

KUIH-MUIH TRADISIONAL MELAKA

PERSAMAAN DALAM KEPELBAGAIAN



Aneka kuih tradisional Melayu.

Apabila mengadakan kenduri atau majlis perayaan, sudah pasti antara menu sampingan yang menjadi keutamaan termasuklah kuih-muih. Yang menariknya, kuih-muih tradisional sering kali menjadi penambat hati dan pembuka selera bagi tetamu yang hadir. Bagi mereka yang tidak mahu menikmati “makanan berat”, sekadar menjamah kuih-muih sudah memadai.

Melaka merupakan sebuah negeri yang sangat unik. Kepelbagaian etnik dan kaum yang terdapat di negeri ini, seperti Melayu, Cina, India, Baba Nyonya, Chetti, orang asli dan Portugis, menghasilkan berbagai-bagai jenis kuih tradisional yang beraneka rasa, bau dan bentuk fizikal. Walaupun berbeza kaum, namun terdapat banyak persamaan yang dapat dilihat dalam penghasilan sesuatu kuih tradisional, dari segi bahan, rupa bentuk, proses pembuatan, rasa dan nama-nama kuih. Persamaan

ini menunjukkan bahawa perhubungan antara kaum di negeri Melaka begitu akrab. Perhubungan yang rapat ini dipercayai telah wujud sejak sekian lama, lantas kuih-muih tradisional terasimilasi sehinggakan agak sukar untuk menentukan kaum pemilik yang sebenar bagi sesejenis kuih.

Dalam aspek pembuatan kuih-muih tradisional etnik negeri Melaka, bahan utama yang digunakan adalah tepung, iaitu tepung gandum, tepung pulut, tepung beras dan tepung sagu. Selain itu, terdapat juga penggunaan bahan-bahan alami yang lain, seperti kelapa, santan, pulut, kacang tanah, kacang hijau, kacang hitam, jagung, ubi, pisang dan sebagainya. Dapat dikatakan bahawa setiap kaum menggunakan bahan-bahan ini dalam pembuatan kuih-muih tradisional mereka.

Walaupun begitu, ada kalanya sesetengah kuih-muih itu terhasil daripada lebih makanan disebabkan tidak mahu berlaku pembaziran makanan. Kuih cengkaruk misalnya, dihasilkan daripada lebih nasi yang masih elok. Nasi ini akan dikeringkan, disangai kemudian ditumbuk bersama-sama isi kelapa muda dan gula Melaka. Setelah itu, dikepal-kepalkan menjadi bentuk bulat dan sedia untuk dimakan.

Aneka kuih masyarakat orang asli.

yang bermanfaat. Hal ini seiring dengan ajaran Islam seperti yang dinyatakan di dalam Al-Quran bahawa "Sesungguhnya orang-orang yang melakukan pembaziran ialah saudara-saudara syaitan, sedang syaitan itu pula adalah makhluk yang sangat kufur kepada Tuhannya." (Surah al-Isra', ayat 27).

Dari segi elemen bentuk pula, kuih-kuih tradisional ini tidak terlalu besar dan tidak terlalu kecil. Terdapat bentuk bujur, bulat, pipih, bersegi-segi, iaitu segi tiga atau segi empat, sama ada dibentuk atau dipotong sedemikian rupa. Sebagai contohnya, kuih berbentuk bulat seperti kuih bom, laddu,

Kuih ang ku.

Dalam aspek pembuatan kuih-muih tradisional etnik negeri Melaka, bahan utama yang sering digunakan ialah tepung, iaitu tepung gandum, tepung pulut, tepung beras dan tepung sagu.

Hal ini jelas menunjukkan bahawa masyarakat Melayu dahulu tidak gemar melakukan pembaziran dan cuba memaksimumkan penggunaan lebih makanan kepada perkara

onde-onde dan badak berendam. Berbentuk bersegi pula seperti kuih lopes, mysore pak, pulut tekan seri kaya dan sebagainya.

Dalam proses memasak kuih-muih pula terdiri daripada

beberapa kaedah antaranya kukus, rebus, goreng, bakar dan sebagainya. Masyarakat Portugis merupakan golongan yang gemar memasak kuih-muih dengan kaedah mengukus, seperti pulut



Cengkaruk.

Walaupun begitu, ada kalanya sesetengah kuih itu terhasil daripada lebih makanan disebabkan tidak mahu berlaku pembaziran makanan. Kuih cengkaruk misalnya, dihasilkan daripada lebih nasi yang masih elok.

serek kaya, abok sagu dan pulut tatal. Kuih-muih etnik Portugis ini sebenarnya sama seperti kuih tradisional kaum Melayu, misalnya abok sagu, kaum Melayu menyebutnya abok-abok. Kuih yang sama, cuma nama sahaja yang berbeza. Begitu juga dengan kuih bibingke koku, merupakan sejenis kuih bingka.

Kuih-muih tradisional mempunyai pelbagai jenis, ada yang berkuah, berinti, bersalut dan berperisa dengan rasa-rasa tertentu seperti manis, pedas, masam, masin mahupun tawar. Kaum India misalnya, mempunyai kuih-muih tradisional pelbagai jenis dan rasa, seperti idly, nei urundai, paal kova, athirasam, laddu dan sebagainya. Kuih-muih kaum India, selain Chetti, sedikit berbeza daripada kaum-kaum yang lain dan mempunyai identiti yang tersendiri. Yang pastinya, muruku, vadai dan putu mayam merupakan kuih yang menjadi kegemaran segenap lapisan masyarakat di Malaysia.

Bagi kuih-muih yang berbalut atau beralas kebiasaannya

menggunakan daun pisang atau daun pandan. Selain itu, terdapat juga penggunaan daun kelapa atau daun palas yang dianyam. Bagi masyarakat orang asli, mereka memasak kuih-muih dengan menggunakan bahan-bahan alami yang terdapat di dalam hutan. Masyarakat ini juga gemar

memasak makanan, termasuk kuih-muih, dengan menggunakan buluh, seperti tepung bakar buluh dan jagung bakar dalam buluh.

Yang lebih menarik, kepelbagaian kuih-muih etnik di Melaka ini merupakan kuih yang sama, namun berbeza dari segi nama. Perbezaan ini dapat dilihat



Pembuatan kuih inang-inang.

umpamanya antara kuih-muih kaum Melayu dengan kaum Baba Nyonya. Orang Melayu menyebut kuih genggang, namun kuih yang sama disebut kuih lapis bagi kaum Baba Nyonya. Kuih onde-onde pula disebut sebagai kuih buah Melaka. Begitu juga dengan kuih lopes, masyarakat Portugis juga menganggap kuih ini sebagai kuih tradisional, walaupun kuih tersebut juga merupakan kuih tradisional kaum Melayu.

Kuih tradisional juga mempunyai kaitan dengan sesuatu upacara keagamaan, kepercayaan, adat dan perlambangan tertentu. Kaum Cina daripada sub-etnik Hokkien misalnya, mempunyai sejenis kuih iaitu kuih ku Hokkein Eng Choon yang berbentuk seperti kura-kura yang melambangkan panjang umur dan kemakmuran. Kuih labu Hakka pula berwarna kekuningan bagaikan emas membawa petanda baik kepada seluruh ahli keluarga. Begitu juga kaum Melayu, kuih serabai kebiasaannya menjadi hidangan jamuan selepas mengadakan majlis kenduri bacaan Yasin dan Tahlil bagi orang yang baru meninggal dunia.

Baru-baru ini, Perbadanan Muzium Melaka (PERZIM) sebagai institusi yang memelihara warisan di negeri Melaka telah melancarkan sebuah buku baharu bertajuk *Himpunan Kuih-Muih Tradisional Etnik Melaka* pada 30 Ogos 2020 yang lalu. Buku ini memaparkan himpunan resipi 100 jenis kuih-muih kaum Melayu, Cina, India, Orang Asli, Chetti dan Portugis dengan dilengkapi pelbagai maklumat, seperti pengenalan kaum, peralatan dan perkakasan, pantang larang, cara pembuatan kuih dan pelbagai rencana menarik.

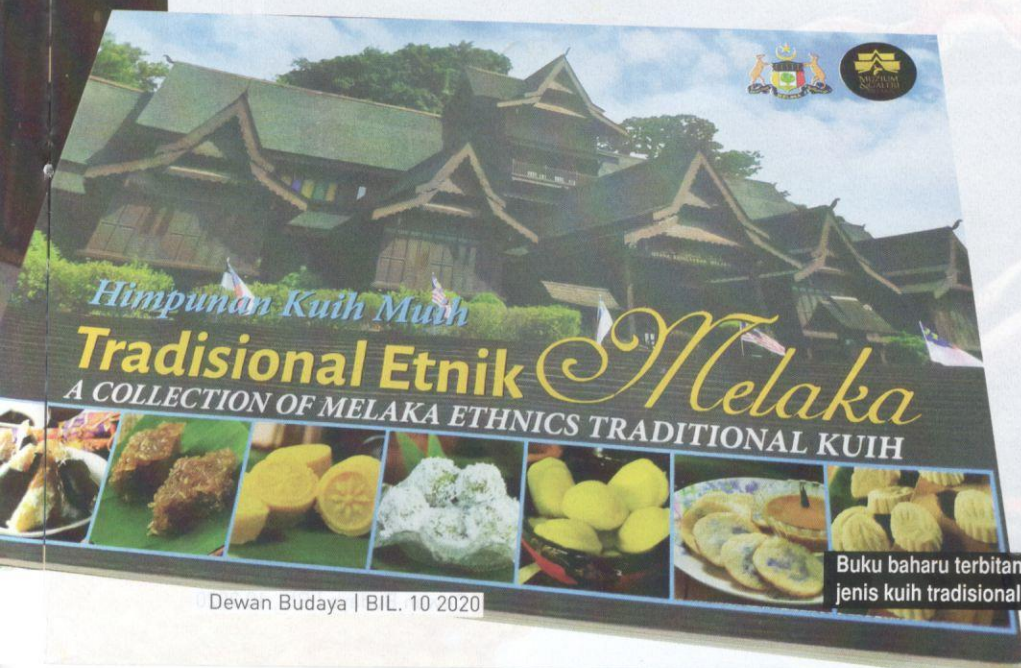
Buku ini merupakan satu daripada usaha PERZIM untuk memelihara kuih-muih tradisional dengan mendokumentasikannya dalam bentuk buku. Sejak tahun 2004, PERZIM telah mengadakan Festival Masakan Warisan Melaka di Jalan Kota, Bandar Hilir yang sememangnya menjadi acara tahunan yang dinanti-nantikan



Kuih putugal oleh masyarakat Portugis.

oleh segenap lapisan masyarakat, termasuklah pelancong dari dalam dan luar negeri.

Dapat disimpulkan bahawa kuih-muih tradisional dapat menjadi satu kaedah penyatuan masyarakat pelbagai kaum, khususnya di Melaka. Walaupun memiliki perbezaan dari aspek kaum dan agama malahan pandangan politik, namun mereka menjadi "satu" dalam menikmati kuih-muih tradisional tanpa menyangkal dan membantah tentang asal atau kaum pemilik sesejenis kuih. Malah, keharmonian jelas kelihatan apabila masing-masing saling berkongsi kenangan semasa menikmati kuih-muih tradisional, lebih-lebih lagi kuih yang jarang ditemui atau semakin pupus. Justeru itu, pendokumentasian kuih-muih tradisional dilihat menjadi keperluan agar tak lapuk dek hujan, tak lekang dek panas supaya generasi akan datang dapat menikmatinya, sepertimana kita menikmati kuih-muih ini pada hari ini. **DB**



Buku baharu terbitan PERZIM yang memaparkan jenis kuih tradisional di Melaka.