TERBITAN
39

2022
28 MAR

SIDANG REDAKSI

Penerbit:
Program Kajian Sejarah dan Serantau, Penang Institute

Penasihat:
Ooi Kee Beng

Penyunting:
Izzuddin Ramli

Penolong Penyunting:
Sheryl Teoh
Lokman Redzuan

Pereka Grafik:
Nur Fitriah

© Hak cipta adalah milik pengarang.

Segala fakta dan pendapat adalah di bawah tanggungjawab pengarang. Pandangan dan tafsiran pengarang tidak semestinya mencerminkan pandangan rasmi penerbit.

Penerbitan semula karya ini adalah dengan izin pengarang.

PENANG INSTITUTE
making ideas work

10 Brown Road
10350 George Town
Penang, Malaysia

(604) 228 3306
www.penanginstitute.org
suaranadi@penanginstitute.org

SUARA NADI
PENANG INSTITUTE

Ramadan, Kuih, dan Ruang

Izzuddin Ramli

SEWAKTU kecil, saya tidak pernah teruja dengan Ramadan. Buat saya, bulan untuk masyarakat beragama Islam menahan lapar dan dahaga dari pagi sampai petang itu hanyalah membawa kepenatan. Tidak banyak yang boleh dilakukan kalau perut kosong. Jika tidak ke sekolah, saya hanya terperap di rumah, dan menghabiskan waktu dengan menonton televisyen atau mendengar radio. Saya juga perlu sentiasa berwaspada dengan tingkah-laku. Ayah selalu berpesan untuk tidak berbuat itu atau ini kalau tidak mahu puasa terbatal. Ramadan membuat saya terasa terikat dan terbatas.

Oleh itu, saya lebih ternanti-nanti waktu petangnya, ketika masa untuk berbuka puasa tersisa beberapa jam sahaja lagi, dan orang mula berpusu-pusu ke bazar Ramadan. Di bazar, Ramadan memang menjadi seperti sebuah pesta yang berlanjutan selama satu bulan. Selain masjid dan surau, bazar menjadi tempat untuk orang bertemu dan bertegur sapa setelah seharian dengan ibadah puasa masing-masing. Di situ, dengan mengikut jejak pelbagai aroma yang menggiurkan, kita berjalan dalam kerumunan orang, menuju ke tujuan yang satu: makanan.

Hanya makanan dan kuih-muih di bazar yang menyuntik semangat saya untuk menghabiskan puasa. Apatah lagi kalau bazar-bazar Ramadan di Kelantan. Memilih kuih-muih di bazar di negeri itu terasa seperti menjala ikan sungai di sawah padi yang digenangi air ketika musim tengkujuh. Bermacam-macam kuih yang jarang ditemui, tersedia dan hanya tinggal untuk dibungkus pulang. Malah, saya pertama kali mengenal kuih-muih manis Kelantan seperti *tahi itik, jala mas, puteri mandi,* dan *nekbat sira* kerana berkat bazar Ramadan.

Sejak dari dahulu, negeri Cik Siti Wan Kembang itu memang sudah terkenal sebagai syurga kuih-muih. Mungkin salah satu alasannya adalah kerana orang Kelantan sudah lama bertalian dengan orang-orang di daerah Patani di selatan Thailand. Resipi kuih-muih banyak menyeberang sempadan Sungai Golok, diperturunkan, dan diuji cuba oleh masyarakat dari kedua-dua wilayah. Jauh ke arah timur pula, orang Kelantan dan Terengganu bertukar-tukar rasa makanan untuk memperkayakan satu sama lain. Maka, kuih-muih Melayu Kelantan adalah kosmopolitan pada rasa dan bentuknya.

Sama seperti Pulau Pinang. Percampuran budaya yang malah lebih rencam di negeri ini turut berbekas pada makanan dan kuih-muih. Kita tahu bahawa, kerana para pedagang dari India dan Timur Tengah pada dahulu kala, maka kita pada hari ini boleh menikmati makanan-makanan seperti samosa dan murtabak. Begitu juga pengaruh kebudayaan Cina serta Nyonya yang akhirnya berhujung dengan kuih-muih seperti *kuih talam, seri muka, kochi, kuih lapis, bingka,* dan sebagainya. Pulau Pinang juga turut beruntung dengan segala yang ditinggalkan oleh bekas penjajah Inggeris. Kerana keterbukaannya, di bazar-bazar Ramadan, kita senang sahaja bertemu dengan kuih-muih atau kek seperti *tiramisu, brownies, macaron, donut,* ataupun *cheesecake.*

Yang jelas, setiap masyarakat menawarkan kelainan dalam makanan dan kuih-muihnya, sesuai dengan persekitaran budaya masing-masing. Proses pertukaran, peminjaman, pemasukan, atau pengecualian senantiasa terjadi dalam kerja penciptaan makanan. Malahan, kita tidak lagi terlalu menghiraukan persoalan keaslian sesuatu makanan apabila berhadapan dengan hakikat perkahwinan budaya seperti ini. Makanan dan kuih-muih, selagi boleh dikecap lidah dan tidak ditolak perut, kekal dalam pertandingan mempertahankan kemandirian.

Namun, saya kira, keanekaan rasa dan bentuk kuih serta masakan tidak hanya bergantung kepada interaksi yang terus-menerus terjadi antara pelbagai kebudayaan. Ia turut dipengaruhi oleh ruang atau kadangkala, geografi. Malah bagi saya, ruang bukan sekadar berpengaruh terhadap keragaman kuih, tetapi turut menentukan cara penyediaan, serta kualiti sesuatu kuih atau masakan. Mungkin kerana itu saya lebih gemar untuk menikmati kuih-muih dari halaman sendiri. Dengan kata lain, saya lebih memilih kuih dari kampung berbanding bandar.

Jadi, di Kelantan dan Terengganu, tidak pelik jika minuman seperti tuak atau nira menjadi minuman khas setiap kali berbuka puasa. Alasannya, paling mudah, kerana kedua-duanya adalah negeri berpantai, dan pokok kelapa serta nipah berderetan di tepi jalan atau di belakang rumah. Kerana ruang juga, kuih akok masih boleh dibakar dan diperap menggunakan api dan asap daripada sabut kelapa, bukan ketuhar elektrik, seperti umumnya akok bandar. Atas alasan yang sama, tapai masih boleh dibungkus dengan daun pokok getah atau pisang, bukannya bekas plastik.

Nenek dan ibu saya setidak-tidaknya masih meneruskan tradisi itu. Tidak berlebihan kalau dikatakan bahawa ruang yang memungkinkan mereka meneruskan tradisi. Di belakang rumah, tanah yang tidak berpagar itu adalah tempat pokok dan tanaman kembali berbakti. Mereka tidak semestinya perlu ke pasar kerana sebakul daun getah ataupun pisang. Memeram *tapai* berhari-hari atau membakar *ayam percik* juga menjadi lebih mudah dengan adanya dapur *dian*—dapur luar tempat perempuan berpantang dan kerja-kerja memasak skala besar dilakukan.

Hakikatnya, kampung tidak hanya menawarkan lebih banyak ruang fizikal, tetapi—lewat cara hidup "kekampungan"— ia turut memberi ruang dan keleluasaan dalam bentuk waktu. Ramuan sudah tentunya penting. Tetapi dalam kerja menghasilkan kuih-muih Melayu—baik Kelantan atau tidak—keleluasaan atau kelapangan juga mustahak. Prosesnya renyah dan memakan masa yang lama. Jadi tidak selalunya orang mempunyai waktu dan sanggup untuk menyingsing lengan baju, duduk memarut kelapa, dan menunggu semata-mata untuk sepinggan kuih.

Ambil kuih *lompat tikam*, kuih Kelantan dengan gabungan pulut merah, tepung hijau, kepala santan, dan air gula melaka, misalnya. Bukan sahaja memasaknya memerlukan kemahiran menyukat dan kuali jenis tembaga, menyantapnya sahaja perlu duduk berhidang. Untung orang kampung yang umumnya bekerja sendiri, waktu-waktu lapang yang ada boleh digunakan untuk bermain-main dengan senduk dan periuk.

Di kampung, kita mengenali kuih-muih bukan sekadar makanan untuk mengenyangkan perut. Lebih daripada itu, ia turut hadir sebagai pengikat hubungan antara masyarakat. Kehidupan kampung masih banyak memberi peluang untuk orang bergilir-gilir menghasilkan kuih, kemudian dibawa untuk bermoreh di surau dan masjid

selepas berbuka puasa. Selalu juga kuih-muih menjadi persembahan dalam upacara-upacara kesyukuran seperti menyambut hari jadi, berkhatam Quran, malah kadangkala untuk berubat orang sakit. Ia memiliki sisi adatnya.

Tidak ada apa yang kurangnya dengan berpuasa dan menjejak bazar-bazar Ramadan di bandar. Setelah dewasa, hidup di tanah sempit dan padat seperti ini, jarang-jarang saya tetap menapak ke bazar. Bandar menghidangkan rupa dan rasa kuih-muihnya sendiri. Namun, menjamah kuih-muih di kampung, saya merasa seperti benar-benar mencecap “air tangan”.

Izzuddin Ramli merupakan penyelidik di Program Kajian Sejarah dan Serantau, Penang Institute.