

MENCARI JATI DIRI MAKANAN MELAYU PERLIS: SUATU CATATAN AWAL

*(SEARCHING FOR THE IDENTITY OF PERLIS MALAY FOOD: AN
INITIAL NOTE)*

**Hazman Hassan, Mohd Kasturi Nor Abd Aziz, Juliana Ahmad
& Mohd Nazim Mohd Noor**

Abstrak

Makalah ini memperkenalkan dan membincangkan makanan tradisional Perlis yang sering kurang mendapat perhatian berbanding masakan negeri lain di Semenanjung Malaysia. Sememangnya tidak dinafikan bahawa makanan Perlis memiliki asal-usul dan pengaruh yang hampir sama dengan makanan negeri-negeri di utara Semenanjung Tanah Melayu. Walau bagaimanapun, seperti ungkapan "sama tetapi tidak serupa", makanan Perlis memiliki sifat-sifat dan keunikan tersendiri yang tidak banyak disedari oleh orang ramai dan amat kurang mendapat liputan media. Oleh yang demikian, makalah ini berusaha untuk menghidangkan suatu perspektif mata burung terhadap makanan Perlis yang jarang diperkatakan. Untuk itu, selepas membentangkan keperibadian Melayu Perlis di bawah pemerintahan Wangsa Jamalullail, ciri-ciri makanan Perlis dan faktor pembentuk jati diri makanan Perlis akan dipaparkan. Di samping itu, beberapa keistimewaan dan kelangkaan makanan Perlis turut dipersembahkan. Secara keseluruhannya, tujuan artikel ini adalah untuk memberikan pemahaman yang lebih mendalam tentang makanan Perlis, yang bukan sahaja menjadi elemen penting dalam kehidupan seharian penduduknya tetapi juga menjadi simbol kebanggaan dan warisan budaya yang harus dipelihara dan dipromosikan.

Kata kunci: Perlis, Makanan Tradisional Perlis, Melayu Perlis, Masakan Perlis & Identiti

Abstract

This paper introduces and discusses the traditional food of Perlis, which often receives less attention compared to the cuisine of other states in Peninsular Malaysia. It is undeniable that Perlis food has origins and influences similar to the food of the northern states of Peninsular Malaysia. However, as the saying goes, "the same but not identical," Perlis food has its own distinct characteristics and uniqueness that are not widely recognized by the public and receive minimal media coverage. Therefore, this paper aims to present a bird's-eye perspective on the rarely discussed food of Perlis. To do so, after presenting the Malay personality of Perlis under the rule of the Jamalullail dynasty, the features of Perlis food and the factors shaping its identity will be highlighted. In addition, some of the specialties and rarity of Perlis food will also be showcased. Overall, the purpose of this article is to provide a deeper understanding of Perlis food, which is not only an important element in the daily lives

of its people but also a symbol of pride and cultural heritage that should be preserved and promoted.

Keywords: *Perlis, Perlis Traditional Food, Perlis Malay, Perlis Cuisine & Identity*

PENGENALAN

Pada tahun 1843, Wangsa Jamalullail menjadi raja memerintah sebuah negeri di utara Tanah Melayu yang dinamakan sebagai Perlis. Sebelum itu, Perlis merupakan sebahagian daripada wilayah Kesultanan Kedah sejak tahun 1136. Bermula sebagai sebuah mukim bernama Arau, penghulunya iaitu Syed Harun Jamalullail (1737-1825) memulakan usaha ke arah penubuhan sebuah kerajaan baru kesan daripada kemelut politik antara kerabat diraja Kedah, cita-cita besar Raja Nakhorn Si Thammarat dan penguasaan Wangsa Chakri di Bangkok. Setelah Syed Hussein Jamalullail mengambil alih pentadbiran Arau bermula tahun 1825, penubuhan sebuah kerajaan Perlis berjaya direalisasikan. Baginda menjadi Raja Perlis pertama (1843-1873) dan pemerintahannya telah diteruskan oleh keturunannya sehingga ke hari ini. Sepanjang hampir dua kurun pengawasannya, Perlis semakin matang dari segi usia dan jelas menampakkan ciri-ciri keperibadian dengan jati diri Melayu termasuklah identiti makanan yang tersendiri di bawah naungan Wangsa Jamalullail. Meskipun demikian, masih ramai pihak yang secara simplistik berpegang bahawa makanan Perlis adalah serupa sahaja dengan makanan Kedah. Tidak kurang juga yang mengambil pendirian tanpa usul periksa bahawa makanan Negara Thailand itulah makanan Perlis. Walau bagaimanapun, seperti ungkapan “sama tetapi tidak serupa”, makanan Perlis memiliki sifat-sifat dan keunikan tersendiri yang tidak banyak disedari oleh orang ramai dan amat kurang mendapat liputan media.

JATI DIRI MELAYU PERLIS

Merujuk Kamus Dewan Edisi Keempat (2007), jati diri membawa maksud sifat atau ciri yang unik dan istimewa dari segi adat, bahasa dan budaya atau agama. Jati diri ini menjadi teras dan lambang keperibadian seseorang individu, sesuatu bangsa dan sebagainya. Perkara 160(2) Perlembagaan Persekutuan ada menyentuh tentang jati diri Melayu iaitu seseorang itu beragama Islam, berbahasa Melayu dan lazimnya mengamalkan adat istiadat Melayu. Perlembagaan Negeri Perlis yang dinamakan Undang-undang Tubuh Kerajaan Perlis 1948 (UTKP1948) mengkanunkan beberapa peruntukan berkaitan jati diri Melayu Perlis yang lahir hasil pengalaman sejarah dan sosiobudaya Perlis merentasi zaman. UTKP1948 yang dikurniakan sejak zaman pemerintahan DYMM Tuanku Syed Putra Jamalullail, Raja Perlis kelima (1945-2000) telah menjadi legasi Kerajaan Wangsa Jamalullail Perlis dan turut mengandungi empat teras sifat jati diri Melayu Perlis. Teras ini telah diisytiharkan oleh DYTM Tuanku Syed Faizuddin Putra Jamalullail, Raja Muda Perlis ketika bertitah merasmikan Seminar Antarabangsa Peradaban Ummah “Islam Jati Diri Melayu” pada 30 Mei 2024 yang lalu di Kangar, anjuran MAIPs bersempena sambutan ulang tahun Keputeraan DYMM Tuanku Raja Perlis ke-81. Empat teras ini boleh dirumuskan dalam perbilangan kata yang dititahkan oleh baginda seperti berikut (Hazman & Mohd Nazim, 2024):

“Jamalullail Jadi Rajanya,
Islam Ahli Sunnah wal Jamaah Jadi Agamanya,
Melayu Jadi Bahasanya,
Adat Istiadat Perlis Jadi Pelengkapnya”

Keempat-empat teras di atas, membuktikan Perlis memiliki jati diri Melayu dengan meletakkan kedudukan tinggi Wangsa Jamalullail sebagai pemerintah, dijunjung agama Islam Ahli Sunnah wal Jamaah sebagai pegangan dan amalan, dengan bahasa Melayu Dialek Perlis menjadi medium komunikasi rasmi, seterusnya dilengkapi dengan ketertiban Adat Istiadat Perlis. Jati diri Melayu Perlis dari sudut makanan Melayu akan diperincikan selepas ini.

METODOLOGI

Beberapa pendekatan telah digunakan dalam kajian ini untuk mendapatkan maklumat mengenai makanan Perlis. Kajian literatur atau kajian kepustakaan dilakukan dengan berdasarkan sumber-sumber sedia ada seperti buku, artikel, jurnal dan laporan di beberapa lokasi seperti Perpustakaan Awam Negeri Perlis. Selain itu, sesi wawancara dengan beberapa individu yang mempunyai pengetahuan mendalam atau pengalaman tentang makanan Perlis. Wawancara ini boleh memberikan huraian yang lebih mendalam dan terperinci mengenai aspek-aspek yang kurang diterangkan dalam sumber bertulis. Pengamatan di lapangan turut dibuat secara langsung untuk mengetahui cara penyediaan makanan dan tradisi yang berkaitan dengan makanan Perlis. Analisis kandungan media turut dibuat melalui artikel, blog, video dan program televisyen yang menggambarkan atau membincangkan tentang makanan Perlis. Data deskriptif dapat dikumpulkan untuk memberikan gambaran yang lebih mendalam mengenai ciri-ciri makanan, budaya dan identiti sesuatu tempat atau masyarakat di Perlis.

DAPATAN KAJIAN

Faktor-faktor pembentuk jati diri makanan Perlis akan di senaraikan dengan diikuti tiga ciri makanan Perlis. Di samping itu, beberapa kelainan dan keunikan makanan Perlis terpilih juga akan disorot dan dipersembahkan. Sebab musabab yang menjadi acuan kepada identiti makanan Melayu Perlis, antara faktor-faktor pembentuk jati diri makanan Perlis adalah seperti berikut:

Alam dan Persekitaran

Faktor ini membentuk jati diri makanan Perlis disebabkan ia mempengaruhi pemilihan profesion untuk menjadi mata pencarian seseorang individu rakyat Perlis itu, yang kemudian menentukan tahap pendapatan, pemilihan penempatan sekaligus citarasa dalam pemakanan. Faktor ini turut menjadi penentu kepada kewujudan sesuatu jenis flora yakni tumbuhan, dan fauna iaitu haiwan, menjadi ramuan sesuatu makanan. Contoh faktor ini ialah “Ratu Makanan Perlis” iaitu Nasi Ulam Perlis yang dihidangkan bersama-sama Sayur Keladi hanya dapat disediakan dengan kepelbagaian ramuan sebanyak berbelas-belas jenis ulam-ulaman. Antaranya adalah ulam seperti daun sambung nyawa, meriam batu, putat, lemuni, cenohom, maman, cemumar, karapole, pegaga, mengkudu putih, sekentut, kunyit, kaduk, bunga kantan dan sebagainya. Malah di zaman silam Nasi Ulam Perlis dikatakan tidak akan dihidangkan, melainkan dengan kehadiran 44 jenis ulam-ulaman yang tidak dapat tidak mesti diadakan. Maka resepi ini tidak boleh menjadi realiti melainkan segala ulaman tersebut dapat diperolehi kerana ditanam atau boleh dikumpulkan di sekitar negeri Perlis. Sajian Asam Pedas Ikan dengan Batang Pokok Teratai pula mulai sukar didapati disebabkan populasi pokok teratai di sungai dan tali air sekitar Perlis telah berkurangan dengan banyaknya. Pulut yang dimakan dengan gula merah dan susu kerbau sempena kenduri beras baharu tidak lagi dihidangkan disebabkan kerbau sudah tidak lagi dipelihara kerana telah digantikan dengan jentera pembajak sawah dalam perusahaan penanaman padi. Demikian juga rasa unik kepada masakan hasil penggunaan periuk tanah liat kini tinggal kenangan apabila industri tembikar Perlis yang digelar Buyong Kechor sudah tidak beroperasi lagi (Osman, 1992).

Agama dan Mazhab

Perlembagaan negeri Perlis yang dinamakan Undang-undang Tubuh Kerajaan Perlis 1948 memperuntukkan agama bagi negeri Perlis adalah “Islam Ahli Sunnah wal Jamaah” yang berpegang kepada al-Qur’an, al-Sunnah dan jalan para Sahabat Rasulullah serta tidak terikat kepada mana-mana mazhab fiqh (Hazman & Mohd. Nazim, 2020). Oleh itu, faktor agama ini turut mempengaruhi jati diri makanan Perlis. Sebagai contoh, pegangan kepada Sunnah membuatkan kambing menjadi pilihan utama untuk sembelihan sempena Hari Raya Aidil Adha, aqiqah pada hari ketujuh kelahiran anak dan kenduri-kendara yang lain (Sayyid Sabiq, 1977). Oleh itu, di kawasan Ngulang, Mata Ayer dan Chuping muncul kemahiran unik penduduknya dalam melapah kambing supaya tidak berbau hamis, serta memasak gulai kambing pekat yang istimewa. Contoh lain pengaruh agama ini ialah penjenamaan semula tradisi memasak Bubur Asyura dalam bulan Muharram kepada Bubur Perlis

yang kini disediakan sepanjang tahun tanpa mengaitkannya dengan Muharram. Menurut Mazhab Hanafi, hidupan laut yang dimakan hanyalah ikan manakala yang selainnya dihukum makruh yang mendekati haram (al-Quduri, 1997). Syiah Imamiah pula mengharamkan semua makanan laut, kecuali ikan yang bersisik (al-Tusi, 1970). Maka berbeza dengan perspektif agama dan mazhab di negeri Perlis, semua jenis ikan dan hidupan laut adalah halal dimakan berpandukan kepada keumuman firman Allah dalam surah al-Ma'idah ayat 96 yang bermaksud:

“Dihalalkan bagi kamu binatang buruan laut, dan makanan yang didapati dari laut, sebagai bekalan bagi kamu”

Oleh itu pelbagai jenis siput laut seperti Mentarang, Siput Buluh, Siput Duri, Siput Harimau, Kerang, Siput Bulan, Kepah, Kupang, Tiram, Siput Gayam, Siput Kemudi, Belangkas dan sebagainya menjadi ramuan makanan Perlis. Di kawasan bendang atau sawah padi seluruh Perlis, ikan-ikan darat atau ikan air tawar termasuk hidupan seperti belut dan Siput Kelemboi turut dinikmati sebagai sajian makanan.

Sub Etnik

Meskipun majoriti besar penduduk Perlis ialah orang Melayu, faktor subetnik yakni kepelbagaian suku dan golongan dalam bangsa Melayu turut berperanan dalam membentuk citarasa orang Perlis dalam makanan. Sebagai contoh di utara Perlis seperti di kawasan Kok Klang, Balik Guar, Kok Mak dan Titi Tinggi, wujud subetnik Samsam yang merupakan orang Melayu yang beragama Islam namun lebih selesa bertutur dalam Bahasa Siam. Dalam pemakanan, subetnik Samsam Perlis amat menggemari hidangan Gulai Daging Lembu dengan Batang Pisang, Gulai Lemak Udang dengan Petai, dan sebagainya yang disajikan dalam kenduri dan keramaian mereka. Kini hampir semua subetnik Samsam Perlis telah berasimilasi sepenuhnya dan keseluruhannya mengaku sebagai orang Melayu walaupun masih bertutur Bahasa Siam. Di Jalan Dato' Wan Ahmad, Pengkalan Asam, Kangar pula pernah berkembang sebuah komuniti yang mengamalkan perkahwinan campur di antara sebelah lelakinya adalah orang Melayu Pulau Pinang yang berhijrah ke Perlis, dengan wanita Melayu anak jati Perlis. Natijah daripada perkongsian ini maka pengaruh makanan ala Tanjong di Pulau Pinang seperti variasi nasi yang berperisa, Pesamah dan Daging Masak Arab telah diterima namun disesuaikan dengan selera setempat.

Undang-undang

Aspek perundangan turut memiliki pengaruh tersendiri dalam jati diri makanan Perlis. Sebagai contoh Akta Pemuliharaan Hidupan Liar 2010 (Akta 716) memperuntukkan larangan untuk memburu burung sintar dan burung wakwak yang diwartakan sebagai spesies yang dilindungi. Dengan ini, denda tidak melebihi RM100,000 atau penjara tidak melebihi 3 tahun boleh dikenakan kepada mereka yang memburu spesies jantan. Adapun bagi spesies betina atau tidak matang, hukuman denda tidak melebihi RM200,000 atau penjara tidak melebihi 10 tahun pula boleh dijatuhkan jika sabit kesalahan memburu burung ini. Oleh yang demikian, sajian masak asam burung sintar yang juga dipanggang dan digoreng, serta gulai pekat burung wakwak mulai hilang daripada senarai makanan Perlis (Shukor, 2004).

CIRI-CIRI MAKANAN MELAYU PERLIS

Umumnya makanan Melayu Perlis adalah sebahagian daripada keluarga besar makanan Melayu Semenanjung yang tersohor dengan lima identiti asas yakni berempah, pedas, bersantan, daging berkuah pekat dan ikan bergoreng kunyit (Ainuddin, 2013). Meskipun begitu, makanan Melayu Perlis dapat diperincikan lagi dengan tiga ciri berikut:

Ramuan makanan Perlis berasal dari sekitar rumah dan sekitar kampung

Kampung tempat tinggal rakyat Perlis memainkan peranan menyediakan ramuan flora dan fauna yang digunakan dalam pelbagai masakan Perlis. Sebagai contoh, utara negeri Perlis yang disebut “Darat” terkenal dengan suburnya rebung yang tumbuh dan kemudian mula ditanam secara komersil.

Keunikan masakan rebung di Perlis bermula dari penyediaan rebung dengan “menggubahnya” iaitu mengelar-ngelar rebung secara menegak tetapi tidak sampai putus, supaya miangnya hilang dan ramuan masakan dapat menyerap sehingga ke dalam. Sayur rebung yang dirampai bersama-sama gulai tulang daging lembu, pajori, masak lemak, dijadikan sayur manis atau dibuat acar buah menjadi sebahagian daripada sajian istimewa utara Perlis. Tanaman buluh madu yang dikatakan bermula pada dekad 80-an menjadikan rebung jenis madu semakin popular kerana rasanya lemak, manis dan rapuh. Fenomena yang sama tidak pula dijumpai di selatan Perlis yang bersempadan dengan Kedah. Di samping itu, musim berhawa sangat panas di sebelah siang selama beberapa bulan dalam setahun, diikuti dengan cuaca dingin di sebelah malam serta faktor tanah yang berbukit dan PHnya sedikit berasid, membolehkan utara Perlis turut muncul sebagai pengeluar buah mempelam terbaik Malaysia iaitu harumanis. Ini tidak bermakna harumanis tidak tumbuh jika ditanam di luar Perlis, namun kemanisan dan keharumannya tidak setanding dengan kualiti harumanis dari utara Perlis. Secara tradisi, mempelam yang manis sememangnya telah lama dinikmati di Perlis dengan pulut yang ditanak, serta ditambah dengan santan yang dicampur sedikit garam, serta gula. Oleh yang demikian, apabila buah mempelam bergred premium ini mula sukses ditanam di Perlis, harumanis menjadi pilihan baharu untuk disajikan bersama-sama pulut.

Makanan Perlis turut menyerap pelbagai pengaruh luar negeri dan luar negara

Makanan Perlis juga berakulturasi dengan makanan dari negeri-negeri luar Perlis, bahkan masakan dari luar negara juga. Sebagai contoh Nasi Kandar Perlis merupakan semacam subvarian atau hibrid yang berkembang daripada induknya di Pulau Pinang tetapi diubahsuai menurut citarasa Melayu Perlis yang lebih lunak dalam aspek penggunaan rempah ratus. Ciri ini juga senada dengan pemerhatian Mohd Faizal Musa (2022) yang memerikan keadaan ini sebagai:

“Sifat keterbukaan budaya Melayu dikenali sebagai ‘budaya bahari’ atau ‘Melayu Bahari’ yang terbuka menerima budaya luar. Perkataan ‘bahari’ berasal daripada perkataan ‘bahar’ yang bermaksud laut. Budaya Melayu disamakan dengan ‘budaya kelautan’ kerana sifat terbuka masyarakat Melayu terhadap budaya lain. Budaya maritim ini disebabkan oleh kegiatan perdagangan di pelabuhan-pelabuhan besar pada zaman dahulu seperti Melaka dan Siak memberi ruang oleh masyarakat Melayu bersikap lebih terbuka menerima sesiapa sahaja yang datang. Budaya bahari ini antara faktor penting dalam perkembangan peradaban masyarakat Melayu. Dalam hal ini budaya bahari Melayu inilah yang banyak mempengaruhi kelahiran, perkembangan dan arah tuju gastronomi Melayu”

Demikian pula di kawasan Mata Ayer, wujud juadah yang berevolusi daripada Bihun Sup dinamakan Bihun Pak Uih semenjak tahun 60-an lagi. Bersempena pencipta dan penjualnya di Pekan Pokok Petai, Mata Ayer yang bernama Darus lalu disingkat menjadi Pak Uih sahaja, sajian ini merupakan laksa beras yang dimakan dengan sup daging yang kurang berempah. Untuk menyediakan Bihun Pak Uih, rempah sup daging akan ditumis dalam kuah lalu dimasukkan daging, direnih, diikuti sayuran dan akhirnya laksa. Berbeza dengan Laksa Perlis yang ramuan seperti telur rebus dan ulaman dihidang berasingan dan setiap individu boleh memilih campuran ramuan tertentu dengan kuantiti yang dikehendaki, Bihun Pak Uih sentiasa dinikmati dengan cara terus dihidangkan panas-panas dari kuah ke pinggan, bersekali dengan segala ramuannya.

Perbezaan bersifat ‘sama tetapi tidak serupa’

Sekilas pandang dari segi rupa paras fizikal, makanan Perlis umumnya tidak memiliki perbezaan yang besar dan ketara berbanding dengan sajian di Kedah atau di Setul, Thailand. Walau bagaimanapun, dalam aspek rasa dan kaedah penyediaan boleh wujud sedikit sebanyak perbezaan dan keunikan antara makanan Perlis dengan negeri-negeri jirannya. Antara contoh ialah sekali imbas Asam Pedas Perlis tidak memiliki perbezaan dengan Asam Pedas Kedah. Meskipun begitu, Asam Pedas Perlis dimasak dengan campuran air rendaman beras, bumbunya perlu disediakan sendiri serta memiliki gabungan kepedasan daripada tiga sumber iaitu lada kering, lada burung (cili padi) dan lada hitam (Sabarita, 2024). Laksa Kuala Perlis dari segi fizikal pula tidak memiliki sebarang perbezaan dengan Laksa

Kedah atau Laksa Pulau Pinang. Akan tetapi rasa Laksa Kuala Perlis adalah berbeza sedikit disebabkan kuahnya terdiri daripada campuran ikan dalam formula yang dirahsiakan di mana komposisi terbesarnya tidak semestinya ikan kembung (Machita & Ramzahirah, 2008). Pulut Kuning Perlis juga tidak berbeza dari segi visual dengan pulut kuning di Kedah atau negeri-negeri yang lain, namun agak berlainan dari segi kaedah penyediaan.

MAKANAN MELAYU PERLIS DALAM SOROTAN

Masih banyak makanan Perlis khasnya dan makanan Malaysia amnya memiliki sifat-sifat dan keunikan tersendiri yang tidak banyak disedari oleh orang ramai dan amat kurang mendapat liputan media (Ros Anita, 2024). Keadaan ini tambah diburukkan lagi apabila tidak wujud buku resepi makanan Perlis yang berautoriti dan dalam format bercetak. Bahkan kewujudan video demonstrasi masakan Perlis yang dimuat naik ke platform media sosial seperti TikTok dan YouTube juga masih kurang. Meskipun demikian, kemerosotan ini menunjukkan potensi pemulihan apabila sektor pelancongan mula mendapat tempat di Perlis dan cadangan jualan unik (*unique selling proposition* - USP) bagi pelbagai produk turut melibatkan makanan Perlis.

Dari segi ramuan masakan, Pekasam Perlis hanya ditapaikan dengan beras yang disangai dan garam sahaja. Pendekatan ini adalah unik dan berbeza dengan negeri-negeri lain yang turut menggunakan ramuan tambahan seperti asam gelugur (asam keping) dan gula merah. Di Perlis selain pekasam dibuat dengan ikan darat seperti puyu, sepat dan lampam, pekasam udang juga turut disediakan (Machita, 2002). Kini Pekasam Perlis turut dihasilkan dengan ikan laut dan juga daging. Kenas pula adalah siput mentarang yang dijeruk, manakala Napit merupakan makanan yang serupa tetapi dibuat dengan udang. Seperti kimchi di Korea, Jeruk Maman Perlis adalah sayur maman yang ditapaikan dengan garam dan air rendaman beras. Seperti juga masyarakat penanam padi di seluruh nusantara, orang Melayu Perlis adalah penggemar nasi yang serius (Zanazanzaly, 2018). Sebuah kajian yang dilaksanakan di Wang Kelian, Perlis mendapati (A.Aziz & Aishah, 1998):

“Nasi dianggap sebagai makanan yang sempurna. Mereka tidak menganggap makan kalau tidak makan nasi. Mi atau nasi goreng dianggap oleh penduduk Melayu Wang Kelian sebagai tambul (snack). Mereka memberi nilai yang tinggi kepada padi dan padi dianggap sebagai sumber makanan utama”

Dalam aspek lauk-pauk, ada beberapa resepi unik Perlis yang boleh diketengahkan. Antaranya ialah ikan haruan bakar bertanah yang berasal usul daripada tradisi “menimba telaga” di Perlis. “Menimba Telaga” merupakan pendekatan menangkap ikan sawah dengan cara mengempang air di lubuk ikan, kemudian air ditimba keluar supaya ikan mudah disauk. Ikan haruan yang diperoleh akan dibersihkan sehingga hilang hanyirnya, dibelah belakang lalu disumbat dengan ramuan terdiri daripada kelapa parut, serai, kunyit, lada dan garam. Kemudian ikan tersebut akan dibalut kemas dengan daun pisang dan diikat rapi, lalu tanah liat akan dilumurkan dan dikepal di sekeliling balutan daun pisang itu. Akhirnya ikan yang sudah bersalut tanah liat itu akan diletakkan di atas unggun api dan dibakar selama 1 jam. Apabila tanah liat yang dikepal tadi sudah merekah dan mulai pecah, maka itulah tanda ikan haruan tersebut sudah masak (Machita, 2001).

Perencah Kerabu Perlis menjadikan masakan ini berbeza dengan resepi yang sama di Kedah. Perencahnya adalah sambal belacan, bawang merah, kerisik, kelapa parut yang ditumbuk halus, air asam jawa, santan pekat di samping garam, gula dan serbuk perasa untuk mengimbangi rasa masam, manis, masin, pedas dan lemak. Sebagai tambahan, daging, kerang, udang hidup atau perut lembu akan dimasukkan ke dalam kerabu sebagai lauknya. Kesemua ini digaul mesra sebelum ditambahkan dengan ulam yang tumbuh di sekitar rumah atau sayur mengikut selera masing-masing seperti tauge, pegaga, jantung pisang dan sebagainya (Sholina, 2024). Di kawasan Mata Ayer, kerabu umbut palas pernah popular sebagai hidangan kenduri pada suatu ketika dahulu. Di Tebing Tinggi, Bintong pula, terdapat masakan Rendang Serai. Dengan bahan utama ialah serai yang dihiris nipis-nipis, ramuan yang terdiri daripada belimbing buluh, santan, rempah kurma, bawang, udang hidup atau udang kering akan dimasak untuk resepi ini.

Bersama-sama dengan nasi dan lauk-pauk, berkembang satu lagi tradisi makanan Perlis iaitu menikmati ulam-ulaman. Dalam kaitan ini, penyelidikan Nor Hashimah (2022) telah memerhati dan melaksanakan perbandingan antara negeri:

“Daripada pemerhatian, semakin utara kita merantau, semakin banyak ulam yang ditanam dan dimakan. Negeri Perlis menduduki tempat tertinggi mengenali dan memakan ulam, iaitu mereka mengenali 11 daripada 17 ulam yang ditanyakan. Keadaan ini diikuti oleh Kedah, iaitu 10 ulam yang dikenali, seterusnya Pahang dan Negeri Sembilan. Masyarakat dari Kelantan, Terengganu dan Pulau Pinang memakan tujuh jenis ulam. Melaka pula enam ulam, Johor, Perak, Negeri Sembilan memakan lima ulam sahaja”

Seterusnya secara tradisional, nasi lemak di Perlis beridentiti dengan nasi yang kurang berlemak, sambal tumis yang lebih cair, dimakan dengan pelbagai jenis lauk, serta tidak disertakan timun dan kacang tanah goreng seperti di Kampung Baru, Kuala Lumpur atau selatan tanah air. Apabila nasi lemak Perlis dibungkus, lauk yang disertakan akan ditulis dalam bentuk kod pada bungkusan untuk memudahkan pelanggan membuat pilihan. Antara kod yang dimaksudkan ialah BT yang merujuk kepada Sambal Tumis Bilis dan Telur Rebus, A (Sambal Tumis Ayam), S (Sambal Tumis Sardin), D (Sambal Tumis Daging), GI (Gulai Ikan Kembung), GU (Gulai Udang dan Kacang Panjang), IK (Sambal Tumis Ikan Kering), K (Kurma Daging) dan sebagainya.

Laksa Kuala Perlis pula sememangnya salah satu variasi laksa asam gaya utara Semenanjung Tanah Melayu. Walaupun demikian, keunikan terbesar Laksa Kuala Perlis ialah ia turut dimakan bersama-sama kuih Pulut Udang dan kuih Sepera. Pulut Udang ialah pulut berinti kelapa berempah dengan udang kering yang dibalut dengan daun pisang dan dipanggang. Sepera pula kelihatan seperti karipap biasa, namun intinya adalah kelapa berempah yang sama seperti inti Pulut Udang. Hanya dua jenis kuih ini sahaja yang menjadi hidangan sampingan (*side dish*), yang secara tradisinya akan dipatah-patahkan lalu dimakan oleh penduduk Kuala Perlis bersama-sama laksa. Tidak seperti laksa di negeri atau tempat lain di tanah air kita, namun inilah laksa cara Kuala Perlis dinikmati. Kini perusahaan Laksa Kuala Perlis diterajui di pemeringkatan teratas oleh tiga orang “Ratu Laksa” usahawan wanita iaitu Kak Chah (D’Adna Laksa House), Kak Su (Restoran Kak Su Laksa), Kak Lijah (Kedai Laksa Sangkaq) dan barulah seterusnya usahawan lain. Selain Laksa Kuala Perlis yang diperbuat daripada beras, wujud Laksa Gandum yang dibuat dengan tepung gandum dan dimakan dengan kuah yang sama. Kuah laksa juga dicampur dengan putu mayam dan aksesori laksa yang lain tetapi digelar Kutu Mayang di Kuala Perlis atau Putu Mayam sahaja di kawasan yang lain. Sebaliknya apabila putu mayam tersebut dimakan dengan kelapa parut dan gula merah/perang seperti kelazimannya di seluruh Malaysia, maka ia dipanggil di Perlis sebagai Putu Mayong. Apabila laksa tersebut digoreng dengan daging dan sayur seperti mi goreng, maka orang Kuala Perlis menyebutnya sebagai Bihun Kasaq. Selain itu, pasta Perlis turut terdiri daripada Bihun Pak Uih, Bihun Sup Simpang Ampat, Mi Goreng Hussin, Kuetiau Ariffin dan Laksa Kuah Lemak.

Selanjutnya Nasi Kandar cara Perlis sememangnya berinduk atau berasal usul daripada nasi kandar Pulau Pinang. Nasi Kandar Perlis yang dijual dan berkembang di Medan Selera Pasar Awam Kangar disebut Nasi Ganja *Market* tetapi ia tidak memiliki apa-apa hubungan dengan Nasi Ganja Ipoh, kecuali persamaan pada kata ganja sahaja. Juadah yang popular sebagai sarapan pagi ini juga biasa dipanggil dengan pelbagai nama seperti Nasi Mamak, Nasi Kuning, Nasi Ekonomi dan sebagainya. Walau bagaimanapun, nasi kandar ini telah mengalami pelbagai perubahan dan pengubahsuaian tempatan sehingga lahirnya nasi kandar ala Perlis dengan ciri-ciri seperti nasi berwarna kuning pucat, bukan nasi putih dan bukan nasi berwarna kuning terang. Nasinya boleh dimakan lebih banyak dan bertambah tanpa cepat berasa muak. Rahsianya adalah apabila nasi siap ditanak, ia akan “dikeringkan” lagi selama 1 jam dengan api yang amat kecil. Kuantiti rempah dikurangkan. Maka ia berasa “Melayu” dan kurang rasa “Mamak”. Kelebihannya supaya dapat dinikmati oleh mereka yang alah dengan kuatnya rempah dalam masakan. Kuah utama adalah Dalca, bukannya Kari Ikan. Kuah campur terdiri daripada gabungan 3 masakan utama iaitu Dalca, Ayam Ros dan Daging Masak Hitam. Lauk-pauk adalah dalam kategori “biasa” dan “mampu milik”. Maka tidak dijual daging yang dikategorikan sebagai eksotik seperti angsa dan burung merpati.

Oleh yang demikian, nasi kandar Perlis mula mendapat tempat hatta di luar negeri Perlis seperti di Cheras, Shah Alam, Kuala Terengganu, Pasir Mas dan sebagainya dengan berinspirasi cara orang Perlis menyajikan nasi kandar. Selain itu, Ikan Bakar Kuala Perlis juga memiliki keunikan tersendiri. Bermula dengan dipanggang biasa dengan garam dan kunyit, tanpa pengaruh Thailand atau tempat lain, para peniaga ikan bakar Kuala Perlis sendiri yang beransur-ansur mengembangkan rasa, rupa dan pendekatan sajian ini dihidangkan. Antara kelainan Ikan Bakar Kuala Perlis ialah Ikan Bakar Percik Kuning atau Ikan Bakar Susu yang “basah” dan berlemak menjadi hidangan utama, bukan ikan bakar bersambal. Sotong Goreng Tepungnya adalah unik dan bukan bersifat “Cucur Sotong”. Rebung yang dicelur disediakan sebagai salah satu ulaman, berbeza dengan di luar Perlis. Sambal Belacan memiliki rasa tersendiri natijah daripada belacan buatan Kuala Perlis dan Sungai Berembang (Machita, 2007). Kuah gulai atau kari ikan “kosong” disertakan untuk dicampur sedikit dengan nasi bagi menaikkan lagi perisanya.

Dalam aspek kuih-muih dan manisan, Perlis turut memiliki potensi tersendiri. Secara panggilan, orang Perlis menggelar kuih yang dicelup tepung lalu digoreng sebagai “cucoq” (cucur), manakala semua yang selain cucur disebut “koi” (kuih). Antara cucur Perlis yang langka ialah Cucoq Celup di Kuala Perlis dan Cucoq Poih di Mata Ayer. Kuih pula dibahagikan kepada dua kategori iaitu kuih kering yang mampu bertahan lama berbulan-bulan, serta kuih basah yang perlu dinikmati segera. Karas dan Lempiang adalah kuih kering yang unik dari Perlis, selain daripada Agar-agar Kering, Bahulu, Peneram, Putu Kacang, Kuih Beras, Kuih Goyang dan Kuih Sepit (Machita & Ramzahrah, 2010). Keunikan citarasa Perlis dalam pembuatan kuih basah tradisional Melayu pernah dikongsikan oleh Zakiah Hanum (1992):

“Sekarang lepat liat sukar didapati walaupun daripada penjaja-penjaja kuih. Di rumah saya, cuma pembantu rumah, Kak Minah yang berasal dari Perlis, yang boleh membuat lepat liat dengan baik. Kakak saya, Kak Amah, gemar menikmati sepenuhnya lepat liat buatan Kak Minah ini...”

Bagi kuih basah, Perlis memiliki Kuih Atap, Kuih Bata, Kuih Teloq Boya (Telur Buaya), Kuih Jak, Apom Ulas Durian, Apom Suri, Udang Sanggoi, Bahulu Rendang, Sepera, Dangai, Dodol Pulut Hitam, Halwa Maskat, Pulut Inti Udang, Pulut Sekaya, Pulut Kuning, Ketupat Palas, Halwa Cermat, Tapai Pulut dan sebagainya (Machita, 2003 & Mohd Azman, 2009). Orang Perlis turut menikmati Ubi Kayu Rebus yang disira dengan Nesan Tebu (manisan tebu), serta Pisang Rebus yang digaul dengan Kelapa Parut dan gula (Mokhtar, 1995). Perlis memiliki lempengnya yang tersendiri disebut sebagai Peknga (“tempek dalam belanga”) dimakan dengan gulai ikan kembung, Peknga Ubi Kayu, Peknga Pisang yang lebih manis dan lempeng sagu rumbia (Fatimah, 1999 & Machita, 1997). Ringgi pula adalah sejenis emping yang dihasilkan daripada padi pulut yang dimakan dengan kelapa parut dan gula, serta boleh juga dicampur jagung rebus atau susu serta dimakan dengan Sira Belinggai (Fatimah, 1998). Apabila digoreng dengan lada, udang kering dan ramuan lain, Kerabu Emping disediakan (Machita, 1996). Sebagai penghilang dahaga, di Perlis terdapat sejenis minuman manis yang dinamakan Tebaq atau Lotcon yang seakan-akan cendol tanpa santan. Nira Nipah pula dihasilkan di kampung-kampung berhampiran tebing sungai Perlis seperti Kampung Titi Tok Bandar, dan juga pesisiran pantai selatan Perlis misalnya Kampung Bunga Emas dan Sanglang (Mokhtar, 1994).

KESIMPULAN

Pemerintahan Kerajaan Jamalullail Perlis telah mengeluarkan negeri Perlis daripada status daerah jajahan Siam sepenuhnya kepada status Negeri Naungan Siam yang menghantar bunga emas tiga tahun sekali, dengan autonomi penuh yang tidak pernah tergugat dalam urusan hal ehwal Islam dan adat istiadat Melayu. Bahkan Wangsa Jamalullail juga telah membebaskan Perlis menjadi sebuah negeri yang berdaulat dan tersendiri daripada pemerintahan Kesultanan Kedah. Dengan penubuhan Persekutuan Tanah Melayu dan seterusnya Persekutuan Malaysia, Wangsa Jamalullail menjadi salah sebuah wangsa diraja yang bersama-sama lapan wangsa raja Melayu yang lain, menganggotai Majlis Raja-raja dan turut berpeluang menunaikan amanah jawatan Seri Paduka Baginda Yang di-Pertuan Agong (Hazman & Mohd Kasturi Nor, 2020). Keempat-empat teras Jati Diri Melayu Perlis boleh dirumuskan dalam perbilangan kata seperti berikut:

“Jamalullail Jadi Rajanya,
Islam Ahli Sunnah wal Jamaah Jadi Agamanya,
Melayu Jadi Bahasanya,
Adat Istiadat Perlis Jadi Pelengkapanya”

Dalam mencari jati diri makanan Perlis, empat faktor pembentuk jati diri makanan negeri ini ialah alam dan persekitaran, agama dan mazhab, sub etnik serta undang-undang. Di samping itu, tiga ciri utama makanan Perlis ialah ramuan makanan Perlis berasal dari sekitar rumah dan sekitar kampung, makanan Perlis turut menyerap pelbagai pengaruh luar negeri dan luar negara, serta perbezaan makanan Perlis kadangkala tidak ketara iaitu bersifat ‘sama tetapi tidak serupa’. Makanan Perlis memiliki sifat-sifat dan keunikan tersendiri yang tidak banyak disedari oleh orang ramai dan amat kurang mendapat liputan media. Wujud ketersendirian pada pekasam Perlis, lauk-pauk, kerabu, ulam, nasi lemak bungkus, laksa Kuala Perlis, nasi kandar Perlis, ikan bakar Kuala Perlis, *cucur* (cucur), *koi* (kuih) dan makanan yang lain. Justeru untuk faedah generasi muda, sudah sampai masanya makanan Perlis memiliki buku resepi bercetak yang khusus, dengan sebaik-baiknya dilengkapi dengan video demonstrasi memasaknya sekali.

RUJUKAN

- A.Aziz Bidin & Aishah Muhammad. 1998. Kegunaan Tumbuh-tumbuhan. *Nilai Budaya Masyarakat Desa: Kajian Etnografi di Wang Kelian, Perlis*. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka: 162-198.
- Ahmad Ismail & Yazid Mat. 1992. *Perlis Indera Kayangan: Sejarah Pembentukan Sebuah Negeri Berdaulat*. Kangar: Perpustakaan Awam Negeri Perlis.
- Ainuddin. 2013. *Malaysia Cuisine for Professional Student*. Kuala Lumpur: Utusan Publication.
- al-Quduri, Muhammad Bin Ahmad. 1997. *Mukhtasar al-Quduri fi al-Fiqh al-Hanafi*. Beirut: Dar al-Kutub al-Ilmiyyah.
- al-Tusi, Muhammad Bin al-Hasan. 1970. *Tahzib al-Ahkam Sharh al-Muqni'ah li al-Sheikh al-Mufid*. Jilid 9. Tehran: Dar al-Kutub al-Islamiyyah.
- Fatimah Taha. 1998. Sira Belingga. *Jurnal Indera Kayangan* 10: 29-31.
- Fatimah Taha. 1999. Peknga Makanan Tradisi Masyarakat Petani. *Jurnal Indera Kayangan* 11: 33-34.
- Hazman Hassan & Mohd Kasturi Nor Abd Aziz. 2020. *Salasilah Perlis: Asal-Usul Pemerintahan Wangsa Jamalullail*. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka.
- Hazman Hassan & Mohd Nazim Mohd Noor. 2020. *Kedudukan Istimewa Manhaj Ahli Sunah Waljamaah dalam Perlembagaan Negeri Perlis*. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka (DBP) & MAIPs.
- Hazman Hassan & Mohd Nazim Mohd Noor. 2024. “Wangsa Jamalullail Perlis dan Jati Diri Melayu”. *Seminar Antarabangsa Peradaban Ummah “Islam Jati Diri Melayu”*. Kangar: MAIPs.
- Kamus Dewan . 2007. Edisi Keempat. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka.
- Machita Othman & Ramzahirah Ramli .2008. Laksa Kuala Perlis. *Jurnal Indera Kayangan* 20: 30-31.
- Machita Othman & Ramzahirah Ramli. 2010. Karas dan Dangai Kuih Tradisional Melayu. *Jurnal Indera Kayangan* 22: 19-20.
- Machita Othman. 1996. Emping dan Ringgi Makanan Tradisional. *Jurnal Indera Kayangan* 8: 22-23.
- Machita Othman. 1997. Lempeng Sagu Rumbia. *Jurnal Indera Kayangan* 9: 27-28.
- Machita Othman. 2001. Haruan Bakar Bertanah. *Jurnal Indera Kayangan* 13: 33-34.
- Machita Othman. 2002. Pekasam Ikan. *Jurnal Indera Kayangan* 14: 54-55.
- Machita Othman. 2003. Tapai Pulut. *Jurnal Indera Kayangan* 15: 30-32.
- Machita Othman. 2007. Belacan Perlis. *Jurnal Indera Kayangan* 19: 18-19.
- Mohd Azman Ali. 2009. Apom Tepung Beras. *Jurnal Indera Kayangan* 21: 24-25.
- Mohd Faizal Musa. 2022. Pengantar Gastronomi Melayu. *Gastronomi Alam Melayu*. Bangi: Penerbit Universiti Kebangsaan Malaysia (UKM).
- Mokhtar Abdul Karim. 1994. Proses Pengambilan Nira Nipah dari Perspektif Penghasilan dan Sejarahnya. *Jurnal Indera Kayangan* 6: 16-19.
- Mokhtar Abdul Karim. 1995. Proses Penghasilan Manisan Nipah dan Kegunaannya. *Jurnal Indera Kayangan* 7: 36-38.
- Muhammad Isa Othman. 2001. *Pengalaman Kedah & Perlis: Zaman Penjajahan British*. Kuala Lumpur: Utusan Publications & Distributors.

- Nor Hashimah Jalaludin. 2022. Ulam-ulaman dan Akal Budi Melayu. Dlm. *Gastronomi Alam Melayu*. Bangi: Penerbit Universiti Kebangsaan Malaysia (UKM).
- Osman Senawi . 1992. Perusahaan Buyung Kecur di Kampung Kechor Perlis. *Jurnal Indera Kayangan*. 4: 21-23.
- Ros Anita Kartini Mohamed. 2024. *Antologi Anekdote Makanan Tradisional*. Ipoh: IPGM Kampus Ipoh.
- Sayyid Sabiq. 1977. *Fiqh al-Sunnah*. Cetakan Ketiga. Beirut: Dar al-Kitab al-‘Arabi.
- Shukor Mat. 2004. Burung Sintar. *Jurnal Indera Kayangan* 16: 33-34.
- Undang-Undang Tubuh Kerajaan Perlis: Mengandungi Segala Pindaan hingga 1 Januari 2008*. 2008. Kangar: Kerajaan Negeri Perlis.
- Puan Sabarita Mohamad (YouTuber Saluran “Ita Khairi”). Wawancara 28 Mei 2024.
- Puan Sholina Osman (Wartawan Portal Berita “Jendela Madani”). Wawancara 26 Ogos 2024.
- Zakiah Hanum. 1992. *Kuib-Muib Utara*. Kuala Lumpur: Berita Publishing Sdn. Bhd.
- Zanazanzaly. 2018. *Sepuluh Juadah Nan Berkisab*. Kota Bharu: Penerbit Universiti Malaysia Kelantan.

Hazman Hasan, Ph.D
 Pusat Pengajian Bahasa, Tamadun dan Falsafah (SLCP),
 Universiti Utara Malaysia (UUM),
 06100, Sintok, Kedah, Malaysia
 Email: hazman@uum.edu.my

Mohd Kasturi Nor Abd Aziz,
 Jabatan Bahasa & Pengajian Umum (JBPU),
 Universiti Malaysia Perlis (UniMAP),
 02600, Arau, Perlis, Malaysia
 Email: kasturi@unimap.edu.my

Juliana Ahmad,
 Jabatan Bahasa & Pengajian Umum (JBPU),
 Universiti Malaysia Perlis (UniMAP),
 02600, Arau, Perlis, Malaysia
 Email: julianaahmad@unimap.edu.my

Mohd Nazim Mohd Noor,
 Majlis Agama Islam dan Adat Istiadat Melayu Perlis (MAIPs),
 01000 Kangar, Perlis
 Email: mohdnazim@maips.gov.my

Received: 13th December 2024

Accepted: 16th December 2024

Published: 30th December 2024