

## ***MSS 2926 PETUA MEMASAK: PENELITIAN AWAL TERHADAP ILMU KULINARI MELAYU TRADISIONAL***

Muhammad Marwan Mohd Tanos  
Akademi Pengajian Melayu, Universiti Malaya  
marwantanosahmad@gmail.com

Zahir Ahmad  
Akademi Pengajian Melayu, Universiti Malaya  
zahir@um.edu.my

### **ABSTRAK**

Penyelidikan dan penulisan berkenaan manuskrip-manuskrip yang mengandungi ilmu dan keilmuan masyarakat Melayu zaman silam semakin berkembang sejak kebelakangan ini, dengan ilmu perubatan melalui manuskrip kitab tib mendapat perhatian yang sangat menggalakkan. Namun, naskhah-naskhah yang tergolong sebagai kepustakaan ilmu tradisional ini sebenarnya meliputi pelbagai cabang ilmu dan memerlukan penelitian yang sama hebat seperti yang berlaku ke atas kitab tib. Hal ini dikatakan demikian kerana konsep kepustakaan ilmu tradisional yang dikemukakan oleh Harun Mat Piah *et al.* (2006) sangat luas cakupannya. Selaras dengan isu tersebut, makalah ini cuba untuk memperkenalkan satu lagi jenis ilmu masyarakat Melayu yang istimewa, yang masih belum diperkatakan, iaitu ilmu kulinari Melayu tradisional, berdasarkan manuskrip *MSS 2926 Petua Memasak* yang tersimpan di Perpustakaan Negara Malaysia. Tidak seperti judulnya, *MSS 2926 Petua Memasak* lebih daripada sekadar sebuah naskhah yang menghimpunkan pelbagai petua. Sebaliknya, manuskrip ini merupakan satu buku resipi yang dilengkapi dengan syarat-syarat dan panduan untuk tukang masak dalam mengerjakan tugasnya, yang merangkumi ramuan memasak; kaedah memasak; petua untuk melembutkan daging; petua nasi mentah; dan ciri-ciri seorang tukang masak yang baik. Lebih menarik lagi, manuskrip ini turut menerapkan unsur-unsur keagamaan dalam syarat atau panduan yang diberikan berkaitan dengan sifat tukang masak. Teks manuskrip *MSS 2926 Petua Memasak* ini pula menunjukkan pengaruh bahasa Arab yang sangat besar, di samping turut mengandungi pengaruh bahasa daerah yang dapat dilihat dari segi ejaan, perkataan dan frasa. Hasil daripada penelitian terhadap *MSS 2926 Petua Memasak* tersebut, beberapa kategori bagi ilmu kulinari telah dibangunkan, yang terdiri daripada syarat dan sifat seorang tukang masak; ramuan masakan; kaedah memasak; perkakas memasak; timbangan dan ukuran; serta petua dan syarat memasak. Melalui kajian filologi ini juga, isi kandungan naskhah ilmu kulinari tersebut telah dapat didedahkan dan dibincangkan.

### **PENGENALAN**

Penyelidikan dan penulisan berkenaan manuskrip-manuskrip yang mengandungi ilmu dan keilmuan masyarakat Melayu zaman silam semakin berkembang sejak kebelakangan ini. Hal ini dapat dibuktikan dengan jumlah hasil penyelidikan terbabit dalam bentuk artikel jurnal mahupun buku, serta seminar dan persidangan yang acap kali diadakan di pelbagai institusi. Salah satu jenis ilmu tradisional yang mendapat perhatian yang sangat menggalakkan ialah ilmu perubatan Melayu, yang terpapar melalui naskhah yang kebiasannya dikenali sebagai kitab tib. Bilangan kajian yang menjurus pada manuskrip kitab tib ini tidak sedikit, antaranya termasuklah yang dibuat oleh Harun Mat Piah (2015, 2012, 2006), Harun Mat Piah dan Zawiyah Baba (2014), Ellya Roza (2014), Abdul Ghani Hussain (2015), Mohd Affendi Mohd

Shafri (2013), Farahdina Abd Manaf, Norsiah Sulaiman dan Huzaimah Ismail (2013), Faisal @ Ahmad Faisal Abdul Hamid dan Nurul Wahidah Binti Fauzi (2012), Haji Brahim (2014), Mohd. Taib Osman (2006), dan Arbai'iyah Mohd Noor (2014).

Namun demikian, bidang penyelidikan terhadap manuskrip-manuskrip yang tergolong sebagai kepustakaan ilmu tradisional ini sebenarnya sangat luas dan tidak terhad pada ilmu perubatan semata-mata. Harun Mat Piah, Ismail Hamid, Siti Hawa Salleh, Abu Hassan Sham, Abdul Rahman Kaeh, dan Jamilah Haji Ahmad (2006) telah menggolongkan sepuluh jenis ilmu tradisional, secara umumnya, yang wujud melalui naskhah-naskhah tinggalan masyarakat terdahulu. Ilmu-ilmu tersebut, antaranya, ialah ilmu bintang, ilmu penujuman, ilmu bahasa, ilmu bedil, serta ilmu senjata. Tetapi, manuskrip kepustakaan ilmu tradisional jenis-jenis di atas – sebagai contoh – meskipun sudah diberikan perhatian oleh para penyelidik, tetapi masih memerlukan penelitian yang sama hebat seperti yang berlaku pada naskhah-naskhah kitab tib.

Dalam hal ini, masih ada ilmu Melayu tradisional yang belum lagi diberikan perhatian dan diselidik, sekalipun diperkenalkan oleh sarjana-sarjana sebelum ini, iaitu ilmu masak-memasak atau kulinari. Malah, Harun Mat Piah *et al.* (2006) juga tidak menyebut perihal ilmu tersebut di dalam bukunya. Hal ini agak menghairankan kerana manuskrip yang mengandungi ilmu kulinari sebenarnya wujud dan berada dalam simpanan Perpustakaan Negara Malaysia (PNM). Berdasarkan kata kunci 'masak' sebagai judulnya, terdapat tiga sahaja naskhah seperti ini di PNM, iaitu *MSS 2832 Resipi Masakan*, *MSS 2926 Petua Memasak* dan *MSS 3747 Resepi Masakan*. Walau bagaimanapun, besar kemungkinan masih banyak lagi manuskrip-manuskrip ilmu kulinari ini tersimpan di perpustakaan-perpustakaan atau dimiliki orang persendirian, sama ada di dalam mahupun luar negara.

Setakat ini, pengkaji belum lagi menemukan kajian atau penulisan khusus tentang ilmu masak-memasak Melayu tradisional. Hal ini termasuklah yang berkaitan dengan petua memasak. Jika ditinjau kajian-kajian lalu berdasarkan kata kunci 'petua' sahaja pun, jumlah penyelidikan yang berasaskan manuskrip petua juga tidak banyak. Misalnya, Hashim Awang A. R. (2002, 2006) yang meneliti manuskrip *MSS 331* yang tersimpan di PNM. Naskhah tersebut mengandungi pelbagai jenis petua, yang dapat dikelompokkan kepada lima jenis utama, iaitu petua mendirikan rumah; petua menamakan bayi; petua tentang cuaca; petua kebal; dan horoskop. Penyelidikan terhadap naskhah petua juga telah dilakukan oleh Bazrul Bahaman (2006) yang telah membuat transliterasi dan analisis terhadap *MSS 1716*. Manuskrip tersebut bukan sahaja berisi petua-petua dan alamat-alamat binatang masuk rumah atau kebun serta petua burung belatuk kepala merah, malah turut memuatkan ilmu perubatan seperti ubat demam kura, ubat mabuk inai dan ubat sawan (Bazrul Bahaman, 2006, p. 75).

Selain itu, Yusmilayati Yunos (2015) turut pernah membuat penelitian terhadap petua-petua melalui manuskrip bahasa Jawa yang dinamakan sebagai *Mujarabat*, yang bertulisan pegon, yakni tulisan Jawa dalam aksara Jawi. Naskhah *Mujarabat* ini mengandungi petua mencari rezeki; petua mendirikan rumah; petua mengadakan majlis perkahwinan; petua menanam uri bayi; tanda dalam mimpi; serta tanda gerhana matahari atau bulan. Penelitian terkini terhadap naskhah-naskhah berunsur petua pula terdapat dalam kajian Atikah Abdul Azam (2016), yang merujuk kepada dua kitab *Pelbagai Catatan*, iaitu *MSS 1521* dan *MSS 741*. Kedua-dua manuskrip ini juga tidak terhad kepada petua semata-mata, tetapi meliputi pelbagai jenis ilmu, termasuklah ilmu agama, seperti doa harian, azimat, jampi, ramalan mimpi, firasat, ilmu hadis, ilmu tauhid, rukun iman, dan banyak lagi.

Kelompongan ilmu ini membuka peluang kepada pengkaji untuk melakukan penyelidikan tentang keberadaan ilmu masak-memasak atau kulinari dalam ranah kepustakaan ilmu tradisional. Oleh yang demikian, satu kajian filologi telah dilakukan dengan objektif untuk memperkenalkan ilmu kulinari serta bahagian-bahagiannya sebagai satu cabang kepustakaan

ilmu tradisional, berdasarkan sebuah manuskrip, iaitu *MSS 2926 Petua Memasak*. Secara tidak langsung, kajian ini juga akan mendedahkan isi kandungan manuskrip yang menjadi subjek penelitian. Sebagai sebuah kajian filologi, kajian ini telah mengaplikasikan metode transliterasi teks dan analisis teks. Pemilihan *MSS 2926* sebagai representatif bagi ketiga-tiga manuskrip ilmu kulineri yang terdapat di PNM pula adalah disebabkan hanya *MSS 2926* sahaja yang lengkap, selain kajian ini masih bertaraf penelitian awal.

## ILMU KULINARI SEBAGAI CABANG KEPUSTAKAAN ILMU RADISIONAL

Konsep kepustakaan ilmu tradisional telah diperkenalkan oleh Harun Mat Piah *et al.*, iaitu sebagai sebuah genre sastra yang meliputi karya-karya bersifat ilmu, yang berupa pengajaran, pemahaman dan amalan secara formal (2006, p. 560). Malah, Wan Mohd Dasuki Wan Hasbullah (2015, p. 14) menyatakan Harun Mat Piah *et al.* (2006) sebagai antara sarjana terawal yang mempelopori konsep dan pengkajian ke atas bahan-bahan yang tergolong sebagai naskhah ilmu tradisional ini ke dalam bidang kesusasteraan tradisional. Hal ini disebabkan karya-karya terbabit tidak pernah dibicarakan para penyelidik kesusasteraan Melayu lama sebelum ini, misalnya R. O. Winstedt dan para pengikutnya (Harun Mat Piah *et al.*, 2006, p. 561) serta Liaw Yock Fang (1975) (Wan Mohd Dasuki Wan Hasbullah, 2015, p. 16). Tindakan Harun Mat Piah *et al.* (2006) memasukkan naskhah-naskhah keilmuan ini ke dalam bidang kesusasteraan Melayu tradisional dilihat sebagai satu tindakan yang tepat kerana telah menyelamatkan khazanah intelektual lokal daripada terus terbiar tanpa diberikan perhatian yang sewajarnya.

Menurut Harun Mat Piah *et al.* (2006), istilah *ilmu* dalam konsep ini merujuk pada dua perkara, iaitu judul dan isi kandungan karya-karya yang terlibat. Dari segi tajuk atau judul, kebanyakan karya menggunakan judul ilmu seperti “Ilmu Bintang”, “Ilmu Peneujuman”, “Ilmu Ubat-ubatan”, dan “Ilmu Firasat”, manakala dari segi isi pula, naskhah-naskhah ini membicarakan sesuatu atau beberapa ilmu, misalnya *Kitab Tib* mengndungi ilmu perubatan dan perbomohan; *Bustanul Katibin* tentang ilmu bahasa; dan *Kitab Fa'al* berkenaan ilmu penujuman, bintang, ramal, dan takbir mimpi (Harun Mat Piah *et al.*, 2006, p. 562). Seterusnya, genre ini dibahagikan oleh Harun Mat Piah *et al.* (2006, p. 562) kepada beberapa jenis seperti yang berikut:

1. Ilmu bintang
2. Ilmu penujuman, ramalan atau ilmu firasat
3. Ilmu perubatan, perdukunan dan perbomohan
4. Ilmu bahasa
5. Ilmu hisab atau perhitungan
6. Ilmu tanaman
7. Ilmu bedil
8. Ilmu pertukangan, termasuk rumah dan senjata
9. Ilmu berahi
10. Lain-lain, misalnya ilmu perwayangan atau perdalangan, tarian, menyabung ayam dan lain-lain

Berdasarkan jenis-jenis genre kepustakaan ilmu tradisional ini, dapat dilihat elemen utama yang menjadi asas dalam penggolongannya ialah ilmu sebagai isi kandungan dalam karya itu sendiri, bukannya ilmu sebagai judul semata-mata. Hal ini berlaku sedemikian – besar kemungkinan – kerana “... karya-karya dalam genre ini juga terdapat tanpa judul; namun isinya tetap membicarakan sesuatu atau beberapa ilmu yang dianggap di sini sebagai ilmu tradisional.” (Harun Mat Piah *et al.*, 2006, p. 562).

Huraian dan pembahagian jenis-jenis kepustakaan ilmu tradisional turut terdapat dalam tulisan Harun Mat Piah (2015). Tetapi, perbincangan tentang kepustakaan ilmu tradisional atau sastera sains dan teknologi tradisional (Harun Mat Piah, 2015, p. 4) tersebut sangat ringkas. Perbezaan ketara antara golongan genre ini dalam Harun Mat Piah (2015) dengan Harun Mat Piah *et al.* (2006) hanyalah pada ilmu ramalan atau penujuman yang telah dipecahkan kepada beberapa kelompok lagi, seperti ramalan rejang, ramalan melalui mimpi, ramalan melalui raksi, dan ramalan melalui padah atau katurangga (Harun Mat Piah, 2015, pp. 4-5). Untuk tujuan makalah ini, konsep kepustakaan ilmu tradisional dalam Harun Mat Piah *et al.* (2006) akan diterapkan.

Daripada sepuluh golongan ilmu di atas, sembilan jenis ilmu telah ditetapkan dan dinamakan oleh Harun Mat Piah *et al.* (2006) dengan jelas, sedangkan jenis kesepuluh pula, iaitu ilmu-ilmu lain, meliputi bermacam-macam jenis ilmu lagi dan tidak tetap. Seterusnya, jika dilihat pembicaraan lanjut tentang jenis yang terakhir ini dalam bukunya, Harun Mat Piah *et al.* tmenyatakan:

Ilmu-ilmu tradisional tidak tertumpu pada yang bersifat batiniah, mistis dan magis sahaja; tetapi meliputi juga ilmu-ilmu yang formal, seperti ilmu tanaman, ilmu hisab, ilmu hitungan atau kira-kira, ilmu perwayangan, ilmu perdalangan, termasuk cipta tari atau koreografi; ilmu ayam sabungan; ilmu memelihara kuda; malah cara bersahabat, menulis surat kasih kepada perempuan dan sebagainya. (Harun Mat Piah *et al.*, 2006, p. 601).

Dalam petikan di atas, didapati yang Harun Mat Piah *et al.* (2006) tidak menyebut tentang ilmu masak-memasak atau kuliner, apatah lagi perbincangan lanjut tentang jenis ilmu-ilmu lain hanya memuatkan beberapa contoh karya sahaja, iaitu naskhah mengenai pertanian, perlombongan, ilmu hisab, serta tarian gamelan. Dalam hal ini, ketiadaan ilmu kuliner dalam penggolongan kepustakaan ilmu tradisional tersebut boleh dilihat dari dua sudut. Yang pertama, Harun Mat Piah *et al.* tidak menyedari atau belum bertemu dengan naskhah berkenaan ilmu kuliner, lantaran "... sebahagian besar daripada kahazanah ini masih belum dikaji dan tidak diberikan maklumatnya melalui katalog-katalog yang berkenaan." (Harun Mat Piah *et al.*, 2006, pp. 601-602). Sudut yang kedua pula, ilmu masak-memasak ini termasuk ke dalam "... dan sebagainya", seperti yang terdapat dalam petikan di atas, yang secara tidak langsung memberikan gambaran bahawa ranah kepustakaan ilmu tradisional itu sangat luas cakupannya. Oleh yang demikian, kajian ini mencadangkan ilmu kuliner sebagai satu lagi kategori kepustakaan ilmu tradisional, sama ada termasuk ke dalam ilmu-ilmu lain atau berdiri sendiri sebagai satu subgenre kepustakaan ilmu tradisional.

Kulineri bermaksud "berkaitan dgn masak-memasak" (*Kamus Dewan* (Edisi Keempat), 2013, p. 845). Perkataan ini merupakan kata pinjaman dalam bahasa Melayu yang berasal daripada perkataan bahasa Inggeris *culinary*, dengan makna yang sama juga, iaitu "*Of or for cooking*"<sup>1</sup>. Dari sudut etimologi, perkataan *culinary* berasal daripada perkataan Latin *culinarius* ("*pertaining to the kitchen*"), yang bersumber pula daripada perkataan *culina* ("*kitchen, food*"), dan mengandungi makna "*of cookery*" semenjak 1650-an<sup>2</sup>. Oleh yang demikian, ilmu kuliner Melayu tradisional bererti ilmu masak-memasak Melayu tradisional.

Kata terbitan masak-memasak itu pula didefinisikan *Kamus Dewan* (Edisi Keempat) sebagai "cara memasak bermacam-macam jenis makanan (kuih-muih, lauk-pauk, dll;)" (2013, p. 1001). Berdasarkan definisi ini, konsep masak-memasak dilihat hanya terhad pada cara memasak makanan semata-mata. Sebagai sebuah ilmu, kulineri tidak seharusnya terkongkong dalam pengertian tersebut. Pengkaji mengusulkan konsep kulineri haruslah menjangkau cara

---

<sup>1</sup> Didapatkan dari <https://en.oxforddictionaries.com/definition/culinary> 25 Ogos 2017.

<sup>2</sup> Didapatkan dari [http://www.etymonline.com/index.php?term=culinary&allowed\\_in\\_frame=0](http://www.etymonline.com/index.php?term=culinary&allowed_in_frame=0) pada 25 Ogos 2017.

memasak makanan sahaja, dengan memasukkan elemen-elemen lain berkaitan kegiatan masak-memasak, antaranya ramuan masakan, perkakas memasak, petua atau pantang larang dalam memasak, malah kriteria tukang masak juga.

Konsep di atas bolehlah dianggap sebagai konsep asas ilmu kulinari secara umum yang dapat diadaptasi ke dalam ilmu kulinari Melayu tradisional yang bakal dibincangkan dalam kertas kerja ini. Walaupun begitu, perincian kandungan ilmu kulinari terbabit masih belum jelas lantaran belum ada penyelidikan tentang naskhah-naskhah kepustakaan ilmu tradisional yang menyentuh tentang ilmu kulinari. Maka, melalui kajian ini, pengkaji akan cuba membina isi kandungan ilmu kulinari Melayu tradisional berlandaskan sebuah manuskrip, iaitu *MSS 2926 Petua Memasak*, dalam usaha untuk memperkenalkan ilmu kulinari sebagai satu cabang kepustakaan ilmu tradisional.

### **MANUSKRIP MSS 2926 PETUA MEMASAK**

*MSS 2926* merupakan sebuah manuskrip yang dapat dianggap masih muda; baru mencecah usia lebih kurang 88 tahun (18 Rabi‘ al-Shshānī 1348H/23 September 1929M). Malah, sifat moden dapat dilihat pada kertas dan kulit manuskrip tersebut. Berikut maklumat berkenaan naskhah ini di dalam katalog: “[35] ff. ; 21 x 17 cm. ; 13 baris. Kertas moden berwarna kekuningan. Dakwat berwarna hitam bagi keseluruhan teks. Tulisan besar, konsisten dan menarik. 2 kuras dijilid dan mempunyai kulit kertas moden berwarna biru.” (*Katalog Manuskrip Melayu Koleksi Perpustakaan Negara Malaysia: Tambahan Ketiga*, 2003, p. 38). Hanya terdapat satu sahaja naskhah ini dalam simpanan PNM, justeru menjadikannya sebagai sebuah manuskrip yang penting, apatah lagi naskhah yang mengandungi ilmu kulinari Melayu tradisional tidak banyak jumlahnya.

Pertama kali berhadapan dengan *MSS 2926* ini, pembaca akan terus terpandang kulit hadapan manuskrip yang telah ‘dihias’ dengan kenyataan pemilikan naskhah tersebut oleh pengarangnya. Kalimah yang ditulis di atas sehelai kertas yang dipotong mengikut bentuk tertentu dan ditampal di atas kulit manuskrip ini berbunyi “buqu haq Hāji Ya‘qub ibni Enci’ Abu Bakar kaadannya fasal2 masha’2 barang makanan adanya tiap2 adanya”. Tulisan ini disusun secara bertingkat, iaitu sebanyak lima tingkat, yang didahului satu perkataan yang tidak dapat dipastikan maksudnya, iaitu sh-t-w-t-y-n (lihat Lampiran 1). Keseluruhan kertas naskhah ni pula berwarna kekuning-kuningan, namun dapat dilihat dengan jelas kehadiran garisan menegak (*vertical*) berwarna hitam di atasnya. Berdasarkan maklumat dalam katalog, dipercayai rupa asal kertas ini adalah dalam keadaan menegak dengan garis-garis melintang yang telah dilipat dua, justeru mewujudkan sejumlah 35 folio.

Secara keseluruhannya, rupa fizikal *MSS 2926* berkeadaan baik tanpa sebarang kecacatan yang besar. Kekurangan yang nyata pada manuskrip ini ialah kesan dakwat tembus yang menyebabkan tulisan pada helaian-helaian naskhah saling menembusi antara satu sama lain, yang mengganggu kelancaran pembacaan. Terdapat juga lubang-lubang kecil tinggalan anai-anai atau bubuk, tetapi kesan tersebut tidak menghalang pembacaan isi kandungan manuskrip. Naskhah ini juga mempunyai beberapa kerosakan kecil berupa koyakan pada bucu kertas dan kulitnya, sama ada akibat dimakan serangga mahupun faktor usia, cara penyimpanan serta cara pengendalian naskhah ini.

### **Tulisan dan Penulisan**

Meskipun tulisan dalam manuskrip ini bermula pada recto atau halaman kiri pertama selepas kulitnya, tetapi isi kandungan yang sebenar hanya bermula pada halaman yang kedua (kanan), yang diberikan nombor muka surat “Dimulai 1”. Halaman yang pertama ini hanya mengandungi penerangan daripada pengarang atau pemilik tentang susunan dalam naskhah tersebut. Tulisan dalam halaman ini juga tidak banyak, terdiri daripada tiga baris sahaja, yang berbunyi “Keterangannya dua faşal yang tersebut / pertama2 banyaq dalil2 muka tulisannya 71 habisnya / kedu‘anya dalil2 gurasnya (kurasnya?) hanya 2 habisnya adanya” (MSS 2926, 1929, p. 1r) (Lihat Lampiran 2).

Katalog mencatatkan setiap halaman dalam manuskrip ini mengandungi 13 baris. Namun, pengkaji mendapati teks utama bagi muka surat Dimulai 1 dan 2 hanya terdiri daripada 12 baris. Baris pertama pada muka surat 2 pula merupakan satu kalimah asing yang tidak bersambung dengan baris terakhir dalam halaman Dimulai 1, iaitu “Hamba Allāh ta‘āla Muhammad Ṭā’ib ibnī” (MSS 2926, 1929, p. 2), yang berupa ayat tergantung. Seterusnya, baris kedua muka surat 2 telah menyambung baris keduabelas muka surat Dimulai 1. Selain itu, halaman terakhir manuskrip yang bernombor muka surat “71 Habisnya” pula memiliki sebanyak 14 baris termasuk kolofon.

Kolofon MSS 2926 pula merakamkan tarikh tamat penulisan naskhah ini, nama pemilik serta tempat tinggalnya. Berikut ialah petikan kolofon tersebut: “Dihatamkan termaktub 18 rabi‘ al-shshānī / hijrah 1348 akan menjadi haqnya Haji Ya‘qub / bin Enci’ Abu Bakar di Kampung Bukis Tengah Pontia’naq adanya” (MSS 2926, 1929, p. 71 Habisnya). Meskipun kolofon yang terdiri daripada tiga baris ini tidak mempunyai bentuk tertentu, namun ayat penutup tersebut masih mudah untuk dikenal pasti. Hal ini demikian kerana kolofon tersebut mempunyai inden, yakni baris pertamanya dianggot sedikit ke dalam.

Tulisan tangan dalam MSS 2926 dapat dianggap kemas dan cantik, tambahan pula huruf-huruf ditulis dengan besar. Kaedah penulisan setiap aksara Jawi pula agak konsisten sehinggakan gaya penulisan pengarang manuskrip ini dapat dikenal pasti. Antaranya termasuklah cara titik tiga bagi huruf bertitik tiga – misalnya *nga* (غ), *ga* (ك) dan *nya* (ث) – ditulis, yakni bersambung seaakan-akan huruf *c* terbalik ke bawah. Berdasarkan penelitian pengkaji juga, didapati kesemua huruf Jawi yang diubahsuai daripada aksara Arab wujud, kecuali huruf *pa* (ڤ) yang masih menggunakan *fa* (ف).

Manuskrip ini tidak mempunyai rubrikasi, tetapi penulisan beberapa perkataan atau frasa tertentu yang berasal daripada bahasa Arab telah diberikan baris atau tanda diakritik, lebih-lebih lagi perkataan atau frasa yang penting dan mempunyai fungsi tertentu. Sebagai contoh, kalimah *BismiLLāhi Ar-Rahmāni Ar-Rahīm*, perkataan *nabi* dan *antahi*, serta kalimah *wa-Llāhu a‘lam bişşawāb*. Selain iu, terdapat juga perkataan bahasa Melayu yang mempunyai tanda diakritik, iaitu *bila* (بِلا) dan *apabila* (اڤبِلا). Lain pula halnya dengan perkataan *kaada’an* (كاداآن) (*keadaan*) kerana hanya kata dasarnya sahaja (*ada*) yang diberikan tanda diakritik. Walau bagaimanapun, jumlah perkataan dan frasa bahasa Melayu atau Arab yang berbaris ini tidaklah banyak.

Dari segi penulisan nombor atau pernomboran pula, pengarang menggunakan angka Arab sama ada di dalam teks mahupun sebagai nombor muka surat. Nombor-nombor yang tertulis di dalam teks pula kebanyakannya diberikan garis bawah (*underline*), terutamanya bagi angka yang menuruti satu-satu fasal, contohnya: “... fasal 11 namanya kalebat ...” (MSS 2926, 1929, p. 6), dan; “... fasal 1 satu / dalil2nya ...” (MSS 2926, 1929, p. 19). Seperkara lagi, hanya halaman pertama dan terakhir teks utama sahaja mempunyai nombor muka surat yang berbeza daripada halaman lain, iaitu “Dimulai 1” dan “71 Habisnya”, yakni ditambah dengan perkataan *dimulai* dan *habisnya*.

Walaupun nombor muka surat akhir di dalam *MSS 2926* ialah 71 Habisnya, tetapi jumlah keseluruhan halaman teks utama manuskrip ini hanya 70 halaman sahaja. Pengkaji mendapati pengarang telah tersalah tulis atau terlepas pandang urutan angka muka surat pada halaman di belakang recto bernombor muka surat 12, yang menyebabkan muka surat yang sepatunya bernombor 13 telah ditulis dengan angka 14 (lihat Lampiran 3 dan Lampiran 4). Sehubungan dengan hal tersebut, susunan muka surat ganjil bagi verso dan genap bagi recto di dalam *MSS 2926* telah berubah menjadi angka genap pada sebelah verso dan angka ganjil pada halaman recto, yakni bermula pada halaman ketigabelas.

Satu lagi ciri penulisan yang dikesan pengkaji ialah pengarang manuskrip sering menulis dua perkataan bersebelahan dengan berkongsi huruf *alif* (ا). Maksudnya, *alif* pada hujung perkataan sebelah hadapan turut menjadi aksara pertama bagi perkataan yang menurutinya. Antara frasa yang kerap ditulis sedemikian rupa ialah *jua adanya* (جو اداڠ), yang menyebabkan frasa tersebut dibaca sebagai \**juadanya*. Misalan lain adalah seperti *jua adas manis* (جو ادا اسمائيس), *bahawa apa* (بهوا ف), *bahawa akan* (بهوا اكن), dan *bahawa adapun* (بهوا ادا فون). Gaya penulisan ini konsisten dalam *MSS 2926* dan jumlahnya juga banyak.

## Bahasa

Naskhah *MSS 2926* menunjukkan pengaruh bahasa Arab yang sangat kuat, lebih-lebih lagi dari segi penggunaan kata-kata pinjaman bahasa tersebut. Di samping itu, terdapat juga pengaruh bahasa daerah tempat asal pengarang yang terpampang melalui ejaan perkataan-perkataan, fonologi, morfologi, dan kandungan leksikal dalam manuskrip ini. Dalam makalah yang kecil ruangnya ini, pengkaji akan memperihalkan aspek-aspek bahasa dalam *MSS 2926 Petua Memasak* yang dominan, yang dapat dianggap sebagai ciri-ciri penting naskhah tersebut dari sudut bahasanya.

Secara umum, hampir keseluruhan teks manuskrip terdiri daripada ayat-ayat yang panjang atau bertele-tele, yang menunjukkan pengarang *MSS 2926* masih terdedah dengan bahasa Melayu klasik. Malah, sesetengah ayat ditulis dengan sangat panjang, yang menyebabkan maksud ayat tersebut sukar difahami, ditambah pula ketiadaan sebarang tanda baca. Sebagai contoh, diberikan petikan kaedah memasak *kari darca* (dalca):

... pertama2nya tiap2nya daging dan sebagainya / daging dan mashalan2 perlunya harus tiap2nya / daging bermula2 dicampur dengan kacang dal / yang merah atawa yang putih dan harus jua / dicampur dengan kentang dan terung adanya tiap2 / seqadar yang sepatutnya adanya tiap2 adanya  
... (*MSS 2926*, 1929, p. 31)

Dari segi ejaan, sememangnya ejaan perkataan-perkataan di dalam *MSS 2926* banyak berbeza dengan ejaan perkataan yang sama pada zaman kini. Berdasarkan pemerhatian yang dibuat, pengkaji telah dapat mengenal pasti beberapa teknik atau kaedah mengeja yang digunakan pengarang. Salah satunya yang sangat jelas terpampang dan konsisten ialah penggunaan huruf *shin* (ش) bagi menggantikan huruf *sin* (س) dalam ejaan sesetengah perkataan, terutamanya perkataan *masak* dan kata-kata terbitannya seperti *memasak* dan *masakan*. Akibatnya, perkataan-perkataan tersebut telah dieja sebagai *masha* ' (مشاء), *memasha* ' (ممشاء) dan *masha'an* (مشاءن). Selain itu, ada juga perkataan lain yang mengandungi huruf *sin* sebagai konsosnan telah bertukar menjadi *shin*, seperti *rosak* menjadi *rosha* ' (روشاء); *masam* menjadi *masham* (ماشم); *asam* menjadi *asham* (اشم); dan *seekor* menjadi *she'ikor* (شءيکور). Keganjilan ejaan ini mungkin sekali disebabkan pengaruh bahasa setempat, namun tidak semua perkataan yang mempunyai aksara *sin* dieja dengan huruf *shin*.

Selain itu, sesetengah perkataan yang sepatutnya berakhir dengan huruf *kaf* (ك) atau *qaf* (ق), yakni padanan bagi konsonan *k* dan *q* dalam tulisan Rumi, telah digantikan dengan huruf *hamzah* (ء). Keadaan ini dapat diperhatikan pada perkataan-perkataan bahasa Melayu, antaranya seperti *seju* (سجوة), *masha* (مشاء), *masu* (ماسوء), *lema* (لماء), dan *tumbu* (تومبوء). Lebih daripada itu, ada pula perkataan-perkataan yang berakhir dengan suku kata konsonan-vokal (KV) telah ditambah dengan huruf *hamzah*, yang menyebabkan perkataan tersebut memiliki bunyi dan ejaan baharu. Sebagai contoh, perkataan *kayu* dieja *kayu* (كايوء); *halia* dieja *halia* (هليااء); *cuka* dieja *cuka* (چوكاء); serta *lima* dieja *lima* (ليماء).

Fenomena penambahan dan pengguguran huruf dari sudut ejaan mahupun fonologi di dalam *MSS 2926* ini seterusnya dapat dilihat pada perkataan-perkataan yang melibatkan konsonan *h*, yakni huruf *ha* (ه). Pengarang telah menggugurkan atau menambah huruf tersebut dalam mengeja beberapa perkataan bahasa Melayu, sama ada di hadapan atau di tengah. Sebagai contoh, perkataan-perkataan yang telah ditambah aksara *ha* ialah *bau* menjadi *bahu* (بهو); *berani* menjadi *berhani* (برهني); dan *ayam* menjadi *hayam* (هايم). Pengguguran huruf *ha* pula terlihat pada banyak perkataan, umpamanya *belah* menjadi *bela* (بل); *buah* menjadi *bua* (بوا); *hitam* menjadi *itam* (ايتام); dan *sudah* menjadi *suda* (سودا). Kedua-dua kejadian ini menjadi petunjuk wujudnya pengaruh bahasa daerah, bahasa Melayu klasik, mahupun cara mengeja pengarang yang tersendiri.

Seperkara lagi mengenai kelainan ejaan atau fonologi yang terdapat dalam manuskrip ini ialah penggantian vokal *e* kepada vokal *a*. Hal ini berlaku apabila pengarang telah menambah huruf *alif* (ا) pada suku kata terbuka yang sepatutnya berakhir dengan vokal *e*. Contohnya, perkataan *keluar* yang dieja *kaluar* (كالور); *kelat* dieja *kalat* (كاللة); dan *lemak* dieja *lama* (لاماء). Imbuhan *ke-*, sama ada sebagai awalan atau apitan, juga mengalami fenomena yang sama kerana telah ditambah aksara *alif* selepas *kaf* (ك). Antara misalannya ialah perkataan *keadaan* yang dieja sebagai *kaada'an* (كاأءان); *ketiga* dieja *katiga* (كاتيگ); *kelima* dieja *kalima* (كاليماء); serta *ketujuh* dieja *katujuh* (كاتوجه).

Meskipun pengaruh bahasa Arab sangat nyata terlihat dalam *MSS 2926*, namun ejaan bagi sesetengah kata pinjaman daripada bahasa tersebut tidak mengikut cara ejaan aslinya. Perkara ini mengundang persoalan sama ada pengarang naskhah merupakan seseorang yang mendapat pendidikan bahasa Arab tetapi belum menguasainya dengan baik; pengaruh bahasa daerah mahupun bahasa lisan; pengarang menulis secara sambil lewa; atau berlaku kesilapan teknikal sepanjang proses penulisan naskhah ini. Antara kata pinjaman bahasa Arab yang telah dieja dengan salah adalah seperti perkataan *makhluk* yang dieja *mahluq* (محلوق); *lafaz* dieja *lafad* (لفض); *muktamad* dieja *mu'tamat* (معتمءة); dan perkataan *ikhlas* dieja *ihlas* (احلص).

Pengkaji juga mendapati pengarang *MSS 2926* tidak konsisten dalam mengeja banyak perkataan. Pengkaji telah menemui perkataan-perkataan dengan dua versi ejaan, yang melibatkan kehilangan mahupun penambahan huruf dalam perkataan tersebut. Antara perkataan yang dieja secara tidak konsisten ialah *berhani* (برهني) dengan *berani* (براني); *lama* (لاماء) dengan *lema* (لماء); *suda* (سودا) dengan *sudah* (سوداه); *minyaq* (مبيثق) dengan *minya* (مينء); *rosha* (روشاء) dengan *rosa* (روساء); *kapulaga* (كافولاك) dengan *kempulaga* (كمفولاك); serta *kecil* (كچيل) dengan *keci* (كچيء). Ketidakteraturan dalam pengejaan perkataan-perkataan tersebut pula berlaku sama ada secara kerap atau sekadar sekali sahaja. Hal ini menguatkan lagi andaian pengkaji bahawa pengarang naskhah mengeja perkataan sesuka hatinya, ditambah pula dengan kemungkinan pengaruh bahasa lisan.

Seterusnya, keganjilan dalam cara mengeja pengarang *MSS 2926* ini juga terpapar pada perkataan-perkataan yang mempunyai ejaan yang sangat berbeza berbanding ejaan yang lazim. Ada perkataan dengan ejaan yang pelik ini konsisten penulisannya di dalam manuskrip, manakala sebahagian lagi tidak tetap, yakni berubah-ubah, sekali gus menjadi petunjuk



ketidakseragaman pengarang dalam mengeja sesuatu perkataan. Kelainan ejaan perkataan ini tidak dapat dianggap sebagai kesilapan pengarang lantaran kejadiannya yang konsisten. Misalnya, perkataan *goreng* telah dieja sebagai *koreng* (كورينغ), sedangkan huruf *ga* (گ) telah dipakai dalam manuskrip berulang-ulang kali. Perkataan *gaul* pula mempunyai banyak versi ejaan, seperti *gawul* (گاول), *gawula* (گاؤولا) serta *gau'la* (گاؤءلا). Perkataan *belajar* pula dieja sebagai *berlajar* (برلاجر), yang secara tidak langsung memberikan gambaran imbuhan awalan *ber-* telah bergabung dengan kata dasar *lajar*. Satu lagi perkataan yang memiliki bentuk ejaan yang lain daripada kebiasaan ialah *bage-su* (باگسو), yakni perkataan *bagus* dengan kedudukan huruf *wau* (و) dan *sin* (س) yang telah diterbalikkan.

Dari sudut morfologi pula, beberapa kata terbitan di dalam naskhah ini mengandungi imbuhan-imbuhan yang pelik dan tidak terdapat dalam bahasa Melayu zaman kini. Antaranya, wujud imbuhan akhiran *-han* yang sama peranannya dengan *-an*. Keadaan ini jelas terlihat pada kata-kata ganda berimbuhan, seperti yang terlihat pada *tumbu2han* (تومبو2هن) (*tumbuh-tumbuhan*) dan *bahu2han* (بهو2هن) (*bau-bauan*). Jika diperhatikan kata-kata ganda di atas, kata dasar *tumbuh* telah digugurkan konsosnan *h* (huruf *ha*) dan ditambah pada imbuhan akhiran *-an*, manakala *bahu* pula telah menerima secara terus bentuk imbuhan akhiran *-han* itu. Lebih menarik lagi, terdapat perkataan *bu2han* (بو2هن), iaitu kata terbitan *bubuhan* daripada kata dasar *bubuh*, yang telah dieja sedemikian rupa, lantas menunjukkan kerancuan kaedah penulisan pengarang manuskrip. Selain itu, turut ditemui imbuhan akhiran *-yan*, yakni pada kata ganda berimbuhan *pergi2yan* (فرگي2ين). Walau bagaimanapun, kes ini dapat dianggap istimewa kerana hanya terdapat satu sahaja di dalam manuskrip ini.

Satu lagi ciri penting naskhah ini dari sudut bahasa ialah penggunaan frasa-frasa tertentu yang dapat dijadikan petunjuk penutup bagi satu-satu ayat. Berdasarkan pemerhatian pengkaji, pengarang naskhah akan menulis frasa *adanya tiap2 adanya* pada hujung kebanyakan ayat. Hal ini dapat dilihat, misalnya, pada petikan berikut: "... tiada merosaqkan tiaplah / segalanya masha'an adanya tiap2 adanya ..." (MSS 2926, 1929, p. 4), dan: "... bahawa mu'tamat / namanya kari kuah adanya tiap2 adanya ..." (MSS 2926, 1929, p. 15). Frasa penutup ini juga mempunyai beberapa variasi, seperti *adanya qadar tiap2 adanya*, yang terlihat dalam contoh ini: "...akhirnya hanya menetapkan bahu harumnya tiap2nya / masha'an adanya qadar tiap2 adanya ..." (MSS 2926, 1929, p. 8). Variasi seterusnya pula ialah frasa *tiap2 adanya*, misalnya: "...tiap2 masha'an bahawa tiap2 rempahnya bergiling / tiap2 adanya ..." (MSS 2926, 1929, p. 14), serta: "Lebih dan beranikan kurang tiap2 ka'ada'an sekaliannya / qadar2 tiap2 adanya ..." (MSS 2926, 1929, p. 50). Penulisan frasa-frasa sebegini pada hujung setiap ayat dapat membantu melancarkan pembacaan teks maunskrip, walaupun tiada tanda baca diletakkan.

Perspektif leksikal dalam manuskrip ini pula boleh dilihat pada perkataan-perkataan bahasa Arab yang diserap masuk secara langsung serta yang berunsur bahasa daerah atau setempat yang sangat banyak jumlahnya. Malah, sifat atau ciri penulisan manuskrip yang diutarakan pengkajii dalam perenggan-perenggan di atas juga dapat dianggap sebagai bentuk-bentuk pengaruh bahasa daerah. Antara perkataan bahasa Arab yang sering digunakan dalam MSS 2926 ini termasuklah *nas*, *dalil*, *maksud*, *tertib*, *kadar*, *fasal*, *mafhum*, serta berbagai-bagai lagi. Contoh perkataan berunsur kedaerahan pula ialah *kuhit* (*kunyit*), *barak* (*bara*), *acir* (*hanyir*), *suda* (*sudah*), *bahu* (*bau*), *hayam* (*ayam*), *bebek* (*itik*), *yuyu* (*ketam*), *bela* (*belah*), *cuka'* (*cuka*), *keci'* (*kecil*), *koreng* (*goreng*), serta *bage-su* (*bagus*). Harus dijelaskan yang wujud kemungkinan sesetengah perkataan ini hanya muncul pada zaman naskhah MSS 2926 dikarang, yakni sudah tiada dalam kosa kata bahasa Melayu kini. Tetapi, disebabkan tempoh kajian yang singkat serta bukan menjadi tumpuan kajian, maka perkara ini tidak diselidik. Terdapat juga perkataan-perkataan yang sudah jarang digunakan dalam bahasa Melayu hari ini atau mungkin sudah bertaraf arkaik, misalnya *sahang*, *kelas*, *atawa*, dan *acap*.

## Isi Kandungan

Isi kandungan *MSS 2926* ini dimulakan dengan kenyataan tentang pemilik manuskrip yang dikatakan telah menuntut ilmu masak-memasak melalui sebuah kitab berbahasa Arab yang dikarang oleh ṭāḥib Luqmān al-Hakīm. Berikut diberikan petikan pendahuluan tersebut: “Enci’ Ya‘qub zāhir di Pontianaq Kampung Bugis / bahawasanya berguru dengan berlajar dalil2 yang tersalin / bahawasanya yang tersebut mafhum maqṣudnya di dalam kitab / terus (?) berlafad bahasa ‘Arab tiap2 perkata’annya / ṭāḥib Luqmān al-Hakīm ...” (*MSS 2926*, 1929, p. Dimulai 1). Seterusnya, latar belakang pemilik ini diikuti pula dengan catatan tentang kuasa Allah Ta’ala yang maha mengetahui panas dan sejuk dan sekalian makhluknya, dan Allah Ta’ala jualah yang mengadakan atau meniadakan sesuatu itu.

Halaman dengan nombor muka surat 2 ini disambung pula dengan kata-kata pengantar atau pengenalan oleh pengarang kepada pembaca naskhah, dengan mengalu-alukan orang Islam lelaki dan perempuan “...yang suka mengetahui sharaṭ2 / dalil2nya akan memasha’2 tiap2 sekaliannya daging / dan sebagaainya daging ...” (*MSS 2926*, 1929, p. 2). Kata pengantar ini diakhiri dengan peringatan atau nasihat kepada tukang masak untuk melaksanakan fardu solat terlebih dahulu apabila sudah masuk waktu agar “Bermula tiap2nya mendapat pahala akan memasha’nya ...” (*MSS 2926*, 1929, p. 4). Seterusnya, muka surat 4 sehingga muka surat 9 mengandungi pengenalan terhadap rempah ratus yang akan digunakan dalam resipi masakan, yang meliputi 17 fasal kesemuanya. Contoh-contoh rempah yang dibicarakan pengarang adalah seperti ketumbar, jintan putih, adas manis, kapulaga, sahang hitam, sahang putih, kayu manis, dan bawang merah. Penerangan berkenaan rempah masakan ini ada yang panjang lebar bagaikan entri dalam ensiklopedia dan ada pula yang singkat.

Baris-baris akhir pada muka surat 9 sehingga halaman 11 pula memperkatakan syarat-syarat seorang tukang masak, terutamanya yang menyentuh tentang sifat keberanian individu tersebut: “Hendaqlah diberhanikan hati sendiri2 akan / mengira2kan qadar2nya ...” (*MSS 2926*, 1929, p. 10). Kemudian, Muka surat 11 disambung dengan penerangan tentang beberapa aspek kaedah atau cara memasak daging dan ciri-ciri pelbagai jenis kari, yang berakhir pada halaman 18. Antara aspek yang disentuh ialah penetapan sesuatu masakan, yakni seorang tukang masak harus dari permulaan kerja telah menetapkan pendiriannya untuk memasak kari apa dan mengetahui sifat serta ramuan yang akan digunakan.

Bermula daripada muka surat 19 sehingga 38, halaman-halaman ini memuatkan resipi setiap jenis kari yang telah diperkenalkan pada muka surat sebelumnya. Resipi-resipi pelbagai jenis kari ini terbahagi sebanyak enam fasal, iaitu (mengikut susunan) *kari faikah*, *kari abu sham*, *kari madras*, *kari murazib*, *kari darca* (dalca), dan *kari pacri* (pajeri). Huraian setiap resipi pula sangat terperinci, sehinggakan ada yang penerangannya dibuat dalam empat halaman, misalnya *kari faikah*. Penulisan tentang resipi tidak terhenti pada halaman 38, sebaliknya disambung pula dengan fasal 7 resipi daging (muka surat 38-40), fasal 8 resipi makanan laut seperti ikan, pari, *yuyu* (ketam), dan udang (muka surat 40-43), fasal 9 resipi daging kicap (muka surat 43-45), fasal 10 resipi sup (muka surat 45-47), serta fasal 11 resipi *apor* (opor) (muka surat 47-53). Dalam *MSS 2926* ini, resipi *apor* merupakan resipi yang paling banyak proses dan aturannya kerana melibatkan sehingga tujuh halaman.

Pengarang mengakhiri resipi-resipi tersebut dengan penutup yang berupa peringatan terhadap tukang masak, bermula daripada setengah muka surat 53 hingga 54. Selanjutnya, halaman 54 diisi dengan petua khusus mengenai penggunaan *kumkuma* (kuma-kuma) dan *kapulaga* (pelaga) dalam resipi-resipi yang telah dicatatkan pengarang sebelum ini. Resipi bermacam jenis *nasi kebuli* (nasi kabuli) pula muncul pada halaman 56 dan terdiri daripada dua

fasal, iaitu fasal 1 *nasi kebuli lemak* (muka surat 56-62) dan fasal 2 *nasi kebuli sudana būryānī* (muka surat 63-69). Penjelasan resipi nasi kebuli ini juga sangat panjang, lantaran diselitkan dengan bermacam syarat serta kaedah pengiraan yang boleh digunakan oleh tukang masak ketika memasak nasi tersebut.

Halaman-halaman akhir dalam manuskrip ini pula diisi beberapa petua dan peraturan bagi tukang masak. Sebaik sahaja resipi nasi kebuli *sudana būryānī* tamat, muka surat 69 diteruskan dengan *bismillah* dan disusuli rumusan tentang ganjaran bagi tukang masak yang mengikut segala syarat yang telah dimuatkan dalam naskhah tersebut. Malah, pengarang menyatakan orang lain yang disuruh tukang masak untuk memasak tidak akan bagus masakannya atas alasan "... niscayalah / tiada didapatnya dalilnya memadu (?) kepadanya tiap2 / orang2 yang mengerjakan dia karena sebabnya ia terlebih dahulu / yang mengetahui dalil2nya pekerja'an tukang masha' adanya ..." (MSS 2926, 1929, p. 70).

Penyataan ini diikuti dengan beberapa syarat dan nasihat pengarang berkenaan sifat seseorang tukang masak. Pengarang naskhah seterusnya mencatatkan peraturan bagi orang yang meminta tukang masak untuk memasak, iaitu orang tersebut mesti memberikan upah kepada tukang masak dan tidak diniatkan sebagai sedekah: "... dan bahawasanya harus / kepadanya akan memberi upahnya mashalan2 anggota dan tiap2 / cinta2 fikirannya dan bahawasanya bukan dalilnya şedeqah ..." (MSS 2926, 1929, p. 71 Habisnya). Manuskrip ditamatkan pada halaman bernombor muka surat 71 Habisnya dengan kolofon yang menyatakan tarikh tamat penulisan naskhah, pemilik naskhah dan alamat tempat tinggalnya.

## **ILMU KULINAI BERDASARKAN MSS 2926 PETUA MEMASAK**

Berdasarkan judul manuskrip *MSS 2926*, iaitu *Petua Memasak*, tanggapan awal yang terlintas dalam benak pengkaji ialah naskhah ini hanya mengandungi petua-petua, pantang larang, nasihat, serta amalan-amalan berkaitan kegiatan masak-memasak sahaja. Namun begitu, setelah dilakukan transliterasi dan analisis teks, pengkaji mendapati *MSS 2926* lebih daripada sekadar sebuah kitab himpunan petua. Hal ini dikatakan demikian kerana manuskrip ini dapat dianggap sebagai sebuah buku resipi yang mengandungi panduan memasak; pengenalan terhadap ramuan masakan; syarat-syarat menjadi tukang masak; malah nasihat kepada tukang masak, termasuklah yang bercorak keagamaan. Justeru, kandungan naskhah istimewa ini mampu dijadikan sebagai landasan dalam pembinaan ilmu kulineri Melayu tradisional yang telah diusulkan pengkaji sebelum ini. Kandungan itu pula dapat dibahagikan kepada enam kategori yang terdiri daripada syarat dan sifat seorang tukang masak; ramuan masakan; kaedah memasak; perkakas memasak; timbangan dan ukuran; serta petua memasak.

Sebelum dibentangkan setiap kategori ilmu kulineri di atas, harus dijelaskan tentang penggolongan ramuan masakan dan kaedah memasak. Sebenarnya, kedua-dua bahagian ilmu kulineri ini merupakan komponen dalam resipi. Hal ini berdasarkan definisi resipi itu sendiri, iaitu "1. Senarai bahan (ramuan) dan peraturan yg diperlukan dlm menyediakan sesuatu masakan atau makanan;" (*Kamus Dewan* (Edisi Keempat), 2013, p. 1324). Oleh sebab huraian isi kandungan manuskrip berkenaan resipi agak rencam, maka pengkaji mengambil keputusan untuk membahagikannya kepada dua kategori, iaitu ramuan masakan dan kaedah memasak. Subtopik-subtopik yang menyusul akan membentangkan setiap bahagian atau kategori ilmu kulineri berdasarkan *MSS 2926*, seperti yang telah dinyatakan sebelum ini.

### **Syarat dan Sifat Tukang Masak**

Salah satu ciri istimewa *MSS 2926 Petua Memasak* ialah naskhah ini mengandungi syarat-syarat untuk menjadi tukang masak yang baik serta nasihat-nasihat daripada pengarang. Namun begitu, jumlah catatan pengarang mengenai syarat atau nasihat ini tidak banyak, dengan kebanyakannya boleh ditemui pada halaman-halaman awal dan akhir manuskrip. Sebagai contoh, pengarang telah memulakan manuskrip dengan menyatakan seorang tukang masak haruslah mengetahui syarat dan dalil memasak yang merangkumi keadaan daging; sama ada berlemak atau tidak, serta bau-bauan: "...bahawa tiap2 bahu2han hendaqlah diketahui yang manis / atawa yang masham dan yang kalat atawa yang gatalnya ..." (*MSS 2926, 1929, p. 3*).

Pengarang juga memberi nasihat berunsur keagamaan, iaitu tukang masak mesti melaksanakan sembahyang fardu apabila masuk waktu solat, seperti yang terlihat dalam petikan berikut: "...apabila masuq waqtunya sembahyang yang fardu bahawasanya / bahawasanya fardu dan wajib didahulukan tiap2nya / sembahyang ..." (*MSS 2926, 1929, p. 3*). Selanjutnya, seorang tukang masak juga harus memiliki sifat berani dalam mengira kadar kurang dan banyaknya rempah yang hendak digunakan dalam masakannya:

Hendaqlah diberhanikan hati sendiri2 akan / mengira2kan qadar2nya bermula2 banyaq melemahnya (?) / tiap2 satu2 masha'an dan tiap2 qadar banyaqnya / bahawa maqsudnya diberhanikan dan bahawasanya mengira2 / kan tiap2nya rempahnya dan jangan sampai terlebih2 dan harusnya biar kurang dan bila shak mafhumnya / bermula tiada mengurangkan rasa tiap2 masha'an / dan kedua jika mashalan2 diberhanikan terlebih2 dan / bila shak boleh menjadi dalil2nya rosha' tiap2 / rasanya masha'an adanya qadar tiap2 adanya ... (*MSS 2926, 1929, p. 10*)

Meskipun tukang masak diminta untuk memberanikan diri dalam mengira kadar rempah untuk masakannya, tetapi pengarang menegah tukang masak daripada 'berani' melebihi-lebihkan jumlah atau kadarnya.

Sifat berani ini sering diulang-ulang oleh pengarang dalam segenap resipi. Hal ini menunjukkan keberanian ialah satu syarat penting bagi individu yang ingin menjadi tukang masak, yang harus pula bersandar pada 'fikiran sendiri': "...beranikan dengan kira2 fikiran / sendiri2 tiap2 memasha'nya dan tiap2 memberi rempahnya ..." (*MSS 2926, 1929, p. 23*). Malah, pengarang juga memberikan saranan agar tukang masak berijtihad atau bersungguh-sungguh dalam memberanikan diri, yakni ketika mengira kadar rempah. Berikut diberikan satu lagi contoh catatan pengarang tentang sifat berani:

... bahawa adapun tiap2 qadar / banyaqnya di dalam satu2 jenisnya rempah2 dan mashalan2 / yang harusnya berijtihadlah tiap2 dengan fikiran sendiri / bahawa beranikan tiap2nya kurang dan jangan berani / lebih ... (*MSS 2926, 1929, p. 57*)

Pengarang manuskrip juga tidak menggalakkan tukang masak untuk menyuruh orang lain menggantikannya memasak kerana hanya tukang masak yang mengetahui syarat-syarat segala resipi masakannya. Perkara ini dinyatakan pengarang seperti yang berikut:

... dan tamam jua apabila tiap2nya dalilnya menyuruh la'in orang / akan jadi tukang masha'nya bahawasanya bermula niscayalah / tiada didapatnya dalilnya memadu (?) kepadanya tiap2 / orang2 yang mengerjakan dia kerana sebabnya ia terlebih dahulu / yang mengetahui dalil2nya pekerja'an tukang masha' adanya ... (*MSS 2926, 1929, p. 70*)

Syarat atau sifat terakhir bagi tukang masak yang diberikan pengarang ialah tukang masak mestilah bersungguh-sungguh dalam setiap pekerjaannya, disertai dengan keyakinan dan keikhlasan. Perkara ini dapat dilihat dalam petikan yang berikut:

... bahawa adapun dalil2 mashalan2 shara22 pituanya kepadanya / Tukang masha' pertama2nya hendaqlah sunggu2 di dalam tiap2 / bahawa 'itiqadnya dirinya dipercayai bahawa tamam jua mafhum / arti sunggu2hnya tiap2 apa2 jua yang dikerjakannya / hendaqlah yaqin disertakan dengan ihlas fikiran / adanya tiap2 adanya ... (*MSS 2926, 1929, pp. 70-71 Habisnya*)

## Ramuan Masakan

Untuk memasak satu-satu makanan, tukang masak memerlukan ramuan yang boleh terdiri daripada bahan-bahan mentah seperti rempah ratus, daging, buah-buahan, dan sayur-sayuran; mahupun barangan siap seperti garam, gula, minyak, dan berbagai-bagai lagi. Bergantung pada resipinya, satu-satu masakan boleh terdiri daripada dua atau tiga bahan, malah sebanyak-banyak ramuan pula. Berdasarkan penelitian terhadap manuskrip, dapat dikelompokkan beberapa set ramuan masakan yang utama, iaitu rempah ratus, daging, tumbuh-tumbuhan (ubi, buah, sayur, kacang), air, dan bahan-bahan lain. Perenggan-perenggan di bawah akan menghuraikan set-set ramuan masakan yang terkandung di dalam *MSS 2926* ini.

Rempah ratus merupakan ramuan masakan yang penting kerana berupaya memberikan rasa, bau dan warna pada masakan. Pengarang manuskrip telah memperkenalkan segala rempah ratus yang akan digunakan untuk memasak makanan yang terdapat di dalam manuskrip, berserta fungsi, syarat dan petua tertentu, pada halaman-halaman awal naskhah ini. Sebagai contoh, item rempah pertama yang diterangkan pengarang ialah ketumbar:

... bermula dalilnya / harus akan dimasu'kan tiap2 sekaliannya masha'an / dan mafhum naşnya sekalipun terlebih atawa ter / kurang dan bila shak tiada merosaqkan tiap / segalanya masha'an adanya tiap2 adanya ... (*MSS 2926*, 1929, p. 4)

Dalam petikan ini, dapat difahami yang ketumbar harus dimasukkan ke dalam setiap masakan dan sifat ketumbar ialah rempah ini tidak merosakkan masakan sekiranya dimasukkan secara lebih atau kurang. Contoh rempah lain berserta penerangan tentang ciri-ciri dan fungsi masing-masing dapat dilihat dalam jadual berikut:

**Jadual 1:** Nama rempah dan keterangannya dalam *MSS 2926*

Rempah	Keterangan
Jintan putih	"... naşnya akan / mengeluwarkan sedikit2 bahunya rempah adanya" ( <i>MSS 2926</i> , 1929, p. 4)
Adas manis	"... naşnya mema'itkan / tiap2 masha'an ..." ( <i>MSS 2926</i> , 1929, p. 5)
<i>Bua cengkik</i> (bunga cengkik)	"... naşnya pa'it / dan sedikit ada manisnya ..." ( <i>MSS 2926</i> , 1929, p. 5)
<i>Bua pala</i> (buah pala)	"... naşnya pa'it / adanya tiap2 adanya ..." ( <i>MSS 2926</i> , 1929, p. 5)
<i>Kayu' manis</i> (kayu manis)	"... naşnya akan lama' dan / sedikit ada manisnya ..." ( <i>MSS 2926</i> , 1929, p. 5)
<i>Sahang hitam</i> (lada hitam)	"... naşnya pedas / panas adanya tiap2 adanya ..." ( <i>MSS 2926</i> , 1929, p. 5)
<i>Sahang putih</i> (lada putih)	"... naşnya / pedas dan ada sedikit lama'nya ..." ( <i>MSS 2926</i> , 1929, p. 5)
<i>Kuhit</i> (kunyit), kering atau basah	"... naşnya akan menghilangkan / bahu2 acirnya tiap2 daging dan menguningkan / tiap2 sekalian masha'an ..." ( <i>MSS 2926</i> , 1929, p. 6)
<i>Bagi sawi</i> (biji sawi)	"... naşnya / menamba2 lama' tiap2nya daging adanya mafhumnya / tiap2 rasanya masha'an ..." ( <i>MSS 2926</i> , 1929, p. 6)
<i>Kalebat</i> (kelabat) atau halba	"... naşnya / bermula lama' dan membuang bahu acirnya daging / yang terlebih acirnya ..." ( <i>MSS 2926</i> , 1929, p. 6)
<i>Halia'</i> (halia), kering atau basah	"... naşnya pedas lema' adanya tiap2 adanya ..." ( <i>MSS 2926</i> , 1929, p. 6)
Cabai, kering atau basah	"... naşnya pedas dan / Dan mafhum tiap2 yang basah pedasnya seju' / artinya sebentar ..." ( <i>MSS 2926</i> , 1929, pp. 6-7)
Bawang putih	"... naşnya / bermula terlalu keras bahunya dan mafhum artinya / tiada membagesukan dan tida' merosaqkan tiap2 / masha'an ..." ( <i>MSS 2926</i> , 1929, p. 7)
Bawang merah	"... naşnya / bahawa sekaliannya apa rupa tiap2 macam masha'an / dalilnya segala daging dan segala tiap2 bu2han dan / sekalipun tiap2 mafhum maşudnya akan memasha'2 nasi' / tiap2 namanya kebuli bahawa naş yang kedua dan yang ka / tiganya dan yang kaempat / dan yang kalima'nya dan mafhum / mengerti tiap2 al-mushlimīna yang harusnya akannya tiap2nya / Memasha' bahawasanya dalil2 shara2nya bermula mashalan2 perlu / tiap2nya

<i>Kapulaga</i> (pelaga)	itu bawang merah terpakai segala masha'an / dan keduanya mengeluarkan bahu dan menetapkan rasa / sekaliannya masha'an ..." (MSS 2926, 1929, pp. 7-8) "... naşnya / bermula mashalan2 sharaṭ2nya harus dimasuqkan tiap2 / sekaliannya macam rupa tiap2 masha'an dan bahawasanya / harus jua tiada dimasuqkan tiap2 kepadanya masha'an / dan mafhum maqşudnya tiada pula merosaqkan / atawa mengurangkan tiap2 rasanya masha'an dan mashalan2 / akhirnya hanya menetapkan bahu harumnya tiap2nya / masha'an ..." (MSS 2926, 1929, pp. 8)
<i>Kumkuma</i> (kuma-kuma)	"... harus mashalan2nya dijadikan rempah tiap2 masha'an / daging2 bahawa mashalan2 terlebih harusnya tiap2 akan / memasha' nasi' tiap2 sekaliannya kebuli karena sebab / naşnya bermula menetapkan bahu harum tiap2 / masha'an dan membaguskan tiap2 rupa masha'an ..." (MSS 2926, 1929, pp. 9)

Set ramuan memasak seterusnya ialah daging. Sebagai sumber protein, daging memainkan peranan penting dalam masakan-masakan yang dinyatakan pengarang MSS 2926. Pengarang juga sering menggunakan perkataan daging secara umum, yang dipercayai merujuk pada daging lembu. Jenis daging yang digunakan dalam masakan-masakan tersebut pula dapat digolongkan kepada dua, iaitu daging haiwan darat dan daging haiwan laut. Daging (lembu) merupakan daging yang paling banyak digunakan dalam masakan-masakan MSS 2926 berbanding daging haiwan lain. Malah, pengarang ada memberikan petua-petua khusus berkenaan daging, seperti yang tercatat dalam petikan berikut:

... bahawa pertamanya apabila daging2 yang banyaq lema' / mashalan2 harusnya boleh kurang lebih sharaṭ2nya / Sedikit2 tiap2 qadar2 kira2 tiap2 rempahnya / bahawa dalilnya bila shak tiada mengurangkan / rasanya tiap2 masha'an adanya qadar tiap adanya / dan sharaṭ2 apabila tiap2 sekaliannya daging2 / yang kurang lema'nya bahawa mafhum sharaṭnya jangan / berani lebih tiap2 kira2 qadar2 rempahnya / dan bila shak niscaya rosa' tiap2 masha'an / adanya tiap2 qadar adanya ... (MSS 2926, 1929, pp. 10-11)

Pengunaan daging lembu sebagai protein utama boleh ditemui dalam berbagai masakan, misalnya *kari faikah*, *kari madras*, *kari abu sham*, *kari darca* (dalca), *pacri* (pajeri), dan daging masak kicap. Daging kambing, ayam, bebek atau itik, dan angsa pula terdapat dalam resipi masakan *apor* (opor), dengan daging itik atau angsa merupakan gantian kepada ayam. Daging ayam itu sendiri pula, selain daripada resipi opor, juga menjadi salah satu jenis daging dalam resipi nasi kabuli *sudana būryānī*. Bagi ikan, pari, *yuyu* (ketam), dan udang pula, makanan-makanan laut ini hanya dinyatakan dalam satu resipi yang tidak mempunyai nama khusus, iaitu resipi fasal 8.

Satu lagi ramuan yang tidak kurang pentingnya dalam proses memasak segala makanan yang dinyatakan pengarang dalam MSS 2926 ialah air. Hal ini demikian kerana hampir keseluruhan masakan di dalam manuskrip ini memerlukan air – setidak-tidaknya air biasa – dalam resipinya. Pengarang naskhah telah menulis pelbagai jenis air, antaranya termasuklah *air panas*, *air (yang) betul*, *air minyak*, *air kumkuma*, *air yang sejuk*, *air asam kuning*, *air gula*, *air santan kelapa*, *air cuka*, *air yang tawar*, *air bawang merah*, dan *air susu sapi*. Penggunaan jenis air yang spesifik sebagai bahan masakan juga sangat dititikberatkan oleh pengarang, umpamanya dalam resipi *kari abu sham*: "... bahawa dalilnya harus ditambah dengan air panas tiada / harus air yang seju' kira2 sama paras daging masha'an ..." (MSS 2926, 1929, p. 25), serta resipi *kari darca* (dalca) masam: "... dan hendaq akan / dijadikan darca masham bahawa kasi' kira2 sedikit / Air asham kuning tiada harus asham itam ..." (MSS 2926, 1929, pp. 33-34), yang telah melarang tukang masak daripada menggunakan jenis air asam yang salah.

Manuskrip ini turut memuatkan penggunaan tumbuh-tumbuhan sebagai ramuan masakan, namun jumlahnya tidak banyak. Pengkaji hanya berjaya menemui beberapa jenis tumbuhan sahaja, iaitu kentang, terung, *daun shalādā* (daun selada?), daun sup, kacang dal, serta *bawang siam*. Kentang dan terung merupakan jenis tumbuhan yang dimasukkan ke dalam kebanyakan

masakan, misalnya dalam *kari faikah*: “... apabila / masalahnya suda bagus rata kaluar air daging itu / bahawa mashalan2nya dikehendaqi campur dengan kentang atawa / terung atawa sebagainya ...” (*MSS 2926*, 1929, p. 17), dan *pacri* (pajeri): “... dan dalilnya / akan hendaq ditambah dengan kentang atawa terung dan / harus dimasuqkan itu masa jua ...” (*MSS 2926*, 1929, p. 39).

Kacang dal pula merupakan hasil tanaman yang digunakan khusus untuk *kari darca* (dalca), seperti yang terdapat dalam resipi masakan tersebut: “... bermula2 dicampur dengan kacang dal / yang merah atawa yang putih ...” (*MSS 2926*, 1929, p. 31). Selain itu, *bawang siam*, *daun shalādā* dan daun sup juga hanya terdapat dalam satu jenis masakan sahaja; *bawang siam* di dalam masakan opor, manakala *daun shalādā* serta daun sup dalam sup. Meskipun manuskrip ini tidak banyak mencatatkan penggunaan tumbuhan seperti buah, ubi, sayur, dan kekacang, tidak bermaksud hanya tumbuhan-tumbuhan yang disenaraikan di atas sahaja – terutamanya kentang dan terung – yang boleh dijadikan ramuan masakan. Hal ini dikatakan demikian kerana pengarang kerap kali menulis “... dan sebagainya ...” atau “... dan sebagainya bu2han ...” selepas menyatakan tentang pemasukan kentang dan terung ke dalam sesuatu masakan. Perkara ini menunjukkan tukang masak, berdasarkan kebijaksanaannya, boleh memasukkan tumbuhan-tumbuhan lain ke dalam masakannya.

Set ramuan masakan terakhir yang dapat digolongkan pengkaji ialah bahan-bahan lain, yang merangkumi barang asas serta bahan perasa untuk memasak. Bahan-bahan lain yang telah ditemui di dalam manuskrip ini termasuklah garam, gula, minyak sapi, minyak mentega, kicap, cuka, serta telur ayam. Garam, gula dan cuka mempunyai tugas yang sangat signifikan dalam mana-mana masakan pun, iaitu memberi rasa masin, manis dan masam. Sebagai contoh, cuka digunakan untuk menambah rasa masam dalam masakan, yang juga boleh digantikan dengan air asam, seperti yang terlihat dalam petikan berikut: “...didahulukan dalil2nya / tiap2nya rempah2nya ditumis dengannya kicap / disertakan diberi sedikit air dan harus jua diberi / air cuka’ atawa air asham sekira2 sedang rasanya ...” (*MSS 2926*, 1929, p. 44). Minyak sapi pula menjadi antara ramuan yang sering dicatatkan pengarang, yang berperanan untuk menumis rempah serta menggoreng daging.

## Kaedah Memasak

Yang dimaksudkan dengan kaedah memasak ialah cara serta susunan atau aturan dalam kerja memasak, bermula daripada penyediaan ramuan masakan sehinggalah proses memasak makanan tamat. Cara-cara memasak yang dicatatkan di dalam *MSS 2926* pula mencakupi pelbagai langkah atau perbuatan. Oleh yang demikian, kaedah memasak makanan ini dapat dikenal pasti melalui perkataan-perkataan yang bertaraf kata kerja. Cara-cara yang terlibat dalam proses menghasilkan masakan termasuklah mengelas, menumis, menggoreng, menggaul, merebus, mengacau, menudung, menjirus, merenjis, dan mengisi. Selain itu, terdapat juga langkah kerja dalam penyediaan rempah ratus, misalnya memotong, membelah, menggiling, menumbuk, memecahkan, membuka, serta merendam. Jadual berikut memuatkan beberapa contoh kaedah-kaedah tersebut berserta petikan daripada *MSS 2926*:

**Jadual 2:** Kaedah atau cara memasak berserta petikan daripada *MSS 2926*

Kaedah/Cara	Petikan
Mengelas	“... bahawa kalaslah itu / daging sampai rata kaluar air dagingnya ...” ( <i>MSS 2926</i> , 1929, p. 27)
Menumis	“... pertamanya / bermula didahulukan ditumis tiap2 rempah2 / yang tersebut sama sekali ...” ( <i>MSS 2926</i> , 1929, p. 36)

Menggoreng	“... bahawa hendaqlah lebih dahulu dikoreng kira2 / setengah lembut ...” (MSS 2926, 1929, p. 44)
Menggaul	“... pertama2 apabila / daging lembut yaitu muda tiada harus berebus dan / yang harusnya terus digawulkan tiap2 rempahhnya sama sekali ...” (MSS 2926, 1929, p. 24)
Mengacau	“... dan bahawasanya terus dahulukan dikacawu2 disertakan beri’ / garam ...” (MSS 2926, 1929, p. 34)
Merebus	“... bahawa hendaqlah / didahulukan direbus setengah masha’ tiap2 dagingnya ...” (MSS 2926, 1929, p. 37)
Menudung	“... bahawa terus ditudung rapat dan pakai api baraq jua ...” (MSS 2926, 1929, p. 25)
Menggala-gala	“... bahawasanya lagi tiap2 tepi tudungnya itu periyu’ / dan harusnya hendaqlah dalilnya digala2 dengan / tepung gandum atawa tepung pelut ...” (MSS 2926, 1929, p. 22)
Menjirus	“... dan tiap2nya / dijiruskan rata2 di atas nasinya yang baru’ / kering ...” (MSS 2926, 1929, p. 69)
Membongkar	“... bahawa mashalan2nya mentah / bahawa lekas dalilnya bongkar sama sekali nasi’nya ...” (MSS 2926, 1929, p. 60)
Memotong	“... yang keduanya jika daging ada banyaq dan patutlah / dipotong2 besar ...” (MSS 2926, 1929, p. 44)
Membelah	“... bahawa pertamanya dibela2kan bawang merah dengan qadarnya ...” (MSS 2926, 1929, p. 51)
Menggiling	“... yaitu cabai kering / atawa basah dan bahawasanya hendaqlah digiling halus /” (MSS 2926, 1929, p. 19)
Membuka	“... dan harus jua qadarnya / dibuka’ sedikit tiap2 kulitnya adanya tiap2 adanya ...” (MSS 2926, 1929, p. 58)
Merendam	“... sedikit2 air bawang merah yang terlebih dahulu direndamkan ...” (MSS 2926, 1929, p. 67)

Terdapat juga perbuatan-perbuatan lain yang harus dilakukan oleh tukang masak sebelum proses memasak dimulakan. Kaedah yang disebutkan ini dibuat ke atas daging-daging binatang yang akan dimasak, antaranya adalah seperti mencuci, mengeluarkan, menyembelih, membersihkan, menjahit, dan membuang. Contoh berserta petikan bagi setiap perbuatan ini dipaparkan dalam jadual di bawah:

**Jadual 3:** Kaedah atau cara sebelum memasak berserta petikan daripada MSS 2926

Kaedah/Cara	Petikan
Mencuci	“... bahawa didahulukan dicuci bersih / itu berasnya ...” (MSS 2926, 1929, p. 51)
Mengeluarkan	“... dan dikaluarkan tiap2 segala apa / yang ada di dalam perutnya ...” (MSS 2926, 1929, p. 48)
Menyembelih	“... dan bahawasanya sesudahnya disembelih / dipotong tiap2 kepalanya ...” (MSS 2926, 1929, p. 51)
Membersihkan	“... dan / dibersihkan sampai cuci’2 di dalam perutnya ...” (MSS 2926, 1929, p. 51)
Membuang	“... bahawa mashalannya dibuang kulitnya...” (MSS 2926, 1929, p. 50)
Menjahit	“... dan ja’it sampai rapat mashalan2 lubang ketempatan / masuqnya berasnya ...” (MSS 2926, 1929, p. 53)
Mengikat	“... bahawa pertamanya tiap2 dagingnya / di’ikat dengan tali lama’nya dan harus jua dengan ...” (MSS 2926, 1929, p. 28)

Jelaslah bahawa proses memasak satu-satu makanan melibatkan pelbagai kerja dan kaedah, bermula dari sebelum memasak sehinggalah proses memasak siap. Seorang tukang masak mesti menguasai cara-cara memasak yang terlibat bagi memastikan masakan yang dimasaknya menjadi.

Dari segi aturan memasak, pengarang MSS 2926 dilihat sangat menguasai segala selok-belok berkenaan masakannya, sekali gus menunjukkan wujud sistem tersendiri bagi setiap resipi dalam manuskrip. Cara memasak sesebuah makanan diterangkan secara terperinci dan



berturutan langkah demi langkah, yang sering pula diselitkan dengan peraturan atau syarat tertentu. Oleh sebab ruang makalah yang terbatas, pengkaji hanya dapat memberikan satu contoh resipi sahaja untuk menunjukkan susunan langkah atau proses memasak yang ditulis oleh pengarang manuskrip. Berikut ialah aturan memasak bagi daging masak kicap:

faşal 9 yang kesembilan dihatamalkan tiap2 akan / memasha' daging dicampur kicap bahawa pertama2nya rempahnya / hendaqlah diberanikan qadar2 jenis2nya dan qadar2 banyaqnya / dengan sepatutnya kurang dan jangan lebih pertamanya kayu' / manis dan cengkih dan pala dan kapulaga dan / halia' dan bawang putih dan perlunya bawang merah dan bahawa dalilnya atas dua perkara bahawa pertama2nya / apabila tiap2 dagingnya dipotong2 mashalan2nya keci'2 / dan mafhumnya jika kira2 itu daging kurang bahawasanya / harus tiap2 rempahnya digiling setengah halus / dan diteruskan mashalan2nya ditumis dikalas bersama / Sekali dikoreng dengan tiap2 daging2nya sampai setengah lembut / dan haruslah dimasukqan kicapnya dan harus jua diberi / sedikit air cuka' atawa air asham dan harus jua / ditambah dengan kentang mashalannya menambah2 dagingnya adanya (MSS 2926, 1929, pp. 43-44)

Berdasarkan petikan di atas, dapat dilihat yang pengarang menyusun aturan memasak daging kicap secara tersusun; bermula dengan jenis-jenis rempah yang harus digunakan, jenis potongan daging, petua atau syarat, serta kaedah memasak. Hal ini menunjukkan proses memasak sesebuah masakan di dalam manuskrip ini mempunyai sistemnya yang tersendiri.

Satu lagi kaedah memasak yang tidak kurang pentingnya ialah pengawalan api. Hal ini dikatakan demikian kerana api merupakan medium utama untuk memasak dan api yang tidak terkawal mampu merosakkan masakan; sama ada masakan menjadi mentah atau hangus. Pengarang manuskrip dilihat sangat mementingkan perihal pengawalan api ketika memasak kerana kesemua resipi masakan di dalam manuskrip ini akan diselitkan tentang isu tersebut. Sebagai contoh, diberikan kaedah pengawalan api bagi resipi *kari faikah*:

... bahawa mashalan2nya hendaq dijadikan masha' kering dan / harusnya sedikitkan tiap2 ditambah air panas dan / boleh air betul dan dikacawu sampai rata itu dagingnya / dan terus ditudung rapat tiada harus dikacawu2 / lagi dan tiap2 mashalan2 apinya api keci' yaitu pakai / baraq jua dan apabila rata kaluar asapnya putih / yaitu bila ketika suda masha' tiap2nya itu masha'an / dan mashalan2nya perlu dipadamkan apinya adanya / tiap2 adanya ... (MSS 2926, 1929, p. 21)

Secara spesifik, pengarang telah memberikan peraturan pengawalan api untuk resipi ini; tukang masak harus menggunakan api kecil, lebih-lebih lagi bara api untuk memasak *kari faikah*, dan api hendaklah dipadamkan apabila asap putih telah keluar. Satu lagi contoh kaedah pengawalan api di dalam nakhah MSS 2926 adalah seperti berikut:

... jika hendaq dijadikan suda / na būryānī nmanya bergoreng dan teruskanh / masuqqan seberapa banyaq qadar berasnya dan kasi' / air panas sakira2 sedangnya dan tiap2nya / jangan berhenti dikacawu hingga sampai dalilnya / potong pecah tiga tiap2 berasnya dan tudung / rapat dan mashalan2 apinya hendaqlah dipadamkan / sekali sama tenganya pantat periyu'nya dan perlunya / hendaqlah dikulilingi barak api tiap2 tepinya / itu periyu'nya adanya hingga qadarnya / sampai akan masha' adanya ... (MSS 2926, 1929, p. 67)

## Perkakas Memasak

Satu lagi aspek yang boleh dibicarakan dalam ilmu kulineri ialah perkakas memasak yang digunakan oleh tukang masak untuk menghasilkan makanannya. Dalam manuskrip MSS 2926, didapati perkakas atau alatan memasak yang terlibat dalam masakan-masakannya tidak banyak. Satu perkakas atau alatan memasak yang sentiasa dipakai dalam kebanyakan masakan ialah periuk. Periuk mempunyai fungsi yang penting kerana hampir seluruh masakan mempunyai kuah, seperti kari dan sup. Fungsi periuk tersebut dapat dilihat, misalnya, dalam petikan ini: "... bahawasanya harus dikasi' air separas adanya / di dalanya tiap2 nama periyu' ..." (MSS 2926,

p. 18), serta “... bahawa dalilnya didahulukan dipanaskan / tiap2 periyu’nya disertakan diberi tiap2nya minyaq ...” (MSS 2926, p. 24). Alatan memasak ini juga digunakan untuk menghasilkan nasi kabuli: “... dan kasi’ dua cupa’ berasnya dalam itu periyu’ ...” (MSS 2926, p. 60).

Perkakas masakan lain yang tertulis dalam manuskrip ini pula ialah kualii kawah, walaupun hanya disebut sekali sahaja, seperti yang terdapat dalam petikan berikut: “... bahawasanya terus masuqkan ke dalam su’atu kualii kawah / yang besar dan kasi’ air yang tawar sampai acap ...” (MSS 2926, p. 52). Satu lagi alat yang dapat dianggap sebagai perkakas masakan, lantaran turut digunakan dalam beberapa resipi masakan, ialah tali. Penggunaan tali dalam proses memasak dinyatakan secara umum oleh pengarang, yakni tali digunakan untuk mengikat daging dan anggota badan haiwan yang hendak dimasak. Namun, ada dua jenis tali yang disebut secara spesifik oleh pengarang manuskrip, iaitu tali benang sumbu: “... tiap2nya satu ikat dengan tiap2 mashalan2 tali / Perutnya dan harus jua tali yang lainnya / dan bagus tali benang sumbuu adanya ...” (MSS 2926, pp. 28-29), dan tali benang: “... dan ikat pulaq tiap2 sayapnya bersama2 kakinya dengan tali banang ...” (MSS 2926, p. 48).

### Timbangan dan Ukuran

Dalam proses memasak satu-satu makanan, seorang tukang masak seharusnya maklum tentang kadar atau jumlah segala ramuannya. Oleh yang demikian, timbangan dan ukuran adalah sangat penting dalam resipi masakan tersebut agar sukatan dan rasa makanan menepati kehendaknya. Pengarang MSS 2926 ada mencatatkan beberapa unit timbangan dan ukuran dalam pembicaraan tentang resipi bermacam jenis masakan. Walau bagaimanapun, jumlah unit timbangan dan ukuran ini tidak banyak.

Unit timbangan yang digunakan pengarang manuskrip masih lagi berupa unit timbangan tradisional, iaitu cupak, gantang dan kati. Penggunaan unit-unit timbangan terbabit tampak penting, terutamanya dalam proses memasak nasi kabuli. Sebagai contoh untuk kati dan gantang: “... bahawa kira2 / qadar berasnya lima’ kati dan minyaq sapinya kurang lebih / sekati dan mashalan2 berasnya sepuluh kati atawa lebih / dan boleh minyaq sapinya satu kati setengah adanya ...” (MSS 2926, p. 52), serta: “... bahawa jika berasnya sampai dua gantang / dan sekalipun sampai sepuluh gantang atawa lebih bahawa / qadar minyaq sapinya bermula harusnya menurut / mashalan2nya tiap2 di dalamnya segantang ...” (MSS 2926, p. 64). Unit timbangan cupak pula hanya disebut sekali sahaja di dalam manuskrip, seperti yang terdapat dalam petikan ini: “... dan kasi’ dua cupa’ berasnya dalam itu periyu’ ...” (MSS 2926, p. 60).

Dari segi ukuran pula, pengarang tidak menyatakan unit-unit khusus, seperti unit ukuran metrik, tetapi lebih berupa penggunaan anggota tubuh badan tukang masak dan berdasarkan pemerhatian semata-mata. Antara kaedah pengukuran itu ialah *separas* atau *sama paras*, *separas dua jari*, *dua jari*, *sedang* atau *sedangnya*, *sedikit*, *beberapa*, dan *sampai acap*. Untuk memberikan gambaran jelas tentang penggunaan ukuran-ukuran ini, berikut diperturunkan contoh berserta petikan daripada manuskrip:

**Jadual 4:** Jenis ukuran berserta petikan daripada MSS 2926

Ukuran	Petikan
Sama paras	“... bahawa dalilnya harus ditambah dengan air panas tiada / harus air yang seju’ kira2 sama paras daging masha’an ...” (MSS 2926, 1929, p. 25)
Separas dua jari	“... dan apabila akan dijadikan dalilnya masha’an / berkuah hendaqlah ditambah airnya separas dua jari ...” (MSS 2926, 1929, p. 40)
Menyembelih	“... dan bahawasanya sesudahnya disembelih / dipotong tiap2 kepalanya ...” (MSS 2926, 1929, p. 51)

Sedangnye	“... digaw’ulkan / mashalannya rata dengan berasnya kira2 sesedangnye adanya ...” (MSS 2926, 1929, p. 53)
Sedikit	“... terus disertakan garamnya sedikit2 / kira2 qadar berasa itu garamnya dengan rasa daging ...” (MSS 2926, 1929, p. 21)
Beberapa	“... pertamanya direbuskan / tiap2nya beberapa buti’ telur hayam tiada harus telur bibi’ ...” (MSS 2926, 1929, p. 48)
Sampai acap	“... dan kasi’ air yang tawar sampai acap mashalannya / itu she’ikor kambing ...” (MSS 2926, 1929, p. 52)

## Petua Memasak

Manuskrip MSS 2926 telah diberikan judul *Petua Memasak*. Hakikatnya, naskhah ini lebih daripada himpunan petua-petua memasak, malah jumlah catatan yang dapat dianggap sebagai petua juga tidak banyak ditemui. Hal ini disebabkan MSS 2926 lebih berbentuk buku resipi yang memuatkan aturan memasak berserta ramuannya. Dapatlah disimpulkan petua di dalam naskhah hanya terdiri daripada petua tentang daging; petua kumkuma dan kapulaga untuk pelbagai resipi; serta petua nasi mentah.

Ada beberapa petua berkenaan daging yang diberikan pengarang naskhah. Pertama, petua mengira kadar rempah berdasarkan keadaan daging yang hendak dimasak. Daging yang banyak lemaknya boleh diberikan rempah dalam jumlah banyak atau sedikit, manakala daging yang kurang lemak haruslah diberikan rempah yang secukupnya sahaja dan tidak boleh dilebihkan. Petikan bagi petua ini telah pengkaji berikan dalam subtopik *Ramuan Memasak* sebelum ini.

Petua kedua ialah petua mengelas daging, yang dibahagikan pengarang kepada dua pula. Dicatatkan bahawa setiap daging harus direbus setengah lembut, melainkan daging itu memang lembut keadaannya. Daging tanpa lemak pula mesti terlebih dahulu dikelas dan ditambah minyak sapi. Kedua-dua petua ini dapat dilihat dalam petikan berikut:

... bahawa pertama2nya / apabila tiap2 daging bermula harus didahulukan / Direbus setengah lembut dan harus jua / jangan direbus bahawa mafhumnya apabila daging / yang lembut tiada harus direbus dan mashalannya / akan berubah rasanya tiap2 masha’an adanya / bahawa apabila tiap2nya tiada mempunya’i sekali2 / lema’ bahawasanya harus didahulukan dalil2nya / dikalas disertakan dengan diberi’ minyaq dan / sebagainya minyaq yaitu harusnya minyaq sapi ... (MSS 2926, 1929, pp. 12-14)

Petua seterusnya adalah berkenaan penggunaan *kumkuma* (kuma-kuma) dan *kapulaga* (pelaga) dalam resipi pelbagai masakan seperti *kari faikah*, *kari madras*, *kari darca* (dalca), daging masak kicap, *kari pacri* (pajeri), dan sup. Petua ini diberikan pengarang pada fasal resipi yang terakhir, iaitu fasal 11 resipi *apor* (opor). Pengarang menyatakan ada dua jenis rempah yang telah disebut dalam huraiannya tentang segala resipi seperti yang berikut:

... pertamanya rempah namanya kumkuma / bahawasanya harus dimasuqkan dan harus jua / tiada dimasuqkan dan bermula dalil2 naşnya membagesukan / Cahaya dan bawunya tiap2nya masha’an adanya tiap2 adanya / dan yang keduanya namanya kapulaga dalil2 naşnya / bermula mashalan2nya menimbulkan bahunya tiap2 masha’an / dan menetapkan rasanya tiap2 masha’an adanya tiap2 adanya / bahawa mashalan2 tamannya dua macam rempah itu bermula2 / dalilnya harus dimasuqkan dan harus jua / tiada dimasuqkan tiap2 kepadanya masha’an dan bahawasanya / tiada pulaq sampai merosaqkan rasa tiap2 kepadanya / masha’an bahawa tamam ahirnya hanya menyempurnakan / tiap2 bahunya masha’an adanya tiap2 adanya ... (MSS 2926, 1929, pp. 54-55)

*Kumkuma* dan *kapulaga* dikatakan dapat membaguskan dan menaikkan bau masakan. Tetapi, tidak menjadi kemestian kepada tukang masak untuk memasukkan rempah-rempah ini ke dalam masakannya. Jika dimasukkan, maka sempurnalah bau masakan tersebut. Sebaliknya, jika tidak dimasukkan, tidaklah pula sehingga merosakkan rasa masakan.

Petua nasi mentah pula diberikan pengarang manuskrip dalam resipi nasi kabuli. Petua ini berkenaan cara yang perlu dilakukan oleh tukang masak jikalau nasi kabulinya menjadi mentah, yakni tidak masak. Berikut diberikan petikan bagi petua nasi mentah ini:

... bahawa mashalan2nya mentah / bahawa lekas dalilnya bongkar sama sekali nasi'nya / bahawa terus bersehikan (bersihkan) itu peryu'nya dan jerang kembali / dan seberapa kira2 nasi'nya yang mentah mashalannya ada lima' / gantang dan kasi' dua cupa' berasnya dalam itu periyu' / bahawa airnya biar lebih sedikit mashalannya rata / mendidihnya seperti akan hendaq kering bahawa / teruslah masuqkan sama sekali seberapa adanya itu nasi' / mentah dan kasi' daun pisang mashalannya tudung / rapat dan berkuliling pakai api baraq jua adanya ... (MSS 2926, 1929, p. 60)

Pengarang telah menerangkan kaedah 'merawat' nasi mentah dengan sangat terperinci. Bermula dengan tindakan membongkar atau mengeluarkan nasi mentah tersebut, seterusnya tukang masak harus membersihkan periuk tadi dan menjerang air di dalamnya, dengan jumlahnya diletakkan sedikit berdasarkan berat beras yang dimasak sebelum itu. Kemudian, apabila air yang dijerang telah mendidih dan hampir kering, nasi mentah tersebut dimasukkan kembali ke dalam periuk. Akhir sekali, daun pisang digunakan sebagai tudung periuk dan hanya bara api digunakan untuk memasak nasi mentah ini.

## KESIMPULAN

Manuskrip-manuskrip tinggalan masyarakat zaman dahulu merupakan khazanah yang tidak ternilai harganya, apatah lagi jika dilihat dari sudut ilmu pengetahuan yang tersimpan di dalamnya. Naskhah yang berisi ilmu lokal ini sememangnya sangat menarik untuk diselidik dan dibongkar isi kandungannya, tetapi penyelidikan terhadap manuskrip-manuskrip tersebut tidak harus ditumpukan pada satu-satu bidang keilmuan sahaja. Hal ini kerana terdapat pelbagai jenis atau kategori kepustakaan ilmu tradisional, seperti yang diutarakan Harun Mat Piah *et al.* (2006), yang masih belum diberikan perhatian oleh para sarjana. Malah, melalui kajian ini, pengkaji telah dapat mengusulkan satu lagi cabang kepustakaan ilmu tradisional, iaitu ilmu kulineri. Secara tidak langsung, perkara ini menunjukkan betapa luasnya ranah genre kepustakaan ilmu tradisional itu.

Konsep ilmu kulineri atau masak-memasak Melayu tradisional yang cuba diperkenalkan melalui kertas kerja ini masih berada pada tahap asas. Namun, sesuai dengan tarafnya sebagai satu penelitian awal, maka kajian ini telah berjaya mencapai objektifnya, di samping telah dapat menyingkap kandungan *MSS 2926 Petua Memasak* secara tuntas. Dengan berlandaskan isi kandungan *MSS 2926* terbabit, beberapa bahagian untuk ilmu kulineri ini telah dapat dibangunkan, iaitu syarat dan sifat seorang tukang masak; ramuan masakan; kaedah memasak; perkakas memasak; timbangan dan ukuran; serta petua memasak. Pembahagian elemen-elemen dalam ilmu kulineri tersebut tidak seharusnya dianggap sebagai titik noktah, sebaliknya masih boleh dikembangkan melalui penyelidikan-penyelidikan lain terhadap manuskrip lain pula. Malah, pengkaji amat menggalakkan para sarjana membuat kajian lanjut untuk memperkemas konsep ilmu kulineri Melayu tradisional ini, sekali gus menambah lagi jumlah penyelidikan berkaitan kepustakaan ilmu tradisional.

## RUJUKAN

Abdul Ghani Hussain. (2015). *Mss 2999 kitab tib: Pandangan dan tafsiran perubatan moden terhadap manuskrip perubatan Melayu*. Kepong: Institut Penyelidikan Perhutanan Malaysia.

- Arba'iyah Mohd Noor. (2014). Menyingkap Ilmu Perubatan Melayu Menerusi Beberapa Manuskrip Terpilih. *Jurnal Sejarah*, 23(1), 21-44.
- Atikah Abdul Azam. (2016). *Sumbangan amalan petua dalam falsafah alam Melayu*. Kertas yang dibentangkan di The 3rd World Conference on Integration Of Knowledge 2016 (WCIK 2016) di Adya Hotel, Langkawi, Malaysia.
- Bazrul Bahaman (2006). Alamat binatang naik rumah dan masuk kebun. Dalam Rogayah A. Hamid & Mariam Salim (Ed.), *Kepustakaan ilmu tradisional* (pp. 75-94). Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka.
- Ellya Roza. (2014). Ramuan herbal non instan dalam naskah kitab tib sebagai alternatif pengobatan. *Sosial budaya: Media komunikasi ilmu-ilmu sosial dan budaya*, 11(1), 1-18.
- Faisal @ Ahmad Faisal Abdul Hamid dan Nurul Wahidah Binti Fauzi. (2012). Perubatan Melayu tradisional: Kitab tibb Pontianak. *Jurnal Al-Tamaddun*, 7(1), 149-162.
- Farahdina Abd Manaf, Norsiah Sulaiman & Huzaimah Ismail. (2013). *Perubatan tradisional Melayu: Khazanah yang perlu dipelihara*. Kertas yang dibentangkan di Seminar Serantau Kajian Manuskrip Melayu dan Kearifan Tempatan di IAIN Ar Raniry Banda Aceh, Kota Banda Aceh, Indonesia.
- Haji Brahim. (2014). *Koleksi manuskrip di unviersiti Brunei Darussalam: Kitab segala ubat*. Kertas yang dibentangkan di Persidangan Antarabangsa Manuskrip Melayu di Seri Pacific Hotel, Kuala Lumpur, Malaysia.
- Harun Mat Piah. (2006). *Kitab tib: Ilmu perubatan Melayu*. Kuala Lumpur: Perpustakaan Negara Malaysia.
- Harun Mat Piah. (2012). *Kitab tib sebagai wadah ilmu dan kearifan Melayu*. Kertas yang dibentangkan di Wacana Manuskrip Melayu, di Perpustakaan Negara Malaysia, Kuala Lumpur, Malaysia.
- Harun Mat Piah. (2015). Ilmu perubatan Melayu tradisional dari naskhah-naskhah lama. *International Journal of the Malay World and Civilisation (Iman)*, 3(3), 3-17.
- Harun Mat Piah, Ismail hamid, Siti hawa Salleh, Abu HassanSham, Abdul Rahman Kaeh, & Jamilah Haji Ahmad. (2006). *Kesusasteraan Melayu tradisional* (Edisi ketiga). Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka.
- Harun Mat Piah & Zawiyah Baba. (2014). *Kitab tib msss 2515: Perpustakaan negara Malaysia: Kajian teks dan suntingan*. Bangi: Penerbit UKM.
- Hashim Awang A. R. (2002). Manuskrip 331; Petua Melayu sepintas lalu. *Jurnal Filologi*, 10, 55-63.
- Hashim Awang A. R. (2006). Manuskrip 331: Petua Melayu. Dalam Rogayah A. Hamid & Mariam Salim (Ed.), *Kepustakaan ilmu tradisional* (pp. 41-49). Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka.
- Kamus Dewan* (Edisi Keempat). (2013). Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka.
- Katalog Manuskrip Melayu Koleksi perpustakaan Negara Malaysia: Tambahan Ketiga*. (2003). Kuala Lumpur: Perpustakaan Negara Malaysia.

Mohd. Taib Osman. (2006). Kitab ubat-ubat Melayu. Dalam Rogayah A. Hamid & Mariam Salim (Ed.), *Kepustakaan ilmu tradisional* (pp. 1-25). Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka.

*Petua memasak*. Manuskrip. MSS 2926. Perpustakaan Negara Malaysia.

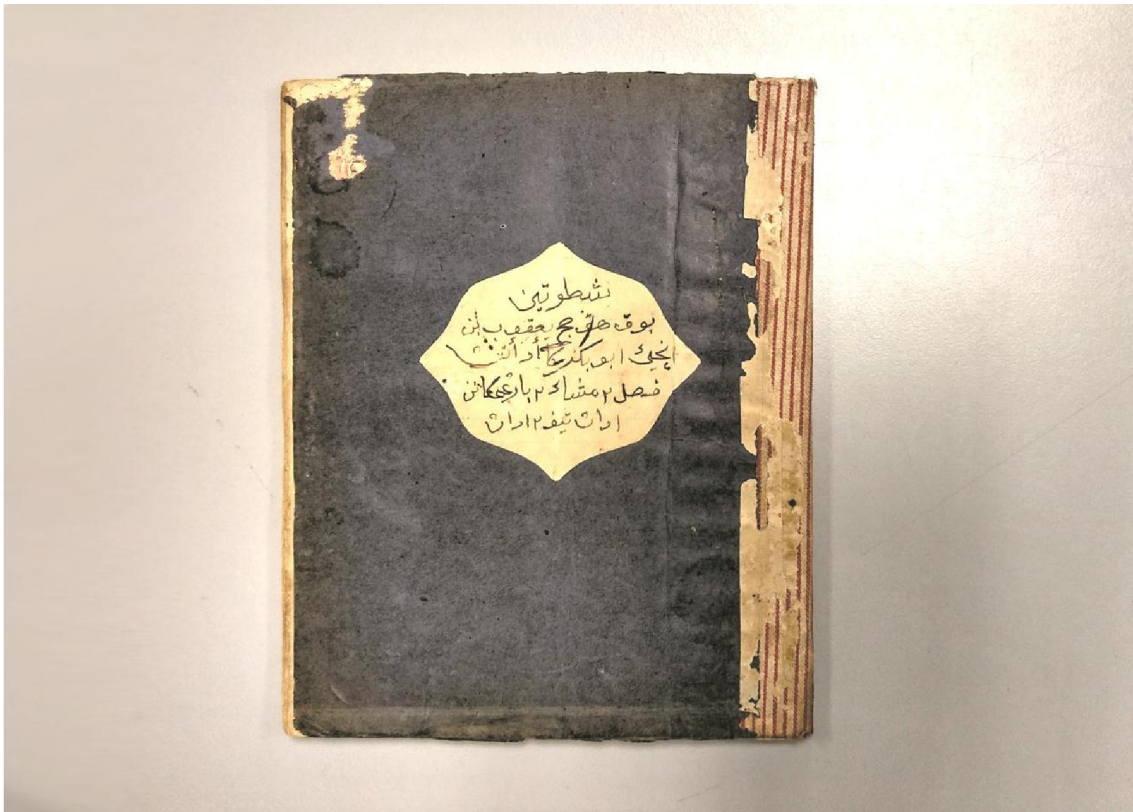
*Resepi masakan*. Manuskrip. MSS 3747. Perpustakaan Negara Malaysia.

*Resipi masakan*. Manuskrip. MSS 2832. Perpustakaan Negara Malaysia.

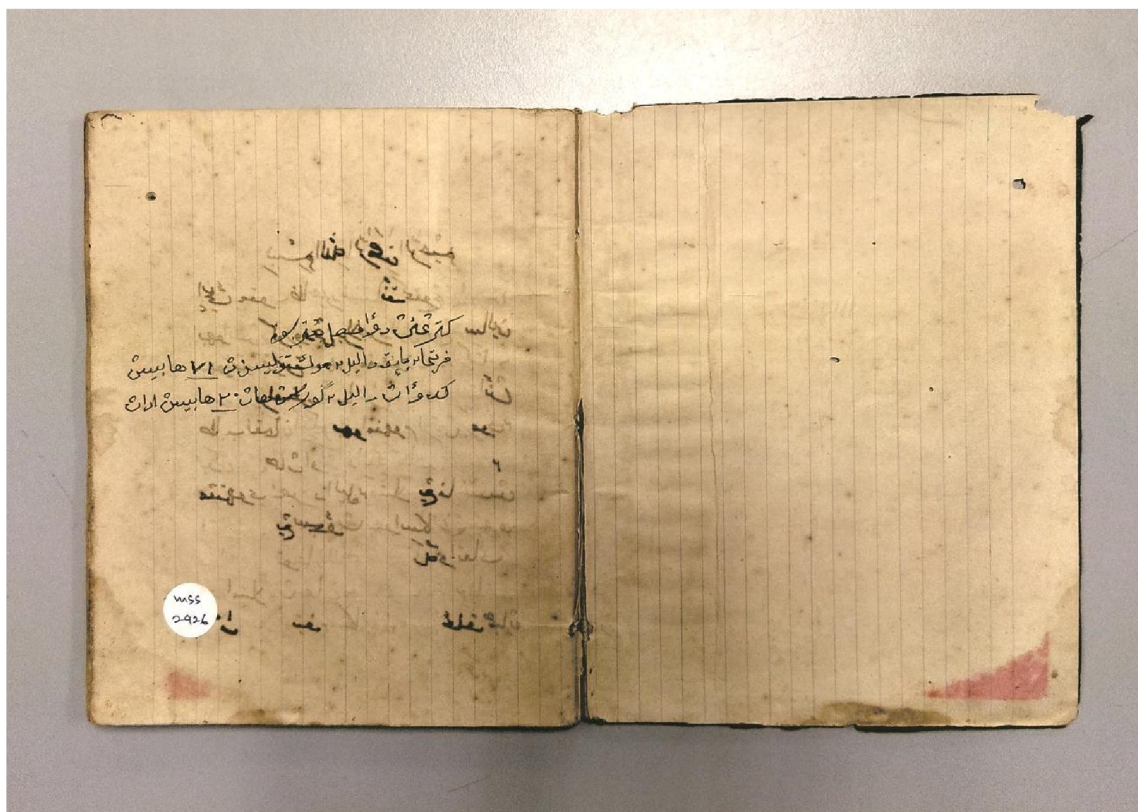
Wan Mohd Dasuki Wan Hasbullah. (2015). Kepustakaan ilmu tradisional: Sumbangan naskhah-naskhah ilmu bedil Melayu. *Wacana Etnik*, 5(1), 13-24.

LAMPIRAN

Lampiran 1



Lampiran 2



Lampiran 3



Lampiran 4

