

BAULU BAKAR – Mengekalkan tradisi bakar menggunakan kayu api

Oleh: Idris Bin Awab



Baulu atau bahulu yang terdapat dipasaran kini hampir keseluruhannya dibakar menggunakan peralatan moden seperti oven yang menggunakan gas atau elektrik sebagai bahan bakarnya. Proses membakar ini dapat dilakukan dalam bengkel yang lebih teratur dan boleh menghasilkan kuantiti baulu yang banyak tanpa sebarang masalah dengan rasa serta aroma baulu biasa.

Tapi pernahkah anda merasa baulu yang dibakar di dalam sabak yang menggunakan kayu api sebagai bahan bakarnya. Proses menghasilkan baulu secara tradisi ini masih diamalkan oleh Puan Siti Normah binti Ahmat dari

Kampung Kuala Ina, Pulau Sebang, Melaka dan mendapat permintaan yang sangat menggalakkan dari pencinta baulu tradisi dari sekitar daerah Alor Gajah.

Cara menghasilkan baulu secara tradisi yang beliau amalkan ini telah melalui tiga generasi sejak lebih 50 tahun yang lalu. Ketika itu acuan dan adunan baulu dibakar di dalam bekas kecil atau periuk yang dibakar satu persatu dengan api di sebelah atas dan bawah untuk menghasilkan baulu yang serata masaknya.

Untuk menghasilkan kuantiti yang banyak serta memenuhi permintaan yang tinggi, suami kak Normah telah menginovasikan

tempat pembakaran yang lebih efisien menggunakan sabak yang dapat menghasilkan kira-kira 24 acuan untuk sekali pembakaran.

Bagi kebanyakan penggemar kuih tradisi ini, mungkin baulu yang ada dipasaran rasanya biasa-biasa saja. Tetapi apabila merasai baulu yang dibakar menggunakan cara tradisi ini akan merasa kelainannya dari baulu moden kerana menurut Kak Normah, jenis kayu api yang digunakan akan memainkan peranan dalam menentukan rasa dan aroma baulu beliau. Antara kayu yang digunakan adalah seperti kayu getah, kayu batang rambutan, kayu batang durian dan sebagainya yang dihantar oleh pembekal setiap hari.

Menurut kak Normah, pembakaran baulu cara ini agak rumit kerana sentiasa berhadapan dengan bahang api dan asap, namun atas permintaan pelanggan, beliau tetap akan terus mengekalkan cara ini yang dapat menghasilkan sekitar 400 - 500 baulu sehari yang dijual sekitar RM 1.80 – RM 2.50 sebiji.

Memikirkan masa depan industri ini, kak Normah bercita-cita untuk memperbesarkan pengeluaran baulunya. Untuk itu beliau telah bersetuju untuk mendapatkan bantuan peralatan oven dan lain-lain peralatan dari Jabatan Pertanian di bawah seliaan Puan Khairani Ramli dari Unit Industri Asas Tani, Pejabat Pertanian Daerah Alor Gajah, namun masih mahu mengekalkan cara pembakaran menggunakan sabak.

Selain dari baulu, Kak Normah juga mengeluarkan kuih bakar berempah serta tapai pulut yang tidak kurang juga mendapat permintaan dari ramai kalangan penduduk sekitar Alor Gajah khususnya dan Melaka amnya.

Jika anda berminat untuk merasai keenakan baulu dan kuih bakar berempah tradisional menjelang hari raya aidil fitri ini, sila hubungi Puan Siti Normah Ahmat di Kampong Kuala Ina, Pulau Sebang, Melaka atau Telefon : 06-441 5867/ 019-259 7855/012-668 0938.

