From: UUM CORPORATE COMM.
Sent on: Tuesday, 19 April, 2022 11:08:01 AM
To: UUM - All Staff; UUM - All Students
Subject: RENDANG TOK AIR TANGAN OPAH GAMIT NOSTALGIA

UUM Corporate Comm.
Universiti Utara Malaysia

19 APRIL 2022 / 17 RAMADAN 1443H
==========

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

Oleh: Siti Fatimah Abdullah
Gambar oleh: Ihsan Dr. Nursiha Alias

RENDANG TOK AIR TANGAN OPAH GAMIT NOSTALGIA



UUM ONLINE: Menyambut kejayaan menjalani ibadah berpuasa Ramadan diterjemahkan dalam suasana hari raya yang sememangnya meriah di Malaysia dengan amalan kunjung-mengunjung sanak-saudara,

menziarahi pusara ayah bonda dan menikmati juadah yang lazat adalah tradisi turun-temurun.

Rendang tok merupakan hidangan istimewa masyarakat Melayu, sejak zaman-berzaman terutamanya menjelang 1 Syawal yang mengimbau 1001 nostalgia.

Nostalgia ini dikongsi bersama Dr. Nursiha Alias yang menyifatkan rendang tok meninggalkan nostalgia yang cukup manis untuk dikenang kerana semangat berpasukan dan kerjasama diterapkan dalam proses menyediakan rendang tok mampu menyatukan hubungan ahli keluarga.

“Sebut saja rendang tok terbayang wajah opah banyak kenangan bersamanya terutamanya ketika menyediakan rendang cita rasa unik, dan aromanya semerbak harum kerana air tangan opah sedap hingga tidak terkata digemari ramai.

“Opah seorang yang amat teliti, dia akan pantau segala kerja kita, pantang silap sikit tahan telingalah dengar leteran opah tetapi berbaloi kerana keenakan rendang opah tiada gantinya sampai bila-bila,” ujar pensyarah di Pusat Pengajian Perniagaan Islam (IBS), UUM.

Proses pembuatannya agak renyah dan mengambil masa yang panjang dari pagi hingga ke petang untuk disiapkan dan memerlukan tenaga kerja yang ramai.

“Kami adik beradik, sepupu dan ibu saudara diberi tugas memotong bawang yang banyak sehingga jadilah drama air mata sehingga basuh mata dengan air berkali-kali malah ada yang berhenti sebab mata sudah tidak boleh celik menahan pedih.

“Selain bawang banyak lagi yang perlu dipotong seperti lengkuas, cabai kering, daging dipotong dalam saiz yang besar dan untuk memastikan rendang cukup lemaknya banyak menggunakan santan, dulu mana ada mesin kelapa, jadi kenalah kukur kelapa dan perah santan sampai sakit pinggang,” ceritanya.

Menurutnya, rendang dimasak dalam kuali tembaga yang berat kemudian diletakkan di atas tungku yang disusun bata dan diletakkan kayu api, arang atau tempurung kelapa sehingga naik aroma yang menyelerakan.

“Kacau rendang perlu dipantau selalu agar tidak hangit dan berkerak, kami kipas dengan tudung periuk beramai-ramai secara bergilir-gilir dari pagi hingga petang. Sebaik sahaja masak opah akan ambil sedikit untuk juadah berbuka puasa.

“Kehidupan dahulu tak mewah kalau nak makan rendang tok, kena tunggu hari raya jadi, setiap ahli keluarga hanya boleh dapat seketul daging dan selebihnya untuk para tamu yang bertandang.

“Teringat cerita ibu saudara yang terkena demam campak ketika hari raya. Orang dulu bila demam campak, kena pantang makan daging atau ayam agar cepat sembuh tetapi sedap punya pasal dia langgar pantang demi rendang tok.

“Gelak ketawa, usik mengusik dan leteran opah bila kami tersilap sangat indah, kami semua gembira kerana tahu opah guru yang baik untuk mengajar kami dan di sebalik tunjuk ajarnya tersirat hikmah yang cukup besar sebagai bekalan di masa depan,” katanya.

Semua itu tinggal kenangan manis, opah sudah tiada tetapi kasih sayang opah segar dalam ingatan, sayangnya tiada siapa yang mewarisi pembuatan rendang tok cara opah. Semoga roh opah bahagia di sana.



Please consider the environment before printing this e-mail

Universiti Utara Malaysia Official Website http://www.uum.edu.my

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.