

FPP BizNewz

January – May 2022

MANAGEMENT • INVESTMENT • ECONOMICS • ENTREPRENEURSHIP • TECHNOLOGY

**Mengapa Pelaburan
Emas Menjadi Pilihan?**

Telur Mana Telur?

*you
are
what
matters*

**An Affair of Online
Learning and Covid-19**

**Pembasmian Kemiskinan Dalam RMK
Ke-12**

Bukit Harimau Menangis
Tarikan Pendakian di Kemaman



Publication Date
30 June 2022

Photo by Marek Levák on Unsplash

KELAMAI



Siti Fatimah Mardiah Hamzah, Suhaily Maizan Abdul Manaf, Fathiyah Ismail, Salwani Affandi, Nur Azwani Mohamad Azmin, Nik Noor Afizah Azlan, dan Sholehah Abdullah
Fakulti Pengurusan dan Perniagaan, Universiti Teknologi MARA Cawangan Terengganu

Sebut sahaja makanan tradisional yang disediakan di dalam buluh, semestinya tergambar di dalam fikiran makanan seperti lemang atau pansuh. Namun, terdapat sejenis lagi makanan tradisional yang penyediaannya menggunakan buluh iaitu Kelamai. Kelamai ialah sejenis makanan tradisional masyarakat Rao atau juga dikenali sebagai Rawa yang diwarisi turun temurun. Masyarakat Rao dikatakan berhijrah dari Indonesia ke Tanah Melayu semasa peristiwa Perang Padri pada 1816 hingga 1833 di zaman penjajahan Belanda. Penghijrahan kaum Rao ke negeri Perak adalah dengan melalui Sungai Perak, Sungai Bidor dan Sungai

Bernam untuk ke Teluk Intan, Kuala Kangsar, Larut, Kinta, Gopeng, Tapah, dan Kampar pada sekitar tahun 1875 hingga 1876 dan seterusnya mewujudkan penempatan di sekitar kawasan tersebut.

Suatu ketika dahulu, kelamai merupakan hidangan istimewa semasa hari raya atau pun di majlis-majlis keramaian seperti kenduri kahwin. Menurut istilah Dewan Bahasa dan Pustaka, kelamai adalah sejenis kuih yang seakan-akan dodol yang menggunakan bahan seperti tepung pulut, gula merah, santan, kerisik, tahi minyak dan gula putih. Selain itu, kelamai juga sentiasa dijadikan bekalan semasa pengembaraan atau perjalanan jauh kerana sifatnya yang tahan lama dan

tidak mudah rosak.

Makanan ini mungkin sebelumnya kurang popular di kalangan masyarakat umum, namun ianya semakin dikenali setelah banyak pendedahan berkenaannya disiarkan dalam program televisyen tempatan dan juga di media-media sosial. Malah, semasa Perintah Kawalan Pergerakan (PKP) baru-baru ini, ianya turut dijual secara atas talian, menjadikan jangkauan kepada peminat makanan tradisional ini lebih meluas. Di Perak, kelamai banyak dijual di kawasan Gopeng, terutama di gerai-gerai sepanjang jalan kampung Gunung Mesah. Ianya dijual dengan harga sekitar RM20 – RM35 sebatang bergantung kepada saiznya.

Bahan-bahan utama Kelamai adalah ringkas, namun proses penyediaannya memakan masa yang agak lama. Kelamai dihasilkan dari bahan utama seperti beras pulut, gula merah, gula putih, santan, dan kerisik. Bagi memastikan kelamai tidak mudah rosak, beras pulut perlu dijemur terlebih dahulu dan dikisar bersama dengan air gula sebelum diperam selama tiga hari. Santan pula perlu dimasak sehingga menjadi tahi minyak dan kemudian akan dicampur bersama bahan perapan berserta kerisik sebelum dibakar. Dikatakan adunan ini akan menjadi lebih sedap sekiranya diperap di dalam pasu. Menurut orang tua-tua pula, adunan yang diperap ini juga pantang diintai semasa proses perapan. Cara membakar Kelamai tiada bezanya dengan lemang, namun menuntut masa yang lebih lama iaitu dari lima hingga lapan jam bagi memastikan ianya masak sempurna.

Buluh yang digunakan untuk memasak Kelamai pula ialah buluh aur. Buluh ini banyak didapati tumbuh di tebing-tebing sungai dan perlu dilembutkan terlebih dahulu dengan cara merendam atau ditenggelamkan di dalam sungai. Ianya tidak perlu dibasuh seperti buluh lemang, bersaiz besar dan lebih tebal selain mempunyai ruas yang pendek. Buluh ini akan dipotong mengikut panjang yang sesuai dan perlu diraut nipis serta

ditebuk di dalamnya untuk mengisi ramuan yang telah diperap. Menurut pantang larang orang lama, buluh ini pantang dilangkah bagi memastikan hasilnya elok selepas dimasak.

Proses membakar kelamai agak rumit kerana mengambil masa yang panjang dan perlu selalu dipusing bagi mengelakkannya terbakar atau berkerak. Sesudah dibakar, ia akan disejukkan sekurang-kurangnya satu hingga dua hari sebelum dihidangkan. Makanan ini dapat bertahan berbulan lamanya dan tidak rosak sekiranya disimpan di tempat yang kering.

Kelamai yang telah masak akan dikeluarkan dari buluh dan dipotong isinya seperti penyediaan lemang juga. Isinya berwarna agak kehitaman seperti dodol dan mempunyai tekstur yang agak kenyal dan lembut. Tidak seperti lemang, kelamai rasanya lebih manis dan agak melekit jika dipegang. Oleh itu, untuk lebih senang dipegang dan dimakan, isinya perlu dibiarkan lebih lama di tempat terbuka. Semakin lama disimpan, isi kelamai akan menjadi lebih keras, namun ianya boleh dilembutkan semula dengan cara mengukusnya seketika. Isi kelamai yang dikukus ini enak dinikmati bersama kelapa parut.

Bagi pengusaha Kelamai di Gopeng, usaha memperkenalkan kelamai

kepada generasi hari ini bukanlah berasaskan keuntungan semata, tetapi bagi mengekalkan makanan warisan tradisi ini agar tidak dilupakan. Sekiranya anda berkunjung ke daerah Gopeng, jangan lupa mengambil peluang menikmati juadah tradisional ini. Selain itu, ianya juga boleh dibawa pulang sebagai cenderahati kepada rakan-rakan dan keluarga.

Rujukan

Kelamai juadah tradisi masyarakat Rawa di Gopeng, Bernama, 17 Mei 2020, <https://www.sinarharian.com.my/article/83967/EDISI/Perak/Kelamai-juadah-tradisi-Aidilfitri-masyarakat-Rawa-di-Gopeng>
Kelamai Gopeng sedap dan klasik, 3.23.2021 <https://atikahmatt.blogspot.com/2021/03/kelamai-gopeng-sedap-dan-klasik.html>
Lemang Kelamai, Jun 3 2020 <https://www.hmetro.com.my/nuansa/2020/06/585367/lemang-kelamai-metrotv>
KELAMAI - MAKANAN TRADISI DI PERAK <http://animhosnan.blogspot.com/2020/08/kelamai-makanan-tradisi-di-perak.html>
Iskandar Zulqarnain, 8 April 2019, Kelamai, Makanan Tradisi Orang Rao Di Perak <https://www.orangperak.com/kelamai-makanan-tradisi-orang-rao-di-perak.html>



BizNewz 2022
Faculty of Business and Management
Universiti Teknologi MARA Cawangan Terengganu, Kampus Dungun
Sura Hujung, 23000 Dungun, Terengganu, MALAYSIA
Tel: +609-8400400
Fax: +609-8403777
Email: biznewzuitm@gmail.com