

INFO US\$AHAWAN

usahawan pemacu ekonomi mapan

EDISI 25

ISSN 1823-6421





Kopitiam: Legasi Gastronomi Keluarga Malaysia

Iza Faradiba Mohammad Patel¹, Farhana Abdul Razak², dan Afidah Osman²

¹Akademi Pengajian Bahasa, UNIVERSITI TEKNOLOGI MARA CAWANGAN PERAK, Kampus Seri Iskandar, Perak.

²Jabatan Undang-undang, UNIVERSITI TEKNOLOGI MARA CAWANGAN PERAK, Kampus Tapah, Perak.

*Koresponden:izafa325@uitm.edu.my

Gastronomi mempunyai hubung kait antara manusia dengan makanan yang disediakan serta merangkumi cara mendapatkan sumber makanan tersebut dan menggunakannya. Ia turut membawa maksud seni dalam menyediakan makanan yang sedap dan digemari. Kedai kopi atau kopitiam sememangnya dikenali dan sering menjadi pilihan rakyat Malaysia bagi mendapatkan makanan dan minuman yang diinginkan untuk dinikmati bersama rakan mahupun keluarga.

Kopi Hainan, roti goyang, roti kaya adalah antara senarai menu wajib bagi sarapan rakyat Malaysia pada masa kini. Namun ramai yang tidak menyedari sajian sarapan tersebut bukanlah secara azalnya berasal daripada kaum Melayu. Asimilasi unik ini terjadi pada zaman dahulu di mana terdapat satu kaum yang berasal dari Hainan, China melakukan migrasi secara beramai-ramai ke Tanah Melayu semasa zaman pendudukan British. Tidak seperti bangsa Cina yang lain, kaum Hainan kebanyakannya bekerja sebagai tukang masak di rumah konsulat serta pegawai tertinggi British pada ketika itu. Di situ juga mereka didedahkan kepada pelbagai jenis makanan barat seperti telur separuh masak, roti bakar dan sebagainya. Pasca penjajahan British, kaum Hainan ini meneruskan kehidupan dengan membuka kopitiam. Kopitiam bermaksud gabungan daripada perkataan 'kopi' dan 'tiam' yang bermaksud kedai dalam dialek Hokkien. Gabungan ini membawa maksud yang mudah iaitu 'kedai kopi' bagi golongan marhaen seperti kita.

Kaum Hainan atau Hailam ini merupakan satu kumpulan kaum Cina yang tidak memakan khinzir. Oleh kerana pada ketika itu berkemungkinan kekurangan kedai kopi halal dan ditambah lagi dengan keyakinan tentang status kebersihannya maka kebanyakan kaum Melayu pada ketika itu menjadi pelanggan setia kepada kopitiam kaum Hainan. Kopitiam tradisional terletak di antara deretan kedai dan perabot yang digunakan amat unik dan sinonim dengan perabot kaum Cina iaitu meja dan kerusi bulat dan cawan kopinya yang unik itu telah menjadi "trademark" bagi kopitiam. Kopitiam pada zaman dahulu digerakkan oleh tenaga kerja yang terdiri daripada ahli keluarga sahaja dan hidangan utamanya adalah kopi (pada ketika itu) yang diproses sendiri oleh tuan punya kopitiam. Selain daripada itu, terdapat juga sajian lain seperti roti bakar dan kaya (juga diproses sendiri), roti telur dan kuih muih tradisional. Sesetengah kopitiam juga menghidangkan makanan berat seperti mee hailam dan masakan barat seperti *chicken chop*. Kopitiam ini mempunyai nostalgianya yang tersendiri di mana teknik pembancuhan kopinya yang unik sekaligus menjadikan kopi yang disajikan di kopitiam antara kopi yang terbaik di Malaysia.

Legasi kopitiam kini diteruskan lagi dan penambahbaikan daripada beberapa aspek seperti lokasi, pilihan menu serta dekorasi dapat dilihat pada kopitiam moden kini. Kopitiam kini telah difrancaiskan dan antara jenama kopitiam francais yang popular ialah Oldtown White Coffee. Menu yang dihidangkan di sini masih mengekalkan kopi Hainan tradisional atau white coffee, roti bakar dan tambahan menu kegemaran ramai seperti Laksa Penang, Mi Kari, Hor Fun serta beberapa menu makanan barat yang terkenal dikalangan rakyat Malaysia. Sesetengah ciri dekorasi tradisional kopitiam lama seperti meja dan kerusi kopitiam masih lagi dikekalkan namun susun atur serta susana kedai adalah lebih moden dan bercitarasa mewah.

Menurut pemerhatian penulis, kopitiam ini mempunyai kekuatannya yang tersendiri. Kebanyakan pelanggan kopitiam moden kini adalah mereka yang pernah melalui pengalaman nostalgia gastronomi yang indah di kopitiam tradisional. Di sebalik sajian makanan yang ringkas itu tersembunyi dedikasi serta keikhlasan untuk menyajikan makanan yang bermutu dan sedap kepada pelanggannya. Tidak dapat dinafikan keikhlasan itu telah menyentuh hati ramai sehingga trend mengunjungi kopitiam ini masih lagi relevan hingga ke saat ini. Menu yang disajikan di kopitiam juga menyuntik salam keharmonian antara kaum di mana sehingga kini menu kegemaran rakyat Malaysia seperti asam laksa Penang, Mi Kari yang berasal daripada hidangan daripada kopitiam telah menjadi signature dish bagi Malaysia. Daripada menu ini terhasilnya pelbagai variasi menu lain dan turut dijual oleh kaum lain selain daripada kaum Cina. Walaupun budaya meminum kopi barat seperti Starbucks dan Coffee Bean menjadi suatu budaya golongan elitis dan sayangan di Malaysia, keenakan secawan kopi putih Ipoh masih menghantui semua serta seolah-olah menjadi pelengkap hari bagi kebanyakan warga Malaysia.

Sebagai penutup, makanan adalah satu elemen penting yang akan menerbitkan perasaan gembira dan memberi kesan emosi kepada pelanggan. Kopitiam mempunyai ciri keunikan yang tersendiri bersesuaian dengan konsep yang dibawa oleh peniaga. Sehingga kini tiada yang dapat menandingi keunikan asimilasi budaya yang ditawarkan oleh budaya kopitiam ini. Semoga perniagaan ini berterusan selama-lamanya.

Rujukan

- [1] Jason Kopitiam Trails: Episode 1 Kopi Roastery. Asian Food Channel. <https://asianfoodnetwork.com/en/videos/series/jasons-kopitiam-trails/kopi-oastery.html>
- [2] Jason Kopitiam Trails: Episode 2: Charcoal Toasted Bread. Asian Food Channel. <https://asianfoodnetwork.com/en/videos/series/jasons-kopitiam-trails/charcoal-toasted-bread.html>
- [3] Daily Makan. (Disember 27, 2020). Ini Sejarah Asal Usul Kopitiam Di Malaysia Yang Ramai Tak Tahu. <https://dailymakan.com/asal-usul-kopitiam-di-malaysia/32363/>