

Desserts

Malay Transcript:

Kuih-muih merupakan sebahagian penting daripada makanan orang Malaysia. Ini kuih yang dibeli dari sebuah kopitiam di bandar Kuching. Ini merupakan Ang Ku Kuih¹ iaitu bahasa Hokkien² untuk kuih merah. Kulitnya diperbuat daripada tepung gandum dan ditambah warna merah. Intinya diperbuat daripada kacang hijau, dan sangat manis. Kuih ini selalu dihidangkan semasa perayaan tradisional orang Cina Malaysia terutamanya pada hari jadi atau perkahwinan. Ini kerana warna merah merupakan warna yang bertuah untuk masyarakat Cina. Ini pula merupakan variasi hijau Ang Ku Kuih.

Ini pula adalah kek bulan, yang hanya dihasilkan sekali setahun untuk meraikan perayaan *mid-autumn*³ yang disambut oleh orang Cina di Malaysia. Kulit kuih ini sangat rapuh dan kuih ini diba..dibakar. Intinya manis dan lekat-lekat, lihat yang perang itu. Kamu juga boleh lihat ada cop berwarna merah di sini iaitu biasanya nama kedai di mana kuih ini diperbuat.

Kuih ini pula ialah kuih telur putih. Kuih ini sangat ringan dimakan dan merupakan kuih yang dipersembahkan kepada nenek moyang oleh orang Cina pada masa sembahyang.

Ini pula ialah Pulut Panggang⁴ yang diperbuat daripada beras pulut yang diisi dengan sambal⁵ dan kacang. Kuih ini dibungkus dengan daun pisang, boleh lihat di sini, dan dipanggang di atas api. Semasa perayaan orang Melayu, seperti Hari Raya Puasa dan Hari Raya Aidilfitri⁶, kuih ini merupakan antara kuih yang paling popular dihidangkan kepada tetamu.

Ini pula ialah kuih sagu yang diperbuat daripada sagu⁷ yang didapatkan daripada pokok sagu di hutan. Bahan putih, boleh lihat, di atas kuih ini merupakan santan iaitu isi

¹ 'Ang Ku Kuih' bermaksud 'Kuih Kura-kura Merah'. Dalam budaya kaum Cina, kura-kura merupakan sebuah simbol panjang tahun.

² Hokkien merupakan sebuah dialek subkumpulan Minnan dalam kumpulan bahasa Cina. Hokkien Pulau Pinang datang daripada variasi Hokkien yang digunakan di kawasan Zhangzhou di daerah Fujian di China. Variasi ini merupakan variasi Hokkien yang paling banyak digunakan di negeri-negeri utara Semenanjung Malaysia.

³ Perayaan Mid-Autumn merupakan sebuah perayaan tradisional kaum Cina yang meraikan pengakhiran musim menuai. Perayaan ini disambut oleh orang Cina di seluruh dunia dan biasanya disambut pada bulan September setiap tahun.

⁴ Pulut Panggang merupakan sebuah pencuci mulut yang savuri.

⁵ Sambal merupakan sebuah sos yang tebal dan pedas. Sambal digunakan untuk membuat banyak jenis makanan dan biasanya dimakan bersama ikan bilis kering dan kacang.

⁶ Hari Raya Puasa dan Hari Raya Aidilfitri merupakan nama yang berbeza untuk perayaan agama yang sama. Perayaan ini meraikan pengakhiran bulan Ramadan, iaitu bulan berpuasa orang Muslim. Perayaan ini disambut oleh orang Melayu (yang, di Malaysia, merupakan orang Muslim secara automatik) tetapi rakan dan keluarga bukan Muslim juga boleh menyertai aktiviti perayaan.

⁷ Sagu merupakan sejenis makanan berkanji yang diperolehi daripada inti batang pokok palma tropikal.

ke..kelapa. Kuih ini sangat lembut dan manis dan dihidangkan oleh orang Dayak⁸ dan Melayu⁹.

English Translation:

Desserts are an important part of Malaysian cuisine. This is a dessert that was bought from a coffee shop in Kuching. This is *Ang Ku Kuih*¹⁰, which is Hokkien¹¹ for red cake. Its skin is made from flour mixed with red food coloring. Its filling is made from mung beans and is very sweet. This dessert is always served at traditional festivals celebrated by Chinese Malaysians, especially during birthdays or weddings. This is because the color red is considered auspicious among the Chinese. This is the green variation of *Ang Ku Kuih*.

This is moon cake, which is only produced once a year during the Mid-Autumn Festival¹² which is celebrated by the Chinese Malaysians. The skin of this dessert is very flaky, and this is a baked dessert. Its filling is sweet and sticky - see the brown section? You can also see the red stamp mark here, which is usually the name of the shop where the dessert was made.

This dessert is an egg white cake. This dessert is very light and is among the cakes presented at ancestral altars by the Chinese during worship.

This is *Pulut Panggang*¹³, which is made from glutinous rice that has been stuffed with *sambal*¹⁴ and peanuts. This dessert is wrapped in banana leaves, as you can see here, and is grilled on a fire. During Malay festivals, like *Hari Raya Puasa* and *Hari Raya Aidilfitri*¹⁵, this dessert is among the most popular desserts served to guests.

⁸ 'Dayak' merujuk kepada orang asli pulau Borneo. Terdapat kira-kira 200 subkumpulan etnik atau suku kaum Dayak di Borneo.

⁹ Kumpulan etnik Melayu merupakan orang asli Semenanjung Malaysia.

¹⁰ '*Ang Ku Kuih*' literally means 'Red Tortoise Cake' in English. In Chinese culture, the tortoise is a symbol of longevity.

¹¹ Hokkien is a dialect which belongs to the Minnan subgroup of the Chinese language. Penang Hokkien is derived from the variant of Hokkien spoken in the Zhangzhou region of Fujian province in China. It is the predominant variant of Hokkien used in the Northern Peninsular Malaysian states.

¹² The Mid-Autumn Festival is a traditional Chinese festival that signifies the end of the harvest season. It is celebrated by ethnic Chinese around the world and typical falls in the month of September each year.

¹³ '*Pulut Panggang*' literally means 'Grilled Glutinous Rice' in English. It is a savoury dessert.

¹⁴ *Sambal* is a thick, spicy chili-based sauce. It is used to prepare both main dishes and snacks, and it goes very well with anchovies and peanuts.

¹⁵ *Hari Raya Puasa* and *Hari Raya Aidilfitri* are different names for the same religious celebration. The celebration marks the end of Ramadan, which is the Muslim month of fasting. It is celebrated by Malays (who, in Malaysia, are Muslims by default) but non-Muslim friends and family members usually join in the festivities.

This is sago pudding, which is made from sago¹⁶ harvested from sago trees in the jungle. The white stuff - see here, on top of the pudding? - is grated coconut meat. This dessert is very soft and sweet and is served by the Dayak¹⁷ and Malay¹⁸ people.

About CultureTalk: CultureTalk is produced by the Five College Center for the Study of World Languages and housed on the LangMedia Website. The project provides students of language and culture with samples of people talking about their lives in the languages they use every day. The participants in CultureTalk interviews and discussions are of many different ages and walks of life. They are free to express themselves as they wish. The ideas and opinions presented here are those of the participants. Inclusion in CultureTalk does not represent endorsement of these ideas or opinions by the Five College Center for the Study of World Languages, Five Colleges, Incorporated, or any of its member institutions: Amherst College, Hampshire College, Mount Holyoke College, Smith College and the University of Massachusetts at Amherst.

© 2012 Five College Center for the Study of World Languages and Five Colleges, Incorporated

¹⁶ Sago is a starch extracted from the center of tropical palm stems.

¹⁷ The term 'Dayak' collectively refers to the indigenous people of Borneo. There are an estimated 200 different indigenous ethnic subgroups or tribes in Borneo.

¹⁸ Ethnic Malays are the native people of Peninsular Malaysia.