

Laksa Pahang penamat 'status' asnaf

Mei 5, 2022 @ 3:55pm



Rosnanis Sudin (kanan) dan suami Othman Ibrahim bersyukur kerana perniagaan laksa Pahang diusahakan mereka, telah 'menamatkan status asnaf' pasangan itu sejak empat tahun lepas.- Foto Bernama

PEKAN: Pernah bertatus asnaf dan menerima bantuan zakat setiap tahun, namun kini pasangan suami isteri Othman Ibrahim dan Rosnanis Sudin, bersyukur kerana perniagaan laksa Pahang atau laksa gebok diusahakan mereka, telah 'menamatkan status asnaf' pasangan itu sejak empat tahun lepas.

Bukan itu sahaja, pendapatan daripada berniaga laksa yang diperbuat daripada tepung gandum yang diuli dan dimasukkan ke dalam acuan atau gebok sebelum direbus dan dimakan bersama kuah berwarna kekuningan dengan ikan selayang sebagai bahan utama itu, kini membolehkan mereka membayar zakat perniagaan.

"Sebak juga bila kali pertama membayar zakat perniagaan... tak pernah sekali pun sebelum ini saya bermimpi dapat hidup lebih baik, selepas bertahun-tahun menerima

zakat. Rasa bangga pun ada, kerana sedar kami diberikan rezeki yang baik dan cukup untuk membayar zakat.

"Harapan saya, semoga zakat perniagaan yang kami berikan dapat membantu asnaf lain untuk sama-sama berusaha keluar daripada garis kemiskinan dan merasai kehidupan lebih baik," kata Othman semasa ditemui di rumahnya di Kampung Permatang Pauh di sini baru-baru ini.

Othman, 60, anak jati kampung itu berkata, kehidupan mereka sebelum ini susah, memandangkan dia bekerja sebagai tukang rumah dengan pendapatan tidak menentu, bagi menyara Rosnanis, 49, dan enam anak yang kini berusia antara 13 hingga 27 tahun.

Mengimbuai kembali pada ketika mula berniaga laksa Pahang, Othman berkata ia berlaku 'secara kebetulan', apabila isterinya diminta untuk menyediakan juadah itu pada hari perkahwinan ahli keluarga sekitar tahun 2010, dan kuah laksa yang cukup rasa rempah dan lemaknya itu menjadi bualan tetamu.

Dari situ, ada yang mula menempah laksa gebok air tangan Rosnanis, namun disebabkan ketiadaan modal, mereka hanya membuatnya secara kecil-kecilan kerana bimbang tidak mampu membeli barang terutamanya ikan, tepung gandum dan santan dalam kuantiti banyak.

Selain faktor modal, Rosnanis berkata aspek 'kudrat' juga membataskan pembuatan laksa Pahang dalam kuantiti banyak, kerana laksa perlu diuli sempurna bagi mengelakkannya mudah putus semasa proses 'mengecap' atau menyimpul, selain kerja mengasingkan isi dan tulang ikan selayang yang agak renyah.

"Paling banyak, kami hanya berani mengambil tempahan sehingga 20 kilogram (kg) tepung, kerana semuanya dilakukan secara manual. Selain itu kami tiada peti sejuk beku untuk menyimpan stok ikan dan santan, menyebabkan semuanya perlu dilakukan setiap hari," katanya.

Bagaimanapun, usaha mereka untuk mengubah nasib keluarga mendapat perhatian Majlis Ugama Islam dan Adat Resam Melayu Pahang (MUIP), yang memberikan mesin penguli tepung pada tahun 2013 yang membolehkan mereka menguli sehingga 130kg tepung sehari, selain turut menerima bantuan peti sejuk beku bagi menggantikan 'tong oren ikan' sebelum ini.

Sejak itu, perniagaan mereka semakin berkembang dengan mereka mulai 'berani' menerima tempahan dalam kuantiti besar, untuk jamuan pejabat atau kenduri dan perlahan-lahan mengubah kehidupan, sehingga boleh membesarkan rumah dua bilik untuk keselesaan anak-anak yang semakin membesar.

Malah, setiap kali musim perayaan, mereka hanya berehat pada raya ketiga kerana sibuk menyiapkan tempahan dari hari raya pertama sehingga tamat musim Syawal, memandangkan proses membuatnya tidak boleh terlalu awal kerana dibimbangi ia cepat basi.

Malah, laksa Pahang mereka juga semakin 'jauh merantau' kerana pernah ditempah untuk jamuan di Kuantan, Bera dan Kuala Lumpur.

Ditanya mengenai keistimewaan laksa Pahang air tangannya, Rosnanis berkata pembuatan kuah laksa perlu mengandungi nisbah ikan, rempah, santan dan kerisik yang mencukupi, supaya kuahnya tidak terlalu cair dan juga perlu sesuai kepekatannya untuk digaul bersama laksa.

Pelengkap laksa Pahang ialah ulam-ulaman seperti kacang panjang, daun kaduk, selasih, kacang panjang, timun dan taueh, bergantung kepada permintaan pelanggan, selain digaul bersama sambal cili dan belacan.

Sambil berseloroh, Othman berkata dia tidak pernah menyangka gebok (acuan) membuat laksa kepunyaan bapanya yang dibeli sejak tahun 1970-an, menjadi 'pengubah nasib' keluarganya kerana sebelum ini dia 'tidak begitu mengambil berat' akan peralatan yang diperbuat daripada tembaga itu, kerana tidak berkaitan dengan kerjanya membuat rumah.

"Siapa sangka akhirnya memusing gebok laksa menjadi pendapatan utama saya, selepas bertahun-tahun bertukang," katanya.

– BERNAMA