCO terhadap budaya sarapan Malaysia (2024) pula meluaskan lensa antarabangsa terhadap amalan kulineri tempatan, mengukuhkan naratif bahawa hidangan seperti nasi dagang bukan sekadar “produk” pelancongan, tetapi sebahagian daripada warisan tak ketara yang hidup dan berubah mengikut konteks. Gabungan pengiktirafan kebangsaan dan antarabangsa ini memperkukuh legitimasi adat penyajian, adab tetamu, dan ritual harian yang bertaut dengan nasi dagang.

Nasi Dagang sebagai Identiti Setempat & Aset Pelancongan Budaya

Dalam strategi destinasi, nasi dagang sering dikemukakan sebagai ikon kulineri Terengganu. Juadah yang “mewakili rasa” tempat dan menjadi pintu masuk kepada cerita komunitinya. Kajian tinjauan berskala kebangsaan dan pemetaan gastronomi menekankan potensi hidangan warisan, termasuk nasi dagang sebagai penanda destinasi dan medium gastrodiploasi daripada ritual sarapan, naratif pasar, hingga representasi di hotel dan festival makanan. Wacana dasar ini memperlihatkan bagaimana amalan adat di meja makan boleh diterjemah kepada nilai budaya dan ekonomi, tanpa menanggalkan makna komuniti.

Adaptasi Kontemporari tanpa Melepaskan Adat

Kesedaran keselamatan makanan, standardisasi resepi, serta permintaan pelancongan telah mendorong beberapa inovasi, contohnya pembungkusan yang lebih bersih dan mesra alam, rangkaian sejuk, dan pematuhan halal. Walau bagaimanapun, kunci kesinambungan adat terletak pada mengekalkan inti teknik kukus-santan iaitu gulai ikan tongkol, nasi dan acar merupakan adab (memuliakan tetamu, berkongsi secara adil, dan menjaga susun atur hidangan). Dokumentasi budaya rasmi memberi garis panduan jelas tentang bahan, cara penyediaan, serta konteks sosial yang membentuk keaslian nasi dagang, rujukan penting ketika skala niaga dan populariti meningkat.



Penutup

Nasi dagang mengikat rasa dan adat dalam satu naratif: ia mengajar tertib menyantuni tetamu, menyulam identiti komuniti pesisir, dan pada masa yang sama mengekalkan memori kolektif melalui teknik dan penyajian yang konsisten. Pengiktirafan UNESCO terhadap budaya sarapan Malaysia menyerlahkan bahawa amalan seperti menikmati nasi dagang pada awal pagi adalah warisan hidup yang wajar dipelihara; sementara status Makanan Warisan Kebangsaan menuntut kita mengekalkan inti teknik dan adabnya ketika berdepan arus komersial dan globalisasi. Dengan mengekalkan kelosong, gulai ikan tongkol, dan tatacara berhidang yang beradab, masyarakat bukan sahaja mengekalkan resepi, tetapi juga bahasa budi orang Terengganu—bahawa makanan ialah cara berhubung, menghormati, dan mengingati akar.



UNIVERSITI
TEKNOLOGI
MARA



GALERI SENI MERBOK UTM KEDAH

ISSN 2637-028X

UiTM *di hatiku*

اوسها تقوى موليا

