

Oleh Suliati Asri
suliati@hmetro.com.my

NEGERI SEMBILAN KAYA SENI, BUDAYA

Masakan tradisional tonjol keunikan negeri Adat Perpatih

Negeri Sembilan sememangnya kaya dengan seni dan budaya yang berkait rapat dengan Adat Perpatih.

Setiap sesuatu adat dan amalan yang terhasil dari teras Adat Perpatih mempunyai nilai yang tinggi dan memberi impak besar serta harus diikuti setiap pengamalannya dan diwarisi dari satu generasi ke satu generasi yang lain demi menjaga kesinambungan Adat Perpatih itu sendiri.

Empat luak berundang, satu wilayah Tunku Besar Tampin, Lima Luak Tanah Mengandung (Ulu Muar, Jempol, Inas, Terachi dan Gunung Pasir), satu Adat Lingkungan dan tiga Pesaka di bawah Luak Johol membentuk masyarakat Adat Perpatih di Negeri Sembilan sudah melahirkan pelbagai bentuk seni dan budaya khususnya di dalam bidang kuliner.

Begitu juga dalam masakan, tradisi penyediaan, adat dan bahan makanan dipersembahkan tukang masak turut menjadi keunikan Negeri Sembilan.

Kerajaan Negeri Sembilan komited untuk terus memperkasakan Adat Perpatih di negeri ini supaya terus subur di segenap lapisan masyarakat terutamanya dalam kalangan generasi muda, supaya tak lekang dek panas, tak lapuk dek hujan. Kalau terapung tidak hanyut, terbenam tidak basah.

Geran aktiviti sebanyak RM500,000 diberikan kepada Lembaga Muzium Negeri Sembilan bagi menganjurkan pelbagai aktiviti adat termasuk mengkaji keunikan pelbagai resipi masakan yang ada di Negeri Sembilan.

Keunikan Kari Kepala Kambing

Kari sememangnya hidangan yang cukup digemari ramai namun bagaimana dengan kari kepala kambing? Masakan kari kepala kambing adalah makanan tradisi unik dan sinonim dengan masyarakat di Luak



TEMPOYAK DAUN KAYU

Gunung Pasir.

Makanan ini mungkin sesuatu yang luar biasa bagi masyarakat luar namun ia adalah makanan istimewa yang dihidangkan dalam adat istiadat yang memabitkan Penghulu Luak dan Dato' Lembaga.

Secara amnya, kesemua luak utama mempunyai masakan tradisi kepala kambing ini berdasarkan pengamalan adat dan budaya di luak masing-masing.

Bagaimanapun, terdapat perbezaan dari segi penggunaan bahan masakan dan penyediaan yang mencerminkan identiti tersendiri di setiap luak.

Di Luak Gunung Pasir, amalan memasak Masakan Tradisi Kepala Kambing ini dilakukan berikutan pelaksanaan majlis aqiqah.

Acara memasak Masakan Tradisi Kepala Kambing ini akan dilakukan secara bergotong-royong, teratur dan penuh teliti.

Masakan kari kepala kambing ini akan melalui beberapa proses bermula dengan membakar, menyang, merebus, memasak sebelum berakhir dengan hidangan kepada ketua luak atau suku iaitu dato-dato adat.

Bahan memasak kari kepala kambing ini juga sangat ringkas iaitu kepala kam-

bing (bahan utama), bawang kecil, bawang putih, halia, daun kari, kayu manis, bunga cengek, bunga lawang, rempah kari, santan, cili kering, asam keping, garam dan minyak masak.

Secara adatnya, masakan tradisi kari kepala kambing yang sedia dimasak akan dihidangkan di dalam dulang atau panta bertutup untuk santapan beradat yang dimulai oleh Penghulu atau Dato' Lembaga sebelum dijamah oleh masyarakat luak itu.

Tradisi yang diamalkan secara bergotong-royong ini menunjukkan betapa kuatnya ikatan dalam kalangan masyarakat yang mengamalkan adat Perpatih, yang masih dipraktikkan hingga kini oleh generasi lama dan baru di Negeri Sembilan.

Sambal Tempoyak Daun Kayu

Bagi masakan harian pula, sambal tempoyak daun kayu adalah hidangan tradisi yang popular dalam kalangan masyarakat tempatan Negeri Sembilan. Keenakan sambal tempoyak daun kayu ini sememangnya sukar digambarkan dengan kata-kata.

Dimakan dengan nasi panas, pastinya lauk pauk lain sudah tidak dipandang.

Mengikut kajian Persatuan Sejarah Negeri Sembilan yang dibuat oleh Allahyarham Ismail Abd Hadi, terdapat 99 jenis daun kayu digunakan dalam penyediaan masakan ini.

Namun, 99 jenis daun kayu itu bukanlah bermaksud dimasak sekali gus, tetapi jenis daun kayu yang boleh digunakan.

Faktor peredaran zaman menyebabkan daun kayu ini sukar didapati dan hanya ada beberapa jenis daun masih popular digunakan.



SIPUT KALING MUAI

Daun kayu yang harus ada dalam penyediaannya ialah

pucuk ubi, serai, pucuk kaduk, daun mangun, daun lidah kerbau, daun balik angin, pucuk pisang, daun dukung anak, daun kunyit, pucuk labu, pucuk terung belanda, pucuk mambul, pucuk cengkering, daun lampin budak, daun leban, daun cenerai, pucuk keladi telur,

daun dedap dan beberapa jenis lagi.

Kesemua pucuk atau daun kayu tersebut disusun dan dihiris halus-halus sebelum digaul serata dengan tempoyak dan dimasak menggunakan santan pekat, lado api dan kunyit hidup.

Bagi menambah keenakan sambal ini, campurannya pula adalah tempoyak, petai,

santan, cili api, ikan bilis, kunyit, asam dan garam serta daun herba yang sudah pasti banyak khasiat untuk kesihatan.

Siput Kaling Muai, makanan eksotik punya keenakan tersendiri

Negeri Sembilan juga mempunyai makanan eksotik yang bukan saja enak tetapi mempunyai khasiat tersendiri iaitu Siput Kaling Muai.

Masakan turun temurun yang menjadi sumber alternatif makanan harian satu ketika dahulu.

Kaling membawa maksud siput paling baik dalam kalangan siput sungai atau siput darat manakala muai pula bermaksud isinya yang amat mewah dan padat.

Masakan tradisi ini diilhamkan golongan orang lama hampir 50 tahun lalu dengan pelbagai pantang larang dan aturan tradisi masakan serta menggunakan bahan yang sudah pasti baik untuk kesihatan berdasarkan pengalaman hidup mereka.

Masakan tradisi ini kebiasaannya dimasak secara bergotong-royong apabila mereka melaksanakan majlis yang besar seperti kenduri-kendara atau majlis adat istiadat dan yang seumpamanya.



PERSEDIAAN memasak kari kepala kambing.

MALAYSIA PRIHATIN
MALAYSIA MEMANG BERSAMA

Rekal Sepakat, Negara Selamat

#NegeriSembilan
Bersehati • Alifafakal • Sejahtera

SELAMAT MENYAMBUH
HARI KEBANGSAAN

YAB Dato' Seri Haji Aminuddin Harun
Menteri Besar Negeri Sembilan
Kerajaan Negeri dan Seluruh Rakyat
Negeri Sembilan Darul Khusus