

Puding Raja sajian istimewa



Puding Raja

07 Mac 2015 12:41 AM

KEBANYAKAN masakan yang dihasilkan di Pahang berasaskan kepada bahan mentah yang terdapat di persekitarannya di samping kepelbagaian ramuan dan teknik masakan yang dipengaruhi geografi, taraf sosial, pendidikan dan agama.

Keadaan geofizikal Pahang yang terdiri daripada tanah tinggi, tanah pamah, pulau, tasik dan persisiran pantai di samping kepelbagaian sosio-budaya yang meliputi masyarakat Orang Asli hingga kehidupan di istana turut mewarnai variasi sajian harian masyarakat.

Selain pengaruh masyarakat berbilang kaum, kepelbagaian makanan juga dipengaruhi dari segi geografi.

Menurut Datuk Ahmad Farid Abdul Jalal, masakan Pahang juga menerima pengaruh dari China, Arab, Parsi dan India seawal abad pertama sebelum masihi lagi.

Begitu juga dengan kedatangan orang Barat pada zaman penjajahan turut mempengaruhi corak dan citra masakan Melayu Pahang.

“Masakan di setiap daerah di Pahang juga mempunyai kelainan. Kalau pergi ke Temerloh, sajian di sana lebih kepada masakan yang ringkas seperti ikan masak tempoyak. Di Pekan pula masakan agak mewah kerana banyak menggunakan rempah ratus.

“Sajian yang terdapat di istana juga sedikit sebanyak mempengaruhi masakan masyarakat memandangkan tukang masak juga terdiri daripada rakyat jelata. Jadi apa yang dimasak di istana turut diperturunkan kepada rakyat.

“Puding raja merupakan salah satu sajian istimewa yang terdapat di Pekan. Jika singgah di Pekan, pengunjung mesti merasai makanan tersebut kerana tidak terdapat di tempat lain. Keistimewaan yang terdapat pada puding raja dapat dilihat dari segi variasi bahannya yang turut menggunakan buah prun, ceri dan biji gajus. Terdapat juga sajian ayam berempah yang dimasak tanpa dipotong menjadi beberapa bahagian kecil,” katanya.

Hidangan lain yang turut terdapat di Pekan termasuk, pulut panggang, laksa Pahang, dadar berlauk, tepung talam, temosa raja dan banyak lagi.

Sementara itu, masakan masyarakat Orang Asli jika dahulu hanya bergantung kepada bahan-bahan yang mudah diperolehi dari kawasan persekitarannya kini turut menerima pengaruh daripada masakan orang Melayu yang tinggal di kampung berhampiran yang menggunakan bahan-bahan seperti asam, gula dan santan kelapa.

Sungguhpun begitu, mereka masih tetap mempertahankan keaslian dan identiti masakan tradisi Orang Asli selain menggunakan proses atau kaedah penyediaan makanan yang ringkas seperti bakar, panggang, rebus dan salai.

sumber: <http://www.utusan.com.my>