

# 'Nasi Kerabu Kelantan Original', air tangan anak Kelantan di bulan Ramadan

UB 9.6.2016 B1

WALAUPUN berada jauh dari negeri kelahiran, ia bukan menjadi penghalang anak jati Kelantan untuk menghasilkan makanan tradisi mereka di negeri orang.

Nasi kerabu yang menjadi hidangan ikonik negeri Kelantan itu kini boleh diperolehi dengan pelbagai gaya dan warna.

Selain rasa nasinya yang sedap, ia sangat dipengaruhi oleh sambal tumisnya dan jenis budu yang digunakan.

Namun, Siti Zaiton Abdul Halim, 24, cuba mengetengahkan nasi kerabu asli di bazar Ramadan yang dipelajari daripada keluarganya.

"Saya belajar buat nasi kerabu ini dari mak saya dan ini merupakan resepi asli dari Kelantan.

"Sebelum ini pun, mak saya membuka gerai jualan di Kelantan bersama kakak saya.

"Jadi, kali ini saya pula yang memasak sendiri untuk berjualan di sini (Sabah)," katanya.

Zaiton yang juga seorang graduan Universiti Malaysia Sabah (UMS) dalam bidang Sains Sosial (Sejarah) berkata ia adalah kali pertama dia membuka gerai

di bazar Ramadan di Sabah selepas lima tahun berada di sini.

Dari segi sambutan pula, beliau berkata setakat ini agak memuaskan.

"Ramai juga yang berasal dari Semenanjung datang membeli tetapi tidak setanding dengan pembeli di sini (Sabah).

"Jadi, saya rasa nasi kerabu ini ada keistimewaannya tersendiri yang mana sesiapa yang mencubanya pasti akan mencarinya lagi," katanya ketika ditemui oleh *Utusan Borneo* di Bazar Ramadan Asia City.

Zaiton berkata selepas menjadi graduan, beliau tinggal di Kingfisher Sulaman dan mula berniaga nasi kerabu sejak dua tahun lepas, tapi ini adalah kali pertama baginya berniaga di

bazar Ramadan

Ditanya mengenai harga yang ditetapkan, beliau berkata, walaupun nasi kerabu yang dijualnya adalah asli namun Zaiton ada membuat tambahan lauk lain untuk memuaskan hati pelanggannya.

"Nasi kerabu dengan ayam goreng berharga RM6 sahaja, lauk ikan atau telur hanya RM5 sebungkus," katanya.

Zaiton tidak

mengalami kesukaran untuk berkomunikasi dengan masyarakat sekitar dan mudah berurus niaga kerana keadaan bazar di sini tidak jauh beza dengan di tempatnya.

Selama berada di Sabah, beliau juga ada membuat tempahan katering untuk pelajar UMS.

"Selepas bergelar alumni UMS, saya mula mengambil tempahan untuk pelajar di situ.

"Ini kerana, di UMS tidak ada nasi kerabu dan ramai pelajar dari Semenanjung. Jadi, sekali sekala mereka mahu merasakan makanan dari tempat asal mereka.

"Sambutan daripada pelajar UMS

juga sangat menggalakkan bukan saja daripada pelajar Semenanjung tapi juga pelajar Sabah sendiri," katanya.

Dengan sambutan yang menggalakkan itu, kini beliau ingin menceburi bidang perniagaan di

Sabah. - Oleh ALFRED PETRUS



**ZAITON** (kanan) dan rakannya menunjukkan nasi kerabu mereka.