

## **Makanan Tradisional Masyarakat di Malaysia: Satu Ulasan**

**Cheng Ee Chen<sup>1</sup>, Victor Ngoh Chi Long<sup>1</sup>,  
Muhammad Redzuan Osman<sup>2\*</sup>, Mohd Nizam Naqiyuddin Ahmad Sobri<sup>2</sup>**

<sup>1</sup>Department Of Accountancy, Finance and Business, TAR UMT Pahang Branch, Kuantan

<sup>2</sup>Department of Social Science and Humanities, TAR UMT Pahang Branch, Kuantan

***\*Corresponding author: muhammad@tarc.edu.my***

### **ABSTRAK**

Makanan tradisional di Malaysia digambarkan sebagai satu identiti budaya serta lambang keunikan sesebuah kelompok masyarakat. Malah, pelancong yang datang ke Malaysia turut mengagumi keunikan dan kepelbagaian makanan tradisional yang dimasak oleh pelbagai kaum di Malaysia. Kajian ini dijalankan bagi mengkaji kelahiran serta perkembangan makanan tradisional kepelbagaian kaum majoriti di Malaysia yang merangkumi Melayu, India dan Cina, dalam masa yang sama melihat gambaran awal kelangsungan makanan tradisional ini pada masa hadapan. Kajian ini adalah berbentuk kualitatif yang menggunakan kaedah temu bual dalam mengumpul dan menginterpretasi data dari responden. Hasil dapatan kajian telah mendapati ketiga-tiga makanan tradisional kaum di Malaysia yang dikaji ini adalah berasal dari Tanah Melayu dan diwarisi sejak turun temurun, berkembang sehingga kini. Dengan arus perkembangan teknologi dan dunia serba canggih pada masa kini responden kajian menggambarkan bahawa ketiga-tiga makanan tradisional ini tidak akan dilupakan malah akan turut mengalami inovasi dari masa ke semasa bersesuaian dengan kehendak masyarakat.

**Kata Kunci:** Makanan, Perkembangan Makanan Tradisional, Masyarakat Malaysia

## 1.0 PENGENALAN

Makanan merupakan bahan-bahan yang boleh dihadamkan, terdiri dari karbohidrat, lemak, air protein dan lain-lain nutrien yang boleh dimakan atau diminum oleh manusia dan haiwan bagi mengekalkan pertumbuhan dan membekalkan tenaga (Britannica, 2023). Tradisional pula menurut Kamus Dewan Bahasa dan Pustaka Edisi Keempat (2016) merujuk kepada sesuatu kebiasaan yang kekal turun-temurun atau boleh juga disamaertikan dengan sesuatu yang bersifat mengikut tradisi. Secara umumnya, makanan tradisional merupakan makanan yang sudah menjadi amalan dan sebatian dengan kehidupan sesebuah masyarakat (Ruhaizan Sulaiman & Ilham M.Salleh, 2010).

Makanan tradisional bukan hanya unik dari segi nama, tetapi turut memiliki keunikan dari segi penggunaan bahan, peralatan memasak dan kaedah memasak untuk menghasilkan sesuatu resipi (Dr Mohd Nazri Abdul Raji, 2021). Tujuan kajian ini dijalankan adalah untuk mengetahui secara asas tentang jenis-jenis makanan tradisional masyarakat Malaysia yang bukan sahaja menjadi tumpuan kalangan masyarakat tempatan malah turut menjadi tarikan pelancong luar negara.

Skop kajian ini akan memfokuskan kepada makanan masyarakat tiga kaum utama di Malaysia iaitu Melayu, Cina dan India. Bagi makanan masyarakat Melayu, kajian ini akan menumpukan kepada nasi lemak yang disukai dan terkenal dalam masyarakat Malaysia. Selain itu, *Yee Sang* akan menjadi topik perbincangan bagi makanan tradisional masyarakat Cina yang selalu dihidangkan sempena Tahun Baru Cina. Akhir sekali, bagi masyarakat India, roti canai akan dijadikan sebagai topik perbincangan kerana makanan ini sangat popular di kedai-kedai makan India dan Mamak.

Rasional pengkaji melakukan kajian terhadap makanan tradisional dalam kalangan masyarakat Malaysia adalah bagi memastikan makanan tradisional Malaysia ini tidak lenyap ditelan zaman pada masa yang akan datang. Ini adalah kerana pada masa kini makanan Malaysia dinilai pada kedudukan 46 terbaik di dunia dengan negara Indonesia yang berada di kedudukan ke-14, manakala Thailand di tangga ke-21 (Prof Dr Muhammad Sharim Ab Karim, 2022). Ini tidak ditambah lagi dengan pengaruh makanan luar negara seperti makanan dari Jepun dan Korea yang dijadikan tumpuan dalam golongan remaja pada masa kini. Maka bagi mengatasi masalah tersebut, kajian ini dijalankan untuk menyebarkan keunikan makanan yang terdapat di Malaysia yang telah diwarisi sejak turun-temurun lagi di samping menambahkan lagi maklumat dan pengetahuan mengenai makanan tradisional di Malaysia.

## 2.0 OBJEKTIF KAJIAN

Kajian ini adalah untuk mencapai tiga objektif yang telah ditetapkan seperti berikut:

- 2.1 Mengkaji kelahiran makanan tradisional dalam masyarakat Malaysia.
- 2.2 Mengkaji perkembangan makanan tradisional dalam masyarakat Malaysia.
- 2.3 Mengkaji kelangsungan makanan tradisional pada masa depan dalam kalangan masyarakat Malaysia.

## 3.0 KAEDAH KAJIAN

Dua kaedah digunakan bagi menjalankan kajian ini iaitu kaedah kajian kepustakaan dan kaedah kajian temu bual.

### 3.1 Kaedah Kajian Kepustakaan

Bagi mencapai objektif kajian, kaedah kepustakaan digunakan bagi mengkaji sumber sekunder atau bertulis sama ada bercetak atau secara dalam talian yang berkaitan dengan topik kajian. Dalam proses kajian makanan tradisional tempatan, laman sesawang turut juga digunakan untuk mencari maklumat dan sumber tentang makanan tradisional dalam kalangan masyarakat Malaysia.

### 3.2 Kaedah Kajian Temu Bual

Kajian ini turut menggunakan kaedah temu bual bagi mendapatkan maklumat dan pendapat masyarakat mengenai makanan tradisional. Kajian ini dijalankan dengan mengadakan sesi temu bual bersama 3 responden selama 30 – 40 minit. Lokasi temu bual bagi responden pertama adalah di Restoran Farouk Maju Air Putih yang terletak di Taman Harapan, Kuantan, Pahang. Selain itu, lokasi temu bual bagi responden kedua adalah di rumahnya yang terletak di Taman Imbi, Kuantan, Pahang. Bagi responden yang terakhir, pengkaji dapat bertemu bual dengan beliau melalui platform dalam talian iaitu *Google Meet*.

Cik Sutra a/p Supramaniam, responden pertama bagi temu bual kajian ini, adalah seorang pelajar di SMK Taman Puteh yang berumur 17 tahun. Pengkaji mendapat peluang untuk ditemu bual Cik Sutra kerana beliau sedang menjamu selera di restoran tersebut dan sudi untuk ditemu bual dengan beberapa soalan tentang roti canai dan pengkaji ingin menanyakan mengenai pendapat beliau sebagai seorang remaja tentang makanan tradisional.

Selain itu, Encik Vincent Lee Loke Yee, responden kedua bagi temu bual kajian ini, adalah seorang mahasiswa di Universiti Malaysia Pahang yang berumur 22 tahun. Encik Vincent dipilih untuk ditemu bual kerana beliau menyambut Tahun Baru Cina dan mempunyai sedikit pengetahuan tentang makanan masyarakat Cina iaitu *Yee Sang*.

Akhir sekali, responden ketiga bagi temu bual kajian ini ialah Puan Cheng Eng Fai, iaitu seorang penjual Nasi Lemak di Johor Bahru, Johor. Puan Cheng telah menjual nasi lemak lebih daripada 5 tahun di restoran miliknya dan sangat berpengalaman dalam memasak nasi lemak.

#### 4.0 DAPATAN KAJIAN

Berikut adalah dapatan kajian yang akan dipecahkan kepada tiga kaum utama di Malaysia iaitu Melayu, Cina dan India.

##### 4.1 Kajian tentang Makanan Tradisional dalam Kalangan Masyarakat Melayu

Masyarakat Melayu mempunyai pelbagai jenis makanan tradisional yang turut diminati oleh semua lapisan masyarakat di Malaysia. Bagi kajian ini, pengkaji akan memberi fokus terhadap makanan tradisional yang digemari oleh orang ramai iaitu nasi lemak.

Nasi lemak merupakan makanan tradisi masyarakat Melayu yang berasal daripada Nusantara dan popular terutamanya Malaysia, Singapura, Indonesia dan Brunei (Dwanyne A.Rules, 2013). Makanan tradisional ini dihidangkan dengan nasi putih yang dimasak dan dicampurkan dengan santan kelapa dan daun pandan bagi menambahkan aromanya (visitsingapore, 2023). Kebiasaanya nasi lemak akan dihidangkan bersama ikan bilis, sambal, kacang, telur dan dibalut dengan daun pisang. Kelahiran nasi lemak mempunyai rekod sejarah yang tercatat seawal tahun 1909 oleh Richard Olof Winstedt, seorang cendekiawan dan pentadbir kolonel yang ketika itu telah sebuah buku bertajuk “*The Circumstances of Malay Life*” (Bibi Mokrat, 2017). Richard mencatatkan dalam bukunya bahawa nasi lemak pada zaman itu adalah sebuah hidangan yang mudah dan ringkas untuk dibuat serta dapat memberikan bekalan tenaga kepada masyarakat Melayu terutamanya untuk pesawah.

Seterusnya, objektif kajian kedua adalah mengkaji perkembangan Nasi Lemak dalam kalangan masyarakat Malaysia pada masa kini. Makanan tradisional ini telah diwarisi secara turun-temurun sehinggalah ke hari ini oleh masyarakat tempatan. Makanan ini bukan sahaja terdapat di kawasan Nusantara, malah turut tersebar ke tempat-tempat lain. Contohnya, restoran *Mamak Haymarket* yang terletak di Sydney, Australia menjual masakan Malaysia dan meletakkan Nasi Lemak sebagai menu utama restoran tersebut untuk mempromosikan masakan Malaysia kepada penduduk setempat. Selain itu, pelbagai jenis restoran makanan segera di Malaysia turut menjual nasi lemak sebagai menu tambahan. Misalnya, *McDonald's* Nasi Lemak, Nasi Lemak KFC, Nasi Lemak *Marrybrown* dan lain-lain.

Akhir sekali, bagi objektif kajian yang ketiga iaitu kelangsungan makanan tradisional pada masa depan dalam kalangan masyarakat Malaysia. Dengan pengaruh makanan luar negara dan perkembangan teknologi pada masa kini, terdapat risiko bahawa penyediaan makanan tradisional tempatan akan dilupakan pada masa yang akan datang. Hal ini juga dapat dilihat apabila penyedia makan yang cuba menggabungkan nasi lemak dengan makan-makanan lain seperti nasi lemak keju, aiskrim nasi lemak, kek nasi lemak dan lain-lain (Anna Lee, 2008). Perkara ini mungkin nampak seperti kreatif di mata penjual, namun jika diteruskan berkemungkinan keaslian nasi lemak ini mungkin akan terjejas di masa hadapan.

#### 4.2 Kajian tentang Makanan Tradisional dalam Kalangan Masyarakat Cina

Dalam kalangan masyarakat Cina, terdapat sejenis makanan tradisional yang membawa makna yang besar semasa perayaan Tahun Baru Cina, iaitu *Yee Sang*.

*Yee Sang* ataupun dikenali sebagai *Yu Sheng* dicipta oleh Loke Ching Fatt memiliki Restoran *Loke Ching Kee* di Seremban pada sekitar 1940-an (MSTAR,2023). Ramai masyarakat Cina Malaysia menganggap hidangan *Yee Sang* ini adalah diwarisi dan berasal dari China. Namun sebenarnya makanan tradisional ini berasal dari Malaysia. *Yee Sang* adalah sejenis salad ikan yang terdiri daripada potongan ikan mentah (khususnya salmon) yang bercampuran dengan cebisan sayur-sayuran (Bonny Tan, Rakunathan Narayanan & Lee Meiyu, 2016). Berdasarkan sejarah, variasi hidangan ini asalnya direka di kawasan pantai selatan China dan selepas beberapa dekad, ia menjadi tradisi kepada masyarakat Cina di sekitar Asia Tenggara untuk menjamu *Yee Sang* sempena Tahun Baru Cina (Bonny Tan, Rakunathan Narayanan & Lee Meiyu, 2016).

Adat menjamu hidangan *Yee Sang* telah diteruskan tradisinya sehinggalah ke masa kini apabila semua ahli keluarga akan berkumpul pada hari ketujuh Tahun Baru Cina untuk menjamu hidangan tersebut (Bonny Tan, Rakunathan Narayanan & Lee Meiyu, 2021). Tujuan dijamu pada hari ketujuh Tahun Baru Cina adalah kerana untuk memastikan kemakmuran untuk sepanjang tahun tersebut (Bonny Tan, Rakunathan Narayanan & Lee Meiyu, 2021)..

Tradisi menjamu *Yee Sang* semasa Tahun Baru Cina sukar untuk dilupakan kerana makanan ini adalah makanan wajib bagi sesetengah keluarga masyarakat Cina sempena Tahun Baru Cina yang melambangkan kemakmuran untuk sepanjang tahun. Walau bagaimanapun, dengan pengaruh makanan yang enak dari luar negara yang dapat menggantikan *Yee Sang* seperti BBQ, terdapat juga risiko *Yee Sang* tidak lagi diamalkan oleh generasi akan datang. Maka, semua pihak harus berganding bahu memastikan tradisi hidangan *Yee Sang* ini kekal hingga ke masa hadapan.

#### 4.3 Kajian tentang Makanan Tradisional dalam Kalangan Masyarakat India

Dalam kalangan masyarakat India, terdapat pelbagai jenis makanan tradisional yang enak tetapi terdapat sejenis makanan yang sinonim dengan masyarakat India adalah roti canai.

Roti canai adalah sejenis roti kudapan berbentuk bulat leper yang dibuat tanpa menggunakan ragi ataupun bahan penaik yang lain dan hanya menggunakan tepung gandum, air dan minyak masak (Yi Jun Loh, 2019). Terdapat dua pendapat yang menunjukkan asal roti canai ini. Pendapat pertama mengatakan roti canai berasal dari Malaysia kerana perkataan “canai” bermaksud perbuatan mencanai seperti meleperkan, menganginkan dan menebar adunan doh roti tersebut (Nairazizu, 2021). Pendapat kedua pula mengatakan roti canai berasal dari India kerana perkataan “canai” itu diambil dari sebuah bandar di India iaitu Chennai yang mana masyarakat India yang berhijrah ke Tanah Melayu pada masa itu kebanyakannya berasal dari Chennai. Makanan tradisional masyarakat India ini dapat popular di sekitar Asia Tenggara dan Asia Selatan dengan pelbagai nama. Roti canai mula popular pada zaman 1920-an apabila dijual oleh masyarakat India Muslim di kedai-kedai mamak (Lynnett Yip, 2020).

Roti Canai pada masa kini sering dihidangkan bersama kuah dal, kuah kari ayam dan kuah-kuah lain (Yi Jun Loh, 2019). Hal ini kerana ia selera dimakan bersama, aroma kuah kari

bersama roti canai dapat menarik selera bukan sahaja orang tempatan malah pelancong dari luar negara. Selain itu, variasi roti canai juga semakin bertambah dari semasa ke semasa. Contoh yang diberi oleh responden satu, Cik Sutra, variasi tersebut adalah seperti Roti *Maggie*, Roti Bom, Roti Pisang dan lain-lain. Variasi ini terhasil disebabkan oleh perkembangan idea daripada pembuat roti canai dan juga pengaruh daripada makanan dari luar negara.

Perkara penting dalam menghasilkan roti canai yang sedap adalah penebar roti canai itu sendiri. Namun tidak lama lagi, negara berkemungkinan berhadapan dengan kekurangan penebar roti canai (Yusmizal Dolah Aling, 2022). Ini kerana masyarakat terutamanya golongan muda menganggap kerjaya sebagai penebar roti canai adalah “biasa-biasa” dan lebih gemar menceburi bidang kerjaya lain. Jika tiada golongan muda yang mempunyai kemahiran dalam menebar roti canai, maka tidak hairanlah suatu hari nanti roti canai yang dibeli di kedai-kedai akan digantikan dengan roti canai segera dan hilanglah keasliannya. Oleh itu, pihak-pihak berwajib haruslah memandang serius perkara ini untuk memastikan kelestarian roti canai ini akan kekal. Contohnya, pihak Kementerian Pelajaran boleh meletakkan modul penyediaan roti canai di dalam silibus pembelajaran kulinari atau katering. Cara lain yang boleh dilakukan adalah pengusaha restoran boleh meningkatkan gaji penebar roti canai ini kerana pekerjaan ini memerlukan kemahiran yang lebih dalam menyediakan roti canai.

## 5.0 KESIMPULAN DAN CADANGAN

Kesimpulannya, kajian yang telah dijalankan ini telah memenuhi objektif kajian serta menjawab persoalan kajian. Dapatan kajian dapat menunjukkan bahawa ketiga-tiga makanan masyarakat Malaysia yang diterangkan mempunyai sejarah kelahiran yang unik dan berkembang sehingga ke masa kini dengan baik kerana digemari oleh semua lapisan masyarakat Malaysia.

Selain itu, dapat disimpulkan bahawa makanan tradisi yang dinyatakan akan pupus atau rosak jika pihak berkuasa tidak mengambil berat bagi memastikan tradisi makanan tradisional dijaga dan diingati oleh orang ramai.

Selain pihak berkuasa, kita sebagai masyarakat Malaysia juga bertanggungjawab untuk memastikan asal-usul makanan-makanan tradisional Malaysia tidak dilupakan oleh generasi muda yang akan datang, Bak kata pepatah, tak lapuk dek hujan, tak lekang dek panas. Hal ini kerana tradisi pembuatan makan tradisional adalah warisan turun-temurun oleh generasi zaman dahulu dan harus diteruskan untuk generasi akan datang.

## RUJUKAN

- Anna Lee, 2008, *Nasi Lemak Fusion Trends Are Getting Out Of Control—It's Got To Stop, Period*. Dicapai pada 19 Mac 2023 daripada <https://discoverkl.com/2018/09/19/nasi-lemak-hybrid-dishes-has-to-stop/>
- Bibi Mokrat, 2017, Nasi Lemak: Sejarah Ringkas Makanan Kebangsaan Malaysia. Dicapai pada 10 Mac 2023 daripada <https://www.butterkicap.com/open-house/sejarah-ringkas-nasi-lemak#:~:text=Di%20Malaysia%2C%20nasi%20lemak%20mempunyai,harga%20serendah%2030%20sen%20sebungkus>
- Bonny Tan, Rakunathan Narayanan & Lee Meiyu, 2021, Yusheng. Dicapai pada 26 Februari 2023 daripada [https://eresources.nlb.gov.sg/infopedia/articles/SIP\\_177\\_\\_2009-01-08.html](https://eresources.nlb.gov.sg/infopedia/articles/SIP_177__2009-01-08.html)
- Britannica, 2023, Definition of Food. Dicapai pada 10 Mac 2023 daripada <https://www.britannica.com/topic/food>
- Dr Mohd Nazri Abdul Raji, 2021, Kulinari tradisional Melayu tarikan pelancongan. Dicapai pada 11 Mac 2023 daripada <https://www.bharian.com.my/rencana/komentar/2021/06/823025/kulinari-tradisional-melayu-tarikan-pelancongan>
- Dwanyne A. Rules, 2013, Nasi Lemak, our 'national dish'. Dicapai pada 10 Mac 2023 daripada <http://www.thestar.com.my/Travel/Malaysia/2011/04/07/Nasi-lemak-our-national-dish.aspx/>
- Lynnett Yip, 2020, What is roti canai, and why can't people in Southeast Asia get enough of it? Dicapai pada 19 Mac 2023 daripada <https://www.scmp.com/magazines/style/leisure/article/3052878/what-roti-canai-and-why-cant-people-southeast-asia-get>
- MSTAR, 2023, Ramai tak dapat menahan diri, kagum tahu Yee Sang berasal dari Malaysia! Tiba-tiba nama Anthony Loke pun terkait sama. Dicapai pada 26 Februari 2023 daripada <https://www.mstar.com.my/lokal/viral/2023/01/23/ramai-tak-dapat-menahan-diri-kagum-tahu-yee-sang-berasal-dari-malaysia-tiba-tiba-nama-anthony-loke-pun-terkait-sama>
- Prof Dr Muhammad Sharim Ab Karim, 2022, Keaslian makanan tradisi perlu dikekalkan elak ditelan zaman. Dicapai pada 10 Mac 2023 daripada <https://www.bharian.com.my/rencana/minda-pembaca/2022/06/967208/keaslian-makanan-tradisi-perlu-dikekal-elak-ditelan-zaman>
- Ruhaizan Bt Sulaiman @ Abd Rahim dan Ilham Nazahiah Bt M. Salleh, 2010. Pemuliharaan Makanan Tradisional Masyarakat Bugis di kalangan generasi Muda di Daerah Pontian, Johor.
- Visit Singapore, 2023, Roti Prata. Dicapai pada 19 Mac 2023 daripada [https://www.visitsingapore.com/en\\_my/dining-drinks-singapore/local-dishes/roti-prata/](https://www.visitsingapore.com/en_my/dining-drinks-singapore/local-dishes/roti-prata/)
- Yi Jun Loh, 2019, The Indian Roti That Became Malaysia's National Bread. Dicapai pada 19 Mac 2023 daripada <https://tastecooking.com/indian-roti-became-malaysias-national-bread/>
- Yusmizal Dolah Aling, 2022, Penebar Roti Canai Semakin "Pupus". Dicapai pada 19 Mac 2023 daripada <https://www.hmetro.com.my/utama/2022/07/862056/penebar-roti-canai-semakin-pupus>

## LAMPIRAN

### Responden 1

Nama : Sutra a/p Supramaniam

Jawatan : Pelajar

Tarikh Temuramah : 15 March 2023

Masa Temuramah : 1.14pm

Soalan 1 : Pada pendapat anda, bagaimanakah Roti Canai dibawa ke Malaysia?

Jawapan 1 : Pada pendapat saya, Roti canai diperkenalkan di Malaysia sekitar abad ke-19 oleh orang India yang berada di bawah pemerintahan British. Roti canai menjadi popular di kalangan penduduk tempatan dan disesuaikan dengan citarasa dan pilihan mereka. Ia kini menjadi makanan tradisional dalam masakan dan budaya Malaysia.

Soalan 2 : Apakah evolusi Roti Canai pada masa kini?

Jawapan 2 : Roti Canai kini terdapat pelbagai cara untuk disediakan. Contohnya, Roti Maggi, Maggie goreng dibalut dalam roti. Roti Banjir, roti direndamkan dalam kari ayam Melayu. Roti Pisang, membalut pisang dalam roti. Dan lain-lain.

Soalan 3 : Adakah Roti Canai akan dilangsungkan di masyarakat Malaysia pada masa depan?

Jawapan 3 : Ya, pada pendapat saya, semakin banyak masyarakat Malaysia yang membuka restoran akan menghidangkan Roti Canai untuk pelanggannya. Walaupun pelayan di restoran tersebut tidak menyediakan Menu, masyarakat Malaysia juga dapat ingat pelbagai Roti Canai dan dapat mememesannya dengan cepat.

## Responden 2

Nama : Vincent Lee Loke Yee

Jawatan : Pelajar

Tarikh Temuramah : 15 March 2023

Masa Temuramah : 1.40 pm

Soalan 1 : Pada pendapat anda, bagaimanakah YuSheng dibawa ke Malaysia?

Jawapan 1 : Budaya Yusheng dibawa ke Tanah Melayu oleh pendatang Kantonis dan Hokkien yang tiba dari akhir 1800-an dan seterusnya. Tetapi ia juga tidak popular di sini. Sekiranya bukan kerana kepintaran seorang pendatang Cina, Yusheng mungkin tetap menjadi hidangan yang kurang dikenali perlahan-lahan ke arah kepupusan. Tetapi kadang-kadang pada tahun 1940-an, seorang lelaki bernama Loke Ching Fatt memperkenalkan versi sendiri yang akhirnya akan menjadi Lo Hei Yee Sang rakyat Malaysia tahu dan suka.

Soalan 2 : Apakah evolusi YuSheng pada masa kini?

Jawapan 2 : Resipi Loke's kompleks Yee Sang mempunyai kira-kira 30 bahan, kebanyakannya telah digugurkan atau diubah dalam versi moden hari ini. Resipi beliau adalah gabungan pelbagai warna pelbagai tradisi Kantonis, Teochew dan Hokkien Yusheng, dengan gaya kreativiti sendiri.

Soalan 3 : Adakah YuSheng akan dilangsungkan dalam masyarakat Malaysia pada masa depan?

Jawapan 3 : Dalam pandangan saya, saya rasa budaya YuSheng masih dapat kekal sehingga masa depan sebab banyak restoran lain sering melayani CNY Yee Sang. Populariti Yee Sang terus tersebar di seluruh Semenanjung Malaysia dan akhirnya kepada masyarakat Cina yang lain di Asia Tenggara. Hari ini, tidak dapat difikirkan untuk tidak mempunyai sekurang-kurangnya satu Lo Hei Yee Sang sempena Tahun Baru Cina!

### Responden 3

Nama : Cheng Eng Fai

Jawatan : Penjual Nasi Lemak

Tarikh Temuramah : 16 March 2023

Masa Temuramah : 12.15 pm

Soalan 1 : Apakah yang menyebabkan anda ingin menjadi seorang penjual nasi lemak?

Jawapan 1 : Sebenarnya saya dari kecil lagi sering menolong mak saya memasak makanan di dapur rumah. Dari masa itulah yang jadikan saya minat memasak. Tambah lagi, saya tinggal di Kelantan sebelum ini jadi saya dapat peluang untuk memasak pelbagai jenis makanan masakan melayu dan juga sedikit masakan Thailand. Tetapi selepas belajar pelbagai jenis masakan, saya membuat keputusan untuk datang ke Johor Bahru untuk menjual Nasi Lemak yang saya pelajari sendiri dengan membaca buku resipi dan merujuk kepada video-video di YouTube.

Soalan 2 : Pada pendapat anda, mengapakah Nasi Lemak popular dalam kalangan masyarakat Malaysia sehingga ke masa kini?

Jawapan 2 : Dalam pandangan saya, saya rasa jawapan tu senang je kerana ia sedap dan disukai oleh kalangan masyarakat Malaysia. Aroma daun pandan pada nasi lemak dengan sambal yang sedap dapat menarik bukan sahaja orang tempatan tetapi orang luar negara juga yang datang melancong ke Malaysia.

Soalan 3 : Dengan persaingan kedai makanan segera seperti KFC, McDonalds dan lain-lain yang juga menjual nasi lemak, adakah anda rasa yang tradisional membuat nasi lemak akan dilupakan pada masa depan?

Jawapan 3 : Saya rasa ada kemungkinan yang orang masyarakat Malaysia akan lupa cara membuat Nasi Lemak jika kedai makanan segera teruskan menjual Nasi Lemak dengan menggunakan cara masakan mereka laju itu. Tetapi dalam masa yang sama, saya juga rasa mesti akan ada sesetengah masyarakat yang akan meneruskan tradisi masak Nasi Lemak sendiri supaya ia tidak dilupakan dan ditelan zaman.