

## Uniknya Nama, Uniknya Rasa (Asal Usul Nama Kuih Tradisional Melayu)

Sulaila Bakar<sup>1\*</sup>, Jun Nirlawati Mohd Sahidol<sup>2</sup>, Nik Ismail Harun<sup>3</sup>

<sup>1,2,3</sup>Akademi Pengajian Bahasa, Universiti Teknologi MARA Cawangan Pahang,  
Kampus Jengka, 26400 Bandar Tun Razak Jengka, Pahang, Malaysia  
sulaila@pahang.uitm.edu.my, nirlawati@yahoo.com  
nikismail@pahang.uitm.edu.my

\* Penulis Rujukan

**Abstrak:** Biar pun kuih-muih tradisional Melayu digemari pelbagai lapisan masyarakat dan boleh dinikmati sepanjang hari, namun ramai di antara kita yang tidak mengetahui asal-usul nama-nama kuih tersebut. Dengar saja nama kuih-muih ini, ramai penggemarnya berkerut kening dan dahi kerana sesetengah nama kuih-muih ini agak pelik bunyinya. Nama seperti Mas Sejemput, Tahi Itik, Badak Berendam, Cik Abas Demam, Tok Aji Serban, Patit Toyo, Celorot dan banyak lagi memang akan membuat para penggemarnya tertanya-tanya akan asal usul nama-nama kuih tersebut. Maka, artikel ini bertujuan mengupas asal-usul bagaimana nama kuih-muih tradisional ini terhasil; dari cara kuih itu diadunkan, dari nama tempat dan dari rupa fizikal kuih tersebut.

**Kata Kunci:** Kuih-muih tradisional, Nama pelik, Warisan Melayu

### 1. Pengenalan

Jika ditanya, “Berapakah jumlah kuih muih Melayu yang ada?” pasti kita akan memandang kosong kepada yang bertanya. Jika ditanya pula, “Tahukah anda asal usul nama kuih muih Melayu?” pasti pandangan kosong tadi diiringi dengan kening yang berkerut. Apabila dengar sahaja nama kuih tradisional Melayu seperti Tok Aji Serban, Tahi Itik, Cik Abas Demam, Cek Mek Molek, Badak Berendam, Ghepok, Lompat Tikam, Nagasari, Telinga Keling, Ketayap, Patit Poyo, dan Bronok Nisan sekadar menyebut beberapa nama, kita bukan hanya terbayang akan keenakan kuih muih tersebut. Keunikan nama kuih muih itu akan membuat kita tertanya bagaimana nama itu bermula. Hal ini demikian kerana sesetengah nama yang digunakan adalah panjang dan tidak diketahui maksudnya. Ada juga nama kuih muih yang menggunakan nama manusia dan juga haiwan. Menurut Saadiah (2012), setiap negeri di Malaysia mempunyai banyak kuih muih dengan nama yang pelik dan justeru itu, kertas kerja ini akan membincangkan asal usul nama beberapa kuih muih Melayu.

Kuih adalah sejenis makanan yang bukan hanya dihidangkan sebagai pencuci mulut tetapi juga dihidangkan sebagai snek sepanjang hari. Berasal dari perkataan Hokkien iaitu ‘koe’, kuih lazimnya bersaiz kecil, secukup satu hingga dua gigitan, datang dalam pelbagai rupa, warna dan tekstur. Apa yang unik mengenai kuih ialah kuih dijamu tanpa perlu disediakan sudu ataupun garfu (Humairah Hamzah dll, 2015). Kebanyakan kuih adalah dalam bentuk kastad ataupun puding yang mengeras seperti Seri Muka ataupun Kuih Talam yang boleh dihidangkan terus setelah dipotong. Di Malaysia, kuih adalah satu istilah yang agak luas merangkumi segala jenis kek, puding, biskut dan pastri serta merupakan pencuci mulut dan snek yang manis dan pedas (Mohd Nor Ahmad, 2012). Percaya atau tidak, kuih adalah sebahagian daripada perca sosio budaya dan ekspresi sejarah dan gaya hidup masyarakat Melayu. Sesetengah kuih berperanan besar dalam sesuatu majlis atau keramaian seperti Mas Sejemput dalam majlis peminangan dan perkahwinan masyarakat Melayu

Pantai Timur manakala Roti Jala dan Serabai pula dihidangkan semasa upacara pengkebumian di utara Semenanjung.

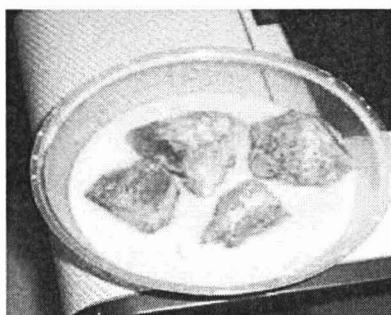
Menurut Mohd Nor Ahmad (2012) lagi, keunikan kuih muih Melayu adalah resepi turun temurun yang diwarisi dari generasi dahulu dan bukannya resepi yang standard. Penyediaan kuih juga memperuntukkan masa yang lama selain menggunakan bahan-bahan yang asas seperti tepung beras, tepung gandum, tepung pulut, santan, kelapa parut, gula tebu, gula kabung, gula Melaka, gula merah, ubi keledak, ubi kayu, ubi keladi, pisang, daun pandan dan daun pisang. Berasaskan bahan-bahan ini, lebih daripada 120 jenis kuih muih Melayu dapat dihasilkan dan kebanyakannya dikukus, digoreng, direbus ataupun dibakar (Humairah Hamzah dll, 2015). Kuih Melayu juga berwarna warni. Warna yang diambil daripada pati daun pandan, bunga telang dan gula merah sekarang ini telah banyak digantikan dengan pewarna tiruan yang boleh dibeli di pasaran.

## 2. Asal Usul Nama Kuih

Bangsa Melayu memang terkenal dengan sifat lemah lembut, berbudi bahasa serta gemar bersyair dan bersajak dalam kehidupan seharian. Makanan yang dimakan juga tidak terkecuali. Berikut adalah sebahagian dari pada nama-nama kuih yang unik dan yang boleh menjadi faktor X untuk memastikan kuih muih ini tidak lapuk dek hujan dan tidak lekang dek panas.

### **Nama berasal daripada cerita dongeng:**

#### *Cik Abas Demam*



**Rajah 1.**

Seorang lelaki bernama Abas demam berpanjangan. Pada suatu hari, selera Abas sudah kembali dan dia menyuruh isterinya mencampurkan santan, manisan dan sagu. Maka terhasillah kuih Cik Abas Demam (Saadiah, 2012).

#### *Lompat Tikam*

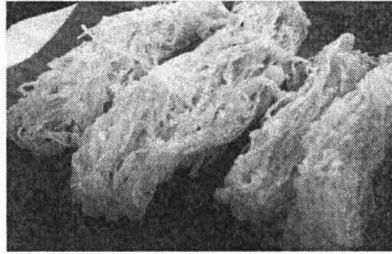


**Rajah 2.**

Menurut laman sesawang Sejarah Kelantan, nama pencuci mulut Kuih Lompat Tikam ini berasal dari sebuah kisah dimana kerajaan Majapahit menghantar kuih ini untuk dipersembahkan kepada Kerajaan Kelantan sekitar tahun 1700. Semasa ingin dipersembahkan, dayang yang membawa dulang-dulang kuih ini tetapi seorang dayang tersadung pada bendul di istana Kerajaan Kelantan. Disebabkan terkejut, Sultan Kelantan tertikam dayang itu.

**Nama berasal dari rupa fizikal:**

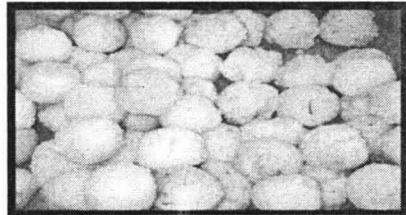
*Jala Emas*



**Rajah 3.**

Kuning telur dan gula digunakan untuk menghasilkan kuih ini yang seakan-akan jala berwarna emas.

*Tahi Itik*



**Rajah 4.**

Berwarna keputih-putihan menyerupai najis itik. Kuih ini dibuat dengan menggunakan lebihan putih telur daripada resepi Jala Emas. Kemungkinan juga dinamakan tahi sebabkan dihasilkan daripada sisa kuih Jala Emas.

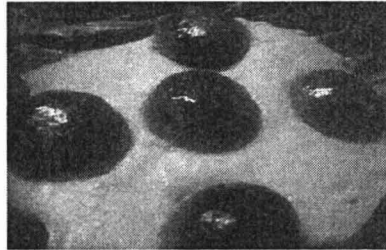
*Puteri Mandi*



**Rajah 5.**

Kuih berkuah manis ini dibuat menggunakan tepung pulut. Terendam biji-biji berwarna warni bagaikan puteri sedang bermandi-manda. Taburan kelapa parut di bahagian atas kuih seperti taburan kelopak bunga melur dalam mandian sang puteri (“The Story Behind the Name Puteri Mandi”, 2010).

*Badak Berendam*



**Rajah 6.**

Kuih yang dibuat dengan tepung pulut ini sekali pandang memang seakan-akan beberapa ekor badak sedang berendam di dalam air.

*Telinga Keling*



**Rajah 7.**

Kuih ini berasaskan tepung pulut dan gula merah. Dibentukkan seakan-akan telinga dan berwarna kehitaman selepas digoreng, maka kuih ini dinamakan Telinga Keling.

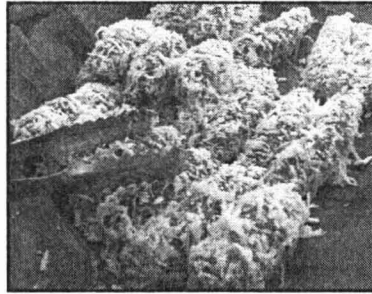
*Tok Aji Serban*



**Rajah 8.**

Kuih yang mempunyai dua lapisan. Lapisan pulut yang putih di bahagian bawah seperti jubah seorang haji dan bahagian atas yang keperangan seperti serban haji tersebut. Di utara Semenanjung, kuih ini diberi nama Pulut Sekaya (Saadiah, 2012)

*Ulat Bulu*



**Rajah 9.**

Dibuat dengan menggunakan tepung pulut hitam dan berintikan kacang hijau, kuih ini dibentuk memanjang seakan ulat bulu dan direbus. Kuih ini digolek-golekkan di atas parutan kelapa muda dan terhasillah kuih yang mirip ulat bulu.

**Nama dari tempat asal:**

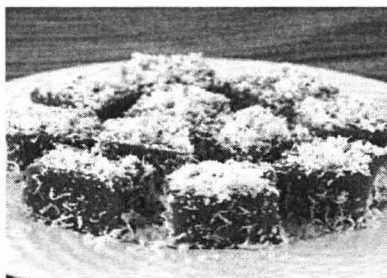
*Bahulu*



**Rajah 10.**

Berasal daripada nama daerah Bangkaluhu, Indonesia dan dibawa ke Malaysia oleh orang keturunan Jawa. Kuih yang dibuat daripada tepung gandum, gula dan telur itik ini tahan lama dan dibawa bersama pelayar-pelayar yang berlayar ke Tanah Melayu.

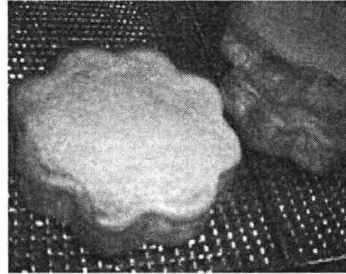
*Kuih Kesui (nama asal: Ko Swee)*



**Rajah 11.**

Kuih nyonya ini dibawa ke sini oleh masyarakat Cina Fukian pada abad ke-12 dan dibuat daripada tepung gandum, gula merah dan air abu; bahan utama yang banyak digunakan dalam kuih masyarakat Cina (Noraini Sidek, 2007). Kuih ini dikukus dan kemudiannya dipotong dan digolekkan di atas kelapa yang diperisakan dengan sedikit garam.

#### *Kuih Bombay*



**Rajah 12.**

Kuih bakar ini menggunakan rempah ratus masyarakat India seperti jintan manis, jintan putih dan kulit kayu manis. Bahan asas yang digunakan adalah tepung gandum, santan dan gula. Seperti kebanyakan masakan India, minyak sapi juga digunakan. Apa yang unik ialah kuih ini menggunakan perahan daun pandan dan juga daun sirih.

### **3. Kesimpulan**

Tidak dapat dinafikan bahawa kuih-muih tradisional Melayu amat digemari pelbagai lapisan masyarakat. Selain kesedapan dan kelazatannya yang tersendiri, keunikan nama setiap kuih-muih ini menambahkan kepelbagaian ciri ciri Melayu selain menarik ramai orang untuk merasai dan menikmatinya. Setiap nama yang diberi, menunjukkan bahawa Melayu itu sendiri adalah unik dan penuh dengan kekreatifan dan daya cipta. Setiap kuih-muih tradisional dan nama yang diberikan mempunyai latarbelakang dan ceritanya yang tersendiri secara tidak langsung menyelitkan kesenian dan nilai-nilai masyarakat itu sendiri. Oleh hal yang demikian, adalah wajar kita menghargai dan merasa bangga dengan kesenian, tradisi dan keunikan asal usul nama kuih-muih Melayu tradisional ini.

### **4. Rujukan**

Asal usul nama kuih Lompat Tikam. Diakses pada 28 Julai 2015 daripada <http://sejarah.kelantan.wordpress.com>.

Humairah Hamzah, Muhammad Shahrin Abd Karim, Mohiddin Othman, Azimi Hamzah & Nur Hafizah

Muhammad. (2015). Challenges in sustaining Malay traditional kuih among youths. *International*

*Journal Of Social Science and Humanity.*

Kuih-Muih Tradisional Melayu. Diakses pada 30 Jun 2015, daripada <https://cakemelayu.wordpress.com>.

Malaysian Food. Diakses pada 30 Jun 2015 daripada <http://www.rebeccasaw.com>.

Menu Pelik. (2012, September 21). Berita Harian, F23.

Mohd Nor Ahmad Mohd Sarip. (2012). Factors Moderating the Acceptance to Determine Preferences of Malay Kuih among Malay ethnic. Universiti Teknologi MARA.

- Noraini Sidek. (2007). *Pembudayaan Makanan Malaysia*. Kementerian Pertanian dan Asas Tani.
- Pickles and Spices World: A Unique Outlook From A Malaysian Cook. Diakses pada 30 Jun 30 2015, daripada [www.pickles-and-spices.com](http://www.pickles-and-spices.com).
- Saadiah Ismail. (2012, September 21). Menu pelik. *Berita Harian*, F3.
- The story behind the name Puteri Mandi. (2010). Diakses pada 10 Ogos 2015 daripada <http://www.katok.licious.blogspot.com>.