

Sarkina Bt Mat Saad @ Shaari

From: UUM CORPORATE COMM.
Sent: Thursday, July 11, 2019 8:46 AM
To: UUM - All Staff; UUM - All Students
Subject: Chef Wan Julang Masakan Warisan Di Mata Dunia



UUM Corporate Comm.
Universiti Utara Malaysia

11 JULAI 2019 / 08 ZULKAEDAH 1440H

"UUM : UNIVERSITI PENGURUSAN TERKEMUKA"
(THE EMINENT MANAGEMENT UNIVERSITY)

Oleh: Siti Fatimah Abdullah
Gambar oleh: Abdul Halim Husain

CHEF WAN JULANG MASAKAN WARISAN DI MATA DUNIA



UUM ONLINE: "Makanan warisan terbaik adalah yang dimasak oleh tok nenek kita dahulu memang sedap, jangan ingat kita chef profesional dah pandai masak."

"Seorang chef yang berjaya perlu ada identiti sendiri, sentiasa meningkatkan kualiti makanan supaya menjadi yang terbaik bila makan, wow sedapnya! itu yang penting sebab tu kena ada sekolah memasak yang baik, buku yang akan ditinggalkan untuk rujukan generasi akan datang supaya tidak hilang ditelan zaman."

Demikian pesanan Chef Wan yang berkongsi pengalaman dunia masakan dalam Syarahan Perdana Oleh Datuk Dr. Redzuawan Ismail: "Isu Dan Cabaran Makanan Warisan Malaysia."

Menurutnya, dalam usaha membina kerjaya dalam seni kulinari dan memartabatkan makanan warisan, kita perlu menubuhkan *Asia Culinary School* dengan pelajar yang benar-benar berminat.

"Kalau perhatikan tak ada sekolah masakan Melayu kalau ada pun 10% sahaja yang diajar itupun yang asas seperti nasi minyak, nasi tomato dan nasi ayam yang lain tak ada makanan warisan jadi bagaimana nak menghadapi cabaran ini?"

"Sepatutnya kita dokumenkan semua makanan warisan kita dengan menulis buku dan ensiklopedia, susun strategi, ajar mereka dengan kursus makanan warisan namun peliknya ada yang cakap sahaja tetapi ilmu tidak diberi," luahnya dalam program anjuran Pusat Pengajian Pengurusan Pelancongan, Hospitaliti dan Acara (STHEM).

Kongsinya, ketika mencari buku mengenai makanan warisan di muzium beliau menemui buku dalam bahasa Sepanyol dan setelah diterjemah rupa-rupanya catatan pengalaman Vasco Da Gama ke Tanah Melayu.

"Ketika Vasco Da Gama sampai di Pelabuhan Melaka terdapat 80 bahasa yang telah digunakan oleh pedagang yang datang dengan pelbagai negara yang singgah untuk mengurus niaga malah ada yang berkahwin dengan penduduk tempatan.

Karya itu menceritakan kehidupan orang Melayu yang ramah mesra, pakaian yang cantik, kurus, sihat, bagaimana orang Melayu masak selain turut dilukis petai, paku-pakis, jering dan ikan.

"Beliau menyifatkan makanan orang Melayu menyihatkan malangnya orang kita sendiri mengatakan makanan kita tidak sihat sedangkan kita ada pelbagai cara masakan yang baik untuk kesihatan seperti rebus dan bakar.

Menurutnya, Tanah Melayu menyaksikan kedatangan Puteri Hang Li Po sejak kurun ke-14, Portugis pada 1511, Belanda, British selain kemasukan Arab, Burma juga negara Asia.

"Tidak hairanlah Tanah Melayu menerima pelbagai pengaruh dalam masakan seperti *Chettiar cuisine*, *Baba Nyonya cuisine*, *Kristang cuisine*, malah kuih-muih Melayu banyak didapati di Indonesia.

"Jika sebut Makanan Thai semua tahu tetapi sukar untuk kita namakan makanan Malaysia kerana identiti bercampur-campur dengan pelbagai budaya jadi buat apa kita bergaduh sesama sendiri kerana kita tidak boleh mengubah sejarah.

"Dalam riuh rendah nak mempertahankan masakan Melayu kita sendiri tidak tahu masak masakan Melayu, nak makan saja, pesan makanan segera," tambahnya mengundang tawa.

Berkongsi pengalaman membuka restoran De.Wan di Kuala Lumpur, bagaimana makanan warisan boleh diketengahkan supaya orang hormat pada kita.

"Wan memang cerewet kerana kita nak beri layanan terbaik, duit yang pelanggan bayar diamanahkan untuk masak jadi masak dengan jiwa jangan ubah resepi.

"Pilih bahan berkualiti dan terbaik kita tak guna santan dalam kotak tetapi yang segar diperah, begitu juga kacang segera dan kacang segar lain rasanya memandangkan kacang yang baru digoreng dan dikisar aromanya semerbak harum, kalau buat kuah satay, wow sedap!"

“Wan macam lipas kudung di restoran, sekejap masak di dapur, layan tetamu, bersihkan meja, Wan sukakannya kerana sudah terbiasa.

“Sebahagian rezeki kita datangnye daripada pelanggan yang berkunjung ke restoran. Hidup ini singkat, bila meninggal kita tinggalkan semuanya tiada apa-apa yang boleh dibawa jadi sebahagian kita simpan selebihnye berilah kepada golongan memerlukan seperti anak yatim dan miskin,” luahnya.

Beliau turut menceritakan usaha membantu meningkatkan kualiti makanan negara di peringkat domestik dan antarabangsa selain menjulang masakan warisan di mata dunia.

“Apabila memasak di luar negara saya suka menunjukkan kepelbagaian makanan dari masakan kampung sampai ke istana, orang sangat suka makanan kita, apa yang saya masak semuanya kata sedap.

“Saya bangga dengan makanan warisan, kalau hilang makanan, hilanglah budaya dan segala-galanya,” ujarnya.

Menjelajah ke pelosok dunia membuka mata dan menambah ilmu kerana banyak membaca tentang negara yang dikunjungi dalam mempelajari sejarah tamadun manusia termasuk Timur Tengah dan Eropah.

Mengambil contoh di Zaman Kegemilangan Turki Uthmaniyyah suatu ketika dahulu, apabila memenangi peperangan, raja akan mengadakan jamuan besar-besaran untuk meraikan perwira mereka.

“Bayangkan 400 tukang masak bertungkus-lumus memasak berkawah-kawah dalam ruang yang amat besar dan menyajikan pelbagai juadah kepada 10,000 orang di dalam Istana Topkapi. Hebatnya chef mereka menjalankan tugas masing-masing,” kongsinya.

Ujarnya, hospitaliti ialah mengenai perkhidmatan dan penyampaian justeru itu pemupukan sikap positif amat penting.

“Kerja sebagai chef satu kerjaya yang menyeronokkan mengajar erti kesabaran, mengutamakan kualiti dan teliti dalam menyempurnakan sesuatu kerja, keyakinan, semangat, kebersihan, terancang dan disiplin,” ujarnya.

Beliau turut berpesan kepada ibu bapa agar mendidik anak-anak sedari kecil untuk membuat kerja rumah agar mereka menjadi lebih bertanggungjawab, bijak dan matang dalam menempuh cabaran.



Please consider the environment before printing this e-mail



AACSB
ACCREDITED



AMBA
ACCREDITED



Disclaimer: This e-mail (including any attachments) may contain confidential information. If you are not the intended recipient, you are hereby notified that any review, distribution, printing, copying or use of this e-mail is strictly prohibited. If you have received this e-mail in error, please notify the sender or Universiti Utara Malaysia (UUM) immediately and delete the original message. Opinions, conclusions and other information in this e-mail that do not relate to the official business of UUM and/or its group of companies shall be understood as neither given nor endorsed by UUM and UUM accepts no responsibility for the same. All liability arising from or in connection with computer viruses and/or corrupted e-mails is excluded to the fullest extent permitted by law.