

16 MAY, 2022

Gastronomi Aidilfitri dan landskap lestari

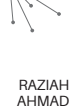
Sinar Harian, Malaysia

Page 1 of 2

Gastronomi Aidilfitri dan landskap lestari



PERSPEKTIF



RAZIAH AHMAD



RAFIUDDIN ROSLAN

Setelah dua tahun menyambut Aidilfitri dalam kesederhanaan sebagai langkah pematuhan Perintah Kawalan Pergerakan (PKP) pada tahun 2020 dan 2022 yang membataskan aktiviti kunjung-mengunjung serta merentas negeri, bulan Syawal tahun ini disambut penuh meriah di Malaysia pada 2 Mei lalu.

Lemang, ketupat nasi, ketupat palas dan rendang pula adalah juadah turun-temurun yang menjadi pilihan utama masyarakat Melayu pada hari lebaran.

Walaupun versi dan cara pembuatan makanan tradisional ini agak berbeza mengikut negeri dan daerah, tetapi bahan asas pembikinannya tetap sama. Selain kemahiran tukang masak atau penyedia makanan, keaslian dan keenakan juadah ini juga bergantung kepada bahan asas seperti buluh lelang, daun pisang hutan, daun kelapa muda, daun palas dan daun kelapa.

Bagi memenuhi tempahan Aidilfitri tahun ini yang meningkat berbanding Aidilfitri dua tahun lepas, ramai pengusaha lemang dan ketupat, terutama ketupat daun palas menghadapi masalah mendapatkan bahan mentah.

Perubahan iklim dunia dan tempatan telah menyumbang kepada kekurangan bekalan bahan asas seperti buluh lelang (*Schizostachyum brachycladum*), daun pisang hutan (*Musa balbisiana*) dan daun palas (*Licuala spinosa*).

Selain penjarahan hutan dan perubahan guna tanah untuk pembangunan, fenomena kemarau pada tahun 2017 dan banjir pada Disember 2021 di beberapa negeri telah dikenal pasti sebagai penyumbang kepada kepupusan tumbuhan ini.

Dalam suasana gembira menyambut Aidilfitri sambil disajikan makanan tradisional ini, pernahkah kita terfikir adakah generasi akan datang masih berpeluang merasai keenakan dan keaslian juadah hari raya seperti yang kita nikmati hari ini untuk tempoh 50 ke 100 tahun lagi?

Penggunaan bahan asas seperti buluh lelang, daun palas, daun pisang hutan serta daun kelapa muda sebagai kaedah pembungkusan makanan tradisi ini selari dengan pendapat pereka

pembungkusan tradisional Jepun, Hideyuki Oka yang mengatakan bahawa pembungkusan seperti ini terhasil daripada keperluan untuk mengawet makanan, mudah dibawa serta diperbuat dari bahan yang mudah diperolehi dari kawasan persekitaran.

Penyediaan hidangan lazim Aidilfitri seperti lemang dan ketupat mempunyai kaitan rapat dengan ilmu pengetahuan gastronomi tradisional yang mengintegrasikan pelbagai disiplin termasuk budaya, antropologi, ekologi manusia, pertanian dan pembangunan masyarakat.

Pengaruh

Sekumpulan penyelidik tempatan dalam satu kajian berkaitan ilmu gastronomi tradisional dalam masyarakat Melayu yang diterbitkan pada tahun 2021, memperakui pemilihan bahan asas dan kreativiti penyediaan makanan tradisional ini dipengaruhi oleh persekitaran fizikal, suku etnik dan negeri.

Pembangunan teknologi makanan pada alaf ke-20 dan 21 ini sedikit sebanyak telah menyaksikan anjakan paradigma dalam pembungkusan makanan. Kini, ketupat dan lemang segera yang menggunakan plastik sebagai bahan pembungkusan amat mudah didapati di pasaran. Walaupun ia dilihat sebagai alternatif kepada teknik pembungkusan makanan tradisional yang seiring dengan arus pemodenan, secara tidak langsung ia telah menghakis keaslian, keunikan dan ketampakan visual makanan tradisi ini.

Saban tahun, pengusaha lemang, ketupat daun palas dan ketupat daun kelapa menghadapi kesukaran mendapatkan bahan asas dalam penyediaan makanan ini. Masalah ini perlu dilihat dari empat perspektif dalam usaha memulihara kelestarian landskap.

Pertama, pemetaan dan perlindungan habitat buluh lelang, pisang hutan dan pokok palas.

Penerokaan hutan dan nukleasi guna tanah bagi tujuan pembangunan dan komoditi seperti kelapa sawit telah menyumbang kepada kepupusan spesies tumbuhan ini. Justeru itu, adalah disarankan agar pemetaan kawasan hutan berpaya di Semenanjung Malaysia yang menjadi habitat tumbuhan ini dibuat seterusnya diberikan status kawasan dilindungi.

Langkah ini bukan sahaja dapat membantu kelestarian landskap asli, tetapi juga menyokong kelangsungan hidup dan ekonomi komuniti desa sebagai pencari bahan asas makanan tradisional ini.



Tidak lengkap hari raya tanpa rendang dan lemang. Usaha penanaman buluh kini perlu diperluas sebagai alternatif kepada kebergantungan sumber buluh yang semakin sukar diperolehi.

Kedua, meningkatkan dan menggazetkan kawasan penanaman kelapa sebagai kawasan perlindungan.

Kelapa merupakan antara bahan asas dalam penyediaan makanan tradisional, terutama juadah Aidilfitri seperti lemang, ketupat palas dan rendang. Pada tahun 2017, keluasan penanaman kelapa merekodkan 95,000 hektar berbanding 354,300 hektar pada tahun 1980-an. Saranan Lembaga Pemasaran Pertanian Persekutuan (FAMA) untuk meningkatkan keluasan tanaman kelapa di beberapa zon pesisir pantai di Semenanjung merupakan langkah proaktif yang perlu disokong pelbagai pihak.

Buluh lelang

Ketiga, insentif kepada pengusaha tanaman buluh lelang.

Fenomena alam seperti banjir dan kemarau merupakan cabaran yang terpaksa dihadungi oleh pengusaha buluh lelang di Semenanjung. Insentif daripada kerajaan kepada pengusaha tanaman buluh lelang yang terkesan disebabkan bencana alam dilihat sebagai langkah positif dalam usaha melestarikan sumber asli ini.

Usaha penanaman buluh ini perlu diperluas sebagai alternatif kepada kebergantungan sumber buluh yang semakin sukar diperolehi. Ladang tanaman buluh lelang bersama pisang hutan ini bukan menjadi sumber pendapatan kepada penduduk setempat semata-mata, malah dapat mengurangkan risiko dari segi keselamatan pencari bahan asli ini daripada haiwan liar dan berbisa jika terpaksa masuk jauh ke dalam hutan.

Keempat, mengoptimalkan penggunaan tanah di laluan pembekalan elektrik.

Pada Mac 2022, Menteri Tenaga dan Sumber Asli, Datuk Seri Takiyuddin Hassan memaklumkan di Dewan Rakyat bahawa aktiviti pertanian, terutama tanaman kontan dibenarkan di tanah laluan pembekalan elektrik. Peluang

menjalankan aktiviti pertanian di kawasan ini dengan syarat mendapat kebenaran pemilik tanah dan Tenaga Nasional Berhad (TNB) sebagai pemegang lesen memasang dan menyelenggara talian bekalan elektrik amatlah bertepatan dengan program pertanian bandar.

Bahan asas membuat rendang seperti serai, kunyit dan halia serta tanaman kontan lain yang mempunyai ketinggian semula jadi kurang dari 1.8 meter sebagai pematuhan langkah keselamatan amat berpotensi ditanam di kawasan ini.

Perspektif tentang Aidilfitri sering berkisar tentang sambutan hari kemenangan selepas umat Islam berjaya menunaikan puasa Ramadan.

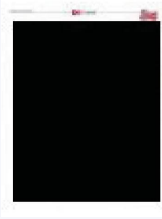
Garapan Aidilfitri dalam artikel ini membuka sisi berbeza bagaimana hari raya memartabatkan gastronomi tradisional penyediaan juadah tradisi menyambut lebaran dan kelestarian landskap yang menjadi habitat sumber bahan mentah utama makanan warisan masyarakat Melayu sejak berzaman.

Lemang, ketupat daun kelapa, ketupat palas serta rendang bukan sahaja enak rasanya, malah menjadi simbol kesenian dan kreativiti kepelbagaian etnik Melayu di Malaysia.

Permintaan yang tinggi serta kesukaran mencari bahan asas makanan tradisi ini harus membuat semua pihak lebih cakna dan proaktif dalam usaha meningkatkan kelestarian landskap asli dan landskap bandar di seluruh Malaysia.

Kemeriahan sambutan serta juadah Aidilfitri ini merupakan warisan turun-temurun yang wajar dihargai, malah perlu menjadi titik tolak kepada usaha pemuliharaan dan kelestarian sumber makanan tradisional negara kita.

* Dr. Raziah Ahmad ialah Pensyarah Kanak Pusat Pengajian Senibina Landskap, Fakulti Senibina, Perancangan dan Ukur Universiti Teknologi MARA, Cawangan Selangor Kampus Puncak Alam manakala Rafiuddin Roslan ialah pensyarah di pusat pengajian sama



16 MAY, 2022

Gastronomi Aidilfitri dan landskap lestari

Sinar Harian, Malaysia

Page 2 of 2

SUMMARIES

PERSPEKTIF

Setelah dua tahun menyambut Aidilfitri dalam kesederhanaan sebagai langkah pematuhan Perintah Kawalan Pergerakan (PKP) pada tahun 2020 dan 2022 yang membataskan aktiviti kunjungmengunjung serta merentas negeri, bulan Syawal tahun ini disambut penuh meriah di Malaysia pada 2 Mei lalu. Lemang, ketupat nasi, ketupat palas dan rendang pula adalah juadah turuntemurun yang menjadi pilihan utama masyarakat Melayu pada hari lebaran.