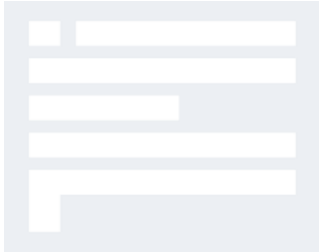


## KERATAN AKHBAR

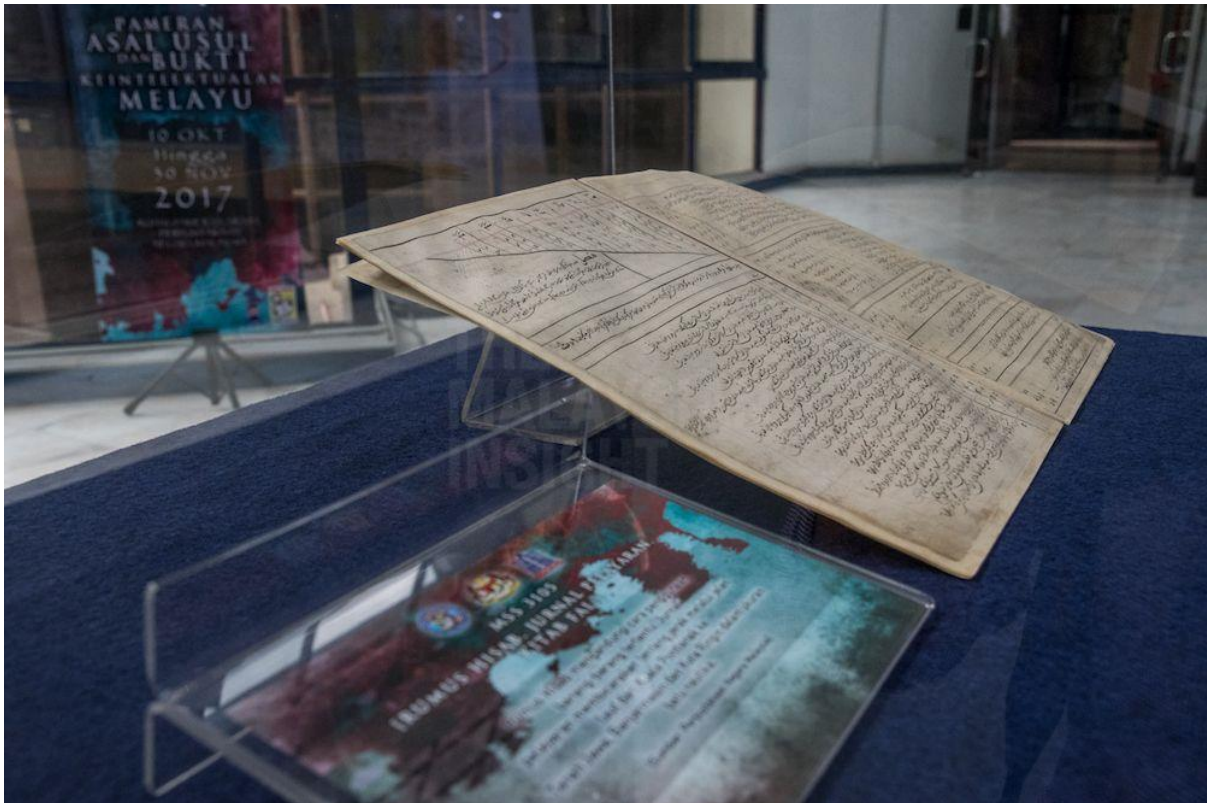
JUDUL : The Malaysian Insight

TARIKH : Khamis, 12 Oktober 2017



**TMI** THE  
MALAYSIAN  
INSIGHT  
[www.themalaysianinsight.com](http://www.themalaysianinsight.com)

### Pakar masakan perlu kaji manuskrip Melayu lama



Pensyarah Akademi Pengajian Melayu Universiti Malaya (UM) Prof Madya Dr Zahir Ahmad berkata dalam MSS2926, yang mempunyai 70 halaman bertulisan jawi, memuatkan 11 resipi dan kebanyakannya masakan dari Timur Tengah seperti pelbagai jenis kari termasuk kari dalca, kari Abu Sham, kari Pajri, kari Madras serta nasi kebuli lemak dan nasi kebuli sudena beriani. – Gambar fail The Malaysian Insight, 12 Oktober, 2017.

PAKAR masakan negara terutamanya pensyarah kulinari di institusi pengajian tinggi tempatan perlu mengkaji manuskrip Melayu lama (MSS) yang terdapat di

Perpustakaan Negara Malaysia (PNM) dalam usaha mengangkat ilmu yang terdapat dalam masyarakat Melayu sejak zaman silam.

Pensyarah Akademi Pengajian Melayu Universiti Malaya (UM) Prof Madya Dr Zahir Ahmad berkata terdapat tiga MSS dalam simpanan PNM yang berkaitan dengan masakan.

Beliau dan Muhammad Marwan Mohd Tanos, pelajar ijazah doktor falsafah UM, telah memilih MSS2926 yang dipercayai dihasilkan pada 1929 dan didapati dari Pontianak, Indonesia untuk dibuat kajian kerana bukan sahaja memuatkan resipi masakan, tetapi turut memasukkan kriteria juru masak dan petua memasak.

“Kami pilih naskah ini kerana keistimewaannya,” katanya semasa membentangkan kertas kerja "MSS2926 Petua Memasak: Penelitian Awal Terhadap Ilmu Kulinari Melayu Tradisional" pada Persidangan Antarabangsa Manuskrip Melayu anjuran PNM yang diadakan selama tiga hari sejak Selasa lepas, di Kuala Lumpur hari ini.

Sementara MSS 2832 dan 3747 yang dikatakan berusia 200 tahun dan berasal dari Pontianak, Indonesia hanya memuatkan resipi-resipi lauk dan kuih muih, katanya.

Zahir berkata dalam MSS2926, yang mempunyai 70 halaman bertulisan jawi, memuatkan 11 resipi dan kebanyakannya masakan dari Timur Tengah seperti pelbagai jenis kari termasuk kari dalca, kari Abu Sham, kari Pajri, kari Madras serta nasi kebuli lemak dan nasi kebuli sudena beriani.

Beliau berkata nasi kebuli adalah nasi yang dimasak dengan lauknya sekali.

Kebanyakan masakan ini menggunakan minyak sapi dan pelbagai jenis rempah termasuk buah pelaga dan kumakuma, bawang, kentang serta terung, dengan menggunakan kuah kawah, di mana seekor kambing dimasak dalam kuah tersebut, katanya.

Beliau berkata dalam manuskrip itu, penulis turut menjelaskan sifat-sifat tukang masak yang antara lain mampu mengenali daging segar dan tidak segar, perlu bersolat bila masuk waktu dan berani membuat keputusan dalam penggunaan rempah ratus yang tidak mempunyai sukatan saintifik.

“Naskah itu turut mencatatkan tukang masak tidak digalakkan menyuruh orang lain menggantikannya semasa memasak, dan juga petua nasi mentah,” katanya, sambil menambah tulisan manuskrip itu agak sukar dibaca kerana tulisannya yang halus. – Bernama, 12 Oktober, 2017.