

# Mitos Disebalik Sesebuah Produk Bakeri

ISSN: 1511-807X VOL-1 Dec 2010  
Oleh: Adilah Binti Md Ramli

Manusia memerlukan makanan, minuman dan tempat tinggal sebagai asas keperluan hidup. Ini boleh dilihat dalam Tangga Maslow (Maslow hierarchy) dalam keperluan dan kemahuan yang diperlukan oleh setiap manusia. Di mana di tangga paling bawah atau asas adalah keperluan seperti makan, minum dan tempat tinggal.

Sebagai manusia, kita memerlukan makanan sebagai sumber tenaga untuk tugas harian. Tanpanya, kita akan merasa lemah dan tidak berdaya. Salah satu sumber karbohidrat yang mudah diperolehi adalah dalam roti dari produk bakeri. Di setiap pekan atau bandar pasti akan menemui satu kedai roti atau kedai runcit yang menjual roti atau produk bakeri yang lain. Setiap produk bakeri mempunyai mitos yang tersendiri. Contoh terbaik adalah bagel, croissant dan hamantschen. Bagi yang biasa mendengar nama produk ini, pasti tertanya-tanya apakah mitos dan sejarah di sebalik pembuatan pastrri dan roti ini apabila menjumpainya di kedai bakeri.



## I. Bagel atau dikenali sebagai "biegel"

Adalah roti yang dihasilkan oleh kaum yahudi (jewish) yang diperbuat dari doh beryis yang kebiasaannya dibentuk bulat 'O'. Apa yang membezakan roti ini dengan roti yang lain adalah ia perlu dicelurkan kedalam air panas untuk beberapa ketika dan diangkat kembali. Kemudian dibakar didalam ketuhar yang panas. Menghasilkan permukaan kulit roti yang licin dan berkilat diluar dan isi di dalamnya agak padat dan kenyal seperti gambarajah 1.

Ia mula dihasilkan oleh pembuat roti di Cracow, Poland pada awal abad ke 17. Terdapat dua versi cerita bagaimana ia mula dicipta. Versi pertama adalah roti ini dibuat untuk dihadiahkan kepada ibu yang baru bersalin, tetapi tiada bukti yang dapat mengesahkan kenyataan ini.

Versi yang kedua adalah pada tahun 1683, di Vienna, Austria. Seorang pembuat roti berbangsa yahudi telah mencipta roti bagel sebagai hadiah kepada Raja Jan III Sobieski dari Poland, sebagai penghargaan kejayaan raja tersebut dalam memerangi bangsa Turki pada masa itu, dibawah pemerintahan Islam Ottoman. Nama bagel adalah berasal dari 'beugal' bermaksud rakap atau tempat berpijak yang tergantung daripada pelana kuda. Bentuk 'bagel' pada masa itu dikatakan berbentuk ladam atau pelana. Namun kebenaran cerita mengenai bentuk ini tidak dapat dipastikan.

Produk bakeri ini mula popular di bandar-bandar

Amerika Syarikat dan Kanada seperti New York, Montreal dan Toronto. Ini kerana kedatangan pendatang yahudi dari Eropah yang menetap di bandar-bandar tersebut. Sekarang ini, di Malaysia juga mempunyai produk bakeri bagel contohnya Kedai Vienna Soft Fresh Bagel di Kuala Lumpur yang menjual pelbagai jenis Bagel.



## II. Pastrri Kroisan/'Croissant'

Sejarah di sebalik pastrri kroisan yang menjadi kegemaran penggemar roti berasaskan pastrri, di mana nama Croissant menjadi terkenal dengan peristiwa pengepungan (siege) di Vienna. Produk pastrri ini adalah sebahagian daripada produk yang mempunyai cara pembuatan yang berbeza di mana dalam bahasa perancis adalah Viennoiserie sebagai memberi penghormatan kepada di mana tempat ia mula dibuat. Dalam pergelutan antara Empayar Austria dan kaum Turki untuk mengawal nadi Eropah iaitu di Vienna adalah terpanjang dan penuh dengan peristiwa berdarah. Kemaraan tentera turki ke Vienna telah menjadi titik permulaan penaklukan turki ke atas Eropah dan kemenangan oleh pihak Austrian adalah menjadi titik permulaan kemerosotan Empayar Ottoman.

Apabila Turki mengalami kekalahan di mana kemenangan berpihak kepada penganut katolik, maka penduduk di sana merayakan kemenangan tersebut di mana pembakar roti Vienna yang mula-mula mendengar kemenangan ini telah membuat roti/pastrri yang berbentuk separuh bulan yang menjadi simbol Empayar Ottoman. Penduduk Vienna menunjukkan perasaan gembira di atas kemenangan tersebut dengan memakan roti tersebut sebagai simbolik kekalahan musuh mereka. Maka simbol roti/pastrri kroisan ini telah tersebar meluas di Eropah sebagai memperingati kemenangan ini.

Di Malaysia, pastrri kroisan kebiasaannya dijual di kedai roti dan pastrri serta boleh diperolehi secara sejuk beku (seperti gambarajah 2). Ramai menganggap roti ini hanya sebagai salah satu pastrri dari perancis dan tidak menduga ia mempunyai mitos atau simbol sejarah di sebalik pembuatannya.



## III. Hamantaschen

Hampir sama dengan kroisan, tetapi berbentuk tiga segi dan berinti manis. Salah satu isi

kandungannya ialah biji popi. Rupanya yang segi tiga menyerupai topi yang dipakai oleh Haman iaitu menteri yang kejam yang merancang untuk membunuh kaum yahudi di Persia, seperti yang diberitahu oleh Old Testament book of Esther. Semasa pesta Purim, kanak-kanak yahudi akan memakan pastrri ini sebagai peringatan ke atas kekejaman menteri ini. Seperti bagel, produk bakeri ini adalah simbolik untuk memperingati peristiwa.



## IV. Youtiao atau you tiao (Mandarin)

You char kway (Minnan), atau yau ja gwai (Cantonese) yang berasal dari China dan popular di negara-negara asia tenggara termasuk Malaysia, di mana bagi kaum melayu dikenali sebagai 'cako'. Dalam bahasa kantonis 'yauhjagwái' sebagai old fried ghost/ hantu tua yang digoreng seperti di gambarajah 4.

Menurut mitos atau legenda yang berasal dari Dinasti Song, produk ini adalah cetusan protes ke atas pegawai yang bernama Qing Hui serta isterinya yang telah berkomplot untuk menjatuhkan Jeneral Yue Fei, seorang terkenal dengan sikap patriotiknya dalam Budaya Cina. Dikatakan makanan ini berasal dari bentuk dua manusia dari doh roti tetapi kemudian berubah kepada dua keping doh roti yang bercantum ditengah yang melambangkan Qin Hui dan isterinya. Doh Youtiao dicampak ke dalam minyak yang panas dan kemudiannya dimakan sebagai tanda protes terhadap ketidakadilan yang berlaku pada masa itu.

Di Malaysia, pelbagai kaum meminati makanan ini, yang sinonim sebagai you char kway atau you char kuay. Kebiasaannya ia dimakan untuk sarapan pagi sama ada bersama bubur, susu soya panas atau kopi akan tetapi ia juga boleh dimakan sebagai minum petang dan snek ringan. Boleh didapati di pasar malam, gerai dan ia dijual oleh kaum cina dan melayu. Bagi kaum melayu ia lebih kepada sapuan manis seperti kaya dan pes kacang merah dan sapuan pedas/savoury seperti sardin.

Sebagai pengguna selain menikmati pelbagai jenis makanan yang enak dan mudah diperolehi, kebiasaannya kita selalu terlepas pandang bahawa setiap makanan sentiasa berubah dan dibentuk oleh satu peristiwa atau mitos yang berlaku pada satu-satu masa. Maka kita perlu mengambil iktibar dan mengetahui dari mana datangnya makanan tersebut dan mengapa ia dihasilkan.