

Buku gastronomi Melayu S'pura menang hadiah sejarah NUS

► IRMA KAMARUDIN
irmak@sph.com.sg

Sebagai sebuah entrepot, pengembara dan pedagang dari seluruh Nusantara datang ke Singapura dan membawa bersama mereka tradisi makanan masing-masing sehingga terbentuk landskap kuliner Melayu di sini.

Walaupun Singapura menyerap kuliner yang dibawa golongan pendatang ini, penduduk negara ini juga telah mempengaruhi tradisi kuliner Nusantara, menjadi sebuah hab dapur kreatif yang mencipta interpretasi masakan Melayu yang sedap.

Demikian pandangan yang dikongsi pendidik dan ahli sejarah makanan, Encik Khir Johari, dalam bukunya bertajuk *The Food of Singapore Malays: Gastronomic Travels through the Archipelago* (Makanan Orang Melayu Singapura: Perjalanan Gastronomi melalui Nusantara), yang menerima satu lagi anugerah berprestij – Hadiah Sejarah Singapura Universiti Nasional Singapura (NUS) 2024 – pada 24 Oktober.

Diperkenalkan pada 2014 bagi menyokong program SG50 sempena ulang tahun ke-50 negara ini, hadiah tersebut dianugerahkan ke atas karya cemerlang yang telah meninggalkan kesan berkekalan terhadap pemahaman mengenai sejarah Singapura, dan boleh diakses pembaca pakar dan bukan pakar.

Bagi 2024, panel pengadil lima anggota yang dipengerusikan Profesor Kishore Mahbubani, Zamil Utama di Institut Penyelidikan Asia NUS, telah memilih karya pemenang daripada senarai enam buku oleh cendekawan tempatan dan antarabangsa.

Secara keseluruhan, sebanyak 26 karya telah dihantar bagi 2024 untuk anugerah yang diadakan setiap tiga tahun itu.

Encik Khir, 61 tahun, berkata beliau amat terharu buku beliau itu, yang mengambil masa 11 tahun untuk dihasilkan, menerima Hadiah Sejarah Singapura NUS.

“Saya menggunakan peranan Singapura sebagai titik tumpuan penting dalam rangkaian lebih luas di rantau ini untuk meneliti dan memahami apakah yang kita makan, apakah cerita di sebalik makanan itu, dan apakah faktor yang membentuk apa yang dihidangkan di atas meja kita.

“Itulah motivasi untuk saya melakukan kajian, mengadakan temu bual kerana ia satu topik yang kurang diselidik, kurang diiktiraf.

“Pada pandangan saya, makanan merupakan satu



Buku, 'The Food of Singapore Malays: Gastronomic Travels through the Archipelago' (Makanan Orang Melayu Singapura: Perjalanan Gastronomi melalui Nusantara), oleh pendidik dan ahli sejarah makanan, Encik Khir Johari. – Foto ZAObAO

kuasa penyatuan yang hebat. Saya cuba mencari persamaan, dan dunia hari ini sangat memerlukan persamaan yang sebenarnya boleh dilihat dari segi makanan,” kata beliau.

Encik Khir menerima hadiah wang tunai \$50,000 bagi anugerah tersebut.

Buku itu juga turut memberi penerangan terperinci mengenai masakan Melayu, bahan-bahan yang digunakan dan cara memasaknya.

Bahkan, satu bab dalam buku itu khusus membincangkan makanan sebagai ubat, sekali gus menangani tanggapan bahawa makanan Melayu kurang sihat, kata Encik Khir.

Buku tersebut telah menerima beberapa anugerah berprestij lain sebelum ini termasuk Buku Terbaik Dalam Kalangan Terbaik di Dunia dalam Anugerah Buku Masakan Gourmand ke-28 pada 2023 dan Buku Terbaik Tahun 2022 di Singapura.

Encik Khir berkata beliau telah melakukan penyelidikan meluas, termasuk mengkaji laporan penjajah, sumber arkib dan rakaman sejarah di negara jiran termasuk Malaysia dan Indonesia.

Beliau turut menemu bual orang lama yang dapat berkongsi ilmu tentang masakan Melayu dalam menghasilkan bukunya itu.

Dua buku lain juga diberi pujian dan pengiktirafan khas – *Revisiting Qixi: Singapore's Forgotten Seven Sisters Festival* dan *Theatres of Memory: Industrial Heritage of 20th Century Singapore*.