

Bermula dengan makanan pahit, diakhiri sajian manis jadi amalan

Masyarakat Bengalee sangat menjaga tertib di meja makan

Siri keempat

MENUNYA pelbagai, hidangannya memenuhi meja tetapi nafsu makan perlu dikawal supaya tertib mengikut budaya yang sudah sejak begitu lama diamalkan. Jika orang Melayu dan mamak gemar memakan nasi kandar yang dicampur aduk pelbagai jenis lauk di atas nasi, orang Bengalee pula tertib mengambil dan menghabiskan satu persatu menu terhidang.

Siapa mampu menahan selera jika melihat terhidang di depan mata pelbagai jenis lauk dan sayuran. Pasti semuanya mahu diveduk bertimbun dalam satu pinggan, namun orang Bengalee pula memulakan jamahan pertama nasi dengan sedikit dhal sebelum memasukkan sayuran pula.

Apa yang ada dalam pinggan itu perlu dihabiskan dulu sebelum menceduk lauk yang baru. Selalunya, ikan, ayam atau apa saja lauk yang berat mengambil tempat dalam pinggan terakhir sekali selepas semuanya sudah dijamah. Pendek kata, apa saja makanan bukan sayuran dimakan akhir sekali.

Kekok juga penulis ketika diajak makan tengah hari bersama mereka kerana jika diikuti nafsu, semuanya menyelekan dan mahu diveduk semua, tetapi apabila melihat betapa tertibnya mereka makan, rasa segan pula menjamah apa yang ada.

Mereka bukan 'vegetarian' seperti kebanyakan orang India. Namun, dalam semua hidangan mesti ada ikan. Boleh dianggap menu wajib kerana meskipun ia bukanlah satu kemestian tetapi masyarakat itu sejak turun temurun memang sukakan ikan. Ia ada kaitan dengan perkampungan asal mereka di



Misteri Etnik

**Azrul Affendy
Sobry**

azr@bharian.com.my

"Memang diakui susah untuk mendapat ikan sungai di Kuala Lumpur tetapi jika ada saja peluang atau terjumpa saja orang menjualnya, orang Bengalee tidak akan melepaskannya. Mesti beli banyak-banyak sebab kami suka. Tidak kiralah ikan mahal atau murah, asalkan ada ikan sungai, cukuplah.

"Orang susah di Benggala pun mesti makan ikan setiap hari. Selain ikan, dhal dan sayur adalah menu sampingan. Jika melihat kepada sejarah masyarakat ini, tidak ada daging dan ayam dalam rumah Bengalee dulu, tetapi selepas British memasuki India, baru kami makan daging lain kecuali lembu," kata warga emas, Anjali Mukherjee, 71.

Menu orang Bengalee agak unik. Ada sesetengah menu itu hanya boleh ditemui dalam masyarakat itu. Nasi menjadi hidangan utama, sama ada untuk makan tengah hari atau malam.

Satu menu popular mereka ialah 'shukto', sejenis sayuran peria yang perlu dimakan sedikit terlebih dulu sebelum menjamah hidangan lain. Dalam masyarakat itu, memulakan dengan yang pahit dan menamatkannya dengan sajian manis sudah menjadi satu amalan dalam semua keluarga.

Dhal dan apa saja menu yang digoreng juga perlu ada. Nangka muda, betik muda dan jantung pisang juga popular. Satu jenis sayuran hijau selalunya ada seperti sawi dan ia dikenali sebagai 'Shak'.

disediakan dikenali sebagai 'Machel Jhon'. Ada juga ikan dimasak menggunakan 'yogurt' dikenali sebagai Doimash. Hari ini kami masak Doimash istimewa untuk tetamu dari *Berita Harian*," katanya merujuk kepada menu hari itu kerana Doimash bukan selalu disediakan.

'Chutney' dalam masyarakat Bengalee berbeza dengan India lain. Mereka memasukkan keratan mangga, tomato dan apa saja yang manis dalam campuran itu. Ia boleh dimasak pekat atau cair dan ada rasa masam manis.

Seperti juga masyarakat India lainnya, orang Bengalee juga meminati manisan dan ia menjadi antara satu lagi menu wajib dalam hidangan saban hari. Bezanya, manisan orang Bengalee tidak ada dijual seperti India lain dan kebanyakannya hanya boleh dibuat sendiri.

Carilah di mana saja, tidak akan jumpa manisan orang Bengalee. Jika orang Punjab, mudah saja mencari kedai menjual manisan di tengah bandar Ipoh, orang Bengalee pula tidak ada kedai menjualnya. Nampak seperti sama tetapi sebenarnya berbeza.

Manisan mereka juga kebanyakannya dibuat menggunakan susu lembu dan paling popular ialah 'Sandesh', sejenis manisan kering, dicampur susu dan gula. Perisanya berbeza kerana menggunakan gula khas yang diambil dari kurma. Gula itu tidak ada dijual di negara ini dan terpaksa diimport dari India.

"Rosogolla adalah sejenis manisan berbentuk bulat yang juga dibuat menggunakan susu lembu. Prosesnya agak rumit kerana selepas memasak susu, ia perlu dicampur sedikit cuka untuk menjadikan susu itu ketulan. Ia dimasukkan dalam kain dan diperah airnya untuk mengambil hampanya saja, dibuat bentuk bola sebelum dipendam dalam air"

Bengala yang bersebelahan sungai.

“Jika tiada lauk lain tak jadi masalah sangat. Tak ada ayam, daging dan sayur kami tak kisah, asalkan ada ikan. Ikan pula mesti ikan sungai seperti ikan puyu dan haruan. Ini kerana Kolkata di Bengala dikelilingi sungai. Meskipun kebanyakan orang sini bukan lahir di sana, tetapi kami seperti sudah terbiasa dengan menu itu.

“Ada dua jenis cara menyediakan sayur iaitu dengan memotongnya kecil atau boleh juga diparut. Ia dikenali sebagai ‘ghonto’ dan disediakan tanpa dicampur kuah. Ada juga sayur dimasak dengan ikan dan udang.

“Ikan yang popular dalam masyarakat kami ialah puyu, tongsan, haruan dan terubuk. Ia boleh digoreng, dibakar atau dimasak stim. Kuah ikan yang selalunya

tuk bola sebelum direndam dalam sirap. “Rasamalai pula menggunakan kaedah yang sama dengan Rosogolla tetapi dalam bentuk panjang dan tidak direndam dalam sirap. Kali ini ia dimasukkan dalam susu. Kalojam adalah sejenis manisan yang digoreng terlebih dulu sebelum dimasukkan dalam sirap. Ia juga dibuat daripada susu lembu,” katanya lagi.

Wanita Benga

BERBEZA dengan lelaki Bengalee pada awal kedatangan mereka ke Tanah Melayu dulu, wanita masyarakat ini hanya masuk ke negara ini selepas berkahwin dan sekadar ke sini untuk mengikut suami dan menjadi suri rumah sepenuh masa. Mereka boleh dianggap begitu istimewa kerana merekalah berperanan dalam meningkatkan kualiti pendidikan anak yang lahir di sini.

Bukan mudah untuk tinggal berasingan dengan suami dan menguruskan rumah tangga secara bersendirian di negara orang. Itulah wanita Bengalee kerana selama mana suaminya berkhidmat di estet, selama itulah mereka tinggal bersama anak di bandar untuk memastikan pendidikan anak terjamin.

Mereka unik kerana kebanyakan wa-



ANTARA koleksi gambar lama generasi wanita pertama Bengalee di Malaysia.



KETERTIBAN di meja makan menjadi amalan masyarakat Bengalee sejak dulu.



ANTARA menu masakan yang paling digemari masyarakat Bengalee.



Orang susah
di Benggala pun mesti
makan ikan setiap hari.
Selain ikan, dhal dan
sayur adalah menu
sampingan



Anjali Mukherjee
Warga tua Bengalee

Meskipun kebanyakan manisan menggunakan susu lembu, ada juga yang langsung tidak menggunakan bahan itu seperti 'pitha'. Ia dibuat daripada tepung beras dan suji. Ia manis dengan dimasukkan gula atau gula melaka. Ia kelihatan sama seperti kuih gulung atau ketayap dalam masyarakat Melayu, cuma tidak diwarnakan hijau.

Sejenis lagi manisan tanpa susu lembu ialah 'amriti', berbentuk bulat berwarna oren menggunakan tepung dhal. Dalam masyarakat itu juga, yogurt adalah satu bahan penting dalam masakan mereka dan selalunya ada dalam simpanan. Yogurt itu pula dibuat menggunakan susu lembu.

Melihat hidangan mereka, tidak di-

nafikan menyelerakan dan tidak ada masalah untuk dimakan orang Melayu kerana lebih kurang sama rasanya. Namun, disebabkan wartawan tidak biasa dengan manisan orang India, terasa perit juga tekak kerana ketika menjamah nasi, pedas menguasai deria rasa tetapi penamatnya, rasa manis yang terlampau pula menggantikannya.

Seharian juga tekak ini terasa kurang selesa, meskipun perlu diakui masakan mereka sedap. Pelik juga, jika menu sebegini dimakan setiap hari, bagaimana mereka mampu mengawal diri daripada penyakit kencing manis? - "Tidak ada masalah. Tidak ramai pun yang kena kencing manis," tambah Anjali sambil ketawa.

Bengalee kental hadapi tekanan, sedia hidup di bumi asing

nita Bengalee di negara ini tidak ramai lahir di sini. Sehingga kini masih ramai yang lahir di Benggala dan dibawa masuk ke negara ini. Meskipun dianggap sebagai orang luar, mereka cepat dan mudah menyerap cara hidup orang Malaysia.

Mereka tidak fasih berbahasa Melayu, malah ada yang langsung tidak tahu bahasa kita, berbanding kebanyakan lelaki yang sudah lama di negara ini, namun keupayaan bahasa Inggeris mereka cukup baik, mungkin kerana kebanyakan mereka berpelajaran tinggi.

Aktivis wanita Bengalee, Datuk Saroja Dev Param, berkata dalam diri wanita Bengalee ada satu sifat kental menghadapi tekanan dan sudah bersedia untuk hidup di bumi orang. Justeru, meskipun mereka sedar kekurangan yang ada di

negara ini dalam banyak hal pada awal 1920-an, mereka sedia dibawa ke sini.

"Mereka menjadi contoh kepada semua wanita Bengalee kini. Mereka inspirasi kami untuk terus berjaya di negara ini. Berbeza sekali wanita dulu dengan sekarang. Kini, wanita Bengalee semuanya profesional. Ramai yang sudah menjadi doktor dan peguam. Itu semua hasil pengorbanan ibu kami dulu.

"Berbeza sekali dengan masyarakat lain di negara ini pada era 1940-an. Kebanyakan wanita masyarakat lain dulu tidak ke sekolah, namun wanita Bengalee sudah dipastikan bersekolah sejak kecil. Tidak timbul soal mengutamakan lelaki saja dalam memajukan diri. Tidak timbul soal, tempat wanita di ceruk dapur.

"Tidak kira apa saja dibuat, wanita

Bengalee dipastikan mendapat pendidikan tinggi. Jadi suri rumah pun, mereka ada pelajaran tinggi sehingga ke universiti. Ia mungkin kerana di India, budaya ini diamalkan sejak awal," katanya.

Memang perlu diakui wanita Bengalee bukan calang-calang. Dapat dirasakan, sepanjang bersama masyarakat itu beberapa hari, nampak wanita lebih terbuka dan mempunyai daya pemikiran tinggi. Tidak kira apa topik diajukan, jawapan mereka nampak ilmiah, menandakan mereka berpelajaran tinggi.

Malah, dalam pasukan tarian dan nyanjian Bengalee, hampir semua wanita menyertainya hebat dalam kerjaya. Ada peguam, ada juga doktor. Itu juga menandakan meskipun mereka berpelajaran tinggi dan berjaya, tidak pula mereka

lupakan kebudayaan masyarakat, malah tepat untuk dikatakan, merekalah tunjang mempertahankan budaya.

"Wanita muda tidak malu memakai sari. Mungkin kerana kami (warga tua) menggalakkan mereka terus mengamalkan budaya asal. Mereka pandai pakai sari sendiri dan mereka juga faham maksud dalam pemakaian sari," katanya.

Bagaimana mengenali wanita Bengalee dan apa karektorinya? - "Susah untuk jelaskan di mana karakter wanita Bengalee. Namun, jika dalam majlis yang semuanya orang Bengalee, tiba-tiba datang seorang India bukan Bengalee, kami boleh kenal. Bagaimana untuk bezakan susah untuk dijelaskan," kata Saroja.

Bersambung esok