

MENGHURAI LANSKAP KULINARI MELAYU DALAM ERA PASCA GLOBALISASI

EXPLORING MALAY CULINARYSCAPE IN THE POST GLOBALIZATION ERA

Abd.Razak bin Aziz

Fakulti Pengurusan Hotel dan Pelancongan
UiTM Kampus Puncak Alam
42300 Bandar Puncak Alam
Selangor

Awang Azman Awang Pawi

Akademi Pengajian Melayu
Universiti Malaya
50603 Kuala Lumpur, Malaysia

Email: abdra656@salam.uitm.edu.my
awangazman@um.edu.m

Abstrak

Budaya kuliner Melayu sentiasa dalam keadaan aktif dari segi inovasi dan tindak balas terhadap pengaruh elemen-elemen kuliner luar negara. Untuk memahami bagaimana cef-cef Melayu bertindak balas terhadap fenomena ini, kertas kerja ini menganalisis berbagai-bagai aktiviti masakan di restoran terpilih. Kertas kerja ini menggunakan dua kaedah, iaitu kaedah pemerhatian dan temu bual. Implikasi globalisasi melalui berbagai lanskap dianalisis bertujuan untuk meninjau ciri-ciri globalisasi, iaitu bagaimana ia mempengaruhi dan disesuaikan sebagai tindak balas terhadap trend pemakanan global. Amalan menyesuaikan makanan asing dengan makanan Melayu baik dari segi teknik mahupun pengayaan dalam kalangan cef-cef Melayu dilihat boleh mendatangkan masalah dari penyelesaian. Satu permasalahan besar dalam masakan Melayu adalah ketiadaan konsep yang jelas dan kurang daya tarikan. Perkembangan ini menyebabkan para cef Melayu berusaha mencari penyelesaian terhadap isu ini. Kajian ini merumuskan bahawa aktiviti

penambahbaikan masakan Melayu berada pada tahap tinggi. Namun begitu, pengetahuan dan kefahaman dalam kalangan orang awam pada tahap sederhana. Justeru kajian ini menyarankan usaha penggunaan kaedah lanskap untuk membina lanskap kuliner Melayu yang lengkap. Kerangka lanskap kuliner Melayu ini membolehkan analisis dibuat terhadap hubungan antara makanan, persekitaran dan keadaan semasa.

Kata kunci: ethnoscapes, technoscapes, ideoscapes, mediascapes, finanscapes. Globalisasi, nouvelle cuisine.

Abstract

In this modern globalized world, Malay culinary culture is in constant innovative mode. The influx of external cultural elements are affecting its traditional gastronomic microcosm. The practice of adapting foreign food culture among the Malay chefs, using modern techniques and presentation, not only prove problematic, but also has the potential to destroy the local gastronomic heritage. This paper, therefore, explores the implication of globalization through various "scape" and how Malay chefs have to adapt to the global food trend. To understand how the Malay chefs respond to these phenomena, this paper will analyse the activities taking place in their kitchen. This paper adopts an in-depth interview and observation data collection methods. This approach enables the researcher to signify the transformation at the macro level in term of modernization and globalization into micro practices of everyday culinary activities. Chefs are passionate about their culinary aesthetics, and at the same time they have to be concerned about the business profitability. This will dictate how these chefs decide on their culinary priorities. This study discovers that one prevalent problem with Malay food is the unclear concept and lack of customer appeal, particularly in a

full-service restaurant environment. In response to these circumstances, the chefs tried to find ways of addressing these challenges. The paper concludes that the idea of using "scape" is a suitable tool to build a reliable Malay culinaryscape that will determine the future of Malay cuisine in the wave of modernization.

Key words: ethnoscapes, technoscapes, ideoscapes, mediascapes, finanscapes.

Globalization, nouvelle cuisine.

1.0 Pengenalan

Rupa bentuk dan ciri-ciri yang dimiliki oleh sesuatu masakan terhasil daripada pengalaman serta peristiwa yang dilalui oleh masyarakat yang memiliki masakan tersebut. Masakan sebagai salah satu cabang budaya bersifat dinamik dan memiliki ciri-ciri masyarakat berkenaan. Ia menjadi lambang dan identiti sesuatu kumpulan yang memilikinya. Peningkatan kesedaran global menyebabkan pengguna dan penggiat masakan terdedah kepada maklumat dan bahan-bahan yang terkini. Keadaan ini menyediakan ruang perubahan yang luas dalam kalangan ahli masyarakat seterusnya ia diturunkan ke dalam makanan mereka.

Menurut Pelto (2000), kebanyakan penduduk dunia telah mengalami perubahan dalam pemakanan mereka sejak dua abad lalu dan perubahan ini merupakan satu fenomena yang tidak dapat dielakkan. Perubahan ini disebabkan oleh perubahan bahan-bahan yang digunakan, perubahan tahap pendidikan, perubahan pendapatan malahan terdapat pelbagai faktor lain yang juga boleh menjadi asas kepada perubahan tersebut. Globalisasi merupakan satu agen perubahan yang besar kesannya. Globalisasi telah mencipta integrasi ekonomi, politik, budaya dan sosial. Setiap peristiwa yang terjadi di mana-mana bahagian dunia disebarkan dengan pantas, cekap dan berkesan. Salah satu kesan globalisasi yang sering disentuh adalah pertambahan populariti masakan segera dari Amerika Syarikat (Ritzer,

2011:371) di serata pelusuk dunia. Menurut Tan (2009:149), perkembangan pesat makanan Barat terutamanya makanan segera memberikan impak besar terhadap (gaya) pemakanan di Malaysia. Makanan sebegini semakin mendapat tempat dalam kalangan rakyat Malaysia sehinggakan anak-anak daripada keluarga miskin juga lebih menggemari makanan seperti KFC dan McDonald's (Tan Chee Beng, 2001:150). Keadaan ini memberi kesan kepada masakan Melayu sehingga dikategorikan sebagai masakan yang "gagal" atau "dilupakan" (Yushino, 2010). Masakan negara Asia yang lain seperti Jepun, Cina, Siam dan Indonesia pula dianggap berjaya dan dikenali sebagai globalisasi kuliner.

Kefahaman mengenai masakan Melayu boleh dicapai dengan melihatnya sebagai sebuah lanskap yang terbina dengan unsur-unsur bagi menzahirkan rupa bentuk yang diharapkan. Kertas kerja ini membincangkan aspek masakan Melayu berdasarkan *scape* yang disarankan oleh Appadurai (1990:295).

1.1 Membina lanskap makanan Melayu

Appadurai (1990:296) menyenaraikan lima faktor perubahan dan interaksi global yang dikenali sebagai '*scapes*'. Istilah '*scape*' ini merupakan akhiran kepada istilah '*landscape*'. Klasifikasi '*scapes*' dibahagikan kepada lima iaitu *ethnoscape*, *technoscape*, *mediascape*, *financescape* dan *ideoscape*. *Ethnoscape* merujuk kepada fenomena migrasi penduduk yang merentas budaya dan sempadan. Dengan perkataan lain ia merujuk kepada pergerakan manusia sama ada sebagai pelancong, imigran, pelarian ataupun sebagai ahli perniagaan yang melintasi setiap negara di dunia ini. Unsur kedua adalah lanskap teknologi yakni *technoscape* yang merujuk kepada penyebaran teknologi terkini ke seluruh pelusuk dunia. Lanskap media iaitu *mediascape* memudahkan penyebaran lintas maklumat terkini melalui media massa seperti internet, televisyen, radio, surat kabar serta buku-buku. Lanskap kewangan

(*financescape*) pula merujuk kepada pergerakan aliran kewangan antara negara, keadaan ini boleh dirujuk kepada pasaran wang, perniagaan saham, dan pasaran komoditi yang berlaku pada setiap saat. Lanskap idea (*ideoscape*) pula boleh dirujuk sebagai penyebaran gagasan dan ideologi yang mempengaruhi masyarakat dunia. Berdasarkan kepada keadaan yang dibincangkan maka dapat disimpulkan bahawa globalisasi merangkum pelbagai segi sama ada dari segi sosio-budaya mahupun ekonomi. Kesan kepada unsur sosio-budaya dan ekonomi berlaku seiringan. Globalisasi berupaya mempengaruhi proses produksi, penggunaan bahan dan cita rasa untuk berubah dalam ruang lingkup masakan.

Kesemua '*scapes*' ini saling berkaitan sebagai contoh teknologi dan migrasi yang mana teknologi atau 'lanskap teknologi' menyediakan kehidupan yang mudah dan luas. Melalui teknologi berasaskan internet, ia berupaya membekalkan kemudahan media sosial kepada masyarakat. Sebarang perkembangan terkini mengenai masakan Melayu dapat diperoleh dengan segera. Pada masa sama, teknologi menghasilkan peralatan moden yang memudahkan aktiviti penyediaan masakan. Fenomena "McDonaldisasi" terhasil daripada pengaruh teknologi dan maklumat (Ritzer, 2011:372). Teknologi juga memberi kesan kepada migrasi, namun ia tidak semestinya berlaku secara fizikal kerana ia boleh berlaku melalui media yang dibekalkan oleh teknologi. Suasana ini membolehkan seseorang memahami budaya serta gaya hidup lain-lain negara dengan cepat. Sebagai contoh pengaruh media (lanskap media) telah menaikkan minat masyarakat Melayu terhadap masakan Korea. Hidangan masakan Korea seperti *bibimab* dan *kimchi* sudah tidak asing lagi bagi masyarakat Melayu. Perkembangan pesat yang berlaku dalam sistem komunikasi dan pengangkutan telah memudahkan penyebaran bahan masakan ke seluruh pelusuk dunia. Penyebaran maklumat tentang masakan dan bahan yang diperlukan berlaku

dengan meluas. Keadaan ini menghasilkan satu suasana yang membolehkan pelanggan mendapatkan bahan-bahan yang dahulunya sukar untuk diperolehi. Kini tidak ada bahan yang tidak dapat diperolehi untuk menghasilkan sesuatu hidangan masakan.

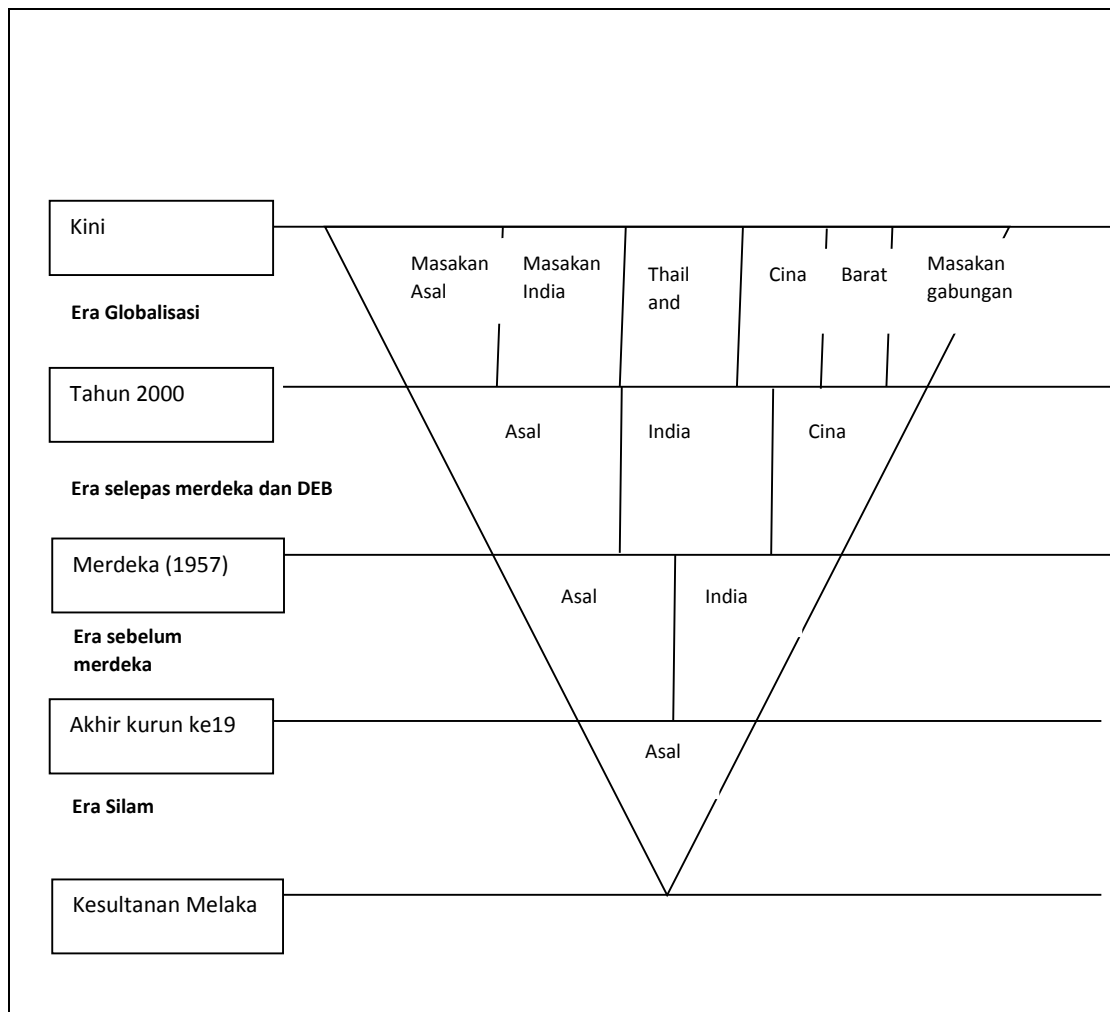
Keupayaan dari segi kewangan (lanskap kewangan) membolehkan bahan-bahan tersebut dihantar ke sebarang lokasi yang diinginkan. Idea masakan daripada chef-chef luar negara dan tempatan serta perkembangan masakan terkini boleh diperolehi dengan mudah. Fenomena ini menghasilkan satu suasana yang pelbagai dalam dunia kuliner Malaysia. Hidangan yang dihasilkan tidak lagi hanya berasaskan bahan tempatan semata-mata sebaliknya ia merangkumi pelbagai bahan dari seluruh dunia. Terdapat juga masakan yang menggabungkan unsur moden dan tradisional. Produk yang terhasil dari proses ini merupakan produk hibridisasi (Canclini 1995:2) Hibridisasi pada dasarnya merujuk adunan elemen-elemen moden, tradisi, lama dan baru. Selain dari penggabungan elemen-elemen dalam bentuk fizikal hibridisasi juga merangkumi kepercayaan bahawa unsur tradisi dan moden boleh dirasai dalam sesuatu masakan. Walaupun konsep ini berteraskan penggabungan antara elemen lama dan moden namun hibridisasi juga boleh dilihat sebagai penggabungan di antara elemen tempatan dan asing. Kesan langsung yang terhasil dari fenomena ini akan menghasilkan produk yang tidak lagi sama dengan produk asal akibat daripada penerimaan pengaruh asing.

Pada masa yang sama, salah satu faktor penyebab perubahan yang berlaku dalam aspek pemakanan Melayu adalah peningkatan tahap ekonomi masyarakat Melayu. Sejak Dasar Ekonomi Baru (DEB) dilancarkan tahap peningkatan ekonomi masyarakat Melayu boleh dilihat dengan jelas, semua ini didahului oleh peningkatan dalam tahap pendidikan mereka. Berbekalkan tahap pendidikan yang lebih tinggi

membuatkan mereka lebih terdedah kepada maklumat dan pada masa yang sama mereka juga mempunyai keupayaan dari segi kewangan untuk merealisasikan kehendak mereka. Suasana ini menghasilkan satu golongan kelas menengah Melayu baru yang kuat di Malaysia. Suasana ini disokong pula oleh kemampuan berbelanja hasil daripada pertumbuhan ekonomi yang baik terutama pengguna di bandar besar seperti Kuala Lumpur. Kesemua ini diterjemah dengan permintaan yang tinggi terhadap bahan mewah dan mahal. Apabila permintaan sebegini telah tersedia cef-cef atau tukang masak akan sentiasa mencari jalan untuk memenuhi permintaan tersebut.

Carta 1 di bawah adalah sebagai kesimpulan aggaran pengaruh yang terdapat dalam masakan Melayu bermula dari zaman silam ke hari ini.

Carta 1: Perkembangan pengaruh dalam Masakan Melayu



Penghijrahan penduduk asing (ethnoscape) ke Malaysia turut mencetus perubahan kepada masakan Melayu. Masakan Melayu kini tidak jauh bezanya dengan masakan etnik India dan Cina. Masakan Barat seperti kambing panggang yang dihidang bersama sos lada hitam dan kentang goreng bukan hanya boleh didapati di hotel-hotel atau restoran sahaja. Sebaliknya, gerai-gerai di tepi jalan dan di pasar malam turut menjual masakan tersebut. Kajian Avieli (2013) mendapati kebanyakan restoran tempatan yang menerima pelancong akan menyesuaikan masakan tempatan supaya ia mudah diterima oleh pelancong-pelancong tersebut. Hal ini mencerminkan suatu proses akulturasi sedang berlaku seterusnya telah menyumbang pemodenan

masakan Melayu. Proses adaptasi juga penting dalam konteks ini, apabila merujuk kepada ekologi budaya Melayu (Awang Azman Awang Pawi, 2018).

2.0 Kaedah

Kajian ini akan merujuk kepada masakan Melayu sebagai masakan yang dihasilkan dengan menggunakan bahan yang telah diiktiraf sebagai bahan masakan Melayu dan disediakan menurut kaedah masakan masyarakat Melayu. Masakan yang berasal dari etnik lain tetapi digunakan oleh orang Melayu seperti nasi ayam, burger dan yong tau foo tidak dianggap sebagai masakan Melayu. Menurut Chua dan Rajah (2001), iaitu *"the first step towards the inscription and codification of "ethnic" food is when it is (re) presented to a consuming public by vendors through a "menu"; it is part of the codification which renders the food recognizably "ethnic"*". Berdasarkan kenyataan tersebut kajian ini mengambil skop berikut,

(a) Masakan Melayu adalah masakan yang dihasilkan dengan menggunakan kaedah serta bahan yang telah menjadi "resam" orang Melayu.

(b) Masakan asing yang disesuaikan oleh masyarakat Melayu namun masih mengekalkan gaya serta bahannya maka ia tidak akan dianggap sebagai masakan Melayu.

(c) Masakan asing sepenuhnya yang dimasak oleh orang Melayu juga dianggap sebagai bukan masakan Melayu.

Premis yang ditelaah dipilih untuk kajian ini adalah empat jenis premis masakan Melayu yang terletak di Bandaraya Kuala Lumpur. Premis-premis ini dipilih berdasarkan usaha-usaha inovasi dalam penyediaan masakan mereka. Untuk tujuan

kerahsiaan nama premis-premis ini di tukar kepada nama yang diberikan oleh pengkaji.

(a) Warung masakan Melayu yang terletak di Kampung Baru Kuala Lumpur.

Warung ini yang menjual masakan Melayu sepenuhnya.

(b) Restoran Seri Hidang yang terletak di Jalan Maktab Kuala Lumpur.

Restoran ini terletak di sebuah kawasan sebuah perbadanan perladangan yang menghidangkan masakan Melayu tradisional terutamanya untuk majlis perkahwinan.

(c) Restoran Kembang Kencana yang menyajikan masakan "*fine dining*"

terletak di dalam sebuah hotel bertaraf lima bintang di Jalan Conlay.

Restoran ini menyajikan hidangan masakan Melayu berbentuk hidangan halus (*fine dining*) berlatar belakang restoran berkonsepkan restoran Melayu.

(d) Restoran Ibu Pertiwi yang menyajikan masakan ala "fine dining " yang

terletak di Jalan Bukit Bintang Kuala Lumpur. Restoran ini terkenal dengan masakan Melayu gaya hidangan halus (*fine dining*) sepenuhnya.

Cef-cef yang bertanggung jawab terhadap perjalanan operasi restoran-restoran tersebut merupakan informan utama kajian ini. Kaedah pemerhatian dan temuramah menjadi instrumen kajian.

3.0 Analisis data

Kajian ini akan menggunakan kaedah interpretasi terus seperti yang di sebut oleh Stake (1995) iaitu,

"direct interpretation of data and looked at a single instance drawing meaning from it without looking for multiple instances of it" (Stake, 1995:77).

Menurut beliau,

"analysis is a matter of giving meaning to first impressions as well as to final compilation" (Stake,1995:71).

Keadaan kajian kes yang berunsur intrinsik memerlukan analisis seperti ini apatah lagi ada idea-idea yang penting hanya berlaku sekali sahaja. Pengkaji tidak mencuba untuk mengagregasi secara kategorikal penemuan sebaliknya secara terus membuat tafsiran berdasarkan pemerhatian.

3.1 Lanskap idea (*ideoscape*)

Secara umumnya, lanskap idea (*ideoscape*) adalah percambahan budaya melalui ideologi yang secara tidak langsung terhasil dari kesan perkembangan lanskap media (*mediascape*). Lanskap idea (*Ideoscape*) juga difahami sebagai merujuk kepada imej-imej, idea-idea dan ideologi politikal yang membawa makna seperti kebebasan, kebajikan, hak dan kedaulatan. Hal ini berdasarkan huraian Appadurai (1990:299) iaitu,

"ideoscapes are concatenations of images, but they are often directly political and frequently have to do with the ideologies of states and the counter ideologies of movements explicitly oriented"

Kemunculan '*nouvelle cuisine*' yang menjadi ikutan cef-cef tempatan merupakan penyebaran budaya masakan Perancis ke dalam masakan Melayu. Keadaan yang sama juga boleh dirujuk kepada masakan Thailand. Pemerhatian pengkaji mendapati pengaruh masakan Thailand sangat ketara dalam kalangan Restoran Seri Hidang dan warung.

Persoalan tentang masakan Melayu berbangkit apabila penggiat masakan Melayu mencipta satu jurang dengan membuktikan bahawa keadaan masakan Melayu kini tidak berupaya menjadi panduan yang berkesan untuk menjadikannya sebagai masakan yang unggul. Keadaan ini ada persamaan dengan pandangan aktivis

nouvelle cuisine di Eropah seperti Bocuse (Rao, Monin dan Durrand, 2003) yang menolak ketiadaan otonomi dalam kalangan cef-cef dalam era masakan klasikal. Bocuse dan aktivis-aktivis *nouvelle cuisine* mengeksploitasikan idea-idea keringkasan dan ekonomikal dalam masakan klasikal Perancis untuk mencipta logik dan identiti baharu kepada cef-cef lain. Menurut Mallory (2011:77-78) *nouvelle cuisine* berpaksikan peraturan pelanggaran (*transgression*) dan penyesuaian (*acclimatization*). Pelanggaran merangkumi penggunaan teknik-teknik masakan lama dengan bahan baharu, atau menggunakan kaedah masakan lama dengan bahan-bahan lama dalam cara songsang. Kaedah songsang yang dimaksudkan adalah seperti masakan yang mencampurkan ikan dan daging, atau menurut pemerhatian pengkaji menyediakan salad Melayu dengan *foie gras*. Manakala penyesuaian merujuk penggunaan bahan eksotik luaran yang diimport termasuklah bahan seperti bahan perasa, perisa dan rempah ratus. Peranan cef berubah dari hanya berfungsi sebagai tukang masak mereka kini adalah pereka, dan pencipta. Merujuk hal yang demikian pengkaji cuba memahami kesan lanskap idea dengan menghayati suasana keadaan premis-premis tersebut beroperasi. Jadual 1 merupakan rumusan jenis-jenis masakan yang terdapat di restoran-restoran tersebut.

Jadual 1: Rumusan jenis masakan yang terdapat di restoran-restoran yang menjadi bahan kes.

Jenis restoran	Jenis masakan
Warung	Masakan kebiasaan masyarakat Melayu/Thailand
Restoran Seri Hidang	Masakan tradisi Melayu/Thailand

Restoran Kembang Kencana	Masakan Melayu dengan ciri-ciri " <i>fine dining</i> " (<i>nouvelle cuisine</i>)/ <i>fusion</i> ¹
Restoran Ibu Pertiwi	Masakan Melayu dengan ciri-ciri " <i>fine dining</i> " (<i>nouvelle cuisine</i>)/ <i>fusion</i>

3.2 Lanskap ethno (*Ethnoscape*)

Lanskap ethno merujuk kepada pergerakan manusia dari satu tempat ke tempat lain. Pergerakan seperti ini tidak hanya melibatkan perubahan tempat sahaja sebaliknya ia turut membawa pengaruh baharu ke dalam dunia gastronomi. Fenomena yang sama telah berlaku dalam perkembangan masakan Melayu. Pergerakan kelompok-kelompok manusia dari negara Cina dan India ke Tanah Melayu telah memperkenalkan idea-idea masakan yang baharu. Masakan Melayu tradisi boleh dibahagikan kepada beberapa jenis kerana terdapat sedikit perbezaan di antara masakan satu daerah dengan daerah yang lain disebabkan oleh perbezaan tradisi yang telah diwarisi sejak turun temurun. Negeri Sembilan terkenal dengan masakan Minangnya disebabkan penghijrahan penduduk dari Minangkabau yang berasal dari Sumatera ke daerah tersebut, begitu juga dengan Selangor yang kuat pengaruh Jawanya. Masakan Melayu Pulau Pinang lebih mirip masakan India Selatan yang terhasil dari pengaruh masakan India Muslim yang berasal dari selatan India. Sungguhpun begitu perbedaannya tidaklah begitu ketara. Berdasarkan temu bual dengan informan pengkaji telah membahagikan masakan Melayu mengikut daerah iaitu daerah utara, tengah, selatan dan timur semenanjung.

Pengaruh sub etnik ini masih lagi jelas kelihatan sehingga kini dan boleh disimpulkan seperti di dalam jadual 2 di bawah.

¹ Gabungan gaya masakan Barat dan Timur rujuk Shah, G. D & Shekar, A (2016)

Jadual 2: Pengaruh Masakan Asing Mengikut Daerah

Daerah	Pengaruh masakan
Utara (Perlis, Kedah, Penang and Perak utara)	India
Tengah (Perak selatan , Selangor,)	Jawa
Tengah(Melaka, Negri Sembilan and Johor utara)	Minangkabau
Selatan(Johor)	Jawa, Bugis, Arab
Pantai Timur (Kelantan, Trengganu dan Pahang)	Thailand, Aceh (Pahang)

Jadual 3 merupakan kesimpulan masakan restoran-restoran yang menjadi bahan kes. Kesemua informan bersetuju dengan kesimpulan tersebut. Pengkaji mendapati tiga pengaruh utama yang menjadi tonggak masakan Melayu ketika ini.

Jadual 3: Contoh sebahagian masakan Melayu asli dan masakan Melayu yang menerima pengaruh luar

Hidangan Melayu asli	Hidangan masakan yang mempunyai pengaruh luar/India	Hidangan masakan yang mempunyai pengaruh luar/Cina	Hidangan masakan yang mempunyai pengaruh luar/Thailand
Masak lemak	Korma	Nasi Ayam	Tom yam
Asam rebus	Kari	Ikan masam manis	Siakap tiga rasa

Asam pedas	briyani	Ikan kukus	Som tam (kerabu betik)
Sambal	Dalca	Yong tau foo	Kerabu mangga
Ikan panggang	Besamah	Popiah	Kuih Tako
Masak pindang	Paceri	Char koay teow	Masakan paprik
Jelatah	Acar	Tauhu panas/taufoo fah	Pulut mangga
Rendang	Putu mayam	Kuih pau	Ayam pandan
Singgang	Roti canai/murtabak	Sayur campur/capcai	
Lemang		Kuih cakoi	

Pengaruh masakan India lebih ketara berbanding masakan Cina, hal ini bermula daripada kepentingan agama, raja dan golongan memerintah kerajaan Melayu silam, seperti Majapahit dan Srivijaya yang menerima baik unsur-unsur budaya yang dibawa dari India bagi memperkukuhkan kedudukan sebagai pemerintah kerajaan. Keadaan ini menjadi bertambah kukuh apabila orang Melayu menerima Agama Islam. Natijah daripada penerimaan Islam sebagai agama mereka maka segala yang dibawa dari Asia Barat dikaitkan dengan keperluan dan kepentingan Islam dan mereka tidak mempersoalkan lagi kepentingannya. Apatah lagi penerimaan unsur-unsur budaya yang dibawa itu dirasakan boleh memperkukuhkan kedudukan seseorang dalam hubungannya dengan keagamaan. Pengaruh masakan Thailand merupakan pengaruh yang terbaharu dalam ruang lingkup masakan Melayu. Faktor persamaan bahan-bahan yang digunakan serta tahap populariti yang tinggi makanan Thailand di

peringkat antarabangsa telah memudahkan penerimaan makanan tersebut dalam kalangan masyarakat Melayu.

3.3 Lanskap Media (*Mediascape*)

Menurut Appadurai (1990:35) lanskap media (*mediascape*) merangkumi aliran media dan maklumat global; televisyen, penyiaran melalui satelit, laman web, radio, surat kabar, media elektronik, pengiklanan, buku masakan malahan sebarang penyebaran maklumat yang dikongsikan. Ia merupakan pencetus bahkan pemangkin kepada perkembangan masakan Melayu. Dalam perkembangan masakan hari ini, berbagai-bagai jenis masakan dari serata pelusuk dunia boleh diperoleh secara meluas dengan mudahnya. Pengaruh masakan Barat secara umumnya mula mendapat tempat di hati cef-cef peringkat muda. Pada peringkat permulaannya masakan Barat tidak begitu popular sebagaimana masakan Thailand, India atau Cina disebabkan harganya yang mahal. Sebaliknya harganya yang mahal menyebabkan ia menjadi lambang yang penting kepada golongan elit. Lanskap media menyediakan keupayaan penyebaran maklumat dengan pantas dan berkesan. Salah satu impaknya terhadap pengguna adalah mereka cuba meniru gaya hidup dan pola kepenggunaan penduduk negara maju (Ger dan Belk, 1996). Menurut Liu dan Johnson (2005) pengguna gemar menilai sesuatu produk dengan baik apabila produk berkenaan berasal dari negara-negara yang mempunyai imej yang positif atau ia mempunyai persepsi yang positif dalam kalangan pelanggannya. Kesan pengaruh globalisasi sangat jelas di negara-negara dunia ketiga.

Berdasarkan kepada faktor tersebut pemerhatian mendapati dua restoran iaitu Kembang Kencana dan Ibu Pertiwi menghidang masakan Melayu mengikut tatacara hidangan Barat. Informan di kedua-dua restoran ini menjadikan Internet dan majalah

masakan antarabangsa sebagai rujukan untuk mendapatkan kaedah masakan dan trend masakan terkini.

3.4 Lanskap Teknologi (*Technoscape*)

Teknologi perkomputeran menjadi tonggak lanskap teknologi (*technoscape*). Perkembangan penggunaan teknologi dalam bidang masakan berlaku dengan meluas. Penggunaan peralatan berkait rapat dengan kaedah masakan yang digunakan. Kaedah masakan yang ringkas memerlukan peralatan yang ringkas juga. Semasa pemerhatian di warung dan Restoran Seri Hidang dijalankan didapati kaedah masakan Melayu tradisi di situ adalah ringkas kerana hanya melibatkan kaedah merebus, mereneh, menggoreng dan membakar. Peralatan yang diperlukan hanya melibatkan periuk, kualiti, dan kawah sahaja. Periuk digunakan kebanyakannya untuk proses merebus sementara kualiti digunakan untuk proses menggoreng dan mereneh. Pada zaman dahulu sumber haba yang digunakan adalah kayu api serta arang. Hal ini sesuai dengan peralatan yang digunakan ketika itu. Kini sumber haba adalah gas dan elektrik menyebabkan proses penyediaan dan memasak menjadi lebih cepat dan efisien. Secara umumnya peralatan memasak masakan Melayu banyak dipengaruhi oleh peralatan penyediaan masakan India diikuti dengan peralatan penyediaan masakan Cina. Penyediaan yang ringkas hanya memerlukan peralatan yang ringkas oleh itu hanya kualiti serta periuk yang digunakan untuk memasak. Semasa pemerhatian dijalankan didapati proses penyediaan masakan tidak memerlukan alat penyukat khas yang digunakan kecuali sudu. Alat penyukat yang dimaksudkan adalah seperti cawan penyukat dan penimbang. Semua sukatan dilakukan sama ada secubit, segenggam atau sesudu. Ikan, daging serta ayam dipotong mengikut anggaran sahaja iaitu tidak perlu ditimbang dahulu malahan bentuk potongan juga tidak seragam kerana tidak mengikut bentuk potongan tertentu. Oleh itu untuk masakan

kari daging sebagai contoh, didapati berbagai bentuk kepingan daging terdapat di dalam kari tersebut iaitu sama ada berbentuk empat segi, berbentuk bujur atau berbentuk bulat.

Restoran Ibu Pertiwi dan Restoran Kembang Kencana menggunakan kaedah masakan Barat sepenuhnya. Peralatan tradisi sebagai contoh batu lesung dan batu giling tidak digunakan sebaliknya digantikan dengan mesin pengadun dan pengisar elektrik. Peralatan yang digunakan di sini lebih baik serta moden sebagai contoh *Combi oven* dan periuk tekanan. Keadaan ini menghasilkan produk makanan yang tidak lagi sama dengan makanan asal yang menggunakan peralatan tradisi, faktor yang dipersetujui oleh kesemua informan.

3.5 Lanskap Kewangan (*Finanscape*)

Lanskap kewangan (*financescape*) pula merujuk kepada pergerakan aliran kewangan antara Negara. Keadaan ini merujuk kepada pasaran wang, perniagaan saham, dan pasaran komoditi yang berlaku pada setiap saat. Aktiviti lanskap kewangan telah menghasilkan golongan menengah yang aktif dalam kalangan masyarakat Melayu. Dengan pendapatan yang lebih, makan di luar menjadi kegemaran masa lapang sebahagiannya disebabkan oleh perubahan pada citarasa kuliner mereka. Tempat-tempat yang menjadi kegemaran mereka adalah restoran bajet, gerai-gerai atau laman makan, restoran segera dan hotel-hotel mewah (Embong, 2002:124).

Proses pemodenan (Dasar Ekonomi Baru) yang diperkenalkan selepas merdeka berterusan dengan pantas telah menghasilkan perubahan positif dalam berbagai-bagai bidang dalam kalangan masyarakat Melayu. Pengaruh pembaratan berlaku dengan kuatnya dalam kalangan individu-individu dan kumpulan atasan serta golongan menengah terutamanya mereka yang tinggal di kawasan bandar. Merujuk kepada perkara tersebut (Ali, 2008:95) menekankan bahawa nilai dan sistem Barat

atau sebarang yang bersangkutan dengan Barat sangat disanjung sehingga nilai dan sistem tempatan telah dipinggirkan, dibenci walaupun tidak dimusnahkan. Apabila elemen-elemen Barat menjadi kuat, elemen-elemen tradisional mula menjadi lemah. Inilah yang terjadi bukan hanya pada masakan, malah merangkumi pakaian, ekonomi dan politik. Pemerhatian di dua buah restoran iaitu Restoran Ibu Pertiwi dan Kembang Kencana mendapati bahan-bahan mahal dan mewah turut digunakan seperti kaviar, cendawan *truffle*, dan daging *wagyu*. Bahan-bahan ini digandingkan dalam masakan Melayu berfungsi sebagai nilai tambah kepada hidangan tersebut.

Sehingga akhir tahun lapan puluhan, pasar raya dan pasar raya mega adalah sesuatu yang sukar ditemui di Malaysia. Pasaraya-pasaraya berhawa dingin ini terus berkembang dan kebanyakan pengusaha dalam perkhidmatan masakan sama ada dari sektor restoran atau restoran masakan segera faham iaitu mereka harus bersaing untuk menawan pelanggan di tapak yang sangat lumayan ini. Ini adalah kerana pasaraya-pasaraya ini bukan sahaja menjual keperluan-keperluan masakan dan domestik tetapi mereka juga mempunyai laman makan yang luas yang sangat mesra kepada pelanggan untuk menikmati hidangan tempatan, Barat dan masakan segera. Kehadiran rangkaian masakan segera antarabangsa seperti McDonald's, KFC, Pizza Hut dan Burger King yang didirikan di dalam pasaraya dan pasaraya mega tersebut sudah menjadi kebiasaan. Rangkaian masakan segera antarabangsa ini membantu membaratkan cita rasa dalam kalangan masyarakat Melayu, pada masa yang sama sangat sedikit restoran masakan Melayu beroperasi di pasaraya-pasaraya ini.

3.6 Lanskap Sejarah (*Historicalscape*).

Mengkaji perkembangan masakan memerlukan singkapan bahan sejarah seperti menurut Freeman (1977:144) "a true cuisine requires historical depth". Namun sebelum melangkah jauh untuk melihat perkembangan masakan Melayu terkini kita

perlu melihat ke belakang bagaimana masakan Melayu terbentuk dari bentuk asalnya ke bentuk kontemporari seperti yang ada sekarang. Merujuk kepada kepentingan sejarah dalam perkembangan makanan Melayu maka pengkaji telah memperkenalkan satu 'scape' tambahan iaitu lanskap sejarah (*historicalscape*) untuk menghurai dengan lebih jelas perkembangan sejarah masakan Melayu. *Ethnoscape* dan *historicalscape* adalah saling berkaitan.

Dalam memahami bagaimana sejarah membentuk corak masakan Melayu, terdapat beberapa punca yang boleh digunakan. Karya-karya sejarah ini menceritakan hidangan masyarakat Melayu ketika itu, maka kita boleh lihat secara kasarnya bentuk perkembangan tersebut. Ketiga pembayang maksud dalam pantun lama yang digunakan dalam beberapa sumber yang telah dipilih selalunya merujuk kepada aktiviti kehidupan seharian ketika itu, maka dari sini dapatlah secara kasarnya kita membuat andaian hidangan yang disediakan berdasarkan bait-bait pantun tersebut. Catatan Winstedt (1909:61-69) menyenaraikan sebahagian daripada masakan Melayu ketika itu. Jadual 4 di bawah membariskan hidangan tersebut. Sebahagian daripada masakan tersebut (nasi gamin dan sayur rebah bangun) sudah tidak ada lagi ketika ini manakala beberapa masakan lain masih dihidangkan.

Jadual 4: Senarai jenis-jenis masakan silam daripada catatan Winstedt (1909:61-69)

Nasi	Sayur	Sambal	Hidangan utama	Kuih muih
Nasi minyak	Sayur lemak jantung	Sambal belacan	Kari ikan	Qandar kasturi
Nasi gamin	Sayur rebah bangun	Sambal udang	Kari daging	Lempeng beras

Nasi lemak	Sayur terung masak lemak	Sambal terubok	Kari ayam	Pengat
------------	--------------------------	----------------	-----------	--------

Sambungan jadual 4: Senarai jenis-jenis masakan silam daripada catatan Winstedt (1909:61-69)

	Kacang panjang masak lemak		Masak asam telur	Onde-onde
	Masak lemak pucuk paku bersama udang kering dan hati ayam		Serunding	Lempeng sagu
	Paceri			Wajik

4.0 Kesimpulan

Globalisasi ialah satu fenomena sosial yang menyebabkan sifat budaya (asing) meresap ke dalam suatu budaya masyarakat lain. Fenomena ini telah menyumbang keseragaman ke seluruh dunia. Keadaan ini sering dikenali sebagai keseragaman global yang menghakis perbezaan antara budaya. Bidang masakan tidak terlepas daripada pengaruh fenomena ini terutama penggantian bahan tempatan dengan bahan segera yang selalunya berasal dari Barat. Keadaan ini berlaku melalui beberapa lanskap yang telah dibincangkan. Penggunaan bahan asing di dalam

penyediaan masakan tempatan khususnya masakan Melayu, memerlukan perhatian tentang sejauh mana kesannya terhadap masakan tradisi seterusnya terhadap nilai dan ciri-ciri tradisionalnya. Makanan hibrid adalah dicipta dan bukan yang diturunkan daripada generasi yang terdahulu. Pada masa yang sama fenomena ini boleh dilihat sebagai pembaharuan dalam dunia masakan Melayu yang lebih sesuai dengan generasi sekarang.

Seperti bahasa masakan juga mempunyai unsur sejarah yang merangkumi penyuburan silang budaya. Keadaan ini turut melibatkan indoktrinasi, yang menjadikan idea-idea gastronomik serta amalannya menghasilkan produk berbentuk hibrid. Isu masakan hibrid sangat penting kerana boleh menggugat imej masakan Melayu asli. Kesungguhan informan memasukkan masakan hibrid ke dalam menu mereka membayangkan tahap penerimaan yang baik masakan tersebut dalam kalangan masyarakat Melayu. Jika perkara ini dipandang remeh, rupa bentuk masakan Melayu akan mengikut acuan masakan Melayu hibrid dan masakan Melayu asli semakin sukar untuk diperolehi. Senarai menu masakan Melayu akan bertambah namun ia akan lebih bersifat kosmopolitan.

Rujukan

- Ali, S. H. (2008). *The Malay: Their Problems and Future*. Kuala Lumpur: The Other Press.
- Appadurai, A. (1990). Disjuncture and Difference in the Global Cultural Economy. *Theory Culture Society*, (7)295 DOI:10.1177/026327690007002017.
- Appadurai, A. (1990). Disjuncture and Difference in the Global Economy. In M. Featherstone, *Global Culture: Nationalism, Globalization and Modernity* (pp. 295-310). London: Sage.
- Avieli, N. (2013). What is 'local food'? Dynamic culinary heritage in the world heritage site of Hoi An, Vietnam. *Journal of Heritage Tourism*.
- Azman, A.P. (2018). Memahami Ekologi Budaya dan Pencapaian Melayu. *Malaysian Insight*. <https://www.themalaysianinsight.com/bahasa/s/92548>
- Canclini, C. N. (1995). *Hybrid Cultures: Strategies for Entering and Leaving Modernity*. Minneapolis: University of Minnesota Press.
- Chua, H. B., & Rajah, A. (2001). *Hybridity, Ethnicity and Food in Singapore*. Hong Kong: Chinese University Press.
- Devasahayam, G. T. (2001). *Consumed with Modernity and tradition: Food women and ethnicity in Changing Urban Malaysia (Ph.D. Dissertation)*. Retrieved from ProQuest Dissertation & Theses (Publication No. AAT 3018960).
- Embong, A. R. (2002). *State-Led Modernization and The New Middle Class in Malaysia*. London: Palmgrave.
- Freeman, M. (1977). "'Sung'". In K. C. Chang, *Food in Chinese Culture . Anthropological and Historical Perspectives* (pp. 141-176). New Haven: Yale University Press.

- Ger, G., & Belk, R. W. (1996). Cross Cultural Differences in Materialism. *Journal of Economic Psychology*, (17)55-77.
- Giddens, A. (1990). *The Consequences of Modernity*. Stanford: Stanford University Press.
- Liu, S., & Johnson, K. F. (2005). The Automatic Country-of-Origin Effects on Brand Judgments. *Journal of Advertising*, 34(1)87-97.
- Mallory, H. A. (2011). *The Nouvelle Cuisine Revolution: Expressions of National Anxieties and Aspirations in French Culinary Discourse 1969 – 1996* (Doctoral dissertation). Retrieved from https://dukespace.lib.duke.edu/dspace/bitstream/handle/10161/3826/Mallory_duke_0066D_10792.pdf?sequence=1
- Pelto, G. H., & Pelto, P. (2000). Diet and Delocalization: Dietary Changes since 1750. In A. H. Goodman, D L Dufour, & G H Pelto, *Nutritional Anthropology: Biocultural Perspective on Food and Nutrition* (pp. 269-278). Claifornia: Mayfield Publishing Company.
- Ritzer, G. (2011). *The McDonaldization of Society (6th edition)*. Thousand Oaks: Pine Forge Press.
- Roa, H., Monin, P., & Durand, R. (2003). Institutional Change in Toque Ville: Nouvelle Cuisine as an Identity Movement in French Gastronomy. *American Journal Sociology*, 108(4)795-843.doi: 10.1086/367917.
- Stake, R. E. (1995). *The Art of case Study Research*. Thousand Oaks: Sage Publications. Inc.
- Shah. G. D & Shekar. A (2016) The Analytical Study For Identifying The Role Of Food In Developing New Ideas And Fusions Recipes By Indians And Chinese In The Country Of Singapore. *International Journal of Informative & Futuristic*

Abd.Razak bin Aziz & Awang Azman Awang Pawi "Menghurai Lanskap Kuliner Melayu dalam Era Pasca Globalisasi", JMS Vol. 1 Issue 1 (2018): 137-161

Research. 3(9) 3229-3238. Retrieved from <http://www.ijifr.com/pdfsave/17-05-2016272V3-E9-006.pdf>

Tan, Chee-Beng (2001). Food and Ethnicity with Reference to the Chinese in Malaysia. Dalam D.Y.H. Wu & Tan Chee Beng (Eds.), *Changing Chinese Foodways in Asia*. Hong Kong: Chinese University Press

Winstedt, R. O. (1909). *Life and Customs: The Circumstances of Malay Life*. Kuala Lumpur: F.M.S Government Press.

Wu, D. Y., & Cheung, S. C. (2002). *The Globalization of Chinese Food*. Richmond: Curzon.

Yoshino, K. (2010). Malaysian Cuisine: A case of Neglected Culinary Globalization. In J. Farrer, *Globalization, Food and Social Identities in the Asia Pacific Region*. Tokyo: Sophia University Institute of Comparative Culture.