

Headline	Kuih tradisional Melayu hadapi bahaya pupus		
MediaTitle	Utusan Sarawak		
Date	06 Mar 2020	Color	Black/white
Section	STAIL	Circulation	37,981
Page No	23	Readership	113,943
Language	Malay	ArticleSize	862 cm ²
Journalist	N/A	AdValue	RM 5,130
Frequency	Daily (EM)	PR Value	RM 15,389



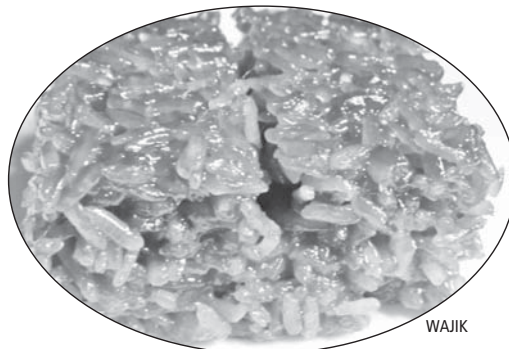
Kuih tradisional Melayu hadapi bahaya pupus

TIDAK ramai di kalangan generasi muda Melayu yang tahu cara membuat kuih tradisional seperti kuih lompong, bingka ubi, kuih koci, serabai, ketayap, wajik sirat, pulut panggang, ketayap, cara berlauk dan banyak lagi.

Mungkin cara pembuatannya yang agak rumit mendorong mereka mengambil jalan mudah untuk beli sahaja di gerai pasar malam atau pasar tani dan ini bermakna kemahiran membuat kuih-kuih tradisi ini hanya dikuasai oleh segelintir masyarakat kebanyakannya mereka yang lebih berusia.

Tidak dapat dinafikan permintaan terhadap kuih tradisional ini semakin merosot berbanding kuih moden dari barat seperti donut, kek coklat, kek keju, cream puff, waffle, brownies dan sebagainya yang sentiasa menjadi bahan pencuci mulut di hotel ternama, namun ini tidak harus dijadikan alasan kemahiran membuat kuih tradisional itu dibiarkan pupus ditelan zaman.

Usaha perlu dilakukan



WAJIK

oleh pihak berkenaan termasuk cef tempatan yang merupakan golongan pertengahan umur serta warga tua di sekitar kampung halaman saya di Kampung Ulu Ayer Kuning, di sini.

“Selain itu, saya membuat wajik sirat dan dodol ini secara kecil-kecilan bagi mengisi masa lapang dan juga atas permintaan pelanggan yang teringin merasainya memandangkan ia susah untuk didapati di mana-mana gerai atau kedai makan lagi.

“Permintaan wajik sirat ini belum cukup popular dalam kalangan anak muda

mendapat sambutan dari pelanggan yang merupakan golongan pertengahan umur serta warga tua di sekitar kampung halaman saya di Kampung Ulu Ayer Kuning, di sini.

“Selain itu, saya membuat wajik sirat dan dodol ini secara kecil-kecilan bagi mengisi masa lapang dan juga atas permintaan pelanggan yang teringin merasainya memandangkan ia susah untuk didapati di mana-mana gerai atau kedai makan lagi.

“Permintaan wajik sirat ini belum cukup popular dalam kalangan anak muda

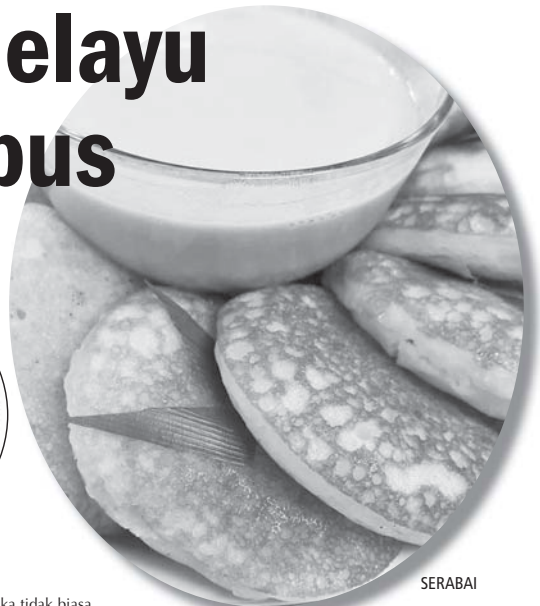
kerana mereka tidak biasa dengan rasa kuih lama dan mengganggapnya terlalu manis,” katanya kepada Bernama di sini.

Beliau berkata kebanyakan masyarakat khususnya generasi muda kini lebih cenderung membeli kuih-muih moden mengikut trend selain peniaga juga semakin kurang untuk menerima dan menjual kuih-muih tradisional meski pun ia masih ada peminat tersendiri.

Bagi memastikan warisan turun temurun itu tidak pupus, Robiah menurunkan ilmu membuat wajik sirat dan dodol kepada anak perempuannya selain turut berkongsi resepi istimewa itu bersama cucunya.

Bagi penggemar kuih tradisional, Bosah Abdul Hamid, 83, dan Rosnah Abdullah, 51, mereka mengakui agak sukar menemui kuih tradisional kecuali di bazar Ramadan.

“Saya rindu hendak menikmati kuih muih lama...terdapat kuih yang sudah lama tidak ada dijual atau dibuat oleh orang pada masa ini seperti emping padi dan lepat pulut. Emping padi merupakan padi separuh matang yang ditumbuk dalam lesung kayu. Selepas itu kita goreng emping padi itu dan gaulkan dengan parutan kelapa, gula dan sedikit



SERABAI

garam,” kata Bosah.

Rosnah berkata kuih kegemarannya seperti sira ubi, bingka ubi dan lepat pisang kini sukar ditemui di gerai-gerai tepi jalan dan kebanyakan yang ada adalah kuih muih moden.

“Kebanyakan gerai menjual kuih moden dan orang muda lebih cenderung membeli kuih segera di pasaraya seperti karipap dan popia segera yang telah disejuk beku. Jadi dengan adanya kuih segera itu orang ramai sudah tidak kisah untuk membuat atau membeli kuih lagi sekaligus menyebabkan kuih tradisional semakin dilupakan,” katanya.

Tinjauan Bernama di sekitar pekan Cemenchek juga mendapati tidak ramai peniaga gerai di tepi jalan

yang menjual kuih muih tradisional dan ini diakui peniaga pisang goreng, Suwaibah Abu, 33, yang menyifatkan faktor kekangan masa selain selera masyarakat kini yang lebih terarah kepada kuih moden menyebabkan kuih muih tradisional kurang laku dalam pasaran.

“Sebagai peniaga, untuk membuat kuih tradisional ini ia sedikit rumit dan memerlukan masa. Jadi lebih mudah menjual kuih yang mudah disediakan,” katanya.

Perkara itu disokong pelajar sekolah, Najihah Rosmin, 17, yang memilih kuih moden yang mempunyai perisa baharu seperti donut bomboloni dan pisang goreng keju untuk minum petang. – Bernama



KETAYAP



KUIH KOCI