

Budaya Pemakaian dan Pemakanan Masyarakat Cina Buddha di Malaysia: Suatu Analisis

Culture of Using and Eating Chinese Buddhist Society in Malaysia: An Analysis

Shukri Yahya¹ & Nasron Yaacob²

- ¹ (Corresponding Author) Jabatan al-Syariah, Kolej Islam Antarabangsa Sultan Ismail Petra, 15730, Kelantan, e-mail: shukricham@gmail.com
- ² Jabatan Usuluddin, Kolej Islam Antarabangsa Sultan Ismail Petra, 15730, Kelantan, drnasron@gmail.com

ABSTRAK

Agama Buddha menjadi anutan majoriti kaum Cina di semenanjung Malaysia. Ajarannya banyak menekankan aspek hubungan sosial yang mempengaruhi adat resam dan budaya kaum Cina. Antara adat yang popular adalah perihal pemakaian dan pemakanan mereka yang mengandungi pelbagai kefahaman, format dan amalan yang menjadi budaya hidup. Oleh yang demikian, kajian ini dijalankan untuk mengenal pasti tahap kefahaman dan pengamalan penganut Buddha berbangsa Cina di semenanjung Malaysia terhadap budaya pemakaian dan pemakanan mereka. Kajian adalah berbentuk kuantitatif dan tinjauan yang akan menggunakan set soal selidik sebagai instrumen untuk mendapatkan data. Sampel seramai 380 orang responden telah dipilih dengan menggunakan kaedah pensampelan bertujuan (purposive sampling) dalam kalangan penganut Buddha berbangsa Cina. Zon kajian di semenanjung Malaysia yang dipilih ialah Kelantan, Kedah dan Johor. Secara keseluruhannya, kajian mendapati tahap kefahaman dan pengamalan penganut Buddha berbangsa Cina di semenanjung Malaysia terhadap budaya pemakaian adalah dengan skor min 3.28 dan 4.06. Manakala aspek pemakanan mencatatkan skor min 3.38 dan 4.06. Dapatan kajian menunjukkan ajaran agama Buddha tidak mempengaruhi budaya pemakaian dan pemakanan bangsa Cina di Malaysia kerana mereka lebih cenderung dengan pengamalan nilai adat dan budaya bangsa.

Kata Kunci: Buddha; Budaya Cina; Pemakaian; Pemakanan.

ABSTRACT

Buddhism is practiced by the majority of Chinese in peninsular Malaysia. His teachings emphasize many aspects of social relations, thus influencing the customs and culture of the Chinese. Among the popular customs are related to dress and nutrition that includes an understanding of the formats and practices that become the culture of life. Therefore, this study was conducted to identify the level of understanding and practice of Chinese Buddhists in peninsular Malaysia on their

culture of dress and nutrition. The study is quantitative and survey that will use a set of questionnaires as an instrument to obtain data. A sample of 380 respondents was selected using purposive sampling among Chinese Buddhists. The study zones in peninsular Malaysia selected are Kelantan, Kedah and Johor. In overall, the study found that the level of understanding and practice by Chinese Buddhists in peninsular Malaysia on clothing culture recorded a mean score of 3.28 and 4.06. Meanwhile, the dieting scored a mean of 3.38 and 4.06. The findings of the study show that the teachings of Buddhism do not affect the culture of dress and eating of the Chinese in Malaysia because they are more inclined to practice the values of customs and culture of the nation.

Keywords: *Buddhism; Chinese Culture; Clothing; Dieting.*

1. Pendahuluan

Bangsa Cina merupakan kaum dan bangsa kedua terbesar selepas bangsa Melayu di Malaysia. Berdasarkan laporan statistik penduduk yang dijalankan pada tahun 2010, jumlah penduduk Malaysia yang berbangsa Cina adalah seramai 6,392,636. Daripada jumlah tersebut, seramai 5,341,687 yang mewakili majoritinya adalah penganut agama Buddha (Jabatan Perangkaan Malaysia, 2010).

Agama Buddha ialah agama yang mengutamakan aspek kerohanian tertentu dalam kalangan penganutnya. Penganut Buddha yang sebenar akan melatih diri menolak kemewahan dan mengamalkan kehidupan yang tidak ada pengaruh kesenangan dunia. Walau bagaimanapun, penganut Buddha pada masa kini boleh dibahagikan kepada dua golongan, iaitu penganut tradisional dan penganut moden. Penganut tradisional ialah yang mengikut disiplin agama Buddha dalam norma keagamaan yang asli, sedang penganut moden ialah yang mengamalkan kehidupan yang tidak terikat secara keseluruhan dengan disiplin agama Buddha.

Masyarakat Cina di Malaysia sangat mengutamakan adat dan budaya bangsa mereka sebagai gaya kehidupan seharian. Kajian ini memilih aspek pakaian dan pemakanan sebagai pengukur tahap disiplin penganut Buddha berbangsa Cina di Malaysia dengan ajaran agama yang dianuti. Aspek pakaian yang sentiasa moden dan berkembang, boleh menjadi pengukur terhadap pegangan keagamaan masyarakat Cina Buddha. Aspek pemakanan pula sangat berkait rapat dengan sesuatu bangsa, malah ia menjadi identiti utama bagi bangsa tersebut. Maka kajian pengukuran aspek pemakanan dalam kalangan penganut Buddha Cina dapat memberi jawapan terhadap tahap kepatuhan mereka kepada ajaran agama Buddha.

Kajian ini cuba menilai kadar ikutan dan pengamalan mereka terhadap ajaran Buddha. Justeru, kajian ini akan menilai kefahaman dan pengamalan masyarakat Cina di Malaysia yang menganut ajaran agama Buddha dalam

kehidupan adat dan budaya mereka, khusus yang berkait dengan adat dan budaya dalam pakaian dan pemakanan.

Ajaran utama dalam agama Buddha ialah yang disebut sebagai Empat Kebenaran Mulia, Lapan Jalan Mulia dan Nirwana. Empat Kebenaran Mulia adalah bicara formal yang pertama oleh Siddharta Gautama Buddha selepas mendapat cahaya kebenaran dari pertapaannya yang lama, iaitu; *dukha* (penderitaan). *Dukha* melihat hidup di dunia adalah penderitaan seperti sakit, menjadi tua dan mati. Maka kesenangan sebenarnya adalah pangkal penderitaan. *Samudaya* (sebab derita) pula menganggap sebab derita ialah keinginan untuk hidup bersama nafsu yang mahukan kepuasan. Kemudian *nirodha* (pemadaman) pula diperlukan untuk memadam, menghilang atau menghapuskan penderitaan itu dengan cara menghapus *tanha* (keinginan atau kemahuan). *Marga* pula menjadi cara bagi menghapuskan *tanha* bagi membolehkan seseorang mencapai *nirwana* iaitu kebahagiaan dan syurga. Manakala kaedah menghilangkan *tanha* ialah melalui praktikal terhadap Lapan Jalan Mulia (Hadiwijono, 2008).

Mohd Rosmizi Abd Rahman (2012) seterusnya menjelaskan bahawa lapan jalan atau lapis mulia ialah yang diwasiatkan oleh Buddha kepada para pengikutnya iaitu kepercayaan yang benar, niat dan fikiran yang benar, percakapan yang benar, perbuatan yang benar, penghidupan yang benar, usaha yang benar, kesedaran yang benar dan meditasi atau konsentrasi yang benar. Nurul Fadillah (2017) pula menjelaskan bahawa erti ajaran Nirwana yang ada dalam agama Buddha ialah pemadaman api nafsu atau pendinginan kepanasan nafsu. Pemadaman dan pendinginan berlaku apabila tidak melakukan perkara berikut, iaitu; membunuh, mencuri, melakukan perbuatan cabul dan berzina, berdusta, minuman mabuk, makan kecuali pada waktu yang ditentukan, berhibur, berhias, bermewah, dan berharta.

2. Metodologi Kajian

Bahagian metodologi kajian ini akan menumpukan perbincangan tentang reka bentuk kajian, metode pengumpulan data dan metode analisis data. Kajian ini menggunakan kaedah kuantitatif dengan mengadaptasikan borang soal selidik untuk mendapatkan data yang diperlukan berkenaan budaya pemakaian dan pemakanan masyarakat Cina yang beragama Buddha di Malaysia. Tumpuan tinjauan kajian ialah terhadap data untuk mengenal pasti ajaran agama Buddha dan budaya pemakaian dan pemakanan dalam kefahaman dan pengamalan masyarakat Cina Malaysia. Responden yang menjadi sampel kajian adalah berjumlah 384 orang dari negeri Kelantan, Kedah dan Johor. Sampel itu akan diukur dengan menggunakan *Statistical Package for Social Sciences* (SPSS) 21.0 sahaja. Kajian telah menentukan negeri Kelantan, Kedah dan Johor sebagai lokasi kajian dan carian persampelan untuk mengenal pasti tahap kefahaman dan pengamalan dua

budaya tersebut oleh masyarakat Cina dengan ajaran agama Buddha yang dianuti.

3. Agama Buddha

3.1 Pengenalan

Agama Buddha mula lahir dan berkembang di India pada abad ke-6 sebelum Masihi. Ia kemudian tersebar ke seluruh negara di dunia seperti Myanmar, Thailand, Kemboja, Vietnam, Nepal, China, Indonesia dan lain-lain lagi, termasuk juga Malaysia. Agama Buddha diasaskan oleh Siddharta Gautama Buddha, iaitu putera bagi seorang raja bernama Suddhana yang memerintah suku kaum Syakia, sedang ibunya pula bernama Maya. Nama sebenar Buddha ialah Siddharta, dan Gautama pula adalah nama keluarga (Arifin, 1996). Buddha sendiri adalah bermaksud orang yang mencapai pencerahan dan kebijaksanaan yang sempurna (Fadillah, 2017). Menurut para pengkaji, Siddharta Gautama adalah dari kasta *Khsatriya* dilahirkan pada tahun 563 sebelum Masihi dan meninggal dunia pada tahun 483 sebelum Masihi. Lokasi kelahirannya ialah di Lumbini, Kapilawastu, Nepal (Hakim, 1996). Kedatangan agama Buddha ke Malaysia berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh beberapa pakar sejarah di tanahair, masih tidak jelas kerana terdapat berbagai pendapat yang berbeza tentang bila berlakunya kemasukan agama Buddha ke Malaysia.

3.2 Faktor Kemunculan Agama Buddha

Siddharta Gautama adalah seorang anak raja yang sudah tentu hidupnya penuh dengan kesenangan. Ayahnya Siddhudana menginginkan anaknya kelak layak menggantikan kedudukannya sebagai seorang raja. Untuk tujuan itu, Siddhudana selalu menyediakan apa saja yang boleh membuat Siddharta selesa dalam istana. Pada suatu ketika Siddharta telah keluar dari istana dan mengelilingi persekitaran istana yang dihuni oleh rakyatnya. Ada empat peristiwa yang membuatkan Siddharta akhirnya mengambil keputusan meninggalkan istana iaitu orang yang menderita sakit, orang tua yang lemah, mayat sedang diusung ke tempat pembakaran dan rahib/sami yang warak (Abd Rahman, 2012).

Menurut Mohd Rosmizi Abd Rahman (2012), semua peristiwa tersebut memberikan kesan yang besar kepada Siddharta. Persoalan yang sering difikirkannya selepas itu ialah tentang punca kesengsaraan tersebut serta cara untuk menyelamatkan diri daripada kesengsaraan. Akhirnya Siddharta keluar meninggalkan istana dan memulakan usahanya mencari jawapan terhadap persoalannya itu, sehingga tindakan itu telah melahirkan agama Buddha. Akhirnya, Siddharta berjaya menemui apa yang dicarinya dengan mendapat

kesedaran atau cahaya kebenaran (*enlightenment*) semasa bermeditasi. Dia kemudiannya dikenali dengan gelaran Buddha yang bermaksud orang yang memperolehi kebenaran.

3.3 Hakikat Kemunculan

Siddharta Gautama Buddha asalnya daripada keluarga yang beragama Hindu. Kelahiran agama Buddha berpunca dari ketidakpuasan kerohanian dalam agama Hindu, sepertimana faktor kemunculan agama Jaina. Siddharta sendiri tidak pernah berbicara tentang tuhan, namun akhirnya dia sendiri yang dianggap memiliki unsur ketuhanan oleh para pengikutnya selepas itu. Justeru hakikat kemunculan agama Buddha, Jaina, termasuk Confusius dan Tao adalah sebenarnya suatu pengalaman pengembaraan pertapaan manusia yang inginkan jawapan terhadap hakikat kehidupan di dunia ini. Namun kerana tiada sentuhan wahyu daripada Pencipta alam semesta menyebabkan mereka telah mengasaskan agama dan cara hidup yang sebenarnya tiada sentuhan kebenaran yang hakiki (Shalabi, 1984).

4. Pemakaian dan Pemakanan Cina

4.1 Pemakaian

Budaya pemakaian dalam masyarakat Cina dapat disaksikan dari sudut tradisional dan moden. Dari aspek tradisional, pemakaian masyarakat Cina Malaysia sama ada akan mengikuti budaya asal di tanah besar China, atau mereka adalah Cina Peranakan yang mengikuti budaya pemakaian masyarakat Melayu. Oleh kerana telah lama tinggal dengan masyarakat Melayu di kawasan perkampungan, menyebabkan masyarakat Cina Peranakan selesa memilih pakaian Melayu seperti kain batik, kain pelekat, kain batik lepas, baju Melayu dan baju kurung (Ahmad, 2011).

Walau bagaimanapun masyarakat Cina juga masih mempunyai pakaian tradisi yang menunjukkan ciri bangsa mereka, antaranya ialah cheongsam. Pakaian tradisional yang terkenal dalam kalangan wanita kaum Cina ialah cheongsam atau 'baju panjang'. Lazimnya, cheongsam mempunyai leher yang tinggi, butang di bahagian bahu, bentuk yang sendat di pinggang dan belahan di kiri dan kanan kain. Pakaian ini selalunya diperbuat daripada kain sutera, satin dan lain-lain jenis kain lembut. Cheongsam diperkenalkan sejak revolusi negara China pada tahun 1911 dan ia membawa maksud 'baju labuh' dalam dialek kantonis. Baju ini asalnya labuh tetapi lama-kelamaan disingkatkan hingga ke paras lutut. Pada mulanya, kolar baju antara 3 hingga 4 cm sahaja tetapi kemudiannya ditinggikan sehingga menjadi 7 cm. Cheongsam merupakan baju yang anggun serta sering dilihat pada hari ini sempurna Tahun Baru Cina. Pakaian jubah labuh juga merupakan lagi satu

jenis baju tradisional yang biasa dipakai oleh lelaki bangsa Cina semasa Tahun Baru Cina. Kebanyakannya masih dihasilkan dari negeri China menggunakan fabrik sutera dan broked yang berwarna terang dengan ragam hias benang emas dan perak (Bengking, 2011).

Busana atau pakaian lengkap dalam budaya Cina dapat dikategorikan menurut jenis kelamin. Busana baba mengikuti kostum Tionghoa dalam berpakaian, iaitu baju tuikhim dan celana komprang (longgar atau baggy) sebagai pakaian sehari-hari. Baju tuikhim memiliki ciri-ciri bukaan di tengah dengan lima buah kancing. Kancingnya terbuat dari bahan sejenis tali yang dipilin, lalu disimpulkan menjadi kancing. Kancing seperti ini dikenal dengan nama “kancing kepala capung”, sebab bahagian kancingnya yang “jantan” mirip dengan kepala capung. Bahannya adalah katun atau sutera Tionghua (Gumulya, 2017).

Gumulya (2017) menjelaskan lagi bahawa busana nyonya adalah merujuk pakaian Cina peranakan nyonya yang memakai baju kurung dipadankan dengan batik sebagai pakaian bawahan. Baju kurung dibuat dari bahan yang tidak transparan, dengan belahan di bahagian lehernya, dan disemat dengan semacam bros yang disebut peniti tak. Baju kurung dikenakan dengan cara diselongsongkan dari arah kepala. Setelah baju kurung, muncullah baju panjang. Berbeza dengan baju kurung, baju panjang mempunyai bukaan di bahagian depan. Potongannya mirip kebaya panjang, tapi tidak disambung di bahagian bahu dan lengan, lalu bahagian dadanya dirapatkan dengan tiga buah peniti mas atau perak berantai halus. Baju panjang juga diubah menjadi semakin pendek dan digantikan dengan kebaya. Kebaya dimulai dengan kebaya renda, sampai kepada kebaya sulam yang bertahan sampai sekarang.

Kebaya pula menurut Gumulya (2017) lagi, merupakan salah satu pakaian tradisional. Pada umumnya, kebaya dibuat dari bahan tipis seperti sutera, katun, dan polyester yang dipasangkan dengan sarung, batik, atau pakaian tradisional lainnya seperti songket atau tenun. Kebaya dikenali sejak abad ke-15, yang pada zaman itu hanya dipakai oleh keluarga berkedudukan, seperti keluarga kraton atau kerajaan (bangsawan). Kebaya nyonya merujuk kepada penggunaannya yang majoriti adalah kaum perempuan Cina peranakan yang sudah berkahwin dan berumur. Kaum generasi muda telah mengalami westernisasi sehingga mula melupai pakaian kebaya.

Bagi persediaan pakaian untuk perayaan, masyarakat Cina di negara ini secara umumnya akan membuat persiapan dengan menyediakan pakaian baru untuk semua ahli keluarga. Semua ahli keluarga dikehendaki memakai pakaian yang cantik dan baru. Pakaian yang berwarna hitam dan putih adalah dilarang (Jasiman, 2001).

Ann Wang Seng (1994) pula menjelaskan tentang sambutan upacara kematian, bahawa ahli keluarga simati akan memakai baju berwarna hitam sebagai warna utama. Baju yang berwarna merah dan berbunga dilarang

dalam upacara kematian tersebut kerana dianggap suatu persendaan. Pakaian ahli keluarga simati adalah seperti jubah hitam yang lengkap dengan topi. Kemudian mereka akan memakai baju jejaring yang diperbuat daripada jut atau sabut. Baju ini dipakai di bahagian luar baju hitam, ketika mayat diusung dengan menggunakan lori khas (Muniandy, 2020). Semua ahli keluarga berkumpul di sekeliling keranda mengikut tertib dan kedudukan seseorang dan masing-masing memakai pakaian khas. Anak dan menantu perempuan memakai pakaian berwarna hitam sebagai menandakan merekalah golongan yang paling sedih. Cucu memakai pakaian berwarna biru. Warna yang lebih terang seperti putih dipakai oleh menantu lelaki yang dianggap sebagai orang luar. Cicit pula memakai pakaian berwarna hijau muda. Penyusunan warna ini mempunyai fungsi untuk menunjukkan status, kedudukan dan kesedihan seseorang.

4.2 Pemakanan

Radzi (2009) menyatakan bahawa bentuk masakan dan makanan masyarakat Cina dari segi sejarahnya dipengaruhi oleh negara China. Secara umumnya ia boleh dibahagikan kepada dua cara masakan iaitu cara masakan utara dan cara masakan selatan. Cara masakan utara lebih kepada yang berminyak tetapi ia tidak memuakkan. Penggunaan cuka dan bawang putih menjadikan masakan lebih digemari dan popular. Di samping itu pasta memainkan peranan yang penting di dalam masakan terutama dalam membuat mee, membuat adunan tepung yang direbus atau dikukus seperti kue tiew, membuat roti pau, mengoreng tepung yang mengandungi daging dan roti yang distim dengan mempunyai pelbagai rasa untuk menghasilkan rasa yang tersendiri.

Radzi (2009) menambah lagi, bahawa haiwan dan isi ikan merupakan kandungan utama dan penting dalam hidangan dan menjadi kelaziman semasa perayaan tertentu. Seseekali daging mentah digunakan dan keseluruhan binatang akan dipanggang tetapi yang selalu dilakukan ialah daging itu akan dikeringkan, dimasak atau dijeruk. Jika daging tersebut hendak dikeringkan ia akan dipotong menjadi jalur panjang dan dimasak dengan halia, kulit kayu manis dan lain-lain yang disukai kemudian baru dikeringkan. Jika dimasak daging itu akan dipotong dengan tiga cara iaitu didadu dan cincang dengan tulang, secara kepingan atau dikisar. Ia kemudiannya akan direbus, dididih (*stewed*), stim atau dipanggang. Di samping itu, semasa proses memasak ini dilakukan beberapa ramuan lain akan dimasukkan.

Manakala cara memasak selatan pula adalah cara memasak Szechwan dan Hunan yang terkenal dengan penggunaan serbuk cili, manakala cara Kiangsu dan Chekiang pula lebih menekankan aspek kesegaran dan mudah dikunyah dan dimakan. Seterusnya bagi Kantonis pula ia lebih kepada

sesuatu yang manis dan penuh dengan kepelbagaiannya. Beras dan hasil beras seperti meehon, kek beras dan beras *congee*, merupakan beberapa cara masakan yang boleh di dapati di bahagian selatan (Radzi, 2009).

Di dalam teknik memasak, perlu adanya lima rasa (manis, masam, pedas, pahit dan masin) yang perlu digabungkan untuk mencapai keharmonian. Dengan memotong atau mencincang daging dan ikan juga dianggap sebagai keperluan untuk menghasilkan makanan yang baik. Semasa dinasti Han ada diperkenalkan makanan baru yang boleh dimakan seperti anggur, alfafa, buah delima, kacang, bijan, bawang, pis dan timun telah diperkenalkan di China sebelum merentasi barat (Radzi, 2009).

Seterusnya terdapat di dalam catatan iaitu menurut kajian yang dilakukan oleh Chao, di dalam sebuah buku masakan Cina ada disenaraikan 20 kaedah memasak yang dipraktikkan oleh orang-orang Cina semasa Zaman Chou (1050-256 s.m). Antaranya ialah merebus, stim, panggang, masakan merah, merenih, merebus dengan periuk tanah, goreng sambil kacau, goreng dengan minyak yang banyak sehingga makanan tenggelam, goreng dengan minyak yang sedikit, memasak dengan menggunakan kualiti yang besar, masakan dengan menggunakan campuran sejuk, masakan yang panas menggelegak dan terus dihidangkan, masakan menggunakan bahan yang digرامي seperti ikan kering, masak dengan cara mematah-matah bahan mentah seperti sayur, dan memasak dengan menggunakan asap. Kepelbagaian dalam teknik memasak ini menunjukkan bahawa orang-orang Cina mementingkan kesedapan makanan berdasarkan teknik memasak yang dipilih. Di samping teknik memasak terdapat faktor-faktor lain yang turut diambil kira semasa penyediaan makanan bagi orang-orang Cina (Radzi, 2009).

Di dalam masakan Cina faktor-faktor yang diambil kira semasa menyediakan makanan ialah dari segi warna, aroma dan perasa. Ia merupakan ciri-ciri yang penting di dalam menyediakan setiap jenis masakan selain daripada teknik memasak. Selalunya, hidangan yang dihidangkan sebagai salah satu hidangan utama akan mempunyai kombinasi antara tiga hingga lima warna, yang dipilih daripada kandungannya seperti hijau muda, hijau tua, merah, kuning, putih, hitam atau warna karamel iaitu perang. Selalunya hidangan daging dan sayur-sayuran disediakan sebagai satu ramuan yang utama manakala dua atau tiga ramuan sekunder akan mempunyai warna yang berlainan. Ia kemudiannya akan dimasak dengan cara yang ditentukan, menggunakan perencah dan sos yang tertentu untuk menghasilkan hasil masakan yang menarik dan lazat.

Hidangan yang mempunyai keharuman aroma biasanya akan membuka selera. Di antara ramuannya ialah daun bawang (*scallions*), bawang putih dan halia. Sos soya, gula, cuka dan lain-lain rempah ratus ditambah untuk menyedapkan lagi masakan tanpa menjejaskan rasa asli masakan. Dalam teknik memasak, perlu adanya lima rasa iaitu manis, masam, pedas, pahit dan

masin yang perlu digabungkan untuk mencapai keharmonian. Dengan memotong atau mencincang daging dan ikan juga dianggap sebagai keperluan untuk menghasilkan makanan yang baik.

Mengikut kepercayaan masyarakat Cina, setiap perkara yang dilakukan melambangkan sesuatu. Mereka menyediakan kuih-muih yang manis sebagai lambang kemanisan dalam hidup, subur dan murah rezeki. Ada juga yang menyediakan makanan yang diimport dari negeri China termasuk limau mandarin yang melambangkan kemewahan dan kekayaan berdasarkan warna limau tersebut (Ahmad, 2001).

Menurut kepercayaan masyarakat Cina, pada ketika itu dewa dapur atau *zhaojun* dihantar ke syurga untuk melaporkan kepada maharaja Jed berkenaan dengan ahli keluarganya. Bagi menentukan laporan itu baik, maka *zhaojun* diberikan makanan yang manis. Oleh sebab itulah mereka menyediakan makanan yang manis-manis untuk menyambut perayaan tersebut.

Jamuan pertemuan semula diadakan pada malam sebelum Tahun Baru, ketika semua ahli keluarga, sama ada yang tinggal di rumah atau jauh dari kampung halaman, bertemu sempena sambutan perayaan. Jamuan ini biasanya diadakan di rumah yang didiami anggota keluarga paling tua. Jamuan ini amat kaya dengan makanan yang lazimnya merangkumi daging ayam dan ikan. Ikan sebagai makanan penting, tidak dimakan sampai habis, sebaliknya baki itu akan disimpan semalaman. Bak kata pepatah Cina: *nián nián yǒu yú*, yang bermakna: “semoga ada lebihnya setiap tahun”, yang sama bunyinya dengan “semoga ada ikan setiap tahun”.

Makanan yang rutin dijadikan hidangan pada musim perayaan Tahun Baru Cina ialah Luohan Zhai. Hidangan vegetarian ini biasanya merangkumi 18 bahan, sering disaji pada hari pertama Tahun Baru. Sejenis lumut berbentuk rambut manusia, disebut “*fat choy*” dalam bahasa Kantonis sering menjadi ciri-ciri utama hidangan Buddha dan sajian lain, kerana namanya sama bunyinya dengan "kemakmuran". Suku kaum Hakka biasanya menyaji *kiu nyuk* dan *yong tau fu*.

Ikan menjadi ramuan yang penting sepanjang sambutan Tahun Baru. Sebutan perkataan Cina bagi ikan serupa dengan “lebih”. Ramuan utama bagi yee sang. Hidangan istimewa lainnya bagi masyarakat Cina, terutama selama Tahun Baru Cina adalah Yu Sheng. Yu Sheng ialah salad berwarna-warni yang disajikan bersama ikan mentah. Ikan mentah melambangkan kehidupan yang baru, sementara kata yu dalam bahasa Cina membawa maksud "kesejahteraan". Caranya adalah menyepit Yu Sheng dengan sumpit dan melemparkannya ke udara, 18 sehingga Yu Sheng dan salad bercampur merata. Yu Sheng iaitu salad ikan salamon yang dilambung cebisan ramuannya apabila disambung untuk menyambut tuah. Kaum sekeluarga berkumpul untuk melambung salad berwarna-warni dan menyampaikan hajat bagi menambahkan kekayaan dan kemakmuran.

Ladu (*jiaozi*) dimakan di China utara kerana bentuknya serupa dengan tongkol emas Cina kuno, seolah-olah berisi tuah. Pada hari kelima, hidangan ini dijadikan sebagai sarapan pagi. Limau mandarin juga merupakan buah-buahan paling kerap ditemui semasa perayaan Tahun Baru. Fungsi buah limau mandarin bagi masyarakat Cina ialah untuk dipuja di Tokong dan daunnya untuk buang sial. Buah limau mandarin pula melambangkan kesejahteraan dan kemewahan. Mengikut tradisi Cina, terdapat satu kuih istimewa yang harus ada selama perayaan Tahun Baru Cina iaitu kuih bakul yang juga merupakan simbol keuntungan. Hal ini berkait dengan legenda Cina yang mengatakan bahawa saat Tahun Baru Cina, dewa dapur datang kepada setiap rumah untuk mengevaluasi keluarga yang tinggal di dalamnya. Dewa dapur memberikan nilai lalu melaporkannya kepada Kaisar Giok di surga. Rasa Nian Gao yang berbentuk ikan koi ini juga mencerminkan penilaian yang diberikan oleh dewa dapur. Semakin manis Nian Gao, semakin tinggi penilaian yang diberikan. Nian Gao yang lengket dipercayai akan membuat mulut dewa dapur melekat sehingga yang dapat dilaporkannya hanyalah sebuah senyuman. Kuih bakul paling laris kerana namanya serupa sebutan dengan “kian tahun kian tinggi”.

Siu Mie merupakan makanan khas yang mesti ada untuk menyemarakkan perayaan tahun baru Cina atau Imlek. Bagi masyarakat keturunan Tionghoa, menyantap Siu Mie adalah wajib sebagai simbol umur panjang. Siu Mie merupakan simbolisasi "kelanggengan umur manusia". Cara menyantapnya sangat unik iaitu dimakan secara utuh tanpa digigit. Di sinilah letak seninya, agar tidak putus biasanya Siu Mie dimakan dengan menggunakan sumpit. Siu Mie biasanya menjadi sajian santap malam menjelang tahun baru Cina. Sebagai simbol kelanggengan, Siu Mie juga dikenal sebagai mi panjang umur kerana sesiapa yang menyantap mi akan mendapatkan umur panjang, kebahagiaan serta limpahan rezeki. Selain itu gula-gula dan buah-buahan kering juga disimpan dalam kotak gula-gula Cina berwarna merah atau hitam. Manakala tikoy atau puding yang diperbuat daripada tepung pulut, kanji gandum, garam, air, dan gula juga disediakan. Warna gula yang digunakan menentukan warna puding ini iaitu putih atau perang (Hartati, 2012).

Budaya makan mendasari kehidupan orang Cina dan merupakan aspek yang penting untuk melanjutkan kehidupan. Orang Cina mengamalkan konsep “hidup untuk makan” dan bukannya “makan untuk hidup”. Orang Cina dikenali sebagai satu bangsa yang kuat bekerja dan rajin berusaha. Untuk mengekalkan kekuatan dan memberi sumber tenaga, mereka digalakkan supaya makan dengan banyak. Orang Cina selalu mengatakan: “Wang dicari untuk mengenyangkan perut”. Maka kerana itulah makan telah menjadi suatu budaya yang menjadikan amalan seharian (Seng, 1994).

Sebenarnya orang Cina makan bukan kerana mereka mempunyai tabiat suka makan tetapi kerana keperluan. Tenaga dan kecergasan perlu dikekalkan

supaya matlamat mencari kekayaan dapat dilaksanakan. Orang Cina mempunyai adat dan adab sewaktu makan. Antaranya meja makan selalunya berbentuk bulat, saiznya bergantung kepada jumlah bilangan sesebuah keluarga. Disebabkan terlalu sibuk sehingga tidak mempunyai masa untuk bercakap-cakap dengan anggota keluarga yang lain, maka waktu makan seolah-olah menjadi majlis diskusi keluarga. Tempat makan menjadi medan untuk perbincangan dan berinteraksi sambil makan dan berbual-bual.

Adat kebiasaan yang dibuat ialah disediakan semangkuk sup di tengah-tengah meja dan beberapa jenis lauk seperti ikan sayur daging telur serta hidangan yang lain di sekeliling meja. Mereka makan menggunakan penyepit dan mangkuk. Sudu disediakan untuk mengambil sup. Sup menjadi hidangan seharian kerana dapat menyejukkan badan yang bekerja keras. Sup juga dipercayai berkhasiat untuk memberi tenaga dan mengurangkan keletihan. Kedua-dua belah tangan akan digunakan semasa makan. Tangan kiri memegang mangkuk dan tangan kanan memegang penyepit. Penyepit mempunyai dua fungsi, iaitu menyepit lauk-pauk dan menguis masuk nasi ke dalam mulut. Makanan mestilah dikunyah terlebih dahulu sebelum ditelan.

Orang Cina juga mempunyai empat waktu makan yang utama dalam makanan yang disediakan pun berbeza-beza. Empat waktu tersebut ialah sarapan, makan tengahari, makan malam dan makan lewat malam. Sarapan orang Cina dihidangkan dengan makanan yang berat seperti mi goreng, nasi dan kuih-muih. Di Malaysia terdapat satu jenis makanan sarapan yang sungguh popular di kalangan orang Cina iaitu 'Bah kut teh', iaitu makanan berupa semangkuk daging sup dimakan dengan nasi minyak dan teh Cina. Pada waktu tengah hari hidangan ringkas disediakan iaitu bubur nasi, ikan masin, telur masin dan sayur-sayuran. Menu makanan ini dapat menyejukkan badan daripada bahang panas tengah hari. Sebaik-baiknya makanan seperti mee dan bihun sup menjadi hidangan pada waktu ini, terutamanya bagi yang bekerja di bawah panas matahari. Orang Cina tidak minum petang seperti yang diamalkan oleh masyarakat lain. Waktu makan malam orang Cina ialah selepas bekerja iaitu sekitar pukul 5 hingga 7 malam. Makan malam yang awal menyebabkan orang Cina mengamalkan makanan lewat malam sebelum tidur dengan makanan seperti mee dan bihun goreng. Perut yang kenyang memudahkan mereka tidur dengan nyenyak.

4.3 Konsep Pemakaian dan Pemakanan Dalam Buddha

Pemakaian dan pemakanan merupakan sebahagian daripada keperluan hidup yang terikat dengan formula Empat Kebenaran Mulia iaitu; *Dukha*, *Samudaya*, *Nirodha* dan *Marga*. Ia kemudiannya perlu diubati dengan pelaksanaan Lapan Jalan Mulia sebagaimana dalam ajaran Buddha. Berasaskan prinsip agama Buddha yang menolak *tanha* (keinginan nafsu), aspek pemakaian dan pemakanan yang moden boleh dikategorikan sebagai

mengandungi ciri-ciri keinginan nafsu yang boleh mengganggu kestabilan meditasi terhadap kebenaran. Kerana itu golongan Buddha yang taat kepada ajaran Buddha akan meninggalkan pemakaian dan pemakanan yang bercirikan kemewahan dan kemegahan. Insan yang paling bermutu menurut Buddha ialah yang paling mengetahui dan menguasai diri mengatasi kehendak nafsu syahawat (al-Juhani, 1420H). Kegagalan menguasai nafsu akan dikira sebagai ketidaksempurnaan iman dan kepercayaan pada agama dan mengakibatkan diri gagal menjadi insan yang sempurna.

Penganut Buddha moden pula merasakan pakaian kemewahan dan kemegahan bukan suatu kesalahan yang ketara, lebih-lebih lagi jika ia melibatkan adat dan budaya pemakaian dan pemakanan bangsa mereka sendiri. Kegagalan meninggalkan nafsu yang dianggap punca penderitaan oleh Buddha tidak dilihat sebagai penyesalan yang serius. Kemampuan mengenenakan nafsu hanya dilihat suatu proses memperolehi bonus untuk bersatu dengan tuhan, yang tidak menjadi impian bagi golongan awam Buddha. Mereka menyedari bahawa bonus itu sekadar akan mengeluarkan mereka dari rantai kitaran perpindahan roh yang tidak lagi dapat bertemu dengan orang-orang yang disayangi seperti dalam kehidupan sebelum ini.

5. Perbincangan

5.1 Analisis Kefahaman Pemakaian

Bagi mendapatkan tahap kefahaman penganut Buddha terhadap adat pemakaian, borang soal selidik telah menyediakan tiga item yang berkaitan dengan pemakaian pada hari kematian, pakaian pengantin dan pemakaian mengikut hubungan pada hari kematian. Hasil kajian mendapati bahawa tahap kefahaman responden tentang adat pemakaian adalah sederhana dengan jumlah min keseluruhan sebanyak 3.28 seperti mana yang terdapat di dalam jadual 1.0 di bawah:

Jadual 1.0: Tahap Kefahaman Adat Pemakaian

Bil	Perkara	STS	KS	TP	S	SS	MIN	TAHAP
1	Pakaian berwarna hitam, kelabu, putih dan biru adalah lambang kepada kematian.	57 15.0%	84 22.1%	33 8.7%	150 39.5%	56 14.7%	3.16	Sederhana
2	Warna utama bagi pakaian pengantin ialah merah dan putih.	23 6.1%	90 23.7%	40 10.5%	172 45.3%	55 14.5%	3.38	Sederhana
3	Warna pakaian ahli keluarga dalam majlis kematian mestilah berbeza mengikut hubungan dengan si mati.	31 8.2%	61 16.1%	82 21.6%	172 45.3%	34 8.9%	3.30	Sederhana
MIN KESELURUHAN							3.28	Sederhana

(Sumber: Soal Selidik, 2020)

Berdasarkan kepada analisis item-item dalam soal selidik, tahap kefahaman penganut Buddha berbangsa Cina tentang adat pemakaian secara umumnya adalah di peringkat sederhana. Item pertama; “Pakaian berwarna hitam, kelabu, putih dan biru adalah lambang kepada kematian”, mencatatkan bacaan min di tahap sederhana iaitu sebanyak 3.16. Item kedua, iaitu; “Warna utama bagi pakaian pengantin ialah merah dan putih” mencatat nilai min tertinggi dengan 3.38. Penerimaan sebahagian adat pemakaian ini juga dilihat bersifat tidak konsisten dan menurun, kerana catatan min pada item ke tiga; “Warna pakaian ahli keluarga dalam majlis kematian mestilah berbeza mengikut hubungan dengan si mati”, sebanyak 3.30. Dapatan kajian secara umumnya menunjukkan bahawa majoriti responden mempunyai kefahaman pemakaian yang berdasarkan adat dan budaya bangsa Cina dan bukan berdasarkan ajaran Buddha semata-mata.

Fokus agama Buddha ialah melepaskan insan daripada keperitan dalam kehidupan melalui kaedah mematikan dan mengurangkan pengaruh nafsu syahawat dalam jiwa. Warna dan konsep pakaian simati atau pemakaian semasa perayaan tidak ditentukan dengan jelas oleh ajaran Buddha walaupun contoh pakaian utama mereka dapat disaksikan pada para sami mereka hari ini. Secara umumnya ajaran agama Buddha menggesa penganutnya menjauhi pemakaian yang diselit keinginan nafsu syahawat berupa kecantikan dunia dan kemewahannya. Isu yang diutamakan ialah keadaan dan balasan roh simati selepas meninggalkan jasadnya sama ada masih dalam kesengsaraan atau berjaya bebas daripada kongkongan keperitan hidup. Kajian ini dapat merumuskan bahawa budaya pakaian dalam masyarakat Cina di Malaysia adalah menuruti adat dan budaya bangsa Cina, dan tidak dipengaruhi dengan ajaran agama Buddha yang sebenar.

5.2 Analisis Pengamalan Pemakaian

Bagi mendapatkan tahap pengalaman responden terhadap budaya pemakaian, set soal selidik telah menyediakan tiga item yang berkaitan dengan pemakaian pada hari kematian, pakaian pengantin dan pemakaian mengikut hubungan pada hari kematian. Hasil kajian mendapati bahawa tahap kefahaman responden tentang adat pemakaian adalah tinggi dengan jumlah min keseluruhan sebanyak 4.06 seperti mana yang terdapat di dalam jadual di bawah:

Jadual 2.0: Tahap Pengalaman Adat Pemakaian

Bil	Perkara	STS	KS	TP	S	SS	MIN	TAHAP
1	Saya memakai pakaian tradisional Cina semasa sambutan Tahun Baru Cina.	6 1.6%	6 1.6%	33 8.7%	214 56.3%	121 31.8%	4.15	Tinggi
2	Saya berpakaian ala moden semasa menghadiri majlis perkahwinan.	7 1.8%	8 21%	47 12.4%	203 53.4%	115 30.3%	4.08	Tinggi
3	Saya boleh memakai pakaian seperti orang Melayu.	12 3.2%	16 4.2%	60 15.8%	182 47.9%	110 28.9%	3.95	Sederhana
MIN KESELURUHAN							4.06	Tinggi

(Sumber: Soal Selidik, 2020)

Berdasarkan analisis terhadap item-item dalam soal selidik, tahap pengamalan penganut Buddha berbangsa Cina tentang budaya pemakaian berasaskan bangsa secara umumnya adalah di peringkat tinggi. Item pertama; “Saya memakai pakaian tradisional Cina semasa sambutan Tahun Baru Cina”, mencatat nilai min tertinggi dengan 4.15. Item kedua; “Saya berpakaian ala moden semasa menghadiri majlis perkahwinan”, juga mencatat nilai min yang tinggi dengan 4.08. Item ketiga; “Saya boleh memakai pakaian seperti orang Melayu”, telah mencatat nilai min sederhana dengan 3.95. Catatan min yang tinggi menunjukkan penganut Buddha berbangsa Cina memahami dan masih menerima sebahagian adat dan peraturan berkaitan dengan pengamalan budaya pemakaian. Ia menunjukkan bahawa penganut Buddha bangsa Cina amat terbuka dan liberal dengan ajaran agama dan adat budaya.

Jawapan responden terhadap soalan kaji selidik ini menunjukkan tahap tinggi konsep liberal dan pemodenan yang dipegang dan diamalkan oleh masyarakat Cina. Konsep pemakaian mereka lebih mengikuti budaya masyarakat Cina dan keperluan menterjemahkan liberalisasi dalam pakaian. Mereka tidak melihat keperluan pada menghayati ajaran sebenar agama Buddha kerana ia dikira tidak sesuai dengan proses pemodenan dalam corak pakaian yang kontemporari.

5.3 Analisis Kefahaman Pemakanan

Bagi mendapatkan tahap kefahaman penganut Buddha terhadap adat pemakanan, set soal selidik telah menyediakan empat item yang berkaitan dengan menu masakan, limau Manderin, lambang limau Manderin dan kuih manis lambang kehidupan yang indah dan bahagia. Hasil kajian mendapati bahawa tahap kefahaman responden tentang adat pemakanan adalah sederhana dengan jumlah min keseluruhan sebanyak 3.38 seperti mana yang terdapat di dalam jadual di bawah:

Jadual 3.0: Tahap Kefahaman Adat Pemakanan

Bil	Perkara	STS	KS	TP	S	SS	MIN	TAHAP
1	Orang Cina terpengaruh dengan menu makanan tempatan.	27 7.1%	49 12.9%	75 3.16%	191 50.3%	38 10.0%	3.43	Sederhana
2	Limau Mandarin yang telah dipuja dapat mengelakkan sial.	35 9.2%	65 17.1%	118 31.1%	126 33.2%	36 9.5%	3.16	Sederhana
3	Warna limau Mandarin adalah lambang kepada kemewahan dan kekayaan.	36 9.5%	39 10.3%	82 21.6%	180 47.4%	43 11.3%	3.40	Sederhana
4	Kuih-muih manis yang dihidangkan pada hari perayaan adalah lambang kepada kehidupan yang indah dan bahagia.	28 7.4%	43 11.3%	65 17.1%	191 50.3%	53 13.9%	3.52	Sederhana
MIN KESELURUHAN							3.38	Sederhana

(Sumber: Soal Selidik, 2020)

Berdasarkan analisis item-item dalam soal selidik, tahap kefahaman penganut Buddha berbangsa Cina tentang adat pemakanan secara umumnya adalah di peringkat sederhana. Item keempat, iaitu “Kuih-muih manis yang dihidangkan pada hari perayaan adalah lambang kepada kehidupan yang indah dan bahagia”, mencatat nilai min tertinggi dengan 3.52. Catatan min pada item kedua, iaitu “Limau Mandarin yang telah dipuja dapat mengelakkan sial.” sebanyak 3.16. Item yang ketiga, iaitu “Warna limau Mandarin adalah lambang kepada kemewahan dan kekayaan” pula mencatatkan bacaan min di tahap sederhana sebanyak 3.40. Sementara item pertama, iaitu “Orang Cina terpengaruh dengan menu makanan tempatan” mencatat min di tahap sederhana iaitu 3.43.

Semua item di atas menjelaskan perspektif masyarakat Cina itu tidak berasaskan norma dan ajaran agama Buddha. Perspektif tersebut lebih disandarkan kepada adat dan budaya bangsa Cina sendiri. Dasar perspektif tersebut tidak diasaskan kepada penolakan dan penyisihan terhadap kemewahan dan keselesaan hidup yang diberikan amaran dan peringatan oleh agama Buddha. Justeru majoriti masyarakat Cina yang beragama Buddha tidak menjadikan ajaran Buddha sebagai kayu ukur dan garis panduan dalam melayari kehidupan seharian. Mereka tidak menganggapnya suatu kesalahan besar bahkan mereka masih mempunyai kebebasan untuk menjadikan adat dan budaya bangsa mereka sebagai alur kehidupan.

5.4 Analisis Pengamalan Pemakanan

Bagi mendapatkan tahap pengamalan penganut Buddha terhadap budaya pemakanan, set soal selidik telah menyediakan tiga item yang berkaitan dengan makanan masyarakat tempatan, meja bulat dan kuih bakul. Hasil

kajian mendapati bahawa tahap kefahaman responden tentang adat pemakanan adalah tinggi dengan jumlah min keseluruhan sebanyak 4.06 seperti mana yang terdapat di dalam jadual di bawah:

Jadual 4.0: Tahap Pengalaman Adat Pemakanan

Bil	Perkara	STS	KS	TP	S	SS	MIN	TAHAP
1	Saya makan makanan masyarakat tempatan.	6 1.6%	6 1.6%	32 8.4%	215 56.5%	121 31.8%	4.15	Tinggi
2	Saya makan di meja bulat bersama keluarga.	6 1.6%	9 2.4%	47 12.4	203 53.4%	115 30.3%	4.08	Tinggi
3	Saya makan kuih bakul pada perayaan Tahun Baru Cina.	7 1.8%	21 5.5%	60 15.8%	183 48.2%	109 28.7%	3.96	Sederhana
MIN KESELURUHAN							4.06	Tinggi

(Sumber: Soal Selidik, 2020)

Berdasarkan kepada analisis item-item dalam soal selidik, tahap pengamalan penganut Buddha berbangsa Cina terhadap budaya pemakanan adalah di peringkat tinggi. Item pertama, iaitu “Saya makan makanan masyarakat tempatan”, mencatat nilai min tertinggi dengan 4.15. Catatan min pada item ketiga: “Saya makan kuih bakul pada perayaan Tahun Baru Cina” adalah sebanyak 3.96. Item yang kedua, iaitu “Saya makan di meja bulat bersama keluarga” pula mencatatkan bacaan min di tahap sederhana iaitu 4.08. Jadual di atas menunjukkan majoriti responden memilih untuk bersetuju dan sangat bersetuju pada kebebasan dalam memilih budaya pemakanan. Pemilihan ini menggambarkan sikap liberal masyarakat Cina terhadap ajaran agama Buddha.

6. Kesimpulan

Agama Buddha merupakan antara agama lama yang sudah dianuti sekian lama oleh para penganutnya sejak kurun ke-5 sebelum masihi lagi. Ajarannya bermatlamat membebaskan manusia daripada kesengsaraan yang menghimpit semasa kehidupan di dunia ini. Punca utama yang dikenal pasti pengundang kesengsaraan hidup ialah nafsu syahawat yang ada dalam diri manusia. Lahirnya agama Buddha adalah untuk membebaskan diri manusia daripada syahwat tersebut dan berdasarkan ajaran itu mereka akan dikira beroleh kejayaan hidup yang sebenarnya.

Namun tidak keseluruhan penganut agama Buddha khususnya masyarakat Cina Malaysia yang mentaati sepenuhnya ajaran agama mereka. Sikap agama Buddha yang kontra kemewahan dan keselesaan hidup telah menyebabkan para penganutnya memilih untuk hidup liberal walaupun masih berpegang dengan sebahagian teori ajarannya. Dalam konteks pemakaian dan pemakanan, kajian mendapati masyarakat Cina di Malaysia yang beragama Buddha tidak meletakkan ajaran agama Buddha sebagai landasan utama dalam adat dan budaya mereka. Mereka lebih mengutamakan adat dan

budaya berasaskan bangsa kerana ia dikira lebih sesuai dan bermakna, serta lebih menuruti keperluan semasa kehidupan.

Rujukan

- Ahmad, M. N., Dollah, H., & Seong, T. K. (2011). Penghayatan Tradisi Lisan Melayu Dalam Kalangan Masyarakat Cina Kelantan. *Jurnal Melayu*, h. 118-119.
- Bengking, I. B. (N.D). *Perkembangan Profesionalisme Keguruan*. Pusat Pembelajaran Kota Kinabalu: Universiti Terbuka Malaysia, h. 16.
- Gumulya, D., & Octavia, N. (2017). Kajian Akulturasi Budaya Pada Busana Wanita Cina Peranakan. *Jadecs*, 2(1), 12-25.
- Hartati, C. D. Akulturasi Budaya Cina Dan Betawi Di Jakarta. In *Prosiding Seminar Hasil Penelitian Semester Genap 2012/2013 Universitas Darma Persada*, 92-93.
- Harun Hadiwijono (2008), *Agama Hindu dan Buddha*, c. 15, Jakarta: Gunung Mulia.
- (2020,8,1).http://epic.oum.edu.my/epic_upload/assignment/HBEF2803/10/iliebengking/201211290746_FAIL%20T1A1.pdf. 16
- (2020,8,1). <http://pmr.penerangan.gov.my/index.php/component/content/article/186-pakaiankebangsaan/1407-pakaian-kebangsaan.html>
- (2020,8,1).http://www.Academia.Edu/10469933/Info_Adat_Masyarakat_Melayu_India_Dan_China_Sumber_Laman_Web_Jabatan_Kebudayaan_Dan_Keseniaan_Negara
- (2020, 8, 1). <https://www.statistics.gov.my/censusatlas/images/ReligionBM.pdf>
- Jasiman Ahmad, Nora Hj Semat. (2001). *Perayaan Pelbagai Kaum*. Kuala Lumpur: Jade Green Publications Sdn. Bhd.
- K.H. Agus Hakim (1996), *Perbandingan Agama: Pandangan Islam Mengenai Kepercayaan Majusi, Shabiah, Yahudi, Kristen, Hindu, Buddha, Sikh*, c. 8, Bandung: CV Diponegoro, h. 154.
- Mani' bin Hammad al-Juhaniy (1420H). *Al-Mawsu'ah al-Muyassarrah fi al-Adyan wa al-Madhahib wa al-Ahzab al-Mu'asirah*. c. 4, juz. 2, al-Riyad: Dar al-Nadwah al-'Alamiyyah.
- Mohd Rosmizi Abd Rahman, Ed., (2012), *Agama-agama Di Dunia*, c. 2, Negeri Sembilan: Universiti Sains Islam Malaysia, h. 103.
- Nurul Fadillah, Ed. (2017), *Sejarah Agama Buddha dan Pakar Agamanya*, Salatiga: IAIN.
- Radzi, C. W. (Disember 2009). *Budaya Pemakanan Masyarakat Malaysia Dari Perspektif Agama, Polisi, Sains Dan Teknologi Dengan Rujukan Khusus Kepada Pengaruh Islam Dalam Penghasilan Makanan*. Kuala Lumpur: Jabatan Pengajian Sains Dan Teknologi, Fakulti Sains, Universiti Malaya, Kuala Lumpur, h. 64-65
- Shalabi, Ahmad (1984). *Adyan al-Hind al-Kubra: al-Hindusiyah, al-Jainiyyah, al-Budhiyyah*. Al-Qaherah. Maktabah al-Nahdah al-Misriyyah.
- Seng, A. W. (1994). *Adat Dan Pantang Larang Orang Cina*. Kuala Lumpur: Fajar Bakti.63
- Zainul Arifin (1996), *Hinduisme-Buddaisme (Agama Hindu dan Agama Buddha)*, Surabaya: Alpha, h. 71.

