

ENSIKLOPEDI MAKANAN TRADISIONAL INDONESIA (SUMATERA)



**KEMENTERIAN KEBUDAYAAN DAN PARIWISATA
PROYEK PELESTARIAN DAN PENGEMBANGAN TRADISI DAN KEPERCAYAAN
TAHUN 2004**

ENSIKLOPEDI MAKANAN TRADISIONAL INDONESIA (SUMATERA)

KEMENTERIAN KEBUDAYAAN DAN PARIWISATA
PROYEK PELESTARIAN DAN PENGEMBANGAN TRADISI DAN KEPERCAYAAN
TAHUN 2004



1



KATA PENGANTAR PIMPRO

Proyek Pelestarian dan Pengembangan Tradisi dan Kepercayaan dalam tahun 2004 melaksanakan penerbitan dan pendistribusian hasil kegiatan yang salah satunya adalah “Buku Ensiklopedi Makanan”.

Penerbitan dan pendistribusian dimaksud dilaksanakan sebagai realisasi program Asdep Urusan Kepercayaan terhadap Tuhan Yang Maha Esa sekaligus dimaksudkan sebagai usaha meningkatkan pemahaman dan kinerja para petugas serta keikutsertaan masyarakat untuk melestarikan tradisi dan kepercayaan masyarakat, dalam rangka pelestarian dan pengembangan kebudayaan.

Semoga buku ini bermanfaat dan kepada semua pihak yang telah membantu usaha penulisan ini kami ucapkan terima kasih.

Jakarta, November 2004

Pemimpin Proyek Pelestarian

dan Pengembangan Tradisi

dan Kepercayaan



Harun Nur Rasyid, SE

SAMBUTAN

Buku Ensiklopedi Makanan ini disusun dalam rangka pelaksanaan tugas dan fungsi pemerintah baik di Pusat maupun Daerah. Pedoman tersebut dimaksudkan sebagai panduan kepada para petugas dan masyarakat pendukung dalam melestarikan dan mengembangkan tradisi dan kepercayaan masyarakat.

Selanjutnya melalui Proyek Pelestarian dan Pengembangan Tradisi dan Kepercayaan terhadap Tuhan Yang Maha Esa tahun 2004, Buku Ensiklopedi Makanan ini diterbitkan dan disebarkan kepada pihak-pihak yang terkait. Oleh karena itu kami menghargai dan menyambut gembira tersusunnya buku ini dan usaha penerbitan yang dilaksanakannya

Semoga Buku Ensiklopedi Makanan tersebut dapat memberikan pemahaman para petugas dan masyarakat pendukung sehingga dapat mengoperasionalkan secara optimal.

Kepada semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan dan penerbitan buku ini kami ucapkan terima kasih.

Jakarta, November 2004
Asdep. Urusan Kepercayaan
terhadap Tuhan YME



Dr. Abdurrahman

PENGANTAR

Makanan Tradisional sebagai makanan khas daerah merupakan salah satu unsur kebudayaan yang tersebar di berbagai daerah di Indonesia. Masing-masing daerah mempunyai jenis makanan yang disertai variasi, fungsi dan cara penyajiannya. Makanan sangat erat kaitannya dengan bahan pembuatannya, karena itu bahan-bahan mentah untuk makanan suatu masyarakat atau suku bangsa dipengaruhi oleh potensi alam dimana mereka bermukim. Selain itu, juga terkait dengan adat istiadat, dan ini membuktikan bahwa makanan telah menimbulkan ciri khas pada masing-masing daerah dan suku bangsa.

Dalam upaya melestarikan keanekaragaman makanan tradisional masing-masing daerah tersebut dengan menyusun Ensiklopedi Makanan tradisional, dan yang pada tahun ini adalah makanan khas daerah yang berasal dari Pulau Sumatera. Pada Ensiklopedi ini memuat keterangan ringkas secara deskripsi tentang keanekaragaman jenis makanan khas masing-masing daerah, dengan variasi, fungsi dan cara penyajiannya serta kandungan budayanya. Tujuannya adalah untuk memperkenalkan makanan khas dari masing-masing daerah yang telah memberikan kebanggaan atas identitas budaya bangsa bahwa makanan tradisional dan penyajiannya sebagai salah satu kekayaan budaya bangsa Indonesia.

Ensiklopedi Makanan Tradisional yang disusun dari sejumlah pengamatan lapangan dan sumber-sumber bahan bacaan ini, berkat kerjasama yang baik antara tim penulis dengan Proyek Pelestarian dan Pengembangan Tradisi dan Kepercayaan. Tim penulis yang terdiri dari:

**Sri Saadah Soepono, Sri Hartini,
Ernayanti Lindyastuti, Sri Guritno, F. Sri Lestariyati,
Kencana Sembiring, Elizabeth T. Gurning, Djoko Mudji
Rahardjo Sukiyah Wigati, Maryeti, Dahlia Silvana,
Budi Triwinanta, Sigit Widodo, Yuke Sri Rahayu,
Sri Muryani, Nis Mawati Tarigan**

Kepada semua pihak yang memungkinkan tersusunnya Ensiklopedi Makanan Tradisional kami sampaikan terima kasih. Mudah-mudahan buku ini bermanfaat sehingga kita dapat mengetahui tentang keanekaragaman makanan khas daerah dengan adat istiadatnya.

Akhir kata kami menyadari bahwa Ensiklopedi Makanan Tradisional pada penerbitan ini masih banyak kekurangan. Saran dan kritik dari pembaca sangat diharapkan guna penyempurnaan.

Jakarta, November 2004

Tim Penyusun

Ketua



Dra. Siti Maria

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	iii
SAMBUTAN	v
PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
PENDAHULUAN	xi
PETA	xiv
DAFTAR NAMA-NAMA MAKANAN TRADISIONAL	xv

PENDAHULUAN

Masyarakat Indonesia adalah masyarakat majemuk dilihat dari berbagai sudut dan tingkat perkembangan kebudayaan. Mereka menghuni di berbagai tempat dan telah mengembangkan berbagai kebutuhan hidupnya, satu diantaranya adalah makanan. Makan merupakan kebutuhan yang paling dasar dan utama bagi setiap makhluk hidup yang sifatnya naluriah, tetapi jenis makanan apa yang layak dan tidak layak dimakan, cara mengolah, menyajikan, fungsi dan perilaku makannya adalah termasuk dalam lingkup kebudayaan.

Pada awalnya tujuan manusia makan adalah memenuhi kebutuhan yang paling utama, yaitu kebutuhan untuk mempertahankan hidup, menguatkan tubuh, menjaga kesehatan, kepentingan metabolisme tubuh dan sebagainya. Makanan mempunyai kaitan yang sangat erat dengan bahan pembuatannya. Pada masa lalu, manusia memanfaatkan segala sesuatu yang ada di lingkungan hidupnya untuk diolah menjadi makanan sehari-hari. Unsur-unsur hewan dan tumbuh-tumbuhan yang relatif mudah diperoleh dari alam sekitar dimanfaatkan manusia sebagai bahan mentah untuk membuat makanan. Maka dengan demikian, corak dan macam bahan-bahan mentah untuk makanan suatu masyarakat atau suku bangsa dipengaruhi oleh corak dari lingkungan fisik dimana mereka bermukim.

Sejalan dengan perkembangan peradaban dan kebudayaan, manusia dalam hal mengolah dan menyajikan makanan tentunya didasarkan pada sistem pengetahuan tentang bahan makanan tersebut. Sistem pengetahuan tersebut ditransformasikan melalui proses belajar secara turun temurun sehingga menjadi tradisi dalam kehidupan masyarakat atau suku bangsa yang bersangkutan. Begitu pentingnya makanan bagi kelangsungan hidup manusia, sehingga dengan akal dan pengetahuannya serta

kreativitasnya, manusia telah mengembangkan makanan dengan cara menciptakan berbagai macam jenis makanan dan variasi serta fungsinya.

Pada dasarnya keanekaragaman jenis makanan yang sangat terkait dengan adanya perbedaan potensi alam pada masing-masing daerah serta adat istiadat ini, merupakan jenis makanan khas daerah yang biasa disebut juga sebagai makanan tradisional. Selain itu, makanan tradisional merupakan hasil budi daya masyarakat setempat yang dilakukan secara turun temurun dalam mengembangkan makanan berimbang dengan bahan-bahan tumbuhan dan hewan baik melalui budi daya ataupun yang berasal dari alam sekitarnya.

Sehubungan dengan hal tersebut, kiranya dengan beragamnya jenis makanan tradisional telah membuktikan bahwa makanan telah menimbulkan ciri khas pada masing-masing daerah dan suku bangsa. Begitu pula telah menunjukkan makna dalam adat istiadat dari masing-masing daerah, seperti pengetahuan, kepercayaan, keyakinan dan aturan-aturan akan jenis bahan yang dapat dimakan, disedekahkan, merupakan sebagian nilai budaya yang telah dilambangkan dan diajarkan secara turun temurun dalam proses sosialisasi anggota-anggota masyarakat daerah di Indonesia.

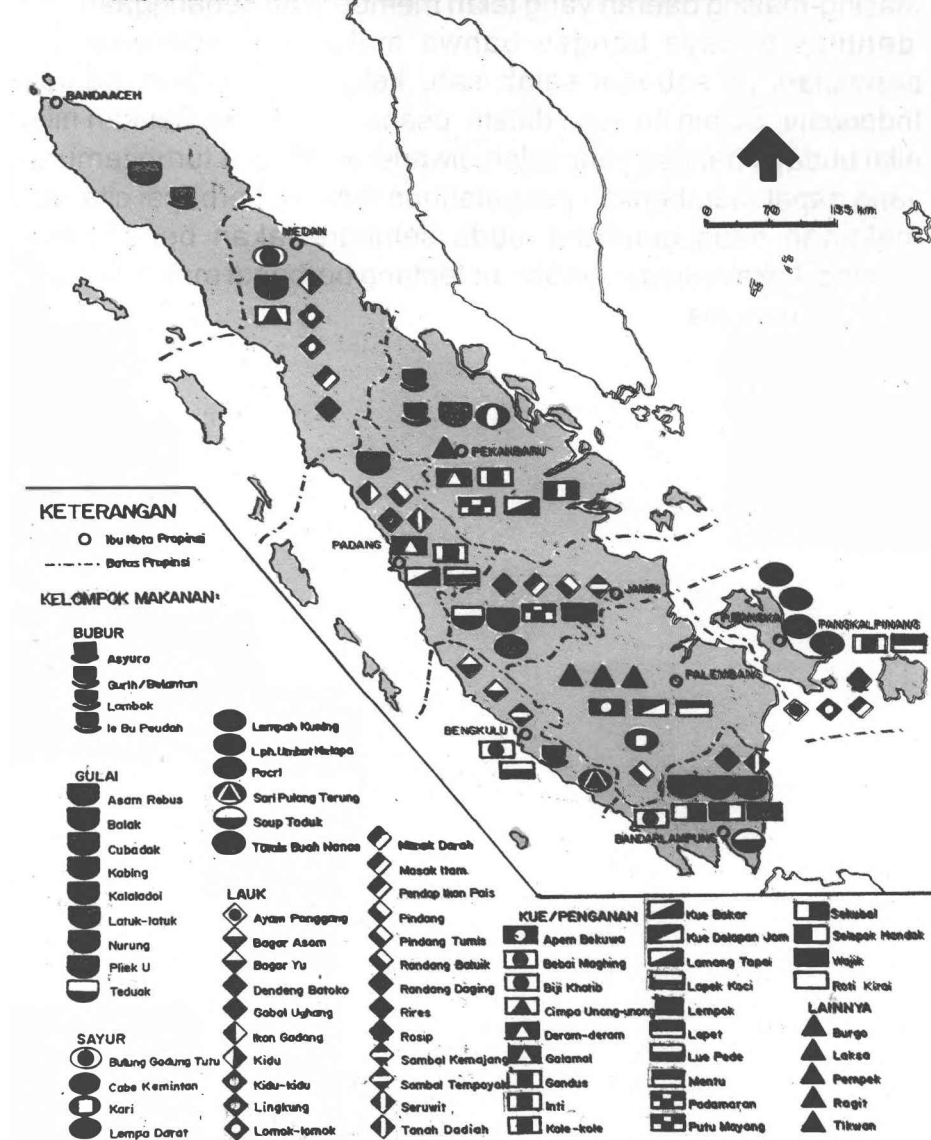
Berkaitan dengan banyaknya jenis dan variasi, fungsi dan cara penyajian makanan tradisional masing-masing daerah ini perlu dihimpun. Oleh karena itu dalam usaha menghimpun aneka macam makanan tradisional dari berbagai daerah, kiranya berbagai macam makanan tradisional perlu dihimpun, ditulis dan diringkas menjadi sebuah ensiklopedi makanan tradisional.

Ensiklopedi Makanan Tradisional Indonesia ini, memuat keterangan ringkas tentang keanekaragaman makanan tradisional yang terdapat di berbagai daerah di Pulau Sumatera. Hal tersebut merupakan satu upaya penyajian gambaran awal tentang

keberadaan berbagai macam jenis makanan tradisional beserta kandungan budayanya. Adapun tujuan menyusun ensiklopedi makanan tradisional, untuk memperkenalkan makanan khas dari masing-masing daerah yang telah memberikan kebanggaan atas identitas budaya bangsa bahwa makanan tradisional dan penyajiannya sebagai salah satu kekayaan budaya bangsa Indonesia. Selain itu, juga dalam usaha untuk melestarikan nilai-nilai budaya bangsa yang telah diwariskan secara turun temurun yang dapat memberikan pengetahuan tentang berbagai cita rasa makanan pada generasi muda sehingga akan benar-benar menjadi kekayaan pengetahuan tentang berbagai makanan yang ada di Indonesia.

PETA

MAKANAN TRADISIONAL DI SUMATERA



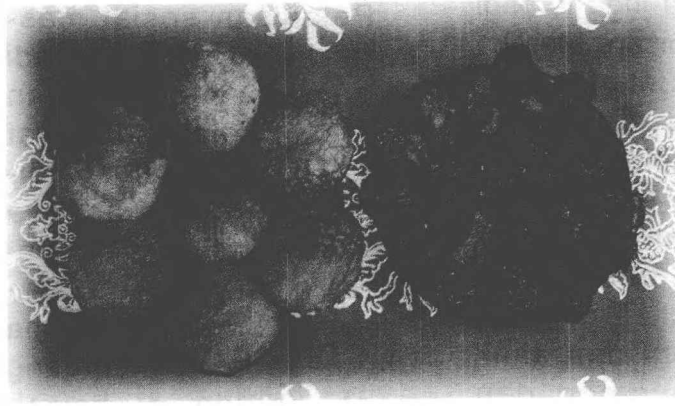
DAFTAR NAMA-NAMA MAKANAN TRADISIONAL

Nama makanan	Provinsi	Halaman
Apem Bekuwa	Sumatera Selatan	1
Ayam Panggang	Bangka	8
Bagar Asam	Bengkulu	18
Bagar Hiu atau Bagar Yu	Bengkulu	22
Bebai Maghing	Lampung	25
Biji Khatib	Bengkulu	31
Bubur Asyura	Riau	34
Bubur Gurih/Belantan	Bengkulu	39
Bubur Lambok	Riau	41
Bulung Gadung Tutu	Sumatera Utara	46
Burgo	Sumatera Selatan	52
Cabe Kemintan	Jambi	55
Cimpa Unong-unong	Sumatera Utara	58
Dendeng Batoko	Jambi	64
Deram-deram	Riau	68
Gabal Ughang	Lampung	71
Galamai	Sumatera Barat	76
Gandus	Bangka	78
Gulai Asam Rebus	Riau	80
Gulai Balak	Lampung	82
Gulai Cubadak	Sumatera Barat	89
Gulai Kabing	Lampung	98
Gulai Kaladoi	Jambi	107
Gulai Latuk-latuk	Lampung	110
Gulai Nurung	Sumatera Utara	114
Gulle Pliek U	Jambi	120
Gulai Teduak	Aceh	122

Ie Bu Peudah	Aceh	130
Ikan Gadang/Pangek	Sumatera Barat	133
Inti	Sumatera Barat	135
Kari	Sumatera Selatan	141
Kidu	Sumatera Utara	146
Kidu-Kidu	Sumatera Utara	150
Kole-kole	Riau	156
Kue Bakar	Riau	159
Kue Delapan Jam	Sumatera Selatan	161
Laksa	Riau	165
Lamang-Tapai	Sumatera Barat	167
Lapek Koci	Sumatera Barat	174
Lempah Darat	Bangka	175
Lempah Kuning	Bangka	178
Lempah Umbut Kelapa	Bangka	181
Lempouk	Jambi	185
Lepet	Bangka	188
Lingkung	Bangka	190
Lomok-lomok	Sumatera Utara	194
Lue Pede	Bengkulu	200
Manuk Darah	Sumatera Utara	205
Masak Itam	Jambi	210
Mentu	Sumatera Selatan	212
Pacri	Riau	216
Padamaran	Jambi	219
Pempek	Sumatera Selatan	222
Pendap Ikan Pais	Bangka	228
Pindang Iga	Sumatera Selatan	233
Pindang Tumis	Jambi	237
Putu Mayang	Riau	239
Ragit	Sumatera Selatan	244
Randang Baluik	Sumatera Barat	246

Randang Daging	Sumatera Barat	252
Rires	Sumatera Utara	262
Rosip	Bangka	266
Roti Kirai (Roti Jala)	Riau	268
Sambal Kemajang	Jambi	272
Sambal Tempoyak	Bengkulu	274
Sari Pulang Terung	Bengkulu	279
Sekubal	Lampung	282
Selepok Handak	Lampung	286
Seruwit	Lampung	299
Soup Taduk	Lampung	303
Tanah Dadih	Sumatera Barat	307
Tikwan	Bangka	308
Tumis Buah Nanas	Bangka	312
Wajik	Lampung	314

APEM BEKUWA SUMATERA SELATAN



Apem Bekuwa

Apem Bekuwa yang berasal dari Palembang, Sumatera selatan ini, dilihat dari bentuknya hampir sama dengan *serabi* di Jawa Barat yang terkenal dengan nama *Serabi Bandung*. Di daerah Jawa Tengah *apem* dimakan begitu saja tanpa menggunakan saos atau kuah yang dibuat dari gula merah sehingga namanya menjadi *apem bekuwa* (*apem berkuah*).

Apem bekuwa termasuk jenis makanan untuk kepentingan upacara, sehingga tidak setiap saat makanan tersebut dapat ditemukan.

Biasanya *apem bekuwa* disajikan oleh masyarakat asli Palembang yang merupakan suku bangsa 'asal' di Propinsi Sumatera Selatan. Sub suku bangsa Palembang ini biasanya dikenal sebagai 'wong Palembang'. Komunitas Wong Palembang

bang dewasa ini sudah mulai tergusur oleh para pendatang sehingga mereka kemudian memilih tinggal di pinggiran kota Palembang seperti daerah Plaju dan sekitarnya.

Sebagai pengaruh sistem kerajaan pada masa lalu, masyarakat Palembang mengenal adanya dua lapisan sosial ulama yaitu golongan priyayi (*wong jeroo*) atau bangsawan dan golongan masyarakat biasa (*wong Jaboo*). Pelapisan sosial ini didasarkan pada prinsip keturunan.

Masyarakat golongan priyayi atau bangsawan terbagi

lagi menjadi tiga lapisan yaitu golongan Pangeran, Raden, dan Masagus. Golongan masyarakat biasa juga terbagi lagi atas tiga lapisan. Mereka adalah Kiai Mas atau Kimas, Kiai Agus/Kiagus, dan rakyat jelata. Dalam lapisan priyayi atau bangsawan juga dikenal nama-nama gelar untuk para istri dan anak perempuan mereka. Istri Sultan bergelar Ratu sedang istri dan anak perempuan Pangeran dan Raden bergelar Raden Ayu. Mas Ayu adalah gelar dari istri dan anak perempuan Masagus.

Pada masa lalu, adat pembagian masyarakat ini sangat dipegang teguh dan ditaati dalam kehidupan sehari-hari. Bahkan dalam urusan jodoh dan perkawinan pun silsilah keturunan sangat diperhatikan agar tidak terjadi kesaiahan sehingga kemurnian darah kebangsawanan dapat tetap terjaga. Namun demikian, seiring dengan perubahan jaman, sistem pelapisan sosial masyarakat Palembang berangsur-angsur sirna. Mereka menjadi lebih realistis dan

memandang tinggi mereka yang berpindidikan serta berkondisi ekonomi bagus.

Pelapisan sosial masyarakat Palembang menjadi dua bagian yaitu golongan priyayi dan golongan rakyat biasa. Hal ini mungkin dipengaruhi oleh adanya pelapisan sosial dari masyarakat suku bangsa Jawa. Dan ini dapatlah dimaklumi karena pada masa lalu Palembang pernah berada di bawah kekuasaan kerajaan-kerajaan Jawa, seperti Majapahit, Demak, Pajang, dan Mataram. Dalam kosa kata bahasanya pun, bahasa Palembang banyak sekali persamaannya dengan bahasa Jawa. Oleh karena itu, mungkin nama *apem bekuwa* juga merupakan pengaruh dari Jawa.

Jika dilihat dari bahan utamanya, apem di Jawa tengah dan *apem* di Palembang sama-sama dibuat dari tepung beras putih. Dalam masyarakat Palembang *apem bekuwa* dikenal dan dibuat oleh masyarakat lapisan bawah yang tergolong rakyat biasa. Pem-

buatan *apem bekuwa* tidak dilakukan setiap hari karena fungsi dari makanan ini terbatas pada pelaksanaan upacara keagamaan, khususnya upacara peringatan malam tujuh hari dan empat puluh hari orang meninggal dalam masyarakat yang menganut agama islam.

Apem bekuwa disajikan secara khusus sebagai makanan pinggiran pada peringatan atau tahlilan tujuh hari dan empat puluh hari orang meninggal. Yang dimaksud sebagai 'makanan pinggiran' di sini adalah makanan yang diatur atau ditata di tepi/pinggir meja, fungsinya sebagai makanan pembuka bukan makanan utama. Dalam peringatan tujuh dan empat puluh hari orang meninggal, *apem bekuwa* merupakan makanan pinggiran yang utama yang dihidangkan oleh masyarakat kalangan bawah. Sebagai makanan pinggiran yang utama, *apem bekuwa* masih didampingi penyajiannya dengan berbagai jenis makanan ringan lainnya seperti pisang goreng,

kue lapis, ketan kukus, dan lain-lainnya, sedang minumannya kopi atau teh. Selain *apem bekuwa* sebagai makanan pinggiran yang dihidangkan, serta kue-kue lainnya sebagai makanan ringan pada acara tujuh hari dan empat puluh hari tahlilan orang meninggal juga dihidangkan nasi beserta lauk pauknya. Hidangan tambahan berupa nasi beserta lauk pauknya. Hidangan tambahan berupa nasi berupa nasi beserta lauk pauknya ini berlaku bagi orang Palembang kalangan menengah ke atas. Sedangkan bagi kalangan bawah hanya menyediakan makanan pinggiran dan makanan ringan saja. Acara tahlilan tujuh hari dan empat puluh hari pada umumnya dilaksanakan sore hari sesudah shalat Ashar atau malam hari sesudah shalat Mahgrib bagi kalangan masyarakat menengah dan atas sedangkan untuk kalangan masyarakat bawah malam hari sesudah shalat Isya. Mereka yang dilibatkan dalam upacara adalah kalangan tetangga, keluarga, sahabat, dan kenalan.

Upacara tersebut di pimpin oleh satu atau beberapa orang Kyai tergantung pada permintaan keluarga yang bersangkutan.

Dalam kegiatan tujuh hari atau empat puluh hari orang meninggal dunia ini, para tetangga atau keluarga biasanya dilibatkan dalam mempersiapkan jalannya acara, seperti masak memasak maupun menata ruangan untuk tempat pelaksanaan tahlilan. Sedangkan Kyai yang diundang bertugas memimpin do'a-do'a.

Untuk hidangan latihan tujuh hari dan empat puluh hari ini biasanya nasi dihidangkan bersama-sama dengan opor ayam, malbi daging, kari, sambal goreng, acar dan sambal, serta buah-buahan. Hidangan ini juga berfungsi sebagai makan malam bagi para tamu yang hadir. Cara penghidangan nasi dan lauk pauk biasanya per delapan orang, artinya tiap satu kesatuan hidangan diperuntukkan bagi 8 orang tamu. Oleh karena itu jumlah makanan yang dihidangkan tergantung pada jumlah tamu

yang datang.

Pada pelaksanaan tahlilan tujuh hari dan empat puluh hari orang meninggal (dari kalangan masyarakat bawah) makanan pinggiran yang berupa apem dan saosnya seta makanan ringan berfungsi sebagai makanan pengiring do'a dan untuk sekedar bagi arwah meninggal. Menurut kepercayaan mereka, *apem bekuwa* dapat dipakai sebagai *tebeng api nerako* atau 'perisai api neraka' bagi orang meninggal.

Menurut cerita, *apem bekuwa* ini ada sejarahnya, sehingga dijadikan makanan yang dihidangkan pada tahlilan tujuh hari dan empat puluh hari orang meninggal. Pada zaman dahulu kala di daerah Palembang hidup seseorang yang kaya raya. Dalam kehidupannya yang serba berkecukupan tersebut, dia pun mempunyai sifat dermawan. Namun demikian, sikap kedermawannya tidak diikuti oleh keikhlasan hati karena ia selalu minta dipuji dan semua orang diberitahu jika dia baru saja bersedekah. Suatu ketika datang pengemis

kepada orang kaya tadi. Tanpa sepengetahuan orang lain, si kaya memberikan *apem bekuwa* pada pengemis tadi. Sesudah itu, dalam tidur malamnya dia bermimpi. Dalam mimpi tersebut dia masuk neraka, tetapi dia ditutupi oleh apem yang telah diberikan pada pengemis yang datang pada siang harinya. Oleh karena ditutupi apem maka dia tidak terkena api neraka. Pengalaman tersebut kemudian disebarluaskan pada masyarakat sehingga timbul satu kepercayaan bahwa untuk menghindari api neraka hendaknya dihidangkan apem pada peringatan atau tahlilan tujuh hari dan empat puluh hari orang meninggal. Kepercayaan semacam ini berkembang pada masyarakat suku bangsa Palembang lapisan bawah.

Bahan utama *apem bekuwa* adalah beras, gula merah, gula pasir atau gula putih dan kelapa (*cocos nucifera*). Selain itu diperlukan pula bahan-bahan lainnya seperti santan kelapa, cengkeh (*engenja aromatika*), pala

(*myristica pragambout*), mesuyi (*massoia aromatica*), kayu manis (*glycyrrhiza glabra linn*), garam (*Sodium clorida Na Cl*), dan gis (*umak roti*) untuk pengembang adonan. Untuk ukuran beras 1 kg, diperlukan gula merah dan gula pasir masing-masing seperempat kilogram, dan kelapa 2 buah untuk diambil santannya. Kayu manis, cengkeh, mesuyi dan pala berguna untuk menambah aroma sehingga apem menjadi sedap.

Bahan-bahan untuk membuat apem bekuwa dapat ditemukan dengan mudah. Biasanya, bahan-bahan tersebut diperoleh dengan cara membeli entah di pasar, di toko-toko kelontong sekitar tempat tinggal, maupun di supermarket-supermarket yang kini banyak bertebaran hingga ke sudut-sudut kota.

Untuk membuat *apem bekuwa* diperlukan alat-alat untuk mengolah. Alat-alat tersebut terdiri dari pisau, iseran, kuall, panci, baskom, parutan kelapa, dan saringan. Seperti halnya bahan-

bahan yang mudah didapatkan, peralatan untuk membuat *apem bekuwa* pun dapat diperoleh dengan mudah. Biasanya alat-alat tersebut sudah dimiliki oleh tiap-tiap keluarga, dan jika belum punya mereka dapat membeli di pasar ataupun di toko-toko/supermarket terdekat.

Cara pembuatan *apem bekuwa* tidak begitu sulit, lebih-lebih bagi mereka yang sudah sering membuatnya. Langkah-langkah pembuatannya pun cukup sederhana dan mudah diingat lebih-lebih bagi orang Palembang lapisan bawah. Mereka sudah terampil karena sudah terbiasa membuat *apem bekuwa* tersebut. Sambil menyiapkan bahan-bahan yang diperlukan, pengolahan *apem* ini dimulai dengan mencuci beras.

Setelah beras dicuci bersih kemudian direndam selama kurang lebih satu jam. Perendaman ini dimaksudkan untuk mempermudah proses pengisaran/pembuatan tepung. Beras yang sudah direndam kemudian diisar atau dibuat

tepung. Tepung beras kemudian diletakkan dalam baskom, diberi *umak* roti (gis) dan garam secukupnya. Adonan ini dibiarkan untuk beberapa saat agar dapat mengembang. Sambil menunggu adonan mengembang, semua bumbu di-tumbuk hingga halus. Gula merah direbus lalu disaring kotorannya menggunakan saringan yang telah disiapkan. Kelapa diparut dan diperas, untuk diambil santannya. Gula pasir kemudian dimasukkan ke dalam santan kelapa, ditambah bumbu-bumbu yang telah dihaluskan tadi kemudian digodok/direbus sampai mendidih. Sementara itu adonan yang telah mengembang dibakar/direndang dalam wajan, bentuknya bundar-bundar.

Santan yang telah direbus beserta bumbu-bumbunya tadi berfungsi sebagai saos/kuahnya sehingga *apem* ini dinamai *apem bekuwa*. Dalam acara tahlilan tujuh dan empat puluh hari orang meninggal, *apem* dihidangkan dalam piring ceper besar. Saos atau kuahnya

diletakkan dalam tempat terpisah tetapi dihidangkan berdampingan. Selain hidangan apem dan kuah/saosnya, juga dihidangkan makanan ringan seperti yang telah disebutkan di atas. Mereka yang datang dalam acara ini biasanya disugahi apem beserta saosnya dalam satu piring, bermacam-macam makanan ringan masing-masing juga dalam satu piring, dan satu gelas air minum. Adapun cara makannya adalah dengan duduk beramai-ramai di atas tikar, mengelilingi hidangan yang dipasang memanjang.

Bagi masyarakat Palembang kalangan menengah ke atas, hidangan nasi beserta lauk pauknya dihidangkan untuk masing-masing kelompok sebanyak delapan orang. Cara menyantapnya juga sama dengan masyarakat Palembang kalangan bawah. Walaupun mereka berasal dari lapisan masyarakat menengah ke atas, cara menyantap makanan yang dihidangkan juga memakai tangan. Jumlah nasi yang dimakan lebih banyak dari pada

lauk pauk dan sayur-mayurnya. Tidak demikian dengan variasi makanan pinggir dan makanan ringan karena kedua jenis makanan ini dimakan sama banyak oleh para tamu yang hadir.

Pada acara *niga hari* orang meninggal, makanan yang dihidangkan berbeda dengan acara tujuh dan empat puluh hari khususnya bagi masyarakat bawah. Perbedaan ini terletak pada jenis makanan pinggir dan makanan ringannya. Pada acara *niga hari*, hidangan pinggir berupa mie telur atau model atau tekwan atau lakso atau lontong. Makanan ringannya berupa kemplang goreng, kue lapis, gandum, beluder, ketan kukus, pempek dan lain-lain. Air minumannya berupa kopi manis atau the hambar/ tawar.

Bagi masyarakat lapisan atas tidak banyak perbedaan, mereka tetap menghidangkan nasi beserta lauk pauk dan sayur mayurnya hanya berbeda variasi saja. Semua jenis makanan yang dihidangkan pada ketiga acara peringatan

orang meninggal tadi berfungsi sebagai pengiring doa dan sedekah bagi arwah yang sudah meninggal. Dari fungsinya tadi dapat dikatakan bahwa *apem bekuwa* itu tergolong makanan yang bernilai budaya. Keberadaannya diakui dan dipercaya dapat membantu orang meninggal agar terhindar dari api neraka. Kebenarannya – *wallahu alam* – tetapi tetap dipercaya sebagai makanan yang besar maknanya di alam baka. *Apem bekuwa* telah membudaya dan selalu dihidangkan pada setiap tahlilan tujuh dan empat puluh hari orang meninggal.

Sumber:

Ratnawati, Latifah Dra. 1993. **Makanan: Wujud Variasi dan Fungsinya serta cara penyajiannya pada orang Palembang Daerah Sumatera Selatan**, Proyek P3NB. Jakarta: Depdikbud.

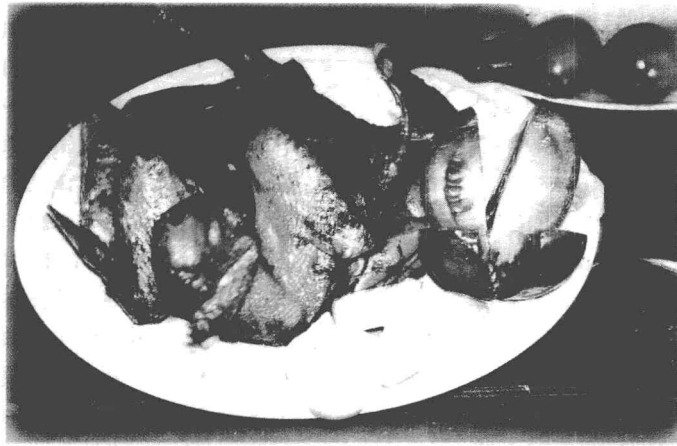
Melalatoa, Yunus M, 1995, **Ensiklopedi Suku Bangsa Di Indonesia**. Jakarta: Depdikbud.

AYAM PANGGANG BANGKA

Ayam panggang merupakan makanan yang dibuat khusus untuk keperluan upacara masyarakat Melayu Bangka. Bahan yang digunakan untuk pembuatan ayam panggang berupa ayam kampung dengan ukuran relatif besar.

Dalam pengolahan ayam panggang, yang diperlukan selain ayam juga bumbu-bumbunya, seperti cabe merah, kencur, kemiri, lada, kunyit, laos, bawang putih, bawang merah, kelapa, garam, dan penyedap masakan secukupnya. Khususnya ayam panggang yang digunakan untuk upacara "*Perang Ketupat*" bumbu-bumbunya tidak menggunakan garam, karena ini merupakan sesaji permintaan dari makhluk halus yang biasa dilakukan setiap satu tahun sekali secara rutin.

Cara membuat ayam panggang, mula-mula ayam disembelih kemudian ayam yang masih utuh dimasak dengan air panas pada sebuah "*luser*" (kuali/wajan) dengan maksud untuk memudahkan



Ayam Panggang

wadah “*luser*” diatas “*tungke*” atau tungku (alat memasak dengan bahan kayu bakar), namun tidak menutup kemungkinan di antara warga orang Melayu Bangka sudah ada pula

membersihkan bulu ayam yang masih melekat di badan ayam tersebut. Setelah ayam dibersihkan bulunya, lalu dibelah dadanya dan diambil semua isi perutnya. Selanjutnya, kakidan sayap ayam disilangkan supaya dapat menyatu dengan cara diikat dengan tali dari pelepah daun pisang atau tali plastik.

Proses memasak ayam panggang adalah semua bumbu dicuci lalu ditiriskan. Kemudian semua bumbu ditumbuk atau dihaluskan dengan alu. Berikutnya bumbu yang sudah dihaluskan ini ditumis dengan minyak sayur secukupnya pada sebuah

yang menggunakan kompor minyak tanah atau kompor gas. Setelah bumbu yang ditumis harum aromanya, masukkan santan kental dari sebuah kelapa, sekaligus masukkan ayam yang sudah disiapkan, masak jadi satu hingga bumbu tercampur rata dengan ayamnya. Masak ayam tersebut sampai matang hingga bumbu agak kering. Setelah ayam matang, angkat dan siap disajikan.

Dalam hal menghidangkan Ayam Panggang apabila digunakan sebagai lauk pauk untuk makanan sehari-hari, pesta dan dijual di warung atau restoran biasanya dipotong

menjadi beberapa bagian. Besar kecilnya ukuran potongan disesuaikan dengan selera. Kemudian dihidangkan dengan memaki piring atau sejenisnya. Namun, bila ayam panggang digunakan untuk sesaji “*Sedekah Ruwah*” dengan upacara tertentu, cara memasaknya tanpa menggunakan garam, dan tidak boleh dicicipi/dicoba. Maksudnya adalah untuk menghormati penghuni yang berada di darat dan di laut, jika masakan Ayam Panggang tersebut dicoba itu dianggap sebagai sisa makanan, dan dianggap tidak menghormatinya. Khususnya Ayam Panggang untuk sesaji diletakkan pada sebuah piring dan didampingi dengan sesaji lainnya.

Jenis masakan Ayam Panggang ini apabila dilihat dari bahannya dapat berguna untuk kesehatan, seperti cabe merah berfungsi memberi rasa pedas pada setiap masakan. Setiap 100 gram cabe merah mengandung 23-31 kalori dan mengandung vitamin A, C, dan vitamin B, khususnya *niacin*, *mineral P*, *Fe*, serta *K*. Selain itu cabe

merah juga berkhasiat sebagai obat, karena cabe merah mengandung unsur aktif *capsaicin* yang dapat menimbulkan rasa pedas sehingga ampuh untuk mengobati gatal-gatal pada kulit. Penggunaan unsur aktif pada cabe, *capsaicin* dosis tinggi ampuh menekan rasa sakit pada penderita penyakit diabetes. Unsur *capsaicin* pada cabe juga dapat melindungi *membran mukosa* lambung dari serangan asam *salisilat* atau alkohol yang menyebabkan rasa pedih pada lambung, dengan kata lain yang mencegah rasa pedih di lambung bukanlah makanan pedas, tetapi unsur aktif cabe atau *capsaicin* tersebut.

Kencur merupakan terna berbatang semu yang tumbuh merumpun/bergerombol dan menjalar. Tanaman ini mudah tumbuh asal keadaan tanah gembur dan subur. Jenis tanaman ini dapat ditanam di dalam pot atau di pekarangan rumah. Kencur digunakan untuk bumbu Ayam Panggang karena banyak mempunyai kandungan minyak asiri. Kencur selain

untuk bumbu masak juga bermanfaat sebagai bahan obat sakit kepala menghilangkan rasa sakit (*analgetik*), pelangsing tubuh, dan untuk menghangatkan badan. Kegunaan lain kencur adalah dapat menjadi obat tradisional yang diramu menjadi jamu beras kencur, khasiatnya untuk menambah daya tahan tubuh, menghilangkan masuk angin dan kelelahan. Apabila dilihat dari khasiat kencur, sangat berguna bagi orang Melayu Bangka dalam kehidupan sehari-hari karena mereka bekerja di ladang sangat membutuhkan tenaga yang prima.

Kemiri merupakan tumbuhan berpohon tinggi. Biasanya pohon ini tumbuh subur di daerah yang beriklim sedang. Pohon kemiri menghasilkan buah yang banyak, biji buahnya dapat diolah menjadi minyak yang sering disebut dengan minyak kemiri. Kemiri selain digunakan sebagai bumbu masak juga bermanfaat sebagai obat menghitamkan rambut, obat koreng atau kudis.

Lada sebagai bumbu masak memberi rasa pedas. Selain itu lada mempunyai manfaat untuk kesehatan tubuh. Lada mengandung minyak asiri, dan senyawa *asam butirat*, *asam sinamat*, dan *asam bensoat*. Kandungan senyawa yang terdapat pada lada ini dapat bermanfaat sebagai obat untuk menyembuhkan perut kembung, obat tekanan darah tinggi (*hipertensi*), obat sesak napas (*asma*), dan obat untuk memperkuat lambung.

Kunyit dapat tumbuh secara liar di hutan atau di kebun dengan ketinggian 90 - 2.000 meter di atas permukaan laut. Tinggi tanaman ini sekitar 40-100 centimeter. Kunyit selain digunakan untuk bumbu masak juga bermanfaat sebagai obat, karena kunyit memiliki kandungan minyak *asiri* dan *kurkumin*.

Laos termasuk tumbuhan tegak yang tinggi batangnya mencapai 2 - 2,5 meter. Lengkuas dapat hidup di daerah dataran rendah sampai dataran tinggi, lebih kurang 1.200 meter

di atas permukaan laut.

Lengkuas tumbuh liar di pekarangan atau kebun yang terlindung banyak pepohonan besar, karena tanaman ini tidak terlalu tahan terhadap sinar matahari terus menerus. Lengkuas selain sebagai bahan bumbu masak juga bermanfaat sebagai obat karena mempunyai senyawa kimia yang terpadat pada *Lengkuas galangga* antara lain mengandung minyak asiri, minyak terbang, *eugenol*, *pinen*, *metil sinamat*, dan *kaemferida*. Secara tradisional lengkuas dapat berkhasiat untuk mengobati kurang nafsu makan dan gangguan permapasan pada anak-anak.

Bawang putih merupakan tanaman berbentuk rumput dan mempunyai siung. Tinggi herba semusim ini sekitar 50 - 60 centi meter. Pada umumnya bawang putih di tanam di daerah dataran tinggi, namun kini ada yang mampu di tanam di dataran sedang. Setiap 100 gram bawang putih mengandung 95 kalori, dan memiliki kandungan gizi seperti vitamin C, mineral,

dan vitamin B. Umbi bawang putih mengandung minyak asiri dengan unsur utama alliin. Dalam pengeringan, alliin berubah menjadi allicin yang memberikan aroma khas pada umbi bawang putih.

Bawang putih digunakan selain sebagai bumbu masak juga bermanfaat untuk obat menurunkan tekanan darah. Di samping itu, bawang putih memiliki aktivitas sebagai obat cacing, antiseptik, dan anti asma. Kandungan *ester asam tiosulfinat* pada bawang putih dapat menghambat proses timbulnya asma. Bawang putih berkhasiat pula sebagai obat meredakan rasa pening, obat sakit perut, dan mengeluarkan gas dari saluran pencernaan (*karminatif*).

Bawang merah merupakan herba semusim. Jenis tanaman ini berumur pendek, tinggi herba semusim ini sekitar 40 – 60 centi meter dan tumbuh pada ketinggian 100 – 1.200 meter di atas permukaan laut. Bawang merah disebut juga *bawang abang* di Bangka, digunakan selain sebagai

bahan bumbu masak juga bermanfaat sebagai obat. Bawang merah mempunyai kandungan minyak asiri yang di dalamnya tersusun oleh berbagai macam komponen kimia, antara lain *propanthiol-Soxide*, *prostagladin A-I*, *dihydroalliin*, dan *alliin*. Disamping itu bawang merah mengandung senyawa asam amino yang mengandung *sulfur*.

Berdasarkan efek farmakologinya, bawang merah memiliki efek sebagai anti asma. Potensi anti asma dikarenakan adanya kandungan aktif dalam umbi yang disebut *thio sulfinic acid esther*, yaitu suatu senyawa kelompok ester yang aksinya menekan pengaruh *alregen* sehingga menghambat proses terjadinya serangan asma. Efek yang lain dari bawang merah adalah menurunkan kadar gula darah, dan kolesterol darah. Selain itu bawang merah juga bersifat sebagai *antiatherosklerosis*, dan menghambat *agregasi trombosit*.

Secara tradisional bawang merah berkhasiat sebagai obat

untuk menyembuhkan batuk, sesak nafas, kencing manis, memacu enzim pencernaan, obat menurunkan panas.

Bumbu ayam panggang selain tersebut di atas, juga menggunakan kelapa yang diambil santannya. Tanaman kelapa tumbuh di daerah-daerah kepulauan di Indonesia. Begitu pula di Pulau Bangka buah kelapa mudah diperoleh, karena penduduk umumnya menanam di kebun dan di pekarangan depan atau di belakang rumah, apabila mereka butuh langsung memetikanya.

Kelapa mengandung sumber lemak, protein, karbohidrat, dan mineral. Selain digunakan sebagai bahan bumbu masak, juga berguna sebagai obat diare, obat mencegah keracunan makanan dan obat koreng di kepala.

Hampir semua bagian tanaman kelapa dapat dimanfaatkan dalam kehidupan sehari-hari masyarakat Melayu Bangka. Seperti buah kelapa (air santan) digunakan untuk bumbu masak dan air kelapa-nya bermanfaat sebagai obat.

Kemudian pelepah daun kelapa digunakan untuk ketupat dan pembungkus kue. Begitu pula dengan buah kelapa muda dipakai untuk sayur umbut, sehingga tidak ada yang tersisa kecuali batang kelapa.



Ayam panggang pada sesaji
"Sedekah Ruwah"

Adapun garam yang dipakai dalam Ayam Panggang selain untuk memberi rasa asin, juga mengandung *yodium*, *fluor*, *natrium*, dan *chlor*. *Yodium* berfungsi untuk pembuatan hormon tiroksin. *Fluor* diperlukan untuk mencegah kerusakan pada gigi dan natrium berguna untuk mengatur pengerutan otot jantung. Adapun pembentukan *asam chlorida* pada getah lambung membutuhkan bantuan garam *chlor*.

Ayam panggang untuk sesaji digunakan dalam upacara "Sedekah Ruwah" dan "Taber Kampung" semacam tolak bala dengan tujuan untuk

membuahkan "tasak besek" (penyakit kulit) dan "buyung sumbang" (perjinahan), di Desa Tempilang, Kecamatan Tempilang. Dalam upacara tersebut dilakukan sesaji *Penimbongan* (pemberian makanan kepada makhluk halus yang dipercaya bermukim di darat) dan *Ngancak* (pemberian makanan kepada makhluk halus yang dipercaya bermukim di laut). Dalam sesaji ini ayam panggang pasangannya adalah nasi ketan kuning, telur rebus, bubur merah dan bubur putih, kopi susu, teh manis, kopi pahit, rokok daun nipah, pinang kering, serabi merah, dan serabi

putih, gula aren, lilin putih, pisang ambon dan pisang raja, kemenyan dan beras sangan.

Upacara "*Sedekah Ruwah*" dan "*Taber Kampung*" ini dilaksanakan bersamaan waktunya yaitu pada pertengahan bulan Sya'ban tahun Hijriyah. Ayam panggang, telur, kopi susu, teh manis, kopi pahit, rokok daun nipah dan makanan serabi ini semua adalah kesukaan makhluk halus, baik yang berada di darat maupun di laut. Nasi atau beras disini melambangkan kasih sayang dan kebutuhan pangan bagi masyarakat yang telah dilimpahkan hasil buminya. Bubur merah dan bubur putih melambangkan bahwa makhluk ciptaan Tuhan memiliki 20 sifat, diantaranya manusia diciptakan dari tanah. Malaikat diciptakan dari cahaya yang melambangkan putih bersih berarti kebaikan dan setan atau jin diciptakan dari api yang melambangkan warna merah berarti kejahatan. Lilin putih di sini sebagai lambang penerangan untuk melawan kegelapan. Maksudnya adalah mencegah/menghindari per-

buatan jahat. Pisang ambon dan pisang raja melambangkan kerukunan hidup dan hasil bumi yang disumbangkan kepada makhluk halus sebagai upah selama satu tahun. Dari semua sesaji tersebut masing-masing dipilah untuk "Penimbongan" (untuk sesaji makhluk di laut) dan "Ngancak" (untuk sesaji makhluk halus di darat). Sesaji tersebut dibuat oleh empat dukun yang terdiri dari dua orang dukun darat dan dua orang dukun laut serta dibantu oleh para isteri mereka.

Ayam panggang selain digunakan untuk sesaji upacara "*Sedekah Ruwah*" dan "*Taber Kampung*" juga digunakan untuk upacara khatam Al Qur'an dengan menggunakan bumbu yang sama dan pakai garam serta penyedap rasa. Pasangan ayam panggang dalam upacara khatam Al Qur'an ini adalah ketan kuning. Biasanya khatam Al Qur'an diselenggarakan pada acara akad nikah dan khitanan. Makanan ayam panggang dan ketan kuning ini disajikan sebagai ungkapan puji syukur orang tua kepada Allah S.W.T.

karena anak wanitanya yang sedang akad nikah telah khatam Al Qur'an. Begitu pula dengan anak laki-laki selesai khatam Al-Qur'an biasanya langsung dikhitan.

Dalam acara khatam Al Qur'an biasanya sebelum acara pembacaan Al Qur'an terlebih dahulu diadakan arak-arakan pengantin atau anak yang dikhitan dimulai dari rumah dengan menyusuri jalan desa dari ujung kampung ke ujung kampung. Dalam arak-arakan ini rombongan pasangan pengantin membawa "seroja".

Seroja adalah sebuah usungan yang dihiasi bendera-bendera dari kertas warna-warni. Di dalamnya dilengkapi dengan nasi ketan kuning dan telur-telur yang diletakkan dimasing-masing wadah yang sudah dibungkus dengan kertas warna-warni. Telur-telur tersebut kemudian digantung



Seroja

dengan penyanggah sebuah lidi pelepah daun kelapa, dan pada ujungnya di sebelah atas dihiasi pula dengan bendera-bendera kertas warna-warni, lalu diikat atau diletakkan sedemikian mengelilingi nasi ketan kuning tersebut sehingga "seroja" ini kelihatan sangat indah.

Selain itu ayam panggang digunakan pula untuk lauk pada

waktu hari tertentu seperti lebaran, dengan bumbu yang sama dan upacara "*Perang Ketupat*".

Jenis makanan ayam panggang ini selain bermanfaat untuk kesehatan tubuh, juga mempunyai nilai ekonomis bagi masyarakat pendukungnya. Umumnya masyarakat setempat mempunyai kebiasaan memelihara ayam kampung, sehingga jika ada keperluan dapat langsung mengambil dan memotongnya. Ayam Panggang selain dibuat untuk lauk-pauk anggota keluarga, juga dapat dijual di rumah makan atau restoran dan merupakan masakan mewah bagi orang Melayu Bangka pada umumnya.

Dalam kehidupan masyarakat Melayu Bangka, Ayam Panggang juga mempunyai fungsi untuk menjalin kehidupan sosial. Maksudnya bahwa Ayam Panggang juga mengandung nilai sosial. Hal ini tampak dari pelaksanaan upacara "*Sedekah Ruwah*", masing-masing warga desa setempat sibuk mempersiapkan berbagai jenis

makanan termasuk Ayam Panggang untuk menyambut hari tibanya "*Sedekah Ruwah*". Acara kegiatan "*Sedekah Ruwah*" ini dirayakan oleh masyarakat desa setempat lebih meriah dari pada waktu hari Raya Idul Fitri. Semua sanak saudara penduduk desa ini yang bertempat tinggal di luar desa tersebut, bahkan mereka yang berada di kota datang beramai-ramai untuk bersilaturahmi dan sekaligus untuk menyaksikan upacara "*Sedekah Ruwah*" yang dilaksanakan di pantai Pasisir Kuning. Kegiatan upacara "*Sedekah Ruwah*" dimulai oleh masing-masing kepala keluarga dari setiap warga desa dengan membawa makanan secukupnya ke masjid terdekat. Tujuannya untuk bersilaturahmi dengan para warga desa menyambut datangnya bulan suci Ramadhan. Untuk memeriahkan acara tersebut maka diadakan makan bersama sebagai ungkapan puji syukur tahun ini mereka dapat berkumpul kembali. Kegiatan tersebut sudah menjadi tradisi karena setiap bulan Sya'ban

tahun Hijriyah selalu dilakukan kegiatan tersebut.

Selain itu, Ayam Panggang juga mengandung nilai budaya. Hal ini tampak dari keberadaannya sebagai satu di antara sarana upacara yang telah dilakukan secara turun temurun. Ayam Panggang digunakan untuk upacara "Sedekah Ruwah" dan "Taber Kampung" untuk memberi makan kepada makhluk halus baik yang berada di darat maupun yang berada di laut dengan tujuan agar tidak mengganggu aktivitas kehidupan penduduk desa.

Sumber:

- Amin A. Surtam, 2002, *Upacara Tradisional Perang Ketupat di Tempilang Bangka*, Proyek Pembinaan Kebudayaan Daerah Dinas Pendidikan dan Kebudayaan, Propinsi Kepulauan Bangka Belitung.
- Anonim. 2002, *Bangka dalam Angka*, Badan Statistik Kabupaten Bangka, Propinsi Kepulauan Bangka Belitung.
- Anonim, 1996, *Kapita Selekta Budaya Bangka Buku I*, Badan Pembinaan Kesenian Daerah Kabupaten Bangka. Kabupaten Bangka.

- Fauziah Muhlisah, 2002, *Taman Obat Keluarga*, Jakarta: Penebar Swadaya.
- Meiwong Lela dan Indira Sutrisno, 2002, *Resep Masakan dan Makanan Tradisional*. Jakarta: Inti Media dan Ladang Pustaka.
- Melalatoa, M. Yunus, 1995, *Ensiklopedi Suku Bangsa di Indonesia Jilid L-Z*, Proyek Pengkajian dan Pembinaan Nilai-nilai Budaya (P2NB), Jakarta.
- Koentjaraningrat, 1979, *Pengantar Ilmu Antropologi*, Cet I. Jakarta: Aksara Baru.
- Thomas A.N.S., 1992, *Tanaman Obat Tradisional*. Yogyakarta: Kanisius.

BAGAR ASAM

BENGKULU



Bagar Asam

Bagar Asam adalah makanan tradisional etnik Melayu Bengkulu. Makanan ini merupakan makanan lauk pauk pendamping atau pelengkap dalam mengkonsumsi nasi. Hal ini, karena mata pencaharian hidup sehari-harinya adalah nelayan. Bagar Asam merupakan makanan lauk pauk sehari-hari bagi orang Melayu, terutama mereka yang tinggal di sekitar pantai dan mempunyai aktivitas sebagai nelayan. Oleh karena itu, mereka tidak sulit untuk memperoleh ikan, bila ingin

membuat bagar asam. Menurut orang Melayu Bengkulu dalam membuat Bagar Asam yang paling pas adalah ikan yang banyak dagingnya, seperti ikan kakap, kerapu, jenihi.

Orang Melayu Bengkulu yang bukan dari masyarakat nelayan atau tidak tinggal di sekitar pantai, ikan kakap untuk membuat bagar asam biasanya mereka peroleh dengan membeli di pasar atau di tempat pelelangan ikan.

Bahan yang diperlukan untuk membuat bagar asam selain ikan kakap, juga bahan-bahan pendukung lainnya, seperti garam, cabe giling halus, jahe, ketumbar, alos, kunyit, sere, daun salam, asam kandis, bawang merah dan bawang putih. Bahan-bahan pendukung dapat dibeli di pasar, terutama, cabe giling, ketumbar, asam kandis, bawang merah dan bawang putih. Bahan-bahan pendukung dapat dibeli di pasar, terutama, cabe giling, ketumbar,

asam kandis, bawang merah dan bawang putih. Untuk jahe, laos, kunyit, sere, dan daun salam biasanya diambil di kebun belakang rumah, karena orang Melayu Bengkulu terutama yang bertempat tinggal di pinggiran kota atau pedesaan biasanya menanam tumbuhan tersebut.

Semua bahan tersebut diolah, pertama-tama ikan kakap dibersihkan dan dicuci dengan air. Ikan kakap yang sudah dibersihkan diberi atau disirami jeruk nipis agar tidak amis, ditiadakan beberapa menit supaya jeruk nipis meresap ke tubuh ikan. Kemudian bumbu seperti ketumbar, jahe, kunyit, laos, bawang merah dan bawang putih dihaluskan dengan cara digiling, sere cukup ditotok atau dimemarkan. Tumis semua bumbu yang telah dihaluskan itu hingga harum. Beri air secukupnya, masukkan daun salam, sere, asam kandis dan garam. Setelah airnya mendidih masukkan ikan itu hingga masak atau matang. Setelah matang ikan kakap yang menjadi lauk Bagar Asam dapat disajikan.

Peralatan yang biasa digunakan dalam mengolah ikan kakap menjadi makanan bagar asam adalah baskom, panci dan wajan. Baskom yang terbuat dari seng berfungsi untuk tempat ikan yang sudah dibersihkan dan sudah diberi jeruk nipis. Wajan terbuat dari alumunium berfungsi untuk menumis bumbu dan memasak ikan tersebut. Sedangkan panci yang juga terbuat dari alumunium berfungsi untuk tempat ikan kakap yang telah matang menjadi makanan lauk pauk bagar asam. Peralatan yang dipergunakan untuk mengolah makanan ini biasanya mereka peroleh dengan membeli di pasar. Kalau tidak mereka memperoleh peralatan dari warisan orang tua atau hadiah pada waktu menikah.

Bagar asam sebagai makanan lauk pauk biasa disajikan untuk kesempatan sehari-hari, yang penyajiannya dilakukan pada siang hari, waktu makan siang bersama keluarga. Bagi orang Melayu Bengkulu, seringkali Bagar Asam ini menjadi menu yang dapat membangkitkan selera, karena rasanya

agak asam pedas.

Dalam penyajiannya Bagar Asam sebagai lauk pauk pelengkap makan nasi ini, piring yang digunakan adalah piring cembung bentuknya hampir menyerupai mangkuk atau piring agak cembung. Hal ini disebabkan wadah Bagar Asam harus bisa menampung kuahnya, karena Bagar Asam merupakan makanan yang berkuah. Makna yang terkandung dari makanan Bagar Asam bagi orang Melayu Bengkulu adalah kekeluargaan, karena dibuat untuk konsumsi keluarga. Disamping itu, bagar asam juga berfungsi sebagai makanan pembangkit dan penambah selera, karena cenderung bisa membuat yang mengkonsumsinya sulit untuk berhenti makan. Tidak hanya itu, bagar asam cukup berfungsi dalam tubuh manusia, seperti ikan kakap mengandung protein tinggi. Juga bahan berupa jahe, laos, kunyit dan lain-lain dapat menjadi pencegah penyakit yang ada dalam tubuh atau paling tidak dapat meminimalkan suatu penyakit yang tanpa disadari bersarang dalam tubuh.

Bagi orang Melayu Bengkulu, bagar asam cukup ekonomis. Dalam arti untuk membuatnya tidak terlalu lama atau relatif dalam waktu singkat, sehingga tidak banyak menghabiskan/menggunakan minyak tanah bila memasak dengan kompor sumbu. Disamping itu, bagar asam dapat bernilai ekonomi, karena banyak rumah makan Melayu Bengkulu yang menyajikannya. Maka dengan demikian bagar asam dapat menjadi makanan yang diproduksi untuk dijual, karena laku untuk diperjual belikan.

Disamping mempunyai nilai ekonomi, bagar asam dapat pula menjadi makanan yang mengandung nilai sosial. Karena kalau bagar asam dikonsumsi bersama keluarga di rumah, cenderung memberi gambaran hubungan keluarga yang erat, karena dapat saling berkomunikasi dan bila di rumah makan para konsumen bisa kenal satu sama lain.

Bagar Asam sebagai makanan etnik Melayu Bengkulu dapat pula dianggap sebagai makanan yang mengandung nilai budaya. Karena makanan

tersebut menunjukkan makanan tradisi masyarakat Melayu Bengkulu. Hampir sebagian orang Melayu Bengkulu mengenal dan menyukai bagar asam tersebut. Bagiorang Melayu mengenal dan menyukai bagar asam ini karena diturunkan dari satu generasi. Oleh karena itulah menjadi makanan tradisinya.

Sumber :

Ayatrohaedi, dkk, 1989, *Tatakrama di Beberapa Daerah di Indonesia*, Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional, Jakarta Direktorat Jenderal Kebudayaan, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Proyek Inventarisasi dan Pembinaan Nilai-Nilai Budaya (IPNB).

Fajar, Thamrin dkk, 1994/1995, *Adat dan Upacara Perkawinan Daerah Bengkulu*, Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional, Direktorat Jenderal Kebudayaan, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Bagian Proyek Penelitian dan Pengkajian Pembinaan Nilai-Nilai Budaya Daerah Bengkulu.

Hidayah, Zulyani, 1997, *Ensiklopedi Suku-suku Bangsa di Indonesia* (P3FS), Jakarta

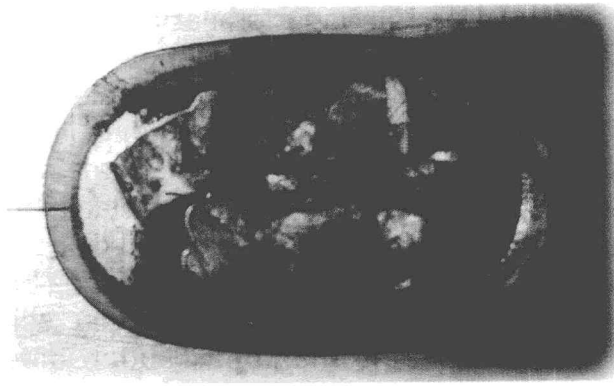
Kustomo, Hasmaini, 1984/1985, *Makanan, Wujud Variasi, dan Fungsi Serta Cara Penyajiannya Daerah Bengkulu*. Jakarta: Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional, Direktorat Jenderal

Kebudayaan, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Proyek Penelitian Pengkajian dan Pembinaan Nilai-Nilai Budaya

Melalatoa, Yunus, 1995, *Bengkulu, Ensiklopedi Suku Bangsa di Indonesia*, Jakarta: Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional, Direktorat Jenderal Kebudayaan, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Proyek Inventarisasi dan Pembinaan Nilai-Nilai Budaya (IPNB)

BAGAR HIU (BAGAR YU) BENGKULU

Bagar Hiu adalah makanan lauk pauk bagi orang Melayu Bengkulu. Makanan ini merupakan makanan pelengkap nasi yang biasa dimakan sehari-hari pada waktu makan siang hari ataupun malam hari. Orang Melayu Bengkulu menyukai makanan ini, karena dari kecil sudah terbiasa mengkonsumsi makanan yang bahan mentahnya berupa ikan. Ikan merupakan hasil alam dari wilayah huniannya. Seperti diketahui orang, orang Melayu Bengkulu yang menempati wilayah hunian pantai mata pencahariannya sebagai nelayan. Oleh karena itu



Bagar Hiu

putih, kelapa goreng.

Peralatan yang digunakan untuk membuat Bagar Hiu tidak terlalu banyak, cukup dengan pisau tajam untuk menguliti dan memotong ikan hiu,

ikan hasil tangkapannya, selain mereka jual ke pasar juga dimanfaatkan untuk kebutuhan konsumsi keluarganya.

Bagar Hiu sebagai makanan lauk pauk pelengkap nasi ini, bahan pokoknya adalah ikan hiu yang kecil-kecil, karena ikan hiu kecil lebih enak dan gurih daripada ikan hiu besar. Bahan lain sebagai bahan pendukung yang diperlukan untuk membuat makan Bagar Hiu berupa daun mangkuk, cabe giling, asam jawa, daun ruku-ruku, daun jeruk, daun salam, minyak goreng. Selain itu juga diperlukan bumbu-bumbu berupa ketumbar, merica, jinten, adas manis, pala, cengkeh, jahe, laos, kunyit, kayu manis, bawang merah dan bawang

baskom atau panci, dan wajan atau kuali. Peralatan tersebut umumnya terbuat dari aluminium, plat besi, stainless atau besi baja.

Untuk membuat makanan lauk pauk bernama Bagar Hiu, semua bahan tersebut diolah sedemikian rupa. Pertama-tama ikan hiu yang sudah tersedia dibersihkan dengan cara dikuliti (dibuang kulitnya), dipotong-potong kemudian dicuci dengan air bersih. Kemudian ikan tersebut dimasukkan ke dalam baskom dan diamkan sejenak. Lalu kelapa, adas manis, pala, cengkeh, jahe, laos, kunyit, semuanya digiling. Setelah halus, masukkan ke dalam baskom yang berisi ikan hiu yang sudah

dibersihkan tadi. Bagar Hiu biasanya dihidangkan atau disajikan bersama nasi putih dan dilengkapi dengan sayur mayur. Cara menghidangkannya dengan memakai piring cembung yang diletakkan di meja makan bersama dengan makanan lainnya yang akan dikonsumsi.

Manfaat dari makanan tradisional Bagar Hiu, selain dapat dimakan bersama keluarga, juga sangat baik untuk kesehatan. Sebagai makanan keluarga, yang mencerminkan nilai kebersamaan karena makanan tersebut mudah dibuat baik dalam segi materi maupun waktu. Hal ini, karena keluarga yang akan mengonsumsi makanan Bagar Hiu lebih dahulu harus direncanakan dan dipersiapkan.

Bagar Hiu juga berfungsi sebagai makanan kesehatan, karena ikan hiu tidak mengandung kolesterol yang tinggi, tetapi mengandung protein, sehingga sangat bermanfaat dalam pertumbuhan tubuh dan perkembangan otak manusia. Banyak mengonsumsi Bagar

Hiu yang terbuat dari ikan hiu berarti bisa mengalami pertumbuhan tubuh dan otak yang maksimal. Oleh karena itu dari segi kesehatan tidak akan mengganggu kesehatan tubuh. Bahkan Bagar hiu ini dianggap makanan sehat. Sehingga bagi orang Melayu Bengkulu, sejak dini anak-anak sudah diperkenalkan dengan makanan khasnya yaitu Bagar Hiu yang berasal dari ikan Hiu. Pada masa perkembangannya, makanan Bagar Hiu yang dulu tidak mudah memperolehnya karena tidak dijual dan hanya terdapat di rumah untuk dikonsumsi bersama keluarga; kini makanan tersebut mudah didapat karena sudah diperjual belikan di rumah-rumah makan. Oleh karena itu, kini Bagar Hiu juga mempunyai nilai ekonomi, karena bisa dijual-belikan. Mereka yang ingin mengkonsumsinya tidak perlu membuat di rumah, tetapi dapat membelinya di rumah makan.

Selain itu, sebagai makanan orang Melayu Bengkulu, Bagar Hiu atau Bagar Yu mempunyai nilai budaya, karena mencerminkan simbol

budaya orang Melayu Bengkulu dengan mengkonsumsi Bagar Hiu atau Bagar Yu mengingat akan makanan khas tradisinya.

Sumber :

Ayatrohaedi, dkk 1989, *Tatakrama di Beberapa Daerah di Indonesia*, Jakarta: Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional, Direktorat Jenderal Kebudayaan, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Proyek Inventarisasi dan Pembinaan Nilai-Nilai Budaya(IPNB) Jakarta

Fajar, Thamrin, dkk, 1994/1995, *Adat dan Upacara Perkawinan Daerah Bengkulu*. Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional, Direktorat Jenderal Kebudayaan, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Bagian Proyek Penelitian dan Pengkajian Pembinaan Nilai-Nilai Budaya Daerah Bengkulu.

Hidayah, Zulyani, 1997, *Ensiklopedi Suku Bangsa di Indonesia (P3FS)* Jakarta.

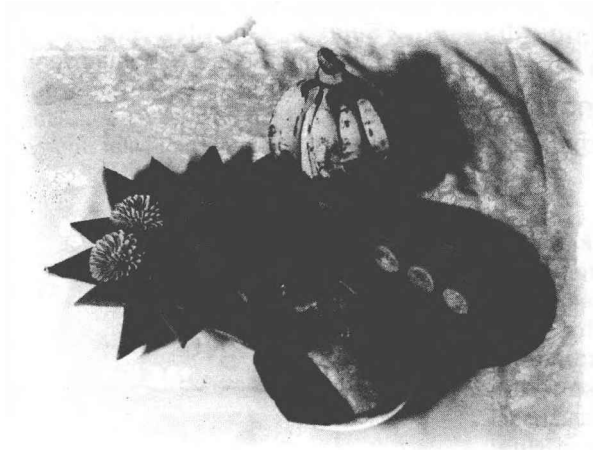
Kustomo, Hasmaini, 1984/1985, *Makanan, Wujud Variasi dan Fungsi Serta Cara Penyajiannya Daerah Bengkulu*, Jakarta: Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional, Direktorat Jenderal Kebudayaan, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Proyek Pengkajian dan Pembinaan Nilai-Nilai Budaya

Melalatoa, Yunus, 1985, *Bengkulu, Ensiklopedi Suku Bangsa di Indonesia*, Jakarta: Direktorat

Sejarah dan Nilai Tradisional, Direktorat Jenderal Kebudayaan, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Proyek Inventarisasi dan Pembinaan Nilai-Nilai Budaya (IPNB) Jakarta

BEBAI MAGHING LAMPUNG

Bebai Maghing adalah sejenis makanan kecil yang dapat dijumpai pada masyarakat Lampung. Bebai Maghing sering juga disebut dengan *Biak Injak*. *Bebai* artinya 'wanita', *Maghing* artinya 'malas'. Jadi, *Bebai Maghing* artinya 'wanita malas'. Kemudian, *Biak* artinya 'berat', *Injak* artinya 'bangun'. Jadi, *Biak Injak* artinya 'berat bangun'. Dengan demikian, makna dari kue *Bebai maghing* atau *Biak Injak* adalah kue yang dibuat oleh sekelompok wanita atau ibu-ibu tanpa memerlukan gerakan ke sana kemari, cukup sambil duduk-duduk dan bermalas-malas. Bebai maghing tersebut dikonsumsi oleh masyarakat Lampung sebagai makanan atau selingan.



Bebai Maghing

Masyarakat (etnis) Lampung, secara keadatan bisa dibedakan menjadi dua, yaitu masyarakat Lampung yang beradat pepadun dan masyarakat Lampung yang beradat Saibatin/ Peminggir. Masyarakat Lampung yang menganut adat *Pepadun*, yaitu masyarakat yang ditandai oleh suatu kemungkinan untuk seseorang meningkatkan kedudukan sebagai penimbang (pimpinan adat). Mereka itu berkediaman di pedalaman, yaitu bagian Timur dan bagian Tengah dari Propinsi Lampung. Sedangkan masyarakat Lampung yang menganut adat Saibatin/ Peminggir adalah

masyarakat yang ditandai hanya ada kemungkinan untuk seseorang meningkatkan kedudukannya sebagai *penimbang Marga*, karena *penimbang Marga* berlangsung secara dinasti. Mereka itu menempati bagian barat dan selatan

dari Propinsi Lampung, terutama bagian pesisir pantai, sehingga sering disebut dengan masyarakat Lampung pesisir.

Sistem kekerabatan pada masyarakat Lampung berdasarkan prinsip bilineal (menurut garis keturunan laki-laki dan perempuan) dengan kelompok sosial terkecil adalah keluarga batin (nuwo) atau sangalamban (serumah). Bentuk kekerabatan ini terdiri dari sebuah ibu, dan anak yang belum menikah, yang tinggal dalam sebuah rumah (menyanak/senuwo). Kadang-kadang masuk pula dalam keluarga batin ini kakek dan nenek yang sudah dewasa.

Pada umumnya masyarakat Lampung adalah penganut Islam yang taat, yang mengenal adanya halal dan haram dalam makanan. Dengan demikian, *Bebai Maghing* yang bahan utamanya beras ketan merupakan makanan yang halal untuk mereka konsumsi. Bahan utama dalam pembuatan *Bebai Maghing* tersebut diperoleh dari ladang sendiri, akan tetapi pada saat sekarang ini ada yang memperolehnya dengan cara membeli di pasar, di warung, di supermarket, atau dengan cara lain.

Selain beras ketan, dalam pembuatannya *Bebai Maghing* juga diperlukan bahan-bahan lain seperti pisang yang sudah matang sekali, gula putih atau gula merah, garam dan daun pisang untuk membungkus makanan tersebut. Pisang yang dipergunakan untuk pembuatan *bebai maghing* tersebut, bisa dari jenis pisang apa saja yang penting sudah matang sekali, seperti pisang tanduk, pisang raja, pisang kepok, pisang barangan atau pisang nangka. Sedangkan, daun pisang yang

biasa dipergunakan untuk membungkus *Bebai Maghing* adalah daun pisang kepok atau daun pisang batu, karena daun-daun tersebut tidak mudah robek. Dulu, pisang dan daun pisang biasanya diperoleh dari kebun sendiri, tetapi pada saat sekarang ini, ada sebagian dari mereka yang membeli, karena tidak memiliki kebun atau halaman yang ditanami pohon pisang.

Cara pengolahan *Bebai Maghing*, diawali dengan mencuci beras ketan sampai bersih dan ditiriskan. Pisang dikupas dan dihancurkan. Cara menghancurkan pisang tersebut bisa diremas-remas dengan tangan atau pada saat sekarang ini dengan menggunakan blender. Selanjutnya, beras ketan yang sudah ditiriskan diberi sedikit garam, gula putih atau gula merah yang sudah diiris-iris, kemudian dicampur dengan pisang yang sudah dihancurkan tadi dan diaduk sampai rata. Selanjutnya, siapkan daun pisang yang sudah dibersihkan, bungkus adonan dengan cara dilipat dan pertemukan kedua

ujung bungkusan dan salah satu ujung bungkusan itu dimasukkan kedalam lubang bungkusan yang satunya dan kemudian dirapikan sehingga menjadi bentuk bungkusan yang pipih dengan ukuran kira-kira 4 x 8 cm.

Kemudian, apabila semua adonan sudah terbungkus dan ikat, yang setiap lima bungkusan menjadi satu dengan menggunakan tali yang terbuat dari suwiran (sobekan) daun pisang atau bisa juga dengan menggunakan tali yang lain, yang penting lembut, sehingga tidak merusak bungkusan tersebut. Tujuan dari pengikatan bungkusan tersebut, agar bungkusan tidak rusak pada saat direbus. Setelah semua bungkusan terikat dengan rapi, masukkan bungkusan tersebut ke dalam *khayoh*, beri air secukupnya dan rebus hingga matang kira-kira selama 1 jam. Apabila sudah matang angkat dan tiriskan, sesudah dingin lepaskan ikatan bungkusan, dan *bebai maghing* siap untuk dihidangkan.

Peralatan yang diperlukan

untuk membuat *bebai maghing* adalah *khayoh* atau periuk untuk mencuci beras ketan, dan untuk merebus *bebai maghing*. *Khayoh* terbuat dari tanah liat atau logam. Kemudian jambangan (baskom), yaitu alat yang digunakan untuk membuat adonan *Bebai Maghing*. Alat tersebut terbuat dari seng atau besi yang dilapisi cat warna-warni bergambar bunga atau binatang, bentuknya bulat dan cembung. Apabila dalam membuat *Bebai Maghing* tersebut menggunakan gula merah, maka pisau juga diperlukan, yaitu untuk mengiris gula merah tersebut. Berikutnya, yaitu *sudu* atau senduk yang fungsinya untuk mengambil adonan dari jambangan (baskom) untuk diletakkan ke daun pisang. Alat tersebut terbuat dari tempurung kelapa, bambu, seng atau beling. Semua peralatan tersebut kecuali *sudu* pada umumnya dapat dibeli di pasar atau dari pembuatannya, sedangkan sendok yang terbuat dari bahan kayu, bambu, seng atau beling bisa dibuat sendiri atau membelinya di pasar. Peralatan-peralatan tersebut masih

bersifat tradisional, tetapi pada saat sekarang ini sudah banyak masyarakat Lampung yang telah menggunakan peralatan modern yang bisa diperoleh dengan cara membeli di pasar atau super market, dan bisa juga dengan meminjam tetangga.

Bebai Maghing dibuat untuk dikonsumsi masyarakat Lampung sebagai makanan tambahan atau selingan pada waktu hajatan, arisan keluarga, teman minum teh atau kopi di rumah pada pagi dan sore hari. Di samping itu, juga dapat dikonsumsi pada waktu Lebaran.

Cara menghidangkan *Bebai Maghing*, baik sebagai tambahan atau selingan di rumah, arisan keluarga, dan untuk hajatan bahkan juga untuk lebaran semuanya sama, yaitu setelah *bebai maghing* tersebut dingin dihidangkan tetap dalam bungkus di atas piring ceper, kemudian diletakkan di meja makan atau di atas tikar. Adapun cara mengkonsumsinya, dengan cara mendatangi dan duduk di meja atau tempat di mana *Bebai Maghing* disajikan.

Setelah itu, dapat langsung mengambilnya dengan tangan, kemudian membuka bungkusannya. Bila bungkusannya telah terbuka kira-kira separuh dari bungkus lalu dimakan sedikit demi sedikit dan dikunyah pelan-pelan, sampai habis. Setelah itu, dilanjutkan dengan minum teh atau kopi, serta air putih.

Bebai Maghing selain berfungsi sebagai makanan tambahan atau selingan di rumah, di dalam arisan keluarga, hajatan dan lebaran, juga berfungsi untuk menambah variasi makanan kecil. Di samping itu, semua bahan yang terkandung dalam *Bebai Maghing* juga mempunyai fungsi bagi kekuatan dan kesehatan tubuh. Hal itu disebabkan karena bahan-bahan yang dipergunakan dalam membuat *bebai maghing* mengandung zat-zat yang diperlukan oleh tubuh. Beras ketan misalnya mengandung karbohidrat, protein, dan lemak. Selain itu, di dalam beras ketan juga terkandung zat-zat logam seperti besi, kalsium, dan sulfat.

Kemudian, pisang yang

juga merupakan bahan makanan dalam pembuatan *Bebai Maghing* tersebut mengandung zat-zat, antara lain: *karbohidrat*, dan vitamin C. Selanjutnya, gula merah atau gula putih selain memberikan rasa manis, juga mengandung zat-zat yang diperlukan oleh tubuh, karena gula merah mengandung zat, antara lain karbohidrat, kalsium, fosfor, zat besi, protein, lemak, glukosa, kalsium, fosfor dan zat besi.

Selanjut garam, selain berfungsi memberikan rasa asin atau untuk memantapkan rasa makanan, garam juga mengandung zat-zat yang diperlukan oleh tubuh. Hal itu dikarenakan garam mengandung zat-zat, antara lain *natrium*, *fluor*, *chlor*, dan *yodium*. *Yodium* juga dapat mencegah penyakit gondok. Kemudian *fluor* yang terdapat pada garam dapur juga berguna untuk mencegah kerusakan pada gigi. Selanjutnya, *natrium* yang terdapat dalam garam dapur, berguna untuk mengatur pengerutan otot jantung. Pembentukan *asam chlorida* oleh getah lambung pun juga

memerlukan bantuan *chlor* yang terdapat dalam garam dapur.

Bebai Maghing yang berfungsi sebagai makanan tambahan atau selingan di rumah, di dalam arisan keluarga, hajatan, dan di waktu lebaran menunjukkan adanya nilai sosial. Sebab, disamping mengkonsumsi *Bebai Maghing*, mereka juga dapat saling berinteraksi, menjalin hubungan sosial pada saat acara keluarga tersebut. Bahkan, dari segi pembuatannya pun terutama di dalam hajatan biasanya melibatkan beberapa kerabat dan tetangga dari kalangan ibu-ibu. Hal tersebut menunjukkan adanya kerukunan dan kebersamaan, serta kegotong-royongan yang merupakan unsur-unsur dalam nilai sosial.

Di samping nilai sosial, *Bebai Maghing* juga mempunyai nilai ekonomis, karena bahan-bahan yang diperlukan dalam pembuatan *Bebai Maghing* dapat diperoleh dari hasil ladang atau kebunnya sendiri, dan walaupun ada yang diperolehnya dengan cara membeli, harganya masih dapat

terjangkau oleh masyarakat ekonomi lemah.

Selain nilai-nilai tersebut di atas, pada saat ini, juga sudah terjadi pergeseran nilai yang nampak pada bebai Maghing, yaitu bahwa seiring dengan kemajuan IPTEK, maka peran Bebai Maghing sebagai makanan kecil yang berfungsi sebagai makanan tambahan atau selingan, sudah banyak tersaingi oleh makanan kecil lainnya, sehingga saat ini Bebai Maghing sudah jarang didapatkan.

Sumber:

Arifin, Razi et al, 1986. **Isi Dan Kelengkapan Rumah Tangga Tradisional Daerah Lampung**. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.

Biro Pusat statistik Propinsi Lampung. 2001. **Buku Indikitaor Kesejahteraan Rakyat Lampung**. Lampung: Biro Pusat Statistik.

Departemen Pendidikan Dan Kebudayaan. 1981. **Pelajaran Bidang Makanan Untuk SMA**. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.

Hadi Kusuma, Hilman et al. 1983. **Adat Istiadat Lampung**. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.

Sumardi, Mulyanto et al. 1992. **Profil Republik Indonesia: Lampung**. Jakarta: Yayasan Bhakti Wawasan Nusantara.

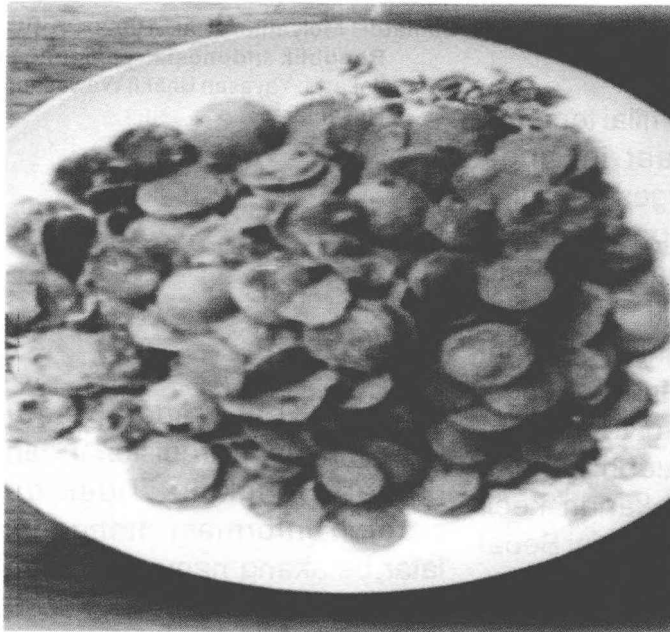
BIJI KHATIB **BENGKULU**

Biji Khatib adalah satu jenis makanan tradisional dari daerah Bengkulu. Tidak diperoleh informasi mengenai latar belakang nama makanan ini yang tergolong unik.

Bahan utama pembuatan biji khatib adalah tepung beras. Beras dalam bahasa Bengkulu disebut juga dengan *beghas*. Beras Bengkulu terdiri dari tiga macam yaitu :

- *beghas tutuak mesin* (beras giling)
- *beghas basau* (beras merah tumbuk)
- *beghas pecah kulit* (beras pecah kulit)

Dari ketiga macam beras ini, beras pecah kulit merupakan beras yang jarang dijumpai. Hal ini karena beras ini jarang



Biji Khatib

disimpan karena beras ini jarang disimpan di rumah.

Sedangkan untuk membuat biji khatib, beras yang digunakan adalah beras giling atau beras merah tumbuk. Selain ketiga macam beras di atas di Bengkulu juga dikenal beras ketan (*beghas pulut*) yang terbagi *beghas pulut putia* (beras ketan yang warnanya putih) dan *beghas padi aghang* (beras ketan hitam).

Kegunaan beras ketan adalah sebagai bahan makanan

tan adalah dari parutan kelapa yang biasanya diambil dari kebun di halaman rumah. Santan fungsinya untuk memberi rasa gurih dan enak pada biji khatib. Selain bahan-bahan utama diperlukan juga bumbu-bumbu yang tidak kalah penting seperti kapur siri, gula pasir dan garam. Hampir setiap pekarangan rumah masyarakat Bengkulu ditanami tanaman-tanaman termasuk kapur sirih yang berguna untuk bahan-bahan makanan maupun obat-

tambahan dan dapat pula dijadikan berbagai macam ragam makanan kecil seperti cucur pandan, nasi lemak dan juga untuk bahan membuat biji khatib dan perut punai.

B a h a n lain pembuatan biji khatib yaitu santan kelapa. Untuk membuat san-

obatan. Kapur sirih ini untuk menguatkan makanan atau kue menjadi kencang dan membuat renyah kalau digoreng.

Selain itu adonan untuk mem-buat biji khatib ditambah dengan bumbu-bumbu, yakni udang kering, kencur, bawang putih dan bawang merah. Udang kering mudah ditemukan masyarakat Bengkulu di pasar-pasar tradisional atau pasar ikan.

Cara pembuatannya adalah, tepung disangrai sampai matang lalu didinginkan. Setelah itu air santan dicampurkan ke dalam adonan tepung, kemudian ke dalam adonan itu ditambahkan udang kering, kencur, bawang putih dan bawang merah. Semua bumbu ini dihaluskan. Karena ditambah dengan bumbu, maka adonan menjadi lebih “berwarna”. Adonan ini dicetak berbentuk bulat pipih (dipiskan dengan botol, lalu tekan-tekan dengan tutup botol untuk membuat lingkaran-lingkaran) kemudian digoreng hingga berwarna kuning kecoklatan.

Cara penyajian biji khatib ini biasanya ditaruh di dalam toples atau dalam piring ceper dan dihidangkan bersama minuman untuk teman minum teh atau kopi. Biji khatib biasanya juga dihidangkan untuk tamu yang bertandang. Untuk memakannya cukup dengan diambil begitu saja dengan menggunakan tangan.

Fungsi kue ini adalah sebagai makanan kecil teman minum teh. Adakalanya juga dimakan dengan nasi (sebagai kerupuk) karena rasanya yang gurih dan memiliki aroma udang serta bawang yang enak.

Proses pembuatan biji khatib sangat sederhana, oleh karenanya tidak memerlukan banyak tenaga kerja karena dapat dilakukan oleh satu orang. Dalam proses pembuatan biji khatib tidak ada pantangan-pantangan yang harus dihindari. Walaupun proses pembuatannya sederhana, saat ini biji khatib sudah jarang ditemui atau dijual di toko-toko. Makanan ini hanya dibuat untuk konsumsi rumah tangga saja.

Sumber :

Pembinaan Nilai-Nilai Budaya
(IPNB)

Ayatrohaedi, dkk 1989, *Tatakrama di Beberapa Daerah di Indonesia*, Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional, Jakarta : Direktorat Jenderal Kebudayaan, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Proyek Inventarisasi dan Pembinaan Nilai-Nilai Budaya (IPNB)

Fajar, Thamrin, dkk, 1994/1995, *Adat dan Upacara Perkawinan Daerah Bengkulu*, Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional. Direktorat Jenderal Kebudayaan, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Bagian Proyek Penelitian dan Pengkajian Pembinaan Nilai-Nilai Budaya Daerah Bengkulu.

Kustomo, Hasmaini 1984/1995, *Makanan, Wujud Variasi, dan Fungsi Serta Cara Penyajiannya Daerah Bengkulu*. Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional. Direktorat Jenderal Kebudayaan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Proyek Penelitian Pengkajian dan Pembinaan Nilai-Nilai Budaya Jakarta.

Maryeti dkk, Dra. 2001, *Makanan Tradisional Bengkulu, Teknologi Pembuatan dan Prospek di Masa Depan*, Balai Kajian dan Nilai Tradisional Padang.

Melalatoa, Yunus 1995, *Bengkulu, Ensiklopedi Suku Bangsa di Indonesia*, Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional. Direktorat Jenderal Kebudayaan, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan proyek Inventarisasi dan

BUBUR ASYURA RIAU

Bubur Asyura adalah makanan khas daerah Melayu yang digemari oleh masyarakat setempat. Bubur Asyura bahan utamanya terdiri dari biji-bijian yang dimasak dengan cara dibuat bubur.

Bubur Asyura merupakan salah satu jenis makanan yang digunakan dalam upacara keagamaan yaitu upacara tanggal 10 Muharam atau bulan Asyura. Seperti diketahui masyarakat Melayu sangat identik dengan Islam karena hampir segala sesuatu, ucapan maupun perbuatan harus berdasarkan syariat ajaran Islam. Di Pulau Penyengat, setiap upacara agama Islam selalu di-peringati seperti Maulid Nabi Muhammad Salallahu 'Alaihis Sallam, ledul Qurban, ledul Fitri, Tahun Tahun Baru Islam (tanggal 1 Muharram),



Bubur Asyura

Kar b a l a .
Adapun ja-
lannya upa-
cara yang
dilaksanakan
oleh masya-
rakat desa
Penyengat,
dimulai de-
ngan pawai
masyarakat
yang se-
muanya me-
ngenakan
pakaian Me-

Isra Mi'raj dan lain-lain.

Dikalangan masyarakat Penyengat, bubur Asyura hanya dibuat untuk keperluan upacara tanggal 10 Muharram saja. Artinya bahwa bubur ini hanya dibuat dan dimakan setahun sekali. Makanan ini ditujukan untuk para pendukung upacara apabila upacara 10 Muharram itu sendiri sudah selesai dilaksanakan.

Upacara keagamaan tanggal 10 Muharram adalah untuk mengingat suka duka pada bulan Asyura, tepatnya ditujukan pada peristiwa cucu nabi yang syahid di Padang

layu, yaitu perempuan memakai baju kurung Melayu atau ada pula yang mengena-kan kebaya labuh (kebaya panjang) satu stel dengan padanannya kerudung atau jilbab. Sedang-kan laki-laki mengena-kan baju kurung Melayu yang dinamakan teluk belanga, cekak musang atau baju muslim (koko) dengan padanan celana panjang yang sama warnanya atau baju kurung satu stel serta mengena-kan kain sarung songket yang dilipat dua dan dililitkan di pinggang. Cara mengenakan-nya ada yang di luar baju kurung dan ada pula yang di dalam baju

kurung tersebut, sedangkan untuk penutup kepala dipakai kopiah atau songkok. Pawai masyarakat Penyengat ini terdiri atas laki-laki, perempuan yang tua maupun muda bahkan anak-anak juga ikut serta. Mereka beriring-iring mengarak Al Quran yang ditempatkan dalam sebuah wadah khusus, yaitu sebuah talam atau baki yang di atasnya diletakkan "dudukkan" Al Quran yang terbuat dari kayu dan diberi kaki menyilang.

Pawai ini berjalan dari Kampung Ladi sampai ke Kampung Balik Kota, tepatnya ke Mesjid Raya Sultan Riau dengan diiringi kompiang atau rebana yang ditabuh oleh ibu-ibu yang tergabung dalam majlis taklim atau organisasi PKK dari setiap kampung di daerah setempat. Setelah sampai di Mesjid Raya Sultan Riau, rombongan yang membawa Al Quran dengan para tetua kampung dan pengurus mesjid masuk ke dalam mesjid. Kaum perempuan, anak gadis, dan anak-anak tidak diperbolehkan masuk. Mereka boleh beristirahat atau bubar atau bahkan

dapat pula langsung pulang ke rumah, namun sebelumnya mereka dibagi kue-kue yang telah dimasukkan ke dalam plastik. Biasanya kue-kue yang dibagikan terdiri atas dua macam seperti kue bakar dengan roti belau, tepung gomasak dengan tembose, deram-deram dengan kole-kole dan lain-lain.

Kaum laki-laki yang masuk ke dalam mesjid kemudian membaca barzanji atau sarakal. Setelah selesai membaca sarakal kemudian mereka menyantap hidangan bubur Asyura yang telah disediakan. Cara menghidangkan bubur tersebut yaitu dalam *satu bekas* yang cukup untuk 4 (empat) orang. Adapun cara penyajiannya memakai mangkuk besar untuk tempat bubur Asyura dengan menyertakan empat mangkuk kecil yang khusus disediakan untuk tempat bubur, tidak lupa disertakan sendok besar untuk mengambil bubur dalam mangkuk dan sendok kecil untuk menyantap bubur. Setelah menyantap bubur Asyura tidak ada makanan kecil atau pencuci

mulut lainnya seperti kue-kue ataupun buah-buahan. Pendukung upacara hanya minum air putih setelah menyantap bubur Asyura. Penduduk yang tidak dapat hadir ke mesjid dikirim bubur Asyura ke rumahnya masing-masing oleh pengurus mesjid, sebelum adzan Magrib, mengingat pada hari itu banyak pula penduduk Penyengat yang berpuasa. Adapun penyediaan bubur Asyura ini adalah dari setiap kampung yang ada di Pulau Penyengat mengirimkan bubur tersebut ke Mesjid Raya Sultan Riau yang langsung dikelola oleh pengurus mesjid.

Bubur Asyura tidak dijual di pasar maupun di restoran-restoran atau di toko-toko makanan bahkan di tempat lain pun, di sekitar Tanjungpinang, tidak pernah dibuat bubur untuk upacara bulan Muharram. Bubur ini hanya dibuat khusus di Pulau Penyengat.

Bahan-bahan yang diperlukan untuk membuat bubur Asyura terdiri atas kacang-kacangan atau biji-bijian dan umbi-umbian. Bahan yang berupa biji-

bijian adalah kacang merah, kacang tanah, kacang hijaum kacang kedelai, biji durian, biji nangka, jagung dan beras. Dan umbi-umbian adalah ubi jalar atau keledel, ubi kayu atau singkong, kentang, keladi. Selain itu diperlukan pula kelapa yang diparut kemudian “disangrai” (digongseng), ikan dibakar, udang direbus kemudian digiling halus. Adapun bumbunya adalah garam, merica, lada hitam, bawang merah, bawang putih, jahe, kayu manis, cengkeh, kapulaga dan seledri atau daun sup. Selain itu bawang goreng untuk ditaburkan di atas bubur.

Cara pembuatannya, mula-mula ubi jalar dan ubi kayu dibersihkan kulitnya lalu dipotong-potong dadu menurut selera yang memasaknya kemudian dicuci bersih. Setelah selesai ditaruh di baskom atau panci lalu diasingkan atau disisihkan. Setelah itu biji-bijian dibersihkan lalu dimasukkan ke dalam baskom atau panci yang lain, kemudian direbus setelah selesai disisihkan. Beras dibersihkan dengan jalan ditampi untuk dibersihkan dari gabah

atau *atah* yang bercampur dengan beras. Sesudah beras bersih dari gabah lalu dicuci dengan air bersih sebanyak tiga kali. Setelah itu beras dimasak dengan memakai air yang banyak agar beras dapat lumat menjadi bubur.

Sementara beras dimasak, dapat dibuatkan bumbu untuk adonan bubur Asyura yaitu bawang merah, bawang putih, merica, lada hitam, jahe dicampur dengan garam digiling hingga halus. Adapun seledri atau daun sup diiris-iris kecil.

Setelah beras agak lumat lalu dimasukkanlah biji-bijian yang sudah direbus, umbi-umbian yang sudah digoreng, ikan, udang, bumbu-bumbu dan kelapa sangria. Setelah masak, bubur diangkat dan dihidangkan dengan taburan seledri dan bawang goreng.

Semua bahan-bahan untuk membuat bubur Asyura dapat dibeli di pasar atau diwarung-warung yang dekat. Biasanya bahan yang dibeli di pasar adalah beras, jagung, kacang merah, kacang tanah, ubi jalar, singkong atau ubi kayu,

kentang, kacang kedelai, ikan dan udang, lada hitam, seledri dan merica. Sedangkan bawang merah, bawang putih, garam dan penyedap rasa banyak tersedia di warung-warung yang terdekat. Alat yang dipergunakan untuk memasak bubur Asyura adalah panci besar untuk merebus, panci-panci sedang untuk tempat ubi kayu, ubi jalar, kentang, kacang-kacangan dan jagung. Selain alat-alat tersebut dipakai pula gilingan cabe untuk menghaluskan bumbu-bumbu, pisau besar untuk mengupas ubi kayu, pisau sedang untuk mengupas dan memotong-motong ubi kayu, ubi jalar, singkong dan bumbu.

Dalam kehidupan masyarakat Pulau Penyengat, masakan bubur Asyura mempunyai fungsi untuk menjalin kehidupan sosial. Dengan kata lain, bahwa bubur Asyura mempunyai nilai sosial. Hal tersebut dapat dilihat dari cara pembuatannya yang melibatkan banyak orang. Disamping itu, bubur ini pun di bawa dari tiap kampung yang ada di Pulau

Penyengat untuk dikumpulkan di mesjid Sultan Riau, telah menimbulkan solidaritas antar penduduk kampung di Pulau Penyengat.

Selain mengandung nilai sosial, bubur Asyura ini juga mengandung nilai budaya, karena makanan tradisional ini menjadi salah satu sarana upacara keagamaan yang telah dilakukan turun temurun.

Sumber :

Evawami, 2000, *Naskah Kuno: Sumber Ilmu yang Terabaikan (Telaah Terhadap beberapa Naskah Kuno)*, Penelitian, Departemen Pendidikan Nasional, Direktorat Jenderal Kebudayaan, Balai Kajian Sejarah dan Nilai Tradisional Tanjungpinang.

Koentjaraningrat, 1980, *Pengantar Ilmu Antropologi*, Cetakan II, Jakarta: Aksara Baru,

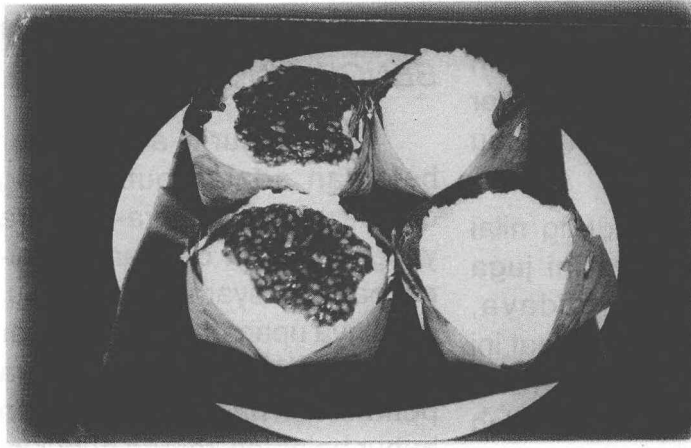
Setiati Dwi, 1999/2000. *Tata Saji Hidangan Melayu Pada Peringatan Hari-Hari Besar Islam di Pulau Penyengat*, Penelitian, Departemen Pendidikan Nasional, Direktorat Jenderal Kebudayaan, balai Kajian Sejarah dan Nilai Tradisional Tanjungpinang.

BUBUR GURIH / BELANTAN BENGKULU

Bubur gurih atau bubur belantan adalah bubur yang dibuat untuk upacara-upacara yang berkaitan dengan kelahiran pada masyarakat Bengkulu, misalnya upacara tanggal pusar atau lepas pusar dan upacara pemberian nama. Dinamakan bubur belantan karena bubur ini dimasak dengan santan atau bubur dengan santan.

Upacara yang menyajikan bubur belantan hanya dilaksanakan bagi anak pertama saja. Acara ini diadakan pada waktu bayi berumur kurang lebih 3 sampai 10 hari. Pelaksanaan upacara ini selain sebagai ucapan syukur atas kelahiran bayi juga untuk memperkenalkan dan memberi nama bayi tersebut.

Melakukan upacara ini bukan hal yang mutlak, tergantung kepada kemampuan seseorang. Tetapi biasanya di Bengkulu hal ini tetap dilaksanakan walaupun dengan suasana yang sederhana.



Bubur gurih Belantan

Pembuatan bubur gurih sangat sederhana hanya memasak beras yang diberi santan dan garam. Dalam penyajiannya, bubur gurih dihidangkan di piring dita-

Tempat penyelenggaraan dilakukan di rumah keluarga yang bersangkutan, biasanya di ruang tengah rumah dengan menggelar tikar. Para hadirin duduk bersila membentuk empat persegi panjang.

Kalau bayi yang dilahirkan perempuan, makanan yang disajikan adalah hidangan bubur caca, sedangkan untuk bayi laki-laki adalah bubur gurih atau bubur belantan.

Bahan utama pembuatan bubur gurih adalah beras hasil dari pertanian sendiri. Kalau bukan keluarga petani biasanya menggunakan beras yang dihasilkan daerah setempat.

buri dengan telur dadar iris, bawang goreng, isi buah delima, isi jeruk Bali, bunga res yang disuir-suir.

Taburan tersebut dimaksudkan selain sebagai lauk juga merupakan ungkapan rasa syukur atas kelahiran bayi laki-laki dengan selamat. Untuk sendoknya menggunakan daun kelapa yang masih muda (janur). Pada daun kelapa ini diukir nama bayi yang baru lahir. Biasanya bubur gurih ini dinikmati oleh para undangan dengan cara duduk bersila membentuk empat persegi panjang, tiap orang diberi sepiring bubur dengan lauknya.

Sebelum bubur ini dibagikan, yang hadir diminta untuk membacakan doa selamat, dipimpin oleh seorang khatib atau tokoh agama. Setelah doa ini selesai barulah bubur tadi dimakan oleh para undangan, juga dikirim (diantar) kepada orang yang berkunjung/melihat bayi lahir.

Makna yang terkandung dalam unsur upacara tanggal puser ini merupakan pemberitahuan bahwa anak yang didambakan telah lahir ke dunia dengan selamat dan sekaligus memperkenalkan nama bayi yang baru lahir.

Upacara syukuran dengan bubur gurih ini di Bengkulu masih suka dilaksanakan, baik di pedesaan maupun di perkotaan, khususnya adalah mereka yang beragama Islam. Bubur gurih ini selain dibuat khusus untuk upacara syukuran, juga sering dibuat untuk sarapan atau makan pagi. Yang membedakan adalah lauknya. Untuk santapan sehari-hari bubur gurih lauknya tidak ditentukan. Bubur gurih juga mudah ditemui di pasar atau

warung yang berjualan bubur.

Sumber :

Effendi, S 1998 *Perubahan Nilai Upacara Tradisional Pada Masyarakat Suku Bangsa Pendukungnya (Upacara Adat Perkawinan Sukubangsa Lembak di Kotamadya Bengkulu*, Depdikbud Prop. Bengkulu.

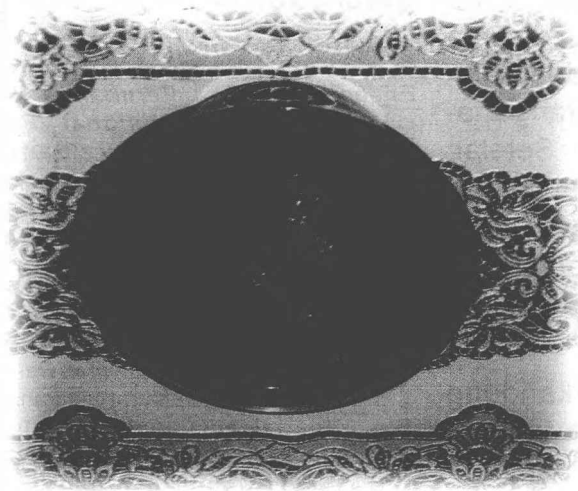
Fajar, Thamrin, dkk, 1994/1995 *Adat dan Upacara Perkawinan Daerah Bengkulu*, Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional, Direktorat Jenderal Kebudayaan, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Bagian Proyek Penelitian dan Pengkajian Pembinaan Nilai-Nilai Budaya Daerah Bengkulu.

Kustomo, Hasmaini, 1984/1985, *Makanan, Wujud Variasi dan Fungsi Serta Cara Penyajiannya Daerah Bengkulu*, Jakarta: Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional Direktorat Jenderal Kebudayaan, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Proyek Penelitian Pengkajian Pembinaan Nilai-Nilai Budaya.

BUBUR LAMBOK

RIAU

Bubur Lambok adalah makanan tambahan yang



Bubur Lambok

membuatnya sendiri atau memasaknya pada tukang kue setempat.

Makanan tradisional pada dasarnya mempunyai kaitan yang erat dengan kondisi lingkungan alam dan mata pencaharian penduduk daerah setempat. Pulau penyengat terletak di

sangat disukai oleh masyarakat Melayu di Pulau Penyengat. Bahan utama *bubur lambok* adalah sagu bulat atau sagu mutiara yang telah dikeringkan. Bubur ini disantap untuk sarapan atau dapat juga dijadikan pengganti makan siang karena bahan dasarnya yang dapat mengenyangkan. Bubur ini tidak dijadikan makanan sehari-hari, tetapi hanya sekali-kali saja dihidangkannya.

Sebagai makanan tambahan, bubur lambok tidak dijual di warung-warung atau toko-toko kue. Penduduk yang ingin menyantapnya harus

sebelah barat kota Tanjungpinang yang berjarak lebih kurang 1,5 kilometer dari pelabuhan Sri Bayintan Tanjungpinang. Pulau ini pada Zaman imperium Melayu pernah menjadi pusat kerajaan Melayu Riau-Lingga. Pulau Penyengat pada awalnya adalah sebuah pulau kosong yang biasa disinggahi oleh para pelaut yang kebetulan melayari daerah tersebut. Konon, pulau itu dahulunya tidak bernama, tetapi di pulau tersebut banyak tersedia air bersih yang sangat diperlukan oleh para pelaut untuk memenuhi kebutuhan air

minum mereka. Namun di pulau tersebut, terdapat sejenis serangga yang selalu menyerang para pelaut yang akan mengambil air bersih dengan sengatannya. Oleh karena itu pulau ini dikenal sebagai Pulau Penyengat yang berasal dari sengatan binatang yang menghuni kawasan tersebut.

Pulau Penyengat ini menjadi sangat terkenal di kawasan Riau dan Selat Malaka, terutama setelah di sana berdiri sebuah istana yang diperintah oleh Yang Dipertuan Muda Riau. Imperium Melayu mencapai kejayaannya pada abad 19. Pada saat itu bukan saja pertahanan keamanan yang terjaga dengan baik, namun ekonomi, hukum, sosial, hubungan luar dan dalam negeri, bahkan sampai budaya pun maju dengan pesat.

Dalam sejarah kebudayaan Nusantara, Riau pernah menjadi pusat kegiatan sastra khususnya Pulau Penyengat. Kegiatan sastra dan bahasa berkembang dengan pesat, bahkan mendapat dukungan dari kalangan kerajaan. Kegiat-

an ini mencapai kejayaan pada masa Raja Ali Haji dan kawan-kawan. Kegiatan tulis-menulis sudah bukan merupakan barang baru di kalangan istana Riau-Lingga dan tulisan para pengarang Riau yang bermukim di Pulau Penyengat pun cukup beragam. Ada yang menulis masalah sastra dan bahasa, sejarah, agama, sosial, dan lain-lain. Begitu pula bentuk tulisan yang dibuat sebagai alur cerita, ada yang menggunakan jalur prosa, syair, hikayat, dan lain-lain. Hasil karyanya ditulis dalam huruf Jawi (Arab) namun memakai bahasa Melayu. Oleh karena itu, pada masa kini dikenal juga dengan tulisan Arab Melayu. Tulisan-tulisan para pengarang itu dapat diketahui melalui naskah-naskah kuno yang masih dapat ditemui di masa sekarang ini. Diantara para pengarang yang berasal dari Pulau Penyengat, Raja Ali Haji dengan karyanya *Tuhfat Annafis* dan *Gurindam 12* merupakan seorang sastrawan yang sangat termasyhur.

Pulau Penyengat yang letaknya strategis, dapat di-

pahami apabila pulau tersebut menjadi sebuah pusat kerajaan. Sebuah pulau dengan keadaan alamnya yang menyejukkan karena angin darat dan angin laut senantiasa bertiup.

Keadaan alam ini berkaitan erat dengan makanan yang dikonsumsi oleh masyarakat setempat. Walaupun pulau ini bukan merupakan daerah pertanian, namun bahan pokok untuk membuat makanan mudah diperoleh dari pasar Tanjungpinang dengan cara membelinya. Oleh karena itu makanan yang dikonsumsi oleh masyarakat setempat pun cukup bervariasi karena bahan-bahan yang diperlukannya tersedia.

Makanan tradisional *bubur lambok* yang terdapat di Pulau Penyengat, berbeda dengan masakan *bubuk lambok* yang berasal dari daerah lain, misalnya saja dari daerah Sedanau, Pulau Tujuh. *Bubur lambok* yang dibuat oleh masyarakat Penyengat bahan utamanya adalah sagu mutiara atau sagu bulat, ikan tamban, daun pucuk ubi kayu muda, dan daun

melinjo. Selain itu diperlukan juga bumbu-bumbu untuk memasaknya yaitu bawang merah, bawang putih, daun kunyit, seledri, merica, dan garam.

Cara pembuatan *bubur lambok* adalah sebagai berikut: sagu bulat dimasukkan ke dalam panci, lalu ditambah dengan air panas dan diaduk-aduk sampai merata. Setelah dirasa cukup, lalu diletakkan di atas piring yang agak cekung kemudian diratakan sambil ditekan-tekan agak kuat agar bersatu dan sagu tidak berbiji-biji. Setelah tercetak sagu dipotong-potong dadu menurut selera.

Sementara itu, bumbu-bumbu dipersiapkan seperti merica, bawang merah, dan bawang putih. Semua bumbu digiling atau ditumbuk halus, ketika sedang menggiling bumbu, rebus air yang telah dimasukkan *ikan tamban*, yang telah terlebih dahulu dibersihkan dan dibuang tulang-tulangannya, sampai mendidih hingga ikannya hancur.

Setelah mendidih, bumbu-bumbu yang telah digiling

dimasukkan. Setelah bumbu yang dijerang masak, lalu masukkan pula bubur sagu yang telah dipotong-potong dadu tadi. *Bubur lambok* yang dimasukkan ke dalam kuah tidak boleh lama, tetapi hanya sebentar saja. Kemudian diangkat atau apinya dikecilkan. Sementara itu, bawang merah ditumis dengan sedikit minyak lalu dimasukkan ke dalam *bubur lambok*. Untuk pengharumnya dimasukkan daun kunyit dan seledri yang telah di potong-potong kasar.

Adapun bahan-bahan yang diperlukan untuk membuat *bubur lambok* hampir semuanya dapat dibeli, kecuali daun kunyit, karena rata-rata penduduk Desa Penyengat menanam kunyit untuk keperluan sehari-hari. Kunyit inipun tidak terlalu sulit untuk ditanam, mereka hanya meletakkan kunyit itu di tanah atau di dalam pot.

Sagu bulat atau sagu mutiara dapat dibeli di pasar karena di daerah setempat tidak ada yang memproduksinya. Apabila tidak dibeli secara langsung, dapat juga dipesan pada orang

warung agar dibelikan sagu tersebut. Sagu bulat adalah sagu yang sudah masak dan telah dikeringkan, bentuknya bulat-bulat kecil. Biasanya sagu ini dijual dalam bentuk kemasan. Ada kemasannya yang kecil, sedang, dan besar. Sedangkan *ikan tamban* ada yang dibeli di pasar dan ada pula yang dipancing sendiri dari laut ataupun dibeli dari tetangga yang kebetulan memancing di laut. Ikan tamban merupakan ikan favorit masyarakat setempat karena selain harganya murah, ikan ini juga mudah didapat sehingga setiap hari tersedia di pasar.

Alat-alat yang diperlukan untuk membuat *bubur lambok* adalah piring cekung untuk meratakan sagu, panci untuk menjerang dan memasak bubur, gilingan untuk menghaluskan bumbu, serta sendok besar dan kecil untuk mengaduk bubur.

Cara menghidangkannya, apabila bubur telah masak lalu diangkat dari panci dan disendok ke dalam mangkuk besar. Seluruh keluarga dapat mengkonsumsinya. Bubur ini dapat dihidangkan pada waktu pagi

hari sebagai pengganti makan pagi atau sarapan, siang hari, atau sore hari, tergantung saat mana ibu rumah tangga memasak atau menghidangkannya.

Nilai yang terkandung di dalam masakan tradisional tersebut adalah nilai budaya. Dengan mengetahui masakan dan cara memasak makanan tersebut telah membedakan budaya daerah Penyengat dengan daerah lain. Seperti diketahui bahwa di daerah lain pun ada masakan yang namanya sama dan hampir serupa, namun bahan dasarnya yang digunakan berbeda yaitu apabila di daerah lain pembuatan bubur lambok ini menggunakan beras sebagai bahan dasar, di Pulau Penyengat dipakai sagu sebagai bahan dasarnya. Selain itu, rasanya pun jelas berbeda.

Sumber:

Evawarni, 2000, Naskah Kuno: **Sumber Ilmu yang Terabaikan (Telaah Terhadap Beberapa Naskah Kuno)**, Penelitian, Departemen Pendidikan Nasional Direktorat Jenderal Kebudayaan Balai Kajian Sejarah dan Nilai Tradisional Tanjungpinang.

Koentjaraningrat, 1980, **Pengantar Ilmu Antropologi**, Cet. 11. Jakarta: Aksara Baru.

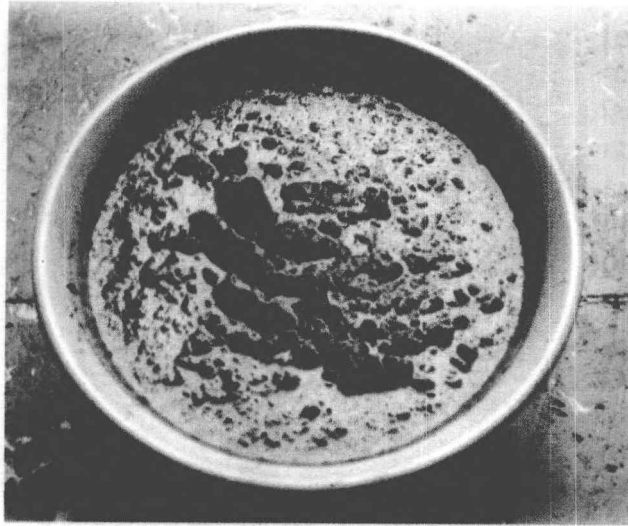
Melalatoa. M. Yunus, 1995, **Ensiklopedi Suku Bangsa di Indonesia Jilid L—Z**, Proyek Pengkajian dan Pembinaan Nilai-nilai Budaya (P2NB): Jakarta.

Singarimbun, Masri dan Sofian Efendi, 1984, **Metode Penelitian Survey**. Jakarta: Yayasan Obor.

BULUNG GADUNG TUTU SUMATERA UTARA

Bulung gadung tutu atau daun ubi tumbuk adalah sejenis makanan sehari-hari yang berasal dari Kabupaten Karo. Makan ini sangat digemari oleh orang Karo. Disebut *bulung gadung tutu* karena bahan utamanya adalah sejenis daun ubi atau daun singkong yang masih muda. Kemudian ditumbuk lalu dimasak dengan cara merebusnya dengan air atau santan kelapa. Biasanya orang Karo menyan-tapnya dengan nasi serta lauk berupa ikan atau daging.

Selain Kabupaten Karo *bulung gadung tutu* juga ditemu-



Bulung Gadung Tutu

menuju Kabupaten ini. Bahkan rumah kedai makan yang ada di beberapa kota seperti Medan, Pakam, dan Binjai juga menjual *bulung gadung tutu* ini. Selain itu, *bulung gadung tutu* juga dijual di *pajak* (pasar tradisional). Biasanya lokasi penjualan ini *pajak*

kan di wilayah lain yang masih termasuk ke dalam propinsi Sumatera Utara. Oleh sebab itu, terdapat kesulitan untuk mengatakan bahwa jenis makanan *bulung gadung tutu* ini berasal dari daerah kabupaten Karo saja, karena hampir semua orang yang tinggal dan pernah menetap di propinsi Sumatera Utara mengenal makanan ini. Tidak hanya sebatas mengenal, namun juga timbul rasa memiliki.

Sebagai makanan sehari-hari, *bulung gadung tutu* banyak dijual di rumah/kedai makan yang terletak di sepanjang jalan

telah ditentukan yaitu di kios makanan, dengan ukuran kecil dari kedai/rumah makan.

Para pedagang makanan di tempat seperti ini meletakkan dagangannya di dalam *stelleng* (lemari kaca). Pembelian tidak hanya terbatas dari para pedagang di *pajak*, tetapi juga orang-orang yang khusus membeli *bulung gadung tutu* dengan lauk pauk lainnya.

Bulung gadung tutu adalah jenis makanan tradisional yang sering dijumpai dalam kegiatan sehari-hari khususnya dalam keluarga Karo.

Masyarakat Karo nampaknya kurang mengenal variasi jenis makanan berupa sayur-sayuran. Hanya jenis sayur-sayuran tertentu saja yang sering dimasak dan dimakan antara lain sawi putih, jipang (labu siam), kacang panjang, dan daun katu, jarang sekali mereka makan.



Bahan untuk membuat Bulung Gadung Tutu

Menurut pandangan masyarakat Karo yang sebagian besar atau sekitar 85 % menganut agama Kristen, bahwa makanan yang berasal dari tanah bukan merupakan pantangan untuk dimakan. Semua makhluk hidup yang tumbuh dan berkembang di alam raya selain manusia dapat dijadikan sumber makanan. Dalam pemikiran orang Karo, konsep bisa dimakan dan enak merupakan dua konsep yang berkaitan dengan masalah makanan. Oleh sebab itu, apabila mereka dihadapkan kepada seperangkat obyek makanan yang terwujud sebagai benda,

zat, atau sesuatu bentuk, maka kategori bisa dimakan dan enak akan menjadi patokan utama dalam menentukan pilihan termasuk di dalamnya *bulung gadung tutu* yang menjadi sasaran makanan.

Bahan dasar *bulung gadung tutu* adalah daun yang berasal dari tanaman singkong. Tanaman ini merupakan tumbuhan yang banyak di tanam penduduk di sekitar ladang atau kebun. Selain di pinggir kebun atau ladang, tanaman ini juga tumbuh di sekitar pohon-pohon yang rindang. Biasanya tidak di tanam secara khusus, tetapi

berasal dari tumpukan batang singkong yang diletakkan saja oleh petani menunggu musim tanam palawija. Selain daunnya umbinya juga yang merupakan akar tanaman ini digunakan sebagai sumber makanan.

Bulung gadung tutu juga sering digunakan dalam berbagai pertemuan keluarga baik yang dilakukan secara berkala maupun bulanan, bila menyediakan makanan berupa nasi, maka lauk pauk yang dipilih satu diantaranya adalah *bulung gadung tutu*. Demikian pula pada pertemuan dadakan yang sebelumnya tidak direncanakan, misalnya kunjungan ke rumah keluarga, biasanya menyediakan *bulung gadung tutu* adalah satu pilihan yang sering dilakukan pihak yang dikunjungi.

Menurut masyarakat Karo, *Bulung gadung tutu* dianggap telah memenuhi kriteria enak sebanding dengan jenis makanan lainnya. Kriteria yang berkaitan dengan enak atau tidak enakness sebuah makanan sesungguhnya sangat dipengaruhi oleh pengetahuan

tentang bumbu-bumbu dan cara pengolahannya. Banyaknya bumbu yang digunakan untuk membuat *bulung gadung tutu* tergantung dari sedikit banyaknya daun singkong dan selera yang membuat.

Bumbu untuk membuat *bulung gadung tutu* adalah bawang merah, bawang putih, dan jahe. Untuk menambah aroma khas tradisional, biasanya ditambahkan *rimbang*, yaitu sejenis tumbuhan hutan yang buahnya berbentuk bulat dan kecil. Namun sekarang ini *rimbang* sudah banyak ditanam di halaman rumah. Selain *rimbang*, ada juga yang memasukkan *bunga rias* yaitu sejenis kembang dari pohon kincung, wanginya harum dan biasanya berfungsi menumbuhkan selera makan. Ditambah kelapa parut untuk diambil santannya.

Cara pengolahannya, mula-mula memilih daun singkong yang masih muda. Tandanya daun masih berwarna hijau dan bila dipegang masih lembut. Daun singkong dipetik dan dicuci bersih, lalu bersama bumbu-bumbu yang sudah di-

kupas dan dicuci bersih dimasukkan ke dalam *lesung*.

Dengan mempergunakan *alu*, daun singkong dan bumbu pun ditumbuk. Apabila daun singkong dan bumbu telah bercampur dengan rata dan sudah terlihat halus, maka siap untuk dimasak. Kelapa yang digunakan untuk membuat *bulung gadung tutu* biasanya dipilih yang setengah tua. Alasannya adalah buah kelapa yang seperti ini banyak mengandung santan. Kelapa diparut, lalu parutannya dicampur air panas sedikit dan dicampur dengan air dingin. Parutan kelapa diremas-remas sampai mengeluarkan santan.

Selanjutnya memasukkan santan kelapa ke dalam kuali/wajan lalu meletakkannya di atas kompor yang sudah hidup. Selama santan dimasak harus terus diaduk-aduk dengan menggunakan sendok sayur. Tujuannya adalah agar santan tetap utuh dan tidak pecah. Bila pecah, air santan akan menjadi encer dan apabila *bulung gadung tutu* telah matang akan kurang manis rasanya. Setelah

terlihat santan menggelegak, daun singkong segera dimasukkan sambil kembali mengaduk-aduknya. Tidak lupa memasukkan garam secukupnya. Apabila *bulung gadung tutu* sudah kembali menggelegak, itu pertanda sudah matang. *Bulung gadung tutu* siap untuk dihidangkan.

Peralatan yang diperlukan untuk membuat *bulung gadung tutu* antara lain, (1) pisau kecil, untuk mengupas bumbu-bumbu, (2) parutan kelapa yang terbuat dari kayu yang ujungnya diberi batang besi, dibentuk khusus bergerigi agar dapat mengelupas daging kelapa, (3) baskom yaitu tempat daun singkong yang sudah dipetik, (4) lesung yaitu tempat untuk menumbuk daun singkong, terbuat dari kayu, berbentuk bulat ditengah tengahnya terdapat lubang, (5) alu yaitu alat untuk menumbuk yang terbuat dari kayu bulat berukuran kurang lebih 80 hingga 90 cm, (6) kuali/wajan yaitu tempat memasak daun singkong, (7) kompor yaitu alat untuk memasak daun singkong.

Semua peralatan tersebut sebagian ada yang dibeli di pajak (pasar tradisional), namun ada juga yang membuat sendiri dengan bahan yang tersedia di sekitar tempat tinggal mereka.

Menghidangkan *bulung gadung tutu* hampir sama dengan jenis makanan lainnya terutama makanan yang berupa sayuran. *Bulung gadung tutu* yang digunakan sebagai lauk-pauk untuk makanan sehari-hari biasanya diletakkan di dalam mangkok yang berukuran sedang. Apabila *bulung gadung tutu* digunakan untuk dijual di rumah kedai makan biasanya diletakkan di dalam piring yang berukuran sedang atau kecil. Mengonsumsi *bulung gadung tutu* biasanya dilakukan pada kesempatan makan siang atau malam.

Sebagaimana makanan khas daerah Karo, *bulung gadung tutu* juga memiliki makna yaitu sebagai makanan sehari-hari berupa lauk-pauk.

Sedangkan fungsi makanan ini dalam kehidupan masyarakat Karo mempunyai kaitan

erat dengan nilai-nilai yang terkandung di dalamnya. Misalnya, fungsi *bulung gadung tutu* sebagai barang dagangan yang dijual di rumah kedai makan mempunyai nilai ekonomi. Di rumah kedai makan, orang dapat membelinya dengan harga Rp.1.000,- hingga Rp.1.500,- untuk satu piring kecil. Selain mengandung nilai ekonomi, *bulung gadung tutu* juga memiliki nilai sosial. Hal ini terlihat dari proses pembuatannya, melibatkan anggota keluarga meskipun tidak dalam jumlah besar.

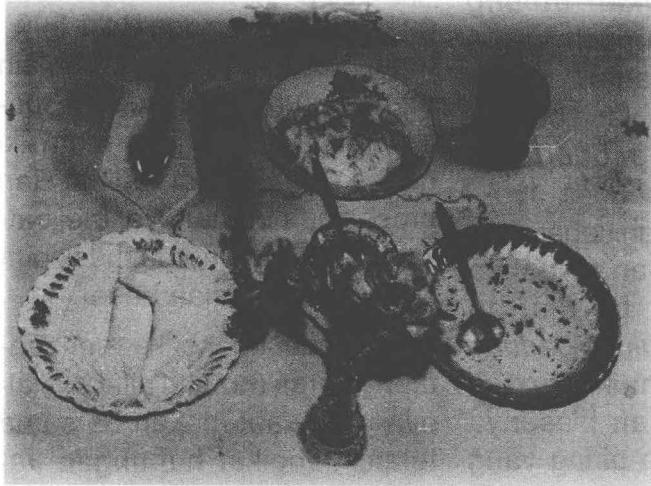
Selain itu, ketika menyantapnya juga muncul nilai sosialnya yaitu saat makan bersama telah mengikat hubungan karena memiliki selera yang sama terhadap makanan ini. Sedangkan nilai budaya yang terkandung jenis makanan ini dapat terlihat dari penggunaannya dalam beberapa acara keluarga yang sudah ditradisikan dari satu generasi ke generasi berikutnya.

Sumber :

Bangun, Tridah, Drs. 1986. **Manusia Batak karo**. Jakarta; Inti Idayu Press

BURGO

SUMATERA SELATAN



Burgo

Burgo dapat digolongkan sebagai makanan kecil, atau makanan pinggiran bukan makanan utama atau makanan pokok. Makanan jenis ini dapat ditemukan setiap hari di warung-warung makanan khas Palembang yang banyak terdapat di kota Palembang. Burgo biasanya diujakan bersama-sama dengan jenis makanan

lain, seperti lakso, laksan dan celimpungan. Makanan tersebut akan terasa lebih nikmat jika dimakan selagi hangat, karena itu di setiap warung yang menjajakan makanan ini selalu tersedia kompor untuk menghangatkan kuanhnya.

Bahan utama untuk membuat burgo adalah beras $\frac{1}{2}$ kg, sagu, $\frac{1}{2}$ kg ikan gabus dan air.

Selain itu bumbu yang diperlukan antara lain : lengkuas sebesar ibu jari, 2 sendok makan ketumbar, 5

biji kemiri, 1 cm kencur, 1 cm temu kunci, 15 buah bawang merah, 3 siung bawang putih, 1 sendok makan garam, 1 sendok teh gula pasir, 3 – 5 lembar daun salam dan sedikit kapur sirih.

Untuk mendapatkan burgo yang enak dengan warna putih bersih diperlukan beras dan sagu yang kualitasnya bagus.

Sagu yang dipakai biasanya sagu cap Tani yang didatangkan dari Pulau Jawa, tepatnya dari Bogor, Jawa Barat. Sagu tani ini warnanya lebih putih, lebih lembut dan tingkat kekenyalannya sedang. Untuk berasnya dapat memakai beras lokal Palembang atau yang didatangkan dari kabupaten.

Peralatan yang digunakan untuk membuat burgo cukup sederhana, terdiri dari wajan, loyang bundar, panci, sendok, isar dan parut kelapa. Adapun cara pengolahannya, beras dicuci bersih kemudian direndam selama kurang lebih 3 jam. Setelah itu beras ditiriskan lalu mengisar beras atau membuat beras menjadi tepung sampai halus. Sementara mengisar, didihkan 1 liter air. Setelah mendidih masukkan air ke dalam tepung beras, beri garam dan kapursirih lalu aduk hingga tercampur dan merata, kemudian dikukus tipis-tipis dalam loyang bundar. Masak sampai matang dan dinginkan. Adonan yang telah matang ini lalu digulung.

Adapun cara untuk membuat kuah burgo, semua bumbu digiling halus kecuali daun salam. Tambahkan kelapa yang sudah dibakar sebesar ibu jari ke dalam bumbu yang dihaluskan tadi. Sisa kelapa lalu diparut dan diperas untuk diambil santannya. Sementara itu ikan dibersihkan/dikuliti, dicuci, lalu direbus. Setelah bumbu tersebut matang ikan yang ditumbuk halus lalu dimasak bersama-sama dengan santan kelapa dan bumbunya. Rebus terus hingga mendidih dan matang. Bila kuah atau saosnya sudah matang, maka burgo siap untuk dihidangkan dan dinikmati kelezatannya. Bagi yang suka pedas, burgo akan lebih nikmat jika disantap dengan cabe tumbuk atau sambal.

Burgo biasanya dihidangkan pada pagi hari atau sore hari, tetapi biasanya dimakan pada pagi hari. Burgo adalah makanan sehari-hari dan praktis cara menghidangkannya. Burgo yang masih berupa gulungan-gulungan diletakkan dalam piring hidang yang ceper. Jika

akan disantap harus dipotong-potong terlebih dahulu kemudian diletakkan dalam piring cekung atau mangkok agar kuah atau saosnya tidak tumpah. Selain lebih enak disantap dengan sambal, burgo juga lebih nikmat jika dimakan ber-sama kemplang/kerupuk goreng dan taburan bawang goreng sebagai penyedap.

Sebagai jenis makanan yang berfungsi sebagai *amper-amper* atau makanan untuk sarapan pagi, burgo selain dibuat di rumah, juga dapat dibeli di warung atau di rumah makan. Pada umumnya burgo banyak dikonsumsi oleh orang Palembang yang sudah berumur atau orang yang sudah tua. Hal itu mungkin karena burgo lebih empuk jika dibandingkan dengan makanan jenis lainnya. Bagi orang Palembang, makan burgo sudah cukup kenyang karena bahan utama burgo sama dengan bahan untuk membuat nasi yaitu beras. Fungsi dari makanan burgo selain sebagai makanan pagi atau *amper-amper*, juga mempunyai nilai ekonomi dan nilai sosial.

Hal ini, karena burgo sebagai makanan tradisional yang sangat digemari, banyak dijual sehingga dapat memberikan penghasilan bagi yang menjualnya. Selanjutnya, makan tersebut dapat dinikmati di warung atau restoran secara bersama-sama baik sendiri, bersama keluarga/teman ataupun orang lain.

Bagi orang Palembang yang berasal dari kalangan atas yang sudah terbiasa makan pagi bersama keluarga di rumah, burgo pun dapat dibeli dengan cara terpisah. Artinya, mereka dapat membeli burgo yang masih dalam bentuk gulungan, sedangkan saos dan cabe tumbuknya dipisahkan. Setelah di rumah, burgo dipotong-potong, ditata dalam piring saji dan dihidangkan di meja makan bersama saos dan sambalnya tadi.

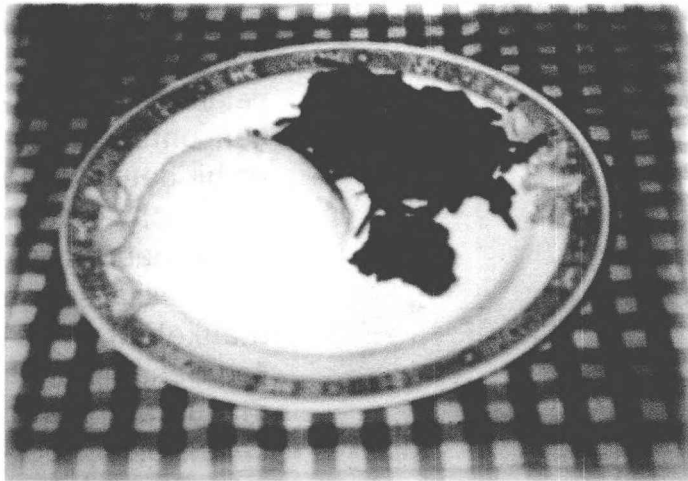
Sumber :

Ratnawati, Latifah Dra, 1993, **Makanan : Wujud Variasi dan Fungsinya Serta Cara Penyajiannya Pada Orang Palembang**, Jakarta: Depdikbud, Proyek P3NB.

Kantor Statistik Kodya Palembang, **Palembang Dalam Angka**, Tahun 2001, Palembang

CABE KEMINTAN

JAMBI



Cabe kemintan

Cabe kemintan (kemiri) adalah salah satu makanan tradisional orang Kerinci yang telah cukup tua usianya. Tidak ada yang mengetahui secara pasti tepat kapan makanan ini dimulai ada. Sampai saat ini *cabe kemintan* masih dikonsumsi oleh sebagian besar orang Kerinci terutama yang bermata pencaharian bertani. *Cabe kemintan* merupakan makanan yang disajikan sehari-hari sebagai pelengkap makanan utama yaitu nasi. *Cabe kemintan* terdiri dari sambal dan sayur

daun *cakaa* sebagai lalapan. Bahan-bahan untuk membuat makanan tradisional ini diper-

oleh dari lingkungan sekitar pemukiman orang Kerinci.

Bahan-bahan untuk membuat *cabe kemintan* adalah kemiri, cabe dan bawang merah. Sedangkan untuk la-

lapannya yaitu sayuran daun *cakaa*. Daun *cakaa* adalah tanaman sejenis genjer yang hidup di daerah seperti sawah. Tanaman ini hanya tumbuh di dataran tinggi di Kerinci.

Buah kemiri diperoleh dari pohon kemiri yang banyak tumbuh di kebun para petani. Begitu pula halnya dengan cabe dan bawang merah, sedangkan garam sebagai penyedap rasa diperoleh di warung atau pasar tradisional. Untuk menghasilkan *cabe kemintan* yang lezat buah kemiri



Tanaman Cakaa

diambil bersama kulitnya.

Cara membuat makanan *cabe kemintan* tidaklah rumit. Pekerjaan membuat makanan ini disesuaikan dengan aktivitas sehari-hari orang Kerinci yaitu sebagai petani. Kala anggota keluarga selesai sarapan dan akan memulai aktivitas, buah kemiri yang masih terbungkus kulit dimasukkan ke dalam abu panas di tungku (tungkau) bekas memasak makanan untuk sarapan pagi. Diamkan

hingga siang hari.

Ketika pekerjaan di sawah atau kebun telah selesai pada siang hari, petani menyempatkan untuk mengambil daun *cakaa* yang banyak tumbuh di daerah perairan sekitar sawah atau kebun mereka. Sesampainya di rumah, daun *cakaa* dicuci bersih. Sambil menunggu tirisnya daun *cakaa*, buah kemiri yang telah ma-

tang dikeluarkan dari tungku. Kulit buah kemiri menjadi hitam, lalu dikeluarkan isinya (dagingnya) yang telah berwarna kuning. Selanjutnya bawang merah, cabe merah, dan kemiri digiling hingga halus dengan menggunakan *lesun* dan antan cabe.

Setelah bahan-bahan digiling dan menjadi halus, *cabe kemintan* siap disajikan. *Cabe kemintan* dan daun *cakka* dihidangkan dalam piring sebagai

makanan pelengkap (tambahan) sehari-hari untuk makan siang. Pedas dan gurih rasa cabe kemintan, lebih nikmat jika dimakan bersama nasi hangat. Untuk memakan *cabe kemintan* tidak perlu menggunakan sendok dan garpu. Tidak aturan khusus untuk menyantap makanan *cabe kemintan*, tetapi sudah menjadi kelaziman jika mengambil cabe kemintan menggunakan jari telunjuk.

Peralatan yang digunakan untuk membuat *cabe kemintan* adalah lesun, sering juga disebut *desang* atau *lesun*. *Lesun* terbuat dari kayu berbentuk segi empat, bagian atas dan bawahnya datar. Sedangkan *antan* terbuat dari kayu seperti cobek, yaitu bulat panjang memakai kepala. Ukuran lesun sekitar 30 cm dan tebalnya kira-kira 4 cm. Sedangkan panjang antan kira-kira 18 cm dan garis tengahnya sekitar 4 cm. Kegunaan kedua alat ini ialah untuk menggiling cabe atau bahan rempah-rempah masakan dan ramuan obat.

Kedua alat ini umumnya dibuat sendiri, terutama dikerjakan oleh kaum laki-laki yang

ada dalam rumah tangga yang bersangkutan. Alat tersebut tidak dijual di pasar. Hal ini dikarenakan cara pembuatannya mudah dan bahan bakunya cukup tersedia di lingkungan sekitarnya.

Tidak ada yang berubah dari makanan *cabe kemintan* sampai saat ini baik bahan, cara membuat, alat-alat yang dipergunakan maupun fungsi makanan. Bahkan beberapa perantau asal Kerinci yang berada di berbagai daerah lain di nusantara, sering rindu dengan makanan ini. Jika ada kerabat dari Kerinci yang akan berkunjung ke daerah di luar Kerinci, kerap "*dititipi*" kemiri dan daun *cakaa*. Rasa kemiri yang masih terbungkus cangkang dari Kerinci dan daun *cakaa* terasa khas bila dinikmati. Selain itu dengan menikmati *cabe kemintan* dan daun *cakaa* dapat mengobati rasa rindu akan kampung halaman.

Sumber :

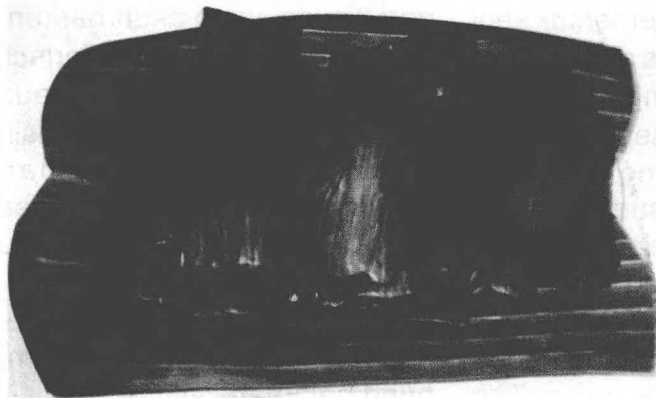
Jafar, dkk, 1993, **Dapur dan Alat-alat Masak Tradisional Daerah Jambi**. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan

Melalatoa, Yunus. 1995. **Ensiklopedi Suku Bangsa di Indonesia Pendidikan dan Kebudayaan**

Rifai Abu, dkk. (ed). 1983. **Sistem Gotong – Royong Dalam Masyarakat Pedesa-an Daerah Jambi**. Departemen pendidikan dan Kebudayaan.

Rifai Adu, dkk. (ed). 1986. **Sistem Ekonomi Tradisional daerah Jambi**, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.

CIMPA UNONG-UNONG SUMATERA UTARA



Cimpa unong-unong

Cimpa unong-unong atau cimpa unong-unong adalah sejenis makanan tradisional

yang berasal dari Kabupaten Karo. Cimpa unong-unong sangat digemari oleh orang Karo pada umumnya. Dinamakan cimpa unong-unong karena memiliki arti kue unong-unong, bahan utamanya terbuat dari pulut yaitu sejenis beras ketan dan kelapa. Jenis makanan berupa kue ini sangat menarik karena pembungkusannya sangat spesifik yaitu dari daun singkut. Daun singkut ini berasal dari kebun atau ladang yang hanya terdapat di Kabupaten Karo. Cimpa unong-unong dikenal juga oleh masyarakat

di luar suku bangsa karo dengan istilah kue lepat ketan. Biasanya orang Karo menyantap cimpa unong-unong bersama kopi atau teh.

C i m p a unong-unong juga merupa-

kan satu diantara berbagai jenis makanan yang digunakan dalam banyak kegiatan adat isti-

adat Karo. Sebagai makanan khas daerah Karo, cimpa unong-unong juga dijual di rumah/kedai makan, di *pajak* dan di tempat-tempat umum lainnya seperti stasiun bus dan pusat keramaian. Selain itu, di *pajak* (pasar tradisional) yang terdapat di Kabupaten Karo juga terlihat menjual jenis makanan ini. Di tempat-tempat umum lainnya, jenis makanan ini dijual para pedagang dengan cara membawa peralatan yang sederhana berupa tampi yang diberi alas daun pisang atau keranjang. Cimpa unong-unong yang sudah dibungkus daun singkut bersama jenis makanan lainnya diletakkan di atas tampi atau dimasukkan ke dalam keranjang kemudian ditawarkan kepada pembeli. Biasanya para pembeli ada yang langsung memakannya di tempat, ada juga yang membawanya pulang.

Konsep diperbolehkan dan enak bagi orang Karo merupakan dua konsep yang berhubungan erat dengan masalah makanan. Jika mereka dihadap-

kan dengan seperangkat obyek makanan yang terwujud sebagai benda atau zat, maka kriteria diperbolehkan dan enak akan menjadi patokan utama dalam melakukan pilihan. Cimpa unong-unong merupakan jenis makanan yang telah memenuhi kedua kriteria ini. Tentunya hal tersebut tidak terlepas dari pengetahuan mereka tentang bumbu-bumbu yang digunakan dan cara membuatnya. Sementara itu, banyaknya bumbu yang diperlukan untuk membuat cimpa unong-unong tergantung dari sedikit banyaknya beras ketan yang dimasak dan selera yang membuat.

Bahan utama yang diperlukan untuk membuat cimpa unong-unong adalah beras ketan. Sebagai petani, masyarakat Karo menanam berbagai jenis tanaman di sawah atau di ladang mereka. Satu diantara jenis tanaman yang ditanam adalah beras ketan. Beras ketan memang berbeda dengan beras biasa yang diperoleh dari tanaman padi. Bentuknya hampir sama,

tetapi umur tanamannya lebih lama dibanding tanaman padi. Selain itu, beras ketan rasanya lebih pulen (melekat) dari pada beras biasa. Oleh sebab itu, beras ketan umumnya sering dijadikan bahan untuk membuat kue. Sedangkan bumbu yang diperlukan gula putih, gula merah, garam dan kelapa. Agar terasa lebih enak dan harum maka diberi kayu maning dan daun salam. Semua bahan dan bumbu umumnya diperoleh dari hasil ladang atau kebun sendiri. Jikalau beras ketan yang diperlukan dalam jumlah banyak, biasanya membeli ke pajak atau masing-masing orang yang terlibat dalam suatu kegiatan turut menimbang yang diambil dari hasil panennya.

Cara pengolahannya ada-lah mula-mula beras ketan dipi-lih dari jenis yang baik yaitu ber-warna putih dan bentuknya pan-jang-panjang. Beras ketan yang sudah dipilih kemudian dibersih-kan dengan cara menampinya, lalu mencucinya sampai bersih. Selanjutnya merendam beras ketan dengan air lebih kurang setengah jam

lamanya.

Tujuannya adalah agar beras ketan menjadi lunak dan cepat matangnya. Pada waktu beras ketan direndam, biasanya sebagian orang membuat bumbu dengan cara gula merah diiris tipis-tipis dan memarut kelapa. Beras ketan yang sudah lunak, kemudian dimasak dengan menggunakan kuali/wajan atau periuk. Beras ketan kemudian diaroni, selanjutnya ditempatkan di dalam baskom untuk didinginkan. Daun singkut yang sudah dibersihkan dipotong-potong sesuai dengan selera si pembuat. Beras ketan yang sudah dingin dicampur dengan gula merah, gula putih dan kelapa.

Campuran ini kemudian diletakkan di atas daun singkut. Selanjutnya dimasukkan ke dalam dandang nasi untuk dikukus. Sekitar setengah jam lamanya cimpa unong-unong telah matang dan siap untuk dihidangkan.

Peralatan yang digunakan untuk membuat cimpa unong-unong berupa (1) wajan /kuali/ periuk yaitu tempat untuk menanak beras ketan terbuat

dari tanah liat atau besi, (2) baskom yaitu tempat untuk mencuci beras ketan terbuat dari bahan plastik atau alumunium, (3) tampi yaitu alat yang digunakan untuk menampi beras ketan terbuat dari anyaman bamboo, (4) parutan yaitu alat untuk memarut kelapa terbuat dari kayu dan diujungnya diberi besi yang ditajamkan, (5) talenan yaitu tempat untuk mengiris gula merah terbuat dari kayu, (6) pisau yaitu alat untuk memotong gula dan daun singkut dan (7) dandang/kukusan yaitu tempat untuk mengukus beras ketan terbuat dari besi atau alumunium.

Semua peralatan tersebut sebagian ada yang dibeli di pajak, sebagian lagi dibuat sendiri dengan bahan yang tersedia di sekitar lingkungan mereka tinggal.

Menghidangkan cimpa unong-unong, hampir sama dengan menghidangkan jenis makanan lainnya terutama jenis makanan kue. Cimpa unong-unong yang digunakan sebagai makanan tambahan/selingan biasanya ditempatkan di atas piring atau baskom bila jumlahnya

banyak. Jika digunakan untuk sarana upacara, biasanya ditempatkan di atas tampi yang sudah diberi alas daun pisang, kemudian disusun sejajar hingga terlihat rapi. Sebagai makanan tambahan/selingan di dalam keluarga, cimpa unong-unong dikonsumsi saat menjelang sore hari ketika jam istirahat.

Bersama dengan kopi, teh atau bandrek. Sebagai sarana upacara, cimpa unong-unong dikonsumsi pada malam hari bersama kopi, teh dan bandrek susu. Aturan memakannya tergantung pada kesepakatan bersama, namun biasanya setelah upacara selesai dilaksanakan.

Sebagai makanan tradisional, cimpa unong-unong memiliki makna yang sangat dalam bagi masyarakat Karo. Hal itu dapat terlihat dari maknanya sebagai sarana upacara dan makanan tambahan. Pada upacara tertentu seperti *guro-guro aron*, cimpa unong-unong menjadi salah satu persyaratan upacara. Upacara *guro-guro aron* adalah salah satu jenis upacara tradisional orang Karo

sebagai pertanda gembira atas hasil panen yang diterima dan juga sekaligus merupakan pesta tahunan anak negeri sekampung. Sehari sebelum pelaksanaan upacara, biasanya ditandai dengan membuat cimpa unong-unong secara bergotong royong dengan bahan yang dibawa dari rumah masing-masing. Kelompok laki-laki menyediakan gula, kelapa dan mencari daun singkut, sedangkan kelompok perempuan menyediakan beras ketan. Sambil memproses pembuatan cimpa unong-unong mereka bernyanyi diiringi alat-alat musik tradisional. Selain itu, cimpa unong-unong juga bermakna sebagai makanan tambahan/selingan sehari-hari. Makanan ini akan menjadi santapan ringan saat para petani atau anggota keluarga sudah menyelesaikan pekerjaan di kebun atau di ladangnya.

Berbicara tentang fungsi cimpa unong-unong pada masyarakat Karo tentunya berkaitan erat dengan nilai yang terkandung di dalamnya. Sebagai contoh, cimpa unong-unong

sebagai barang dagangan yang dijual di ruma/kedai makan atau di pajak mempunyai nilai ekonomi. Cimpa unong-unong juga memiliki nilai sosial, terlihat dari proses pembuatannya. Dalam suatu upacara tertentu, pembuatan cimpa unong-unong para tetangga terutama pihak-pihak yang termasuk dalam Daliken Si Telu terutama Anak Beru sebagai pekerja. Selain itu, dalam menyantap cimpa unong-unong, jika diperhatikan juga mengandung nilai sosial karena memperlihatkan adanya hubungan yang terjadi saat makan bersama, dan pada akhirnya juga meningkatkan kerjasama dan solidaritas berkeuarga. Disamping mengandung nilai ekonomi dan sosial, cimpa unong-unong juga mengandung nilai budaya. Hal ini terlihat dari fungsinya sebagai salah satu kelengkapan upacara tradisional. Sampai saat ini, masyarakat Karo masih taat melakukan kebiasaan yang mereka terima dari nenek moyangnya yaitu menyediakan cimpa unong-unong sebagai sarana upacara.

Sumber :

Ayatrohaedi, 1989, *Tatakrama di Beberapa Daerah di Indonesia*, P2NB, Ditjarahnitra, Depdiknas

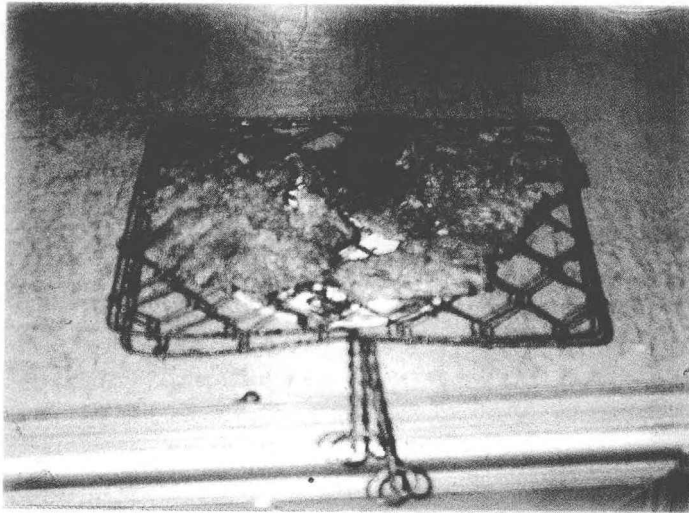
Bangun, Tridah, Drs, 1986. *Manusia Batak Karo*, Jakarta: Inti Idayu Press

EK S Siahaan, dkk, 1993, *Makanan : Wujud, Variasi dan Fungsinya Serta Cara Penyajiannya Daerah Sumatera Utara*, P2NB, Ditjarahnitra, Ditjenbud, Depdiknas

Melalatoa, Yunus, 1995, *Ensiklopedi Suku Bangsa di Indonesia Jilid A-K*, P2NB, Ditjarahnitra, Depdiknas

DENDENG BATOKO

JAMBI



Dendeng Batoko

Dendeng Batoko adalah salah satu makanan tradisional orang Kerinci. *Dendeng Batoko* pada awalnya adalah daging rusa yang telah diiris tipis kemudian *ditotok* (dipukul) dengan menggunakan *panoko* sebagai alat pukul yang terbuat dari kayu. Dewasa ini *dendeng batoko* tidak hanya berasal dari daging rusa, tetapi daging sapi-pun dapat digunakan untuk membuat makan ini. Karena itulah daging yang diiris tipis ke-

mudian dipukul dengan *panoko* dinamakan *dendeng batoko*.

Makanan *dendeng batoko* telah lama dikenal oleh orang Kerinci dan sampai sekarangpun masih dikonsumsi oleh orang Kerinci. Tidak diketahui dengan pasti hanya yang jelas orang Kerinci mulai memasak dan mengonsumsi

dendeng batoko pada saat makan siang atau malam sebagai makanan tambahan atau makanan pelengkap nasi.

Bahan utama untuk membuat *dendeng Batoko* pada awalnya adalah daging rusa. Daging rusa diperoleh dengan cara memburu rusa di hutan kemudian diolah sehingga sangat nikmat untuk disantap. Sebagaimana diketahui, daerah Kerinci terdiri dari dataran tinggi yang memiliki tanah yang subur

dengan gunung dan hutan yang sangat lebat, salah satunya adalah kawasan hutan dan gunung Kerinci memiliki hutan yang lebat. Di hutan itulah hidup binatang liar diantaranya adalah rusa. Bagi orang Kerinci, memakan daging rusa merupakan salah satu strategi untuk mencukupi kebutuhan akan protein bagi tubuh mereka sehari-hari. Adapun binatang ternak yang dimiliki seperti sapi, kerbau dan kambing, umumnya untuk dijual dan dimanfaatkan sebagai alat angkut hasil pertanian maupun untuk membajak sawah. Terkadang binatang ternak juga dipotong untuk dikonsumsi, namun hanya pada waktu-waktu tertentu saja, seperti upacara pernikahan, pengangkatan datuk dan sebagainya.

Umumnya rusa yang diburu cukup besar sehingga baik daging maupun tulangnya tidak habis untuk sekali makan. Salah satu cara untuk mengawetkan daging rusa yang tersisa agar dapat dikonsumsi di lain hari adalah dengan membuatnya menjadi dendeng yang kemudian dikenal dengan *dendeng*

batoko. *Dendeng batoko* rusa ini dapat bertahan hingga dua minggu dan tetap lezat untuk dinikmati.

Dewasa ini perburuan rusa di hutan-hutan daerah Kerinci dilarang oleh negara, tepatnya setelah kawasan hutan Kerinci menjadi taman nasional dan hutan lindung. Baik tumbuhan maupun satwa termasuk rusa tidak boleh diganggu apalagi diburu. Karena itu, sekarang ini sangat jarang orang Kerinci memasak *dendeng batoko* yang berasal dari daging rusa. Walaupun terkadang ada keluarga yang memasak *dendeng batoko* dari daging rusa, itu berasal dari rusa yang tersesat keluar hutan atau berkeliaran masuk desa kemudian diburu oleh masyarakat.

Ada keunikan tersendiri dari kegiatan berburu rusa ini. Para pemburu rusa adalah orang beberapa orang laki-laki dewasa yang dibantu oleh anak laki-laki.

Berburu selain sebagai ajang rekreasi di kalangan "laki-laki", juga merupakan arena

berlatih bagi anak laki-laki dalam ketangkasan berburu. Rusa yang ditangkap dari usaha perburuan biasanya cukup besar. Daging rusa yang cukup besar itu dapat dimakan oleh setiap anggota keluarga dalam sebuah *larik*. Menyantap dendeng batoko bersama-sama dengan anggota keluarga adalah sebuah larik terasa lebih nikmat karena disertai suasana kebersamaan atau kekeluargaan di antara anggota *larik*.

Sekarang ini, *dendeng batoko* biasanya terbuat dari daging sapi. Dendeng batoko tidak hanya dimasak oleh keluarga-keluarga di Kerinci, namun banyak toko yang menjual dendeng batoko. Tidak hanya di daerah Kabupaten Kerinci, di kota Jambi pun dengan mudah dijumpai rumah makan-rumah makan padang dendeng batoko sebagai salah satu menu.

Walupun demikian rasa dendeng batoko dari daging rusa lebih gurih dibandingkan dengan dendeng batoko dari daging sapi. Selain itu serat daging rusa lebih halus dari pada daging sapi, sehingga dendeng

batoko yang berasal dari daging rusa lebih empuk dari pada dendeng batoko yang berasal dari daging sapi.

Untuk membuat dendeng batoko tidaklah sulit. Bahan utama yang dibutuhkan adalah daging, bisa daging rusa ataupun daging sapi. Dewasa ini sangat sulit untuk mendapatkan daging rusa, adapun daging sapi dapat dibeli di pasar. Untuk bumbu yang diperlukan adalah jahe, bawang merah dan bawang putih. Bagi masyarakat Kerinci bumbu-bumbu tersebut dengan mudah diperoleh dari kebun. Berkebun dan bersawah adalah salah satu mata pencaharian utama orang Kerinci, dikarenakan alam dan iklim daerah Kerinci yang terletak di dataran tinggi memungkinkan untuk itu.

Adapun cara membuat *dendeng batoko* adalah daging rusa atau sapi diiris tipis berbentuk persegi panjang dengan menggunakan pisau yang tajam. Setelah itu daging dipukul-pukul atau *ditotok* dengan menggunakan *alat panoko*. *Panoko* adalah alat pemukul yang

terbuat dari kayu, bahannya mudah diperoleh karena terdapat di lingkungan sekitar rumah. Dan biasanya orang Kerinci membuat sendiri karena untuk membuat *panoko* tidaklah sulit. Setelah daging dipukul secara merata, lalu lumuri daging dengan bumbu yang telah digiling halus. Bumbu-bumbu itu adalah jahe, bawang merah dan bawang putih. Alat untuk menggiling bumbu ini adalah *lesun* dan *antan cabe*.

Setelah dilumuri bumbu secara merata, daging tersebut didiamkan beberapa saat. Bila bumbu telah meresap, daging yang telah diiris tipis tersebut kemudian dibakar. Dewasa ini, membakar daging untuk membuat *dendeng batoko* digunakan alat bakar yang terbuat dari besi tipis. Untuk membakar *dendeng batoko* ini tidak harus di atas tungku bisa juga dilakukan di atas kompor, namun *dendeng batoko* yang dibakar di atas tungku dengan bahan bakar kayu atau potongan tempurung kelapa jauh lebih lezat dan harum dibandingkan *dendeng batoko* yang dibakar di atas kom-

por. Apabila telah matang, *dendeng batoko* siap disajikan dan disantap dengan saos cabe.

Untuk membuat saos cabe juga tidak sulit. Ambil cabe yang telah digiling halus, tambahkan garam dan kemudian tumis dalam minyak panas. Setelah matang, angkat dan hidangkan.

Dendeng batoko beserta saos cabe dihidangkan dalam piring yang berbeda. Piring untuk menyajikan *dendeng batoko* biasanya lebih besar. Adapun untuk menghidangkan saos cabe digunakan piring kecil atau mangkuk kecil.

Makanan ini disajikan untuk makan siang maupun makan malam. *Dendeng batoko* sangat nikmat disantap dengan nasi panas disertai beberapa sayur mentah sebagai lalapan. Lebih nikmat lagi jika menyantapnya dengan menggunakan tangan tanpa dibantu oleh alat makan seperti sendok dan garpu.

Dendeng batoko khususnya yang terbuat dari daging rusa merupakan makanan tradisional orang Kerinci memiliki nilai sosial.

Nilai sosial terlihat dari kebersamaan para laki-laki yang tergabung dalam satu *larik* ketika berburu. Kebersamaan juga nampak dalam memasak dan menyantap makanan *dendeng batoko* dalam sebuah *larik*.

Selain itu, *dendeng batoko* dewasa ini juga memiliki nilai ekonomi. Baik di daerah Kerinci maupun di kota Jambi, beberapa rumah makan padang menjual *dendeng batoko* dalam deretan menunya. Dengan mengeluarkan Rp. 3500,- kita dapat menyantap *dendeng batoko* yang lezat.

Dari masa ke masa, tampak bahwa makanan *dendeng batoko* mengalami pergeseran nilai. Dengan diberlakukannya aturan larangan berburu rusa di kawasan hutan Kerinci, menyebabkan kegiatan berburu sebagai aktivitas sosial dan budaya pun tidak dapat berfungsi lagi. Walaupun bahan utama untuk membuat *dendeng batoko* dapat diganti dengan daging sapi, namun "ruh" dari *dendeng batoko* yang berasal dari daging rusa tidak terasa.

Sumber:

Rifai Abu, ed (1986), *Sistim Ekonomi Tradisional Daerah Jambi*, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan

DERAM-DERAM RIAU

Deram-deram adalah nama salah satu makanan khas yang berupa kue atau jajanan pasar berasal dari daerah Pulau Penyengat, wilayah kecamatan Tanjungpinang Barat, Propinsi Riau. Makanan ini dikategorikan sebagai makanan sehari-hari, karena sebagai pengantar minum teh pada siang atau sore hari. Sebagai salah satu jenis makanan tradisional, kue ini sangat digemari oleh masyarakat setempat maupun pendatang yang berkunjung ke Pulau Penyengat.

Deram-deram sangat mudah didapat karena warung-warung di daerah setempat selalu menjajakannya. Selain di warung-warung, kue inipun dapat dipesan untuk acara



Deram-deram

kenduri dari tukang kue yang biasa membuatnya. *Deram-deram* yang bentuknya kecil-kecil disajikan dalam bungkus plastik bening isinya mencapai 20 biji, sedang yang ukurannya besar disimpan dalam toples.

Bahan-bahan yang diperlukan untuk membuat *deram-deram* adalah tepung beras, minyak goreng, dan gula merah. Gula merah yang dipakai adalah *la tapak* atau gula enau. Adapun cara pembuatannya sangat sederhana, yaitu beras ditumbuk atau digiling hingga halus. Untuk membuat adonan *deram-deram* dengan cara tuangkan gula dicampur air, dimasak

sampai mendidih hingga bertali-tali atau merambat apabila sendok pengacanya diangkat. Setelah gula merah bertali-tali lalu angkat panci dari atas kompor kemudian masukkan tepung sedikit-sedikit sambil

terus diaduk-aduk. Cara mengaduknya jangan sampai berhenti agar semua adonan dapat tercampur dengan merata. Apabila adonan tidak tercampur dengan baik, maka adonan akan bantut dan kue menjadi keras. Adonan yang bagus dan dikatakan jadi atau tidak bantut adalah adonan yang tidak cair dan tidak terlampau pekat. Setelah adonan selesai dan tidak panas lagi lalu adonan tersebut ditepek-tepek (dipadatkan) terus dibulat-bulat atau dibentuk sesuai selera dan dilubangi tiga atau empat buah. Kemudian didiamkan kurang lebih setengah jam atau lebih lama didiamkan

lebih bagus.

Sementara itu, panaskan wajan atau kuali lalu tuangkan minyak goreng, masukkan *deram-deram*, goreng hingga kecoklat-coklatan, lalu angkat.

Peralatan yang diperlukan untuk membuat *deram-deram* adalah baskom untuk adonan, panci untuk menjerang gula merah, wajan atau kuali, irus dan sendok pengacau adonan.

Semua bahan untuk membuat masakan tradisional *deram-deram*, dibeli di pasar atau di warung-warung yang ada di Penyengat.

Nilai yang terkandung dalam makan tradisional *deram-deram* ini adalah nilai budaya dan nilai ekonomi. Mengandung nilai ekonomi karena makanan ini dijual oleh penduduk Pulau Penyengat yang menguskannya. Dengan adanya nilai jual makanan tradisional ini, maka keadaan ekonomi penduduk bertambah.

Sumber :

Evamarni, 2000, *Naskah Kuno, Sumber Ilmu Yang Terabaikan (Telaah Terhadap Beberapa Naskah*

Kuno), Penelitian, Departemen Pendidikan Nasional, Direktorat Jenderal Kebudayaan, Balai Kajian Sejarah dan Nilai Tradisional Tanjungpinang.

Koentjaraningrat, 1980, *Pengantar Ilmu Antropologi*, Cetakan II, Aksara Baru; Jakarta

Melalatoa, M, Yunus, 1995, *Ensiklopedi Suku Bangsa di Indonesia Jilid I – Z*, Proyek Pengkajian dan Pembinaan Nilai-Nilai Budaya (P2NB) Jakarta.

Setiati, Dwi, 1999/2000, *Tata Saji Hidangan Melayu Pada Peringatan Hari-Hari Besar Islam di Pulau Penyengat*, Penelitian, Departemen Pendidikan Nasional, Direktorat Jenderal Kebudayaan, Balai Kajian Sejarah dan Nilai Tradisional Tanjung Pinang

Singarimbun, Masri dan Sofian Efendi, 1984, *Metode Penelitian Survey*, Jakarta: Yayasan Obor.

GABAL UGHANG

LAMPUNG



Gabal Uhang

Gabal Uhang adalah nama makanan sehari-hari yang berasal dari daerah Lampung. Dinamakan Gabal Uhang karena bahan utamanya adalah udang, baik udang yang dari sungai maupun yang dari laut. Masyarakat Lampung biasa mengkonsumsinya sebagai lauk pauk.

Bahan-bahan yang digunakan untuk membuat gabal uhang adalah udang, kelapa muda, daun pisang dan lidi untuk membungkus udang ter-

sebut. Udang yang biasa dimasak untuk gabal uhang adalah udang yang dari sungai

maupun udang yang dari laut. Udang bisa diperoleh dengan cara menangkapnya sendiri di sungai atau di laut, atau membeli langsung dari para penangkap, kadang ada juga yang membelinya di pa-

sar. Bahan berikutnya yaitu kelapa muda, masyarakat Lampung, biasanya memperoleh kelapa muda dari hasil kebun atau halaman rumahnya sendiri, akan tetapi sebagian ada juga yang membeli di pasar. Kemudian, daun pisang yang digunakan untuk membungkus gabal uhang biasanya dari daun pisang batu yang juga bisa diperoleh dari hasil kebun yang mereka tanam di halaman rumahnya sendiri. Bagi yang tidak menanam pisang batu bisa

membeli di pasar atau bisa juga minta kepada tetangga.

Sedangkan lidi bisa diambil dari daun pohon kelapa yang berada di halaman atau di kebunnya, bisa juga dengan membelinya di pasar. Kalau pada saat sekarang ini, sebagai pengganti lidi ada yang menggunakan stapler (*cekrekan*) yang bisa diperoleh dengan membeli di toko atau meminjam dari orang lain.

Adapun bumbu-bumbu yang diperlukan terdiri atas lada putih, bawang merah, bawang putih, pala, jahe dan garam. Bumbu-bumbu tersebut di antaranya ada yang bisa diperoleh dari ladang atau kebun sendiri dan ada sebagian lagi dibeli di pasar.

Cara pengolahan: pertama-tama udang dibuang kulit dan kepalanya, kemudian udang dicuci sampai bersih dan ditumbuk sampai halus. Selanjutnya, kelapa muda dibersihkan dan diparut. Bumbu-bumbu seperti: lada putih, bawang merah, bawang putih, pala, jahe dan garam ditumbuk sampai halus. Kemudian udang dan

bumbu-bumbunya yang telah dihaluskan dicampur dengan parutan kelapa muda dan diaduk sampai rata. Siapkan daun pisang dan bungkus adonan udang tersebut dengan daun pisang dan semat dengan lidi. Setelah semua adonan habis dibungkus, masukkan ke dalam *khayoh* atau dandang dan rebus sampai masak selama 45 menit. Setelah matang tiriskan, kemudian siap untuk dihidangkan.

Peralatan yang digunakan untuk membuat gabal ughang, antara lain: (1) *jambangan* (baskom) untuk tempat adonan udang (2) *sudu* atau sendok yang dipergunakan untuk mengambil adonan dari jambangan untuk diletakkan di daun pisang. Alat tersebut terbuat dari bahan kayu, tempurung, seng atau beling, (3) *rapak* (batu gilingan cabe). Batu gilingan cabe terdiri dari batu pipih dan batu bundar. Batu gilingan cabe atau rapak terbuat dari batu alam yang diratakan. Alat tersebut biasanya dibuat sendiri dari batu sungai. Fungsi dari *rapak*, yaitu untuk meng-giling bumbu dan udang agar cepat halus, (4)

khayoh (periuk) atau dandang yang dipergunakan untuk merebus gabal uhang, (5) *kukor* (kukuran), fungsinya untuk memarut kelapa. Alat tersebut terbuat dari kayu, sedangkan mata *kukor*-nya terbuat dari besi, (6) *ampin* fungsinya sebagai pelapis tangan pada waktu memegang *khayoh* dari tungku agar tidak panas atau kotor. Semua peralatan ada yang dibuat sendiri dan ada pula yang membelinya di pasar.

Gabal uhang dikonsumsi masyarakat Lampung sebagai hidangan lauk pauk dalam makanan sehari-hari di dalam keluarga maupun di dalam arisan keluarga. Biasanya jenis masakan gabal uhang dihidangkan pada waktu makan siang dan makan malam. Adapun cara menghidangkannya yaitu diletakkan tetap dalam bungkusannya di atas piring ceper yang berbentuk bulat atau oval. Setelah itu gabal uhang dihidangkan di atas meja makan atau tikar, bersama dengan kelengkapannya yaitu nasi putih, sayur mayur, sambal dan lalap.

Cara mengkonsumsi ma-

kanan gabal uhang, yaitu dengan duduk di atas tikar atau mendatangi meja makan. Setelah itu mengambil nasi, sayur mayur, sambal, lalap dan berikutnya mengambil gabal uhang. Caranya, gabal uhang dibuka bungkusnya, isinya diletakkan di piring nasi. Selanjutnya, gabal uhang bersama dengan kelengkapannya dimakan dengan duduk di lantai (tikar) atau di kursi makan. Makannya dengan menggunakan tangan atau sendok.

Apabila ditinjau dari bahan-bahan dan bumbu-bumbunya juga mempunyai fungsi yang bermanfaat bagi kekuatan dan kesehatan tubuh. Hal tersebut dikarenakan bahan-bahan dan bumbu-bumbu dalam gabal uhang mengandung zat-zat yang diperlukan untuk kekuatan dan kesehatan tubuh.

Udang yang merupakan bahan utama gabal uhang mengandung zat-zat antara lain : protein yang berguna untuk memperbaiki sel-sel tubuh yang rusak, lemak yang berguna untuk pembekal dan penyimpan tenaga yang diperlukan oleh

tubuh.

Selain itu, udang juga mengandung yodium yang merupakan unsur penting dalam *hormon thyroxine* yang mengatur proses-proses penting dalam tubuh dan mempengaruhi pertumbuhan tubuh. Kekurangan garam yodium dapat menyebabkan kelenjar gondok menjadi besar.

Kelapa selain mengandung lemak, protein, mineral, juga untuk memberi rasa gurih pada masakan.

Berikutnya, zat-zat yang terkandung pada bumbu-bumbu yang dipergunakan dalam pembuatan gabal ughang. Lada sebagai bumbu masak mengandung minyak atsiri dan memberi rasa pedas pada masakan. Selain digunakan sebagai bumbu masak, lada juga dapat dipergunakan sebagai obat tradisional, yaitu untuk menyembuhkan penyakit antara lain: perut kembung, tekanan darah tinggi, sesak nafas, obat pelancar keringat dan untuk mem-perkuat lambung.

Bawang merah (*Allium Ce-*

pa L) mengandung zat-zat yang diperlukan oleh tubuh antara lain: *flavonglikosida* yang berguna sebagai anti radang dan pembunuh bakteri. Sedangkan kandungan saponinya berfungsi mengencerkan dahak. Disamping itu, bawang merah juga memiliki sejumlah zat-zat yang berkhasiat menurunkan panas, menghangatkan, memudahkan pengeluaran angin dari perut, melancarkan pengeluaran air seni, mencegah penggumpalan darah, menurunkan kolesterol dan kadar gula dalam darah. Menurut hasil penelitian terakhir, bawang merah juga bisa mencegah kanker karena kandungan sulfurnya. Umbi lapisnya juga mengandung zat-zat seperti protein, lemak, kalsium fosfor, besi vitamin B1 dan vitamin C.

Kemudian, bawang putih mengandung zat-zat, antara lain: minyak atsiri, yang bersifat anti bakteri dan anti septic. Kandungan allicin dan aliin berkaitan dengan daya anti kolesterol. Daya ini mencegah penyakit jantung koroner, tekanan darah tinggi dan lain-lain.

Di samping itu, umbi bawang putih mengandung zat-zat antara lain: *kalsium*, *saltivine*, *dially sulfide*, belerang, protein, lemak, *fosfor*, besi vitamin A, B1 dan C.

Bumbu lain yang dipergunakan dalam pembuatan gabal uhang yaitu jahe (*zingibec officinale*). Rimpang jahe berkulit agak tebal membungkus daging umbi yang berserat dan berwarna coklat beraroma khas. Rimpang jahe mengandung zat-zat antara lain : minyak atsiri, damar, mineral sineol, fellandren, kamfer, borneol, zingiberin, zingiberol, gigerol, zingeron, lipidat, asam aminos, niasin, vitamin A, B1, C dan protein. Selain dipergunakan sebagai bumbu dapur, jahe juga dapat dipergunakan sebagai obat, antara lain untuk mengobati sakit kepala atau migrain, masuk angin, rematik, eksim, panu, borok, gatal karena gigitan serangga, terkilir, luka luar dan dalam. Di samping itu, kandungan minyak atsirinya bermanfaat untuk menghilangkan nyeri, anti inflamasi dan anti bakteri, jahe juga dapat merangsang kelenjar

pencernaan, baik untuk pencernaan dan membangkitkan nafsu makan. Berikutnya, biji pala berfungsi untuk memberikan rasa sedap pada masakan gabal uhang. Selain itu, biji atau buah pala juga bisa dimanfaatkan sebagai obat tradisional, antara lain untuk mengobati rheumatik dan susah tidur (obat tidur).

Terakhir, yaitu garam. Garam selain berfungsi sebagai bumbu penyedap, yaitu memberikan rasa asin pada masakan, juga mengandung mineral yang dibutuhkan oleh tubuh, antara lain : yodium, flour, natrium dan chlor. Yodium berguna untuk pembuatan *hormon thyoxine* yang mengatur proses-proses penting dalam tubuh dan mempengaruhi pertumbuhan tubuh. Kekurangan yodium dapat menyebabkan penyakit gondok, daya pikir rendah dan mudah terkena infeksi.

Sumber :

A.N.S Thomas, 1992. *Tanaman Obat Tradisional*, Yogyakarta ; Kanisius
Hadi Kusuma, Hilman et al. 1983, *Adat Istiadat Lampung*, Jakarta; Departemen Pendidikan dan Kebudayaan

- Melalatoa, M. Yunus, 1995. *Ensiklopedi Suku Bangsa Indonesia Jilid L-Z*, Jakarta; Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.
- Sumardi, Mulyanto et al. 1992, *Profil Republik Indonesia: Lampung*, Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan
- Suriawirya, Unus, H, 2002, *Sepuluh Tanaman Berkasiat Sebagai Obat*. Jakarta: IKAPI Papas Sinar Sinant
- Wiryo Widagdo, Sujawadi, dan Sitanggang, M, 2001. *Tanaman Obat Untuk Penyakit Jantung, Darah Tinggi dan Kolestrol*, Jakarta: Agro Media Pustaka
- Biro Pusat Statistik Propinsi Lampung, 2001, *Buku Indikator Kesejahteraan Rakyat Lampung, Lampung*, Biro Pusat Statistik.
- Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, 1981. *Pelajaran Bidang Makanan untuk SMA*, Jakarta; Departemen Pendidikan dan Kebudayaan

GALAMAI

SUMATERA BARAT

Galamai merupakan makanan upacara pada beberapa daerah di Sumatera Barat, terutama di Payakumbuh dan Kabupaten 50 Kota. Galamai

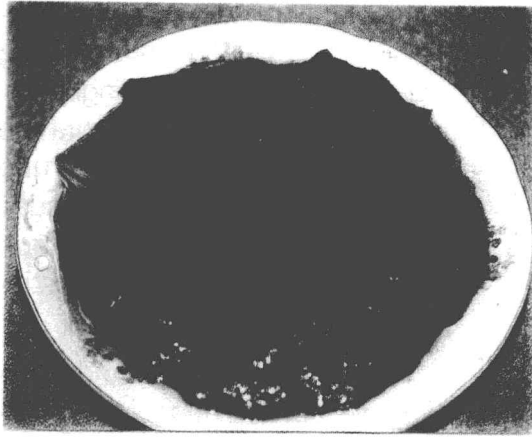
biasanya disajikan pada acara pernikahan, turun mandi, batagak gala dan sebagainya. Tidak diperoleh keterangan mengenai asal kata galamai. ¹⁾ Pada sebagian masyarakat juga disebut *kalamai*.

Bahan yang diperlukan, tepung ketan, gula merah, kelapa. Bahan-bahan tersebut diperoleh dengan cara membeli, kecuali kelapa yang bisa diambil dari kebun sendiri. Kelapa untuk membuat penganan ini dipilih yang benar-benar tua karena mengandung banyak minyak.

Pengolahannya, kelapa diambil santannya, masak dengan gula dan tepung sambil terus diaduk. Masak terus sampai mengental (kira-kira tinggal 1/3 bagian)

Peralatan yang digunakan dalam proses pembuatan penganan ini antara lain : panci, wajan (kuali) besi, sendok pengaduk. Tidak ada perubahan

1) Menurut Kamus Umum Bahasa Minangkabau – Indonesia (h. 180), galamai adalah penganan terbuat dari tepung pulut campur dengan gula dan santan kelapa



Galamai

peralatan yang digunakan pada masa dahulu dengan sekarang.

Dalam sebuah perhelatan, penganan ini dibuat oleh para perempuan dari kaum kerabat yang punya alek, secara gotong royong. Adakalanya diperlukan tenaga laki-laki untuk mengaduk karena adonan semakin lama semakin kental sehingga keras/alot ketika diaduk. Penganan ini dibuat 2–3 hari menjelang hari H karena tahan lama. Tidak ada pantangan dalam proses pembuatan penganan ini.

Penganan ini dihidangkan dalam pinggan. Cara mengkonsumsinya dengan menggunakan tangan (tanpa sendok) dan

langsung dimakan. Penganan ini bisa dimakan oleh siapa saja. Cara menghidang penganan ini dalam suatu perhelatan jika disuguhkan kepada para ninik mamak, diletakkan di atas *dulang* tinggi (dulang berkaki).

Galamai sebagai lambang *penghulu* dalam suku. Ia adalah orang bijaksana yang berhati

lapang dan beralam luas, ibarat *galamai* yang lembut tetapi apabila ditarik maka ia akan berkekerusan, tidak putus begitu saja (Aswil Rony, dkk, 2001 : 41).

Pada awalnya penganan ini merupakan makanan upacara, namun dalam perkembangan selanjutnya sudah dijual sebagai jajanan ²⁾

-
- 2) Galamai juga menjadi bekal merantau dengan cara menyimpan di dalam tempurung (dua buah tempurung dari satu kelapa masing-masing diisi penuh dengan galamai dan diaduk sehingga bertaut dan menjadi utuh) Galamai yang disimpan dalam tempurung ini konon bisa tahan sampai 2 bulan.

Sumber :

Nur Zaidan, Anas dkk, 1991 *Makanan : Wujud, variasi dan fungsi serta cara penyajian di daerah Sumatera Barat*, Depdikbud

Aswil, Rony, dkk, 2001 *Aneka Ragam Makanan Tradisional Minangkabau, Museum Negeri Propinsi Sumatera Barat "Adityawarman"*

Mardanas, Safwan, dkk, 1989 *Dapur dan Peralatan Memasak Tradisional Daerah Sumatera Barat.*, Depdikbud

Rony, Aswil, dkk, 2001, *Kamus Umum Bahasa Minangkabau - Indonesia.*, Museum Negeri Propinsi Sumatera Barat "Adityawarman"

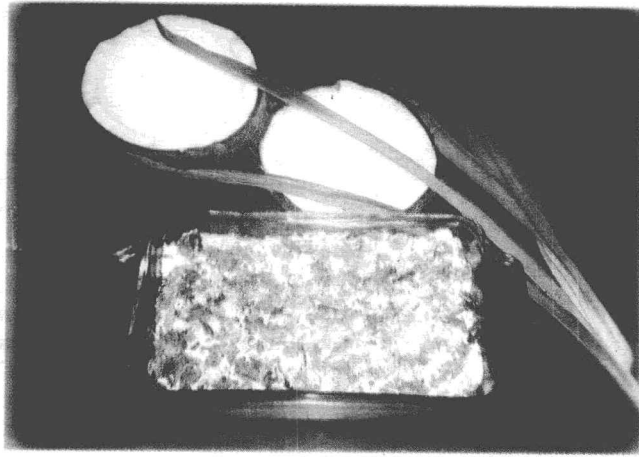
GANDUS BANGKA

Gandus adalah sejenis makanan kue basah yang berasal dari daerah Bangka. Kue ini sangat digemari oleh masyarakat Melayu Bangka pada umumnya. Bahan untuk membuat kue Gandus mudah diperoleh karena bahan yang dibutuhkan adalah tepung beras, sagu dan kelapa diambil santannya. Sedangkan bumbu seba-

gai pelengkap kue tersebut adalah garam, bawang merah goreng dan abon ikan (sambal lingkung). Bahan-bahan untuk membuat kue Gandus dapat dibeli di warung atau di pasar terdekat. Kecuali tepung beras, kelapa dan abon ikan, selain dapat dibeli bisa juga dibuat sendiri.

Cara membuat Gandus cukup dengan mencampurkan semua bahan pada sebuah wadah panci sehingga menjadi adonan agak encer, kecuali bawang merah goreng dan abon ikan. Adonan dimasukkan ke dalam loyang segi empat dan langsung dikukus dalam *kincing* (alat kukusan) hingga tiga perempat matang. Kemudian adonan ditaburi abon ikan dan bawang merah goreng. Diamkan hingga matang. Setelah matang diangkat dan didiamkan hingga kue menjadi dingin. Kue Gandus kemudian dipotong-potong sesuai selera dan diletakkan pada sebuah piring, siap untuk disajikan.

Sebelum disajikan, kue gandus dipotong-potong lebih dahulu dalam bentuk segi empat. Besar kecilnya potongan kue tersebut sesuai dengan selera.



Gandus

Sebelum diletakkan pada sebuah piring, setiap potongan dibungkus dengan sehelai plastik, agar tidak lengket di tangan ketika memakannya.

Di daerah Bangka kue jenis ini dibuat pada waktu-waktu tertentu, seperti pada pesta perkawinan dan khitanan. Disamping itu juga pada hari-hari besar Islam. Biasanya jenis kue ini disajikan untuk acara Maulud Nabi Muhammad s.a.w dan 1 Muharam (tahun baru Islam).

Jenis makanan kue Gandus apabila dilihat dari bahan yang digunakan banyak manfaatnya untuk kesehatan tubuh. Seperti tepung beras berasal dari

beras. Beras selain sebagai makanan pokok orang Melayu Bangka, juga dapat digunakan sebagai bahan makanan kue kecil. Kue Gandus rasanya sedikit asin dan gurih. Tepung beras mengandung zat-zat kanji, protein, karbohidrat

dan lemak. Selain itu dalam beras juga mengandung zat logam, seperti besi, kalsium, sulfat dan vitamin.

Sedangkan tepung kanji mengandung zat kanji, lemak dan vitamin. Garam dapur yang digunakan untuk bumbu kue Gandus bermanfaat sebagai penyedap. Bumbu yang rasanya asin ini banyak kegunaannya, yaitu sebagai sumber mineral bagi tubuh seperti *yodium*, *flour*, *natrium* dan *chlor*. Yodium yang terkandung dalam garam berguna untuk pembuatan hormon tiroksin. Garam *flour* yang juga terdapat dalam garam dapur diperlukan untuk mencegah

kerusakan pada gigi.

Selain itu untuk mengatur pencernaan otot jantung misalnya, tubuh membutuhkan senyawa natrium. Pada garam dapur inilah yang paling kaya akan zat natrium. Sedangkan pembentukan asam chlorida oleh getah lambung membutuhkan bantuan garam chlor. Zat garam ini antara lain diperoleh tubuh dari garam dapur.

Kelapa (*cocos nucifera* Lin) terutama buah yang masih muda mengandung *glukos*, *sakarosa*, *fruktosa*, *sukrosa*, *mineral* dan *asam amino*, *enjin*, protein, kalsium, besi, belerang, vitamin A, B1, C serta zat lemak. Kelapa memiliki kandungan zat kimia berupa enzim yang mampu mengurai sifat racun. Minyaknya mengandung *gliserida* yang berisi *asam-laurat*, *asam-ministinat*, *asam-oleat*, *asam-kaprat*, *asam-kapliat*, *asam-palmitat*, asam – stearat, dan *asam-kaproat*. Dalam 100 gram santan kelapa mengandung energi 324 kalori. Selain sebagai campuran hidangan, kelapa juga berkhasiat untuk mengobati panas dalam, rambut ron-

tok, alergi dan menghilangkan ketombe.

Sumber :

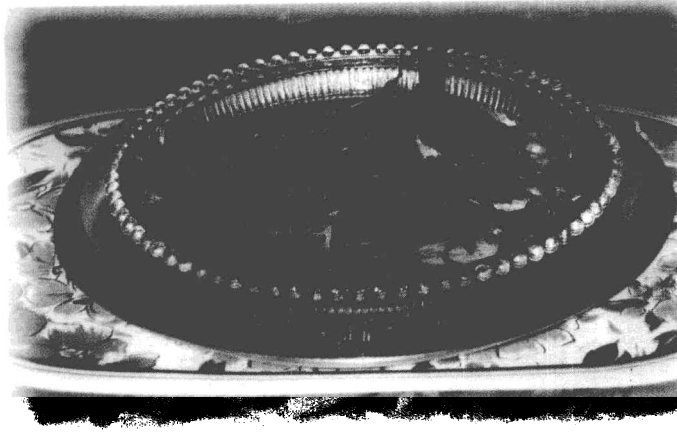
Anonim, 2002, *Bangka Dalam Angka*, Badan Pusat Statistik Kabupaten Bangka, Propinsi Kepulauan Bangka Belitung

Meiwong Lela dan Indira Sutrisno, 2002, *Resep Masakan dan Makanan Tradisional*, Jakarta: Inti Media dan Ladang Pustaka

GULAI ASAM REBUS RIAU

Gulai asam rebus adalah salah satu jenis sayuran khas masyarakat Melayu di Pulau Penyengat. Bahan bakunya berasal dari ikan laut, seperti ikan parang, ikan cucut, ikan payot, dan sebagainya. Selain ikan laut, *gulai asam rebus* juga dapat dibuat dengan bahan udang segar. Pada umumnya bahan baku tersebut diperoleh dengan cara membeli di pasar.

Bumbu-bumbu yang digunakan untuk memasak *gulai asam rebus* terdiri dari lada kering, lada hitam, jahe, bawang merah, bawang putih, asam jawa,



Gulai asam rebus

ikan laut yang telah dibersihkan, lalu masukkan juga garam dan bumbu penyedap secukupnya, dan ditunggu sampai mendidih. Jika sudah mendidih berarti masakan tersebut sudah matang

garam, dan bumbu penyedap rasa. Semua bumbu tersebut diperoleh dengan cara membeli di pasar, atau di warung. Cara pengolahan: mula-mula pilih salah satu jenis ikan laut yang akan dimasak, kemudian disiang. Jika bahan baku berupa udang, ekor kepalanya dibuang, lalu dicuci sampai bersih. Selanjutnya bumbu-bumbu dihaluskan, kecuali asam jawa, garam dan penyedap rasa. Bumbu-bumbu yang sudah dihaluskan dimasukkan ke dalam panci, kemudian tuangkan air asam jawa dan daun kunyit, dan *dijeram* (dimasak) sampai mendidih. Setelah mendidih masukkan udang atau

dan siap diangkat untuk dihidangkan.

Peralatan yang digunakan untuk memasak *gulai asam rebus* antara lain: panci, atau periuk aluminium untuk menggulai, pisau untuk memotong, sendok sayur, gilingan batu atau lesung batu untuk menghaluskan bumbu-bumbu, dan kompor minyak. Semua peralatan ini diperoleh dengan cara membeli di pasar.

Cara menghidangkan dan mengonsumsi *gulai asam rebus* dapat dihidangkan setiap saat, yang artinya bahwa makanan tersebut dapat dihidangkan baik pada pagi, siang maupun malam hari. Cara menghi-

dangkan: sayuran ditaruh dalam piring kemudian diletakkan di atas meja makan. Sedangkan cara mengkonsumsinya, *gulai asam rebus* dapat dimakan dengan nasi maupun "gobak". Namun yang paling cocok makanan tersebut disantap dengan sagu rending.

Bagi masyarakat Melayu *gulai asam rebus* tidak mempunyai makna tertentu. Artinya bahwa makanan ini tidak ada hubungannya dengan peristiwa tertentu, seperti upacara adat. Sedangkan fungsinya adalah sebagai lauk pauk untuk teman makan nasi atau gobak atau sagu rending.

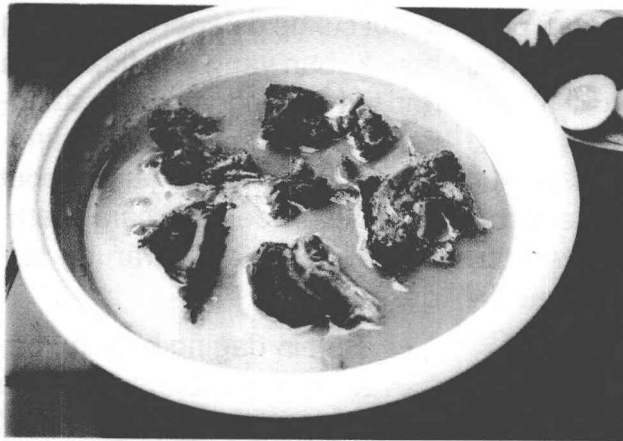
Pada umumnya orang Melayu Penyengat memasak *gulai asem rebus* hanya untuk memenuhi kebutuhan sendiri dan jarang sekali dibuat sebagai barang dagangan namun pada saat-saat tertentu, yaitu pada waktu ada kegiatan gotong-royong membantu tetangga yang sedang ditimpa kemalangan seperti kematian, atau mempunyai hajat perkawinan. Gulai asam rebus kadang-kadang juga digunakan untuk menjamu ma-

kan. Hal ini berarti bahwa sesungguhnya makanan tersebut mengandung nilai sosial.

GULAI BALAK LAMPUNG

Bagi masyarakat Lampung, gulai balak merupakan makanan yang dibuat khusus untuk keperluan pesta hajatan. Adapun *balak* artinya besar, sehingga apabila dalam suatu pesta hajatan disajikan gulai balak, itu berarti telah dilangsungkan suatu hajatan besar atau mewah. Bahan pokok yang digunakan untuk membuat gulai balak adalah daging kerbau dan tulangnya (daging-daging kerbau yang masih menempel pada tulang-nya). Daging kerbau mengandung 84 kalori dan 0,5 mg lemak. Dibandingkan sapi, maka kandungan protein kerbau lebih tinggi yaitu 20,2 persen dibanding 19,2 persen.

Menyajikan hidangan khusus pada upacara dan hajatan yang diselenggarakan dengan mengundang para tamu, merupakan adat bagi orang Lampung



Gulai balak

Sejak dahulu orang Lampung sudah mengenal usaha peternakan. Binatang yang dternakkan meliputi kerbau, sapi, kambing dan unggas. Kerbau dan sapi dimanfaatkan untuk menghela gerobak.

Orang Lampung

untuk menghormati tamunya, baik tamu dari luar adat maupun tamu dalam hubungannya dengan adat istiadat. Dalam hajatan kenduri, cukuran atau khitanan anak dan terutama dalam upacara perkawinan, para tamu dijamu nasi dengan gulai balak disertai juga dengan hidangan lainnya.

Gulai balak yang bahan pokoknya dari daging kerbau ini memang selalu ada dalam setiap pesta yang diselenggarakan oleh masyarakat atau orang Lampung pada umumnya. Hal ini terkait dengan kondisi lingkungan alam dan mata pencaharian penduduk di daerah Lampung.

di Way Kanan dan Tulang bawang terkenal sebagai peternak kerbau liar dengan sistem "*kadang tahunan*". Kerbau dilepas di padang semak belukar yang berawa-rawa untuk mencari makan dan berkembang biak sendiri. Setelah beberapa tahun, kerbau itu digiring ke satu tempat (kandang pengurung) untuk dihitung dan diberi tanda milik (*tandaor-kedau*) pada tubuhnya.

Bagi masyarakat suku Lampung, kerbau mempunyai arti penting bukan hanya nilai ekonomi dalam arti dapat dijual belikan, dimakan atau untuk menarik gerobak, tetapi mempunyai nilai sosial dan budaya karena menjadi bagian dari upa-

cara-upacara adat, seperti perkawinan, upacara pemberian gelar, untuk *jujur* (mas kawin) dan untuk membayar denda adat. Suatu pesta adat dirasakan kurang sempurna/kurang lengkap kalau tidak memotong kerbau, apalagi pada pesta perkawinan. Jadi merupakan suatu kebanggaan tersendiri apabila mereka dapat menyembelih kerbau dalam rangka suatu upacara perkawinan dan upacara-upacara adat lainnya. Selain itu kerbau sebagai bahan pokok pembuatan gulai balak juga mempunyai nilai budaya, sebab senantiasa tersedia dalam suatu upacara adat yang diselenggarakan oleh masyarakat asli Lampung secara turun temurun.

Bahan lain yang diperlukan untuk membuat gulai balak adalah kelapa (untuk diambil santannya), pala, jahe, daun jeruk purut, lengkuas dan garam. Sedangkan bumbu-bumbu yang dihaluskan adalah bawang merah, bawang putih, ketumbar, lada, kunyit dan kemiri. Bagi penduduk asli Lampung yang tinggal di daerah pedesaan, untuk memperoleh bahan-bahan ter-

sebut cukup didapat dari ladang atau kebun yang ada tidak jauh dari tempat tinggalnya. Sedangkan orang Lampung yang tinggal di kota, bahan-bahan tersebut didapatkan dengan cara membeli di pasar atau warung terdekat.

Selain daging kerbau, bahan lain maupun bumbu-bumbu yang digunakan untuk membuat gulai balak ternyata memiliki kandungan yang banyak manfaatnya bagi kesehatan tubuh manusia. Seperti kelapa (*cocos nucifera Lin*) terutama buah yang masih muda, mengandung glukosa, sakarosa, fruktosa, sukrosa, mineral dan asam amino, enzim, protein, kalsium, besi, belerang, vitamin A, B1, C dan zat lemak.

Selain kelapa, bumbu lain adalah pala (*Myristica fragrans Houtt*) juga diperlukan dalam pembuatan gulai balak. Tanaman pala merupakan tanaman rempah-rempah yang khas baunya. Selain sebagai rempah-rempah, pala juga berfungsi sebagai tanaman penghasil minyak atsiri yang banyak digunakan dalam industri pengalengan,

minuman dan kosmetik. Adapun jahe (*Zingiber officinale* Rosc), merupakan tumbuhan herba menahun yang tumbuh liar di ladang-ladang berkadar tanah lembab dan memperoleh banyak sinar matahari. Batangnya tegak, berakar serabut dan berumbi dengan rimpang mendatar. Rimpang jahe berkulit agak tebal membungkus daging umbi yang berserat dan berwarna coklat beraroma khas.

Rimpang jahe mengandung minyak atsiri, damar, mineral *sineol*, *fellandren*, *kamfer*, *borneol*, *aingiberin*, *zingiberol*, *gigerol*, *zingeron*, *lipidas*, *asam amino*, *niacin*, vitamin A, B1, C dan protein. Sejak dulu jahe dipergunakan sebagai obat atau bumbu dapur dan aneka keperluan lainnya.

Sereh (*Andropogon nardus*) adalah tumbuhan sejenis rumput-rumputan yang tumbuh mengelompok dari dalam tanah. Daunnya berwarna hijau kebiru-biruan, apabila ditumbuk berbau harum. Banyak digunakan sebagai rempah dan juga minuman.

Bumbu lain yang diperlu-

kan untuk membuat gulai balak adalah daun jeruk purut. Daun jeruk purut (*Citrus histrix* DC) mengandung asid setrik. Selain digunakan sebagai panembah aroma makanan juga dapat digunakan untuk menghilangkan bau badan, mempertahankan kelembaban kulit, sebagai bahan pemberi aroma sampo dan sabun mandi. Sedangkan lengkuas (*Alpinia officinarum*) termasuk *familia zingiberacear*, yang merupakan tanaman rempah-rempah yang banyak digunakan. Akar tinggalnya mempunyai bau aromatik dan rasanya pedas yang berguna untuk mengobati masuk angin, gangguan pernapasan, dan kurang nafsu makan. Adapun garam, selain memberi rasa asin pada masakan juga mengandung *yodium*, *flour*, *natrium* dan *chlor*. *Yodium* berguna untuk pembuatan *hormon tiroksin*. *Flour* diperlukan untuk mencegah kerusakan pada gigi dan *natrium* berguna untuk mengatur pengerutan otot jantung. Sedangkan pembentukan *asam chlorida* oleh getah lambung membutuhkan bantuan garam

chlor. Bumbu-bumbu yang dihaluskan adalah bawang merah (*Allium cepa L*) sering disebut berambang. Tanaman ini banyak ditanam orang di sawah ataupun ladang yang cukup memperoleh sinar matahari. Tumbuhan berumpun dan berumbi lapis ini berwarna keungu-unguan dan berbau tajam. Tanaman semusim yang tidak berbatang itu daunnya hijau panjang, berbentuk tabung yang ujungnya lancip, bunganya berwarna putih kemerah-merahan. Baik umbi maupun daunnya sehari-hari dipakai untuk mengharumkan dan menyedapkan berbagai makanan, namun bawang merah juga sering dipakai dalam berbagai ramuan obat tradisional. Bawang merah mengandung *flavonglikosida*, maka dapat dianggap sebagai antiinflamasi dan pembunuh bakteri. Umbi lapisnya mengandung zat-zat seperti protein, lemak, kalsium, fosfor, besi, vitamin B1 dan C.

Bawang putih (*Allium sativum Linn*), adalah herba semusim berumpun yang memiliki ketinggian sekitar 60 cm. Tanaman ini banyak ditanam di ladang-

ladang di daerah pegunungan yang cukup mendapat sinar matahari. Batangnya adalah batang semu dan berwarna hijau. Bagian bawahnya bersiung-siung, bergabung menjadi umbi besar berwarna putih. Setiap siung terbungkus kulit tipis dan kalau diiris baunya sangat tajam. Daunnya berbentuk pita (pipih memanjang) dan berakar serabut. Bunganya berwarna putih. Bawang putih mengandung minyak atsiri yang bersifat antibakteri dan anti septik. Kandungan allicin dan allin berkaitan dengan daya anti kolesterol. Daya ini mencegah penyakit jantung koroner, tekanan darah tinggi dan lain-lain.

Ketumbar (*Coriandrum sativum*) mengandung minyak atsiri. Biji ketumbar mengandung *asam askorbat*, *asam kafeat*, *asam klorogenat*, *asam vanilat*, *sitronelol*, *geranial*, *rutin*, *tannin*, *nerol* dan *niacin*. Selain sebagai penyedap masakan, ketumbar dapat mengatasi radang lambung, pusing, mual, datang bulan tidak teratur dan sariawan.

Lada (*Piper nigrum Linn*), mengandung zat-zat piperin,

piperidin, pati, protein, lemak, asam piperat, chovisin dan minyak terbang (filanden, kariofilen, terpen-terpen). Selain memberi rasa pedas dan penyedap dalam masakan, lada juga berguna untuk mengobati tekanan darah tinggi, kurap, influenza, haid tidak teratur, asma, masuk angin dan demam.

Kunyit/kunir (*Curcuma domestica*) ternyata fungsinya sama seperti larutan alkohol, dapat menghambat atau membunuh mikroba. Irisan, serbuk atau ekstrak kunyit dalam minuman serta makanan dapat berfungsi sebagai pengawet, pembunuh bakteri penyebab pembusukan, serta menghilangkan bau amis pada ikan. Kunyit juga dapat meningkatkan nilai *arganoleptik* (rasa, aroma dan warna) makanan. Kandungan komponen pada rimpang kunyit, antara lain minyak asiri (sekitar 3 persen) *furmerol*, *seneol*, *zingiberin*, *barneol*, *karvon* dan *kurkumin*.

Kemiri (*Aleurites Moluccana*) juga digunakan sebagai bumbu gulai balak. Kemiri merupakan tumbuhan berpohon

tinggi. Pohon ini tumbuh subur di daerah yang beriklim sedang dan menghasilkan buah yang banyak. Biji buahnya dapat diolah menjadi minyak yang disebut dengan minyak kemiri. Kemiri selain digunakan sebagai bumbu masakan juga dapat dipakai sebagai obat borok atau kudis.

Adapun cara pembuatan gulai balak adalah sebagai berikut: mula-mula masukkan air dan daging kerbau serta tulangnya yang telah dipotong-potong ke dalam *rayoh* atau *gayeh* dan panaskan hingga setengah matang. *Rayoh* sejenis periuk yang dipakai untuk merebus air atau bahan makanan lainnya yang terbuat dari bahan tanah liat atau dari bahan logam seperti besi dan alumunium. Selanjutnya tumis kelapa yang sudah diparut ke dalam belanga tersebut, demikian juga sereh, jahe, pala lengkuas, daun jeruk purut dan garam, aduk-aduk dengan menggunakan *seculi* atau *secek* (alat bantu untuk menggoreng) hingga parutan kelapa menjadi rapuh dan berwarna kuning. Bersamaan de-

ngan itu masukkan pula santan kental, rebusan daging kerbau dan tulangan tadi serta kaldunya ke dalam belanga. Sambil diaduk-aduk, masak dengan api kecil hingga matang dan siap dihidangkan.

Alat-alat yang digunakan untuk membuat gulai balak seperti *rayoh* atau *gayeh*, *belangou* (belanga) dan *seculi* (secek) dapat dibeli di pasar tradisional, baik yang ada di daerah pedesaan maupun di daerah perkotaan. Namun dengan kemajuan teknologi yang semakin pesat dewasa ini, maka alat-alat yang digunakan tersebut mulai mengalami pergeseran terutama dari segi bahannya, sebab sedikit demi sedikit alat-alat yang bahannya terbuat dari tanah liat mulai ditinggalkan oleh pemakainya.

Gulai balak, selain digemari oleh masyarakat Lampung juga merupakan masakan yang tergolong mewah, karena hanya disediakan pada hari-hari tertentu saja, seperti pada saat diselenggarakan pesta pernikahan, cukuran, khitanan dan upacara pemberian gelar (*Cakak*

Pepadun) sebagaimana adat dan budaya peninggalan nenek moyang mereka.

Pada umumnya masyarakat Lampung adalah penganut agama Islam yang taat dan konsekuen, namun bekas-bekas kepercayaan nenek moyang mereka masih dapat dilihat hingga saat ini. Salah satu manifestasi dari kepercayaan nenek moyang tersebut adalah pelaksanaan berbagai upacara adat, di antaranya adalah upacara perkawinan maupun upacara pemberian gelar yang biasa dilaksanakan bersama-sama dengan upacara perkawinan.

Secara adat, masyarakat Lampung dapat dibedakan atas dua golongan, yaitu masyarakat Lampung yang beradat *Pepadun* dan masyarakat yang beradat *Saibatin* (Peminggir). Oleh karena itu dalam pelaksanaan upacara adat perkawinan antara adat *Saibatin* dengan adat *Pepadun* terdapat beberapa perbedaan, namun demikian dalam upacara perkawinan tersebut keduanya selalu memulainya dengan memotong kerbau.

Seekor kerbau khusus untuk upacara di rumah bujang dan seekor lagi dibagikan kepada anggota kerabat yang akan menyiapkan hidangan pada saat dilangsungkannya acara pernikahan.

Dalam upacara perkawinan, gulai balak merupakan hidangan istimewa di antara hidangan hidangan lainnya yang disiapkan oleh anggota kerabat pengantin pria, untuk menjamu rombongan keluarga pengantin wanita (benatok) dan para tamu yang hadir dalam acara pernikahan. Dengan demikian, gulai balak pada dasarnya mengandung nilai sosial, karena gulai balak dibuat oleh anggota kerabat pengantin sebagai bentuk kepedulian masyarakat Lampung terhadap keluarga atau kerabat yang membutuhkan. Sifat suka menolong dan bergotong royong juga merupakan budaya harga diri orang Lampung yang mereka sebut *Sakai Sambaian*. Sikap ini diwujudkan dalam bentuk kegiatan yang bersifat meringankan beban orang lain yang sedang mengalami musibah, kerepotan dan

pekerjaan berat baik secara perorangan maupun kelompok.

Dengan demikian, daging kerbau yang digunakan sebagai bahan pokok pembuatan gulai balak ternyata memiliki nilai dan kebanggaan tersendiri bagi masyarakat Lampung, khususnya yang berkaitan dengan adat.

Dalam acara pesta hajatan, gulai balak biasanya dihidangkan dengan malbi daging, sambal rampai dan lalapan (ketimun, terong dan daun slada), yang akan menambah selera makan bagi para tamu yang sedang menikmatinya.

Sumber :

Warganegara, Marwansyah, dkk, 2002, *Buku Panduan Anjungan Lampung*, Jakarta. Taman Mini Indonesia Indah

——— 2001, *Indikator Kesejahteraan Rakyat Propinsi Lampung*, Lampung : BPS Propinsi Lampung,

GULAI CUBADAK

SUMATERA BARAT

Gulai Cubadak adalah sejenis makanan sayur khas orang Minang. Masakan ini sering

ditemui pada setiap sajian makan upacara-upacara adat dan keagamaan pada orang Minangkabau. Makanan ini sangat khas, sebagai teman makan nasi dan tidak pernah dimakan tanpa nasi atau ketupat (pengganti nasi)



Gulai Cubadak

Makanan/masakan orang Minang tidak terlepas dari santan kelapa dan cabe merah, begitu pula dengan masakan gulai cubadak. Makanan ini tergolong jenis makanan murah, seluruh lapisan masyarakat dapat menyediakan kapan saja, karena sebagai sayur atau teman makan nasi sehari-hari pun dapat tersaji dengan mudah.

Walaupun orang mengatakan bahwa gulai cubadak ini tidak ada kandungan vitaminnya, akan tetapi orang Minang melihatnya dari sisi lain, seperti gulai ini dapat dimasak untuk makan bersama, kebersamaan itu yang paling menyenangkan

hati mereka. Keluarga dapat menyediakan gulai ini dalam jumlah banyak pada waktu upacara "*batagak rumah*" (mendirikan rumah), yaitu upacara tradisional yang diselenggarakan oleh orang Minang pada waktu akan mendirikan rumah.

Gulai Cubadak dapat juga dimakan sebagai teman makan nasi sehari-hari. Bagi orang Minang, gulai ini dianggap sebagai sayur, sebab lauk pauknya lebih banyak berupa ikan dan daging. Orang Minang pada umumnya suka gulai ini, tanpa dicampur daging, asal santannya kental dan bumbunya "berani", maka rasanya tetap sedap.

Untuk makanan sehari-hari hanya sebagai tambahan saja, karena yang utama bagi orang Minang adalah “*sabalado*” atau “*lado*”.

Gulai cubadak ini juga dapat disajikan dengan ketupat. Pada hari Raya Idul Fitri dan Idul Adha, keluarga menyajikan ketupat disiram dengan gulai cubadak, ditambah rendang.

Jika disajikan dengan ketupat, maka makannya menggunakan hanya menggunakan tangan.

Cubadak dalam bahasa Minang artinya nangka. Dengan demikian bahan utama yang digunakan adalah nangka. Bahan ini dengan mudah dapat diperoleh di pasar atau warung dengan cara membeli, harganya pun dapat terjangkau oleh setiap lapisan masyarakat.

Jarang orang menanam nangka di halaman rumah, selain perlu lahan cukup luas, juga perolehan hasilnya menunggu waktu yang cukup lama. Mereka lebih suka membeli bahan-bahannya, kapan saja tatkala diperlukan bahan tersebut akan se-

gera diperoleh. Begitu pula kelapanya, mereka dapat membeli di pasar atau warung terdekat. Tidak ada kesulitan bagi mereka dalam memperoleh bahan. Bahan yang dipilih tentunya yang dianggap cocok untuk dibuat gulai. Nangkanya tidak terlalu tua dan juga tidak terlalu muda. Untuk mengetahui nangka yang baik adalah dengan memukul nangka dengan golok. Jika bunyi “berat”, (suara buk-buk), maka berarti nangka sudah tua dan tidak baik untuk dibuat gulai. Juga dapat diperhatikan dari kulitnya, kalau durinya sudah tampak tebal dan besar berarti nangka tua.

Nangka yang dijual di pasar sudah dalam keadaan terbelah atau dipotong-potong, sehingga bisa kelihatan nangka bagus atau tidak untuk dimasak, dilihat dari bijinya dan tulangnya (bagian tengah buah nangka). Buah nangka yang sudah agak tua kurang baik dibuat gulai, selain seratnya keras juga rasanya kurang enak, serta penampilannya tidak menarik.

Bahan lain untuk memasak gulai cubadak adalah kelapa.

Orang Minang pada umumnya tahu cara memilih kelapa yang dianggap banyak santannya, karena masakan sehari-hari mereka tidak terlepas dari santan kelapa. Bila diangkat terasa berat dan dipukul oleh dua jari tangan tidak berbunyi nyaring berarti dagingnya tebal dan santannya banyak. Kelapa tersebut dinyatakan tua. Agar menghasilkan santan yang kental, air yang dituang ke dalam parutan kelapa sebaiknya sedikit demi sedikit sambil di aduk dan diremas-remas oleh tangan kanan, sementara tangan kiri mengucurkan air keparutan kelapa tersebut.

Adapun bumbu yang diperlukan untuk memasak gulai cubadak adalah jahe, laos, bawang merah, bawang putih, kemiri, ketumbar, cabe merah, kunyit daun kunyit, daun salam dan daun jeruk.

Orang Minangkabau terbiasa menyediakan berbagai bumbu di rumah, sebagai persediaan memasak untuk keperluan upacara, karena dibutuhkan bumbu di rumah, sebagai persediaan memasak.

Untuk keperluan upacara, karena dibutuhkan bumbu yang banyak, barulah mereka membeli kepasar tanpa mengganggu persediaan bumbu sehari-hari.

Dalam kehidupan sehari-hari orang Minang, bumbu dapur memegang peranan penting. Oleh karenanya tanpa bumbu dapur dianggap tidak ada rumah tangga. Kehadiran orang baru dalam rumah (gadang) karena perkawinan atau masuknya anggota keluarga dari tempat lain, mempengaruhi jumlah bumbu dapur yang perlu disediakan, karena kemungkinan mereka yang datang membawa pola makanan yang berbeda sebagai sistem pengetahuan mereka di tempat asal. Pendek kata, keluarga Minang khususnya kaum ibu akan merasa tenang di rumah jika mereka masih menyimpan persediaan bumbu dapur terutama lombok merah dan bawang merah yang akan terpakai setiap harinya.

Cara membuat gulai cubadak adalah, nangka dikupas dan dipotong-potong lalu dicuci dan ditiriskan. Kelapa diparut

dan diambil santannya. Santan hasil saringan pertama ditaruh di mangkuk dan dipisahkan dahulu. Seluruh bumbu dihaluskan kecuali laos, daun kunyit, daun salam dan daun jeruk. Seluruh bumbu dicampur dengan santan perasan kedua, diaduk dan dimasak hingga mendidih. Setelah mendidih lalu nangka dimasukkan, masak terus hingga nangka empuk. Terakhir santan kental hasil perasan pertama dimasukkan. Masakan ini akan lebih lezat apabila dimasak hingga keluar minyak yang berasal dari santan kental.

Waktu yang dibutuhkan memasak gulai cubadak ini rata-rata satu jam. Untuk keperluan upacara bisa ditambah waktunya mengingat bahan yang dimasak jumlahnya lebih banyak daripada untuk keperluan sehari-hari.

Masakan gulai cubadak akan sangat lezat rasanya apabila dimasak dengan menggunakan periuk dari tanah liat, dan ini masih sangat banyak dipergunakan oleh orang Minang yang tinggal di pedesaan. Orang Minang menyebutnya

belango. Bentuk *belango* ini sama seperti periuk tetapi lebih pendek. Akan lebih sempurna apabila dimasak di atas tungku batu atau bata dengan bahan bakar kayu yang telah dikinginkan. Di daerah Koto Gandang, ada tungku yang terbuat dari barang-barang yang sudah tak terpakai, misalnya bekas periuk yang dilobangi pada bagian dindingnya untuk masuknya udara serta bara pembakar sekam, karena bahan bakarnya berupa sekam.

Di kampung Jua, kecamatan Lubuk Begalung, Kodya Padang, masyarakat menganggap bahwa tungku merupakan sumber aktivitas di dapur, oleh karenanya harus hati-hati memanfaatkannya. Ada pantangan, jika memasak nasi, tungku tidak boleh ditinggalkan sebelum air nasi kering, karena akan mendatangkan kesulitan memperoleh rejeki. Tidak boleh melompati atau melangkahi tungku, karena akan mendatangkan sial atau celaka.

Sementara ada kepercayaan sebagian masyarakat di Kabupaten Agam bahwa harus

memperlakukan tungku dengan baik agar tetap mendapat kehidupan dan penghidupan yang baik. Misalnya larangan anak gadis mengetuk-ngetuk tungku waktu memasak, karena kelak akan mendapat suami tua. Di samping itu anak gadis tidak boleh mengudap makanan dan atau bernyanyi di depan tungku jika nasibnya ingin mendapat keberuntungan. Kepercayaan-kepercayaan seperti itu disosialisasikan terus kepada generasi penerus agar selalu dipedomani dalam melaksanakan keselarasan dalam hidup. Bagi orang Minang, periuk dan belango memiliki arti khusus, sehingga mereka memelihara peralatan tersebut dengan baik. Misalnya larangan meletakkan periuk dalam keadaan terbuka karena dapat mengakibatkan rasa lapar yang terus menerus bagi seisi rumah, tidak boleh membiarkan periuk dalam keadaan kosong setelah diambil seluruh isinya, paling tidak harus diberi sedikit air. Hal ini akan membuat muka orang bersangkutan selalu kering. Dilarang memasukkan nasi ke dalam gulai yang tersisa dalam belanga. Menurut keperca-

yaan, bila orang melakukan hal itu kelak dapat mencelakakan mertua.

Oleh karena itu orang Minang yang ingin mendapatkan hasil masakan lezat dan selalu selamat dalam hidup akan memelihara alat dapur tersebut sebagaimana yang dinasehatkan para orang tuanya.

Kemajuan demi kemajuan dalam hal peralatan dapur, menyebabkan makin bervariasinya peralatan tersebut.

Peralatan tersebut dinilai lebih praktis dan mudah perawatannya tanpa harus diikat oleh ketentuan-ketentuan yang melatar-belakangi kepercayaan masyarakatnya. Peralatan yang sudah banyak dipergunakan sekarang adalah panci yang terbuat dari bahan alumunium dan kompor minyak, bahkan kompor gas. Penggunaan peralatan tersebut terutama di perkotaan yang sudah sulit dan langkanya peralatan dari tanah liat dan bahan bakar kayu. Untuk memperoleh kemudahan dalam melaksanakan aktivitas di dapur, maka masyarakat biasanya mengikuti kondisi pasar termasuk

penyediaan peralatan masak. Apabila didukung oleh keadaan ekonomi yang semakin baik, orang dapat mengadakan se-gala perabotan rumah tang-ganya dengan cara membeli. Disamping itu mereka meng-anggap peralatan lama sudah kuno tidak sesuai lagi dengan perkembangan jaman. Wa-laupun mereka mengakui bahwa masakan rasa lebih lezat meng-gunakan peralatan kuno.

Sampai sekarang yang terlibat dalam kegiatan di dapur khususnya masak memasak ada-lah perempuan (ibu-ibu). Apa-bila ada kaum pria ikut-ikutan di dapur dianggap tidak pantas dan disuruhnya meninggalkan arena memasak tersebut. Padahal da-hulu para pria turut membantu mempersiapkan keperluan me-masak, misalnya membelah ka-yu bakar, menyalakan api ditungku dan menuangkan sekam ke tungku. Kebersamaan dalam me-lakukan pekerjaan dalam rumah tangga secara gotong royong melahirkan keakraban dan ke-harmonisan hubungan diantara anggota rumah tangga tersebut.

Kemajuan masyarakat da-

lam bidang pendidikan pun telah mengubah cara berpikir mereka, dimana anak-anak mereka di-harapkan lebih berkonsentrasi pada pelajaran sekolahnya dari pada membantu orang tua di dapur. Para orang tua tidak ter-lalu memaksakan anak-anak ga-disnya selalu melakukan pe-kerjaan rumah tangga, pendidik-an sekolah lebih diutamakan. Namun demikian tidak berarti pula anak-anak gadis mereka dibiarkan tidak tahu pekerjaan atau tugas sebagai seorang pe-rempuan yang kelak akan men-jadi seorang ibu. Sebelum ber-keluarga, anak gadis dipersiap-kan untuk belajar dan melatih diri beberapa lama tentang pe-kerjaan memasak. Sebab ini me-rupakan satu syarat bagi perem-puan Mindan dalam penilaian pihak calon menantu. Mereka juga harus tahu cara menghi-dangkan makanan, baik untuk keperluan sehari-hari maupun upacara.

Gulai cubadak walaupun berair, tapi tidak lumrah jika ma-kannya menggunakan sendok. Kuah gulai akan larut dengan nasi sehingga mudah diambil

tangan. Kuah gulai pun tidak berlebihan, yang penting dapat membasahi nasi (mengubah warna nasi). Seluruh peserta upacara akan makan seperti itu, jadi akan menjadi pusat perhatian jika melakukan cara yang tidak sebagaimana biasanya orang Minang makan.

Begitu pula makan sehari-hari dalam keluarga, gulai cubadak disajikan di piring atau mangkuk yang dapat menampung kuah gulai agar tidak sampai tumpah. Gulai disajikan sesuai jumlah orang yang makan dan sudah diperhitungkan jika akan menambahnya.

Diusahakan agar penyaji makanan (biasanya kaum ibu) tidak mondar-mandir ke belakang menambah gulainya. Oleh karena itu sebelum makan sudah dihitung jumlah orang yang akan terlibat makan. Jenis dan bentuk piring untuk menyajikan gulai pun sama besarnya sebagaimana piring yang biasa digunakan di rumah makan Padang.

Gulai cubadak ini berfungsi sebagai penambah tenaga dalam membangun rumah, khusus-

nya bagi para tukang yang tenaganya sangat dibutuhkan dalam mengerjakan pekerjaan berat ini. Tuan rumah dapat menyediakan makanan ini cukup banyak dan yang makan pun tidak ragu-ragu menuangkan ke nasi, karena setiap orang pasti kebagian. Dengan cukup kenyangnya makan, para tukang pun dapat bersemangat bekerja untuk selanjutnya diharapkan pekerjaan pun memuaskan tuan rumah.

Fungsi lainnya dari gulai cubadak adalah sebagai pelengkap makan nasi dikala upacara sosial. Namanya pelengkap berarti ada makanan lain yang dianggap utama atau pokok tatkala makan nasi. Memang gulai cubadak ini bukan merupakan syarat dalam upacara batagak rumah ini, akan tetapi cenderung harus disajikan sehingga masyarakat menganggap belumlah lengkap tanpa gulai tersebut. Karena adanya anggapan ini maka masyarakat sudah terbiasa membuat gulai cubadak guna memberikan kesan sempurnanya penyajian makanan upacara tersebut. Dikatakan upacara sosial, karena bata-

gak rumah ini lebih bersifat gotongroyong dan melibatkan banyak orang, baik yang berasal dari kerabatnya sendiri, tetangga maupun para tukang. Sebelum makan bersama didahului dengan pembacaan doa yang dipimpin oleh ninik mamak atau ketua adat. Dengan demikian tidak ada seorangpun peserta upacara yang mendahului makan atau menolak makan bersama. Sangatlah tidak sopan apabila terjadi demikian, bahkan lebih jauh dianggap sebagai orang yang “tidak tahu adat”. Sebab adat Minangkabau menekankan tidak untuk menolak sajian makan yang diperlihatkan kepada seseorang. Menolaknya berarti menjauhi rejeki yang diberikan kepadanya. Jangankan pada kegiatan upacara, pada sehari-haripun apabila datang tamu saat seisi rumah tengah makan, maka diajaklah makan, yang diajak makan tidak boleh menolak kecuali karena alasan yang tepat misalnya sedang puasa.

Kandungan nilai yang terdapat pada makanan ini yang pertama adalah social, sebagai-

mana upacara yang bersifat sosial, makanan inipun dapat dinikmati oleh seluruh lapisan masyarakat tanpa memandang status sosial dalam lingkungan masyarakatnya. Apakah dia penghulu, ketua adat, rakyat biasa, laki-laki maupun perempuan tidak dilarang makan gulai cubadak, bahkan sudah merupakan salah satu makanan kesukaan mereka. Dapat dipastikan bahwa seluruh orang Minangkabau khususnya kaum ibu (wanita) bisa memasak gulai cubadak ini.

Gulai ini dapat dimakan keesokan harinya (kalau tidak habis sehari) dan ini tidak dianggap sebagai makanan basi. Bahkan ada yang berpendapat dimakan keesokan harinya lebih enak. Walaupun keluarga memperkirakan tidak habis dimakan sendiri, maka biasanya mereka saling berbagi makanan dengan tetangga. Hal ini kerap terjadi pada orang Minang, apabila tetangga mereka masih dalam batas hubungan kerabat, sebagaimana adat menetap sesudah menikah yang berlaku bagi orang Minangkabau adalah matrilocal,

dimana mereka tinggal dan menetap di sekitar pusat kediaman kaum kerabat isteri (pihak perempuan). Jalinan hubungan sosial antar kerabat di sekitarnya ditandai dan dipererat dengan saling berkiriman makanan.

Gulai cubadak ini juga mengandung nilai budaya, dimana makanan ini diperuntukkan bagi pelengkapan makan upacara batagak rumah. Di samping itu juga pada upacara-upacara lainnya yang hanya berlaku di beberapa kabupaten di Sumatera Barat (tidak menyeluruh) seperti pada waktu upacara perkawinan (menjemput *marapulai*), *batagak penghulu*, hari raya keagamaan dan sebagainya. Walaupun secara pasti orang tidak dapat menjelaskan mengapa gulai cubadak itu disajikan pada upacara-upacara tersebut, tapi yang jelas bahwa gulai ini cocok dipadukan dengan makanan apapun dengan nasi ataupun ketupat atau dengan lauk pauk apapun.

Setiap rumah makan (pa-

dang) menyediakan gulai cubadak. Dari dahulu sampai sekarang, gulai ini sudah diperdagangkan untuk konsumsi setiap lapisan masyarakat. Pedagang kaki lima pun menjual gulai cubadak sebagai makanan yang dapat terjangkau oleh masyarakat dari golongan ekonomi rendah sekalipun.

Sumber :

Roni, Aswil, dkk, 2001, ***Aneka Ragam Makanan Tradisional Minangkabau***, Museum Negeri Propinsi Sumatera Barat "Adityawarman"

Zaidan, Nur, Anas, dkk, 1991, ***Makanan : Wujud, variasi dan fungsi serta cara penyajian di daerah Sumatera Barat***, Depdikbud

GULAI KABING LAMPUNG

Gulai Kabing merupakan makanan jenis lauk atau sayur yang dapat dijumpai pada masyarakat Lampung. Bahan utama dari *gulai kabing* adalah anggar (manggar) muda yang diambil dari pohon kelapa atau aren. Biasanya *gulai kabing*



Gulai Kabing

dibuat khusus untuk hidangan selamatan orang meninggal pada masyarakat Lampung yang menganut adat non pepadun (masyarakat saibatin dan masyarakat biasa).

Pada dasarnya masyarakat Lampung pendukung adat pepadun, maupun pendukung Saibatin secara keseluruhan beragama Islam. Hal ini berarti pengaruh Islam di Lampung sangat kuat sekali. Akan tetapi sistem kepercayaan yang diwarisi dari para leluhurnya masih tetap dijalani. Hal ini dapat dilihat dari rangkaian upacara adat kematian pada masyarakat Lampung non pepadun, sebagai berikut:

(1) upacara sebelum penguburan terdiri atas (a) upacara pemberitahuan kematian, (b) upacara menunggu mayat, (c) upacara memandikan mayat, (d) upacara mengkafani mayat, (e) upacara pemberangkatan mayat (f) upacara menyembahyang-

kan mayat, (2) Upacara pada saat penguburan terdiri dari: (a) upacara memasukkan mayat ke dalam kubur, (b) upacara doa penutup, (3) Upacara setelah penguburan, terdiri dari: (a) Upacara menunggu kuburan, (b) Upacara tahlil yang mulai dilaksanakan pada malam ketiga setelah mayat dikubur, upacara tahlil meliputi: *Nigo* (3 hari), *Nujuh* (7 hari), Dua kali *Nujuh* (14 hari), *Nyeratus* (100 hari), (c) upacara *peperadu*, (d) upacara membersihkan kuburan. (Puspawidjaja et, al 1984:41-46). Dalam hal ini *gulai kabing* biasanya dibuat dan disajikan pada saat upacara *Nigo* (tiga hari).

Bahan utama untuk membuat *gulai kabing* adalah anggar (manggar) muda dari pohon kelapa, kemudian bahan pelengkap bisa ditambahkan daging ayam kampung, daging sapi, dan daging kerbau.

Anggar (manggar) pohon kelapa muda terdapat di dalam pohon kelapa, tepatnya pada bagian dalam ujung pohon kelapa. Anggar (manggar) muda diperoleh dengan cara menebang pohon kelapa pada bagian ujungnya, setelah itu baru diambil *anggar* (manggar) muda yang terdapat pada bagian dalam ujung pohon kelapa. *Anggar* (manggar) muda yang bisa diperoleh dari pohon kelapa kurang lebih panjangnya 20 cm, lebar 5 atau 7 cm. Warna dari *anggar* (manggar) muda biasanya putih seperti susu atau putih kekuningan.

Anggar (manggar) muda dari pohon kelapa bisa juga digantikan oleh manggar muda yang diambil dari pohon enau atau aren. Ukuran anggar (manggar) muda dari pohon enau atau aren lebih besar dari pada *anggar* (manggar) muda yang di-

ambil dari pohon kelapa.

Pohon kelapa atau pohon enau yang diambil manggarnya biasanya dipilih pohon yang sudah tua karena sudah tidak produktif lagi, sedangkan pohon yang masih muda masih produktif karena itu sayang kalau ditebang.

Bahan lainnya yaitu santan kelapa. Bahan santan kelapa diperoleh dari buah kelapa yang dipetik dari pohon kelapa yang di tanam di ladang, kebun atau halaman rumah. Selanjutnya, daging ayam kampung, daging sapi atau kerbau yang digunakan sebagai bahan pelengkap dalam membuat *gulai kabing* bisa diperoleh dari hasil ternak sendiri, atau membelinya di pasar.

Kemudian, untuk mendapatkan *gulai kabing* yang enak, maka diperlukan bumbu-bumbu, seperti cabe merah, bawang putih, bawang merah, kemiri, jahe, lada, pala, ketumbar, asam kandis, kunyit, gula merah, sereh, garam, daun salam, dan minyak sayur. Diantara bumbu-bumbu tersebut ada yang diperoleh dari ladang atau kebun

sendiri dan ada sebagian yang dibelinya di pasar.

Biasanya yang bertugas mencari *anggar* (manggar) dan memetik buah kelapa yaitu kaum laki-laki, terutama kaum kerabat dari keluarga yang meninggal. Sedangkan ibu-ibu terutama kaum kerabat dari yang meninggal tersebut nantinya bertugas menyiapkan bumbu-bumbu dan juga memasak *gulai kambing*.

Cara pengolahan *gulai kambing*: pertama-tama *anggar* (manggar) muda dibersihkan, kemudian dipotong-potong. Selanjutnya daging ayam kampung, daging sapi, atau daging kerbau yang digunakan sebagai pelengkap diberihkan dan dipotong-potong. Langkah berikutnya, semua bumbu-bumbu dibersihkan dan dihaluskan, kecuali daun salam, laos, dan sereh. Setelah itu, bumbu-bumbu yang dihaluskan tadi ditumis sampai harum, kemudian masukan *anggar* (manggar) muda, daging ayam kampung, daging sapi, atau daging kerbau. Berikutnya tuangkan santan rebus sampai matang.

Peralatan yang digunakan antara lain: (1) jambangan (bas-kom), fungsinya untuk mencuci atau menaruh bahan-bahan gulai kambing yang masih mentah, serta tempat menaruh *gulai kambing* yang telah masak (2) pisau, yaitu alat yang digunakan memotong *anggar* (manggar) muda dan untuk memotong daging, (3) kukor (kukuran) fungsinya untuk mengukur atau memarut kelapa. Kukor biasanya terbuat dari bahan kayu. Sedangkan mata kukornya terbuat dari seng (4) Saringan kelapa, fungsinya untuk membuat santan, (5) *belanga*, fungsinya untuk memasak gulai kambing. Alat ini biasanya terbuat dari aluminium atau dari tanah liat, (6) sinduk, fungsinya untuk mengaduk *gulai kambing*, alat ini terbuat dari bahan kayu untuk gagang sinduknya, sedangkan untuk sinduknya sendiri terbuat dari tempurung kelapa, (7) *ampin*, yang fungsinya untuk pelapis tangan pada waktu mengangkat belanga dari tungku, alat ini terbuat dari bahan anyaman (welengi atau reduk sebangsa pandan yang hidup dirawa-rawa), (8) *rapak*

(batu gilingan cabe), fungsinya untuk menggiling bumbu-bumbu, alat ini terbuat dari batu pipih dan bundar, rapak atau batu gilingan cabe itu terbuat dari batu alam atau batu sungai yang diratakan. (9) Tungku, fungsinya untuk tempat perapian. Peralatan memasak tersebut dapat diperoleh dengan cara membuat sendiri, dan ada pula yang diperoleh dengan cara membeli di pasar atau langsung ke pembuatnya. Pada dasarnya semua peralatan tersebut masih bersifat tradisional, dan pada saat sekarang ini kebanyakan masyarakat Lampung sudah menggunakan peralatan modern. Misalnya, sebagai pengganti rapak mereka telah menggunakan belender, sedangkan untuk *ampin* yang tadinya terbuat dari bahan anyaman *welengi* sudah banyak yang menggantikannya dengan *ampin* yang terbuat dari kain dan dalam bentuk yang lebih modern.

Gulai kabing dibuat dan dikonsumsi oleh masyarakat *Lampung non pepadun* (masyarakat *saibatin* dan masyarakat biasa). Sebagai hidangan pada saat

upacara kematian, yakni pada saat upacara tahlil yang dilaksanakan pada malam ke 3 setelah mayat dikubur.

Maksud dari upacara tersebut, yaitu untuk memperingati kematian, menurut kepercayaan masyarakat setempat, bahwa pada malam ketiga mayat mulai membengkok dan pada saat itu arwah datang kerumah untuk melihat situasi rumah. Dengan adanya kunjungan arwah ke rumah, maka perlu diadakan upacara untuk menyambut kedatangannya.

Waktu upacara pada umumnya dilakukan pada malam hari, namun ada juga yang dilakukan pada siang hari. Adapun tempat pelaksanaan upacara dilakukan di rumah almarhum. Apabila yang meninggal orang tua, maka upacara ini dapat dilakukan di rumah salah seorang putra almarhum. Penyelenggara upacara adalah keluarga almarhum dengan dipimpin oleh tokoh agama dan tokoh adat setempat atau seorang alim ulama yang dimintakan kesediaannya. Pihak yang terlibat dalam upacara ini adalah keluarga terdekat

almarhum, sanak famili, tetangga. Adapun yang turut dalam upacara ini adalah orang lelaki dewasa, sedangkan kaum ibu biasanya membantu di dapur.

Persiapan dan perlengkapan upacara *Nigo* (3 hari) adalah makanan dan minuman, nampan, tikar, piring untuk menghidangkan makanan dan gelas-gelas.

Jalannya upacara *Nigo* (3 hari) dipimpin oleh seorang pemuka agama yang bertindak sebagai pembaca doa. Di samping itu juga dilakukan pembacaan ayat suci Al Quran yang dilakukan oleh para peserta yang hadir, dan pada saat itu juga dupa perasapan yang berisi pembakaran menyan diletakan dekat para peserta upacara. Setelah selesai pembacaan doa dan kitab suci Al Quran, maka dihidangkan makanan dan minuman untuk disantap bersama. Apabila makanan yang ada tersisa, maka para peserta dipersilahkan mem-bawa sisa makanan. Hal itu disebut dengan istilah *Neda* (membawa). Pantangan dalam upacara ini adalah pada waktu pembacaan doa

dilarang berbicara, sebab pada saat itu roh pulang ke rumah.

Cara menghidangkan *gulai kabing* adalah ditaruh di piring-piring makan. Setelah pembacaan doa dan pembacaan ayat suci Al Quran. *Gulai kabing* tadi segera dihidangkan di atas tikar bersama dengan bakul atau piring yang telah diisi nasi putih, dan bersama minuman air putih, untuk segera disantap bersama oleh para peserta upacara *Nigo* (3 hari).

Adapun cara mengkonsumsi *Gulai kabing* dengan perlengkapannya, yaitu masing-masing para peserta upacara diikutsertakan sebagai sarana upacara *Nigo* (3 hari) mengambil piring yang telah diisi dengan *gulai kabing*. Kemudian ditambahkan nasi putih yang diambil dari bakul atau piring nasi. Setelah itu sambil duduk di atas tikar, *gulai kabing* bersama nasi putih disuapkan ke mulut dengan memakai sendok makan.

Ditinjau dari bahan-bahan dan bumbu-bumbu yang digunakannya. *Gulai Kabin* mem-

punyaifungsi bagi kekuatan dan kesehatan tubuh.

Hal ini dikarenakan bahan-bahan dan bumbu-bumbu yang dipergunakan dalam pembuatan gulai kabin mempunyai zat-zat yang diperlukan untuk kekuatan dan kesehatan tubuh. *Anggar* (manggar) muda yang diambil dari pohon kelapa mengandung zat-zat, antara lain: protein, lemak, dan mineral. Kemudian daging yang digunakan sebagai bahan pelengkap, antara lain mengandung lemak, protein, dan zat ekstra aktif sebagai penambah nafsu makan dan untuk menimbulkan rasa segar pada tubuh. Kemudian santan kelapa, selain memberikan rasa gurih pada masakan, juga mengandung lemak, protein dan mineral.

Berikutnya bumbu-bumbu yang dipergunakan mengandung zat-zat yang diperlukan bagi kesehatan dan kekuatan tubuh. Seperti bawang merah (*allium cepa L*), selain menyedapkan masakan, juga mengandung zat-zat antara lain: protein, lemak, kalsium, fosfor, besi, vitamin B1 dan vitamin C.

Di samping itu bawang merah juga dapat menurunkan panas, menurunkan kolesterol dan kadar gula dalam tubuh.

Bawang putih (*Allium Sativum Linn*) mengandung zat-zat antara lain belerang, protein, lemak, fosfor. Besi anti septif. Di samping itu juga mengandung *Allicin* dan *Aliin* yang dapat mencegah penyakit jantung koroner, darah tinggi dan lain-lain. Cabe merah, selain berfungsi memberikan rasa pedas pada gulai kabin, juga mengandung zat-zat yang berguna bagi tubuh, antara lain minyak atsiri, dan alkohol. Disamping itu juga mengandung unsur *ciapsin* yang dapat mengurangi rasa sakit dan menyembuhkan rasa gatal pada kulit. Kemudian kemiri selain berfungsi memberikan rasa gurih juga dapat diolah menjadi minyak kemiri yang dipakai sebagai obat borok atau kudis.

Bumbu yang berikutnya, ketumbar (*Corianadrum Sativum*). Bumbu ini mengandung zat-zat antara lain: asam *achorbat*, *ruten*, *tannin*, *nerol*, dan *niasin*, Ketumbar selain ber-

fungsi sebagai penyedap makanan, juga dapat dipergunakan sebagai obat radang lambung, pusing, sariawan, mual, dan datang bulan tidak teratur.

Kunyit, selain berfungsi untuk memberikan aroma pada masakan, rimbang kunyit mengandung komponen antara lain minyak *atsiri*, *furmoral*, *sineol*, *zingiberin*, *horneol*, *karvon*, dan *kurkumin*. Bahkan rimpang kunyit juga mempunyai fungsi yang sama seperti larutan alcohol yang dapat menghambat atau membunuh kuman.

Jahe (*zingiber officiale*) selain berfungsi untuk memantapkan aroma masakan, juga mengandung zat-zat antara lain minyak atsiri, damar, mineral, *sineol*, *fellandren*, *kamfer*, *borneol*, *zingiberin*, *gigenol*, *lipidas*, *asam aminos*, *niacin*, vitamin C, B1, dan protein. Dengan kandungan tersebut, maka jahe dimanfaatkan sebagai pembangkit nafsu makan, obat batuk, obat gatal, mengobati gigitan ular, antioksidan, obat cacing dan sebagainya.

Bumbu lain adalah sereh

(*Amdropogon Nardus*), selain berfungsi untuk mengharumkan aroma masakan, juga dapat dipergunakan sebagai minuman, obat gosok bagian tubuh yang salah urat dan patah tulang pada ternak.

Berikutnya, biji lada berfungsi untuk memberikan rasa sedap pada masakan. Selain itu juga dapat dipergunakan sebagai obat tradisional, antara lain untuk mengobati rematik, dan susah tidur (obat tidur). Adapun lengkuas (*Alpinia Officinarum*) berfungsi untuk memantapkan rasa dan memberikan aroma pada makanan. Selain itu, lengkuas juga mengandung minyak atsiri, glikosida, *stereol*, dan *koempferol*, dan juga dapat digunakan sebagai obat masuk angin, gangguan pernapasan, dan kurang nafsu makan.

Gula jawa yang juga dipergunakan sebagai bumbu masak dalam pembuatan gulai kambing berfungsi untuk memberikan rasa manis pada masakan. Selain itu juga, gula jawa juga mengandung zat-zat antara lain karbohidrat, protein, lemak fosfor, dan zat besi.

Kemudian garam selain berfungsi untuk memberi rasa asin

pada masakan, juga dapat digunakan untuk pencegahan penyakit gondok karena garam mengandung yodium.

Selanjutnya, minyak kelapa berfungsi untuk menumis bumbu. Disamping itu minyak kelapa juga mengandung *gliserida* yang berisi asam *laurat*, asam *minirtirat*, asam *steorat*, dan asam *kaproat*.

Minyak kelapa juga mengandung omega 9 yang membantu menjaga kadar *kolesterol* normal dalam darah.

Terakhir yaitu asam kandis, berfungsi untuk memantapkan rasa dan juga untuk menghilangkan bau anyir pada gulai. Di samping itu asam kandis juga mengandung vitamin C.

Memasak *Gulai Kabing* yang digunakan sebagai hidangan dalam upacara kematian mempunyai nilai sosial. Hal ini dapat dilihat dari segi pembuatannya yang melibatkan para Ibu dan Bapak baik dari kalangan kerabat atau tetangga, sehingga menunjukkan adanya kerukunan, kebersamaan, serta kegotongroyongan yang merupakan unsur-unsur dalam nilai sosial.

Gulai kabing juga mempunyai nilai budaya. Hal ini dapat dilihat dari keberadaannya sebagai salah satu makanan kelengkapan upacara tradisional.

Namun demikian, pada saat sekarang ini sudah terjadi pergeseran nilai yang nampak pada *gulai kabing*. Pergeseran nilai tersebut seiring dengan perkembangan teknologi dan ekonomi yang semakin membaik, maka *gulai kabing* yang tadinya hanya menggunakan bahan *anggar* (manggar) muda dari pohon kelapa atau aren, sekarang ini sudah dicampur dengan daging.

Sumber :

Arifin, Razi et al. 1986. **Isi Dan Kelengkapan Rumah Tangga Tradisional Daerah Lampung**, Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.

A.N.S. Thomas. 1992. **Tanaman Obat Tradisional**. Yogyakarta: Kanisius.

Biro Pusat Statistik Propinsi Lampung, 2001. **Buku Indikator Kesejahteraan Rakyat Lampung**. Lampung: Biro Pusat Statistik.

Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, 1981. **Pelajaran Bidang Makanan Untuk SMA**. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.

- Hadi Kusuma, Hilman et al. 1983. **Adat Istiadat Lampung**, Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan
- Melalatoa, M. Yunus. 1955. **Ensiklopedi Suku Bangsa Indonesia Jilid L-Z** Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Puspawidjaja, Rizani. et al. 1984. **Upacara Tradisional (Upacara Kematian) Daerah Lampung**, Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.
- Sumardi, Mulyanto. et al. 1992. **Profil Republik Indonesia: Lampung**. Jakarta: Yayasan Bhakti Wawasan Nusantara.
- Suriawiria, Unus, H. 2002, dan Sitanggang, M. 2001, **Tanaman Obat Untuk Penyakit Jantung, Darah Tinggi, dan Kolesterol**. Jakarta: Argo Media Pustaka.

GULAI KALADOI

JAMBI

Gulai Kaladoi atau gulai keladi merupakan salah satu makanan tradisional orang Kerinci. Makanan ini kerap dihidangkan pada saat makan siang atau makan malam sehari-hari sebagai pelengkap makanan utama yaitu nasi.

Selain itu gulai kaladoi juga dapat dinikmati pada upacara-upacara adat tertentu yang sifatnya hanya melibatkan keluarga saja seperti pemberian nama untuk bayi dan sebagainya.

Bahan utama untuk memasak *gulai kaladoi* adalah batang pohon *keladi* dan daun *surian*.

Adapun untuk memasak *gulai kaladoi* sebagai makanan yang disajikan pada saat upacara, selain batang keladi dan daun surian ditambahkan pula daging ayam. Tidak ada makna khusus dalam penggunaan daging ayam pada upacara adat ini. Penggunaan daging ayam hanya untuk memberi kesan adanya acara “istimewa” dalam sebuah keluarga dan daging ayam dalam *gulai kaladoi* menambah rasa lezat makanan ini.

Gulai kaladoi telah lama dikenal orang Kerinci, namun tidak ada yang mengetahui secara pasti kapan orang Kerinci mulai mengenal dan mengkonsumsi makanan ini.

Bahkan ada yang mengatakan bahwa *gulai kaladoi* adalah makanan asli orang Kerinci yang belum terpengaruh oleh



Gulai kaladoi

lai kaladoi sangat sederhana (praktis) dan cepat. Di samping itu bahan-bahan untuk membuat *gulai kaladoi* dengan mudah bisa diperoleh di se-

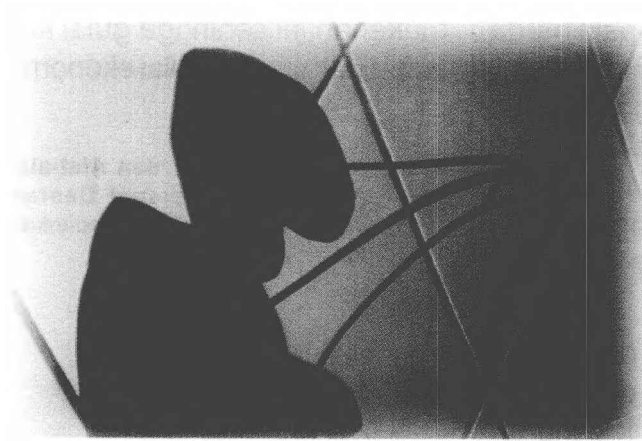
kebudayaan lain, dengan alasan tidak ada unsur kelapa (santan) dalam makanan ini. Kelapa atau santan merupakan bahan utama untuk membuat gulai. Adapun gulai-gulai lainnya dalam masakan orang Kerinci yang mengandung santan telah mendapat pengaruh dari kebudayaan Minangkabau. Selain itu di wilayah orang Kerinci yang merupakan dataran tinggi, tidak ada pohon kelapa.

Secara temurun *gulai kaladoi* diwariskan dan hingga saat ini masih dikonsumsi oleh orang Kerinci. Banyak alasan yang menyebabkan masih dinikmatinya *gulai kaladoi* oleh orang Kerinci. Selain rasanya yang lezat, untuk memasak *gu-*

kitar pemukiman orang Kerinci.

Untuk sebagian orang Kerinci yang telah mengerti arti "sehat", *gulai kaladoi* adalah salah satu makanan yang menyehatkan. Dengan bahan utama batang keladi dan daun surian, makanan ini tidak mengandung lemak yang membahayakan tubuh.

Batang keladi diambil dari pohon keladi yang banyak tumbuh di kebun atau di ladang orang Kerinci, begitu pula dengan daun surian. Daun surian atau suhen adalah daun yang berasal dari pohon surian yang hanya tumbuh di daerah dataran tinggi. Pohon surian merupakan tanaman khas orang Kerinci. Banyak manfaat yang diperoleh



Pohon keladi

menggunakan daun surian biasanya akan terasa lezat dan dapat bertahan lama tidak lekas basi. Begitu pula halnya dengan makanan *gulai kaladoi*. Makanan ini rasanya lezat dan dapat bertahan sela-

dari pohon surian ini. Kayu dari pohon surian biasanya digunakan sebagai bahan untuk membuat bangunan (rumah). Kayu surian merupakan kayu terbaik di Kerinci, karena tidak dimakan oleh rayap, sehingga bangunan di daerah Kerinci sangat kokoh walaupun telah berusia lama. Selain itu akar pohon surian yang bermotif belang-belang biasanya dimanfaatkan untuk membuat sarung parang, keris, maupun tongkat.

Adapun manfaat daun surian dalam makanan tradisional orang Kerinci rasa selain sebagai penyedap juga merupakan bahan pengawet. Makanan tradisional orang Kerinci yang

ma tiga hari.

Untuk membuat *gulai kaladoi* selain batang keladi dan daun surian, juga diperlukan bumbu seperti jahe, kunyit, laos, bawang merah, cabe, daun kunyit, sereh. Seperti halnya batang keladi dan daun surian, bumbu-bumbu ini juga diperoleh dengan mudah di sekitar pemukiman orang Kerinci.

Batang kaladi yang digunakan untuk membuat *gulai kaladoi* adalah batang keladi merah dan masih muda. Batang tersebut dibersihkan, dicuci lalu dipotong-potong sebesar jari. Daun surian yang digunakan untuk membuat *gulai kaladoi*

adalah daun yang masih muda. Daun tersebut dicuci dan dipetik (disiangi) sehingga menjadi potongan kecil-kecil. Adapun bumbu-bumbu yang digiling halus dengan menggunakan *lesun* dan *antan cabe* (lihat cabe kemintan).

Setelah bahan dan bumbu tersedia, masak air dalam *piuk belango*, yaitu periuk yang terbuat dari tanah. Alat memasak ini dapat diperoleh dengan jalan membeli melalui pedagang maupun tukar menukar barang (barter), baik melalui pedagang maupun dengan tetangga.

Jika air telah mendidih masukkan semua bumbu yang telah digiling halus dan tambahkan garam secukupnya. Setelah tercium aroma dari bumbu, masukkan daun surian hingga kuah mendidih. Terakhir masukkan potongan batang keladi, masak hingga mendidih, kemudian angkat dan hidangkan.

Dewasa ini makanan *gulai kaladoi* merupakan makanan keluarga di daerah Kerinci, karena itu tidak ada rumah makan di daerah Kerinci yang menjual

makanan ini sehingga gulai kaladoi tidak memiliki nilai ekonomi.

Sumber :

Ja'far, dkk. 1993, *Dapur dan Alat-alat Memasak Tradisional Daerah Jambi*, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.

GULAI LATUK-LATUK LAMPUNG

Gulai latuk-latuk merupakan makanan sehari-hari yang dikonsumsi oleh masyarakat asli Lampung. *Gulai latuk-latuk* artinya 'sayur campur-aduk', antara ikan dan berbagai bahan sayuran yang dimasak menjadi satu. Bahan-bahan yang dibutuhkan untuk membuat *gulai latuk-latuk* adalah labu kuning, rebung, jamur kriket, jagung muda, kacang panjang, kemangi, dan ikan pinggang. Adapun bumbu-bumbu yang dibutuhkan adalah cabe merah, bawang merah, bawang putih, kemari, lengkuas, daun salam, sereh, dan kelapa.

Hampir semua bahan-bahan tersebut dapat diperoleh penduduk dari lingkungan



Gulai latuk-latuk

tempat tinggal mereka. Hal ini tidak terlepas dari mata pencaharian penduduk asli Lampung yang selain sebagai pegawai negeri, ABRI, pegawai swasta, dan pedagang, sebagian besar dari mereka umumnya mengandalkan hidupnya dengan bercocok tanam, beternak dan mencari ikan.

Bercocok tanam yang dikenal pertama-tama oleh penduduk asli Lampung adalah berladang yang disebut "*pulan tuha*" (*tuho*) atau "*alas tuho*" atau kadang-kadang disebut juga rimba barang. Kelanjutan dari pekerjaan bercocok tanam di ladang adalah menanam ta-

naman keras seperti lada, kopi, cengkeh, dan karet. Pekerjaan ini dilakukan setelah selesai panen padi dan dimulai dengan menanam tajar (menanam pohon hadap atau randu) sebagai tempat

panjatan pohon lada. Dengan demikian tanah untuk perladangan berubah menjadi kebun.

Di areal perkebunan yang diusahakan oleh penduduk tersebut juga ditanami dengan berbagai sayuran seperti labu kuning, kacang panjang, kemangi, bayam, dan tanaman sayuran lainnya. Selain bercocok tanam, penduduk Lampung di daerah Menggala dan daerah-daerah pantai seperti labuhan Meringgai, Kalianda sekitar Teluk Lampung, Teluk Semangka dan Krui, juga menangkap ikan sebagai mata pencaharian yang cukup penting.

Dengan demikian *gulai latuk-latuk* mempunyai nilai ekonomi tersendiri bagi penduduknya, sebab bahan-bahan yang dibutuhkan untuk membuatnya didapat dari hasil ladang maupun kebun yang diusahakan oleh penduduk itu sendiri, sehingga tidak perlu lagi mengeluarkan biaya untuk mendapatkan bahan-bahan tersebut. Demikian halnya dengan ikan, sebab selain bercocok tanam penduduk juga ada yang bermata pencaharian sebagai pencari ikan. Walaupun untuk mendapatkan ikan harus dengan cara membeli, namun pada umumnya harganya pun relatif murah sehingga dapat dijangkau oleh setiap lapisan masyarakat.

Selain itu, bahan-bahan yang digunakan untuk membuat *gulai latuk-latuk* ternyata juga sangat bermanfaat bagi kesehatan manusia. Seperti halnya jagung mengandung 77 persen karbohidrat, 5 persen lemak, 9 persen protein, asam amino, vitamin B dan E. Selain bahan-bahan yang telah disebutkan tadi, ternyata *jamur kriket* merupakan bahan yang sangat khas

bagi daerah Lampung untuk digunakan sebagai bahan sayuran.

Jamur kriket adalah jamur yang tumbuh pada batang pohon karet yang telah tumbang dan dalam kondisi lembab. Pohon karet merupakan tanaman keras yang mempunyai tinggi lebih dari 30 meter. Batangnya berwarna abu-abu muda, daunnya majemuk dengan tiga helai anak daun, yang berbentuk elips dengan ujung runcing. Dari daun muda ke tua, anak daun ini berwarna hijau, lalu merah tua, kemudian berubah menjadi cokelat. Bunganya berwarna keputih-putihan, bijinya berwarna cokelat dan beracun.

Cara membuat *gulai latuk-latuk* adalah sebagai berikut: semua bumbu yang telah disiapkan seperti cabe merah, bawang putih, bawang merah, kemiri, dan garam dihaluskan dengan menggunakan *rapak* atau batu penggiling. Sedangkan kacang panjang, jagung muda, dan kemangi dipotong-potong sesuai selera. Bahan-bahan tersebut kemudian dicuci bersih dan ditiriskan. Labu kuning dan rebung dikupas kulitnya,

kemudian dicuci bersih dan dipotong kecil-kecil dengan bentuk dadu atau memanjang. Untuk mendapatkan rasa gulai/sayur yang enak, maka rebung yang telah dipotong-potong tersebut perlu direbus dahulu dan ditiriskan. Demikian juga halnya dengan jamur kriket, sebelum dibuat sayur terlebih dahulu direndam untuk beberapa menit dan dicuci agar bersih dari ulat dan kotoran.

Jika semua sudah siap, maka masukkan bumbu yang sudah dihaluskan beserta lengkuas, daun salam, dan sereh ke dalam santan yang telah dididihkan dalam belangou/belanga. Aduk-aduk dengan menggunakan sinduk agar santan tidak pecah. Sinduk adalah alat untuk mengaduk gulai/sayur, dibuat dari bahan kayu atau bambu dan tempurung kelapa. Alat-alat tersebut dapat dibeli di pasar-pasar tradisional terdekat. Selanjutnya masukkan ikan yang telah dipanggang serta sayuran ke dalam *belangou* atau *belanga*. Jika dirasa sayuran telah matang, angkat dan siap dihidangkan.

Gulai latuk-latuk dihidangkan sebagai pelengkap makan nasi. Kebiasaan kaum tani di daerah Lampung, makan nasi dilakukan pada waktu sebelum tengah hari dan sebelum terbenamnya matahari. Nasi ditempatkan dalam wadah piring atau daun pisang sebagai bekal makan siang bagi para pekerja di ladang. Dengan demikian gulai latuk-latuk mempunyai nilai sosial dan nilai budaya, sebab gulai latuk-latuk senantiasa dinikmati secara bersama-sama dan sudah menjadi makanan yang mentradisi di lingkungan masyarakat asli Lampung pada umumnya yang dikonsumsi sebagai makanan sehari-hari.

Gulai latuk-latuk selain dimakan dengan nasi, akan lebih nikmat lagi apabila dilengkapi dengan sambel rampai yaitu gilingan cabai yang diberi garam, terasi, dan rampai. Sambel biasanya dicampur dengan ikan bakar. Di daerah Tulangbawang sambel diberi air bercampur tempoyak (durian yang telah diasinkan dan diberi buah asam atau cuka, serta disimpan beberapa lama). Akan lebih nikmat bila

dilengkapi dengan lalap daun-daunan matang atau yang masih mentah.

Sumber:

Ensiklopedi Nasional Indonesia. 1990. Jilid 8, Cetakan pertama. Jakarta: PT Cipta Adi Pustaka.

Hadikusuma, Hilman dkk. 1977/1978, **Adat Istiadat Daerah Lampung**. Jakarta: Proyek Penelitian dan Pencatatan Kebudayaan Daerah.

Makki, Hj. Johansyah. **Masakan Khas Daerah Lampung**.

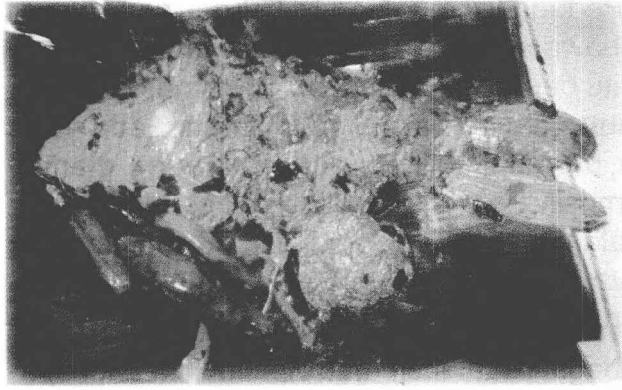
GULAI NURUNG SUMATERA UTARA

Gulai Nurung atau gulai ikan mas adalah sejenis makanan utama/pokok yang berasal dari daerah Kabupaten Karo yang sangat digemari oleh masyarakat Karo pada umumnya. Dinamakan gulai nurung karena makanan ini bahan utamanya ikan yaitu jenis ikan mas yang besar, kemudian dimasak dengan cara merebusnya dengan memberi air santan di atas api yang cukup besar pula. Biasanya masyarakat Karo menyant-

apnya sebagai lauk pauk bersama dengan nasi putih.

Gulai Nurung merupakan satu di antara jenis makanan yang digunakan dalam upacara. Masyarakat Karo mengenal banyak upacara yang pelaksanaannya dilakukan sepanjang hidup mereka. Seperti masyarakat lainnya di Indonesia yang mengenal dan menjalankan berbagai upacara, orang Karo juga memiliki pandangan tentang makanan yang disajikan dalam upacara. Pada pelaksanaan sebuah upacara terutama upacara ritual, maka makanan yang ditujukan untuk obyek upacara berkaitan erat dengan hal-hal gaib. Masyarakat Karo masih percaya adanya kekuatan gaib yang dikendalikan oleh makhluk-makhluk halus yang ada di sekitar kehidupan mereka. Termasuk roh-roh leluhur, dianggap dan dipercayai masih ada dan senantiasa memberi perlindungan yang tidak terlihat. Satu diantara jenis makanan yang banyak disajikan dalam upacara ritual dan ditujuakn untuk obyek upacara adalah gulai nurung.

Sebagai makanan utama



Gulai Nurung

gulai nurung banyak dijual di rumah-rumah makan atau kedai makan. Rumah-rumah makan yang tersedia di kabupaten Karo, sama seperti restoran lainnya menyediakan berbagai jenis makanan. Ragamnya jenis makanan tergantung dari besar/luas ruang rumah makan tersebut. Semakin besar ruang yang dimiliki rumah makan, maka akan semakin banyak variasi makanan yang disediakan. Sebaliknya, apabila semakin kecil/ sempit ruang rumah makan, maka akan semakin sedikit pula jenis makanan yang tersedia.

Rumah-rumah makan/kedai makanan yang menyediakan *gulai nurung* tidak hanya terbatas pada rumah makan yang

pemilikinya berasal dari Karo saja. Hampir sebagian besar rumah makan/kedai makan yang ada di sepanjang jalan dari kota Medan hingga kota kabupaten Karo menyediakan jenis makanan ini. Ada beberapa ru-

mah makan/kedai makan yang terkenal menyajikan *gulai nurung* sebagai makanan andalan mereka yaitu rumah makan Sumatera, Deli dan Padang Bulan. Selebihnya, rumah makan/kedai makan khas masakan Karo senantiasa menyajikan jenis makanan ini.

Selain rumah makan/kedai makan, *gulai nurung* juga dijual di tempat-tempat tertentu, misalnya di *pajak* (pasar tradisional) dan di pasar malam. Di *pajak* atau pasar malam, *gulai nurung* dijual oleh pedagang makanan di dalam kios yang telah tersedia. Namun ada juga yang menjual secara berkeliling dengan menggunakan keranjang atau tampi beras yang

diberi tutup plastik. Pedagang yang seperti ini membawa peralatan sederhana, yaitu berupa nasi yang sudah dibungkus-bungkus kertas, sayur, dan gulai nurung yang masing-masing telah dimasukkan ke dalam plastik. Pembeli biasanya makan sambil duduk atau jongkok.

Gulai Nurung sebagai satu di antara jenis makanan utama dalam masyarakat Karo, dalam pengolahannya banyak diperlukan bumbu. Banyaknya bumbu yang diperlukan dan digunakan untuk membuat *gulai nurung* tergantung dari banyaknya ikan mas dan selera yang memasaknya. Bumbu untuk membuat gulai nurung pada dasarnya sama dengan bumbu makanan lainnya seperti bawang merah, bawang putih, kunyit, cabe merah, serai, lengkuas, jeruk nipis, jahe, daun jeruk, daun salam dan garam. Untuk menambah rasa enak masakan ini diberi asam cikala agar ikan terasa kenyal dan tahan lama. Untuk merebusnya digunakan santan yang diperoleh dari buah kelapa yang sudah cukup tua. Semua bumbu yang digunakan untuk gulai

nurung ini dibeli dari pajak/pasar tradisional atau warung-warung, sedangkan ikan mas sebagai bahan gulai nurung, ada yang dibeli, ada pula yang diambil dari hasil ternak sendiri.

Pengolahan makanan ini dimulai dari memilih ikan mas yang segar dan masih hidup. Lalu ikan mas dipukul/diketok kepalanya dengan menggunakan gagang parang/golok sampai mati. Mengapa harus dipukul/diketok? Menurut masyarakat Karo, ikan mas yang matinya seperti ini, rasanya akan lebih enak dibanding ikan mas yang sudah dalam keadaan mati sebelumnya. Ikan mas yang sudah mati dibersihkan dengan cara membuang sisiknya dengan menggunakan pisau tajam. Tetapi ada juga yang membersihkannya tanpa membuang sisik ikan. Kemudian ikan mas yang berukuran sedang biasanya tidak dipotong. Sedangkan yang berukuran besar, dipotong dua atau tiga. Lalu dibelah perutnya, isi perut dibersihkan. Setelah itu, ikan mas diberi air jeruk nipis yang bertujuan untuk menghilangkan bau amis yang

ditimbulkannya. Ikan mas direndam air jeruk nipis lebih kurang setengah jam lamanya.

Pada waktu ikan mas direndam dengan air jeruk, bumbu-bumbu yang lain sudah dapat dikerjakan. Cabai merah dipepit, bawang merah dan putih dikupas. Lengkuas, jahe, dan kunyit dibuang kulitnya. Serai digerus bersama bumbu lainnya digiling di atas batu penggilingan. Setelah bumbu halus diberi garam secukupnya. Kelapa yang sudah dipilih dibelah lalu diparut. Parutan kelapa diberi air panas secukupnya lalu diperas hingga mengeluarkan santan yang kental. Perasan kelapa bida dilakukan hingga beberapa kali, sampai air santan terlihat encer. Jika ikan mas dirasa cukup bercampur dengan air jeruk, siap untuk dimasukkan ke dalam kual/wajan.

Kemudian ikan mas disusun ke dalam kual/wajan diletakkan di atas serai yang sudah disusun terlebih dahulu. Gunanya serai disusun terlebih dahulu adalah untuk menghidarkan ikan mas dari gosong/hangus. Setelah itu

semua bumbu dimasukkan bersama dengan santan. Biasanya santan yang diperlukan cukup banyak, karena harus menutupi seluruh permukaan ikan.

Untuk mendapatkan gulai nurung yang baik, dalam arti tidak mentah memerlukan waktu yang cukup panjang/lama. Pekerjaan memasak *gulai nurung* memang tidak mudah dilakukan. Selain itu, dalam membuat *gulai nurung* memerlukan waktu yang relatif lama biasanya mencapai sekitar 3 hingga 5 jam. Karena proses perebusannya harus dilakukan dengan menggunakan api yang pada mulanya besar, secara perlahan-lahan akan semakin mengecil. Mulai dari awal hingga akhir proses memasak *gulai nurung* ini kual/wajan harus diberi penutup. Hanya sesekali penutup kual/wajan dibuka untuk melihat apakah santan sudah mulai kering. Apabila santan sudah semakin sedikit, api mulai dikecilkan. Penutup kual/wajan diangkat, lalu dibiarkan terbuka, api sudah harus semakin kecil pula. Ketika

ikan mas sudah terlihat kering dan berwarna kuning emas, itu pertanda gulai nurung sudah matang. Peralatan yang digunakan untuk membuat gulai nurung antara lain (1) kual/wajan yaitu semacam penggorengan yang besar yang dapat menampung sekitar 5 kg ikan mas, (2) parang/golok yang panjangnya lebih kurang 40 cm, bertangkai digunakan memukul atau mengetok kapala ikan mas, (3) pisau tajam, digunakan untuk mensisik ikan dan memotongkan, (4) baskom, yaitu sejenis wadah/tempat untuk merendam ikan mas dengan air jeruk nipis, (5) penggilingan yang terbuat dari batu, digunakan untuk tempat menggiling bumbu-bumbu, (6) piring yang ukuran kecil dan besar, digunakan sebagai tempat menghidangkan *gulai nurung*. Semua peralatan ini, ada yang dibeli, namun ada juga yang dibuat sendiri karena tersedinya bahan-bahan di sekitar tempat tinggal, seperti parang/golok, pada umumnya dibuat sendiri karena bahan untuk membuat alat ini cukup banyak tersedia. Demikian pula dengan pisau

dan penggilingan, kedua alat ini pun bahannya cukup tersedia di Kabupaten Karo.

Cara menghidangkan *gulai nurung* juga disesuaikan kepada tujuan makan ini, karena gulai nurung juga termasuk jenis makanan untuk upacara. Apabila *gulai nurung* ditujukan untuk upacara biasanya dihidangkan dengan memakai piring khusus yang bentuknya bulat atau lonjong dengan ukuran yang cukup besar. Sebab untuk sebuah upacara biasanya menghidangkan makan dalam jumlah besar. Untuk itu diperlukan sebuah piring yang besar sebagai tempat meletakkan beberapa ekor *gulai nurung*. *Gulai Nurung* yang digunakan untuk upacara biasanya ikannya utuh, tidak dipotong-potong sedemikian rupa, kemudian diletakkan dengan memakai piring dengan ukuran kecil atau sedang sebagaimana piring yang biasa digunakan untuk menghidangkan jenis makanan lainnya.

Sebagai makanan khas daerah kabupaten Karo, *gulai nurung* tidak hanya bermakna sebagai lauk pauk dan sarana

upacara, tetapi juga sering digunakan untuk membayar sebuah perdamaian pada saat masyarakat kampung sedang bersengketa tentang hal-hal tertentu. Makna gulai nurung ini tidak hanya berlaku di daerah pesedaan saja, tetapi terus diper-tahankan hingga ke daerah perkotaan. Keberadaan *gulai nurung* sebagai makanan khas masyarakat Karo memang telah berlaku secara turun temurun. Tentunya hal tersebut berkaitan erat dengan fungsi *gulai nurung* dalam kehidupan masyarakat pendukungnya.

Hubungannya dari fungsi *gulai nurung* dengan nilai-nilai yang terkandung di dalam makna makanan. Fungsi *gulai nurung* sebagai makanan upacara yang ditujukan kepada objek upacara memiliki nilai religi. Menyajikan *gulai nurung* termasuk bagian dari kepercayaan yang dimiliki oleh masyarakat Karo, karena itu *gulai nurung* adalah sebagai penghormatan kepada roh-roh leluhur masyarakat Karo. Dengan menyajikan *gulai nurung* akan terjadi hubungan antara si pembuat upacara

dengan roh-roh leluhur yang mereka percayai.

Diharapkan tujuan upacara akan terwujud dan tidak mendapat gangguan. Selain itu sebagai barang dagangan yang dijual di rumah makan/kedai makan mempunyai nilai ekonomi yang cukup tinggi. Di rumah-rumah makan/kedai makan, orang dapat memperoleh makanan ini dengan harga sekitar Rp 4.000,- hingga Rp 6.000,- untuk satu potong. Apabila hendak memesan makanan dengan ukuran perekor maka akan dihitung berdasarkan kilogram. Biasanya untuk satu kilogram gulai nurung dengan isi 2 atau 3 ekor mencapai harga Rp 30.000,-

Dalam kehidupan masyarakat Karo, gulai nurung juga mempunyai fungsi untuk menjalin kehidupan sosial. Dalam arti, gulai nurung juga mengandung nilai sosial. Dalam arti, *gulai nurung* juga mengandung nilai sosial. Dalam proses pembuatannya, dimana apabila *gulai nurung* digunakan sebagai makanan upacara biasanya akan melibatkan banyak orang untuk memasaknya. Biasanya

yang terlibat adalah orang-orang yang masih terhitung keluarga yaitu kerabat dekat. Selain itu, dalam menyantap *gulai nurung* terlihat nilai sosialnya yaitu dalam makan bersama gulai nurung diedarkan kepada semua yang hadir. Meskipun hanya mendapat bagian kecil namun semua yang hadir mencicipinya. Dengan cara seperti ini, terlihat selera yang sama sehingga dapat mempererat hubungan persaudaraan. Gulai Nurung juga dapat menjadi makan khas tradisional masyarakat Karo, bahkan makanan ini juga di-senangi masyarakat di luar suku bangsa Karo.

Disamping mengandung nilai ekonomi dan sosial, gulai nurung mengandung nilai budaya. Dalam beberapa upacara seperti *Purpur sage*, *Nganting manok*, dan *Mengket rumah*, gulai nurung harus ada, karena merupakan bagian dari upacara. Keberadaan gulai nurung telah dilakukan masyarakat Karo secara turun temurun. Meskipun pada pelaksanaan upacara-upacara tersebut, penyajian dan jumlah yang disajikan tergantun

pada tradisi masing-masing tempat.

Sumber:

Bangun, Tridah. Drs, 1986, ***Manusia Batak Karo***, Inti Idayu Press Jakarta

Dongaran, Timbul Drs, dkk. 1998, ***Lingkungan Budaya pada Masyarakat Perumahan Rakyat Daerah Sumatera Utara***,

Departemen Pendidikan dan Kebudayaan RI, bagian Proyek P2NB Sumatera Utara, Sarina, Medan

Melalatoa, M. Yunus, 1995, ***Ensiklopedi Suku-suku Bangsa Di Indonesia Jilid A-K***, Proyek Pengkajian dan Pembinaan Nilai-nilai Budaya (P2NB): Jakarta

Sitepu, P, ***Kesenian Kebudayaan Tradisional Karo***

Tamboen, P. 1952, ***Adat Istiadat Karo***, Balai Pustaka, Jakarta

GULEE PLIEK U ACEH

Gulee Pliek u sejenis masakan sayur khas Aceh. Masyarakat Aceh yang berada di luar Aceh yang pernah menikmati gulee pliek u selalu rindu untuk menikmatinya kembali. Gulee Pliek u adalah jenis sayuran khas Aceh yang bahan utamanya adalah pliek u terbuat dari



Gulee pliek u

kelapa yang dijemur dan dikerinkan (ampas kelapa yang sudah diambil minyaknya). Gulee pliek u erat kaitannya dengan penghormatan kepada tamu. Orang yang kedatangan tamu akan berusaha untuk memasak gulee pliek u sebagai penghormatan penerimaan tamu, sekaligus memperkenalkan dengan cita rasa masakan Aceh.

Bahan-bahan yang digunakan untuk memasak *gulee pliek u* adalah *on mulieng* (daun melinjo), *boh mulieng* (buah melinjo), *boh panah* (nangka muda), *boh reuteuk* (kacang panjang), *bak rheu* (sereh), *on kruet* (daun jeruk purut), *campli rayeuk* (cabe

merah), *campli cu* (cabe rawit), bawang merah, bawang putih, *pliek u*, (kelapa giling), *aweuh teulheu* (ketumbar gongseng), *sira* (garam), *kunye* (kunyit), *u teulheu* (kelapa gongseng), asam sunti, *halia* (jahe),

boh u (kelapa), *udeung* (udang), dan *keumamah*.

Cara mengolahnya; daun melinjo, dan daun jeruk purut dirajang halus, sereh dibersihkan dan dibakar sebentar, nangka dikupas dipotong-potong sebesar kelingking, pliek u digongseng, sekitar satu sendok makan digiling, selebihnya diremas dengan air dan diambil sarinya, kelapa 6 sendok digiling sampai licin, buah melinjo dibelah, cabe merah, cabe rawit, asam sunti, ketumbar, kelapa gongseng dan jahe digiling sampai halus, Kelapa dikukur dan diambil santannya, bawang merah 5 biji digiling dan selebih-

nya dirajang.

Setelah sayur dicuci lalu masukkan bumbu-bumbu kemudian direbus sebentar, kira-kira setengah empuk masukan santan dan aduk. Biarkan sayur sampai empuk betul, maka gulee pliek u siap dihidangkan. Mengenai enaknya gulee pliek u ada istilah Aceh yang menyatakan “oh ta-rasa payah lih singke” (setelah kita rasa/makan terpaksa menjilat siku lantaran enaknya. Dengan kata lain terpaksa minta lagi). Gulee pliek u biasanya dimakan dengan nasi sebagai sayur, namun ada juga yang makan sayur pliek u saja karena enaknya.

GULAI TEDUAK

JAMBI

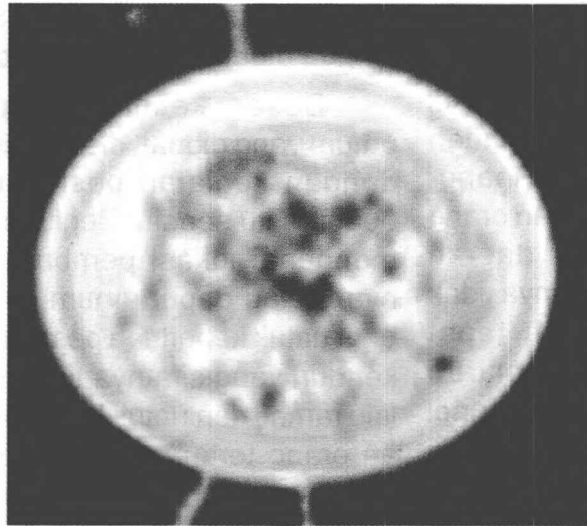
Gulai teduak atau *gulai merah* adalah salah satu makanan tradisional orang Kerinci. Makanan ini merupakan salah satu makanan yang disajikan pada saat upacara-upacara adat seperti perkawinan, kenduri

adat dan sebagainya.

Teduak dalam bahasa Kerinci artinya nangka, karena salah satu bahan utamanya adalah nangka muda. Sedangkan dinamakan *gulai merah* karena makanan ini berwarna merah. Warna merah tersebut berasal dari cabe merah yang digiling. Tidak ada yang mengetahui makna dari warna merah tersebut, namun warna merah bisa juga diartikan dengan sifat berani.

Seperti halnya makanan lain dalam suatu perhelatan adat, kesan “istimewa” acara tersebut salah satunya terletak pada makanan yang di dalamnya terdapat daging sapi. Demikian pula halnya dengan *gulai teduak*. *Gulai teduak* juga mengandung unsur daging sapi di dalamnya.

Untuk upacara perkawinan dan adat lainnya, biasanya kebutuhan akan daging sapi diperoleh dengan cara memotong sapi yang dimiliki ataupun membeli sapi di pasar kemudian dipotong. Pada kesempatan inilah masyarakat mencicipi makanan dengan kandungan protein hewani yang cukup tinggi.



Gulai teduak

Seperti diketahui, dalam masyarakat Kerinci yang bermata pencaharian utama sebagai petani juga biasanya memiliki hewan ternak seperti sapi, kerbau dan sebagainya. Hewan ternak tersebut tidak untuk dimakan sehari-hari, melainkan digunakan sebagai hewan untuk membajak sawah, dijual maupun menjadi hewan pengangkut hasil pertanian. Pada kesempatan-kesempatan tertentu seperti upacara adat hewan tersebut dipotong.

Teduak telah lama dikenal orang Kerinci, dan tidak ada yang mengetahui secara pasti ka-

pan makanan ini mulai dimasak dan dikonsumsi oleh orang Kerinci. Sebuah sumber mengatakan gulai teduak adalah makanan tradisional Kerinci yang telah dipengaruhi oleh kebudayaan Minang-kabau. Hal ini terlihat dari penggunaan kelapa (santan) dalam makanan ini. Kelapa (santan) biasanya digunakan dalam makanan tradisional suku Minangkabau. Selain itu daerah Kerinci yang terletak di dataran tinggi, tidak memungkinkan tumbuhnya pohon kelapa.

Awalnya *gulai teduak* dimasak dan dikonsumsi oleh orang Kerinci di daerah Sungai Penuh. Sungai Penuh adalah ibu kota dari Kabupaten Kerinci yang letaknya tidak jauh dari kota Padang Sumatera Barat. Waktu yang ditempuh dengan menggunakan jalan darat sekitar 4 jam. Sedangkan waktu

tempuh antara Kabupaten Kerinci dengan Ibu Kota Propinsi Jambi sekitar 11 jam. Kondisi ini menyebabkan dengan mudah masuknya pengaruh Minangkabau dalam kebudayaan orang Kerinci khususnya di daerah Sungai Penuh. Sayangnya tidak diketahui juga secara tepat bagaimana akhirnya seluruh daerah ini Kabupaten Kerinci mengenal dan mengkonsumsi *gulai teduak* dalam sebuah upacara adat. Di beberapa tempat di daerah Kerinci makanan tersebut digunakan istilah lain.

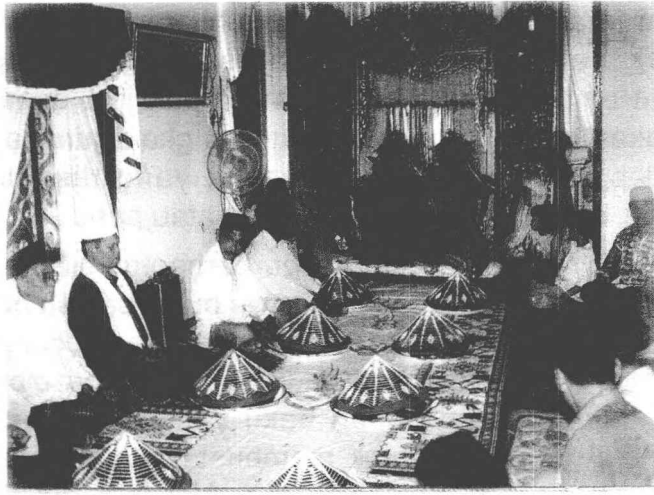
Sebagaimana makanan lainnya yang disajikan dalam upacara adat yang disajikan untuk orang banyak, membuat *gulai teduak* sangatlah merepotkan. Untuk itu dalam proses pembuatan *gulai teduak* dibutuhkan dapur umum. Di masyarakat Kerinci, kegiatan dapur umum tidak dapat dipisahkan dengan kehidupannya. Kegiatan pesta, kenduri dan kegiatan upacara merupakan bagian dari kehidupan mereka yang sewaktu-waktu dilaksanakan. Dalam pelaksanaan kegiatan pesta upacara dan kenduri

memerlukan dapur khusus. Sehingga dibuatlah dapur sendiri.

Besar kecilnya dapur umum yang dibuat, disesuaikan dengan kegiatan pesta atau upacara itu sendiri. Begitu pula mengenai lokasi pembuatannya. Kalau dapur umum itu dibuat untuk keperluan pesta atau kenduri yang sifatnya tidak terlalu ramai, dan untuk kepentingan orang tertentu, lokasi pembuatan cukup di depan rumah atau disamping maupun di belakang rumah. Lain halnya kalau pesta atau upacara itu dilakukan secara besar-besaran dan untuk kepentingan umum, maka lokasi pembuatan dapur dipilih tempat yang lapang, dekat sumber air dan masih berada di lingkungan bangunan tempat tinggal.

Penentuan lokasi dapur umum yang sifatnya untuk kepentingan bersama, seperti kenduri *sko* yaitu upacara pelantikan pemangku adat yang bergelar *Rio* dan *Depati* diputuskan dengan musyawarah adat.

Sedangkan dapur umum yang sifatnya untuk kepentingan orang tertentu tidak perlu



Penyajian Gulai Teduak dalam Upacara Adat

melalui musyawarah adat, akan tetapi diadakan mufakat keluarga dalam sebuah larik.

Dapur umum yang dibangun untuk kepentingan umum biasanya menggunakan banyak tungku. Tungku-tungku dipasang berjajar. Sedangkan dapur umum untuk kepentingan pesta orang tertentu, tungku yang digunakan tidak banyak dan tidak memerlukan tanah yang lapang.

Untuk memasak makanan *gulai teduak* ini tidak hanya dibutuhkan dapur umum, tetapi juga melibatkan banyak orang. Karena itu, kegiatan memasak *gulai teduak* merupakan arena

untuk mempe-
rerat hubungan
antar kerabat
maupun bukan
kerabat, mem-
perkuat rasa
persaudaraan
dan tolong me-
nolong.

O r a n g -
orang yang ter-
libat dalam ke-
giatan mema-
sak tersebut

sangat berperan dalam mem-
buat menu makanan, mem-
perkirakan jumlah makanan
yang disiapkan, membantu dan
mengawasi makanan yang akan
dimasak agar makanan terse-
but tidak hangus atau mentah.
Kegiatan memasak tersebut
biasanya diatur oleh seorang
tukang masak yang menerima
upah dari jasa yang diberikan-
nya. Sedangkan orang-orang
yang terlibat membantu mema-
sak tidak diberikan upah.

Bahan utama untuk mem-
buat *gulai teduak* adalah daging
sapi dan nangka muda. Daging
sapi yang ideal untuk memasak
gulai teduak adalah bagian has

dalam. Bagian ini jarang mengandung lemak sehingga daging lebih cepat empuk jika dimasak. Sedangkan nangka dengan mudah didapat di kebun sekitar pemukiman orang Kerinci. Selain itu dibutuhkan juga kelapa parut untuk membuat santan dan kelapa parut untuk digongseng. Biasanya kelapa dibeli di pasar dalam jumlah yang cukup banyak.

Bumbu yang digunakan untuk membuat *gulai teduak* disebut dengan bumbu lengkap karena semua bumbu dapur digunakan. Bumbu *gulai teduak* terbagi dua yaitu bumbu mentah dan bumbu yang ditumbuk atau digiling lalu digongseng. Bumbu mentah terdiri dari jahe, laos kunyit, bawang putih, bawang merah, daun kunyit, daun salam, daun jeruk purut dan sereh. Adapun bumbu yang ditumbuk dan digongseng yaitu ketumbar, *karda gunggu* (kapolaga), jintan, merica, pala, cengkeh, pekka, kayu manis dan asam jawa.

Setelah bahan dan bumbu tersedia, kegiatan memasak *gulai teduak* dapat dilakukan. Daging sapi dipotong-potong ke-

dalam. Bagian ini jarang mengandung lemak sehingga daging lebih cepat empuk jika dimasak. maupun nangka digunakan alat memasak yang disebut dengan pasau atau panci.

Pasau berbentuk silinder, bagian sisinya bulat, bagian bawah dan atasnya datar. Sedangkan di bagian atas terdapat bibir. Bahan baku yang digunakan untuk membuat *pasau* adalah sejenis seng. Alat tersebut diperoleh dengan cara membeli di pasar, karena alat tersebut tidak diproduksi di daerah Kerinci.

Daging maupun nangka muda yang telah dipotong diletakkan dalam *pasau*, setelah itu masukkan air bersih ke dalamnya. Dengan menggunakan air bersih daging maupun nangka dicuci hingga dirasa bersih, kemudian daging maupun nangka dimasukkan ke dalam alat untuk meniriskan hingga kering yang disebut dengan *anggaok*.

Daging yang telah ditiriskan kemudian dilumuri bumbu mentah hingga rata, diamkan hingga meresap. Selanjutnya tumis irisan bawang merah dan bawang putih. Jika telah tercium

aroma harum masukan cabe merah giling, masak hingga matang. Setelah itu masukkan daging yang telah dilumuri bumbu, aduk sampai daging agak empuk, kemudian masukkan santan encer. Santan encer adalah perasan santan kedua dan ketiga. Adapun perasan pertama disebut dengan santan kental. Aduk (*dikacau*) daging dengan dengan santan encer hingga mendidih. Pengadukkan dilakukan agar daging cepat empuk. Apabila daging telah terasa agak empuk masukkan nangka yang telah ditiriskan, rebus hingga daging maupun nangka menjadi empuk. Selanjutnya masukkan kelapa parut gongseng yang telah digiling halus ditambah dengan bumbu yang digiling halus yang telah digongseng pula, aduk (*kacau*) hingga mendidih. Jika telah mendidih masukkan santan kental dan asam jawa, biarkan mendidih sampai minyak dalam masakan tersebut keluar di bagian atasnya, lalu taburi dengan bawang merah goreng kemudian angkat dan hidangkan.

Untuk memasak *gulai te-*

duak ini digunakan alat memasak yang disebut dengan *kawoah*, sering juga disebut dengan istilah *kancoah* yang berarti kancah. Bentuk kancah sama dengan bentuk kual, tetapi ukurannya lebih besar. Oleh sebab itu bagi orang lain sering menyebutnya dengan istilah kual besar. Bahan baku yang digunakan untuk membuat kancah adalah besi.

Cara memperoleh *kancah*, ialah dengan jalan membeli dari pedagang di luar daerah Kerinci maupun daerah propinsi Jambi. Biasanya kancah jarang dimiliki secara perorangan, akan tetapi dibeli secara bersama. Tempat penyimpanannya di balai adatnya, apabila tidak ada, maka *kancah* tersebut disimpan di rumah pemangku adat. Dalam upacara adat, makanan untuk dimakan oleh para peserta upacara maupun tamu diletakan dalam sebuah nampan. Nampan-nampan tersebut diletakan berjejer di depan peserta upacara yang duduk dilantai yang dialasi tikar maupun karpet. Selain itu nampan ditutup juga dengan sebuah kukusan yang telah diberi hiasan.

Dalam nampan tersebut diletakkan satu piring *gulai teduak*, tiga buah *nasi ibat*, tiga buah gelas berisi air putih, tiga buah pisang ambon dan satu buah sendok untuk mengambil *gulai teduak*. Disamping atau diluar nampan diletakkan sepiring *gulai puan*.

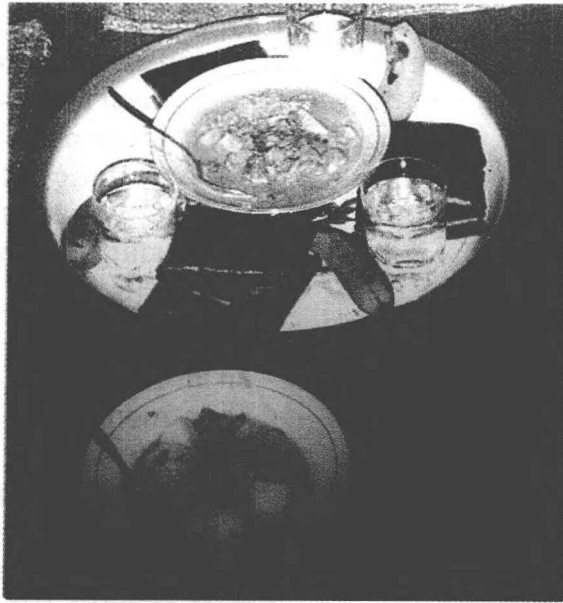
Satu nampan tersebut diperuntukkan bagi tiga orang tamu peserta upacara. Jika upacara adat telah selesai, dan acara makan bersama dimulai maka peserta upacara maupun tamu dipersilahkan untuk makan. Peserta atau tamu upacara pun mulai mencari posisi *teduak*, duduk dalam beberapa kelompok sesuai dengan jumlah nampan yang tersedia. Setelah membentuk kelompok-kelompok yang terdiri dari tiga orang, dimulailah acara makan bersama menyantap makanan *gulai teduak*.

Untuk menyantap *gulai teduak* tidak diperlukan piring dan sendok. Para tamu peserta upacara cukup membuka *nasi ibat* yang dibungkus daun pisang sebagai alas untuk makan. *Nasi ibat* adalah nasi putih biasa

yang dibungkus dengan daun pisang dan dilipat berbentuk segi empat. Sedangkan untuk mengambil *gulai teduak* maupun *gulai putih* disediakan sebuah sendok dan menikmati kelezatan *gulai teduak* cukup menggunakan tangan.

Gulai teduak yang pedas ter-asa nikmat kala disantap bersama dengan nasi hangat yang tercium aroma daun pisang ditambah *gulai putih* yang gurih. Kenikmatan tersebut semakin bertambah disela tawa dan suasana keakraban diantara para tamu peserta upacara. Jika para tamu telah selesai menyantap makanan tersebut, daun pisang dan kulit buah pisang diletakkan di nampan dan acara pun selesai.

Untuk para tamu khususnya kerabat, biasanya disediakan pula *gulai teduak* dan nasi ibat untuk dibawa pulang. Baik *gulai teduak* maupun nasi ibat diletakkan dalam piring atau wadah yang dibawa pata tamu untuk menghadiri acara tersebut. Kerabat yang datang biasanya membawa piring atau wadah yang berisi beras untuk turut



Gulai Teduak dalam sebuah Nampan

Walaupun dalam mempersiapkan makanan *gulai teduak* cukup merepotkan dan memakan waktu cukup lama, namun makanan ini tetap dimasak dan disajikan dalam upacara adat orang Kerinci. Hal yang janggal bahkan dapat membatalkan suatu upacara adat jika makanan *gulai teduak* tidak disajikan dalam acara adat tersebut. Karena itu sampai saat ini orang

serta dalam acara itu.

Dewasa ini *gulai teduak* tidak hanya dimasak ketika upacara adat saja. Bila sekali-kali ingin mencicipi makanan ini dapat membelinya di rumah makan-rumah makan Padang. Walaupun secara fisik terlihat sama, namun rasa *gulai teduak* yang dimasak terasa lebih lezat dibanding *gulai teduak* yang dijual di rumah makan. Ada kemungkinan faktor cara membuat dan suasana menyantap yang berbeda menyebabkan kelezatan yang berbeda pula.

Kerinci masih memasak *gulai teduak* dalam upacara adat yang dilakukan.

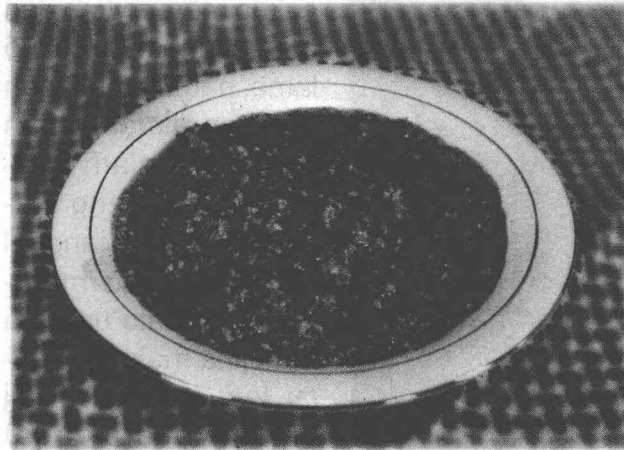
Sumber :

Jafar, dkk (1993) **Dapur dan Alat-alat Memasak Tradisional Daerah Jambi**, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan

Rifai abu, ed (1983) **Sistem Gotong Royong Dalam Masyarakat Pedesaan Daerah Jambi**, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.

IE BU PEUDAH

D.I. ACEH



Ie Bu Peudah

Ie Bu Peudah yang merupakan makanan khas Aceh dalam bahasa Indonesia disebut bubur pedas. Makanan ini cukup unik karena dihidangkan hanya pada saat tertentu saja, yakni pada waktu bulan puasa sebagai makan pembuka di meunasah dan masjid.

Bahan pembuat ie bu peudah ini terdiri dari daun kayu sebanyak 44 macam. Daun kayu ini dipilih dari daun-daunan yang dapat dijadikan bahan obat. Pada hari biasa umumnya daun-daun ini diambil dari pegunungan.

an. Namun pada hari tertentu seperti bulan puasa daun-daun ini banyak dijual di pasar tradisional. Selain daun-daunan yang 44 macam, bahan ie bu peudah adalah *breueh* (beras).

Daun-daunan ini ditumbuk hingga menjadi dedak dan dijemur. Dalam pembuatan ie bu peudah, dedak daun-daunan itu dicampur *breueh* (beras) dengan

perbandingan 1 : 5 lalu dimasak bersama air hingga menjadi bubur.

Ie bu peudah yang sudah jadi bila waktu berbuka puasa hampir tiba dibagikan setiap orang yang akan berbuka puasa. Dalam penyajiannya ie bu peudah ini disajikan dalam wadah berupa *cawan* (mangkuk) atau *pingan* (piring).

Selain sebagai makanan pembuka puasa, ie bu peudah juga disajikan untuk pengobatan karena bahan pembuat ie bu peudah (daun-daunan) merupa-

kan daun yang mengandung unsur obat, hingga bila orang secara terus-menerus minum air ie bu peudah diyakini akan memiliki kesehatan yang baik.

Resep ie bu peudah di atas merupakan resep yang sangat tradisional hingga untuk melengkapi bahan yang terdiri 44 macam daun kayu itu mau tidak mau harus mencarinya ke daerah gunung (hutan). Akibat sulitnya mencari 44 macam daun tersebut, maka munculah beberapa variasi ie bu peudah yang antara lain:

a. Ie bu peudah dengan bahan terdiri dari 50 gram *breueh* (beras), 25 gram *kacang* (kacang tanah) potong dua, 100 gram *pisang abee* (kapok) muda potong dadu, 50 gram *jagong muda* (jagung muda) dan disisir, 100 gram ketela pohon dadu, 50 gram *sie* (daging), 50 gram *udeung* (udang), seperempat butir *u* (kelapa) ambil santan kentalnya, 1 liter *ie* (air), *sira* (garam) secukupnya, 3 biji *bawang* (bawang merah) diiris dan digoreng.

Bumbu yang dihaluskan ter-

diri dari 3 biji *bawang* (bawang merah), 1 siung *bawang putih*, setengah sendok *teh lada* (merica), 1 ruas *kunyet* (kunyit), 1 ruas *halia* (jahe), 1 ruas *lengkueh* (lengkuas), setengah sendok *teh aweh* (ke-tumbar). Selain bumbu yang dihaluskan ada pula bahan yang diiris diantaranya adalah 2 lembar *on jeruk* (daun jeruk), 1 lembar *on tapak leman*, 1 batang *bak ruke* (sereh).

Cara membuat ie bu peudah ini adalah, mula-mula beras dicuci dan ditiriskan. Setelah kering, beras tersebut lalu digongseng dan ditumbuk. Campurkan bumbu kedalam beras yang sudah ditumbuk tadi dan tambahkan *sira* (garam) secukupnya. Didihkan air dan masukan beras yang sudah dicampur bumbu tadi, lalu masukkan *sie* (daging), *udeung* (udang), pisang, jagung, kacang dan ketela. Setelah semua bahan empuk (lunak) masukkan santan kentan (inti santan) dan daun-daunan yang diiris, aduk perlahan-lahan. Setelah santan mendidih lalu angkat. Sajikan

dalam *cawan* (mangkuk) atau *pingan* (piring) dan diberi taburan bawang goreng.

- b. *ie bu peudah* dengan bahan terdiri dari 1 muk *breueh* (beras), 3 buah *pisang abee* (pisang kapok) muda, 1 batang *ubu kayee* (singkong), 2 buah *ketela* (ubi rambat), 1 ons kacang tanah, 1 ons kacang panjang, 2 buah terong ungu, 2 buah kentang, 2 buah wortel, 1 buah kelapa, 1 ons bawang merah, *on buas-buas*, *on jeruk purut*, yang masih muda *on temurui* (semua daun dirajang halus), udang, setengah ons ikan asin kakap.

Cara membuat *ie bu peudah* ini adalah pertama kali rendam beras selama kurang lebih satu setengah jam, kemudian masukan kunyut dan *bak ruke* (serai) yang sudah digiling. Beras tadi lalu dimasak dengan air. Semua bahan dipotong dadu kecuali kacang panjang, dan kacang tanah yang dipotong kecil-kecil serta daun-daunan yang diiris halus. Kesemua itu lalu masukkan ke dalam bumbu beras. Kemudian masukkan ikan

asin yang telah disuir dan udang. Setelah itu masukkan pula kelapa yang sudah digiling dan santan. Terakhir masukkan *lada* (merica). Masak beras dengan air dan campuran bahan hingga mendidih dan bumbu tercampur rata. Setelah masak hidangkan dalam *cawan* (mangkuk) atau *pingan* (piring).

Bahan yang digunakan dalam pembuatan *ie bu peudah* ini dapat diambil dari hasil kebun bagi masyarakat yang tinggal di pedesaan. Bagi masyarakat yang tinggal di perkotaan bisa mendapatkan bahan ini dengan membelinya pada nyak sayur di pasar tradisional.

Peralatan yang umumnya digunakan dalam pembuatan *ie bu peudah* adalah *belangong* yang terbuat dari besi atau tanah. Selain itu juga dapat menggunakan panci yang terbuat dari aluminium, *aweuk* (sendok sayur) yang terbuat dari tempurung dengan gagang yang terbuat dari bamboo atau kayu. Sebagai alat pemanas tungku yang digunakan umumnya adalah tungku yang terbuat dari susunan batu

namun sekarang ini telah banyak menggunakan kompor.

IKAN GADANG / PANGKEK SUMATERA BARAT



Ikan gadang

Disebut ikan *gadang* karena makanan ini terbuat dari ikan yang tampil secara utuh (tanpa dipotong). Selain itu disebut *pangkek* karena kuahnya dimasak sampai kering. Ikan *gadang* merupakan makanan upacara, sebagai *kapalo jamba*. Makanan ini tersedia pada setiap upacara perhelatan seperti perhelatan pernikahan, turun mandi, *batagak gala* dan

sebagainya. Kalau tidak ada ikan gadang dalam acara perhelatan dirasa ada yang kurang dan hidangan terasa kurang ramai.

Ikan *gadang* merupakan makanan khas pada beberapa kelompok di daerah Sumatera Barat. Pada daerah tertentu, seperti di Nagari Kapau Kecamatan Tilatang Kamang, makanan ini menjadi makanan adat pada acara turun mandi anak.

Bahan yang digunakan adalah ikan dan kelapa. Ikan diperoleh dengan cara membeli

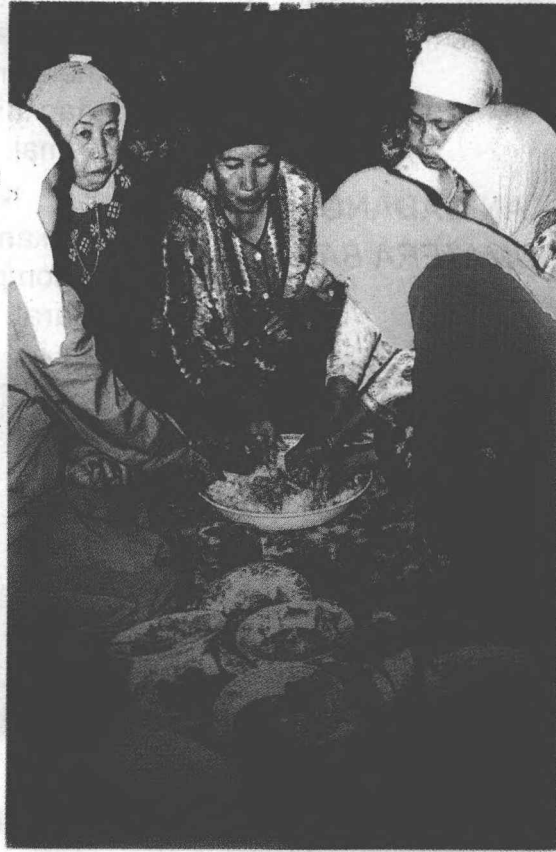
atau diambil dari kolam sendiri. Jenis ikan yang dipilih adalah ikan gurami. Ikan tersebut dianggap mempunyai daging padat sehingga apabila dimasak tidak cepat hancur. Dagingnya bersih dan tidak berduri lembut sehingga anak kecil pun dapat makan. Bumbu yang diperlukan terdiri atas cabe giling halus, bawang merah, bawang putih, kunyit, lengkuas/laos, jahe, sereh,

daun jeruk, daun ruku-ruku, asam kandis.

Bahan-bahan itu umumnya dibeli, kecuali beberapa diantaranya yang bisa diambil dari halaman rumah seperti sereh, kunyit, *ruku-ruku* dan jahe.

Cara pengolahan: ikan dibersihkan, bumbu digiling halus kecuali daun-daunan, kelapa diambil santannya, lalu dimasak dengan semua bumbu. Setelah mendidih, masukkan ikan dan masak sampai matang. Lalu ikan dikeluarkan, sementara santan dan bumbu terus dimasak sampai kental. Setelah kental disiramkan kembali ke ikan.

Peralatan yang digunakan: panci, wajan, sendok. Peralatan ini tidak jauh berbeda antara dulu dan sekarang. Yang terlibat dalam proses pembuatan ikan *gadang* adalah kaum perempuan. Dalam perhelatan makanan ini dibuat oleh si *pangka*



Makan Bajamba dalam satu pinggan

(kaum kerabat yang punya *alek*). Proses pembuatan ini sudah berlangsung sehari sebelum acara. Tidak ada pantangan dalam proses pembuatan ikan *gadang* ini.

Dalam acara perhelatan ikan *gadang* dihidang bersamaan dengan hidangan lain.

Umumnya ikan gadang tampil sebagai *kapalo jamba* (kepala hidangan) di atas seprah makan (untuk makan secara adat/du-duk di lantai). Sebagai *kapalo jamba*, makanan ini tidak diambil oleh tamu. Kecuali para tamu yang makan bajamba, yakni makan secara bersama-sama sebanyak 4 – 5 orang dari satu *pinggan* (piring).

Tidak diketahui makna dari ikan gadang. Sedangkan fungsinya adalah sebagai hidangan upacara (*kapalo jamba*). Ikan gadang, sesuai dengan fungsinya sebagai *kapalo jamba* hanya ditemui pada acara-acara perhelatan.

Sumber :

Nur Anas, Zaidan, dkk, 1991, ***Makanan: Wujud, variasi dan fungsi serta cara penyajian di daerah Sumatera Barat***, Depdikbud.

Aswil, Rony, dkk, 2001, ***Aneka Ragam Makanan Tradisional Minangkabau***, Museum Negeri Propinsi Sumatera Barat "Adyawarman".

Safwan, Mardanas, Drs, dkk, 1989, ***Dapur dan Peralatan Memasak Daerah Sumatera Barat***.

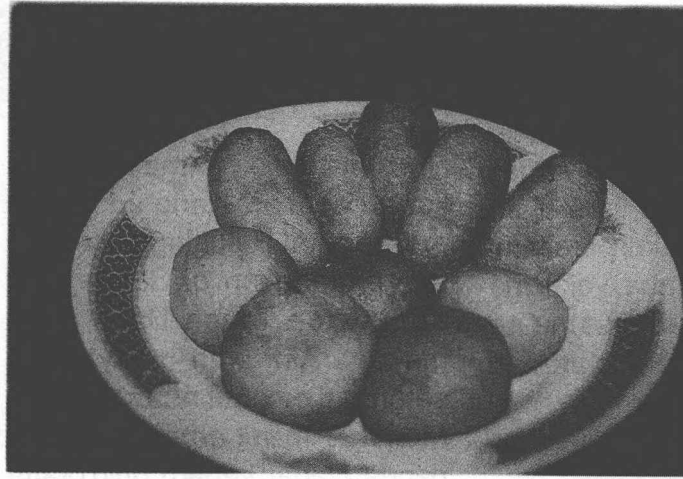
INTI

SUMATERA BARAT

Inti adalah nama jenis makanan upacara yang ada pada masyarakat Bukittinggi dan Agam, sedangkan di *Sungayang* Kabupaten Tanah Datar jenis makanan ini oleh masyarakat setempat disebut buah kubang. Menurut *Inyik ambek* (*cadiak* pandai Nagari kapau) dulu orang menyebut makanan ini "inti mudo", sehingga kalau orang pergi *baralek* disebut "*pai* makan inti *mudo*". Sekarang disebut "inti" saja. Dinamakan inti karena pada bagian tengah dari makanan ini ada intinya (ada isinya). Makanan ini hadir pada setiap jenis perhelatan baik pernikahan, turun mandi dan upacara adat lainnya.

Bahan yang diperlukan, untuk kulit: *tapuang sipuluik* (tepung ketan) putih, air kelapa, gula pasir. Sedangkan untuk isi : kelapa parut, gula (boleh gula merah atau gula pasir), daun pandan, dan garam.

Tepung ketan yang digunakan adalah *sipuluik* Padang



Inti

Panjang, yang diperoleh dengan cara membeli. Dulu bisa pakai *sipuluik* apa saja (hasil sawah sendiri), namun sekarang tidak lagi karena jenis R2 kalau dipakai untuk membuat inti, jadinya keras. Oleh karena makanan ini untuk upacara, maka orang tidak mau ambil resiko (takut intinya tidak jadi) sehingga untuk pastinya selalu dipakai *sipuluik* Padang Panjang. *Sipuluik* ini tidak dicampur sehingga hasilnya bisa dijamin. Cara yang lazim dilakukan: *sipuluik* (beras ketan) dibeli lalu dibawa ke tempat penggilingan (pakai mesin). Orang dipenggilingan yang memproses (mulai meren-

dam beras ketan), hingga yang punya taunya *sipuluik* diantar, lalu dibawa pulang dalam keadaan berbentuk tepung.

Bahan-bahan lain seperti kelapa dan gula juga diperoleh de-

ngan cara membeli. Pada masa sekarang sering diganti dengan tape uli, yang fungsinya sama untuk pengembang adonan.

Pengolahannya, tepung ketan diuleni dengan air kelapa dan sedikit air gula sampai menjadi adonan yang bisa dibentuk. Diamkan selama kurang lebih 5 jam. Untuk membuat isi (oleh masyarakat kapau disebut *sari-kayo*) : kelapa parut yang agak muda dimasak dengan gula. Jika ingin isi ini berwarna merah, maka digunakan gula *saka* (aren), sebaliknya jika ingin isinya berwarna putih maka digunakan gula pasir. Ke dalam adonan ini ditambahkan daun pandan yang

diris-iris, garam dan vanili.

Kemudian dimasak di atas api (dalam kuali besi) sambil terus diaduk sampai adonan *ba-kalintin* (mengental). Dinginkan sampai benar-benar dingin, biasanya memakan waktu 2 – 3 jam. Kalau belum benar-benar dingin sudah dimasukan ke dalam kulitnya maka inti bisa pecah ketika digoreng.

Proses selanjutnya : bulat-bulatkan tepung ketan (adonan kulit tadi) kira-kira sebesar telur ayam, masukkan isi (*sarikayo*) kedalamnya dan tutup kembali. Kemudian digoreng dalam minyak panas. Bentuk inti ada dua macam, bulat seperti bola dan bulat lonjong.

Yang terlibat dalam proses pembuatan penganan ini adalah kaum perempuan dari kerabat yang punya *alek*, serta dibantu oleh tetangga dekat. Karena inti yang dibuat sangat banyak (selain untuk hidangan pada saat minum *kawa* juga untuk isi *kampia*) maka dibutuhkan banyak orang untuk membuat penganan ini. Dalam perhelatan, baik pernikahan maupun *turun mandi* di Nagari Kapau, dibeda-

kan antara *alek* laki-laki dan *alek* perempuan. *Alek* laki-laki maksudnya, tamu yang datang laki-laki, sedangkan *alek* perempuan, tamu yang datang kaum perempuan.

Pada acara perhelatan *turun mandi*, maka dapat dikemukakan rangkaian kegiatannya sebagai berikut : pukul 9.00 wib, dimulai *alek* laki-laki. Pada *alek* ini acara dilakukan dengan mengikuti tata cara tertentu, mulai dari *pasambahan* (pidato) dan tata cara lainnya. Oleh karenanya *alek* laki-laki hanya bisa dimulai setelah tamu-tamu hadir, terutama orang-orang yang memiliki peran di masyarakat seperti datuak dan sebagainya. Apabila mereka belum datang maka hadirin menunggu dulu sejenak. Setelah yang hadir dirasa lengkap baru acara dimulai, diawali dengan *pasambahan* baik dari tuan rumah maupun wakil tamu yang datang. Setelah *pasambahan* selesai, baru hidangan disajikan. Pada *alek* laki-laki, jamuan dimulai dengan minum *kawa* (memakan penganan seperti inti dan lainnya dengan teh) yang menghidangkan penganan

ini adalah laki-laki (ada 3 orang) dari kaum kerabat yang mengadakan perhelatan.

Cara menghidang: laki-laki tersebut membawa satu persatu talam besar yang pada setiap talam terdapat 9 buah piring, masing-masing berisi : 1) inti bulat, 2) inti panjang, 3) wajik, 4) pinyaram, 5) kambang loyang, 6) kue sapik, 7) lapek bugih, 8) bolu dan 9) pisang. Talam itu diletakkan di depan para tamu dengan jarak antara satu talam dengan talam yang lainnya sekitar 75 cm, tergantung banyaknya tamu dan seberapa rapat mereka duduk. Yang penting posisi talam diusahakan mudah dijangkau oleh para tamu. Setelah *pasambahan* yang menyilahkan tamu mencicipi hidangan, para tamu mengambil penganan yang diinginkannya dari talam. Penganan diambil dari piring yang ada di talam dengan tangan dan langsung dimasukan ke mulut (tidak pakai piring lagi).

Setelah selesai minum *kawa* (setelah talam diangkat dari hadapan tamu) acara dilanjutkan dengan makan nasi. Masih para penghidang yang sama, kali ini

mereka membawa talam yang berisi lauk pauk (hidangan teman nasi). Dilanjutkan dengan membawa talam yang berisi piring-piring berisi nasi.

Berbeda dengan *alek* laki-laki, *alek* perempuan tidak dilakukan secara serentak, melainkan silih berganti tergantung tamu yang datang. Selain itu, *alek* perempuan dimulai dengan makan nasi terlebih dahulu baru kemudian minum *kawa*. Yang menghidang pada *alek* perempuan adalah para perempuan dari kaum kerabat yang mengadakan perhelatan.

Minum *kawa* pada *alek* perempuan ini dilakukan secara *baradaik* (makan beradat) sebagaimana makan nasi juga demikian. Tata cara makan beradat ini : satu talam dikelilingi oleh 4 – 5 orang, salah satunya wakil dari yang punya *alek* (wakil tuan rumah) yang akan memimpin makan *baradaik* tersebut. Di atas talam yang berisi 9 piring (seperti disebutkan di atas) pemimpin (wakil dari tuan rumah tadi) meletakkan satu piring kosong, yang kemudian ke dalam piring tersebut ia masukkan se-

luruh jenis penganan yang ada di dalam kecuali pisang.

Diawali dengan wajik, inti (bulat dan lonjong), kue sapik, kembang loyang, bolu, lapek bugih (dibuka dari bungkusnya) dan pinyaram pada posisi paling atas. Setelah semua tersedia dalam satu piring itu, maka pemimpin tadi mempersilahkan para tamu (anggotanya yang 4 – 5 orang tadi) untuk memakan hidangan tersebut. Biasanya para tamu mengurangi isi piring sebatas kemampuan mereka memakan penganan, (karena mereka baru selesai makan nasi). Yang terutama dikeluarkan dari piring adalah pinyaram dengan mengatakan “*hari ndak hujan do*”).

Tata cara makan *baradaik* mi-num *kawa* ini adalah sebagai berikut: para perempuan yang mengelilingi talam (4 – 5 orang itu) mengambil makanan “sejumput-sejumput dari piring yang sudah lengkap semua jenis makanan tadi. Sebagai contoh, si A mengambil “sejumput” inti kemudian ia masukkan ke mulutnya (“sejumput” artinya, secuil makanan yang langsung

masuk ke mulut dalam satu kali jalan). Setelah yang di mulutnya habis, ia ambil “sejumput” lagi baik dari inti sisa yang ia ambil tadi maupun jenis makanan lain seperti *lapek bugih* misalnya. Walau satu buah inti akhirnya habis oleh si A, tetapi prosesnya tidak boleh ia mengambil sebuah inti itu dari piring langsung utuh satu buah, harus “sejumput-sejumput sampai habis satu buah. Apabila ia mengambil langsung satu buah inti dari piring maka akan *disabuik urang* sebagai *urang ndak baradaik* (orang-orang akan menyebutnya sebagai orang yang tidak tahu adat). Ketika akan pulang, para tamu perempuan diberi bungkus berisi penganan yang telah dipersiapkan oleh yang punya alek. Penganan itu dibungkus daun pisang dan diikat dengan tali (masyarakat setempat menyebutnya isi *kampia*). Isi *kampia* terdiri dari : 4 buah inti panjang, 4 buah inti bulat, 1 buah wajik, 2 buah pinyaram yang disusun dengan mengikuti aturan: wajik, dikelilingi 8 buah inti kemudian di atasnya ditutup dengan pinyaram. Isi *kampia* ini

harus lengkap, apabila ada yang kurang misalnya pinyaram hanya satu buah, maka akan *disabuik* urang (menjadi gunjingan). Tidak diketahui makna dari ini. Sedangkan fungsinya adalah sebagai penganan untuk upacara (teman minum teh atau kopi). Penganan ini merupakan makanan upacara. Akhir-akhir ini sudah ada dijual sebagai jajanan, namun tidak banyak.

Sumber :

Aswil, Rony, dkk. 2001. **Aneka Ragam Makanan Tradisional Minangkabau**, Museum Negeri Propinsi Sumatera Barat "Adityawarman".

———2001. **Kamus Umum Bahasa Minangkabau – Indonesia**. Museum Negeri Propinsi Sumatera Barat "Adityawarman".

Nur Anas Zaidan, dkk. 1991. **Makanan : Wujud, variasi dan fungsi serta cara penyajian di daerah Sumatera Barat**. Depdikbud.

Safwan, Mardanas, Drs. dkk. 1989. **Dapur dan Peralatan Memasak Tradisional Daerah Sumatera Barat**. Depdikbud.

KARI SUMATERA SELATAN



Kari

Kari adalah makanan jenis lauk-pauk, yang terbuat dari daging (daging sapi, daging kambing atau daging kerbau), dan dasar pemilihan daging ditentukan oleh selera masing-masing. Biasanya, *kari* dihidangkan sebagai pelengkap nasi, baik nasi putih maupun nasi samin. Hidangan tersebut pada umumnya disajikan dalam rangka pelaksanaan suatu upacara keagamaan, upacara perkawinan, sunatan, pemberian nama/pencukuran rambut bayi, dan lainnya.

Biasanya, orang Palembang

yang menghidangkan kari dalam upacara-upacara tersebut berasal dari lapisan sosial

masyarakat menengah ke atas. Hal itu kemungkinan disebabkan oleh harga daging yang cukup mahal sehingga tidak terjangkau oleh masyarakat kalangan bawah. Biasanya, masyarakat Palembang kalangan bawah mengganti masakan dari daging dengan

ayam atau telur yang harganya relatif lebih murah. Berbagai upacara keagamaan yang selalu menghidangkan *kari* sebagai lauk pauk adalah upacara sedekah ruah, upacara Maulid Nabi Muhammad SAW, upacara selamatan berangkat Haji serta upacara tahlilan orang meninggal sejak tiga hari hingga empat puluh hari. Dalam rangkaian tata cara perkawinan, *kari* dihidangkan pada pelaksanaan upacara munga.

Sebagai penganut Islam yang taat, orang Palembang senantiasa melaksanakan upacara

cara-upacara yang berkaitan dengan ajaran agamanya.

Salah satu acara yang dilakukan dalam rangka upacara keagamaan itu adalah *sedekah ruah*. Upacara *sedekah ruah* dilaksanakan malam hari sesudah maghrib. Upacara ini dilakukan berkenaan dengan datangnya bulan Syakban dan menyambut kehadiran bulan Ramadhan atau bulan puasa. Pada acara ini makanan yang dihidangkan adalah nasi beserta lauk pauk dan sayurnya. Variasi hidangan pada upacara *sedekah ruah* dapat berupa nasi putih atau nasi samin yang dihidangkan bersebelahan. Lauk pauknya terdiri dari opor ayam, malbi dan kari (dapat sapi, kambing atau kerbau), sedangkan sayurnya sambal goreng dan acar (buah atau sayur). Untuk menambah selera makan biasanya disediakan pula sambal dan buah-buahan sebagai pencuci mulut.

Cara menyantap hidangan pada acara *sedekah ruah* adalah dengan duduk di atas tikar, mengelilingi hidangan yang disediakan. Adapun cara makannya

menggunakan tangan. Biasanya satu hidangan diperuntukkan bagi 8 orang tamu.

Pada upacara Maulid Nabi Muhammad SAW, *kari* juga dihidangkan sebagai pelengkap nasi samin atau *nasi minyak*. Upacara ini dilangsungkan pada bulan Rajab memperingati hari lahirnya Nabi Muhammad SAW. Biasanya, yang terlibat dalam upacara adalah orang-orang yang tempat tinggalnya berdekatan dengan mesjid atau langgar, serta anggota langgar yang bersangkutan. Sebagai pemimpin upacara adalah pemuka agama atau penceramah.

Makanan yang dihidangkan dalam upacara Maulid Nabi adalah nasi beserta lauk pauknya. Biasanya terdiri dari nasi samin, opor ayam, malbi, kari kambing, telur, daging, sambal goreng, acar, dan sambal nenas. Hidangan ini berfungsi sebagai makanan atau santapan setelah membaca do'a. Cara makannya dengan duduk di atas tikar mengelilingi makanan/nasi lauk-pauk yang dihidangkan.

Pada upacara selamat berangkat haji, pada umumnya

dilakukan pada waktu malam hari sesudah shalat magrib. Tujuan dari pelaksanaan acara ini adalah mendo'akan agar keluarga/orang yang berangkat haji mendapatkan keselamatan dari Tuhan, baik selama masa persiapan, keberangkatan, saat di tanah suci, maupun saat kepulangannya ke tanah air. Mereka yang diundang dalam upacara ini adalah keluarga, tetangga, dan sahabat. Pemimpin upacara adalah kyai yang ditunjuk oleh keluarga yang hendak pergi haji.

Makanan yang berupa nasi beserta lauk-pauknya yang dihidangkan dalam upacara ini berfungsi sebagai pengiring do'a selamat. Adapun makanan yang dihidangkan selain kari adalah opor ayam, malbi, daging, sambal goreng, acar, buah-buahan, dan the hambar sebagai minumannya. Hidangan ini disantap dengan cara duduk di tikar dan cara makannya menggunakan tangan. Biasanya nasi lebih banyak dimakan daripada sayur dan lauk-pauknya.

Pada upacara pemberian nama/ pencukuran pertama rambut bayi, *kari* juga dihidang-

kan sebagai lauk untuk menyemani hidangan lainnya. Upacara ini dilaksanakan pagi hari sekitar pukul 09.00 WIB atau malam hari setelah shalat magrib. Sama halnya dengan upacara-upacara keagamaan lainnya, dalam upacara ini juga dihadiri oleh saudara, tetangga, dan kerabat dekat lainnya. Makanan yang dihidangkan menjadi santapan para tamu sesudah pembacaan kitab berzanji dan pembacaan doa. Selain makan besar dihidangkan pula makanan pinggiran dan makanan ringan.

Variasi hidangan yang sama juga disuguhkan pada para tamu di saat berlangsungnya upacara nyunat, yaitu mengkhitankan anak laki-laki. Makanan yang dihidangkan berfungsi sebagai pengiring do'a dan jamuan untuk para tamu yang hadir. Selain nasi beserta pelengkapny dihidangkan pula makanan ringan dan makanan pinggiran. Makanan ringan sebagai snack yang berupa kue-kue. Biasanya makanan pinggiran lebih banyak disantap daripada makanan ringannya.

Dalam upacara *mungga*

yaitu salah satu rangkaian dalam upacara perkawinan, *kari* juga tetap dihidangkan oleh masyarakat atau orang Palembang dikalangan menengah atas, namun fungsinya hanya sebagai santapan para tamu/undangan yang hadir. Variasi hidangan lainnya tergantung pada minat yang merayakan pesta perkawinan. Kadang-kadang dihidangkan pula ayam kecap, daging rendang, perkedel daging, kemplang goreng, gado-gado, sop, acar, dan lain-lainnya.

Upacara mungga adalah upacara menyambut datangnya mempelai laki-laki pihak besan kerumah mempelai perempuan. Pelaksanaan *upacara mungga* biasanya dimulai dari pukul 08.00 sampai selesai. Pada *upacara mungga* ini, makanan atau hidangan dapat ditata baik di atas tikar maupun di meja dan duduk di kursi. Makannya pun dapat dengan tangan atau dengan sendok/garpu.

Pada acara tahlilan tiga, tujuh, dan empat puluh hari orang meninggal, *kari* juga dihidangkan. Tahlilan dilangsung-

kan malam hari sesudah sholat Isya. Sama halnya dengan hidangan untuk upacara-upacara yang telah disebutkan di atas, *kari* juga dihidangkan sebagai pelengkap nasi putih dan nasi samin. Fungsi hidangan dalam hal ini adalah sebagai makanan pengiring do'a dan untuk sedekah bagi arwah yang sudah meninggal.

Untuk membuat *kari*, selain diperlukan bahan-bahan yang telah disebutkan di atas, juga perlu disiapkan bahan-bahan lainnya yaitu kentang (*solanum tuberosum*), kol (*brassica oleracea*), cabe merah (*capsicum annuum*) dan cabe muda/cabe rawit (*capsicum frutescens*). Adapun bumbu-bumbunya adalah bawang merah (*allium cepa*), bawang putih (*allium sativum*), lombok hijau, kemiri (*alewriter moluccana*), jahe (*zingiber officinate*), kunyit (*curcuma domestica*), laos/lengkuas (*alpinia galangan*), ketumbar (*carum sativum*), garam (*sodium chloride NaCl*), asam (*tamarindus indica*), gula merah, daging kelapa (*coc nucifera*), tomat (*solanum lycopersicum*), penyedap masa-

kan/vetsin, dan air secukupnya. baunya dan sedap rasanya.

Bahan-bahan itu cukup mudah didapatkan, dibeli di pasar atau di warung, bahkan untuk bumbu-bumbu rata-rata merupakan barang yang memang sudah tersedia di rumah. Begitu pun peralatan yang digunakan, semua keluarga pasti sudah memilikinya karena memang merupakan peralatan sehari-hari.

Pengolahan *kari* boleh dibilang cukup mudah karena tidak memerlukan keahlian khusus. Pertama-tama daging dipotong-potong dengan ukuran sedang, begitu pula tomat dan kolnya. Bumbu-bumbu digiling halus, kelapa diparut lalu diambil santannya, yang kental dan yang encer dipisahkan. Bumbu yang sudah digiling halus tadi ditumis, diberi asam, gula merah, santan encer, dan daging yang telah dipotong-potong tadi, kemudian santan kental. Tunggu sampai mendidih dan daging empuk, lalu masukkan sayuran. Jika sudah empuk dagingnya, *kari* diangkat. Jangan lupa ditaburi bawang goreng di atas *kari* supaya harum

Jika sudah matang *kari* hidangkan beserta nasi, lauk pauk dan sayur-mayurnya. Telah disebutkan di atas bahwa *kari* dihidangkan sebagai pelengkap nasi pada upacara-upacara keagamaan dan perkawinan.

Kari dapat digolongkan sebagai makanan yang bernilai budaya dan bernilai sosial. Dikatakan bernilai budaya karena penghidangan *kari* sebagai pelengkap nasi selalu dikaitkan dengan peristiwa budaya. *Kari* sudah dikenal dari dulu tanpa diketahui siapa yang pertama kali mempopulerkan sebagai makanan yang berfungsi dalam upacara keagamaan. Kecuali itu, *kari* juga bernilai sosial karena *kari* dapat dinikmati secara bersama-sama entah keluarga, tetangga, kerabat, bahkan orang yang tidak dikenal sekalipun. Dari dulu hingga kini *kari* tetap dihidangkan dalam jamuan makan untuk kegiatan upacara.

Sumber:

Ratnawati, Latifah, Dra dkk. 1993.
Makanan: Wujud Variasi dan Fungsinya serta cara Penyajiannya pada orang Palembang

KIDU

SUMATERA UTARA

Kidu adalah jenis makanan sehari-hari yang berasal dari kabupaten Karo. Jenis makanan ini digemari oleh orang Karo. Dinamakan kidu karena makanan ini adalah sejenis binatang dalam pohon kelapa, aren, sagu yang sudah busuk, kemudian dimasak dengan cara merebusnya. Biasanya orang karo menyantap makanan ini dengan nasi putih dan ikan atau daging.

Sebagai makanan sehari-hari, kidu dijual di *pajak* (pasar tradisional) dalam keadaan masih hidup. Jarang sekali rumah/kedai makan yang menjual makanan ini dalam keadaan siap untuk dimakan. Menurut pedagang makanan, bila menjual kidu di rumah/kedai makan termasuk rugi sebab makanan ini tidak tahan lama dan kurang disukai banyak orang karena ada

rasa takut dan jijik bila melihat dan membayangkan saat kidu masih hidup. Hanya kelompok tertentu saja yaitu para orang tua dan mereka yang tinggal di desa saja yang menggemari makanan ini.

Berbicara tentang kidu sebagai makanan sehari-hari masyarakat Karo, tentu tidak terlepas juga dari lingkungan flora sekitar tempat tinggal mereka. Areal tanaman yang membentang luas, mulai dari jalan masuk ke Kabupaten hingga ke pelosok-pelosok desa, menunjukkan bahwa daerah ini memang subur untuk berbagai jenis tanaman. Tanaman tersebut adalah jenis sayur-sayuran dan buah-buahan. Jenis sayuran yang mereka tanam antara lain kol, wortel, kentang, tomat, dan sawi putih. Sementara jenis buah-buahan antara lain markisa asam, markisa manis, sirsak, dan tiung. Hasil kedua tanaman ini tidak hanya sebagai konsumsi penduduknya melainkan telah dikirim ke daerah lainnya, bahkan diekspor ke luar negeri.

Di luar tanaman yang



Kidu

sering dijadikan komoditi unggulan daerah ini, masih banyak tanaman yang ditanam oleh masyarakat Karo antara lain kelapa, pisang, aren, dan sagu. Tanaman-tanaman ini memang hanya sebagai konsumsi masyarakat setempat saja. Karena itu jumlahnya juga tidak sebanyak tanaman yang biasa mereka kirim ke luar daerah. Tanaman tersebut biasanya ditanam di pinggir-pinggir kebun atau ladang. Selain berfungsi untuk kebutuhan sehari-hari, juga tanaman-tanaman ini berfungsi sebagai pagar kebun atau ladang. Apabila tanaman sudah tiba menghasilkan, buahnya diambil untuk kepentingan ke-

luarga dan juga sering dibagi-bagikan ke tetangga atau kerabat yang datang berkunjung. Saat tanaman sudah tua atau tidak menghasilkan lagi biasanya ditebang. Tanamannya sudah ditebang, sebagian ada yang diletakkannya begitu saja tetapi ada juga yang digunakan se-

bagai pembatas tanaman lainnya. Melalui proses yang cukup lama, tanaman tersebut akan membusuk dan akan muncul makhluk hidup lainnya yaitu ulat. Ulat ini oleh orang Karo disebut kidu, bentuknya bulat, hampir seluruh badannya berwarna putih dengan kepala berwarna coklat kehitam-hitaman.

Kidu sebagai makan sehari-hari dalam masyarakat Karo dianggap sebagai makanan yang telah memenuhi kriteria enak dan halal. Kriteria enak dan halal tidaknya makanan ini sesungguhnya sangat dipengaruhi oleh pengetahuan mereka tentang bumbu dan cara

pengolahannya. Sementara ini, banyaknya bumbu yang digunakan untuk membuat kidu tergantung dari sedikit banyaknya kidu yang dimasak dan selera yang membuatnya.

Bumbu yang digunakan untuk membuat kidu adalah cabe merah, bawang merah, bawang putih, daun salam, dan asam cikala. Asam cikala ini adalah sejenis buah hutan yang banyak ditemukan di daerah Kabupaten Karo. Fungsi dari asam cikala ini adalah untuk memberi rasa asam pada makanan dan memunculkan selera makan. Semua bahan yang digunakan untuk membuat bumbu kidu ada yang membelinya dari pasar, ada juga yang mengambilnya dari hasil tanaman sendiri di kebun atau ladang. Kadangkala terjadi juga pinjam meminjam dari tetangga bila bahan di rumah kebetulan habis.

Cara membuat kidu, mula-mula dipilih kidu yang agak gemuk, bulat dan masih hidup, karena kidu yang sudah mati menurut mereka adalah berkurang rasa enakannya bila dimasak. Kidu dimasukan ke dalam

baskom, dicuci bersih lalu ditiriskan. Bahan yang hendak dijadikan bumbu dibersihkan dengan cara memetikcabi, mengupas bawang dan kunyit, lalu mencucinya hingga bersih. Semua bahan ini lalu digiling halus dengan memberikan sedikit garam. Selanjutnya bumbu dimasukan ke dalam kuali/wajan yang sudah diberi air, asam cikala dan daun salam. Api dihidupkan lalu kuali/wajan diletakkan di atasnya. Setelah mendidih, kidu dimasukan ke dalamnya. Kurang lebih setengah jam, kidu sudah matang dan siap untuk dihidangkan.

Peralatan yang digunakan untuk membuat kidu adalah : (1) baskom yaitu tempat untuk mencuci kidu terbuat dari aluminium atau plastik, (2) penggilingan yaitu alat untuk menggiling bumbu terbuat dari batu, (3) kuali/wajan yaitu tempat untuk memasak kidu terbuat dari besi atau aluminium, (4) kompor yaitu alat untuk memasak makanan kidu terbuat dari campuran aluminium dan seng. Semua peralatan ini sebagian ada yang membelinya di pajak, tetapi sebagian lagi

membuat sendiri dari bahan yang ada di sekitar tempat tinggal mereka.

Cara menghidangkan kidu hampir sama dengan menghidangkan jenis makanan sehari-hari lainnya. Kidu yang sudah matang biasanya berkuah, ditempatkan di dalam piring makan atau mangkok sayur. Makanan ini termasuk makanan yang enak dimakan saat dalam keadaan panas atau hangat-hangat kuku. Karena itu, kidu sering dijadikan hidangan terakhir yang disediakan setelah makan lainnya terhidang. Sedangkan cara mengkonsumsinya, ada yang memakannya lebih dahulu dari nasi dan ada juga yang mencampurnya sekaligus bersama lauk-pauk lainnya.

Sebagai makanan tradisional daerah Kabupaten Karo, kidu mengandung makna tersendiri bagi yang menggemarnya. Dalam arti, masyarakat Karo menganggap kidu sebagai makanan lauk pauk yang memang hanya terdapat di daerah mereka. Kidu merupakan makanan sehari-

hari yang sering dihidangkan bersama makanan lainnya.

Makna ini berlaku baik di daerah perkotaan maupun di daerah pedesaan, sebab keberadaan makanan ini telah diwariskan secara turun temurun sejak dahulu hingga sekarang.

Sementara fungsi kidu dalam kehidupan masyarakat Karo mempunyai kaitan yang erat dengan nilai-nilai yang terkandung di dalamnya. Fungsi kidu sebagai barang dagangan yang dijual di pajak mempunyai nilai ekonomi. Selain mempunyai nilai ekonomi, kidu juga mengandung nilai sosial. Bila dicermati, saat memasak kidu hingga menyantapnya melibatkan lebih dari satu orang. Saat-saat tersebut merupakan sarana untuk menjalin hubungan kekeluargaan ke arah yang lebih erat. Dengan kerjasama dan makan bersama, membuat akan lebih akrab dan hubungan sosial pun akan semakin baik. Disamping bernilai ekonomi dan sosial, kidu juga mengandung nilai budaya. Hal ini nampak dari kidu sebagai makanan khas Kabupaten Karo. Keberadaan-

nya di tengah-tengah kehidupan masyarakat hingga sekarang ini menunjukkan bahwa makanan ini merupakan warisan yang masih terus dipertahankan.

Sumber :

Bangun, Tridah. Drs. 1986. *Manusia Batak Karo*, Jakarta: Inti Idayu Press.

Tamboen, 1952. *Adat istiadat karo*, Jakarta: Balai Pustaka.

Yunus. Ahmad, H. dkk. 1994/1995. *Makna Pemakaian Rebu Dalam Kehidupan Kekerabatan Orang Batak karo*. P2NB. Ditjarnitra. Dikjenbud, Depdiknas.

BPS. Propinsi Sumatera Utara 2001. *Karakteristik Penduduk Sumatera Utara*, Hasil Sensus Penduduk 2000

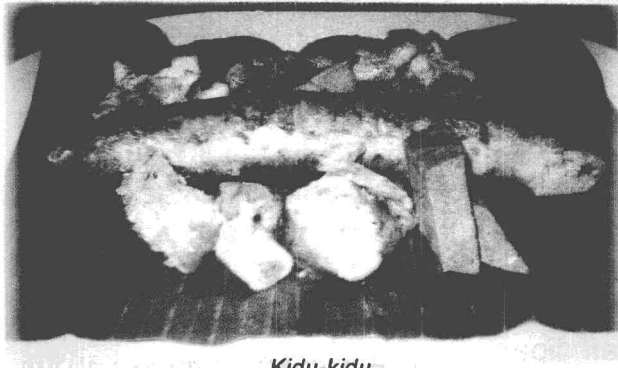
KIDU-KIDU SUMATERA UTARA

Kidu-kidu atau usus babi adalah makanan utama/pokok sejenis lauk pauk yang berasal dari Kabupaten Karo. Makanan ini sangat digemari oleh masyarakat Karo pada umumnya. Dinamakan kidu-kidu karena ma-

kanan ini bahan utamanya adalah usus babi, yang dimasak dengan cara merebusnya terlebih dahulu lalu memanggangnya di atas bara api. Biasanya masyarakat Karo menyantapnya sebagai lauk pauk bersama dengan nasi putih.

Makanan ini tidak hanya dikenal oleh mereka yang berasal dari Kabupaten Karo saja, melainkan juga oleh mereka yang berasal dari luar Kabupaten Karo, terutama mereka yang berselera makanan yang bahannya berasal dari daging babi. Di dalam kidu-kidu terdapat daging babi yang sudah diolah lalu dimasukkan ke dalam usus babi.

Hampir di setiap rumah/kedai makan khas makanan Karo dapat dijumpai kidu-kidu. Di beberapa rumah/kedai makan yang terdapat di kota Medan yang menjual makanan khas menjadikan kidu-kidu sebagai andalannya. Dan juga di sepanjang jalan menuju luar kota Medan terutama jalur menuju kota Pancurbatu hingga kota Brastagi terdapat banyak rumah/kedai makan khas Karo yang menjual kidu-kidu. Kata-kata BPK yang



Kidu-kidu

tertulis di plang rumah/kedai makan menunjukkan ciri khas Karo yang berarti Babi Panggang. Selain di rumah/kedai makan, kidu-kidu juga dijual di beberapa tempat tertentu seperti *pajak* (pasar tradisional) dan pusat-pusat keramaian. Di *pajak*, kidu-kidu dijual di lokasi yang sudah ada yaitu kios khusus untuk menjual makanan. Kios lebih kecil ruangnya dibanding rumah/kedai makan. Karena pembelinya terbatas yaitu para pedagang dan orang-orang belanja saja, maka jumlah makanan yang dijual juga terbatas. Sedangkan di pusat-pusat keramaian seperti pasar malam dan pesta tahunan, kidu-kidu dijual dengan cara berpindah-pindah. Artinya, pedagang makanan membawa

dagangan makanannya dengan peralatan sederhana berpindah dari satu tempat ke tempat lainnya. Biasanya pembeli makanan ini makan sambil duduk dan jongkok.

Kidu-kidu juga merupakan satu diantara makanan yang digunakan dalam upacara. Masyarakat Karo mengenal banyak upacara di sepanjang hidup mereka misalnya upacara perkawinan, memasuki rumah adat dan kemplangan. Dalam setiap upacara yang dilakukan masyarakat Karo, makanan sebagai perlengkapan upacara memiliki dua tujuan. Pertama kepada objek upacara dan yang kedua kepada pendukung upacara. Kidu-kidu termasuk jenis makanan yang ditujukan kepada objek upacara dan sekaligus juga kepada pendukung upacara.

Menurut pandangan masyarakat Karo, kidu-kidu yang bahan utamanya adalah daging babi termasuk makanan yang

bisa dimakan dan tidak dipantang. Konsep biasa dimakan dan tidak dipantang untuk masyarakat ini hampir sama dengan konsep yang berlaku seperti masyarakat lain. Mereka mengatakan bisa dimakan apabila diterima oleh mulut dan perut, diolah dan bermanfaat bagi tubuh. Sedangkan tidak dipantang karena ajaran agama yang bereka anut yaitu Kristen tidak melarangnya.

Kidu-kidu sebagai satu diantara jenis makanan utama/pokok dalam masyarakat Karo, telah memenuhi kategori yang bisa dimakan. Kategori ini berkaitan sekali dengan pengetahuan tentang bahan-bahan yang digunakan untuk membuat kidu-kidu. Untuk membuat kidu-kidu, cukup banyak bahan yang digunakan terutama bumbu. Pada umumnya bumbu yang digunakan adalah bumbu dapur, seperti jahe, lengkuas, serai, daun jeruk dan daun salam. Ditambah dengan bumbu yang mengandung aroma seperti cabai, bawang putih, bawang merah, lada, ketumbar, jintan dan asam. Biasanya bumbu-bumbu ini di-

ambil dari kebun atau ladang atau dapat juga dibeli di *pajak* atau warung-warung terdekat. Sedangkan usus babi yang merupakan bahan utama untuk kidu-kidu ini biasanya dibeli di pajak atau di tempat pemotongan daging babi.

Proses pengolahannya, mula-mula usus babi dibersihkan dengan cara mengeluarkan kotoran yang ada di dalamnya. Caranya dengan menggunakan kayu kecil yang bulat, usus babi ditusuk perlahan-lahan, sambil mendorong keluar kotoran. Setelah itu usus babi dibalik sehingga bagian dalam berada diposisi luar. Usus babi dicuci dengan menggunakan air yang berjalan/air kran agar kotoran yang lengket pada usus keluar semua lalu diberi garam sambil terus dikucek-kucek. Selanjutnya usus babi direndam di dalam air garam dengan waktu kurang lebih setengah jam.

Pada waktu usus babi dibersihkan, sebagian orang mengerjakan daging babi yang akan diisikan ke dalam usus babi. Daging babi dicuci bersih dengan air, kemudian dicincang sampai halus dengan menggunakan

pisau cincang. Semua bumbu dapur dikupas kulitnya lalu dicuci bersih. Cabai dipetik, bawang merah dan bawang putih juga dikupas kulitnya. Kemudian semua bumbu digiling/ditumbuk dan diberi sedikit garam.

Apabila semua bumbu telah bercampur dan halus maka siap untuk dimasak. Dengan menggunakan kuah/wajan yang diberi minyak goreng secukupnya, daging babi dan semua bumbu ditumis. Jika sudah tampak merata bumbunya, maka tumisan daging babi diberi secukupnya lalu ditutup. Sambil menunggu daging babi matang, usus babi diangkat dari rendaman air garam, dicuci kembali lalu ditiriskan. Usus babi yang sudah tiris direbus di dalam air hingga matang. Tumisan daging babi yang sudah matang diangkat kemudian didinginkan. Apabila sudah dingin, daging babi dimasukkan ke dalam usus babi dengan cara meletakkannya di tengah-tengah usus babi sambil membalikkan kembali ke posisi semula. Apabila usus babi telah terlihat bulat kembali seperti

bentuk sebuah usus, itu pertanda sudah padat. Lalu kedua ujung usus diikat dengan menggunakan benang. Selanjutnya usus babi siap untuk dipanggang. Biasanya pemanggangan tidak memakan waktu lama. Usus babi diletakkan di atas panggangan, kemudian dipanggang di atas bara api yang sedang-sedang saja panasnya. Selama pemanggangan, bara api harus dikontrol, sebab apabila sewaktu-waktu muncul api di dalam bara api akan membuat usus babi menjadi hangus. Setelah terlihat usus babi atau kidu-kidu kering lalu diangkat dan siap untuk dihidangkan.

Memang untuk mendapatkan kidu-kidu yang enak, memerlukan waktu dan ketelatenan, sebab proses pembuatan kidu-kidu secara keseluruhan memakan waktu yang cukup lama. Mulai dari pembersihan usus babi, penumisan isi usus babi, sampai kepada pemanggangannya bisa memakan waktu. Pekerjaan membuat kidu-kidu biasanya dilakukan tidak cukup hanya oleh satu orang, melainkan melibatkan orang banyak.

Peralatan yang digunakan untuk membuat kidu-kidu antara lain: (1) Waskom atau panci, yaitu tempat usus babi dan daging babi, terbuat dari plastik atau alumunium, (2) pisau cincang yaitu semacam pisau besar yang tajam digunakan khusus untuk mencincang daging, (3) kayu kecil dan bulat yang panjangnya sekitar 50 cm, digunakan untuk menusuk dan membalikkan usus babi, (4) pisau kecil yang digunakan untuk memotong dan mengupas bumbu-bumbu, (5) kompor masak yang digunakan untuk merebus usus babi dan menumis daging babi, (6) panggangan yang terbuat dari kawat putih berukuran 40 x 50 cm digunakan untuk memanggang usus babi, (7) gilingan cabai yang bulat terbuat dari batu yang digunakan untuk menggiling bumbu, (8) talenan yang digunakan untuk tempat mencincang daging babi dan memotong usus babi yang sudah matang. Semua peralatan ini, ada sebagian yang dibeli di pajak, ada pula yang dibuat sendiri dengan bahan yang tersedia di sekitar tempat tinggal mereka.

Menghidangkan kidu-kidu atau usus babi sama seperti jenis makanan lainnya. Apabila kidu-kidu digunakan sebagai lauk pauk untuk makanan sehari-hari, untuk pesta atau untuk dijual di rumah makan/kedai makan biasanya dipotong-potong, kemudian diletakkan di atas piring. Apabila kidu-kidu ditujukan untuk upacara tertentu biasanya bulat utuh dan diletakkan di atas tempat khusus untuk upacara. Sementara itu, aturan dalam cara mengkonsumsi kidu-kidu hampir sama dengan jenis makanan lainnya. Ada yang memasukkannya lebih dahulu ke mulut dan kemudian diikuti nasi dan sayur, ada juga yang secara bersama-sama. Hal ini tergantung dari selera masing-masing.

Seperti yang sudah dijelaskan bahwa kidu-kidu sebagai makanan khas daerah Karo, memiliki cukup banyak makna. Selain bermakna sebagai lauk pauk sehari-hari dan sarana upacara, kidu-kidu juga digunakan sebagai sarana pengikat janji pada saat sebuah acara perdamaian. Makna kidu-kidu seperti tampaknya tidak hanya berlaku di desa-

desa namun tetap dilaksanakan hingga ke perkotaan. Keberadaan kidu-kidu sebagai makanan khas telah diturun-temurunkan ke generasi sekarang sehingga keikutsertaannya dalam berbagai kegiatan tertentu masih terus dilaksanakan.

Dalam kehidupan masyarakat Karo, kidu-kidu memiliki fungsi untuk menjalin hubungan sosial. Dimulai dari proses pembuatannya, telah melibatkan banyak orang terutama bila kidu-kidu ditujukan sebagai sarana upacara. Unsur-unsur yang termasuk di dalam Daliken Si Telu sangat berperan. Terutama Anak Beru yaitu kelompok pekerja (petugas) dari pihak pembuat upacara. Tentunya dengan bekerja sama antara anggota anak beru, maka makanan tersebut dapat dikerjakan hingga selesai. Melalui kerja sama, hubungan antara mereka semakin erat. Bila dicermati selanjutnya, pada proses penyantapan makanan juga memperlihatkan ada nilai sosial, karena dalam makan bersama banyak unsur yang terlibat, termasuk di dalamnya Sembuyak dan Kalimbubu.

Selain itu, kidu-kidu merupakan ciri makanan tradisional masyarakat karo yang menganut agama Kristen, bahkan orang di luar suku bangsa ini pun menyukainya.

Fungsi kidu-kidu dalam upacara tertentu seperti *purpur sage* yaitu upacara saling memaafkan antar keluarga atau masyarakat kampung yang bersengketa dapat dikatakan mengandung nilai sosial. Juga dalam upacara *Nganting Manok* (perkawinan) dan *Mesuri-suri* (memberi makan orang tua yang sudah uzur). Sebab dalam upacara-upacara tersebut terjadi makan bersama antara yang bersengketa dan yang berkeluarga. Melalui makan bersama hubungan yang retak terjalin kembali dan rasa persaudaraan semakin kental. Disamping mengandung nilai ekonomi dan sosial, kidu-kidu juga mengandung nilai budaya. Hal tersebut dapat terlihat dari keikutsertaannya dalam berbagai upacara. Tentunya, ini terjadi karena telah dilakukan secara terus menerus. Masing-masing generasi selalu ingat dan patuh untuk tetap menyediakan kidu-

Cara menghidangkan dan mengkonsumsi kole-kole tidak terikat oleh waktu dan tempat. Artinya, bahwa makanan sampingan tersebut dapat dihidangkan kapan saja dan dalam kesempatan apa saja, misalnya untuk menyuguh tamu, untuk teman minum teh pada pagi hari, untuk dihidangkan pada hari-hari besar agama seperti idhul Fitri, dan sebagainya. Apabila kue tersebut digunakan untuk menyuguh atau menjamu tamu pada hari raya Idhul Fitri, biasanya dihidangkan bersama-sama dengan jenis makanan ringan lainnya, misalnya tepung kusoi, talam belauk, dan ebagainya. Adapun cara menghidangkannya biasanya dengan menggunakan tikar pandan yang dibentangkan di atas lantai. Cara konsumsinya, setiap tamu yang hadir untuk bersilaturahmi dengan tuan rumah duduk di atas tikar, kemudian mengambil kue-kue yang dikehendaki, yang tersaji di hadapannya.

Kole-kole sebagai salah satu jenis makanan sampingan masyarakat Melayu Penyengat, tidak diketahui dengan pasti

sejak kapan makanan tersebut mulai dikenal. Namun yang jelas bahwa makanan itu telah dikenal secara turun-temurun. Dalam kaitannya dengan kehidupan masyarakat Melayu Penyengat, kole-kole tidak mempunyai makna khusus. Artinya, bahwa makanan tersebut tidak ada hubungannya dengan peristiwa-peristiwa tertentu, misalnya dengan upacara adat, upacara daur hidup dan sebagainya, sedangkan fungsinya hanya sebagai makanan sampingan yang dapat dikonsumsi setiap saat. Sebagai makanan sampingan, kole-kole seringkali dijual di warung-warung makanan. Pada umumnya para penjualnya adalah ibu-ibu rumah tangga untuk membantu meringankan beban suaminya dalam mencari nafkah. Dengan demikian, makanan ini sesungguhnya mengandung nilai ekonomi, karena dapat dimanfaatkan untuk menambah penghasilan keluarga.

Selain itu, *kole-kole* juga sering digunakan untuk menyuguh atau menjamu orang-orang yang sedang melakukan kegiatan gotong royong. Sebagai contoh-

nya, seorang warga yang mempunyai hajat perkawinan biasanya akan melakukan berbagai persiapan untuk mendukung pelaksanaan hajatan tersebut, seperti memasang tenda, membuat dekorasi dan sebagainya. Pekerjaan ini umumnya ditangani oleh para tetangga. Pada kesempatan ini warga yang mempunyai hajat kadang-kadang akan menghadirkan makanan kecil kepada para tetangganya yang melakukan kerja gotong royong berupa *kole-kole*. Dengan demikian, selain mengandung nilai ekonomi, *kole-kole* juga mengandung nilai sosial. Sementara itu dengan telah dikenalnya *kole-kole* secara turun-temurun sehingga telah mentradisi dalam kehidupan masyarakat Melayu Penyengat, memperlihatkan bahwa makanan tersebut mengandung nilai budaya.

Sumber:

De Saputra T, Syahrial. 2001. **Pola Makan Masyarakat Melayu** (naskah), Balai Kajian Sejarah dan Nilai Tradisional, Tanjungpinang.

Zakbah, 2000, **Tatacara Tradisional Makan dan Minum Masyarakat Melayu** (naskah), Departemen

Pendidikan Nasional, Direktorat Jenderal Kebudayaan, Tanjungpinang.

KUE BAKAR

RIAU

Kue bakar adalah nama makanan tradisional Melayu yang berasal dari Pulau Penyengat. Walaupun berada di daerah Melayu, namun tidak semua daerah di Kepulauan Riau mengenal kue ini. Makanan tradisional ini rasanya lezat dan berlemak karena menggunakan banyak santan kelapa dan telur ayam.

Kue bakar adalah sejenis makanan tambahan yang dapat disantap setiap saat dan menjadi makanan sehari-hari. Meskipun kue bakar sangat digemari oleh masyarakat setempat, namun makanan tradisional ini tidak begitu banyak dijual, bahkan di pasar dan toko-toko kuepun jarang tersedia kue bakar ini. Kue bakar dijual dengan harga Rp.300,- sampai dengan Rp.1.500,-. Di Tanjungpinang, kue bakar dijual di toko panjang



Kue bakar

mudian diambil santannya. Setelah itu, tuangkan santan ke dalam tepung dan diaduk sampai rata. Setelah adonan diaduk rata, masukkan gula pasir dan telur satu persatu. Setelah itu, diaduk-aduk kembali hingga merata. Tuangkan adonan ke dalam cetakan

rezeki yang berada di Jalan Merdeka, di kedai kue Jalan Bali yang merupakan kedai kaki lima, dan di toko kue yang ada di Jalan Tugu Pahlawan. Dua kedai terakhir adalah kedai khusus yang menyediakan makanan tradisional Melayu dan buka sore hari yaitu sekitar pukul 15.00. Kedai-kedai kue tersebut selalu padat dikunjungi oleh pembeli.

Kue bakar sebagai makanan tradisional memerlukan bahan-bahan dari tepung terigu, gula pasir, kelapa, dan telur. Adapun pembuatan kue bakar ini adalah dengan cara tepung terigu diayak, kelapa diparut ke-

kue bakar yang sebelumnya telah dibersihkan dan diolesi minyak goreng. Terakhir bakar adonan dengan api atas bawah sampai matang.

Peralatan yang diperlukan untuk membuat makanan tradisional kue bakar adalah baskom untuk membuat adonan, parutan kelapa, saringan kelapa, oven untuk membakar kue, sendok pengaduk adonan, dan cetakan kue bakar. Semua bahan yang diperlukan untuk membuat kue bakar ini dibeli dari pasar atau di warung-warung yang ada di Pulau Penyengat. Namun ada juga penduduk setempat yang

srikaya, buah-buahan dan kemplang. Selain kue-kue dalam bontekan dihidangkan pula makanan pinggiran. Makanan pinggiran untuk tiap-tiap orang terdiri dari satu piring tekwan atau mie calor, burgo, atau lakso. Biasanya makanan pinggiran lebih banyak dimakan daripada kue-kue.

Bahan-bahan yang diperlukan, untuk membuat *kue delapan jam* adalah telur, terigu (*triticum sativum*), gula, susu, dan margarine. Untuk lebih memudahkan takaran agar diperoleh kue yang enak dan sesuai selera, maka perbandingan takaran atau ukuran bahan adalah sebagai berikut: telur 20 butir, gula sebanyak takaran telur, 2 sendok makan terigu, satu kaleng susu kental dan 1 ons margarine. Semua bahan dapat dibeli di pasar atau di toko.

Pengolahan kue ini memakan waktu yang lama. Peralatan yang digunakan adalah kukusan, loyang, oven kue, dan kocokan telur atau mixer. Peralatan ini juga banyak yang sudah dimiliki, walaupun belum dapat dibeli di toko atau di

pasar, bahkan dapat pula dipinjam dari tetangga atau saudara dekat. Jika didapat dengan cara meminjam maka kebiasaan yang berlaku pada saat mengembalikan diberi pula kuenya yang sudah matang sebagai ucapan terima kasih. Namun demikian, kebiasaan pinjam meminjam ini jarang sekali terjadi kalau tidak karena terpaksa. Hal itu disebabkan oleh pandangan hidup orang Palembang yang selalu berusaha untuk menjaga harga diri/gengsi.

Harga diri/gengsi yang tinggi pada orang Palembang ini seringkali tampak pada saat perayaan-perayaan baik yang sifatnya keagamaan maupun sosial. Pada kesempatan itu mereka seolah-olah bersaing untuk tampil, baik dalam cara berpakaian maupun dalam menyediakan makanan. Mereka menyediakan makanan sampai berlebihan hingga mubazir.

Untuk mendapatkan *kue 8 jam* yang lezat dan enak perlu dilakukan langkah-langkah seperti, pertama telur dipecahkan lalu ditakar dengan mengguna-

kan mangkok. Takaran telur dipakai pula untuk menakar gula pasir, jadi takaran gula sama dengan takaran telur. Jika sudah sesuai, maka telur dan gula dikocok sampai mengembang. Kalau sudah mengembang tambahkan susu, terigu, dan margarine sesuai dengan ukuran yang telah disebutkan di atas, aduk terus hingga membentuk adonan. Sementara itu disiapkan loyang untuk mengukus. Adonan kemudian dimasukkan ke dalam loyang lalu dikukus selama delapan jam. Langkah selanjutnya adalah memasukkan kue yang telah dikukus selama delapan jam tadi ke dalam oven lalu dibakar/dipanggang sampai kering.

Jika kue sudah kering, diangkat lalu diinginkan dan siap untuk dihidangkan. Cara penyajian kue delapan jam adalah dengan memotong-motongnya sesuai selera kemudian diletakkan di dalam piring. Satu piring diisi dengan satu potong kue. Adapun cara mengkonsumsinya adalah menggunakan garpu kue sambil duduk dan berbincang-bincang atau ngobrol.

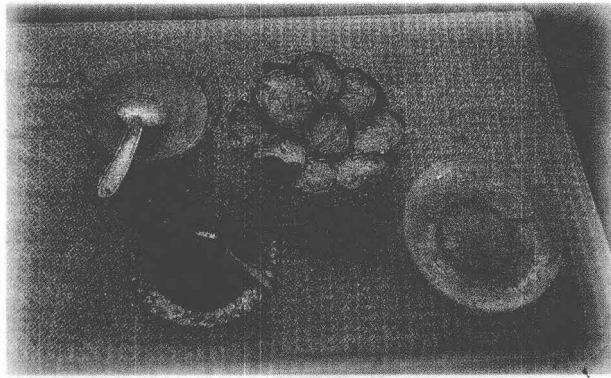
Kue delapan jam termasuk jenis makanan yang bernilai budaya. Hal itu tercermin dari fungsinya yaitu sebagai makanan yang dihidangkan dalam upacara keagamaan termasuk upacara perayaan pernikahan dalam upacara perkawinan. Selain itu, *kue delapan jam* juga bernilai sosial, yaitu pada saat menjadi makanan antaran pada bulan Ramadhan. *Kue delapan jam* dapat dinikmati bersama-sama dengan keluarga, tetangga, kenalan dan masyarakat. Kue delapan jam juga dapat dibuat sebagai penganan untuk oleh-oleh dari Palembang, bersama-sama dengan pempek maupun kemplang yang sudah terkenal itu. *Kue delapan jam* patut dilestarikan keberadaannya agar tetap sebagai makanan khas Palembang.

Sumber:

Lun Emelin, Dra dkk, 1984, **Adat dan Upacara Perkawinan Daerah Sumatera Selatan**. Jakarta: Depdikbud, Proyek IDKD, Ditjarahnitra.

Ratnawati Latifah, Dra dkk, 1993, **Makanan: Wujud Variasi Dan Fungsinya serta Cara Penyajiannya Pada Orang Palembang Daerah Sumatera Selatan**. Jakarta: Depdikbud, Proyek P3NB.

LAKSA RIAU



Laksa

Laksa adalah salah satu jenis makanan tradisional masyarakat Melayu yang tinggal di Pulau (Desa) Penyengat. Sejak kapan makanan tersebut mulai dikenal tidak diketahui dengan pasti, tetapi yang jelas bahwa laksa telah dikenal oleh masyarakat Melayu Penyengat secara turun temurun. Dalam perkembangannya yang sekarang ini, laksa masih tetap digemari oleh masyarakat pendukungnya sebagai makanan selingan atau tambahan yang dapat dikonsumsi setiap saat.

Bahan-bahan yang digunakan untuk membuat laksa

adalah laksa kering (sejenis tepung terigu), ikan tambakan atau ikan selikur, dan kelapa.

Bahan-bahan seperti laksa kering dan ikan selikur biasanya diperoleh dengan cara dibeli di pasar, sedangkan kelapa, selain dibeli dari pasar, ada pula yang dipetik dari hasil kebun.

Untuk membuat laksa diperlukan bumbu-bumbu yang antara lain berupa bawang merah, bawang putih, jahe, bumbu kari, kelapa sangrai yang digiling halus, cengkeh, kayu manis, kapulaga, daun kari, dan garam. Sebagaimana bahan-bahan untuk membuat laksa yang umumnya dibeli di pasar, bumbu-bumbu yang digunakan untuk membuat laksa pun umumnya dibeli di pasar. Proses pengolahan laksa dilakukan dengan cara di masak. Caranya, mula-mula laksa kering direndam dengan air lalu ditiriskan. Selanjutnya ikan selikur dibakar lalu dulu dibuang kulit dan tulangnya.

Setelah kulit dan tulangnya dibuang, ikan tersebut dihaluskan dengan cara dibelender. Jahe dan bawang merah ditumis. Setelah itu ikan dimasukkan dan dikacau (diaduk) sampai rata. Jika sudah rata, santan dan bumbu-bumbu lainnya dimasukkan.

Masakan yang biasa dimakan oleh orang Melayu di daerah Tanjung pinang umumnya dan Pulau Penyengat pada khususnya biasanya tidak bersantan dan tidak pedas. Sungguh pun demikian, orang Melayu Penyengat biasanya juga menghidangkan sambal belacan (terasi) baik yang pedas maupun kurang pedas.

Peralatan yang digunakan untuk memasak laksa adalah baskom besar, talam, kuali, blender, periuk, pisau dapur, dan kompor minyak. Semua peralatan tersebut pada umumnya diperoleh dengan cara membeli di pasar.

Cara menghidangkan dan mengkonsumsi laksa pada umumnya di letakkan di atas daun mangkok atau piring sebagai makanan selingan atau tambah-

an. Laksa, biasanya dihidangkan disertai dengan kuah dan sambal belacan, lada merah dan lada kecil (rawit), garam, serta penyedap rasa. Di samping itu, laksa sering kali juga dihidangkan disertai dengan ulam (lalapan) dari buah ketimun yang dipotong kecil-kecil. Adapun cara mengkonsumsinya tidak ada aturan yang baku, tetapi biasanya orang akan mengambil laksanya terlebih dahulu kemudian/memyiramnya dengan kuah yang tersedia, baru dimakan.

Sebagaimana makanan khas masyarakat Melayu Penyengat, laksa dapat dikonsumsi setiap saat dan tidak mempunyai makna tertentu. Artinya bahwa makanan tersebut tidak ada hubungannya dengan peristiwa tertentu yang berkaitan dengan upacara adat atau peristiwa lainnya. Dengan demikian, laksa hanya berfungsi sebagai makanan tambahan yang telah sifatnya turun-temurun.

Sebagai makanan khas, sebenarnya laksa juga mengandung nilai ekonomi karena makanan ini sering dijual di warung-warung makan oleh para

ibu rumah tangga, sebagai mata pencaharian tambahan. Selain nilai ekonomi, pada dasarnya laksa juga mengandung nilai sosial. Hal ini karena makanan tersebut juga dapat dihidangkan kepada orang-orang yang melakukan kegiatan gotong royong.

Sumber :

De Saputra T Syahril, 2001, *Pola Makanan Masyarakat Melayu (naskah)* Balai Kajian Sejarah dan Nilai Tradisional Tanjungpinang.

Setiati, Dewi, 1990/2000, *Tata Saji Hidangan Melayu Pada Peringatan Hari-Hari besar agama*

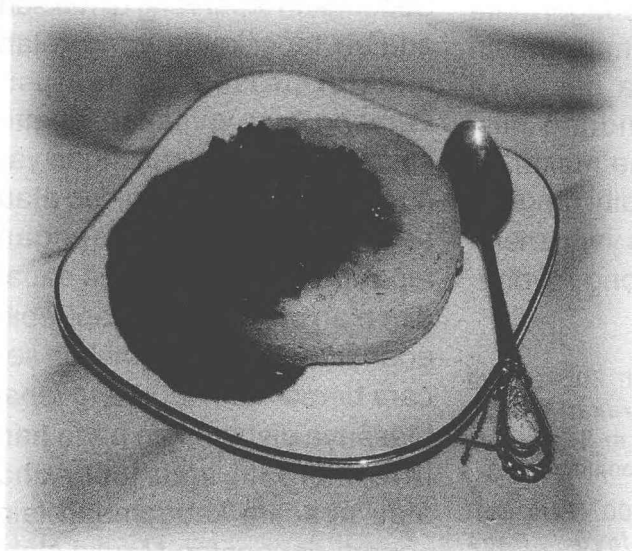
LAMANG TAPAI SUMATERA BARAT

Lamang tapai adalah salah satu jenis makanan tradisional orang Minangkabau Sumatera Barat. Penganan ini terdiri dari dua komponen, yakni *lamang* dan *tapai*. *Lamang* adalah penganan terbuat dari beras ketan yang dimasukkan kedalam *buluh* (sejenis bamboo) dan dimasak dengan cara di *diang* dengan api.

Sedangkan *tapai* yang dimaksud adalah tape ketan yang telah melalui proses fermentasi. *Lamang* bisa dimakan begitu saja atau dengan pasangan yang lain (sejenis pisang, *luo* atau *sarikayo*). Begitupun dengan *tapai*, pada dasarnya juga dapat dimakan begitu saja, tetapi lebih enak jika keduanya dimakan secara bersamaan. *Lamang tapai* biasanya disuguhkan pada hari raya Idul Fitri atau Idul Adha atau upacara keagamaan lain seperti peringatan Maulid Nabi Muhammad SAW.

Orang Minang tidak mengkatagorikan lamang sebagai makan sehari-hari karena untuk membuat lamang membutuhkan waktu lama sehingga orang enggan membuatnya selain untuk keperluan hari-hari istimewa atau hari besar Islam.

Perayaan bulan Maulud dimaksudkan sebagai peringatan lahirnya Nabi Muhammad SAW, dan biasanya mengambil tempat di masjid. Acara berlangsung dengan hidmat, tanpa sorak sorai peserta. Karena ini merupakan acara keagamaan, maka pimpinan upacarapun seorang



Lamang tapai

tokoh agama atau imam khatib.

Isteri imam khatib, penghulu dan seluruh kerabat membawa makanan dalam dulang. Disajikan bersama-sama dan dimakan bersama pula, setelah acara utamanya selesai. Tidak ada paksaan atau ketentuan untuk membawa makanan, semua terjadi secara spontan sehingga ada kalanya makanan yang dibawa masing-masing bisa sama jenisnya. Akan tetapi tidaklah dipermasalahkan. Bahkan seseorang sudah enggan makan makanan bawannya sendiri dan lebih suka ma-kan buatan

orang lain, walau jenis makanannya sama. Mereka saling ber-tukar makanan tan-pa adanya saling bersaing, dalam arti mereka menyatakan semua makanan yang disajikan enak.

Kue lamang juga dihidangkan pada upacara menjemput *marapulai* (m e m p e l a i).

Sebelum mem-berangkatkan *marapulai*, para utusan dari ninik mamak, imam khatib beserta seluruh orang semando melakukan acara ma-kan terlebih dahulu. Hal ini dimaksudkan untuk memberikan tenaga dan kekuatan, karena upacara yang akan dilangsungkan memakan waktu cukup lama.

Sementara itu *marapulai* adalah kegiatan keluarga bersama *semenda* di rumah *anak daro*. Mereka bersama ninik mamak (penghulu dan imam khatib) telah berada di rumah keluarganya. Di dalam rumah,

mereka menanti rombongan *marapulai*. Setelah melihat kedatangan *marapulai* dan rombongan, mereka naik rumah dan menanti, kecuali “anak muda penanti” yaitu orang yang akan melakukan silat gelombang.

Rombongan berdiri dengan jarak 10 m dari rumah dan langsung mengayunkan tangan. Barisan *marapulai* makin maju sedang pesilat gelombang anak daro makin mundur, diakhiri dengan persalaman. Cerana berisi sirih pinang maju kemuka dan mulailah pidato adat yang pada pokoknya menyatakan sirih minta dimakan, dan *marapulai*, pengiring dan mamak-mamak dipersilahkan masuk.

Menabur beras kunyit dilakukan ketika sepatu *marapulai* dibuka oleh salah seorang pasu-mandan. Seorang wanita penanti yang pasih berbicara penuh kata-kata berisi fatwa adat, hingga mengakhiri pembicaraan:

Pintu telah terbuka

Jenjang minta ditapiak
(dinaiki)

Bandua minta ditampuah
(tempat duduk bagian bawah

minta dimasuki)

Kata berjawab oleh tamu dengan singkat, payung panji *marapulai* ditegakkan dihalaman, *marapulai* dituntun kepelaminan *bersanding dengan anak daro*.

Kegiatan selanjutnya adalah makan dan minum serta melakukan persembahan adat. Pada saat itulah lamang dan tapai disajikan sebagai makan selingan. Dikatakan makanan selingan, karena pada kesempatan itu disajikan pula makan nasi dengan lauk pauknya yang biasanya diawali dengan makan nasi. Ada jeda waktu setelah makan nasi menuju makan lamang karena kedua makanan ini sama-sama mengenyangkan.

Pada hari raya Idul Fitri dan Idul Adha lamang tidak hanya untuk makanan keluarga, akan tetapi juga untuk “suguhan” bagi tamu yang datang, disajikan bersama kue-kue lainnya. Pada hari raya, lamang disantap setelah makan nasi se-pulang menunaikan shalat Idul Fitri atau Idul Adha.

Makanan ini dapat disajikan oleh setiap lapisan masyarakat.

Karena disajikannya pada saat tertentu, maka pada hari-hari khusus itu diupayakan bisa membuat lamang dan tape ketan. Sedapat mungkin mereka membuatnya sendiri, tidak dengan cara membeli.

Beras ketan merupakan bahan utama membuat lamang. Bahan ini termasuk keluarga padi. Berdasarkan pengetahuan masyarakat, semua beras ketan dapat dibuat lamang karena ketan berasal dari padi ikat, hanya saja jika ingin mendapatkan hasil baik perlu dipertanyakan apakah beras ketan tersebut baru atau sudah lama ditumbuknya. Beras ketan yang baru ditumbuk akan menghasilkan lamang yang baik.

Bahan untuk membuat kue lamang ini tidak dapat diganti dengan beras, karena ini sudah ketentuan sekalipun sama-sama jenis padi-padian, jangankan diganti beras, dicampur dengan beras saja hasilnya akan kurang baik. Oleh karenanya masyarakat tidak mau mengambil resiko kegagalan membuat kue lamang tersebut diganti dengan beras.

Ketan yang dibuat kue lamang adalah jenis ketan putih dan harus terhindar dari kotoran pasir/kerikil atau gabah. Oleh karena itu biasanya para ibu melakukan pemilihan atau seleksi terlebih dahulu. Kaum ibu biasanya lebih teliti memilih bahan yang baik. Berkat kesabaran kaum ibu pulalah maka kotoran sekecil apapun akan tampak pada beras putih.

Bahan lain untuk membuat lamang yaitu kelapa. Wilayah Sumatera barat penghasil kelapa yang santannya kental karena daging kelapa yang tebal. Karena hampir seluruh masakan (kecuali yang digoreng), orang Minangkabau memakai santan, maka mereka sangat pandai memilih kelapa yang baik dan mempunyai cara khusus untuk memeras santan agar kental.

Untuk menghasilkan cita rasa lebih lezat, biasanya ditambahkan berbagai bumbu seperti garam, kemiri, dan kadang ada daerah yang membubuhi daun bawang. Bumbu tersebut didapatkan dengan cara membeli di warung terdekat. Tidak hanya bumbu yang dibutuhkan, yang

dipentingkan adalah ukuran beras dan santan serta apinya diatur sedemikian rupa sehingga hasilnya bagus, tidak gosong atau tidak kurang matang. Sebab agak sulit melihat kematangan beras di dalam buluh yang panjang

Buluh dibutuhkan sebagai alat memasak. Cara memilih buluh adalah ruasnya tidak terlalu panjang (lebih kurang 45 cm) dengan diameter sekitar 5 sampai 7 cm. Selai itu juga dibutuhkan daun pisang, dipilih yang masih muda atau bagian pucuknya.

Buluh dan daun pisang dibeli di pasar karena menurut anggapan mereka yang dijual di pasar sudah pasti bahan yang tepat untuk membuat lamang. Tidak semua buluh dapat digunakan membuat lamang, buluh tersebut mudah pecah terkena api, tidak terlalu tebal dan juga dipilih yang kering. Oleh karena itu orang yang akan membuat lamang lebih suka membeli buluhnya daripada dia menebang sendiri pohon bamboo yang belum tentu layak untuk membuat lamang.

Di daerah Sumatera Barat masih banyak areal hutan dan kebun bamboo. Oleh karena itu untuk memenuhi permintaan konsumen atas pengadaan buluh untuk membuat lamang tidak harus mendatangkan dari luar Sumatera Barat. Sampai saat ini masih dapat memanfaatkan persediaan yang ada di lingkungannya. Tidak ada kesulitan untuk mendapatkannya hanya saja menjelang Hari Raya karena permintaan meningkat, harganya pun sering agak tinggi.

Cara membuatnya adalah: pertama-tama beras ketan dibersihkan, lantas ditiriskan. Santan diambil yang patinya saja agar rasanya lebih gurih. Sementara itu bumbu digiling halus dan dimasukkan kedalam santan, diaduk sampai rata. Ada dua cara memasukkan beras ketannya. Ada yang diaduk dicampur dengan santan dan bumbu baru dimasukan kedalam buluh yang bagian dalamnya sudah dilapisi daun pisang. Cara lain adalah beras ketan terlebih dahulu dimasukan ke dalam buluh yang sudah dilapisi daun

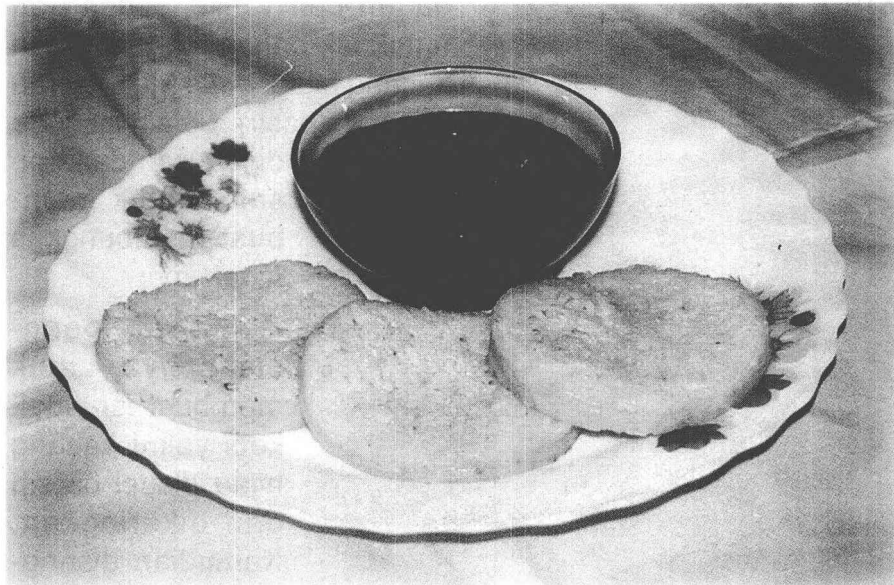
pisang, kemudian masukan santannya, diamkan sebentar baru dibakar api yang teratur. Memasaknya dengan cara menyandarkan buluh pada kayu dengan kemiringan sekitar 60 derajat, lalu api dihidupkan pada sisi buluh yang berjejer itu. Sesekali posisi buluh diputar agar masaknya merata. Diperlukan waktu sekitar dua sampai 3 jam untuk memasaknya.

Sedangkan cara untuk membuat *tapai*: beras ketan hitam dicuci bersih dan dimasak sampai matang. Dinginkan di atas nyiru yang dialas dengan daun pisang. Setelah benar-benar dingin, taburi dengan ragi yang sudah dihaluskan dengan ayakan sampai merata. Masukkan ke dalam panci yang sudah dialasi dengan daun dan ditutup rapat. Peram selama 2 – 3 jam.

Peralatan yang digunakan dalam proses pembuatan penganan ini antara lain : panci, Waskom, sendok pengaduk, nyiru, ayakan. Tidak ada perubahan peralatan yang digunakan pada masa dahulu dengan sekarang.

Penganan ini biasanya dibuat oleh kaum perempuan. Adakalanya laki-laki ikut terlibat dalam pekerjaan mencari buluh dan membuatkan "*tungku*" untuk memasak *lamang* karena sifatnya tidak permanen. *Lamang* biasanya dibuat 1 – 2 hari menjelang hari H, sedangkan *tapai* lebih awal lagi, yakni 2 – 3 hari menjelang hari H.

Ada pantangan yang menurut kepercayaan masyarakat tidak boleh dilanggar, yakni buluh yang akan digunakan untuk membuat *lamang* tidak boleh dilangkahi karena dapat menyebabkan *lamang tajulua* (beras ketan yang ada dalam buluh melimpah keluar/terjuler dari buluhnya) ketika sedang dimasak. Begitupun dalam proses pembuatan *tapai*, ada hal-hal yang harus diperhatikan. Perempuan yang membuatnya tidak boleh dalam keadaan sedang haid. Waktu akan menaburkan ragi ia harus berwudhu terlebih dahulu. Jika hal ini dilanggar, ada kepercayaan *tapainya* tidak jadi (tidak terjadi fermentasi sehingga masih berupa ketan).



Lamang–tapai dihidangkan secara terpisah,

Lamang–tapai dihidangkan secara terpisah, *lamang* ditaruh di piring dalam keadaan sudah dipotong-potong dengan daun pisang masih melekat pada buluh lamang. Sementara *tapai* ditaruh di mangkuk. Cara mengkonsumsinya, lepaskan *lamang* dari daunnya dan taruh dipiring kecil lalu siram dengan *tapai*. *Lamang tapai* dimakan dengan memakai sendok. Penganan ini bisa dimakan oleh siapa saja.

Tidak diketahui makna dari lamang tapai. Sedangkan fungsinya adalah sebagai penganan

untuk upacara dan penganan sehari-hari.

Pada awalnya penganan ini merupakan makanan upacara. Namun saat ini sudah banyak dijual sebagai jajanan.

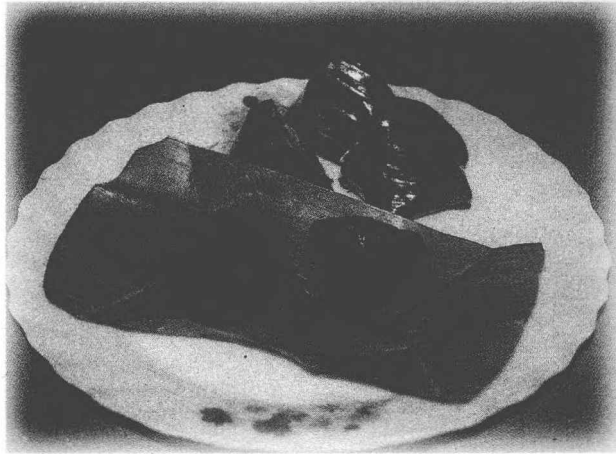
Sumber :

Aswil, Rony, dkk. 2001. **Aneka Ragam Makanan Tradisional Minangkabau**, Museum Negeri Propinsi Sumatera barat "Adityawarman".

Safwan, Mardanas, Drs, dkk. 1989. **Dapur dan Peralatan Memasak Tradisional Daerah Sumatera Barat**. Depdikbud.

Nur Anas, Zaidan, dkk. 1991. **Makanan : Wujud, variasi dan fungsi serta cara penyajian di daerah Sumatera Barat**. Depdikbud.

LAPEK KOCI SUMATERA BARAT



Lapek Koci

Lapek Koci merupakan makanan penganan upacara yang terdapat di beberapa daerah di Sumatera Barat. Tidak diperoleh keterangan mengapa nama penganan ini dinamakan *lapek koci*. Akan tetapi yang jelas penganan ini biasanya disajikan pada acara pernikahan, turun mandi, *batagak gala* dan sebagainya.

Adapun untuk membuat *lapek koci* terlebih dahulu membuat kulit dan isinya. Untuk membuat kulit digunakan bahan berupa tepung ketan, gula pasir,

garam dan vanile; sedangkan untuk isi, bahannya terdiri dari kacang hijau, *guka* (gula merah dan gula pasir). Selain itu, juga diperlukan daun pisang untuk membuat membungkus *lapek koci*.

Cara pengolahannya, untuk membuat isi *lapek koci* yakni kacang hijau dicuci bersih dan dikeringkan. Kemudian disangrai dan digiling hingga menjadi tepung.

Air gula (gula merah dan gula pasir) dimasak lalu disaring. Masukkan tepung kacang hijau ke dalam gula, aduk hingga menjadi adonan yang dapat dibentuk. Bulat-bulatkan sebesar kelereng.

Sedangkan untuk membuat kulitnya, air gula (gula pasir) dengan manis secukupnya dimasak, tambahkan garam dan vanile. Aduk tepung ketan dengan air gula ini menjadi adonan yang dapat dibentuk. Bulat-bulatkan sebesar bola pingpong, letakkan di atas daun yang

sudah diolesi sedikit minyak. Tekan bagian tengahnya dan masukkan isi (adonan kacang hijau yang sudah dibulatkan) dan tutup kembali. Bungkus dengan membentuk seperti kerucut. Kukus hingga matang.

Peralatan yang digunakan dalam proses pembuatan panganan *lapek koci* ini antara lain berupa panci, wajan sendok untuk mengaduk dan kukusan. Peralatan tersebut dari dahulu hingga kini tidak ada perubahan.

Dalam sebuah perhelatan, panganan ini dibuat oleh kaum perempuan dari kerabat yang punya *alek*, secara gotong royong. Panganan ini biasanya dibuat sehari menjelang hari H. Tidak ada pantangan dalam proses pembuatan panganan ini. Cara menghidangkan panganan ini, yakni *lapek koci* diletakkan dalam piring yang ceper. Cara mengkonsumsinya, *lapek koci* ambil dengan tangan kemudian daun pembungkusnya dibuka dan langsung dimakan. Panganan ini dapat dimakan oleh siapa saja.

Tidak diketahui makna dari

lapek koci, sedangkan fungsinya adalah sebagai panganan untuk upacara dan jajanan sehari-hari. Pada masa perkembangannya, panganan ini yang dahulunya merupakan makanan upacara, sekarang panganan tersebut sudah banyak dijual sebagai jajanan.

Sumber:

Aswil, Rony, dkk. 2001. **Aneka Ragam Makanan Tradisional Minangkabau**. Museum Negeri Provinsi Sumatera Barat "Adityawarman".

Nur Anas, Zaidan, dkk. 1991. **Makanan: Wujud, variasi dan fungsi serta cara penyajian di daerah Sumatera Barat**. Jakarta: Depdikbud.

Safwan, Mardanas, Drs. Dkk. 1989. **Dapur dan Peralatan Memasak Tradisional Daerah Sumatera Barat**. Jakarta: Depdikbud.

LEMPAH DARAT BANGKA

Lempah darat bahasa setempat berarti sayur. Jadi lempah darat berarti sayur darat. Sementara kata "darat" sendiri tidak mempunyai arti yang pasti.



Lempah darat

Sayur ini dihidangkan untuk santapan sehari-hari sebagai pasangan makanan nasi. Sayuran yang digunakan cukup bervariasi menurut selera yang memasak. Bahan yang digunakan biasanya juga sayuran yang ada di sekeliling rumah-rumah penduduk.

Lempah darat merupakan sayur yang telah merakyat di kalangan suku bangsa Melayu Bangka, baik yang tinggal di perkotaan maupun yang di pedesaan. Dikatakan merakyat karena merupakan sayur yang disajikan sehari-hari. Di samping itu, bahan untuk membuat sayur ini sangat mudah di dapat. Ba-

han yang digunakan antara lain daun keladi, daun labu, timun, rebung, kacang panjang, pucuk idat (nama daun pada tanaman local). Bahan-bahan ini banyak terdapat di sekitar rumah penduduk, terutama pen-

duduk di daerah pedesaan. Sementara penduduk yang tinggal di daerah perkotaan bisa mendapatkan bahan-bahan ini di pasar-pasar.

Untuk membuat hidangan yang lezat tentu dibutuhkan bumbu. Bumbu-bumbu yang diperlukan untuk membuat lempah darat antara lain cabe rawit, terasi, gula, garam. Terasi atau belacan bagi suku bangsa Melayu Bangka biasa dijadikan sebagai penyedap masakan.

Bahan sayuran yang telah disebut di atas tidak harus digunakan semua. Penggunaannya tergantung selera yang membuatnya. Misalnya bisa

saja yang digunakan hanya daun keladi dan kacang panjang saja atau daun labu dan terung. Sekali lagi tergantung selera mana saja kombinasi sayur yang cocok dan enak untuk dinikmati. Selain itu dapat pula ditambahkan udang atau ikan.

Adapun cara pengolahannya, semua bumbu dicampur dan dihaluskan. Setelah halus kemudian masukkan ke dalam panci yang telah diisi air, lalu masak sampai mendidih, diamkan beberapa lama hingga mendidih. Setelah mendidih masukkan sayur bisa ditambah ikan atau udang. Setelah sayur masak, angkat siap untuk dihidangkan. Sayur sudah masak dan nasi sudah tersedia. Agar lebih nikmat biasanya ditemani dengan sambel terasi. Peralatan yang digunakan untuk membuat lempah darat adalah tungku dengan bahan bakar kayu atau kompor, panci untuk memasak air dan pisau.

Lempah darat merupakan hidangan yang dikonsumsi sehari-hari. Oleh karena hidangan sehari-hari, maka tidak ada tata cara khusus dalam menyajikan.

Sayur ini sudah begitu merakyat dan digemari di semua lapisan masyarakat. Sayur ini sudah begitu merakyat dan digemari di semua lapisan masyarakat. Cara menghidangkannya pun juga tergantung pada selera yang memasak. Bagi keluarga kalangan menengah atas, sayur ini ditempatkan di mangkuk atau piring dan ditaruh di atas meja makan beserta hidangan lain seperti lauk pauk. Tata letak sajian di atas meja makan diatur sedemikian rupa sehingga tertata apik dan bisa membangkitkan selera makan. Sementara bagi kalangan bawah cara menghidangkannya ala kadarnya sesuai dengan pengetahuan dan kondisi keuangan keluarga.

Oleh karena sayur yang disantap sehari-hari, lempah darat ini dapat dihidangkan kapan saja dan pada kesempatan apa saja, di luar acara atau pesta resmi. Dalam kesempatan hajatan/perhelatan sayur ini tidak dihidangkan. Sayur ini biasanya dihidangkan saat makan siang, sore dan pada malam hari.

Sumber :

Supriyadi, Edi, 2003, *Lada Primadona yang Terpuruk*, Dalam Kompas

Melalatoa, M.Junus, 1995, *Ensiklopedi Suku Bangsa di Indonesia Jilid A-K*, Jakarta: P2NB, Ditjarahnitra, Depdikbud

LEMPAH KUNING BANGKA



Lempah Kuning

Lempah adalah istilah yang digunakan suku bangsa Melayu Bangka yang berarti sayur. Kuning menunjukkan warna, karena kuah sayur ini memang berwarna kuning, sebab salah satu bumbunya adalah kunyit

yang berwarna kuning.

Lempah (sayur) Kuning ini sudah menjadi hidangan sehari-hari baik pada masyarakat di pedesaan atau pun di perkotaan. *Lempah Kuning* ini tidak banyak menggunakan sayur, tetapi lebih banyak menggunakan ikan laut atau pun ikan darat sebagai bahan utama. Hal ini karena ikan memang tidak sulit didapatkan penduduk Bangka,

terutama yang berada di daerah pantai. Bangka sebagai pulau yang relatif tidak besar, dikelilingi oleh perairan seperti Selat Karimatan di sebelah utara, Selat Gaspar di sebelah timur, Laut Jawa di sebelah selatan, serta Selat Bangka di sebelah barat dan

barat daya. Oleh karena pulau Bangka dikelilingi oleh perairan, maka tidak sedikit penduduk Bangka yang mata pencahariannya berkaitan dengan perairan seperti nelayan. Untuk menunjang kegiatan perairan sudah

tersedia prasarana seperti Pelabuhan di Mentok

Selain suku bangsa Melayu Bangka ada satu suku bangsa di Bangka yang kehidupannya dekat dengan perairan yakni suku Sekak. Umumnya suku bangsa ini berada di wilayah pantai. Di kalangan suku bangsa ini masih dapat dikelompokkan menjadi (subsuku bangsa) orang Sekak atau orang Hom dan orang Darat.

Arah ke darat banyak penduduk yang bermata pencaharian sebagai petani. Petani di Bangka merupakan petani ladang. Meski makanan pokok mereka nasi, tetapi jarang sekali petani Bangka yang menanam padi (sawah), karena jenis tanah di Bangka kurang cocok untuk usaha pertanian padi di sawah.

Tanaman lain yang merupakan produksi utama pertanian Bangka adalah Lada. Hamparan kebun lada dapat dilihat di desa-desa di seluruh Bangka. Oleh karena itulah penduduk Bangka umumnya bergantung hidupnya dari bertani lada, lainnya nelayan, jasa, dan pegawai pemerintah atau

swasta.

Ditinjau dari sudut geografis Bangka terletak pada tempat yang strategis, karena banyak berpeluang kebudayaannya terpengaruh dari luar, selain Islam sendiri kebudayaan Bangka erat kaitannya dengan asal-usul penduduk Bangka seperti dari berbagai suku-suku bangsa seperti Siantar, Johar, Jawa, Bugis, yang kemudian bercampur dengan orang-orang Cina Selatan. Kebudayaan Bangka yang ada merupakan interaksi dari berbagai suku bangsa tadi. Hasil dari interaksi ini terwujud kebudayaan nonfisik seperti terwujud dalam pedoman berperilaku dan kebudayaan fisik yang kasat mata atau yang mudah diamati. Wujud kebudayaan (fisik) ini berupa upacara adat, pakaian tradisional, dan kesenian termasuk seni memasak yang terwujud dalam makanan tradisional. Salah satunya adalah makanan tradisional *Lempah Kuning*.

Bahan yang digunakan untuk membuat hidangan masakan *Lempah Kuning* mudah didapat karena berada di sekitar

lingkungan penduduk. Bahan utama *Lempah Kuning* berupa ikan, baik ikan laut maupun ikan darat (sungai, tambak, kolam). Oleh karena Pulau Bangka yang disekitarnya dikelilingi perairan, maka tentunya penduduk dalam kehidupan sehari-harinya tak terlepas dari ikan. Dapat dikatakan hampir tiap hari penduduk banyak mengonsumsi ikan. Dalam mengonsumsi ikan dihidangkan dengan berbagai variasi masakan atau hidangan. Salah satu variasi masakan ini adalah *Lempah Kuning*. Jenis ikan laut yang digunakan antara lain tenggiri, hiu kembung, pari, apau, sedangkan ikan darat seperti gabus, lele, sepat, dan betok.

Ikan laut dibeli di pasar, sedangkan penduduk yang jauh dari pasar biasanya ada pedagang keliling yang menjajakan ikan dengan menggunakan seperda. Agar ikan tahan lama biasanya pedagang ini menaruh atau menempatkan ikannya di peti pendingin yang menggunakan es batu.

Semua jenis ikan tidak selalu dimasak bersama, biasa-

nya hanya satu atau dua jenis ikan yang dimasak untuk dijadikan hidangan *Lempah Kuning*. Banyak atau sedikitnya jenis ikan yang dimasak tergantung keperluan dari masing-masing yang memasak atau kebutuhan keluarga yang bersangkutan. Dalam pengolahan *Lempah Kuning* diperlukan antara lain, garam, terasi, lengkuas, kunit, bawang merah, asam jawa, dan cabe rawit. Semua bumbu ini dimasukkan dalam wadah kemudian dihaluskan. Bumbu-bumbu ini mudah didapat terutama penduduk yang tinggal di daerah pedesaan. Mereka banyak yang menanam sayur mayur di pekarangan rumah atau di kebun. Adapula yang menanam sayur mayur untuk diperdagangkan.

Cara memasak sayur ini, bumbu dicampur dan dihaluskan, kemudian dimasukkan ke dalam air, dimasak sampai mendidih. Setelah mendidih, masukkan ikan dan setelah masak angkat, siap untuk dihidangkan. Kini *Lempah Kuning* mudah didapatkan dapat dibeli di rumah makan.

Dalam kehidupan masyarakat Bangka *Lempah Kuning*

ini mempunyai nilai ekonomis karena sudah dihidangkan di rumah makan atau warung. Dan yang menghidangkan dapat keuntungan darinya. Ada rumah makan, terutama di daerah perkotaan, yang menghidangkan salah satu menu adalah *Lempah Kuning*. Tentu saja tidak hanya *Lempah Kuning*, tetapi bersama hidangan lain seperti lauk pauk, tidak hanya dihidangkan di meja-meja rumah, alam. Hal ini merupakan wujud apresiasi masyarakat terhadap masakan tradisional dan mengangkat harkat warisan pendahulunya hingga menjadi tuan rumah di negerinya sendiri.

Sumber:

Anonim, 2002, **Bangka Dalam Angka**, Badan Statistik Kabupaten Bangka, Propinsi Kepulauan Bangka Belitung.

Supriyatna Edi, 2003, **Lada Primadona yang Terpuruk**, Kompas.

Melalatoa, M. Junus, 1995, **Ensiklopesi Suku Bangsa di Indonesia Jilid A-K**. Jakarta: Proyek Pengkajian dan Pembinaan Nilai-nilai Budaya Ditjarahnitra Ditjendbud Depdikbud.

Karim, Zulkarnain, Drs. H dkk, 1996, **Kapita Selekta Budaya Bangsa Buku I**. Badan Pembinaan Kesenian Daerah Kabupaten Bangka.

LEMPAH UMBUT KELAPA BANGKA

Lempah Umbut Kelapa merupakan jenis masakan yang dibuat oleh orang Melayu Bangka sebagai makanan sehari-hari. "Umbut " merupakan bagian dari pohon kelapa yang letaknya dekat dengan bunga kelapa. Setiap bagian dari pohon kelapa dapat dimanfaatkan untuk kebutuhan manusia, seperti buahnya yang sudah tua dapat dibuat menjadi minyak kelapa, pelapah daunnya untuk janur, untuk pembungkus ketupat, dan lepet sedangkan, "umbutnya" dapat dimasak menjadi sayur serta kelapa mudanya dapat digunakan sebagai obat.

Bahan-bahan yang diperlukan untuk membuat Sayur Umbut Kelapa adalah umbut kelapa dan satan kelapa, sedangkan bumbunya terdiri dari, lengkuas, cengkeh, ketumbar, cabe merah, bawang putih, bawang merah, asam jawa, garam, dan penyedap rasa.

Cara membuat masakan Umbut kelapa: semua bumbu



Lempah Umbut Kelapa

dihaluskan lalu sisihkan. Tahap berikutnya adalah memotong umbut kelapa sepanjang dua ruas jari lalu dicuci bersih, dan ditiriskan. Kemudian masak santan secukupnya dalam wadah luser atau kuali hingga mendidih di atas luser atau tungku, lalu masukkan bumbu yang sudah dihaluskan, supaya tercampur rata. Terakhir masukan potongan umbut kelapa, masak hingga matang. Pada masakan sayur ini dapat pula memakai udang atau rempela hati ayam sebagai pelengkap. Setelah matang sayur Umbut Kelapa siap dihidangkan.

Sayur Umbut Kelapa digunakan sebagai lauk-pauk un-

tuk makanan sehari-hari orang Melayu Bangka. Cara menghidangkannya, sayur tersebut ditempatkan pada wadah sejenis mangkok karena berkua. Biasanya pasangan masakan ini adalah ikan tenggiri panggang, sambal

terasi, dan lalap, seperti terong bulat berwarna hijau, ketimun, daun muda jambu mete, kacang panjang, daun singkong, serta kecipir. Ketiga jenis lalapan terakhir ini harus direbus.

Bahan-bahan yang digunakan untuk membuat Umbut Kelapa mengandung zat-zat yang banyak khasiatnya, seperti kunyit merupakan tumbuhan liar yang dapat pula dijumpai di kebun. Kunyit, selain digunakan untuk bumbu masak, juga bermanfaat untuk obat tradisional, karena kunyit mengandung minyak asiri, dan kurkumin. Rimpang kunyit dapat menyembuhkan penyakit maag, membunuh

bakteri atau sebagai obat antibiotik, dapat mencegah diare, dan menambah nafsu makan.

Bumbu lain yang diperlukan untuk memasak Sayur Umbut Kelapa adalah lengkuas. Lengkuas merupakan tumbuhan liar yang hidup di dataran rendah sampai dataran tinggi sekitar 1.200 meter di atas permukaan laut. Lengkuas selain sebagai bumbu masak, juga dapat bermanfaat sebagai obat karena memiliki senyawa kimia antara lain mengandung *minyak asiri*, *minyak terbang*, *pinen*, *metil*, *sinamat*, *eugenol*, dan *kaemferida*. Zat-zat yang terkandung itu dapat berkhasiat menyembuhkan penyakit kulit seperti eksim, panu, dan koreng, serta gangguan pernapasan pada anak.

Cengkeh juga merupakan rempah yang diperlukan untuk memasak Sayur Umbut Kelapa. Cengkeh termasuk jenis tumbuhan perdu yang memiliki batang pohon besar dan berkayu keras. Cengkeh mampu bertahan hidup puluhan bahkan sampai ratusan tahun, tingginya dapat mencapai 20 – 30 meter. Bunga

cengkeh yang masih muda berwarna keungu-unguan, dan bunganya yang sudah tua berwarna merah muda, sedangkan bunga cengkeh yang sudah kering berwarna coklat kehitaman, berasa pedas karena mengandung minyak asiri. Tanaman cengkeh dapat tumbuh dengan baik apabila cukup air, dan mendapat sinar matahari langsung. Cengkeh cocok di tanam baik di daerah dataran rendah dekat pantai maupun di pegunungan pada ketinggian 900 meter di permukaan laut. Bunga cengkeh selain mengandung minyak asiri, juga mengandung senyawa kimia antara lain *eugenin*, *asam oleanolat*, *asam galotamat*, *fanilin*, dan *resin*. Cengkeh selain memberi rasa pedas dan memberi aroma yang khas pada masakan juga memiliki khasiat untuk menyembuhkan penyakit kolera, dan campak.

Ketumbar selain sebagai bumbu penyedap masakan juga mempunyai khasiat sebagai obat. Ketumbar merupakan tanaman semak, semusim. Buahnya berbentuk bulat, berwarna coklat muda.

Ketumbar mempunyai kandungan minyak asiri, *asam askobat*, *asam kafeat*, *asam klrogenet*, *asam vanilat*, *nerol*, dan *karnova*. Secara tradisional ketumbar dapat digunakan untuk mengobati panas dalam, masuk angin, sariawan, dan radang lambung.

Bumbu masak Sayur Umbut Kelapa selain di atas juga menggunakan cabe merah untuk menambah rasa pedas. Cabe merah mengandung minyak asiri, dan *alkaloid* atau zat pedas *piperine*. Cabe merah selain digunakan untuk bumbu masak juga berkhasiat sebagai obat di antaranya adalah demam, kejang perut, keringat tidak keluar, dan mulus.

Bawang putih dipakai untuk bumbu masak Sayur Umbut Kelapa sebagai penyedap rasa masakan. Setiap 100 gram bawang putih mengandung 95 kalori dan mempunyai kandungan giziseperti vitamin C, vitamin B, dan mineral. Umbi bawang putih memiliki kandungan minyak asiri dengan *unsure alliin*. Dalam proses pengeringan *alliin* berubah menjadi *allicin* yang

mengeluarkan aroma khas pada umbi bawang putih. Fungsi bawang putih selain sebagai bumbu masak juga berkhasiat sebagai obat, antara lain menurunkan tekanan darah, antiseptik, anti asma, meredakan rasa pening, dan obat sakit perut.

Bawang merah juga dipakai sebagai bumbu Sayur Umbut Kelapa. Fungsi bawang merah selain sebagai penyedap masakan juga berfungsi sebagai obat. Karena bawang merah mempunyai kandungan minyak asiri yang di dalamnya tersusun berbagai macam komponen kimia, antara lain *alliin*, *hihydroalliin*, *propanthiol-Soxide*, dan *prostaglandin*. Selain itu bawang merah juga mengandung senyawa asam amino yang mengandung sulfur. Sedangkan bumbu asam jawa dipakai untuk memberikan rasa asam pada masakan, dan untuk menghindari bau amis pada ikan. Selain itu asam jawa juga mengandung vitamin.

Garam dapur yang digunakan sebagai Sayur Umbut Kelapa berfungsi sebagai penyedap rasa.

Garam yang memberikan rasa asin ini berguna sebagai sumber mineral bagi tubuh seperti *yodium, natrium, chlordan fluor*.

Jenis masakan Sayur Umbut Kelapa ini selain bermanfaat untuk kesehatan fisik, juga memiliki nilai ekonomis bagi orang Melayu Bangka, karena Umbut Kelapa dan santan kelapa dapat diperoleh dari kebun sendiri, tanpa membeli. Hampir di setiap pekarangan rumah penduduk orang Melayu Bangka dapat dijumpai pohon kelapa. Jika di antara mereka tidak memiliki pohon kelapa di pekarangan rumah atau kebun sendiri, maka mereka dapat memperolehnya dari ladang. Apabila sama sekali tidak mempunyai pohon kelapa, mereka dapat minta kepada tetangga terdekat tanpa harus membelinya.

Sumber:

Anonim. 2002, *Bangka dalam angka*, Propinsi Bangka Belitung, Badan Pusat Statistik, Bangka.

Fauziah Muhlisah. 2002, *Taman Obat Keluarga*, Jakarta, Penebar Swadaya.

Meiwong Lela dan Indira Sutrisno. 2002,

Resep *Masakan dan Makanan Tradisional*, Jakarta, Inti Media dan Ladang Pustaka.

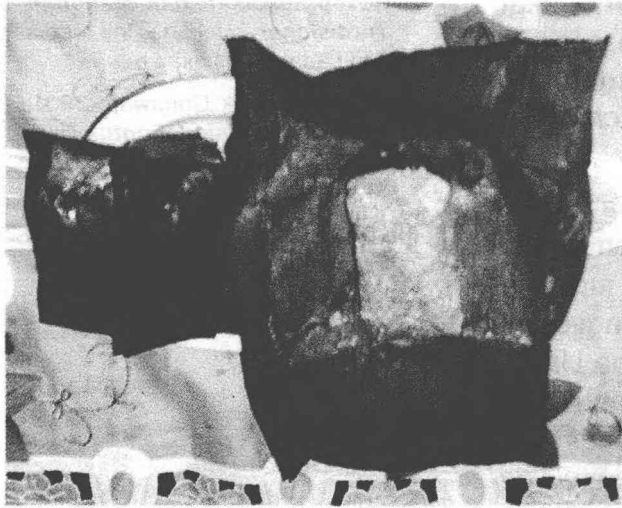
Mulyani Sri dan Didik Gunawan. 2001, *Ramuan Tradisional untuk Penderita Asma*, Jakarta, Penebar Swadaya.

Thomas A.N.S. 1992, *Tanaman Obat Tradisional 2*, Yogyakarta, Kanisius.

LEMPOUK JAMBI

Lempouk dalam bahasa Kerinci berarti ditumbuk halus. *Lempouk* merupakan salah satu jenis kue tradisional orang Kerinci. Bagi orang Kerinci *Lempouk* merupakan makanan selingan yang biasanya dimakan sekitar pukul 10 pagi dan sangat nikmat jika dimakan dengan ditemani secangkir teh panas. *Lempouk* juga merupakan makanan yang disajikan dalam kegiatan-kegiatan gotong royong seperti *ngalih benduang* (bendar) atau membersihkan irigasi.

Dalam kegiatan-kegiatan gotong-royong, lempouk dibuat dan dibawa oleh kaum perempuan.



lempouk

puan sambil menyanyikan lagu-lagu bernafaskan Islam, untuk memberi semangat atau dorongan kepada mereka yang bekerja secara gotong royong sehingga menimbulkan suasana yang penuh suka cita dan pekerjaan menjadi cepat selesai.

Dalam kehidupan sehari-hari orang Kerinci, sistem gotong royong dan tolong menolong sudah demikian membudaya. Di dalam segala bidang kehidupan, kegiatan tolong menolong sesama kerabat atau sesama masyarakat dusun dalam arti luas nampak nyata. Aktivitas tersebut nampak dalam menggarap

tanah persawah-an, membangun rumah dan sebagainya yang dikerjakan secara bersama. Adalah suatu kegagalan apabila dalam kegiatan tersebut tidak melibatkan kerabat atau masyarakat dusun. Selain karena keinginan untuk membantu, seseorang

yang terlibat dalam kegiatan gotong royong juga menjadikan kegiatan ini sebagai sarana hiburan. Sambil bekerja mereka biasanya saling berbalas pantun yang dalam bahasa Kerinci disebut *batalae-batalae*.

Untuk menghangatkan suasana gotong royong, *lempouk* adalah makanan yang dihidangkan. Dengan bahan utama dari beras ketan, *lempouk* cukup mengenyangkan, sehingga dapat menambah energi setelah bekerja sejak pagi.

Untuk membuat *lempouk* dibutuhkan beras ketan putih, pisang, kelapa parut dan garam.

Beras ketan putih yang baik adalah beras ketan jenis pulut. Beras ketan ini banyak ditanam petani di daerah Kerinci. Beras pulut memang bukan beras untuk dimakan sehari-hari, tetapi lebih banyak digunakan untuk membuat makanan selingan orang Kerinci. Agar Lempouk tidak cepat basi dan berbau apek, beras ketan hendaknya dicuci bersih kemudian ditiriskan.

Pisang yang dapat digunakan untuk membuat *lempouk* adalah pisang ambon, atau pisang raja yang telah matang. Pisang ini juga diambil dari kebun, karena petani di daerah kerinci banyak menanam pohon tersebut di kebunnya, untuk kelapa dan garam biasanya pengadaannya dibeli di pasar atau di warung.

Untuk membuat *lempouk* tidaklah sulit. Pertama pisang yang telah matang ditumbuk hingga halus (*lempouk*), kemudian dimasukkan ketan yang telah dicuci bersih dan ditiriskan. Setelah itu dimasukkan kelapa parut dan garam, diaduk hingga rata. Setelah rata kemudian di-

bungkus dengan menggunakan daun waru. Dengan menggunakan daun waru, lempouk yang telah matang baunya akan harum dan juga tahan lama. Sekarang ini dalam beberapa keluarga kerap menggunakan daun pisang sebagai pengganti daun waru, dengan alasan lebih praktis. Setelah terbungkus rapi, *lempouk* tersebut lalu *dikukdi* (kukus) dengan menggunakan alat yang bernama *kukai* (kukusan), yang terbuat dari kaleng. Setelah matang dapat diangkat kemudian dihidangkan.

Dalam kegiatan gotong royong, lempouk biasanya dihidangkan dalam nampan. Untuk makan lempouk tidak dibutuhkan alat makan seperti sendok atau garpu tetapi cukup dengan tangan saja. Rasa manis dari pisang dan asin dari garam kemudian ditambah rasa gurih dari kelapa menyebabkan makanan lempouk ini terasa lezat untuk dinikmati.

Sekarang ini kegiatan tolong menolong di bidang pertanian tampaknya sudah semakin menipis dilakukan oleh sesama warga masyarakat pe-

dusunan di daerah Kerinci. Salah satu penyebabnya adalah masuknya traktor tangan yang lebih praktis dan relatif murah. Selain itu semakin menyempitnya tanah persawahan karena pertambahan penduduk. Namun demikian makanan *lempouk* masih dikonsumsi oleh masyarakat Kerinci sebagai makanan selingan di siang maupun sore hari.

Sumber:

Rifai Abu, ed (dkk), 1983, "*System gotong royong Dalam Masyarakat Pedesaan Daerah Jambi*", Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.

Ja'far, dkk, 1993, "*Dapur dan alat-alat Memasak Tradisional Daerah Jambi*", Departemen Pendidikan dan Kebudayaan

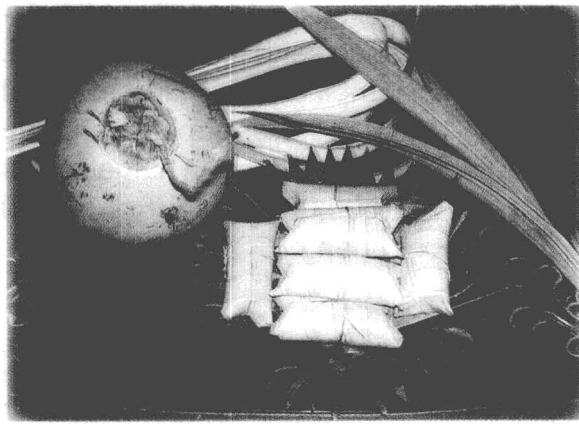
LEPET BANGKA

Lepet merupakan jenis makanan kecil yang dibuat oleh masyarakat Melayu Bangka. Biasanya, lepet dibuat untuk keperluan tertentu seperti men-

jamu tamu pada hari Raya Idul Fitri, Idul Ad'ha dan "Sedekah Ruwah" (upacara menjelang bulan puasa).

Bahan-bahan yang diperlukan untuk membuat lepet adalah santan kelapa, beras, dan garam. Umumnya masyarakat Melayu Bangka menanam bahan-bahan yang dibutuhkan untuk membuat lepet tersebut. Bahan lain untuk membuat lepet adalah beras ketan putih.

Cara membuat lepet pertama-tama beras ketan putih dicuci bersih dan langsung ditiriskan. Tahap berikutnya adalah memarut kelapa muda lalu disisihkan. Beras ketan yang sudah ditiriskan kemudian dimasak setengah matang pada wadah kuali atau *luser* di atas "*tungke*" atau tungku (memasak dengan kayu bakar). Setelah beras ketan putih setengah matang dan airnya sudah agak kering, masukan parutan kelapa yang sudah disiapkan, dan biarkan sampai dingin. Berikutnya aduk rata beras yang sudah dicampur dengan parutan kelapa lalu masukan garam secukupnya, dan



Lepet

sisihkan. Kemudian siapkan daun pelepah kelapa sebagai pembungkus kue Lepet dengan cara adonan beras ketan dimasukan ke dalam pelepah daun kelapa lalu dibungkus, dan diikat dengan tali. Setelah semua adonan beras ketan selesai dibungkus, kue Lepet ini langsung direbus dengan alat "*kincing*" (alat untuk menanak nasi) di atas "*tungke*". Setelah matang diangkat dan siap untuk disajikan. Kue Lepet merupakan makanan selingan bagi orang Melayu Bangka. Cara menghidangkan kue Lepet biasanya menggunakan piring dan sekaligus diletakan beberapa bungkus Lepet serta disusun rapi, sehingga penampilannya mengundang selera untuk

menyantapnya.

Jenis makanan kue Lepet jika dilihat dari bahan-bahan yang digunakan banyak manfaatnya untuk kesehatan tubuh. Beras ketan misalnya mengandung zat karbohidrat, protein, dan lemak. Disamping itu beras ketan juga me-

iliki kandungan zat-zat logam seperti besi, kalium, sulfat, dan vitamin.

Kelapa (*cocos nucifera* Lin) terutama buah yang masih muda mengandung glukosa, sakarosa, fruktosa, sukrosa, mineral, dan asam amino, enjin, protein, kalsium, besi, belerang, vitamin A, B1, C, serta zat lemak. Kelapa memiliki kandungan zat kimia berupa enzim yang mampu mengurai sifat racun. Minyak kelapa mengandung glikolida yang berisi asam – larutan, asam – minisitat, asam – oleat, asam – kaprat, asam – kaplirat, asam – palimitat, asam – stearat, dan asam – kaproat. Dalam 100 gram santan kelapa mengandung energi 324 kalori.

Selain sebagai campuran hidangan, kelapa juga berkhasiat untuk mengobati panas dalam, mencegah rambut rontok, alergi, dan menghilangkan ketombe.

Garam dapur yang digunakan untuk bumbu Lepet bermanfaat sebagai penyedap. Bumbu yang rasanya asin ini banyak kegunaannya, seperti sebagai sumber mineral bagi tubuh yang meliputi *yodium*, *fluor*, *natrium*, dan *chlor*. Yodium yang terkandung dalam garam berguna untuk pembuatan hormon tiroksin. Garam fluor yang juga terdapat dalam garam dapur diperlukan untuk mencegah kerusakan pada gigi. Disamping itu juga untuk mengatur pengerutan otot jantung, misalkan tubuh membutuhkan senyawa natrium. Pada garam dapur inilah yang paling kaya akan zat nutrisi. Sedangkan pembentukan asam klorida oleh getah lambung membutuhkan bantuan garam chlor. Zat garam ini antara lain diperoleh tubuh dari garam dapur.

Selain berkhasiat untuk kesehatan, juga memiliki nilai ekonomis bagi masyarakat Melayu Bangka, karena kelapa dan

daun kelapa dapat diperoleh dari kebun sendiri, tanpa membeli. Disamping itu kue Lepet dapat dijual di warung makanan atau di toko kue dengan harga sekitar Rp. 300,00 sampai Rp. 500,00 per buah.

Sumber :

Anonim. 2002, *Bangka Dalam Angka*, Propinsi Kepulauan Bangka Belitung, Badan Pusat Statistik Kabupaten Bangka.

Meiwong Lela dan Indira Sutrisno. 2002, *Resep Masakan dan Makanan Tradisional*, Jakarta Inti Media dan Ladang Pustaka.

Melalatoa, M. Yunus, 1995, *Ensiklopedi Suku Bangsa di Indonesia Jilid L-Z*, Jakarta Proyek Pengkajian dan Pembinaan Nilai-nilai Budaya (P2NB).

LINGKUNG BANGKA

Lingkung (abon ikan) adalah hidangan sejenis lauk-pauk tradisional suku bangsa Melayu Bangka, yang berbahan ikan dan merupakan makanan sehari-hari.

Kondisi alam yang dikelilingi



Lingkung

perairan memungkinkan Bangka menjadi penghasil ikan. Penduduknya terutama yang tinggal di daerah pantai banyak yang menjadi nelayan. Jenis ikan yang dihasilkan antara lain adalah kakap merah, kerapu, tenggiri, udang, dan cumi.

Penduduk yang mendiami Pulau Bangka mayoritas adalah suku bangsa Melayu Bangka, yang menyebar di hampir seluruh wilayah Pulau Bangka. Wilayah Bangka terdiri dari rawa-rawa terutama di daerah pantai dan sebagian lagi berbukit-bukit. Di antara bukit-bukit mengalir sejumlah sungai yang bermuara di perairan yang mengelilingi Pulau Bangka. Di antara bukit-bukit terdapat pula

beberapa gunung dan diantaranya yang tertinggi adalah Gunung Maras (705 meter).

Selain suku bangsa Melayu Bangka, ada pula kelompok masyarakat lain yang dikategorikan sebagai penduduk asli pulau ini, yakni suku

bangsa Sekak yang umumnya tinggal di daerah pantai. Masih ada dari suku bangsa ini yang hidupnya berpindah-pindah di laut kawasan pulau-pulau kecil di sekitar Pulau Bangka. Di Kabupaten Bangka, mereka menyebar di wilayah Kecamatan Lepar Pongak dan Kecamatan Pangkalan Baru. Suku bangsa atau orang Sekak sering pula disebut orang Sakai atau orang Mapur. Sebagian besar waktu mereka dihabiskan di laut, sehingga, mereka juga disebut orang laut. Mata pencaharian dan penghasilan mereka tentu saja nelayan dan ikan. Hasil ikan selain dikonsumsi sendiri juga dijual pada penduduk yang berdiam di Pulau Bangka, baik

penduduk asli Bangka atau suku bangsa pendatang yang tinggal di daerah perkotaan. Hasil tangkapan ikan inilah yang merupakan bahan utama masakan tradisional yang disebut *Lingkung*.

Bahan yang digunakan untuk membuat lingkung adalah ikan tenggiri dan kelapa. Pohon kelapa banyak ditemukan baik di daerah tepi pantai maupun di daerah pedalaman.

Areal perkebunan kelapa di Bangka mencapai 11.350 ha atau 11,09 dari seluruh luas perkebunan, 102.302,14 ha. Sementara itu hasil buah kelapa mencapai 6.559,15 ton atau 11,09% dari seluruh hasil perkebunan sebesar 50.306,77 ton pada tahun 2001 (Bangka dalam Angka 2001). Produksi kelapa di Bangka mencapai urutan ketiga terbesar setelah lada dan karet.

Oleh karena hasil kelapa yang cukup melimpah, penduduk tidak sulit untuk mendapatkan kelapa. Kelapa yang masih muda biasanya digunakan untuk bahan minuman. Bahan minuman dari kelapa muda banyak diujakan di pinggir jalan, terutama di daerah perkotaan.

Minuman air kelapa muda terasa menyejukkan tatkala diminum saat terik matahari. Selain untuk diminum airnya, daging buah kelapa dapat digunakan untuk bahan masakan.

Bumbu yang digunakan untuk masakan lingkung adalah bawang merah, bawang putih, sereh serta garam. Bumbu-bumbu ini banyak didatangkan dari luar daerah Bangka. Meski didatangkan dari luar, tetapi tidak sulit untuk mendapatkannya. Pasokan bawang dari luar daerah mampu memenuhi kebutuhan penduduk Bangka. Bawang merah dan bawang putih dapat dibeli di pasar-pasar atau di warung-warung penjual sayuran.

Bumbu lainnya adalah garam. Garam memang tidak diproduksi di Bangka, tetapi garam tidak sulit untuk didapatnya. Garam merupakan komponen bumbu yang utama. Hampir setiap masakan selalu menggunakan garam. Tanpa garam masakan akan terasa kurang gurih dan lezat. Dengan garam yang pasnya tepat masakan akan menjadi enak atau gurih.

Peralatan utama yang di-

gunakan tentu saja alat pemanas yang bahan bakunya bisa dari kayu arang, minyak atau gas. Dulu di daerah pedesaan banyak penduduk yang masih menggunakan *tungke* (tungku) luser atau wajan (alat penggorengan), kual.

Setelah bahan, bumbu dan peralatan tersedia tinggal kini pengolahannya. Ikan tenggiri yang masih mentah ditumbuk hingga halus. Bawang merah dan bawang putih juga dihaluskan dan dibubuhi garam secukupnya. Jika bumbu sudah siap langkah selanjutnya adalah membuat santan kelapa. Pembuatan santan kelapa seperti pada umumnya yakni kelapa dikupas, kemudian daging kelapanya diparut. Setelah itu ditambahkan air lalu diperas hingga menjadi santan kental. Biasanya santan yang dipakai untuk membuat lingkung adalah santan yang kental.

Cara pengolahan lingkung dengan ditumis. Bumbu dimasukkan ke penggorengan, tambahkan minyak sedikit. Setelah bumbu ditumis, kemudian masukkan ikan yang sudah dihalus-

kan, dan terakhir tuangkan santan kelapa ke penggorengan. Ramuan ikan, bumbu, dan santan dibolak-balik agar merata masaknya. Jika sudah berubah warna dan harum baunya, maka lingkung sudah masak dan siap disajikan.

Biasanya lingkung dihidangkan sebagai makanan sehari-hari, disantap pada waktu makan siang atau makan malam sebagai teman untuk makan nasi. Seperti diutarakan di atas, makanan tradisional ini tidak ada kaitannya dengan upacara tertentu. Jadi masakan ini bisa dibuat, diolah, dan dihidangkan kapan saja.

Lingkung selain digunakan untuk lauk-pauk dalam keluarga, juga mempunyai nilai ekonomis, karena dapat dijual di toko-toko makanan khas daerah Bangka. Harga jual setengah kilo gram Lingkung (abon ikan) dapat mencapai Rp. 20.000,- sampai Rp. 25.000,-, tetapi semakin berkualitas mutunya, harganya pun juga semakin mahal.

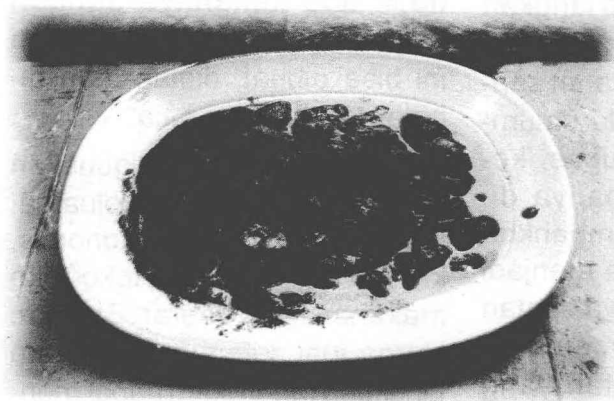
Sumber:

Anonim. 2002. *Bangka Dalam Angka*.

Badan Statistik Kabupaten Bangka
Propinsi Kepulauan Bangka
Belitung

Melaltoa, M. Junus. 1996.
*Ensiklopedi Suku Bangsa si
Indonesia Jilid A-K*. Jakarta,
Proyek Pengkajian dan Pem-
binaan Nilai-nilai Budaya
Ditjarahnitra, Ditjenbud, Dep-
dikbud.

LOMOK-LOMOK SUMATERA UTARA



Lomok-lomok

Lomok-lomok atau sang-
sang adalah sejenis makanan
utama/pokok yang berasal dari
Kabupaten Karo. Jenis makan-
an ini cukup disenangi bahkan

digemari oleh orang yang me-
nyukai daging babi. Makanan ini
dinamakan lomok-lomok karena
bahan utamanya babi yang ma-
sih muda yang, kemudian di-
masak dengan cara direbus lalu
ditumis dan diberi air secukup-
nya. Biasanya, masyarakat Ka-
ro manyantap makanan ini se-
bagai lauk pauk bersama de-
ngan jenis makanan lainnya.
Lomok-lomok juga merupakan
satu diantara jenis makanan ya-
ng dihidangkan dalam upacara,
karena masyarakat Karo cukup

banyak melaksa-
nakan upacara di
sepanjang hidup-
nya.

Sebagai ma-
knan utama/po-
kok, lomok-lomok
banyak dijual di
rumah/kedai ma-
kan yang tersebar
di kabupaten ini,
bahkan di luar
Kabupaten Karo

Lomok-lomok juga dikenal
orang seperti di kota Siantar,
kota Medan, dan kota Lubuk
Pakam. Di kota Medan con-
tohnya, beberapa rumah/kedai

makan yang cukup besar seperti Horas, Manganta, dan Sadawari juga menjual makanan ini sebagai menu sehari-hari. Di sepanjang jalan menuju kota Brastagi, rumah/kedai makan khas Karo jelas-jelas menuliskan menu makanan yang mereka sediakan secara besar-besaran. Diantara ragam makanan yang tersedia, lomok-lomok menempati urutan kedua setelah babi panggang karo. Selain di rumah/kedai makan, lomok-lomok juga dijual di tempat-tempat tertentu yaitu di *pajak* (pasar tradisional), di stasiun bus, di stasiun kereta api, dan di pusat-pusat keramaian seperti pasar malam. Di pajak, biasanya orang menjual lomok-lomok di kios-kios makanan. Bersama makanan lainnya, lomok-lomok ditempatkan dalam baskom dipajang di etalase. Demikian pula di stasiun-stasiun bus/kereta api dan pasar malam, pedagang lomok-lomok, ada yang menempati kios, ada juga yang berkeliling. Biasanya, pedagang yang berkeliling membawa lomok-lomok di kranjang, atau baskom besar yang diletakkan di atas kepala atau dijinjing. Lo-

mok-lomok yang diajakan secara berkeliling umumnya sudah dibungkus plastik, seperti jenis lauk pauk lainnya. Pedagang biasanya menawarkan kepada orang-orang yang lewat, pembeli pun dengan santainya makan sambil jongkok atau duduk lesehan.

Meskipun memelihara dan mentemakan babi bagi sebagian besar masyarakat Indonesia merupakan hal yang dilarang, tetapi bagi sebagian besar atau 85 % masyarakat Karo tidak menjadi pantangan. Sebagai penganut ajaran agama Kristen, mereka tidak dilarang memelihara dan mengkonsumsi daging babi. Selain itu, dalam kegiatan upacara-upacara yang mereka lakukan tampaknya daging babi merupakan sarana upacara yang banyak digunakan. Untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari dan upacara, maka banyak penduduk Kabupaten ini memelihara babi sebagai hewan ternak mereka.

Bumbu yang diperlukan untuk membuat lomok-lomok adalah : cabai merah, cabai rawit, bawang merah, bawang pu-

tih, jahe, lengkuas, serai, daun salam, dan daun jeruk. Selain itu, digunakan juga *andaliman* yaitu sejenis buah hutan yang berbentuk bulat kecil, apabila dimakan akan menimbulkan rasa getir di lidah. Fungsi *andaliman* ini selain menambah rasa pedas juga memunculkan nafsu makan. Untuk menambah kelezatan lomok-lomok, sedikit *asam cuka* yaitu sejenis asam yang berbentuk segi lima yang berfungsi menambah rasa asam pada makanan ini. Bumbu lainnya yang juga diperlukan adalah merica (lada), ketumbar, dan kelapa gongseng. Kelapa gongseng dibuat dari kelapa yang disangrai hingga berwarna coklat, lalu ditumbuk hingga halus. Apabila telah mengeluarkan minyak, itu pertanda sudah menjadi kelapa gongseng. Bumbu-bumbu ini sebagian dapat dibeli di pajak (pasar tradisional) dan sebagian lagi diambil dari kebun atau ladang sendiri. Sedangkan babi yang akan digunakan untuk membuat lomok-lomok, ada yang dibeli di pasar dengan sistem kiloan, atau ada pula yang dari hasil ternak sendiri.

Cara memasak lomok-lomok adalah sebagai berikut: mula-mula memilih babi yang masih muda, berumur kira-kira 3 atau 4 bulan, dengan berat sekitar 15 sampai 20 kilogram. Dengan menggunakan pisau tajam yang runcing, leher babi disembelih dengan cara menusukkan ujung pisau hingga urat leher babi putus. Darah babi ditampung di dalam baskom yang sudah berisi sedikit air yang sudah diberi garam dan air jeruk nipis, agar darah babi tidak mengental. Bila babi sudah mati, maka bulunya dibersihkan dengan cara dipanggang di atas api. Sambil dibakar badan babi digesek-gesek dengan kayu hingga semua bulunya rontok. Setelah bersih, babi siap untuk dipotong. Babi diletakkan di atas daun pisang atau tampa (alat untuk menampi beras) untuk menjadi alasnya. Dengan menggunakan parang/golok tajam, babi dibedah perutnya dan isi perutnya dikeluarkan, kemudian dicuci bersih untuk diolah bersama daging babi. Babi lalu dipotong-potong sesuai bagian-bagiannya yaitu kepala, badan, paha, dan kaki.

Kepala babi dibakar lagi untuk menghilangkan bulu-bulu halus yang ada di sekitar telinga. Selanjutnya seluruh bagian dicuci bersih, lalu dimasukkan kedalam kuali/wajan yang sudah diberi air. Babi dimasak di atas kompor dengan menggunakan api yang cukup besar. Setelah daging babi terlihat berwarna keputih-putihan, lalu diangkat dan dicincang di atas telenan dengan menggunakan parang/golok khusus.

Sesudah selesai dicincang, daging babi tersebut kemudian ditumis bersama bumbu dengan menggunakan sedikit minyak goreng. Setelah daging babi dan bumbu menyatu, maka selanjutnya diberi air secukupnya. Kurang lebih satu atau dua jam, tumisan daging mulai mengering, berikutnya dimasukkan darah babi sambil terus diaduk. Jika sudah terlihat merata, maka lomok-lomok telah siap dihidangkan. Untuk mendapatkan lomok-lomok yang enak dan pas di lidah adalah hal yang tidak mudah, sebab seluruh proses pembuatannya, mulai dari pembakaran hingga penumisan me-

merlukan waktu yang cukup lama.

Peralatan yang diperlukan untuk membuat lomok-lomok adalah: (1) Parang/golok tajam yang ujungnya runcing untuk menusuk leher babi. Biasanya terbuat dari besi dan kayu bulat sebagai gagangnya, (2) Pisau tajam yang digunakan untuk memotong daging dan untuk mengupas bumbu-bumbu, (3) Baskom sebagai wadah daging babi baik sebelum dimasak maupun sesudah matang, (4) Telenan yang digunakan sebagai alas untuk memotong/mencincang daging, (5) lesung dan alu dari kayu untuk menumbuk bumbu, (6) Batu giling dari batu alam digunakan untuk menggiling bumbu, dan (7) kuali/wajan yang terbuat dari besi digunakan untuk tempat memasak daging. Semua peralatan yang digunakan ini sebagian ada yang dibeli di pajak, namun ada juga yang dibuat sendiri.

Cara menghidangkan lomok-lomok disesuaikan dengan tujuan pembuatannya. Apabila lomok-lomok digunakan sebagai lauk-pauk sehari-hari, maka di-

letakkan di dalam sebuah piring makan atau piring ceper. Sedangkan untuk hidangan pesta seperti perkawinan, dan hajatan maka lomok-lomok biasanya diletakkan di dalam bas-kom lalu dibagi-bagikan ke piring masing-masing. Demikian pula untuk barang dagangan, maka lomok-lomok ada yang diletakkan di dalam piring kecil dengan hitungan satu porsi ada juga yang dibungkus plastik terutama oleh pedagang yang menjajakannya secara berkeliling. Jika lomok-lomok digunakan untuk upacara maka diletakkan di dalam satu piring khusus bersama nasi putih dan lauk pauk lainnya. Sementara itu aturan dalam hal mengkonsumsi lomok-lomok tergantung kepada kegiatan yang dilakukan. Apabila sebagai makanan sehari-hari maka cara konsumsinya tergantung pada kesepakatan bersama, sedangkan sebagai makanan upacara harus mengikuti aturan yang berlaku dalam upacara tersebut.

Makna yang terkandung di dalam makanan khas tradisional kabupaten Karo ini dapat di-

lihat dalam kesempatan apa makanan tersebut digunakan. Bila dalam kesempatan sehari-hari, dimana anggota keluarga berkumpul dan makan bersama, maka makna yang terkandung di dalam lomok-lomok tersebut adalah sebagai lauk pauk. Bila digunakan dalam upacara maka makna yang dikandungnya adalah sebagai sarana upacara. Sedangkan fungsi dari makanan ini adalah sebagai sarana untuk melanjutkan hidup manusia yang memakannya.

Membicarakan tentang fungsi tentu berkaitan erat dengan nilai yang terkandung di dalam makanan tersebut. Misalnya, lomok-lomok sebagai barang dagangan yang dijual di rumah/kedai makan, di stasiun-stasiun bus dan kereta api, dan juga di pusat-pusat keramaian lainnya mempunyai nilai ekonomi. Di rumah/kedai makan, satu piring kecil/satuporsi lomok-lomok dengan harga sekitar Rp. 5.000,- hingga Rp. 6.000,-. Di stasiun bus/kereta api dan pusat keramaian biasanya dijual lebih murah. Untuk satu piring/satu bungkus dihargai Rp. 3.000,- hingga Rp. 4.000,-.

Selain itu, lomok-lomok juga sering dijual belikan sebagai makanan untuk sarana upacara. Biasanya harus melalui pemesanan terlebih dahulu. Untuk harga satu ekor babi yang tergantung besar kecilnya biasanya sekitar RP. 300.000,- hingga Rp. 400.000,-.

Selain bernilai ekonomi, lomok-lomok juga mengandung nilai sosial. Hal itu dapat terlihat dari bentuk kerjasama yang dilakukan oleh sejumlah orang dalam mengerjakan proses pembuatan lomok-lomok.

Lomok-lomok yang digunakan sebagai sarana upacara, apabila tidak secara pemesanan maka biasanya dimasak oleh keluarga besar si pembuat upacara. Sebagai masyarakat yang terkenal dengan *Daliken Si Telu*, masyarakat Karo menugasi kelompok *Anak Beru* sebagai petugas pelaksanaannya. Setelah tiba saat menyantap makanan, maka kelompok lainnya yaitu *Sembuyak* dan *Kalimbubu* bersama *Anak Beru* akan makan bersama. Di dalam jamuan makan bersama telah memperlihatkan selera yang sama yaitu

lomok-lomok dan sekaligus menjalin lebih erat hubungan persaudaraan. Lomok-lomok juga menjadi ciri khas daerah Kabupaten Karo, yang disenangi dan digemari oleh para wisatawan yang datang berkunjung ke tempat ini, terutama mereka yang menyenangi daging babi.

Selain mengandung nilai ekonomi dan nilai sosial, lomok-lomok juga mengandung nilai budaya, karena lomok-lomok digunakan sebagai sarana dalam beberapa upacara. Di daerah yang mayoritas penduduknya beragama Islam, maka babi sebagai sarana upacara biasanya diganti dengan kambing atau ayam.

Sumber:

Bangun, Tridah. Drs. 1986. *Manusia Batak Karo*, Jakarta: Inti idayu Press

Koentjaraningrat. 1971. , *Manusia dan Kebudayaan di Indonesia*, Jakarta

Prajogo, Mj. 1976, *Pengantar Pariwisata Indonesia*., Jakarta Sitepu, Bujur. 1978. *Mengenal Kebudayaan Karo*.

LUE PEDE BENGKULU



Lue pede

Lue pede adalah makanan asli Bengkulu. *Lue* artinya kue dan *pede* artinya pedas. Kue ini mempunyai rasa agak pedas, karena aroma jahe, cengkeh dan merica. Kue ini sudah jarang dijumpai karena proses pembuatannya agak rumit dan perlu waktu agak lama, serta biayanya cukup mahal. Selain itu juga karena kue ini biasanya dihidang-

kan untuk upacara selamatan dalam acara pernikahan, seperti upacara malam kesenian Bengkulu waktu malam bimbang gendang atau malam pengantin wanita duduk.

Bimbang Gendang adalah acara puncak secara adat yang dilaksanakan pada malam sesudah pelaksanaan mukafat raja dengan penghulu. Oleh karena suasana malam itu harus meriah sampai dini hari, dimana pengantin wanita ditampilkan di depan

umum, maka malam itu diisi dengan acara kesenian yang waktu penyelenggaraannya diatur sedemikian rupa sesuai dengan waktu yang ditetapkan. Acara kesenian ini berbentuk tepuk sari, dan seni sastra yang disuarakan berbentuk talibun. Oleh karena pelaksanaan upacara adat bimbang gendang semalam suntuk maka dibuatlah

makanan yang bisa menghangatkan badan dan salah satunya adalah *Lue Pede*. *Lue Pede* rasanya dibuat *pede* (rasa jahe dan merica), karena jahe dan merica selain menghangatkan tubuh juga membuat tenggorokan menjadi segar dan juga untuk menjaga kantuk. Untuk kelancaran jalannya upacara ini, maka ditunjuk penanggungjawab khusus untuk membuat hidangan, misalnya *tuo sambal*, penanggung jawab sambal dan gulai, *juada* penanggung jawab kue, *tukang kanca* yang bertanggung jawab memasak nasi dan air minum dan lain-lainnya.

Bahan-bahan yang diperlukan untuk membuat *lue pede* adalah tepung ketan putih, gula merah dan kelapa parut (untuk membuat inti) serta bumbu-bumbu yang terdiri dari jahe, cengkeh, merica dan adas manis. Adapun alat-alat yang digunakan dalam proses pembuatan kue ini adalah baskom/panci, telenan/papan untuk mencetak.

Bahan-bahan yang digunakan biasanya diperoleh dengan dipersiapkan terlebih dahulu (un-

tuk upacara pernikahan), atau untuk memperoleh beras ketan putih di Bengkulu tidaklah sulit. Bengkulu juga dikenal sebagai penghasil beras ketan (*beghas pulut*), yang terbagi *beghas puuit putia* (beras ketan yang berwarna putih) dan *beghas padi aghang* (beras ketan hitam). Beras ketan bagi masyarakat Bengkulu umumnya dimasak untuk mengganti beras atau nasi di waktu pagi, khususnya jika harga beras sedang mahal maka sarapan pagi diganti dengan nasi ketan yang dimakan dengan kelapa parut dan goreng pisang.

Bagi masyarakat Bengkulu beras ketan juga mempunyai fungsi sosial. Dalam setiap upacara beras ketan dibuat *serawo* (makanan khusus untuk lambang upacara adat), selain itu dibuat nasi kuning (nasi kunyit) yang dilengkapi ayam panggang. Fungsi sosial dari beras ketan tadi adalah menjadi lambang silaturahmi, dimana setiap tamu yang datang dari luar desa biasanya disuguhi makanan dari beras ketan ini.

Selain beras ketan putih

bahan-bahan lain juga mudah diperoleh. Gula merah atau gula aren biasanya diproduksi sendiri oleh masyarakat Bengkulu karena disana banyak sekali dijumpai pohon aren. Gula aren atau gula abang pembuatannya tidak berbeda dengan di tempat-tempat lain, walaupun berbeda hanyalah pada cetakannya saja yang terbuat dari bambu besar yang diiris tipis-tipis, atau dengan tempurung kelapa. Pada umumnya gula aren digunakan untuk pelezat makanan kecil atau dalam keadaan tertentu digunakan untuk pemanis air kopi. Gula aren atau gula merah di Bengkulu tidak mempunyai fungsi sosial tertentu karena hanya merupakan pelengkap makanan dan minuman yang disajikan.

Bumbu-bumbu kue pada yang terdiri dari jahe, merica dan adas bagi masyarakat Bengkulu bukanlah barang yang sulit ditemukan, karena banyak ditanam di halaman rumah. Selain untuk keperluan memasak, tanaman itu juga dapat dimanfaatkan untuk obat-obatan.

Proses pembuatan kue pe-de diawali dengan pembuatan

tepung beras ketan putih. Beras ketan disangrai atau digoreng tanpa minyak lalu ditumbuk dijadikan tepung. Setelah itu kemudian dibuat inti atau isi, caranya gula merah dimasak dengan air dan diberi jahe yang sudah ditutus (digiling halus) dan diberi garam sedikit sambil diaduk rata, dimasak sampai agak kental lalu disaring dan didinginkan. Tujuannya penyaringan adalah untuk memisahkannya dengan ampas yang berasal dari bumbu-bumbu tersebut. Larutan gula kemudian dimasak dengan kelapa parut sampai mengental. Beras ketan yang telah disangrai kemudian digiling hingga menjadi tepung, lalu dimasukkan ke dalam inti (digelimang). Sisakan tepung ketan sedikit, untuk ditaburkan di atas kue. Setelah tepung ketan dan inti tergelimang semua, datarkan di atas talenan dengan ketebalan kira-kira 1 cm. Agar lebih rata, dapat digiling dengan menggunakan botol. Setelah benar-benar rata, taburkan tepung ketan yang tadi disisakan (dibedaki), sehingga adonan terbungkus oleh bedak tepung kering. Biarkan beberapa lama

sampai kue sampai menjadi keras (bisa dipotong-potong). Kue dipotong-potong dengan bentuk belah ketupat, berukuran kira-kira 5x6 cm.

Cara menyajikan Lue pede dihidangkan dalam piring ceper atau piring kue. Sebagai hidangan pada waktu upacara selamat-an dan dalam alam bimbang gendang, lue pede disajikan dalam piring ceper besar dan diletakkan di atas meja, bersama-sama dengan minuman the atau kopi. Fungsi kue ini adalah untuk menjamu tamu, seperti pada upacara perkawinan (acara akad nikah). Selain menjadi hidangan upacara adat lue pede kadang-kadang juga menjadi hidangan dalam perjamuan pada acara arisan atau pertemuan keluarga. Lue pede ini dikenal di segala lapisan baik atas menengah, atau bawah, desa maupun kota dan berbagai suku di Bengkulu. Lue pede dimakan satu persatu dengan tangan tanpa sendok maupun garpu kue.

Semua proses pembuatan kue ini dapat dilakukan oleh satu orang, kira-kira memakan waktu lebih dari satu jam. Walaupun

proses pembuatan Lue pede terlihatannya sederhana tetapi sebenarnya proses pembuatannya agak rumit dan perlu waktu lama. Oleh karena itu kue ini jarang dijumpai, dan bukan merupakan makanan yang diperjualbelikan. Lue pede hanya dihidangkan dalam upacara-upacara dan sifatnya merakyat, mencerminkan kesederhanaan dan keakraban, sebagai wujud kebersamaan.

Sumber :

Fajar, Thamrin, dkk, 1994/1995 ***Adat dan Upacara Perkawinan Daerah Bengkulu***, Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional, Direktorat Jenderal kebudayaan, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Bagian Proyek Penelitian dan Pengkajian Pembinaan Nilai-nilai Budaya Daerah Bengkulu.

Kustomo Hasmaini 1984/1985, ***Makanan, Wujud Variasi, dan Fungsi Serta Cara Penyajiannya Daerah Bengkulu***. Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional, Direktorat Jenderal kebudayaan, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Bagian Proyek Penelitian dan Pengkajian Pembinaan Nilai-nilai Budaya Jakarta.

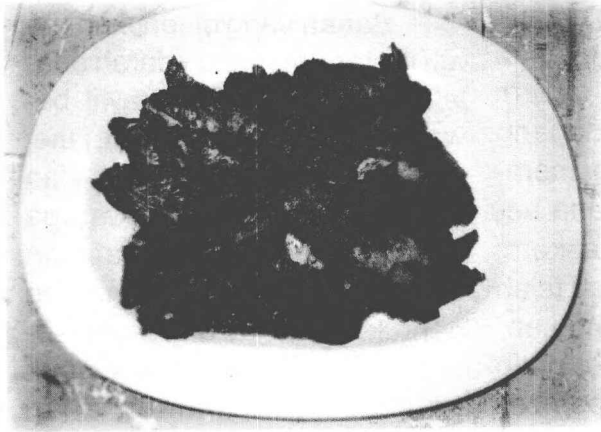
Maryetti dkk, Dra. 2001, ***Makanan Tradisional Bengkulu, Teknologi Pembuatan dan Prospek di Masa Depan***, Balai Kajian dan Nilai Tradisional Padang.

Melalatoa, Yunus, 1995, **Bengkulu, Ensiklopedi Suku Bangsa di Indonesia**, Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional, Direktorat Jenderal kebudayaan, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Jakarta, Proyek Inventarisasi dan Pembinaan Nilai-Nilai Budaya (IPHB)

Wayong P, dkk, 1986/1987, **Geografi Budaya Dalam Wilayah Pembangunan Daerah Bengkulu**, Kanwil Depdikbud Propinsi Bengkulu

Hanafi, Drs, dkk, 1997/1998, **Adat Istiadat Daerah Bengkulu**, Proyek Penelitian dan Pencatatan Kebudayaan Daerah, Depdikbud.

MANUK DARAH SUMATERA UTARA



Manuk darah

Manuk darah atau ayam darah adalah sejenis makanan utama/pokok yang berasal dari Kabupaten Karo. Jenis makanan ini sangat dikenal dan digemari oleh orang Karo pada umumnya. Makanan ini dinamakan manuk darah karena bahan utamanya adalah manuk yaitu ayam yang masih muda. Ayam dimasak dengan cara ditumis di atas api dan diberi darah ayam. Biasanya orang Karo menyantap makanan ini sebagai lauk pauk bersama dengan nasi dan jenis makanan lainnya.

Manuk darah juga merupa-

kan satu diantara jenis makanan yang digunakan dalam upacara. Dalam masyarakat Karo dikenal banyak upacara yang sangat kompleks. Menurut masyarakat Karo makanan untuk upacara biasanya ditujukan kepada objek upacara dan pendukung upacara. Manuk darah termasuk jenis makanan yang ditujukan kepada pendukung upacara.

Sebagai makanan utama untuk lauk-pauk, manuk darah juga banyak dijual di rumah/kedai makan yang banyak tersebar di daerah Karo, terutama di daerah perkotaan di sepanjang jalan utama yaitu Jalan Jend. A. Ginting. Rumah/kedai makan tersebut juga menjual berbagai macam makanan khas Karo. Selain di rumah/kedai makan, manuk darah juga banyak dijual di *pajak* (pasar tradisional), di stasiun-stasiun bus dan kereta api, serta di pusat-pusat keramaian. Biasanya pedagang manuk darah ber-

jualan di kios-kios yang terdapat di pajak dan di stasiun-stasiun bus dan kereta api. Di kios tersebut mereka memajang manuk darah di etalase, sedangkan di pusat-pusat keramaian seperti pasar malam, para pedagang menjualnya dengan cara membawa peralatan sederhana berupa keranjang atau baskom. Makanan yang akan dijual telah dibungkus dalam kantong-kantong plastik berupa nasi putih dan lauk pauknya. Para pembeli yang kebanyakan laki-laki biasanya akan makan sambil berdiri atau jongkok.

Manuk darah sebagai satu diantara jenis makanan utama dalam masyarakat Karo, telah memenuhi kriteria enak sesuai dengan selera lidah mereka. Kriteria enak dan memenuhi selera sangat berkaitan dengan bahan-bahan yang digunakan sebagai bumbu untuk membuat suatu makanan. Bahan-bahan tersebut juga tidak terlepas dari pengetahuan masyarakat yang diterima secara turun menurun. Adapun banyaknya bahan sebagai bumbu yang digunakan untuk membuat manuk da-

rah tergantung dari sedikit atau banyaknya ayam dan selera dari yang membuat.

Bahan yang diperlukan untuk membuat manuk darah adalah cabai merah, cabai rawit, bawang merah, bawang putih, jahe, lengkuas, serai, daun jeruk, dan daun salam. Selain itu, ada juga yang memberikan andaliman yaitu sejenis buah hutan yang bentuknya bulat dan kecil seperti ketumbar, rasanya agak getir di lidah, namun akan menaikkan nafsu makan bagi orang yang menyukainya. Untuk menambah wangi masakan diberikan lada, ketumbar, dan jintan. Asam cikala juga perlu ditambahkan guna memberi rasa asam dan menjaga makanan dari rasa basi apabila agak lama disimpan. Semua bahan untuk bumbu ini, ada yang dibeli di pajak (pasar tradisional), ada yang diambil dari kebun, ada juga yang diambil dari pekarangan rumah, sedangkan ayamnya ada yang dibeli dan ada pula yang diambil dari ternak sendiri.

Cara membuat manuk darah adalah sebagai berikut:

yang pertama adalah mencari ayam yang masih segar dan muda (terlihat dari belum adanya taji di kaki ayam) usianya. Ayam diikat, lalu ditekan, kemudian disembelih dengan cara digorok bagian leher hingga uratnya terputus. Darah yang keluar dari ayam ditampung di dalam panci yang sudah berisi campuran air garam dan asam, agar darah tetap encer. Jika ayam telah mati, bulunya dibersihkan dengan cara diberi air panas ke seluruh tubuh ayam atau dimasukkan ke dalam ember yang sudah berisi air panas. Bulu-bulu ayam dicabut dengan menggunakan tangan atau alat penjepit. Setelah semua bulu rontok, ayam lalu dibakar agar bulu-bulu halus yang masih lengket dapat hilang. Selanjutnya ayam dicuci bersih, lalu dibedah perutnya dengan menggunakan pisau. Isi perut berupa usus, hati, dan rempela dikeluarkan untuk dibersihkan secara khusus. Biasanya, isi perut ayam diolah tersendiri. Ayam kemudian dipotong-potong sesuai dengan bagiannya.

Pada waktu pemotongan hingga pembersihan ayam, se-

bagian orang membuat bumbu dari bahan-bahan yang sudah tersedia. Cabai merah dan cabai rawit dipetik. Bawang merah, bawang putih, jahe, dan lengkuas dikupas kulitnya. Semua bahan digiling atau ditumbuk hingga halus. Apabila ayam sudah selesai dipotong, dicuci kembali hingga bersih. Selanjutnya bumbu ditumis di dalam kuali/wajan dengan menggunakan sedikit minyak goreng, setelah itu ayam dimasukkan dan diberi air secukupnya. Agar ayam dan bumbu lebih cepat matang, maka kuali/wajan harus ditutup. Api yang digunakan untuk memasak ayam harus terus besar agar proses pemasakan ayam berjalan dengan baik. Setelah lebih kurang 2 hingga 3 jam, tumisan ayam mulai terlihat kering. Darah ayam dituang ke dalam tumisan ayam sambil diaduk-aduk hingga merata dan diberi garam secukupnya. Jika ayam sudah empuk, diangkat dan siap untuk dihidangkan. Peralatan yang digunakan untuk membuat manuk darah adalah: (1) Pisau kecil tajam yang digunakan untuk menyembelih/

menggorok ayam, (2) Parang/golok yang berukuran sedang, terbuat dari besi bergagang kayu digunakan untuk memotong-motong ayam sesuai bagiannya, (3) Baskom sebagai wadah ayam yang sudah dipotong-potong, dan sekaligus tempat mencuci ayam, (4) Panci kecil, bisa terbuat dari alumunium bisa juga dari plastik tempat darah ayam. (5) Talenan yang terbuat dari kayu sebagai alas untuk memotong ayam. (6) Penggilingan/lesung yang terbuat dari batu alam/kayu yang digunakan untuk menggiling/menumbuk bumbu. Semua peralatan ini, dapat dibeli di pajak, atau dibuat sendiri dengan bahan yang diambil dari sekitar lingkungan tempat tinggal.

Cara menghidangkan manuk darah tergantung pada tujuannya. Jika dihidangkan sebagai lauk sehari-hari, maka manuk darah diletakkan dalam piring makan. Kalau jumlah ayamnya banyak maka cara menghidangkannya ditata dalam pinggan/piring besar. Untuk kegiatan pesta, biasanya manuk darah ditempatkan di sebuah

piring makan dengan jumlah potongan yang terbatas berkisar 4 hingga 6 potong. Sementara itu jika untuk dijual, manuk darah biasanya ditempatkan di dalam piring kecil, dengan hitungan satu porsi berisi satu potong ayam. Jika digunakan untuk upacara biasanya manuk darah ditempatkan di dalam pinggan pasu yaitu piring adat yang berbentuk oval/bulat, satu ekor ayam disusun hingga menyerupai ayam yang sedang jongkok.

Manuk darah sebagai makanan khas dari Kabupaten Karo mengandung makna sebagai lauk pauk dan sarana upacara. Sebagai lauk pauk, manuk darah sering dijadikan makanan pokok masyarakat ini, sedangkan sebagai sarana upacara, manuk darah sering diikutsertakan dalam kegiatan-kegiatan upacara tertentu. Adapun fungsi manuk darah dalam kehidupan masyarakat Karo berkaitan erat dengan nilai-nilai yang mengandung makanan ini. Fungsi manuk darah sebagai barang dagangan yang dijual di rumah/ke-dai, di pajak atau di tempat lainnya mempunyai nilai ekonomi.

Untuk rumah/kedai makan yang letaknya strategis biasanya harga jual manuk darah lebih mahal jika dibandingkan yang letaknya dipinggir kota. Bila ditengah kota, dan banyak pengunjungnya maka satu porsi manuk darah yang berisi satu potong dijual dengan harga sekitar Rp. 5.000 hingga Rp. 7.500. Para pedagang yang berada di pinggir kota biasanya menjual dengan harga sekitar Rp. 4.000 hingga Rp. 5.000 untuk satu potong ayam beserta nasi putih dan sayur. Selain itu, manuk darah juga diperjual belikan sebagai makanan untuk sarana upacara dengan cara memesan terlebih dahulu. Harga manuk darah tergantung dari besar kecilnya ayam yang dipesan, kira-kira Rp. 100.000 hingga Rp. 150.000 persatu ekor manuk darah. Manuk arah juga mempunyai fungsi untuk menjalin hubungan sosial didalam kehidupan masyarakat Karo. Hal ini dapat terlihat mulai dari proses pembuatannya dalam sebuah kegiatan upacara yang melibatkan unsur-unsur dalam *Daliken Si Telu. Anak Beru*

sebagai kelompok yang bertugas memasak, semakin merasa dekat saat bekerja sama membuat manuk darah. Demikian pula saat makan bersama melibatkan *Kalimbubu* dan *Sembunyak*, sehingga hubungan ketiga kelompok ini semakin erat rasa kekeluargaannya. Di samping mengandung nilai ekonomi dan sosial, manuk darah, juga mengandung nilai budaya. Hal ini tampak pada saat manuk darah Keberadaan manuk darah dalam sebuah upacara menunjukkan bahwa makanan ini mengandung nilai budaya karena telah dilakukan sejak dahulu kala. Manuk darah merupakan bagian dari ungkapan budaya masyarakat Karo, meskipun penggunaan manuk darah sebagai sarana upacara sesungguhnya tergantung pada teradisi masing-masing tempat.

Sumber :

Bangun, Tridah. Drs. 1986. ***Manusia Batak Karo***. Jakarta, Inti Idayu Press.

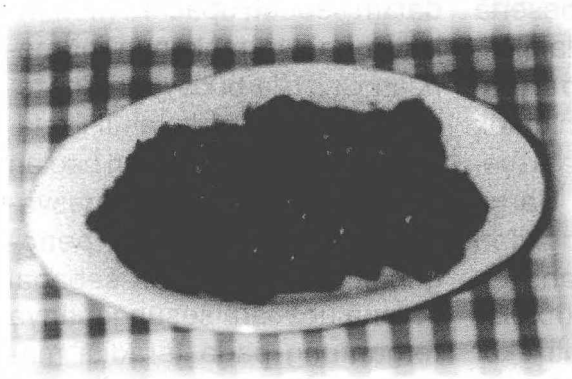
Dongoran, Timbul. Drs. 1998. ***Lingkungan Budaya pada Masyarakat perumahan rakyat daerah Sumatera Utara***. Depdikbud.

Koentjoroningrat. 1971. *Manusia dan kebudayaan di Indonesia*. Jakarta, Perbit Jambata.

Siahaan, E. K.Drs. dkk. 1993. *Makanan : Wujud, Fariasi dan Fungsinya serta cara penyajiannya daerah Sumatera Utara*. P2 NB. Ditjarahnitra. Ditjenbud, Depdiknas

MASAK ITAM

JAMBI



Masak Itam

Masak Itam adalah lauk pauk yang disantap bersama nasi minyak. Adapun nasi minyak adalah makanan tradisional masyarakat Melayu Jambi yang disajikan pada saat upacara perkawinan, Maulud Nabi dan upacara lainnya. Dinama-

kan nasi minyak karena dalam mengolahnya memakai minyak samin yang berasal dari binatang unta. Tidak ada ketentuan secara pasti bahwa makanan ini harus selalu ada bersama-sama dengan nasi minyak. Asal usul mengapa makanan ini disebut *masak itam* tidak dapat diketahui secara pasti. Menurut mereka, makanan ini dinamakan masak itam karena warna makanan menjadi hitam setelah diolah.

Bahan yang diperlukan untuk membuat *masak itam* adalah daging sapi atau daging kerbau. Bumbu yang diperlukan adalah lada, jintan, cengkeh, pala, kulit manis, pek kak, kapu laga, ketumbar, adas manis, jahe, bawang merah, bawang putih, kecap, mentega, tomat halus, garam, gula, minyak kelapa, asam dan air. Untuk mengolah makanan ini diperlukan peralatan seperti pisau, batu gilingan, baskom, kual besar, kual kecil dan sudip. Bahan-bahan yang diper-

gunakan untuk memasak *masak itam* diperoleh dari pasar-pasar tradisional Jambi.

Pengolahan *masak itam* dimulai dengan memotong-motong daging terlebih dahulu, kemudian dicuci bersih. Bumbu-bumbu seperti lada, jintan, cengkeh, pala, kulit manis, pek kak, kapu laga, ketumbar, adas manis dicuci kemudian direbus dengan kuali kecil. Sedangkan jahe, bawang merah, bawang putih diris-iris dan digoreng lalu digiling halus. Asam diremas dengan air, diambil patinya. Kesemua bumbu dicampur dalam kuali besar, diaduk lalu masukkan mentega, air asam, kecap dan tomat halus yang diferang di atas api sedang. Kemudian masukkan daging dan masak sampai matang sambil tambahkan garam serta gula secukupnya. Untuk mencegah jangan sampai bahan makanan yang ada di pinggir kuali menjadi berkerak, maka juru masak secara terus menerus mengikis pinggiran kuali dengan alat sudip. Api berangsur-angsur dikecilkan dan apabila daging sudah empuk

baru diangkat dan disajikan dalam piring bersama acar dan sambal nanas sebagai pendamping nasi.

Makanan ini disantap dengan nasi minyak dalam suatu pesta atau kenduri dan disajikan dalam nampan yang telah berisi nasi minyak untuk tiga orang yang duduk berhadap-hadapan. *Masak itam* tidak mempunyai nilai ekonomi karena tidak dijual dan orang-orang pada umumnya memasak sendiri jika ingin mengkonsumsinya. Makanan ini dimasak secara bergotong royong oleh kerabat yang akan melaksanakan upacara atau kenduri. Biasanya acara memasak dilakukan di dapur umum yang didirikan di tempat yang telah disepakati bersama.

Masak itam ini mempunyai nilai budaya karena disajikan dalam upacara perkawinan dan kenduri. Makanan ini juga mempunyai nilai sosial karena dapat disantap oleh setiap orang dan dipakai sebagai makanan suguhan kepada tamu yang datang.

Sumber:

Bujang, Ibrahim dkk. 1997/1998, *Adat Istiadat Daerah Jambi*, Proyek Penelitian dan Pencatatan Kebudayaan Daerah, Pusat Penelitian Sejarah dan Budaya, Depdikbud, Jakarta.

_____. 1994/1995, *Makanan: Wujud Variasi dan Fungsinya Serta Cara Penyajiannya Pada orang Melayu, Jambi*. Proyek Pengkajian dan Pembinaan Nilai-Nilai Budaya Pusat, Ditjarahnitra, Ditjenbud, Depdikbud, Jakarta.

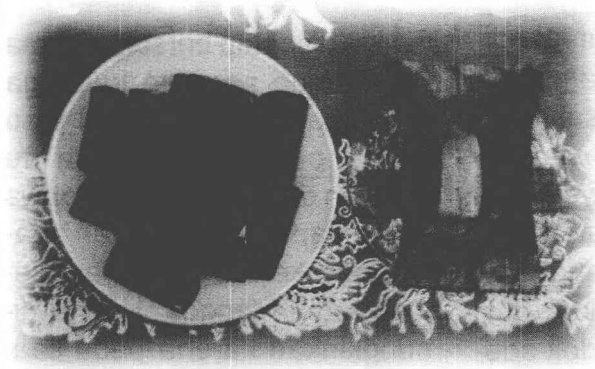
MENTU

SUMATERA SELATAN

Mentu adalah nama makanan khas Palembang yang berfungsi sebagai makanan kecil dan disantap pada sore hari sebagai makanan cemilan atau makana selingan (dalam istilah Palembang disebut *perausan*). Makanan yang berbahan utama beras dan ikan gabus ini berasal dari masyarakat Palembang lapisan menengah dan atas yang berdomisili di Kotamadya Palembang. Mentu banyak digemari oleh masyarakat, dan cara pembuatannya juga mudah walau-

pun agak memakan waktu. Proses pembuatan mentu melalui tiga tahap yaitu ditumis, direbus, dan terakhir dikukus, sehingga mentu dapat dihidangkan agak lebih lama. Membuat mentu tidak sulit tetapi perlu keterampilan dan kesabaran agar diperoleh mentu yang bagus bentuknya dan enak rasanya. Keterampilan diperlukan ketika harus membungkus adonan dengan daun pisang agar jari tidak tertusuk biting, serta ketika sedang memarut kelapa agar tangan tidak terparut.

Bahan-bahan yang diperlukan untuk membuat mentu adalah beras dan ikan gabus. Seperti halnya makanan-makanan lain khas Palembang, mentu dibuat dengan menggunakan ikan gabus bukan ikan tenggiri. Adapun bumbu-bumbu yang diperlukan adalah garam, (*sodium clorida nacl*), kelapa (*cocos nucifera*), jinten (*carum rox burghianum benth*), ketumbar (*cariandru sativum*), bawang merah (*allium cepa*), bawang putih (*allium sativum*) teri dan minyak sayur atau minyak goreng.



Mentu

Sebagai pelengkapannya diperlukan alat-alat antara lain : *isaran*, parutan kelapa, kuali, dan daun pisang. untuk membungkus adonan sebelum dikukus. *Isaran* adalah alat untuk membuat tepung, sifatnya masih tradisional tetapi tetap dapat digunakan dan disukai oleh masyarakat di sana.

Alat-alat dan bahan-bahan untuk membuat mentu dapat diperoleh dengan mudah, baik di toko, warung, maupun di pasar tradisional yang banyak tersebar di seantero kota Palembang. Kadang-kadang bahkan sudah dimiliki oleh tiap-tiap keluarga sebagai bahan cadangan yang dapat dipergunakan sewaktu-waktu, kecuali ikan gabus dan teri yang harus dibeli secara mendadak untuk menjaga ke-

segarannya.

Untuk mendapatkan mentu yang enak maka diperlukan keahlian dalam menentukan perbandingan bahan-bahannya. Untuk beras sebanyak 1 kg, diperlukan kelapa sebesar $\frac{1}{2}$ buah, jinten

seujung kelingking, 1 sendok makan ketumbar, 5 buah bawang merah, 3 siung bawang putih, $\frac{1}{2}$ kg ikan gabus, garam secukupnya.

Adapun cara pembuatannya adalah sebagai berikut : beras direndam lalu dicuci bersih, kemudian diisar/dibuat tepung. Bawang merah dan bawang putih dikupas, kemudian dicuci; jinten, ketumbar, bawang merah, bawang putih dan garam dihaluskan lalu ditumis. Sementara itu, ikan dikuliti, dibersihkan lalu direbus, kemudian dihaluskan. Setelah ikan halus kemudian dimasukkan ke dalam tumisan bumbu tadi. Kelapa diparut untuk diambil santannya kemudian dicampur dalam tepung beras.

Setelah tercampur lalu diberi garam, digodok sambil diaduk-aduk hingga masak. Jika telah masak, adonan siap dikukus tetapi sebelumnya harus dibungkus dulu sedikit-sedikit dengan daun pisang yang telah disiapkan. Tiap bungkus diisi dengan kira-kira 4 sendok adonan yang tengahnya diberi ikan teri yang sudah ditumis. Setelah semua adonan terbungkus kemudian bungkus-bungkus adonan tadi dikukus sampai masak.

Mentu yang sudah masak lalu diangkat dan dikeluarkan dari kuah dan siap dihidangkan. Biasanya mentu dihidangkan sebagai makanan cemilan/selingan sore hari. Selain mentu dihidangkan pula secangkir kopi atau teh manis sebagai pelengkap. Bagi masyarakat Palembang kalangan menengah dan atas, mentu biasanya dihidangkan dalam piring saji yang bentuknya ceper agar dapat memuat beberapabungkus mentu. Pada waktu makan biasanya disediakan pula piring kecil dan sendok kue untuk memudahkan cara menyantapnya. Mentu bi-

asanya disantap bersama-sama oleh semua anggota keluarga pada saat mereka santai atau berkumpul. Oleh karena itu dapatlah dikatakan di sini bahwa mentu dapat menciptakan adanya satu keakraban dalam sebuah rumah tangga. Hal itu dimungkinkan karena pada saat menyantap mentu, setiap anggota keluarga dapat saling mengutarakan pendapat, bertukar pikiran atau berkeluh kesah satu sama lain.

Cara menyantap mentu dapat dengan duduk di kursi, baik di ruang makan ataupun di tempat lain sesuai dengan selera dan kesepakatan anggota keluarga.

Mentu dapat bernilai sosial, dan meningkatkan hubungan antar para tetangga di sekitar tempat tinggal. Hal ini disebabkan oleh kebiasaan orang Palembang yang sering memberikan makanan kepada para tetangga. Dalam hal ini mentu juga dapat dijadikan sebagai makananantaran baik kepada para tetangga maupun sanak famili yang tinggal satu kota, bahkan mentu juga dapat menjadi makanan untuk oleh-oleh.

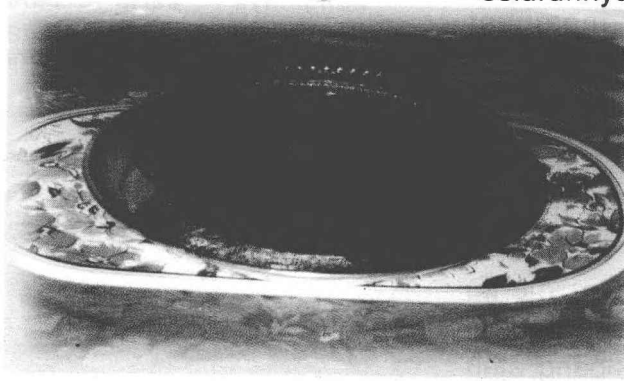
Dewasa ini mentu juga dapat dibeli di toko-toko kue atau di pasar sehingga bagi mereka yang tidak sempat membuat tetap dapat menyantapnya. dengan kata lain, mentu sebagai makanan selingan atau makanan pinggiran kini sudah diperjualbelikan sehingga mudah untuk mendapatkannya. Namun demikian mungkin rasa mentu menjadi lain, karena komposisi bahan yang tidak seimbang, atau penggunaan ikan yang bukan ikan gabus.

Selanjutnya, jika ditinjau dari fungsinya sebagai makanan sore yang dapat dinikmati bersama-sama anggota keluarga, lalu sebagai makanan antaran atau oleh-oleh, maka fungsi ini dapat tetap dipertahankan agar hubungan kekeluargaan dan tali silaturahmi antar tetangga dapat tetap terjalin dengan baik sehingga hubungan sosial yang terbina juga tetap terjaga keutuhannya. Selain itu, bagi para pedagang mentu hendaknya kualitas rasa tetap dijaga agar masyarakat tetap setia membelinya dan mentu dapat dikenal luas sebagai makanan khas Palembang.

Sumber :

Ratnawati Latifah, Dra dkk, 1993, ***Makanan Wujud Variasi dan Fungsinya serta cara Penyajiannya pada orang Palembang Daerah Sumatera Selatan***, Depdikbud, Jakarta , Proyek P2NB.

PACRI **RIAU**



Pacri

Pacri adalah sejenis makanan utama yang berasal dari daerah Melayu, yang sangat digemari oleh masyarakat Penyengat. Bahan utama pacri adalah nenas, tetapi jika ada nenas dapat digantikan dengan terung. Buah nenas menjadi pilihan utama bagi masyarakat karena dengan buah nenas masakannya bisa awet, tetapi kalau memakai buah terung masakan jadi cepat basi karena terung lebih lembek daripada buah nenas.

Alam Penyengat dikelilingi pantai. Di sekeliling pantainya yang menghadap ke kota Tanjungpinang dipenuhi oleh ru-

mah-rumah panggung, namun di darat rumah-rumah itu tidak seluruhnya panggung karena su-

dah banyak pula rumah yang bentuknya permanen yaitu keseluruhan bagian rumah sudah memakai batu bata atau batako dilengkapi dengan jendela kaca dan berlantai keramik bahkan dinding-

nya pun dilapisi keramik pula. Sebagai atap rumah digunakan seng ada juga memakai asbes. Disamping rumah-rumah yang tertata rapi, jalan-jalan yang menghubungkan satu kampung dengan kampung lainnya juga sudah diplaster, sehingga memudahkan pendatang mengunjungi tempat-tempat wisata yang akan dituju. Kebersihan jalan-jalan terjaga dengan baik sehingga pengunjung dan penduduk setempat merasa nyaman. Seperti kebanyakan daerah di tepi pantai, penduduk Penyengat bermata-pencarian sebagai nelayan. Hal itu terjadi sebelum tahun 70 an, namun

tahun-tahun sesudah nya, mata-pencaharian sebagai nelayan menjadi kurang diminati karena orientasi masyarakat setempat berubah sesuai dengan perkembangan zaman. Ada kemungkinan berkurang nya minat mereka menjadi nelayan karena dipengaruhi oleh faktor pendidikan dan perkembangan sosial, serta kondisi ekonomi yang semakin meningkat. Selain itu pendidikan yang lebih maju mengubah pola pikir dan penilaian mereka bahwa pekerjaan sebagai pegawai negeri dapat meningkatkan status atau gengsi di masyarakat, sehingga mereka sering beranggapan apabila menjadi pegawai negeri mereka merasa lebih dihargai di tengah-tengah masyarakat.

Namun demikian, sampai saat ini pun masih ada masyarakat yang menjadi nelayan, walau tidak banyak jumlahnya karena bagaimanapun melaut sudah menjadi panggilan jiwa mereka. Para nelayan Penyengat tidak pergi melaut jauh ke tengah, tetapi cukup di dekat perairan pantai saja. Ada pula penduduk yang kadang-kadang

turun melaut untuk menangkap ikan atau hasil laut lainnya, untuk keperluan makan keluarga.

Kondisi pendidikan penduduk Desa Penyengat adalah sebagai berikut : Buta Aksara berjumlah 7 orang, Tidak Tamat SD sebanyak 166 orang, Tamat SD atau sederajat 510 orang, Tamat SLTP dan yang sederajat sebanyak 665 orang, Tamat akademi dan yang sederajat sebanyak 7 orang, Tamat perguruan tinggi dan sederajat 17 orang. Dari uraian yang berkaitan dengan pendidikan tersebut dapat diketahui bahwa hampir seluruh penduduk Desa penyengat pernah duduk di bangku sekolah. Di desa tersebut hanya ada 7 orang saja yang tidak mengenyam pendidikan atau buta aksara, tetapi penduduk yang berpendidikan menengah ke atas cukup banyak. Oleh karena itu, dapat dimaklumi bila orientasi pemilihan pekerjaan lebih berpusat pada sektor perkantoran atau memilih sebagai pegawai.

Masakan pacri ada beberapa macam, yang membedakannya adalah bumbu-bumbu

dan bahan-bahan yang digunakan untuk membuat masakan tersebut, sehingga namanya pun berbeda walaupun bahan dasarnya sama yaitu nenas. Pacri nenas atau pacri bombay memerlukan bahan utama nenas, sedangkan bumbu yang diperlukannya adalah bawang putih, bawang merah, bawang bombay, cabai merah, gula pasir, garam, cengkeh, kayu manis, kapulaga, kunyit, minyak goreng dan air.

Cara membuat pacri adalah sebagai berikut : bumbu-bumbu dihaluskan, tetapi kunyit tidak dicampurkan dengan bumbu yang lain. Selain bumbu yang dihaluskan adapula bumbu yang di iris-iris seperti bawang putih, bawang merah, bawang bombay serta cabe merah dibelah dua. Nenas dipotong lalu direbus, setelah masak, air rebusan nenas dibuang karena air tersebut rasanya asam. Setelah itu, nenas dilumuri air kunyit. Bawang putih dan bawang merah iris, ditumis, lalu nenas dimasukkan dan dimasak dengan air beserta bumbu-bumbunya. Masak sampai airnya mendidih se-

telah pacri hampir masak iris cabe baru dimasukan.

Disamping pacri bombay ada juga yang dinamakan pacri rempah. Bahan-bahannya terdiri dari buah nenas, kelapa parut, dan santan. Bumbu-bumbu yang digunakan untuk mengolah pacri rempah adalah cabe kriting, bumbu kari siap pakai, bawang putih, bawang merah, jahe, garam, dan gula merah. Cara membuat pacri rempah agak sedikit berbeda dengan pacri nenas. Kelapa parut disangrai, buah nenas dipotong lalu direbus. Air rebusan yang terasa asam dibuang. Bumbu-bumbu yang telah dihaluskan tadi ditumis, setelah harum dimasukkan nenas. Setelah itu dimasukkan santan, garam dan gula merah, lalu terakhir dimasukkan kelapa sangrai. Masak hingga kuahnya mengental.

Bahan-bahan dan bumbu-bumbu yang digunakan untuk membuat pacri ini semuanya dibeli di pasar atau warung-warung. Masakan pacri ini dapat dihidangkan pada waktu perayaan pesta-pesta perkawinan atau khitanan. Masakan ini

dipilih karena rasanya yang menyegarkan diantara masakan-masakan yang berlemak.

Adapun nilai yang terkandung dalam masakan tradisional ini adalah nilai budaya. Dengan pengetahuan masyarakat tentang makanan yang menghasilkan beragam masakan untuk kebutuhan hidup sehari-hari, maka masyarakat setempat dapat terus mempertahankan budayanya.

Sumber :

Setiati. Dwi, 1999/2000, *Tata Saji Hidangan Melayu Pada Peringatan Hari-Hari Besar Islam di Pulau Penyengat*, Penelitian, Departemen Pendidikan Nasional, Direktorat Jenderal Kebudayaan, Balai Kajian Sejarah dan Nilai Tradisional, Tanjungpinang.

Evawarni, 2000, Naskah Kuno : *Sumber Ilmu Yang Terabaikan (telaan Terhadap Beberapa Naskah Kuno)*, Penelitian, Departemen Pendidikan Nasional, Direktorat Jenderal Kebudayaan, Balai Kajian Sejarah dan Nilai Tradisional Tanjungpinang.

Melalatoa. M. Yunus, 1995, *Ensiklopedi Suku Bangsa di Indonesia Jilid L – Z*, Jakarta , Proyek Pengkajian dan Pembinaan Nilai-Nilai Budaya (P2NB).

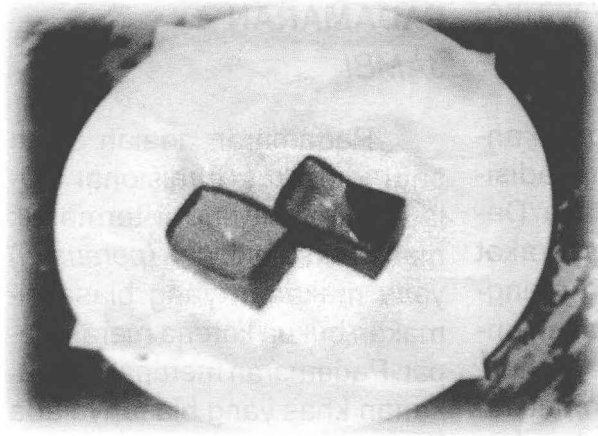
Singarimbun, Masri Dan Sofian Efendi, 1984, *Metode penelitian Survey*, Jakarta, yayasan Obor .

PADAMARAN

JAMBI

Padamaran adalah salah satu jenis kue tradisional Melayu Jambi. Kue ini termasuk makanan sampingan (*perausan*) yaitu makanan yang biasa dimakan bukan karena merasa lapar. Padamaran merupakan makanan khas yang biasanya ada ketika bulan puasa atau bulan Ramadhan. Tidak ada yang mengetahui secara tepat adanya hubungan antara makanan tersebut dengan ibadah puasa, namun secara fungsional padamaran dianggap mampu melegakan atau menghilangkan rasa letih karena menahan lapar dan haus pada waktu berpuasa (Bujang, Ibrahim, dkk 1994/1995).

Walaupun masyarakat Melayu Jambi menganggap padamaran adalah makanan khas daerah mereka, namun makanan ini juga dikenal oleh masyarakat di daerah-daerah lain seperti di Palembang. Bahkan salah satu desa di daerah Palembang ada yang bernama Desa Padamaran. Karena itu,



Padamaran

ada yang berpendapat bahwa kue padamaran berasal dari kebudayaan orang Padamaran di daerah Palembang.

Padamaran merupakan hasil olahan masyarakat melayu Jambi dalam memanfaatkan hasil pertanian seperti beras. Beras tidak hanya dimanfaatkan untuk makanan pokok saja tetapi juga merupakan bahan utama untuk membuat padamaran sebagai makanan selingan yang lezat. Bahan lainnya untuk membuat padamaran adalah daun pandan, gula aren dan daun pisang untuk wadah. Bahan-bahan tersebut diolah sedemikian rupa sehingga menghasilkan makanan atau

kue dengan paduan rasa manis, lezat dan wangi.

Untuk mendapatkan kue padamaran yang legit biasanya digunakan tepung beras sendiri yang baru ditumbuk. Caranya, beras direndam selama kurang lebih 12 jam, dicuci lalu ditiriskan.

Setelah kering ditumbuk hingga halus, dan diayak hingga semuanya halus. Tepung beras yang baru ditumbuk ini jangan disimpan, lebih baik langsung digunakan karena mudah berbau dan terasa asam (Yasa Boga, 1998).

Menumbuk tepung beras sendiri tampaknya cukup merepotkan. Sekarang ini lebih praktis membeli tepung beras yang siap pakai karena kualitasnya cukup baik. Namun jangan menggunakan tepung beras siap pakai yang telah lama disimpan, karena akan merusak kualitas kue padamaran yang dihasilkan.

Bahan lainnya seperti gula aren dan daun pandan pada

masa lalu diperoleh dari kebun sendiri, tetapi sekarang ini sudah banyak dijumpai di pasar. Gula aren adalah gula merah yang berasal dari air nira pohon aren dan rasanya manis namun tidak seperti gula pasir. Adapun daun pandan yang digunakan adalah sarinya yang berupa cairan hijau dengan aroma wangi yang sangat kuat. Untuk mendapatkan sarinya dibutuhkan beberapa lembar daun pandan dicuci hingga bersih, lalu ditumbuk hingga halus, kemudian di tambahkan air matang, diremas-remas lalu disaring. Hasil remasan tersebut dinamakan sari daun suji.

Peralatan yang digunakan untuk membuat padamaran cukup sederhana, yaitu dandang untuk mengukus dan baskom atau panci untuk mencampur adonan. Peralatan tersebut dengan mudah dapat dibeli di pasar-pasar.

Untuk membuat padamaran juga relatif sederhana, pertama-tama tepung beras, gula aren dan sari daun suji, dicampur lalu diaduk hingga rata. Selanjutnya adonan dituang ke

dalam wadah-wadah kecil yang terbuat dari daun pisang, lalu dikukus dalam dandang yang sudah dipanaskan terlebih dahulu. Setelah matang (ditandai dengan mengerasnya adonan dan air gula di bagian bawah kue) maka kue diangkat dan siap dihidangkan.

Padamaran dihidangkan sebagai makanan pembuka ketika berbuka puasa. Untuk menyantapnya digunakan sendok kecil. Karena kelezatannya setiap orang tidak cukup menyantap satu wadah padamaran.

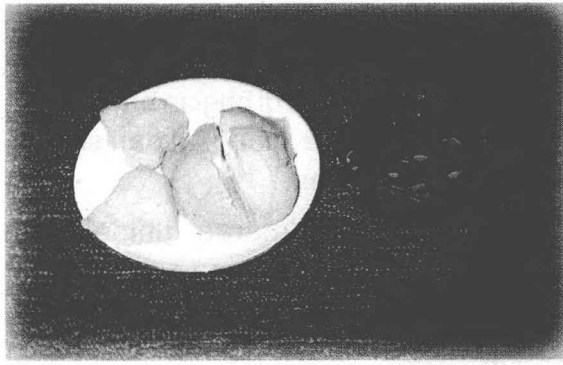
Sekarang ini, untuk menikmati padamaran tidak hanya saat bulan puasa saja, karena beberapa toko kue di kota Jambi juga menjual kue ini di toko-toko mereka.

Sumber :

Bujang, Ibrahim, dkk 1994/1995, ***Makanan : Wujud variasi dan Fungsinya serta cara penyajiannya pada orang Melayu Jambi***, Proyek Pengkajian dan Pembinaan Nilai-Nilai Budaya, Jakarta Ditharnitra, Ditjenbud, Depdikbud.

Yasaboga, 1998, ***Kue-kue Indonesia***, Jakarta ,Gramedia.

PEMPEK SUMATERA SELATAN



Pempek

Pempek identik dengan Palembang. Pempek sudah dikenal oleh sebagian besar masyarakat Indonesia. Pempek merupakan spesifikasi dan variasi pada upacara berkenaan dengan peristiwa malam ketiga setelah seseorang meninggal dunia. Pada upacara ini pempek tergolong sebagai makanan ringan. Makanan ringan lainnya selain pempek, yang dihidangkan pada saat upacara adalah kemplang goreng, kue lapis, gadus, beluder, ketan kukus, dan lain-lain. Selain sebagai makanan yang dihidangkan pada upacara diatas, pempek juga dihidangkan berkenaan dengan malam ke-

tujuh setelah seseorang meninggal dunia. Pada kesempatan itu pempek yang disajikan adalah pempek goreng, ditemani dengan kue gandus, pisang goreng, kue lapis, bluder dan kue kukus, sering juga ditambah dengan buah-buahan seperti pisang ambon. Walaupun merupakan makanan khusus pada upacara, pempek juga menjadi makanan "favorit" bagi

masyarakat Palembang, bahkan masyarakat di luar Palembang.

Pempek, sudah menjadi ciri khas makanan Palembang, walaupun di luar kota Palembang juga banyak yang memproduksi, misalnya saja Lampung, Bengkulu dan lain-lainnya. Menurut penuturan nara sumber, asal usul nama makanan Pempek, berawal dari nama seorang Cina yang berjualan makanan bernama Sipek. Pada waktu itu, nama makanan yang dijual dan kebetulan laku belum punya nama, sehingga setiap orang yang membeli makanan tadi apabila

ditanyai jawabannya mau ke Sipek. Waktu terus berjalan, sehingga masyarakat Palembang yang suka dan sering membeli makanan tersebut sepakat memberikan nama "Pempek". Jadi nama Pempek diambil dari nama yang menjual makanan itu, yaitu Sipek. Telah diketahui bahwa Palembang tidak hanya didiami oleh wong Palembang saja atau suku Palembang saja, tetapi kota ini telah banyak didiami pula oleh berbagai etnis, seperti Cina, Arab, dsb, sehingga banyak pengaruh budaya Cina dan Arab yang teradopsi oleh orang Palembang, terutama makanan. Oleh karena itu tidak mengherankan jika banyak makanan dari Cina yang menjadi makanan masyarakat Palembang, karena sejak tahun 1400 kota ini sudah menjadi "sarang penyamun" Cina.

Daerah Palembang daerah tropis, sehingga pada sektor ekonomi tidak dapat mengandalkan pertanian. Oleh karena itu, usaha pertanian lebih merupakan usaha sampingan. Perekonomian pun bertumpu pada sektor industri perikanan dan perda-

ngan, bahkan kota ini sudah sejak berabad-abad merupakan kota dagang yang mengalami kontak dengan masyarakat lain. Pekerjaan berdagang pada masyarakat Palembang sudah berakar sejak masa lampau.

Suku bangsa Palembang biasa juga disebut orang Melayu Palembang dan menyebut dirinya Wong Palembang. Asalnya suku bangsa ini adalah kota Palembang dan sekitarnya, yang dialiri oleh sungai Musi di Propinsi Sumatera Selatan. Jumlah penduduk asli Palembang tidak dapat diketahui secara pasti, sebab sudah merupakan keturunan dari asimilasi orang asli Palembang dengan para pendatang yang berlatar belakang etnik yang berbeda. Oleh karena itu yang disebut orang Palembang ini pun sebagian bukan penduduk asli. Pembauran yang sudah berjalan dalam waktu yang lama menyebabkan kelompok ini saling pengaruh mempengaruhi. Pengaruh budaya Cina, antara lain dalam gaya busana, seperti pakaian yang disebut *Lok Cuan*, *Pangsi* dan *Pak Song Kong*. Disamping itu juga

dalam makanan, misalnya selain *pempek ada laksa, mi celor*, dan sebagainya. Pada bangunan rumah saja juga demikian, beberapa motif ukiran pada rumah panggung orang Palembang juga mengandung unsur-unsur seni dan budaya Cina.

Religiusitas masyarakat Palembang sangat kuat, karena pada zaman dahulu sejak zaman Belanda orang tua telah menanamkan agama dan nilai-nilai kepada anak-anaknya. Sebagian, orang Cina juga yang memeluk agama Islam, sehingga mereka sering disebut Cina mualaf.

Pempek selain sebagai makanan pada upacara-upacara kematian juga sebagai makanan pada upacara social, yaitu sebagai hidangan ketika menerima tamu. Pek-mpek dibuat dengan menggunakan bahan baku berupa sagu dan ikan. Berikut ini beraneka ragam jenis, nama, bentuk dan pengolahan pek-mpek sebagai ciri khas makanan Palembang.

a. *Pempek Kelas*

Pempek Kelas dibuat dari ikan, tepung kanji dan air. Cara pengadaaan bahan ini sangat mudah, karena ikan dan tepung dapat dibeli di pasar. Bumbu yang digunakan untuk membuat pempek kelas ini hanya garam, sedangkan alat untuk memasaknya berupa gilingan daging/ikan, waskom kecil, baki besar panci atau wajan. Gilingan dipakai untuk menggiling ikan. Waskom untuk mengadoni/mencampur tepung kanji dengan ikan, air dan garam. Baki besar dipergunakan untuk menaruh bila adonan tersebut telah masak. Panci untuk merebus dan wajan untuk menggoreng pempek.

Proses atau cara pengolahan pempek, pertama-tama ikan dikuliti dan dibuang tulangnya lalu digiling sampai halus. Daging ikan diremas-remas dengan air hingga rata, setelah itu ditaburi garam, kemudian tepung kanji dimasukkan ke dalamnya. Setelah rata adonan dibentuk

bulat dengan garis tengah kurang lebih 4 cm, panjang 2 cm. Setelah itu direbus sampai masak (mengapung), lalu ditiriskan dan dipotong setebal 1 cm, lalu digoreng. Cara menghidangkan pempek kelas, pempek yang telah dipotong setebal 1 cm dan telah digoreng, diletakkan ke dalam piring bulat kemudian disiram dengan saos cuka. Saos (cuka) dapat juga dihidangkan terpisah dari tempat pempek.

Pempek yang telah disiram dengan saos cuka dimakan satu persatu bersama-sama dengan saosnya, atau pempek dipotong kecil-kecil dan dimakan sambil mencolokkannya ke dalam mangkok kecil saos cuka.

Sampai sekarang segala jenis pempek merupakan barang dagangan yang banyak dijual di pasar atau rumah-rumah makan, tidak saja di Palembang, tetapi di luar kota Palembang pun banyak warung/rumah makan yang khusus membuka restoran pekmpek. Jadi yang nama-

nya pek-mpek, mempunyai nilai ekonomi yang sangat tinggi. Di restoran harga satu buah pek-mpek Rp. 1.000,-, ada juga yang harganya Rp. 5.000,-, Rp. 2.500,- satu lonjor. Sebagai makanan yang salah satu fungsinya untuk menjamu tamu, jelas memiliki nilai sosial. Hal ini dapat dilihat juga pengkonsumsi pek-mpek ini terdapat pada semua lapisan sosial. Apabila dipandang dari segi nilai budaya, justru memperkaya dan semakin dikenalnya Palembang oleh masyarakat umum melalui makanan pek-mpek.

b. Pek-mpek Sate

Bahan dan bumbu pek-mpek sate untuk satu adonan terdiri atas : garam 2 sendok makan, bawang merah 5 buah, bawang putih 3 siung, ikan 1 kg, tepung kanji 7 ons. Alat yang digunakan untuk membuat adalah penggilingan daging dan wajan. Cara pengolahannya ikan dikuliti dan dibuang tulangnya lalu digiling sampai halus. Selanjutnya diremas dengan air dan di-

taburi garam hingga rata. Setelah bumbu ditumbuk halus dimasukan ke dalam adonan lalu masukkan tepung kanji dan aduk hingga rata, kemudian dibentuk seperti bola pingpong, digoreng sampai masak bentuknya bulat dan kriting. Cara menghidangkan / menyajikan pek-mpek sate ini diletakkan dalam piring ceper bulat. Saos cuka terpisah dari pek-mpek. Kemudian cara makan/mengkonsumsinya, pek-mpek dimasukkan ke dalam mangkok kecil atau piring kecil, lalu disiram dengan saos cuka dan dimakan dengan menggunakan garpu. Fungsi pek-mpek sate sebagai makanan ringan pada sore dan menjamu tamu. Pengkonsumsi makanan ini berasal dari semua apisan masyarakat kota Palembang.

c. Pek-mpek Lenggang Goreng

Bahan dan bumbu Pek-mpek Lenggang Goreng antara lain ikan 1 kg, tepung kanji 1 kg, telur 10 butir, garam 2 sendok makan, air 1 gelas, dan minyak goreng secukup-

nya. Alatnya terdiri atas penggilingan, Waskom, dan wajan. Pengolahannya, ikan dikuliti dan dibuang tulangnya lalu digiling sampai halus. Daging ikan diremas dengan air sampai rata, lalu diberi garam. Kemudian tepung kanji dimasukkan dan diaduk hingga rata lalu dibentuk. Pem-mpek yang sudah dibentuk dipotong persegi kira-kira 1 cm, lalu dimasukkan ke dalam satu butir telur yang telah dikocok ringan. Setelah itu, digoreng dalam wajan yang panasnya sedang, jika telah masak angkat. Penyajian pek-mpek Lenggang Goreng dihidangkan dalam piring cekung siram cuka dari sisi-sisinya. Cara makan pek-mpek ini sama seperti pek-mpek yang lainnya, dan pengkonsumsinya adalah lapisan masyarakat menengah dan atas kota Palembang.

d. Pek-mpek Model

Bahan dan bumbu untuk membuat Pek-mpek Model adalah : ikan 1 kg, tepung kanji 1 kg, lada 1 sendok the, 15 buah bawang merah, bawang putih 3 siung, bumbu

penyedap secukupnya, kecap asin 3 sendok, cuka 2 sendok makan, tahu cina 5 buah, air 2 gelas, minyak goreng secukupnya. Alatnya, peng-gilingan daging, pisau, panci dan kompor. Cara pengolahan Pek-mpek Model, ikan yang telah digiling dimasak dengan air lalu diberi garam, kemudian masukkan tepung kanji dan aduk hingga rata. Tahu dipotong diagonal lalu masukkan ke dalam adonan Pek-mpek yang sudah dicetak bulat dengan garis tengah 10 cm dan digoreng hingga masak. Udang dipotong kecil-kecil lalu direbus. Semua bumbu dihaluskan lalu ditumis dan dimasukkan ke dalam kaldu udang, beri cuka dan kecap, sehingga menjadi saos. Masukkan model yang sudah digoreng ke dalam saosnya supaya agak mengembang. Penyajiannya, model dipotong-potong lalu dimasukkan ke dalam piring cekung kemudian disiram dengan saos, di atasnya dihiasi dengan bawang goreng dan sledri yang diiris halus. Pengonsumsi

pek-mpek model ini adalah semua lapisan social masyarakat Palembang, fungsinya sebagai makanan ringan sore hari atau menjamu tamu.

Semua jenis Pek-mpek tersebut diatas dimakan bersama-sama dengan saos cuka. Untuk menghasilkan saos cuka yang enak, bahan yang perlu disediakan adalah bawang putih (*allium sativum*), cuka putih/ asam jawa (*tamarindus indica*), gula merah, gula putih, toncai, vitsin, kecap asin, lombok dan udang kering. Cara mengolahnya : gula merah direbus sampai mendidih, lalu disaring. Bawang putih, lombok, udang kering, garam ditumbuk halus, setelah itu, masukkan ke dalam air gula merah lalu diberi gula putih, tocai, vitsin, dan cuka. Untuk mendapatkan rasa yang enak cicipi terlebih dahulu sebelum disajikan. Adapun fungsi dari saos cuka ini untuk makan berbagai jenis pek-mpek, kemplang dan krupuk. Cara menghidangkannya sangat mudah, taruh ke dalam mangkok besar atau mangkok kecil. Sedangkan cara mengkonsumsi saos cuka disiramkan

pada pek-mpek, kemplang, dan krupuk, atau dihirup dengan menggunakan sendok

Sumber :

Ensiklopedi Nasional Indonesia, 1990, jilid 13, Jakarta, PT. Cipta Adi Pustaka.

Latifah, Dra. At el, 2002, Makanan Wujud Variasi dan Fungsinya serta Cara Penyajiannya pada orang Palembang Daerah Sumatera Selatan, PT. Yasperindo Selaras.

Melalatoa, Yunus, M 1995, Ensiklopedi Suku Bangsa di Indonesia jilid L-2, Jakarta, Proyek P2NB.

PENDAP IKAN PAIS BANGKA

Pendap ikan pais adalah makanan tradisional etnik Melayu Bengkulu, yang secara administratif berada di Daerah Tingkat I Propinsi Bengkulu. Propinsi Bengkulu berada di bagian barat Pulau Sumatera bagian selatan. Di Propinsi Bengkulu, etnik Melayu Bengkulu berada menyebarkan wilayah Kota Madya Bengkulu (kini bernama Kota Bengkulu), pesisir pantai Kabupaten Bengkulu Utara dan Se-

latan. Etnik melayu Bengkulu, dikenal juga dengan sebutan Melayu atau Bengkulu. Oleh karena itu untuk menyatukan dua sebutan itu, mereka lebih dikenal dengan sebutan orang Melayu Bengkulu.

Orang Melayu Bengkulu, menurut sejarahnya berasal dari kerajaan-kerajaan campuran dari berbagai suku bangsa pendatang yang menetap dan membentuk kerajaan-kerajaan kecil di daerah tersebut. Mereka berasal dari suku pendatang daerah sekitarnya, seperti Jambi, Riau, Palembang dan Minangkabau. Wilayah huniannya yang berada di daerah administratif Kota Bengkulu (termasuk pinggiran kotanya), merupakan daerah dataran rendah dan sedikit dataran tinggi. Sedangkan daerah pesisir atau pantai Kabupaten Bengkulu Utara dan Selatan sebagian merupakan dataran rendah yang datar. Dengan kondisi alam dan kondisi daerahnya yang demikian itu, cukup mendukung dan mempengaruhi mata pencaharian yang dilakukan orang Melayu Bengkulu. Mereka bermata



Pendap Ikan Pais

merupakan hasil bercocok tanam menjadi menu yang selalu mereka konsumsi. Makanan pendap ikan pais, adalah salah satu makanan etnik Melayu Bengkulu yang tidak lepas dari lingkungan alam yang mereka hadapi.

Pendap ikan pais, merupakan makanan sehari-hari etnik Melayu Bengkulu yang menjadi teman makanan po-

pencaharian hidup dengan bercocok tanam di sawah dan di ladang, dengan tanaman pokok padi, selain itu juga sebagai nelayan, pedagang dan pegawai negeri.

Aktivitas mata pencaharian yang dilakukan orang Melayu Bengkulu ini relatif berpengaruh pula pada jenis makanan yang sering mereka konsumsi. Oleh karena itu ikan yang merupakan hasil tangkapan nelayan dan bahan-bahan pendukung dalam mengolah makanan yang

kok mereka, dalam arti merupakan makanan lauk-pauk yang biasa dikonsumsi bersama nasi. Pendap ikan pais berbahan utama ikan segar yang dibusukkan, bisa ikan kembung atau ikan lainnya. Bahan pendukungnya adalah daun keladi, sedangkan bahan untuk bumbu-bumbunya adalah laos, jahe, asam kandis, kunyit, serai, bawang merah, kemiri atau kacang tanah, kelapa goreng, kelapa giling, cabe, daun tapak leman (daun mangkuk), santan, garam, pelapah pisang, daun pisang, tali pisang dan

daun salam.

Bahan utama, bahan pendukung maupun bahan-bahan untuk bumbu, dapat diperoleh dengan membeli di pasar. Namun seringkali bahan-bahan tersebut dapat pula mereka peroleh dengan tanpa membeli di pasar, karena bahan-bahan tersebut terdapat di lingkungan tempat tinggal mereka. Seperti orang Melayu Bengkulu yang berada disekitar pantai atau merupakan nelayan, biasa memperoleh ikan dari hasil tangkapannya. Demikian pula dengan orang Melayu Bengkulu yang bercocok tanam dan berada di lingkungan pinggiran kota, biasa memperoleh bahan pendukung dan bahan untuk bumbu mengambil dari hasil kebun yang ada di sekitar rumah.

Orang Melayu Bengkulu yang hidup dari bercocok tanam dan bertempat tinggal di pinggiran kota, sering menanam tumbuhan yang berkaitan dengan kebutuhan hidupnya di lingkungan sekitar rumah. Kondisi ini bisa dialami, karena tanah yang ada di sekitar pemukiman penduduk cukup luas. Oleh

karena itu sebagian besar rumah penduduknya selalu memiliki halaman baik di depan atau di belakang rumah, sehingga di halaman rumah tersebut dapat ditanami bermacam-macam tumbuhan yang bermanfaat. Tidak heran jika di lingkungan pemukiman orang Melayu Bengkulu yang hidup dengan bercocok tanam itu, nampak tumbuh tanaman pisang, daun mangkuk, keladi, jahe, laos daun salam dan lain-lain.

Bahan utama atau bahan mentah, bahan pendukung serta bahan bumbu untuk membuat pendap ikan pais, adalah bahan-bahan yang boleh dikonsumsi dalam ajaran keyakinan/kepercayaan orang Melayu Bengkulu yang sebagian besar adalah penganut agama Islam. Dengan demikian makanan yang mereka konsumsi harus sesuai dengan ajaran agama Islam, yakni bahan dan cara membuatnya harus bersifat halal. Oleh karena itu makanan yang mereka olah dan konsumsi, merupakan makanan yang sudah pasti halal.

Pendap ikan pais biasa di

konsumsi orang Melayu Bengkulu dari berbagai kalangan, yakni kalangan atas, menengah dan bawah. Kalangan atas, menengah dan bawah ini merupakan stratifikasisosial umum yang ada pada masyarakat Melayu Bengkulu. Dalam masyarakat Melayu Bengkulu stratifikasi sosial adat masih tetap ada dan melekat pada kehidupan mereka, seperti adanya golongan kebangsawanan (Sultan, Raden, Raja), golongan *ninik-mamak* (golongan dalam hubungan kerabat yang dituakan) dan golongan *menengkalak* (cerdik pandai, orang kaya, pejabat tinggi).

Sebagai makanan yang biasa dikonsumsi berbagai kalangan orang Melayu Bengkulu, pendap ikan pais tersebut relatif enak atau memiliki cita rasa. Untuk membuatnya memerlukan waktu relatif lama, karena ikan segar yang merupakan bahan utama atau bahan dasarnya harus dibusukkan lebih dulu. Maksud dibusukkan adalah ikan segar itu didiamkan dulu selama 8 jam. Sebelum dibusukkan ikan tersebut sudah dibersihkan.

Sesudah itu bahan yang lain dibersihkan dan diracik. Daun tapak leman diiris halus. Semua bumbu digiling halus, seperti laos, jahe, kemiri, bawang merah, serai dan cabe. Bumbu yang sudah dihaluskan itu lalu dicampurkan dengan kelapa parut yang sudah digiling dan diaduk-aduk.

Setelah bumbu yang digiling halus itu sudah tercampur dengan kelapa parut giling dicampurkan dengan daun tapak leman dan santan kental. Kemudian ikan, yang telah dibusukkan tadi dibaluri dengan olahan bumbu tersebut hingga tertutup penuh. Lalu daun keladi diatur berlapis lapis di atas ikan yang sudah dibalur bumbu itu. Kemudian dibungkus dengan daun pisang dan diikat dengan tali pisang atau tali rafia. Bungkus yang berisi ikan dengan racikan bumbu itu dimasak dengan cara direbus. Dalam air rebusan itu dimasukkan pelepah pisang, asam kandis, daun salam dan garam. Setelah daun pisang nampak layu dan berubah warna, serta rebusannya sudah cukup lama, pendap ikan pais dianggap sudah matang

dan dapat disiapkan untuk dihidangkan.

Dalam membuat pendap ikan pais ini, peralatan yang dipergunakan tidak terlalu banyak. hanya panci untuk tempat ikan dibersihkan dan didiamkan atau dibusukkan. Juga panci untuk merebus dan untuk wadah pendap ikan pais yang sudah matang dimasak. Panci yang dibutuhkan bisa lebih dari satu. Biasanya panci tersebut terbuat dari alumunium, yang bisa diperoleh dengan membeli di pasar. Kadangkala panci tersebut bisa diperoleh dari pemberian orang tua atau merupakan barang warisan.

Pendap ikan pais yang sudah matang dapat dihidangkan waktu siang hari dan sore hari pada kesempatan sehari-hari. Makanan ini sangat pas dikonsumsi untuk makan siang, karena dapat membangkitkan selera ketika orang sedang siap-siap untuk makan. Sebelum pendap ikan pais dihidangkan untuk dikonsumsi, tali pengikat dan pembungkusnya harus dilepas, kemudian dipotong-potong dan diletakkan di piring ceper,

baru dihidangkan di meja makan. Pada saat itu pendap ikan pais dihidangkan untuk dikonsumsi bersama nasi, sebagai lauk.

Pada waktu sore hari pendap ikan pais dapat pula dikonsumsi sebagai makanan pendamping teman ubi rebus dan minum air teh. Jadi pendap ikan pais dapat pula digolongkan sebagai makanan selingan atau sedap-sedapan dalam istilah Melayu Bengkulu dan dapat dipakai pula sebagai hidangan ketika ada tamu datang.

Pendap ikan pais yang menjadi makanan sehari-hari juga makanan selingan, bagi orang Melayu Bengkulu mengandung makna makanan yang sangat diinginkan. Karena membuatnya memerlukan bahan yang relatif banyak dan waktu relatif lama. Oleh karena itu pendap ikan pais yang mengandung makna demikian, dapat mempunyai fungsi sebagai makanan pembangkit selera. Karena menjadi makanan yang sangat dipersiapkan untuk dikonsumsi.

Saat ini pendap ikan pais sudah banyak ditemukan di rumah makan. Berarti pendap ikan pais sudah menjadi makanan yang bernilai ekonomi, yang mencerminkan adanya suatu pergeseran nilai. Karena saat ini orang Melayu menginginkan tidak perlu bersusah payah membuat, mereka dapat membelinya di rumah makan. Nilai sosial pun terkandung dari makanan tersebut, karena pendap ikan pais mencerminkan makanan rakyat yang dikonsumsi hampir semua kalangan. Semua kalangan orang Melayu Bengkulu bisa mengkonsumsi pendap ikan pais, karena makanan tersebut merupakan makanan yang biasa disuguhkan oleh orang tua-tua dulu, sehingga menjadi makanan turun-temurun yang memberikan gambaran mengandung nilai budaya.

Sumber :

Ayatrohadi, dkk, 1989, *Tatakrama di Beberapa Daerah di Indonesia*, Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional, Direktorat Jenderal Kebudayaan, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Jakarta, Proyek Inventarisasi dan Pembinaan Nilai-Nilai Budaya (IPHB)

Fajar, Thamrin, dkk, 1994/1995, *Adat dan Upacara Perkawinan Daerah Bengkulu*, Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional, Direktorat Jenderal Kebudayaan, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Bagian Proyek Penelitian dan Pengkajian Pembinaan Nilai-Nilai Budaya daerah Bengkulu.

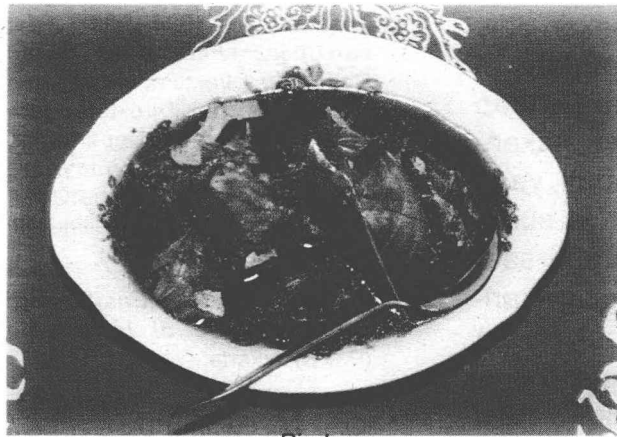
Hidayah, Zulyani, 1997, *Ensiklopedi Suku Bangsa di Indonesia* (P3FS) Jakarta.

Kustomo, Hasmaini, 1984/1985, *Makanan, Wujud Variasi, dan Fungsi Serta Cara Penyajiannya Daerah Bengkulu*. Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional, Direktorat Jenderal Kebudayaan, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Jakarta, Proyek Inventarisasi dan Pembinaan Nilai-Nilai Budaya (IPHB).

Melalatoa, Yunus, 1995, *Bengkulu, Ensiklopedi Suku Bangsa di Indonesia*. Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional, Direktorat Jenderal Kebudayaan, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Jakarta, Proyek Inventarisasi dan Pembinaan Nilai-Nilai Budaya (IPHB).

PINDANG SUMATERA SELATAN

Pindang adalah jenis makanan tradisional yang bahan



Pindang

utamanya ikan.

Pindang ini merupakan jenis lauk pauk yang bagi orang Palembang dihidangkan sebagai variasi pada saat berbuka puasa di bulan Ramadhan. *Pindang* juga dapat dibuat untuk lauk-pauk sehari-hari, karena itu *pindang* dapat dibeli di warung-warung atau di restoran-restoran di Palembang dan *pindang* ini merupakan makanan favorit setiap pengunjung restoran.

Pindang yang bahan utamanya dari ikan, tentunya terkait dengan lingkungan alam dan mata pencaharian penduduk asal makanan tersebut. Palembang sebagai daerah tropis yang penduduknya bermata

pencaharian mencari ikan, maka konsumsi makan sehari-hari adalah ikan dari hasil tangkapannya. Ikan mudah didapat dan harganya pun relatif murah, selain itu dengan mengkonsumsi ikan dapat meningkatkan gizi/kesehatan ka-

rena ikan mengandung protein yang sangat tinggi.

Beraneka ragam jenis *pindang* yang bahan utamanya terbuat dari ikan, diantaranya:

a. *Pindang Tumis*

Bahan mentah untuk membuat *pindang tumis* adalah ikan belido atau ikan putin. Ikan ini dapat dibeli di pasar tradisional oleh masyarakat Palembang. Bumbu-bumbu yang diperlukan untuk membuat *pindang tumis* adalah bawang merah, bawang putih, jahe, kunyit masing-masing sebesar ibu jari, cabe, garam, asam jawa dan kecap asin.

Cara pengolahannya, ikan belido dibersihkan, lalu bumbu seperti bawang merah (*allium cepa*), bawang putih (*allium sativum*), jahe (*zingiber officinale*) dan kunyit dipotong sebesar lidi. Cabe dipotong menyerong sebesar 2 cm lalu ditumis sampai kering. Kemudian air asam dimasukkan dan beri garam serta kecap asin, lalu masukkan ikan. Apabila bumbu telah meresap pada ikan, tambahkan air sampai mendidih lalu angkat.

Peralatan yang digunakan untuk mengolah atau memasak pindang tumis adalah tatakan dan wajan. Tatakan digunakan sebagai tempat merajang bumbu-bumbu, sedangkan wajan untuk menumis.

Pindang tumis biasanya dihidangkan dalam piring sayur. Sebagai hidangan lauk pauk, *pindang tumis* biasanya dihidangkan bersama-sama dengan lauk-pauk lainnya, disertai sambal dan lalapan. Pindang ini dapat dihidangkan pada saat makan siang ataupun makan malam se-

hari-hari, lebih nikmat jika dimakan pada saat masih hangat.

Fungsi dari lauk pauk pindang tumis sebagai lauk pauk pada saat makan siang dan makan malam. Cara makannya dengan menggunakan tangan atau sendok dan garpu. Apabila dilihat dari bahan pengolahan sampai pada penyajian dan cara makan, pindang tumis mengandung nilai ekonomi dan sosial. Dari nilai ekonomi, bahan dan bumbu sudah mahal, bila ini dikonsumsi oleh penjual restoran akan mendapatkan keuntungan, sebaliknya jika dikonsumsi untuk lauk pauk sendiri maka telah tercipta suatu bentuk penghematan. Dalam ukuran satu porsi *pindang tumis* bisa dijual seharga Rp. 7.500 sampai dengan Rp. 10.000,- tergantung besar kecilnya ikan. Pindang juga mengandung nilai sosial, karena dapat dikonsumsi oleh seluruh lapisan masyarakat kota Palembang. Nilai-nilai tersebut sampai sekarang

tidak tergeser oleh makanan modern, tetapi justru sebaliknya pindang semakin disukai banyak orang.

b. Pindang Ikan Sale

Namanya sama pindang, tetapi berbeda bahan, bumbu dan pengolahannya. Bahan utamanya adalah *ikan sale* dan kol. Sedangkan bumbu-bumbu yang diperlukan untuk menghasilkan pindang yang enak antara lain bawang merah 5 biji, lombok merah 2 batang, air secukupnya, garam disesuaikan dengan air, jahe 2 siung, tomat 2 buah, daun serai 2 batang, laos 1 siung serta kol 3 lembar. Perbandingan bumbu-bumbu tersebut menggunakan ikan sale 1 kg.

Cara Pengolahannya, *ikan sale* yang belum dicuci disuir-suir dagingnya dan buang tulangnya. Bawang merah ditumbuk, sedangkan tomat diiris. Laos, jahe, serai, dimemarkan, ikan sale yang sudah disuir-suir dicuci lalu masukkan ke dalam panci beserta bumbu dan air asam,

kemudian dijerangkan ke api dan dituangi air. Setelah mendidih kol dimasukkan, bila sudah masak diangkat. Adapun alat yang digunakan memasak pindang ikan sale hanya panci dan pisau.

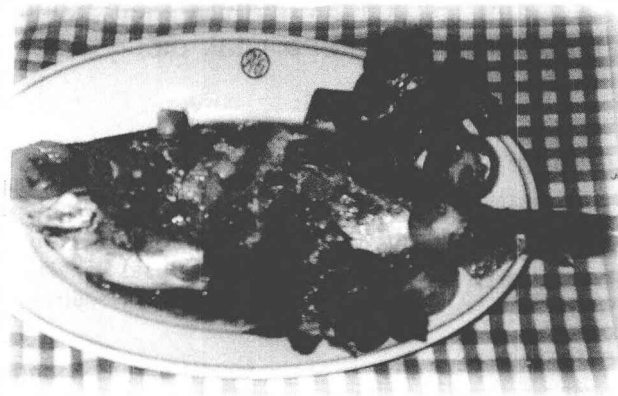
Cara menyajikan pindang adalah dengan diletakkan pada piring sayur atau mangkok, dihidangkan bersama-sama dengan nasi dan lauk pauk lainnya. Fungsinya untuk lauk pauk makan siang dan makan malam. Pengonsumsi pindang ikan sale ini, adalah masyarakat lokal Palembang lapisan sosial masyarakat bawah dan menengah dan tidak dipantang oleh siapapun. Pindang ini dikonsumsi untuk orang dewasa dan tua. Lauk pauk pindang ikan sale sangat ekonomis karena sangat menghemat biaya. Karena biaya untuk menyediakan bahan sangat murah, maka masyarakat bawah bisa menikmati masakan ini.

Sumber:

_____. 2001, **Makanan: Wujud variasi dan fungsinya serta cara penyajiannya pada orang Palembang Daerah Sumatera Selatan**. PT. Yasperindo Selaras.

PINDANG TUMIS

JAMBI



Pindang Tumis

Pindang Tumis adalah makanan sehari-hari masyarakat Melayu Jambi yang dapat disantap pada waktu pagi (mutur), siang (makan buhur) atau malam hari. Acara makan bagi masyarakat Melayu Jambi merupakan peristiwa yang dianggap suci dan harus dihormati, sehingga setiap kali makan, mereka akan

melakukannya secara bersama-sama dengan anggota keluarga lainnya. Mereka akan duduk bersila di atas tikar, dan berpakaian rapi. Bahkan bagi kaum bapak seakan-akan diwajibkan untuk mengenakan kopiah, sarung dan kemeja. Nasi putih akan dihidangkan dalam piring masing-masing, sementara lauk pauk

dalam satu piring yang terpisah. Biasanya mereka makan dengan menggunakan tangan dan lauk pauk akan diambil pula dengan cara dipotong oleh tangan. Nasi yang tersedia dalam piring harus dihabiskan, tidak boleh

tersisa sebutir pun. Bahkan nasi yang ada di sela-sela jari tangan harus dimakan dengan cara memasukkan dan menghisap jari tangan ke dalam mulut.

Bahan dasar untuk membuat Pindang Tumis adalah ikan patin dan air asam. Ikan Patin dipilih karena rasanya yang manis dan gurih, tetapi ikan dari

jenis lain dapat pula dijadikan Pindang Tumis. Masyarakat Melayu Jambi memanfaatkan ikan-ikan yang terdapat di sungai Batanghari, dan daripada harus membeli di pasar. Ikan-ikan dimasak untuk memenuhi kebutuhan lauk pauk masyarakat setempat.

Alat-alat yang dipergunakan untuk membuat pindang tumis adalah pisau, sudip, dan belanga (*belango*). Untuk memasak pindang tumis diperlukan bumbu-bumbu, seperti bawang putih, bawang merah, cabe merah, cabe hijau, kunyit, jahe, lengkuas, ketumbar, asam dan terasi. Sebelum mulai memasak pindang tumis terlebih dahulu dipersiapkan bumbunya. Iris-iris bawang merah, bawang putih, cabe merah, cabe hijau, kunyit, jahe, dan lengkuas. Tumis semua bumbu ini dengan minyak sampai harum di atas belanga. Lalu tambahkan air asam secukupnya dan tunggu sampai mendidih. Setelah itu masukkan ikan dan masak sampai matang. Angkat ikan perlahan-lahan, jangan sampai hancur dan sajikan dalam piring

yang dihias dengan tomat dan daun kemangi. Pindang tumis dimakan bersama nasi putih dan sambal.

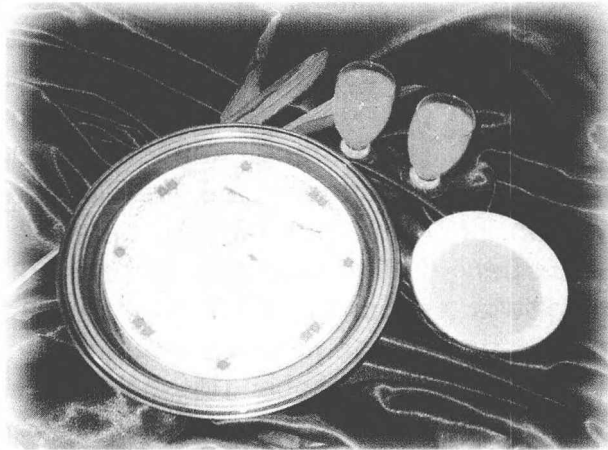
Makanan ini bernilai sosial, karena dapat dinikmati seluruh masyarakat Melayu Jambi. Pindang tumis tidak memiliki nilai budaya karena tidak disajikan sebagai makanan upacara dan juga tidak memiliki nilai ekonomis karena tidak diperjualbelikan.

Sumber:

Bujang Ibrahim, dkk, 1977/1978, ***Adat Istiadat Daerah Jambi***, Proyek Penelitian Pencatatan Kebudayaan Daerah, Pusat Penelitian Sejarah dan Budaya, Depdikbud, Jakarta

_____. 1994/1995, ***Makanan: Wujud Variasi dan Fungsinya Serta Cara Penyajiannya Pada Orang Melayu, Jambi***, Proyek Pengkajian dan Pembinaan Nilai-Nilai Budaya, Ditjarnitra, Ditjendbud, Depdikbud, Jakarta

PUTU MAYANG RIAU



Putu Mayang

Putu mayang adalah nama sejenis makanan khas daerah Melayu yang sangat digemari oleh masyarakat Pulau Penyengat, tetapi pada saat ini *putu mayang* sudah jarang dijumpai. Makanan tradisinal ini juga tidak dijual di pasar, warung, ataupun toko-toko kue di Tanjungpinang. Namun demikian, pada acara bazar yang selalu diadakan di daerah tersebut pada waktu upacara Maulid Nabi Muhamad maupun 1 Muharram, *putu mayang* selalu diujakan.

Makanan tradisional ini, ti-

da dapat terlepas dengan alam lingkungan dan masyarakat dari mana makanan tradisional itu

berasal. Pulau Penyengat terletak di sebelah barat Kota Tanjungpinang yang berupa sebuah desa dan secara administratif termasuk ke dalam wilayah Kecamatan Tanjung-pinang Barat, Kepulauan Riau. Adapun jarak Desa Penyengat dengan ibu kota

Tanjung-pinang kurang lebih 1,5 kilometer dan dapat ditempuh dengan waktu kurang lebih 15 menit, dengan menggunakan kapal motor yang disebut *pompong*.

Luas Desa Penyengat lebih kurang 240 hektar dengan batas-batasnya di sebelah Utara dan sebelah Barat berbatasan dengan Kampung Bugis, sebelah Selatan berbatasan dengan Desa Pangkil, dan sebelah Timur berbatasan dengan Kelurahan Tanjungpinang Kota. Secara geografis Desa Penyengat

memiliki tanah berbukit-bukit kurang lebih 192,2 hektar. Daerah perbukitan ini merupakan daerah terluas yang ada di wilayah desa. Sedangkan datarannya hanya 40,8 hektar. Tanahnya yang terdiri atas campuran pasir, batu kerikil, tanah berlumpur, dan batu karang menyebabkan tanah yang ada di wilayah ini tidak begitu bagus untuk pertanian ataupun ditanami palawija. Adapun jenis tanaman yang dapat tumbuh di pulau tersebut antara lain kelapa, jambu, *ciku* (sawo), ubi kayu, cabe, cengkeh, dan rerumputan.

Penduduk Desa Penyengat mayoritas adalah suku-bangsa Melayu yang sudah bermukim di sana secara turun-temurun. Oleh sebab itu, tidak mengherankan apabila hampir seluruh penduduknya masih ada hubungan kerabat satu sengan yang lainnya. Hanya sedikit pendatang yang berada di pulau tersebut. Dengan demikian budaya Melayu lebih menonjol dan masih dipelihara dengan baik di desa ini. Penggunaan bahasa Melayu juga menjadi ciri khas daerah tersebut.

Data monografi dari kantor Desa Penyengat menunjukkan bahwa jumlah penduduk sampai Desember 1998 sebanyak 2071 jiwa, terdiri dari 420 kepala keluarga (KK). Jumlah jiwa perkepala keluarga sebanyak 4 sampai 5 orang. Kepadatan penduduk yaitu 22,8 jiwa/kilometer. Penduduk laki-laki berjumlah 1004 jiwa dan perempuan sebanyak 1067 jiwa. Perbandingan jumlah penduduk yang tidak seimbang disebabkan oleh banyaknya penduduk laki-laki dari Desa Penyengat yang bersekolah dan mencari pekerjaan di daerah lain, terutama di kota Tanjungpinang.

Pemukiman penduduk desa Penyengat pada umumnya berjejer di sepanjang garis pantai yang menghadap ke kota Tanjungpinang. Perumahan di sepanjang pantai ini adalah rumah panggung dengan tiang-tiang yang terbuat dari kayu atau cor beton. Sementara itu, rumah-rumah penduduk di darat didirikan di sepanjang ruas jalan yang posisinya saling berhadapan. Rumah-rumah penduduk di desa Penyengat

sebagian besar berupa rumah panggung, ada yang bentuknya permanen dan ada yang semi permanen.

Desa Penyengat yang berupa sebuah pulau kecil, menyebabkan alamnya tergantung pada musim angin. Di daerah setempat dikenal dengan musim angin barat, musim angin utara, dan musim angin selatan. Musim angin ini sangat mempengaruhi keadaan cuaca, misalnya pada musim angin barat, angin bertiup sangat kencang hingga dapat membahayakan pelayaran. Sedangkan musim angin selatan sangat diharakan oleh para nelayan, karena pada musim itu berarti juga musim ikan yang melimpah.

Pulau Penyengat memiliki alam berbukit-bukit dan tanahnya tidak baik untuk dijadikan lahan pertanian. Namun, masyarakat desa setempat tidak pernah khawatir akan kekurangan bahan pangan karena pasar Tanjungpinang menyediakan segala keperluan yang mereka butuhkan. Sebagaimana diketahui, pangan sangat diperlukan oleh masyarakat untuk memenu-

jang kebutuhan hidup. Demikian juga masyarakat Pulau Penyengat mereka memiliki pengetahuan tentang makanan tradisional yang diwarisi secara turun temurun mereka juga mengenali jenis-jenis makanan yang diperlukan untuk kesehatan tubuh, diantaranya adalah makanan utama, makanan tambahan, dan makanan sehari-hari. Satu jenis makanan tambahan yang mereka kenal adalah *putu mayang*.

Putu mayang ini dibuat dengan bahan-bahan dari tepung beras, garam, dan minyak goreng. Pembuatannya adalah dengan membuat putu mayang terlebih dahulu, caranya tepung, beras diberi sedikit garam lalu dimasukkan ke dalam baskom dan disiram dengan air panas, diaduk-aduk atau diuli sampai adonan tidak lengket. Kemudian adonan dicetak memakai cetakan putu mayang lalu dibentuk bulat-bulat, dikukus memakai tutup panci yang tengahnya berlubang. Lubang tersebut gunanya untuk mempercepat penguapan sehingga kue cepat matang. Tutup panci yang

dipergunakan, sebelumnya diolesi minyak goreng dahulu agar putu mayang tidak lengket.

Putu mayang disantap dengan sarikaya yang rasanya manis berlemak. Untuk membuat sarikaya diperlukan bahan-bahan berupa: garam, kelapa, gula merah, gula putih atau gula pasir, dan telur. Kelapa diparut diambil santan kentalnya. Gula merah dihaluskan, kemudian dicampur dengan gula putih dan telur dimasak memakai air santan sampai mendidih dan santan menjadi kental. Setelah sarikaya masak, diangkat dan didinginkan sebentar kemudian disaring agar kotoran yang berasal dari gula merah tersaring, sehingga didapat sarikaya yang bersih. Cara menyantap putu mayang ini adalah dengan menyendoknya sarikaya pada putu mayang yang diambil satu atau dua sesuai selera, atau men-coelkan putu mayang pada sarikaya yang sudah ditempatkan dalam wadah kecil, banyaknya sesuai yang dikehendaki. Selain menyantap *putu mayang* dengan sarikaya, ada pula yang menyantapnya memakai kelapa

parut yang sudah dicampur dengan sedikit gula putih. Cara menghidangkannya yaitu kelapa parut tadi ditaburkan di atas putu mayang.

Bahan-bahan yang diperlukan untuk membuat putu mayang dapat dibeli di pasar atau warung-warung di daerah setempat, kecuali kelapa yang dapat diambil dari kebun sendiri. Adapun peralatan yang digunakan untuk membuat putu mayang adalah baskom, dandang, sendok kue, parutan kelapa, saringan santan, loyang atau tutup panci, dan cetakan putu mayang. Cetakan putu mayang ada yang terbuat dari tembaga dan ada pula yang terbuat dari kayu. Yang disebutkan terakhir ini adalah cetakan putu mayang model lama yang sekarang jarang dijumpai. Cetakan terbuat dari tembaga modelnya bulat memanjang dengan diberi pegangan di atasnya untuk menekan lalu memutar adonan agar keluar dari cetakan. Adonan jadi yang sudah dicetak, akan berupa mie. Cetakan tersebut harus diolesi minyak goreng dahulu agar adonan tidak

lengket dan hasilnya bagus. Cetakannya terdiri atas berbagai ukuran yang berupa lem-pengan tembaga yang diberi lambang-lambang kecil. Lem-pengan itu sendiri dapat diganti-ganti, para pembuat putu ma-yang tinggal memilih lubang yang mana yang sesuai dengan seleranya. Nilai yang terkandung dalam makanan tradisional putu mayang adalah nilai budaya dari masyarakat yang sudah meng-enal *putu mayang* secara turun-temurun. Selain itu juga meng-andung nilai ekonomi. Nilai ekonomi tersebut dapat dilihat dari harga jual yang dapat diper-oleh dari putu mayang. Apabila diujakan di tempat-tempat ba-zar, makanan tradisional putu mayang dijual dengan harga Rp. 5.000,- perpaket yang su-dah lengkap antara putu mayang dan sarikaya. Ada juga toko kue yang sering menjual putu ma-yang yaitu toko kue yang ber-lokasi di jalan Tugu Pahlawan, yang buka setiap hari dari sore hingga malam hari.

Sumber:

Setiadi. Dwi, 1999/2000, **Tata Saji Hidangan Melayu Pada**

Peringatan Hari-Hari Besar Islam Di Pulau Penyangat. Penelitian, Departemen Pendidikan Nasional Direktorat Jenderal Kebudayaan Balai Kajian Sejarah Dan Nilai Tradisional Tanjungpinang.

Evawarni, 2000, **Naskah Kuno: Sumber Ilmu Yang Terabaikan (Telaah Terhadap Beberapa Naskah Kuno).** Penelitian, Departemen Pendidikan Nasional Direktorat Jenderal Kebudayaan Balai Kajian

Sejarah dan Nilai Tradisional Tanjungpinang.

Koentjaraningrat, 1980. **Pengantar Ilmu Antropologi.** Cet. II. Jakarta: Aksara Baru.

Melalatoa. M. Yunus. 1995. **Ensiklopedi Suku Bangsa di Indonesia Jilid L—Z.** Jakarta: Proyek Pengkajian dan Pembinaan Nilai-nilai Budaya (P2NB).

Singarimbun, Masri dan Sofian Efendi. 1984. **Metode Penelitian Survei.** Jakarta: Yayasan Obor.

RAGIT

SUMATERA SELATAN



Ragit

Ragit adalah sejenis makanan yang yang dihidangkan sebagai variasi pada upacara akad nikah, yang berkenan dengan peristiwa perkawinan. Orang Palembang biasanya melaksanakan akad nikah pada sore hari sesudah sholat Ashar. Upacara akad nikah ini melibatkan, tetangga, teman, petugas P3NTCR dan alim ulama.

Setelah akad nikah kemudian dilaksanakan perayaan dengan melibatkan keluarga, tetangga serta sahabat wanita pada

umumnya yang bersangkutan belum berkeluarga. Penyelenggaraan perayaan perkawinan dilaksanakan pada siang hari sampai sore hari. Pada saat melangsungkan perayaan tersebut setiap tamu yang datang disuguhi hidangan berupa satu piring regit, satu botekan kue-kue, kemplang, dan buah-buahan serta air teh hambar satu gelas.

Membuat ragit tidaklah sulit karena

bahan-bahan yang digunakan banyak terdapat di toko, warung, dan di pasar. Bahan-bahan yang dibutuhkan untuk membuat ragit adalah : terigu, air, buah kelapa, telur dan ayam dapat juga ditambah kentang. Sedangkan bumbunya terdiri atas bawang merah, bawang putih, lombok hijau, kemiri, ketumbar, jahe, kunyit, merica, lombok merah, garam, gula merah, dan asam. Bumbu-bumbu tersebut dapat dibeli di pasar atau warung-warung.

Proses pengolahan ragit sangat mudah, bila ingin mendapatkan hasil olahan yang enak perlu takaran atau perbandingan bahan yang pas. Berikut adalah takaran bahan mentah dan bumbu-bumbunya. Bawang merah 10 biji, bawang putih 7 siung, lombok hijau 10 buah, lombok merah 5 buah, kemiri 10 biji, ketumbar 2 sendok makan, jahe dan kunyit sebesar ibu jari, merica 1 sendok teh, garam 1 sendok makan, gula merah 1 ons, ayam kurang lebih 2 kg, terigu 1 kg, telur 2 butir, kelapa 1 buah, asam sebesar ibu jari, kentang ½ kg, air 3 liter. Ragit diolah dengan cara dimasak, terigu diaduk dengan air dan diberi telur, garam lalu disaring. Adonan tersebut lalu dileng-gang dalam wajan (diputer-puter), sehingga membentuk jala. Setelah masak dilipat menjadi segi tiga. Ayam/daging dipotong kecil, kentang diiris kecil-kecil. Semua bumbu digiling halus lalu ditumis, selanjutnya dimasukkan ayam/daging, santan encer. Apabila sudah mendidih santan kental dimasukkan. Jika ayam/daging sudah lembut dan santannya

mendidih baru diangkat.

Mengolah ragit membutuhkan peralatan yang sangat sederhana dan selalu tersedia pada setiap rumah tangga. Alat tersebut antara lain : panci, wajan, saringan, dan parutan kelapa. Panci digunakan untuk menampung dan memasak semua bahan dan bumbu sampai masak. Wajan digunakan untuk menu-mis bumbu dan parutan digunakan untuk memarut kelapa, saringan digunakan untuk menyaring kelapa yang sudah diparut hingga menghasilkan santan.

Cara menyajikannya ragit, dihidangkan dalam dulan dan saos ditempat terpisah, atau disajikan dalam *mangkok* bonjor serta disiapkan piring kecil dan sambal. Cara makan seperti biasanya dua atau tiga potong ragit dimasukkan ke dalam pring sayur lalu disiram dengan saosnya, di makan dengan menggunakan sendok dan garpu.

Ragit ini dikonsumsi pada kesempatan upacara akad nikah atau pada acara cukuran anak. Ragit dimakan oleh semua tamu yang hadir setelah memberikan do'a kepada penganten

atau anak yang telah dicukur. Ragit dikonsumsi oleh masyarakat Palembang lapisan sosial menengah dan atas untuk keperluan upacara, biasanya ragit dibuat sendiri agar tidak terlalu banyak biaya yang dikeluarkan.

Makanan yang oleh masyarakat Palembang diberi nama ragit ini, konon katanya sudah ada dari para leluhur, artinya ragit ini ada di kota Palembang sudah sangat lama, yaitu sejak datangnya bangsa Arab di sana. Di dalam makanan ragit terkandung nilai-nilai baik dilihat dari bahan, proses pengolahannya, pengkonsumsinya, alatnya maupun kapan makanan tersebut disajikan. Nilai-nilai tersebut antara lain nilai ekonomi, nilai sosial, dan nilai budaya. Ragit mengandung nilai ekonomi ; pada saat pembuatan misalnya walaupun untuk menjamu tamu dalam undangan yang banyak, ragit dibuat sendiri. Disinilah terjadi penghematan biaya, di samping hasil olahan akan lebih banyak, rasa ragit juga lebih enak. Ragit mengandung nilai sosial karena ragit dimasak untuk menjamu atau dihidangkan

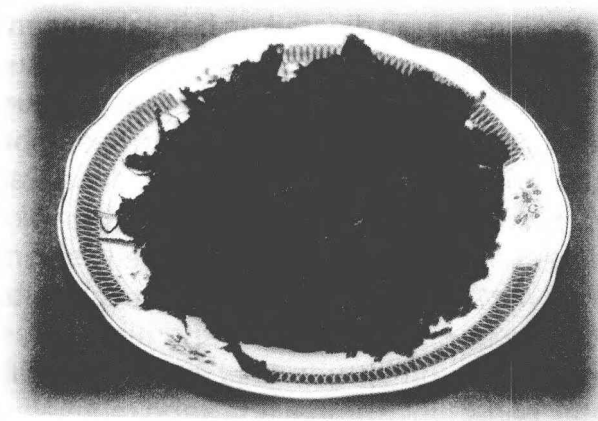
kepada tamu-tamu yang hadir di rumah yang punya hajat, tanpa memperhatikan besarnya biaya pengeluaran. Di samping kedua nilai ini, yaitu nilai ekonomi dan nilai sosial, ragit juga mengandung nilai budaya. Hal ini sudah dibuktikan oleh masyarakat Palembang, yaitu dengan melestarikan makanan khas mereka melalui makanan yang dimanfaatkan dalam upacara keagamaan.

Sumber :

2001. **Makanan ; Wujud Variasi dan Fungsinya Serta Cara Penyajiannya pada Orang Palembang Daerah Sumatera Selatan**, Sumatera Selaras, PT. Yasperindo.

RANDANG BALUIK **SUMATERA BARAT**

Randang Baluik merupakan makanan makanan adat di daerah Kabupaten Tanah datar. Disebut *randang baluik* karena lauk yang dimasak adalah belut. Belu adalah jenis ikan panjang berbentuk seperti ular, berkulit licin dan hidup di lumpu atau di sawah.



Randang Baluik

Sebagian wilayah Sumatera Barat merupakan daerah pertanian sawah dengan sistem irigasi teknis. Jarang ditemui sawah dengan system tadah hujan. Oleh karena itu, pertanian mereka sudah mengikuti pola panen setahun tiga kali. Areal pesawahan memungkinkan semakin berkembang biaknya belut. Bahkan untuk mengimbangi permintaan konsumen yang semakin tinggi, peternak ikan sudah mulai melakukan usaha budi daya belut. Selain rasanya yang gurih, belut juga memiliki kandungan protein tinggi yang menyebabkan semakin banyak disukai orang.

Randang baluik merupakan

makanan upacara, yang biasa disajikan pada acara perhelatan pemikahan, turun mandi anak, khitanan, *batagak gala* atau disebut juga *batagak penghulu* dan sebagainya. *Gala* artinya 'gelar', jadi *batagak gala* berarti 'menobatkan sese-

orang dengan gelar tertentu'. Upacara ini bertujuan memasukkan penghulu baru dalam kelompok kerapatan adat. *Batagak penghulu* dimaksudkan guna menggantikan penghulu lama yang baru meninggal. Kedudukan tersebut harus segera diisi, karena kegiatan adat harus terus berlangsung.

Apabila makanan ini tidak ada dalam hidangan perhelatan tersebut, maka akan *disabuik urang* (menjadi gunjingan) bahwa *sambanyo ndak cukuik* (bahwa lauknya tidak cukup). Pergunjungan seperti itu sedapat mungkin dihindari oleh orang Minang, karena akan berbuntut panjang, dalam arti pergunjungan

itu akan sampai ke kerabat luas lainnya. Oleh karenanya, kalau orang Minang belum siap melaksanakan suatu perhelatan, maka biasanya mereka tidak mau mengambil resiko. Bahan utama yang perlu disiapkan untuk membuat *randang baulik* adalah belut dan kelapa. Belut menjadi bahan makanan bagi masyarakat Tanah Datar pada umumnya, karena di daerah ini ditemui banyak belut. Khususnya di daerah Sungayang kebutuhan masyarakat terhadap belut biasanya diperoleh dari nagari tetangganya, yakni nagari Minangkabau. Hal ini disebabkan karena keadaan sawah di sana selalu cukup air. Untuk membuat *randang baluik*, belut diperoleh dengan cara membeli di pasar. Bahkan untuk keperluan perhelatan yang membutuhkan 5 – 7 kilogram belut bisa terpenuhi oleh pasar setempat.

Bumbu yang diperlukan untuk membuat *randang baluik*, yakni *sipadeh* (jahe), *langkueh* (lengkuas), bawang merah, bawang putih, ketumbar, garam, cabe merah dan cabe rawit. Selain bumbu-bumbu tersebut,

juga diperlukan banyak macam daun-daunan seperti daun surian, daun asam batang, daun *kantuik-kantuik*, daun kasambi, daun *aka katidiang*, daun *kapeh*, daun *asam kudo*, daun *aka baluik*, daun kunyit, daun salam dan daun jeruk purut. Begitu banyak daun yang dibutuhkan untuk membuat *randang baluik* ini, sampai ada yang menyebutnya makanan dengan seratus macam daun. Daun-daun tersebut harus lengkap, karena jika ada yang kurang maka rasanya akan berbeda. Apabila daun-daun tersebut kurang lengkap, biasanya tidak jadi membuat *randang baulik*, karena itu mereka akan menunggu sampai daun-daun tersebut lengkap, dan bila sudah lengkap barulah membuat makanan tersebut.

Tidak diketahui dengan jelas mengapa daun-daun tersebut harus lengkap dimasukkan dalam adonan atau bumbu *randang baluik*, karena memang sudah begitu yang ia terima pengetahuan dari nenek moyang. Hanya yang diketahui bahwa segala macam daun-daunan tersebut selain penyedap rasa,

juga dapat menghilangkan bau amis. Daun-daunan yang dibutuhkan tersebut dapat dibeli di pasar, sebagian di halaman rumah dan juga ada yang harus dicari di bukit.

Cara pengolahannya, belut dibersihkan terlebih dahulu sampai hilang lendirnya. Cara membersihkan belut adalah digosok dengan daun *sarai* (serih) atau daun jambu biji atau abu dapur (abu dari tungku) lalu disiram dengan air panas. Kemudian dibakar dengan api menyala sampai kering, tujuannya untuk menghilangkan bau amis dan agar belut menjadi rapuh atau garing. Pada sebagian orang, belut tidak dibakar melainkan dijemur, tetapi ada pula yang menyebutkan kalau dijemur akan keras. Akan tetapi semua cara tersebut tergantung pada kebiasaan dan pengetahuan masing-masing orang, yang penting adalah kelengkapan bumbu.

Kemudian semua daun-daunan diiris, sedangkan semua bumbu dihaluskan. Setelah semua disiapkan dan belut dibersihkan, Lalu semua bumbu yang

telah dihaluskan dimasak dengan santan sambil terus diaduk. Setelah mendidih dan *tabik minyak* masukkan daun-daun yang telah diiris. Belut masukkan setelah kuahnya tidak ada air lagi (tinggal minyak).

Peralatan yang digunakan dalam proses pembuatan *randang baluik* adalah kuali (wajan) dan sendok penggoreng (sodet). Peralatan ini tidak berubah dari dahulu hingga kini, hanya jenis kuali yang berubah karena mengikuti perkembangan zaman dan menyesuaikan dengan pasaran.

Sesuai dengan tugasnya sebagai kaum perempuan, maka dalam sebuah perhelatan pun, *randang baluik* dibuat oleh para perempuan dari kaum kerabat *sipangka* (kaum kerabat yang mengadakan perhelatan). Mereka biasa mengerjakannya 1 sampai 2 hari menjelang hari H. Pekerjaan menjekang perhelatan cukup banyak dan beranekaragam termasuk penyajian makanan. Makanan yang bisa tahan lama biasanya didahului pengerjaannya, sehingga tidak mengganggu pekerjaan

lainnya. Tidak ada pantangan dalam proses pembuatan makanan ini.

Randang baluik dihidangkan dalam acara perhelatan bersama-sama dengan hidangan lain. Maksudnya dalam tata cara perhelatan yang menurut tradisi dimana hidangan di taruh di lantai, di atas tikar.

Berbagai macam makanan upacara yang diletakkan di atas 'seprah makan' telah dialasi 'seprah makan' (kain putih empat persegi panjang dengan panjang sekitar 3-5 meter dan lebar lebih kurang 90 cm) *randang baluik* di susun bersama dengan lauk yang lain seperti *randang*, *kalio dagiang*, gulai nangka, sayur toco dan sebagainya.

Dalam tata cara perhelatan masa kini, dimana orang sudah mulai menghidangkan makanan secara prasmanan. *Randang baluik* pun ada kalanya berada



Berbagai macam makanan upacara yang diletakkan di atas seprah makanan

di antara hidangan lain di meja hidangan, walaupun hal ini tidak menjadi suatu keharusan. Bedanya kalau makan dengan cara prasmanan, cara makannya pun sudah menggunakan alat bantu berupa sendok dan garpu tidak sebagaimana makan pada acara perhelatan tradisional, orang duduk bersimpuh di lantai dan makan menggunakan tangan.

Adapun yang menghidangkan makanan ini dalam perhelatan adalah kaum perempuan dari kerabat *sipangka*. Selanjutnya yang menaruh nasi dan air minum adalah laki-laki (dari kerabat *sipangka*) apabila



*Makan bersama khusus
kaum pria pada waktu upacara*



*Makan bersama khusus
kaum perempuan pada waktu upacara*

tamu yang datang laki-laki, dan perempuan (dari kerabat *sipangka*) jika yang datang tamu perempuan pula. Jadi tidak selayaknya kaum perempuan dilayani kaum laki-laki dan

sebaliknya. Oleh karena itu, pada acara makan tempat duduk dan hidangan makanan untuk laki-laki dipisahkan dari kaum perempuan walaupun masih dalam ruangan yang sama.

Cara mengonsumsi *randang baluik*, yakni mengambil dengan tangan kemudian dimakan bersama nasi. Di samping daging belut, daun-daun yang ditemui dalam *randang baluik* ini juga ikut dimakan, karena daun-daun itu lebih enak dari pada belutnya sendiri. Tulang belut biasanya tidak dimakan dan disisihkan di tepi piring.

Randang baluik dapat dikonsumsi oleh siapa saja yang menyukainya, baik laki-laki perempuan, tua maupun muda.

Randang baluik berfungsi sebagai hidangan upacara yang

mengandung nilai social dalam arti dapat dimakan oleh setiap orang dan pada hidangan yang ada dapat dimakan bersama-sama secara kekeluargaan. Dalam kehidupan sehari-hari jarang ditemui *randang baluik* di rumah makan ataupun di warung-warung nasi.

Sumber:

Abdul Kadir, Usman. H. Dt Yang Dipatuan. 2002. **Umum Bahasa Minangkabau-Indonesia**. Anggrak Media.

Aswil, Rony, dkk. 2001. **Aneka Ragam Makanan Tradisional Minangkabau**. Museum Negeri Provinsi Sumatera Barat "Adityawarman".

Nur Anas, Zaidan, dkk. 1991. **Makanan: Wujud, variasi dan fungsi serta cara penyajian di daerah Sumatera Barat**. Jakarta: Depdikbud.

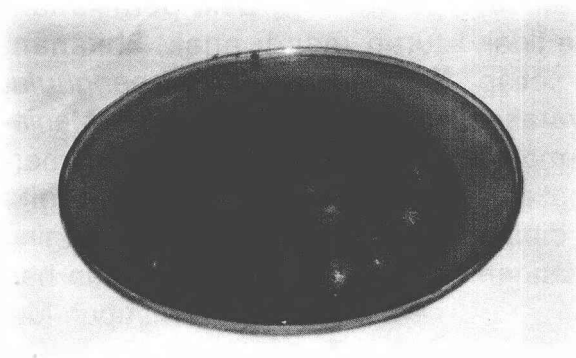
Sjafnir, Abu Nain dkk. 1988. **Kedudukan dan Peranan Wanita Dalam Kebudayaan Sukubangsa Minangkabau**. Jakarta: Depdikbud.

RANDANG DAGING SUMATERA BARAT

Pada Kamus Umum Bahasa Minangkabau-Indonesia, *randang* adalah sambal tradisi

orang Minang yang bisa tahan lama. Dalam bahasa Minangkabau *randang* (kata kerja: *marandang*) juga bisa diartikan sebagai 'memasak' (menggoreng) sesuatu tanpa menggunakan minyak goreng, seperti *marandang* kacang, *marandang* ampang (emping).

Tidak banyak informasi yang diperoleh mengenai asal kata dari *randang* atau asal mula jenis makanan itu dinamakan *randang*. Menurut cerita rakyat, asalmula nama *randang* berawal dari satu nagari di lingkungan Minangkabau. Di nagari itu ada sebuah kerajaan kecil (pada masa Minangkabau berupa kerajaan), yang setiap tahunnya sering diadakan berbagai macam sayembara, diantaranya sayembara "*Manyamba*". Pada sayembara ini, dicari siapa yang berhak menjadi juru masak dalam kerajaan yang masakannya sangat enak dan tidak tertandingi. Tersebutlah seorang putri raja bernama Puti Nur Ranti yang biasa dipanggil dengan Ranti. Ranti adalah seorang gadis yang ramah, ia sangat cantik, pintar



Randang Daging

dan rendah hati, sehingga disukai masyarakat. Puti Ranti turut dalam sayembara *manyamba*.

Diceritakan ada dua orang putri kembar, yakni Siti Khamariah dan Siti Aminah. Ibunya bernama Etek Sumi, seorang juru masak di kerajaan yang sangat terkenal. Kedua putri ini pun turut dalam sayembara *Manyamba*. Dalam sayembara, Siti Khamariah, Siti Aminah dan Puti Ranti masuk pada babak terakhir dari sayembara itu. Adapun anak kembar Etek Sumi tidak senang pada Puti Ranti. Mereka membuat rencana buruk terhadap Puti Ranti, yakni caranya dengan mengecilkan api pada masakannya Puti Ranti sehingga menjadi lama memasaknya. Ke-

mudian ketika Puti Ranti sedang mencari tambahan kayu, anak kembar Etek Sumi membuat ulah lagi pada masakan Puti Ranti sehingga menghitamlah masakannya Puti Ranti. Melihat masakannya hitam, menangis-

lah Puti Ranti, akan tetapi ketika salah seorang pelayan mencicipi masakannya ternyata masakan Puti Ranti enak rasanya. Puti Ranti pun senanglah hatinya, dan untuk menguji keenakan masakan tadi, maka diulang lagi membuat masakan itu dari "kalio", kemudian dibiarkan menghitam dan ternyata rasanya enak. Alangkah senang hati Puti Ranti, sedangkan kedua saudara kembar itu dinyatakan kalah dalam sayembara *Manyamba*.

Raja sangat bahagia melihat keberhasilan putrinya itu, maka ditetapkanlah nama makanan itu Randang. Nama itu dari nama anaknya Puti Nur Ranti dan nama calon menan-

tunya yaitu Danggala. Dari cerita inilah maka Randang tidak pernah dilupakan dalam setiap perhelatan, sebab masyarakat menganggap suatu kehormatan bagi mereka apabila dapat menyajikan masakan yang dibuat dan diberi nama oleh kalangan istana di Minangkabau.

Biasanya orang memasak *randang* dalam jumlah yang cukup banyak minimal dengan bahan 1 kilogram daging. Hal ini dikarenakan dengan jumlah sedikit hanya akan buang tenaga, buang waktu dan bumbu serta bahan bakar. Apalagi untuk makan sekeluarga diperlukan jumlah makanan ini yang tidak sedikit.

Pengertian keluarga di Minangkabau adalah kerabat terdiri dari nenek perempuan dan saudara-saudaranya, anak-anak laki-laki dan perempuan dari nenek perempuan, ibu dan saudara laki-laki dan perempuan beserta anak-anak mereka. Jadi keluarga adalah kesatuan terkecil dalam inti kekerabatan menurut garis ibu. *Randang* sebagai makanan upacara, selalu disajikan pada setiap acara

perhelatan, baik pernikahan, turun mandi anak, khitanan, *batagak gala/helat penghulu*, upacara khatam Qur'an, *Manjatangmintuo* (mengunjungi mertua) dan sebagainya. Begitu pula makanan *randang* daging ini dapat menyemarakkan hari raya baik Idul Fitri maupun Idul Adha. Tanpa *randang* daging dianggap belum lengkap makanan yang tersaji tersebut. Makanan ini sudah menjadi "makanan wajib" pada setiap perhelatan baik perhelatan besar maupun kecil, seperti pada perhelatan perkawinan/ masa pengantin.

Pada masa perhelatan perkawinan, sebelum tiba hari pernikahan (upacara baraleg), dilakukan berbagai rangkaian upacara sebagai persiapan menjelang baraleg, seperti "mendudukkan nan tuo". Pada waktu ini keluarga dekat berkumpul di rumah Gadang untuk melakukan mufakat tentang tugas-tugas yang akan dibebankan kepada anggota keluarga demi menghadapi perhelatan perkawinan.

Tugas-tugas yang diberikan kepada laki-laki (pemuda dan *mamak*) yaitu memperbaiki

untuk bahan bakar menanak nasi dan *pulut* atau beras ketan dan menyembelih kambing atau sapi. Sedangkan tugas-tugas wanita dan gadis adalah menghiasi rumah dan kamar pengantin, membuat kue-kue adat dan *randang*, *punyaram*, menanak santan untuk nasi kunyit atau ketan kuning yang dilakukan dua hari sebelum perhelatan dilaksanakan.

Setiap malam para pemuda dan *mamak* berjaga-jaga mengawasi sekitar rumah dengan mengadakan permainan sederhana sekedar pengisi waktu. Di dapur wanita-wanita membunyikan "*talempong*" dan "gong" sebagai tanda terjadi perhelatan sambil berjaga-jaga menunggu masakan.

Ada satu kebiasaan adat dalam rangkaian perhelatan perkawinan ini yaitu yang disebut "*manjalang mintuo*" atau mengunjungi rumah mertua, yang dilaksanakan setelah pasangan sah menjadi suami isteri. Mereka mengunjungi keluarga/kerabat suami sambil menghantarkan makanan, diantaranya *randang* daging. Sebagai tanda

bahwa sang menantu berikut kerabatnya sangat menghormati mertua. Besar kecilnya atau jumlahnya bawaan untuk mertua ini akan dijadikan ukuran atau patokan seberapa banyak mertua harus membalasnya, harus sebanding dengan hantaran yang dinilai oleh pihak mertua.

Begitu pentingnya makanan *randang* daging ini dalam kehidupan orang Minangkabau, sehingga akan sangat memalukan jika mereka tidak pandai memasak *randang*. *Randang* merupakan identitas orang Minang. Di dalam berbagai peristiwa harus ada *randang* melengkapi penyajian makanan.

Jika bertamu ke rumah keluarga orang Minang sangat tidak sopan menolak ajakan makan. Bagi tamu atau saudara yang menginap beberapa lama, maka akan dimasakkan *randang* sebagai tanda menghormati tamu tersebut, dan *randang* tersebut akan disajikan untuk beberapa kali makan. Masakan *randang* ini tahan lama, sehingga keluarga tersebut tidak harus masak *randang* setiap

hari, mengolahnya pun bisa memakan waktu beberapa jam.

Untuk menghasilkan masakan *randang* yang baik dalam artirasa enak dan warnanya menarik, maka mereka harus berani santan kelapa dan bumbu. Kelapa dari daerah Sumatera Barat terkenal baik kualitasnya, dagingnya tebal dan santannya banyak. Biasanya kelapa didapatkan dari daerah pesisir dan beberapa daerah lain yang pada umumnya pohon kelapa tersebut tumbuh dengan subur. Oleh karena daerahnya sebagai penghasil kelapa yang baik, ini memudahkan bagi orang Minang yang selalu memasak pakai santan.

Daging sapi atau kerbau dan kelapa merupakan bahan utama dalam pembuatan *randang*. Satu kilogram daging dibutuhkan tiga sampai empat butir kelapa. Kadang diberi tambahan kacang merah, kentang kecil bulat atau ubi kayu. Tambahan ini hanya untuk memberi variasi dan menghilangkan rasa bosan bagi yang menikmatinya. Bahan-bahan tersebut diperoleh dengan cara membeli kecuali

pada masyarakat di daerah penghasil kelapa yang bisa mengambil kelapa dari kebun sendiri. Daging yang dipilih untuk *randang* adalah daging 'has' karena struktur daging ini padat sehingga tahan (tidak hancur) ketika dimasak dalam waktu yang lama. Sedangkan kelapa, dipilih kelapa yang tua karena mengandung banyak minyak.

Bumbu-bumbu yang diperlukan untuk membuat *randang* adalah cabe giling halus, bawang merah, bawang putih, lengkuas/laos, jahe, kemiri, ketumbar, kulit manis, cengkeh, sereh, daun jeruk purut, daun kunyit dan daun salam. Bumbu-bumbu tersebut mudah diperoleh karena hampir setiap makanan yang berkuah santan memerlukan berbagai jenis bumbu dapur seperti tersebut, sehingga setiap warung kecil pun sudah menyediakan bumbu-bumbu tersebut. Sebagai ciri khas masakan orang Minang adalah bumbu "*Lado*" (cabe merah) pada setiap masakan. Ini identik dengan orang Minang yang suka pedas, walaupun orang Minang tidak memiliki sifat mudah marah.

Kadang makanan ini dikaitkan dengan watak khas suatu budaya yang dimiliki oleh suatu suku bangsa yang dalam istilah antropologi disebut *etos kebudayaan*.

Cara mengolah rendang daging adalah kelapa diparut, diperas hingga menghasilkan santan kental, sementara itu semua bumbu digiling halus, kecuali daun kunyit, salam dan sereh. Santan berikut bumbu dimasak di atas wajan hingga mendidih, kemudian masukkan daging yang sudah dipotong dengan ukuran sesuai selera¹⁾. Dimasak terus hingga keluar minyak dan warna berubah coklat kehitam-hitaman.

1) Dalam suatu perhelatan *randang* adakalanya ditampilkan sebagai *samba adat* atau *kapalo jamba* (kepala hidangan). Dalam hal ini daging yang direndang berukuran besar (daging yang 1 kg dibagi 2 atau 3). Untuk membuat *randang* sebagai *samba adat* dibutuhkan waktu lama, bisa sampai 5 hari. Prosesnya: ketika telah *tabik munyak*, dan diturunkan lagi. Begitu seterusnya sampai ± 5 hari. Jadi masaknya tidak sekaligus tetapi secara bertahap. Ini dimaksudkan agar daging menjadi empuk dan bumbunya meresap sampai ke bagian terdalam daging. Sebagai *kapalo jamba (samba adat)* *randang* ini tidak dimakan oleh tamu karena fungsinya untuk meramaikan hidangan. Rendang tersebut baru dimakan setelah usai perhelatan, oleh *sipangka* (kaum kerabat yang mengadakan perhelatan).

Selama itu makanan harus terus diaduk dengan menggunakan *sanduak basi* (sodet). Apalagi setelah santan mulai mengering adukan tidak boleh berhenti untuk menghasilkan makanan yang merata dan tidak hangus. Jika *randang* mau ditambahkan potongan ubi kayu atau kacang atau kentang, bahan-bahan tersebut dimasukkan setelah tampak santan mulai mengental dan bersatu dengan bumbu, agar matangnya bersamaan dengan daging. Diupayakan ketika memasak api selalu stabil. Tempat yang digunakan untuk memasak adalah tungku dengan bahan bakarnya arang kayu atau kayu bakar.

Selain cara di atas, ada cara lain dalam proses pembuatan *randang*. Daging dan semua bumbu, termasuk daun-daunan diaduk rata lalu diamkan selama kurang lebih 15 menit agar bumbunya meresap.

Sementara itu santan dimasak sampai keluar minyaknya. Setelah keluar minyak baru masukkan daging yang sudah dibumbui tadi. Masak sambil terus diaduk

sampai kering dan berwarna kehitaman.

Dalam proses pembuatan *randang*, tidak banyak perubahan yang terjadi dalam hal peralatan yang digunakan, seperti kual (wajan) dan sodet. Pada masa sekarang ini yang berubah hanyalah jenis kual yang digunakan terbuat dari aluminium. Namun untuk sebuah acara perhelatan yang membutuhkan *randang* dalam jumlah besar tetap digunakan kual besi dan memasak dengan menggunakan tungku. Penggunaan kual besi dalam hal ini karena lebih dapat menahan panas yang berasal dari api tungku sehingga tidak langsung panasnya mencapai *randang*.

Sebaliknya kalau menggunakan kual dari aluminium karena daya tahannya tidak seperti bahan dari besi, maka panas yang ditimbulkan api akan cepat mengenai *randang*.

Biasanya ibu-ibu membuat *randang* untuk sebuah perhelatan sehari atau dua hari sebelum hari H dan dimasaknya pada malam hari agar tidak mengganggu pekerjaan yang

lain. Kadang memasak *randang* pada malam hari tidak sekaligus dimatangkan, tetapi dilanjutkan keesokan harinya. Menurut orang Minang dua kali memasak, hasilnya jauh lebih baik, rasanya pun lebih enak karena bumbu-bunya sangat meresap di bahannya.

Orang-orang yang terlibat dalam proses pembuatan *randang* dalam sebuah perhelatan adalah kaum kerabat *sipangka* (orang yang mengadakan perhelatan) yang perempuan. Pada upacara *batagak penghulu* yang didahului dengan memotong kerbau, laki-laki ikut serta memotong dan membersihkan daging yang selanjutnya dimasak oleh kaum ibu.

Dalam perhelatan di Sumatera Barat pada umumnya, tata cara makan yang sesuai dengan tradisi adalah duduk di lantai beralaskan tikar (sekarang karpet) dengan posisi memanjang mengikuti panjang ruangan. Hidangan disusun di atas *seprah makan*, yakni kain putih empat persegi dengan panjang 3–5 meter dan lebar 90 centimeter. Kain putih ini ada

yang polos, ada pula yang diberi hiasan di pinggirnya.

Pada perhelatan pernikahan, hidangan (termasuk *randang*) biasanya sudah disusun di *seprah makan* sebelum para tamu datang, kecuali nasi dan air minum yang diletakkan setelah para tamu duduk. Setelah dipersilakan oleh *sipangka*, para tamu mulai makan dan mengambil *randang* (atau hidangan lain sesuai keinginan atau sejauh dapat dijangkau). Selanjutnya makan dengan menggunakan tangan (tanpa sendok).

Randang bisa dikonsumsi oleh siapa saja baik laki-laki maupun perempuan dan dari segala golongan umur kecuali anak-anak yang belum biasa makan yang pedas.

Randang dapat merupakan simbol kebersamaan dan berfungsi sosial. Hal ini dapat dibuktikan dengan makan bersama (makan *bajamba*). Satu potong daging *randang* dimakan bersama-sama dengan cara mengambilnya secara bergiliran sedikit demi sedikit. Mereka tidak menambah *ran-*

dangnya lagi sebelum *randang* di piring besar habis, begitu seterusnya hingga mereka merasa cukup kenyang. Orang-orang yang terlibat dalam suatu piring besar belum tentu mereka saling kenal satu dengan yang lain. Oleh karenanya acara makan bersama ini kalau terus dipertahankan dapat mempertahankan solidaritas sosial di antara sesamanya, yang tidak kenal bisa saling berkenalan, yang sudah kenal dapat lebih mengakrabkan hubungan mereka.

Randang dapat disajikan untuk menghormati tamu yang datang dan yang menginap. Kalau perlu dijadikan sebagai kiriman atau bingkisan bagi keluarga jauh sebagai oleh-oleh. Pihak yang mendapat kiriman rendang akan merasa tersanjung, karena mendapat perlakuan/pelayanan istimewa.

Randang memiliki nilai budaya jika dikaitkan dengan berbagai unsur kebudayaan. Makanan ini acapkali dijadikan syarat utama dalam sajian makanan ketika diselenggarakan upacara perkawinan, pengangkatan

penghulu, turun mandi, mengantar makanan kepada mertua dan sebagainya. Begitu lekatnya makanan *randang* ini dalam kehidupan budaya orang Minang, menyebabkan setiap orang tua selalu mewarisi kepandaian membuat *randang* ini kepada anak atau generasi berikutnya.

Nilai sepotong *randang* daging untuk upacara tidak sebanding puluhan jenis makanan lain. Oleh karena itu dalam suatu upacara yang mengharuskan disajikan lain. Bila syarat tersebut tidak dipenuhi maka dapat mendatangkan rasa malu bagi seluruh kerabatnya dan diang-gap tidak punya adat.

Selain nilai sosial dan budaya, *randang* juga memiliki nilai ekonomi. Tidak ada rumah makan Padang yang tidak menyediakan *randang*. Rumah makan besar di Sumatera Barat seperti Simpang Raya, setiap harinya memasak *randang* sampai puluhan kilogram, bahkan tidak hanya sekali masak dalam sehari. Untuk penyajian pagi sampai dengan siang, dimasak malam hari. Sedangkan untuk penyajian sore sampai dengan

malam hari, dimasak siang hari. Setiap hari *randang* buatan Simpang Raya ini tidak pernah tersisa. Konsumennya tidak hanya terbatas orang Minang yang datang makan di rumah makan tersebut, tapi ada juga pesanan untuk dibawa ke luar kota. Harga sepotong daging *randang* rata-rata mencapai Rp 5.000,- Untuk pesanan biasanya memakai ukuran kilogram, satu kilogram harganya Rp 100.000,- (kira-kira 20 potong daging).

Terbukanya peluang pasar akan *randang* ini memotivasi para pengusaha rumah makan milik non Minang, untuk berlomba-lomba menyediakan *randang* daging. Persaingan pun semakin ketat, sehingga orang di kota Padang sendiri mempunyai langganan masing-masing dengan cita rasa berbeda.

Cita rasa *randang* ini juga ditentukan oleh daerah di pembuat *randang*. Walaupun Sumatera Barat ini milik budaya Minang, akan tetapi mereka yang bertempat tinggal di wilayah kabupaten/kodya, setiap penduduk

dimasing-masing wilayah DT II memiliki cita rasa sendiri dan secara tidak langsung dipengaruhi oleh keadaan geografis. Sebagai contoh, Bukittinggi yang berhawa dingin, masyarakatnya lebih suka memberi rasa lebih pedas daripada daerah lain. Dengan pedas, badan terasa lebih hangat. Oleh karena itu, orang Minang dapat membedakan *randang* dari beberapa daerah pembuatnya. *Randang* yang bernilai ekonomi ini semata-mata untuk dikonsumsi sehari-hari, tidak untuk keperluan upacara. Untuk upacara harus dibuat sendiri secara khusus dengan ukuran bumbu yang sebenarnya. Sedangkan untuk dijual kadang tidak mengikuti ukuran resep. Dengan perhitungan untung ruginya para pembuat *randang* untuk dijual tentu tidak bisa sesuai dengan aturan yang sebenarnya, namun tentunya tanpa mengurangi jenis bumbu yang dibutuhkan.

Sejalan dengan perubahan kebudayaan, maka segala unsur yang terdapat dalam kebudayaan itu akan berubah mengikuti perkembangan zaman.

Perubahan satu unsur kebudayaan akan mempengaruhi unsur yang lainnya. Begitu pula nilai-nilai pun tidak luput dari pergeseran, walau belum sampai dikatakan punah sama sekali. Karena *adat bersendi syarak* dan *syarak bersendikan kita-bullah*. Itulah yang mampu menjaga tradisi “Alam Minangkabau”.

Sumber:

Anas Zaidan, Nur dkk, 1991, ***Makanan: Wujud, Variasi, dan Fungsi Serta Cara Penyajiannya di daerah Sumatera Barat***. Jakarta: Depdikbud.

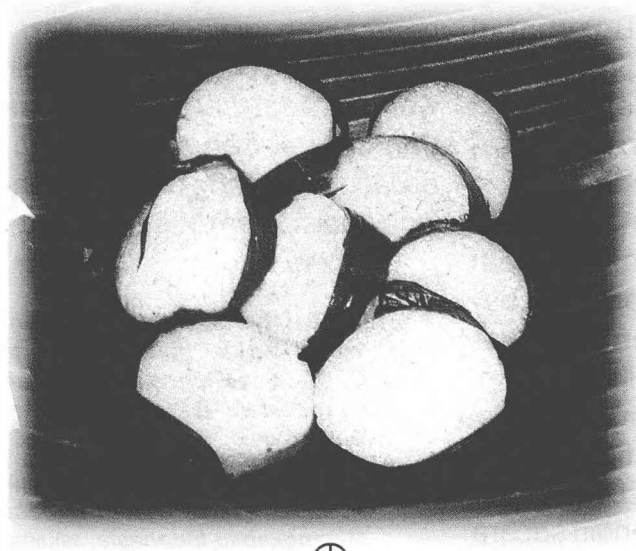
Kadir Usman Dt. Yang Dipatuan, Abdul, H, 2002. ***Kamus Umum Bahasa Minangkabau-Indonesia***. Jakarta: Anggrak Media.

Rony, Aswil dkk, 2001, ***Aneka Ragam Makanan Tradisional Minangkabau***, Museum Negeri Propinsi Sumatera Barat “Adityawarman”, Jakarta

Abu Nain Cs, Sjafnir, 1988, ***Kedudukan dan Peranan Wanita Dalam Kebudayaan Sukubangsa Minang-kabau***. Jakarta: Depdikbud.

RIRES

SUMATERA UTARA



Rires

Rires atau lelang adalah sejenis makanan tambahan yang berasal dari Kabupaten Karo. Jenis makanan ini termasuk makanan yang sangat digemari oleh orang karo pada umumnya. *Rires* atau lelang dapat dimasukkan ke dalam kategori makanan tambahan karena tidak selamanya tersedia sebagaimana makanan utama. Biasanya *rires* ini disantap bersama jenis makanan lainnya

seperti rendang daging atau ketan hitam. Dinamakan *rires* karena jenis makanan ini dimasak di dalam wadah khusus yaitu bambu yang masih utuh/bulat yang diberi daun sebagai alas, kemudian dimasak di atas api yang besar. Bersama dengan kopi atau bandrek, saat istirahat atau sore hari adalah waktu yang paling enak menikmati *rires*.

Rires juga merupakan satu diantara jenis makanan yang digunakan dalam berbagai upacara. Masyarakat Karo banyak mengenal upacara yang berkaitan dengan alam dan lingkungannya. Pada pelaksanaan upacara, menurut masyarakat Karo adalah baik untuk mengikut sertakan jenis makanan tertentu yang dianggap sebagai persembahan maupun untuk penganan peserta upacara. Makanan yang

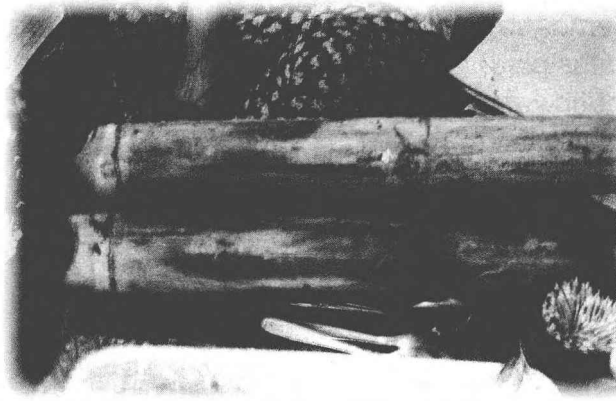
ditujukan untuk persembahan biasanya diletakan di atas pinggan *pasu* yaitu piring putih yang diberi alas *rinteneng* yaitu kain tradisional tenunan penduduk setempat selebar kain panjang. Sedangkan makanan yang ditujukan untuk peserta upacara biasanya diletakkan di atas piring biasa atau talam. *Rires* termasuk jenis makanan yang ditujukan untuk peserta upacara.

Sebagai makanan tambahan/ selingan, *rires* juga dijual di beberapa tempat antara lain *pajak* (pasar tradisional), di kedai makanan yang sekaligus menjual kue lainnya dan di pusat-pusat keramaian seperti pasar malam atau pesta tahunan. Pada pedagang jenis makanan ini biasanya membawa peralatan sederhana yaitu berupa keranjang dan makanan yang hendak dijual diletakkan di dalamnya. Namun tidak sedikit pula yang menggunakan *tampi* yang diberi alas daun pisang kemudian di letakkan di atas kepala si pedagang. Dengan berkeliling, para pedagang makanan ini menjual dagangannya. Para pembeli ada yang

memakannya di tempat, ada juga yang membawanya pulang.

Rires sebagai satu di antara jenis makanan tambahan dalam masyarakat Karo memerlukan bumbu dalam pengolahannya. Banyaknya bumbu yang diperlukan untuk membuat *rires* tergantung dari sedikit banyaknya *rires* dan selera yang membuatnya. Bumbu yang digunakan untuk membuat *rires* adalah santan kelapa dan garam. Untuk menambah aroma harum biasanya ditambahkan vanili ke dalam bumbu. Adapun beras ketan merupakan bahan utama untuk membuat *rires* dan bahan tambahan lainnya yaitu berupa bambu dan daun pisang.

Cara membuatnya, mula-mula mencuci beras ketan hingga bersih lalu meniriskannya. Kelapa yang cukup tua ciparut. Biasanya untuk satu kilogram beras ketan memerlukan 3 hingga 4 buah kelapa. Bila kelapa selesai diparut, diberi air panas dan air dingin kemudian diperas hingga mendapatkan santan sesuai keperluan. Saat membersihkan beras ketan, sebagian orang mengerjakan bambu



Rires dalam bambu

dan memilih daun pisang. Bambu yang baik adalah bambu yang sedang tuanya dan tidak terlalu besar bulatannya. Bambu dipotong-potong sepanjang 70 hingga 80 centimeter, sesuai dengan ruas bambu. Artinya, setiap potongan bambu memiliki satu lubang yang terbuka sebagai jalan untuk memasukkan beras ketan. Sedangkan daun pisang yang baik untuk membuat *rires* harus yang masih dalam keadaan muda sekali. Selanjutnya masukkan daun pisang ke dalam bambu, lalu disusul dengan memasukkan beras ketan dengan ukuran tiga perempat dari panjangnya bambu. Setelah itu masukkan san-

tan kelapa yang telah diberi garam dan vanili sampai menutupi seluruh beras ketan. Kemudian ujung bambu yang terbuka ditutup dengan daun pisang lalu diikat dengan tali. Bambu yang sudah berisi ketan diletakkan secara berdiri di

atas api, bersandar di kayu bersilang di atas tumpukan kayu bakar. Untuk memasak *rires* diperlukan api yang cukup besar, sehingga perlu menggunakan kayu api yang cukup banyak pula. Selain itu, api harus terus dikontrol karena bila sewaktu-waktu api mengecil atau mati, maka *rires* akan mentah/tidak akan sempurna matangnya. Selama memasak *rires*, bambu harus terus diputar agar merata matangnya. Lebih kurang 3 jam, bambu terlihat mulai kuning dan tidak terdengar gelegak santan, maka besar api mulai dikurangi. Secara perlahan-lahan api terus dikecilkan hingga tinggal baranya saja. Selanjutnya memang-

gang bambu sampai *rires* matang dengan sempurna. Setelah itu, bambu dibelah atau menarik perlahan-lahan daun pisang dari dalam bambu. *Rires* siap untuk dihidangkan.

Peralatan yang digunakan untuk membuat *rires* antara lain (1) baskom yaitu tempat untuk mencuci beras ketan terbuat dari plastik atau aluminium, (2) pisau kecil yaitu alat untuk memotong daun pisang terbuat dari besi, dan (3) parang/golok yaitu alat untuk memotong bambu terbuat dari besi. Semua peralatan tersebut, ada yang dibeli di *pajak*, ada juga dibuat sendiri dengan bahan yang mereka ambil dari sekitar tempat tinggalnya.

Cara menghidangkannya, apabila *rires* itu digunakan untuk kebutuhan sehari-hari biasanya dipotong-potong sedemikian rupa. Kemudian dihidangkan dengan memakai piring atau tempat yang biasa digunakan untuk menghidangkan jenis makanan lainnya. Apabila digunakan untuk upacara tertentu maka biasanya dihidangkan di atas talam/baki yang sudah diberi

alas daun pisang. *Rires* dipotong-potong lebih besar lalu disusun rapi. Untuk kebutuhan sehari-hari, *rires* dikonsumsi pada saat sore hari menjelang pukul 16.00 hingga 17.00 bersama teh, kopi atau susu bandrek. Selain sore hari, malam hari menjelang pukul 20.00 hingga 21.00 adalah saat yang enak memakan *rires* dengan bandrek susu.

Sebagai makanan khas Kabupaten karo, *rires* bermakna sebagai makanan tambahan dan sarana upacara. Makna ini masih berlaku sampai saat ini, baik itu di perkotaan maupun di pedesaan. Sedangkan fungsi *rires* sebagai barang dagangan yang dijual di rumah/kedai makan, di pajak atau di tempat lainnya mempunyai nilai ekonomi. Di rumah/ kedai makan, orang dapat memperoleh makanan ini dengan harga Rp 300,- hingga Rp 500 per potong. Selain itu, *rires* yang sering diperjualbelikan dalam bentuk masih utuh dengan harga Rp 6.000,- hingga Rp 8.000,-. Apabila memesan *rires* untuk keperluan upacara, maka biasanya dengan harga yang lebih mahal

lagi tergantung pada banyaknya *rires*. Untuk pemesanan seperti ini dapat mencapai harga sekitar Rp 100.000,- hingga Rp 150.000,-.

Dalam kehidupan masyarakat Karo, *rires* juga mempunyai fungsi untuk menjalin kehidupan sosial. Artinya, bahwa *rires* juga mengandung nilai sosial. Hal ini terlihat dari proses pembuatannya, dimana apabila dalam suatu upacara/ kegiatan tertentu yang menggunakan *rires* biasanya melibatkan kerabat dekat dan tetangga.

Terutama *Anak Beru* sebagai kelompok pekerja dalam masyarakat Karo adalah kelompok yang paling banyak bekerja dalam persiapan sebuah upacara. Selain itu, dalam menyantap *rires* pun jika diperhatikan sebenarnya memperlihatkan adanya nilai sosial karena dalam makan bersama telah memperlihatkan selera yang sama sekaligus meningkatkan hubungan kekerabatan di antara yang bersaudara. Disamping mengandung nilai ekonomi dan sosial, *rires* juga mengandung nilai budaya. Hal tersebut dapat

dilihat dari keberadaan *rires* dalam berbagai kegiatan masyarakat Karo. Baik itu yang bersifat kekeluargaan maupun dalam upacara-upacara tertentu. *Rires* sebagai warisan budaya dari nenek moyang mereka yang diturunkan kepada generasi penerus dari suku bangsa Batak Karo.

Sumber:

Bangun, Tridjah. Drs, 1986, *Manusia Batak Karo*, Jakarta: Inti Idayu Press.

Sitepu, Bujur, 1978, *Mengenal Kebudayaan Karo*, Kabanjahe.

Sitepu, P, *Kesenian Kebudayaan Tradisional Karo*.

Tamboen, P, 1952, *Adat Istiadat Karo*, Balai Pustaka, Jakarta.

Yunus, Ahmad. H, dkk, 1994/1995, *Makna Pemakaian Rebu dalam Kehidupan Kekerabatan Orang Batak Karo*, P2NB, Ditjarahnitra, Ditjenbud, Depdikbud.

ROSIP BANGKA

Rosip merupakan makanan yang dibuat untuk lauk-pauk sehari-hari masyarakat Melayu



Rosip

Bangka. Rosip sebagai makanan tradisional memiliki hubungan erat dengan kondisi lingkungan alam, dan mata pencaharian orang Melayu Bangka di Kabupaten Bangka. Salah satu mata pencaharian mereka adalah sebagai nelayan, karena Kabupaten Bangka merupakan suatu kepulauan yang dikelilingi lautan dan berbatasan dengan laut Cina Selatan. Hasil tangkapan ikan yang sering didapat adalah ikan-ikan kerapu, kakap merah, cumi, udang, tongkol, tenggiri, ciu, kembung, parji, elis, dan teri. Ikan belis atau teri oleh masyarakat Melayu Bangka digemari sebagai lauk pauk makanan sehari-hari.

B a h a n - bahan yang digunakan untuk membuat Rosip adalah belis atau teri, garam, dan gula pasir. Bahan untuk membuat Rosip dapat diperoleh dengan mudah, apalagi banyak diantara orang Melayu

Bangka bekerja sebagai nelayan. Bagi mereka yang bukan nelayan, dapat membeli bahan-bahan tersebut di penjaja ikan keliling, yang setiap hari mendatangi rumah-rumah penduduk setempat, atau di pasar terdekat.

Cara membuat Rosip pertama ikan belis atau teri dicuci bersih, kemudian diperas dan diberi bumbu dan gula pasir, lalu diaduk rata dengan sendok. Teri yang sudah diberi bumbu dimasukkan ke dalam toples, atau botol dan ditutup rapat-rapat agar tidak kemasukkan udara. Jika udara masuk ke dalam toples atau botol tersebut maka Rosip akan menjadi busuk dan

tidak dapat dimakan. Rosip dibiarkan beberapa hari setelah itu siap untuk disajikan.

Dalam menghidangkan Rosip sebagai lauk pauk sehari-hari, biasanya dapat ditambahkan dengan cabe rawit untuk memberikan rasa pedas. Rosip disajikan dengan menggunakan wadah piring kecil, atau sejenisnya. Ketika disajikan Rosip umumnya disertai dengan la-lapan seperti ketimun, tomat, terong bulat warna hijau, kecipir rebus, daun singkong rebus atau kacang panjang rebus.

Jika dilihat dari bahan-bahan yang digunakan, dan cara membuatnya yang mudah, Rosip sangat berkhasiat untuk kesehatan tubuh. Ikan belis atau ikan teri misalnya mengandung zat protein, dan vitamin. Sedangkan garam dapur selain memberi rasa asin pada masakan, juga banyak manfaatnya, yaitu sebagai sumber mineral bagi tubuh seperti yodium, chlor, natrium, dan flor.

Selain sebagai lauk-pauk sehari-hari masyarakat Melayu Bangka, rosip juga mempunyai

nilai ekonomis. Bahan rosip diperoleh dari hasil tangkapan para nelayan sehingga istri para nelayan tersebut dapat membuat Rosip, selain untuk lauk-pauk keluarga, juga dapat dijual dengan cara menitipkannya di warung atau di toko makanan terdekat. Biasanya harga jual sekitar Rp. 10.000,- sampai Rp. 15.000,- per botol.

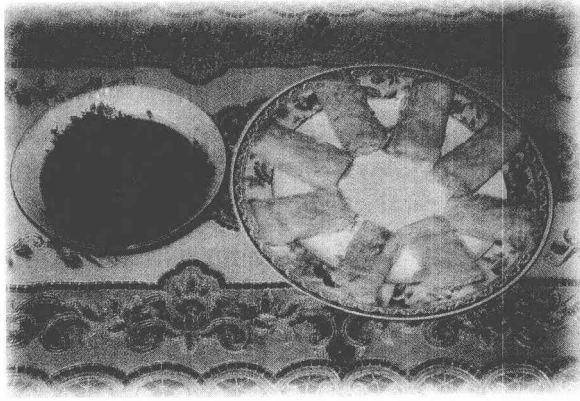
Sumber :

Anonim, 2002, *Bangka dalam angka*, Badan Pusat Statistik Kabupaten Bangka, Propinsi Kepulauan Bangka Belitung.

ROTI KIRAI (ROTI JALA)

RIAU

Roti Kirai atau Roti Jala adalah salah satu jenis makanan tradisional masyarakat Melayu yang tinggal di Pulau Penyengat (Desa Penyengat). Makanan ini dapat dikategorikan sebagai salah satu jenis makanan tambahan yang hingga kini masih disukai masyarakat Melayu di Pulau Penyengat sebagai makanan tambahan, roti kirai atau



Roti Kirai (Roti Jala)

roti jala juga sering digunakan sebagai hidangan apabila seseorang mempunyai hajat tertentu, misalnya pada saat ada pesta upacara perkawinan atau kenduri.

Bahan baku yang digunakan untuk membuat roti kirai adalah tepung terigu, sedangkan bahan pendukungnya adalah telur, air dan garam. Untuk satu kilogram tepung terigu diperlukan sekitar 7 – 8 gelas air, dua butir telur dan garam secukupnya. Bahan baku tersebut diperoleh dengan cara dibeli di pasar, demikian pula halnya dengan bahan pendukungnya berupa telur dan garam, biasanya juga dibeli dari pasar.

Cara mengolah dan mengkonsumsi roti kirai, mula-mula semua bahan-bahan dibuat adonan. Caranya, semua bahan-bahan tersebut disatukan lalu dikacau (diaduk) sampai rata, kemudian diberi garam secukupnya. Setelah adonan rata, siapkan kuali penggorengan di atas tungku api dengan diberi sedikit minyak. Selanjutnya, adonan didadar di atas kuali tersebut. Untuk menuangkan adonan di atas kuali biasanya digunakan cetakan khusus untuk membuat roti kirai. Cetakan ini dinamakan teplon.

Selain teplon, peralatan lain yang digunakan roti kirai adalah panci untuk membuat adonan, gelas untuk tkaran air, kuali, penggorengan, dan sotel. Semua peralatan ini umumnya diperoleh dengan cara dibeli di pasar.

Cara menghidangkan dan mengkonsumsi roti kirai tergantung dari keperluannya,

tetapi makanan tersebut biasanya dikonsumsi dengan karai ayam atau kuah manis atau buah pedas. Apabila roti kirai digunakan untuk keperluan kenduri biasanya dihidangkan setelah para tamu selesai membaca do'a. dalam satu hidangan terdiri dari empat mangkok yang berisi roti kirai, satu mangkok kuah karai ayam, satu mangkok kuah manis, satu mangkok kuah pedas, dan empat gelas air minum. setiap satu hidangan diperuntukkan bagi empat orang tamu.

Walaupun roti kirai sering dihidangkan pada saat orang mempunyai hajat, akan tetapi makanan tersebut tidak mempunyai makna tertentu yang berkaitan dengan hajat tersebut. Dengan demikian, makanan tersebut fungsinya hanya sebagai makanan tambahan saja.

Sebagai makanan tambahan, seringkali roti kirai juga dijual di warung-warung makan sebagai mata pencaharian sampingan untuk menambah penghasilan keluarga. Biasanya para penjual roti kirai ini umum-

nya adalah para ibu rumah tangga. Hal ini berarti bahwa keberadaan makanan tersebut dalam kehidupan masyarakat Melayu Penyengat mengandung nilai ekonomi.

Di samping nilai ekonomi, sesungguhnya roti kirai juga mengandung nilai sosial. Hal ini karena roti tersebut sering digunakan sebagai salah satu makanan yang dihidangkan ketika seseorang mempunyai hajat kenduri. Dalam hal ini, orang yang mempunyai hajat kenduri biasanya akan mengundang para tetangganya untuk bersama-sama membacakan do'a demi kepentingan tuan rumah. Setelah acara kenduri selesai, biasanya tuan rumah akan menjamu para tamunya dengan roti kirai. Para tamu akan menyantapnya bersama-sama sambil bersilaturahmi untuk mempererat rasa persaudaraan di antara tetangga.

Sementara itu apabila dilihat dari keberadaannya roti kirai juga mengandung nilai budaya, hal ini karena roti kirai tersebut telah dikenal oleh masyarakat Melayu Penyengat

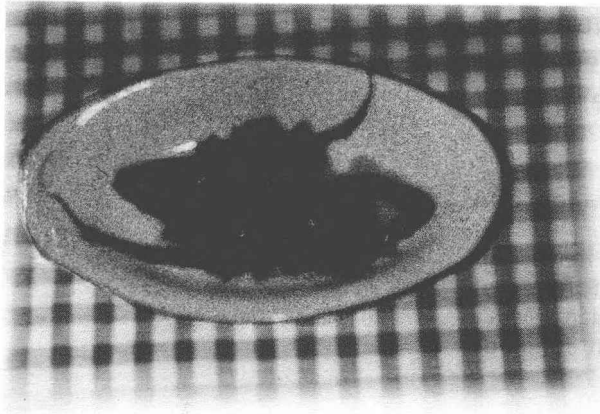
secara turun temurun, sehingga telah mentradisi dan menjadi makanan khas orang Melayu di Pulau penyengat atau dapat menjadi identitas masyarakat melayu di Pulau penyengat.

Sumber :

Evawarni (dkk), ***Masyarakat dan Kebudayaan Melayu Penyengat (naskah)***, Departemen Pendidikan Nasional, Direktorat Jenderal Kebudayaan, Balai Kajian Sejarah dan Nilai Tradisional Tanjung-pinang

SAMBAL KEMAJANG

JAMBI



Sambal Kemajang

Sambal kemanjang adalah salah satu makanan tradisional orang Kerinci. Dalam bahasa Kerinci, kemanjang berarti belut. Bagi masyarakat petani di daerah Kerinci makanan ini merupakan salah satu makanan *sabilo kasa* atau makanan untuk dibawa ke sawah sebagai makanan pelengkap untuk makan siang.

Belut dikonsumsi oleh orang Kerinci untuk mencukupi kebutuhan tubuh akan protein hewani. Walaupun beberapa petani di daerah Kerinci memiliki binatang ternak yang dipelihara seperti sapi, kerbau dan kam-

bing, namun binatang tersebut tidak untuk dikonsumsi sehari-hari, karena ternak tersebut digunakan untuk mengangkut hasil pertanian dan untuk membajak sawah. Sekalipun binatang ternak itu dipotong dan dikonsumsi, tetapi hanya pada acara-acara adat tertentu seperti pernikahan dan lain sebagainya.

Orang Kerinci dapat dengan mudah menangkap belut, karena belut hidup di sawah-sawah milik petani. Walaupun belut-belut tersebut tidak ditanakan, karena kemurahan alam dan kesuburan daerah Kerinci maka belut dapat berkembang biak dengan baik di sawah-sawah tersebut.

Bahan utama untuk membuat sambal kemanjang adalah belut. Bagi orang Kerinci belut Kerinci berbeda dengan belut-belut lainnya di luar daerah Kerinci. Belut yang hidup di sawah-sawah daerah Kerinci besarnya

seukuran ibu jari dan rasanya jauh lebih gurih. Belut tersebut ditangkap dengan menggunakan lukah. (alat untuk menangkap ikan yang dipasang semenjaka sore).

Belut yang telah ditangkap kemudian dibersihkan isi perutnya dengan cara dipotong bagian lehernya hingga pangkal perut, kemudian ditarik lalu dikeluarkan seluruh isi perutnya. Setelah itu, belut dicuci dan dijemur diterik matahari hingga kering selama kurang lebih dua hari. Belut yang telah dikeringkan tersebut tidak harus segera dimasak, tetapi dapat disimpan untuk dimasak dan dimakan beberapa hari kemudian. Jika belut akan dimakan, belut tersebut digoreng terlebih dahulu hingga kering kemudian dicampur dengan sambal dan dihidangkan.

Untuk membuat sambal dibutuhkan bahan-bahan yaitu : bawang merah, tomat, cabe giling dan garam. Bahan-bahan tersebut kecuali garam dengan mudah dapat diperoleh di sekitar pemukiman orang Kerinci. Adapun garam biasanya dibeli di

pasar atau warung.

Cara membuat sambal adalah sebagai berikut : bawang merah yang telah diiris halus ditumis dengan tomat yang telah diiris tipis. Setelah harum masukkan cabe giling dan garam, masak hingga matang, jika telah matang masukkan belut yang digoreng, aduk hingga rata kemudian angkat dan hidangkan.

Untuk memasak sambal kemanjang ini tidak selalu dimasak di dapur keluarga, terkadang kaum perempuan memasaknya di tungku yang ada di sawah atau ladang. Sawah atau ladang petani di daerah Kerinci umumnya memiliki tungku untuk memasak, baik untuk memasak air maupun memasak makanan untuk makan siang. Jika makanan untuk makan siang dimasak di tungku yang ada di sawah atau ladang, maka kaum perempuan membawa nasi yang dimasak di rumah dan belut yang telah dikeringkan.

Sebagai makanan sabila kasa, sambal kemanjang sangat nikmat jika dimakan bersama dengan nasi ibat.

Nasi ibat adalah nasi hangat yang dimasak oleh kaum perempuan di rumah, kemudian nasi tersebut dibungkus dengan daun pisang sehingga bungkusan tersebut membentuk empat persegi panjang. Nasi ibat dibawa oleh kaum perempuan ke sawah dengan menggunakan kampin atau kampen. Selain untuk membawa nasi ke sawah, kampin juga dipakai untuk membawa sirih ketika bepergian.

Jika nasi ibat telah datang dan sambal kemanjang telah tersedia maka makan siang di sawah maupun di ladang dimulai. Karena nasi ibat dibungkus dengan menggunakan daun pisang, maka daun tersebut digunakan sebagai pengganti piring. Sambal kemanjang dan nasi ibat sangat nikmat jika disantap tanpa menggunakan alat makan seperti sendok maupun garpu. Sambal kemanjang semakin nikmat bila dimakan bersama sayur-sayuran sebagai lalapan.

Semilir angin dan suasana tenang di persawahan semakin menambah nikmatnya makan siang dengan sambal kemanjang

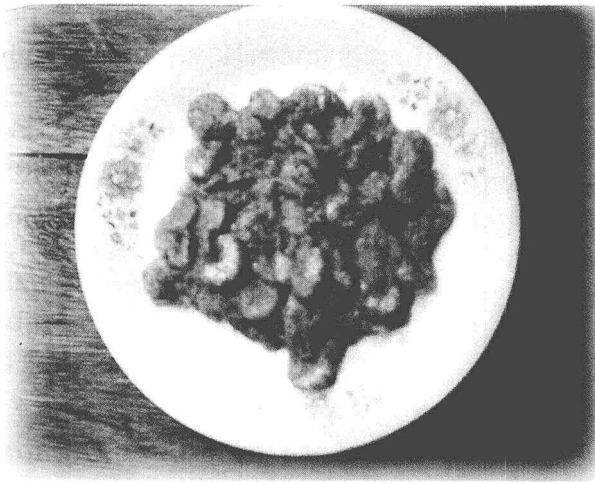
di tengah sawah. Suasana seperti ini sangat dirindukan oleh orang-orang Kerinci yang berada di luar Kerinci (perantauan). Tak heran banyak orang Kerinci di rantau yang memesan belut Kerinci kepada saudara yang hendak berkunjung ke daerahnya untuk dibuatkan sambal kemanjang. Dengan manyantap sambal kemanjang mereka dapat mengobati kerinduan akan tanah Kerinci.

Sumber

Ja'far, dkk (1993), *"Dapur dan Alat-alat Memasak Tradisional Daerah Jambi"*, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.

SAMBAL TEMPOYAK ATAU TEMPOYAK *BENGKULU*

Sambal Tempoyak adalah makanan tradisional etnik Melayu Bengkulu, yang dapat dikategorikan sebagai lauk-pauk sehari-hari yang biasanya dikonsumsi dengan nasi. Kadangkala Sambal Tempoyak juga dihidangkan sebagai menu



Sambal Tempoyak

makanan untuk hajatan. Sambal Tempoyak adalah makanan yang dibuat dengan bahan durian dan udang. Semua orang Melayu Bengkulu menyukai sambal tempoyak. Orang Melayu Bengkulu sebagian menempati wilayah hunian pantai, sebagian lagi menempati daerah perkotaan maupun pinggiran kota atau pedesaan. Mereka yang tinggal di pantai sebagian besar bermata pencaharian sebagai nelayan, sedangkan mereka yang tinggal di perkotaan biasanya hidup sebagai pegawai kantor, pedagang, dan di bidang jasa. Mereka yang tinggal di pedesa-

an atau pinggiran kota, sebagian besar hidup sebagai petani sawah maupun petani kebun.

Bagi orang Melayu yang bermatapencaharian sebagai nelayan, bahan utama tempoyak yang berupa udang tentu mudah mereka dapatkan. Sebaliknya bagi

mereka yang tinggal di pedesaan atau pinggiran kota untuk memperoleh udang harus membelinya di pasar.

Selain udang, bahan dasar sambal tempoyak adalah durian (daging durian), dan petai. Durian dan petai ini cukup banyak tumbuh di daerah Bengkulu terutama di pedesaan yang kondisi tanahnya cukup baik untuk kedua tanaman itu. Durian dan petai bisa tumbuh dan ditanam di tanah perkebunan penduduk yang agak jauh dari tempat tinggal. petai dan durian dapat dihasilkan kebun perorangan tetapi juga dapat dihasilkan oleh kebun yang dikelola oleh suatu

perusahaan perkebunan (terutama durian). Oleh karena itu daerah Bengkulu juga terkenal sebagai daerah penghasil durian.

Bagi orang Melayu Bengkulu yang tinggal di pedesaan atau pinggiran kota, durian yang diperlukan untuk membuat sambal tempoyak mudah didapatkan. Mereka dapat memetik di kebun sendiri, atau membeli langsung pada petani yang berkebun durian, sedangkan bagi orang Melayu Bengkulu di sekitar pantai dan di daerah perkotaan, dapat membeli durian di pasar atau di pasar-pasar buah-buahan. Sambal Tempoyak biasanya diproduksi pada saat musim durian, karena pada saat itu durian cukup melimpah sehingga harganya relatif lebih murah.

Dalam membuat sambal tempoyak juga diperlukan bahan pendukung lainnya, seperti garam, santan, jahe, kunyit, lengkuas, bawang merah, bawang putih dan cabe. Bahan-bahan itu terutama untuk jahe, kunyit dan lengkuas dapat mereka peroleh dari mengambil di kebun. Hampir sebagian besar

orang Melayu Bengkulu di pedesaan memiliki kebun di depan maupun di belakang rumahnya yang biasa ditanami tumbuhan yang bermanfaat. Demikian pula untuk santan kelapa, mereka juga bisa mengambil dari hasil kebunnya. Untuk bawang merah, dan bawang putih, serta, cabe giling mereka biasa membeli di pasar.

Cara membuat Sambal tempoyak tidaklah sulit dan waktu mengerjakannyapun relatif singkat. Pertama-tama udang dibersihkan lalu dicuci dengan air. Petai dikupas, dibelah dan dicuci bersih. Durian dibuka dan diambil dagingnya lalu ditempatkan di wadah. Bahan pendukung lainnya seperti jahe, kunyit, lengkuas, bawang merah dan bawang putih dikupas lalu digiling halus, lalu dicampur dengan cabe giling halus. Setelah itu dimasukkan ke dalam santan kelapa yang agak kental bersama tempoyak yang sudah disediakan, lalu dimasak sambil diaduk hingga mendidih lalu masukkan udang dan petai serta garam. Setelah udang dan petai matang dan airnya sudah

mengering, maka sambal tempoyak sudah masak dan dapat disajikan. Peralatan yang diperlukan untuk membuat sambal tempoyak adalah panci atau baskom, dan wajan. Panci atau baskom digunakan sebagai wadah untuk udang yang telah dibersihkan, untuk petai dan untuk wadah tempoyak atau durian. Wajan digunakan untuk tempat memasak bahan-bahan yang akan menjadi sambal tempoyak. Sebagian besar peralatan yang digunakan untuk membuat sambal tempoyak tersebut terbuat dari aluminium atau bisa juga dari seng. Orang Melayu Bengkulu biasanya memperoleh peralatan itu dari warisan orang tuanya, atau dari membelinya di pasar. Kadangkala peralatan tersebut mereka peroleh dari hadiah perkawinan.

Bagi orang Melayu Bengkulu sambal tempoyak biasa dihidangkan pada siang hari, yakni waktu makan siang, baik untuk kesempatan sehari-hari ataupun kesempatan hajatan dalam adat perkawinan atau sunatan. Sambal Tempoyak yang dihidangkan sebagai menu da-

lam kesempatan sehari-hari untuk makan siang, dihidangkan di piring ceper dan diletakkan di meja makan atau tikar. Sebagai menu makan siang, Sambal Tempoyak dapat dihidangkan sebagai lauk teman makan nasi dan dapat tidak dilengkapi menu lauk yang lain, karena sambal tempoyak bukan merupakan sambal dari cabe, tetapi sambal berupa lauk dari udang. Oleh karena itu, sambal tempoyak dapat dikonsumsi bersama nasi dan sayur mayur saja.

Dalam kesempatan hajatan pada adat perkawinan atau sunatan, sambal tempoyak juga dikonsumsi pada siang hari. Bagi orang Melayu Bengkulu, sambal tempoyak merupakan makanan penggugah selera. Selain itu juga berfungsi untuk kesehatan tubuh, karena bahan dasar udang yang mengandung protein tinggi. Bumbu-bumbunya seperti kunyit, bawang putih juga dapat bermanfaat untuk memperkuat daya tahan tubuh, dan berfungsi untuk menghambat atau membunuh mikroba, bahkan dapat menyembuhkan penyakit maag,

menambah nafsu makan, meningkatkan dan merangsang kerja syaraf. Bawang putih yang diketahui mengandung minyak atsiri, bersifat anti bakteri dan anti septik, karena bawang putih memiliki kandungan *allicin* dan *aliin* yang berkaitan dengan daya anti kolesterol, yang mencegah penyakit jantung koroner, dan tekanan darah tinggi.

Dengan demikian disadari atau tidak, bahan dasar dan bumbu-bumbu yang digunakan dalam membuat sambal tempoyak itu, bagi orang Melayu Bengkulu dapat bermanfaat atau berkhasiat ganda. Selain untuk meningkatkan selera makan, dapat juga untuk meningkatkan kesehatan. Selain mengundang selera Sambal Tempoyak juga bernilai ekonomi, karena orang Melayu Bengkulu dapat memanfaatkannya sebagai makanan komoditi yang dapat diperdagangkan, sehingga mempunyai nilai jual. Oleh karena itu sambal tempoyak dapat dibeli di rumah makan.

Disamping mengandung nilai ekonomi, sambal tempoyak

juga mengandung nilai sosial dan budaya. Nilai sosial yang muncul dari makanan ini, adalah kebersamaan baik dalam kesempatan sehari-hari, maupun dalam kesempatan acara hajatan adat perkawinan dan sunatan. Pada saat itu sambal tempoyak dikonsumsi bersama-sama, hal itu menunjukkan adanya selera yang sama pada makanan tersebut. Sedangkan nilai budaya yang ada di dalam, adalah sifatnya sebagai makanan yang diturunkan dari satu generasi ke generasi pada orang Melayu Bengkulu, sehingga Sambal Tempoyak dapat disebut sebagai makanan tradisi orang Melayu Bengkulu.

Sumber :

Ayatrohadi, dkk, 1989 *Tatakrama di Beberapa Daerah di Indonesia*, Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional. Direktorat Jenderal Kebudayaan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Proyek Inventarisasi dan Pembinaan Nilai-Nilai Budaya (IPNB) Jakarta.

Fajar, Thamrin, dkk, 1994/1995, *Adat dan Upacara Perkawinan Daerah Bengkulu*, Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional. Direktorat Jenderal Kebudayaan. Departemen Pendidikan dan Kebu-

dayaan. Proyek Inventarisasi dan Pembinaan Nilai-Nilai Budaya Daerah Bengkulu.

Hidayah Zulyani, 1984/1985, *Ensiklopedi Suku Bangsa di Indonesia (P3FS)* Jakarta.

dayaan. Proyek Inventarisasi dan Pembinaan Nilai-Nilai Budaya Jakarta.

Melalatoa, Yunus 1995, *Bengkulu, Ensiklopedi Suku Bangsa di Indonesia*. Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional. Direktorat Jenderal Kebudayaan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Proyek Inventarisasi dan Pembinaan Nilai-Nilai Budaya (IPHB) Jakarta.

SARI PULANG TERUNG BENGKULU

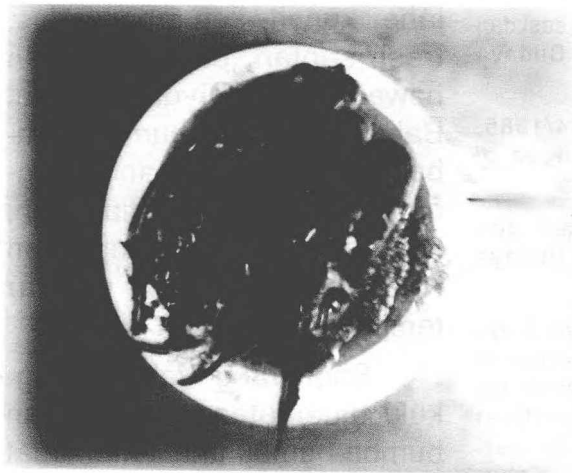
Sari pulangan terung adalah sejenis sayur dari etnik Melayu Bengkulu, yang biasa dikonsumsi sehari-hari, sangat cocok jika dimakan dengan ikan masak setu. Bahan yang digunakan untuk membuat sari pulangan terung tidak banyak, terdiri dari terung berwarna ungu atau hijau ditambah dengan bumbu-bumbunya yang berupa kelapa goreng, cabe giling, laos,

jahe, kunyit, ketumbar halus, trasi, santan, bawang merah bawang putih dan daun salam. Bahan dasar dan bumbu-bumbu untuk membuat sari pulangan terung ini mudah diperoleh, karena biasanya merupakan tanaman kebun di sekitar tempat tinggal.

Bagi orang Melayu Bengkulu diperkotaan, terung dan bumbu-bumbu untuk membuat sari pulangan dapat mereka peroleh dengan cara membeli di pasar, karena di wilayah perkotaan lahannya terbatas sekali sehingga tidak memungkinkan untuk menanam tanaman-tanaman untuk keperluan dapur. Biasanya lahan kosong di sekitar tempat tinggal dimanfaatkan untuk menanam tumbuhan yang berfungsi sebagai tanaman hias.

Demikian pula dengan bahan pendukung seperti jahe, laos, dan kunyit. Bagi orang Melayu Bengkulu diperkotaan juga mereka peroleh dengan membeli di pasar.

Apalagi untuk kelapa goreng, santan dari kelapa, ketumbar, bawang merah dan bawang



Sari Pulang Terung

putih, daun salam, cabe giling, dan terasi pasti mereka peroleh dari membeli di pasar. Karena jelas sekali bahan tersebut tidak mudah ditanam dan tumbuh di daerah perkotaan. Karena tanah kosong yang menjadi kebun terbatas, juga tanaman tersebut merupakan tanaman dari perkebunan besar yang cocok tumbuh di pedesaan atau di pinggiran kota yang berudara sejuk.

Untuk menjadi makanan sari pulungan terung, bahan dasar dan bahan pendukung itu harus mengalami proses pengolahan lebih dulu. Pertama-tama terung ungu atau hijau dicuci ber-

sih lalu dibuang kelopakannya (yang menempel pada tangkai) kemudian dibelah tetapi tidak sampai putus lalu direndam sebentar dalam air. Sementara itu bumbu-bumbunya yang berupa jahe, laos dan kunyit digiling halus lalu dicampurkan dengan ketumbar halus dan cabe giling, ba-

wang merah dan bawang putih, terasi serta kelapa goreng kemudian diaduk sampai rata. Setelah itu dimasukan ke dalam santan lalu dimasak. Jika sudah mendidih terung dan daun salam dimasukkan sambil diaduk hingga licak-licak dan terakhir masukkan garam serta sedikit gula pasir. Sebelum kering sari pulungan terung harus cepat diangkat, karena sudah matang dan siap untuk disajikan. Alat-alat yang dipergunakan untuk membuat sari pulungan terung adalah : baskom atau panci, wajan, sendok wajan. Baskom atau panci digunakan untuk meletakkan terung yang baru dicuci

dan dibersihkan. Baskom juga digunakan untuk meletakkan sari pulungan terung yang telah dimasak. Wajan untuk tempat memasak sedangkan sendok wajan untuk mengaduk-aduk makanan yang sedang dimasak. Peralatan tersebut merupakan peralatan masa kini yang sudah biasa dipakai oleh orang Melayu Bengkulu, terbuat dari aluminium dan stainless. Peralatan tersebut cukup tahan lama, sehingga mereka tak perlu selalu membelinya ke pasar.

Sari pulungan terung biasanya dihidangkan sebagai menu makanan sehari-hari entah waktu makan siang ataupun waktu makan malam. Selain itu juga dihidangkan pada waktu ada hajatan adat perkawinan dan hajatan adat sunatan, yang biasa dilakukan pada waktu siang hari. Bagi orang Melayu Bengkulu perkotaan sari pulungan terung biasanya dihidangkan di atas meja dan disantap bersama-sama seluruh anggota keluarga. Sebaliknya bagi orang Melayu Bengkulu di daerah pedesaan, sari pulungan terung biasanya dihidangkan di atas

tikar. Pada acara hajatan, sari pulungan terung dapat dihidangkan di meja atau di tikar tergantung pada kondisi tuan rumah.

Sari pulungan terung yang terbuat dari terung dan bahan lainnya yang dikonsumsi orang Melayu Bengkulu ini, mempunyai fungsi sebagai makanan sehat, karena terung mengandung cukup serat yang dibutuhkan tubuh. Bahan lainnya, seperti jahe, laos dan kunyit dapat memberikan kehangatan tubuh, sehingga dapat menghilangkan masuk angin. Disamping itu, sari pulungan terung juga berfungsi sebagai penambah nikmat makanan.

Bagi orang Melayu Bengkulu sari pulungan terung mengandung makna sebagai makanan yang digemari generasi tua. Karena generasi tua adalah mereka yang pernah tahu, dan mengalami sari pulungan terung menjadi makanan khas hajatan adatnya. Dengan demikian sari pulungan terung mengandung nilai budaya. Kini sari pulungan dapat ditemukan kapan saja, dan dimana saja

baik di rumah maupun di rumah-rumah makan, tidak harus dalam acara hajatan. Ini berarti telah terjadi pergeseran nilai karena sari pulungan terung sangat mudah diperoleh tanpa harus perlu menunggu ada hajatan adat.

Sari pulungan terung juga mengandung nilai ekonomi karena telah banyak dijual orang. Sari pulungan terung juga memberi gambaran makanan yang mengandung nilai sosial. Karena mengkonsumsi sari pulungan terung biasa dilakukan bersama-sama, baik dalam hajatan adat, di rumah maupun di rumah makan.

Sumber :

Ayatrohadi, dkk, 1989, *Tatakrama di beberapa Daerah di Indonesia*, Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional, Direktorat Jenderal Kebudayaan, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Proyek Inventarisasi dan Pembinaan Nilai-nilai Budaya (IPH) Jakarta

Fajar, Thamrin, dkk, 1989, *Adat dan upacara Perkawinan Daerah Bengkulu* Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional, Direktorat Jenderal Kebudayaan, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Bagian Proyek penelitian dan pengkajian pembinaan Nilai-

nilai Budaya Daerah Bengkulu.

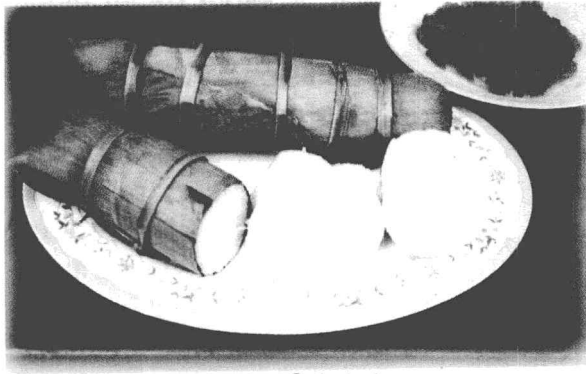
Hidayah, Zulyani, '1997 *Ensiklopedi Suku Bangsa di Indonesia (P3FS)* Jakarta.

Kustomo, Hasmaini, 1984/1985 *Makanan, wujud variasi, dan Fungsi serta cara penyajiannya daerah Bengkulu*. Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional, Direktorat Jenderal Kebudayaan, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Proyek Penelitian dan pengkajian pembinaan Nilai-nilai Budaya Jakarta

Melalatoa, Yunus, 1995, *Bengkulu, Ensiklopedi Suku Bangsa di Indonesia*, Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional, Direktorat Jenderal Kebudayaan, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Proyek Inventarisasi dan Pembinaan Nilai-nilai Budaya Jakarta

SEKUBAL LAMPUNG

Sekubal adalah makanan khusus yang dibuat pada saat menyambut lebaran, berbentuk makanan kecil basah, yang berbahan utama beras ketan. Bagi penduduk asli Lampung, terutama masyarakat yang tinggal di daerah pedalaman, sudah sejak lama mereka menggunakan



Sekubal

beras sebagai bahan makanan utama. Pada zaman dahulu mereka bekerja di bidang pertanian, tetapi masih dalam bentuk ladang berpindah. Di masa sekarang sudah banyak masyarakat Lampung yang memiliki sawah, terutama masyarakat pinggiran yang tinggal di sepanjang daerah pantai selatan. Hal ini terjadi karena adanya pengaruh masuknya transmigran dari Jawa. Selain padi biasa, mereka juga menanam padi jenis ketan, dan dengan beras ketan inilah masyarakat asli Lampung membuat berbagai makanan, di antaranya adalah sekubal.

Beras ketan sebagai bahan utama sekubal ternyata memiliki nilai ekonomi, sebab beras ketan tersebut dapat diperoleh dari

ladang maupun sawah penduduk setempat. Biasanya hal ini telah dipersiapkan oleh penduduk jauh-jauh hari sebelumnya, dengan menyisihkan sebagian beras ketan dari hasil panennya. Bagi penduduk yang tinggal

di kota maupun yang tidak memiliki sawah dapat membelinya di pasar, toko maupun warung terdekat.

Butiran beras ketan kaya akan kandungan perekat, yang berasal dari tepung *dekstrin* dan *maltosa*. Dibandingkan dengan beras biasa, kandungan protein ketan lebih rendah, sedangkan kandungan lemaknya lebih tinggi. Protein sangat penting bagi manusia, karena dapat membantu terbentuknya sel-sel yang baru dan memperbaiki sel-sel yang rusak sehingga tubuh dapat tumbuh membesar dan senantiasa kuat. Adapun lemak merupakan bekal cadangan yang dapat menyimpan tenaga bagi tubuh kita. Lemak di dalam tubuh manusia sering mengalami proses

pengoksidan dan menghasilkan asam-asid lemak yang dapat memberikan tambahan tenaga. Selain itu di dalam beras ketan juga terkandung zat-zat logam seperti besi, *kalsium*, dan *sulfat*.

Bahan lain yang diperlukan untuk membuat sekubal adalah kelapa (untuk diambil santannya), dan garam. Santan kelapa selain memberi rasa gurih pada masakan, juga mengandung lemak, protein, fosfor, dan vitamin. Minyaknya mengandung *gliserida* yang berisi *asam laurat*, *asam miristinat*, *asam oleat*, *asam kaprat*, *asam kaprilat*, *asam palmitat*, *asam stearat*, dan *asam kaproat*. Adapun garam berguna sebagai penyedap masakan dan sebagai sumber mineral bagi tubuh kita. Garam mineral merupakan bahan yang dapat membantu aktivitas tubuh agar dapat berjalan dengan sempurna.

Alat-alat yang digunakan untuk membuat sekubal pada umumnya masih berupa alat-alat tradisional yang bahannya berasal dari kayu, bambu, dan tanah liat seperti *kukusan*, *haru*, *belangou*, *basei* dan sebagainya.

Alat-alat tersebut dapat diperoleh dengan cara membeli di pasar tradisional yang dekat dengan tempat tinggal mereka. Untuk membuat sekubal, dimulai dengan mencuci beras ketan dan merendamnya lebih kurang 2 jam lamanya, setelah itu ditiriskan. Sesudah itu beras ketan dimasukkan ke dalam *kukusan* (alat untuk memasak nasi yang bahannya terbuat dari bambu), lalu letakkan kukusan di atas dandang yang telah diberi air, masak hingga setengah matang. Sementara santan kelapa direbus dengan menggunakan *belangou*/belanga dan diberi garam secukupnya. Dengan menggunakan *haru*/*ce-tung* aduk-aduklah santan hingga benar-benar matang. *Haru* adalah alat yang dipakai untuk mengaduk nasi di periuk, terbuat dari bahan kayu atau bambu. Sambil diaduk-aduk, beras ketan yang sudah dimasak setengah matang tadi dimasukkan ke dalam basi/*basei* dan tuangkan santan sedikit demi sedikit hingga santannya benar-benar merata. Bungkus ketan dengan daun pisang sehingga

membentuk bulatan panjang dan ikat kuat-kuat jangan sampai lepas. Rebuslah/kukuslah ketan yang sudah dibungkus daun pisang tersebut selama 5 jam, kemudian tiriskan hingga benar-benar dingin agar mudah dipotong-potong dan siap dihidangkan.

Dengan perkembangan zaman dewasa ini, ternyata dalam pembuatan sekubal telah mengalami pergeseran. Dulu ketan dibungkus dengan menggunakan daun pisang, sedangkan sekarang dengan paralon. Hal ini disebabkan oleh beberapa hal, antara lain daun pisang batu yang dulu kurang berharga/harganya murah, namun sekarang harganya mulai mahal. Oleh karena itu untuk menghemat biaya, maka masyarakat lebih tertarik untuk menggunakan paralon, karena dengan paralon di samping lebih praktis dalam penggunaannya juga dapat digunakan berkali-kali selama barang ini tidak pecah. Namun begitu, dengan beralihnya penggunaan daun pisang ke paralon, berarti masyarakat mulai mengabaikan

/tidak menghargai lagi soal rasa, sebab dengan paralon, sekubal menjadi kurang enak, padahal membungkus ketan dengan menggunakan daun pisang (dari rasa dan warna daun pisang) akan menjadikan sekubal terasa lebih enak.

Sekubal yang bahan utamanya beras ketan ini ternyata mengandung nilai-nilai yang ada hubungannya dengan kehidupan masyarakat Lampung itu sendiri. Di antaranya adalah nilai budaya, sebab makanan ini senantiasa dibuat oleh masyarakat asli Lampung secara turun-temurun dan menjadi hidangan yang selalu tersedia pada saat lebaran/Hari Raya Idul Fitri. Hal ini tidak terlepas dari jumlah penduduk Lampung yang pada tahun 2001 sebesar 6.720.260 jiwa, dimana 30 persen dari jumlah tersebut adalah penduduk asli Lampung yang dapat dikatakan 100 persen memeluk agama Islam. Mereka senantiasa merayakan lebaran/Hari Raya Idul Fitri dengan saling berkunjung/silaturahmi ke orang tua, saudara, kerabat/tetangga dan menikmati

berbagai hidangan, yang salah satunya adalah sekubal. Dengan demikian, selain mengandung nilai budaya sekubal juga mengandung nilai sosial. Selain sebagai hidangan yang dapat dinikmati secara bersama-sama setiap lebaran, ternyata mereka pun mempunyai selera yang sama, karena sekubal dapat dimakan dengan sayur dan rendang daging, dapat pula dengan tape ketan.

Sumber :

———, 1990, *Ensiklopedi Nasional Indonesia*, Jilid 8, Cetakan pertama, Jakarta, PT Cipta Adi Pustaka

Hadikusuma, Hilman dkk. 1977/1978, *Adat Istiadat Daerah Lampung*, Jakarta, Proyek Penelitian dan Pencatatan Kebudayaan Daerah

Melalatoa, M. Yunus, 1995, *Ensiklopedi Suku Bangsa di Indonesia*, Jilid L-Z, Jakarta, Proyek Pengkajian dan Pembinaan Nilai-Nilai Budaya (P2NB),

Warganegara, Marwansyah dkk. 2002, *Buku Panduan Anjungan Lampung* Jakarta, Taman Mini Indonesia Indah,

———, 2001, *Indikator Kesejahteraan Rakyat Propinsi Lampung*, BPS Propinsi Lampung.

SELEPOK HANDAK LAMPUNG

Selepok Handak adalah jenis kue (makanan kecil) yang dapat dijumpai pada masyarakat Lampung. *Selepok* artinya bungkus, sedangkan *Handak* artinya putih. Jadi, *Selepok Handak* berarti bungkus yang isinya berwarna putih. Selepok Handak merupakan sejenis makanan kecil yang berbahan utama tepung beras. Selepok Handak biasanya dipergunakan secara khusus sebagai hidangan pada saat upacara kematian pada masyarakat Lampung yang menganut adat *non Pepadun*, terutama yang tinggal di daerah pesisir.

Pada dasarnya masyarakat Lampung adalah pendukung adat Pepadun, dan adat *Saibatin* yang secara keseluruhan beragama Islam. Akan tetapi, dalam menjalankan syariat-syariat agama Islamnya sebagian besar masih menganut sisa-sisa kebudayaan agama Hindu, dan pengaruh animisme. Hal yang demikian dapat dilihat dari rangkaian upacara adat



Selepok Handak

kematian pada masyarakat Lampung, salah satunya adalah rangkaian upacara adat kematian pada masyarakat Lampung *non Pepadun*, yang terdiri dari : (1) upacara sebelum penguburan, meliputi : (a) upacara pemberitahuan kematian; (b) upacara menunggu mayat; (c) upacara memandikan mayat; (d) upacara mengkafani mayat; (e) upacara pemberangkatan mayat; (f) upacara menyembahyangkan mayat. (2) Upacara pada saat penguburan yang meliputi : (a) upacara memasukkan mayat ke dalam kuburan;

(b) upacara doa penutup. (3) Upacara setelah penguburan, terdiri atas : (a) upacara menunggu kuburan; (b) upacara tahlil yang dilaksanakan pada malam ketiga setelah mayat di kubur. Upacara tahlil tersebut meliputi : Nigo (3 hari), Nujuh (tujuh hari), dua kali Nujuh (14 hari), Nyeratus (100 hari); (c) upacara pepe-

radu; (d) upacara memberikan kuburan (Puspawidjaya et al, 1984:41-66). Dalam hal ini, Selepok Handak biasanya dibuat pada saat upacara *menunggu mayat* untuk dibagikan kepada para pelayat. Akan tetapi, tidak menutup kemungkinan apabila Selepok Handak masih dipergunakan pada saat Nigo (3 hari), tergantung situasi dan kondisi dari keluarga si mayat.

Pemanfaatan Selepok Handak sebagai makanan kecil yang digunakan sebagai pelengkap upacara kematian

masyarakat Lampung *non Pepadun* dipengaruhi oleh berbagai hal, antara lain sebagai berikut. Kematian adalah sebuah peristiwa yang tidak direncanakan oleh manusia, sehingga, jika kematian itu menimpanya, maka dalam melaksanakan upacara kematian biasanya tidak ada persiapan sebelumnya, padahal upacara kematian tidak bisa ditunda-tunda, harus segera dilaksanakan. Salah satu dari persiapannya adalah hidangan untuk para pelayat atau yang mengikuti upacara menunggu mayat. Untuk itu, masyarakat Lampung harus mencari makanan yang bahan-bahannya murah, mudah mendapatkannya, bisa diolah dengan mudah dan cepat, sehingga dipilihlah selepok handak sebagai makanan kecil atau cemilan dalam upacara kematian. Hal itu, dikarenakan bahan utama dari kue Selepok Handak yang terdiri dari tepung beras dan kelapa, rata-rata sudah dimiliki oleh masyarakat Lampung yang beradat *non Pepadun*.

Pemilihan bahan utama dari kue Selepok Handak tentunya tidak lepas dari kondisi

lingkungan alam dan mata pencaharian masyarakat Lampung yang beradat *non Pepadun* atau *Peminggir*. Daerah Lampung yang luasnya mencapai 37.376.50 km² (Sumardi et al, 1992: Dalam Informasi Dasar), lingkungan alamnya bervariasi, yaitu di sebelah barat dan selatan disepanjang pantai merupakan daerah yang berbukit-bukit sebagai sambungan dari jalur Bukit Barisan. Di tengah-tengah merupakan dataran rendah, sedangkan ke dekat pantai di sebelah timur di sepanjang tepi Laut Jawa terus ke utara merupakan daerah rawa-rawa perairan yang luas. Dengan kondisi lingkungan alam yang demikian, maka tidaklah mengherankan apabila banyak masyarakat Lampung yang memiliki tanah, di antaranya ladang dan kebun yang dapat dipergunakan untuk bercocok tanam. Kondisi yang demikian tentunya juga akan mempengaruhi sistem mata pencaharian masyarakat Lampung, yaitu bercocok tanam. Memang ada sebagian di antara mereka yang bermata pencaharian sebagai peternak kerbau liar, menjadi pedagang kecil, menangkap

ikan di sungai dan di laut, serta menjadi pegawai negeri. Namun, sebagian besar mereka itu bertani atau bercocok tanam dan salah satu dari hasil pertanian adalah padi. Daripadi bisa diproses menjadi beras, dan beras yang telah ditumbuk atau digiling dijadikan tepung beras. Di samping padi, dari kebun yang mereka miliki, juga cocok untuk ditanami pohon kelapa, sehingga banyak masyarakat Lampung yang menanam pohon kelapa, terlebih bagi mereka yang tinggal di pesisir pantai. Dengan demikian, masyarakat Lampung *non Pepadun* mudah untuk mendapatkan bahan utama dari Selepok Handak.

Selanjutnya, jumlah penduduk masyarakat Lampung pada dasarnya sulit untuk diketahui, karena daerah Lampung tidak hanya dihuni oleh suku bangsa Lampung (penduduk asli), akan tetapi juga dihuni oleh suku bangsa Indonesia lainnya (penduduk pendatang), yaitu suku Jawa, suku Sunda, Bali dan lain-lain. Oleh sebab itu, dalam kependudukan tidak pernah dicacah menurut penggo-

longan suku (penduduk asli dan penduduk pendatang). Jadi yang bisa diketahui hanya jumlah penduduk Propinsi Lampung. Dalam hal hasil dari ladang dan kebun, diantaranya padi dan kelapa dapat memberikan kontribusi yang cukup bagi masyarakat Lampung terutama bagi mereka yang tinggal di daerah *pesisir pantai*. Oleh sebab itu, sudah sewajarnya masyarakat Lampung memilih Selepok Handak sebagai makanan yang dapat memenuhi kebutuhan yang mendesak, karena bahan utamanya selalu tersedia bagi yang bersangkutan, yaitu masyarakat Lampung *non Pepadun* (masyarakat Lampung *Saibatin* dan masyarakat Lampung biasa).

Dalam sistem kemasyarakatan di kalangan orang Lampung dapat dibedakan atas dua bentuk, yaitu yang berlaku di kalangan orang Lampung *Pepadun* dan di kalangan orang Lampung *Saibatin*. Masyarakat Lampung yang menganut adat *Pepadun*, yaitu masyarakat yang ditandai oleh suatu kemungkinan untuk seseorang meningkatkan kedudukannya

sebagai *Penyimbang* (pimpinan adat). Mereka itu berkediaman di pedalaman, yaitu bagian timur dan bagian tengah dari propinsi Lampung. Sedangkan, masyarakat Lampung yang menganut adat *Saibatin* atau *Peminggir* adalah masyarakat yang ditandai hanya ada satu kemungkinan untuk seseorang meningkatkan kedudukannya sebagai *Penyimbang pekon*, (pimpinan kampung), dan tidak ada kemungkinan untuk seseorang meningkatkan kedudukannya sebagai *penyimbang marga*, karena *Penyimbang Marga* berlangsung secara dinasti. Mereka itu menempati bagian barat dan selatan dari propinsi Lampung, terutama bagian pesisir pantai, sehingga sering disebut dengan *Lampung Pesisir*.

Dalam hal pelapisan sosial, dengan adanya pengaruh sistem kerajaan pada masa lalu, maka di kalangan masyarakat Lampung dikenal adanya pembagian kelas sosial yang didasarkan pada keturunan. Pada masyarakat *Lampung Pepadun* yang menjadi lapisan atas adalah golongan *Penyimbang* (bang-

sawan). Sedangkan, pada masyarakat *Lampung Saibatin*, lapisan tertinggi juga ditempati oleh golongan *Penyimbang*, yang terbagi atas: *Penyimbang Paksi Gumi*, *Penyimbang Marga*, *Penyimbang Tiyuh*, *Penyimbang Suku*, dan *Pandia Paku Sura*. Di bawah golongan *Penyimbang* terdapat lapisan *rakyat biasa*, yang tinggi rendahnya didasarkan pada keaslian mereka dalam tiyuh. *Rakyat biasa* yang menduduki tempat paling tinggi adalah keturunan orang pertama yang bermukim di *tiyuh* atau *pekon* tertentu, yaitu yang disebut golongan *penyusuk tiyuh*. Di bawahnya terdapat lapisan para ulama atau cerdik pandai, anak tumpang dan beduo atau beduwa.

Perwujudan pelapisan sosial, dapat terlihat pada acara-acara adat. Akan tetapi, seiring dengan berjalannya waktu sistem pelapisan sosial di kalangan masyarakat Lampung sudah mulai berubah. Pelapisan sosial di kalangan masyarakat Lampung dipengaruhi beberapa faktor antara lain : senioritas, umur, pendidikan, kekayaan,

atau kesalahan dalam beragama. Atas dasar pertimbangan ini, dikenal pula golongan orang-orang tua (penggawa) dan golongan muda-muda (*muli meranai*). Namun demikian, penggunaan Selepok Handak sampai saat ini masih dipergunakan sesuai dengan acara adat bagi masyarakat *Lampung non pepadun* (masyarakat *Lampung saibatin* dan masyarakat biasa), meskipun sudah mulai berkurang.

Selanjutnya, bahan-bahan yang dipergunakan dalam membuat kue Selepok Handak, terdiri dari: tepung beras, kelapa muda yang diparut, garam secukupnya, dan daun pisang yang dipergunakan untuk membungkus Selepok Handak. Bahan tepung beras merupakan tepung yang berasal dari beras. Tepung beras yang dipakai untuk membuat Selepok Handak yang digunakan untuk upacara kematian bagi masyarakat *Lampung non pepadun* diperoleh dengan cara membuat sendiri. Maksudnya, tepung beras itu diperoleh bukan dengan cara membeli, akan tetapi dibuat oleh ibu-ibu yang membantu

memasak pada saat *upacara menunggu mayat*, dengan cara menumbuk beras, sehingga menjadi tepung. Adapun beras yang dipakai untuk membuat tepung beras yang dipergunakan untuk membuat kue Selepok Handak bagi masyarakat *Lampung non pepadun* diperoleh dari ladang sendiri. Hal itu dikarenakan sesuai dengan kondisi lingkungan alam dan mata pencaharian dari masyarakat *Lampung non pepadun*.

Kelapa yang digunakan untuk membuat Selepok Handak pun juga bisa diperoleh dari kebun atau halaman rumah sendiri. Sebab, biasanya masyarakat Lampung mempunyai kebun kelapa atau memanfaatkan halaman rumahnya untuk ditanami pohon kelapa.

Selanjutnya, daun pisang yang digunakan untuk membungkus Selepok Handak, biasanya daun pisang batu atau daun pisang kepok. Sebab, daun tersebut tidak mudah pecah apabila dipergunakan untuk membungkus Selepok Handak pada khususnya, dan makanan lain pada umumnya. Bagi masya-

rakat *Lampung nonpepadun* biasanya daun pisang tersebut diperoleh dari kebun sendiri, karena masyarakat *Lampung nonpepadun* kebanyakan mempunyai kebun pisang atau ada yang selalu memanfaatkan halaman rumahnya untuk ditanami pohon pisang. Yang bertugas mencari daun pisang yang dipergunakan untuk membungkus kue Selepok Handak dalam upacara kematian biasanya bapak-bapak, sedangkan ibu-ibu yang memasak kuenya.

Kue Selepok Handak dibuat dibalik kesibukan upacara menunggu mayat. Jadi, di samping *upacara menunggu mayat*, ada juga yang bekerja di bagian belakang ibu-ibu yang memasak air dan kue Selepok Handak untuk para tamu, para pelayat, sedangkan bapak-bapak ada yang mencari daun pisang untuk membungkus kue Selepok Handak. Adapun, cara pengolahan dari kue Selepok Handak yaitu pertama-tama kelapa dibersihkan, kemudian diparut. Tahap berikutnya campurkan tepung beras dan kelapa yang sudah diparut, beri sedikit air dan garam, aduk

sampai rata, sehingga menjadi adonan yang kental (pera). Selanjutnya, siapkan selemba daun pisang, letakkan adonan di atas daun pisang lalu dibungkus adonan dengan cara dilipat dan pertemukan kedua ujung bungkusan dan salah satu ujung bungkusan itu dimasukkan ke dalam lubang bungkusan yang satunya. Kemudian, rapikan bungkusannya, sehingga menjadi bentuk bungkusan yang pipih dengan ukuran kira-kira 4 x 5 cm. Setelah semua adonan habis terbungkus, masukkan ke dalam *khayoh* yang telah dialesi atau diganjal dengan daun pisang, tujuannya agar Selepok Handak tidak terendam air, kemudian beri air secukupnya. Selanjutnya, rebus sampai matang selama kira-kira 45 menit, setelah matang angkat dan tiriskan.

Peralatan yang dipergunakan untuk membuat Selepok Handak, antara lain : (1) *kukor* (kukuran) yang dipergunakan untuk memarut kelapa, bahannya terbuat dari kayu, sedangkan mata kukornya terbuat dari besi; (2) *jambangan* (baskom) fungsinya untuk membuat dan tempat

adonan Selepok Handak. Di samping itu, jambangan atau baskom juga dipergunakan sebagai tempat untuk menaruh Selepok Handak yang baru diangkat dari *khayoh*. Jambangan itu bahannya terbuat dari seng atau besi yang diberi lapisan cat, ada yang polos dan ada yang bergambar bunga atau binatang, bentuknya bulat dan cembung; (3) *sudu* atau *senduk*, fungsinya untuk mengambil adonan Selepok Handak dari *jambangan* (baskom) untuk diletakkan di daun pisang. Alat tersebut terbuat dari bahan tempurung, bambu, seng atau beling; (5) *khayoh*, fungsinya untuk merebus Selepok Handak. Alat tersebut terbuat dari tanah liat, besi, dan almunium; (6) *ampin*, fungsinya untuk alat pelapis tangan pada watu mengangkat *khayoh* dari tungku agar tidak panas dan kotor. Pada masa lampau *ampin* terbuat dari bahan anyaman welingi sebangsa pandan dan dibuat sendiri. Peralatan-peralatan tersebut masih bersifat tradisional dan bisa diperoleh dengan cara membuat sendiri dan ada pula dengan

cara membelinya di pasar atau ke pembuatnya langsung. Akan tetapi, pada saat sekarang ini masyarakat Lampung sudah banyak menggunakan peralatan yang sudah modern yang bisa diperoleh dengan cara membeli di pasar atau super market. Misalnya, *ampin* pada saat ini sudah banyak yang dibuat dari kain, *khayoh* sudah banyak digantikan oleh panci yang terbuat dari stainless steel.

Selepok Handak dibuat dan dikonsumsi oleh masyarakat *Lampung non pepadun* sebagai makanan tambahan atau cemilan pada saat upacara kematian, yakni pada saat upacara menunggu mayat. Upacara ini disebut *nunggu mayit*. Tujuannya adalah untuk menjaga mayat yang terpaksa belum di makamkan karena masih menunggu beberapa orang yang terdekat, misalnya menunggu anak yang masih di perantauan.

Waktu upacara menunggu mayat ini yaitu, pada saat mayat belum disucikan. Tempat penyelenggaraan upacara di rumah tempat tinggal mayat di ruang bagian tengah. Upacara me-

nunggu mayat diselenggarakan oleh keluarga terdekat dengan dibantu oleh tetangga dan tokoh agama yang membaca ayat suci Alquran. Apabila keluarga *Saibatin* yang meninggal dunia upacara ini dimusyawarahkan terlebih dahulu untuk menunjuk salah satu suku adat sebagai penyelenggaranya. Pihak yang terlibat adalah seluruh pelayat dan keluarga terdekat dari almarhum. Bagi masyarakat *Lampung non Pepadun* (masyarakat *saibatin* dan masyarakat biasa) biasanya telah disiapkan beberapa penerima tamu yang tugasnya memberi penjelasan apabila ada pertanyaan-pertanyaan dari orang-orang yang baru datang. Di samping itu penerima tamu juga bertugas menerima pemberian atau sumbangan. Biasanya, sumbangan atau pemberian berupa *sulan dedor* (tikar yang digulung kedua ujung pangkalnya yang berlawanan) yang berasal dari keluarga almarhum, dan juga berupa *cumbung handak* (bakom porselin putih).

Persiapan perlengkapan upacara ini adalah *sulan* (tikar),

Alquran, surat yasin. Bagi *Saibatin* yang meninggal dunia disiapkan *katil* (ranjang) yang lengkap dan dihiasi dengan manik-manik, kain panjang penutup mayat. Jalannya upacara menunggu mayat dipimpin oleh salah satu suku adat atau keluarga yang terdekat dengan cara mempersilakan para pelayat yang sudah hadir untuk membaca yasin dan mengizinkan yang baru hadir untuk menjenguk mayat dengan membuka kain penutup mayat dibagian sebelah kepala, sekedar untuk melihat almarhum yang terakhir kali. Pantangan dalam upacara ini, sanak famili yang menjenguk jenazah tidak diperkenankan menangis.

Sehubungan dengan hidangan pelaksanaan upacara menunggu mayat, Selepok Handak bisa dihidangkan pada pagi hari, siang dan malam hari. Hal ini tergantung situasi dan kondisi, yakni kapan waktu terjadinya peristiwa kematian itu. Di samping itu, tidak menutup kemungkinan apabila Selepok Handak selain dibuat dan dikonsumsi pada saat upacara me-

nunggu mayat, Selepok Handak juga masih dibuat dan dihidangkan pada saat *Nigo* (3 hari), tergantung situasi dan kondisi ekonomi keluarga almarhum. Sebab biasanya bagi yang ekonominya mampu kue Selepok Handak hanya dipergunakan pada saat *upacara menunggu mayat* saja. Selanjutnya, cara menghidangkan Selepok Handak, yaitu Selepok Handak yang telah dimasak oleh ibu-ibu pada saat upacara menunggu mayat itu, kemudian diletakkan di piring kue atau piring yang ceper, kemudian diletakkan di atas tikar bersama dengan air putih untuk dibagikan kepada para pelayat untuk segera dibawa pulang atau dimakan pada saat itu juga.

Adapun, cara mengkonsumsi Selepok Handak, yaitu dengan cara duduk di atas tikar dan kemudian bisa mengambilnya langsung dengan tangan dari piring kue. Selepok Handak itu, berikutnya membuka bungkus Selepok Handak. Setelah Selepok Handak terbuka bungkusnya kira-kira separuh dari bungkus, kemudian disuapkan ke mulut sedikit demi sedikit dan

dikunyah pelan-pelan, bisa sambil berbincang-bincang dengan para pelayat lainnya dan setelah habis, bisa dilanjutkan dengan minum air putih.

Selepok Handak yang dihidangkan pada saat upacara kematian bagi masyarakat *Lampung non pepadun* mempunyai makna, yaitu melambangkan kesucian si mayit. Selain berfungsi sebagai makanan tambahan atau cemilan pada saat upacara kematian, ditinjau dari semua bahan yang terkandung dalam Selepok Handak juga mempunyai fungsi bagi kekuatan dan kesehatan tubuh. Hal itu disebabkan bahan-bahan yang dipakai dalam membuat Selepok Handak mengandung zat-zat yang diperlukan oleh tubuh. Seperti, tepung beras mengandung $\pm 78\%$ karbohidrat yang berfungsi sebagai zat pembangun tubuh, di samping itu juga mengandung B1 yang berfungsi sebagai pertumbuhan tubuh. Tepung beras juga mengandung sedikit lemak yang berfungsi sebagai zat tenaga atau pemberi kalori, mengandung sedikit mineral yang berfungsi sebagai

zat pembangun dan zat pengatur tubuh. Kelapa yang dipakai dalam membuat Selepok Handak, selain memberi rasa gurih pada Selepok Handak, juga mengandung lemak, protein, fosfor, dan vitamin. Selanjutnya, garam selain berfungsi memberikan rasa asin atau untuk mempertahankan rasa Selepok Handak, juga mengandung zat-zat yang diperlukan oleh tubuh, antara lain: *natrium, fluor, chlor, dan yodium*.

Selanjutnya, Selepok Handak yang digunakan dalam upacara kematian mempunyai nilai ekonomis, karena barang-barangnya diperoleh dari ladang dan kebun sendiri. Selain itu, Selepok Handak juga mempunyai nilai sosial. Hal ini dapat dilihat dari segi pembuatannya yang melibatkan para ibu-ibu dan bapak-bapak baik dari kalangan kerabat atau tetangga, sehingga menunjukkan adanya kerukunan, kebersamaan, serta kegotongroyongan yang merupakan unsur-unsur dalam nilai-nilai sosial.

Di samping mempunyai nilai ekonomis dan nilai sosial,

Selepok Handak juga mempunyai nilai budaya. Hal itu terlihat dari keberadaannya sebagai salah satu makanan selingan pada upacara kematian masyarakat *Lampung non pepadun*. Namun demikian, pada saat sekarang ini juga sudah terjadi pergeseran nilai yang nampak pada Selepok Handak, karena seiring dengan perkembangan teknologi dan ekonomi yang semakin membaik, walaupun masih ada yang menggunakan Selepok Handak sebagai makanan kecil dalam upacara kematian, tetapi sudah jarang sekali.

Sumber :

Arifin, Razi et al. 1986. *Isi Dan Kelengkapan Rumah Tangga Tradisional Daerah Lampung*. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.

Biro Pusat Statistik Propinsi Lampung. 2001. *Buku Indikator Kesejahteraan Rakyat Lampung*. Lampung: Biro Pusat Statistik.

Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. 1981. *Pelajaran Bidang Makanan Untuk SMA*. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan

Hadi Kusuma, Hilman et al. 1983. *Adat Istiadat Lampung*. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan

Melalatoa, M. Yunus. 1955. *Ensiklopedi Suku Bangsa Indonesia Jilid L-Z*. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan

Puspawijaya, Rizani et al. 1984. *Adat dan Upacara Tradisional (Upacara Kematian) Daerah Lampung*. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan

Sumardi, Mulyanto et al. 1992. *Profil Republik Indonesia: Lampung*. Jakarta: Yayasan Bhakti Wawasan Nusantara.

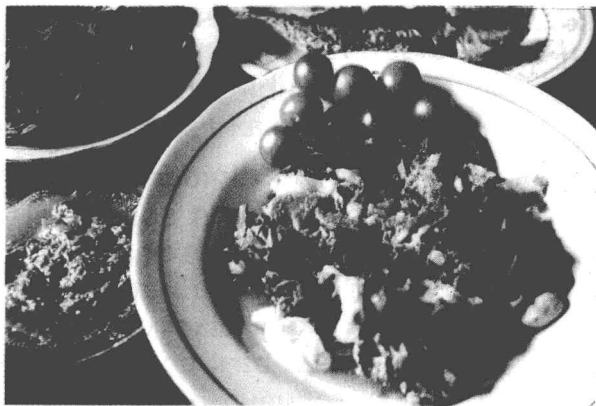
han-bahannya terdiri dari sambal rampai, ikan bakar dan daun-daunan rebus/mentah tersebut merupakan makanan kesukaan masyarakat Lampung pada umumnya. Untuk membuat seruwit dimulai dengan membuat sambal rampai, yang bahan-bahannya terdiri dari cabe merah, terasi bakar, garam, dan rampai (tomat yang jenisnya kecil-kecil sebesar kelereng).

Cara membuatnya adalah sebagai berikut : mula-mula terasi dibakar di atas bara api hingga matang. Dengan meng-

gunakan batu penggiling atau *rapak*, cabe merah yang masih mentah, terasi bakar, buah rampai, dan sedikit garam, dihaluskan. Sambal rampai biasanya dicampur dengan ikan. Di daerah Tulang bawang, sambel rampai dicampur dengan air dan *tem-*

poyak (duren asin yang telah disimpan beberapa hari lamanya). Jika tidak ada tempoyak dapat diganti dengan buah

SERUWIT LAMPUNG



Seruwit

Seruwit adalah makanan yang dibuat oleh masyarakat Lampung sebagai makanan sehari-hari. Seruwit yang ba-

asam atau cuka. Sambal rampai biasanya dicampur dengan ikan. Di daerah Tulangbawang, sambel rampai dicampur dengan air dan *tempoyak* (duren asin yang telah disimpan beberapa hari lamanya). Jika tidak ada tempoyak dapat diganti dengan buah asam atau cuka.

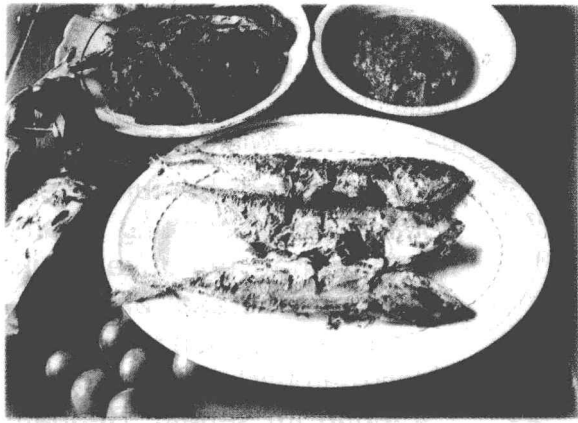
Tempoyak dapat juga dibuat pepes, yaitu dengan menambahkan cabe, sereh, dan daun kemangi yang kemudian dibungkus dengan daun pisang batu dan dipanggang di atas bara api.

Untuk membuat seruwit cukup dengan mencampurkan sambal rampai yang telah diberi air secukupnya, ikan bakar (disuwir-suwir/diremas-remas), pepes tempoyak, dan lalapan. Lalapan ini terdiri dari daun-daunan dan buah-buahan, seperti daun kemangi, adas, kubis/kol, daun jambu monyet, kacang panjang, dan terong. Sedangkan buah-buahan yang digunakan sebagai lalap antara lain, ketimun, mangga muda, tomat, dan yang lainnya. Bahan lalapan ini ada yang direbus dan ada yang dibiarkan tetap men-

tah. Selanjutnya bahan-bahan tersebut dimasukan ke dalam basi dan diaduk-aduk dengan menggunakan senduk/*sudeu*.

Sebagai makanan sehari-hari, seruwit biasanya dimakan dengan nasi, namun pada masa paceklik (kekurangan beras), seruwit juga dapat dimakan dengan nasi jagung, yaitu beras yang dimasak dengan campuran jagung yang telah ditumbuk terlebih dahulu. Selain itu, seruwit juga dapat dimakan dengan ubi kayu yang dalam bahasa Lampungnya disebut *kikim*, ubi rambat, maupun ubi jalar hutan beracun yang disebut *medawik* (gadung), yang diambil jauh di dalam hutan-hutan terdekat.

Selain dihidangkan sebagai makanan sehari-hari, seruwit juga dapat dihidangkan dalam pesta keluarga atau arisan. Akan tetapi dalam penyajiannya baik sambal, ikan bakar, maupun daun-daunannya dipisah-pisah dalam tempat tersendiri, sehingga bagi yang menginginkannya dapat mencampurnya sendiri dalam mangkok-mangkok kecil yang



*Seruwit dihidangkan dalam
arisan atau pesta keluarga*

telah disiapkan sebelumnya.

Bagi masyarakat asli Lampung, seruwit termasuk makanan yang disukai dan mengundang selera, karena rasanya yang pedas-pedas asem sesuai dengan selera masyarakat Lampung pada umumnya. Dari kebiasaan masyarakat Lampung yang menyukai rasa pedas-pedas asem tersebut, menandakan bahwa ciri khas/watak orang Lampung adalah keras dan punya harga diri yang tinggi, atau biasa disebut dengan *Piil Pesenggiri*.

Budaya harga diri ini merupakan budaya malu dalam wujudnya yang ditunjang oleh

unsur-unsur berupa cita (ide) hidup. Budaya harga diri orang Lampung antara lain adalah bernama baik dan bergelar terhormat yang mereka sebut *Belujul Beadek*. Sikap dan perilaku bernama baik dan bergelar terhormat ditandai dengan pemberian

gelar kehormatan yang dilakukan melalui upacara adat yang besar dengan naik tahta adat (*Begawai bakal cakak pepadun*). Seseorang yang menyandang gelar adat berarti mendapatkan kehormatan bagi dirinya dan keluarganya. Untuk mempertahankan gelar adat tersebut, maka secara moral dituntut untuk selalu menjadi panutan dan tuntunan bagi masyarakat sekitarnya.

Tradisi mempertahankan *Piil Pesenggiri* hingga saat ini masih terlihat dalam kehidupan sehari-hari orang Lampung, tetapi dengan munculnya kesadaran bahwa bumi Indonesia tidak hanya dihuni oleh orang

Lampung saja, maka lama kelamaan tradisi ini mulai memudar bahkan menghilang. Namun, meski terlihat memudar atau menghilang, keberadaannya masih terlihat di dalam setiap perilaku orang Lampung. Sebagai contoh budaya harga diri orang Lampung di antaranya adalah suka bertamu dan suka memberi yang mereka sebut dengan *Nemui Nyimah*. Sikap dan perilaku suka bertamu dan suka memberi merupakan sikap toleransi yang tinggi terhadap sesama, walaupun dilatarbelakangi oleh perbedaan prinsip.

Di dalam menerima tamu menurut adat Lampung, ada tingkatan hidangan untuk menghormati kedatangan tamu. Pada tingkat yang sederhana tamu dihidangkan minuman teh saja, dengan rokok bagi tamu pria dan sirih bagi tamu wanita. Pada tingkat yang kedua, tamu disuguhi teh dan kopi manis serta makanan tambahan, seperti jagung rebus, ubi rebus, *kikim*/ubi kayu yang direbus, pisang goreng atau pisang rebus, dan dapat juga dengan kolek labu. Sedangkan pada

tingkat yang ketiga atau terhormat maka tamu dapat diajak makan nasi dengan gulai nangka, seruwit, dan gulai ikan.

Itulah tadi bentuk keterbukaan orang Lampung dalam menghormati tamunya, baik tamu yang berasal dari lingkungannya maupun tamu yang datang dari luar lingkungan orang Lampung itu sendiri. Dengan melihat cara/tujuan penghidangannya, maka seruwit yang merupakan makanan sehari-hari orang Lampung ternyata mengandung nilai sosial, karena dapat menjadi sarana dalam menjalin hubungan silaturahmi.

Sumber:

Hadikusuma, Hilman dkk. 1977/1978, *Adat Istiadat Daerah Lampung*, Jakarta, Proyek Penelitian dan Pencatatan Kebudayaan Daerah

Melalatoa, M. Yunus, 1995, *Ensiklopedi Suku Bangsa di Indonesia*, Jilid L-Z, Jakarta, Proyek Pengkajian dan Pembinaan Nilai-Nilai Budaya (P2NB)

Soetrisno, Indira, —, *Menu Spesial, Aneka Masakan Khas Daerah*, Jakarta,

Ladang Pustaka dan Intimedia

Suhanda, 2003, *Adat Pesenggiri* pada Buletin Tradisi dan Kepercayaan, Jakarta, Direktorat Tradisi dan

SOUP TADUK LAMPUNG



Soup Taduk

Soup Taduk adalah makanan sehari-hari dalam keluarga, pada masyarakat Lampung. Biasanya soup tanduk juga dihidangkan pada acara-acara keluarga seperti arisan. Arti kata Soup Taduk, adalah Soup berarti sayur sup, sedangkan Taduk berarti jantung pisang. Jadi Soup Taduk, adalah sayur sup yang dibuat dari jantung pisang.

Sistem kekerabatan masyarakat Lampung berdasarkan prinsip *bilineal* (menurut garis keturunan, laki-laki dan perempuan) dengan kelompok sosial terkecil adalah keluarga *batih* (nuwo) atau sangalamban (serumah). Bentuk kekerabatan ini terdiri dari ayah, ibu, dan anak yang belum menikah, yang tinggal dalam sebuah rumah (*menyanak/se-nuwo*). Kadang-kadang masuk pula dalam keluarga batih ini kakek dan nenek yang tinggal pada anak tertuanya atau salah satu anaknya yang sudah dewasa.

Pada umumnya, masyarakat Lampung adalah penganut Islam yang taat. Berbicara tentang makanan, di dalam ajaran Islam dikenal adanya halal dan haram. Sebagai penganut agama Islam, sudah barang tentu makanan yang mereka konsumsi tidak lepas dari ajaran agama Islam. sehubungan dengan hal tersebut, Soup Taduk merupakan makan-

an jenis lauk-pauk yang dapat dikonsumsi sesuai dengan ajaran yang telah dianutnya.

Selanjutnya, bahan-bahan yang diperlukan dalam pembuatan Soup Taduk adalah 1 buah jantung pisang (bunga pisang kepok), 1/2 ekor ayam kampung, 1 buah mantang kuning. Jantung pisang yang diperlukan untuk membuat Soup Taduk adalah jantung pisang kepok, karena, jantung pisang yang lainnya, belum tentu enak apabila diolah menjadi Soup Taduk. Jantung pisang dapat diperoleh dari ladang atau kebun sendiri, atau bisa dengan meminta ke tetangga. Bagi masyarakat Lampung yang tinggal di kota besar dan tidak mempunyai pohon pisang, akan tetapi ingin memasak Soup Taduk, mereka bisa meminta ke tetangga yang menanam atau bisa juga membeli di pasar atau Supermarket. *Mantang kuning* adalah hasil tanaman palawija, yaitu ketela rambat atau ubi jalar yang berwarna kuning. Mantang kuning dapat diperoleh dari ladang atau kebun sendiri, atau dapat juga dibeli di pasar atau Supermar-

ket. Ayam kampung yang diperlukan dalam membuat Soup Taduk dapat diperoleh dari hasil ternak sendiri, dibeli di pasar atau Supermarket. Mantang kuning dan ayam kampung merupakan bahan pelengkap dari jantung pisang.

Dalam pembuatan Soup Taduk diperlukan pula bumbu-bumbu. Bumbu-bumbu tersebut, terdiri dari: bawang merah, bawang putih, bawang bombay, lada, garam, dan minyak goreng secukupnya. Bumbu-bumbu tersebut diantaranya ada yang bisa diperoleh dari ladang atau kebun sendiri dan sebagian lagi ada yang dibeli di pasar.

Adapun proses pembuatan Soup Taduk adalah sebagai berikut : pertama-tama jantung pisang dicuci, dikukus, kemudian dijemur selama setengah hari, tujuannya, untuk menetralkan getah jantung pisang agar kalau dimasak tidak mudah hancur dan tidak sepet rasanya. Setelah jantung pisang dijemur setengah hari, kemudian dipotong-potong. Selanjutnya, ayam kampung dicuci lalu direbus, setelah matang diangkat dan

dipotong bentuk dadu. Langkah berikutnya, bawang merah, bawang putih, dan bawang bombay dikupas dan diiris tipis, kemudian ditumis sampai wangi atau harum baunya. Selanjutnya kaldu ayam dimasukkan dan dididihkan. Setelah mendidih, dimasukkan ke dalamnya mantang kuning, jantung pisang dan ayam yang telah dipotong. Tambahkan lada dan garam secukupnya, kemudian dimasak sampai matang dan dihidangkan selagi hangat.

Selanjutnya, peralatan yang dipergunakan untuk membuat Soup Taduk, adalah : (1) pisau, fungsinya untuk memotong ayam, jantung pisang, mantang kuning, dan juga untuk mengiris bawang merah, bawang putih, dan bawang bombay; (2) *jambangan* (baskom), fungsinya sebagai tempat untuk mencuci bahan-bahan yang digunakan untuk membuat Soup Taduk. Di samping itu, *jambangan* juga berfungsi sebagai tempat menaruh makanan yang sudah matang. Biasanya, *jambangan* terbuat dari seng atau besi, berbentuk bulat dan cembung

yang dilapisi dengan cat warna-warni bergambar bunga atau binatang; (3) *belanga*, fungsinya untuk memasak Soup Taduk. Alat tersebut terbuat dari tanah liat, besi atau aluminium; (4) *sinduk*, fungsinya untuk mengaduk soup taduk atau sayuran lainnya. Alat ini terbuat dari bahan kayu atau tempurung kelapa; (4) *lekor*, fungsinya untuk tempat meletakkan atau mengangkat belanga. Alat ini terbuat dari bahan rotan. Semua peralatan, sebagian ada yang dibeli, dan ada pula yang dibuat sendiri. Hampir semua peralatan tersebut pada dasarnya masih bersifat tradisional, walaupun pada saat ini, kebanyakan masyarakat Lampung sudah menggunakan peralatan yang modern.

Soup Taduk pisang yang dikonsumsi masyarakat Lampung sebagai makanan sehari-hari baik dalam keluarga maupun dalam arisan keluarga, biasanya dihidangkan pada saat makan siang atau makan malam. Adapun cara menghidangkannya adalah sebagai berikut: soup taduk yang masih hangat

diletakkan di dalam mangkuk sayur atau *basei* (basi). Setelah itu soup taduk dihidangkan di atas meja makan atau di tikar bersama dengan kelengkapannya, yaitu nasi putih, sambal, kerupuk atau emping.

Adapun, cara mengkonsumsinya Soup Taduk dimakan selagi hangat bersama nasi dan kelengkapannya dengan menggunakan sendok dan garpu, sambil duduk di kursi makan atau duduk di atas tikar. Soup Taduk sebagai makanan sehari-hari baik di dalam keluarga, maupun dalam arisan keluarga mempunyai makna sebagai lauk-pauk atau sayur dalam makan siang dan makan malam. Jika ditinjau dari bahan-bahan dan bumbu yang dipergunakan soup Taduk, juga berfungsi dan bermanfaat bagi kekuatan dan kesehatan tubuh. Hal itu, dikarenakan bahan-bahan dan bumbu-bumbu dalam Soup Taduk mengandung zat-zat yang diperlukan untuk kekuatan dan kesehatan tubuh. Jantung pisang yang dipergunakan sebagai bahan utama dalam pembuatan Soup Taduk, mengandung zat-zat, antara lain:

karbohidrat dan vitamin C.

Selanjutnya, mantang kuning mengandung banyak karbohidrat dan air, sedangkan zat gizi lainnya hanya sedikit sekali. Kemudian, daging ayam kampung yang dipergunakan sebagai bahan pelengkap dalam membuat Soup Taduk juga mengandung zat-zat, antara lain: protein yang berfungsi sebagai zat pembangun tubuh, dan lemak yang dapat mengurangi resiko penyakit jantung.

Berikutnya bawang merah (*allium Cepa L.*) yang digunakan sebagai bumbu masak dalam pembuatan Soup Taduk selain memberikan rasa pedas, rasa harum atau sedap pada masakan, juga mengandung zat-zat, antara lain : *asam amino, sulfur, protein, lemak, kalsium, fosfor, besi*, vitamin B1, dan vitamin C. Di samping itu, bawang merah dapat digunakan sebagai obat tradisional untuk berbagai penyakit seperti kencing manis, batuk, demam, asma, gangguan pencernaan, dan juga dapat menurunkan kadar gula darah dan kolesterol darah.

Kemudian, bawang putih (*allium sativum* Linn) yang digunakan sebagai bumbu dalam pembuatan Soup Taduk berfungsi untuk memberikan citra rasa pada masakan. Selain itu, bawang putih juga mengandung zat-zat yang berfungsi bagi kesehatan tubuh, antara lain: minyak atsiri yang bersifat anti bakteri dan anti septik, *allicin* dan *alin* yang dapat mencegah penyakit jantung koroner, kalium yang bersifat menenangkan sehingga berguna untuk mencegah hipertensi. Di samping itu bawang putih juga mengandung vitamin A, B1, C, belerang dan protein, lemak, dan fosfor serta besi.

Lada yang juga digunakan sebagai bumbu dalam pembuatan Soup Taduk, berfungsi untuk memberikan rasa pedas dan memberikan rasa enak pada Soup Taduk. Selain itu, lada juga dapat digunakan sebagai obat tradisional, antara lain : untuk mengobati tekanan darah tinggi, sesak nafas, perut kembung, dan sebagai peluruh keringat.

Bumbu Soup Taduk ber-

ikutnya yaitu garam. Garam selain memberikan rasa asin pada masakan, juga mengandung yodium yang berfungsi untuk mencegah penyakit gondok.

Selain bermanfaat untuk kesehatan soup taduk, juga mempunyai nilai ekonomis bagi masyarakat Lampung. Hal itu dikarenakan jantung pisang dan mantang kuning dapat diperoleh dari ladang atau kebun yang mereka miliki sendiri. Di samping itu, ayam yang dipergunakan sebagai bahan pelengkap dapat diperoleh dari hasil ternak sendiri. Walaupun ada sebagian dari mereka yang membeli, tentu harganya relatif murah. Selain mempunyai nilai ekonomis, Soup taduk juga mempunyai nilai sosial, karena dengan mengonsumsi Soup Taduk baik di dalam keluarga maupun di dalam arisan keluarga akan dapat menjalin hubungan sosial, karena pada saat itu mereka dapat saling bergaul dan berbincang-bincang yang memungkinkan terjadinya persaudaraan yang erat.

Selain nilai-nilai tersebut di atas, pada saat sekarang ini

juga sudah terjadi pergeseran nilai yang nampak pada Soup Taduk, yaitu bahwa seiring dengan perkembangan dan kemajuan IPTEK, maka Soup Taduk yang berfungsi sebagai lauk-pauk atau sayur dalam makanan sehari-hari baik di dalam keluarga, maupun di dalam arisan keluarga sudah banyak tersaingi oleh masakan lauk-pauk atau sayur yang lainnya. Oleh karena itu, makanan Soup Taduk sekarang ini sudah jarang dibuat/dimasak.

Sumber:

- A.N.S. Thomas. 1992. **Tanaman Obat Tradisional**. Yogyakarta: Kanisius.
- Biro Pusat Statistik Propinsi Lampung. 2001. **Buku Indikator Kesejahteraan Rakyat Lampung**. Lampung: Biro Pusat Statistik.
- Departemen Pendidikan Dan Kebudayaan. 1981. **Pelajaran Bidang Makanan Untuk SMA**. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan
- Hadi Kusuma, Hilman et al. 1983. **Adat Istiadat Lampung**. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan
- Melalatoa, M.Yunus. 1955. **Ensiklopedi Suku Bangsa Indonesia Jilid L-Z**. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan
- Soetrisno, Indira. **Menu Special Aneka khas daerah**. Jakarta: Ladang Pustaka Intimidia.
- Sumardi, Mulyanto et al. 1992. **Profil Republik Indonesia: Lampung**. Jakarta: Yayasan Bhakti Wawasan Nusantara.
- Suriawirya, Unus, H. 2002. **Sepuluh Tanaman Berkasiat Sebagai Obat**. Jakarta: IKAPI Papas Sinar Sinant.
- Wiryo Widagdo, Sujawadi, dan Sitanggang, M. 2001. **Tanaman Obat Untuk Penyakit Jantung, Darah Tinggi, dan Kolesterol**. Jakarta: Agro Media Pustaka.

TANAK DADIAH

SUMATERA BARAT



Tanak Dadiah

Tanak Dadiah adalah makanan yang terbuat dari dadiah yang dimasak dengan bumbu-bumbu lain. Tanak dadiah merupakan makanan upacara (*samba adat*), yang biasanya tersedia pada upacara perhelatan seperti perhelatan pernikahan, batagak galad dan perhelatan lain.

Bahan yang diperlukan untuk membuat tanak dadiah adalah : dadiah, telur itik dan pati santan. Dadiah diperoleh dengan cara membeli, sedangkan telur bisa dibeli atau dari hasil ternak sendiri. Bumbu-bumbu yang digunakan adalah garam,

kunyit, bawang merah, bawang putih dan cabe. Bumbu-bumbu tersebut diperoleh dengan cara dibeli atau diambil dari tanaman di sekitar rumah.

Cara pengolahan dadiah adalah sebagai berikut : dadiah dikocok dengan telur, ditambahkan pati santan dan garam serta air perasan kunyit, kemudian masukkan ke dalam mangkok plastik, di atasnya ditaburi dengan irisan bawang merah, bawang putih dan cabe merah. lalu dikukus sampai matang.

Peralatan yang digunakan untuk membuat tanak dadiah : panci, mangkok, dan dandang untuk mengukus. Peralatan ini tidak jauh berbeda dari dulu hingga sekarang. Mereka yang terlibat dalam proses pembuatan tanak dadiah adalah kaum perempuan. Dalam perhelatan, makanan ini dibuat oleh si pangka (kaum kerabat yang punya *alek*). Tanak dadiah dibuat

pada hari H (hari pelaksanaan upacara). Dalam proses pembuatan tanak dadiah tidak ada pantangan khusus.

Dalam sebuah perhelatan, tanak dadiah dihidangkan bersama-sama dengan hidangan lain. Tanak dadiah biasanya tampil sebagai kapalo jamba (kepala hidangan) di atas seprah makan. Sebagai kapalo jamba, makanan ini jarang diambil oleh tamu, kecuali para tamu yang makan bajamba, yakni makan secara bersama-sama sebanyak 4 – 5 orang dari satu piring.

Cara mengonsumsi tanak dadiah sama juga dengan makanan lain, yakni mengambil dengan tangan (memakai sendok) kemudian memakannya bersama nasi. Pada dasarnya makanan ini bisa dikonsumsi oleh siapa saja, namun tidak semua orang menyukainya sehingga makanan ini bisa disuguhkan pada alek orang tua-tua.

Tanak dadiah hanya ditemui pada acara-acara perhelatan saja, sedangkan dalam menu sehari-hari atau di rumah

makan tidak ditemui, oleh karena itu jika dilihat dari tujuan penghidangannya, tanak dadiah berfungsi sebagai hidangan upacara (*sambadiak*).

Sumber :

Makanan : Wujud, variasi dan fungsi serta cara penyajiannya di daerah Sumatera barat. Nur Anas Zaidan, dkk. Depdikbud 1991

Aneka ragam makanan tradisional Minangkabau, Aswil Rony, dkk. Museum Negri Propinsi Sumatera Barat "Adityawarman". 2001

Dapur dan Peralatan Memasak Tradisional Daerah Sumatera Barat. Safwann Mardanas, Drs. Dkk Depdikbud 1989

Kamus Umum Bahasa Minangkabau – Indonesia. Aswil Rony, dkk.

Museum Negri Propinsi Sumatera Barat "Adityawarman". 2001

Wawancara.

TIKWAN BANGKA

Tikwan adalah makanan sehari-hari, sejenis bakso yang sudah populer hampir di berbagai tempat. Jika dilihat namanya, makanan ini ada pengaruhnya, dari Cina. Salah satu bahan



Tikwan

utama untuk makanan ini adalah ikan, yang banyak ditemukan di Pulau Bangka. Hal itu disebabkan oleh faktor alam yang cukup berpengaruh dimana secara geografis, pulau yang relatif kecil ini posisinya dikelilingi perairan Selat Karimata, Selat Gaspar dan Selat Bangka. Kondisi alam yang dikelilingi perairan ini, membuat penduduk, terutama di daerah pantai bermatapencaharian sebagai nelayan.

Menurut catatan sejarah, diperkirakan bahwa Pulau Bangka sudah dikenal sejak zaman

kerajaan-kerajaan Hindu. Bukti akan hal ini adalah berupa prasasti seperti Prasasti Kota Kapur yang berangka tahun 686 atau sekitar abad ke 7. Selain pernah di bawah Kerajaan Sriwijaya, Pulau Bangka pernah juga berada di bawah kekuasaan kerajaan-kerajaan Majapahit, Melayu, Johor, Palembang, dan Banten. Pada masa-masa

selanjutnya seperti penjajahan Inggris, Belanda dan Jepang.

Pulau Bangka juga merupakan wilayah yang sering diduduki. Oleh karenanya, Pulau ini dihuni oleh banyak pendatang yang menjadikan kebudayaan masyarakat asli berbaur dengan kebudayaan dari luar. Para pendatang biasanya tinggal di daerah perkotaan, mereka adalah suku bangsa-suku bangsa yang ada di Sumatera, Jawa, Bugis, dan Cina. Orang Cina pada umumnya didatangkan oleh Pemerintah Belanda untuk dipekerjakan di tambang-

tambang timah. Di kemudian hari, etnik Cina ini mulai berkembang dan tidak hanya menjadi pekerja, tetapi banyak pula yang bermigrasi dari Palembang. Konon, masakan tikwan ini dibawa etnik Cina yang berasal dari Palembang.

Palembang banyak berpengaruh terhadap daerah-daerah sekitarnya, termasuk Bangka. Sejak dulu Palembang merupakan pusat pemerintahan, sedangkan daerah sekitar (Bangka) sebagai daerah bawahannya. Palembang sebagai Pusat Pemerintahan sudah dimulai pada pertengahan abad ke – 16 atau tepatnya tahun 1544. Sementara itu, Bangka menjadi bagian wilayah kekuasaan Kesultanan Palembang mulai tahun 1666 (Alimansur, 1986). Kesultanan Bangka berkuasa antara tahun (1544-1825).

Seiring dengan perkembangan waktu, pada masa Pemerintahan Belanda, Kesultanan Palembang terbagi menjadi dua Karisedenan yaitu Palembang dan Bangka – Belitung. Bangka-Belitung yang merupakan bagian Kesultanan Palembang ber-

diri sendiri menjadi Karisedenan Bangka-Blitung antara tahun 1825-1942, dengan pusat pemerintahan berada di Pangkalpinang. Selain Pangkalpinang, ada tempat atau kota lain yang penting bagi Bangka, yakni Mentok. Mentok adalah kota kecil, tetapi mempunyai arti penting bagi Bangka, karena adanya pelabuhan yang cukup ramai, yang merupakan pintu gerbang tempat keluar dan masuknya barang dan orang dari dan ke Bangka.

Ditinjau dari letak geografis, Pulau Bangka cukup terbuka dan berada dalam lintasaan pelayaran, baik pelayaran antar daerah di nusantara, maupun antara negara-negara tetangga. Selain letak geografisnya yang strategis, Bangka juga mempunyai potensi yang besar. Bangka pernah menjadi terkenal karena produksi timah dan lada putihnya.

Salah satu bahan utama tikwan adalah ikan. Dengan kondisi lingkungan yang dikelilingi perairan, Bangka cukup menghasilkan banyak ikan. Jenis ikan yang biasa ditangkap adalah kerapu, kakap merah, tenggiri,

cumi, dan udang.

Selain ikan bahan lain yang dibutuhkan untuk membuat tikwan adalah sagu, jamur, bangkuang, dan sedap malam (bagian dari jantung pisang). Jamur, bangkuang, dan sedap malam merupakan variasi saja, jadi tidak harus digunakan secara bersama. Bahan-bahan ini tidak sulit didapat karena banyak dijual di pasar-pasar. Bumbu-bumbu yang dibutuhkan adalah bawang putih, lada, garam, cuka, dan udang. Lada adalah hasil utama Bangka, sehingga gampang ditemukan di pasaran. Bawang putih meskipun bukan hasil utama Bangka, tetapi mudah didapat seperti bumbu-bumbu yang lain. Demikian pula garam dan cuka merupakan bumbu yang hampir digunakan di setiap masakan sehingga tidak sulit untuk mendapatkannya. Ugang sebelum dicampur dengan bumbu yang lain dihaluskan, dan demikian pula dengan bawang putih.

Bahan seperti ikan dan sagu dihaluskan dan dibuat adonan seperti membuat bakso. Setelah adonan jadi, baru dibentuk

menurut selera, bisa bundar seperti bakso, lonjong, atau bentuk lain.

Sementara itu, bumbu yang sudah dihaluskan tadi dimasukkan ke dalam panci yang berisi air. Setelah air bersama bumbu mendidih, adonan yang telah dibentuk tadi kemudian dimasukkan. Tak lama kemudian adonan dan bumbu tadi telah matang dan siap disajikan.

Rumah tangga penduduk Bangka jarang yang membuat atau memasak hidangan tikwan untuk keperluan sehari-hari. Sebaliknya, Tikwan ini banyak dijual di warung-warung atau rumah-rumah makan. Jadi, Tikwan merupakan makanan yang sudah dikomersilkan dan mempunyai nilai ekonomi. Biasanya tikwan dijual oleh orang-orang yang berasal dari etnis Cina. Selain itu, rumah tangga penduduk Bangka memang jarang sekali atau tidak lazim menghidangkan Tikwan sebagai makanan sehari-hari. Dalam perkembangan selanjutnya, masakan tikwan kemudian dimodifikasi sehingga bisa dikonsumsi oleh siapa saja di luar

orang Cina, termasuk orang Muslim yang merupakan mayoritas penduduk Bangka.

Di samping itu, penjual Tikwan pun tidak hanya orang Cina, tetapi, juga penduduk Bangka yang lain. Dengan demikian Tikwan dapat dikonsumsi siapa saja karena bahan utamanya dari ikan.

Sumber:

Anonim. 2002. *Bangka Dalam Angka*. Badan Statistik Kabupaten Bangka. Propinsi Kepulauan Bangka Belitung.

Melalatoa, M. Junus. 1996. *Ensiklopedi Suku Bangsa di Indonesia Jilid A-K*. proyek pengkajian dan Pembinaan Nilai-Nilai Budaya, Ditjarahnitra, Ditenbud, Depdikbud, Jakarta.

Wawancara dengan berbagai pihak yang terkait.

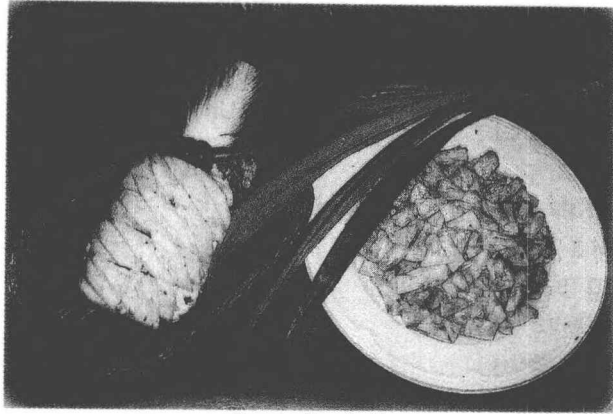
TUMIS BUAH NANAS BANGKA

Tumis Nanas merupakan lauk pauk pelengkap makan sehari-hari masyarakat Melayu Bangka, di Kabupaten Bangka. Bahan yang di gunakan untuk

membuat Tumis nanas adalah buah nanas, ditambah dengan bumbu-bumbu yang terdiri dari cabe merah, bawang merah, bawang putih, garam, gula pasir, dan penyedap rasa.

Wilayah Kabupaten Bangka termasuk penghasil buah nanas, karena hampir di setiap kebun atau pekarangan rumah penduduk setempat yang relatif luas banyak dijumpai pohon nanas. Selain untuk dimakan sebagai buah, nanas juga dapat diolah menjadi masakan oleh masyarakat Melayu Bangka yang disebut Tumis Nanas.

Cara membuat Tumis Nanas: pertama-tama buah nanas dikupas lalu dibersihkan mata-daging buahnya. Setelah selesai dikupas, lalu dicuci bersih dan dipotong-potong sesuai dengan selera, kecuali hati buah nanas dibuang, kemudian sisihkan. Berikutnya semua bumbu dihaluskan, kecuali garam, gula pasir, dan penyedap rasa. Tumis bumbu dengan minyak sayur dengan menggunakan luser atau kuai di atas tungke atau tungku, hingga mengeluarkan bau harum, kemudian



Tumis Buah Nanas

langsung masukkan potongan-potongan buah nanas, garam dan penyedap rasa, aduk rata dengan penilik besi atau serok. Apabila Tumis buah nanas sudah tampak layu langsung diangkat, dan siap untuk disajikan. Hidangan Tumis Buah Nanas biasanya disajikan menggunakan wadah piring atau sejenisnya.

Tumis Buah Nanas apabila dilihat dari bahan yang digunakan selain mudah diperoleh juga bermanfaat untuk kesehatan tubuh. Buah nanas dapat tumbuh dan berbuah di dataran tinggi 1.000 meter di atas permukaan laut. Tanaman ini tidak menyukai air yang menggenang. Sentra produksi nanas terdapat

di beberapa daerah, satu diantaranya adalah di Sumatera Selatan dan di Pulau Bangka. Setiap 100 gram buah nanas mengandung 24 miligram vitamin C dan A yang mampu menghambat laju oksidasi molekuler ta-

rget, yang pada gilirannya dapat menghentikan reaksi berantai pembentukan radikal bebas dalam tubuh yang diyakini sebagai dalang atau provokator berbagai penyakit. Buah nanas selain dapat mencegah penyakit kanker juga dapat mencegah stres.

Garam dapur selain untuk memberi rasa asin dan penyedap pada masakan, juga sebagai sumber mineral bagi tubuh seperti yodium, flour, chlor, dan naatrium. Sedangkan bumbu Tumis Buah Nanas seperti cabe merah mempunyai kandungan minyak asiri, dan alkalois (piperine) yang memberikan rasa pedas pada masakan. Cabe merah selain digunakan untuk

bumbu masak juga berguna untuk obat tradisional seperti demam, kejang perut, keringat tidak keluar, dan beri-beri. Obat tradisional semacam ini sangat diperlukan bagi penduduk setempat, jika ada diantara anggota keluarganya yang sakit, khususnya bagi mereka yang tempat tinggalnya relatif jauh dari kota kecamatan dan kota kabupaten, karena fasilitas Puskesmas umumnya berada di kota tersebut.

Jenis masakan Tumis Buah Nanas selain berkhasiat untuk kesehatan tubuh, juga mempunyai nilai ekonomis bagi masyarakat pendukungnya. Hal itu dapat dilihat dari kebiasaan masyarakat setempat untuk menanam buah buah nanas di kebun sendiri. Tumis Buah Nanas selain digunakan untuk lauk pauk anggota keluarga, juga dapat dijual di rumah makan sebagai lauk pauk sehari-hari.

Sumber:

Anonim, 2002, *Bangka dalam Angka*,
Badan Pusat Statistik Kabupaten
Bangka, Propinsi Kepulauan
Bangka Belitung

Kompas, 17 Juli 2003

Posman Sibuea, peserta program Dokter
Ilmu Pangan UGM, Lektor Kepala
Jurusan THP Unika Santo Thomas
SU Medan

WAJIK LAMPUNG



Wajik

Wajik merupakan jenis kue makanan kecil yang terdapat pada masyarakat Lampung. *Wajik* yang bahan utamanya dari beras ketan itu secara khusus digunakan hampir dalam setiap kegiatan upacara baik bagi masyarakat Lampung yang menganut adat *Saibatin*, maupun yang menganut adat *Pepadun*.

Dalam perkembangannya, *wajik* dapat dipergunakan dalam berbagai acara, seperti lebaran, arisan keluarga, menjamu tamu, dan pada acara lainnya. Di samping itu, sekarang ini *wajik* di daerah Lampung juga dapat dijumpai di pasar-pasar

atau di toko-toko kue sebagai barang dagangan yang diperjualbelikan.

Wajik bahan utamanya adalah beras ketan. Beras ketan tentunya tidak lepas dari kondisi lingkungan alam dan mata pencaharian penduduk setempat. Propinsi Lampung yang luasnya mencapai 37.376.50

km² (Profil Republik Indonesia Lampung, 1992: Dalam Informasi Dasar) lingkungan alamnya cukup bervariasi, mulai dari dataran rendah, tanah perbukitan, pegunungan, hingga wilayah perairan. Dengan kondisi lingkungan alam yang demikian, maka mata pencaharian mereka bervariasi pula. Akan tetapi pada umumnya, mata pencaharian masyarakat Lampung bertani atau bercocok tanam. Salah satu di antara hasil pertanian masyarakat Lampung adalah padi, ada padi untuk beras biasa, dan ada pula padi yang berjenis beras ketan.

Beras ketan inilah yang

oleh masyarakat Lampung diolah dijadikan makanan penganan yang berupa *wajik*. *Wajik* ini dapat digunakan dalam berbagai acara *daur hidup*, karena itu ada beberapa jenis wajik yang dapat dijumpai di daerah Lampung diantaranya:

1. *Wajik tanpa santan kelapa*

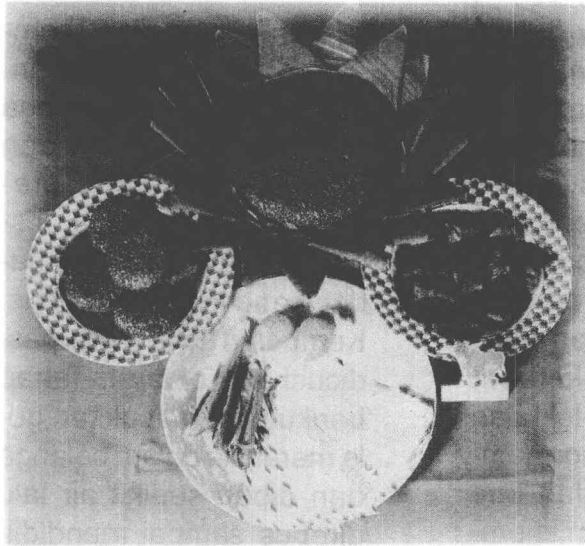
Wajik tanpa santan kelapa merupakan wajik yang salah satu bahannya adalah kelapa yang tidak dibuat santan tetapi kelapa diparut begitu saja. Wajik tersebut, biasanya digunakan khusus untuk upacara, baik sebagai sarana upacara, maupun sebagai hidangan. Wajik jenis ini digolongkan lagi menjadi:

a. *Wajik untuk hidangan upacara pada masa kanak-kanak*, yakni pada saat upacara *Busunat* (Khitanan) bagi keluarga Kepala Adat (*Penyimbang Marga/Paksi*).

Bagi anak seorang Sutan/ Dalom/Pangeran hanya diadakan satu kali upacara pada masa kanak-kanaknya, yaitu pada waktu khitanan (*busunat*).

Busunat ini dilakukan setelah anak berumur 10 tahun, dilaksanakan pada siang hari dan memakan waktu 3 hari 2 malam pada bulan purnama.

Pada upacara khitanan anak *Penyimbang Marga* ini, terbuka kemungkinan anak adik *Penyimbang Marga* juga ikut dikhitan, demikian pula anak *penyimbang Kampung* di mana *Penyimbang Marga* itu bertempat tinggal. Untuk pembagian dana dalam pelaksanaan upacara di mana ada anak lain selain anak *penyimbang marga* ini, biasanya tidak diminta oleh *penyimbang marga*, terserah pada orang tua si anak itu sendiri. Kecuali, apabila si anak itu ikut diumumkan gelarnya, maka orang tua si anak harus mengeluarkan uang *dau* (uang) untuk dibagikan pada seluruh suku. Hal yang tidak diminta tapi mereka terpenggil untuk melakukannya, ialah apabila ada kemenakannya diikutkan



*Wajik tanpa santan kelapa
untuk upacara lamaran pengantin*

dalam khitanan itu, seperti anak *benulung*, seluruh kerabat *benulung* ini bekerja keras dalam membantu terselenggaranya upacara.

Persiapan yang dilaksanakan dalam pelaksanaan upacara tersebut, antara lain membuat kue wajik. Adapun, bahan-bahan dari kue wajik adalah beras ketan, gula merah, kelapa parut dan sedikit garam.

b. Wajik untuk upacara lamaran atau pertunangan.

Pada masyarakat Lampung sebelum pelaksanaan upacara perkawinan ada langkah-langkah yang harus ditempuh, yaitu pelamaran. Pada pelamaran yang harus dipersiapkan salah satunya adalah wajik.

Adapun, bahan-bahan dari wajik tersebut sama dengan bahan wajik yang dipergunakan untuk upacara *Busunat*

(Khitanan) bagi keluarga Kepala Adat (Penyimbang Marga/ Paksi) hanya komposisinya berbeda, yakni bahan wajik untuk lamaran pengantin ini diperlukan gula merah yang lebih banyak, perbandingannya yaitu beras ketan 1 kg, gula me-rahnya 1 1/2 kg, kemudian kelapa parut, dan sedikit garam.

Adapun proses pembuatan wajik tanpa santan kelapa ini apabila digunakan untuk hidangan

pada upacara daur hidup, seperti untuk *busunat* (khitanan) bagi keluarga Kepala Adat (Penyimbang Marga/Paksi) masyarakat Lampung yang penganut Saibatin adalah dibuat dua hari sebelum upacara dimulai. Pembuatan wajik melibatkan para kerabat dan tetangga laki-laki dari suami ibu-ibu yang membuat kue apem dan kue cucur yang belum mempunyai menantu, yang berasal dari kampung penyimbang Marga atau yang mempunyai pertalian darah dengan penyimbang itu. Sedangkan untuk upacara lamaran, maka wajik itu dibuat oleh ibu-ibu dan dibantu oleh gadis-gadis yang berasal dari para kerabat dan tetangga dekat. Wajik tersebut biasanya juga dibuat dua hari sebelum upacara dimulai.

Cara pengolahan wajik tanpa santan kelapa, pertama-tama beras ketan dicuci bersih dan direndam semalaman. Setelah

itu, beras ketan dicuci sampai bersih dan ditiriskan. Kukus beras ketan hingga matang, lalu angkat dan dinginkan. Sambil menunggu ketan dingin, iris iris gula merah agar mudah hancur waktu direbus. Kemudian kelapa dikupas, dicuci lalu diparut. Tahap berikutnya, masukkan gula merah ke dalam belanga dan diberi sedikit air lalu direbus sampai mendidih agar rebusan air gula tidak meluap dan tumpah keluar dari belanga, lalu masukkan kelapa yang telah diparut tadi. Selanjutnya, aduk terus rebusan air gula merah dan kelapa parut tadi hingga mengental. Setelah itu masukkan ketan kukus yang telah dingin tadi ke dalam belanga, aduk terus dengan *penggalu* hingga rata, sampai adonan tidak lengket di belanga (kurang lebih satu setengah jam). Setelah itu, angkat dan letakkan dalam loyang atau dibentuk sesuai dengan yang diinginkan.

2. *Wajik yang menggunakan santan kelapa*

Wajik yang menggunakan santan kelapa biasanya dibuat dan dikonsumsi oleh masyarakat Lampung untuk memenuhi kebutuhan dalam acara-acara tertentu (bukan upacara) seperti menjamu tamu, arisan keluarga, atau lebaran. Namun kadang-kadang masyarakat Lampung yang beradat Pepadun, di samping menggunakan wajik yang tidak memakai bahan santan kelapa, juga menggunakan wajik yang memakai santan kelapa. Akan tetapi, bisa juga hanya memakai salah satu di antara kedua wajik tersebut.

Bahan utama untuk membuat *wajik* yang menggunakan santan ini, selain kelapa yang dibuat santan yakni beras ketan, gula merah dan sedikit garam. Cara pengolahannya, wajik yang menggunakan santan kelapa, apabila digunakan untuk sarana atau hidangan suatu upacara atau hajatan tentunya melibatkan para kerabat

dan tetangga terdekat. Pertama-tama beras ketan dicuci sampai bersih, lalu direndam semalam. Setelah itu, beras ketan yang telah direndam ditiriskan, lalu sampai matang, angkat dan dinginkan. Kemudian, masukkan gula merah, santan kelapa dan garam di dalam belanga, lalu rebus sampai mendidih dan mengental. Selanjutnya, masukkan ketan yang telah dikukus tadi dan aduk dengan *pengalu* hingga rata, sampai adonan tersebut tidak lengket di *belanga* kurang lebih satu jam. Setelah itu, angkat dan letakkan dalam loyang atau dibentuk sesuai dengan yang diinginkan.

Sekarang ini masyarakat Lampung yang beradat pepadun banyak yang menggunakan wajik yang memakai santan kelapa sebagai sarana atau hidangan untuk upacara yang diperoleh dengan cara memesan atau membeli.

Berdasarkan hal tersebut di atas, dapat dikatakan bahwa kedua jenis wajik tersebut baik

yang menggunakan santan maupun tidak berasal dari bahan yang sama, yaitu beras ketan, kelapa, gula merah, dan garam hanya yang membedakannya komposisi bahan dan teknik pengolahannya.

Beras ketan sebagai bahan utama yang diperlukan dalam pembuatan wajik bagi masyarakat Lampung diperoleh dari ladang sendiri, akan tetapi pada saat sekarang ini ada yang memperolehnya dengan cara membeli di pasar atau warung, atau dengan cara lain. Kelapa yang dipergunakan sebagai bahan dalam pembuatan wajik ini diperoleh dari hasil kebun atau halaman rumah sendiri, tetapi sekarang ini ada yang memperolehnya dengan cara membeli di pasar atau di warung. Adapun gula merah dan garam yang diperlukan sebagai bahan dalam pembuatan wajik diperoleh dengan cara membeli di pasar, di warung, atau dengan cara lain.

Peralatan yang dipergunakan untuk membuat wajik baik wajik yang menggunakan santan kelapa, maupun yang tidak

adalah : (1) Jambangan (bas-kom), fungsinya untuk merendam dan mencuci beras ketan, dan juga sebagai tempat untuk menaruh ketan yang sudah dikukus. Alat tersebut terbuat dari seng atau besi berbentuk bulat dan cembung, dilapisi dengan cat wama-wami bergambar dengan bunga atau binatang; (2) *kukor* (kukuran), fungsinya untuk memarut kelapa. Alat tersebut terbuat dari bahan kayu yang dibuat sedemikian rupa sehingga enak untuk diduduki, sedangkan mata kukornya terbuat dari besi yang dibeli di pasar atau di tukang pandai besi; (3) saringan kelapa, fungsinya untuk memarut kelapa. Alat tersebut terbuat dari bahan kayu yang dibuat sedemikian rupa sehingga enak untuk diduduki, sedangkan mata kukornya terbuat dari besi yang dibeli di pasar atau di tukang pandai besi; (4) dandang dan kukusan, fungsinya untuk mengukus ketan. Dandang dibuat dari bahan tembaga atau perunggu, sedangkan kukusan terbuat dari bahan anyaman bambu; (5) pisau yang tajam, fungsinya untuk mengiris-iris gula merah agar cepat han-

cur pada waktu direbus. Alat ini dibuat dari bahan besi dan kayu; (6) *belanga*, fungsinya untuk memasak wajik. Alat ini terbuat dari bahan tanah liat atau logam; (7) *penggalu*, fungsinya untuk mengaduk adonan wajik yang masih dalam belanga. Alat tersebut dari kayu; (8) *loyang*, fungsinya sebagai tempat untuk menaruh adonan wajik yang sudah matang untuk dibentuk sesuai dengan keinginan; (9) *ampin*, fungsinya sebagai pelapis tangan pada waktu mengangkat belanga dari tungku agar tidak panas atau kotor. Ampin terbuat dari bahan anyaman (*welingi* atau *reduk*, sebangsa pandan yang hidup dirawa-rawa); (10) *tungku*, fungsinya untuk tempat perapian. Alat ini terbuat dari bahan tanah liat.

Semua peralatan yang dipergunakan masih bersifat tradisional, dan bisa diperoleh dengan cara membuat sendiri, dan ada pula yang diperoleh dengan cara membeli di pasar atau ke pembuatnya langsung. Akan tetapi, pada saat sudah banyak orang Lampung yang menggunakan peralatan yang sudah modern. Misalnya, se-

bagai pengganti dandang dan kukusan, ada sebagian masyarakat Lampung yang menggantikannya dengan sobrokan atau langsung. Kemudian, ampin yang tadinya masih memakai anyaman *welingi*, sekarang ini ada yang sudah menggantikannya dengan ampin yang terbuat dari kain dengan bentuk yang lebih modern. Peralatan tersebut bisa diperoleh dengan cara membeli di pasar atau di supermarket, atau dapat juga meminjam ke tetangga.

Wajik yang dibuat dan dikonsumsi masyarakat Lampung dalam berbagai kesempatan, dapat dihidangkan sesuai dengan keperluannya. Bagi masyarakat Lampung pesisiran (*Saibatin*), wajik yang dipergunakan untuk keperluan upacara, wajik yang dibuat biasanya menggunakan bahan kelapa parut, sedangkan untuk keperluan biasa mereka menggunakan wajik yang menggunakan santan kelapa.

Bagi masyarakat Lampung yang beradat pepadun kedua jenis wajik bisa dipergunakan secara bersamaan da-

lam suatu upacara, dan bisa juga hanya menggunakan salah satu di antara kedua jenis wajik tersebut. Akan tetapi, pada saat sekarang ini baik untuk keperluan upacara maupun untuk keperluan biasa masyarakat Lampung yang beradat pepadun umumnya menggunakan wajik yang mempergunakan santan kelapa.

Cara menghidangkan wajik yang akan dipergunakan untuk keperluan biasa (bukan upacara), seperti menjamu tamu, arisan keluarga, lebaran, dan acara lain yang sejenis, yaitu wajik dipotong-potong kecil, kemudian ditaruh di piring ceper atau piring kue. Setelah itu diletakkan di atas tikar atau di atas meja, dan bisa ditambahkan minuman dan makanan lainnya. Wajik bisa dihidangkan pagi hari, siang, dan sore hari. Sedangkan wajik yang akan dipergunakan sebagai hidangan dalam upacara masa kanak-kanak yakni ketika *busunat* (khitanan) bagi keluarga Kepala Adat Marga (Penyimbang Marga), yaitu dengan cara wajik dipotong kecil-kecil atau bisa juga dibentuk

bulatan-bulatan kecil tapi pipih, kemudian ditaruh di piring ceper atau piring kue. Setelah itu, piring yang telah berisi wajik disajikan di atas tikar atau meja bersama dengan makanan lainnya yaitu dodol, kue cucur, dan kue apem.

Wajik yang dibuat dan dikonsumsi masyarakat Lampung dalam berbagai kesempatan, dapat dihidangkan sesuai dengan keperluannya. Bagi masyarakat Lampung pesisiran (Saibatin), wajik yang dipergunakan untuk keperluan upacara, wajik yang dibuat biasanya menggunakan bahan kelapa parut, sedangkan untuk keperluan biasa mereka menggunakan wajik yang menggunakan santan kelapa.

Bagi masyarakat Lampung yang beradat pepadun kedua jenis wajik bisa dipergunakan secara bersamaan dalam suatu upacara, dan bisa juga hanya menggunakan salah satu di antara kedua jenis wajik tersebut. Akan tetapi, pada saat ini baik untuk keperluan upacara maupun untuk keperluan biasa masyarakat Lampung yang ber-

adat pepadun umumnya menggunakan wajik yang mempergunakan santan kelapa.

Cara menghidangkan wajik yang akan dipergunakan untuk keperluan biasa (bukan upacara), seperti menjamu tamu, arisan keluarga, lebaran, dan acara lain yang sejenis, yaitu wajik dipotong-potong kecil, kemudian ditaruh di piring ceper atau piring kue. Setelah itu diletakkan di atas tikar atau di atas meja, dan bisa ditambahkan minuman dan makanan lainnya. Wajik bisa dihidangkan pagi hari, siang, dan sore hari.

Adapun wajik yang akan dihidangkan dalam upacara daur hidup (masa kanak-kanak) yakni ketika *busunat* (khitanan) bagi keluarga Kepala Adat Marga (Penyimbang Marga), yaitu dengan cara wajik dipotong kecil-kecil atau bisa juga dibentuk bulatan-bulatan kecil tapi pipih, kemudian ditaruh di piring ceper atau piring kue. Setelah itu, piring yang telah berisi wajik disajikan di atas tikar atau meja bersama dengan makanan lainnya yaitu dodol, kue cucur, dan kue apem.

Wajik beserta kelengkapannya itu disajikan seiring dengan jalannya upacara busunat, yaitu pada hari pertama memotong kerbau dan mengarah si anak keliling kampung dengan upacara kebesaran, yaitu iringan *kulintang terbang* dan tari menari. Arak-arakan ini memakan waktu lama sebab diselingi istirahat untuk menyakiskan tari-tarian. Pada malam harinya mereka disandingkan lagi dalam acara kesenian dan doa – doa agar si anak sehat dalam melaksanakan khitanan ini. Kerbau ipotong agak sore hari sebab kepalanya akan dipakai sebagai alas duduk si anak waktu dikhitkan. Selanjutnya, pada pagi harinya pukul 05.30 dilaksanakanlah khitanan. Kepala kerbau diletakkan di atas sebuah nampan, kemudian bagian kuning dan atas kepala di antara dua tanduk diberi lapisan karung goni, tikar dan kain putih. Barulah sianak didudukkan di atasnya dengan dipangku dan dibantu beberapa orang pamannya, barulah tukang sunat melaksanakan tugasnya. Kemudian, pada sore harinya

diadakan upacara pengumuman gelar si anak, dan pada malam harinya diadakan malam kesenian yaitu nyambai atau cangget sejak pukul 22.00 sampai dengan pukul 05.30.

Selanjutnya, cara menghidangkan wajik yang dipergunakan sebagai sarana upacara lamaran pengantin, yaitu wajik tersebut ada yang dibentuk bulatan sebesar piring, dan ada yang berbentuk bulatan kecil-kecil, kemudian ditaruh di nampan berkaki atau tempat kue lainnya yang bagus (biasanya nampannya terbuat dari kuningan). Kemudian wajik bersama dengan kelengkapannya, antara lain: dodol, sirih, pinang, uang dan kerbau, dibawa dan diarak oleh rombongan pihak bujang dan keluarga, serta para kerabatnya untuk diserahkan kepada pihak keluarga si gadis.

Pada waktu upacara lamaran berlangsung, wajik bersama kelengkapan lainnya hanya dipajang saja. Akan tetapi, setelah upacara lamaran selesai, wajik bersama dengan kelengkapannya itu oleh pihak keluarga si

gadis dibagi-bagikan kepada para kerabat dan tetangganya untuk dibawa pulang sebagai pertanda bahwa mereka telah menghadiri upacara lamaran, dan nanti pada saat hari pernikahan, mereka akan memberikan sumbangan kepada keluarga si gadis. Wajik yang dipergunakan sebagai sarana upacara lamaran dihidangkan seiring dengan waktu upacara lamaran dilakukan, yaitu siang atau malam hari. Biasanya waktu pelaksanaan upacara disesuaikan dengan waktu sesudah panen, atau pada saat perhitungan bulan dari tanggal 5 sampai dengan tanggal 14 menjelang bulan purnama.

Adapun cara mengonsumsi wajik, yaitu bisa mengambilnya langsung dari piring kue dengan menggunakan tangan atau garpu, kemudian disuapkan ke mulut, atau bisa juga setelah mengambil wajik dari piring kue kemudian diletakkan di piring kue yang kecil dan selanjutnya dengan menggunakan garpu kecil, lantas disuapkan ke mulut dan dikunyah pelan-pelan sambil

duduk di atas tikar atau kursi sambil berbincang-bincang.

Wajik berfungsi sebagai makanan kecil dalam acara biasa (bukan upacara), seperti, arisan keluarga, menjamu tamu, dan lebaran. Di samping itu, wajik juga berfungsi sebagai sarana pelengkap upacara, antara lain dalam upacara lamaran pengantin, dan juga sebagai makanan kecil dalam hidangan upacara pada masa kanak-kanak, yakni ketika upacara busunat (khitanan) bagi keluarga Kepala Adat Marga (Penyimbang Marga) masyarakat Lampung.

Makna dari wajik bersama dengan makanan lainnya yang disajikan pada saat upacara lamaran pengantin, yakni untuk menyatukan masing-masing keluarga yang terpisah agar saling berdekatan. Dodol, maknanya untuk mempersatukan percampuran kedua keluarga yaitu dari keluarga pihak laki-laki dan keluarga pihak perempuan. Sirih dan pinang, maknanya untuk melakukan penghormatan kepada orang lain, atau sebagai tanda peminangan/ pertunangan. Kerbau melambangkan bahwa la-

maran pengantin adalah sebuah peristiwa yang besar. Uang, melambangkan kesejahteraan, maksudnya calon pengantin nantinya hidup sejahtera.

Selanjutnya, wajik bersama dengan makanan lainnya, yang dihidangkan ketika melaksanakan upacara *busunat* (khitanan) bagi keluarga Kepala Adat (Penyimbang marga) mengandung makna untuk mempersatukan para anggota keluarga, kerabat dan tetangga yang sudah lama tidak saling berjumpa. Dodol, maknanya untuk mempersatukan para anggota keluarga dan para kerabat yang dikhitan baik dari pihak keluarga ibunya, maupun dari keluarga bapaknya. Kemudian, kue cucur dan kue apem, maknanya untuk melengkapi wajik dan dodol sebagai hidangan dalam upacara pada masa kanak-kanak, yakni ketika upacara busunat (khitanan) bagi keluarga Kepala Adat (Penyimbang Marga) masyarakat Lampung yang beradat Saibatin atau pesisir.

Selain makna dan fungsi tersebut di atas, ditinjau dari bahan-bahan yang digunakan,

wajik juga mempunyai fungsi yang bermanfaat bagi tubuh. Hal itu dikarenakan bahan-bahan yang digunakan untuk membuat wajik mengandung zat-zat yang diperlukan bagi kesehatan dan kekuatan bagi tubuh. Dalam hal ini, beras ketan mengandung karbohidrat, protetin, dan lemak. Selain itu, beras ketan juga mengandung zat-zat logam, seperti besi, kalsium, dan sulfat.

Kelapa selain berfungsi untuk memberikan rasa gurih pada masakan, juga mengandung zat-zat, seperti lemak, protein, fosfor, dan vitamin. Kemudian gula merah mengandung zat-zat antara lain protein, lemak, kalsium, fosfor, dan besi, serta mengandung karbohidrat yang berguna untuk memberikan kekuatan tubuh. Garam selain berfungsi untuk memantapkan, dan memberikan rasa asin pada masakan, juga mengandung zat-zat, antara lain *natrium*, *fluor*, dan *chlor*. Disamping itu, garam juga mengandung yodium yang dapat mencegah penyakit gondok.

Wajik, selain bermanfaat untuk kesehatan tubuh, juga

mempunyai nilai ekonomi, terutama untuk wajik yang menggunakan santan kelapa. Pada saat ini wajik dapat dijumpai di pasar-pasar atau di toko-toko kue sebagai barang dagangan. Wajik tersebut dijual dengan harga Rp. 500,00 sampai dengan Rp. 1.500,00. apabila diperlukan dalam jumlah yang banyak, misalnya untuk keperluan lebaran, atau arisan dapat dibeli atau dipesan pada pembuatnya. Hal tersebut dilakukan karena mereka merasa enggan membuatnya, sebab memerlukan waktu yang cukup lama dan rumit sehingga merasa lebih praktis jika membeli/memesan kepada pembuatnya.

Di samping itu, wajik juga mempunyai nilai sosial. Hal itu terlihat dari proses pembuatannya yang melibatkan para kerabat dekat dan tetangga. Selain itu, pembagian kue wajik setelah selesai upacara lamaran pengantin kepada para kerabat dan para tetangga terdekat dapat menjalin hubungan sosial. Pembagian wajik tersebut menandakan bahwa mereka telah menghindari upacara lamaran

pengantin dan untuk selanjutnya mereka akan memberikan sumbangan kepada keluarga pengantin pada saat upacara perkawinan nanti. Wajik juga mempunyai nilai budaya. Hal itu dapat dilihat dari keberadannya sebagai salah satu sarana upacara, antara lain upacara lamaran pengantin, dan upacara pada masa kanak-kanak atau khitanan.

Pada masa ini, sudah terjadi pergeseran nilai yang nampak pada wajik, yakni jika pada masa lalu wajik hanya dibuat khusus untuk upacara, tetapi sekarang ini *wajik* sudah biasa dipergunakan sebagai makanan kecil pada saat arisan keluarga, untuk menjamu tamu, buka bersama, dan acara lainnya yang sejenis. Di samping itu, wajik pun sudah bertambah fungsinya sebagai barang dagangan terutama untuk wajik yang menggunakan santan kelapa.

Sumber:

Arifin, Razi et al. 1986. **Isi Dan kelengkapan Rumah Tangga Tradisional Daerah Lampung**. Jakarta: Departemen Pendidikan Dan Kebudayaan.

Biro Pusat Statistik Propinsi Lampung. 2001. **Buku Indikator Kesejahteraan Rakyat Lampung**. Lampung: Biro Pusat Statistik.

Departemen Pendidikan Dan Kebudayaan. 1981. **Pelajaran Bidang Makanan Untuk SMA**. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.

Hadi Kusuma, Hilman et. Al. 1983. **Adat Istiadat Lampung**. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan

Melalatoa, M. Yunus. 1955. **Ensiklopedi di Suku Bangsa Indonesia Jilid L-Z** Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan

Puspawijaya, Rizani et al. 1982. **Upacara Tradisional Lampung**. Lampung: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Kantor Lampung, Proyek Inventarisasi dan Dokumentasi Daerah Lampung.

1984. **Adat dan Upacara Upacara Perkawinan Daerah Lampung**. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.

Sumardi, Mulyanto et al. 1992. **Profil Republik Indonesia: Lampung**. Jakarta: Yayasan Bhakti Wawasan Nusantara.

TMII. 2002. **Buku Panduan Anjungan Lampung**. Jakarta: TMII

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

