



DARI kiri: Burasak sedap dimakan bersama serunding, ayam masak merah dan sambal ikan parang.

Direbus hingga 10 jam

Burasak juadah yang menjadi bekalan pelayar atau pedagang suatu ketika dahulu kini menjadi menu wajib masyarakat Bugis pada Hari Raya Aidilfitri.

Oleh TAUFIK SALIMIN

KEBIASAANNYA, juadah seperti ketupat dan lemag bersama rendang serta lodoh cukup sinonim dihidangkan pada pagi Hari Raya Aidilfitri.

Hidangan tradisi masyarakat Melayu di Nusantara itu tetap menjadi makanan popular sepanjang musim perayaan.

Ternyata, warisan dahulu kala mempunyai nilai komersial yang terus bertahan lama biarpun dijamah ledakan teknologi.

Sambil menjamu selera, suasana tersebut pasti meriah dengan gelak tawa dan perbualan seisi keluarga termasuk tetamu selepas sekian lama tidak berjumpa.

Juadah itu cukup sinonim dengan orang Melayu-Jawa. Begitupun, terdapat satu juadah tradisional yang kurang dikenali masyarakat moden pada hari ini iaitu burasak.

Burasak menjadi makanan wajib masyarakat Melayu Bugis dan ia mudah ditemui pada hari raya.

Burasak dihasilkan daripada beras yang dimasak bersama santan sebelum dilenyek di atas daun pisang.

Bagi Ambok Wellh Daing Manessah, 60, yang berdarah Bugis, burasak menggunakan beras terpilih seperti beras Siam, beras wangi atau beras super.

"Saya menggunakan kira-kira 10 kilogram (kg) beras untuk menghasilkan 150 ke 200 biji burasak. Santannya pula kira-kira 5 hingga 6kg.

"Ia perlu dimasak selama 20 minit dan disejukkan terlebih dahulu iaitu kira-kira dua jam sebelum



SANTAN, beras, daun pisang dan pencetak merupakan perkara penting untuk menghasilkan burasak.

dibungkus dengan daun pisang," katanya.

Tambahnya, ia perlu disejukkan terlebih dahulu bagi mengelakkan makanan itu cepat basi.

Ia dibungkus menggunakan daun pisang nipah atau tanduk kerana kedua-dua jenis daun pisang itu mempunyai saiz yang lebar dan mampu membuatkan burasak tahan lebih tahan lama.

Kasih sayang

"Kalau daun-daun daripada pokok pisang lain, warna burasak menjadi lebam malah rasanya pahit.

"Bila bertukar warna, sudah pasti kurang selera mahu dimakan kerana warna sepatutnya adalah putih," kata Ambok Wellh sambil menggunting kepingan daun pisang yang diambil di belakang rumahnya itu.

Sambil memerah santan, dia memberitahu, burasak merupakan juadah yang selalu dijadikan bekalan kepada golongan pelayar atau pedagang suatu ketika dahulu.

Katanya, burasak merupakan

makanan tahan lama dan kadangkala ia boleh bertahan sehingga 10 atau 11 hari.

"Burasak ini makanan yang mengenyangkan sebab diperbuat daripada nasi. Disebabkan itu, ia memang menjadi juadah atau bekalan kepada pelayar-pelayar.

"Ia juga sebagai simbol kasih sayang seorang isteri kepada suami yang mahu belayar," katanya.

Jika penghasilan ketupat adalah menerusi anyaman daun kelapa, sangat berbeza dengan burasak kerana ia tidak memerlukan teknik anyaman sebaliknya hanya dibungkus berbentuk segi empat tepat.

Katanya, proses pembuatannya tidak terlalu renyah tetapi ia turut mengambil masa lama berikutan sebelum membungkusnya, nasi itu dibiarkan sejuk dahulu supaya memudahkan proses membungkus.

Mulanya, beras itu akan dimasak bersama santan selama kira-kira 30 minit supaya rasa lemak itu dapat meresap ke dalam nasi.

Proses merebus burasak itu perlu



AMBOK WELH



HANYA beras terpilih seperti beras wangi dan super digunakan untuk memasak burasak.

dilakukan selama kira-kira lapan hingga ke 10 jam.

"Biasanya, saya mula merebusnya pada pukul 10 atau 11 pagi sehari sebelum hari raya dan mula mengangkatnya kira-kira pukul 7 malam.

"Sempatlah juga dimakan untuk hidangan berbuka pada malam terakhir Ramadan," jelasnya.

"Ketika membungkusnya, jangan letak nasi terlalu banyak kerana jika terlalu tebal, bentuknya kelihatan tidak elok.

Pencetak

"Justeru, saiznya mesti bersesuaian atau sedang-sedang sahaja supaya ia tidak kelihatan terlalu nipis atau tebal. Apabila saiznya elok, hendak memotongnya juga senang," ujarnya.

Menurutnya, apabila tepat gaya pembungkusan dan cara memasaknya, sudah pasti signatur burasak itu akan menjadi lembut dan cantik berbentuk segi empat tepat.

Bagi mendapatkan bentuk segi empat tepat itu, satu pencetak yang diperbuat daripada kayu turut

KOSMO
15/7/2015
M/S 23



DAUN pisang nipah digunakan untuk membungkus burasak.



BAJU bodo merupakan pakaian tradisi kaum wanita Bugis. – Gambar hiasan



disediakan.

Katanya, makanan tersebut dinikmati sejak dia kecil lagi malah memang menjadi menu wajib dalam kalangan orang Bugis setiap kali tibanya Hari Raya Aidilfitri.

Walaupun penat menyediakannya, Ambok Wellh bernasib baik kerana isteri dan anak-anak juga sudah boleh membantu memasaknya.

Lagipun, prosesnya tidak susah seperti menganyam ketupat yang kadang-kadang memang mengambil masa untuk belajar apatah lagi menyiapkannya.

“Jika ketupat, kelongsong itu perlu diketatkan supaya beras tidak terkeluar berbeza dengan burasak yang dibungkus rapi dengan daun pisang.

“Disebabkan itu, hasilnya akan menjadi padat tetapi masih lembut,” katanya.

Jika ketupat begitu sinonim dimakan dengan rendang dan kuah kacang, burasak pula mempunyai sedikit kelainan apabila ia dimakan bersama sambal ikan parang serta serunding.

Mungkin agak janggal apabila hidangan sambal ikan menjadi juadah pada pagi raya namun, dalam kalangan masyarakat Bugis, ia adalah satu budaya tradisi yang memang menjadi kewajipan.

“Inilah yang membezakan hidangan kami dengan juadah-juadah lain pada pagi raya.

“Bagi kami, ia adalah satu keunikan yang dapat mengetengahkan lagi budaya orang Bugis terutamanya pada musim perayaan ini,” kata Bessek Corah, 64, yang merupakan

isteri kepada Ambok Wellh.

Sambil menggantung helaian daun pisang, dia memberitahu, burasak juga boleh dimakan bersama rendang atau ayam masak merah kerana kedua-dua juadah itu sangat sinonim pada hari raya.

Pada masa sama, hidangan seperti kari ayam mahupun daging juga bersesuaian dipadankan dengan burasak.

“Biasanya serunding ayam ini dimasak sehingga tiga jam untuk memastikan ia benar-benar kering dan boleh disimpan sehingga sesuatu tempoh masa panjang.

“Lagipun, serunding boleh dipanaskan semula dan rasanya masih kekal sama,” ujarinya.

Dalam pada itu, biarpun dia dan suami sibuk menyediakan juadah raya namun, mereka turut mengambil tempahan juadah tersebut daripada orang ramai.



BESSEK



DAING MALEWAH

Tempahan

Pernah beberapa tahun lalu, mereka mengambil sehingga kira-kira 2,000 biji burasak hasil tempahan daripada penduduk kampung dan luar daerah.

“Kebanyakannya akan disajikan pada hari raya dan rumah terbuka.

“Setiap satu ikat itu akan diletakkan lapan biji dan dijual pada harga RM10 satu ikat,” katanya.

Bagi tahun ini, dia hanya menerima tempahan dalam kuantiti kecil kerana bimbang tidak dapat menyiapkannya menjelang hari raya.

Buah tangan istimewa untuk tetamu

BURASAK akan menjadi bekalan atau buah tangan kepada tetamu yang berkunjung ke rumah pada musim perayaan.

"Ia dianggap sebagai tanda terima kasih kerana sudi berkunjung ke rumah pada hari raya.

"Tradisi ini sudah menjadi amalan setiap kali

tibanya Hari Raya Aidilfitri," kata Setiausaha Persatuan Bugis Kota Tinggi, Ahmad Daming ketika ditemui *Kosmo!* baru-baru ini.

Menurutnya, sesiapa sahaja yang berkunjung ke rumah orang Bugis pasti tidak akan kecewa kerana orang Bugis sentiasa mengamalkan sikap menghargai tetamu.

Justeru, kebanyakan orang Bugis memang akan masak burasak lebih banyak pada

musim perayaan kerana mahu jadikan ia bekalan atau cenderamata kepada tetamu.

"Orang-orang Bugis memang mengamalkan semangat persaudaraan dan ikatan silaturahim sesama kami cukup erat.

"Ia juga sebagai simbolik meraikan hari kemenangan atau kelepasan yang dipanggil *mallapek* dalam kalangan masyarakat Bugis," ujarnya.

Tambahnya, tradisi tersebut akan terus menjadi amalan dan tidak akan ditinggalkan biarpun mengalami arus pemodenan.



AHMAD

AMBOK WELLH menuangkan santan ke dalam beras sebelum dimasak.



Ini berikutan, hanya dia dan suaminya yang menghasilkan burasak kerana kesemua anaknya tidak tinggal bersama disebabkan masing-masing telah bekerja.

Seorang lagi orang Bugis, Daing Malewah Basok, 59, memberitahu, hari raya menjadi tidak lengkap jika menu itu gagal dinikmati atau dimakan pada pagi raya.

"Memang setiap kali hari raya, burasak menjadi menu utama keluarga.

"Saya akan masak lebih kerana saudara-mara yang datang pasti memakan burasak biarpun sudah menikmatinya di rumah orang lain," katanya.

Bagaimanapun, dia tetap menyediakan lauk sampingan lain supaya tetamu yang bertandang ke rumahnya dapat membuat pilihan.

Info



Burasak

- Kebanyakan orang Bugis berasal dari Kepulauan Sulawesi, Indonesia
- Selain burasak, orang Bugis turut mempunyai makanan tradisi lain iaitu lepat lueh, nasu metti dan bejabok
- Bentuk burasak leper seperti lepat pisang tetapi saiznya sedikit besar dan lebar dengan anggaran 2x4 inci
- Kebiasaannya dimakan bersama serunding atau sambal ikan parang
- Dibungkus menggunakan daun pisang nipah atau tanduk
- Burasak boleh tahan dalam tempoh seminggu hingga 10 hari