



UNIVERSITI
TEKNOLOGI
MARA

Cawangan Negeri Sembilan

ACADEMY OF LANGUAGE STUDIES

Edition: 15/2025

APB REMBAU E-BULLETIN

EDITORIAL BOARD

PATRON

Prof. Dr. Yamin Yasin

COORDINATOR

Prof. Madya Dr Norwati Hj
Roslim

CHIEF EDITOR

Assoc. Prof. Dr. Soo Kum Yoke,
Carolyn

EDITORIAL COMMITTEE

Khairon Nisa Shafeei
Shahrul Muhazad Shahrudin
Nadiah Yahyauddin

e-ISSN: 2682-776X

Dari Qahwatt ke Kunāfatt: Penerokaan Bahasa dan Budaya Arab Melalui Rasa

Ditulis oleh: Nur Aini Ariffin

Bayangkan anda sedang menikmati secangkir kopi Arab yang harum, ditemani kemanisan kurma sukkarī, sambil berbual mesra dalam bahasa Arab dengan seorang penutur jati. Itulah pengalaman yang dibawakan dalam webinar *Arabic Foods and Beverages* - bukan sekadar sesi pembelajaran, tetapi perjalanan meneroka bahasa dan budaya Arab melalui hidangan tradisional. Program ini diadakan sempena Hari Bahasa Arab Sedunia, satu pengiktirafan daripada PBB terhadap kepentingan dan peranan bahasa Arab di peringkat global.

Universiti Teknologi MARA (UiTM) Cawangan Negeri Sembilan, Kampus Rembau, dengan kerjasama Pondok Moden al-'Abaqirah, Majlis Agama Islam Wilayah Persekutuan (MAIWP), menganjurkan program ini dengan penampilan istimewa Syeikh Raafat M. H. Abusabha, guru bahasa Arab kelahiran Mesir, sebagai penceramah jemputan.

Magis Belajar dengan Lidah Asli

Terdapat sesuatu yang istimewa apabila penutur jati mengajar bahasa mereka sendiri. Mereka bukan sahaja memiliki pengetahuan mendalam tentang makanan dan budaya Arab, malahan

turut berkongsi pengalaman peribadi serta kepelbagaian budaya yang sukar digambarkan melalui teks atau bahan pembelajaran semata-mata. Kehadiran Syeikh Raafat dapat memberikan gambaran yang lebih jelas tentang variasi makanan Arab mengikut negara dan wilayah, serta nilai-nilai yang terkandung dalam adat dan tradisi masyarakat Arab.



Gambar 1: Syeikh Raafat M. H. Abusabha, penutur jati kelahiran ard al-kinānatt

Selain itu, akses langsung kepada penutur jati memberi peluang kepada peserta untuk bertanya soalan dan memahami penggunaan bahasa dalam konteks sebenar. Pengalaman yang lebih hidup ini dapat memperkaya pembelajaran serta meningkatkan kemahiran bertutur peserta. Pepatah Arab ada menyatakan:

إِذَا أَرَدْتَ أَنْ تُتْقِنَ الْعَرَبِيَّةَ، فَاسْتَمِعْ إِلَى أَهْلِهَا
وَتَحَدَّثْ بِهَا دُونَ خَوْفٍ.

(Jika engkau ingin menguasai Bahasa Arab, dengarlah daripada ahlinya dan bertuturlah dengannya tanpa rasa takut)

Dari Dapur Arab ke Meja Dunia

Mengapakah makanan dan minuman menjadi fokus tajuk webinar ini? Hal ini demikian kerana setiap makanan memiliki kisah tersendiri, lebih daripada sekadar rasa semata-mata.

Dalam webinar ini, peserta diperkenalkan kepada pelbagai jenis makanan dan minuman Arab yang merangkumi pembuka selera, hidangan utama, pencuci mulut dan minuman tradisional.

Sebagai pembuka selera, **فَلَّافِل (falāfil)** dari Mesir merupakan bebola kacang kuda yang digoreng rangup, sering dinikmati bersama roti pita dan sos tahini. Falāfil terkenal sebagai makanan jalanan di Mesir, sama seperti pisang goreng di Malaysia, yang mudah didapati dan digemari oleh pelbagai lapisan masyarakat. **مُنُخِيَّة (mulūkhiyyatt)**, dikenali sebagai “hidangan raja” di kalangan orang Mesir, dipercayai telah wujud sejak zaman Firaun. Hidangan ini berasaskan daun mulūkhiyyatt yang dimasak bersama bawang putih serta sup ayam atau daging. **تَبُّوْلَة (tabbūlatt)** dari Lubnan pula ialah salad segar yang menggabungkan parsli, tomato, daun pudina, bawang, lemon dan minyak zaitun, memberikan rasa yang ringan dan menyegarkan.

Seperti mana masyarakat Melayu mempunyai hidangan nasi seperti nasi kandar, nasi kerabu atau nasi dagang, masyarakat Arab juga terkenal dengan variasi nasi berempah sebagai hidangan utama. **كَبْسَة (kabsatt)** dari Arab Saudi kaya dengan rempah dan dihidangkan bersama daging, **مَنْدِي (mandiyy)** dimasak dalam tanah liat untuk aroma yang unik, manakala **مَقْلُوبَة (maqlūbatt)** dari Palestin, bermaksud “terbalik”, merujuk kepada cara penyajiannya yang menterbalikkan periuk setelah dimasak, menjadikan lapisan atas di dasar dan sebaliknya. Hidangan berlapis yang menggabungkan nasi, daging dan sayur ini dahulunya dikenali sebagai “**badhinjāniyyatt**” (nasi terung) kerana penggunaan terung sebagai bahan utama. Ia pertama kali disajikan kepada Salahuddin al-Ayyubi sempena kemenangan pasukan Islam membebaskan Kota Baitulmuqaddis pada tahun 1187 daripada kerajaan Rom. Kagum dengan keunikan cara hidangannya, Salahuddin al-Ayyubi menamakannya semula sebagai maqlūbatt. Sejak itu, ia menjadi tradisi rakyat Palestin untuk menyediakan hidangan ini setiap kali meraikan kemenangan.

Bagi pencuci mulut, **بَقْلَاوَة (baqlāwatt)** dari Syria merupakan pastri berlapis kacang dan madu yang kaya dengan rasa manis dan tekstur rangup. Sementara itu, **كُنَافَة (kunāfatt)** diperbuat daripada adunan halus dengan keju leleh yang manis, semanis cinta pertama yang

sukar dilupakan! Menariknya, kunāfatt pernah menjadi fenomena di Malaysia, dengan pelbagai inovasi yang disesuaikan mengikut cita rasa masyarakat tempatan. Kunāfatt dikatakan berasal dari Bumi Syam (Palestin, Jordan, Syria dan Lubnan) dan mula disediakan pada bulan Ramadan untuk Mu'awiyah ibn Abi Sufyan ketika beliau menjadi gabenor. Bagi mengatasi rasa lapar semasa berpuasa, doktoranya mencadangkan kunāfatt sebagai hidangan sahur. Sejak itu, ia dikenali sebagai "Kunāfatt Mu'awiyah", dan pada awalnya dimakan tanpa kacang atau keju sebelum berkembang menjadi manisan ikonik dunia Arab.



Gambar 2: Tangkap layar perkongsian manisan kunāfatt

Minuman tradisional Arab menawarkan pengalaman rasa unik dengan قَهْوَة عَرَبِيَّة (qahwatt 'arabiyyatt) dari Arab Saudi, kopi berperisa buah pelaga yang sering disajikan bersama kurma. Kopi ini dihidangkan dalam cawan kecil tanpa pemegang, dikenali sebagai "finjān", yang dituangkan dari periuk kopi khas yang disebut "dallatt", menambah lagi elemen

kebudayaan dalam setiap tegukan. Selain itu, terdapat juga كَرْكَدِيَه (karkadīh) dari Mesir, minuman bunga raya yang menyegarkan; جَلَّاب (jallāb) dari Syria, minuman tradisional yang terhasil daripada kombinasi kurma, sirap anggur dan air mawar; serta قَمَر الدِّين (qamar ad-dīn), jus aprikot kering yang sangat popular semasa bulan Ramadan. Terdapat beberapa teori tentang asal usul nama jus ini yang bermaksud "bulan agama". Ada yang percaya bahawa jus ini dinamakan sempena penciptanya, Qamar al-Dīn, yang dikatakan memiliki wajah setampan bulan. Teori kedua pula mencadangkan bahawa penciptaan minuman ini berlaku bertepatan dengan kemunculan bulan yang menandakan permulaan Ramadan.

Di sinilah letaknya keunikan webinar ini – bersifat serampang dua mata, mengajar istilah bahasa Arab sambil pada masa yang sama, membuka ruang untuk meneroka kekayaan budaya masyarakatnya. Hal ini selari dengan semangat Hari Bahasa Arab Sedunia yang diraikan pada 18 Disember setiap tahun, dengan bahasa ini dihargai bukan hanya sebagai alat komunikasi kepada lebih 400 juta orang penutur di seluruh dunia, tetapi juga untuk merayakan warisan budaya, sejarah dan sumbangannya dalam peradaban dunia.

Meneroka Bahasa, Menyambut Budaya

Dari meja makan ke meja ilmu, kita diajak untuk meneroka bahasa dan menyambut budaya yang tersembunyi dalam setiap hidangan dan minuman. Maklum balas peserta juga sangat positif, dengan komen seperti “Boleh tambah program dalam bahasa Arab”, “Terbaik!” dan “Teruskan berkolaborasi” menandakan kejayaan program ini dalam mencapai objektif yang dihasratkan. Sebagaimana makananan mengenyangkan tubuh, ilmu pula mengenyangkan minda. Mungkin, siapa sangka selepas webinar ini, secawan kopi Arab tidak lagi secawan kopi, tetapi sebuah cerita yang membawa kita lebih dekat dengan keindahan bahasa al-Quran.

Rujukan

alarabiya. (2025, March 2). *‘alā mā’idatt ramadhān: asl hikāyatt al-kunāfatt wa tārīkhīhā* [On the Ramadan table: The origin and history of kunafa]. <https://www.alarabiya.net/last-page/2025/03/02>

Mohd Azmir Samadi [@mohdazmirsamadi]. (2022, May 31). *KISAH DI SEBALIK NAMA NASI MAQLUBAH PALESTIN* [Photograph]. Instagram. [https://www.instagram.com/mohdazmirsamadi/p/CeM71HCvn7t/?img_index=](https://www.instagram.com/mohdazmirsamadi/p/CeM71HCvn7t/?img_index=1)

Nur Ayoubi. (2022, April 4). *Ramadan: Five thirst-quenching drinks from across the Middle East*. <https://www.middleeasteye.net/discover/ramadan-five-drinks-thirst-quenching-middle-east>