

KEARIFAN TEMPATAN DALAM *FIQH AL-AṬ'IMAH* DI ALAM MELAYU

Local Wisdom in the Fiqh of Food in the Malay World

Muhammad Ammar Harith Idris*
Mohd Anuar Ramli**
Mohammaddin Abdul Niri***

ABSTRACT

The consumption of halalan tayyiban food is a religious requirement in Islamic law. The advent of Islam which was guided by the revelations (wahy) shaped the features of halal food cultures among local society. The result of interaction between the revelations and the local cultures created a mutual relationship in establishing the halal food culture. The accommodating and adapting processes are seen in the banning of various forms of prohibited food, such as pork, wine, carcasses, blood and such. It is present in the acceptance of local tastes (istitabah al-Malayuwiyyah) in food consumption, as in the exotic foods of local communities such as tapai, pekasam, budu, tempoyak which undergo the process of fermentation; as well as local exotic

* Postgraduate Student, Department of Fiqh and Usul, Academy of Islamic Studies, University of Malaya, ammar.harith94@yahoo.com

** Senior Lecturer, Department of Fiqh and Usul, Academy of Islamic Studies, University of Malaya, mohdanuar@um.edu.my

*** Senior Lecturer, Department of Fiqh and Usul, Academy of Islamic Studies, University of Malaya, mohammaddin@um.edu.my

animals such as squirrels, palm civets and the eel. In addition, discussions of food fiqh are clearly laid out in books of fiqh written by classical Muslim-Malay scholars. Socialisation of the yellow books gives momentum in increasing awareness levels of the Muslim communities regarding halal food. In this regard, this qualitative study focuses on local wisdom in food fiqh. The researchers look at the reciprocal aspects of Shari'a and local traditions in establishing a culture of halalan tayyiban food among the Malay-Muslim communities. In order to achieve this objective, the researchers conduct a full library study by referring to discussions of fiqh al-at'imah (food) by classical Malay-Muslim scholars and the data collected are analysed inductively so as to determine local wisdom in the fiqh of food. The findings show that local wisdom in halalan tayyiban food consumption in an Islamic society is based on the application of fiqh of purity and food in writings of fiqh by classical Malay-Muslim scholars. It is the result of blending local wisdom with guidance from the revelations (wahy) and local food traditions.

Keywords: *food culture, fiqh of food, taste, halal socialization, halalan tayyiba*

PENDAHULUAN

Tiap masyarakat mempunyai budaya makanan yang tersendiri. Ini kerana makanan merupakan jati diri dan identiti bangsa selain ia sebahagian daripada keperluan bagi setiap diri manusia. Ia diperlukan bagi memastikan kelangsungan kehidupan manusia di muka bumi. Selain itu, makanan juga mempunyai hubungan dengan kebudayaan masyarakat setempat. Perbezaan iklim, persekitaran dan bentuk muka bumi merupakan antara faktor yang menyumbang kepada perbezaan gaya pemakanan, selera ataupun citarasa bagi sesebuah masyarakat. Contohnya, sesuatu yang dianggap lazat dan baik bagi lidah masyarakat Melayu, tidak semestinya sama bagi lidah masyarakat Arab. Perkara ini menyebabkan hal ehwal pemakanan turut termasuk dalam ruang

lingkup perundangan Islam atau fiqh yang dinamakan sebagai *fiqh al-aṭ'imah*.

Bagi perbincangan fiqh versi alam Melayu, ulama' Melayu klasik telah menghasilkan karya fiqh tersendiri seperti kitab *Sirat al-Mustaqim*, *Sabil al-Muhtadin* dan *Furu' al-Masa'il*. Mereka telah membincangkan tentang bab makanan yang menfokuskan aspek penentuan halal dan haram, kategori haiwan serta hukum hakam yang berkaitan dengannya. Ia digarap penuh dengan unsur kearifan. Oleh itu, kajian ini bertujuan mengenal pasti bentuk kearifan tempatan dalam penulisan *fiqh al-aṭ'imah* menerusi kitab-kitab fiqh klasik.

FIQH AL-AṬ'IMAH DALAM KALANGAN MASYARAKAT MELAYU

Syariat Islam telah berkembang luas di alam Melayu menerusi pembudayaan ilmu yang tinggi dalam kehidupan masyarakat. Hal ini adalah bertitik tolak daripada peranan ulama Melayu klasik dalam memastikan masyarakat Melayu untuk menjadi sebuah masyarakat yang bertamadun. Menurut Anuar et al., antara usaha yang dilakukan adalah seperti mencetuskan tradisi tulisan menerusi penulisan kitab-kitab jawi/kuning, melestarikan tradisi tempatan dengan mengambil kira nilai setempat dalam pembinaan hukum Islam serta mengamalkan tradisi bermazhab dengan menjadikan mazhab al-Shāfi'ī sebagai rujukan utama¹. Ini membuktikan bahawa ulama Melayu klasik telah membina sebuah korpus keilmuan sekali gus menyumbang kepada kearifan tempatan.

Antara sumbangan mereka adalah pengenalan paradigma atau sudut pandang berasaskan fiqh kepada masyarakat Melayu². Ianya terhasil menerusi kitab-kitab jawi atau kuning yang dikarang oleh ulama Melayu klasik. Bagi situasi di Malaysia, proses perkembangan ilmu fiqh adalah lebih cenderung kepada aliran konservatif iaitu mengguna pakai, memelihara dan mengekalkan

¹ Mohd Anuar Ramli et al. *Pemikiran Ulama Melayu Klasik Tentang Pemakanan* (2011).

² Rahimin Affandi Abdul Rahim, et al. "Pemikiran Fiqh Ulama Kitab Jawi Terpilih." *Human Sustainability Procedia* (2018): 1-16.

sesuatu mazhab³. Hal ini dapat dibuktikan apabila kebanyakan permasalahan fiqh yang berbangkit atau prosedur pengeluaran fatwa diselesaikan dengan memberikan keutamaan kepada pandangan-pandangan yang terdapat dalam mazhab al-Shāfi'ī terlebih dahulu⁴. Ini adalah bertitik tolak daripada teori sejarah kedatangan Islam ke rantau ini yang berteraskan mazhab al-Shāfi'ī.⁵ Menurut Mahmood Zuhdi, mazhab al-Shāfi'ī di Malaysia dan nusantara mempunyai tahap kelangsungan yang memuaskan disebabkan beberapa faktor.⁶ Antaranya adalah seperti sejarah perkembangan yang cemerlang, diterima oleh masyarakat dan sesuai dengan kebudayaan setempat, bersifat sederhana selari dengan corak hidup masyarakat di sini serta mempunyai sokongan dari sudut undang-undang dan pentadbiran.

Pembudayaan praktis hukum fiqh berdasarkan mazhab al-Shāfi'ī ini telah dimulakan oleh ulama' klasik di Tanah Melayu terdahulu menerusi karya-karya penulisan kitab fiqh jawi/kuning mereka⁷. Menurut Ngah, kitab Jawi ialah buku-buku agama yang ditulis dalam bahasa Melayu klasik dengan menggunakan huruf-huruf daripada tulisan Arab.⁸ Tambah beliau, penggunaan istilah “kitab” telah memberikan gambaran kepada masyarakat Melayu bahawa ianya melibatkan unsur keagamaan. Manakala van Bruinessen, kitab kuning merujuk kepada teks-teks klasik yang terdiri daripada pelbagai bidang keilmuan dalam Islam yang disertai dengan *sharḥ* (huraian), *hāshiyah* (anotasi) dan *ta'liq*

³ Abdul Rahman Haji Abdullah, *Pemikiran Islam di Malaysia: Sejarah dan Aliran* (Jawa Barat: Gema Insani, 1997).

⁴ Ridzwan Ahmad. “Sikap Liberal dalam Memahami Fiqh Mazhab Syafi'i: Realiti dan Fenomena di Malaysia.” *Jurnal Fiqh* 4 (2017), 119-140.

⁵ Abdul Karim Ali. “Tajdid Fiqh Mazhab Syafi'i di Malaysia.” *Jurnal Fiqh* 4 (2007), 77-84.

⁶ Mahmood Zuhdi Haji Ab Majid. “Mazhab Syafi'i di Malaysia: Sejarah, Realiti dan Prospek Masa Depan.” *Jurnal Fiqh* 4 (2007), 1-38.

⁷ Rahimin Affandi Abdul Rahim dan Mohd Anuar Ramli. “Mazhab Syafi'i dalam Pengajian Syariah di Malaysia: Satu Analisis.” *Jurnal Fiqh* 4 (2007), 39-76.

⁸ Mohd Nor Ngah, *Kitab Jawi: Islamic Thought of the Malay Muslim Scholars*. No. 33 (Singapore: Institute of Southeast Asian, 1983).

(komentar)⁹. Istilah “kuning” tersebut adalah merujuk kepada jenis kertas yang digunakan oleh percetakan pertama daripada Timur Tengah yang dihantar penerbitannya ke nusantara.

Dalam kajian ini, kitab kuning/jawi merujuk kepada sebahagian kitab fiqh Melayu klasik yang dihasilkan oleh ulama nusantara dari kurun 17M-20M¹⁰. Antara kitab tersebut adalah seperti *al-Sirat al-Mustaqim* karya Sheikh Nuruddin al-Raniri, *Sabil al-Muhtadin* karya Sheikh Muhammad Arsyad al-Banjari dan *Furu' al-Masail* karya Sheikh Daud Abdullah al-Fatani¹¹. Dari segi gaya penulisan, kebanyakan mereka tidak merujuk kitab induk fiqh al-Shāfi'ī seperti al-Umm dan al-Risalah, sebaliknya pandangan-pandangan ulama' dalam mazhab al-Shāfi'ī (al-Shāfi'īyyah) dijadikan panduan. Menurut Rahimin, et al. (2016), antara kitab rujukan yang masyhur adalah seperti *Minhaj al-Tholibin* (Imam Nawawi), *al-Muhazzab* (al-Shirazi), *Fath al-Wahhab* (Zakariya al-Ansari), *Tuhfat al-Muhtaj* (Ibn Hajar al-Haitami), *Nihayat al-Muhtaj* (Shams al-Dīn al-Ramli), *Mughnī al-Muhtaj* (Khatib al-Sharbini), *Fath al-Mu'in* (Zayn al-Dīn al-Malibari) dan *al-Ghayat wa al-Taqrīb* (al-Asfahani)¹².

Secara tidak langsung, ia menunjukkan bahawa wujud budaya taqlid terhadap penulisan dan aplikasi hukum fiqh dalam kitab-kitab tersebut. Walaupun kitab-kitab fiqh Melayu klasik berada dalam lingkungan taqlid, namun ianya tetap mempunyai nilai kearifan tempatan yang memberikan panduan kepada masyarakat Melayu untuk menyelesaikan permasalahan amali dalam

⁹ Martin van Bruinessen. “Pesantren and kitab kuning: maintenance and continuation of a tradition of religious learning”, in: Wolfgang Marschall (ed.), *Texts from the islands. Oral and written traditions of Indonesia and the Malay world* [*Ethnologica Bernica*, 4] (Berne: University of Berne, 1994) 121-145.

¹⁰ Mohd Anuar Ramli. “Pemikiran mesra gender dalam karya fiqh ulama Melayu klasik.” *Jurnal Syariah* 18, no. 2 (2010), 277-298.

¹¹ Abdul Kadir Haji Muhammad. *Sejarah penulisan hukum Islam di Malaysia* (Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka, 1996).

¹² Rahimin Affandi Abdul Rahim et al. “Fiqh Versi Alam Melayu: Satu Analisis Sejarah.” *Jurnal Fiqh* 13 (2016), 139-162.

kehidupan mereka¹³. Ini juga menunjukkan bahawa terdapat hubungan di antara hukum Islam dengan budaya tempatan.

Di samping itu, penulisan kitab-kitab fiqh juga merupakan produk yang terhasil melalui interaksi di antara hukum Islam dengan masyarakat setempat. Interaksi ini terhasil menerusi proses akomodasi dan adaptasi iaitu penyesuaian hukum Islam dengan kearifan serta budaya tempatan. Menurut Anuar, proses interaksi ini adalah kesan keunggulan Syariah Islam yang mesra budaya sehingga mudah mendominasi adat tempatan¹⁴. Prinsip hukum Islam yang bersifat universal telah membawa kepada proses akomodasi tersebut apabila ianya dibuktikan menerusi perbezaan aliran pemikiran di antara ahlu al-Ra'y dengan ahlu al-Hijjaz, pembinaan Fiqh Hijaz dan Fiqh Iraq serta perubahan pandangan Imam al-Shāfi'ī daripada Qawl Qadim kepada Qawl Jadid.¹⁵ Manakala Anuar dan Aizat pula berpandangan bahawa proses sosialisasi telah berlaku apabila hukum Islam yang terkandung dalam kitab-kitab fiqh telah disampaikan kepada masyarakat dan menjadi amalan dalam kehidupan mereka.¹⁶ Ianya telah membawa kepada penghasilan sistem nilai yang baru diaplikasikan oleh masyarakat.

Dalam konteks kajian ini, perbincangan *fiqh al-aṭ'imah* di dalam kitab-kitab fiqh Melayu klasik seperti *Sirat al-Mustaqim* dan *Sabil al-Muhtadin* dilihat merupakan karya yang mempunyai kearifan tempatan apabila ianya telah membentuk nilai serta pola pemilihan makanan halal dan haram dalam kalangan masyarakat Melayu sehingga ke hari ini. Secara tidak langsung, ini membuktikan bahawa terdapat sumbangan ulama Melayu klasik

¹³ Rahimin Affandi Abdul Rahim, et al. "Pemikiran Fiqh Ulama Kitab Jawi Terpilih." *Human Sustainability Procedia* (2018): 1-16.

¹⁴ Mohd Anuar Ramli, "Islamisasi di Tanah Melayu: Analisis Terhadap Proses Interaksi Antara Adat dan Syariah Islam" Hashim Awang et al. (eds.) *Wacana Budaya* (Kuala Lumpur: APMUM, 2006).

¹⁵ A. S. Susiadi, "Akomodasi 'Urf Terhadap Pemahaman Fiqih Indonesia Masa Lalu." *ASAS* 6, no. 1 (2014): 1-8.

¹⁶ Mohd Anuar Ramli dan Mohammad Aizat Jamaludin, "Sumbangan Syeikh Muhammad Arshad b. Abdullah al-Banjari dalam *fiqh al-aṭ'imah* (Makanan) di dalam kitab *Sabil al-Muhtadin*." *Jurnal Al-Tamaddun* 7, no. 2 (2012), 61-76.

dalam fiqh makanan di alam Melayu. Mereka telah menghasilkan pemikiran tersendiri dalam hal pemakanan. Antaranya adalah seperti¹⁷:-

1. Garis panduan asas pemakanan dengan meletakkan kepentingan mengambil makanan yang halal dan menghindari jenis yang haram
2. Kriteria pemilihan makanan dengan mengutamakan makanan yang baik dan menghindari jenis yang mempunyai najis serta kotoran
3. Pembahagian dua kategori utama haiwan berdasarkan habitat semulajadi mereka iaitu akuatik dan darat
4. Penentuan status halal dan haram berdasarkan sumber yang berotoriti seperti dalil-dalil daripada al-Quran dan al-Sunnah. Menggunakan ijtihad ulama' serta instrumen al-*'urf* menerusi istikhbath (penelitian rasa jijik)

UNSUR KEARIFAN TEMPATAN DALAM *FIQH AL-AṬ'IMAH*

Perbincangan berkenaan kearifan tempatan mempunyai hubungan dengan kebudayaan sesuatu masyarakat. Budaya merupakan satu bentuk perbuatan yang terhasil daripada pemikiran dan idea individu atau kelompok. Ia bersifat kompleks yang meliputi pengetahuan, kepercayaan, kesenian, moral, hukum, adat istiadat dan kemahiran yang lain¹⁸. Ianya diterima oleh mereka sebagai perkara yang baik dan sejahtera sehingga menjadi kelaziman dan berlaku pengulangan ke atasnya. Ini menunjukkan bahawa sesuatu budaya itu adalah terhasil berasaskan kepada kebijaksanaan

¹⁷ Mohd Anuar Ramli dan Mohammad Aizat Jamaludin. "Budaya Makanan dan Pemakanan Halal dalam Kalangan Masyarakat Melayu Menurut Perspektif Islam." dalam Mohd Yakub@ Zulkifli Mohd Yusoff, Khadher Ahmad & Monika@ Munirah Abd Razzak (eds.), *Penyelidikan Tentang Makanan: Perspektif Nabawi dan Sainifik*. Kuala Lumpur: Jabatan al-Quran dan al-Hadith, Akademi Pengajian Islam Universiti Malaya, 2016, 195-206.

¹⁸ Deddy Mulyana dan Jalaluddin Rakhmat. *Komunikasi antarbudaya* (Bandung: Remaja Rosdakarya, 1990).

individu dan masyarakat tersebut dalam meneruskan kelangsungan kehidupan mereka di sesuatu kawasan. Budaya pemakanan sesuatu masyarakat pula adalah bersifat relatif di mana ianya berbeza mengikut latar belakang persekitaran, iklim dan geografi bagi sesuatu kawasan.¹⁹ Menurut Abdul Razak, budaya makanan dan masakan masyarakat Melayu adalah berasaskan kepada bahan-bahan yang mudah didapati dan berada di sekeliling mereka seperti rempah ratus, tumbuh-tumbuhan dan perikanan.²⁰

Secara umumnya, makanan asasi bagi masyarakat di nusantara ialah beras ataupun nasi yang terhasil daripada padi. Hal ini adalah bertitik tolak daripada aktiviti penanaman padi oleh masyarakat Melayu yang telah bermula sejak dari zaman pra-sejarah lagi. Kewujudan bentuk muka bumi dan tanah yang sesuai bagi penanaman padi telah mendorong kepada perluasan aktiviti ini sekali gus menghasilkan jumlah pengeluaran yang tinggi. Padi telah menjadi suatu perkara yang sinonim dengan masyarakat Melayu sehingga mewujudkan istilah seperti “*budaya padi*”, dan peribahasa seperti “*ada padi, semua kerja boleh jadi*”, “*ada beras, semua kerja jadi beras*”²¹. Ini membuktikan bahawa budaya makanan bagi masyarakat Melayu adalah menjadikan padi ataupun beras sebagai makanan utama. Tambahan pula, kebijaksanaan masyarakat setempat dalam memanfaatkan dan mengolah beras ini juga telah menyumbang kepada beberapa jenis makanan berasaskan beras yang lain seperti kuey teow, laksa dan kuih-muih. Manakala ketupat dan lemang pula dijadikan hidangan tradisi bagi musim perayaan.

Di samping itu, kewujudan sumber alam yang lain seperti perikanan, pertanian dan buah-buahan juga turut menyumbang kepada pembinaan citarasa tempatan dan penghasilan makanan eksotik. Misalnya, penggunaan buah durian untuk menghasilkan

¹⁹ Mohd Anuar Ramli dan Mohammad Aizat Jamaludin, “Sumbangan Syeikh Muhammad Arshad b. Abdullah al-Banjari dalam Fiqh al-At‘imah (Makanan) di dalam kitab Sabil al-Muhtadin.” *Jurnal Al-Tamaddun* 7, no. 2 (2012), 61-76.

²⁰ Abd Razak Aziz and Awang Azman Awang Pawi. “Menghurai Lanskap Kulineri Melayu dalam Era Pasca Globalisasi.” *Jurnal Melayu Sedunia* 1, no. 1 (2018), 137-161.

²¹ Wan Abdul Kadir Wan Yusoff, *Nilai dan World View Orang Melayu* (Petaling Jaya: Masfami Enterprise, 1994).

tempoyak, udang geragau untuk menghasilkan cencalok, serta ikan selayang untuk menghasilkan budu. Selain itu, ikan laut seperti gelama, tamban dan talang dikeringkan untuk dijadikan ikan masin, manakala ikan air tawar seperti lomah, sepat siam, temperas dan sebarau dijadikan pekasam²². Kearifan tempatan ini lebih terserlah apabila masyarakat setempat berupaya menghasilkan sekuriti makanan yang tersendiri bagi memastikan makanan tersebut boleh disimpan dalam tempoh yang lama dan dimakan ketika musim kemarau atau tengkujuh. Misalnya, proses pemerapan bersama beras goreng untuk menghasilkan pekasam, proses fermentasi bersama garam dan cuka untuk menghasilkan tempoyak, cincalok, budu dan belacan serta proses pengeringan untuk menghasilkan ikan kering/masin. Kesemua ini adalah salah satu bentuk kearifan masyarakat bagi memanfaatkan sumber alam semulajadi di sekeliling mereka bagi meneruskan kelangsungan kehidupan. Secara tidak langsung, ianya juga telah menyumbang kepada pembinaan citarasa dan selera makanan tersendiri bagi masyarakat di Nusantara.

Dalam perbincangan berkaitan kearifan tempatan, sarjana berbeza pandangan dalam memberikan definisi bagi istilah tersebut. Sebahagian mereka berpandangan bahawa ia adalah suatu bentuk keupayaan, manakala sebahagian yang lain berpendapat ianya adalah pengetahuan. Pesurnay menjelaskan kearifan tempatan sebagai fenomena yang membentuk keupayaan ahli dalam kalangan masyarakat yang bergantung kepada sumber alam semulajadi di sekeliling mereka, untuk memanfaatkan sumber tersebut bagi meneruskan kelangsungan kehidupan dalam persekitaran tempat tinggal.²³ Sementara Kumalah et al. melihat kearifan tempatan dari sudut pengetahuan dengan mengatakan bahawa ianya adalah lambang kepada pengetahuan yang terkumpul dalam amalan komuniti sesebuah masyarakat tempatan

²² Manshor Mansor dan Mohd Kipli Abdul Rahman, *Merekayasa Kearifan Tempatan Budaya, Pelancongan, Arkeologi dan Sejarah* (Pulau Pinang: Penerbit Universiti Sains Malaysia, 2013).

²³ Althien John Pesurnay, "Local Wisdom in a New Paradigm: Applying System Theory to the Study of Local Culture in Indonesia." In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, vol. 175, no. 1, p. 012037. (2018) 1-8.

(*local knowledge*).²⁴ Rahimin et al. menjelaskan bahawa kearifan tempatan adalah hasil gabungan di antara akal dan wahyu.²⁵ Keupayaan masyarakat membina tamadun mereka yang tersendiri adalah kesan daripada ilmu pengetahuan yang dikurniakan oleh Allah kepada mereka.

Kedatangan agama Islam ke Tanah Melayu dan Nusantara dipercayai bermula semasa zaman Kesultanan Melayu Melaka. Islam telah disebarkan ke rantau ini dalam keadaan yang berhikmah, toleransi dan rasional. Hal ini demikian kerana, tiada sebarang halangan dan peperangan ketika agama ini disebarkan oleh pedagang dan pendakwah daripada luar. Penyebaran Islam ini juga telah mendorong kepada proses integrasi dan simbiosis di antara elemen wahyu dengan adat kebudayaan masyarakat setempat. Elemen wahyu merujuk kepada hukum hakam syarak atau hukum Fiqh yang berasaskan kepada wahyu yang diturunkan oleh Allah melalui al-Quran dan al-Sunnah. Fiqh dari segi bahasa bermaksud pengetahuan tentang sesuatu perkara.²⁶ Dari segi istilah, ia merujuk kepada pengetahuan terhadap hukum hakam syarak berserta dalil-dalilnya yang bersumberkan al-Quran, al-Sunnah, Ijma' dan al-Qiyas.²⁷ Oleh itu, wahyu yang disampaikan adalah bertujuan untuk mewujudkan keharmonian dan melestarikan kebudayaan tempatan sedia ada.

Interaksi yang berlaku di antara kedua-dua buah elemen ini juga telah menyumbang kepada pembinaan citarasa dan selera tempatan. Dalam erti kata lain, sesuatu yang diyakini hukumnya sebagai halal dan dilihat sebagai baik serta tidak menjijikkan

²⁴ Mohd Jirey Kumalah et al. "Kearifan tempatan dan potensinya sebagai tarikan pelancongan berasaskan komuniti: Kajian kes komuniti Bajau Ubian di Pulau Mantanani, Sabah." *Geografia-Malaysian Journal of Society and Space* 11, no. 12 (2017), 112-128.

²⁵ Rahimin Affandi Abd Rahim et al. "Ulama dan Wacana Islam dalam Hubungan Intelektual di Tanah Melayu dan Indonesia (The Relationship Between Ulama And Islamic Intellectual Discourse In Malay World And Indonesia)." *UMRAN-International Journal of Islamic and Civilizational Studies* 2, no. 1 (2015).

²⁶ Muhammad bin Ya'qūb al-Fairūzābādī. *al-Qāmūs al-Muḥīṭ* (Bayrūt: Mu'assasah al-Risālah, 2005).

²⁷ Muhammad Yāsīn al-Fādānī, *Bughyah al-Mushtāq fi Sharḥ al-Luma'* (Bayrūt: Dār Ibn Kathīr, 2011).

adalah diterima. Dalam menjawab persoalan dan permasalahan fiqh yang berbangkit, ulama' Melayu klasik telah mengambil inisiatif untuk menghasilkan magnum opus atau karya yang bersifat setempat sebagai panduan bagi masyarakat di sekeliling mereka. Antara persoalan tersebut adalah berkaitan pemakanan (*al-at'imah*). Kitab-kitab seperti *Sirat al-Mustaqim*, *Sabil al-Muhtadin* dan *Furu' al-Masail* telah membincangkan perihal pemakanan sebagai salah satu bab di dalamnya.

Secara umumnya, perbincangan fiqh al-At'imah di dalam kitab-kitab tersebut mempunyai persamaan dari segi metod penulisan. Bab makanan ini mengandungi tiga bahagian yang utama iaitu pengenalan, pembahagian kategori haiwan serta penjelasan jenis-jenis haiwan darat yang halal dan haram untuk dimakan. Pada bahagian pengenalan, ulama' Melayu klasik telah memberikan gambaran awal kepada orang awam bahawa setiap makanan itu mempunyai hukum yang tersendiri sama ada halal ataupun haram. Selain itu, mereka juga berusaha untuk membentuk masyarakat agar menjadi individu yang mempunyai daya intelektual khususnya dalam perihal makanan. Perkara ini dapat dilihat apabila pengarang kitab menyatakan bahawa hukum mengetahui status sesuatu makanan sama ada halal ataupun haram adalah wajib. Maka, menjadi satu keperluan bagi masyarakat untuk lebih prihatin terhadap makanan di sekeliling mereka sekali gus meningkatkan kemampuan intelek mereka. Di samping itu, turut dimuatkan juga beberapa dalil daripada al-Quran dan al-Sunnah berkenaan makanan halal dan haram. Antaranya adalah seperti:

وَيُحِلُّ لَهُمُ الطَّيِّبَاتِ وَيُحَرِّمُ عَلَيْهِمُ الْخَبِيثَاتِ

Terjemahan: *Ya menyuruh mereka dengan perkara-perkara yang baik, dan melarang mereka daripada melakukan perkara-perkara yang keji; dan ia menghalalkan bagi mereka segala benda yang baik, dan mengharamkan kepada mereka segala benda yang buruk.*

(Surah al-A'raf, 7: 157)

يَسْأَلُونَكَ مَاذَا أُحِلَّ لَهُمْ قُلْ أُحِلَّ لَكُمْ الطَّيِّبَاتُ

Terjemahan: Mereka bertanya kepadamu (wahai Muhammad): “Apakah (makanan) yang dihalalkan bagi mereka?” Bagi menjawabnya katakanlah: “Dihalalkan bagi kamu (memakan) yang lezat-lezat serta baik, kepada Allah (dengan memelihara diri dari memakan yang diharamkan Allah)

(Surah al-Mā'idah, 5: 4)

Seterusnya, dalam membincangkan fiqh al-At'imah, ulama' Melayu telah melakukan pembahagian haiwan kepada dua kategori iaitu yang hidup di dalam air (akuatik) dan yang hidup di darat. Mereka menyimpulkan bahawa haiwan yang hidup di dalam air terbahagi kepada dua jenis, iaitu:

1. Hidup sepenuhnya di dalam air atau lautan
2. Hidup di dalam air dan naik ke darat dalam tempoh yang sekejap

Secara asasnya, status haiwan yang hidup di dalam air adalah halal untuk dimakan. Hukum ni terpakai ke atas semua haiwan jenis tersebut walaupun terdapat sebahagian haiwan yang mempunyai persamaan dari segi rupa atau nama dengan haiwan yang haram dimakan seperti anjing, khinzir atau yang lahir daripada keduanya. Ini adalah bertepatan dengan dalil daripada al-Quran:-

وَعَدَ اللَّهُ الَّذِينَ ءَامَنُوا وَعَمِلُوا الصَّالِحَاتِ لَهُمْ مَغْفِرَةٌ
وَأَجْرٌ عَظِيمٌ ﴿٩﴾

Terjemahan: Dihalalkan bagi kamu binatang buruan laut, dan makanan yang didapati dari laut

(Surah al-Mā'idah, 5: 9)

Dalil di atas adalah bersifat umum iaitu merangkumi semua jenis haiwan yang berada di dalam laut atau hidup di dalam air.

Namun begitu, terdapat pengecualian apabila terdapat haiwan akuatik yang diharamkan kerana mempunyai ciri-ciri seperti:-

1. Mempunyai racun seperti ikan buntal
2. Mendatangkan mudarat dan kesan sampingan kepada tubuh badan

Bahagian berikutnya adalah melibatkan perbincangan tentang haiwan yang bersifat dua alam iaitu yang hidup di air dan juga darat. Ulama' Melayu klasik telah menyimpulkan bahawa haiwan dua alam seperti penyu, bidawang, biuku dan kura-kura adalah haram untuk dimakan. Terdapat juga perbincangan berkenaan dengan haiwan yang kebiasaannya hidup secara dua alam seperti ular. Bagi ular air, walaupun habitatnya adalah di dalam air, namun hukumnya adalah haram untuk dimakan kerana mempunyai bisa dan racun. Ini adalah berbeza dengan haiwan yang hampir menyerupai ular air iaitu belut. Hukum menjadikan belut sebagai makanan adalah halal kerana ianya merupakan haiwan yang sentiasa hidup di dalam air serta memiliki insang untuk bernafas seperti ikan.

Sementara haiwan darat yang halal dimakan pula ialah haiwan ternakan yang berkaki empat seperti unta, lembu, kerbau, kambing, kuda, rusa dan kijang. Selain itu, pengarang kitab juga turut memuatkan beberapa jenis haiwan darat yang jarang diketahui status hukumnya sebagai halal seperti dubuk, musang, arnab dan tupai. Hukum halal terhadap haiwan-haiwan tersebut adalah berdasarkan dalil daripada hadis Rasulullah SAW. Misalnya, pengarang kitab menyimpulkan bahawa halal memakan dubuk menerusi hadis: "Bahawa ia haiwan buruan yang halal dimakan". Ini adalah kerana dubuk bukanlah haiwan pemangsa serta mempunyai gigi taring yang tidak terlalu kuat. Turut dimuatkan juga adalah perbincangan ringkas mengenai haiwan yang didiamkan hukumnya oleh baginda Rasulullah SAW iaitu dab. Hal ini demikian kerana, baginda tidak biasa memakannya berbanding dengan para sahabat yang lain. Oleh itu, disimpulkan bahawa halal hukumnya untuk memakan dab kerana menganggap ianya mendapat pengakuan atau persetujuan daripada Rasulullah. Dari sudut yang lain, ia juga menunjukkan bahawa penerimaan sesuatu makanan itu juga adalah kerana ianya telah menjadi kebiasaan dan

citarasa masyarakat setempat. Ini merujuk kepada penerimaan dab atau biawak padang pasir untuk dijadikan makanan mereka.

Di samping itu, terdapat juga perbincangan berkenaan kategori haiwan darat yang diharamkan untuk dimakan. Antaranya adalah haiwan yang mempunyai gigi taring yang kuat digunakan untuk menangkap mangsa seperti singa, harimau, beruang, anjing, khinzir dan kucing. Walau bagaimanapun, penulis mendapati terdapat percanggahan apabila pengarang kitab turut menyatakan haiwan seperti musang dan tupai sebagai haiwan yang haram untuk dimakan. Ini adalah bertentangan dengan kenyataan pengarang pada bahagian sebelum ini yang menyatakan kedua-dua haiwan ini adalah halal untuk dimakan. Selain itu, antara haiwan darat lain yang haram untuk dimakan ialah haiwan yang disunatkan untuk membunuhnya serta mendatangkan mudarat. Contohnya ular, kala jengking, gagak, tikus dan lipan. Pengarang juga menyatakan serangga-serangga kecil seperti cacing, semut, cengkerik, lipas, tebuan, lalat, nyamuk dan pacat juga adalah haram untuk dimakan.

Selain itu, diharamkan juga untuk memakan burung-burung yang bersifat menyambar, mencarik dan mencabut dengan menggunakan kuku yang tajam seperti helang, rajawali, nuri dan kakak tua. Dalam bab *al-at'imah* ini juga, ulama' Melayu klasik telah memberikan panduan untuk bersikap berwaspada dalam mengambil sesuatu makanan. Ini dapat dilihat apabila haiwan yang tidak diketahui atau keliru statusnya sama ada boleh dimakan ataupun tidak disimpulkan sebagai haram untuk mengambilnya. Ini adalah bertujuan untuk mencegah individu tersebut daripada terjerumus ke dalam perkara-perkara yang haram kerana status yang tidak diketahui. Misalnya, diharamkan untuk memakan haiwan seperti harimau dahan dan dubuk kerana status kedua-duanya yang diragui. Haiwan kacukan yang lahir daripada percampuran di antara haiwan yang halal seperti kambing dengan haiwan yang haram seperti anjing juga diharamkan. Terdapat juga saranan untuk mengelakkan daripada mengambil haiwan-haiwan tersebut demi menjaga warak iaitu menjauhi unsur-unsur yang menghampiri kepada haram.

Antara bentuk kearifan tempatan dalam *fiqh al-at'imah* di Alam Melayu:-

i. Memperkasakan mazhab al-Shāfi‘ī yang sesuai dengan cara hidup masyarakat setempat khususnya dalam pemilihan makanan halal

Antara bentuk kearifan tempatan dalam *fiqh al-aṭ'imah* adalah menerusi kesepaduan dan keseragaman dalam melakukan penulisan serta membuat rujukan. Seperti yang telah dijelaskan sebelum ini, ulama' Melayu klasik cenderung untuk menggunakan pandangan-pandangan dalam mazhab al-Shāfi‘ī sebagai rujukan penulisan dalam kitab-kitab fiqh mereka. Keseragaman ini menyumbang kepada penyatuan pandangan dan paradigma fiqh dalam hal ehwal melibatkan gaya pemakanan Muslim di nusantara. Selain itu, ia juga berperanan melindungi masyarakat atau orang awam daripada kesukaran akibat perbezaan pandangan yang pelbagai. Hal ini demikian kerana, masyarakat umum merupakan mereka yang tidak menumpukan sepenuh masa mereka untuk memahami dan mendalami ilmu fiqh.

Walaupun dari segi positifnya, variasi pandangan dalam mazhab fiqh akan menambahkan pengetahuan orang awam, namun hakikatnya ia hanya akan membawa kepada kecelaruan serta mudarat yang lebih besar apabila menyebabkan perselisihan sesama individu Muslim. Ini adalah bertentangan dengan keperibadian orang Melayu yang mempunyai budi pekerti yang mulia, budi bahasa yang santun dan akal budi yang tinggi²⁸. Oleh itu, ulama' Melayu klasik menggunakan satu rumus untuk memberikan panduan dalam permasalahan fiqh iaitu dengan menggunakan rujukan yang sekata seperti dalam perbincangan *fiqh al-aṭ'imah*. Perkara ini dapat dilihat apabila perbincangan-perbincangan di dalamnya menggunakan rujukan seperti kitab *Tuhfah al-Muhtaj* dan *Nihāyah al-Muhtāj* yang merupakan karya Imam Ibn Hajar al-Haytami serta Imam al-Ramli daripada mazhab al-Shāfi‘ī. Contohnya, perbincangan di dalam kitab *Sabil al-Muhtadin* berkenaan hukum memakan haiwan kacukan, pengarang secara jelas memberikan garis panduan kepada masyarakat untuk menjaga warak ketika memilih sesuatu makanan yang tidak diketahui statusnya. Dinyatakan di situ bahawa penekanan nilai

²⁸ Hashim Hj Musa et al. "Hati Budi Melayu: Kajian Keperibadian Sosial Melayu Ke Arah Penjanaan Melayu Gemilang." *GEMA Online® Journal of Language Studies* 12, no. 1 (2012), 163-180.

warak ini adalah berdasarkan panduan daripada kedua-dua kitab mazhab al-Shāfi‘ī tersebut.

Selain itu, bentuk jawapan yang diberikan adalah bersifat kesimpulan hukum tanpa perbincangan yang melibatkan perbezaan pandangan di antara mazhab. Kesimpulan hukum yang diberikan menunjukkan bahawa wujud elemen keseragaman dalam pemakanan masyarakat Melayu di nusantara. Oleh itu, bentuk kearifan tempatan daripada *fiqh al-aṭ‘imah* ini adalah inisiatif yang dilakukan oleh ulama’ Melayu dalam membentuk corak pemilihan makanan masyarakat Melayu dengan memperkasakan pandangan dalam mazhab al-Shāfi‘ī terhadap pemakanan.

ii. Memperakui keabsahan ‘urf setempat dalam pemilihan makanan yang bercirikan citarasa (istitobah)

Antara kearifan tempatan yang terhasil daripada perbincangan *fiqh al-aṭ‘imah* adalah keterbukaan ulama’ Melayu klasik dalam menggunakan sumber perundangan Islam. Sebagaimana yang diketahui, sumber perundangan Islam yang disepakati oleh jumbuh adalah al-Quran, al-Sunnah, Ijmak dan Qiyas²⁹. Terdapat juga beberapa sumber perundangan yang lain seperti al-Istishab, Masalih al-Mursalah, al-Istihsan, al-‘Urf, Sadd al-Dhari‘ah dan Shar’u Man Qablana³⁰. Instrumen al-‘Urf merupakan salah satu daripada sumber perundangan lain yang meraikan kebudayaan setempat. Berdasarkan kitab-kitab fiqh Melayu klasik seperti *Sabil al-Muhtadin*, dapat dilihat bahawa ulama’ Melayu klasik mengangkat budaya dan selera makanan setempat untuk dibahaskan mengikut kerangka fiqh yang meraikan ‘urf dan adat. Misalnya, pengarang telah menyebutkan beberapa makanan tradisional dan eksotik Melayu seperti belacan, wadik dan pekasam. Perbincangan berkenaan makanan jenis ini adalah termasuk di bawah bab haram hukum bagi sesuatu yang dianggap kotor oleh orang yang sejahtera. Bab ini menjelaskan bahawa sesuatu makanan yang kotor (*istikhbath*) itu terbahagi kepada dua iaitu secara asal dan bersifat mendatang.

²⁹ ‘Abdul Wahhab Khallāf, *‘Ilm Uṣṣūl al-Fiqh* (Qāhirah: Maktabah al-Da’wah al-Islāmiyyah, t.t.).

³⁰ Muhammad Muṣṭafā al-Zuḥaylī, *al-Wajīz fī Uṣṣūl al-Fiqh al-Islāmī*, Bayrūt: Dār al-Khayr, 2006)

Secara umumnya, perkara-perkara yang dianggap kotor dan jijik untuk dimakan adalah seperti peluh, hingus, mani dan kahak. Kesemuanya itu dianggap dan diterima oleh 'urf manusia yang normal serta sejahtera sebagai kotoran yang menjijikkan. Maka hukumnya adalah haram untuk diambil dan dimakan. Manakala, kotoran yang bersifat mendatang pula adalah sesuatu yang secara semulajadi adalah bersih, kemudian menjadi kotoran setelah melalui percampuran atau proses tertentu. Contohnya, seperti air basuhan tangan dan daging yang busuk. Hukum pengambilan ke atas perkara-perkara tersebut adalah makruh. Menurut pengarang kitab, beberapa makanan tradisi Melayu seperti belacan, budu, cincalok, tempoyak dan pekasam juga termasuk dalam kategori ini serta mempunyai kesimpulan hukum yang sama.

Belacan dan cincalok merupakan makanan kebiasaan bagi masyarakat yang tinggal di persisiran pantai³¹. Kedua-duanya diperbuat daripada udang halus dan melalui proses fermentasi dengan menggunakan bahan-bahan seperti garam dan cuka. Hidangan ini dijadikan bekalan dan pembuka selera bagi nelayan yang berlayar di lautan selama beberapa hari. Manakala tempoyak pula merupakan sejenis makanan yang berasal daripada isi durian. Ia dihasilkan oleh masyarakat setempat bagi mengatasi masalah lambakan buah durian sama ada yang kurang kualiti atau sudah ranum ketika tiba musimnya³². Tempoyak dihasilkan menerusi proses fermentasi tradisional dengan memasukkan isi durian ke dalam bekas berserta dengan garam dan diperam selama 7 hari³³. Sementara budu pula merupakan makanan tradisional bagi negeri pantai timur iaitu Kelantan dan Terengganu. Ia sejenis sos ikan yang terhasil daripada campuran ikan bilis serta garam dengan nisbah 2:1 atau 3:1 (ikan: garam)³⁴. Budu perlu melalui proses

³¹ Ibrahim Bujang, *Makanan: Wujud Variasi dan Fungsinya serta Cara Penyajiannya pada Orang Melayu, Jambi* (Indonesia: Direktorat Jenderal Kebudayaan, 1994).

³² Keith Steinkraus. *Handbook of Indigenous Fermented Foods, revised and expanded* (USA: CRC Press, 1995).

³³ J. David Owens. *Indigenous fermented foods of Southeast Asia* (USA: CRC Press, 2014).

³⁴ Wan Anis Wan Ahmad. "A Study of Hygiene Practices, Microbiological and Chemical Analysis of Kelantan Fermented Fish Sauce (Budu)." PhD diss. (Universiti Malaysia Kelantan, 2014)

fermentasi di bawah sinaran matahari dan dalam bekas yang tertutup selama 140 hingga 200 hari³⁵.

Kesan daripada proses fermentasi ini menghasilkan bau yang sangat tajam dan kurang selesa kepada sebahagian masyarakat³⁶. Ini telah dibuktikan oleh Abdullah Munsyi menerusi catatan pelayarannya ke negeri Kelantan. Beliau telah menyatakan bahawa masyarakat Melayu di negeri tersebut suka kepada makanan yang “busuk-busuk” seperti pekasam, tempoyak, sambal belacan, ikan masin, jering dan petai³⁷. Secara tidak langsung, ianya menunjukkan bahawa masyarakat Melayu mempunyai citarasa yang tersendiri dan berbeza dengan masyarakat di tempat yang lain. Mereka menganggap bahawa menu tersebut adalah baik, sejahtera dan menepati selera mereka. Oleh itu, mereka telah menjadikan makanan-makanan tersebut sebagai tradisi serta hidangan dalam menu seharian.³⁸ Ulama’ Melayu klasik menghormati selera masyarakat tempatan dengan meletakkan hukumannya sebagai makruh dengan bersyarat, iaitu sekiranya mendatangkan gangguan ketika beribadah.

Kearifan tempatan yang ditonjolkan dalam *fiqh al-aq’imah* ini adalah apabila citarasa dan selera masyarakat Melayu di nusantara turut diangkat dan diselitkan dalam perbincangan. Buktinya, perbincangan hukum makruh terhadap makanan seperti belacan, tempoyak dan pekasam telah dijelaskan dalam kitab *Sabil al-Muhtadin*. Di samping itu, ini juga menzahirkan kearifan ulama’ Melayu klasik apabila berjaya membawa pembaharuan dalam perbincangan fiqh dengan menonjolkan elemen tempatan dan tidak hanya sekadar mengulangi perbincangan ulama’ mazhab al-Shāfi‘ī yang terdahulu di mana kebanyakan mereka menggunakan latar masyarakat Arab.

³⁵ Yiu H. Hui and E. Özgül Evranuz, eds. *Handbook of animal-based fermented food and beverage technology*. Vol. 1 (CRC press, 2012)

³⁶ Mohd Shazali Md Sharif et al. “The transmission modes of Malay traditional food knowledge within generations.” *Procedia-Social and Behavioral Sciences* 50 (2012): 79-88.

³⁷ Amin Sweeney, *Karya Lengkap Abdullah bin Abdul Kadir Munshi* (Jakarta: Kepustakaan Populer Gramedia, 2005)

³⁸ Nurul Huda. “Malaysian Fermented Fish Products.” *Handbook of Animal-Based Fermented Food and Beverage Technology* 2 (2012): 709-715.

iii. Sosialisasi dan Internalisasi Kenajisan Anjing dan Khinzir

Fiqh al-Taharah ialah perbincangan pemasalahan fiqh yang berkaitan dengan hal ehwal kesucian individu. Aspek kesucian adalah penting kerana secara zahirnya ia berfungsi dalam menentukan sama ada ibadah seseorang itu diterima ataupun tidak. Ibadah yang wajib seperti solat menjadikan elemen kesucian iaitu wudhu' sebagai salah satu syarat sah penerimaan solat tersebut. Manakala mandi hadas atau mandi wajib pula adalah dituntut bagi membersihkan diri setelah berada dalam keadaan hadas besar seperti berjunub, keluar mani dan haidh. Oleh yang demikian, penulisan kitab-kitab fiqh menjadikan perbincangan berkenaan kesucian (al-Taharah) ini sebagai bab yang pertama dalam karya mereka. Secara tidak langsung, penekanan tentang aspek kesucian ini adalah lebih meluas dan mendalam kerana kedudukannya di permulaan kitab. Ini juga menyebabkan tumpuan masyarakat adalah lebih terarah kepada aspek kesucian bahkan telah mempengaruhi minda mereka untuk lebih prihatin berkenaan hal ini.

Antara yang menjadi perhatian adalah perbincangan berkenaan bab najis (*al-najasaḥ*). Ulama' mazhab al-Shāfi'ī membahagikan kategori najis kepada tiga kategori iaitu berat (*mughallazah*), sederhana (*mutawassitah*) dan ringan (*mukhaffafah*)³⁹. Dalam perbincangan najis *mughallazah*, haiwan seperti anjing dan khinzir merupakan antara perkara yang perlu disertu atau samak (*al-dibagh*) apabila melibatkan sentuhan atau terkena najis daripada kedua-duanya⁴⁰. Perbuatan samak ini perlu dilakukan apabila anjing dan khinzir atau keturunannya melakukan perbuatan seperti menjilat, menyentuh peranti dan peralatan sama ada secara sengaja ataupun tidak sengaja⁴¹.

Kaedah penyucian adalah dengan menggunakan tujuh kali basuhan air, di mana enam daripadanya adalah menggunakan air mutlak manakala satu basuhan daripadanya dicampur dengan

³⁹ Ahmad Zayn al-Dīn al-Malibari. *Fath al-Mu'in bi Sharḥ Qurrat al-'Ayn* (Bayrūt: Dār Ibn Hazm, 2004)

⁴⁰ Yahya bin Sharaf al-Nawawi. *Raudah al-Talibin* (Bayrūt: Dār Ibn Hazm, 2002)

⁴¹ Nurdeng Deuraseh et al. *Halalan Thoyyiban Perspektif Malaysia*. Serdang: Penerbit UPM 2012).

tanah⁴². Perkara ini menyebabkan masyarakat memandang bahawa haiwan seperti anjing dan khinzir merupakan haiwan yang perlu dijauhi dan ditakuti⁴³ (Muammar dan Yuszaidy, 2015). Hal ini demikian kerana, sekiranya haiwan tersebut berhampiran, dikhuatiri ianya akan menyebabkan berlaku sentuhan sekali gus perlu melakukan samak bagi membersihkan kembali diri mereka. Oleh itu, fiqh al-taharah telah membentuk suatu gaya pemikiran tersendiri bagi umat Islam di Nusantara dalam urusan kehidupan seharian mereka. Perkara ini juga dapat dibuktikan apabila wujud beberapa peribahasa Melayu yang menonjolkan tanggapan negatif masyarakat Melayu ke atas kedua-dua haiwan ini. Antaranya adalah seperti “*anjing galak, babi berani*”, “*bagai babi merasa gulai*”, dan “*anjing mengulangi bangkai*”⁴⁴. Peribahasa ini memperlihatkan bahawa anjing dan khinzir sering dikaitkan dengan nilai-nilai yang negatif dan penuh kekotoran.

Dari segi budaya Melayu, anjing bukanlah haiwan peliharaan domestik bagi masyarakat ini dan dilihat sebagai haiwan yang hina, lemah serta jahat⁴⁵. Ini membuktikan bahawa status najis mughallazah yang terdapat pada anjing dan khinzir ini mewujudkan jurang yang amat besar di antara masyarakat Melayu dengan kedua-dua haiwan tersebut. Dalam perbincangan *fiqh al-aṭ‘imah* ini, bentuk kearifan tempatan yang dapat dilihat adalah apabila ulama’ Melayu klasik berperanan mewujudkan proses sosialisasi dan internalisasi nilai-nilai yang terdapat dalam fiqh al-Taharah untuk diterapkan dalam bab ini. Penekanan dan penegasan terhadap status najis mughallazah yang diambil daripada pandangan ulama’

⁴² Zakāriyyā bin Muhammad al-Anṣṣārī. *Faṭḥ al-Wahhab bi Sharḥ Manhāj al-Ṭullāb* (Bayrūt: Dār al-Kutub al-‘Ilmiyyah, 1998).

⁴³ Muammar Ghaddafi Hanafiah and Mohd Yuszaidy Mohd Yusoff. “Kontroversi Program “i want to touch a dog” dalam Media Kontemporari daripada Perspektif Melayu.” *Jurnal Komunikasi, Malaysian Journal of Communication* 31, no. 2 (2015), 195-210.

⁴⁴ Sapinah Haji Said. *Kamus Peribahasa Melayu* (Johor Bahru: Pelangi ePublishing Sdn Bhd, 2015).

⁴⁵ Imran Ho-Abdullah. “Analisis Kognitif Semantik Peribahasa Melayu Bersumberkan Anjing (Canis Familiaris).” *GEMA Online® Journal of Language Studies* 11, no. 1 (2011), 125-141.

mazhab al-Shāfi'ī, telah membina sensitiviti dalam kalangan masyarakat untuk lebih prihatin terhadap unsur-unsur kedua-dua haiwan tersebut dalam soal pemakanan. Ia menimbulkan *taboo* dalam kalangan masyarakat Melayu.

PENUTUP

Kesimpulannya, terdapat beberapa bentuk kearifan tempatan yang ditonjolkan oleh ulama' Melayu klasik di dalam perbincangan *fiqh al-aṭ'imah* di Alam Melayu. Antaranya adalah dengan pemeraksanaan mazhab al-Shāfi'ī yang dilihat sesuai dengan masyarakat setempat yang bersifat sederhana dan rasional. Selain itu, ulama' Melayu klasik juga memperakui keabsahan 'uruf setempat dalam pemilihan makanan berasaskan citarasa (*istitabah*). Ini dapat dilihat apabila makanan-makanan tempatan seperti cincalok, belacan dan pekasam turut diselitkan dalam bab ini. Ini juga membuka ruang kepada perbincangan makanan-makanan tempatan yang lain. Seterusnya, antara kearifan tempatan yang lain adalah menerusi internalisasi dan sosialisasi fiqh al-Taharah terhadap *fiqh al-aṭ'imah*. Penekanan terhadap najis al-mughhallazah yang terdiri daripada anjing dan khinzir telah berjaya membentuk pemikiran yang sensitif serta stigma negatif dalam kalangan masyarakat Melayu ke atas haiwan tersebut. Kesannya, masyarakat lebih berhati-hati dan sensitif apabila wujud unsur-unsur tersebut dalam pemakanan serta kehidupan seharian mereka. Kearifan ini berjaya membentuk budaya makanan yang halal dan tayyiban dalam kalangan masyarakat Melayu di samping membentuk sekuriti makanan dalam memastikan kecukupan sumber makanan ketika musim bencana. Oleh itu, kesemua perkara tersebut menzahirkan kearifan dan kebijaksanaan ulama' Melayu klasik dalam menerapkan *khitab* wahyu yang berkaitan halal dan tayyiban dalam kalangan masyarakat di samping bertolak ansur dalam tradisi makanan setempat.

RUJUKAN

'Abd al-Wahhāb Khallāf, *ʿIlm Uṣūl al-Fiqh*, Qāhirah: Maktabah al-Da'wah al-Islāmiyyah, t.t.

Abdul Kadir Haji Muhammad. *Sejarah Penulisan Hukum Islam di Malaysia*. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka, 1996.

- Abdul Karim Ali. "Tajdid Fiqh Mazhab Syafi'i di Malaysia." *Jurnal Fiqh* 4 (2007), 77-84.
- Abdul Rahman Haji Abdullah, *Pemikiran Islam di Malaysia: Sejarah dan Aliran*. Jawa Barat: Gema Insani, 1997.
- al-Anṣārī, Zakāriyyā bin Muḥammad. *Fath al-Wahhāb bi Syarḥ Manhaj al-Ṭullāb*. Bayrūt: Dār al-Kutub al-‘Ilmiyyah, 1998.
- al-Fādānī, Muḥammad Yāsīn. *Bughyah al-Mushtāq fī Sharḥ al-Luma’*. Bayrūt: Dār Ibn Kathīr, 2011.
- al-Fairūzābādī, Muḥammad bin Ya’qūb. *al-Qāmūs al-Muḥīṭ*. Bayrūt: Mu’assasah al-Risālah, 2005.
- al-Malībārī, Aḥmad Zaynuddīn. *Fath al-Mu’īn bi Syarḥ Qurrat al-‘Ayn*, Bayrūt: Dār Ibn Ḥazm, 2004.
- al-Nawāwī, Yaḥyā bin Syaraf. *Rawḍah al-Ṭālibīn*. Bayrūt: Dār Ibn Ḥazm, 2002.
- al-Zuḥaylī, Muḥammad Muṣṭafā. *al-Wajīz fī Uṣūl al-Fiqh al-Islāmī*, Bayrūt: Dār al-Khayr, 2006.
- Badlihissham Mohd Nasir, Rahimin Affandi Abd Rahim, and Khafidz Hamzah. "Ulama dan Wacana Islam dalam Hubungan Intelektual di Tanah Melayu dan Indonesia," *UMRAN-International Journal of Islamic and Civilizational Studies* 2, no. 1 (2015), 19-36.
- Deddy Mulyana dan Jalaluddin Rakhmat. *Komunikasi antarbudaya*. Bandung: Remaja Rosdakarya, 1990.
- Hanafiah, Muammar Ghaddafi and Mohd Yuszaidy Mohd Yusoff. "Kontroversi Program "i want to touch a dog" dalam Media Kontemporari daripada Perspektif Melayu." *Jurnal Komunikasi, Malaysian Journal of Communication* 31, no. 2 (2015), 195-210.
- Hashim Hj Musa, Normahdiah Sheik Said, Rozita Che Rodi, and Siti Sarah Ab Karim. "Hati Budi Melayu: Kajian Keperibadian Sosial Melayu Ke Arah Penjanaan Melayu Gemilang." *GEMA Online® Journal of Language Studies* 12, no. 1 (2012), 163-180.
- Ibrahim Bujang. *Makanan: Wujud Variasi dan Fungsinya serta Cara Penyajiannya pada Orang Melayu, Jambi*. Indonesia: Direktorat Jenderal Kebudayaan, 1994.

- Imran Ho-Abdullah. "Analisis Kognitif Semantik Peribahasa Melayu Bersumberkan Anjing (*Canis Familiaris*).” *GEMA Online® Journal of Language Studies* 11, no. 1 (2011), 125-141.
- Mahmood Zuhdi Haji Ab Majid. "Mazhab Syafi'i di Malaysia: Sejarah, Realiti dan Prospek Masa Depan.” *Jurnal Fiqh* 4 (2007), 1-38.
- Manshor Mansor dan Mohd Kipli Abdul Rahman, *Merekayasa Kearifan Tempatan Budaya, Pelancongan, Arkeologi dan Sejarah* (Pulau Pinang: Penerbit Universiti Sains Malaysia, 2013).
- Mohd Anuar Ramli dan Mohammad Aizat Jamaludin. "Sumbangan Syeikh Muhammad Arshad b. Abdullah al-Banjari dalam Fiqh al-At'imah (Makanan) di dalam kitab Sabil al-Muhtadin.” *Jurnal Al-Tamaddun* 7, no. 2 (2012): 61-76.
- Mohd Anuar Ramli dan Mohammad Aizat Jamaludin. "Budaya Makanan dan Pemakanan Halal dalam Kalangan Masyarakat Melayu Menurut Perspektif Islam.” dalam Mohd Yakub@Zulkifli Mohd Yusoff, Khadher Ahmad & Monika@Munirah Abd Razzak (eds.), *Penyelidikan Tentang Makanan: Perspektif Nabawi dan Saintifik*. Kuala Lumpur: Jabatan al-Quran dan al-Hadith, Akademi Pengajian Islam Universiti Malaya, 2016, 195-206.
- Mohd Anuar Ramli. "Pemikiran mesra gender dalam karya fiqh ulama Melayu klasik.” *Jurnal Syariah* 18, no. 2 (2010): 277-298.
- Mohd Anuar Ramli. "Islamisasi di Tanah Melayu: Analisis Terhadap Proses Interaksi Antara Adat dan Syariah Islam” Hashim Awang *et al.* (eds.) *Wacana Budaya*. Kuala Lumpur: APMUM, 2006.
- Mohd Jirey Kumalah, Gusni Saat, Jabil Mapjabil, Rosazman Hussin, Teuku Afrizal, dan Mustapa Abu Talip. "Kearifan tempatan dan potensinya sebagai tarikan pelancongan berasaskan komuniti: Kajian kes komuniti Bajau Ubian di Pulau Mantanani, Sabah.” *Geografia-Malaysian Journal of Society and Space* 11, no. 12 (2017), 112-128.

- Mohd Nor Ngah, *Kitab Jawi: Islamic Thought of the Malay Muslim Scholars*. No. 33. Singapore: Institute of Southeast Asian, 1983.
- Mohd Shazali Md Sharif, Mohd Salehuddin Mohd Zahari, Noriza Ishak, Rosmaliza Muhammad, Azmir Md Noor, and Hannita Mohd Salleh. "Traditional food knowledge (TFK) of Malay festive foods." *Current Issues in Hospitality and Tourism: Research and Innovation*. Leiden: CRC Press, 2012, 1-6.
- Nurdeng Deuraseh, Russly Abdul Rahman, Shuhaimi Mustafa, Jamilah Bakar, dan Dzulkifly Mat Hashim. *Halalan Thoyyiban Perspektif Malaysia*. Serdang: Penerbit UPM, 2012.
- Nurul Huda. "Malaysian Fermented Fish Products." *Handbook of Animal-Based Fermented Food and Beverage Technology 2* (2012): 709-715.
- Owens, J. David. *Indigenous fermented foods of Southeast Asia*. USA: CRC Press, 2014.
- Pesurnay, Althien John. "Local Wisdom in a New Paradigm: Applying System Theory to the Study of Local Culture in Indonesia." In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, vol. 175, no. 1 (2018), p. 012037. 1-8.
- Rahimin Affandi Abdul Rahim dan Mohd Anuar Ramli. "Mazhab Syafi'i dalam Pengajian Syariah di Malaysia: Satu Analisis." *Jurnal Fiqh* 4 (2007), 39-76.
- Rahimin Affandi Abdul Rahim, Mohd Ikhlas Roslee, Muhamad Sayuti Mansor, Siti Maimunah Hj Kahal, Ahmad Farid Abd Jalal, Abd Halim Ismail, Huzaimah Ismail, dan Ahnaf Said. "Pemikiran Fiqh Ulama Kitab Jawi Terpilih." *Human Sustainability Procedia*, (2018): 1-16.
- Rahimin Affandi Abdul Rahim, Siti Maimunah Kahal, and Muhammad Yusri Yusof. "Fiqh Versi Alam Melayu: Satu Analisis Sejarah." *Jurnal Fiqh* 13 (2016), 139-162.
- Ridzwan Ahmad. "Sikap Liberal dalam Memahami Fiqh Mazhab Syafi'i: Realiti dan Fenomena di Malaysia." *Jurnal Fiqh* 4 (2017), 119-140.

- Sapinah Haji Said. *Kamus Peribahasa Melayu*. Johor Bahru: Pelangi ePublishing Sdn Bhd, 2015.
- Steinkraus, Keith. *Handbook of Indigenous Fermented Foods, revised and expanded*. USA: CRC Press, 1995.
- Susiadi, A. S. "Akomodasi 'Urf Terhadap Pemahaman Fiqih Indonesia Masa Lalu." *ASAS* 6, no. 1 (2014): 1-8.
- van Bruinessen, Martin. "Pesantren and kitab kuning: maintenance and continuation of a tradition of religious learning", in: Wolfgang Marschall (ed.), *Texts from the islands. Oral and written traditions of Indonesia and the Malay world* [*Ethnologica Bernica*, 4]. Berne: University of Berne, 1994, 121-145.
- Wan Abdul Kadir Wan Yusoff, *Nilai dan World View Orang Melayu*. Petaling Jaya: Masfami Enterprise, 1994.
- Wan Anis Wan Ahmad. "A Study of Hygiene Practices, Microbiological and Chemical Analysis of Kelantan Fermented Fish Sauce (Budu)." PhD diss., Universiti Malaysia Kelantan, 2014.

