

# Makanan yang MENGGABUNGKAN Rasa Tradisional dan Modern

DUNIA masa kini mengalami perubahan pesat, begitu juga dunia kuliner. Makanan tidak lagi terikat sepenuhnya kepada resipi tradisional semata-mata, malah telah melalui proses inovasi yang menggabungkan elemen moden tanpa menghilangkan identiti asalnya.

Fenomena ini melahirkan makanan yang menggabungkan rasa tradisional dan moden, sekali gus menjadikan hidangan tersebut lebih menarik, kreatif dan diterima oleh pelbagai lapisan masyarakat. Gabungan ini bukan sahaja mengekalkan warisan budaya, malah menyuntik selera baharu untuk masyarakat moden.

Makanan tradisional merupakan cerminan identiti dan budaya sesuatu bangsa. Resipi turun-temurun seperti nasi lemak, rendang, kuih-muih tradisional dan laksa mempunyai nilai sejarah serta rasa autentik yang tersendiri. Namun, perubahan gaya hidup moden menyebabkan sesetengah golongan, terutamanya generasi muda, kurang berminat terhadap makanan tradisional yang dianggap kurang menarik dari segi persembahan. Oleh itu, penggabungan elemen moden seperti teknik memasak baharu, penyajian kreatif dan penggunaan bahan moden telah membantu menjadikan makanan tradisional lebih

relevan dan diminati.

Salah satu contoh makanan yang menggabungkan rasa tradisional dan moden ialah nasi lemak moden. Jika dahulu rendang dimakan bersama lemak atau pulut, kini hidangan ini diinovasikan dengan pelbagai variasi seperti pizza rendang, roti berintikan rendang dan lasagna rendang. Walaupun penyajiannya moden, rasa lemak, rempah ratus dan aroma kerisik tetap dikekalkan, menjadikan hidangan ini unik dan istimewa.

Selain itu, kuih-muih tradisional juga tidak ketinggalan mengalami transformasi moden. Kuih seperti onde-onde, kuih lapis dan seri muka kini diinovasikan dengan perisa baharu seperti coklat, keju, matcha dan kopi. Malah, terdapat bakeri yang menggabungkan kuih tradisional dengan konsep pastri Barat, contohnya kek pandan gula Melaka, aiskrim berperisa onde-onde dan apam balik red velvet. Gabungan ini bukan sahaja

mengekalkan rasa tradisional, malah menjadikan kuih-kuih tersebut lebih menarik kepada generasi muda dan pelancong asing.

Penggabungan makanan tradisional dan moden juga memberi peluang kepada usahawan untuk mengembangkan industri makanan tempatan. Dengan kreativiti dan inovasi, makanan tradisional dapat dipasarkan secara lebih meluas melalui kafe, restoran dan platform digital. Hal ini secara tidak langsung membantu meningkatkan ekonomi serta mempromosikan budaya tempatan ke peringkat antarabangsa. Pelancong asing yang berkunjung ke negara ini juga berpeluang menikmati makanan

tradisional dalam bentuk yang lebih moden dan mudah diterima.

Walaupun bagaimanapun, penggabungan elemen moden dalam makanan tradisional perlulah dilakukan dengan berhati-hati. Identiti dan rasa asal makanan tersebut harus dikekalkan agar tidak hilang nilai tradisi dan keasliannya. Jika terlalu banyak perubahan dilakukan, makanan tersebut mungkin kehilangan ciri budaya yang menjadi keistimewaan. Oleh itu, keseimbangan antara inovasi dan tradisi amat penting supaya warisan kulineri terus terpelihara.

Kesimpulannya, makanan yang menggabungkan rasa tradisional dan moden merupakan satu langkah positif dalam memelihara warisan budaya sambil menyesuaikan dengan kehendak zaman. Gabungan ini bukan sahaja menjadikan makanan lebih menarik dan kreatif, malah membantu memperkenalkan budaya tempatan kepada generasi muda dan masyarakat antarabangsa. Dengan inovasi yang bijak dan rasa tanggungjawab terhadap warisan, makanan tradisional akan terus kekal relevan dan dihargai sepanjang zaman.

