

Penterjemahan Budaya Melayu Sarawak melalui Hidangan Tradisi

Sabariah Abd Samad

Universiti Teknologi MARA Sarawak
sabariah@sarawak.uitm.edu.my

Imilia Ibrahim

Universiti Teknologi MARA Sarawak
imilia.ibrahim@gmail.com

Norlida Ismailly

Universiti Teknologi MARA Sarawak
norlida@saarwak.uitm.edu.my

Penduduk Sarawak terdiri dari pelbagai bangsa dan etnik. Golongan Melayu Sarawak merupakan salah satu dari rumpun bangsa yang mendiami sebahagian besar negeri Sarawak. Berbeza dengan bangsa Melayu di Semenanjung Malaysia dan Sabah, Melayu Sarawak kaya dengan budayanya yang tersendiri. Keunikan bangsa Melayu Sarawak dapat dilihat pada fesyen pakaian tradisinya, hasil seni serta adat istiadat yang tersendiri dan tidak ketinggalan menerusi makanan tradisinya. Hidangan Melayu Sarawak juga berlainan dan mempunyai keunikan tersendiri. Hidangan masyarakat Melayu Sarawak banyak dicorakkan oleh persekitaran serta adaptasi dari etnik-etnik yang lain. Kertas kerja ini akan menelusuri pelbagai jenis hidangan Melayu Sarawak yang terdiri daripada makanan harian, makanan khusus untuk perayaan dan majlis tertentu serta manisan. Seterusnya perbincangan akan menekankan tentang sejarah sesebuah hidangan serta pengaruh etnik-etnik lain didalam penyediaan masakan Melayu Sarawak. Temubual keatas mereka yang mahir dalam menyediakan masakan Melayu Sarawak turut dijalankan bagi mendapat maklumat mengenai hidangan yang disediakan dan juga mengenal pasti bagaimana ilmu masakan dikongsi dengan generasi muda. Budaya Melayu Sarawak yang unik ini memerlukan generasi pelapis yang mampu mempertahankan dan seterusnya memartabatkan budaya seiring dengan kemajuan dan kepesatan pembangunan negara.

Kata kunci: Budaya, Melayu Sarawak, makanan tradisi,

Pengenalan

Sarawak atau turut di kenali sebagai Bumi Kenyalang merupakan salah sebuah negeri di Malaysia yang mempunyai pelbagai bangsa dan etnik. Kepelbagaian masyarakat di bumi Kenyalang menjadikan Sarawak sebagai sebuah negeri yang makmur dan kaya dengan budaya yang tersendiri. Sebagai sebuah negeri yang terbesar di Malaysia, rakyatnya terdiri daripada pelbagai bangsa dan keturunan seperti Melayu, Iban, Bidayuh, Cina, India, Melanau, Kenyah, Kayan, Kedayan, Murut, Punan, Bisayah, Kelabit, Berawan, Penan, Kayan dan pelbagai etnik yang lain. Terdapat lebih dari dua puluh etnik yang mendiami negeri Sarawak dengan majoriti penduduknya adalah terdiri daripada masyarakat Iban. Daripada jumlah keseluruhan penduduk, kaum Melayu hanyalah sekitar 23 peratus. Budaya, cara hidup, tata kerja, bahasa setiap etnik yang ada di Sarawak adalah sangat berbeza di antara satu dengan yang lain. Perbezaan yang ada telah menghasilkan sebuah negeri yang bukan sahaja berbilang agama dan bangsa, malah turut subur dengan pelbagai cabang budaya. Ini menjadikan Sarawak sebagai sebuah negeri yang harmoni dan majmuk.

Banyak perkara menarik mengenai Sarawak. Setiap kaum atau etnik mempunyai keistimewaan masing-masing. Amat terkenal dengan budaya yang pelbagai. Makanan menjadi salah satu tarikan pelancongan kepada orang luar. Jika Iban, Bidayuh dan etnik lain amat terkenal dengan tarian, fabrik dan juga aksesori, masyarakat Melayu Sarawak amat terkenal dengan makanan yang pelbagai jenis dan variasi.

Hubungan harmonis diantara kaum Melayu dan lain-lain kaum dapat dilihat dengan jelas. Masyarakat bergaul dan berhubung baik dan seterusnya mereka bersama-sama membina hubungan sosial dan berkongsi amalan dan kegiatan sesama mereka. Di Sarawak, adalah perkara biasa bagi kaum Melayu untuk turut sama menghadiri majlis-majlis yang dianjurkan oleh kaum lain seperti majlis perkahwinan dan keraian. Mereka akan turut diundang dan hadir sama bagi meraikan pasangan tersebut. Begitu juga sebaliknya. Kaum lain akan turut sama memeriahkan majlis-majlis yang dianjurkan oleh orang Melayu seperti majlis perkahwinan, perayaan serta kenduri kendara yang lainnya. Antara faktor mengapa kaum lain juga senang untuk turut sama menghadiri majlis-majlis yang dianjurkan oleh sahabat kaum Melayu mereka adalah kerana kepelbagaian masakan dan makanan yang sedap dan digemari.

Jika di Semenanjung Malaysia, masakan orang Melayu yang amat terkenal adalah seperti nasi lemak, rendang, pajori nenas dan sebagainya, tidak kurang hebat juga masakan Melayu di Sarawak. Masakan mereka yang amat terkenal dan digemari oleh orang ramai antaranya adalah daging hitam, kecen nenas, kek lapis pelbagai jenis dan nama dan bermacam-macam lagi. Uniknyanya, terdapat diantara masakan ini hanya muncul pada musim-musim tertentu sahaja. Makanan atau masakan tradisi Melayu Sarawak sedikit sebanyaknya adalah berbeza dengan masyarakat Melayu di Semenanjung dan juga Sabah. Walaupun terdapat sedikit persamaan, namun mereka berdiri diatas kelainan yang ada. Sebagai contohnya nasi lemak, yang mana amat terkenal di seluruh Malaysia, dan dikenali sebagai sajian oleh orang Melayu, namun di Sarawak nasi lemak itu akan ditambah dengan seekor ikan kering yang di kenali sebagai ikan "gonjeng" dan ditambah dengan sambal tumis masam manis dan kurang pedas.

Dari sudut geografi, Sarawak terletak dalam Borneo dan amat kaya dengan sumber alam semulajadinya. Masyarakat Melayu di Sarawak amat unik dan bertuah kerana dikelilingi dengan pelbagai tumbuhan dan haiwan yang pelbagai jenis. Justeru, makanan masyarakat Melayu Sarawak banyak melibatkan tumbuh-tumbuhan yang kadang kala hanya wujud di Borneo dan tidak di jumpai ditempat atau negeri lain khususnya Semenanjung Tanah Melayu.

Makanan tradisi Melayu Sarawak ini boleh dikategorikan kepada beberapa jenis seperti makanan harian, makanan bagi majlis kenduri kendara, majlis pekahwinan dan waktu-waktu tertentu seperti bulan Ramadhan. Banyak faktor menyumbang kepada ciri-ciri makanan tradisi mereka. Antara faktor yang dibincangkan adalah kedudukan tempat tinggal dan persekitaran dan juga percampuran budaya.

Kepelbagaian dan keunikan negeri Sarawak menjadikan ianya sebuah negeri yang mampu menarik lebih ramai pelancong untuk datang dan merasai pengalaman yang unik di sini. Ini seterusnya dapat membantu menjana pendapatan bagi penduduk setempat dan seterusnya dapat meningkatkan taraf ekonomi negeri Sarawak sendiri.

Sorotan kisah makanan tradisi

Kaum Melayu Sarawak mempunyai kisah-kisah menarik yang berkaitan dengan makanan tradisi mereka. Menurut temubual yang dijalankan, terdapat kisah dimana jika orang Melayu menerima kedatangan tetamu di rumah mereka, tetamu tersebut akan dihidangkan dengan makanan-makanan asas sahaja. Antara makanan asas yang dihidangkan seperti ikan masin, ikan lumek, ikan gonjeng yang dididih. Diceritakan bahawa tuan rumah ingin melihat bagaimanakah penerimaan tetamu terhadap tuan rumah tersebut. Jika tetamu menerima dengan baik, barulah makanan-makanan yang sedikit mewah akan dihidangkan. Antara makanan mewah tersebut adalah masakan kari daging atau manok (ayam). Dikatakan bahawa ini adalah amalan masyarakat Melayu pesisir. Turut dikhabarkan bahawa amalan ini merupakan adaptasi dari masyarakat atau etnik lain seperti Kayan dan juga Iban serta lain-lain etnik. (Nur Azah A., 2015)

Menurut (Norlida I., 2015), masyarakat Melayu turut mempunyai tradisi memberikan "lampang" di majlis-majlis kenduri. Lampang ini adalah seperti "berkat", yakni makanan yang dibekalkan kepada tetamu untuk dibawa pulang oleh orang-orang Jawa. Antara makanan yang ada disediakan bagi tujuan lampang tersebut adalah, pulut kuning dan sambal, sejenis kek, kuih sepiit dan juga kuih "git" manis. Namun begitu, amalan lampang ini semakin sukar dilihat di kalangan orang Melayu yang tinggal dibandar. Namun begitu, masih ada kaum Melayu pesisir yang mengamalkan tradisi ini. Selain dari itu, lampang tidak lagi menjadi amalan kerana, kebanyakan tetamu menikmati hidangan berbentuk lauk pauk tersebut terus di rumah yang mengadakan kenduri itu. Selain itu, makanan yang disediakan juga sudah seiiring dengan peredaran zaman. Kuih mueh yang lebih mudah disediakan dan dihidangkan seperti karipap dan juga kek. Namun begitu, lampang Melayu Sarawak ini amat unik dan sudah tidak banyak di praktikkan lagi. Apabila orang Melayu Sarawak mengadakan majlis kenduri, tetamu akan dibahagikan dengan kumpulan-kumpulan kecil. Satu kumpulan kecil seramai empat orang akan dihidangkan dengan satu seperah. Seperah merupakan cara menghidang makanan semasa kenduri. Satu hidangan seperah dikhususkan untuk empat orang tetamu dan diletakkan diantara tiga hingga empat jenis lauk.

Makanan tradisi Melayu Sarawak

Hidangan makanan tradisi ini amat unik dan boleh di bahagikan kepada beberapa bahagian seperti makanan harian, makanan sewaktu majlis kenduri dan perkahwinan serta makanan di musim-musim atau bulan-bulan tertentu.

i) Makanan Harian

Masyarakat Melayu Sarawak mempunyai gaya hidup yang ringkas. Jika dilihat kepada masakan tradisi bagi makanan harian, masakan-masakan tersebut lebih banyak direbus. Makanan laut seperti ikan, udang, sotong, serta sayur-sayuran akan direbus atau dipanggil didih dan ditambah dengan sedikit bawang, cili dan serai.

Asam embang, asam kumbang, asam lemacang ula akan dijadikan sambal belacan, cili, ikan pusu' (bilis) dan dimakan dengan nasi. Selain itu juga, terdapat asam yang dikenali sebagai asam embang yang mana ianya akan dibuat jeruk dan ditambah di dalam masakan asam pedas supaya masakan tersebut menjadi sedikit masam. Jika masyarakat Melayu Semenanjung terkenal dengan asam keping, mereka disini mempunyai asam payak atau asam jawa. Penggunaan asam payak ini sama seperti penggunaan asam keping didalam masakan.

Jika di Melaka terkenal dengan cincalok dan Kelantan terkenal dengan budu, maka orang-orang Melayu Sarawak turut mempunyai makanan sampingan mereka yang tersendiri. Dikenali sebagai "Rusip", ianya diperbuat dari ikan bilis atau anak ikan dan diperam. Tatacara memakan rusip adalah sama seperti memakan cincalok dan budu.

Sayur lemak pucuk daun kelor, tempoyak goreng, sambal jering, ulam daun jampang, sayur manis yang turut dikenali sebagai masak dayak, lumek didih, sayur ensabi yang turut dikenali sebagai sawi dayak, pais ikan merupakan hanya beberapa nama makanan dan masakan harian tradisi orang Melayu Sarawak. Ada diantara masakan tersebut semakin sukar ditemui dek kerana kepayahan untuk mendapat bahan mentah yang di perlukan.

Gaya hidup masyarakat kini yang lebih terbuka dan banyak bercampur gaul dengan pelbagai bangsa menjadikan menu masakan mereka turut sedikit sebanyak berubah. Bagi makanan harian tidak lagi hanya berasaskan rebusan, tetapi mereka turut mempunyai lain-lain jenis masakan berasaskan kuah seperti kari, masak lemak, masak kicap, masak rempah dan pelbagai jenis masakan lagi, sama seperti saudara-saudara mereka di seluruh Malaysia.

ii) Makanan bagi majlis perkahwinan dan kenduri kendara

Majlis perkahwinan Melayu Sarawak amat menarik. Selain dari perjalanan majlis itu sendiri yang amat menarik dengan majlis belulut, bergendang, makan nasi temuan dan sebagainya, makanan yang disediakan turut mempunyai keunikannya tersendiri. Secara tradisi, sesebuah rumah yang mengadakan majlis perkahwinan akan menyediakan beberapa juadah makanan seperti, nasi samin yang berupa nasi minyak, kecenenenas, kari atau kurma ayam atau daging, semor daging atau ayam dan acar mantak. Semor ini seakan-akan masak kicap. Manakala kecenenenas adalah sebenarnya buah nenas yang dicincang halus dan dimasak dengan air gula dan ditambah dengan sedikit bunga cengkih.

Makanan-makanan diatas merupakan makanan tradisi yang ada diantaranya masih boleh dilihat dimajlis-majlis perkahwinan seperti kecenenenas. Namun begitu, majlis perkahwinan sekarang turut sedikit sebanyak menerima tempias dunia moden, dimana pengantin dan keluarga memilih masakan yang lebih mudah untuk disediakan dan ada diantaranya adalah adaptasi dari kaum-kaum lain. Antara hidangan dimajlis perkahwinan pada hari ini adalah udang masak mentega, sayur campur, ayam goreng berempah, dan bermacam-macam lagi.

Jika terdapat perkahwinan campur antara dua budaya, maka akan ada sejenis masakan berasaskan kaum tersebut di sediakan sebagai simbolik dan menghormati budaya pasangan masing-masing, seperti jika pasangan tersebut adalah Melayu dan Iban, hidangan ayam pansuh akan turut dihidangkan sewaktu majlis perkahwinan diadakan (Din Catering, 2015). Selain itu, bagi yang bukan Islam, mereka amat prihatin dengan saudara dan juga sahabat mereka yang beragama Islam, maka makanan-makanan yang dihidang turut dipastikan agar halal. Ini adalah toleransi dan muhibbah yang sentiasa berlaku di Sarawak.

iii) Makanan bermusim

Orang Melayu Sarawak amat terkenal dengan budaya dan tradisinya. Tidak hairan mereka turut mempunyai makanan-makanan yang dimasak khas bagi musim-musim tertentu. Ianya turut melibatkan sayur-sayuran dan juga buah-buahan yang bermusim.

Orang Melayu di Semenanjung amat terkenal dengan bubur lambuk. Namun istimewanya di Sarawak, mereka mempunyai bubur pedas. Pada bulan ramadhan, orang-orang tua akan memasak bubur ini dan dimakan sewaktu berbuka puasa atau selepas solat taraweh. Bubur pedas ini adalah campuran daripada rempah ratus dan sayur-sayuran seperti jagung muda, daun singkel, daun mengkudu, daun ku tot, kunyit dan beberapa bahan lain. Masyarakat di kampung masih menyediakan bubur pedas ini secara sendiri, manakala bagi mereka yang tinggal di bandar-bandar besar, kebanyakan mereka akan memilih untuk membeli bubur pedas yang telah siap di masak di bazaar-bazar ramadhan.

Bunga durian goreng juga menjadi salah satu hidangan yang digemari oleh masyarakat Melayu di sini. Apabila pokok durian berbunga, mereka akan mengambil bunga-bunga durian dan menjadikan sayuran untuk dinikmati bersama hidangan nasi. Biasanya bunga durian goreng ini sangat digemari oleh generasi yang terdahulu. Manakala anak-anak muda zaman sekarang semakin kurang mengetahui mengenai masakan-masakan ini.

Buah dabai atau dabe, engkalak, mujau, buah terap, durian isu merupakan buah-buahan yang hanya terdapat di Sarawak atau pun di Borneo sahaja. Sebagai contohnya, buah dabe itu banyak terdapat hanya di Sib, iaitu sebuah daerah di tengah-tengah negeri Sarawak. Buah-buahan ini bermusim dan banyak didapati di pasar-pasar mereka.



Buah Dabai. Sumber: thestoryofmylife.blogspot.com.my



Buah engkalak. Sumber: Sarawak Flickr

iv) Kueh mueh dan manisan

Sarawak amat terkenal dengan pembuatan kek lapis. Kek lapis Sarawak ini bukan hanya terkenal di kalangan masyarakat setempat, namun ianya turut terkenal di seluruh Malaysia. Ianya bukanlah sesuatu yang mudah untuk di buat. Ada diantara kek-kek

tersebut yang mengambil masa sehingga 12 jam untuk membakarnya. Kek lapis mempunyai tempat yang istimewa di hati masyarakat Melayu Sarawak. Sungguhpun tidak mudah menyediakan kek-kek terbabit, namun apabila tiba musim perayaan, mereka pastinya akan memasak sendiri kek tersebut bagi dihidangkan kepada tetamu jemputan.

Hati parek, sabok Tun Razak, pilih kasih, evergreen, lompur, madu kemenyan, happy day, holiday inn, kukus buah malam, bintang malam, kukus batu arang, bidara, batik kerong, lapis proton saga, lapis tikar, buluh perindu dan lapis embun merupakan nama-nama kek lapis Sarawak yang bersifat tradisi dan mempunyai rasa yang sangat enak. Kek yang terhebat kan dijadikan sebagai kepala meja. Kepala meja merupakan hidangan yang menjadi penghias utama dan akan diletakkan diatas meja tersebut sepanjang hari perayaan. Pada zaman sekarang, kek lapis yang ada telah diberikan nama-nama yang bersifat moden dan mengikut arus perubahan zaman seperti kek lapis tembikai, kek lapis Cadbury, kek lapis cindai dan juga kek lapis Harimau Malaya.

Pelestarian masakan Melayu tradisi Sarawak

Orang Melayu amat terkenal dengan adat dan budaya. Didalam setiap aspek kehidupan, banyak budaya yang menjadi amalan seharian. Makanan Melayu Sarawak turut menerima tempas daripada arus dunia kemodenan. Banyak faktor perlu dilihat dan dikenal pasti dalam memastikan makanan tradisi Melayu Sarawak ini akan terus wujud dan terus di raikan. Antara punca menyebabkan kepupusan makanan tradisi adalah kerana budaya tersebut tidak diwariskan kepada generasi yang lebih muda.

Tidak ramai orang-orang muda pada zaman ini yang mempunyai minat untuk mempelajari mengenai masakan tradisi warisan turun temurun. Didalam kehidupan yang serba pantas ini mereka banyak beralih kepada masakan yang lebih mudah untuk disedia dan dihidangkan. Kedai-kedai turut sama tidak menyediakan makanan tradisi secara meluas. Antara faktor berlakunya perkara ini adalah kerana sesetengah bahan bagi menyediakan masakan tersebut tidak lagi dapat diperolehi dengan mudah. Namun ianya bukanlah satu alasan yang kukuh untuk menidakkan kepentingan kesinambungan warisan ini.

Sokongan oleh generasi terdahulu amatlah penting dalam menjayakan usaha memartabatkan makanan tradisi warisan berzaman ini. Datuk, nenek dan ibu perlu menanamkan dan memupuk minat kepada anak-anak muda mengenai kepelbagaian makanan tradisi yang telah mereka warisi sejak turun temurun. Pendedahan lapangan juga amat penting dalam usaha berkongsi ilmu warisan budaya dengan anak-anak muda zaman sekarang. Sesi pembelajaran secara berterusan bersama generasi muda amat penting dan mampu menarik minat anak-anak muda dalam usaha mempelajari pembuatan hidangan tradisi tersebut.

Perpindahan ilmu dan maklumat kepada generasi muda amat penting kerana mereka adalah pelapis bangsa yang akan meneruskan budaya ini secara turun temurun. Pelbagai kaedah boleh diguna pakai seperti penggunaan teknologi didalam usaha menyimpan dan gambar-gambar yang berkaitan. Bengkel-bengkel dan kelas masakan makanan tradisi seharusnya wajar diadakan bagi memberi peluang kepada generasi muda mempelajari setiap kaedah dan cara yang tepat dalam menyediakan hidangan tradisi tersebut.

Penutup

Jika zaman dahulu, wanita amat sinonim dengan masakan dan dapur, namun kini perubahan global telah turut memberikan tempas kepada peranan wanita. Ramai wanita yang bekerjaya memilih untuk menyediakan masakan yang lebih mudah dan

cepat. Bagi mereka penyediaan masakan tradisi ini semakin kurang relevan dengan perkembangan zaman. Justeru amat penting bagi setiap orang untuk memainkan peranan dalam mengangkat semula martabat masakan tradisi orang Melayu Sarawak. Ibu bapa mempunyai peranan yang amat besar didalam usaha menambah minat generasi muda mengenai hidangan tradisi ini.

Pihak kerajaan negeri Sarawak perlu melakukan inisiatif untuk memperkenalkan masakan tradisi sebagai salah satu tarikan pelancong. Banyak negara di luar telah menggunakan masakan tradisi mereka sebagai salah satu sumber pelancongan negara. Pelawat akan dibawa melihat dan menikmati juadah tradisi. Ini seterusnya akan memberi kesan positif kepada ekonomi negeri dan juga ekonomi setempat. Sikap proaktif oleh badan-badan yang terlibat amat penting dalam menjayakan misi membawa hidangan tradisi Melayu Sarawak ke peringkat global.

Bibliografi

- Azizudin, N. A. (2015, October 15). Makanan Majlis Perkahwinan . (S. A. Samad, Interviewer)
- Bessiere, J. (1998). Local Development and Heritage: Traditional Food and Cuisine as Tourist Attractions in Rural Areas. *European Society for Rural Sociology*, 22-34.
- Catering, D. (2015, October 10). Masakan bagi Majlis Perkahwinan Melayu. (S. A. Samad, Interviewer)
- Grads, O. (2015, November 15). *The story of my life*. Retrieved from Borneo Indigenous Fruits: <http://onemilegrads.blogspot.my/2011/10/borneo-indigenous-fruitdabai.html>
- Ismailly, N. (2015, October 10). Makanan dan Tradisi Orang Melayu Sarawak. (S. A. Samad, Interviewer)
- Rt, F. (2015, November 15). *Flickr*. Retrieved from Sarawak Flickr: <https://www.flickr.com/photos/za8home/2948046033>
- Sharif, M. S., Mohd Zahari, M. S., Md Nor, N., & Muhammad, R. (2013). Factors That Restrict Young Generation to Practice Malay Traditional Festive Foods. *Procedia Social and Behavioral Sciences*, 239-247.
- Sitam, T. B. (2015, October 2nd). Sejarah Masakan Melayu Sarawak. (S. A. Samad, Interviewer)