

MAKANAN DALAM PEMBAYANG PANTUN MELAYU: SATU WACANA DARI PERSPEKTIF GASTRONOMI

KHALILA ILIA ISMAIL
Universiti Kebangsaan Malaysia
ismail.khalilailia@gmail.com

MOHD FAIZAL MUSA
Universiti Kebangsaan Malaysia
kajianakademikft@gmail.com

ABSTRAK

Makanan merupakan antara keperluan asas dalam pembentukan kelangsungan hidup manusia. Makanan juga menjadi medium dalam perhubungan dan komunikasi antara manusia, yang merupakan sebahagian daripada ilmu gastronomi. Sebagaimana makanan, pantun turut dikenali sebagai alat menyampaikan perasaan. Pembayang pantun sering diabaikan dan dikatakan hadir hanya sebagai ‘penyedap’ pantun. Objektif makalah ini ialah untuk meneroka unsur makanan dalam pembayang pantun serta peranan dan fungsinya. Kajian menggunakan pendekatan eklektik seperti yang dikemukakan oleh David Waines tentang masakan menerusi komponen pewaris dan warisan. Kajian mendapati pemaparan makanan Melayu dalam pantun dapat dibahagikan kepada tiga kategori iaitu pertama; makanan dan peranannya. Kedua, makanan dan resepi; dan ketiga, makanan dan penyediaan. Kajian mendapati makanan Melayu termasuk dalam kelompok *fusion cuisine* yang memiliki ciri-ciri tersendiri. Makanan Melayu juga adalah satu wahana dialog oleh si pengecap makanan dengan dunia atau alam lainnya.

Kata kunci: gastronomi; makanan; pantun; komunikasi; kosmologi Melayu

FOOD IN MALAY PANTUN’S FORESHADOWINGS: A GASTRONOMY PERSPECTIVE

ABSTRACT

Food is one of the basic necessities, not only provides nutritional support for human body, but it can also function as a medium of human interactions as well as communications. Just like food, pantun is also known as the tool to convey feelings. The foreshadowing is often ignored and only perceived as to only function as typical structures that could add different unique styles in forming the pantun. This paper aims to explore the elements of food that resemble evidently in the foreshadow part. Not only that the study intends to stretch further the role and significance of such practice in forming the Malay pantun. The study found that the portrayal of Malay food in pantun can be divided into three categories; first is food and its role; second food and its recipe; third is food and its preparation. This study will decide whether or not that Malay food could be included in the group of fusion cuisine; that has its own characteristics, whilst at the same time can function further as symbols to present the unique dimensions of the Malay world.

Keywords: gastronomy; food; pantun; communication; Malay cosmology

PENGENALAN

Sejak sejarah kejadian manusia, makanan menjadi perkara asas untuk kelangsungan hidup di dunia. Malah melalui makanan, terciptanya peristiwa penurunan manusia ke muka bumi ini. Kitab Al-Qur'an merakamkan bagaimana Allah SWT membenarkan Nabi Adam AS dan Hawa memakan apa sahaja makanan yang berada di dalam syurga, kecuali baginda dilarang daripada menghampiri sejenis pokok (Surah Al-A'raaf: 19-25). Hubungan istimewa antara manusia dengan makanan memang tidak dapat dinafikan. Makanan menjadi lambang identiti kepada seseorang individu sebagaimana ungkapan *gastronome* terkenal, Jean Anthelme Brillat-Savarin (1848) "tell me what kind of food you eat, and I will tell you what kind of man you are" dalam bukunya *The Physiology of Taste, or Transcendental Gastronomy* yang diterjemahkan oleh Fayette Robinson. Ungkapan ini juga bermaksud bahawa setiap hidangan dapat menerangkan identiti seseorang individu itu yang menjelaskan tentang agamanya, kewarganegaraan dan etnisiti. Selain itu, makanan berperanan besar dalam kehidupan manusia daripada sudut budaya. Bagaimana makanan dinikmati dan kandungannya yang boleh membawa penyakit turut dikaitkan dengan budaya (Aishah@Eshah Haji Mohamed & Abd Aziz Hj. Bidin, 2010).

Menurut Toussaint-Samat (2009: 4), makanan mempunyai keterikatan dengan manusia menerusi i) sains kemanusiaan seperti etnologi, etnografi, sosiologi, perubatan dan sejarah; ii) analisis persekitaran iaitu geografi, botani, agronomi; dan iii) ekonomi seperti pemasaran iaitu nutrisi pemakanan menjadi keutamaan. Toussaint-Samat menambah lagi dalam lapangan gastronomi, elemen falsafah dan seni turut diteliti atau dititikberatkan merangkumi tiga elemen tersebut. Hal ini menepati definisi gastronomi secara umum iaitu "the art and science of delicate eating" (Toussaint-Samat, 2009: 4) atau seni dan sains pemakanan yang diperhalusi. Santich memetik pandangan Gillespie yang mendefinisikan gastronomi sebagai satu pengiktirafan terhadap pelbagai faktor yang relevan tentang makanan dan minuman yang diambil oleh sebuah kumpulan, dalam satu kawasan setempat, sebuah wilayah atau sebuah bangsa itu sendiri (Santich, 2004: 18). Interpretasi yang lebih luas ini lebih relevan terhadap skop mengenai pemahaman tentang gastronomi itu sendiri.

Bertitik tolak daripada definisi tersebut, makalah ini berhasrat untuk menawarkan pemahaman dan pengetahuan tentang sosiobudaya dan falsafah masyarakat Melayu yang terdapat dalam pantun Melayu khususnya berkaitan ilmu gastronomi. Sim (1987: 12) berpandangan bahawa orang Melayu itu dapat dikenali simbolismenya, rasa cintanya, metaforanya, falsafahnya yang menggambarkan perwatakan orang Melayu sejati iaitu ghairah, sinis, lemah lembut, lucah - melalui pantun. Setakat yang ditemui, belum ada kajian terdahulu menumpukan perhatian kepada aspek gastronomi Melayu dalam pantun¹. Pantun hadir dengan pembayang dan maksud. Pembayang pantun bukanlah hanya hadir sebagai 'penyedap' pantun sahaja untuk dilagukan dan tidak memberi sebarang erti. Pembayang pantun juga mengandungi maksud yang mampu dihuraikan secara mendalam. Justeru, makalah ini berusaha untuk mengkaji makanan-makanan yang hadir dalam pantun Melayu kerana pengkaji percaya selain dapat mengenali makanan masyarakat Melayu, pembayang pantun juga dapat menawarkan aspek-aspek seperti resepi dan petua hidangan orang Melayu.

Makalah ini mengkaji pantun-pantun yang terdapat dalam *Kurik Kundi Merah Saga: Kumpulan Pantun Lisan Melayu*. Penting dinyatakan bahawa pantun-pantun dipilih melalui kumpulan ini kerana proses pengumpulan dilakukan oleh sebuah badan yang berautoritas dalam kesusasteraan Melayu iaitu Dewan Bahasa dan Pustaka. Selain itu, kumpulan yang dikaji ini

merupakan terbitan edisi kedua yang terbaharu dan terkemas kini dengan penambahan pantun kepada 5154 rangkap pantun lisan yang dikumpul dari seluruh pelosok negara.

METODOLOGI

Kajian ini menggunakan pendekatan akektik untuk memperolehi data. Metodologi yang akan digunakan adalah yang disaran oleh David Waines, seperti yang telah dikemukakan dalam *The New Cambridge History of Islam Volume 4: Islamic Cultures and Societies to the End of the Eighteenth Century*. David Waines menekankan dua perkara pokok dalam memahami aspek-aspek gastronomi yang melibatkan masakan. Dua komponen penting yang diperhatikan adalah i) pewaris; dan ii) warisan. David Waines menyarankan untuk mendapatkan kefahaman mengenai masakan sesuatu bangsa adalah menerusi *travel account*. *Travel account* dalam masyarakat Melayu boleh didapati contohnya daripada *Kisah Pelayaran Abdullah*. Dalam konteks artikel beliau yang terbit dalam *The New Cambridge History of Islam Volume 4*, beliau turut merujuk tradisi sebagai satu sumber di bawah komponen pewaris, iaitu dalam kes Waines beliau merujuk hadis nabi. Seterusnya di bawah komponen pewaris, yang turut ditekankan ialah cara-cara memasak yang berkait dengan bagaimana pewaris tersebut menyediakan makanan. Oleh kerana itu, makalah ini bukan sahaja akan meneliti tradisi, iaitu pantun, tetapi juga cara-cara memasak yang dirakam oleh pewaris menerusi pantun.

Komponen kedua yang ditekankan Waines dalam pendekatan beliau adalah warisan. Dalam hal ini makanan itu sendiri dirujuk dan dikaji. Terdapat lima perkara yang akan dianalisis di bawah komponen warisan ini. Aspek pertama yang akan dilihat dan diberi perhatian adalah apa yang Waines namakan sebagai '*formation of new cultural frontiers*'. '*Formation of new cultural frontiers*' dalam hal ini melibatkan budaya penyediaan makanan dan pemakanan iaitu bagaimana faktor-faktor lingkungan mempengaruhi pembentukan budaya baharu, dalam hal ini makanan. Aspek kedua ialah di bawah warisan penyediaan makanan dititik beratkan akan legasi kulineri ditelusuri menerusi manual, dalam hal ini teks klasik akan diberi perhatian iaitu pantun dan hikayat; *knowledge of matters culinary and dietic was available through both oral and written channels* (David Waines, 2010: 756-757). Dalam hal ini, pantun merupakan satu saluran lisan yang mesti dirujuk. Aspek yang ketiga di bawah komponen warisan ialah dapur. Aspek dapur mementingkan pemerhatian kepada bagaimana penggunaan dapur. Walau bagaimanapun, di dalam kajian ini aspek dapur digugurkan kerana penelitian yang dibuat terhadap kumpulan pantun tidak mengandungi aspek ketiga ini. Seterusnya aspek yang keempat di dalam komponen warisan ialah bahan dan proses, iaitu kandungan makanan itu diekstrak keluar melalui buku masakan, yang melihat kompleksiti penyediaan makanan. Aspek kelima ialah pengaruh terhadap perbendaharaan kata kulineri dan praktiknya. Dalam hal ini, pengaruh yang diperhatikan adalah a) pergaulan budaya; b) inovasi; dan c) tradisi keagamaan.

Untuk mencapai maksud di atas, satu pendekatan perbandingan antara dua bidang seni diperlukan untuk melakukan analisis pantun Melayu yang memiliki aspek gastronomi. Selain itu beberapa blog pengamal atau pengecap makanan Melayu akan turut dirujuk untuk menunjukkan bagaimana makanan Melayu ini digunakan.

Adalah penting terlebih dahulu dijelaskan bahawa gastronomi atau ilmu kulineri dapat ditanggapi sebagai sebuah 'seni'. Makanan dikecap dengan deria rasa, dan turut diproses oleh minda dan emosi. Hal ini menjadikan makanan setanding dengan seni lain, malah ia adalah seni yang diambil atau digunakan secara langsung (Nathan Myhrvold, 2011: 13):

Food can engage our senses, our minds, and our emotions just as profoundly as carefully chosen words or brush strokes. Arguably, our relation with food is even more intimate because we consume it directly. So there is no fundamental reason that food cannot be art - it has all the right prerequisites.

Makanan dengan itu bukan sahaja ditanggapi sebagai suatu hidangan atau juadah yang lazat dan merangsang kenikmatan, tetapi ia juga harus mendorong dan merangsang pemikiran dan perasaan; *it was not enough for the food to be delicious; it also had to elicit thoughts and feelings* (Nathan Myhrvold, 2011: 22). Oleh itu, makanan, dalam hal ini gastronomi telah pun dianggap sebagai satu disiplin budaya (Priscilla Parkhurst Ferguson, 1998: 597-598).

Keistimewaan dan ciri khas makanan sesebuah peradaban atau bangsa dengan itu boleh dijejak menerusi produk sasteranya; *'within its literature, each culture portrays its characteristic cuisine, as well as its peculiar traditional rules and habits in the act of eating. Food offers a means of powerful imagery'* (Zuzana Polišenská, 2011: 8). Justeru, seperti yang telah dijelaskan lebih awal, makalah ini berhasrat untuk mengetengahkan makanan yang pernah disebut dalam sastera lisan orang Melayu, dalam hal ini makanan atau hidangan yang pernah dinyatakan dalam pembayang maksud pantun, *'since people's first writing steps, food has certified an inspiration for revealing characters in rhymes in poetry and prose'* (Zuzana Polišenská, 2011: 10). Ini bermaksud, makanan yang muncul dalam sastera lisan orang Melayu tentulah sejenis makanan istimewa yang bukan sahaja dikecap dengan deria rasa, tetapi tentu sahaja turut diproses oleh minda dan emosi.

MAKANAN DALAM PEMBAYANG PANTUN MELAYU BERDASARKAN KUMPULAN PANTUN *KURIK KUNDI MERAH SAGA*

Muhammad Haji Salleh dalam bahagian pengenalan *Kumpulan Pantun Kurik Kundi Merah Saga* (2009: xxix) menyatakan bahawa pantun Melayu menghamparkan pelbagai dunia seperti laut, sungai, hutan, persawahan, dan perburuan dalam pembayang pantun. Dunia makanan dan pemakanan juga tidak terkecuali 'menjadi latar untuk segala yang dirasakan, dikerjakan dan dialami'.

Oleh sebab makalah ini adalah satu pengamatan awal, maka berdasarkan 5154 rangkap pantun yang terkandung dalam kumpulan *Kurik Kundi Merah Saga* (2009), hanya lapan rangkap pantun akan dirungkaikan menerusi tiga kategori seperti berikut:

1. Makanan dan Peranan
2. Makanan dan Resepi
3. Makanan dan Penyediaan

Makanan dan Peranan

Selain berperanan sebagai salah satu bentuk hiburan, pantun turut memberikan satu ruang dalam bidang pengucapan dengan fungsi sosial dan psikologi yang cukup berkesan. Pantun bernombor 856 memperlihatkan kebijaksanaan orang Melayu dalam bidang perubatan yang menyarankan rawatan untuk penyakit sawan budak seperti berikut:

Duduk di dapur membakar inggu,
Hendak mengubat sawan budak;
Sawah berlumpur lagi kutunggu,
Inikan pula padi dah masak.

Inggu merupakan sejenis getah yang dibekukan daripada tumbuhan herba *ferula asafoetida*². Menurut glosari kumpulan *Kurik Kundi Merah Saga*, inggu berbau agak busuk dan boleh digunakan untuk dibuat ubat (2009: 657). Menerusi pembayang pantun ini, orang Melayu membakar getah inggu ini untuk mengubat sawan budak. Selain mengubat sawan, inggu juga boleh mengubat banyak lagi penyakit seperti batuk, radang paru, cacing dan sakit kepala.

Selain menawarkan rawatan penyakit zahir, pantun Melayu turut memberi cara-cara perubatan tradisional untuk penyakit batin atau mistik. Walaupun tidak dinyatakan secara jelas menerusi pembayang pantun bernombor 820, namun apabila membaca maksud pantun dapatlah dirungkaikan serbat berguna untuk rawatan penyakit mistik.

Di dalam mangkuk tuang serbat,
Bubuh di atas dulang suasa;
Beberapa dukun datang mengubat,
Mustahil kan hilang penyakit cinta.

Pembayang pantun di atas dijelaskan mengenai minuman serbat di dalam mangkuk. Serbat adalah minuman daripada air gula yang menyegarkan, juga daripada halia dan lain-lain yang biasanya manis; *'frozen dessert usually flavoured with fruit, made from water, sugar, flavourings, and milk or cream'* (*The Editors of Encyclopaedia Britannica*, 2016). Dalam hal ini, minuman serbat ini diletakkan di atas dulang suasa. Dulang suasa dikaitkan dengan magis perubatan Melayu yang terpapar pada maksud pantun iaitu bait 'beberapa dukun datang mengubat'.

Dulang suasa misalnya muncul sebagai satu elemen dalam ritual Main Teri, iaitu satu kaedah perubatan tradisional. Oleh itu fungsi serbat adalah dikaitkan bersama perubatan tradisional. Walau bagaimanapun, setakat ini tidak dijelaskan apakah minuman serbat ini dihidangkan sekali dengan kuih Puteri Mandi yang disediakan sebelum upacara Main Teri dilangsungkan.

Makanan dan Resepi

Alam Melayu mempunyai kepakarannya yang tersendiri dan ciri khas dalam bidang masakan. Menerusi pantun yang sangat terhad ruangnya, orang Melayu memperlihatkan kepintaran mereka memasukkan resepi dengan hanya dalam dua baris pembayang. Ciri utama masakan Melayu ialah penggunaan rempah ratus dan santan yang banyak bagi menghasilkan makanan yang berlemak dan pekat. Hal ini dapat diperhatikan menerusi pantun bernombor 408 seperti berikut:

Beli ketam di luar kota,
Masak sedikit campur rebung;
Mabuk pitam awal bercinta,
Penyakit lain dapat ditanggung.

Pembayang dalam pantun ini mengisyaratkan resepi hidangan yang ternyata menggiurkan. Kebiasaannya ketam nipah dimasak bersama rebung madu seperti dalam hidangan Ketam Nipah Masak Lemak Rebung. Penggunaan rebung dapat memaniskan lagi isi ketam.

Selain daripada hidangan utama yang terdiri daripada lauk-pauk, masakan Melayu tidak terkecuali mempunyai manisan atau pencuci mulut seperti dalam pantun bernombor 490:

Buah kesebak terasa manis,
Mari dicampur biji selasih;
Bercerai emak tidak menangis,
Inikan pula bercerai kasih.

Kesebak³ atau dalam bahasa Inggeris *persimmon* dikenali dengan nama saintifiknya *diospyros*. Kesebak ialah sejenis pokok dengan buahnya yang berwarna jingga berasal dari China dan Jepun. Berdasarkan pembayang pantun ini, orang Melayu menyediakan satu hidangan manis dengan menggandingkan buah kesebak dengan biji selasih. Pelbagai kajian telah dibuat tentang kebaikan kesebak. Kajian yang telah dilakukan oleh para sarjana mendapati kesebak mengandungi kandungan kalori yang tinggi dengan lemak yang rendah, menjadikan buah kesebak sebagai serat yang baik dan bagus untuk diet harian. Selain itu kajian yang telah dilakukan mendapati buah kesebak juga tinggi kandungan antioksidan seperti Vitamin A, Beta-kerotin dan Alfa-kerotin yang mampu melawan kanser (Butt, M. S. *et al*, 2015). Menurut Hembing Wijayakesuma *et al* (1996), biji selasih pula berkhasiat sebagai agen penenang yang dapat mengurangkan stress. Menurut beliau lagi biji selasih atau dalam nama saintifiknya *ocimum basilicum* (*basil*), dapat melancarkan pencernaan seperti sembelit dan pedih ulu hati. Gabungan kesebak dan biji selasih ini membuktikan bahawa masyarakat Melayu bukan sahaja bijak menyediakan resepi makanan, malah arif tentang apa yang dimakannya. Maksud pantun di atas mengenai perpisahan antara dua kekasih tidak mendatangkan sebarang kesedihan kepada sang kekasih, yang mungkin telah menikmati hidangan buah kesebak yang manis bercampur biji selasih yang menenangkan. Resepi ini juga bolehlah ditanggapi sebagai *comfort food* (makanan penenang) masyarakat Melayu.

Makanan dan Penyediaan

Seterusnya kategori ketiga iaitu makanan dan penyediaan. Pembayang pantun bernombor 176 menjelaskan bagaimana orang Melayu memakan atau memasak anak udang seperti berikut:

Anak udang jangan digoreng,
Kalau digoreng hilang lemaknya;
Anak orang jangan dibiring,
Kalau dibiring marah emaknya.

Terdapat petua menyediakan masakan anak udang iaitu ia jangan digoreng supaya tidak hilang lemak atau manisnya. Selain itu terdapat juga petua supaya udang dimasak dengan kaedah memanggang seperti yang terkandung dalam pembayang pantun 174 'Anak udang dipanggang saja, Hendak direndang tidak berkunyit' dan pantun 175 'Anak udang dibakar sahaja, Hendak bakar tiada berbara'.

Selain itu, orang Melayu juga terkenal dengan kaedah pemeraman seperti pemeraman ikan yang menghasilkan budu dan pemeraman durian sehingga terhasilnya tempoyak. Menerusi pembayang pantun bernombor 492, dunia gastronomi Melayu memperkenalkan kaedah pemeraman buah seperti berikut:

Buah macang buah kuini,
Masak sebiji dalam daun;

Mengapa begini hatiku ini,
Habis bulan berhanti tahun.

Menerusi pembayang pantun, buah macang dan buah kuini diperam atau dibalut dengan daun. Daun yang sering digunakan untuk melakukan kaedah pemeraman ialah daun tepus yang membalut buah sehingga masak dan boleh dimakan. Ini adalah salah satu cara pemeraman yang dilakukan oleh masyarakat Melayu. Selain itu, buah tertentu juga boleh diperam di dalam air semalaman contohnya buah nangka. Buah pisang pula diperam dengan cara menyusun pisang tersebut di atas daun lalang sebelum ditutup dengan guni. Sementara itu, buah ciku pula diperam dengan menyimpan di dalam beras (Atuk Muda Bergaya <http://atukmudabergaya.blogspot.com/2011/11/cara-peram-buah-buahan-tempatan.html>).

Pantun bernombor 510 pula memperkatakan tentang hidangan sampingan orang Melayu iaitu ulam seperti berikut:

Buah putat kukata ulam,
Bukanlah ulam kulari pulang;
Adinda pucat kukata demam,
Bukannya demam di hati yang pulang.

Menerusi pembayang pantun di atas dapatlah disimpulkan bahawa buah putat sering dijadikan ulam. Pucuk putat misalnya dimasukkan dalam laksa, khususnya oleh masyarakat tani di utara Malaysia. Selain itu pucuk putat juga dimasukkan sebagai ramuan nasi kerabu di sebelah timur Semenanjung Malaysia. Buah putat juga dibuat ulam. Walau bagaimanapun, buah putat yang matang mengandungi sabut dan kurang sedap dimakan. Ini menjelaskan pembayang pantun 'Buah putat kukata ulam, bukanlah ulam kulari pulang'. Dalam hal ini dapatlah disimpulkan bahawa hanya buah putat muda sahaja dijadikan ulam. Jika buah putat itu sudah matang atau masak, ia tidak lagi dijadikan ulam.

Sementara itu, masyarakat Melayu juga memakan jantung pisang sebagai salah satu hidangan seperti pantun bernombor 907 berikut:

Hai mana si jantung pisang,
Akan dimasak santan kelapa;
Kalau saya mati bergantung,
Kerana tuan tidak mengapa.

Pantun di atas menyatakan bahawa orang Melayu memakan jantung pisang atau kuntum bunga pisang. Kebiasaannya jantung pisang dimasak lemak dengan penggunaan santan kelapa sebagai bahan utamanya.

Selain itu, masyarakat Melayu mengenali kerabu sebagai hidangan sampingan. Namun kajian mendapati sebaliknya menerusi pantun bernombor 921 berikut:

Harap sungguh makan dijerat,
Makan di upih kerabu jantung;
Harap saya dunia dan akhirat,
Ingatkan boleh tempat bergantung.

Menerusi pantun di atas dapat dijelaskan bahawa kerabu jantung pisang dijadikan lauk tambahan atau kemestian. Sering kerabu pisang dimasak dengan menggunakan santan juga. Oleh kerana hidangan kerabu jantung pisang ini merupakan hidangan tambahan wajib, tidaklah menghairankan maksud pantun sedia ada ini mengaitkan ia sebagai ‘pergantungan’ yang turut disandarkan kepada ‘dunia dan akhirat’.

ANALISIS GASTRONOMI MELAYU BERDASARKAN PEMBAYANG PANTUN

Berdasarkan pembayang pantun yang dikemukakan di atas, terdapat satu ciri yang jelas pada makanan orang Melayu iaitu makanan tradisional Melayu tidak dapat dikategorikan sebagai *nouvelle cuisine* yang memberi penekanan khusus kepada persembahan (*presentation*) makanan tersebut. Dalam hal ini, seni pada makanan Melayu tidak terletak pada cara ia dikemukakan untuk si pengecap makanan. Seperti yang difahami, *nouvelle cuisine* antara lain menekankan rasa alamiah dengan titik berat terhadap tekstur makanan, warna makanan di samping mengetengahkan ramuan yang bersukat dan terhad demi mengutamakan kesihatan; ‘*natural flavours, textures, and colours of foodstuffs, acknowledging the unhealthiness of a diet heavy in fats, sugars, refined starches, and salt*’ (*The Editors of Encyclopædia Britannica*, 2014).

Makanan Melayu selalu dikaitkan dengan rasa yang kuat dan menyerlah, berempah, aromatik, dan berasaskan herba. Ini dapat dilihat pada pantun;

Beli ketam di luar kota,
Masak sedikit campur rebung;
Mabuk pitam awal bercinta,
Penyakit lain dapat ditanggung.

Selain itu makanan Melayu juga dianggap terpengaruh dan banyak melakukan peminjaman dari makanan negara jiran seperti Indonesia, Thailand dan turut mendapat tempias budaya dan ciri pemakanan masyarakat India, Cina dan Arab. Makanan Melayu juga banyak mengambil hasil laut sebagai juadah (Dennis Sim, 2014). Pantun di atas menyediakan satu bayangan yang luar biasa bagaimana orang Melayu menggandingkan ketam dan rebung sebagai asas utama satu hidangan. Rebung ditanggapi oleh pengguna di alam Melayu sebagai sejenis sayuran (Diah Kencana *et al*, 2014: 1). Keenakan hidangan ini menjadi bayangan kepada maksud pantun betapa cinta itu meski enak dan indah ternyata memabukkan.

Oleh sebab itu makanan Melayu, seperti juadah Asia yang lainnya hendaklah dikategorikan sebagai *fusion cuisine* yang dianggap inovatif kerana melakukan campuran, persilangan dan campuran pelbagai jenis makanan. Walaupun dalam hal ini, makanan Melayu masih dapat dianggap baharu atau *nouvelle*, tetapi pencirian makanan Melayu ternyata telah mengalami pertembungan warisan budaya yang pelbagai; ‘*fusion cuisine blends the culinary traditions of two or more nations to create innovative and sometimes quite interesting dishes. It tends to be more common in culturally diverse and metropolitan areas, where there is a wider audience for such food. Some common examples include Pacific Rim cuisine and Tex-Mex food. Critics of the practice sometimes call it “confusion cuisine,” arguing that chefs rely on novelty to carry the food, rather than flavor, texture, and presentation*’ (Wise Geek, 2003).

Oleh sebab Melayu, yang berada di tengah laluan budaya yang rencam, maka makanan Melayu turut mengalami adaptasi, sinkretisme, dan pluralisme yang menjelaskan dengan baik sekali apa itu *fusion cuisine*; ‘*fusion food has traditionally appeared where communities live close to each other: so the British colonialists adopted and adapted the Indian lentil and rice*

dish kicheri to make kedgeree; the Chinese sailors who married Malaysian wives developed the spicy Nonya cuisine of the Straits of Malacca; and, more recently, the Koreans of Los Angeles gave birth to the Korean/Mexican fusion that led to kimchi, Korean pickled cabbage, spicing up tacos doled out at “food trucks” (burger vans to us on this side of the pond) all over the city’ (Xanthe Clay, 2013).

Sungguhpun demikian, makanan Melayu juga mempunyai ciri-ciri *modernist cuisine* apabila makanan menjadi suatu dialog seni dan sebaiknya sahaja si pengecap menjamah makanan tersebut ia telah kehilangan identiti dan fungsi asalnya; *‘food as an artistic dialogue means that the diner is no longer in control—indeed, ceding control is a fundamental part of the process’* (Nathan Myhrvold, 2011: 22). Sebagai contoh pantun berkait minuman serbat yang dihidangkan atas dulang suasa mempunyai aspek magis dan perubahan yang sukar dijelaskan. Ini menjadikan gastronomi Melayu seperti yang dihadirkan dalam pantun di bawah ini mempunyai dialog antara dunia *real* dan magis sehingga kawalan si penyedia makanan akhirnya terlerai dalam proses gastronominya.

Di dalam mangkuk tuang serbat,
Bubuh di atas dulang suasa;
Beberapa dukun datang mengubat,
Mustahil kan hilang penyakit cinta.

Selain pantun di atas, seperti yang telah diujahkan sebelumnya, gastronomi dalam pantun Melayu juga membawa petua. Justeru, gastronomi Melayu adalah satu dialog yang bukan menjangkau dunia magis dan *super natural* tetapi juga melangkaui dunia ilmu yang lain. Ini menjadikan salah satu aspek yang tidak boleh disangkal pada gastronomi Melayu ialah kewujudan atau pemanfaatan sains. Pantun di bawah sebagai contoh menerangkan kaedah pemeraman yang diamalkan orang Melayu. Cara pemeraman dengan daun memang menjadi satu kaedah yang sering diamalkan oleh orang Melayu (Sri Utami *et al*, 2013: 42).

Buah macang buah kuini,
Masak sebiji dalam daun;
Mengapa begini hatiku ini,
Habis bulan berhanti tahun.

Macang dan kuini adalah kelompok buah klimakterik yang boleh dimasak atau dimatangkan dengan cepat menerusi teknik pemeraman dalam sains hortikultur. Buah yang mengalami pemeraman begini biasanya kurang manis dan mempunyai bau yang kuat. Ini menjelaskan maksud pada pantun yang menggambarkan si pengecap buah sedang berhati rawan atau gundah; ‘Mengapa begini hatiku ini, Habis bulan berhanti tahun’.

Gastronomi Melayu turut menjadi satu wahana dialog antara alam fana dengan alam akhirat.

Harap sungguh makan dijerat,
Makan di upih kerabu jantung;
Harap saya dunia dan akhirat,
Ingatkan boleh tempat bergantung.

Dalam pantun di atas, sekali lagi makanan berasa herba iaitu kerabu jantung diketengahkan dan dikaitkan dengan alam akhirat. Seperti yang dinyatakan di atas, gastronomi Melayu dapat dicirikan sebagai memiliki kriteria *modernist cuisine* kerana membawa sama dialog yang sukar dijangkakan. Pantun-pantun Melayu sedia ada dapat merungkai sedikit sebanyak hubungan makanan orang Melayu dengan kosmologi bangsa tersebut.

Berdasarkan perbincangan di atas, dapatlah dinyatakan di sini makanan orang Melayu adalah tergolong dalam *fusion cuisine* dengan menitik beratkan dialog antara si pengecap dengan alam sekitarnya. Dalam hal ini alam boleh menjangkau alam real dan tidak, serta alam jauh iaitu akhirat. Pemakanan orang Melayu juga menyembunyikan aspek sains, seni rasa, dan pertembungan rasa oleh kerencaman budaya.

KESIMPULAN

Seperti yang telah dijelaskan kajian ini adalah untuk mengetengahkan makanan dalam pembayang pantun Melayu berdasarkan kumpulan pantun *Kurik Kundi Merah Saga*. Makanan merupakan antara keperluan asas dalam pembentukan kelangsungan hidup manusia. Makanan juga menjadi medium dalam perhubungan dan komunikasi antara manusia. Sebagaimana makanan, pantun turut dikenali sebagai alat menyampaikan perasaan. Pembayang pantun sering diabaikan dan dikatakan hadir hanya sebagai ‘penyedap’ pantun. Makalah ini telah meneroka unsur makanan dalam pembayang pantun serta peranan dan fungsinya. Lapan pantun dikemukakan sebagai sampel awal, dan kajian mendapati pemaparan makanan Melayu dalam pantun dapat dibahagikan kepada tiga kategori iaitu pertama; makanan dan peranannya. Kedua, makanan dan resepi; dan ketiga, makanan dan penyediaan. Kesimpulannya, makanan Melayu termasuk dalam kelompok *fusion cuisine* iaitu ia memiliki ciri-ciri tersendiri, antara lainnya adalah peminjaman budaya lain serta penggunaan inovatif terhadap rempah ratus, herba, dan makanan laut. Kajian turut mengesani bahawa makanan Melayu juga menjadi satu wahana dialog oleh si pengecap makanan dengan dunia atau alam lainnya. Ini bermakna ilmu gastronomi menurut sarwa pandang orang Melayu bukanlah semata-mata berhubung makanan dan penyediaannya sahaja tetapi melampaui lebih daripada itu.

-
- 1 Antara makalah yang pernah membincangkan aspek tematologi dalam pantun Melayu sebelum ini hanyalah tulisan Muhammad Haji Salleh (2011) mengenai erotika dan cumbu rayu dalam pantun Melayu dan penulisan pantun oleh masyarakat Baba Nyonya oleh Ding Choo Ming (2002).
 - 2 *Ferula asafoetida* merupakan sejenis getah yang diperolehi daripada akar tumbuhan herba yang berasal daripada timur Iran dan Afghanistan. Walaupun berasal daripada kawasan tengah Asia, getah ini telah digunakan secara meluas di India sejak berzaman lamanya untuk perubatan ayurveda dan masakan dengan dikenali sebagai *hingu* dalam teks purba. Oleh kerana bau dan rasa hingu yang kuat dan menyengat, ia digunakan dalam pelbagai lapangan dengan pelbagai tujuan. *The Washington Post* melaporkan hingu digunakan sebagai penyedap dan penambah perisa untuk kari, bebola daging dan jeruk (2010). Masyarakat Parsi menggunakan hingu dalam hampir setiap makanan mereka dan menggelarnya sebagai “makanan Tuhan”. Gastronomer Perancis pula menyapu sedikit hingu di atas pinggan panas apabila mereka ingin menikmati stik daging. Di bidang perubatan dan kesihatan, hingu digunakan untuk pelbagai tujuan

antaranya membantu pencernaan, mengubati bronkitis dan asma. Dalam dunia magis dan mitos, penggunaan hingu dipercayai dapat menyingkirkan tenaga negatif dan gangguan makhluk halus kerana baunya yang tengik. Ada mitos yang mendakwa hingu terhasil daripada air mani dewa kesuburan apabila ia turun ke bumi (Poonam Mahendra & Shradha Bisht, 2012). Dalam aspek kesuburan wanita, di Malaysia hingu dikunyah kerana dipercayai dapat mengubat penyakit *amenorrhoea*, atau kedatangan haid yang tidak teratur (John D. Gimlette, 1939).

- 3 Dalam *Kamus Dewan* hlm. 665, buah kesebak turut dikenali sebagai pisang kaki atau kesmak. Sila rujuk <http://prpm.dbp.gov.my/Search.aspx?k=pisang+kaki&d=1>

RUJUKAN

- A. A. Navis. 1984. *Alam terkembang jadi guru: Adat dan kebudayaan Minangkabau*. Jakarta: PT Grafiti Pers.
- Aishah @ Eshah Mohamed and Abd Aziz Hj. Bidin. 2010. Makanan dan kepercayaan tentang etiologi penyakit: Kes orang Melayu Kelantan. *Jurnal Melayu*, 5. pp, 29-46.
- Alias Yunos. 1966. *Pantun Melayu sastera ra'ayat*. Singapura: Penerbitan Federal Berhad.
- Atuk Muda Bergaya. 2011. *Cara peram buah-buahan tempatan*. 29 November. <http://atukmudabergaya.blogspot.com/2011/11/cara-peram-buah-buahan-tempatan.html>
- Azuadee Ismail. 2010. *Budaya: main teri (main puteri)*. 17 Disember. http://kelateori.blogspot.com/2010_12_17_archive.html
- Blissful Basil. 2014. *Persimmon chia pudding*. 5 November. <http://blissfulbasil.com/2014/11/05/persimmon-chia-pudding/>
- Brillant-Savarin, J.A. 1848. *The physiology of taste or transcendental gastronomy*. Diterjemahkan daripada Fayyete Robinson. 2014. *Physiologie du gout*. Adelaide: The University of Adelaide Library. <https://ebooks.adelaide.edu.au/b/brillat/savarin/b85p/index.html>
- Butt, M. S., Sultan, M. T., Aziz, M., Naz, A., Ahmed, W., Kumar, N., & Imran, M. 2015. Persimmon (*Diospyros kaki*) fruit: Hidden phytochemicals and health claims. *EXCLI Journal*, 14, 542–561. <http://doi.org/10.17179/excli2015-159>
- Clay, X. 2013. Fusion food: The fine art of mixing it. *The telegraph*. 5 November. <http://www.telegraph.co.uk/foodanddrink/foodanddrinkadvice/10424916/Fusion-food-the-fine-art-of-mixing-it.html>
- Dailie, Francois-Rene. 1988. *Alam pantun Melayu: Studies on the Malay pantun*. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka.
- Dapur Tanpa Sempadan. 2014. *Ketam nipah masak lemak sama rebung madu*. 14 April. <http://www.tiffinbiru.com/2014/04/ketam-nipah-masak-lemak-sama-rebung-madu.html>
- Diah Kencana, Wayan Widia & Nyoman Semadi Antara. 2014. Kandungan nutrisi dan senyawa bioaktif rebung bambu tabah yang dibudidayakan di Desa Pupuan-Tabanan. *Tropical Plant Project*, 1-20. <https://seafast.ipb.ac.id/tpc-project/kandungan-nutrisi-dan-senyawa-bioaktif-rebung-bambu-tabah-yang-dibudidayakan-di-desa-pupuan-tabanan/>
- Ferguson, P.P. 1998. A cultural field in the making: Gastronomy in 19th Century France. *American Journal of Sociology* 104 (3), 597-641.
- Gimlette J. D. 1939. *A dictionary of Malayan medicine*. New York: Oxford University Press
- Hamilton, A. W. 1941. *Malay pantuns*. Sydney: Australasian Publishing.
- Hirsch, E. 2014. *A poet's glossary*. Boston: Houghton Mifflin Harcourt.

- Ibrahim Saad. 1976. *Kesusasteraan Melayu: Satu pengenalan*. Kuala Lumpur: Utusan Melayu (M) Berhad
- Izham Hadi. 2011. *Perubatan orang tua: Kajian dari inggu*. 17 Mac. <http://alongizhamhadi.blogspot.com/2011/03/perubatan-orang-tua-kajian-dari-inggu.html>
- Kasih Ilmar. 2013. *Kelebihan pokok putat*. 23 April. <http://kasihilmar.com/2013/04/23/kelebihan-pokok-putat/>
- Kurik kundi merah saga: Kumpulan pantun lisan Melayu*. 2009. Ed. ke-4. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka
- Manfaat Daun dan Ubat. 2014. *Manfaat khasiat tanaman inggu untuk kesihatan*. 13 Oktober. <http://manfaatdaunobat.blogspot.com/2014/02/manfaat-khasiat-tanaman-inggu-untuk.html>
- Mahendra, P., & Bisht, S. 2012. Ferula asafoetida: Traditional uses and pharmacological activity. *Pharmacognosy Reviews*, 6(12), 141–146. <http://doi.org/10.4103/0973-7847.99948>
- Ming, D.C. 2002. Penerbitan karya pantun dan syair Cina Baba di Tanah Melayu. *Sari* 20, 113-146.
- Mohd Taib Osman (pnys.). 1975. *Warisan puisi Melayu*. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka.
- Muhammad Haji Salleh. 2011. In search of literary love in malay literature: The early stages of relationship. *Asiatic* 5 (2): 17-39.
- Myhrvold, N. 2011. The art in gastronomy: A modernist perspective. *Gastronomica: The Journal of Food and Culture* 11 (1): 13-23.
- Omardin Haji Asha'ari. 1961. *Kajian pantun Melayu*. Singapura: Malaya Publishing House Limited.
- Polišenská, Z. 2011. *Symbolic function of food in contemporary women's literature*. Czech Republic: Department of English Language and Literature Masaryk University Brno.
- R. A. Hoese (in Djajadiningrat). 1933. *Erti pantun Melayu yang ghaib*. Diterjemahkan daripada De Magische Achtergrond van de Maleische Pantun. Petaling Jaya: Zaman Baru Ltd.
- Santich, B. 2004. The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training. *International journal of hospitality management*, 23(1), 15–24. Retrieved from <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0278431903000690>
- Sim, D. 2014. Profile of Malay cooking and culture: Malay cooking and culture. <http://southeastasianfood.about.com/od/foodanditsculture/a/Malayfoodcultur.htm>
- Sim, Katharine. 1987. *More than a Pantun: Understanding Malay verse*. Singapore: Times Book International
- Sri Utami, Widiyanto J, Kristianita. 2013. Pengaruh cara dan lama pemeraman terhadap kandungan vitamin c pada buah pisang raja. *Jurnal FPMIPA* 1 (2), 42-47.
- Toussaint-Samat, M. 2009. A history of food. *Acta poloniae historica* (pp. 195–206). Chichester, United Kingdom: Willey-Blackwell.
- The Editors of Encyclopædia Britannica. 2014. *Nouvelle cuisine* <http://global.britannica.com/EBchecked/topic/420922/nouvelle-cuisine>
- The Editors of Encyclopædia Britannica. 2014. *Sherbet* <http://global.britannica.com/topic/sherbet>
- The Washington Post. 2010. *I Spice: Asafetida*. <http://voices.washingtonpost.com/all-we-can-eat/recipes/i-spice-asafetida.html>

- Waines, David. 2010. Islamic cultures and societies to the end of the eighteenth century. Dlm. Irwin, Robert (pnyt.). *The New Cambridge History of Islam Volume 4*, 751-763.
- Wijayakusuma, H. *et al.* 1996. *Tanaman berkhasiat obat di Indonesia*. Jilid IV. Jakarta: Pustaka Kartini.
- Wise Geek. 2003. *What is fusion cuisine?* <http://www.wisegeek.org/what-is-fusion-cuisine.htm>

Biodata Penulis:

Khalila Ilia Ismail

Penulis merupakan pelajar sarjana dalam bidang Gastronomi Melayu di Institut Alam dan Tamadun Melayu, Universiti Kebangsaan Malaysia. Beliau sedang melakukan penyelidikan tentang gastronomi di alam Melayu mengkhusus kepada kesusasteraan Melayu lama.

Mohd Faizal Musa

Penulis merupakan Felo Penyelidik di Institut Alam dan Tamadun Melayu, Universiti Kebangsaan Malaysia. Kajian beliau mengkhusus kepada Hak Asasi Manusia di Alam Melayu dengan tumpuan kepada relativisme budaya.