

Pesta Makanan Tradisional Melayu imbau warisan zaman berzaman

Izzati Zaidi

Disember 7, 2022 @ 4:04pm

Serdang: Program Pesta Makanan Tradisional Melayu yang dianjurkan Fakulti Bahasa Moden dan Komunikasi (FBMK), Universiti Putra Malaysia (UPM) membuka ruang kepada masyarakat umum untuk mengenali warisan bangsa zaman berzaman.

Mengetengahkan tema 'Herba dan Rempah Ratus dalam Tradisi Masakan Melayu', program ini diyakini mampu mendedahkan 'keistimewaan' makanan tradisional Melayu yang semakin dilupakan generasi muda sekarang.

Konotasi dan mesej program ini tidaklah terhad pada makanan tradisional sahaja, malah merangkumi herba, rempah, aromaterapi, wangi-wangian serta produk penjagaan diri.

Timbalan Naib Canselor UPM Profesor Dr Arifin Abdu berkata, melalui program ini, peserta dan pengunjung dapat memperoleh pendedahan mengenai kewujudan herba tradisional, rempah ratus dalam masakan, selain beraneka jenis makanan tradisional serta budaya Melayu.

"Secara tidak langsung, program seumpama ini dapat menghidupkan kembali semangat prihatin dan menyemai rasa kasih terhadap warisan turun-temurun dalam diri setiap peserta dan pengunjung," katanya pada majlis perasmian program itu, di sini, hari ini.

Program itu dimeriahkan dengan lebih 30 reruai serta pelbagai pengisian menarik bersifat informatif dan santai kepada semua pengunjung dan penuntut UPM.

Antara acara yang menarik disajikan hari ini termasuklah penampilan khas Pak Tam Ketupat, pemegang Malaysia Book of Records bagi anyaman pelbagai jenis ketupat, selain acara santai bersama pelakon dan pempengaruh, Daphne Iking.

Sementara itu, pengunjung Aiman Najmi Mat Rosani, 22, berkata, program yang dianjurkan itu amat bermanfaat kepada penuntut universiti mendapatkan pengetahuan mengenai makanan tradisional Melayu.

"Budaya amat berkait rapat dengan sajian makanan jadi usaha memperkenalkan pelbagai makanan tradisional Melayu pada program ini sedikit sebanyak bantu penuntut mengenali dengan lebih mendalam tentang budaya dan adat Melayu," katanya.