

Madam Halijah binti Haji Hashim

(1944)

Accession number: SF1502

Track Number: SF1502\_0001, SF1502\_0002

Duration: 01:03:12

Language/Dialect: Malay

<b>Track: SF1502_0001</b>	<b>Time frame: 00:00:00 - 00:10:03</b>
<p>Synopsis:</p> <p>Dilahirkan pada tahun 1944 di Butterworth, dan membesar di Lebuh Aceh. Bersekolah di Sekolah Melayu Chowrasta dan Canonry Methodist School. Bekerja sebagai kerani untuk 30 tahun. Latar belakang keluarga. Menghuraikan proses memasak bamia. Makanan yang makan bersama dengan bamia. Menceritakan komposisi penghuni di Lebuh Aceh. Sebab makanan bamia wujud di kawasan tersebut. Hari perayaan yang bamia akan dimasakkan.</p>	
<b>Track: SF1502_0001</b>	<b>Time frame: 00:10:03 - 00:20:01</b>
<p>Synopsis:</p> <p>Hari perayaan yang beliau akan masak bamia. Masa yang diambil untuk menyediakan makanan untuk Hari Raya. Sebab bamia tidak dimasakkan di kenduri perkahwinan. Perbezaan antara bamia yang dimasakkan oleh beliau dengan orang Arab. Mula memasak bamia selepas berumah tangga. Orang yang menunjuk ajar. Jenis daging yang akan dipilih untuk masak bamia. Tempat membeli daging. Menceritakan keadaan membeli daging sebelum Hari Raya. Perbezaan antara daging yang dijual di Chowrasta dan Kampung Baru, Air Itam. Perbezaan antara daging tempatan dan daging yang diimport. Kedai yang dikunjungi untuk membeli bahan lain.</p>	
<b>Track: SF1502_0001</b>	<b>Time frame: 00:20:01 - 00:31:03</b>
<p>Synopsis:</p> <p>Perbezaan antara sup tomato dengan tomato puri. Jenama sup tomato yang dipilih dan sebabnya. Sebab suka berkunjung ke Kedai Meera Sahib untuk membeli bahan. Menghuraikan pengalaman memasak bamia yang gagal kerana terlina. Masa yang diambil untuk memasak bamia. Prosedur memasak bamia. Cara belajar masakan ini. Perasaan beliau apabila berjaya memasak bamia. Reaksi ahli keluarga apabila masakan bamia itu sedap. Hari perayaan yang akan memasak bamia. Menjelaskan proses memerap daging. Proses memasak. Biasa mula memasak pada waktu malam dan makan pada waktu pagi. Tempat memasak bamia di kawasan Masjid Lebuh Aceh pada Hari Raya Korban.</p>	

<b>Track: SF1502_0002</b>	<b>Time frame: 00:00:00 - 00:10:02</b>
<p>Synopsis:</p> <p>Waktu bermula memasak pada Hari Raya Korban. Pembahagian kerja antara orang-orang yang datang memasak pada Hari Raya Korban. Masa yang diambil untuk memasak pada Hari Raya Korban. Tempat membeli roti Benggali yang makan bersama dengan bamia. Menu makanan yang lazim pada kenduri perkahwinan. Menegaskan kepentingan memerap daging agar bamia itu sedap. Bahan-bahan untuk masakan bamia.</p>	
<b>Track: SF1502_0002</b>	<b>Time frame: 00:10:02 - 00:20:00</b>
<p>Synopsis:</p> <p>Teruskan bahan-bahan untuk masakan bamia. Perbezaan antara sup tomato Heinz dengan Kimball. Cara mengetahui sama ada bendi itu tua atau tidak. Menceritakan kunjungan governor Pulau Pinang ke perayaan di masjid, yang mengertikan bamia sebagai gulai bendi. Teruskan bahan-bahan untuk masakan bamia. Cara memilih bawang. Cara memproses bahan-bahan untuk memerap daging. Bahagian daging yang digunakan untuk memasak bamia. Daging lain yang boleh digunakan untuk memasak bamia selain daging lembu. Potongan daging lembu. Jenis minyak sapi yang digunakan. Peralatan yang digunakan. Perbezaan antara bahan yang ditumbuk tangan dan dikisar dengan mesin. Daging lembu dibasuh dengan tepung gandum sebelum memasak, sebabnya. Proses memasak.</p>	
<b>Track: SF1502_0002</b>	<b>Time frame: 00:20:00 - 00:32:09</b>
<p>Synopsis:</p> <p>Meneruskan huraian tentang proses memasak. Bahan penting yang memastikan bamia itu sedap. Perbezaan antara masakan yang dibuat semasa kenduri dan masak secara kecil-kecilan. Bilangan orang yang akan terlibat dalam pemasakan bamia untuk kenduri. Makanan lain yang serta dihidangkan bersama-sama dengan bamia semasa kenduri masjid. Mengatakan masakan istimewa orang Rawa. Cara membuat qasidah, sejenia makanan Arab. Sebab beliau masih memasak bamia sampai hari ini. Meluahkan perasaan ingin memasak bamia kepada anak-anak selagi hidup.</p>	

Madam Halijah binti Haji Hashim

(1944)

Accession number: SF1502

Track Number: SF1502\_0001, SF1502\_0002

Duration: 01:03:12

Language/Dialect: Malay

<b>Track: SF1502_0001</b>	<b>Time frame: 00:00:00 - 00:10:03</b>
<p>Synopsis:</p> <p>Born in Butterworth in 1944, and raised in Acheen Street. Educated in Chowrasta Malay School and Canony Methodist School. Worked as a clerk for 30 years. Family background. Described bamia cooking process. Food that was taken together with bamia. Explained the composition of Acheen Street's residents. The reason of bamia's existence in the place. Festivals to cook bamia.</p>	
<b>Track: SF1502_0001</b>	<b>Time frame: 00:10:03 - 00:20:01</b>
<p>Synopsis:</p> <p>Festivals that she would cook bamia. Time needed for Hari Raya's food preparation. The reason of not having bamia in wedding feast. Difference between bamia that was cooked by her and the Arabs. Started cooking bamia after getting married. People who guided her in cooking bamia. Type of meat chosen for bamia cooking. Places to buy meat. Described buying meat before Hari Raya. Differences between meat sold at Chowrasta and Kampung Baru, Air Itam. Differences between local and imported meat. Shops where she bought other ingredients of bamia.</p>	
<b>Track: SF1502_0001</b>	<b>Time frame: 00:20:01 - 00:31:03</b>
<p>Synopsis:</p> <p>Differences between tomato soup and tomato puree. Brands of tomato soup chosen and why. Why she liked patronizing Meera Sahib Shop for the ingredients. Described occasional failure of her bamia cooking because of falling asleep. Time taken for bamia cooking. Bamia cooking procedures. Way to learn bamia cooking. Her feelings upon success. Her family members' reaction when the bamia was cooked perfectly. Festivals to cook bamia. Explained meat marinating process. Cooking process. Usually started cooking at night and ate on the following morning. Location to cook bamia on Hari Raya Korban in the Acheen Street Mosque compound.</p>	

<b>Track: SF1502_0002</b>	<b>Time frame: 00:00:00 - 00:10:02</b>
<p>Synopsis:</p> <p>Time to start cooking on Hari Raya Korban. Tasks distribution amongst people who came to cook on Hari Raya Korban. Time taken to cook on Hari Raya Korban. Places to buy Benggali bread to be taken together with bamia. Common menu for wedding feast. Stressed on the importance of meat marinade for tasteful bamia. The bamia ingredients.</p>	
<b>Track: SF1502_0002</b>	<b>Time frame: 00:10:02 - 00:20:00</b>
<p>Synopsis:</p> <p>Continued with the bamia ingredients. Differences between Heinz and Kimball tomato soup. Way to check if the lady's fingers were old. Mentioned Penang governor's visit to a mosque festival, defining bamia as the gravy of lady's fingers. Continued with bamia ingredients. Way to choose onion. Way to prepare ingredients for meat marinade. Parts of the cow that were used to cook bamia. Other meats that could be used to cook bamia other than beef. The beef chopping. Type of ghee used. Tools used. Differences between hand pounded and machine blended ingredients. The beef would be washed with flour before being cooked. The cooking process.</p>	
<b>Track: SF1502_0002</b>	<b>Time frame: 00:20:00 - 00:32:09</b>
<p>Synopsis:</p> <p>Continued with the description on the cooking process. The vital ingredient to ensure tasteful bamia. Differences in taste when cooking for feast and cooking in a small scale. Number of people involved in the bamia cooking for functions. Other food served together with bamia during a feast at the mosque. Mentioned special dishes of the Rawa people. Way to make qaisidah, an Arabic dish. Why her bamia cooking continued until today. Expressed her will to continue cooking bamia for her children as long as she lived.</p>	