

INTERNATIONAL JOURNAL
OF HERITAGE, ART
AND MULTIMEDIA
(IJHAM)

www.gaexcellence.com/ijham



**ASAM PEDAS MELAKA SEBAGAI TEKS BUDAYA:
TAFSIRAN SIMBOLIK BAHAN MASAKAN DALAM
WARISAN KULINER TIDAK KETARA MELAYU**

*ASAM PEDAS MELAKA AS A CULTURAL TEXT:
SYMBOLIC INTERPRETATION OF COOKING INGREDIENTS
IN MALAY INTANGIBLE CULINARY HERITAGE*

Mohamad Murad Mahyudin Muheji^{1*}

¹Pusat Pendidikan Berterusan Universiti Malaya (UMCCED), University of Malaya, Malaysia



ufl240003@umcced.edu.my



<https://orcid.org/0009-0004-8466-4425>

*Corresponding Author

Article Info:

Article history:

Received date: 07.06.2026

Revised date: 08.07.2026

Accepted date: 30.07.2026

Published date: 10.09.2026

To cite this document:

Muheji, M. M. M. (2026). Asam Pedas Melaka Sebagai Teks Budaya: Tafsiran Simbolik Bahan Masakan Dalam Warisan Kuliner Tidak Ketara Melayu. *International Journal of Heritage, Art and Multimedia*, 9(30), 01-18.

Abstrak:

Kajian ini meneliti asam pedas Melaka sebagai teks budaya yang menyimpan makna simbolik dalam kerangka warisan tidak ketara. Walaupun asam pedas telah diiktiraf sebagai warisan kebangsaan, kajian tentang simbolisme komponen utama asam pedas Melaka masih terhad dalam literatur warisan kuliner Malaysia. Artikel ini bertujuan mentafsir simbolisme komponen utama asam pedas Melaka yang meliputi unsur pedas, unsur masam, herba aromatik, unsur manis dan kepelbagaian ikan dalam kerangka tafsiran simbolik. Kajian ini menggunakan pendekatan kualitatif berasaskan analisis dokumen dengan menggabungkan analisis tema dan tafsiran simbolik. Pentafsiran dibuat berdasarkan ciri fizikal, fungsi gastronomi dan konteks sejarah Melaka sebagai pelabuhan kosmopolitan. Dapatan kajian menunjukkan bahawa setiap komponen utama asam pedas Melaka dapat ditafsirkan sebagai simbol nilai kolektif masyarakat Melayu Melaka. Berdasarkan tafsiran pengkaji, unsur pedas dapat ditafsirkan sebagai lambang ketegasan dan keberanian, unsur masam sebagai simbol keseimbangan dan kebijaksanaan, herba aromatik sebagai cerminan kemurnian nilai dan kesihatan. Unsur manis pula sebagai lambang kesantunan dan kelembutan budi manakala kepelbagaian ikan sebagai simbol keterbukaan budaya masyarakat

Melaka. Gabungan variasi rasa yang saling mengimbangi turut mencerminkan falsafah kesederhanaan dan harmoni dalam kehidupan bermasyarakat. Kajian ini menyumbang kepada pengembangan kajian warisan kuliner Malaysia dari sudut simbolik dan budaya serta menawarkan satu model tafsiran yang boleh diaplikasikan dalam kajian makanan warisan yang lain.

DOI: 10.35631/IJHAM.930001

Kata Kunci:

Asam Pedas Melaka, Gastronomi Melayu, Tafsiran Simbolik, Teks Budaya, Warisan Kuliner Tidak Ketara

Abstract:

This study examines *Asam Pedas Melaka* as a cultural text that embodies symbolic meanings within the framework of intangible cultural heritage. Although *Asam Pedas* has been recognised as a Malaysian national heritage, studies on the symbolism of its main components remain limited in the Malaysian culinary heritage literature. This article aims to interpret the symbolic meanings of the main components of *Asam Pedas Melaka*, namely spiciness, sourness, aromatic herbs, sweetness and the diversity of fish, within a symbolic interpretation framework. The study adopts a qualitative document analysis approach by integrating thematic analysis and symbolic interpretation. The interpretation is based on the physical characteristics, gastronomic functions and the historical context of Melaka as a cosmopolitan port. The findings indicate that each main component of *Asam Pedas Melaka* can be interpreted as representing the collective values of the Malay community in Melaka. Based on the researcher's interpretation, spiciness symbolises firmness and courage, sourness represents balance and wisdom, aromatic herbs reflect purity and well-being, sweetness symbolises courtesy and gentleness, while the diversity of fish represents the cultural openness of the Melaka Malay community. The combination of balanced flavours also reflects the philosophy of moderation and harmony in communal life. This study contributes to the advancement of Malaysian culinary heritage studies from symbolic and cultural perspectives while proposing an interpretive model that can be applied to other traditional food heritage studies.



© The authors (2026). This is an Open Access article distributed under the terms of the Creative Commons Attribution (CC BY NC) (<http://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/>), which permits non-commercial re-use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original work is properly cited. For commercial re-use, please contact ijham@gaexcellence.com

Keyword:

Asam Pedas Melaka, Malay Gastronomy, Symbolic Interpretation, Cultural Text, Intangible Culinary Heritage

Pengenalan

Asam pedas Melaka mencerminkan identiti sejarah dan budaya masyarakat Melayu Melaka yang terbina melalui proses perkembangan sosial dan kuliner sejak berabad lamanya. Kedudukan Melaka sebagai pelabuhan entrepot yang menghubungkan laluan perdagangan

antara Timur dan Barat telah menjadikannya pusat pertemuan pedagang dari Arab, India, China dan rantau Nusantara. Era kegemilangan ini bermula sejak zaman Kesultanan Melayu Melaka pada abad ke-15. Zawiah Mat et al. (2025) mencatatkan bahawa kedudukan strategik Melaka sebagai pusat perdagangan antarabangsa telah mencetuskan pertukaran budaya. Pertukaran ini mempengaruhi masakan tempatan melalui penggunaan rempah India dan corak masakan Cina dalam pelbagai hidangan warisan. Pertembungan pelbagai bangsa ini membawa masuk rempah kering, teknik pengawetan dan amalan masakan asing lalu disesuaikan dengan bahan asli seperti ikan air tawar dan buah asam. Proses penyesuaian ini membentuk gabungan rasa pedas, masam, manis dan aroma herba yang menjadi identiti asam pedas Melaka pada hari ini. Melalui penerimaan dan penyesuaian terhadap pengaruh luar tanpa menghilangkan ciri asli, masyarakat Melayu Melaka berjaya mencipta warisan kuliner yang tersendiri. Oleh itu, hidangan ini bukan sekadar mencerminkan kepelbagaian rasa, malah menggambarkan pengalaman sejarah, interaksi budaya dan kearifan tempatan yang berkembang dalam masyarakat Melayu Melaka (Mohd Salleh et al., 2022). Jabatan Warisan Negara telah mengiktiraf asam pedas sebagai warisan tidak ketara Malaysia. Pengiktirafan ini mengangkat asam pedas sebagai khazanah budaya bangsa yang perlu dipelihara dan didokumentasikan (Jabatan Warisan Negara, 2021).

Walau bagaimanapun, kebanyakan kajian tentang asam pedas masih tertumpu pada aspek rasa, resipi dan pelancongan gastronomi. Kajian yang meneliti makna simbolik di sebalik pemilihan bahan utama masih sangat terhad dalam literatur warisan kuliner Malaysia (Abidin et al., 2020). Keadaan ini menyebabkan asam pedas lebih banyak difahami sebagai produk kuliner berbanding sebagai warisan budaya yang mengandungi sistem makna serta nilai masyarakat yang diwarisi merentas generasi. Artikel ini menggunakan pendekatan tafsiran simbolik untuk membaca asam pedas Melaka sebagai teks budaya yang mengandungi lapisan makna sosial dan budaya. Pendekatan ini bersandar kepada Teori Interpretasi Budaya oleh Geertz (1973), perspektif *Food as Culture* oleh Fischler (1988) serta disokong oleh kajian sarjana tempatan yang menunjukkan bahawa unsur makanan dalam tradisi Melayu turut membawa nilai, falsafah dan akal budi masyarakat (Nopiah et al., 2018a; Kasdan & Nor Hashimah, 2015). Melalui pendekatan tersebut, artikel ini menghuraikan makna simbolik bahan utama asam pedas Melaka serta menyumbang kepada pemahaman warisan kuliner Malaysia daripada perspektif budaya.

Kajian Literatur

Warisan Tidak Ketara dan Makanan Tradisional

Warisan tidak ketara merangkumi amalan, pengetahuan, ekspresi dan kemahiran yang diwarisi komuniti secara berterusan. Makanan tradisional adalah antara elemen warisan tidak ketara yang paling signifikan kerana ia menyentuh hampir setiap aspek kehidupan manusia termasuk identiti, adat dan hubungan sosial (Herman & Matta, 2025). Makanan bukan sekadar artifak budaya fizikal tetapi merupakan sistem pengetahuan yang hidup dan diwariskan merentas generasi. Herman dan Matta (2025) dan Abidin et al. (2020) sama-sama berhujah bahawa pelestarian makanan warisan perlu melangkaui aspek teknikal memasak dan merangkumi pemahaman terhadap makna yang mendasarinya. Walau bagaimanapun, terdapat jurang antara pengiktirafan rasmi dan pemahaman sebenar masyarakat. Mohd Salleh et al. (2022) mendapati bahawa penerimaan masyarakat terhadap makanan warisan lebih bersifat emosional dan nostalgia berbanding pemahaman mendalam tentang nilai budaya yang terkandung di dalamnya. Dapatan ini menunjukkan bahawa pengiktirafan rasmi seperti yang diberikan oleh Jabatan Warisan Negara (2021) kepada asam pedas Melaka adalah langkah penting tetapi tidak

mencukupi. Pemahaman simbolik perlu turut diperkukuhkan agar warisan ini tidak kehilangan nilai budayanya dalam arus pemodenan.

Makanan Sebagai Identiti Budaya

Makanan bukan sahaja memenuhi keperluan biologi manusia, tetapi turut berfungsi sebagai penanda identiti sesebuah masyarakat. Fischler (1988) berhujah bahawa apa yang dimakan oleh seseorang mencerminkan siapa dirinya dan dari mana asalnya. Gagasan ini membuka ruang untuk memahami makanan bukan pada peringkat rasa semata-mata tetapi pada dimensi makna dan nilai yang terkandung di sebaliknya. Dalam konteks masyarakat Melayu, hubungan antara makanan dan identiti budaya adalah sangat rapat. Suhaini dan Mohd Faizal (2021) mendapati bahawa makanan memainkan fungsi penting dalam interaksi sosial masyarakat Melayu. Ia mengukuhkan hubungan kekeluargaan, menyatakan nilai adat dan memperkukuh identiti kumpulan. Dapatan ini selari dengan pandangan Raji et al. (2024) bahawa alam sekitar dan budaya tempatan membentuk identiti sesebuah hidangan tradisional secara signifikan. Ini menunjukkan bahawa makanan tradisional Melayu lahir daripada sistem nilai dan pengetahuan yang telah terbentuk lama dalam masyarakat.

Mohd Faizal Musa et al. (2022) dalam *Gastronomi Alam Melayu* menegaskan bahawa gastronomi Melayu bukan sekadar seni masakan tetapi merangkumi sistem nilai, sejarah dan identiti budaya yang terbentuk melalui interaksi masyarakat dengan persekitaran mereka. Karya tersebut menunjukkan bahawa makanan tradisional Melayu boleh difahami sebagai medium yang menyimpan naratif budaya dan pengalaman kolektif masyarakat. Perspektif ini memperkukuhkan hujah bahawa asam pedas Melaka perlu dilihat bukan sekadar sebagai hidangan tetapi sebagai rakaman identiti kolektif masyarakat yang mengamalkannya. Namun, kebanyakan kajian tentang makanan dan identiti Melayu masih beroperasi pada tahap deskriptif. Kajian lebih mendalam yang menghubungkan pemilihan bahan secara spesifik dengan nilai budaya yang tersirat masih terhad. Artikel ini mengisi ruang tersebut dengan memberi tumpuan kepada simbolisme bahan dalam asam pedas Melaka sebagai cerminan identiti sosiokultural masyarakat Melayu Melaka.

Simbolisme Dalam Kajian Makanan

Kajian tentang simbolisme makanan berkembang sejak dekad 1970-an apabila sarjana mula melihat makanan bukan sekadar sumber pemakanan tetapi sebagai sistem simbol yang membawa makna budaya. Geertz (1973) melalui Teori Interpretasi Budaya menghujahkan bahawa budaya boleh ditafsir sebagai teks yang mengandungi sistem makna. Berdasarkan teori ini, pemilihan bahan, kaedah penyediaan dan cara penyajian makanan bukan sekadar amalan kulinari, malah mencerminkan nilai, kepercayaan dan pandangan hidup sesuatu masyarakat.

Fischler (1988) melalui perspektif Food as Culture pula menjelaskan bahawa makanan berfungsi sebagai penanda identiti budaya. Pemilihan makanan, cara penyediaan dan amalan pemakanan mencerminkan hubungan masyarakat dengan persekitaran, pengalaman hidup dan nilai yang diwarisi. Perspektif ini menunjukkan bahawa sesuatu hidangan tradisional boleh difahami sebagai manifestasi identiti budaya sesebuah komuniti dan bukan sekadar memenuhi keperluan pemakanan. Mintz (1985) melengkapkan perspektif tersebut dengan menjelaskan bahawa bahan makanan turut mencerminkan sejarah, hubungan sosial dan perubahan budaya. Beliau menunjukkan bahawa sesuatu bahan makanan memperoleh makna melalui pengalaman sejarah serta interaksi masyarakat yang menggunakannya. Oleh itu, analisis terhadap sesuatu

hidangan tradisional perlu mengambil kira bukan sahaja fungsi bahan dalam masakan tetapi juga konteks sejarah dan budaya yang membentuknya.

Dalam konteks makanan Melayu, pendekatan simbolik turut disokong oleh beberapa kajian tempatan. Nopiah et al. (2018a) menunjukkan bahawa unsur makanan dalam peribahasa Melayu membawa konotasi budaya yang mencerminkan akal budi masyarakat. Kasdan dan Nor Hashimah (2015) pula membuktikan bahawa unsur asam dalam ungkapan Melayu mengandungi falsafah dan nilai budaya yang tersendiri. Dapatan ini menunjukkan bahawa simbolisme makanan Melayu mempunyai asas yang kukuh dalam tradisi budaya tempatan. Walau bagaimanapun, kajian sedia ada masih lebih tertumpu kepada bahasa, peribahasa dan sastera. Raji et al. (2024) serta Suhaini dan Mohd Faizal (2021) turut membincangkan dimensi budaya makanan Melayu, namun perbincangan tersebut lebih menekankan aspek sosial dan adat berbanding simbolisme bahan dalam sesuatu hidangan secara khusus. Oleh itu, simbolisme bahan dalam asam pedas Melaka masih memerlukan penelitian yang lebih mendalam. Sehubungan dengan itu, kajian ini menggunakan Teori Interpretasi Budaya oleh Geertz (1973) sebagai kerangka teori utama untuk mentafsir asam pedas Melaka sebagai teks budaya. Perspektif Food as Culture oleh Fischler (1988) digunakan untuk menjelaskan makanan sebagai penanda identiti budaya masyarakat, manakala perspektif Mintz (1985) melengkapkan analisis melalui hubungan antara bahan makanan dengan sejarah, pengalaman sosial dan perubahan budaya. Gabungan ketiga-tiga perspektif ini menjadi asas kepada tafsiran simbolik terhadap bahan utama asam pedas Melaka dalam kerangka warisan tidak ketara.

Asam Pedas Melaka Dalam Literatur Kuliner

Kajian tentang asam pedas telah menarik perhatian pengkaji dari pelbagai sudut. Roslan (2021) mengkaji pengalaman pelancong domestik di Melaka dan mendapati bahawa asam pedas merupakan antara tarikan makanan utama yang mendorong kunjungan ke negeri tersebut. Kajian ini menunjukkan bahawa asam pedas telah menjadi sebahagian daripada imej Melaka sebagai destinasi makanan. Namun fokus Roslan lebih kepada persepsi pelancong berbanding nilai budaya yang terkandung dalam hidangan itu sendiri. Kajian tentang asam pedas dari sudut teknikal turut memberikan gambaran tentang komposisi bahan dan kepentingan setiap elemen dalam membentuk profil rasa yang unik. Walau bagaimanapun, dimensi simbolik dan budaya yang mendasari pemilihan bahan tersebut tidak dibincangkan dalam kajian-kajian tersebut. Ini menunjukkan bahawa penyelidikan tentang asam pedas lebih cenderung kepada aspek komersial dan teknikal berbanding aspek budaya dan simbolik. Saffinee dan Wan Nazri (2024) membawa perspektif yang lebih luas dengan mengkaji kearifan tempatan dalam pelancongan gastronomi halal di dunia Melayu. Mereka menghujahkan bahawa amalan gastronomi tradisional mengandungi pengetahuan mendalam tentang alam sekitar, kesihatan dan hubungan sosial. Pendekatan ini lebih hampir kepada hujah yang dibawa oleh artikel ini walaupun fokus mereka tidak tertumpu khusus kepada asam pedas Melaka. Nopiah et al. (2018b) pula menunjukkan bahawa jenis ikan tertentu dalam tradisi Melayu membawa konotasi budaya tertentu yang mencerminkan akal budi masyarakat. Dapatan ini memperkukuhkan hujah bahawa pemilihan bahan dalam asam pedas Melaka mengandungi dimensi budaya tersirat yang wajar dikaji secara sistematik. Jurang inilah yang ingin diisi oleh artikel ini.

Jurang Kajian

Sorotan kajian lepas menunjukkan bahawa penyelidikan tentang asam pedas Melaka masih tertumpu kepada tiga bidang utama iaitu aspek teknikal penyediaan, pengalaman pelancongan gastronomi dan pelestarian warisan secara umum. Kajian seperti Roslan (2021) lebih menumpukan kepada pengalaman pelancong terhadap asam pedas sebagai tarikan gastronomi Melaka. Saffinee dan Wan Nazri (2024) pula membincangkan kearifan tempatan dalam gastronomi dalam skop yang lebih luas. Kajian berkaitan warisan makanan turut menekankan aspek pelestarian dan pemuliharaan tanpa menghuraikan makna simbolik setiap bahan yang membentuk identiti hidangan. Oleh itu, penyelidikan yang meneliti simbolisme bahan secara spesifik serta menghubungkannya dengan nilai budaya masyarakat Melayu Melaka masih belum diberi perhatian secara khusus. Kajian sedia ada juga lebih banyak membincangkan makanan tradisional Melayu secara holistik tanpa memberikan tumpuan kepada satu hidangan tertentu sebagai teks budaya. Raji et al. (2024) serta Suhaini dan Mohd Faizal (2021) membincangkan hubungan antara makanan dengan identiti dan budaya masyarakat Melayu, namun tidak menghuraikan simbolisme setiap bahan secara terperinci. Kajian simbolisme makanan Melayu oleh Nopiah et al. (2018a) dan Kasdan dan Nor Hashimah (2015) pula lebih bertumpu kepada konteks bahasa, peribahasa dan ungkapan Melayu berbanding analisis terhadap hidangan tradisional secara langsung.

Keadaan ini menunjukkan bahawa kajian yang menghubungkan sifat fizikal bahan, fungsi gastronomi, konteks sejarah Melaka dan makna simboliknya masih belum berkembang secara memadai dalam literatur warisan kuliner Malaysia. Jurang ini signifikan kerana simbolisme bahan merupakan asas untuk memahami asam pedas Melaka sebagai warisan budaya tidak ketara yang bukan sahaja mempunyai nilai kuliner tetapi turut mengandungi sistem nilai, falsafah dan identiti masyarakat Melayu Melaka. Tanpa pemahaman tersebut, asam pedas Melaka berisiko terus ditafsirkan hanya daripada sudut rasa, teknik penyediaan dan nilai komersial. Sehubungan dengan itu, artikel ini mengisi jurang berkenaan dengan menawarkan satu tafsiran simbolik yang sistematik terhadap bahan utama asam pedas Melaka dalam kerangka warisan tidak ketara.

Metodologi

Reka Bentuk Kajian

Artikel ini menggunakan pendekatan kualitatif berasaskan analisis dokumen. Pendekatan ini dipilih kerana kajian bertujuan memahami makna dan simbolisme yang terkandung dalam bahan utama asam pedas Melaka melalui penelitian terhadap sumber-sumber bertulis yang sedia ada. Creswell dan Poth (2024) menegaskan bahawa pendekatan kualitatif adalah paling sesuai untuk meneroka makna yang tersembunyi dalam fenomena budaya yang kompleks. Pendekatan ini turut selari dengan tradisi kajian interpretif yang meneliti teks budaya sebagai pembawa makna simbolik, selaras dengan gagasan Geertz (1973) bahawa budaya boleh dibaca sebagai teks.

Sumber Data

Artikel ini menyandarkan analisisnya kepada tiga kategori sumber. Kategori pertama adalah dokumen rasmi kerajaan termasuk rekod Jabatan Warisan Negara dan Jabatan Kebudayaan dan Kesenian Negara yang merekodkan kedudukan asam pedas sebagai warisan tidak ketara

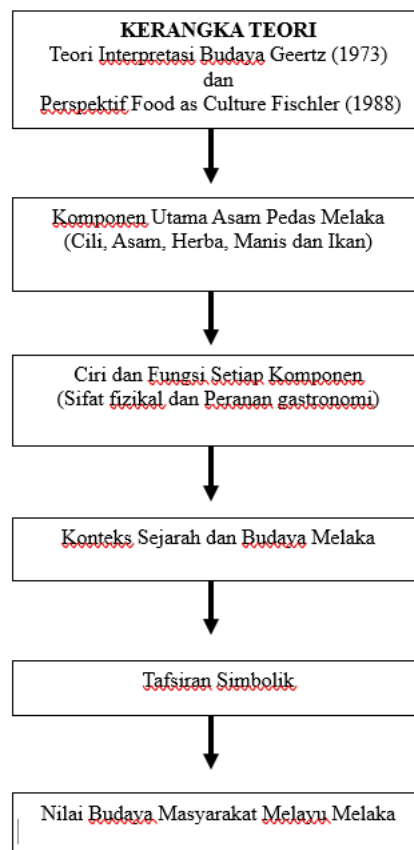
Malaysia. Kategori kedua adalah artikel jurnal ilmiah yang diterbitkan antara tahun 2015 hingga 2025 yang membincangkan warisan makanan, simbolisme budaya dan gastronomi Melayu. Pemilihan julat tahun ini mengutamakan sumber mutakhir tanpa menyetepikan karya asas yang menjadi tunjang dalam bidang ini. Kategori ketiga adalah teks budaya dan kajian terdahulu yang mendokumentasikan amalan kuliner dan kearifan tempatan masyarakat Melayu Melaka.

Pemilihan Bahan Kajian

Lima unsur utama dipilih sebagai fokus analisis dalam kajian ini iaitu unsur pedas, unsur masam, herba aromatik, unsur manis dan kepelbagaian ikan. Pemilihan ini berdasarkan tiga pertimbangan. Unsur-unsur ini merupakan komponen paling dominan dan konsisten dalam komposisi asam pedas Melaka merentas pelbagai variasi resipi tradisional. Selain itu, komponen utama ini disebut berulang kali dalam literatur kuliner dan dokumentasi warisan yang dikaji. Asam pedas Melaka juga telah mendapat pengiktirafan rasmi sebagai warisan tidak ketara kebangsaan yang menjadikan komposisi bahan tradisionalnya sebagai subjek kajian yang relevan dan wajar diterokai.

Kaedah Analisis

Artikel ini menggunakan dua kaedah analisis secara bersepadu iaitu analisis tema dan tafsiran simbolik. Analisis tema dilaksanakan melalui tiga peringkat. Peringkat pertama melibatkan pembacaan berulang terhadap sumber yang dikaji untuk mengenal pasti tema yang berkaitan dengan bahan utama asam pedas Melaka. Peringkat kedua melibatkan proses pengekodan bagi mengelompokkan tema mengikut persamaan makna dan fungsi setiap bahan dalam hidangan. Peringkat ketiga melibatkan pentafsiran tema dengan menghubungkan dapatan analisis kepada nilai budaya masyarakat Melayu Melaka berdasarkan sorotan literatur. Tafsiran simbolik dilaksanakan menggunakan Teori Interpretasi Budaya oleh Geertz (1973) sebagai kerangka analisis utama. Melalui teori ini, setiap bahan utama asam pedas Melaka ditafsir sebagai simbol budaya yang membawa makna di sebalik sifat fizikal dan fungsinya dalam masakan. Analisis turut diperkukuh oleh perspektif *Food as Culture* oleh Fischler (1988) yang melihat makanan sebagai penanda identiti budaya dan cerminan nilai masyarakat. Proses pentafsiran dimulakan dengan mengenal pasti sifat fizikal dan fungsi gastronomi setiap bahan, kemudian menghubungkannya dengan konteks sejarah serta budaya masyarakat Melayu Melaka berdasarkan bukti daripada sumber rujukan. Hubungan antara bahan tersebut seterusnya ditafsir secara simbolik berpandukan kerangka teori yang digunakan bagi menghasilkan makna budaya yang konsisten dengan literatur terdahulu. Pendekatan ini membolehkan tafsiran yang dikemukakan berasaskan kerangka teori yang jelas dan disokong oleh bukti daripada literatur. Kajian ini tidak meneliti variasi resipi moden atau perbezaan kaedah penyediaan dalam konteks komersial restoran. Analisis hanya tertumpu kepada bahan utama asam pedas Melaka sebagaimana yang didokumentasikan dalam sumber bertulis dan teks budaya yang menjadi korpus kajian.



Rajah 1: Diadaptasi Oleh Pengkaji Berdasarkan Geertz (1973), Fischler (1988) Dan Kerangka Analisis Kajian.

Rajah 1 menunjukkan kerangka analisis yang digunakan dalam kajian ini. Proses analisis dipandu oleh Teori Interpretasi Budaya Geertz (1973) dan perspektif *Food as Culture* oleh Fischler (1988). Analisis bermula dengan mengenal pasti komponen utama asam pedas Melaka, diikuti penelitian terhadap ciri fizikal dan fungsi gastronomi setiap komponen. Dapatan tersebut kemudiannya ditafsir dengan mengambil kira konteks sejarah dan budaya Melaka bagi menghasilkan tafsiran simbolik yang menjelaskan nilai budaya masyarakat Melayu Melaka.

Dapatan dan Perbincangan

Asam pedas Melaka terbina daripada gabungan unsur yang telah dipilih dan diperhalusi selama berabad lamanya. Setiap unsur bukan sahaja membentuk profil rasa yang unik. Unsur-unsur ini juga menyimpan lapisan makna budaya yang mencerminkan nilai dan falsafah masyarakat Melayu Melaka. Bahagian ini menghuraikan tafsiran simbolik bagi lima unsur utama iaitu unsur pedas, unsur masam, herba aromatik, unsur manis dan kepelbagaian ikan melalui kerangka tafsiran simbolik yang bersandar kepada teori Geertz, Fischler dan Mintz serta kajian sarjana tempatan. Tafsiran yang dikemukakan dalam bahagian ini adalah kemungkinan pembacaan budaya berdasarkan konteks sejarah dan tradisi Melayu yang telah terdokumentasi, bukan makna tunggal yang bersifat universal atau mutlak. Tafsiran dalam bahagian ini dibina melalui tiga lapisan analisis. Lapisan pertama merujuk kepada sifat fizikal dan fungsi setiap

unsur dalam masakan. Lapisan kedua menghubungkan sifat tersebut dengan nilai dan akal budi Melayu yang telah didokumentasikan dalam kajian terdahulu. Lapisan ketiga mengaitkan tafsiran dengan konteks sejarah dan budaya Melaka sebagai pelabuhan kosmopolitan yang unik. Pendekatan berlapis ini memastikan tafsiran yang dikemukakan bukan sekadar inferens peribadi tetapi mempunyai asas akademik yang munasabah dan dapat dipertahankan.

Cili Sebagai Simbol Ketegasan dan Keberanian

Unsur cili merupakan komponen utama yang memberikan identiti rasa pedas kepada asam pedas Melaka. Warna merah yang menyerlah serta rasa pedas yang kuat menjadikan cili unsur paling dominan dalam hidangan ini. Menurut Teori Interpretasi Budaya oleh Geertz (1973), unsur budaya boleh ditafsir sebagai sistem simbol yang membawa makna kepada pengalaman hidup sesuatu masyarakat. Berdasarkan tafsiran pengkaji yang berpandukan kerangka ini, sifat fizikal cili yang pedas, panas dan menonjol dapat ditafsir sebagai simbol ketegasan dan keberanian dalam budaya masyarakat Melayu Melaka. Tafsiran ini diperkukuh oleh Nopiah et al. (2018a) yang menunjukkan bahawa unsur makanan dalam tradisi Melayu sering dikaitkan dengan nilai dan akal budi masyarakat. Unsur panas yang dibawa oleh cili turut dikaitkan dengan semangat, kekuatan dan keteguhan pendirian dalam sistem pengetahuan tradisional Melayu. Kasdan dan Nor Hashimah (2015) pula menjelaskan bahawa masyarakat Melayu menggunakan unsur alam dan makanan sebagai wahana untuk menyampaikan falsafah serta nilai kehidupan secara tersirat.

Daripada perspektif *Food as Culture* oleh Fischler (1988), pemilihan sesuatu bahan makanan turut mencerminkan identiti budaya masyarakat yang mewarisinya. Berdasarkan tafsiran pengkaji, dominasi rasa pedas dalam asam pedas Melaka bukan sekadar membentuk identiti kulineri hidangan tersebut, malah menggambarkan nilai ketegasan dan keberanian yang dikaitkan dengan pengalaman sejarah masyarakat Melaka. Sebagai pelabuhan yang berhadapan dengan persaingan perdagangan dan cabaran politik sejak berabad-abad, masyarakat Melaka membentuk identiti yang menekankan keteguhan dan daya tahan. Oleh itu, pengkaji mentafsir bahawa cili bukan sekadar bahan yang menghasilkan rasa pedas, tetapi dapat difahami sebagai simbol budaya yang mencerminkan nilai kolektif masyarakat Melayu Melaka. Tafsiran ini merupakan satu pembacaan akademik yang dibina berasaskan kerangka teori, sifat fizikal bahan, kajian terdahulu serta konteks sejarah tempatan.

Unsur Masam Sebagai Simbol Keseimbangan dan Kebijaksanaan

Unsur masam merupakan teras kepada identiti asam pedas Melaka. Sumber masam dalam hidangan ini boleh datang daripada asam jawa, asam gelugur atau asam keping bergantung kepada amalan dan pilihan pengamal kuliner tempatan. Walau bagaimanapun, peranan unsur masam kekal konsisten iaitu meneutralkan bau hanyir ikan dan menyeimbangkan keseluruhan profil rasa hidangan. Dalam konteks kajian ini, pengkaji mentafsir unsur masam sebagai lambang kebijaksanaan dan keupayaan membuat pertimbangan yang wajar dalam menghadapi sebarang situasi. Kasdan dan Nor Hashimah (2015) menunjukkan secara khusus bahawa unsur asam dalam ungkapan dan peribahasa Melayu bukan sekadar merujuk kepada rasa tetapi menyimpan falsafah dan nilai budaya yang mendalam. Kajian mereka mendapati bahawa asam dalam tradisi Melayu dikaitkan dengan fungsi pelengkap dan penyeimbang yang mencerminkan akal budi masyarakat. Nopiah et al. (2018a) turut menunjukkan bahawa masyarakat Melayu menggunakan sifat semula jadi bahan makanan sebagai medium menyampaikan nilai dan falsafah hidup secara tersirat. Pengkaji berpandangan bahawa fungsi

unsur masam yang menyeimbangkan rasa dalam periuk dapat ditafsir sebagai lambang keseimbangan dan kebijaksanaan masyarakat Melaka.

Mintz (1985) menghujahkan bahawa bahan makanan yang kelihatan biasa menyimpan lapisan makna sejarah dan budaya yang kompleks. Asam dalam pelbagai bentuknya yang datang melalui laluan perdagangan purba mencerminkan keterbukaan masyarakat Melaka dalam menerima pengaruh luar dan menjadikannya sebatian dalam budaya tempatan. Proses penerimaan ini mencerminkan kebijaksanaan kolektif masyarakat dalam menilai dan menyesuaikan unsur asing tanpa mengorbankan identiti asal mereka. Geertz (1973) mengajar bahawa simbol dalam budaya lahir daripada pengalaman kolektif sesebuah masyarakat. Melaka sebagai pelabuhan kosmopolitan yang menjadi pusat pertemuan masyarakat pelbagai bangsa memerlukan kebijaksanaan dan keseimbangan dalam setiap urusan. Sehubungan dengan itu, pengkaji berpandangan bahawa fungsi unsur masam yang menyeimbangkan dan menyatukan pelbagai elemen rasa dalam asam pedas boleh difahami sebagai berkait rapat dengan nilai keseimbangan yang menjadi teras dalam kehidupan masyarakat Melaka. Sudut pandang ini bukan dakwaan muktamad tetapi dibina berasaskan fungsi fizikal bahan, kajian sarjana tempatan dan konteks sejarah Melaka yang telah didokumentasikan.

Herba Aromatik Sebagai Simbol Kemurnian dan Kesihatan

Herba aromatik seperti daun kesum, bunga kantan, halia dan kunyit merupakan elemen yang memberi identiti unik kepada asam pedas Melaka. Haruman yang dilepaskan semasa memasak bukan sahaja merangsang selera di samping memberi kesan menyegarkan dan menenangkan. Dalam konteks kajian ini, herba aromatik ditafsir sebagai lambang keikhlasan dan kemurnian nilai. Ia menyampaikan mesej bahawa kebaikan dan kelembutan budi tidak perlu ditonjolkan secara berlebihan kerana kesannya akan dirasai secara semula jadi oleh mereka di sekeliling. Nor Hashimah (2019) dalam kajian tentang ulam-ulaman menunjukkan bahawa herba dan tumbuhan aromatik dalam tradisi Melayu bukan sekadar bahan makanan tetapi turut dikaitkan dengan akal budi dan warisan budaya yang mendalam. Kajian tersebut mendapati bahawa masyarakat Melayu memahami hubungan rapat antara tumbuhan aromatik, kesihatan dan nilai kehidupan yang baik. Mohd Faizal Musa et al. (2022) turut mengesahkan bahawa gastronomi Melayu merangkumi pengetahuan mendalam tentang khasiat alam yang diintegrasikan ke dalam amalan harian masyarakat. Dalam kerangka tafsiran ini, asam pedas Melaka dapat difahami sebagai contoh nyata integrasi tersebut kerana pemilihan herba bukan semata-mata untuk tujuan rasa tetapi turut mencerminkan kesedaran masyarakat terhadap kepentingan kesihatan komuniti secara keseluruhan. Halia dan kunyit membawa dimensi perubatan yang penting dalam hidangan ini. Kedua-dua bahan ini telah lama digunakan dalam sistem perubatan tradisional Melayu dan dikaitkan dengan manfaat kesihatan tubuh dan kesejahteraan diri. Saffinee dan Wan Nazri (2024) menunjukkan bahawa kearifan tempatan dalam gastronomi tradisional sering merangkumi pengetahuan mendalam tentang khasiat alam yang diwarisi merentas generasi. Penggunaan halia dan kunyit dalam asam pedas Melaka mencerminkan kearifan ini dan menunjukkan bahawa masyarakat Melayu Melaka memandang makanan dan kesihatan sebagai satu kesatuan yang tidak boleh dipisahkan. Fischler (1988) berhujah bahawa masyarakat menggunakan makanan untuk menyampaikan nilai moral kepada ahli komuniti secara tidak langsung. Berdasarkan kerangka teori yang digunakan, daun kesum dan bunga kantan yang melepaskan haruman semula jadi tanpa perlu ditonjolkan dapat ditafsir sebagai kiasan kepada nilai keikhlasan dalam budaya Melayu. Geertz (1973) mengingatkan bahawa simbol dalam budaya menyampaikan mesej yang lebih dalam daripada apa yang kelihatan pada permukaan. Sehubungan dengan itu, herba aromatik dalam asam pedas Melaka dapat difahami

sebagai manifestasi kepada gagasan tersebut. Pembacaan simbolik ini terbuka kepada perbincangan lanjut dan dibina berasaskan hubungan antara sifat fizikal bahan, kajian sarjana tempatan dan konteks budaya masyarakat Melayu Melaka.

Unsur Manis Sebagai Simbol Kesantunan dan Kelembutan Budi

Unsur manis dalam asam pedas Melaka bukan bahan yang berdiri sendiri tetapi hadir sebagai penyeimbang kepada dominasi rasa pedas dan masam. Sumber manis boleh datang daripada gula Melaka, gula pasir atau gabungan kedua-duanya bergantung kepada amalan dan pilihan pengamal kuliner tempatan. Walau bagaimanapun, peranan unsur manis kekal konsisten iaitu melembutkan ketajaman rasa pedas dan masam serta menyempurnakan keseimbangan keseluruhan profil rasa hidangan. Dalam kerangka kajian ini, unsur manis ditafsir sebagai lambang kesantunan dan kelembutan budi yang menjadi teras hubungan sosial masyarakat Melayu Melaka. Dalam tradisi Melayu, konsep manis bukan terhad kepada rasa semata-mata. Ungkapan seperti *manis bicara*, *manis muka* dan *manis pekerti* mencerminkan nilai kesantunan, keramahan dan kelembutan budi dalam pergaulan harian masyarakat Melayu. Kasdan dan Nor Hashimah (2015) menunjukkan bahawa masyarakat Melayu menggunakan unsur alam termasuk rasa makanan sebagai medium menyampaikan nilai dan falsafah hidup secara tersirat. Sehubungan dengan itu, kehadiran unsur manis dalam asam pedas Melaka dapat ditafsir sebagai kesinambungan tradisi linguistik dan budaya Melayu yang mengaitkan kemanisan dengan nilai sosial yang positif.

Nopiah et al. (2018a) turut menunjukkan bahawa masyarakat Melayu menggunakan sifat semula jadi bahan makanan sebagai medium menyampaikan nilai hidup secara tersirat. Mohd Faizal Musa et al. (2022) mengesahkan bahawa gastronomi Melayu merangkumi sistem nilai dan identiti budaya yang terbentuk melalui interaksi masyarakat dengan persekitaran mereka. Dalam konteks kajian ini, kehadiran unsur manis bukan sekadar pertimbangan rasa tetapi turut ditafsir sebagai mencerminkan nilai budi bahasa dan kesantunan yang menjadi asas dalam pergaulan masyarakat Melayu. Fischler (1988) berhujah bahawa masyarakat menggunakan makanan untuk menyampaikan nilai dan norma sosial kepada ahli komuniti secara tidak langsung. Melaka sebagai pelabuhan kosmopolitan yang menjadi pusat pertemuan pelbagai tamadun dunia memerlukan kelembutan budi dan kesantunan dalam setiap urusan. Geertz (1973) mengajar bahawa simbol dalam budaya lahir daripada pengalaman kolektif sesebuah masyarakat. Dengan mengambil kira konteks tersebut, kehadiran unsur manis yang melembutkan dominasi pedas dan masam dapat difahami sebagai berkait rapat dengan nilai kesantunan masyarakat Melaka. Tafsiran ini wajar dilihat sebagai satu pembacaan yang boleh diperhalusi melalui kajian lapangan lanjut. Ia dibina berasaskan tradisi linguistik Melayu dan konteks sejarah Melaka yang telah terdokumentasi.

Ikan Sebagai Simbol Keterbukaan Budaya Melaka

Asam pedas Melaka menerima pelbagai jenis ikan sebagai protein utama seperti ikan pari, ikan sembilang, ikan kembung dan ikan tenggiri. Dalam konteks kajian ini, kepelbagaian tersebut ditafsir melangkaui pertimbangan kuliner semata-mata. Ia dapat difahami sebagai cerminan sifat inklusif masyarakat Melaka yang terbuka kepada perbezaan dan kepelbagaian. Sebagaimana periuk asam pedas menerima pelbagai jenis ikan tanpa menjejaskan identiti asas hidangan tersebut, masyarakat Melaka turut menerima kepelbagaian budaya tanpa kehilangan jati diri mereka sendiri. Nopiah et al. (2018b) menunjukkan bahawa jenis ikan tertentu dalam tradisi Melayu membawa konotasi budaya tertentu yang mencerminkan akal budi masyarakat.

Kajian mereka mendapati bahawa pemilihan ikan dalam masakan Melayu bukan berlaku secara rawak tetapi mengandungi pengetahuan tempatan yang mendalam tentang habitat, sifat dan peranan ikan dalam kehidupan masyarakat. Raji et al. (2024) turut menunjukkan bahawa alam sekitar tempatan mempengaruhi pemilihan bahan dalam makanan tradisional secara signifikan. Sehubungan dengan itu, kepelbagaian ikan yang digunakan dalam asam pedas Melaka dapat ditafsir sebagai mencerminkan kedekatan masyarakat dengan ekologi persekitaran mereka iaitu sungai, muara dan laut yang mengelilingi negeri bersejarah ini.

Melaka sebagai pelabuhan kosmopolitan pernah menjadi pusat pertemuan pelbagai tamadun dunia. Mintz (1985) mengingatkan bahawa sejarah dan pengalaman kolektif sesebuah masyarakat sering tersimpan dalam amalan makanan mereka. Pengalaman hidup bersama pelbagai kaum dan budaya telah membentuk satu mentaliti keterbukaan yang tercermin dalam amalan harian masyarakat termasuk dalam pilihan makanan. Dalam kerangka kajian ini, kepelbagaian ikan dalam asam pedas Melaka dapat difahami sebagai rakaman simbolik kepada pengalaman sejarah tersebut. Geertz (1973) mengajar bahawa budaya adalah sistem simbol yang memberi makna kepada pengalaman manusia. Dengan mengambil kira kerangka tersebut, penerimaan pelbagai jenis ikan dalam satu hidangan dapat ditafsir sebagai mencerminkan falsafah bahawa perbezaan dapat diurus sebagai sumber kekuatan sosial dalam masyarakat Melaka. Sudut pandang ini tidak bersifat muktamad tetapi bersandar kepada kajian sarjana tempatan dan konteks sejarah Melaka sebagai pelabuhan maritim yang telah didokumentasikan dalam kajian terdahulu.

Asam Pedas Melaka Sebagai Teks Budaya Melayu

Analisis terhadap unsur utama asam pedas Melaka dalam bahagian sebelum ini menunjukkan bahawa setiap elemen hidangan ini menyimpan lapisan makna yang melampaui fungsi rasa semata-mata. Unsur pedas dapat ditafsirkan sebagai lambang ketegasan dan keberanian, unsur masam sebagai simbol keseimbangan dan kebijaksanaan, herba aromatik sebagai cerminan kemurnian nilai dan kesihatan. Unsur manis sebagai lambang kesantunan dan kelembutan budi manakala kepelbagaian ikan dapat ditafsirkan sebagai simbol keterbukaan budaya masyarakat Melaka. Apabila kesemua elemen ini dilihat secara bersepadu, asam pedas Melaka dapat ditafsirkan sebagai sebuah teks budaya yang tersusun dan saling melengkapi. Gabungan rasa pedas, masam, manis dan unsur masin yang saling mengimbangi turut memperlihatkan falsafah hidup yang mengutamakan keseimbangan, kesederhanaan dan keharmonian. Unsur masin yang hadir sebagai pelengkap dapat ditafsirkan sebagai lambang keperluan asas dan realiti kehidupan, manakala hubungannya dengan sumber laut mencerminkan kedudukan Melaka sebagai sebuah masyarakat maritim yang berkembang melalui interaksi dengan pelbagai budaya. Dapatan ini selaras dengan Teori Interpretasi Budaya oleh Geertz (1973) yang melihat budaya sebagai sistem simbol yang mengandungi makna. Berdasarkan kerangka tersebut, asam pedas Melaka bukan sekadar hidangan tradisional, tetapi dapat ditafsirkan sebagai teks budaya yang menyampaikan nilai kolektif, pegangan hidup dan identiti sosiobudaya masyarakat Melayu Melaka. Perspektif *Food as Culture* oleh Fischler (1988) turut mengukuhkan tafsiran ini dengan menjelaskan bahawa makanan berfungsi sebagai penanda identiti budaya yang mencerminkan nilai, pengalaman hidup dan hubungan masyarakat dengan persekitarannya. Dalam konteks ini, gabungan bahan utama dalam asam pedas Melaka bukan sekadar menghasilkan identiti rasa yang tersendiri, malah mencerminkan identiti budaya masyarakat yang mewarisi hidangan tersebut.

Mohd Faizal Musa et al. (2022) mengesahkan bahawa gastronomi Melayu bukan sekadar seni masakan tetapi merangkumi sistem nilai dan identiti budaya yang terbentuk melalui interaksi masyarakat dengan persekitaran mereka. Suhaini dan Mohd Faizal (2021) pula mendapati bahawa makanan dalam tradisi Melayu berfungsi sebagai medium komunikasi sosial yang menghubungkan individu dengan komuniti pewaris. Kedua-dua dapatan ini menyokong hujah bahawa asam pedas Melaka adalah lebih daripada sekadar warisan kuliner. Ia merupakan teks budaya yang hidup dan terus relevan selagi komuniti yang mewarisinya memahami makna di sebalik setiap unsur dan rasa yang terkandung di dalamnya. Nopiah et al. (2018a) turut menunjukkan bahawa masyarakat Melayu menggunakan sifat dan unsur makanan sebagai medium menyampaikan nilai hidup secara tersirat. Hal ini mengukuhkan tafsiran simbolik yang dikemukakan dalam kajian ini kerana ia selari dengan tradisi akal budi Melayu yang telah didokumentasikan. Herman dan Matta (2025) menegaskan bahawa warisan tidak ketara seperti makanan tradisional perlu difahami pada kedalaman maknanya agar tidak kehilangan nilai intelektual dan budaya dalam arus pemodenan global. Oleh itu, asam pedas Melaka wajar difahami bukan sahaja sebagai warisan kuliner, tetapi juga sebagai warisan budaya yang mengandungi sistem simbol, identiti masyarakat dan nilai yang diwariskan merentas generasi.

Implikasi Kajian

Implikasi Teori

Artikel ini menyumbang kepada pengembangan kerangka teori dalam kajian makanan dan warisan budaya. Dengan mengaplikasikan gagasan Geertz (1973) tentang budaya sebagai teks kepada konteks makanan tradisional Melayu, artikel ini menunjukkan bahawa pendekatan tafsiran simbolik adalah relevan dan signifikan dalam mengkaji warisan kuliner. Sumbangan ini penting kerana kajian makanan di Malaysia masih banyak beroperasi pada aras deskriptif dan teknikal. Kerangka yang ditawarkan dalam artikel ini membuka ruang untuk memahami amalan kuliner tradisional pada aras makna dan nilai yang lebih dalam. Artikel ini turut mengukuhkan hujah bahawa kajian simbolisme makanan Melayu perlu menggabungkan kerangka teori antarabangsa dengan kajian sarjana tempatan. Nopiah et al. (2018a) dan Kasdan dan Nor Hashimah (2015) telah menunjukkan bahawa simbolisme makanan berakar dalam akal budi Melayu itu sendiri. Penggabungan kerangka Geertz, Fischler dan Mintz dengan dapatan sarjana tempatan ini menawarkan satu model analisis yang lebih komprehensif dan boleh diaplikasikan kepada kajian makanan warisan lain di Malaysia dan Asia Tenggara. Model ini juga membuka ruang kepada kajian perbandingan makanan warisan serantau yang lebih meluas pada masa hadapan.

Implikasi Praktikal dan Dasar

Dalam bidang pelestarian warisan, pemahaman simbolik terhadap bahan makanan tradisional perlu dijadikan sebahagian daripada strategi pendokumentasian warisan tidak ketara. Abidin et al. (2020) menegaskan bahawa pelestarian warisan makanan yang berkesan perlu merangkumi pemahaman terhadap makna dan nilai yang mendasarinya. Dapatan kajian ini menyediakan satu rangka kerja tafsiran yang boleh digunakan oleh Jabatan Warisan Negara dan badan berkaitan dalam usaha pendokumentasian yang lebih holistik. Dalam bidang pendidikan budaya, dapatan ini boleh diintegrasikan ke dalam kurikulum pendidikan warisan dan gastronomi di peringkat sekolah dan institusi pengajian tinggi. Mohd Sanip dan Mustapha (2020) menekankan kepentingan pendidikan gastronomi dalam memastikan warisan makanan kekal relevan kepada generasi muda. Pemahaman simbolik terhadap bahan makanan

tradisional boleh menjadi kandungan yang bermakna dalam pendidikan budaya kebangsaan. Hal ini seterusnya memperkukuh apresiasi generasi muda terhadap identiti budaya kebangsaan. Dalam bidang pelancongan pula, tafsiran simbolik terhadap asam pedas Melaka boleh memperkayakan pengalaman pelancong yang mengunjungi Melaka. Roslan (2021) mendapati bahawa asam pedas merupakan tarikan gastronomi utama di Melaka. Dengan memahami simbolisme di sebalik hidangan ini, pengalaman pelancongan boleh ditingkatkan daripada sekadar pengalaman rasa kepada pengalaman budaya yang lebih mendalam dan bermakna.

Limitasi Kajian dan Cadangan Kajian Masa Depan

Artikel ini mempunyai beberapa batasan yang perlu diakui. Fokus kajian tertumpu khusus kepada asam pedas Melaka dan tidak meliputi variasi hidangan yang sama di negeri lain seperti Johor atau Negeri Sembilan. Kajian perbandingan antara variasi tersebut boleh menjadi arah penyelidikan yang menarik dan berpotensi menjelaskan perbezaan simbolisme mengikut konteks budaya tempatan masing-masing. Kajian ini juga menyandarkan analisisnya sepenuhnya kepada sumber dokumentari dan kajian terdahulu. Ketiadaan data lapangan seperti temu ramah dengan pengamal kuliner tradisional, tukang masak berpengalaman atau penjaga warisan keluarga menyebabkan tafsiran simbolik bersandar kepada perspektif literatur semata-mata. Kajian lanjut yang menggabungkan kaedah etnografi dan temu ramah mendalam dengan komuniti pengamal akan menghasilkan tafsiran yang lebih kontekstual dan bernuansa.

Kajian ini turut tidak meneliti variasi resipi moden atau perbezaan penyediaan dalam konteks komersial. Pengkomersialan asam pedas mungkin telah mengubah komposisi bahan asal dan seterusnya mempengaruhi simbolisme yang dikaitkan dengannya. Kajian masa depan boleh meneliti sejauh mana nilai simbolik tradisional masih dikekalkan dalam konteks penyediaan komersial semasa. Dari sudut teori pula, artikel ini menumpukan kerangka tafsiran simbolik dan belum menilai pendekatan lain seperti kajian ekonomi politik makanan atau kajian material budaya. Pendekatan-pendekatan ini boleh menawarkan perspektif yang berbeza dan melengkapkan pemahaman tentang asam pedas Melaka sebagai warisan tidak ketara. Akhirnya, tafsiran simbolik dalam artikel ini tidak mengambil kira perbezaan perspektif antara generasi, jantina atau latar belakang sosial dalam kalangan masyarakat Melayu Melaka. Kajian yang menerokai pemahaman simbolik dalam kalangan generasi muda amat penting dijalankan bagi menilai kesinambungan warisan tidak ketara ini dalam konteks Malaysia moden.

Penutup

Artikel ini telah menunjukkan bahawa asam pedas Melaka bukan sekadar hidangan tradisional tetapi merupakan sebuah teks budaya yang mengandungi dimensi makna simbolik yang mendalam. Setiap bahan utama dalam hidangan ini menyampaikan nilai kolektif masyarakat Melayu Melaka yang telah diwarisi merentas generasi. Unsur pedas cili dapat ditafsirkan sebagai lambang ketegasan dan keberanian, unsur masam sebagai simbol keseimbangan dan kebijaksanaan, herba aromatik sebagai cerminan kemurnian nilai dan kesihatan, unsur manis dapat ditafsirkan sebagai lambang kesantunan dan kelembutan budi manakala kepelbagaian ikan dapat ditafsirkan sebagai simbol keterbukaan budaya masyarakat Melaka. Gabungan rasa pedas, masam, manis dan unsur masin yang saling mengimbangi pula mencerminkan falsafah hidup masyarakat Melayu Melaka yang mengutamakan keseimbangan dan kesederhanaan dalam kehidupan bermasyarakat. Artikel ini turut menunjukkan kepentingan menggabungkan kerangka teori antarabangsa dengan kajian sarjana tempatan dalam mengkaji simbolisme makanan Melayu. Kerangka Geertz (1973), Fischler (1988) dan Mintz (1985) memberikan asas

intelektual yang kukuh. Pada masa yang sama, kajian Nopiah et al. (2018a), Kasdan dan Nor Hashimah (2015) serta Nor Hashimah (2019) menunjukkan bahawa simbolisme tersebut berakar dalam akal budi dan tradisi budaya Melayu sendiri.

Gabungan kedua-dua lapisan ini mengukuhkan tafsiran yang dikemukakan dan menjadikannya lebih munasabah untuk diperdebatkan secara akademik. Usaha pelestarian warisan tidak ketara seperti asam pedas Melaka perlu melangkaui aspek teknikal memasak. Ia perlu turut merangkumi pendokumentasian dan pemahaman terhadap simbolisme bahan yang menjadi asas kepada identiti hidangan tersebut. Kajian ini turut memperluaskan pendekatan kajian warisan kuliner Malaysia daripada penekanan terhadap aspek fizikal dan gastronomi kepada pemahaman makna simbolik yang terkandung dalam bahan utama asam pedas Melaka. Dengan demikian, artikel ini menunjukkan bahawa makanan warisan bukan sahaja wajar dipelihara sebagai produk budaya, malah perlu difahami sebagai sistem simbol yang mencerminkan identiti, akal budi dan nilai masyarakat yang mewarisinya. Abidin et al. (2020) dan Herman dan Matta (2025) sama-sama menegaskan bahawa warisan tidak ketara yang hilang makna mendalamnya berisiko tidak lagi relevan pada masa hadapan. Asam pedas Melaka merupakan rakaman sejarah, cerminan falsafah hidup dan manifestasi identiti kolektif masyarakat Melayu Melaka. Oleh itu, hidangan ini perlu terus didokumentasikan, dikaji dan dilestarikan agar warisan tersebut terus hidup, difahami dan kekal relevan dalam menghadapi cabaran pemodenan global.

Penghargaan:	Penghargaan dirakamkan kepada pihak UMCCED, rakan-rakan dan semua pihak yang telah memberikan sumbangan idea dan sokongan sepanjang proses penulisan ini dijalankan. Semoga hasil kajian ini memberi manfaat kepada komuniti akademik serta menyumbang kepada pengembangan wacana ilmu dalam bidang warisan budaya, gastronomi Melayu dan kajian masyarakat di Malaysia.
Penyataan Pembiayaan:	Kajian ini tidak menerima sebarang pembiayaan
Pernyataan Konflik Kepentingan:	Penulis mengisytiharkan bahawa tiada konflik kepentingan berkaitan penerbitan artikel jurnal ini. Penulis telah menyumbang kepada kajian ini dan telah meluluskan versi akhir manuskrip untuk penyerahan kepada International Journal of Heritage, Art and Multimedia (IJHAM).
Pernyataan Etika:	Kajian ini tidak melibatkan data sensitif yang memerlukan kelulusan etika. Penulis mengesahkan bahawa penyelidikan ini telah dijalankan selaras dengan prinsip integriti akademik dan piawaian etika penerbitan yang diterima umum.
Pernyataan Sumbangan Penulis:	Penulis telah menyumbang secara signifikan terhadap pembangunan manuskrip ini. Penulis bertanggungjawab terhadap pengkonsepan, metodologi, pengumpulan data, analisis serta tafsiran dapatan kajian dan penyeliaan keseluruhan kajian. Penulis juga menyumbang kepada sorotan literatur dan semakan kritikal manuskrip. Akhirnya, penulis telah membaca dan meluluskan versi akhir manuskrip sebelum penyerahan

Rujukan

- Abidin, N. Z., Ishak, N., Ismail, M. N. I., & Juhari, M. A. (2020). A review on the notions of food heritage conservation. *International Journal of Academic Research in Business and Social Sciences*, 10(12), 114–125. <https://doi.org/10.6007/IJARBS/v12-i7/14321>
- Creswell, J. W., & Poth, C. N. (2024). *Qualitative inquiry and research design: Choosing among five approaches*. Sage Publications.
- Fischler, C. (1988). Food, self and identity. *Social Science Information*, 27(2), 275–292. <https://doi.org/10.1177/053901888027002005>
- Geertz, C. (1973). *The interpretation of cultures*. Basic Books.
- Herman, J. L., & Matta, R. (2025). Food and UNESCO's intangible cultural heritage journey. Dalam D. Goldstein (Ed.), *Oxford research encyclopedia of food studies*. Oxford University Press. <https://doi.org/10.1093/acrefore/9780197762530.013.145>
- Jabatan Kebudayaan dan Kesenian Negara. (2023). *Asam pedas*. Pemetaan Budaya JKKN. <https://pemetaanbudaya.jkkn.gov.my/senibudaya/detail/957>
- Jabatan Warisan Negara. (2021). *Daftar warisan kebangsaan: Kategori objek warisan tak ketara makanan tradisi*. Kementerian Pelancongan Seni dan Budaya Malaysia. <https://www.heritage.gov.my/ms/kraf.html?view=article&id=202:objek-warisan-tidak-ketara&catid=17:info-jwn>
- Kasdan, J., & Nor Hashimah Jalaluddin. (2015). *Unsur asam dan akal budi Melayu: Analisis semantik inkuisitif*. Kertas kerja dibentangkan di Seminar Meja Bulat "Simpulan Bahasa dan Kognitif Penutur", Institut Alam dan Tamadun Melayu (ATMA), Universiti Kebangsaan Malaysia. <https://doi.org/10.13140/RG.2.2.22917.96488>
- Mintz, S. W. (1985). *Sweetness and power: The place of sugar in modern history*. Viking Penguin.
- Mohd Faizal Musa, Suhaini Md Noor, & Muhamad Shafiq Mohd Ali. (Eds.). (2022). *Gastronomi Alam Melayu*. Penerbit UKM.
- Mohd Nazri Abdul Raji, Shahrim Ab. Karim, & Jamilah Hani Esa. (2024). Pengaruh alam dan budaya dalam pembentukan makanan tradisional di Lembah Lenggong, Perak. *Kajian Malaysia*, 42(2), 261–285.
- Mohd Salleh, M., Ismail, F. H., & Mohammad Ramly, A. S. (2022). Pemilihan dan penerimaan masyarakat terhadap makanan warisan di Malaysia. Dalam *Pelestarian warisan makanan tradisional Melayu, Siri 1* (hlm. 154–166). Fakulti Pengurusan Hotel dan Pelancongan, Universiti Teknologi MARA. (eISBN: 978-983-3862-59-7)
- Mohd Sanip, M. N. A., & Mustapha, R. (2020). The role of gastronomic tourism education in sustaining Malaysian heritage food. Dalam *Proceedings of Tourism Development Centre International Conference, Sustainable Tourism Development in Disaster Prone Destinations*. <https://doi.org/10.2478/9788395720406-002>
- Nopiah, J., Nor Hashimah Jalaluddin, & Kasdan, J. (2018a). Makanan 'berangin' dan 'berbisa' dalam peribahasa Melayu: Analisis semantik inkuisitif. *International Journal of the Malay World and Civilisation*, 6(1), 27–40. <https://doi.org/10.17576/jatma-2018-0601-03>
- Nopiah, J., Nor Hashimah Jalaluddin, & Kasdan, J. (2018b). Refleksi gastronomi dalam komunikasi: Analisis semantik inkuisitif. *Jurnal Komunikasi: Malaysian Journal of Communication*, 34(1), 185–201. <https://doi.org/10.17576/JKMJC-2018-3401-11>
- Nor Hashimah Jalaluddin. (2019). Ulam-ulaman dan akal budi Melayu. Dalam *Prosiding Seminar Gastronomi Melayu Kebangsaan (SEGEMUK 2019)* (hlm. 59–76). Institut Alam dan Tamadun Melayu, Universiti Kebangsaan Malaysia.

- Roslan, A. R. (2021). Melaka as a food tourism destination in Malaysia: Domestic tourist experience. *Journal of Tourism, Hospitality and Environment Management (JTHERM)*. <https://www.jthem.com>
- Saffinee, S. S., & Wan Nazri Che Mat Safiee. (2024). Kearifan tempatan dalam pelancongan gastronomi halal sebagai model pemeliharaan alam sekitar di dunia Melayu. *Asian Journal of Environment, History and Heritage*, 8(Special Edition, Issue 1), 93–106.
- Suhaini Md Noor & Mohd Faizal Musa. (2021). Fungsi makanan dalam interaksi sosial masyarakat Melayu: Satu kajian teks cerita rakyat. *International Journal of the Malay World and Civilisation*, 9(2), 59–67. <https://doi.org/10.17576/jatma-2021-0902-06>
- Zawiah Mat, Faridah Che Husain, Harliana Halim, Waqar Muhammad Akbar, & Mohd Syariefudin Abdullah (2025), *Governance, Culture, and Legacy of Melaka on Shaping Malaysia's Nation Building*, IJRISS. DOI: 10.47772/IJRISS.2025.91100323