

Masakan tradisional Melanau menjadi tarikan pengunjung di Bazar Ramadan Dataran Sibul

SIBU: Aroma masakan tradisional masyarakat Melanau menjadi tarikan pengunjung di Bazar Ramadan Dataran Tun Tuanku Bujang Fasa II apabila menu autentik yang jarang ditemui mendapat sambutan menggalakkan daripada orang ramai.

Tinjauan petang kelmarin mendapati gerai yang dikendalikan oleh Wielita Lanon, 49, dari Kuala Matu sentiasa dikunjungi pelanggan, khususnya mereka yang ingin merasai keenakan masakan Melanau yang asli.

Wielita berkata, beliau telah berniaga di bazar Ramadan itu sejak lapan tahun lalu bersama rakan kongsinya, Mastiah Mataher, 49, yang juga sepupunya.

Menurutnya, tujuan utama mereka menyertai bazar Ramadan adalah untuk mempromosikan masakan tradisional masyarakat Melanau kepada orang luar agar keunikan warisan kulineri tersebut terus dikenali dan dihargai. Masakan Melanau mempunyai keistimewaan tersendiri, terutama dari segi penggunaan ramuan dan resipi turun-temurun.

“Kami ingin orang ramai mengenali dan merasai sendiri kelainan masakan kami,”



LARIS: Mastiah (kanan) menyediakan pesanan pelanggan sementara Wielita membantu menguruskan jualan di gerai mereka.

katanya ketika ditemui.

Antara menu paling laris di gerai berkenaan ialah umai, umai payak, sambal belacan, sayur keladi serta daging masak kicap yang dimasak menggunakan resipi tradisional orang Melanau.

Beliau berkata, menu-menu tersebut sentiasa habis terjual setiap hari dan mendapat sambutan yang konsisten daripada pengunjung.

“Kami juga mempunyai pelanggan tetap yang akan datang semula setiap kali bazar Ramadan dibuka. Ada juga pelanggan baharu yang

menjadi pelanggan berulang selepas mencuba menu kami,” tambahnya.

Jelasnya, sambutan positif itu memberi dorongan kepada mereka untuk terus mengekalkan keaslian rasa masakan Melanau, disamping memperkenalkan budaya dan tradisi masyarakat tersebut kepada generasi muda serta masyarakat pelbagai kaum.

Wielita berkata, menu masakan Melanau yang diusahakannya bersama rakan kongsinya hanya ditawarkan sepanjang bulan Ramadan berikutan kekangan komit-

men kerja hakiki.

“Pada hari biasa, saya dan sepupu masing-masing mempunyai pekerjaan lain, justeru kami belum berhasrat untuk membuka gerai atau kedai makan yang berkonsepkan masakan Melanau.

“Namun, insya-Allah, jika diberi kesempatan atau peluang pada masa hadapan, saya berharap dapat merealisasikan impian tersebut,” katanya.

Selain mengekalkan resipi tradisional, Wielita menegaskan bahawa aspek kebersihan dan kualiti bahan mentah sentiasa diberi keutamaan bagi memastikan setiap hidangan yang dijual memenuhi cita rasa pelanggan.

Katanya, kebanyakan bahan mentah diperoleh segar setiap hari dan disediakan sendiri bagi mengekalkan rasa asli masakan Melanau seperti yang diwarisi daripada keluarga.

Beliau turut menjelaskan bahawa penyertaan di bazar Ramadan bukan sahaja bertujuan menjana pendapatan bermusim, malah menjadi platform penting untuk memperkenalkan budaya dan identiti masyarakat Melanau kepada masyarakat berbilang kaum di bandar ini.