

Impresi Kehidupan

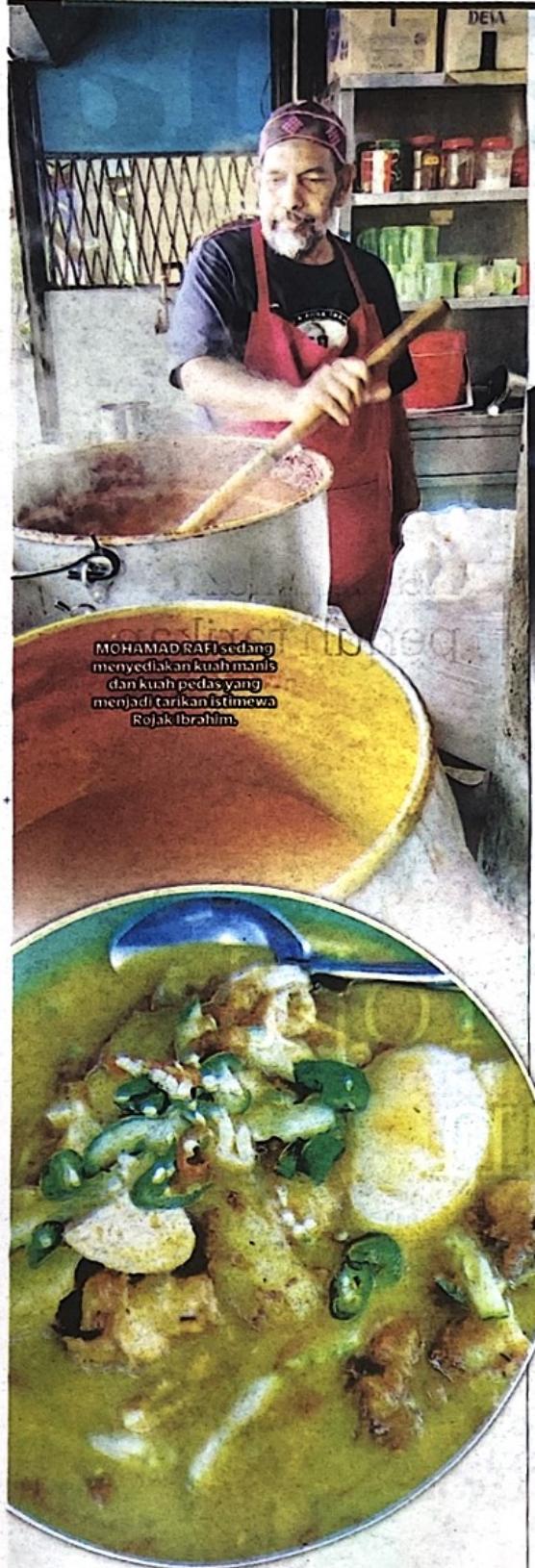
Kosmo/Ahad 01.01.2023

Panorama



Gastronomi rojak
68 tahun





ROJAK mi salah satu jenis rojak yang ditawarkan di kedai tersebut yang turut dikenali sebagai Rojak Ibrahim atau Rojak Berahim.



KEDAI Mee & Rojak Ibrahim Kuala Pilah terletak berhampiran Pasar Besar Kuala Pilah sudah 68 tahun beroperasi.

Semuanya adalah daripada jasa baik arwah ayah saya, dia yang mulakan. Kemudian selepas ayah meninggal dunia pada tahun 1984, arwah ibu saya, Fatimah Ali pula mengambil alih perniagaan ini."

MOHAMAD RAFI

Legasi pramerdeka Rojak Ibrahim

MEMASUKI usia lebih enam dekad, perniagaan rojak Ibrahim di Jalan Pasar Kuala Pilah, Negeri Sembilan terus bertahan serta masih menjadi sebutan ramai. Bukan hanya penduduk setempat, penduduk dari luar juga menjadikan kedai itu yang terletak berhampiran Pasar Besar Kuala Pilah sebagai lokasi wajib dikunjungi. Bahkan, kedai tersebut juga pernah dikunjungi Tan Sri Muhyiddin Yassin ketika menjawat jawatan sebagai Timbalan Perdana Menteri suatu masa lalu, selain wakil rakyat setempat.



Oleh
NOR AJINA
HAMZAH

Menurut pengusahaannya, Mohamad Rafi Ibrahim, 58, dia berasa sangat gembira apabila rojak di lokasi tersebut sejak tahun 1955 masih dicari-cari oleh orang ramai walaupun dia hanyalah penyambung legasi perniagaan keluarganya.

"Kalau hari biasa tak adalah ramai tapi pelanggan sentiasa ada. Bila hujung minggu atau cuti umum memang tak menang tangan sebab pelanggan yang datang bukan dari sini saja, bahkan dari luar.

"Biasa kalau hari cuti, pelanggan yang datang lebih 300 orang dan terpaksa beratur," katanya kepada *Panorama* ketika diintervju di Kedai Mee & Rojak Ibrahim Kuala Pilah.

Rojak tersebut juga dikenali sebagai Rojak Ibrahim atau Rojak Berahim dalam kalangan peminat.

Ujarnya lagi, disebabkan tidak mahu menghampaskan pelanggan setia mahupun pelanggan yang baru saja ingin merasa menu rojak di kedainya, kedai tersebut hanya ditutup sehari dalam sebulan iaitu hari Kamis minggu kedua.

"Kadang orang datang dari Seremban, dari jauh, jadi kalau kita selalu tutup susahlah... hamperlah mereka datang tapi tak buka," katanya.

Menurut Mohamad Rafi, rojak yang ditawarkan ialah dua jenis iaitu rojak mi atau rojak kuih.

Keistimewaan menu rojak yang ditawarkan di kedai tersebut pula adalah dua jenis kuah yang disediakan

iaitu kuah manis dan kuah pedas. "Rojak yang kita jual ni berbeza dengan yang ada di tempat lain, ia resipi ayah saya.

"Kita tak guna kacang dalam kuah rojak kerana bahan utamanya ialah biskut marie. Bahan ini akan memberikan rasa manis dan kuahnya lebih pekat," kata Mohamad Rafi.

Menurutnya, setiap hari, dia dibantu lima pekerja yang akan menggunakan sekurang-kurangnya 20 kilogram (kg) tepung bagi penyediaan kuah rojak selain bahan-bahan seperti timun, kentang dan juga mi.

"Jumlah bahan akan meningkat lagi mengikut bilangan pelanggan yang datang di kedai ini yang beroperasi



Kita tak guna kacang dalam kuah rojak kerana bahan utamanya ialah biskut marie. Bahan ini akan memberikan rasa manis dan kuahnya lebih pekat."



ANTARA bahan yang digunakan untuk rojak kuih.



ROJAK Ibrahim menjadi salah satu tarikan pelancongan di Kuala Pilah.

seawal pukul 8 pagi hingga 4.30 petang," katanya.

Menceritakan mengenai asal usul perniagaan tersebut, Mohamad Rafi berkata, ia merupakan perniagaan keluarga yang dimulakan arwah datuknya, Abdul Aziz Nana, yang datang dari Gujarat, India menaiki kapal layar ke Kuala Pilah sekitar tahun 1920-an.

Menurut Mohamad Rafi, arwah datuknya datang ke Tanah Melayu untuk mencari rezeki dan memilih Kuala Pilah berbanding Pulau Pinang atau tempat lain bersama beberapa rakan senegara.

"Kebanyakannya memang cuba berniaga. Macam arwah datuk menlaga pelbagai jenis makanan serta lauk-pauk dan nasi. Ada rakan datuk yang mengusahakan jahitan songkok dan ada juga usahakan perniagaan roti canai."

"Namun, yang kekal hanyalah perniagaan rojak kami ini yang resipiinya diturunkan datuk kepada ayah saya, Ibrahim Abdul Aziz hasil perkahwinan datuk dengan penduduk di Kampung Padang Lebar, Batu Kikir iaitu Jahar Ahmad," katanya.

Jelasnya, datuknya mempunyai empat orang anak, namun (ga) adik bapanya yang kesemuanya selaku meninggal dunia semasa masih kecil pada zaman Jepun kerana keburuan.

"Namun, semangat berniaga datuk membuatkan ayah juga menyambung legasi tersebut dengan berniaga di sini (Jalan Pasar Kuala Pilah) sejak tahun 1955 hingga ke sekarang," katanya.

Ujarnya lagi, sehingga ke hari ini dia berasa sangat gembira dan juga bertuah apabila nama Rojak Ibrahim masih disebut-sebut orang.

"Semuanya adalah daripada jasa baik arwah ayah saya, dia yang mulakan. Kemudian selepas ayah meninggal dunia pada tahun 1984, arwah ibu saya, Fatimah Ali pula mengambil alih perniagaan ini."

"Saya ambil alih pulu pada tahun 2000. Saya cuma menyambung perniagaan ini... syukurlah, alhamdulillah. Bila orang sebut Rojak Ibrahim, kita pun gembira," katanya.

Menurut Mohamad Rafi, selain dirinya, resipi rojak berkenaan juga diketahui ahli keluarga yang lain seperti adik ipar, Kahirul Azmi Mohd.

E K S T R A ROJAK IBRAHIM

- Perniagaan dilakukan di sejak negara belum mencapai kemerdekaan laju pada tahun 1955. Pada tahun ini, usia perniagaan tersebut ialah 68 tahun

- Menjadi lokasi yang sering disinggahi orang apabila tiba di Kuala Pilah, Negeri Sembilan

- Terdapat dua jenis rojak disediakan laju rojak mi atau rojak berserta mi dan rojak kuli laju rojak dengan kuli rojak sahaja

- Rojak boleh didapati pada harga RMS sepinggan

Yunus, 45, anak-anak saudara serta anaknya sendiri.

Sementara itu, bagi Kahirul, dia sudah bekerja di kedai berkenaan sejak zaman bujang lagi sebelum berkahwin dengan adik Mohamad Rafi.

Menurutnya, melihat kepada sambutan menggalakkan daripada orang ramai, dia berasa sangat bersyukur kerana dapat meneruskan perniagaan tersebut bersama abang iparnya.

"Memang susah juga untuk dapat hasilkan rasa kuah yang sama pada setiap hari, namun kita akan cuba yang terbaik untuk mengekalkan keistimewaan menu rojak yang dijual sejak sebelum kemerdekaan negara lagi," katanya.

Bagi pasangan suami isteri, Suhairi Ahmad, 46, dan Hayati Othman, 42, mereka menjadikan perniagaan Rojak Ibrahim sebagai inspirasi buat mereka yang baharu sahaja lima tahun bernaung kedai makan.

Menurut Hayati, dia yang berasal dari Melang sejak dari kecil lagi sudah dibawa keluarganya makan di kedai tersebut dan sehingga kini dia pula membawa tiga anaknya ke kedai berkenaan pada setiap bulan.

"Dari zaman kecil, bujang hingga dah ada tiga anak berusia 16 hingga 19 tahun. Ini kedai kegemaran saya sebab rasa rojaknya tak sama dengan tempat yang lain."

Bagi Suhairi pulu yang berasal dari Morib, Selangor, lokasi tersebut menjadi lokasi wajib dikunjungi oleh saudara-maraanya sekiranya datang ke Kuala Pilah.

"Bukan hanya dikenali penduduk di Kuala Pilah, negeri-negeri lain seperti Kuala Lumpur, Johor juga tercari-cari Rojak Ibrahim ini termasuklah saudara-mara saya."

"Rasa bangga sangat kerana secara tak langsung Rojak Ibrahim ini menjadi salah satu tarikan di Kuala Pilah," katanya.

Bagi seorang lagi pelanggan, Ah Chuan, 67, dari Dior, Kuala Pilah, Rojak Ibrahim sudah tidak asing lagi buatnya apabila sejak dari kecil lagi dibawa bapanya ke kedai tersebut.

"Bila teringat saja dan rasa nak makan, saya pasti akan datang ke sini," katanya.



MOHD. FAIZAL

Kuala Pilah penuh tarikan, nilai sejarah

KUALA PILAH daerah ketiga terbesar di Negeri Sembilan selepas Jempol dan Jelebu mempunyai banyak tarikan budaya, adat dan juga nilai sejarah yang tidak akan luput dilihat.

Pegawai Daerah merangkap Yang DiPertua Majlis Daerah Kuala Pilah (MDKP), Mohd. Faizal Abdul Manap berkata, terdapat banyak tempat menarik sebagai contohnya Bandar Diraja Seri Menanti yang tersergam indah Istana Lama Seri Menanti yang dulunya menjadi kediaman rasmi Yang Di-Pertuan Besar Negeri Sembilan pada sekitar 1900-an.

Menurut beliau, daerah itu juga terkenal dengan susunan kedainya yang berkoncepcian Pekan Koboi berbangunan sejarah lurus.

"Banyak peninggalan sejarah di bangunan pekan Kuala Pilah seperti Tugu Martin Lister, Tokong Sam Seng Keong dan Bangunan Kereta Api Lama.

"Selain daripada itu keunikan serta keistimewaan daerah Kuala Pilah adalah seperti bangunan prakemerdekaan yang masih mengekalkan binaan asal," katanya.

Ujarnya lagi, lokasi pekan Kuala Pilah juga strategik kerana terletak di laluan utama ke Pantai Timur serta mempunyai barisan kedai emas yang menawarkan harga yang jauh lebih murah berbanding daerah-daerah lain di Negeri Sembilan.

Malah menurut beliau, terdapat banyak perniagaan bersejarah yang diwarisi dari generasi ke generasi oleh keluarga pemilik perniagaan yang terlibat.

Terdapat banyak kedai-kedai dan premis perniagaan yang masih beroperasi dalam setengah dekat ini sebagai contoh Ah Meng Kopittam, Rojak Ibrahim, Rojak dan Cendol Stesen Bas Kuala Pilah, Tukang Kasut Adam dan banyak lagi jika disenaraikan.

Selain itu menurut beliau, pekan Kuala Pilah juga merupakan tempat perlaksanaan perarakan oleh Malayan Union dalam perjuangan memperoleh kemerdekaan.

Dalam pada itu, Mohd Faizal menyedari potensi Kuala Pilah sebagai sebuah tarikan pelancongan menerusi makanan yang ada antaranya sudah berusia lebih 50 tahun serta baharu.

"Dalam usaha mempromosikan pihak MDKP telah membuat One Stop Centre (OSC) bagi lokasi yang boleh mengundang risiko kepada pengguna jalan raya seperti Kedai Makan Ain dan Kedai Zaini Salai House yang telah dipindah di kawasan lebih strategik."