Experts

Kuih Raya Tradisional: Tradisi manis yang menyemarakkan nostalgia Aidilfitri

Wed, 04/16/2025 - 10:14

Hari Raya Aidilfitri bukan sahaja dikenali sebagai hari kemenangan selepas sebulan berpuasa, tetapi juga sebagai waktu untuk menikmati pelbagai juadah lazat, termasuklah kuih raya. Kuih raya memainkan peranan penting dalam menyambut tetamu yang datang berkunjung, melambangkan keramahan dan kemesraan tuan rumah. Lazimnya, setiap rumah akan menghidangkan kuih raya kepada para tetamu pada hari raya untuk dinikmati. Bekas yang cantik dan unik akan digunakan untuk mengisi kuih raya sebelum dihidangkan.
Sejarah Kuih Raya di Malaysia

Tradisi membuat kuih raya telah diwarisi turun-temurun dan mengalami pelbagai evolusi dari segi jenis, rasa, dan cara penyediaannya. Dahulu, kuih raya dibuat secara bergotong-royong di kampung-kampung, menggunakan resipi keluarga yang diwarisi dari generasi ke generasi. Resepi asal yang diwarisi tidak hanya menonjolkan keunikan rasa, malah menjadi medium untuk menyemai nilai budaya dan identiti masyarakat Melayu. Terdapat individu yang memperuntukkan masa tertentu untuk membuat sendiri kuih raya dan ada yang membeli kuih raya. Yang pasti kuih raya mesti ada hari raya!

Kuih Raya dan Tradisi Perniagaan

Dalam era moden, pembuatan kuih raya tidak lagi terhad kepada aktiviti keluarga semata-mata, tetapi telah berkembang menjadi satu industri kecil dan sederhana. Kemunculan peniaga-peniaga yang menjual kuih raya ketika musim perayaan bagaikan ‘cendawan yang tumbuh selepas hujan’. Jualan secara dalam talian, di bazar Ramadan dan secara individu ke individu nampak begitu meriah sekali. Jualan ini juga melibatkan harga mampu milik dan semua golongan mampu membeli dan menikmatinya.

Jenis-jenis Kuih Raya Tradisional yang Popular:

1. Semperit/ Bunga Cina
Kuih berbentuk bunga ini terkenal dengan teksturnya yang lembut dan rapuh, serta rasa lemak manis yang menggoda selera.

2. Kuih Batang Buruk
Ia diperbuat daripada doh yang dibentuk menjadi silinder bulat berongga dan disaluti dengan serbuk kacang hijau untuk memberi kesan menyerupai kayu reput.

3. Biskut Dam
Dikenali dengan corak yang menyerupai struktur ‘dam’ apabila kepingan biskut putih dan coklat disusun secara berselang.

4. Kuih Makmur
Kuih tradisional yang diperbuat daripada tepung, kacang, dan gula ini terkenal kerana kelembutan dan rasa manisnya yang unik.

5. Biskut Suji
Diperbuat daripada tepung suji. Kuih ini mempunyai tekstur yang gebu dan memberikan rasa yang sedikit berpasir di dalam mulut.

Peranan Kuih Raya dalam Budaya dan Sosial

Selain daripada nilai gastronomi, kuih raya tradisional memainkan peranan penting dalam memperkukuh hubungan sosial. Antaranya:

• Sebagai Simbol Kemesraan:

Penyediaan dan pemberian kuih raya kepada tetamu melambangkan keramahan dan penghargaan tuan rumah. Tradisi ini mencerminkan nilai-nilai kesopanan dan kemurahan hati yang menjadi asas dalam budaya Melayu. Menawarkan kuih raya kepada tetamu adalah cara untuk menunjukkan rasa hormat dan mengeratkan hubungan silaturahim antara keluarga, jiran, dan rakan-rakan.

• Memelihara Warisan Budaya:

Membuat kuih raya tradisional merupakan salah satu cara untuk mengekalkan dan mewarisi resipi serta teknik penyediaan yang telah diturunkan dari generasi ke generasi. Aktiviti ini membantu memelihara identiti budaya dan memastikan bahawa warisan kulinari tidak lenyap ditelan zaman. Hal ini demikian kerana setiap satu jenis kuih raya ada identiti dan keunikan rasa yang tersendiri.

• Menyatukan Komuniti:

Aktiviti membuat kuih raya secara gotong-royong, yang melibatkan ahli keluarga dan jiran tetangga mampu untuk memperkukuh semangat kerjasama dan kebersamaan dalam komuniti. Masa ketika membuat kuih raya bersama-sama juga digunakan untuk berkongsi cerita, pengalaman, dan nasihat antara satu sama lain. Hubungan erat dan nilai kebersamaan dapat dipupuk secara tidak langsung.

Kesimpulannya, kuih raya tradisional lebih daripada sekadar hidangan manis di meja jamuan. Kuih raya ini merupakan simbol budaya, identiti, dan warisan keluarga yang terus hidup melalui setiap generasi. Dengan sentuhan kasih sayang dalam setiap resipi dan penyediaannya, kuih raya tradisional mengajak kita untuk menghargai akar umbi serta merayakan setiap detik indah bersama insan tersayang.

Sedapkan makan kuih raya ketika hari raya, jom kita buat kuih raya sama-sama tahun depan! Selamat Hari Raya Aidilfitri. Maaf Zahir Batin.



Nurul Amira Norhalizan

Pembantu Tadbir
Pusat Peperiksaan dan Pengijazahan
amiranorhalizan@umpsa.edu.my



Jamilah Bebe Mohamad

Guru Bahasa,
Pusat Bahasa Moden
Universiti Malaysia Pahang Al-Sultan Abdullah (UMPSA)
jamilahbebe@umpsa.edu.my

- 243 views

View PDF