



073-Fast Food dan Gerakan Slow Food dalam trend Gastronomi Moden

***Siti Nor Baya Binti Mat Yacob**
Universiti Sains Islam Malaysia (USIM)

Siti Nor Azhani Mohd Tohar
Universiti Sains Islam Malaysia (USIM)

Khadijah Binti Muda
Universiti Sains Islam Malaysia (USIM)

*E-mel: snorbaya@usim.edu.my

ABSTRAK

Pengertian *fast food* adalah sebagaimana nama dan sebutannya, ia mewakili sifat dan ciri kecepatan, kepantasan serta berkaitan dengan ciri pengeluaran dan pembekalan makanan secara besar-besaran dalam masyarakat perindustrian yang berfungsi sebagai sistem berpusatkan kecekapan. Secara identiti dan realitinya, *fast food* dan juga *slow food* merupakan suatu pilihan kontras yang muncul dalam budaya makanan dan pemakanan serta cara hidup manusia pada abad ini. Tamadun manusia pada abad ini merupakan sebuah tamadun moden yang terinspirasi dan terbit daripada budaya fikir dan keilmuan yang berlaku di Eropah pada abad ke 18. Moden adalah projek pada era enlightenment yang lahir di Eropah bertujuan mengubah tamadun manusia secara keseluruhan. Hasrat modeniti adalah untuk berpaling terus daripada sifat tamadun traditional yang dianggap tidak progress, jumud dan ketinggalan. Ia membawa semangat perubahan yang bersifat *progress* secara relatif dalam semua bidang kehidupan dengan menjadikan ilmu sains dan teknologi sebagai sandaran kepada pembangunan yang bersifat maju ke hadapan. Makanan dalam kehidupan traditional merupakan keperluan harian, penghasilan makanan daripada kegiatan pertanian juga adalah bersifat *self sefficiency*. Masyarakat traditional menikmati makanan dalam *slow food mode*, sumber makanan adalah hasil daripada tanaman ladang sendiri, dalam suasana tenang, sederhana, bersama keluarga, sesuai dengan sifat kehidupan pada masa itu yang tidak kelam kabut, tidak terkejar-kejar dan tidak cepat sebagaimana kehidupan moden hari ini. Selepas kita perlahan-lahan memasuki era moden yang ditandai oleh revolusi perindustrian di Eropah pada abad ke 19, tamadun manusia berubah daripada suasana tenang menjadi semakin cepat, sibuk dan kacau bilau. Pergerakan kehidupan manusia moden seolah-oleh seperti ditolak oleh suatu semangat kepantasan luar biasa sehingga tidak sempat menoleh ke belakang kerana dalam semangat moden, yang dibelakang itu sifatnya adalah mundur, jumud, ketinggalan serta tentu sekali tidak maju. Sifat kepantasan ini menyerang ke segenap cabang kehidupan termasuk juga ke dalam aktiviti yang paling asas iaitu mengenai makanan dan pemakanan. Jika zaman traditional budaya pemakanan lebih dinikmati dalam suasana *slow food*, tetapi dalam zaman moden, *fast food* telah mengemudi sifat dan ciri gastronominya. Penulisan ringkas ini bertujuan untuk berkongsi maklumat dan latarbelakang di sebalik *fast food* dan *slow food* dalam susur galur sejarah gastronomi manusia.



PENGENALAN

Ketika kehidupan bumi bermula, melalui fasa pra sejarah, klasik dan moden, sejak itu manusia terus menerus berjuang untuk makan dan kehidupan. Mereka bermula dengan kaedah paling konservatif untuk memperolehi makanan seperti berburu, mengusahakan tanah, bertani, menangkap ikan, memelihara haiwan dan sebagainya. Hari ini hubungan manusia dengan makanan bukan untuk mengenyangkan perut sahaja, tetapi merupakan hubungan bersifat global yang berkait dengan keuntungan, kekayaan, *consumerisme*, dan persaingan global. Globalisasi telah mempengaruhi pembuatan dan pemprosesan makanan serta penjualan, penyusunan & penggunaannya dan dengan kepentingan relatif. Makanan seperti snek, burger, pizza dan minuman meningkat, orang ramai menikmati makanan ringan dalam cara baru dan moden. Proses perbandaran juga merupakan salah satu isu yang membawa perubahan kepada gaya hidup dan pendapatan serta mengangkat kedudukan golongan muda. Ia seperti yang telah dinyatakan bahawa keperluan makanan berkaitan dengan gaya hidup kawasan bandar (Pingali, 2004).

Perubahan gaya hidup moden masyarakat menarik minat mereka kepada keperluan yang bersifat cepat, dan mudah, dalam hal pemakanan, *fast food* merupakan hidangan yang bersesuaian dengan gaya hidup sedemikian. Hari ini, makanan segera di luar rumah telah menjadi bahagian penting dalam gaya hidup (Eric Schlosser, 2001, hlm 3 - 6). Eric di dalam bukunya yang bertajuk *Fast Food Nation* membawa gambaran bahawa fenomena *fast food* rancak berkembang di Amerika Syarikat sekitar tahun 1950 dengan bercerita tentang *Domino Delivery* serta *Mc Donal's Cooperation*. *Mc Donal's Cooperation* telah menjadi simbol kepada ekonomi yang bersifat servis ia dikaitkan sebagai dan gay aini adalah dianggap sebagai *The American Way*. Selain daripada *Mc Donals*, *Kentucky Fried Chicken* (KFC) turut dikaitkan sebagai simbol makanan segera serta menjadi rangkaian restoran makanan segera (*fast food*) kedua terbesar di dunia (Chia Yi Chan etl, June 2020, hlm 57-58) *The Challenges of Healthy Lifestyle: A Study Case of Kentucky Fried Chicken*.

Sebenarnya konsep makanan segera bukanlah sesuatu yang baru tetapi ia berkaitan dengan ratusan tahun dahulu. Amerika Syarikat adalah salah satu negara terkenal yang telah membangunkan trend makanan segera ini, Selain itu negara seperti Itali, England dan beberapa negara Asia cth di Jepun dan China turut dipengaruhi oleh trend *fast food* ini. Di Jerman pula sejarahnya bermula apabila sosej dijual di jalan-jalan bermula pada tahun 1867. Ia membawa ciri *fast food* kerana boleh diperolehi dimana-mana sahaja dengan mudah. Idea ini mendapat permintaan yang hebat dan kemudian menjadi lebih popular. Selepas itu, orang mula mengenali dan membuat makanan segera yang boleh diperolehi di mana-mana dan pada bila-bila masa sahaja (Eman Al-Saad, hlm 276). *Fast food* didokong oleh rangkaian pergerakan ekonomi pertanian dan pengeluaran berskala besar serta mensasarkan kepada keuntungan yang besar. Idea ini mendapat permintaan yang hebat dan kemudian menjadi lebih popular. Selepas itu, orang mula mengenali dan membuat makanan segera yang boleh diperolehi di mana-mana dan pada bila-bila masa sahaja (Eman Al-Saad, hlm 276).

Slow food pula merupakan reaksi kepada *fast food*. Terjemahan literal *slow food* ke dalam bahasa Melayu adalah bersamaan dengan makna "makanan perlahan. *Slow food* dalam konteks



ini membawa perbincangan tentang suatu gerakan *counterbalance* kepada budaya makanan dan pemakanan kontemporari yang terlalu didominasi oleh *fast food*. Ia juga adalah reaksi penentangan secara terbuka terhadap perkembangan *fast food*. Gerakan *slow food* merupakan suatu inisiatif untuk mencegah daripada lenyapnya budaya dan tradisi makanan tempatan serta mengekalkan identiti budaya tempatan terhadap makanan, pemakanan dan gaya hidup masyarakat moden hari ini. Falsafah *slow food* adalah berbeza dan bertentangan dengan *fast food*. Reaksi *slow food* terhadap makanan segera selain daripada kegusaran tentang kesihatan sejagat, adalah sebenarnya, atas sebab budaya. Ia diakui sendiri oleh pengasasnya. Makanan segera akan mengganggu "'kebiasaan' dan 'adat', ia merupakan ciri kompleks tabiat dan tingkah laku yang diikuti oleh suatu kaum (masyarakat moden), tanpa peraturan khusus dan tetap. Sifat homogenous fast food seluruh dunia telah memadamkan sepenuhnya tradisi ini (cara hidup dalam masyarakat traditional), 'kebiasaan' ini (berkaitan dengan makan). Gerakan slow food membantah normalisasi baru ini dan menganggap ia *fast food* sebagai meninggalkan tabiat, ritma, lapisan budaya yang membentuk sejarah kita, identiti asal dalam tatacara kehidupan masa lalu (Luca Simonetti, Jun 2016, hlm 3)

Slow Food vs Fast Food

Secara umumnya, masyarakat hari ini lebih terbiasa dengan istilah *fast food* (makanan segera) berbanding dengan *slow food*. Sengaja dibiarkan penggunaan istilah bahasa Inggeris *slow food* dan *fast food* dalam penulisan ini tanpa diterjemahkan ke dalam bahasa Melayu sebagai makanan perlahan kerana dikhuatiri hilang maksud asal dalam konteks perbincang *slow food* itu sendiri. Konsep makanan segera atau *fast food* sangat berkait dengan susur galur sejarah perkembangan modeniti, revolusi perindustrian, pengeluaran makanan secara besar-besaran, perubahan gaya hidup moden, perkembangan ekonomi pesat dan keuntungan berganda, sektor guna tenaga yang tinggi serta sifat *consumerisme* pantas dan lain-lain lagi. Permintaan pantas ini mempunyai kaitan dengan revolusi industri yang berlaku sekitar abad ke 19 di Eropah. Era permulaan perindustrian moden dalam tamadun manusia ini memperlihatkan jadual bekerja masyarakat eropah pada waktu itu adalah sekitar 12 hingga 14 jam sehari, hampir tidak ada masa untuk berehat panjang serta tiada masa untuk makan (Khurshid Anuar Warsi & Sheedun Nisa, Februari 2005).

Ejike Blessing Ngozika dan Obeagu Emmanuel Ifeanyi menerusi kajian mereka mengenai *Consumption of fast foods and their effects on family lifestyle in Aba north L.G.A of Abia state* (hlm 34) merujuk *fast food* sebagai konsep penyediaan makanan dengan kadar yang lebih cepat dan boleh didapati di restoran-restoran atau boleh juga dibawa pulang. Penyediaan *fast food* boleh dilakukan dengan kaedah dipanaskan atau dimasak terlebih dahulu. Bersesuaian dengan gaya hidup moden dengan falsafah sentiasa bergerak ke hadapan (progress), tekanan kepantasan hidup mempengaruhi gaya hidup masyarakat. Jahan I etl (28) menerusi tulisan berjudul *Fast Food Consumption and its effect on Health* Istilah *fast food* mengambil beberapa maksud *fast food* menerusi kajian literatur penulis-penulis terdahulu menjelaskan bahawa istilah *fast food* telah diperkenalkan oleh Merriam-Webster pada tahun 1951.

Menurut Merriam-Webster, *fast food* adalah makanan segera ialah istilah yang diberikan kepada makanan yang boleh disediakan dan dihidangkan dengan sangat cepat. Lazimnya ia



bermaksud sebarang makanan yang dijual di restoran dengan masa penyediaan yang rendah dan boleh diberikan kepada pelanggan untuk dibawa pulang. Jadi, ia direka terutamanya untuk ketersediaannya yang cepat. Ini adalah produk khusus seperti hamburger, pizza, ayam goreng atau sandwich. Jenis makanan yang dihidangkan oleh restoran makanan segera adalah banyak. Terdapat pelbagai daripada sandwich hingga panggang ayam, pizza, hamburger, dan lain-lain. Walau bagaimanapun, kebanyakan makanan segera yang dihidangkan dianggap oleh pengguna sebagai digoreng dalam minyak separa terhidrogenasi (juga dikenali sebagai lemak Trans) yang akan membawa kepada kolesterol tinggi kadar dan penyakit jantung. Selain itu, makanan segera juga mengandungi sejumlah besar bahan tambahan kimia dan sering kekurangan pelabelan nutrisi yang tepat (Schlosser, 2002).

Konsep *fast food* muncul dalam masyarakat untuk mengisi kekosongan yang dicipta oleh gaya dan jadual hidup yang ketat. *Fast food* menawarkan beberapa pilihan yang menarik minat pembeli untuk menjadi pelanggan setia walaupun seringkali dikaitkan sebagai tidak sihat dan tidak bagus untuk konsumsi harian. Memetik pandangan Ibokwae etl (2005), menyenaraikan beberapa faktor penarik kepada langganan makanan segera tinggi iaitu jimat masa, senang dicapai atau didapati, alternatif yang lebih mudah untuk pelanggan serta mempunyai pilihan yang pelbagai, malahan di negara maju, *fast food* dianggap sebagai pilihan yang lebih murah (Ejike Blessing Ngozika & Obeagu Emmanuel Ifeanyi, 2018, hlm 28). (Luca Simonetti, June 2012, hlm 1) berpandangan bahawa makanan segera disokong oleh budaya baharu dan tamadun baharu yang berpusat kepada satu nilai sahaja iaitu keuntungan.

Globalisasi turut menyumbang kepada perkembangan dan budaya makanan segera seluruh dunia, ia telah mempengaruhi pembuatan dan pemprosesan makanan serta penjualan, penyusunan dan penggunaannya dan dengan kepentingan relative. Permintaan terhadap snek, burger, pizza dan minuman bergas yang semakin meningkat, orang ramai menikmati makanan ringan dalam cara. Selain itu faktor urbanisasi juga merupakan salah satu isu yang mengubah gaya hidup, berikutan pertambahan pendapatan bagi masyarakat serta bersesuaian pula dengan gaya kehidupan moden golongan muda (Farzan Yahya, 2013, hlm 2). Negara-negara Asia termasuk Malaysia juga tidak terkecuali menerima pengaruh gaya hidup moden yang dibawa oleh modeniti ini.

Slow Food pula adalah segala-galanya yang bertentangan dengan konsep makanan segera. Walaupun makanan segera melibatkan bahan makanan yang sangat diproses, 'dihimpun' bersama dengan cepat, untuk membentuk hidangan, *Slow Food* merujuk kepada penghasilan makanan tanpa bahan awet, penanaman menggunakan baja asli, dimasak dengan cara yang asli untuk menghasilkan hidangan yang sihat. *Slow Food* menggalakkan idea untuk duduk, berehat dan meluangkan sedikit masa berbual dengan keluarga dan rakan, sambil menikmati makanan bersama keluarga.

Fast Food dan Isu Kesejahteraan Kesihatan

Fast food berkembang seiring dengan pergerakan dan perkembangan tamadun moden. Semakin maju dan cepat pergerakan dalam kehidupan masyarakat, maka semakin laju lah permintaan kepada makanan segera. Makanan segera perlu difahami secara literal sebagaimana



adanya nama menunjukkan. Pengeluaran dan pembekalan makanan secara besar-besaran dalam masyarakat perindustrian berfungsi sebagai sistem berpusatkan kecekapan. Bagaimana pun *fast food* sering kali dikaitkan dengan isu kesihatan. *Fast food* telah melahirkan suatu cara hidup yang tidak sihat serta melahirkan masyarakat yang tidak sejahtera daripada sudut kesihatan, terutama sekali bagi kanak-kanak dan remaja. Ia boleh dikategorikan sebagai *Junk Food* (JF)/makanan ringan. JF dikelaskan sebagai produk makanan yang tinggi kandungan garam, gula, lemak dan tenaga (kalori) serta mengandungi sedikit atau tiada protein, vitamin atau mineral. Kebanyakan JF dianggap sebagai makanan segera kerana ia disediakan dan dihidangkan dengan cepat. Ia boleh diistilahkan seperti berikut juga: EDLNF (*Energy dense low-nutrient density foods*) atau EDNPFC (*energy dense and nutrient poor foods for children*): Makanan berketumpatan rendah nutrien padat tenaga atau makanan padat tenaga dan kurang nutrien untuk kanak-kanak, FMNV (*Foods of minimal nutritional value*): Makanan dengan nilai pemakanan minimum, makanan HFSS (*Foods that is high in fat, salt and sugar*): Makanan yang tinggi lemak, garam dan gula (Jahan I etl, hlm 28). Alice walters dalam penulisannya meletakkan kebimbangan yang tinggi tetnag konsep *fast food*, baginya fast food bukan sahaja melibatkan makanan daripada restoran restoran makanan segera tetapi jauh daripada itu, sumber makanan itu sendiri yang merujuk kepada pengeluaran yang besar melibatkan penggunaan baja kimia seperti herbicides, pesticides, pengeluaran secara besar-besaran, penyediaan makanan dalam bentuk ultra process yang melibatkan bahan tambahan dan pengawetan (*additive & preservative*) Alice Walters etl, hlm 10)

Major Md Serazul Islam dalam penulisannya tentang *fast food* menyenaraikan beberapa alasan untuk menolak *fast food* antaranya kandungan lemak yang tinggi, kandungan garam yang tinggi, menganfungsi gula yang tinggi, nilai pemakanan yang rendah, ketagihan, bahan tambahan yang kimia tinggi, kolestrol tinggi dan berlebihan serta lain lain lagi. Kajian yang dijalankan oleh Shanthly A. et al. dalam America (2004) mengakibatkan pengambilan makanan segera di kalangan kanak-kanak di Amerika Syarikat nampaknya mempunyai kesan buruk terhadap kualiti pemakanan dan juga meningkatkan risiko obesiti. Satu lagi kajian Heather M.et al (2006) menunjukkan bahawa penggunaan makanan segera dan melangkaui sarapan meningkat berat badan daripada remaja hingga dewasa. Menurut Nitin Joseph, et al. prevalens diabetes Mellitus (DM) dan penyakit kardiovaskular (CVD) semakin meningkat di bandar India. Berat badan berlebihan dalam kalangan remaja adalah penanda berat badan berlebihan dalam umur dewasa ini akan disebabkan oleh makan lebih banyak makanan segera. Kajian saintifik terkini menunjukkan bahawa asma dan tekanan darah tinggi boleh dikaitkan dengan pengambilan makanan segera. Satu lagi kajian yang dijalankan oleh Christopher Robert Aloia, et al (2013) dalam Chandigarh menunjukkan bahawa orang daripada kumpulan berpendapatan tinggi mengambil lebih banyak makanan segera dan makan di restoran berbanding golongan berpendapatan rendah.

Secara purata kadar obesiti di Amerika syarikat sejak tahun1980 yang dikaitkan dengan budaya pemakanan tidak sihat, adalah lebih dua kali ganda dengan 2/3 adalah dewasa, manakala 1/5 adalah kanak-kanak (Tamara Thompson, hlm 10). Tamara turut mengaitkan *fast food* dan pengambilan kalori berlebihan dalam diet harian masyarakat sehingga mewujudkan *obesogenic environment* (Major Md Serazul Islam, 2020, hlm 19-21)



Sejarah kewujudan Gerakan Slow Food

Slow food merupakan suatu gerakan yang muncul sebagai reaksi penolakan kepada kepada *fast food*. Perkataan *slow* atau lambat dalam 'makanan perlahan' berasal daripada pergerakan "Slow Food International". di sebuah bandar Itali. Persatuan ini ditubuhkan dalam 1989 sebagai tindak balas kepada makanan segera yang pantas dengan gaya hidup yang seolah-olah mengancam keseronokan "lambat" terhadap makanan yang baik, wain yang baik dan kawan-kawan yang baik. (Takashi USUI 2007). *Slow Food* dimulakan oleh Carlo Petrini dan sekumpulan aktivis pada tahun 1980an dengan matlamat awal untuk mempertahankan tradisi serantau, makanan yang enak, keseronokan gastronomi dan kadar kehidupan yang perlahan. Dalam lebih dua dekad sejarah, pergerakan itu telah berkembang untuk menerima pendekatan menyeluruh terhadap makanan yang mengiktiraf hubungan kukuh antara plat, planet, manusia, politik dan budaya. Pada sekitar tahun 2000, Gerakan ini diwakili oleh 50 negara seluruh dunia. (Patrick Martins, (Hari ini Slow Food mewakili pergerakan global yang melibatkan beribu-ribu projek dan berjuta-juta orang di lebih 160 negara. *Slow food* adalah bersifat *counterculture*, *anticonsumerism*, *slow food movement* telah meletakkan dirinya secara ideologi sebagai gerakan sosial yang lembut yang diterjemahkan ke dalam gaya hidup (Haenfler, et al., 2012) dan bukannya sebagai kumpulan protes yang keras kepala (Snow dan Benford, 1992). Carlo Petrini menganjurkan demonstrasi di mana dia dan pengikutnya mengacungkan mangkuk penne sebagai senjata protes. Demonstrasi mereka berjaya dan tidak lama kemudian, Carlo mengasaskan Pergerakan Makanan Perlahan Antarabangsa yang bertentangan dengan makanan segera, kehidupan segera, pengeluaran makanan tidak mampan dan kemerosotan ekonomi tempatan. Titik perubahan utama dalam pembentukan Pergerakan Makanan Perlahan ialah penentangan terhadap pembukaan restoran McDonald's di Piazza di Spagna di Rom. (Petrini dan Padovani 2005, 69).

Slow Food ialah persatuan global yang mengutamakan budaya, alam sekitar dan sosial matlamat, menyumbang kepada wacana global kritikal yang mencadangkan gaya hidup mampan dan penggunaan yang bertanggungjawab. Rangkaian itu dianggap sebagai "gerakan sosial baharu" (Schneider, 2008) yang mewakili "tindakan pemberontakan" terhadap perkara yang tidak mampan. sistem ekonomi yang memusnahkan tabiat makanan, budaya dan gaya hidup (Petrini dalam Hodgson & Toyka, 2007). Gerakan *slow food* 1986, di bawah pimpinan wartawan dan aktivis sosial Carlo Petrini lahir sebagai gerakan balas yang berhadapan konsep "makanan segera". Pergerakan ini adalah untuk menyokong dan mempertahankan makanan yang baik, keseronokan gastronomi dalam kadar kehidupan yang perlahan. Ia kemudian meluaskan pandangan kepada isu kualiti hidup, pembangunan kelestarian tempatan dan global serta pemuliharaan kepelbagaian biologi (Irving & Ceriani, 2013). Pergerakan Slow Food mencadangkan tumpuan holistik terhadap aspek gastronomi (makanan dan pemakanan) melalui politik dan pragmatik untuk menghadapi cabaran sosial global. Suatu inisiatif sosial baharu dicadangkan bagi membentuk ruang ekonomi bersifat baharu dan sistem makanan berdasarkan hubungan sosial baru, mempertahankan hak untuk kebaikan dan kesejahteraan kehidupan, makanan yang bersih dan adil, serta juga menghormati hak asasi manusia yang manusia sejagat. Petikan daripada (Transformative Social Innovation: Slow Food Movement, A, hlm 4-6 – 14/10/2022).



Misi utama Slow Food adalah untuk "mencegah lenyapnya budaya dan tradisi makanan tempatan, menentang kebangkitan makanan segera dan kehidupan segera, memerangi minat orang yang semakin berkurangan terhadap makanan yang mereka makan, dari mana asalnya dan bagaimana pilihan makanan kita mempengaruhi dunia sekeliling. kami". Ini jelas merupakan pencarian yang agak luas, tetapi dijelaskan dengan baik di bawah terminologi yang lebih umum "baik, bersih dan adil", yang ditakrifkan di sini.

Organisasi Slow Food Seluruh Dunia

Pergerakan Slow Food, yang diasaskan di Bra (Itali) pada tahun 1986, diselaraskan oleh Slow Persatuan Antarabangsa Makanan. Rangkaian transnasional terdapat di 160 negara di seluruh dunia dengan 1.500 *convivia* (manifestasi tempatan) dibentuk oleh 100.000 ahli gabungan dan 1.000.000 penyokong. Slow Food juga dikira dengan beberapa negara persatuan (Itali, Jerman, Switzerland, Amerika Syarikat, Jepun, Belanda, Brazil, Kenya dan Korea Selatan), http://www.transitsocialinnovation.eu/content/original/Book%20covers/Local%20PDFs/190%20SlowFood_summary.pdf, hlm 4).

Slow food merupakan suatu gerakan yang besar dan berstruktur sifatnya, terdapat beberapa peringkat yang membentuk organisasi ini, iaitu peringkat antarabangsa, nasional, peringkat tempatan dan termasuk juga badan-badan tambahan seperti *Slow Food Foundation for Biodiversity*, Terra Mandre Foundation, University of Gastronomic Science di utara Itali. (<https://www.slowfood.com/about-us/our-structure/>). Maklumat tentang international *slow food* boleh diperolehi melalui laman web (<https://www.slowfood.com/>). *Slow food* menggunakan siput sebagai simbol organisasinya. serta maklumat tentangnya boleh diperolehi Laman web ini menyediakan maklumat terperinci tentang sejarah latar belakang, kegiatan dan aktiviti yang dilakukan, serta jaringan kerjasama seluruh dunia. Maklumat tentang gerakan slow food di Amerika Syarikat boleh diperolehi di menerusi Slow Food USA Chapter 2016 menerusi capaian Slow Food USA adalah sebahagian daripada Slow Food global pergerakan. Di lebih 150 negara, 100,000+ ahli dan pemimpin sukarelawan membawa Perlahan Mesej makanan kepada rumah dan komuniti mereka. Tiga prinsip utama yang mendokong pergerakan slow food USA iaitu *good, clean and fair* (Slow Food USA Chapter Handbook 2016, hlm 1-2) <https://vf63g1zsy1jqfwy46tx5qk6i-wpengine.netdna-ssl.com/wp-content/uploads/Chapter-Handbook-Final-10.27.16.pdf>.

Negara maju yang lain seperti Jepun juga tidak ketinggalan dalam memberi perhatian kepada slow food ini. Kerajaan dan negara Jepun amat peka dengan persoalan makanan keselamatan, peningkatan masalah kesihatan berkaitan gaya hidup di kalangan orang Jepun hari ini. Jepun terlibat dengan 2 kegiatan besar dalam usaha mengimbangi trend makanan global yang bersifat *fast food* kepada usaha untuk kembali kepada makanan tempatan serta bersifat lebih traditional. Menurut Stephanie Assmann (2010, 1-2) pergerakan pertama adalah merujuk kepada ialah kempen kerajaan, *Food Action Nippon*, yang ditubuhkan oleh MAFF (Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries) pada Oktober 2008 dengan matlamat untuk memulakan "gerakan warganegara" (*kokumin undō*) di kalangan penduduk Jepun. Yang kedua adalah merujuk kepada "Pergerakan Makanan Perlahan," atau *slow food movement* yang berasal dari Itali pada tahun 1986 dan telah berkembang menjadi gerakan global yang



beroperasi di seluruh dunia. Ini bermakna bahawa Jepun juga merupakan salah satu negara yang bersama sama dalam organisasi *international food movement*. *Slow food Movement* di Jepun telah aktif di Jepun sejak 1998 dan diwakili di seluruh negara. Sebelum menyiasat bagaimana kedua-dua pergerakan menangani cabaran semasa makanan keselamatan, keselamatan makanan dan penyakit yang berkaitan dengan gaya hidup, saya akan meneliti penggunaannya istilah "pergerakan" dan wujudkan rangka kerja teori yang mentakrifkan kedua-dua pergerakan. Adalah penting untuk ambil perhatian bahawa Food Action Nippon dan Pergerakan Makanan Perlahan telah objektif yang kononnya serupa dalam mengisytiharkan kembali kepada warisan makanan tempatan dan dalam memberikan maklumat tentang laluan makanan tempatan kepada penduduk Jepun, tetapi mereka berbeza dari segi asal usul, struktur, agen dan tujuannya.

Selain daripada Jepun, negara China juga turut serta dalam memberi sokongan kepada pergerakan *slow food* antarabangsa ini. Pada 18 Febuary 2020, laman web rasmi *slow food.com* <https://www.slowfood.com/a-message-from-slow-food-great-china/> memaparkan maklum balas solid dari presiden *slow food* China yang benar benar ingin memberi tiga perhatian serius berhubung dengan masyarakat dan pemakanan di China berikutan krisis kesihatan akibat pandemik covid beserta kesejahteraan kehidupan pada masa hadapan. Tiga keutamaan berhubung dengan *slow food* dalam keutamaan negara China adalah pertama, bekerjasama dengan kerajaan dan media, untuk menyepadukan konsep "baik, bersih, adil" dengan penggunaan makanan yang sihat, mengambil kesempatan daripada perubahan positif dalam konsep makanan selepas wabak. Kedua adalah bekerjasama dengan kerajaan, perusahaan, masyarakat tempatan, dan belia, untuk mencari dan melindungi lebih banyak produk makanan penting, untuk menggalakkan lebih ramai orang mengambil bahagian dalam pemulihan luar bandar, dan untuk terus mempromosikan projek pembinaan bersama *Slow Village*. Ketiga adalah Bekerjasama dengan rangkaian *Slow Food*, media antarabangsa dan universiti, menggunakan bandar sebagai unit, dan Terra Madre 2020 sebagai peluang penting, untuk mempromosikan secara aktif budaya makanan Cina yang sihat dan kaya serta pencapaian terkini Ark of taste projek di China.

Falsafah Slow food

Pergerakan *slow food* telah ditakrifkan sebagai "gerakan budaya", berdasarkan nilai budaya intrinsik pengeluaran tempatan yang mengkritik globalisasi dan delokalisasi sistem pengeluaran makanan. *slow food* juga merupakan gerakan balas yang "mewakili perbuatan pemberontakan terhadap tamadun berdasarkan konsep steril produktiviti, kuantiti dan penggunaan beramai-ramai, memusnahkan tabiat, tradisi dan cara hidup, dan akhirnya persekitaran" (Petrini dalam Hodgson & Toyka, 2007: 138). Pendekatan *slow food* adalah berdasarkan konsep makanan yang ditakrifkan oleh tiga prinsip yang saling berkaitan: baik, bersih dan adil. Baik dengan maksud: makanan berkualiti, berperisa dan sihat serta percaya pada pemakanan yang lazat sebagai hak untuk kehidupan seharian serta dapat memupuk hubungan yang mengembirakan, menikmatinya dengan komuniti serta menyokong kepelbagaian dalam ekosistem dan masyarakat. Selain baik dalam erti kata sihat iaitu dengan maksud pengeluaran yang tidak memudaratkan alam sekitar. Adil dengan maksud boleh membina kerjasama tempatan dan kerjasama global sambil menghormati semua undang-



undang berjuang untuk maruah buruh dari ladang ke garpu (meja makan). Dengan ini adil juga membawa maksud harga yang boleh diakses untuk pengguna dan keadaan yang adil dan membayar untuk pengeluaran <https://www.slowfood.com/about-us/our-philosophy/> dicapai pada 14/10/2022. Bersih pula dengan maksud melindungi sumber alam untuk generasi akan datang serta memelihara hubungan baik antara manusia dan alam sekitar.

Pergerakan Slow Food percaya bahawa makanan harus ditanam dan dibeli secara tempatan, disediakan dengan berhati-hati, dan dimakan dengan penuh penghayatan. juga mengenai melindungi biodiversiti untuk perisa bermusim dan pelbagai. Ini mengenai memajukan hubungan antara petani, tukang masak dan pembeli serta lebih jauh lagi adalah berkongsi makna dalam penggunaan makanan kita. Secara keseluruhan, pergerakan ini bertujuan untuk mengajak semua memahami bahawa tujuan makan bukan sekadar untuk mengenyangkan perut tetapi perlu tahu juga daripada mana ia datang dan bagaimana ia dihasilkan. Gerakan ini hadir untuk menyokong dan mempertahankan makanan yang baik, keseronokan gastronomi dan kadar kehidupan yang perlahan. Gerakan *slow food* membayangkan dunia di mana semua orang boleh menikmati makanan yang baik untuk mereka, baik untuk orang yang menanamnya dan baik untuk bumi ini keseluruhannya. Pada dasarnya, makanan yang baik, bersih dan adil untuk semua.

Pergerakan *slow food* di India pula melibatkan beberapa organisasi serta beberapa pertubuhan yang sedang berusaha ke arah menggalakkan amalan makanan yang positif, daripada pertanian organik kepada memakan hasil makanan tempatan. Antaranya adalah seperti Ajam Emba Adivasi dari Jharkhand, Pendidikan makanan untuk Satvik Jeevan di Gujarat, Pasar Bumi Mumbai, Nagaland untuk Pemeliharaan Biodiversiti & Warisan, Gabungan Kopi Nilgirs dan Akar Banyan, di Udaipur, Rajasthan semuanya bekerjasama rapat dengan Slow Food International (Slow Food), the growing concept taking over 'Fast Food', dipetik daripada Asia News Network, ANN, penulisan bertarikh August 1, 2022 <https://asianews.network/slow-food-the-growing-concept-taking-over-fast-food/>

Slow food and SDG

Slow Food Movement secara rasmi mula mengusahakan agrobiodiversiti pada tahun 1997. Pada tahun 2003, persatuan *slow food* antarabangsa dan *slow food* Italy, dengan bantuan dari Wilayah Tuscany, mewujudkan Yayasan Makanan *Slow* untuk Biodiversiti. Dengan statut, struktur organisasi dan belanjawannya sendiri, *Slow Food Foundation* ialah cabang operasi persatuan itu, yang bertanggungjawab melindungi biodiversiti makanan. Ia menyelaraskan banyak projek *Slow Food* di seluruh dunia: Presidia, Ark of Taste, taman makanan di Afrika, *Slow Food Chefs' Alliance* dan *Earth Markets*. Aktif di lebih 100 negara, Slow Food Foundation bekerjasama dengan beribu-ribu pengeluaran makanan berskala kecil, memberikan mereka bantuan teknikal, latihan dan komunikasi. Ia menyediakan alatan untuk pelbagai projek (garis panduan, protokol, manual pendidikan), menyelidik isu yang dikaitkan dengan projek ini (pertanian mampan, susu mentah, penangkapan ikan berskala kecil, kebajikan haiwan, benih, GMO, dll.) dan mempromosikan tema dan aktiviti berkaitan dengan biodiversiti melalui aktiviti latihan dan komunikasi dalam persatuan.



Ark of Taste bermula pada tahun 1996 dan mengumpul produk makanan dan minuman terancam berskala kecil milik budaya tertentu, bersama dengan sejarah dan tradisi unik mereka. Beberapa produk unik termasuk madu Bedunica dari Albania, Añapa, minuman bukan alkohol menyegarkan yang diperbuat daripada carob di Argentina dan Racemosa, kopi liar dari Afrika Selatan.

Terra Madre (Ibu Bumi) Salone del Gusto, festival antarabangsa yang dianjurkan oleh *Slow Food Movement* dan *City of Turin*. Ia bermula pada tahun 2004 dan kini merupakan salah satu festival makanan terbesar di dunia. Ini adalah acara yang hebat, yang diadakan selama beberapa hari tidak boleh dilepaskan untuk pencinta makanan, dengan ratusan pengeluar global, serta ceramah dan demonstrasi dan sudah tentu, banyak makanan dan minuman untuk dicuba. Disebabkan sekatan Covid, festival seterusnya akan diadakan pada tahun 2022.

Universiti Sains Gastronomi telah ditubuhkan pada tahun 2004 oleh Carlo Petrini dan berpusat pada sains gastronomi dan hubungan antara makanan, ekologi dan budaya. Lebih 2,500 pelajar telah mengikuti kursus di UNISG sejak dibuka.

Rangkaian Belia Makanan Slow, yang ditubuhkan pada 2007, bertujuan untuk menggalakkan penggemar makanan muda, cef, pelajar dan pengeluar makanan untuk mengambil bahagian dalam perdebatan awam tentang isu semasa. Acara tanda dagangannya ialah Hari Sup Disko Sedunia, di mana sup besar dimasak menggunakan sisa sayur-sayuran yang ditakdirkan untuk tumpukan sampah, bersama-sama dengan muzik dan pergaulan. Acara SFYN diadakan di seluruh dunia, dan termasuk pasaran, persidangan dan festival.

Slow Food Travel, bermula pada 2018 dan serupa, tetapi agak berbeza, daripada kerjasama Slow Food dan Airbnb (lihat di bawah), dan bertujuan untuk menghidupkan semula kawasan yang kurang dikenali yang kaya dengan tradisi makanan. Pemandu (guides) adalah petani, pembuat keju, penggembala, penyembelih, pembuat roti, penanam wain dan tukang masak. Pada masa ini ini hanya tersedia di Itali, Austria dan Switzerland. (Carol Wilson, 01-11-21, *Slow Food: changing the way we eat and preserving traditions one mouthful at a time* in *Food Matters Live*, <https://foodmatterslive.com/article/slow-food-movement-changing-the-way-we-eat-and-preserving-traditions-one-mouthful-at-a-time/>)

KESIMPULAN

Fast food (makanan segera), *Slow food* (makanan perlahan) merupakan dua ekstrim yang mewarnai dunia makanan dan pemakanan (gastronomi) pada abad ini. *Fast food* berkembang seiring dengan kehidupan pantas zaman moden, telah mengubah secara keseluruhan perlakuan masyarakat dalam budaya moden manakala *slow food* movement untuk mengharmonikan kehidupan, mengembalikan gaya hidup sihat daripada kehidupan lampau yang lebih sejahtera bukan sahaja kepada masyarakat manusia tetapi juga kepada alam sekitar dan bumi secara keseluruhannya. Konsep keadilan yang dibawa oleh falsafah *slow food* merupakan suatu kebajikan kepada golongan kecil yang ditindas dalam arus ekonomi global yang pantas dan mementingkan keuntungan semata-mata.



RUJUKAN

- Assmann Stephanie, 2010, *Food Action Nippon and Slow Food Japan: The Role of Two Citizen Movements in the Rediscovery of Local Foodways*, In *Globalization, Food and Social Identities in the Asia Pacific Region*, ed. James Farrer. Tokyo: Sophia University Institute of Comparative Culture.
- Eman Al-Saad, April 2016, *Causes and Effects Of Fast Food*, *International Journal of Scientific & Technology Research*, Volume 5, Issue 04.
- Farzan Yahya etl, 2013, *Trend of Fast Food Consumption and its Effect on Pakistani Society*, *Journal of Food Science and Quality Management*, ISSN 2224-6088 (Paper) ISSN 2225-0557 (Online), Vol .11,
- Chia Yi Chan etl, June 2020, *The Challenges of Healthy Lifestyle: A Study Case of Kentucky Fried Chicken*, *International Journal of Tourisme and Hospitality in Asia Pacific*, DOI:10.32535/ijthap.v3i2.823
- Ejike Blessing Ngozika and Obeagu Emmanuel Ifeanyi, 2018, *Consumption of fast foods and their effects on family lifestyle in Aba north L.G.A of Abia state*, *International Journal of Current Research in Medical Sciences*, Volume 4 Issue 4, P-ISJN: A4372-3064, E -ISJN: A4372-3061 www.ijcrims.com
- Haenfler, R., Johnson, B., & Jones, E. (2012). Lifestyle movements: Exploring the intersection of lifestyle and social movements. *Social Movement Studies*, 11(1), 1-20.
- Hodgson, P. H., & Toyka, R. (Eds.). (2007). *The Architect, the cook and good taste*. Berlin: Birkhauser Verlag AG.
- Irving, J. & Ceriani, S. (2013). *Slowfood companion. Slowfood* (Dissemination brochure).
- Jahan I etl, 2020, *Fast Food Consumption and Impact on Health*, *Eastern Medical College Journal (EMCJ)* 5(1).
- Khurshid Anuar Warsi & Sheedun Nisa, Februari 2005, *Food retailing: fast food industry*, *SSRN Electronic Journal*, DOI:10.2139/ssrn.664962
- Luca Simonett
- Major Md Serazul Islam, 2020, *The Impact of Fast Food on Our Life: A Study on Food Habits of Bangladeshi People*, *Global Journal of Medical Research: K Interdisciplinary Volume* 20 Issue 8 Version 1, Publisher: Global Journals.
- Petrini, Carlo and Gigi Padovani. 2005. Carlo Petrini in Converation with Gigi Padovani. *Slow Food Revolution. A New Culture for Eating and Living*. New York: Rizzoli.
- Pingali, P. (2004). *Westernization of Asian diets and the transformation of food systems: implications for research and policy*. ESA Working Paper No. 04-17, FAO, Rome, Italy.
- Simonett Luca, 2012, *The Ideology of Slow Food*, *Journal of European Studies* 42(2):168-189
- Snow, D. A., and Benford, R. D. (1992). Master frames and cycles of protest. In A. D. Aldon and C. McClung Mueller (eds.), *Frontiers in social movement theory*. Princeton, NJ: Yale University Press, pp.133-155.
- Schlosser Eric, 2001, *Fast Food Nation*, Mariner Books, Houghton Mifflin Harcourt, Bouston.
- Schlosser, E., 2002. *Fast Food Nation: The Dark Side of the All-American Meal*. Mariner Books.
- Takashi USUI 2007, *Fast Food and Slow Food: A Theoretical Introduction to Contemporary Agrifood Problem*, *Journal of KIBI International University, Department of Sociology*.
- Thompson Tamara, 2015, *Fast Food*, Green Haven Press US.



Ying San etl, 2013, *The Trend of Healthy Fast Food: How Malaysian' Generation Y Makes the Purchase Decision?* Australian Journal of Basic and Applied Sciences, 7(7): 631-638, 2013 ISSN 1991-8178

<https://www.slowfood.com/> dicapai pada 14/10/2022

http://www.transitsocialinnovation.eu/content/original/Book%20covers/Local%20PDFs/190%20SlowFood_summary.pdf *Transformative Social Innovation: Slow Food Movement/* dicapai pada 14/10/2022.

Walters Alice, 2021, *Fast Food Culture in We are What We Eat*, Penguin Press New York.

Wexler Mark N. elt, 2017, *The Slow Food Movement: A 'Big Tent' Ideology, Ideology,* " *Journal of Ideology*: Vol. 37: No. 1, Article 1.

Wilson Carol, 01-11-21, *Slow Food: changing the way we eat and preserving traditions one mouthful at a time in Food Matters Live*, <https://foodmatterslive.com/article/slow-food-movement-changing-the-way-we-eat-and-preserving-traditions-one-mouthful-at-a-time/>