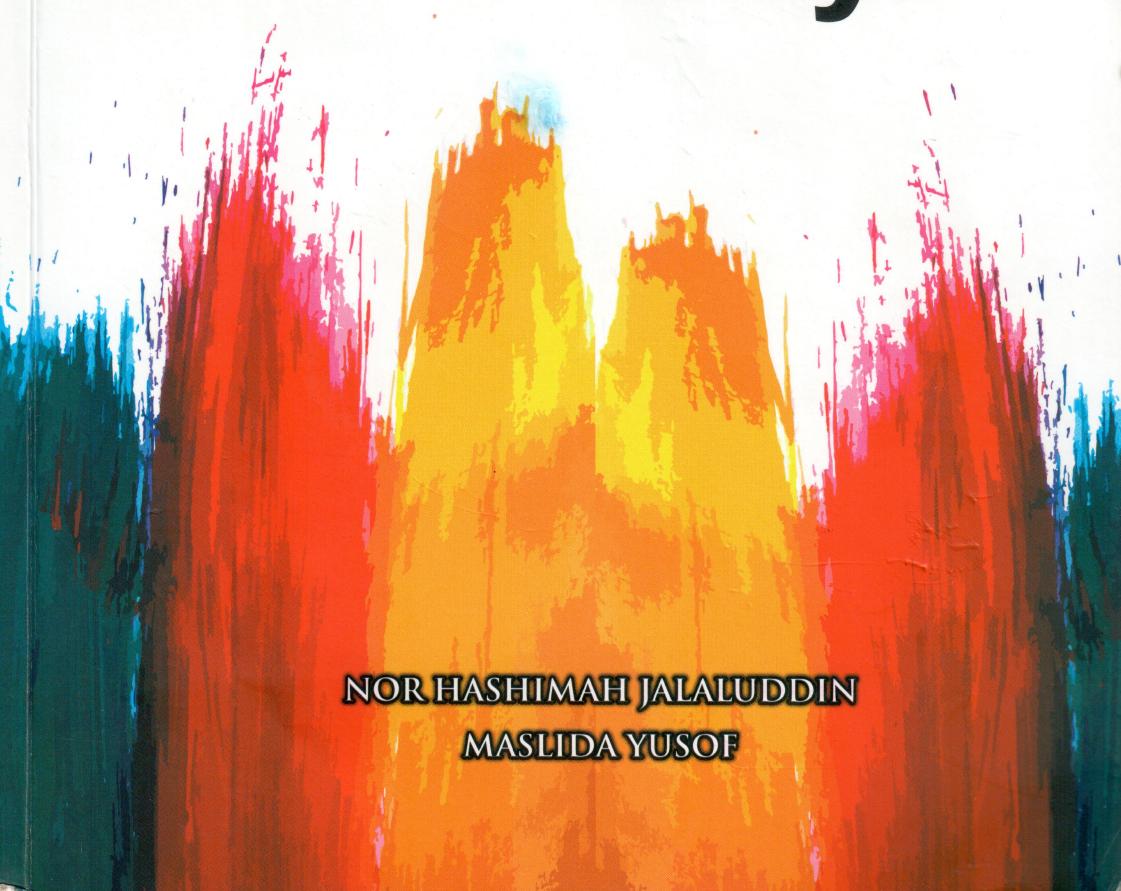


Kiasan, Kognitif dan *Akal Budi* Melayu



NOR HASHIMAH JALALUDDIN
MASLIDA YUSOF

Cetakan Pertama / *First Printing*, 2018
Hak Cipta / *Copyright* Universiti Kebangsaan Malaysia, 2018

Hak cipta terpelihara. Tiada bahagian daripada terbitan ini boleh diterbitkan semula, disimpan untuk pengeluaran atau ditukarkan ke dalam sebarang bentuk atau dengan sebarang alat juga pun, sama ada dengan cara elektronik, gambar serta rakaman dan sebagainya tanpa kebenaran daripada Penerbit UKM terlebih dahulu

All rights reserved. No part of this publication may be reproduced or transmitted in any form or by any means, electronic or mechanical, including photocopy, recording, or any information storage and retrieval system, without permission in writing from Penerbit UKM.

Diterbitkan di Malaysia oleh / *Published in Malaysia by*
PENERBIT UNIVERSITI KEBANGSAAN MALAYSIA
43600 UKM Bangi, Selangor D.E., Malaysia
<http://www.ukm.my/penerbit>
e-mel: penerbit@ukm.edu.my

Penerbit UKM adalah anggota / *is a member of the*
MAJLIS PENERBITAN ILMIAH MALAYSIA /
MALAYSIAN SCHOLARLY PUBLISHING COUNCIL
PERSATUAN PENERBIT BUKU MALAYSIA /
MALAYSIAN BOOK PUBLISHERS ASSOCIATION
No. Ahli / Membership No. 198302

Dicetak di Malaysia oleh / *Printed in Malaysia by*
REKA CETAK SDN. BHD.
No. 12 & 14, Jalan Jemuju Empat 16/13D,
Seksyen 16, 40200 Shah Alam,
Selangor Darul Ehsan, MALAYSIA

Diatur huruf di Malaysia oleh / *Typesetting in Malaysia by*
MASSA CREATIVE ENTERPRISE
No. 29, Jalan 10/9
Taman Shamelin Perkasa
56100 Cheras, Kuala Lumpur

Perpustakaan Negara Malaysia

Data-Pengkatalogan-dalam-Penerbitan

Kiasan, Kognitif dan Akal Budi Melayu/ disunting oleh
Nor Hashimah Jalaludin, Maslida Yusof
1. Malay literature--History and criticism.
2. Government publications--Malaysia.
I. Nor Hashimah Jalaludin, Prof. Dr.
II. Maslida Yusof, Prof. Madya, Dr.
899.2809
ISBN 978-967-412-643-8

Kandungan

Senarai Jadual, Rajah & Foto ... 7

Prakata ... 9

Bab 1 Pendahuluan ... 11

Nor Hashimah Jalaluddin & Maslida Yusof

Bab 2 Peribahasa dan Akal Budi Melayu ... 18

Nor Hashimah Jalaluddin

Bab 3 Unsur Alam dalam Pantun Peribahasa Bahasa Melayu ... 50

Salinah Jaafar

Bab 4 Perkaitan Kognisi Penutur dengan Kata dan Konsep Budaya

Hidup Masyarakat dalam Peribahasa ... 70

Zaitul Azma Zainon Hamzah

Bab 5 Metafora Garam dalam Peribahasa Melayu ... 87

Maslida Yusof

Bab 6 Konsep ILMU dalam Simpulan Bahasa dan Peribahasa Melayu:

Analisis Semantik Kognitif ... 106

Khazriyati Salehuddin

Bab 7 Proses Pengadunan Metafora Melayu Berteraskan Teori

Blending ... 126

Anida Sarudin

Bab 8 ‘ikan di laut asam di darat, di dalam kuali bertemu ju’:

Analisis Semantik Inkuisitif ... 148

Junaini Kasdan, Nor Hashimah Jalaluddin & Julaina Nopiah

Bab 9 Herba dalam Peribahasa Melayu: Kajian Akal Budi

Melayu ... 169

Nur Shazwanie Wakimin & Nor Hashimah Jalaluddin

- Bab 10 Unsur Tajam dan Berangin dalam Peribahasa Melayu: Analisis Semantik Inkuisitif ... 189
Julaina Nopiah, Nor Hashimah Jalaluddin & Junaini Kasdan

- Bab 11 ‘Si Cerdik dan Si Bodoh’ Dalam Peribahasa Melayu :
Analisis Semantik Inkuisitif ... 209
Fitri Norhadi Jahani & Nor Hashimah Jalaluddin

Rujukan ... 235

Senarai Penyumbang ... 251

Indeks ... 253

Bab 8

‘ikan di laut asam di darat, di dalam kuali bertemu jua’: Analisis Semantik Inkuisitif

Junaini Kasdan
Nor Hashimah Jalaluddin

Pengenalan

Peribahasa termasuk dalam bahasa kiasan yang mengandungi makna tersirat, wujud kerana masyarakat Melayu mahu menyampaikan sesuatu makna secara analogi atau perbandingan. Masyarakat Melayu menggunakan peribahasa untuk mendidik, memberi teguran, menyatakan hasrat hati dan melahirkan perasaan. Melalui rangkap kata yang disusun indah, mereka mendidik, memuji, menyindir atau menegur dengan cara yang paling halus, tanpa menjatuhkan air muka individu lain tetapi memberikan kesan yang amat dalam.

Dalam Al-Quran, Allah SWT juga menggunakan pelbagai perumpamaan atau kiasan yang beraneka ragam untuk menjelaskan pelbagai persoalan penting yang mempunyai pengaruh besar dalam mendidik manusia. Allah SWT menggunakan perumpamaan untuk menegur hamba-Nya, supaya hamba-Nya berfikir. Firman Allah dalam Surah Al-Ankabut ayat 43 yang bermaksud:

Dan perbandingan-perbandingan yang demikian itu, Kami kemukakan kepada umat manusia, dan hanya orang berilmu sahaja yang dapat memahaminya.

Menurut Ahmad Mustafa Al-Maraghy (2001), apabila Allah SWT menggambarkan keadaan sesuatu yang samar, Allah SWT menggunakan bahasa perumpamaan yang biasa digunakan dalam bahasa Arab, misalnya benda mati, tumbuh-tumbuhan atau haiwan, supaya lebih mudah dimengerti dan memberi kesan yang mendalam dalam hati.

Dalam budaya Melayu yang sangat sinonim dengan Islam, perumpamaan yang terzahir melalui peribahasa Melayu lahir daripada

minda Melayu yang sangat peka dengan alam persekitarannya. Melalui peribahasa, pemikir Melayu menyampaikan pandangan hidupnya tentang peri pentingnya pengalaman dan ilmu. Menurut Tenas Efendy (2003), peri pentingnya peribahasa hanya dapat difahami apabila kita dapat memahami maknanya, dan makna tersebut hanya dapat difahami sekiranya lambang atau simbol yang menjadi inti dalam peribahasa tersebut difahami.

Menurut Nor Hashimah (2014), dalam ilmu linguistik, terutamanya dalam bidang semantik, satu fenomena yang boleh menimbulkan persoalan berkaitan ungkapan, khususnya peribahasa adalah perkaitan antara penggunaan lambang dan maknanya. Ungkapan ini sarat dengan falsafah, nilai murni, sekali gus menunjukkan keintelektualan dan kekayaan budaya ahli masyarakat suatu bangsa. Hal ini sesuai dengan pendapat Ismet F. & Rebecca F. (2003) yang mengatakan bahawa "*all true proverbs are metaphorical. They require that their users and hearers make a connection between the proverb and some situation in life to which its images refer*". Justeru, Nor Hashimah (2014) menekankan bahawa ungkapan metafora, seperti peribahasa, pantun dan banyak lagi memerlukan 'mata hati' untuk mentafsirnya bagi mendapatkan makna sebenar yang hendak disampaikan. Keunikan inilah yang telah menarik perhatian ramai sarjana luar dan tempatan untuk mengkaji akal budi Melayu.

Peribahasa dan Kognisi

Banyak kajian yang berkaitan dengan peribahasa Melayu terutamanya yang berkaitan dengan unsur metafora telah dilaksanakan. Salinah (2005) memperlihatkan kearifan pemikiran Melayu dengan mengaplikasikan konsep bunga dengan perilaku, benda, perkara dan peristiwa yang berlaku di sekitar kehidupan manusia selain daripada mengaitkannya dengan imej wanita atau perempuan melalui kajiannya *Fungsi Leksikal Bunga Dalam Simpulan Bahasa dan Peribahasa Melayu*. Imran Ho Abdullah (2011), melalui kajiannya, *Analisis Kognitif Semantik Peribahasa Melayu Bersumberkan Anjing (Canis Familiaris)* pula mengenal pasti ciri-ciri dan tabiat haiwan anjing yang dikonsepsikan untuk merujuk sesuatu yang abstrak menggunakan Kerangka Ibanez-Moreno (2005). Berdasarkan ujian preposisi yang dicadangkan

oleh Lakof (1989) pula, beliau berusaha untuk mendapatkan proses kognitif yang berlaku. *Melalui kajian Kesisteman Metafora dalam Makna Simpulan Bahasa: Satu Analisis Semantik Kognitif*, Rogayah (2011) pula menghuraikan dan memaparkan kesisteman metafora dalam simpulan bahasa Melayu dalam memahami sifat dan kearifan Melayu dan menanggapi ruang kehidupan bagi membentuk makna yang selain daripada asalnya dengan memanfaatkan Teori Semantik Kognitif. Selanjutnya, Hishamudin Isam et al. (2014), melalui kajiannya, *Domain Changes in Defining Darah (Blood): An Analysis of Communication Style in Malay Proverbs* melihat perubahan makna darah, sebagai unsur dalam peribahasa Melayu. Melalui pendekatan linguistik korpus, beliau berjaya menjelaskan bahawa penggunaan leksikal darah telah mengalami perubahan yang besar dari segi domain yang mendasari maknanya. Bermula daripada domain cecair yang memerikan darah, bertukar menjadi perasaan dan sikap, yang kesemuanya menunjukkan kehalusan dan ketajaman akal budi orang Melayu ketika berbahas. Walau bagaimanapun, kesemua kajian yang dinyatakan hanya berjaya mencapai tahap semantik resonans.

Melalui kajian akal budi Melayu dalam peribahasa, iaitu *Budi as The Malay Mind: A Philosophical Study of Malay Ways of Reasoning and Emotion in Peribahasa*, Lim Kim Hui (2003) meninjau kearifan dan kebijaksanaan orang Melayu menggunakan unsur logika, rasionalisasi, falasi dan prejudis yang terdapat dalam peribahasa Melayu yang digunakan sebagai alat perdebatan. Selanjutnya, Hassan Ahmad (2003), secara khusus membincangkan metafora dalam alam Melayu menggunakan Teori Linguistik Kognitif, melalui kajiannya *Metafora Melayu: Bagaimana Pemikir Melayu Mencipta Makna dan Membentuk Epistemologinya*. Kajian tersebut berjaya menyingkap persoalan tentang cara pemikir Melayu melakukan penanggapan untuk menghasilkan sesuatu makna, yang melibatkan tiga proses. Pertama, metafora terbentuk melalui proses pengalaman, akliah, renungan, intuisi dan rasa hati. Kedua, metafora Melayu dibentuk oleh manusia Melayu yang bijak dan pantas fikirannya. Ketiga, melalui evolusi sosial, metafora Melayu membentuk sistem kebersamaan atau sistem rangkaian sosial pemikiran Melayu.

Satu lagi kajian akal budi, yang secara langsung mengubah arah aliran pengkajian akal budi Melayu telah dilakukan oleh Nor Hashimah (2014). Kajiannya, *Semantik dan Akal Budi Melayu*, bukan

sekadar berjaya menghuraikan keindahan akal budi Melayu melalui pantun dan peribahasa Melayu, tetapi juga menghasilkan satu tatacara atau pendekatan untuk mengkaji makna dalam bahasa Melayu. Pendekatan tersebut dinamai semantik inkuisitif. Selanjutnya, Asad Mohamed (2015), turut mengukuhkan pendekatan tersebut melalui kajianya *Peribahasa Garam dan Akal Budi Melayu: Analisis Semantik Inkuisitif*. Kajian membuktikan bahawa peribahasa Melayu bukan sekadar abstraksi objek yang berlebar di ruang kognitif semata-mata, tetapi juga merupakan ungkapan yang memiliki tahap kreativiti dan mutu yang sangat tinggi kerana memampatkan ilmu yang jitu.

Pada umumnya, kajian tentang peribahasa yang pernah dilaksanakan lebih tertumpu pada peringkat semantik dan kognitif sahaja, sedangkan kajian yang berkaitan dengan semantik inkuisif pula masih sangat baharu dan perlu dikembangkan dan diperkuuh dengan memanfaatkan pelbagai sumber data yang lain. Oleh itu, bab ini menawarkan penjelasan alternatif unsur asam dalam ungkapan Melayu, khususnya peribahasa yang dikumpulkan daripada pangkalan data *Malaycivilization* sebagai bahan perbincangan. Mengapakah asam dipilih untuk menjadi unsur dalam ungkapan Melayu? Apakah kelebihan dan keistimewaan asam bagi masyarakat Melayu? Bagaimanakah ungkapan Melayu, khususnya peribahasa dapat dijadikan pemacu penjanaan sumber ilmu, khususnya di alam Melayu? Bab ini akan menjelaskan makna yang tersirat di sebalik ungkapan Melayu yang mengandungi unsur asam, serta menghuraikan falsafah dan akal budi Melayu tentang asam melalui kacamata semantik inkuisitif.

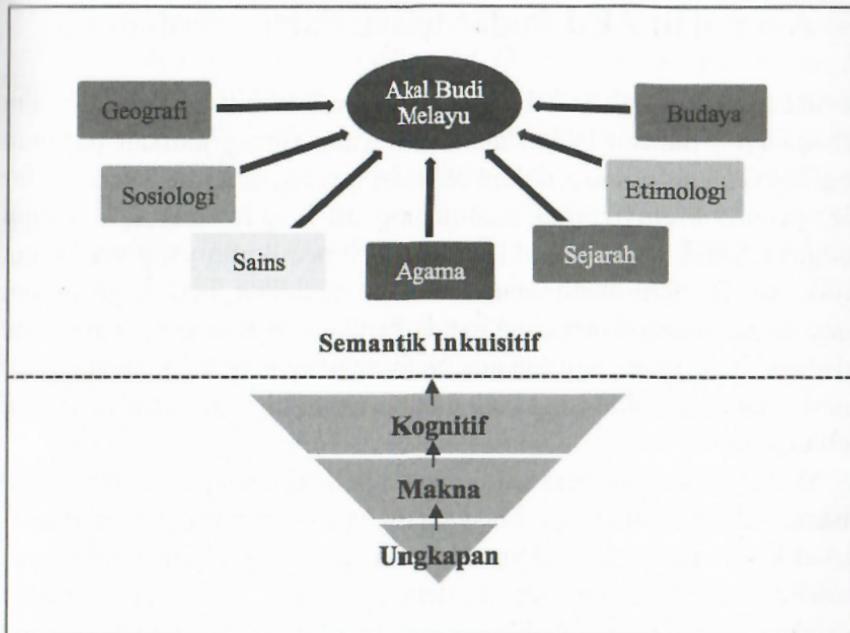
Semantik Inkuisitif

Pendekatan semantik inkuisitif pada awalnya dikemukakan atas dasar keinginan untuk memperkembang dan memperhebat kaedah analisis akal budi Melayu dalam konteks fenomena bahasa yang pelbagai, termasuklah nahu, bunyi, perkataan dan makna. Pencetus pendekatan ini, Nor Hashimah (2014) telah memperbaik kaedah kajian semantik yang menjurus kepada data bahasa Melayu secara berperingkat. Pembinaan pendekatan ini dilakukan berdasarkan beberapa kelemahan analisis semantik yang lalu, iaitu semantik skrip

dan semantik resonans. Kajian semantik skrip hanya melihat hubungan bahasa, makna dan pemikiran. Kajian dilakukan berdasarkan tafsiran umum daripada pemerhatian secara lapangan dan melalui pembacaan terhadap teks-teks yang ada bagi mentafsir pemikiran Melayu, sehingga tafsiran makna hanya dapat dilihat secara permukaan. Kajian peringkat selanjutnya, iaitu kajian resonans mendalamai proses kognitif berdasarkan data yang sahih dengan menggunakan teori yang berwibawa bagi menjelaskan fenomena bahasa.

Justeru, Nor Hashimah (2014) berpendapat bahawa kajian makna yang dilakukan mengikut semantik skrip dan semantik resonans masih belum cukup untuk memaparkan makna sebenar yang diingini. Hal ini kerana, kerencaman data dan kepelbagaiannya fenomena bahasa yang berlaku dalam bahasa Melayu menimbulkan banyak persoalan. Bahkan, persoalan tersebut tidak dapat dijawab hanya dengan menggunakan semantik resonans. Keadaan ini menunjukkan ketersiratan makna dalam bahasa Melayu bukan hanya berlaku secara kognitif atau abstraksi atau bayangan pengalaman inderawi, akan tetapi ada unsur lain yang telah mendasarinya. Bagi mencapai tafsiran makna yang menyeluruh, bab ini akan memanfaatkan pendekatan semantik inkuisitif. Gagasan utama pendekatan semantik inkuisitif adalah meneroka makna ujaran tanpa meninggalkan akal budi dan falsafah penuturnya.

Pendekatan semantik inkuisitif bermula dengan konsep pemikiran Hamzah Fansuri dalam lirik lagu Bangau oh Bangau. Meriam webster (<http://www.merriam-webster.com/>) mentakrifkan “inkuisitif” sebagai *an eager desire to find out about things that are often none of one's business*. Rasa ingin tahu itu sentiasa ada kerana orang yang bersifat inkuisitif ialah orang yang kreatif. Dalam hal ini, analisis bukan sahaja menggunakan bukti linguistik untuk menghuraikan ketersiratan makna, tetapi juga memanfaatkan ilmu lain bagi mendapatkan jawapan “mengapa?” Dengan kata lain, pendekatan ini menggunakan kaedah triangulasi dengan mengambil bukti-bukti historis, etimologi, sains, geografi, sosiologi dan sebagainya untuk menjawab persoalan berkaitan leksikal atau metafora yang dikaji. Gambaran triangulasi tersebut dapat dijelaskan melalui Rajah 8.1.



RAJAH 8.1 Triangulasi Semantik Inkuisitif

Rajah 8.1 menjelaskan bahawa tiga perkara perlu dibincangkan bagi menghuraikan fenomena yang berlaku dalam peribahasa Melayu. Pertama, membincangkan perilaku peribahasa dengan melihat kata dan tafsiran maknanya, dan dikaitkan dengan data skrip. Selanjutnya, peribahasa yang telah dihuraikan secara umum, dilakukan analisis kognitif melalui analisis semantik resonans dengan memanfaatkan korpus linguistik. Sebagai alat bantu untuk menghuraikan makna peribahasa dengan konteks penggunaan dalam korpus, Rangka Rujuk Silang (RRS) dalam Teori Relevans dimanfaatkan. Pada peringkat ini, kognitif penutur dianalisis dengan mengaitkan peribahasa yang telah melalui proses konsepsi dengan maknanya. Setelah perkaitan makna dan objek dijelaskan, satu lagi aras yang perlu dilalui ialah pentafsiran akal budi yang memerlukan bukti luar linguistik, seperti agama, budaya, sains dan sebagainya.

Asam dan Akal Budi Melayu dalam Peribahasa

Secara harfiah, akal budi bermaksud ‘cara berfikir, berkelakuan dan sebagainya’, namun istilah akal budi yang sering jadikan padanan bagi kata *common sense*, dalam bahasa Inggeris, dibentuk secara sedar oleh penutur Melayu untuk mendukung erti yang lebih luas, berkaitan dengan tingkah laku yang dihasilkan oleh pemikiran yang waras dan bijaksana. Dengan akal manusia mampu mencipta, berkeinginan dan berperasaan mampu mencipta benda-benda baru atau apa sahaja sama ada bersifat jasmani atau rohani. Namun, dengan budi, manusia dapat menilai antara hal-hal yang baik dan buruk untuk dimanfaatkan dalam kehidupan.

Akal budi Melayu berawal daripada pemerhatian persekitaran atau disebut sebagai alam (عَالَم). Masyarakat Melayu banyak menggunakan kesan-kesan alam sekelilingnya dengan segala kemampuan imaginasi mereka, lalu mengaitkannya dengan aspek kehidupan. Setiap perlakuan yang ada disekelilingnya diamati menggunakan akal (لُقْعَة). Perhubungan rapat mereka dengan alam sekeliling dan segala makhluk yang mendiaminya menimbulkan ilham (إِلهام) untuk dijadikannya perbandingan dan perlambangan atau ibarat (مَرْبَعٌ) untuk memberi teguran, nasihat atau sindiran agar mudah didengar dan difahami. Keempat-empat unsur tersebut akan bernilai ilmu (وِلْعَة) apabila dipelajari, diteliti dan diuji dan selanjutnya disampaikan kepada orang lain untuk diamalkan (عَلْمٌ) secara berterusan agar bermanfaat.

Dalam konteks perlambangan, masyarakat Melayu tidak terlepas daripada mengaitkannya dengan flora dan fauna, termasuk asam. KD4 (<http://prpm.dbp.gov.my>) mentakrifkan asam sebagai “(1). segala sesuatu yang masam rasanya; (2). Rasa seperti rasa cuka atau rasa masam; (3) sejenis tumbuhan (pokok). Antara tumbuhan asam yang biasa dalam kalangan masyarakat Melayu termasuklah asam jawa, asam sunti, asam sendawa, asam belanda dan asam kandis.

Berbalik kepada peribahasa, mari kita himbau kembali sebuah peribahasa yang tiba-tiba menjadi siulan rakyat Malaysia, *ikan dilaut asam di darat, dalam periuk bilkin mufakat*. Peribahasa ini digunakan dalam iklan Hari Raya Aidil Fitri yang disambut bersamaan dengan hari Deepavali oleh Syarikat Petronas pada tahun 2004 dan 2005. Versi asal peribahasa ini berbunyi *ikan di laut asam di gunung, bertemu juga di dalam belanga atau ikan di laut asam di darat, di dalam kuali bertemu*

jua. Peribahasa ini bermaksud walaupun jarak beribu batu, namun kalau sudah jodoh akan bersatu juga. Dalam konteks peribahasa ini, pemikiran yang ingin disampaikan ialah setiap sesuatu yang berlaku, semuanya adalah ketentuan Allah SWT dan sudah ditentukan sejak azali termasuklah jodoh, rezeki serta ajal. Bentuk peribahasa lain yang memiliki makna yang sama ialah *ikan di laut asam di darat, di dalam kuali bertemu jua*. Persoalannya, mengapa asam? Mengapa bukan cili, serai, kunyit atau rempah lain untuk digandingkan dengan ikan? Bukankah banyak herba lain yang boleh digandingkan dengan ikan?

Walaupun dalam ungkapan Melayu, khususnya peribahasa, jarang ditemukan penggunaan tumbuhan asam, namun asam sudah dikenal dalam dunia alam Melayu sejak dahulu lagi. Hal ini terbukti melalui teks-teks klasik, seperti Hikayat Seri Rama, Hikayat Bayan Budiman dan Hikayat Pelanduk Jenaka, contohnya:

Maka raja pun berjalan-lah sa-orang diri-nya pergi masok hutan rimba, turun bukit naik bukit, turun gunong naik gunong menchari asam; dengan pohon-nya pun tiada bertemu.

(*Hikayat Bayan Budiman* 1966)

dan

Ketika itu datang Raja Beruang dengan segala ra'yat-nya membawa persembahan buah asam, lalu di-persembahkan kapada pelandok jenaka. Seluroh isi rimba turut menghadap pelandok jenaka itu.

(*Hikayat Pelanduk Jenaka* 1962)

Melalui peribahasa, selain daripada *ikan di laut asam di darat, di dalam kuali bertemu jua*, hanya beberapa peribahasa yang mengandungi unsur asam direkodkan dalam pangkalan data *Malay civilization*, iaitu:

Tua-tua terung asam, makin tua selera makin tajam

(Orang tua yang kemuda-mudaan)

garam di laut, asam di gunung, bertemu dalam belanga juga

(Perempuan dan lelaki, kalau sudah jodoh, bertemu juga akhirnya)
sebagai asam dengan garam

(Sepadan benar; akan bertemu juga akhirnya)

keluk paku, asam belimbing; anak dipangku kemanakan dibimbing

(Anak dan kemanakan haruslah sama-sama dididik dan dipimpin)
bagai melihat asam

(Sangat ingin sekali)

asam garam

(Berbagai-bagai pengalaman hidup)

tahu asam garam

(Tahu selok-belok sesuatu)

laksana garam dengan asam

(Kalau sudah jodoh akan bertemu juga betapa pun jauhnya)

sudah seasam dan segaramnya

(udah tidak ada celanya – pekerjaan atau perbuatan)

sudah banyak makan asam garam

(Sudah banyak pengalaman)

Daripada data peribahasa yang dikumpulkan, didapati asam bukan sahaja selalu digandingkan dengan ikan, tetapi juga digandingkan dengan garam. Hal ini tentunya menarik untuk diteliti. Berdasarkan makna ‘asam’ dan ‘garam’, perkara yang dapat diperhatikan ialah kedua-duanya mempunyai rasa yang berbeza, yang sangat berpengaruh dalam kehidupan manusia. Kedua-dua rasa ini dikaitkan dengan pengalaman kehidupan. Rasa masam dineutralkan dengan rasa masin. Oleh sebab itu, tidak hairan apabila orang Melayu memakan asam dengan pencecah garam agar di hujungnya terasa enak. Kedua-duanya juga berfungsi untuk mengawetkan dan menyedapkan makanan.

Berbalik kepada peribahasa ikan *di laut asam di darat, di dalam kuali bertemu juu*, berdasarkan maknanya, asam merupakan pelengkap rasa dalam masakan yang berasaskan ikan, manakala laut dan gunung melambangkan tempat yang bertentangan dan sangat jauh, yang tidak mungkin dapat disatukan. Berdasarkan kehidupan sehari-hari masyarakat Melayu, didapati hampir semua masakan orang Melayu, terutamanya masakan berasaskan ikan mengandungi asam. Contohnya, ikan asam pedas, ikan singgang, ikan bakar air asam, ikan garang asam, ikan masak lemak cili api, kuah laksa dan sebagainya.

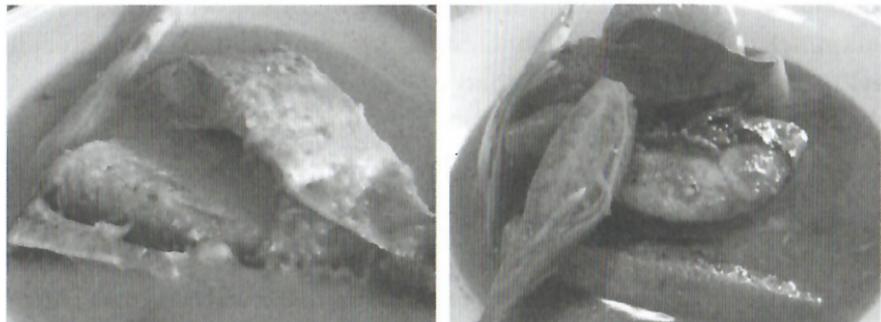


Foto 8.1 Masak lemak tempoyak ikan patin dan asam pedas tengiri

Sumber: Koleksi peribadi

Mengapa masakan berasaskan ikan lazimnya diolah dengan tambahan rasa masam? Ternyata, asam bukan sahaja dijadikan penambah rasa, tepi rasa masam juga didapati dapat mengelakkan bau dan rasa hanyir. Tanpa asam, masakan berasaskan ikan akan hilang kelazatannya. Rasa masam juga dapat mengundang selera makan seseorang, misalnya bagi orang yang sedang pulih daripada sakit atau demam, makanan yang masam dapat membangkitkan selera makan. Apabila diperhatikan, perlakuan tersebut terjadi kerana asam mempunyai fitur [+rasa], [+pelengkap], dan [+pembuka selera]. Ringkasnya, dalam konteks peribahasa ‘ikan di laut asam di gunung, di dalam belanga bertemu juga’, ‘jodoh’ bukan sekadar mewujudkan kegembiraan atau kebahagiaan, tetapi juga menjadi pelengkap kehidupan dan sentiasa memberikan semangat kepada seseorang. Walau bagaimanapun, analisis makna seperti ini hanya bersifat skrip, iaitu hanya menjelaskan perkaitan peribahasa dengan maknanya semata-mata. Namun, hal yang lebih penting adalah melihat akal budi dan falsafah di sebalik unsur asam yang diungkapkan melalui peribahasa Melayu.

Berdasarkan pemerhatian terhadap alam, secara logiknya ikan yang berada di laut pasti tidak akan dapat bertemu asam yang tempat tumbuhnya di daratan sama ada di dalam hutan atau di atas gunung. Perjalanan pasti terlalu sukar kerana ikan perlu menempuh pantai, lembah, padang, ladang, meredah hutan, belukar untuk sampai ke gunung, sehingga pertemuan itu mustahil berlaku. Namun, manusia sebelum turun ke laut atau sungai menangkap ikan, telah merancang terlebih dahulu masakan yang diinginkan. Demikian juga hakikat

kehidupan manusia, setiap sesuatu yang berlaku, walaupun sangat sukar, tetapi semuanya telah ditentukan oleh Allah SWT sejak azali, sehingga sesuatu itu tidak ada yang mustahil untuk terjadi. Hakikatnya, Allah SWT menciptakan seluruh kehidupan ini secara berpasang-pasang untuk saling melengkapi. Hal ini sesuai dengan firman Allah di dalam Al-Quran, Surah Ya-Sin: ayat 36, yang maksudnya:

Maha suci Tuhan yang telah menciptakan pasangan-pasangan semuanya, baik apa yang ditumbuhkan oleh bumi dan diri mereka maupun dari apa yang tidak mereka ketahui

Walaupun gagasan tentang pasangan umumnya bermakna lelaki dan perempuan atau jantan dan betina, tetapi pengkhususan dalam ayat tersebut memiliki cakupan yang lebih luas. Secara dasarnya, ayat tersebut menerangkan bahawa apa-apa sahaja yang wujud di muka bumi ini mempunyai pasangannya yang tersendiri. Begitu juga dengan ikan dan asam. Yang satu berada di laut dan yang satu lagi jauh di daratan atau di pergunungan. Berdasarkan kandungan zat mineral dalam kedua-dua unsur ini, ikan berkhasiat panas, sedangkan asam berkhasiat sejuk. Hal ini menunjukkan bahawa ikan dan asam ialah pasangan sifat khasiat yang digabungkan untuk memberikan keseimbangan dalam diet pemakanan orang Melayu.

Secara umumnya, peribahasa *ikan di laut asam di darat, di dalam kuali bertemu jua* berkisar tentang jodoh atau sesuatu yang telah ditakdirkan oleh Allah sejak azali. Selain menghuraikan dan melihat makna menggunakan kamus, konsep dan makna peribahasa juga boleh diteliti dengan memanfaatkan data korpus. Dengan menggabungkan data dan pendekatan rangka rujuk silang (RRS), proses kognitif dapat dihuraikan dengan lebih berpada. Berikut ialah data penggunaan peribahasa *ikan di laut asam di darat, di dalam kuali bertemu jua* yang terdapat dalam korpus DBP:

Begitu juga dengan kisah percintaan antara dua bangsa yang berlainan. Bak kata orang, *ikan di laut asam di darat, di dalam kuali bertemu jua*. Pertemuan Bahrin Abd Raof dan gadis Bosnia, Nurfeta Zeinulahi, 35 melahirkan rasa cinta dan janji setia yang berakhir di jinjang pelamin.

(Keluarga 2011)

Daripada contoh tersebut, ungkapan dua bangsa yang berlainan dapat dirujuk silang dengan *ikan di laut asam di darat; dan di jinjang*

pelamin (jodoh) dapat dirujuk silang dengan *di dalam kuali*. Melalui peribahasa tersebut dapat difahami konsep dan maknanya melalui premis tambahan yang mendahuluinya, sekali gus membolehkan seseorang memproses maklumat melaluinya. Berdasarkan konteks ayat tersebut, kisah percintaan antara dua bangsa yang berlainan, iaitu Malaysia dan Bosnia yang jaraknya 13,969.2 km secara mata kasar dan nalar manusia pasti tidak akan terjadi. Bukan sekadar jarak yang memisahkan tetapi juga budaya, bahasa dan sebagainya. Namun, sebagai penganut agama Islam, masyarakat Melayu percaya bahawa Allah telah mentakdirkan jodoh seseorang itu sejak azali. Firman Allah SWT yang bermaksud:

Dan memberinya rezeki dari arah yang tiada disangka-sangkanya. Dan barangsiapa yang bertawakal kepada Allah, nescaya Allah akan mencukupkan (keperluan) nya. Sesungguhnya Allah melaksanakan urusan yang (yang dikehendaki)-Nya. Sesungguhnya Allah telah mengadakan ketentuan bagi tiap-tiap sesuatu.

(At-Talaaq: 3)

Sungguhpunuraian kognitif dapat memberikan jawapan bagaimana orang Melayu mengabstraksikan sesuatu objek yang konkrit kepada abstrak, namun satu persoalan yang timbul ialah mengapa orang Melayu memilih asam untuk dijadikan dengan ikan? Bagi melihat akal budi dan falsafah yang terkandung di sebalik peribahasa ini, penerokaan mendalam dengan mencari jawapan ‘mengapa, mengapa dan mengapa’ perlu dilakukan kerana hal inilah yang menjadi prinsip semantik inkuisitif. Kebanyakan wanita mengatakan bahawa asam dapat meneutralkan atau menghilangkan bau ikan, tetapi tidak dapat menjelaskan bagaimana hal tersebut berlaku. Petua-petua tersebut diperoleh daripada orang tua mereka dahulu yang diturunkan secara turun-temurun. Ternyata, petua tersebut sangat berasas kerana peranan asam terhadap ikan telah dibuktikan melalui kajian yang dilakukan oleh Jamilah & Siti Aini (1997), yang mengkaji tentang keberkesanannya asam jawa, limau nipis dan campuran asam jawa dan limau nipis menyang bau dan cita rasa lumpur dalam ikan tilapia hitam. Pengkaji mendapati bahawa ikan yang dibasuh dengan asam jawa menunjukkan perbezaan dari segi cita rasa, bau dan warna, dan orang lebih suka memakan ikan yang dibasuh dengan air asam jawa. Justeru, tidak hairanlah apabila masyarakat Melayu lama menciptakan peribahasa *ikan di laut, asam di gunung, bertemu juga di dalam belanga atau ikan di laut asam di*

darat, di dalam kuali bertemu juu. Berdasarkan pemerhatian alam sekeliling pula penulis mendapati bahawa lazimnya di kawasan yang berhampiran pantai atau perkampungan yang berdekatan dengan pantai banyak ditemukan pohon asam jawa. Hal ini tentunya bukan suatu kebetulan dan perlu diterokai dengan lebih mendalam.

Menurut Mukti, R. W. (2005), bau lumpur pada ikan disebabkan oleh dua senyawa kimia, iaitu metil-isoborneol (MIB) dan geosmin yang dihasilkan oleh mikroorganisma, terutamanya dari kumpulan alga biru hijau (*Cyanophyta*) seperti *Oscillatoria sp.*, dan *Anabaena sp.*, fungi (*Actynomycetes*), dan bakteria (*Streptomyces tendae*). Zat ini yang terdapat dalam perairan, mudah diserap oleh ikan melalui insang ke dalam daging sehingga menyebabkan bau lumpur. Bau hanyir atau hamis ikan pula berlaku hasil penguraian amonia, pelbagai senyawa belerang dan bahan kimia bernama amina akibat penguraian asid amino. Oleh sebab ikan merupakan sumber protein yang utama bagi masyarakat Melayu pada ketika itu, maka kehadiran bau hanyir pada ikan akan mengganggu cita rasa terhadap ikan tersebut. Daripada pengalaman, mereka memilih untuk memanfaat apa-apa sahaja yang masam, yang ada di sekitar mereka, terutamanya buah asam untuk menghilangkan bau sambil mengekalkan cita rasanya. Secara umumnya, buah asam mengandungi asid askorbik dan berperanan sebagai antibakteria (Desu Melati & Hartanti 2017). Asid askorbik atau lebih dikenali sebagai Vitamin C dan merupakan bahan penting dalam diet. Kekurangan pengambilan bahan ini akan menyebabkan seseorang mengalami penyakit skurvi. Asid askorbik juga digunakan sebagai agen antioksida dan bahan pengawet makanan (prpm.dbp.gov.my). Asam pula ada pelbagai jenisnya. Antaranya ialah asam gelugur, asam jawa dan asam kandis. Asam-asam ini banyak ditemukan di alam Melayu dan banyak digunakan dalam masakan Melayu. Ironinya, kebanyakan masyarakat pada hari ini hanya mengetahui bahan yang telah diproses, tetapi tidak mengetahui rupa asalnya, apatah lagi khasiat yang terkandung di dalamnya.

Kajian yang dilakukan dalam bidang sains telah membuktikan bahawa asam bukan sekadar penambah rasa dalam masakan Melayu tetapi juga mempunyai fungsi yang lebih besar. Kebijaksanaan orang Melayu menggabungkan objek yang saling melengkapi terpapar melalui ‘asam di gunung’ dan ‘ikan di laut’, untuk menjadikan makanan yang dihasilkan lebih sedap. Begitu juga dengan kebiasaan

orang Melayu yang selalu melihat dua hal yang bertentangan, apabila bergabung maka dilihat sebagai pelengkap. Dalam hal ini pelengkap tersebut ialah ‘gunung/darat’ dan ‘laut’. Berdasarkan huraian yang dilakukan, falsafah dan akal budi Melayu yang dapat diteroka melalui peribahasa ini adalah kehidupan manusia telah ditetapkan takdirnya oleh Allah SWT, dan dalam kehidupan ini manusia perlu saling melengkapi antara satu sama lain walau di mana saja berada tanpa mengira warna, suku, kaum dan sebagainya bagi mewujudkan sebuah keharmonian.

Selanjutnya, bagi melihat akal budi Melayu yang berkaitan dengan penggunaan asam, bab ini turut memaparkan beberapa keistimewaan asam, khususnya asam kandis, asam gelugur dan asam jawa bagi masyarakat Melayu sehingga tumbuhan ini terakam, bukan sahaja dalam peribahasa Melayu tetapi juga dalam pantun Melayu dan lain-lain lagi.

Asam Kandis

Asam kandis mari dihiris,
Manis sekali rasa isinya;
Dilihat manis dipandang manis,
Lebih manis hati budinya.
(Kurik Kundi, Merah Saga 1990)



Foto 8.2 Asam kandis
(*Garcinia Nervosa*)

Asam kandis atau nama saintifiknya *Garcinia spp.* (sinonim lainnya termasuk *G. tinctoria*, *Xanthoclymus pictorius*, *Garcinia Nervosa*, dll) banyak terdapat di pedalaman Kelantan (dikenali dengan nama asam mencupu, asam cupu atau kandis gajah dan beberapa nama lain di tempat yang berbeza) dan di Sabah, terutamanya di Sipitang, Beaufort dan Kuala Penyu. Di Sarawak, pokok ini boleh dijumpai di Miri, Bekenu, Niah dan Bintulu. Pokok asam kandis agak besar dan sebatang pokok biasanya dapat mengeluarkan buah sehingga 30 kg dalam satu-satu masa. Semasa matang, buah ini mempunyai pH antara 1.5 hingga 1.7 manakala jumlah pepejal larutnya ialah 10°Brix. Secara tradisinya, asam kandis dikerang untuk dijadikan asam keping.

Walau bagaimanapun, pada umumnya penduduk Malaysia tidak menggunakan asam kandis dengan sebaiknya, bahkan membiarkan buah ini gugur begitu sahaja dan menjadikannya hampir tiada nilai (Nur Izalin, Kasmah & Salma 2014).

Berkaitan dengan ikan, oleh sebab masyarakat Melayu lama tidak mempunyai peti sejuk untuk menyimpan ikan seperti yang diamalkan oleh masyarakat moden hari ini, maka mereka berusaha untuk mencari kaedah yang dapat mengekalkan kesegaran ikan, terutama pada waktu musim ikan. Mereka memerlukan bahan pengawet, yang tentunya menggunakan bahan yang ada di sekitar mereka. Dalam hal ini mereka memilih untuk menggunakan asam sebagai bahan pengawet. Ternyata, tindakan orang tua dahulu bukanlah sesuatu yang tidak berasas. Kini, telah banyak kajian tentang asam dan ikan dilakukan oleh penyelidik moden yang dapat dijadikan pengukuh tindakan mereka. Kajian yang dilakukan Nurma Fitriana & Afghani Jayuska (2014) misalnya, menunjukkan bahawa asam kandis mampu mengekalkan kesegaran ikan dalam suhu ruangan dengan lebih baik berbanding pengawet lain kerana asam kandis memiliki antioksidan dan antibakteria yang tinggi. Hasil kajian juga menunjukkan bahawa penambahan 50% asam kandis mampu menghapuskan bakteria, yang boleh menyebabkan ikan menjadi busuk, tanpa mengubah rasa ikan.

Selain dapat menghilangkan bau hanyir ikan dan sebagai pengawet, asam kandis juga digunakan dalam masakan sebagai bahan perisa dan penyedap makanan. Kajian menunjukkan bahawa asam kandis lebih sedap jika dibandingkan dengan asam gelugur atau asam jawa apabila ditambah dalam masakan. Pucuk asam kandis pula boleh digunakan dalam masakan gulai lemak ikan darat atau ikan pekasam, sambal belacan dan beberapa masakan ala Thai.

Manfaat lain asam kandis adalah untuk mengatasi masalah sembelit, caranya dengan meminum air rebusan asam kandis yang dicampurkan dengan sedikit garam. Dalam bidang kosmetik, asam kandis digunakan untuk mengatasi masalah jerawat. Beberapa kajian lain juga membuktikan bahawa senyawa rubraksantona (*rubraxanthone*) dan isokowanol (*isocowanol*) dalam asam kandis mampu mencegah penyempitan pembuluh darah yang menjadi pemacu serangan strok atau angin akhmar (<https://food.detik.com>). Kulit dan buah asam kandis yang berwarna kuning cerah pula kaya dengan antioksidan dan mampu menghalang radikal bebas. Di Thailand, buah asam kandis

digunakan sebagai ekspektoran, laksatif dan untuk membaiki peredaran darah. Akarnya pula digunakan sebagai penurun panas badan dan kulit batangnya digunakan sebagai antipiretik dan antimikroba. Lebih jauh daripada itu, menurut Fatma Sri Wahyuni et al. (2011), di Thailand, ekstrak kasar daun asam kandis telah lama digunakan dalam perubatan tradisional sebagai antitumor. Penyelidikan terkini pula menunjukkan bahawa ekstrak etanol kulit batang asam kandis dan akar asam kandis mempunyai kesan sitotoksik, sekali gus mampu menghalang pertumbuhan sel barah payudara T47D.

Asam gelugur

Asam kandis asam gelugur,
Kena dengan asam rumbia;
Tuan menangis dipintu kubur,
Rasa nak balik ke dunia.
Kurik Kundu, Merah Saga (1990)



FOTO 8.3 Asam gelugur
(*Garcinia atroviridis*)

Asam gelugur (*Garcinia atroviridis Griff*) merupakan tanaman yang sudah lama dikenal oleh masyarakat Melayu. Tanaman dari keluarga *Garcinia*, terutamanya manggis dan asam kandis dikatakan berasal dari Asia Selatan dan Asia Tenggara, dan banyak tersebar di daerah tropis Asia. Terdapat pelbagai jenis asam gelugur, dan antara yang terkenal ialah *Garcinia cambogia* yang banyak dijumpai di India Selatan dan *Garcinia atroviridis* yang banyak dijumpai di Semenanjung Malaya (Rittirut & Siripatana 2007). Menurut Sari & Hanan (dalam Anggria L, Eva Sartini B, & Emmy Harso K 2017). Tanaman asam gelugur tumbuh di daerah berketinggian 5 hingga 800 meter dari aras pemukaan laut dan mudah dibibit dengan cara menyemai biji benih daripada buah yang sudah cukup masak. Pokok asam gelugur mula berbuah selepas tempoh antara 10 hingga 15 tahun.

Kegunaan dan khasiat buah asam gelugur sudah tidak asing bagi masyarakat Melayu dan sering digunakan sebagai penyedap rasa dalam pelbagai resepi masakan tradisional, seperti laksa, asam pedas dan

resep tradisional yang memerlukan rasa masam. Sama seperti asam kandis, buah asam gelugur yang sudah cukup tua atau hampir masak dihiris nipis dan dijemur untuk dijadikan asam keping. Ketika hari raya pula, tetamu berpeluang untuk menikmati halwa asam gelugur, yang hampir tidak ditemui lagi hari ini.



FOTO 8.4 Halwa Asam Gelugur

Asam gelugur mengandungi khasiat yang agak sederhana, sitrat, tartarat dan asid askorbik yang memiliki aktiviti antioksidan. Ekstrak asam gelugur mengandungi antioksidan yang kuar, antimikroba, antitumor, dan antiradang. Dalam setiap 100g pengambilan daun muda atau pucuk gelugur pula terkandung: 79.1g Air, 1.8g protein, 0.4mg lemak, 15.5g karbohidrat, 2.6mg serat, 63mg kalsium, 19mg fosforus, 1.6mg ferum, 2mg natrium, 83mg kalium, 459ug karotena, 77ug vitamin A, 0.06mg vitam in B1, 0.13mg vitamin B2 dan 37.2mg vitamin C (Syamsudin 2004).

Rasa masam buah gelugur yang unik bukan sahaja digunakan sebagai penyedap makanan tetapi juga dapat merangsang dan menambah selera. Daun pokok asam gelugur yang masih muda dan berwarna kemerah-merahan sering dijadikan ulam dan penyedap rasa dalam resipi masakan lauk-pauk. Menurut (Igho Onakpoya et al. 2010) kandungan asid hidroksisilikat atau HCA yang tinggi dalam asam gelugur sangat berkesan untuk membantu mengawal nafsu makan dan menggalakkan penguraian lemak dalam tubuh manusia dan haiwan. Penemuan terbaru mendapati melalui cara peningkatan tahap kimia tertentu dalam otak seperti se-rotonin, pengatur kepada pengawalan selera, HCA juga dikatakan mampu menyekat selera makan.

Dalam perubatan India kuno (Ayurveda), asam gelugur digunakan untuk mengatasi masalah penghadaman, rawatan cacing, parasit, tumor dan cirit-birit berdarah. Air rebusan kulit buah asam gelugur dikatakan mampu untuk merawat reumatik dan masalah dalam perut (Li Oon Chuah et al. 2013). Selain itu, kajian sains menunjukkan bahawa buah asam gelugur juga berupaya mengurangkan tekanan darah tinggi. Perubatan Melayu zaman dahulu menggunakan rebusan air daun dan akar asam gelugur untuk menyembuhkan sakit telinga melalui titisan ke dalam telinga. Buah asam gelugur juga mampu melegakan kesakitan gusi. Asam gelugur yang dipanggil *malabar tamarind* dan *brindle berry* juga, kini digunakan secara meluas untuk produk mengurangkan berat badan di Eropah.

Menurut Adel. A. Amran et al. (2010) terhadap tikus belanda menunjukkan bahawa asam gelugur dapat mengurangkan kerosakan DNA dan pemendakan lemak di dinding aorta hipercolesterolemik tikus. Kajian juga menunjukkan bahawa asam gelugur mempunyai kecenderungan untuk mengurangkan perkembangan sterosklerosis. Sama seperti asam kandis, beberapa kajian terkini tentang asam gelugur juga menunjukkan tumbuhan ini mempunyai potensi untuk membunuh sel barah.

Asam Jawa

Asam pauh, buah mengkudu,

Asam jawa tumbuh di hutan;
Orang jauh jangan dirindu,

Menyakit hati merana badan.
(Kurik Kundu, Merah Saga 1990)



FOTO 8.5 Asam jawa (*Tamarindus Indica*)

Asam jawa (*Tamarindus indica*) dikatakan berasal dari savanah benua Afrika timur, tetapi banyak ditemui di kawasan kepulauan Melayu, Caribbean dan Amerika Latin (Doughari 2006). Berdasarkan

sifat tumbuhan ini yang mudah tumbuh, terutamanya di kawasan yang mempunyai ketinggian sekitar 1,000 m daripada paras laut, tanah berpasir atau tanah liat, khususnya di wilayah yang musim keringnya nyata dan sangat panjang, tidak hairan jika asam jawa mempunyai nama yang pelbagai. Misalnya, di Malaysia tanaman ini dipanggil asam jawa, di Indonesia lazimnya dipanggil asem; di Filipina dipanggil sampalok (Tagalog), kalomagi (Bisaya) dan salomagi (Ilokano); di Burma dipanggil magyee atau magye-pen; di Cambodia dipanggil ampul atau ampil khoua me, di Laos dipanggil khaam atau makkham; di Thailand dipanggil makham, bakham dan sokham, dan di Vietnam dipanggil me atau trai me (Andreanus, A. S. 2007). Pohnnya besar, daunnya selalu hijau dan akan gugur pada musim bunga. Bunga akan keluar selepas musim gugur dan diikuti muncul tunas daun-daun muda, yang sesuai untuk dibuat ulam.

Lazimnya, asam jawa terkenal sebagai bahan masakan yang mempunyai banyak manfaat untuk kesihatan, kecantikan dan perubatan tradisional. Masyarakat Melayu lama menggunakan buah asam jawa bukan sekadar sebagai perencah dalam masakan, tetapi juga sebagai ubat. Menurut Andreanus A. Soemardji (2007), disebabkan rasanya yang masam dan manis, serta kandungan zat mineralnya yang tinggi, banyak bahagian asam jawa yang digunakan sebagai ubat tradisional sejak dahulu lagi. Misalnya, daun asam jawa digunakan untuk mengubati batuk, piretik, reumatif (penyakit sendi), jaundis (penyakit kuning), jangkitan cacing, kudis, ulcer dan insomnia. Daunnya yang mangandungi flavonoid yang tinggi dapat membantu mengatasi masalah sembelit, menghilangkan rasa sakit, antiradang dan membantu pengeluaran peluh. Bunganya digunakan untuk menyembuhkan batuk kering, batuk darah, sakit tekak yang kronik, reumatif dan luka. Kulitnya digunakan untuk mengubati asma, peritik, amenorea, sakit perut dan skorbutik (sariawan). Pulpa buahnya yang mengandungi 63.3 – 68.6% air, 31.3 – 36.6% bahan padat, 1.6 – 3.1% protein, 0.27 – 0.69% lemak, 0.1 – 0.8% su krosa, 2.0 – 3.4% selulosa, dan 1.2 – 1.6% abu pula sangat sesuai digunakan untuk mengatasi sembelit, piretik, disentri, hilang selera makan, keracunan alkohol, muntah, jangkitan cacing, jaundis, loya dan muntah kerana mengandung, asma, alahan disebabkan keradangan urti karia payudara, morbili, dan dahaga. Biji asam digunakan untuk menyembuhkan bisa gigitan ular, luka/ulser, dan mengatasi keguguran rahim.

Menurut Heyne (1987), asam jawa kaya dengan kalium, silikon, natrium, fosfor, dan kalsium, yang sangat diperlukan oleh tubuh manusia. Asid tartrat, asid malat, asid sitrat, asid suksinat, dan asid asetat yang terdapat di dalam asam jawa dapat membantu melancarkan peredaran darah dan mendiginkan badan. Kandungan pektinnya pula dapat menurunkan kolesterol melalui mekanisme pengikatan kolesterol dan asid hempedu, yang kemudian mendorong dan mengeluarkannya daripada saluran pencernaan, manakala kandungan taninnya merupakan antiseptik yang berkesan. Pro-Vitamin A yang terdapat dalam asam jawa pula merupakan antioksidan yang dapat membantu menjaga kesihatan dan menghalang proses penuaan. Kajian terkini menunjukkan bahawa pro-Vitamin A juga dapat mencegah dan menghalang pertumbuhan sel barah serta melindungi asid lemak tak tepu daripada proses pengoksidaan.

Daripada perbincangan ringkas tentang asam, iaitu asam kandis, asam gelugur dan asam jawa, penyelidik mendapati bahawa buah asam mempunyai manfaat dan kegunaan yang sangat luar biasa bagi kesihatan tubuh manusia. Justeru, wajarlah apabila masyarakat Melayu lama memilih untuk menggunakan asam sebagai pelengkap dalam masakan mereka. Peribahasa ikan di laut, asam di gunung, dalam belanga bertemu juga bukan sekadar membawa maksud "walaupun jarak beribu batu namun kalau sudah jodoh akan bersatu juga". Hakikatnya, peribahasa tersebut, seharusnya tidak dilihat secara harfiah. Bukan juga sekadar melihat makna kognitifnya semata-mata. Peribahasa tersebut perlu dilihat jauh merentas akal budi Melayu yang ingin disampaikan oleh penutur, yang pastinya hanya dapat diungkapkan melalui semantik inkuisitif.

Kesimpulan

Pelbagai penyelidikan tentang peribahasa, fungsi dan peranannya telah dilakukan sebelum ini, sekali gus memberi gambaran bahawa peribahasa merupakan khazanah yang amat penting dan bernilai dalam budaya kita. Masyarakat Melayu lama menggunakan peribahasa dalam segala lapangan hidup. Justeru, banyak pengajaran yang boleh dicungkil di sebalik peribahasa. Ketajaman pemikiran orang Melayu pada zaman dahulu, falsafah hidup yang dipegang oleh orang Melayu

tidak sekadar bersandarkan pengalaman berhubung dengan alam semula jadi tetapi juga pegangan agama yang kukuh. Hakikatnya penciptaan peribahasa bukan bersifat sewenang-wenang, tetapi merupakan satu ketelitian daripada ketajaman minda serta pengalaman yang luas terhadap sesuatu perkara. Peribahasa tidak seharusnya difahami secara harfiah kerana maknanya tersimpul secara tersirat. Setiap akal budi yang tersirat dalam peribahasa bukan sahaja dapat dilihat melalui bukti linguistik dan proses kognitif, tetapi juga dapat dibuktikan melalui pembuktian yang lebih saintifik menggunakan pendekatan semantik inkuisitif.

Kiasan, Kognitif dan Akal Budi Melayu

Kajian mengenai bahasa kiasan seolah-olah tidak relevan dalam konteks hari ini. Namun falsafah di sebalik penggunaan objek dan maknanya telah menjadikan ia sangat menarik untuk dikaji khususnya peribahasa Melayu. Pencungkilan makna menggunakan kerangka teori yang terkini mampu menjelaskan hubungan makna dengan minda penutur Melayu, malah pada satu tahap lagi, iaitu akal budi Melayu. Seawal abad ke-19, peribahasa telah diakui oleh sarjana Barat sebagai cerminan akal budi masyarakat Melayu. Maka, tidak hairanlah sehingga pada hari ini, peribahasa tetap mendapat perhatian sarjana dalam dan luar negeri. Objek dalam peribahasa jelas diasaskan pada persekitaran masyarakatnya. Flora dan fauna dapat dikaitkan dengan sikap, sifat dan pemikiran penuturnya. Walau bagaimanapun, kehebatan peribahasa terpahat juga pada domain kehidupan seperti seni bina, gastronomi, maritim, ekonomi, pendidikan dan banyak lagi. Keluwesan ungkapan pemikiran melalui peribahasa telah menjadikan ia subjek yang terus relevan untuk dikaji.

NOR HASHIMAH JALALUDDIN, PhD, Profesor di Program Linguistik, Pusat Pengajian Bahasa dan Linguistik, Fakulti Sains Sosial dan Kemanusiaan, Universiti Kebangsaan Malaysia (UKM). Beliau mengkhusus dalam bidang semantik dan pragmatik. Bidang kajian beliau adalah antar-muka semantik, pragmatik dan tatabahasa, leksikografi, linguistik korpus dan akal budi Melayu. MASLIDA YUSOF, PhD, Profesor Madya di Fakulti Sains Sosial dan Kemanusiaan, UKM. Bidang pengkhususan dalam bidang Semantik dan Pragmatik. Kini, beliau banyak menyelidik mengenai jati diri remaja Malaysia khususnya remaja Melayu.



PENERBIT
UKM
UKM PRESS

<http://ukmpress.ukm.my>

