



Gula Merah Tobalo
Nur Inayah Syar
Sufina Wamina Rizki

Let's  Read

 The Asia Foundation



Beddu dan ibunya tinggal di sebuah desa di Sulawesi Selatan. Beddu biasanya membantu Ibu berjualan kue di pasar terdekat.

“Wah, hari ini ramai! Semoga kue kita laris, ya, Bu!” ujar Beddu.



“Bolu peca’, dange, tenteng, apang!”

Beddu meneriakkan nama-nama kuenya dengan lantang agar menarik perhatian orang lewat. Suaranya dapat terdengar dengan jelas dari kejauhan.



Menjelang siang, semua kue habis terjual. Beddu senang sekali. Ia dan Ibu bisa pulang lebih cepat.

“Besok, bawa kue lebih banyak saja, Bu!” usul Beddu sambil membereskan kedai. Ibu hanya tersenyum mendengar usulnya.



Kemudian Ibu teringat bahwa persediaan gula aren mereka habis.

“Beddu saja yang pergi beli, Bu. Ibu pulang saja.” Beddu menawarkan. Beddu tahu, Ibu perlu beristirahat. Nanti malam Ibu harus membuat kue lagi.



Beddu akan membelinya di kedai Sanna. Bukan karena Sanna adalah teman sekelasnya, melainkan karena di sanalah gula aren paling enak di pasar ini. Keluarga Sanna membuatnya dari aren asli.

Sanna dan ayahnya mudah dikenali, karena mereka dari suku Tobalo. Ada ciri khas di wajah mereka. Orang-orang kadang menyebut mereka orang belang.



Sayangnya, gula aren di kedai Sanna tinggal sedikit karena sudah banyak pembeli dari tadi. Gula ini tidak cukup untuk kue-kue buatan Ibu. Beddu perlu lebih banyak lagi. “Masih ada persediaan di rumahku, Beddu. Kalau kamu mau, kita ambil sekarang,” kata Sanna.



Tentu saja Beddu mau. Ibunya memerlukan gula merah itu nanti malam.

“Kamu nanti ikuti sepedaku, ya!” seru Sanna.

Untung saja Sanna dan ayahnya juga akan pulang. Beddu tinggal mengikuti mereka.

Beddu belum pernah ke rumah Sanna. Di sekolah, mereka tidak terlalu akrab.



Beddu bersepeda yang beriringan dengan Sanna. Mereka melintasi jalanan berbukit yang diapit tebing dan jurang.

Sanna sangat mahir mengendarai sepedanya. Beberapa kali, Beddu tertinggal dan menyusul Sanna kembali. Beddu harus mengayuh sepedanya lebih cepat lagi.



Sampai di rumah Sanna, Beddu bertemu mamak, kakak, dan adik Sanna. Kakak Sanna terlihat agak berbeda. Baru saja Beddu akan bertanya, Sanna sudah menjelaskan, “Kakak memang seperti itu sejak lahir. Belangnya lebih banyak. Eh, Beddu, tunggu sebentar ya, aku ambil gula aren dulu!” seru Sanna.



Wah, gula aren yang sudah jadi juga habis. Tadi ada pembeli yang datang dan memborong semuanya.

“Kamu mau tunggu sebentar lagi? Ada gula merah yang baru dicetak, tidak lama lagi akan mengeras,” kata Sanna. Tak ada pilihan lain, Beddu hanya mengangguk.



“Aku ke kebun dulu, ya!” seru Sanna. Ia lalu cepat menghilang di halaman belakang rumahnya.

Tak ada yang bisa dilakukan Beddu selama menunggu gula merah mengeras. Beddu pun menyusul Sanna ke kebun aren.



“Sannaaa ... kamu di mana?” panggil Beddu saat tiba di kebun aren. Tak terdengar jawaban Sanna.

Beddu hanya bisa memandangi pohon-pohon aren yang baru dilihatnya sekarang. Beddu lalu mencari-cari Sanna. Ia kemudian mendengar bunyi ...
tuk ... tuk ... tuk!



Beddu mengedarkan pandangan ke sekitar, mencari-cari bunyi itu. Aha, Beddu tahu! Bunyi itu berasal dari pohon aren yang dipukul-pukul Sanna.



“Setiap pagi dan sore, aku memilih pohon berbunga jantan. Tangkai bunga dipukul-pukul dan digoyang-goyang seperti ini, supaya banyak air nira yang dihasilkan,” seru Sanna setengah berteriak. Oh, Beddu sekarang mengerti. Gula merah Sanna terbuat dari nira itu.



Beddu ingin membantu Sanna. Ia mencoba memanjat pohon aren di dekatnya. Namun, ia kemudian ragu saat memandangi pohon tersebut.



“Wah, pohon aren ini terlalu tinggi. Bagaimana kalau aku jatuh?” pikir Beddu. Ia segera turun dari pohon itu. Sementara Sanna sudah berpindah ke pohon lain. Beddu pun bergegas mengikuti Sanna.



Sanna melarang Beddu untuk ikut memanjat. Beddu belum terbiasa, katanya.

“Hei, Sanna, aku tidak akan memanjat tetapi aku bisa menggoyang tangkai ini,” kata Beddu. “Pohon aren yang satu ini memang lebih rendah.”



Ternyata menggoyang-goyang tangkai juga perlu tenaga besar. Beddu tak sanggup lebih lama lagi. Ia lalu berhenti dan hanya memandangi Sanna bekerja.

Sanna sangat gesit mengerjakan tugasnya di kebun aren dan melakukan semuanya dengan mudah. Tiap hari, Sanna harus merawat pohon aren dan menyadap nira. Beddu tidak mungkin bisa seperti Sanna.



Saat Sanna berpindah lagi ke pohon lain, Beddu tidak mengikutinya karena ia menemukan sesuatu. Banyak buah kecil berserakan di dekat kakinya. Beddu memunguti buah-buah itu.

“Itu buah aren,” ujar Sanna dari atas pohon. “Nanti setelah diolah akan jadi kolang-kaling. Semua harus dibersihkan, direbus, dan dipipihkan lebih dahulu. Hati-hati jangan sampai”



Belum selesai Sanna menjelaskan, Beddu sudah menjerit. Beddu juga mengibas-ngibaskan lengannya. “Aduh, duuh! Perih, perih, gataal!” jeritnya.

Sanna bergegas turun dan menarik lengan Beddu. Mereka berlari ke rumah panggung dan menaiki tangganya.



“Getah buah aren memang membuat perih dan gatal, jangan sembarangan menyentuhnya!” ujar ayah Sanna sambil memberikan bedak hitam. Bedak itu terbuat dari arang ijuk pohon aren yang ditumbuk halus. Orang tua Sanna membuatnya sendiri. Kakak Sanna membaluri tangan Beddu dengan bedak tersebut.



Sore hari, gula aren sudah mengeras dan bisa dikeluarkan dari cetakan. Beddu senang, sudah ada gula merah untuk kue-kue Ibu. Beddu tambah senang saat ibu Sanna memberinya sekantong kolang-kaling. Ia bisa makan kolang-kaling yang tadi membuat tangannya gatal dan perih!



Beddu pun berpamitan pulang. Hari ini
Beddu mendapat pengalaman seru!

Trivia

Terkena getah buah aren bisa diobati memakai bedak dari arang ijuk. Ijuk dibakar sehingga menjadi arang kemudian ditumbuk halus dan dibalurkan langsung ke bagian tubuh yang kena getah.

Ijuk adalah serabut hitam dan keras yang berfungsi melindungi pangkal pelepah daun aren. Di Indonesia, aren menjadi tumbuhan penghasil ijuk yang tumbuh di daratan dengan ketinggian 500- 1000 meter di atas permukaan laut. Ijuk dihasilkan dari pohon aren yang telah berumur lebih dari 5 tahun sampai dengan tongkol-tongkol bunganya keluar.



©20 21 ,The Asia Foundation. Proyek pengembangan buku ini menampilkan para perempuan tangguh (the mighty girls and women) sebagai tokoh cerita dengan melibatkan penulis, ilustrator, editor, dan desainer yang hampir seluruhnya perempuan. Buku ini dikembangkan melalui workshop pengembangan buku yang diadakan atas kerja sama Yayasan Litara dan The Asia Foundation dengan dukungan Estee

Lauder. Pendampingan dan penyuntingan cerita, teks, ilustrasi dan desain dilakukan oleh Yayasan Litara. Yayasan Litara adalah lembaga nirlaba yang mengembangkan literasi anak melalui buku anak.

Brought to you by



The Asia Foundation

Let's Read is an initiative of The Asia Foundation's Books for Asia program that fosters young readers in Asia and the Pacific.

booksforasia.org

To read more books like this and get further information about this book, visit letsreadasia.org

Original Story

Gula Merah Tobalo, Author: Nur Inayah Syar. Illustrator: Sufina Wamina Rizki. Published by The Asia Foundation - Let's Read, © The Asia Foundation - Let's Read. Released under CC-BY-NC-4.0.

This work is a modified version of the original story. © The Asia Foundation, 2021. Some rights reserved. Released under CC-BY-NC-4.0.