

Oleh JAZLIZA JAMALUDDIN
gaya@utusan.com.my

KENIKMATAN ubi bersalut gula tebu pekat yang dimasak menggunakan dapur kayu getah meninggalkan aroma harum semerbak. Tekstur dan rasa yang sangat sedap, membuatkan ubi telampong asli sering menjadi rebutan penggemar. Meskipun pembuatannya agak renyah, ia tidak memudahkan semangat penduduk Kampung Bukit Beruas, Jitra, Kedah meneruskan pembuatan makanan tradisi warisan ini kerana bahan-bahan penyediaannya mudah didapati di sekitar kampung. Bagaimanapun, kerumitan penyediaan sajian ini menyebabkan ia kian hilang ditelan zaman.

BUAT MUSIM PANAS
Pembuat ubi telampong, Mohd. Fauzi Mohd. Akhir berkata, nama telampong berkemungkinan berasal daripada ubi kayu yang dimasak dalam rebusan air tebu yang banyak hingga menampakkannya seolah-olah dalam keadaan seperti telampong. Katanya musim kemarau atau cuaca panas terik amat sesuai untuk buat ubi telampong. Ini kerana, tebu yang menjadi bahan asas utama tidak manis jika bukan musim kemarau. "Sebab itulah kami hanya buat ketika musim ini. "Ubi telampong merupakan makanan sukar ditemui memandangkan proses pembuatannya agak rumit dan mengambil masa sangat lama. "Untuk membuat ubi telampong kita perlu membersihkan ubi kayu dan tebu terlebih dahulu. Tebu kemudian dikisar pada hari sama supaya air tebu masih segar dan tidak masam sebelum membuat kelongsong jut untuk mengisi ubi kayu," katanya.

LEBIH LAPAN JAM
Sementara itu, generasi kedua pembuat sajian tradisional itu, Mansor Salleh antara individu yang amat cekap membuat kelongsong

UBI kayu diisi dalam kelongsong jut sebelum dimasak.

Ubi telampong sajian tradisi kian dilupakan



UBI telampong yang siap dimasak berwarna coklat keemasan.

jut dari daun bembayan yang mudah dicari di sekitar kampung tersebut. Selesai menyiapkan setiap kelongsong jut (raga), ia perlu direndam dalam air untuk mengelak kelongsong kering dan bergulung. "Ubi kayu yang siap dikopek kulit perlu segera diisi dalam kelongsong jut dan direndam dalam air bagi mengelakkan ubi kayu masuk angin yang akan menjejaskan rasa. "Proses memasak ubi telampong memerlukan ketelitian dan kesabaran. Apatah lagi berdepan dengan dapur kayu api yang memedihkan mata.

"Proses memasak mengambil masa melebihi lapan jam, sehingga air tebu menjadi seperti nesan tebu yang pekat," kongsinya. Saya yang berpeluang melihat sendiri proses pembuatan ubi telampong di Kampung Telok Mukim Binjai, Kedah, kagum melihat semangat gotong-royong dipamerkan penduduk. Daripada proses penyediaan dengan mencari dan mendapatkan bahan-bahan utama iaitu ubi kayu, tebu dan daun bembayan untuk membuat 'jut' hingga siap, masing-masing cukup bersemangat.



PROSES memesis tebu untuk menghasilkan air tebu biasanya dilakukan oleh orang lelaki.

Kebanyakan aktiviti memasak dilakukan lelaki kerana melibatkan kerja yang renyah dan berat seperti menjaga kawah api dan mengisar tebu. Cara masak menggunakan kayu api dan tidak menggunakan dapur gas menyebabkan rasa ubi telampong ini begitu unik serta lain daripada yang lain, ditambah dengan salutan nesan tebu yang pekat. Pertama kali menikmati ubi telampong dengan rasa lemak manis menyebabkan saya susah untuk berhenti makan. Jelas, nilai tradisi dan budaya orang kampung

itu terbukti menjadi pengikat silaturahmi antara mereka yang bersatu hati menghasilkan makanan warisan. Ubi telampong yang siap dihasilkan, akan diagihkan kepada penduduk yang turut sama bergotong-royong menghasilkan sajian itu, manakala, lebihan pula akan dijual sebanyak RM30 sekilogram.

PENULIS merupakan Pensyarah Kanari, Unit Sejarah dan Kenegaraan, Pusat Pengajian Bahasa, Tamadun dan Falsafah UUM yang menjalankan kajian tentang makanan warisan Melayu Kedah

PENULIS (bertudung) bersama penduduk Kampung Telok Mukim Binjai