



Bab 5

**Keunikan Citra Kuliner Nusantara dan Amerika:
Kajian Komparatif Terhadap Etnik Dusun (Sabah) dan Maya (Yucatan)**

Haryantie Gopoit

Pengenalan

Sabah, sebagai Negeri Di Bawah Bayu yang kaya dengan keindahan budaya dan kepermaian alam, juga terkenal dengan keunikan gastronomi etnik yang rencam. Di sisi lain, Yucatan, dengan sejarahnya yang tersendiri dan keberagaman etnik Maya, turut menampilkan warisan kuliner yang unik dari Mexico. Menerusi wacana ini, penulis akan mencerahkan keunikan seni kuliner etnik Dusun di Sabah dan etnik Maya di Mexico, di samping menggarap dimensi perbandingan antara dwikulinari tersebut, sebagai mewakili tradisi dan legasi daripada dua rumpun bangsa dan rajutan benua yang berbeza. Etnik Dusun mewakili kesohoran puterabumi peradaban maritim di Nusantara, manakala etnik Maya merupakan peribumi peradaban agraria di Amerika.

Sajian Tradisional Dusun

Menurut sejarah, majoriti masyarakat Dusun tinggal di kaki bukit (Tunggolou Richard, 2004). Oleh itu, semua bahan masakan etnik berasaskan hasil hutan. Beberapa bahan dalam sajiannya hanya terdapat di pulau Borneo dan tidak dapat ditemui di tempat lain di Malaysia. Antaranya:

1. Bambang merupakan sejenis buah yang banyak digunakan dalam masakan masyarakat Dusun. Ia seperti mangga liar. Bambang mempunyai rasa masam dan biasanya dimasak bersama dengan ikan segar untuk memberikan rasa nikmat masam yang unik dalam sajian klasik dan hidangan kontemporari Dusun.
2. Tuhau merupakan sejenis halia liar. Ia merupakan herba perubatan mangkus yang digunakan dalam rawatan tradisional suku Dusun. Yang menariknya, di Sabah (dan Sarawak), tumbuhan ini mempunyai nilai nutrisi yang tinggi dan boleh dimakan begitu sahaja. Tuhau mewakili salad Borneo yang berkhasiat lagi segar, anugerah alam yang sangat berharga. Di tangan kreatif etnik Dusun, tuhau menjadi sangat terkenal di Sabah.
3. Lada putih ialah sejenis rempah pedas dan merupakan salah satu bahan masakan yang paling kerap digunakan dalam hidangan etnik Dusun. Contohnya, ia dimasak dengan ikan yang difermentasikan. Tumbuhan jenis ini sukar ditemui di Semenanjung Malaysia, namun boleh didapati di kebanyakan tempat di Sabah.
4. Kulumbi merupakan sejenis hasil hutan yang terkenal dalam masyarakat Dusun. Ia juga dikenali ramai kerana rasanya yang masam dan digunakan untuk memberi rasa masam kepada sup atau dimasak bersama dengan ikan bilis goreng. Keenakan rasa masamnya tidak terkata lazatnya.
5. Tudu dikenali sebagai bawang liar. Ia mempunyai bau seperti bawang putih, namun bau tudu lebih menyengat. Inilah keistimewaan tudu. Tudu turut digunakan untuk memberikan keunikan bau yang aromatik dan kelazatan rasa yang nikmat kepada sup. Aroma tudu yang menyentak deria bau dapat mengangkat selera makan yang lesu.
6. Pangi digunakan sebagai bahan untuk menjeruk ikan supaya ikan tersebut menjadi tahan lebih lama dan memberikan rasa yang lazat kepada ikan. Pangi mempunyai dua kepentingan tersendiri. Pertama, sebagai bahan pengawetan klasik warisan suku Dusun secara turun menurun. Kedua, sebagai pelazat rasa makanan sekali gus masakan dalam sajian dan hidangan etnik Dusun.

Selain bahan masakan unik yang dinyatakan di atas, masyarakat Dusun di Sabah mempunyai kerencaman makanan tradisional yang sohor dan menarik. Antaranya:

1. Jinaruk dibuat daripada buah bambangan: isi bambangan dicampur dengan bijinya yang diparut. Tidak kiralah ke mana-mana orang Dusun pergi, di luar Sabah atau di luar Malaysia, penulis yakin mereka akan merindui hidangan unik ini kerana ia merupakan kegemaran semua orang. Malah, jinaruk bambangan boleh dimakan begitu sahaja atau dimasak dengan lada putih dan ikan masin. Ia sangat menyelerakan dan mampu menghidupkan selera makan yang hambar – semakin dimakan semakin enak.



Gambar 1: Jinaruk bambangan makanan tradisi masyarakat Dusun.

2. Bosou atau gosin ialah ikan yang telah difermentasikan. Cara sajiannya mudah, namun kesedapannya tidak kalah. Ia dicampur dengan nasi dan pangi. Kemudian, bosou disimpan dan diperap di dalam bekas kedap udara selama kira-kira dua minggu, bergantung kepada saiz ikan yang digunakan. Selain ikan, sayur dan daging juga boleh dibuat bosou. Di sinilah kelazatannya terserah dengan sendirinya.



Gambar 2: Bosou (gosin) ikan yang dijeruk bersama nasi dan pangi.

3. Tinagae atau hinava merupakan ikan segar yang dicincang, diperas dan dicampur dengan perahan limau. Rasa masam limau akan mengangkat kesegaran rasa ikan. Tidak kiralah ikan kecil atau ikan besar, ikan laut atau ikan sungai, ikan mahal atau ikan marhaen, sajian santai dan unik suku Dusun ini mampu mempertajam selera makan kerana keseimbangan rasa aslinya yang terhasil daripada perkacukan antara limau segar dengan ikan segar.
4. Linopot ialah nasi yang dimasak dengan ubi dan kemudian dibalut dengan daun. Sajiannya padat, rasanya hebat. Tiga wangian segar bertaut intim dalam hidangan linopot iaitu wangian segar nasi, ubi dan daun. Ringkasnya, inilah sajian tiga dalam satu hasil kreativiti asli etnik Dusun. Linopot mempunyai aroma yang sangat lazat dan sukar dilupakan hatta setelah menikmatinya. Jika dahulu, nasi unik ini hanya disajikan dalam majlis tertentu, contohnya dalam majlis perkahwinan atau pesta menuai, kini linopot boleh didapati di hotel ternama, restoran terkemuka dan kedai makan rehat minda yang menyajikan makanan klasik Sabah. Semua lapisan masyarakat (kaya atau miskin) mampu menikmatinya dengan harga yang sangat berbaloi. Ini seiras dengan keperibadian masyarakat Dusun yang baik hati, murah hati dan murah senyuman.

5. Bintanok diperbuat daripada isi jagung segar yang diparut. Dengan kecermatan memarutnya, kemanisan jagungnya tetap terpelihara. Biasanya, bintanok tidak mempunyai bahan tambahan campuran, seperti tepung atau gula. Bintanok ialah makanan sihat lagi menyihatkan. Keaslian bintanok diserlahkan kemanisan jagungnya. Sesiapa sahaja yang menikmati kemanisan bintanok, pasti teringatkan senyuman mesra etnik Dusun. Justeru, rasa enaknyanya bergantung kepada jenis dan mutu jagung yang digunakan. Jika menggunakan jagung manis, rasanya juga manis, namun jika menggunakan jagung pulut, rasanya seperti kepulutan. Yang uniknyanya, ia tidak terlalu manis dan boleh ditambah gula, mengikut cita rasa masing-masing.

Sebagai peminat dan pengamat keunikan makanan tradisional Dusun, pada hemat penulis, antara semua hidangan tradisional suku Dusun, kebanyakan daripadanya boleh didapati sepanjang tahun. Sebagai contohnya, tinagae dan bosou. Bagaimanapun, makanan seperti jinaruk merupakan hidangan dan sajian bermusim. Oleh itu, ia bukanlah makanan sepanjang tahun kerana bambangan merupakan buah bermusim di Sabah. Oleh itu, jinaruk yang diolah dengan bambangan, hanya menjadi hidangan masyhur semasa musim bambangan sahaja. Setelah berakhirnya musim buah bertuah ini, jinaruk hanya dapat dijumpai dalam mimpi. Inilah keunikan sebenar dan rasa sejatinya.

Sajian Tradisional Maya



Gambar 3: Bandar pra-Hispanik Chichén Itzá yang terletak di Yucatán, Mexico.

Dalam peradaban Maya, makanan tidak hanya disajikan untuk dimakan, malah ia merupakan identitas bagi setiap masyarakat. Dengan kata lain, setiap komunitas mempunyai cara tersendiri untuk menyediakan makanan, bahan-bahan yang digunakan, cara penyajian dan sebagainya. Petani daripada komunitas Maya Yucateco memperoleh makanannya dari ladang jagung, hutan, dan kebun mereka. Peradaban Maya mewariskan legasi yang sangat berharga kepada Amerika, seperti peninggalan bandar prasejarah Chichén Itzá dan Palenque atau Tulum. Bukan setakat itu sahaja, mereka juga meninggalkan satu warisan gastronomi yang sangat penting kepada kulinari dunia (Pilar Salas, 2012).

Jagung merupakan bahan yang paling penting dalam budaya pra-Hispanik, bukan sahaja dalam kalangan peradaban Maya, bahkan melibatkan budaya lain, seperti suku Aztec dan kumpulan peribumi lain yang tinggal di Mexico. Setiap kumpulan tersebut mempunyai cara memasak dan gaya sajian yang berbeza berasaskan jagung, bergantung kepada lokasi geografi mereka (Raghavan, 2006).



Gambar 4: Kepelbagaian jenis jagung yang dijadikan makanan rutin.

Achiote digunakan sebagai rempah masakan, pewarna makanan, pewarna komersial dan untuk tujuan perubatan. Ia mempunyai aroma yang sangat kuat dan rasa pahit, jika digunakan terlalu banyak dalam masakan (Bladholm, Linda., 2001). Bahan pra-Hispanik yang lain ialah epazote.

Ia merupakan sejenis herba asli yang digunakan dalam masakan dan digunakan sebagai penawar tradisional. Kadang-kadang, epazote mempunyai bau seakan-akan petrol dan adakalanya seperti wangi-wangian. Walaupun bahan ini mempunyai rasa unik yang tidak dapat digantikan oleh herba lain, adalah lebih baik jika ia tidak digunakan secara sederhana sama ada dalam masakan mahupun perubatan kerana ia boleh menjadi toksik, jika digunakan dengan berlebih-lebihan (Kenyon, 2015). Cili habanero pula merupakan salah satu bahan paling pedas yang digunakan dalam masakan Maya dan dituai secara komersial. Hidangan dan sos yang mengandungi cili habanero sangat popular di kebanyakan tempat di Amerika Latin.

Selepas kedatangan penjajah Sepanyol ke Amerika, mereka turut membawa identiti kulineri kesepanyolan lantas mempengaruhi kulineri pra-Hispanik secara generik. Sebagai contohnya, sebelum kedatangan penjajah Sepanyol, orang-orang asli termasuk etnik Maya banyak menggunakan guajalote (turki) dalam hidangan mereka. Tetapi selepas penaklukan, mereka mula menggantikan guajalote dengan ayam. Suku kaum Maya juga mempunyai pelbagai hidangan tradisional yang unik. Antaranya:

1. Ceviche. Terdiri daripada ikan mentah, udang, siput, ketam atau sotong yang dicampur dengan limau, tomato, bawang, herba seperti ketumbar dan cili dicincang, seperti cili habanero.
2. Tikinxic. Ia merupakan hidangan panggang ala Maya. Biasanya, ia menggunakan ikan yang hanya didapati di kawasan petempatan suku Maya.
3. Pan de Cazón. Ia merupakan sejenis kari yang dimasak dengan perlahan yang terdiri daripada isi ikan, kacang, jagung dan lain-lain.
4. Brazo de reina ialah chaya yang digoreng dengan telur, salah satu hidangan kegemaran etnik Maya.

5. Papadzule merupakan tortilla jagung yang dibungkus dan dilapisi dengan sos yang diperbuat daripada biji labu dan kuah epazote.

Dua tarikh penting bagi suku Maya dan masyarakat Mexico secara umumnya ialah (i)hari akhir dunia (atau hari akhir zaman) yang dirayakan pada 21 Disember oleh suku Maya dan (ii)hari orang mati yang disambut pada 2 November oleh masyarakat Mexico. Sama ada suku Maya mahupun masyarakat Mexico, mereka menyambut hari istimewa ini dengan keunikan hidangan tradisional mereka sendiri. Menurut kalendar Maya, 21 Disember merupakan akhir daripada satu kitaran mitologinya (Alonso, J.F., 2012). Oleh itu, pada hari ini hidangan istimewa yang disajikan ialah pibipollo. Ia mewakili “kematian” iaitu berakhirnya satu era. Coklat juga disajikan sebagai minuman ritual dan pencuci mulut, seperti caimito zapote. Ia merupakan buah yang hanya dikonsumsi di Semenanjung Yucatan (Huff, 2006).



Gambar 5: Pibipollo atau mucbipollo ialah hidangan tradisional yang disajikan di Yucatan untuk menyambut kematian.

Analisis Perbandingan

Kita telah mengenal pasti pelbagai bahan dan hidangan tradisional suku Dusun dan Maya. Kedua-dua kumpulan peribumi ini kebanyakannya tinggal di kawasan perimbaan yang amat kaya dengan hasil kerimbaan. Justeru, terdapat pelbagai perbezaan antara makanan suku Dusun dan Maya. Berbeza daripada suku Maya, makanan utama suku Dusun ialah nasi. Mereka menggunakan nasi dalam banyak hidangan dan bahan sajian. Sebagai contoh, untuk membuat

bosou dan linopot, seperti yang telah dijelaskan sebelum ini, mereka memerlukan nasi sebagai bahan utama. Mereka juga menggunakan jagung dalam hidangan mereka seperti bintanok, tetapi tidak sepenting bagi suku Maya.

Bagi suku Maya, jagung merupakan bahan yang sangat penting kerana ia merupakan makanan utama mereka. Daripada makanan harian mereka sehinggalah makanan yang disajikan dalam festival dan upacara tertentu, jagung merupakan anugerah Tuhan yang amat bernilai tinggi di sisi mereka. Sebagai contohnya, tortilla jagung yang dianggap sebagai makanan harian suku Maya boleh disajikan dengan salsa atau cili. Pibipollo yang disajikan dalam upacara akhir zaman dan pada hari orang mati juga dicampur dengan jagung.

Dari segi penggunaan bahan dan pemilihannya yang teliti, kedua-dua kumpulan etnik ini menggunakan hasil hutan yang merupakan ciri khas wilayah masing-masing dalam kebanyakan masakan tradisional dan hidangan istimewa masing-masing. Sebagai contohnya, masyarakat Dusun menggunakan tudu, kulumbi dan pangi dalam beberapa hidangan mereka. Bahan-bahan unik ini tidak mudah didapati di wilayah lain melainkan di Borneo. Sementara itu, suku Maya menggunakan achiote, tetapi ia tidak tumbuh di semua tempat di Mexico.

Walaupun terdapat perbezaan tertentu, namun terdapat juga persamaan antara kedua-dua suku ini dalam penggunaan tumbuhan untuk tujuan perubatan klasik. Makanan boleh menjadi ubat, tetapi ubatan tidak boleh menjadi makanan. Jelas, etnik Dusun dan Maya memahami falsafah perubatan sejagatisme ini. Tuhau yang dikenali sebagai halia liar digunakan oleh suku Dusun dalam rawatan tradisional untuk membersihkan darah kotor dan mengurangkan hipertensi (Kulip J., 2004). Manakala achiote bagi suku Maya digunakan untuk merawat cacar, campak, masalah perut dan sebagainya (Velázquez M., 2008). Persamaan lain adalah warna jagung dan beras (nasi). Kedua-duanya berwarna ungu, coklat, putih, merah dan kuning. Selain itu, kedua-dua tanaman ini ditanam di hutan dan di kawasan atas paras laut.

Bagi penulis, budaya dan seni kuliner kedua-dua kumpulan peribumi ini (Dusun dan Maya) mempunyai keunikan tersendiri. Bagi mereka, makanan bukan sahaja dimanfaatkan untuk kegunaan harian, malah ia juga dimanfaatkan untuk ritual (tujuan suci) terkhas. Dalam masyarakat Dusun, misalnya, Pesta Menuai diadakan demi menghormati semangat padi setelah selesai musim menuai. Mereka merayakan hari mulia ini dengan pelbagai sajian dan hidangan tradisional, tetapi bahan yang paling penting ialah beras (nasi) lantaran inilah makanan ruji mereka.

Sementara itu, apabila masyarakat Maya merayakan festival atau upacara istimewa seperti hari akhir zaman dan hari memperingati kematian, mereka memilih jagung dan bahan-bahan terbaik untuk ritual tersebut. Ini merupakan persembahan ikhlas mereka kepada dewa-dewa atau roh orang mati. Kedua-dua etnik ini turut melestarikan seni klasik masakan nenek moyang mereka. Dusun, sebagai contohnya, kekal memasak parasakan dengan cara yang mereka pelajari daripada nenek moyang mereka – memasak dengan sedikit air tanpa minyak. Dalam tradisi klasik Maya pula, apabila menyambut hari akhir zaman yang mewakili pengakhiran era tertentu, mereka akan memasak pibipollo dengan gaya tradisional dan istimewa, dengan menggunakan dapur tradisional. Jelas, kedua-dua etnik ini mempunyai seni kuliner yang unik dan terbukti mampu bertahan selama ribuan tahun. Warisan gastronomi ini bagaikan matahari yang terbit di barat ribuan tahun dahulu, dan matahari itulah yang terbenam di timur sehingga ke hari ini.

Kesimpulan

Makanan ialah ibu kehidupan dan falsafah merupakan ibu peradaban. Melalui perbandingan gastronomi antara suku Dusun di Sabah dan suku Maya di Yucatan, kita telah meraih segugusan pengetahuan dan serentetan wawasan yang mujmal tentang keunikan budaya kuliner di kedua-dua wilayah tersebut. Meskipun terdapat perbezaan yang signifikan dalam bahan masakan, teknik memasak dan cita rasa antara kedua-dua masyarakat ini, namun terdapat beberapa persamaan yang menarik dalam aspek-aspek tertentu. Setiap sajian dan hidangan unik suku Dusun dan Maya mempunyai citra klasik tersendiri, selain penggunaan bahan-bahan masakan unik yang berbeza mengikut persekitaran (cuaca dan iklim) di Nusantara dan Amerika.

Harus difahami, seni masakan merupakan manifestasi seni berfikir. Oleh itu, keunikan masakan tradisional suku Dusun dan Maya dengan sendirinya memancarkan sentuhan keintelektualan dan menyerlahkan seni kefalsafahan mereka sendiri. Rimba telah menjadi sumber kehidupan dan sumur falsafah dalam spektrum gastronomi Dusun dan Maya.

Rujukan

Abu-Saad, K., Shahar, D., Vardi, H., & Fraser, D. (2010). Importance of ethnic foods as predictors of and contributors to nutrient intake levels in a minority population. *European Journal of Clinical Nutrition Eur J Clin Nutr*.

Bertran Vilán, Miriam. (2007). Cambio alimentario e identidad de los indígenas mexicanos. *Ciencias* 87, julio-septiembre, 78.

Bladholm, Linda. *Latin & Caribbean Grocery Stores Demystified*. P. 67. St. Martin's Press, 2001
Chay, P. (1988). *Sabah: The land below the wind* (p. 224). Kuala Lumpur: Foto Teknik.

Destacada. ¡SIN PRISAS! AQUÍ LA RECETA PARA PREPARAR EL TRADICIONAL PIBIPOLLO | Campeche.com.mx. (2014, October 30). Retrieved October 22, 2015, from <http://www.campeche.com.mx/destacadas/sin-prisas-aqui-la-receta-para-preparar-el-tradicional-pibipollo/205953>

Fournier M., M., & Ostos, A. (n.d.). Capítulo 1: Cocina Yucateca, Fusión de Culturas Gastronómicas. Retrieved October 27, 2015, from <http://www.historiacocina.com/paises/articulos/mexico/capitulo1.html>

Huff, L. (2006, March 22). Sacred sustenance: Maize, storytelling, and a Maya sense of place. *Journal of Latin American Geography*.

Alonso, J. F. (2012, December 10). Diez destinos para visitar antes Del fin Del mundo... maya. Retrieved October 25, 2015, from <http://www.abc.es/viajar/top/20121208/abci-diez-destinos-para-visitar-201212041719.html>

Kenyon, C. (2015). What Gives the Mexican Herb Epazote its Flavor? Retrieved October 2015, from <http://mexicanfood.about.com/od/spanishterms/g/Epazote.htm>

Kulip, J. (2004). Medicinal plants in Sabah: How much do we know? A Paper presented at the *Seminar on Medicinal plants and herbs, potential for commercialization in Sabah*. University Malaysia Sabah.

Mohamad Noor, A., Remeli, M., & Mohd Hanafiah, M. (2012). International tourist acceptance of Sabah's gastronomy product. *Current Issues in Hospitality and Tourism Research and Innovations - Proceedings of the International Hospitality and Tourism Conference, IHTC 2012*, (Current Issues in Hospitality and Tourism Research and Innovations - Proceedings of the International Hospitality and Tourism Conference, IHTC 2012), 377-381.

Mejía, J. (2014, September 22). Arraigada en Yucatán la lengua de los mayas. Retrieved October 16, 2015, from <http://sipse.com/milenio/arraigada-yucatan-lengua-mayas-indigenas-113639.html>

Mora, J.K. (1998). Understanding multiculturalism: cultures and values. Retrieved October 18, 2015 from <http://coe.sdsu.edu/people/jmora/CulturalValues/>

Pilar Salsa. (2012, December 18). El rico legado culinario de la cultura maya | La Opinión. Retrieved September 27, 2015, from <http://www.laopinion.com/2012/12/18/el-rico-legado-culinario-de-la-cultura-maya/>

Raghavan, Susheela. Handbook of Spices, Seasonings, and Flavourings, Second Edition. pp 68 – 69. CRC Press, 2006.

Roys, R. (1957). *The political geography of the Yucatan Maya*. Washington: Carnegie Institution of Washington.

Sabah State Government, About Sabah. (2010). Retrieved October 1, 2015, from <https://www.sabah.gov.my/main/en-GB/Home/About>

The Food Marketing Institute (1998), Language of the food industry. Retrieved October 18, 2015 from www.fmi.org/facts_figs/glossary_search.cfm?

Torres, R. (2013, July 1). Importancia de la Gastronomía Prehispánica en el México Actual. *CULINARIA Revista Virtual Especializada En Gastronomía*, 23-36.

Tunggolou, Richard. "[The origins and meanings of the terms "Kadazan" and "Dusun".](#)", *KDCA Publications*. 2 December 2004.

Velazquez, M. (2008, December 14). El achiote y sus propiedades. Retrieved October 30, 2015, from <http://micocinavegetariana.com/el-achiote-y-sus-propiedades/>