

# 40 tahun bergelumang tanah liat

V. N. RAMADAS meneruskan legasi pembuatan tembikar milik bapanya yang dimulakan sejak awal tahun 1940-an selepas tamat persekolahan. Kini, anak lelakinya pula bakal meneruskan legasi keluarga turun temurun itu.



Oleh ROSMALINA ABD. KADIR  
rosmalina.kadir@kosmo.com.my

**T**ANGANNYA jarang sekali kelihatan bersih kerana sering diselaputi tanah liat. Memilih kerjaya yang kedengaran kurang glamor, perasaan bangga tidak pernah surut dalam diri V. N. Ramadas Vengadasalam, 63, yang mengabdikan lebih 40 tahun hidupnya dalam bidang pembuatan tembikar.

Pemilik V. N. Ramadas Trading itu tidak pernah menyesali pilihannya mewarisi perniagaan tinggalan bapa, biar pun pada mulanya mempunyai impian untuk menjawat jawatan yang lebih hebat di mata masyarakat.

“Selepas tamat sekolah pada tahun 1965, saya tidak mendapat pekerjaan. Justeru, saya menolong bapa membuat tembikar untuk menambah pendapatan keluarga dan mempunyai wang saku sendiri.



"Akhirnya, saya berasa seronok dan serasi bekerja di sini lebih-lebih lagi apabila mula mahir dan dapat menghasilkan pelbagai produk tembikar baharu," katanya yang memiliki dua orang anak perempuan dan seorang anak lelaki.

Ramadas memberitahu, dia mengambil alih perusahaan itu daripada bapanya sejak kira-kira 20 tahun lalu bagi meneruskan usaha bapanya yang amat meminati seni pembuatan tembikar.

"Kini, saya dibantu adik perempuan, adik ipar dan anak lelaki tunggal untuk meneruskan perniagaan ini tanpa melibatkan tenaga kerja luar," katanya.

Menyorot pembabitannya dalam bidang tersebut, Ramadas memberitahu, dia didedahkan dengan kaedah membuat tembikar sejak berusia 12 tahun daripada bapanya yang bermigrasi dari India.

"Bapa saya, Vengadasalam datang ke negara ini pada tahun 1946 selepas Perang Dunia Kedua dan mengusahakan bengkel tembikar kecil di Batu 2, Kuala Selangor, Selangor untuk jualan dari rumah ke rumah.

"Dahulu, produk tembikar yang di-

**RAGUCHATE (atas) tekun menghasilkan man vilakku (pelita tanah) yang mendapat permintaan ramai pelanggan kaum India.**

hasilkan hanyalah periuk tanah, bekas simpanan air, bekas makanan dan beberapa produk berbentuk keagamaan seperti pelita tanah yang dipanggil man vilakku dalam bahasa Tamil," katanya.

Ramadas memberitahu, dahulu roda gasing digunakan untuk membentuk tembikar yang akan diputarakan menggunakan sebatang kayu berulang kali sehingga produk yang dihasilkan siap.

"Roda gasing itu digunakan sehingga akhir tahun 90-an apabila mesin penguli khas mula digunakan sejak tahun 2000.

"Roda itu tidak dibuang sebaliknya digunakan bagi tujuan pendidikan kepada pelawat yang datang ke sini untuk mempelajari sejarah dan teknik pembuatan tembikar terutamanya dalam kalangan pelajar," katanya.

Menurut Ramadas, seni pembuatan

tembikar telah berkembang seiring zaman dengan terhasilnya pelbagai produk porselin, hiasan rumah dan arca yang dapat menembusi pasaran lebih luas.

"Bahan utama bagi menghasilkan produk tembikar adalah tanah liat dan pasir yang diadun sebelum dibentuk dan dikeringkan. Ia kemudiannya dibakar di dalam oven khas selama beberapa jam.

"Melalui proses yang serupa, pelbagai produk baharu yang lebih komersial juga dapat dihasilkan dan dipasarkan. Malah, ia turut mendapat perhatian ramai pelancong luar terutama dari Paris yang suka membeli produk tembikar sebagai cenderamata dan perhiasan rumah," katanya.

Ramadas memberitahu, dia sudah



**PELITA tanah digunakan oleh penganut agama Hindu untuk pelbagai acara keagamaan dan perayaan.**

menjelajah banyak negara bagi mempelajari seni pembuatan tembikar seperti pembuatan pasu bunga, periuk tanah, periuk sup dan pelita tanah.

"Masih ramai pengguna lebih suka menggunakan periuk tanah untuk memasak kari, kurma dan rendang kerana periuk ini kelihatan lebih cantik dan tahan lama," katanya sambil memberitahu, penggunaan periuk tanah untuk memasak sesuai menggunakan kaedah kayu arang atau kayu api.

Katanya, pelita tanah pula amat popular dalam kalangan kaum India ke-

kosmo 4/4/12 MS23

rana ia adalah sebahagian budaya dan agama yang diamalkan sejak zaman nenek moyang lagi.

“Ramai keluarga India akan datang ke bengkel ini sebelum perayaan Deepavali untuk membeli pelita tanah yang akan diletakkan di atas altar dan di rumah. Ada juga yang menggunakan pelita tanah sebagai tapak lilin,” katanya.

Sementara itu, adik perempuan Ramadas, Salamah Vengadasalam, 48, memberitahu, dia mengambil masa sebulan mempelajari teknik pembuatan tembikar dan berusaha bersungguh-sungguh untuk mahir bagi meneruskan perniagaan keluarganya itu.

“Produk yang saya selalu hasilkan adalah pasu, tabung, bekas kemenyan, periuk tanah, patung sembahyang dan barangan perhiasan rumah,” katanya.

Tambahnya, produk yang paling mudah dihasilkan ialah pelita tanah yang mengambil masa hanya beberapa saat sahaja untuk dihasilkan bagi mereka yang mahir.

“Di bengkel ini, pengguna boleh membeli pelita tanah pada harga 10 sen sahaja bagi setiap satu,” katanya sambil memberitahu harga produk bergantung kepada saiz, jenis dan kesukaran pembuatannya.

Suaminya yang turut bekerja di situ, Raguchate Rengasamy, 56, pula memberitahu, pada mulanya dia hanya tertarik untuk membantu isteri sebelum terus terjun ke bidang pembuatan tembikar secara serius.

“Dahulu bengkel ini ada mengambal pekerja luar, tetapi mereka tidak bertahan lama mungkin kerana tidak mempunyai minat yang mendalam.

“Saya juga bermula daripada kosong dan kini mampu membuat pelbagai produk tembikar yang sukar,” katanya sambil tangannya tidak berhenti membuat pelita tanah yang disusun di atas sekeping kayu.

Tambahnya, kini dia mampu menghasilkan sebanyak 2,500 pelita tanah sehari kerana ia mendapat permintaan yang tinggi dalam kalangan pelanggan terutama berketurunan India.

**BENGKEL** tembikar tanah liat Ramadas sememangnya cukup terkenal dalam kalangan orang India di Lembah Klang.

Anak tunggal Ramadas, Velavar Ramadas, 34, pula memberitahu, pertama kali dia cuba menghasilkan sebuah kecil adalah ketika berumur 10 tahun.

“Saya bekerja secara sepenuh masa di sini sejak berusia 18 tahun dan cuba menghasilkan pelbagai produk baharu untuk mengembangkan lagi perniagaan ini dan memasarkan produk secara lebih meluas.

“Saya menyukai semua proses pembuatan tembikar bermula daripada mengacau tanah, membuat produk, membakar dan mengecatnya. Sebab itulah saya kekal di sini,” katanya.

Tambahnya, mereka masih menggunakan kaedah membakar secara tradisional walaupun kerajaan telah memberikan mereka sebuah oven khas untuk membakar hasil tembikar-tembikar berkenaan.

“Tempat pembakaran lama lebih luas berbanding oven. Justeru lebih banyak tembikar dapat dibakar dan mempercepatkan proses menyiapkan produk dan tempahan,” katanya.



**PERNIAGAAN** pembuatan tembikar Ramadas lebih kepada bisnes keluarga kerana ia menuntut minat dan kesabaran.

**RAMADAS** menunjukkan kaedah menghasilkan tembikar menggunakan cara lama.

# Rahsia mengekalkan kelazatan masakan

BAGI mereka yang sudah terbiasa menggunakan periuk tanah untuk memasak, pasti sukar menggantikannya dengan periuk keluli tahan karat yang banyak digunakan pada masa ini.

Chef selebriti, Ahmad Sabri Abu Hassan memberitahu, memasak menggunakan periuk tanah mempunyai banyak kelebihan, bukan sahaja kepada rasa makanan, malah menjadikan masakan tahan lebih lama.

"Periuk tanah selamat digunakan dan tidak menjejaskan kesihatan kerana ia tidak mempunyai kandungan racun dan bahan kimia yang membahayakan.

"Ia menyerap bau yang tidak enak, membunuh kuman dan dapat mengekalkan aroma serta khasiat makanan. Tetapi kini ramai orang menggunakan periuk keluli kerana ia mudah didapati, lebih ringan dan dapat digunakan untuk pelbagai jenis masakan," katanya.

Menurut Sabri, selepas proses memasak selesai dan api ditutup, masakan menggunakan periuk tanah akan kekal panas lebih lama berbanding periuk keluli kerana ia me-

merangkap haba.

"Masakan yang sesuai dimasak menggunakan periuk tanah adalah masakan jenis berkuah dan dimasak secara reneh. Ia tidak sesuai digunakan untuk menggoreng atau memasak masakan kering yang menggunakan api besar kerana ia akan retak dan pecah.

"Kaedah memasak menggunakan periuk tanah adalah dengan menggunakan api perlahan. Masakan yang sesuai dimasak menggunakan periuk tanah antaranya adalah kari, masak kurma dan rendang," katanya.

Sabri memberitahu, di India, kebanyakan restoran masih menggunakan periuk tanah untuk memasak masakan tradisi seperti beriani daging dan nasi beriani walaupun proses memasak memakan masa lebih panjang.

"Rasa masakan lebih sedap kerana kandungannya tidak terjejas apabila dimasak menggunakan periuk tanah. Makanan tahan lebih lama kerana periuk tanah mengelakkan berlakunya pengewapan yang mempercepatkan proses makanan menjadi

basi," katanya.

Katanya, sepanjang kunjungannya ke Zanzibar, Sri Lanka dan Tanzania, di sana periuk tanah masih banyak digunakan di restoran-restoran.

Tambah Chef Sabri, memasak menggunakan periuk keluli mempunyai keburukan sekiranya digunakan untuk memasak bahan masakan berasid seperti limau nipis dan tomato.

"Bahan berasid ini akan menghakis periuk keluli terutamanya periuk yang tidak berkualiti dan mampu menjejaskan kesihatan manusia," katanya.



PERIUK tanah masih digunakan oleh banyak suri rumah untuk menghasilkan sajian yang lebih enak.

BAWAH: Produk tanah liat yang dihasilkan perlu dikeringkan terlebih dahulu.

