

**Kuih Tradisional Resipi Arwah Isteri Masih Jadi Pilihan Hari Raya
Bernama
6 Ogos, 2013**

BALIK PULAU, 6 Ogos (Bernama) -- Menjelang Hari Raya, pelbagai nama biskut Raya akan dihasilkan tetapi kuih Melayu tradisional masih menjadi pilihan terutama daripada pembuat yang sudah popular.

Di pekan Balik Pulau, terdapat sebuah kedai menjual kuih Melayu tradisional dengan lebih 20 jenis berdasarkan resipi arwah isteri pemilik kedai itu, Jaafar Luud, yang menjadi pilihan ramai.

Kebanyakan pelanggan tetapnya merasakan sambutan Aidilfitri tidak akan lengkap tanpa kuih tradisional 'Pak Jaafar', 67 tahun.

Kuih 'Ombak Rindu', dibuat daripada badam bercampur kacang, adalah antara kuih yang paling laris dan diminati. Resipi dan nama kuih itu juga ciptaan arwah isteri Jaafar, Dzaharin Saad.

"Selain mendapat sambutan orang tempatan, kuih itu juga menjadi pilihan pelancong asing dari Hong Kong, Singapura dan Korea Selatan. Prinsip pakcik dalam berniaga adalah 'cuba, tengok, tanya, rasa, beli'. Alhamdulillah, setiap kali mereka rasa, pasti akan beli," kata Pak Jaafar.

Walaupun ia hanya sekadar kedai biasa, tapi kedai itu peneman dan cebisan kenangan Pak Jaafar bersama arwah isteri tersayang yang dibuka bersama pada tahun 2005.

"Memang arwah mahu pastikan rak kedai ini dipenuhi kuih tradisional ciptaannya. Tetapi arwah meninggal dunia pada 2011," katanya sambil menitikiskan air mata.

Dua tahun sudah berlalu dan kini kedai itu tetap dipenuhi lebih 20 jenis kuih yang dibuat mengikut resipi arwah isterinya.

Selain kuih 'Ombak Rindu', antara yang menjadi pilihan ramai ialah kuih putu kacang, putu beras dan kuih batang buruk.

Beliau berkata sebanyak 1,000 bekas kuih dijual sepanjang bulan Ramadan ini yang setiap satu mengandungi 50 biji dengan harga RM23.

-- BERNAMA

Copyright © 2013 BERNAMA

Source: <http://www.bernama.com/bernama/v7/bm/newsindex.php?id=968549>