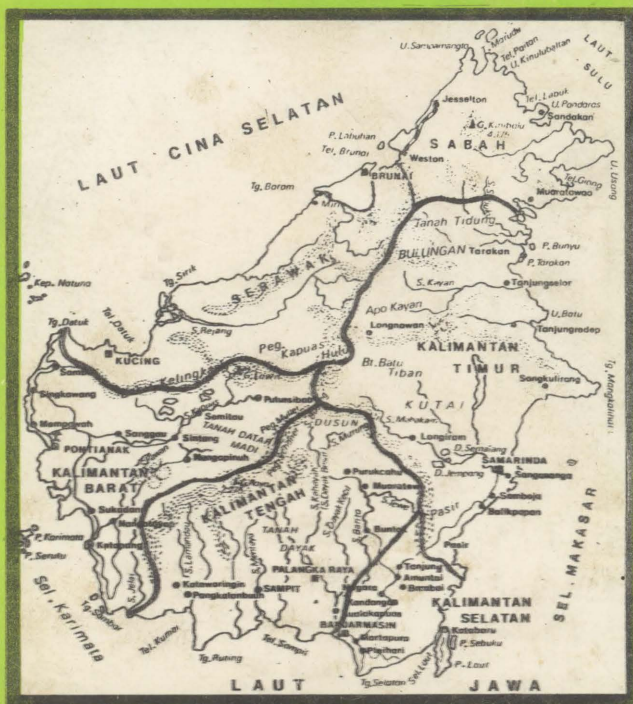




MILIK DEPDIKBUD
TIDAK DIPERDAGANGKAN

DAPUR DAN ALAT-ALAT MEMASAK TRADISIONAL DAERAH KALIMANTAN BARAT



DEPARTEMEN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
KANWIL DEPDIKBUD PROPINSI KALIMANTAN BARAT
PROYEK INVENTARISASI
DAN PEMBINAAN NILAI-NILAI BUDAYA
KALIMANTAN BARAT
TAHUN 1990/1991

892/roh 2

MILIK DEPDIKBUD
TIDAK DIPERDAGANGKAN

MILIK KEPUSTAKAAN
DIREKTORAT TRADISI
DITJEN NBSF DEPBUDPAR

DAPUR DAN ALAT - ALAT MEMASAK TRADISIONAL DAERAH KALIMANTAN BARAT

TIM PENYUSUN

Ketua Aspek :

Drs. U. HUSNA ASMARA, MPd

Anggota :

Drs. BAHARI SUIYU

Drs. MAHDI RAJIM

Drs. BAHARUDIN FRANK

Drs. BUNYAMIN, MS

Drs. A. RUNTU

**DEPARTEMEN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
KANWIL DEPDIKBUD PROPINSI KALIMANTAN BARAT
PROYEK INVENTARISASI
DAN PEMBINAAN NILAI-NILAI BUDAYA
KALIMANTAN BARAT
TAHUN 1990/1991**

UNITAS TERPADU FILM
BANDUNG

UNITAS TERPADU FILM
BANDUNG

DAPUR DAN ALAT ALAT
MEMASAK TRADISIONAL
DAERAH KALIMANTAN BARAT

PERPUSTAKAAN	
DIT. TRADISI DITJEN NESF	
DEPBUDPAR	
NO. INV	: 649
PEROLEHAN	:
TGL	: 01-05-2007
SANDI PUSTAKA	: 783.859 841(3)

DEPARTEMEN KENDALI DAN PENGAWASAN
DAFTAR DESKRIPSI PEROLEHAN KALIMANTAN BARAT
PROJEK INVENTARISASI
DAN PEMBIAYAAN WILAYAH BARAT
KALIMANTAN BARAT
Tahun 1990/1991

KATA PENGANTAR

Tujuan Proyek Inventarisasi dan Pembinaan Nilai-Nilai Budaya Daerah (IPNB) adalah menggali nilai-nilai luhur budaya bangsa dalam rangka memperkuat penghayatan dan pengamalan Pancasila demi tercapainya ketahanan nasional dibidang sosial budaya. Untuk mencapai tujuan itu diperlukan penyebarluasan buku-buku yang memuat berbagai aspek kebudayaan daerah. Pada tahun 1990/1991 Proyek Inventarisasi dan Pembinaan Nilai-Nilai Budaya Daerah Kalimantan Barat diberikan kepercayaan mengadakan sebanyak 12 (dua belas) naskah seperti berikut:

1. PERALATAN PRODUKSI TRADISIONAL DAN PERKEMBANGAN - NYA, hasil penelitian Proyek IDKD Kalimantan Barat tahun 1985/1987.
2. DAPUR DAN ALAT-ALAT MEMASAK TRADISIONAL, hasil penelitian Proyek IDKD Kalimantan Barat tahun 1986/1987.
3. POLA PENGUASAAN, PEMILIKAN DAN PENGGUNAAN TANAH SECARA TRADISIONAL, hasil penelitian Proyek IDKD Kalimantan Timur tahun 1984/1985.
4. PERUBAHAN POLA KEHIDUPAN MASYARAKAT AKIBAT PERTUMBUHAN INDUSTRI, hasil penelitian Proyek IDKD Kalimantan Timur tahun 1985/1986.
5. UPACARA TRADISIONAL KUANGKAY SUKU DAYAK N BENUA, hasil penelitian Proyek IDKD Kalimantan Timur tahun 1987/1988.
6. POLA PENGASUHAN ANAK SECARA TRADISIONAL, hasil penelitian Proyek IDKD Kalimantan Timur tahun 1988/1989.
7. SISTEM EKONOMI TRADISIONAL, hasil penelitian Proyek IDKD Kalimantan Timur tahun 1982/1983.
8. PERKAMPUNGAN DI PERKOTAAN SEBAGAI WUJUD ADAPTASI SOSIAL DI SAMARINDA, hasil penelitian Proyek IDKD KALIMANTAN TIMUR tahun 1982/1983.

9. PENGRAJIN TRADISIONAL, hasil penelitian Proyek IDKD Kalimantan Tengah tahun 1988/1989.
10. DAMPAK SOSIAL BUDAYA, AKIBAT MENYEMPITNYA LAHAN PERTANIAN, DI DESA NANGOR, hasil penelitian Proyek IDKD Kalimantan Tengah tahun 1986/1987.
11. PERUBAHAN POLA KEHIDUPAN MASYARAKAT AKIBAT PER - TUMBUHAN INDUSTRI, hasil penelitian Proyek IDKD Kalimantan Selatan tahun 1985/1986.
12. PEMUKIMAN SEBAGAI KESATUAN EKOSISTEM, hasil penelitian Proyek IDKD Kalimantan Selatan tahun 1981/1982.

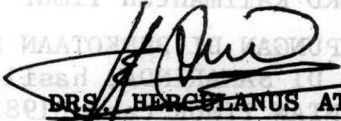
Tersedianya Buku - buku terbitan ini dapat berhasil berkat kerjasama berbagai pihak, baik instansi maupun perorangan, Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional, Pimpinan dan Staf Proyek IPNB baik di daerah maupun di pusat, Pemerintah Daerah, Kantor Wilayah Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Perguruan Tinggi dan para peneliti/penulis itu sendiri.

Kiranya perlu diketahui bahwa buku ini belum merupakan suatu hasil penelitian yang mendalam, tetapi baru pada tahap pencatatan yang diharapkan dapat disempurnakan pada waktu-waktu mendatang. Oleh karena itu, kami selalu menerima kritik yang sifatnya membangun. Akhirnya kepada semua pihak yang memungkinkan terbitnya buku ini, kami ucapkan terima kasih yang tak terhingga.

Moga-moga buku ini bermanfaat bukan hanya bagi masyarakat umum, tetapi juga bagi para pengambil kebijaksanaan dalam rangka membina dan mengembangkan kebudayaan.

Pontianak, Juli 1990

Pemimpin Proyek Inventarisasi dan
Pembinaan Nilai-Nilai Budaya Daerah
Kalimantan Barat



DRS. HERCULANUS ATEN

Nip. 130206235

KATA PENGANTAR

Secara teratur dan bertahap, Proyek Inventarisasi dan Pembinaan Nilai-Nilai Budaya, yang merupakan salah satu dari proyek-proyek yang berada dalam lingkungan program yang menjadi tanggung jawab Direktorat Jenderal Kebudayaan, telah menerbitkan hasil-hasil penelitian yang dilaksanakan oleh daerah-daerah, menyangkut berbagai aspek kebudayaan daerah.

Pada tahun 1990/1991, Proyek Inventarisasi dan Pembinaan Nilai-Nilai Budaya Kalimantan Barat, mendapat tugas untuk menerbitkan 12 (dua belas) naskah hasil penelitian yang telah dilakukan di 4 propinsi yang ada di Kalimantan, ialah propinsi-propinsi Kalimantan Timur, Kalimantan Selatan, Kalimantan Tengah dan Kalimantan Barat.

Kedua belas naskah tersebut adalah :

1. "POLA PENGUASAAN, PEMILIKAN DAN PENGGUNAAN TANAH SECARA TRADISIONAL", yang merupakan hasil penelitian yang dilaksanakan Proyek IDKD Kalimantan Timur, tahun 1984/1985.
2. "PERUBAHAN POLA KEHIDUPAN MASYARAKAT AKIBAT PER TUMBUHAN INDUSTRI", yang merupakan hasil penelitian yang dilaksanakan Proyek IDKD Kalimantan Timur, tahun 1985/1986.
3. "UPACARA TRADISIONAL KUANGKAY SUKU DAYA N BENUA", yang merupakan hasil penelitian yang dilaksanakan Proyek IDKD Kalimantan Timur tahun 1987/1988.
4. "POLA PENGASUHAN ANAK SECARA TRADISIONAL", yang merupakan hasil penelitian yang dilaksanakan Proyek IDKD Kalimantan Timur; tahun 1988/1989.
5. "SISTEM EKONOMI TRADISIONAL", yang merupakan hasil penelitian yang dilaksanakan Proyek IDKD Kalimantan Timur, tahun 1982/1983.

6. "PERKAMPUNGAN DI PERKOTAAN SEBAGAI WUJUD ADAPTASI SOSIAL DI SAMARINDA", yang merupakan hasil penelitian yang dilaksanakan Proyek IDKD Kalimantan Timur, tahun 1982/1983.
7. "DAMPAK SOSIAL BUDAYA, AKIBAT MENYEMPITNYA LAHAN PERTANIAN DI DESA NANGOR", yang merupakan hasil penelitian yang dilaksanakan Proyek IDKD Kalimantan Tengah, tahun 1986/1987.
8. "PENGRAJIN TRADISIONAL, yang merupakan hasil penelitian yang dilaksanakan Proyek IDKD Kalimantan Tengah, tahun 1988/1989.
9. "PEMUKIMAN SEBAGAI KESATUAN EKOSISTEM", yang merupakan hasil penelitian yang dilaksanakan Proyek IDKD Kalimantan Selatan, tahun 1981/1982.
10. "PERUBAHAN POLA KEHIDUPAN MASYARAKAT AKIBAT PER TUMBUHAN INDUSTRI", yang merupakan hasil penelitian yang dilaksanakan Proyek IDKD Kalimantan Selatan, tahun 1985/1986.
11. "DAPUR DAN ALAT-ALAT MEMASAK TRADISIONAL", yang merupakan hasil penelitian yang dilaksanakan Proyek IDKD Kalimantan Barat, tahun 1986/1987.
12. "PERALATAN PRODUKSI TRADISIONAL DAN PERKEMBANGANNYA", yang merupakan hasil penelitian yang dilaksanakan Proyek IDKD Kalimantan Barat, tahun 1985/1986.

Pada kesempatan ini secara khusus kami sampaikan penghargaan dan terima kasih kepada Direktur Jenderal Kebudayaan Departemen Pendidikan dan Kebudayaan serta Direktur Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional pada Direktorat Jenderal Kebudayaan, atas kepercayaan yang diberikan kepada Proyek Inventarisasi dan Pembiayaan Nilai-Nilai Budaya Daerah Kalimantan Barat, untuk menerbitkan dan menyebarluaskan kedua belas naskah hasil penelitian tersebut.

Ucapan terima kasih kami sampaikan pula kepada semua pihak, baik yang secara langsung maupun tidak langsung membantu terlaksananya penerbitan ini.

Semoga penerbitan ini akan bermanfaat sebagai usaha untuk ikut memperkaya khazanah kepustakaan mengenai kebudayaan kita.

Pontianak, September 1990.

Kepala Kantor Wilayah
Departemen Pendidikan dan Kebudayaan
Propinsi Kalimantan Barat



H. A. PANGGABEAN, SE
NIP. 130445457



KATA PENGANTAR

Sesuai dengan penjelasan pasal 32 Bab XIII Undang-Undang Dasar 1945, maka program pembinaan dan pengembangan kebudayaan Nasional terus ditingkatkan, guna mempertebal kepribadian bangsa, rasa harga diri dan kebanggaan Nasional.

Keaneka ragam budaya Daerah, dipandang sebagai suatu ke Bhineka Tunggal Ikaan masyarakat yang perlu diarahkan kemajuan adab, budaya dan tercapainya persatuan dan kesatuan bangsa.

Kegiatan Proyek Pembinaan Nilai-Nilai Budaya pada saat ini tengah melaksanakan penggalian dan pelestarian Nilai-Nilai luhur budaya bangsa, telah memperoleh berbagai-bagai macam naskah aspek Kebudayaan Daerah, yang perlu diperbanyak dan disebarluaskan keseluruhan keluarga dan masyarakat.

Naskah dengan judul DAPUR DAN ALAT-ALAT MEMASAK TRADISIONAL DAERAH KALIMANTAN BARAT hasil perekaman / penelitian Proyek Inventarisasi dan Pembinaan Nilai-Nilai Budaya sangat relevan dengan derap pembangunan Nasional, justru isi didalamnya diarahkan sebagai penerapan Nilai-Nilai luhur budaya bangsa.

Kami menyadari bahwa buku ini masih banyak kekurangan-kekurangannya, sehingga apabila adasaran-saran guna penyempurnaan buku ini kami akan menerima dengan senang hati.

Dengan terciptanya buku ini, kepada semua pihak kami ucapkan terima kasih, semoga berguna baginusa bangsa dan Negara.

Pemimpin Proyek Inventarisasi
dan Pembinaan Nilai-Nilai
Budaya Daerah

ttd

DRS. S U L O S O

NIP. 130141602

**SAMBUTAN DIREKTUR JENDERAL KEBUDAYAAN
DEPARTEMEN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN**

Saya dengan senang hati menyambut terbitnya buku-buku hasil kegiatan penelitian Proyek Inventarisasi dan Pembinaan Nilai-Nilai Budaya, dalam rangka menggali dan mengungkapkan khasanah budaya luhur bangsa.

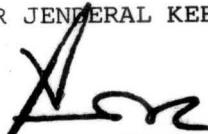
Walaupun usaha ini masih merupakan awal dan memerlukan penyempurnaan lebih lanjut, namun dapat dipakai sebagai bahan bacaan serta bahan penelitian lebih lanjut.

Saya mengharapkan dengan terbitnya buku ini masyarakat Indonesia yang terdiri dari berbagai suku dapat saling memahami kebudayaan-kebudayaan yang ada dan berkembang di tiap-tiap daerah. Dengan demikian akan dapat memperluas cakrawala budaya bangsa yang melandasi kesatuan dan persatuan bangsa.

Akhirnya saya mengucapkan terima kasih semua pihak yang telah membantu kegiatan proyek ini.

Jakarta, 14 Agustus 1990.

DIREKTUR JENDERAL KEBUDAYAAN



DRS. GBPH. PÖEGER

NIP. 130204562

KATA PENGANTAR

Berkat rahmat Allah S.W.T. akhirnya Naskah ini telah dapat diselesaikan pada waktunya. Naskah ini merupakan hasil penelitian di daerah Kalimantan Barat dalam rangka menginventarisasi dan mendokumentasi dapur dan alat memasak tradisional sebagai bagian dalam memperkaya budaya Bangsa.

Naskah ini menyajikan dua tipe dapur yaitu tipe dapur tradisional suku Melayu dan suku Daya. Dari kedua tipe ini dibahas satu persatu mengenai lokasi dapur, tata ruang dapur, air dan sampah buangan dapur, tempat mencuci, dan mengeringkan alat. Karena tungku adalah bagian dapur, maka tungkupun dibicarakan secara khusus. Tungku yang dapat diinventarisasi adalah tungku batu, tungku besi, tungku batang pisang, tungku kayu, parak salai sebagai tungku, paun sebagai tungku, paangkoathn, dompor, dan nyampadatn. Hal yang sangat penting lagi yang telah diinventarisasi adalah alat memasak tradisional diantaranya Apiet, gantang sedau, kelaci, sendok tempurung, lesung, batu pipis, dulang, parundak, gerenseng, lekar, morong, Panseokng Solekng, daukng, pekal, kaingkato, soma, tabakng kotong, pongkot Care, pokokng Pangoer, Panyuman arak, jaeje, Para Ibakng, cetak gula aren.

Selain alat dan tungku diinventarisasi pula kegiatan dalam dapur, pengrajin alat memasak dan potensi mereka. Selama penelitian ditemukan nilai budaya sehubungan dengan dapur. Kebudayaan itu berupa kepercayaan, penangkal, ungkapan serta upacara yang berhubungan dengan dapur.

Walaupun dalam tulisan ini disebutkan daerah sumbernya, ini tidak berarti bahwa sumber hanya ada di daerah tersebut, sebab banyak alat dapur, tungku yang terdapat di daerah atau kampung lain di Kalimantan Barat.

Kami menyadari bahwa hasil inventarisasi dan penelitian ini masih banyak kekurangan, terutama karena terbatasnya waktu. Oleh karena itu keritik dan saran dari semua pembaca untuk penyempurnaan naskah akan diterima dengan senang hati dan terima kasih tak terhingga.

Akhirnya kepada semua pihak yang telah membantu sejak persiapan penelitian, pelaksanaan penelitian, sampai diterbitkan hasil penelitian ini diucapkan terima kasih yang sebanyak-banyaknya, semoga naskah ini dapat dijadikan bahan pertimbangan dalam membuat rencana penyusunan kebijakan nasional dalam melestarikan budaya Bangsa.

Pontianak, Januari 1987

Penyusun,

Drs. U. Husna Asmara, MPd.

Drs. Bahari Sinyu.

Drs. Mahdi Rajiin.

Drs. Baharudin Frank.

Drs. Bunyamin.MS.

Drs. A. Runtu.

DAFTAR ISI

	halaman
KATA PENGANTAR	i - xi
DAFTAR ISI	
SUSUNAN TIM PENELITI	

I PENDAHULUAN

1. 1. Tujuan	1
1. 2. Masalah	2
1. 3. Ruang Lingkup	3

II DAERAH PENELITIAN DAN GAMBARAN UMUM DAPUR TRADISIONAL

2. 1. Identifikasi Daerah Penelitian	5
2. 2. Tipe-tipe Dapur Menurut Kebudayaan Lokal	10
2. 3. Arti Dapur Menurut Kebudayaan Lokal Daerah Kalimantan Barat	11
2. 4. Fungsi Dapur Menurut Kebudayaan Daerah Kalimantan Barat	12
2. 5. Unsur-unsur Baru dalam Dapur Tradisional	13

III DAPUR TRADISIONAL DAN LINGKUNGAN HIDUP

3. 1. Tipe Dapur Melayu Tradisional dan Lingkungan Hidup	15
3. 2. Dapur Tradisional dan Lingkungan Hidup Suku Dayak	25

IV MACAM-MACAM TUNGKU TRADISIONAL DAN BAHAN BAKARNYA

4. 1. Tungku Suku Bangsa Melayu	42
4. 2. Tungku Tradisional Suku Dayak	64

V ALAT-ALAT MEMASAL TRADISIONAL

5. 1. Apiet	78
5. 2. Gantang	81
5. 3. Sedau	84
5. 4. Kelaci	87
5. 5. Sendok Tempurung Panyaring Buah	91
5. 6. Sendok	92
5. 6. Sendok Tempurung Sayur	94
5. 8. Lesung Batu	96
5. 9. Batu Pipis	98
5.10. Dulang Kayu	100
5.11. Perundak	102
5.12. Gerenseng	104
5.13. Lekar	105
5.14. Morong	108
5.15. Parutan Kelapa	109
5.16. Panseokng	110
5.17. Salekng	112
5.18. Doukng	118
5.19. Peko'	120
5.20. Keinkato'	124
5.21. Some (Gerebok)	127
5.22. Tabakng	131
5.23. Kotong	134
5.24. Pongkot Gare'	138
5.25. Pokokng Pangoer	140
5.26. Penyuman Arak	143
5.27. l a p e	148
5.28. Jaeje	150
5.29. Para' Ibakng	153
5.30. Cetakan Gula (Aren)	155

VI KEGIATAN DALAM DAPUR TRADISIONAL

6.1. Kegiatan sehari-hari	158
6.2. Kegiatan Kadang kala	166
6.3. Kegiatan Luar Biasa dan Upacara Tertentu	172

VII PENGRAJIN ALAT MEMASAK TRADISIONAL

- 7.1. Macam-macam pengrajin Alat Memasak Tradisional 176
- 7.2. Potensi Pengrajin Alat Memasak Tradisional serta Jenis Alat yang dihasilkan 182

VIII DAPUR TRADISIONAL DAN NILAI BUDAYA

- 8.1. Dapur Tadisional dan Nilai Budaya Suku Melayu 193
- 8.2. Dapur Tradisional dan Nilai Budaya Suku Dayak 199

KOMENTAR PENULIS 207

DAFTAR KEPUSTAKAAN 211

DAFTAR ISTILAH 213

DAFTAR INDEKS 217

LAMPIRAN : DATA INFORMAN 219

SUSUNAN TIM PENELITIAN

1. Drs. U. Rusna Asmara, M.Pd. (Ketua Aspek)
2. Drs. Bahari Sinyu (Sekretaris)
3. Drs. Mahdi Rajiin (Anggota)
4. Drs. Baharudin Frank (Anggota)
5. Drs, Bunyamin. MS. (Anggota)
6. Drs. A. Runtu (Anggota)

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Tujuan

Usaha menginventarisasi kebudayaan daerah sejak tahun 1976/1977 terus dilanjutkan sehingga bahan dan makna kebudayaan semakin lengkap. Kegiatan inventarisasi kebudayaan secara efektif telah dilakukan oleh Proyek Inventarisasi dan Dokumentasi Kebudayaan Daerah (Proyek IDKD) Direktorat Sejarah dan Nilai Kebudayaan

Pada tahun 1986 ini dilakukan pula inventarisasi dan dokumentasi tentang "Dapur dan Alat-alat Memasak Tradisional". Dapur dan alat-alat memasak tradisional, pada dasarnya merupakan warisan pengetahuan, daya cipta, ketrampilan dan teknologi yang telah dikembangkan oleh masyarakat-masyarakat suku bangsa di seluruh Indonesia. Usaha pengembangan produksi masyarakat perlu diberi kesempatan yang seluas-luasnya sehingga mereka dapat mengembangkan diri setaraf dengan masyarakat yang telah maju.

Inventarisasi dan dokumentasi dapur dan alat memasak tradisional di Daerah Kalimantan Barat bertujuan:

1.1.1. Tujuan Umum

- 1.1.1.1. Mempertebal kepercayaan terhadap diri sendiri, dan menambah rasa persatuan dan persatuan Bangsa setelah menghasilkan budaya bangsa sendiri.
- 1.1.1.2. Agar usaha melestarikan, membina dan mengembangkan Dapur dan alat memasak tradisional yang merupakan unsur kekayaan kebudayaan Bangsa dapat dilakukan.
- 1.1.1.3. Untuk mendapatkan informasi yang benar dan bersifat mendalam tentang arti dan fungsi dapur dalam kebudayaan daerah yang merupakan bagian tak terpisahkan dari kehidupan bangsa
- 1.1.1.4. Untuk mendapatkan data akurat tentang pengetahuan lokal di bidang teknologi produksi sarana dan alat-alat pemenuhan kebutuhan makan dan minum.
- 1.1.1.5. Untuk mencatat, merekam segala potensi budaya bangsa sebagai modal pengembangan lebih lanjut kebudayaan nasional.

1.1.1.6. Untuk dikembangkan sebagai materi dasar pendidikan dan pengajaran dalam rangka sosialisasi nilai-nilai budaya bangsa.

1.1.2. Tujuan Khusus

1.1.2.1. Mendapatkan informasi tentang arti dan fungsi dapur menurut kebudayaan lokal daerah Kalimantan Barat.

1.1.2.2. mendapatkan data tentang dapur tradisional dan lingkungan hidup yang berhubungan dengan lokasi, tata ruang, air dan sampah serta tempat mencuci.

1.1.2.3. Mendapatkan data dan informasi tentang macam-macam tungku tradisional dan bahan bakarnya.

1.1.2.4. Mendapatkan data tentang alat-alat memasak tradisional daerah Kalimantan Barat.

1.1.2.5. Mendapatkan informasi tentang kegiatan dalam dapur tradisional Kalimantan Barat sehari-hari.

1.1.2.6. Mendapatkan data dan informasi tentang pengrajin alat-alat memasak tradisional, serta potensi dari para pengrajin daerah Kalimantan Barat.

1.1.2.7. Mendapatkan tentang dapur tradisional dan nilai-nilai budaya yang berhubungan dengan kepercayaan, pantangan, penangkal, ungkapan-ungkapan, perumpamaan dan pribahasa sehubungan dengan dapur serta upacara dan maknanya yang berkaitan dengan dapur.

1.2. Masalah

1.2.1. Masalah Umum

1.2.1.1. Data tentang dapur dan alat-alat memasak tradisional masih dirasakan kurang memadai sehingga Direktorat Sejarah dan nilai tradisional belum dapat melayani data untuk pelaksanaan kebijaksanaan dalam pengembangan teknologi produksi sarana dan alat-alat untuk pemenuhan kebutuhan makan dan minum.

1.2.1.2. Bahwa apabila usaha inventarisasi ini tidak segera dilakukan, generasi bangsa kita yang berikutnya tidak mengenal budaya bangsanya yang pernah ada.

- 1.2.1.3. Masih banyak rakyat Indonesia mengenal budaya bangsa yang tersebar di seluruh daerah wilayah Indonesia.
- 1.2.1.4. Karena desakan teknologi modern banyak sekali rakyat Indonesia yang tidak tahu tentang asal mula perkembangan dapur dan alat memasak yang mereka gunakan sekarang.

1.2.2. Masalah Khusus

Walaupun pada dasarnya dapur dan alat memasak itu adalah sama, karena untuk mengolah makanan dan minuman. Namun keadaan daerah, struktur budaya, penyebab daerah satu dengan lain berbeda. Pepatah lama mengatakan lain padang lain belangnya, lain lubuk lain ikannya. Masalah khusus tersebut itulah yang menyebabkan pentingnya meng-inventarisasi dapur dan alat memasak tradisional di daerah Kalimantan Barat. Masalah khusus itu adalah sebagai berikut:

- 1.2.2.1. Daerah Kalimantan Barat yang luasnya melebihi pulau Jawa dan Madura dan penduduknya masih jarang serta perhubungan masih terlalu sulit, terutama di daerah pedalaman sehingga perhatian dan informasi mengenai dapur dan alat memasak tradisional belum pernah dilakukan.
- 1.2.2.2. Literatur hasil penelitian terdahulu yang berhubungan dengan dapur dan alat memasak tradisional yang dapat dijadikan bahan studi kepustakaan masih sangat langka dan sulit ditemukan.
- 1.2.2.3. Desakan teknologi modern sudah mulai terserap di daerah ini yang sedikit banyak mempengaruhi dapur dan alat memasak tradisional rakyat setempat.

1.3. Ruang lingkup

Dapur dan alat-alat memasak tradisional yang di-inventarisasi dalam penelitian ini adalah yang mengandung nilai budaya dan religius yang cukup tinggi. Dapur dan alat-alat memasak tradisional yang diinventarisasi dalam penelitian ini meliputi :

- 1.3.1. Arti dan fungsi dapur menurut kebudayaan daerah Kalimantan Barat.

1.3.2. Tipe dapur berdasarkan suku bangsa yang mendiami daerah Kalimantan Barat.

1.3.3. Unsur baru yang masuk dalam dapur tradisional.

1.3.4. Dapur tradisional dan lingkungan hidup mulai dari lokasi, tata ruang, air, sampah serta tempat mencuci dan mengeringkan alat-alat memasak.

1.3.5. Macam-macam tungku tradisional dan bahan bakarnya, mulai dari nama dan arti tungku, bahan tungku dan cara pembuatannya, letak tungku. Kepercayaan, pantangan dan penangkal yang berhubungan dengan tungku, keselamatan tungku dan pemanfaatan limbah tungku.

1.3.6. Bahan bakar yang dipergunakan untuk memasak pada tungku, cara memperoleh, mengeringkan dan menyimpan bahan bakar, jumlah pemakaian bahan bakar.

1.3.7. Alat-alat memasak tradisional, mulai dari nama alat, bentuk, ukuran, bahan bakar kegunaan cara memperoleh, cara memakai membersihkan, menyimpan dan memperbaiki, cara memanfaatkan bila tak terpakai lagi. Kepercayaan pantangan, dan penangkal sehubungan dengan alat memasak.

1.3.8. Kegiatan dalam dapur tradisional, baik kegiatan sehari-hari, kegiatan kadang kala, maupun kegiatan luar biasa.

1.3.9. Pengrajin alat memasak tradisional, mulai menghimpun macam pengrajin sampai kepada potensi pengrajin.

BAB II

DAERAH PENELITIAN DAN GAMBARAN UMUM DAPUR TRADISIONAL

2.1. Identifikasi Daerah Penelitian

Daerah penelitian adalah Kalimantan Barat dengan luasnya 146.760 Km² atau seperlima dari luas pulau Kalimantan seluruhnya (736.000 Km²) dan masih lebih luas dari pulau Jawa dan Madura (131.000 Km²).

Secara terperinci luas Kalimantan Barat terbagi atas :

Luas tanah	110.000 Km ²
Luas air	6.760 Km ²
Luas rawa	30.000 Km ²

Panjang garis pantai seluruhnya adalah 1.163,3 Km dan jumlah pulau-pulaunya adalah 65 buah/ Propinsi Kalimantan Barat secara administratif dibagi menjadi 7 daerah Tingkat II, dengan perincian luas daerahnya masing-masing sebagai berikut :

Kotamadya Pontianak	40 Km ²
Kabupaten Pontianak	18.860 Km ²
Kabupaten Sambas	20.940 Km ²
Kabupaten Ketapang	34.600 Km ²
Kabupaten Sanggau	18.260 Km ²
Kabupaten Sintang	23.640 Km ²
Kabupaten Kapuas Hulu	30.420 Km ²

Sungai-sungai di Kalimantan Barat berfungsi sebagai alat komunikasi utama (arus barang dan penduduk juga sebagai sumber air keperluan sehari-hari).

Sungai-sungai utama di Daerah Kalimantan Barat adalah :

- Sungai Kapuas, membujur dari Timur ke Barat dengan panjang $\pm$ 1.143 Km melewati 4 ibukota Daerah Tingkat II (Putussibau, Sintang, Sanggau dan Pontianak) dengan cabang-cabangnya yang besar-besar seperti sungai Landak, sungai Sekayam, sungai Melawi, sungai Embaloh, sungai Sibau.
- Sungai Sambas di Kabupaten Sambas.
- Sungai Pawan di Kabupaten Ketapang.

Kalimantan Barat terletak pada garis khatulistiwa dengan batas-batasnya sebelah Utara berbatasan dengan Serawak Malaysia Timur, sebelah Timur berbatasan dengan Kalimantan Tengah dan Kalimantan Timur, sebelah Selatan berbatasan dengan laut Jawa, sebelah Barat berbatasan dengan Selat Karimata dan laut Cina Selatan.

Kalimantan Barat termasuk daerah beriklim tropis dengan suhu yang cukup tinggi dan curah hujan yang cukup besar.

Hubungan lalu-lintas keluar daerah dilakukan dengan kapal laut dan pesawat udara, sedangkan hubungan regional dari ibukota propinsi kedaerah pedalaman dan sebaliknya dilakukan dengan kapal/motor, auto dan pesawat udara, serta kendaraan bermotor roda dua.

Jaringan jalan raya masih terbatas, hanya menghubungkan daerah-daerah pantai utara dan sebagian daerah pedalaman. Bagi daerah-daerah pedalaman peranan sungai dengan motor-motor airnya yang disebut "bandung" memainkan peranan yang sangat besar. Disamping tidak memerlukan biaya untuk perbaikan-perbaikan sungai, seperti pada jalan raya, pun daya angkut dari bandung-bandung ini sangat besar, namun demikian pengangkutan melalui cara ini berjalan sangat lamban. Sebaliknya hubungan jalan raya ke propinsi Kalimantan lainnya masih belum ada, sedangkan hubungan udara hanya ada dengan Serawak (Malaysia Timur) dan Pangkalan Bun (Kalimantan Tengah).

Daerah ini juga mempunyai potensi yang dapat diharapkan dalam bidang pariwisata, selain kesenian-kesenian daerahnya yang disana sini masih perlu digali.

Daerah Kalimantan Barat yang luas ini adalah merupakan daerah yang sangat minim jumlah penduduknya. Sebagian besar dari buminya masih ditumbuhi oleh hutan rimba yang lebat. Selain itu buminya juga kaya dengan bahan-bahan tambang baik yang sedang diolah maupun yang sedang disurvei.

Jumlah penduduk Kalimantan Barat menurut hasil sensus tahun 1980 berjumlah 2.486.068 jiwa. Penyebaran penduduk tidak merata dan mengenai kepadatan penduduk 17 orang setiap km².

Komposisi penduduk Daerah Kalimantan Barat menurut suku bangsa sebagai berikut :

- Suku bangsa Daya	41 %
- Suku bangsa Melayu	39 %
- Suku bangsa Cina	12 %
- Lain-lainnya	8 %

Sebagian besar penduduk Kalimantan Barat bekerja pada sektor pertanian. Dilihat dari komposisi penduduk menurut suku bangsa maka penduduk suku bangsa Daya yang dianggap sebagai penduduk asli Kalimantan merupakan yang terbanyak dan terbesar serta berdiam di pedalaman Daerah Kalimantan Barat, meliputi Daerah Tingkat II kecuali kota-madya Pontianak.

Suku bangsa Daya terdiri dari puluhan Sub Suku bangsa yang masing-masing mempunyai bahasa, adat istiadat, Hukum adat dan sistim pelapisan sosial sendiri-sendiri yang saling berbeda-beda antara suku Daya yang satu dengan suku Daya yang lainnya.

Suku bangsa Melayu menduduki tempat kedua dilihat dari jumlah penduduk dan umumnya bertempat tinggal di daerah pantai dan ditepi-tepi sungai. Dialek dan beberapa kata dari bahasa Melayu dari setiap Daerah Tingkat II dalam wilayah Daerah Kalimantan Barat juga adanya perbedaan-perbedaan yang dapat menunjukkan dari daerah tingkat dua dari mana seseorang berasal.

Walaupun daerah Kalimantan Barat sangat luas. Karena penelitian ini bermaksud menginventarisasi data dapur dan alat-alat memasak tradisional Kalimantan Barat, maka para peneliti terjun ke seluruh Kabupaten untuk mengumpulkan data. Sehingga paling tidak ada data dari masing-masing Kabupaten ada diinventarisasi. Daerah Tingkat II yang diteliti adalah :

- 2.1.1. Kabupaten Sintang.
- 2.1.2. Kabupaten Sanggau.
- 2.1.3. Kabupaten Pontianak.
- 2.1.4. Kabupaten Ketapang.
- 2.1.5. Kabupaten Sambas.
- 2.1.6. Kabupaten Kapuas Hulu.

2.1.1. Kabupaten Sintang

Daerah Tingkat II Sintang luasnya 23.640 Km² dengan batas-batasnya sebelah Utara berbatasan dengan Serawak Malaysia Timur, sebelah Barat dengan Daerah Tingkat II Sanggau dan Daerah Tingkat II Ketapang, sebelah Timur dengan Daerah Tingkat II kapuas Hulu, sebelah Selatan dengan Daerah Tingkat I Kalimantan Tengah.

Daerah Tingkat II Sintang terbagi atas 18 Kecamatan, 1.145 kampung dan jumlah penduduknya 263.279 jiwa (Sensus 1980).

Komposisi penduduk menurut suku bangsa di Daerah Tingkat II Sintang sebagai berikut :

- Suku bangsa Daya (terdiri dari 56 Sub Suku bangsa/suku-suku 66%
- Suku bangsa Melayu 31%
- Suku bangsa Cina 2%
- Suku bangsa lainnya 1%

Daerah yang diteliti adalah kota Sintang, Nanga Pinoh Serawai dan tanah Pinoh.

2.1.2. Daerah Tingkat II Sanggau luasnya 18.260 Km², dengan batas-batasnya sebelah Utara berbatasan dengan Serawak Malaysia Timur, sebelah Barat dengan Daerah Tingkat II Pontianak, sebelah Timur dengan Daerah Tingkat II Sintang dan sebelah Selatan dengan Daerah tingkat II Ketapang. Daerah Tingkat II Sanggau ini terbagi atas 20 Kecamatan 1.174 desa dan jumlah penduduknya 323.499 jiwa (Sensus 1980).

Daerah Tingkat II Sanggau ini penduduknya sebagian besar adalah suku Bangsa Daya yang terdiri lagi atas beberapa suku-suku sedikitnya ada 30 Sub Suku bangsa Daya, antara lain suku Daya Mualang, Suku Daya Pangkoda, Suku Daya Ribun, Suku Daya Benawas, Suku Daya Mahap, Suku Daya Pandu, Suku Daya Bedayuh.

Daerah yang diteliti adalah Kembayan, Balai Karangan Sanggau, Beduai, Tanjung periok.

2.1.3. Daerah Tingkat II Pontianak, luasnya 18.860 Km² dengan batas-batasnya sebelah Utara berbatasan dengan Daerah Tingkat II Sambas, sebelah Selatan berbatasan dengan Daerah Tingkat II Ketapang, sebelah Timur berbatasan dengan Daerah Tingkat II Sanggau dan sebelah Barat berbatasan dengan Laut Natuna.

Daerah Tingkat II Pontianak terbagi atas 19 Kecamatan 939 desa dan jumlah penduduknya adalah 608.849 jiwa (Sensus 1980).

Komposisi penduduk menurut suku bangsa di Daerah Tingkat II Pontianak dapat digolongkan dalam :

- | | |
|-----------------------|------|
| - Suku bangsa Daya | 57% |
| - Suku bangsa Melayu | 29 |
| - Suku bangsa Cina | 7,5% |
| - Suku bangsa lainnya | 6,5% |

Daerah yang diteliti adalah Pahaman, Darit, Tohok, Menjalin, Karangan.

2.1.4. Daerah Tingkat II Kabupaten Ketapang luasnya 34.600 km², dengan batas-batasnya sebelah Utara berbatasan dengan Daerah Tingkat II Kabupaten Sanggau, sebelah Barat berbatasan dengan Daerah Tingkat II Kabupaten Pontianak, sebelah Timur berbatasan dengan Kabupaten Sintang dan Kalimantan Tengah. Sebelah Selatan berbatasan dengan Selat Karimata.

Daerah Tingkat II Kabupaten Ketapang terbagi atas 14 Kecamatan dan 309 Kelurahan dan jumlah penduduk 253.069 jiwa (Sensus 1980).

Komposisi penduduk menurut suku-suku di Daerah Tingkat II Ketapang sebagai berikut :

- Suku bangsa Melayu
- Suku bangsa Cina
- Suku bangsa lainnya

Daerah yang diteliti : Mulia Karta, Ketapang, Tanjung pura.

2.1.5. Daerah Tingkat II Kabupaten Sambas, luasnya 20.940 km², dengan batas-batasnya sebelah Utara berbatasan dengan Serawak Malaysia Timur, sebelah Timur dengan Daerah Tingkat II Kabupaten Sanggau, sebelah Selatan berbatasan dengan Daerah Tingkat II Kabupaten Pontianak, sebelah Barat berbatasan dengan laut Natuna.

Daerah Tingkat II Sambas terbagi atas 17 Kecamatan dan 600 kelurahan, dan jumlah penduduk 603,058 jiwa (Sensus 1980).

Penduduk yang terdapat di daerah Kabupaten Sambas adalah sebagai berikut :

- Suku bangsa Melayu
- Suku bangsa Daya
- Suku bangsa Cina
- Suku bangsa lainnya

Daerah yang diteliti : Singkawang, Sambas, Sejangkong Ledo, Pemangkat.

2.1.6. Daerah Tingkat II Kabupaten Kapuas Hulu luasnya 30.420 km² dengan batas-batasnya sebelah Utara berbatasan dengan Serawak Malaysia Timur, sebelah Timur berbatasan dengan Propinsi Kalimantan Tengah dan Kalimantan Timur, sebelah Selatan dan Barat berbatasan dengan Daerah Tingkat II kabupaten Sintang.

Daerah Tingkat II Kabupaten Kapuas Hulu terbagi atas 16 Kecamatan dan 496 Kelurahan dan jumlah penduduk 128,647 jiwa (Sensus 1980).

Komposisi penduduk di Daerah Tingkat II Kabupaten Kapuas Hulu adalah sebagai berikut :

- Suku bangsa Daya
- Suku bangsa Melayu
- Suku bangsa Cina

Daerah yang diteliti : Putussibau, Menendang, Bunut

2.2. Tipe-tipe Dapur Menurut Kebudayaan Lokal

Setelah mengadakan penelitian dan mencoba meng-inventarisi berbagai dapur dan alat memasak tradisional mulai dari kota sampai ke daerah-daerah. Para peneliti mencoba mengklasifikasi dapur dan alat berdasarkan daerah. Ternyata

beberapa daerah mempunyai kesamaan. Akhirnya berdasarkan jenis alat dan budaya di daerah Kalimantan Barat, maka para penulis berkesimpulan bahwa tipe dapur dan alat dapur tradisional yang diungkapkan dalam tulisan ini terbagi atas :

2.2.1. Tipe Dapur Suku Melayu. Suku Melayu ini umumnya menempati daerah pesisir dan pinggiran sungai. Walaupun tempat mereka berbeda, namun karena agama dan latar belakang budaya yang sama, maka dapur dan alat-alat memasak merekapun sama pula. Perbedaan yang didapatpun tidak menunjukkan perbedaan yang berarti dan akan diungkapkan langsung dalam tulisan ini.

2.2.2. Tipe Dapur Suku Daya. Sebagaimana dikatakan diatas bahwa suku Daya yang ada di daerah Kalimantan Barat bermacam pula. Walaupun demikian latar belakang budaya mereka tidak banyak berbeda. Perbedaan mereka terdapat pada bahasa dialek, dan daerah tempat tinggal. Karena kesamaan latar belakang budaya inilah menyebabkan kegiatan penelitian dan inventarisasi dapur dan alat tradisional ini dijadikan satu tipe saja.

Fungsi dapur Melayu dan dapur suku Daya hampir sama yaitu : sebagai dapur rumah tangga, dapur umum, dapur bersama, dapur perusahaan, hanya pendekatan yang mereka gunakan berbeda.

2.3. Arti Dapur Menurut Kebudayaan Lokal Daerah Kalimantan Barat.

Arti dapur yang dimaksudkan adalah kaitan aturan nilai kebudayaan yang melandasi gejala tentang situasi dapur. Dalam hal ini aturan sosial, agama, kebudayaan, mempengaruhi dapur. Dengan kata lain dapur dipengaruhi oleh sosial budaya masyarakat sekitarnya.

Sehubungan dengan pengertian tersebut, maka berdasarkan penelitian diperoleh informasi tentang arti dapur di daerah Kalimantan Barat baik yang terdapat pada suku Melayu ataupun Daya adalah sebagai berikut :

- a. Dapur merupakan tempat memasak dalam memenuhi kebutuhan akan makan, dan ini dikerjakan oleh wanita, terkecuali pada upacara tertentu misalnya waktu pesta per-

- kawinan, waktu membakar ladang, menuai padi, karena banyak bahan makanan yang dimasak barulah pihak laki-laki membantu.
- b. Dapur merupakan arena sistim kekerabatan keluarga. Pada waktu pesta atau upacara tertentu pekerjaan memasak di dapur dikerjakan secara bersama-sama oleh anggota keluarga. Banyak anggota keluarga yang ikut dalam menangani masak-memasak merupakan ciri besarnya pengaruh yang dimiliki seseorang.
 - c. Dapur merupakan ciri status sosial. Semakin sempurna dan besarnya dapur yang dimiliki oleh seseorang semakin tinggi status sosial yang dimiliki seseorang di dalam masyarakat. Sebab biasanya orang yang memiliki status sosial yang tinggi semakin sering mengadakan pertemuan-pertemuan sosial. Pertemuan sosial semakin sering menggunakan dapur untuk menyiapkan makanan guna menyelenggarakan pertemuan.

2.4. Fungsi Dapur Menurut Kebudayaan Daerah Kalimantan Barat.

Fungsi dapur yang dimaksudkan disini ialah pengaruh dapur terhadap pranata sosial, dan kebudayaan. Berdasarkan pengertian tersebut serta hasil penelitian yang dilakukan, maka diperoleh informasi tentang fungsi dapur sebagai berikut :

- a. Karena dapur merupakan tempat memasak yang umumnya dikerjakan oleh perempuan, maka dapur merupakan ciri tempat berlangsung pekerjaan perempuan, sehingga laki-laki mesti mengerjakan pekerjaan lain untuk menghidupi keluarganya.
- b. Dapur juga dapat berfungsi sebagai menambah penghasilan keluarga, dapur ini sering disebut dapur perusahaan. Maka keterikatan kaum laki-laki untuk tidak banyak masuk ke dapur menjadi berkurang, bahkan peranan kaum laki-laki semakin besar misalnya waktu menanam enau, untuk membuat gula aren dan sebagainya.

- c. Karena dapur merupakan tempat pertemuan keluarga untuk melakukan kegiatan masak, maka dapur berfungsi untuk memupuk rasa kekeluargaan. Keintiman keluarga dapat dirasakan apabila pertemuan diselenggarakan di dapur. Pertemuan untuk memecahkan suatu masalah dilakukan di ruang tamu menunjukkan ada pemecahan masalah tersebut melibatkan orang asing atau setidaknya tidaknya bukan keluarga terdekat.
- d. Karena dapur juga merupakan pertemuan sosial maka upacara adat seperti selamatan anak pertama dibawa ke dapur terlebih-lebih bila anak tersebut perempuan.

2.5. Unsur-unsur Baru Dalam Dapur Tradisional.

Kemajuan pengetahuan dan teknologi dapat menyebabkan punahnya tradisi dan kebudayaan lama, bahkan alat yang dipergunakan untuk memasak semakin didesak untuk tidak dipergunakan lagi. Unsur baru yang masuk di daerah Kalimantan Barat banyak sekali diantaranya :

a. Tungku.

Tungku batu, tungku batang pisang semakin hari dirasakan kurang praktis, apabila bahan bakar kayu untuk di daerah kota semakin sulit dicari maka untuk melakukan kegiatan memasak guna keperluan sehari-hari orang menggunakan kompor.

b. Rak piring.

Dahulu orang menggunakan kayu dan bambu untuk menempatkan piring dan sendok, sekarang sudah menggunakan rak piring yang terbuat dari besi.

c. Cerek teko.

Untuk menempatkan air minum setelah makan, orang menggunakan kendi dan gerebok tapi karena desakan alat-alat baru, orang sudah mulai berangsur-angsur meninggalkannya dengan menggunakan cerek teko untuk menempatkan air. Menggunakan kendi dan gerebok dimaksudkan agar air tetap dingin dan segar. Dewasa ini keinginan tersebut dapat diatasi dengan memasukkan air ke dalam lemari es.

d. **Alat pembuat kue.**

Karena semakin banyak dan cepat tuntutan membuat kue, semakin mendesak penggunaan alat yang praktis dan cepat, diantaranya untuk mengocok telur, menumbuk tepung, membakar kue dan sebagainya.

Semua peralatan tersebut dapat diperoleh di pasaran bebas dan dibeli ditoko besar dan kecil yang ada di desa maupun kota daerah Kalimantan Barat.

BAB III

DAPUR TRADISIONAL DAN LINGKUNGAN HIDUP

3.1. Tipe Dapur Melayu Tradisional dan Lingkungan Hidup

Tipe dapur orang-orang Melayu yang ada di daerah Kalimantan Barat pada dasarnya sama, baik yang mendiami pesisir maupun orang Melayu yang berada di pinggiran sungai. Kesamaan ini disebabkan oleh latar belakang budaya, dan agama yang sama

Pada bab ini dikemukakan bab tentang lokasi dapur dan lingkungan pekarangan, lokasi dapur dan lingkungan rumah tinggal, tata ruang dapur tradisional, air dan sampah buangan dapur, tempat mencuci dan mengeringkan. Uraian ini didasarkan atas pandangan budaya suku bangsa Melayu bukan pada lokasinya. Hal ini disebabkan mungkin saja lokasi berbeda tapi budayanya sama, sehingga permasalahan dan tata cara yang berhubungan dengan dapur akan sama pula. Uraian aspek-aspek di atas dikemukakan satu persatu sebagai berikut.

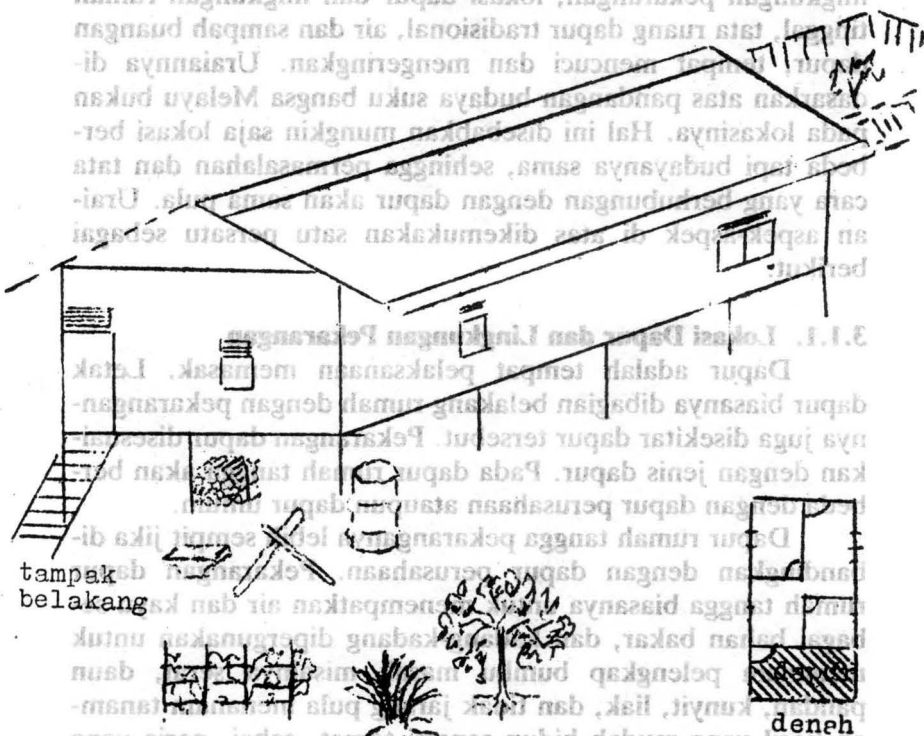
3.1.1. Lokasi Dapur dan Lingkungan Pekarangan

Dapur adalah tempat pelaksanaan memasak. Letak dapur biasanya dibagian belakang rumah dengan pekarangannya juga disekitar dapur tersebut. Pekarangan dapur disesuaikan dengan jenis dapur. Pada dapur rumah tangga akan berbeda dengan dapur perusahaan ataupun dapur umum.

Dapur rumah tangga pekarangannya lebih sempit jika dibandingkan dengan dapur perusahaan. Pekarangan dapur rumah tangga biasanya untuk menempatkan air dan kayu sebagai bahan bakar, dan kadang-kadang dipergunakan untuk menanam pelengkap bumbu masak misalnya serai, daun pandan, kunyit, liak, dan tidak jarang pula menanam tanaman kecil yang mudah hidup seperti tomat, cabai, peria yang tumbuhnya menjalar hampir serupa dengan mentimun panjang agak pahit rasanya tumbuh sangat subur dipekarangan dapur. Konon menurut kepercayaan masyarakat tumbuhan ini subur disebabkan mendengar suara air yang mendidih ketika menanak nasi. Pada pekarangan dapur yang agak besar biasanya dilakukan kegiatan menumbuk padi dan tepung

beras, dan kadang-kadang kopi, dan di pekarangan ini pula ditempatkan lesung dan alu tersebut.

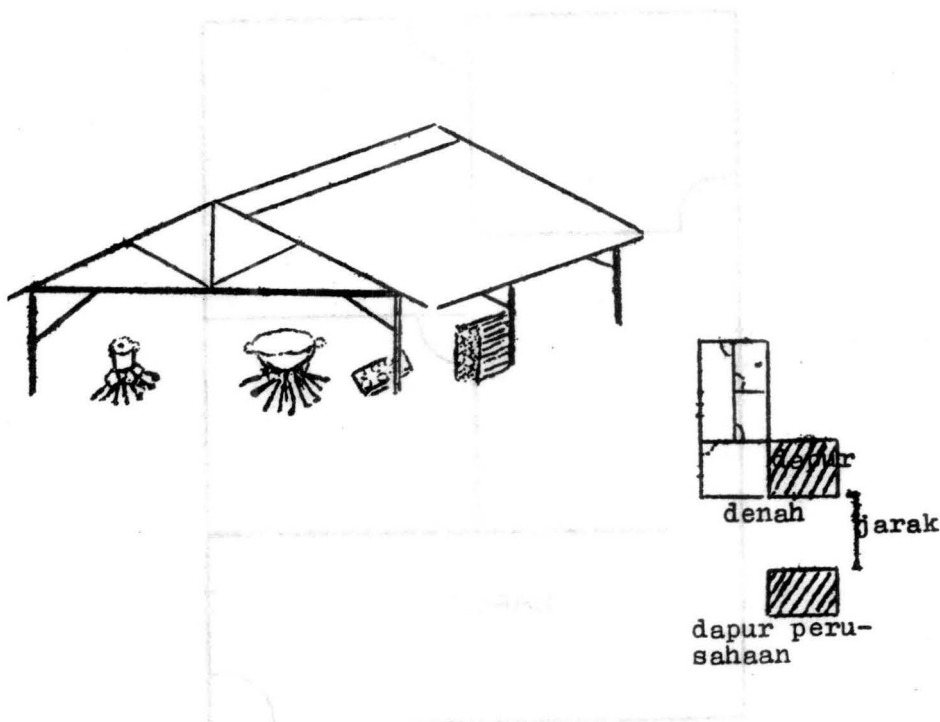
Lokasi dapur rumah tangga dan lingkungan pekarangan dapat dilihat pada gambar berikut ini.



Gambar 1

Lokasi dapur rumah tangga dan lingkungan pekarangannya.

Lokasi dapur untuk perusahaan letaknya tidak bersatu dengan rumah, tapi tidak jauh dari rumah. Untuk kepentingan dapur didirikan pondok kecil. Bangunan ini biasanya tidak permanen seperti dapur rumah tangga. Dapur ini dibuat sekedar untuk berlindung dari teriknya panas matahari dan hujan. Dapur ini biasanya untuk membuat gula yang terbuat dari air nira atau air enau. Lain halnya dengan pekarangan dapur rumah tangga tempatnya agak luas sehingga mudah menempatkan alat-alat untuk kepentingan perusahaan. Gambar lokasi itu dapat dilihat seperti yang tertera di bawah ini.

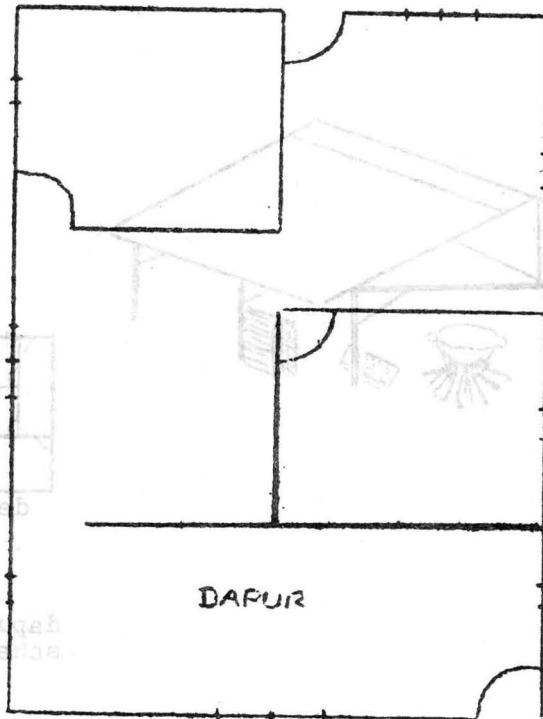


Gambar 2
Lokasi dapur perusahaan dan pekarangannya.

3.1.2. Lokasi Dapur dan Lingkungan Rumah tinggal

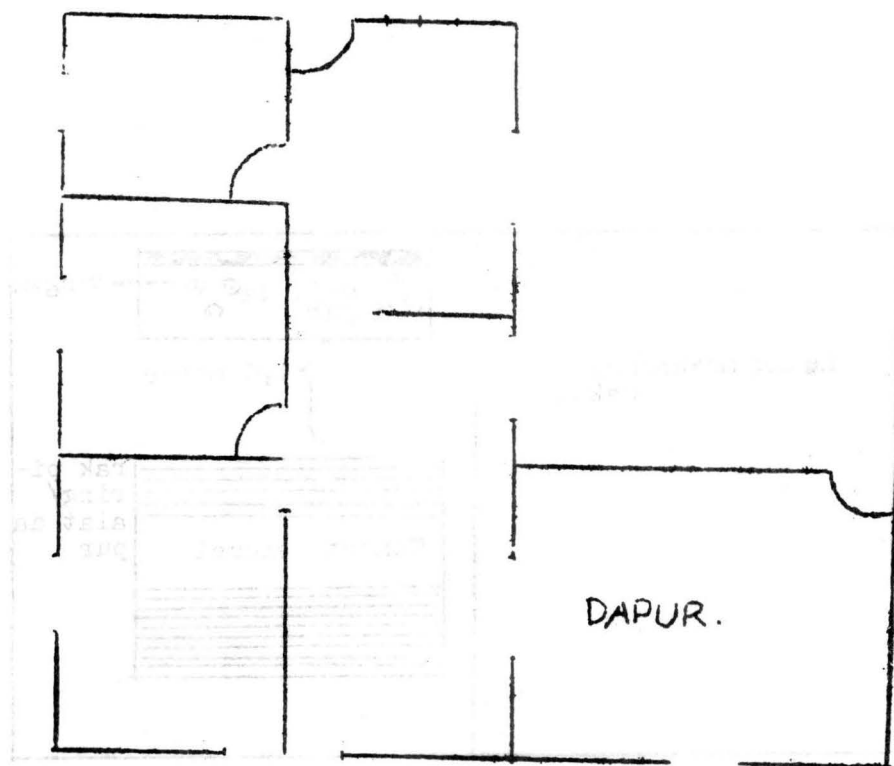
Rumah tinggal manusia tidak dapat dilepaskan dengan dapur sebagai tempat memasak untuk kebutuhan hidup sehari-hari. Letak dapur dengan tempat tinggal tergantung pada jenis dapur. Dapur rumah tinggal akan berbeda letaknya dari dapur perusahaan dan dapur umum.

Dapur rumah tinggal pada umumnya yang terdapat pada suku bangsa Melayu berada di belakang rumah dan di samping rumah. Letak dapur yang berada di bagian belakang rumah tinggal dapat dilihat pada gambar berikut ini.



Gambar 3
Letak Dapur pada bagian Belakang tempat tinggal.

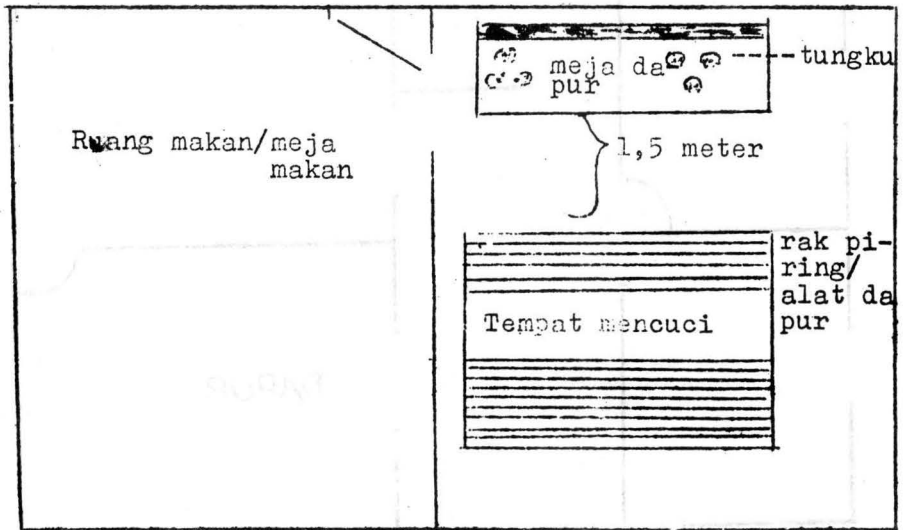
Letak dapur di samping rumah terjadi karena model rumah yang berbentuk L, yaitu ada penambahan bangunan di bagian samping rumah. Model rumah dengan dapur di samping tertera seperti gambar berikut ini.



Gambar 4
Letak dapur pada bagian samping rumah tinggal

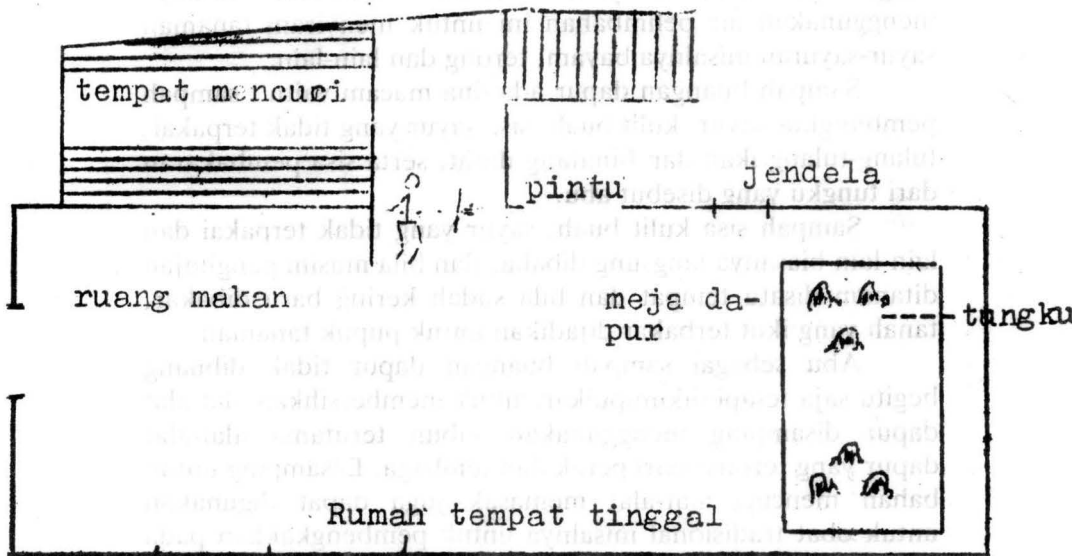
3.1.3. Tata Ruang Dapur Tradisional Melayu

Pada ruang dapur tradisional terdiri dari : meja tungku tempat atau rak piring dan peralatan dapur lainnya, tempat makan bersama. Bahkan pada ruang dapur kadang kala bergabung dengan tempat mencuci alat-alat dapur yang diperlukan setiap hari. Ruang dapur yang bergabung dengan tempat mencuci peralatan pengaturannya terlihat pada gambar berikut ini.



Gambar 5
Ruang Dapur yang bergabung dengan tempat mencuci

Di samping ruang dapur yang bergabung dengan tempat mencuci ada juga yang terpisah ruangnya dengan tempat mencuci. Bentuk yang berpisah antara ruang dapur dan tempat mencuci dihubungkan oleh pintu. Ukuran pintu tingginya kurang lebih 1,9 meter sedangkan lebarnya 1 depa dikurangi 1 sampai 2 hasta atau kurang lebih 0,9 sampai 1,25 meter. Ukuran seperti ini mempunyai maksud tertentu. Ukuran 1 depa dikurangi 1 hasta atau 2 hasta maksudnya pengurangan tersebut adalah supaya rezeki lebih murah, karena pengurangan 1 sampai 2 hasta tangan untuk mengurangi dapat menuju mulut. Penataan ruangan dapur yang dimaksud adalah sebagai berikut.



Gambar 6
Ruang Dapur yang tidak bergabung dengan tempat mencuci

3.1.4. Air dan Sampah Buangan Dapur

Air di dapur ada 3 macam, yaitu air bersih untuk minum dan memasak makanan, air bersih untuk mencuci alat-alat dapur, dan air sisa mencuci alat-alat memasak dan sisa mencuci bahan makanan misalnya beras, sayur, ikan, daging sapi dan lain-lain. Air minum diambil di sungai atau sumur tersendiri, bila mengambilnya di sungai agak ke tengah untuk menghindari kotoran manusia. Sedangkan yang kedua yaitu untuk mencuci sayur dan peralatan tidak seteliti air untuk minum, air pinggiran sungaipun dapat digunakan.

Air sisa mencuci dibuang ketanah, tempat pelimbahan ini agak kotor, karena tidak jarang anak-anak kecil buang air besar dan kecil di tempat ini bahkan orang tuapun kadang-kadang buang air kecil di tempat ini. Oleh karena itu air ini sangat baik untuk menyiram tanaman. Penduduk biasanya menggunakan air pelimbahan ini untuk menyiram tanaman sayur-sayuran misalnya bayam, terong dan lain-lain.

Sampah buangan dapur ada dua macam yaitu : sampah pembungkus sayur, kulit buah, sisa sayur yang tidak terpakai, tulang-tulang ikan dan binatang darat, serta sisa pembakaran dari tungku yang disebut abu.

Sampah sisa kulit buah, sayur yang tidak terpakai dan lain-lain biasanya langsung dibakar dan bila musim penghujan ditanam disatu tempat dan bila sudah kering baru dibakar, tanah yang ikut terbakar dijadikan untuk pupuk tanaman.

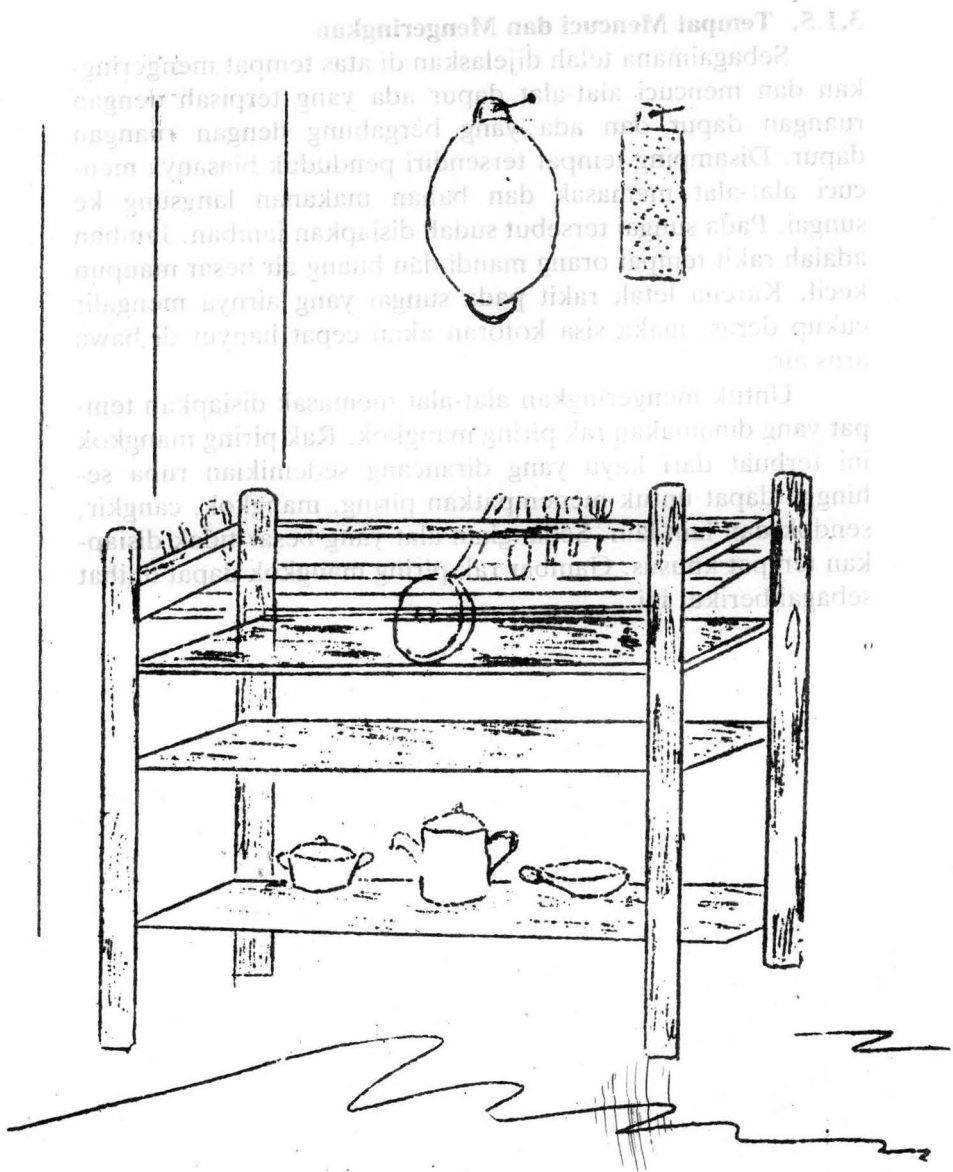
Abu sebagai sampah buangan dapur tidak dibuang begitu saja tetapi dikumpulkan untuk membersihkan alat-alat dapur disamping menggunakan sabun terutama alat-alat dapur yang terbuat dari perak dan tembaga. Disamping untuk bahan mencuci alat-alat memasak juga dapat digunakan untuk obat tradisional misalnya untuk pembengkakkan pada kelenjar rahang atau pangkal paha. Caranya dengan mencampur abu tersebut dengan blau pakaian lalu diaduk dengan air secukupnya, setelah itu dilumurkan pada tempat yang sakit.

3.1.5. Tempat Mencuci dan Mengeringkan

Sebagaimana telah dijelaskan di atas tempat mengeringkan dan mencuci alat-alat dapur ada yang terpisah dengan ruangan dapur dan ada yang bergabung dengan ruangan dapur. Disamping tempat tersendiri penduduk biasanya mencuci alat-alat memasak dan bahan makanan langsung ke sungai. Pada sungai tersebut sudah disiapkan jamban. Jamban adalah rakit tempat orang mandi dan buang air besar maupun kecil. Karena letak rakit pada sungai yang airnya mengalir cukup deras, maka sisa kotoran akan cepat hanyut di bawa arus air.

Untuk mengeringkan alat-alat memasak disiapkan tempat yang dinamakan rak piring mangkok. Rak piring mangkok ini terbuat dari kayu yang dirancang sedemikian rupa sehingga dapat untuk menempatkan piring, mangkok, cangkir, sendok dan lain-lain. Sedangkan alat yang besar tidak disiapkan tempat khusus. Gambar rak piring mangkok dapat dilihat sebagai berikut ini





Gambar 7
Tempat mengeringkan alat dapur

3.2. Dapur Tradisional dan Lingkungan Hidup Suku Dayak

Dapur tradisional suku Daya yang akan diungkapkan dalam tulisan ini adalah dapur keluarga, dapur usaha, dapur perjalanan, dapur bahuma. Dalam uraian tentang lokasi dan lingkungan pekarangan, lingkungan rumah tinggal, ruang dapur, air dan sampah, tempat mencuci dan mengeringkan, dibicarakan merupakan satu kesatuan.

Yang dimaksud dengan dapur keluarga adalah ruangan dengan segenap peralatan yang menyangkut pengolahan, memasak, menghidangkan, menyimpan maupun mengawetkan bahan-bahan makanan sebagai kebutuhan hidup keluarga. Sesuai dengan fungsinya untuk mencukupi kebutuhan hidup keluarga, maka dapur tipe ini tidak terpisahkan dengan rumah tempat tinggal. Dalam bahasa daerah tempat penelitian ini dilakukan, dapur tipe ini dinamakan **Jungkar**.

Menurut pengertian di atas, **Jungkar** sebagai Dapur Keluarga Tradisional Suku Daya, mempunyai fungsi yang sangat luas. Fungsi tersebut dapat dijabarkan sebagai berikut:

1. Sebagai tempat untuk mengolah bahan-bahan mentah menjadi bahan baku misalnya padi menjadi beras dan beras menjadi tepung, **Jungkar** mengambil peranan, ini disebabkan karena menurut tradisi dalam Dapur Keluarga Suku Daya, ditempatkan Lesung secara permanen. Dalam arti Lesung selalu berada pada tempatnya secara khusus tanpa dipindah-pindahkan lagi.
2. Sebagai tempat untuk mengawetkan bahan mentah baik yang berwujud biji-bijian, daging maupun ikan. Bentuk-bentuk pengawetan yang dikenal dalam masyarakat suku Daya yaitu ; Pakatikng dan Pakotokng, Pada' dan Pakasabm, Salai dan Tampuyak.
3. Sebagai tempat untuk mengolah dan memasak nasi, sayur dan lauk pauk kebutuhan sehari-hari.
4. Sebagai tempat untuk menyimpan makanan yang akan dihidangkan maupun bahan-bahan makanan yang telah diawetkan sesuai dengan fungsi nomor dua.
5. Sebagai tempat untuk makan dan minum bersama-sama anggota keluarga.
6. Untuk mencuci dan mengeringkan terutama peralatan masak dan makan.

7. Tempat mengeringkan kayu api yang masih basah sekaligus sebagai tempat untuk menyimpannya apabila kayu bakar sudah kering. Fungsi ini dapat dilaksanakan oleh dapur tradisional karena di atas tungku selalu terdapat **para' para'** bertingkat yang dikenal dengan sebutan **Para' Api**. Di samping untuk mengeringkan kayu dapat pula dimanfaatkan untuk mengeringkan ikan Salai. Untuk ini diperlukan peralatan khusus sebagai pelengkap fungsinya.

Dalam perkembangannya sesuai dengan fungsinya telah banyak unsur-unsur baru yang memasuki Dapur Tradisional Suku Daya. Misalnya ; Meja dan kusi, lemari tempat makanan serta alat-alat lainnya yang terbuat dari logam. Contohnya sendok (makan dan sayur), centong, kompor dan lain-lain. Pada umumnya barang-barang baru tersebut diperoleh dengan cara membeli yang dijual bebas di pasaran. Biasanya unsur baru ini banyak mewarnai keluarga yang tergolong maju atau terpelajar.

Tipe dapur usaha dapat dijumpai di beberapa Desa, misalnya di Saham, Anjungan, Sambora, Raba dan Nyaman serta kemungkinan di tempat lain yang belum terhimpun oleh tim peneliti. Tidak semua rumah keluarga memiliki dapur usaha ini. Jadi hanya tertuju pada keluarga yang membuka usaha, karena memang dapur tipe ini tidak dipergunakan untuk masak nasi, sayur dan lauk pauk. Dalam masyarakat Suku-suku Dayak, sekurang-kurangnya tiga usaha yang menggunakan dapur khusus dengan tungku khusus pula. Misalnya Dapur Usaha Masak Arak, Dapur Usaha Masak Agen dan air tebu.

Menurut pengertiannya, dapur usaha ini berfungsi menurut jenisnya, misalnya Dapur Penyuman Arak (Pemasak Arak) berfungsi untuk :

1. Sebagai tempat menanak nasi Ketan sebagai bahan baku arak.
2. Sebagai tempat penyimpanan nasi ketan yang akan didinginkan.
3. Sebagai tempat untuk melakukan proses peragian dan penyimpanannya.
4. Sebagai tempat untuk menyuling tape menjadi arak.
5. Sebagai tempat proses pengepakan dan penyimpanannya sebelum dijual.

6. Sebagai tempat penyimpanan bahan bakar (Ongotn) yang sudah kering.

Setelah mengetahui fungsi dan manfaat dapur usaha **Penyuman** Arak kiranya perlu dijelaskan fungsi jenis usaha lainnya. Dalam hal ini fungsi dapur **Penyuman Agen** (Enau) tidak begitu jauh berbeda dengan **PaNyuman Tebu**. Oleh sebab itu dilihat dari keluasan fungsinya penjelasan akan dititik beratkan pada fungsi dapur **Panyuman Agen**. Dalam arti dalam fungsi yang umum ia mencakup kegiatan yang ada dalam dapur **Panyuman Tabu**.

Adapun manfaat dan peranan Dapur **Panyamun Agen** adalah meliputi :

1. Sebagai tempat menyimpan bahan yang akan dimasak.
2. Sebagai tempat menyimpan kayu bakar (pngotn) yang sudah kering.
3. Sebagai tempat untuk mengeringkan Kotong yaitu alat penadah yang terbuat dari beberapa ruas bambu besar.
4. Sebagai tempat untuk menyimpan alat-alat yang diperlukan dalam proses ini. Di samping Kotong juga diperlukan pelepah bambu Batukng sebagai alat pembungkus, balok pencetak (panyetak) Kwali (Kawah), pangoer (pengaduk masakan), serta Sanuk (penciduk) yang terbuat dari tempurung kelapa.
5. Sebagai tempat memasak air agen sampai mengkristal yang bahasa setempat dinamakan Laang.
6. Sebagai tempat untuk mencetak, membungkus dan menyimpan gula yang telah siap dijual atau dipasarkan di kampung terdekat.

Pada umumnya apa yang menjadi fungsi dapur usaha **Panyuman Agen** ini juga dijumpai dalam dapur usaha **Panyuman Tabu**, kecuali fungsi yang tercantum dalam poin nomer tiga.

Dalam perkembangannya telah pula masuk unsur-unsur baru sebagai usaha peningkatan daya efektivitas kerja. Misalnya peralatan masak dandang sebagai pengganti peralatan yang menggunakan proses pemasangan yang rumit. Untuk memperoleh peralatan ini dapat dibeli dipasar atau memesan secara khusus pada pengrajinnya. Sedangkan dapur usaha **Panyuman Agen** maupun **Tebu** belum dimasuki unsur-unsur

baru. Keadaan yang lebih mentradisi dalam dapur usaha Panyuman Agen maupun Tebu ini kemungkinan disebabkan oleh dua hal :

1. Letak dapurnya yang terisolir dari pemukiman yang ramai menutup kemungkinan informasi baru yang mendorong inovasi bidang ini.
2. Dengan peralatan yang ada semua kegiatan yang berhubungan dengan usaha ini telah dapat berlangsung menurut kebutuhannya. Dari kedua alasan tersebut nampaknya yang lebih beralasan ialah kemungkinan kedua. Misalnya saja penggunaan alat penyiduk yang dinamakan Sanuk aya' lebih tepat dipakai walaupun ada alat lain yang lebih baik atau modern. Ini disebabkan alat yang dibuat dari tempurung kelapa dengan tangkai atau gagang kayu ini tidak mudah mengantarkan panas laang (kristal gula) yang harus dididuk selagi dalam suhu optimal.

Tipe dapur pesta dapat diartikan sebagai tempat atau ruangan dengan segenap peralatan memasak dalam penyelenggaraan pesta besar. Ini berarti bahwa dapur pesta tidak permanen, apabila pesta telah selesai maka dapur inipun akan dibongkar. Di daerah-daerah masyarakat yang dipengaruhi oleh kebudayaan Tionghoa, jenis dapur ini dinamakan **Tapsong**. Misalnya di daerah Kecamatan Mandor, sungai Pinyuh, Menjalin dan Mempawah Hulu, sedangkan di daerah Kecamatan Sengah Temila jenis dapur ini dinamakan dapur paangkoatn. Sesuai dengan nama tungku yang digunakan dalam dapur ini.

Menurut tipenya dapur ini memiliki fungsi yang paling luas, meliputi semua kegiatan yang berhubungan dengan penyelenggaraan pesta. Secara terinci kegiatan tersebut dapat dijabarkan sebagai berikut :

1. Sebagai tempat untuk mengolah dan memasak berjenis lauk pauk yang akan dihidangkan dalam pesta.
2. Sebagai tempat untuk mengolah dan masak jenis hidangan kue yang akan dihidangkan selama pesta.
3. Sebagai tempat untuk menyimpan masakan-masakan tertentu sebelum dihidangkan kepada undangan pesta.
4. Sebagai tempat untuk masak dan mengelola air minum untuk dihidangkan.

5. Sebagai tempat mencuci peralatan yang akan dipergunakan ataupun yang sudah dipergunakan selama pesta berlangsung.

Dalam perkembangannya dapur pesta tradisional ini juga dimasuki unsur-unsur baru sesuai dengan pembaharuan yang terjadi dalam dapur keluarga tradisionalnya. Walau demikian bentuk yang khas dari jenis dapur ini tetap nampak dengan tetap dipergunakannya peralatan memasak yang terbuat dari bahan-bahan alamiah.

Berbeda dengan tipe-tipe terdahulu, dapur perjalanan mempunyai pengertian dalam skop yang lebih sempit. Dalam keadaan yang sebenarnya dapur perjalanan ini terbuat dari kotak. Biasanya dari belahan belek yang diisi dengan tanah dilengkapi tali penggantung alat masak yang dijerangkan. Jadi ia tidak menuntut ruang khusus sebagaimana yang dijumpai dalam dapur keluarga, usaha dan tipe dapur pesta. Yang perlu diketahui adalah bahwa jenis dapur ini tidak dapat dijumpai di setiap daerah atau rumah suku Dayak. Ini hanya akan dijumpai di rumah keluarga yang sering melakukan perjalanan jauh dengan menggunakan sampan. Misalnya keluarga yang ada urusan dengan bisnis pulang pergi ke Pontianak atau tempat lain yang lebih jauh. Lebih khusus lagi bahwa penyimpanan tipe dapur ini biasanya dirumiah-rumah keluarga yang berada di sekitar pangkalan tempat sampan atau alat transpor lainnya berlabuh sebelum atau setelah **milir**.

Sesuai dengan wujud dan tipenya, dapur yang dinamakan **Cangkar** ini menjalankan fungsinya apabila berada dalam perjalanan jauh. Dalam hal ini sesuai dengan geografis daerah tertentu yang menurut arus komunikasi dan transportasi sungai sebagai satu-satunya alat penghubung ke Pontianak atau pusat-pusat perbelanjaan lainnya, Cangkar sangat menunjang. Dapur mini ini memungkinkan orang masak makanan dan minuman dalam perjalanan sambil mendayung sampannya. Dengan peralatan ini perjalanan menjadi lancar, malah bukan sekedar itu banyak kemungkinan yang membahayakan dapat dihindari apabila tidak merapat kepantai untuk masak. Sesuai dengan kelengkapannya yang sangat sederhana, maka cangkar tidak ubahnya sebagai

tungku yang hanya berfungsi untuk memasak nasi, air dan memasak ikan atau lauk yang dibawa atau diperoleh dalam perjalanan sebagai bekal. Namun dalam hal tertentu ia dapat juga berguna sebagai dapur pemanas. Misalnya kalau cuaca dingin tak kala musim penghujan.

Secara prinsip tidak begitu banyak unsur-unsur baru yang memasuki dapur cangkaran ini. Satu hal yang dirasakan sangat cocok dalam peningkatan fungsinya sebagai dapur perjalanan adalah masuknya tungku besi untuk menggantikan alat penjarang yang terbuat dari tali atau kawat. Dalam perkembangannya ini dapur cangkaran dapat pula berfungsi dalam dapur-dapur keluarga suku Dayak tertentu yang menganut faham kepercayaan radikal. Sebab apa bila diperlukan kegiatan memasak sayur atau lauk pauk yang tidak boleh dicampur adukan dengan masakan lainnya dalam dapur keluarga dapat dimasak dalam rumah keluarga dengan menggunakan Cangkaran ini.

Tipe dapur Bahuma (ka-akng) dikenal dalam masyarakat suku Dayak, ketika melaksanakan pekerjaan membabat ladang, atau menurut istilah setempat dapur ini populer waktu Bahuma. Dalam masyarakat Dayak kendayan (Kanayatn) tipe dapur ini dinamakan Kaakng (baca; Ka-akng). Kaakng mencakup pengertian yang lebih luas dari Cangkaran. Tipe dapur yang terakhir ini juga meliputi ruangan dan tempat. Hanya ruangnya berbeda sama sekali dengan yang ada dalam dapur keluarga maupun dapur pesta. Sebab ruangan dalam dapur Kaakng ini tidak mengenal atap. Kaakng terhampar di alam bebas di bawah pepohonan yang rimbun, sehingga ia sangat cocok untuk refresing setelah melakukan pekerjaan berat dan melelahkan.

Berkenaan dengan pengertian tersebut maka fungsi kaakng sangat luas, walaupun tidak sebaik fungsi dapur keluarga ataupun usaha. Menurut tempat dan waktu ia digunakan, maka Kaakng dapat berfungsi :

1. Sebagai tempat mengolah dan memasak sayur, lauk pauk dan jenis makanan ringan lainnya yang akan dikonsumsi selama menebas. Pada umumnya Kaakng tidak digunakan untuk masak nasi, sebab biasanya dibawa oleh masing-masing anggota pekerja. Fungsi ini dapat kelihatan apa bila

pekerjaan dilakukan secara gotong royong. Gotong royong demikian oleh penduduk setempat dinamakan **Balale'** (baca : ba-a-e').

2. Apabila pekerjaan hanya dilakukan sendiri-sendiri, maka fungsi kaakng sebagai tempat masak hanya digunakan untuk memasak air.
3. Di samping digunakan untuk makan, kaakng ini juga berfungsi untuk beristirahat. Ini sangat penting sebab sehabis makan pekerjaan tidak terus dilanjutkan. Masih ada waktu untuk beristirahat selama berjam-jam. Karena tempat tinggal umumnya jauh dari lokasi kerja maka kaakng sangat cocok untuk tempat beristirahat.
4. Sebagai tempat untuk penyimpanan semua bekal dan pakaian selama bekerja.
5. Sebagai tempat untuk mengasah peralatan yang akan dan telah dipergunakan.

Masalah unsur baru yang memasuki dapur Kaakng tidak terlepas dengan perkembangan dalam tipe dapur keluarga. Ini disebabkan karena dapur tipe ini melanjurkan fungsi yang seharusnya diemban oleh dapur keluarga. Namun karena waktu dan tempat yang tidak mengijinkan menyebabkan pergeseran fungsi ke lokasi yang memungkinkan dapat menunjang pekerjaan bahuma.

3.2.1.1. Lokasi Dapur dan Lingkungan Pekarangan

Dihubungkan dengan lingkungan pekarangan, dapur keluarga Tradisional di pekarangan belakang rumah keluarga. Menurut bahasa setempat (di Desa saham) pekarangan belakang ini dinamakan **Uakng Mi-ik**. Biasanya ditanami bermacam-macam jenis tanaman yang dapat mendukung keperluan keluarga baik secara insidental maupun terus menerus.

Sebagai langkah untuk menyesuaikan dapur usaha dengan lingkungan hidup ditempuh cara-cara tertentu yang terlihat dalam pengaturannya. Untuk menghindari hal-hal yang tidak diinginkan dan agar kegiatan panyuman arak terletak di pekarangan belakang. Sedangkan dapur panyuman agen dan tebu dibangun jauh dari rumah, mendekati lokasi pohon enau atau kebun yang memberikan bahan baku.

Untuk mempermudah ruang gerak, maka dapur pesta biasanya terletak di pekarangan. Secara idiel umumnya di tempatkan disekitar pekarangan belakang atau samping belakang.

Mengingat dapur Cangkarang ini dipergunakan dalam perjalanan sungai, maka jelaslah dalam menjalankan fungsinya ia tidak berada dalam lingkungan rumah. Kecuali dalam rumah tertentu seperti telah dijelaskan di atas. Sebagai alat perjalanan yang menunjang transportasi sampan, Cangkarang ditempatkan dalam sampan sepanjang perjalanan. Dalam keadaan yang memungkinkan (bilamana sampan yang dipergunakan besar), maka Cangkarang dapat ditempatkan di bagian tertentu secara permanen. Namun apabila perjalanan telah berakhir, maka cangkaran akan disimpan di tempat atau rumah keluarga yang berada di sekitar pangkalan.

Dalam pengertiannya telah dijelaskan, bahwa jenis dapur ini terletak di areal perladangan yang akan dibabat, sehingga dengan sendirinya terletak di luar rumah tempat tinggal. Untuk menciptakan kondisi yang nyaman maka kaakng didirikan di sekitar pepohonan yang rimbun dan dekat dengan sumber air jika memungkinkan. Biasanya tungku masak yang dipergunakan di kaakng terbuat dari kayu atau batu langsung diletakkan di atas tanah. Sedangkan tempat meletakkan barang dan istirahat biasanya dibuat dalam bentuk panggung. Pekerjaan ini biasanya dilakukan secara gotong royong dengan menggunakan potongan-potongan batang kayu sebesar lengan. Untuk memenuhi kebutuhan atau

fungsinya, maka Kaakng memerlukan tata ruang menurut konsisi yang memungkinkan.

3.2.1.2. Lokasi dapur dan Lingkungan Rumah Tinggal Suku Dayak.

Untuk menghindari pencemaran rumah kediaman, maka dapur keluarga ini dibangun pada bagian lain tersendiri namun tetap menjadi bagian integral dengan tempat tinggal keluarga. Namun dalam jaman dulu (masih terlihat di beberapa rumah adat sekarang) antara rumah dengan **jungkar** dipisahkan oleh ruangan terbuka. Ruangan tersebut diberi

lantai tanpa atap. Dalam bahasa setempat bagian ini dinamakan **Pante**. Sesuai dengan keadaannya pante dalam hal ini berfungsi sebagai tempat jemuran baik pakaian maupun padi yang akan ditumbuk. Namun disisi lain pante dapat berfungsi yang kelihatannya kontradiktif. Pertama untuk menghubungkan rumah tempat tinggal dengan ruang dapur keluarga. Kedua sekaligus sebagai isolasi antara keduanya apabila terjadi kebakaran di bagian dapur.

Khusus mengenai dapur panyuman arak hubungannya sangat erat dengan lingkungan keluarga (rumah tempat tinggal). Sebab dapur ini terletak berdampingan atau ada di sekitar dapur keluarga. Oleh sebab itu pada saat-saat senggang, apabila tidak melakukan kegiatannya dapur ini dapat dimanfaatkan untuk kepentingan lain.

Agar tidak mengganggu kegiatan lainnya dapur pesta terletak terpisah dari rumah tempat tinggal, namun tidak jauh dari lingkungan rumah keluarga yang menyelenggarakan pesta. Dengan demikian komunikasi dapat berjalan lancar sehingga dapat mendukung terciptanya lingkungan hidup yang nyaman dalam ruangan pesta.

3.2.1.3. Tata Ruang Dapur Tradisional Suku Dayak

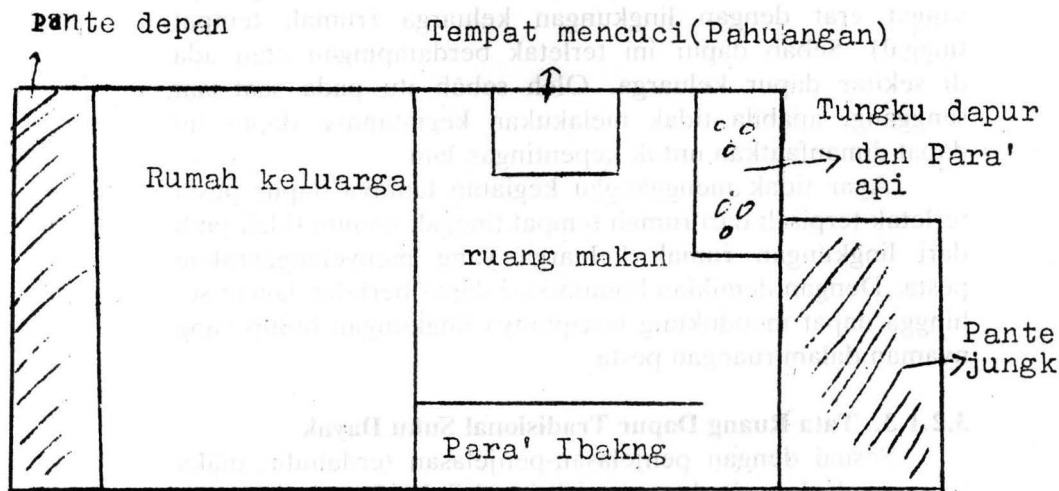
Sesuai dengan penjelasan-penjelasan terdahulu, maka tata rumah dapur keluarga tradisional Suku Dayak dapat digambarkan dalam dua pola

halaman depan (laman) Pante depan Rumah keluar Pante belakang
(tempat jemuran) Pahuangan Tungku lorong beratap Dapur keluarga
(jungkar) para' ibakng uakng mi-ik (pekarangan belakang)

Gambar 8

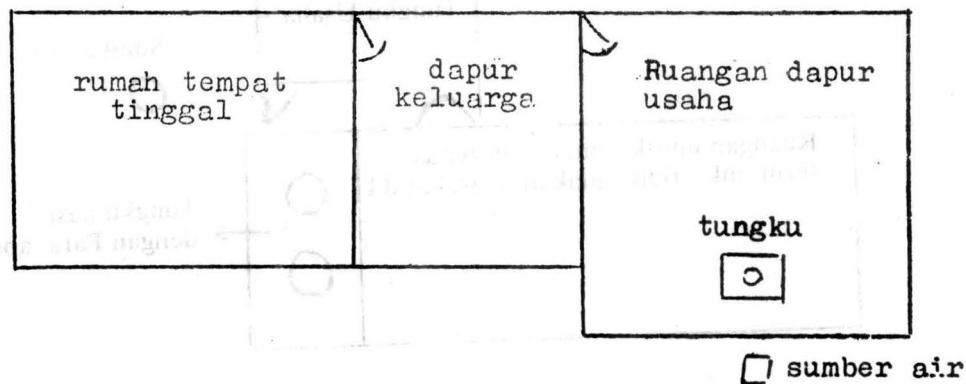
Tata ruang Jungkar (Dapur Keluarga Tradisional
Suku Daya) Tempo dulu.

(Dijumpai di beberapa rumah adat di
Desa Saham)



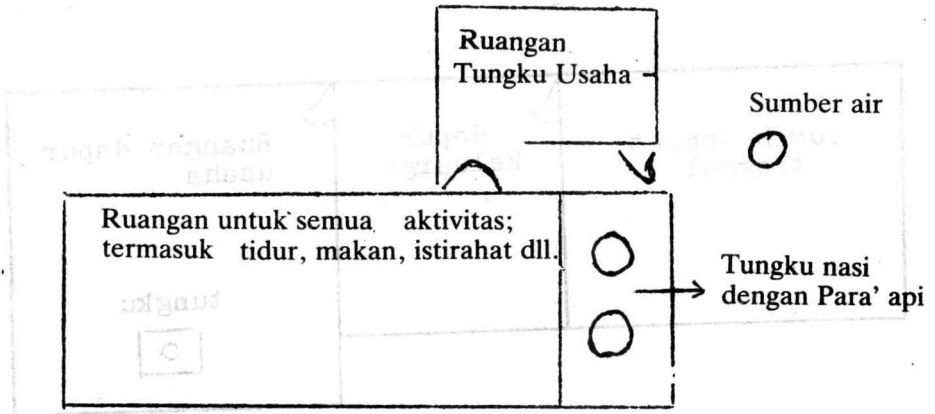
Gambar 9
Tata Ruang Dapur Keluarga Tradisional Suku Daya
(Jungkar masa kini)

Agar terjadi mekanisme kerja yang lancar, maka diperlukan tata ruang yang mendukung. Pada umumnya tata ruang dapur usaha Panyuman Arak sebagaimana yang dijumpai di beberapa daerah seperti Anjungan, Nyawan dan di Pahauman dalam masa penelitian ini dilaksanakan secara umum dapat digambarkan sebagai berikut :



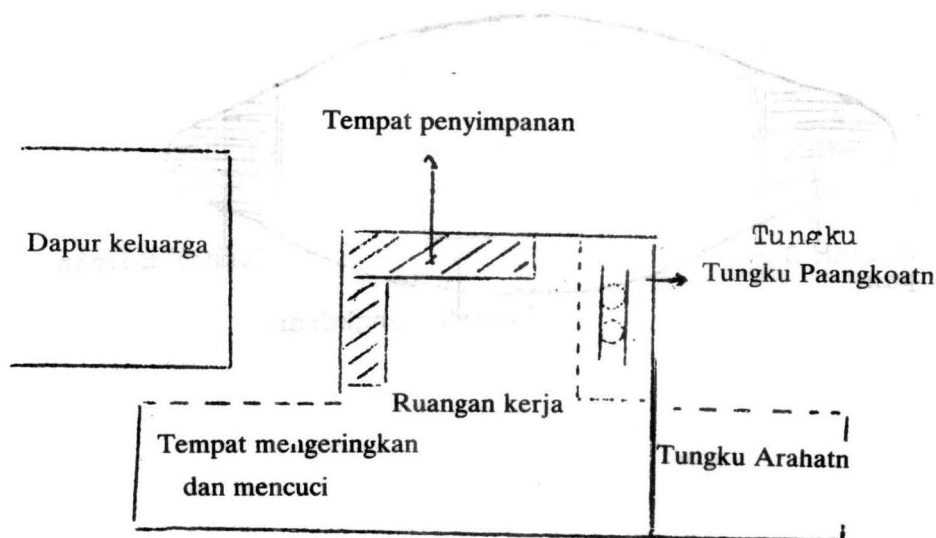
Gambar 10
Tata Ruang Dapur Suku Daya
(Panyuman Arak)

Agar terjadi interaksi kerja yang lancar, maka di perlukan tata ruang yang mendukung. Pada umumnya tata ruang dapur usaha Panyuman Arak sebagaimana yang di jumpai diberbagai daerah seperti Anjungan, Nyawa dan di Panyuman dalam masa penelitian ini dilaksanakan secara umum dapat digambarkan sebagai berikut :

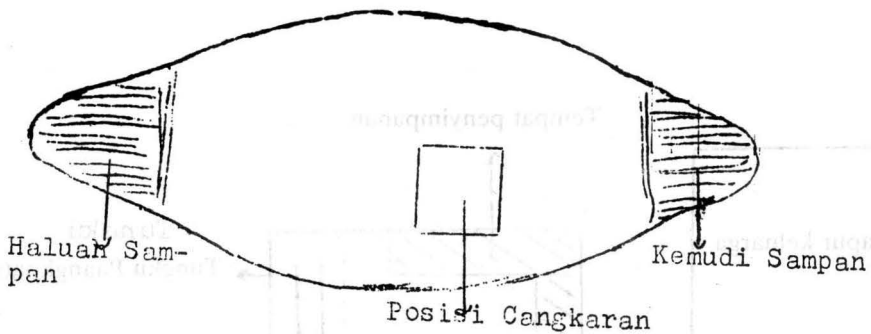


Gambar 11
Tata Ruang Dapur Usaha Suku Daya
(Panyuman Agen Sekaligus Berfungsi sebagai Pondok)

Dalam menjalankan fungsinya juga diperlukan tata ruang yang mendukung aktivitas masak-memasak. Walaupun tidak ada pengaturan standar, masyarakat pekerja pada umumnya memandang perlu meletakkan peralatan dan bahan yang diperlukan dalam pesta pada tempat-tempat tertentu. Dalam hal ini diperlukan tata ruang tertentu yang dapat digambarkan sebagai berikut.

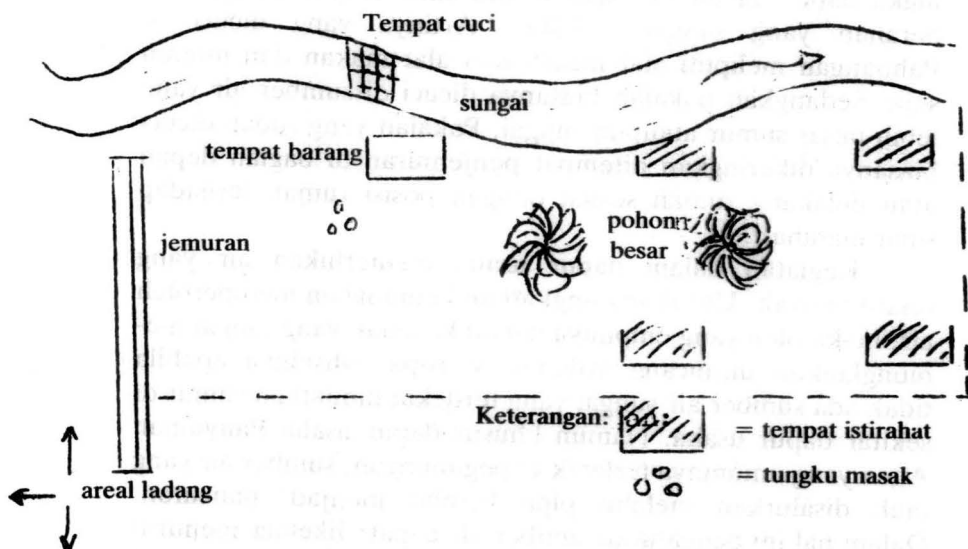


Gambar 12
Tata Ruang Dapur Pesta Tradisional Suku Daya.
(Dengan Lingkungan Rumah keluarga)



Gambar 13
Tata Ruang Dapur Perjalanan (Cangkar)
(Dalam Sampan/alat transpor)

Sebagaimana dijelaskan, bahwa Cangkar ini tidak dapat dipisahkan dengan sampan dan air. Sehubungan dengan itu masalah air dan sampah tidak merepotkan pemakainya. Hal ini ditunjang dengan keadaan air sungai di pedalaman yang pada umumnya masih terbatas dari pencemaran. Oleh sebab itu semua keperluan air dapat sepenuhnya didukung oleh air sungai sepanjang perjalanan. Begitu juga dengan yang relatif hampir tidak berarti dapat dibuang begitu saja di sekitar sampan.



Gambar 14
Tata Ruang Dapur Kaakng Tradisional Suku Daya

3.2.1.4. Air dan Sampah Buangan Dapur Serta Tempat Mencuci dan Mengeringkan

Sesuai dengan tata ruang tersebut, air begitu penting dalam keluarga sebagaimana kebiasaan hidup pada masyarakat umumnya. Untuk mencuci, memasak dan minum diperlukan air bersih yang ditempatkan pada ruang khusus. Tempat ini menurut bahasa setempat dinamakan **Pahuangan**. Sedangkan sampah dibuang ke tempat tertentu di bagian belakang rumah (Uakng Mi-ik) untuk dibakar pada waktu musim panas. Dalam fungsinya sebagai tempat mencuci, maka dapur dalam keluarga dalam suku Dayak mengambil peranan yang sangat terbatas. Artinya yang dicuci di Pahuangan meliputi alat masak dan alat makan dan minum saja. Sedangkan pakaian biasanya dicuci di sumber air yang lebih besar sumur ataupun sungai. Pakaian yang sudah dicuci biasanya dikeringkan ditempat penjemuran di bagian depan atau belakang rumah sesuai dengan posisi rumah terhadap sinar matahari.

Kegiatan dalam dapur usaha memerlukan air yang relatif banyak. Untuk meningkatkan kemudahan memperoleh air, maka oleh yang empunya dalam keadaan yang sangat memungkinkan dirancang sedemikian rupa. Misalnya apabila tidak ada sumber air sungai yang terdekat dibuatkan sumur di sekitar dapur usaha. Namun khusus dapur usaha Panyuman Agen yang umumnya terletak di pegunungan, sumber air yang jauh disalurkan melalui pipa bambu menjadi pancuran. Dalam hal ini pengaturan sumber air dapat dikelola menurut kebutuhan secara maksimal. Sedangkan mengenai sampah biasanya ditimbun dan dibakar di sekitar dapur usaha.

Dihubungkan dengan pengaturan sumber air yang ada, maka pada umumnya tempat mencuci dan mengeringkan peralatan keperluan usaha disesuaikan dengan keadaan yang ada.

Sesuai dengan fungsinya yang bersifat insidental, maka air untuk dapur pesta ditempatkan pada wadah seperti drum dengan menggunakan alat belek gerigen dan lain-lain sebagai alat angkutannya. Untuk kebersihan lingkungannya selama pesta berlangsung sampah-sampah dilonggokkan di sekitarnya. Setelah pesta berakhir oleh yang empunya pesta, sampah dibakar jika sudah kering.

Mengenai tempat mencuci peralatan biasanya dilakukan di tempat khusus yang lebih terbuka di sekitar dapur pesta ini. Namun untuk rumah-rumah yang mendekati sungai atau sumber air, tempat mencuci ditentukan di sekitar sumber tersebut.

Sebagai usaha untuk memenuhi kebutuhan makan dan minum dapur Kaakng dirancang di sekitar Sungai atau sumber air lainnya. Dalam keadaan terpaksa air diambil dari tempat lain dengan menggunakan alat seperti Labu' dan Soma. Bilamana lokasi berada dipegunungan alat ini dapat diganti dengan bermacam-macam alat terbuat ruas-ruas bambu batukng (betung). Alat ini dapat berbentuk Tabakng, Pantukng dan Katong. Sedangkan mengenai sampah biasanya dibakar disekitarnya untuk menghalau nyamuk.

Mengenai masalah mencuci dalam hal ini ditekankan pada pembersihan peralatan makan. Lain hal apabila lokasi berada dekat dengan sungai, maka disekitar itu akan dibangun bukan saja sekedar tempat cucian peralatan melainkan meliputi seluruh kebutuhan setiap pekerja termasuk mandi dan mencuci pakaian. Untuk itu tentu diperlukan tempat jemuran yang dibangun di sekitarnya.

BAB IV

MACAM-MACAM TUNGKU TRADISIONAL DAN BAHAN BAKARNYA

Tungku adalah alat dapur yang digunakan untuk menempatkan wadah untuk memasak makanan dan air. Memasak makanan dan air berarti mengubah bahan makanan dan air menjadi bentuk atau rasa sesuai dengan yang diinginkan serta menggunakan energi bahan bakar. Energi bahan bakar dapat menggunakan minyak bumi dan gas atau berasal dari sumber listrik serta sumber bahan bakar lainnya seperti kayu dan getah. Sumber listrik dan gas tidak dibicarakan dalam tulisan ini, karena tungku tradisional dan bahan bakarnya tidak menggunakan listrik dan gas.

Dari penjelasan di atas jelas bahwa alat dapur tungku letaknya tidak hanya sebagai alat untuk menempatkan wadah sedangkan sumber energi diletakkan di atasnya, misalnya ketika membuat kue bingkis, lempeng abu, di samping apinya dari bawah juga dari atas. Pada tulisan ini yang banyak diungkapkan tungku yang sumber energinya berasal dari bawah tungku.

Sebagaimana penjelasan pada bab terdahulu bahwa tipe dapur yang dikemukakan pada tulisan ini adalah tipe dapur suku bangsa Melayu dan tipe dapur suku bangsa Dayak. Oleh karena itu tungkupun akan dibagi dalam dua tipe tersebut yaitu tungku suku bangsa Melayu dan tungku bangsa Dayak. Kedua tipe itu akan dibicarakan satu persatu berikut ini.

4.1. Tungku Suku Bangsa Melayu

Jika dilihat dari segi tempat tinggalnya suku bangsa Melayu umumnya menempati daerah pesisir laut, dan di daerah pinggiran sungai. Mereka berasal dari satu rumpun suku maka tungku-tungku yang telah diinventarisasi ternyata sama. Oleh karena itu kedua kelompok tempat tinggal itu dijadikan satu pada tulisan ini. Tungku suku bangsa Melayu yang

dikemukakan pada tulisan ini adalah tungku batu, tungku batang pisang, tungku besi bundar, tungku besi panjang, tungku kayu ikan salai tungku sekam.

Masing-masing tungku dibicarakan satu persatu berikut ini dengan uraian tentang : bahan baku dan cara pembuatannya, letak tungku didalam dapur, kepercayaan, pantangan dan penangkal sehubungan dengan tungku, bahan bakar yang digunakan, cara memperoleh, mengeringkan dan menyimpan bahan bakar pengetahuan lokal sehubungan dengan keselamatan tungku, pengetahuan lokal mengenai pemanfaatan limbah tungku. Pokok pikiran di atas dikemukakan dalam setiap paragraf.

4.1.1. Tungku Batu Suku Bangsa Melayu

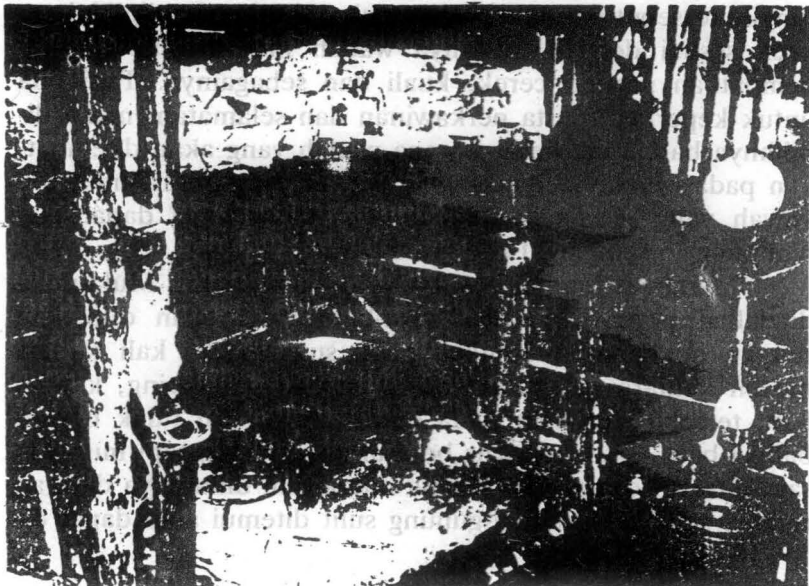
Tungku ini dinamakan tungku batu karena bahannya terbuat dari batu. Besarnya tungku tergantung pada besarnya wadah yang akan ditempatkan pada tungku tersebut. Jika tungku tersebut untuk keperluan sehari-hari maka dipilih batu kecil sesuai dengan besarnya wadah misalnya untuk menempatkan periuk, cerek, kuali dan sebagainya. Tapi bila untuk keperluan pesta perkawinan dan selamatan, maka dipilihnya batu yang besar karena wadah yang akan ditempatkan pada tungku itupun adalah wadah yang besar, misalnya kawah yang merupakan kuali jenis besar yang dapat menampung 15 sampai 20 kilo gram beras.

Membuat tungku besi ini tidak terlalu sulit. Mula-mula diadakan pencarian batu. Batu-batu yang akan dijadikan tungku ini dapat ditemukan pada sungai atau kali tatkala musim kemarau atau tatkala sungai-sungai kering, karena batu tersebut terdapat pada dasar sungai. Ini tidak berarti bahwa batu tersebut harus berasal dari sungai, tapi mungkin saja ditemui di daratan karena daerah ini umumnya dataran rendah sehingga gunung-gunung sulit ditemui atau dapat di-

cari dipinggiran laut. Setelah batu ditemui maka selanjutnya dibawa ketempat yang telah direncanakan sebelumnya. Jika tungku itu untuk kepentingan sehari-hari biasanya diletakan pada dapur sehari-hari. Sedangkan untuk kepentingan kegiatan luar biasa atau upacara tertentu tungku itu diletakan di luar dapur biasa. Membuat tungku itu tidak terlalu sulit karena hanya dengan menempatkan batu yang berjumlah tiga buah pada sudut segi tiga sama sisi. Besarnya segi tiga sama sisi ini disesuaikan dengan besarnya wadah yang akan ditempatkan di tungku.

Letak tungku pada dapur untuk kegiatan sehari-hari pada bak kayu yang telah diisi dengan tanah. Pada bak tanah inilah tungku itu ditempatkan. Letak bak beserta tungku ini biasanya di sudut dekat jendela dapur dengan maksud supaya tidak gelap. Cahaya yang masuk melalui jendela sangat membantu pada waktu seseorang memasak. Letak tungku tersebut dilihat pada gambar berikut ini.

Gambar 15
Letak tungku di dalam dapur



Kepercayaan sehubungan dengan tungku ini banyak berhubungan dengan animisme, walaupun suku bangsa Melayu ini beragama Islam, karena pengaruh Hindu masih melekat pada kebudayaan mereka. Kepercayaan itu di antaranya adalah sebelum tungku batu dipasang hendaknya batu ini disembelih terlebih dahulu sebagai isyarat. Menyembeluhnya seperti seseorang yang akan menyembelih seekor binatang yaitu dengan meletakkan parang pada batu tersebut. Kalau tidak menggunakan parang seseorang dapat menggunakan tangannya sendiri yang diperumpamakan seperti parang. Ini dimaksudkan agar batu yang dipergunakan untuk tungku tersebut tidak mudah pecah.

Pantangan yang berhubungan dengan tungku batu ini ialah bahwa batu yang akan dijadikan tungku tidak boleh diinjak dengan kaki, apalagi bila batu tersebut sudah berfungsi sebagai tungku. Pantangan ini bermakna bahwa bila tungku diinjak makanan yang dimasak dengan tungku tersebut mudah dihinggapi bibit penyakit, dan makhluk halus penunggu tungku tersebut akan marah. Bila makhluk halus tersebut marah maka akan ada orang yang menghuni rumah tersebut menjadi sakit.

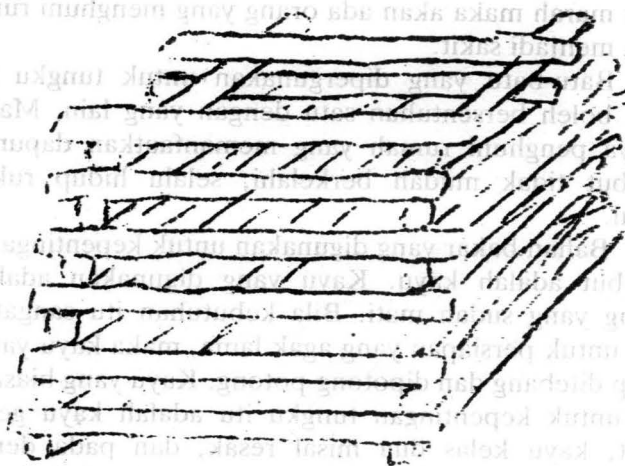
Batu-batu yang dipergunakan untuk tungku tersebut tidak boleh bersentuhan satu dengan yang lain. Maksudnya supaya penghuni rumah yang memanfaatkan dapur tungku tersebut tidak mudah berkelahi, selalu hidup rukun dan damai.

Bahan bakar yang digunakan untuk kepentingan tungku tersebut adalah kayu. Kayu yang digunakan adalah kayu kering yang sudah mati. Bila kebutuhan itu sangat banyak atau untuk persiapan yang agak lama, maka kayu yang masih hidup ditebang dan dipotong-potong. Kayu yang biasa digunakan untuk kepentingan tungku itu adalah kayu getah atau karet, kayu kelas dua misal resak, dan pada daerah yang banyak pohon kepala sering digunakan pelepah kelapa.

Kayu yang digunakan untuk tungku diperoleh dari pinggir hutan, di kebun karet, di kebun kelapa. Kayu yang kecil berupa ranting yang sudah mati hanya dipotong saja dapat langsung digunakan, terlebih-lebih bila sudah kering. Kayu yang besar dipotong-potong kira-kira 60 cm. Alat

untuk memotong kayu tersebut dapat menggunakan gergaji, kampak, ataupun beliung. Setelah kayu dipotong, maka kayu yang terpotong itu dibelah dengan mempergunakan kampak, Belahan kayu itu kira-kira sebesar lengan atau garis tengahnya kira-kira 5 sampai 7 centimeter. Kayu yang telah dibelah tersebut disusun berselang seling. Mula-mula dua buah diletakkan dibawah sekali secara sejajar, kemudian dua buah lagi diletakkan di atasnya sehingga berbentuk segi empat, demikian seterusnya sehingga susunannya semakin tinggi. Tinggi susunannya biasanya mencapai 2 meter. Kayu yang tersusun tersebut terletak di tempat yang panas atau yang terkena oleh sinar matahari. Diletakkan di tempat yang panas tersebut maksudnya supaya cepat kering. Cara mengeringkan dengan menyusun kayu tersebut dapat dilihat pada gambar berikur ini.

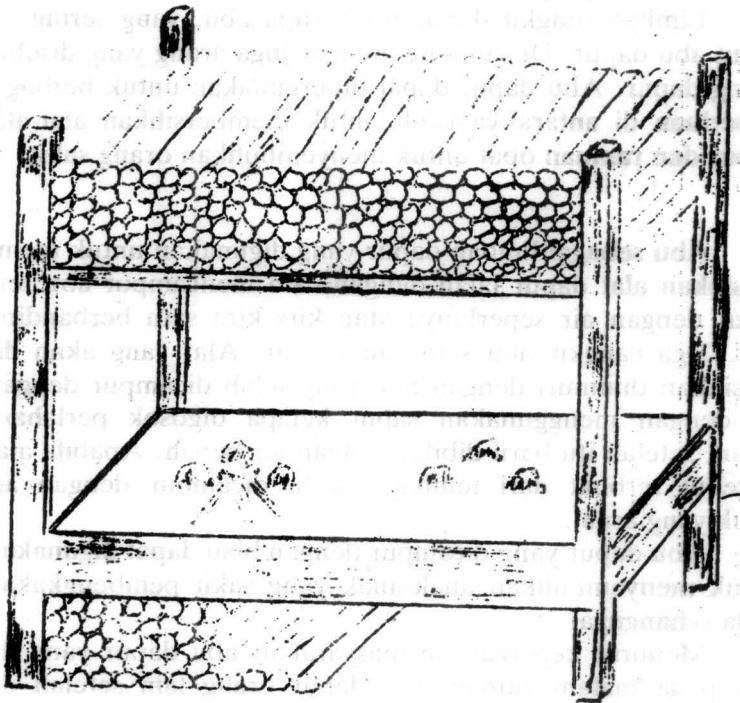
Gambar 16
Cara mengeringkan kayu yang telah tersusun



Cara lain untuk mengeringkan kayu ialah dengan meletakkan kayu yang telah terpotong dan terbelah tersebut di atas para. Para adalah tempat untuk menempatkan bahan bakar kayu yang letaknya di atas tungku dapur. Sumber panas untuk mengeringkan kayu tersebut berasal dari asap tungku ketika seseorang sedang memasak.

Kayu bakar yang telah kering dan siap untuk dipakai ditempatkan di bawah kolong rumah atau pada tempat yang tidak mudah kena basah atau air hujan. Kayu yang berada di atas para tetap dibiarkan di atas para tersebut atau ditempatkan di bawah meja tungku, jika tungku-tungku tersebut terletak di meja tungku yang telah diisi dengan tanah. Gambar meja tungku batu dan para dapat dilihat pada gambar berikut ini.

Gambar 17
Meja tungku, para, dan tungku batu.



Jumlah pemakaian bahan bakar disesuaikan dengan besarnya tungku. Tungku batu untuk keperluan memasak sehari-hari dengan menggunakan 5 sampai 7 potong dapat digunakan untuk memasak nasi sehingga siap untuk dihidangkan. Tapi untuk tungku besar yang digunakan untuk memasak nasi dalam jumlah yang banyak semakin banyak pula bahan bakar kayu yang digunakan. Barangkali 30 potong kayu baru dapat memasak beras sehingga menjadi nasi.

Agar tungku tersebut dapat digunakan terus menerus maka perlu dijaga keselamatannya. Untuk menjaga keselamatannya ialah apabila tungku sedang panas tidak boleh langsung disiram dengan air. Tanah untuk menempatkan batu tungku yang terdapat pada meja tungku bila tanahnya rusak, menurut kepercayaan tradisional tidak diganti sebagian tapi harus diganti seluruhnya. Supaya batu tungku tahan lama sebagaimana dijelaskan dimuka harus disembelih terlebih dahulu. Disamping itu batu tungku tidak boleh dilangkahi.

Limbah tungku dapur itu berupa abu, yang sering disebut abu dapur. Di samping didapat juga arang yang disebut arang dapur. Abu dapur dapat dipergunakan untuk berbagai keperluan di antaranya ialah untuk membersihkan alat-alat dapur dan ramuan obat untuk menyembuhkan orang sakit.

Abu sebagai limbah dapur yang digunakan untuk membersihkan alat dapur ialah dengan cara mencampur abu tersebut dengan air seperlunya atau kira-kira satu berbanding tiga. Tiga cangkir abu satu cangkir air. Alat yang akan dibersihkan dilumuri dengan abu yang telah dicampur dengan air dengan menggunakan sabut kelapa digosok perlahan-lahan, setelah itu baru dibilas dengan air bersih. Apabila alat tersebut terbuat dari tembaga perlu dicampur dengan air jeruk yang asam.

Abu dapur yang dicampur dengan blau dapat digunakan untuk menyembuhkan anak-anak yang sakit pembengkakan pada rahangnya.

Menurut kepercayaan masyarakat, abu dapur yang dicuri pada malam Jum'at dari dapur orang lain setelah dibungkus dengan daun sirih disimpan di bawah kasur anak-

anak yang sulit tidur malan dan sambil menangis dapat membuat anak tersebut tidur dengan nyenyak dan tidak menangis lagi.

Arang dapur dapat dipergunakan untuk bahan bakar misalnya untuk membuat satai. Tatkala tapal gigi masih mahal arang dapur dapat digunakan sebagai pengganti tapal gigi bahkan biasanya dapat membuat gigi lebih putih lagi. Jika anak-anak suka menangis diwaktu sore hari, ambillah arang dapur lalu dipoleskan pada kening anak tersebut dan anak-anak tidak menangis lagi. Menurut kepercayaan masyarakat arang tersebut dapat mengusir roh halus, lebih-lebih bila arang tersebut dicampur dengan terasi dan bawang merah yang telah dibakar pada tungku.

Kepercayaan lain, khususnya masyarakat suku Bangsa Melayu Ketapang masih sangat melekat di dalam kehidupan mereka. Walaupun mereka beragama Islam, kepercayaan tersebut yang berbau animisme masih tetap ada. Segala suatu kegiatan yang dilakukan di dalam aktivitas kehidupan sehari-hari, kepercayaan menjadi patokan dalam batasan-batasan yang dapat dikatakan bersifat Dogmatis yang pantang dilanggar. Sikap yang dibawa turun temurun dari generasi kegenerasi membawa warna tersendiri. Hal semacam ini tidak terkecuali di dalam kegiatan sehari-hari didapur. Ada kepercayaan di dalam masyarakat suku bangsa Melayu Ketapang yakni sebelum dapur dipergunakan untuk pertama kalinya dalam tiap-tiap hari, tentunya dalam hal ini pada waktu subuh hari saat mana orang merebus air untuk minum pagi, terlebih dahulu dapur tersebut diperciki dengan air biasa sambil dibacakan Doa Selawat. Maksudnya diperciki air dengan bacaan doa selawat tersebut agar orang yang memasak di dapur terhindar dari penyakit atau dengan bahasa setempat **Badi**. Orang yang memerciki dapur tadi haruslah orang yang pertama kali menggunakan dapur untuk memasak. Selain kepercayaan yang baru diuraikan di atas, ada kepercayaan lain lagi yaitu **Sawang Parak** atau bekas asap yang melekat pada parak yang mana karena terlalu lama dan tidak pernah dibersihkan hingga menimbulkan semacam cairan kental berminyak yang melekat pada sawang parak di bagian bawah menghadap dasar tempat tungku batu yang di-

mana sawang parak ini berwarna hitam pekat, dapat menyembuhkan penyakit kulit yakni koreng. Cara pengobatannya adalah sebagai berikut : Sirih yang sering digunakan orang untuk meminum dicampur dengan air yang ukurannya sebanding. Kemudian campuran air dan sirih itu diaduk. Air sirih ini tidak boleh terlalu kental. Selanjutnya air sirih tersebut dicampur dengan sawang (cairan yang kental yang melekat pada parak). Cara pengambilan sawang ini bisa dengan jari tangan yang tentunya bersih baru dioleskan pada dasar parak. Cara pengambilan sawang ini bisa juga dilakukan dengan sendok. Sawang yang melekat pada jari atau sendok dengan banyaknya (takarannya) sebanding seperti ukuran banyak sirih dan dicampur dengan air sirih tadi dan diaduk kembali. Setelah adukan sawang dan air sirih merata baru dioleskan pada bagian tubuh yang koreng. Dalam waktu yang tidak begitu lama, koreng ini akan kering dan sembuh.

Seperti halnya kepercayaan-kepercayaan sekitar dapur tungku batu, terdapat juga pantangan-pantangan yang harus diperhatikan. Pantangan-pantangan itu antara lain ialah sebagai berikut : didalam kegiatan di dapur, apa bila seseorang sedang memasak nasi atau lauk pauk lainnya dengan menggunakan tungku batu, sangat pantang sekali apabila saat memasak, makanan yang dimasak itu tumpah. Apabila tumpah maka orang yang memasak makanan tersebut akan kena **Sial Babal** (nasib yang kurang beruntung). Untuk menghindari sial babal ini, nasi atau lauk yang tumpah serta sisa yang masih ada di dalam peralatan yang digunakan untuk memasak tadi harus dibuang. Dengan cara inilah sial babal dapat dihindari.

4.1.2. Tungku Batang Pisang

Tungku ini dinamakan tungku batang Pisang karena bahan untuk membuat tungku ini terbuat dari batang pisang. Tungku ini dibuat dan dipergunakan pada waktu -waktu tertentu saja yakni pada waktu pesta-pesta perkawinan, sunatan dan lain-lain.

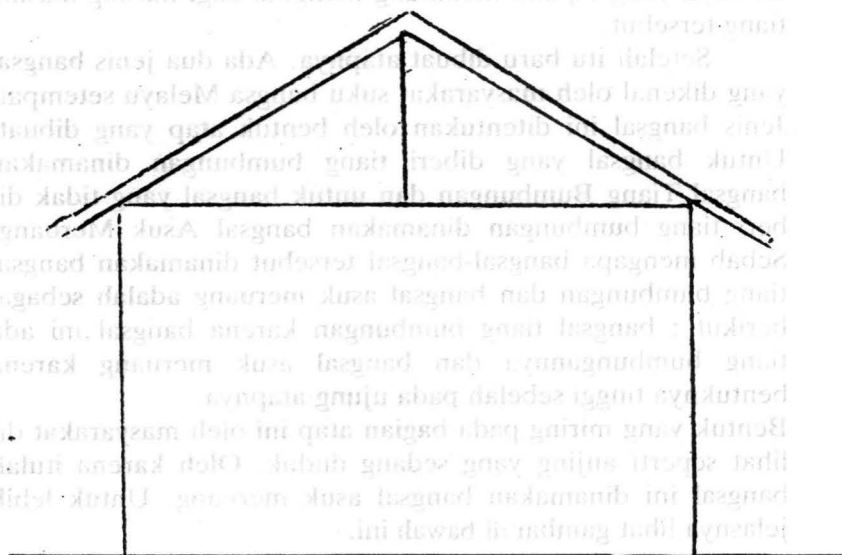
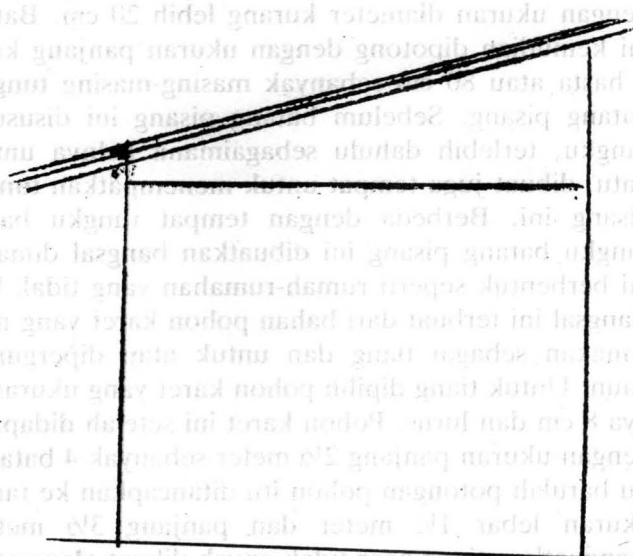
Bahan baku tungku ini seperti yang sudah dijelaskan di atas terbuat dari bahan batang pisang, dalam hal ini batang pisang yang dipergunakan adalah batang pisang yang besar.

Adapun cara membuatnya adalah sebagai berikut : sebelumnya terlebih dahulu dicari batang pisang yang dimaksud dengan ukuran diameter kurang lebih 20 cm. Batang pisang ini kemudian dipotong dengan ukuran panjang kurang lebih 2 hasta atau 80 cm sebanyak masing-masing tungku 3 buah batang pisang. Sebelum batang pisang ini disusun menjadi tungku, terlebih dahulu sebagaimana halnya untuk tungku batu, dibuat juga tempat untuk menempatkan tungku batang pisang ini. Berbeda dengan tempat tungku batu, tempat tungku batang pisang ini dibuatkan bangsal dimana bangsal ini berbentuk seperti rumah-rumahan yang tidak ber dinding. Bangsal ini terbuat dari bahan pohon karet yang mana dipergunakan sebagai tiang dan untuk atap dipergunakan atap daun. Untuk tiang dipilih pohon karet yang ukuran diameternya 8 cm dan lurus. Pohon karet ini setelah didapat dipotong dengan ukuran panjang $2\frac{1}{2}$ meter sebanyak 4 batang. Setelah itu barulah potongan pohon itu ditancapkan ke tanah dengan ukuran lebar $1\frac{1}{2}$ meter dan panjang $3\frac{1}{2}$ meter. Untuk menguatkan tiang agar tidak goyah dibuat alang atau potongan kayu yang dipaku melintang menghubungkan masing-masing tiang tersebut.

Setelah itu baru dibuat atapnya. Ada dua jenis bangsal yang dikenal oleh masyarakat suku bangsa Melayu setempat. Jenis bangsal ini ditentukan oleh bentuk atap yang dibuat. Untuk bangsal yang diberi tiang bumbungan dinamakan bangsal Tiang Bumbungan dan untuk bangsal yang tidak diberi tiang bumbungan dinamakan bangsal Asuk Meruang. Sebab mengapa bangsal-bangsal tersebut dinamakan bangsal tiang bumbungan dan bangsal asuk meruang adalah sebagai berikut : bangsal tiang bumbungan karena bangsal ini ada tiang bumbungannya dan bangsal asuk meruang karena bentuknya tinggi sebelah pada ujung atapnya.

Bentuk yang miring pada bagian atap ini oleh masyarakat dilihat seperti anjing yang sedang duduk. Oleh karena itulah bangsal ini dinamakan bangsal asuk meruang. Untuk lebih jelasnya lihat gambar di bawah ini.

Gambar 18
Bangsai Asuk Meruang dan Tungku Batang Pisang



Gambar 19
Bangsai Tiang Bumbungan dan Tungku Batang Pisang

Setelah bangsal dibuat dengan jenis yang diinginkan, barulah batang pisang yang telah dipersiapkan sebelumnya diletakkan di dalam bangsal ini. Batang pisang disusun membujur membentuk segi tiga. Pada masing-masing batang pisang ini dipasang pasak yang terbuat dari kayu yang berfungsi sebagai penguat posisi batang pisang agar kokoh atau tidak bergerak pada waktu tungku batang pisang ini dipergunakan untuk memasak. Pada masing-masing batang pisang dipasang dua pasak yang ditancapkan pada bagian tengah hingga menembus tanah. Pada satu bangsal pada umumnya dibuat tiga buah tungku batang pisang.

Letak tungku batang pisang di dalam bangsal yakni pada bagian tengah dimana tungku tersebut disusun sejajar. Tidak seperti pada tungku batu yang letaknya di dalam ruangan dapur rumah, letak tungku batang pisang ini berada diluar rumah yakni pada halaman belakang atau samping rumah. Tentu untuk tempat tungku batang pisang dipilih halaman yang tidak becek atau keras dan agak lapang (luas). Mengapa dibuat tungku batang pisang ini dan letaknya di halaman belakang atau samping rumah ?. Seperti yang sudah dijelaskan sebelumnya, tungku ini dibuat khusus untuk memasak makanan untuk menghadapi pesta-pesta. Jelas untuk persiapan pesta ini, bahan masakan yang akan dimasak sangat banyak. Mengingat porsi masakannya banyak, maka ruangan yang diperlukan untuk ini harus agak luas sebab untuk memasak makanan tersebut tidak cukup dikerjakan oleh satu dua orang saja. Karena itulah dibuat dapur darurat yang letaknya di halaman belakang atau samping rumah. Agar tidak tersengat oleh sinar matahari dibuatlah bangsal yang berfungsi sebagai peneduh dari sengatan sinar matahari.

Kepercayaan, pantangan dan penangkal sehubungan dengan dapur tungku batang pisang adalah sebagai berikut. Batang pisang yang akan dipotong dan akan dipergunakan sebagai tungku tidak boleh sampai terlangkah oleh siapapun juga. Apabila baik secara tidak sengaja maupun sengaja dilangkah, maka orang yang melangkah batang pisang tersebut akan terkena penyakit **burut**. Penyakit burut adalah penyakit membesarnya kemaluan laki-laki melebihi ukuran normal terutama pada kantongnya.

Bahan bakar yang dipergunakan sebagai energi di dalam tungku batang pisang sama dengan bahan bakar tungku batu yakni kayu api.

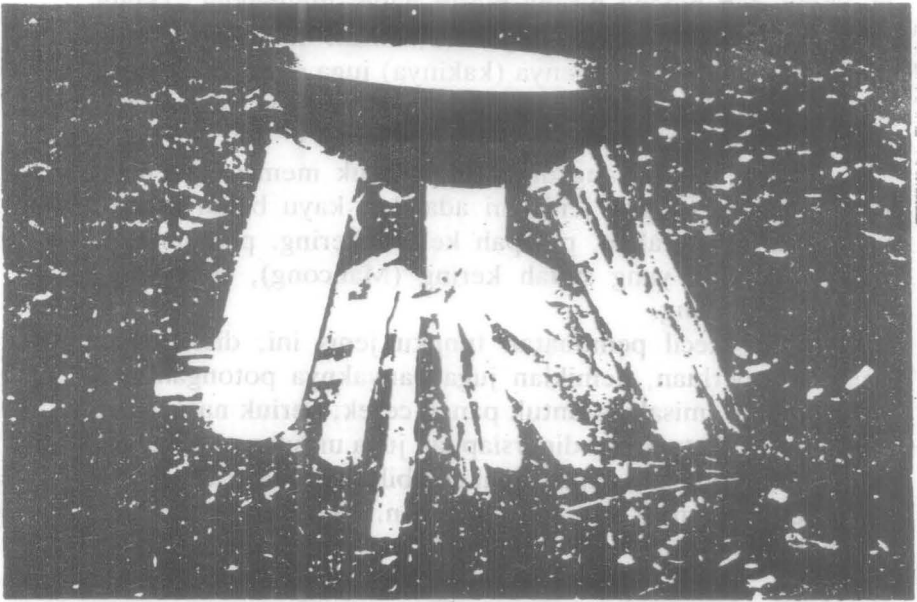
Cara memperoleh, mengeringkan dan menyimpan bahan bakar kayu api seperti yang disebutkan di atas sama dengan cara memperoleh, mengeringkan dan menyimpan bahan bakar kayu api untuk tungku batu. Biasanya bahan bakar untuk tungku batu dipergunakan untuk tungku batang pisang apabila persediaan bahan bakar kayu api masih banyak. Kalau persediaan sangat terbatas atau habis, maka dicari bahan bakar kayu api dipinggiran hutan atau pada kebun-kebun karet. Proses pencaharian, pemotongan, ukuran, pengeringan sama saja.

Jumlah pemakaian bahan bakar kayu api ini tidak tentu. Volume pemakaian bahan bakar kayu api ini tergantung banyak tidaknya makanan yang dimasak. Mengingat masakan yang dimasak atau diolah pada tungku batang pisang untuk persiapan pesta-pesta, maka jelas pemakaian bahan bakar kayu api sangat banyak apa bila dibandingkan dengan bahan bakar kayu api yang dipergunakan pada tungku batu untuk keperluan masak memasak sehari-hari.

Pengetahuan lokal sehubungan dengan keselamatan tungku pisang ini terlihat pada saat penduduk setempat sedang memasak. Apabila batang pisang yang berada dekat api sudah kering karena panas api, maka pasak dicabut dan batang pisang dimajukan. Setelah itu pasak dipasang kembali, begitu seterusnya hingga masakan sudah masak.

Mengenai limbah dari tungku pisang ini yakni abu bakaran dapat dipergunakan untuk membersihkan alat-alat memasak seperti wajan, periuk, dan lain-lain.

Bentuk tungku batang pisang sebanyak tiga buah beserta kualiti besar terlihat pada gambar berikut ini.



Gambar 20
Tungku Batang Pisang dan Kuali Besar (Kawah)

4.1.3. Tungku besi

Pengganti batu dan batang pisang, besi dapat juga dipakai sebagai tungku. Kebudayaan masyarakat tentang tungku mulai berkembang. Batu dan batang pisang dijadikan tungku memang praktis, tidak perlu mengeluarkan biaya, karena bahan-bahan itu dapat diperoleh disekitar tempat tinggal. Masyarakat mulai memahami bahwa prinsip tungku tidak dimakan api, sehingga besipun dapat dijadikan tungku.

Di atas dapur diberi dua bantalan dari tanah liat dan di atas bantalan itu diletakkan dua potong besi sehingga dapat berfungsi sebagai tungku. Berkembang kemudian bantalan yang terbuat dari tanah liat tadi dapat diganti dengan bahan semen hingga sekarang banyak dipakai.

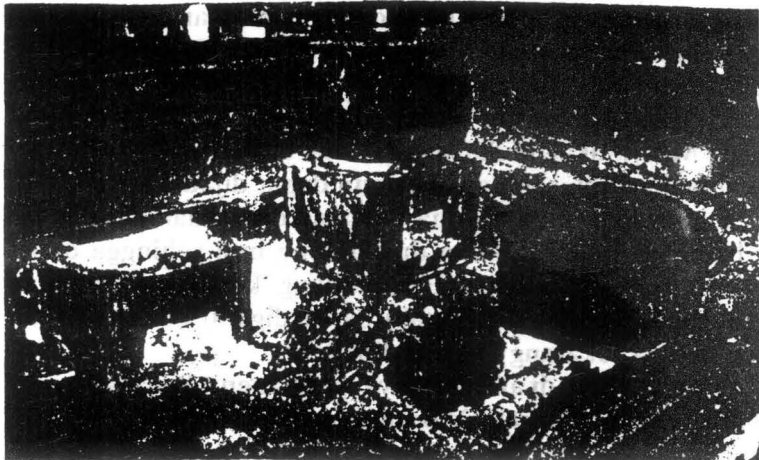
Tungku besi di atas sifatnya permanen. Pada saat-saat tertentu orang memasak tidak di atas dapur seperti biasanya, karena didapur sudah penuh, yaitu di luar dapur, pada saat mengadakan pesta atau selamatan dan sebagainya. Jadi perlu

tungku yang mudah dipindah-pindah. Dalam keadaan seperti ini, batu dan batang pisang masih dapat digunakan. Tetapi orang dapat juga membuatnya dari bahan besi yang dibuat melingkar dan penyangganya (kakinya) juga dari besi dengan dipatri. Tungku ini dapat disimpan dan dapat digunakan sewaktu-waktu atau setiap hari.

Bahan bakar yang digunakan untuk memasak dengan menggunakan tungku jenis ini adalah : kayu bakar seperti yang telah diutarakan, pelepah kelapa kering, pembungkus mayang kelapa yang sudah kering (Mancong), tempurung kelapa, dan arang.

Besar kecil pembuatan tungku jenis ini, disesuaikan dengan keperluan, demikian juga banyaknya potongan besi yang dipakai, misalnya untuk panci, cerek, periuk nasi cukup dua potong. Tetapi jika dipersiapkan juga untuk memanggang ikan atau untuk sate dapat dipakai lebih dari dua potong besi, dan besar besinya juga disesuaikan. Berikut ini contoh gambar dari dapur besi.

Gambar 21
Tungku besi bentuk memanjang (kanan)
Tungku Paun yang telah dimodifikasi (kiri)



4.1.4. Paun

Paun adalah sejenis tungku yang terbuat dari tanah liat, yang umumnya digunakan untuk memasak yang memakai peralatan kualiti besar yang disebut kawah. Paun banyak digunakan oleh orang Cina dan suku Daya, yang akhirnya diikuti oleh orang Melayu. Paun terbuat dari tanah liat sedemikian hingga menyerupai suatu ruangan terbuka. Bagian atasnya untuk meletakkan kualiti, berbentuk lingkaran sehingga pas untuk kualiti tertentu karena ada celah antara pantat kawah dengan bagian tungku. Dan disamping tungku diberi pintu (tanpa daun pintu), untuk memasukkan kayu bakar.

Biasanya kawah yang diletakkan di atas tungku paun tidak diangkat-angkat, tetap pada tempat, sehingga membersihkan kawah dengan air bersihpun tetap pada tempat. Jenis masakan yang dikukus, banyak menggunakan peralatan ini.

Seperti yang telah dikatakan di atas bahwa tungku jenis ini banyak digunakan oleh Cina dan suku Daya. Jika kita hubungkan dengan kebudayaan ada hubungannya dengan pembuatan sejenis minuman arak dan tuak. Untuk membuat minuman dengan jumlah yang banyak diperlukan tempat pengukusan yang besar dan pemanasannya relatif lebih tinggi. Paun cocok dipakai untuk kawah yang paling besar, serta dengan dapur ini diperoleh panas yang relatif tinggi.

Oleh suku Melayu paun ini ditiru untuk membuat gula kelapa. Air legen dari pohon kelapa dimasak, sehingga menjadi gula kelapa, yang istilah lokalnya disebut gula merah, karena warnanya merah.

Perkembangan selanjutnya tungku paun ini diperkecil bentuknya, sehingga dapat dipakai untuk wajan (kualiti) yang lebih kecil, karena selain mendapat panas yang lebih tinggi, juga dapat menghindari tiupan-tiupan angin dikala memasak. Karena tungku ini hanya dipakai untuk kuwali saja sehingga orang-orang Melayu, agak enggan menggunakannya.

Model paun kecil berkembang yang tadinya terbuat dari bahan tanah liat yang hampir-hampir tidak memerlukan biaya dalam pembuatannya, menjadi model tungku yang dapat dibuat dari bahan semen. Yang tadinya permanen terletak di atas dapur, dapat dibuat dari bahan semen yang dengan

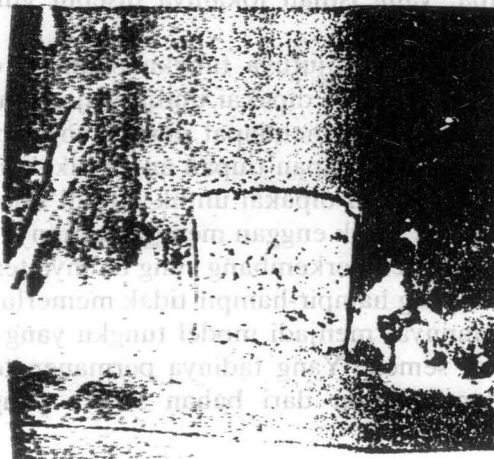
mudah dapat dipindah-pindah. Rangkanya di buat atau diambil dari kaleng roti, diberi lobang atau pintu dan disemen, sedemikian terjadi bentuk paun. Bahan bakar yang digunakan persis seperti yang telah dikemukakan diatas.

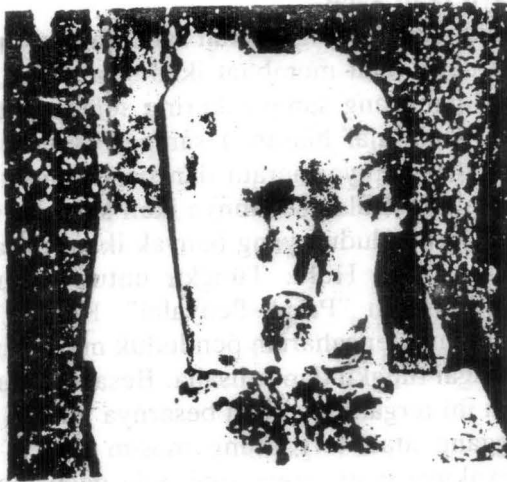
Ada satu model paun lagi yang menggunakan bahan bakar khusus yaitu bahan bakar sekam atau serbuk gergaji. Bentuk agak memanjang sedikit ke atas, sedangkan paun biasanya agak rendah.

Sebelum digunakan paun sekam ini, bagian atas dan dari pintu dimasukkan kayu bulat. Kayu bulat yang dimasukkan dari bagian atas diatur sedemikian hingga posisi kayu tegak lurus persis berada ditengah-tengah lobang atas. Bagian ruangan dari tungku yang masih kosong dimasukkan serbuk gergaji sehingga padat sekali. Karena padatnya sekam atau serbuk gergaji itu, jika kedua kayu bulat tadi dilepas, sekam atau serbuk itu tidak akan runtuh. jika serbuk itu dibakar dari pintu pembakaran (samping) dengan pertolongan sepotong atau dua potong kayu bakar biasa, maka serbuk itu akan ikut terbakar secara perlahan-lahan dan menghasilkan panas yang cukup tinggi. Jika kita ingin memasak air, tinggal meletakkan ceret yang berisi air di atas tungku tadi.

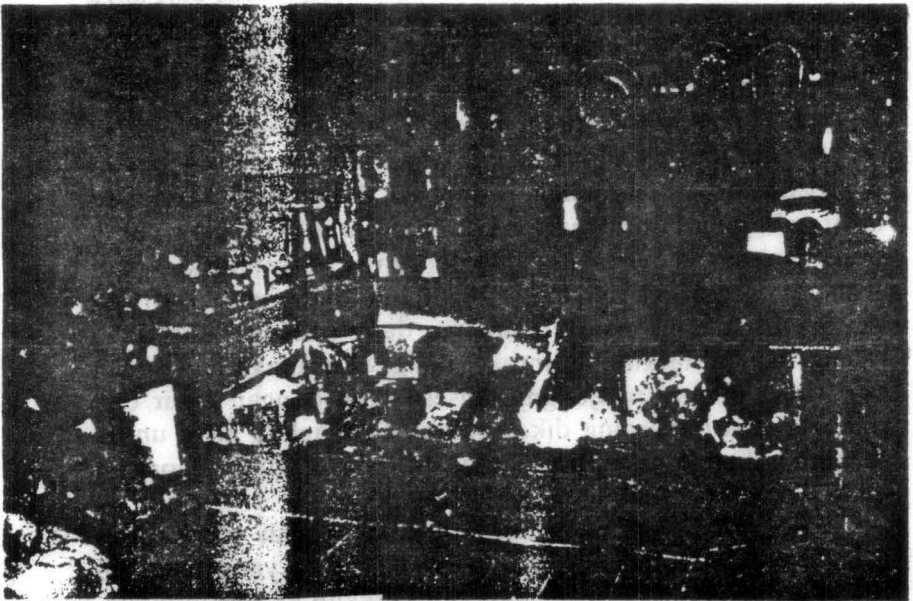
Berikut ini disajikan gambar dari tungku-tungku yang telah dijelaskan di atas.

Gambar 22
Tungku Paun dari Tanah





Gambar 23
Paun dengan bahan bakar Serbuk



Gambar 24
Dapur dengan Kombinasi Tungku (paun, tungku besi)

4.1.5. Tungku Kayu Ikan Salai

Tungku ini dinamakan tungku ikan salai karena tungku ini khusus diperuntukan buat membuat ikan salai. Ikan salai adalah ikan yang dipanggang sampai kering sehingga tahan lama. Daya tahan ikan salai biasanya sampai tujuh bulan, bahkan jika pemanggangannya merata dan bagus dapat bertahan sampai satu tahun. Itulah sebabnya ikan salai ini menjadi mata pencaharian penduduk yang banyak ikan, misalnya daerah Kabupaten Kapuas Hulu. Tungku untuk membuat ikan salai ini sering disebut "Parak Penyalai". Karena ikan salai ini merupakan mata pencaharian penduduk maka tungku ini digolongkan sebagai tungku dapur usaha. Besarnya tungku atau parak penyalai ini tergantung pada besarnya jumlah ikan yang akan dipanggang atau tergantung musim panen ikan yang banyak. Banyaknya ikan tergantung pula pada musim, musim kemarau biasanya penduduk panen ikan, karena sungai dan danau airnya kering sehingga ikan mudah ditangkap.

Membuat tungku atau parak penyalai ini tidaklah terlalu rumit, karena bahan untuk membuatnya terdiri dari kayu dan rotan. Jika rotan sulit didapat di daerah atau disekeliling tersebut dapat menggunakan akar. Kayu untuk membuat parak penyalai dapat diperoleh di hutan yang tidak terlalu jauh dari kampung. Cara membuat tungku ikan salai ini tidak terlalu sulit karena hanya memerlukan ketrampilan mengikat tali pada kayu yang telah disiapkan. Mula-mula disiapkan kayu sekurang-kurangnya empat buah atau jika ingin lebih besar enam buah kayu. Panjang kayu tersebut kira-kira 2 meter. Besarnya kayu kurang lebih diameternya 10 cm sampai 15 cm, kayu ini dinamakan tiang pancang atau tiang utama. Kayu berikutnya untuk gelang, ukurannya lebih kecil dari tiang utama, panjangnya disesuaikan dengan lebar dan panjang dari para yang dikehendaki. Sedangkan kayu untuk menempatkan ikan cukup sebesar ibu jari. Kayu ini dapat diganti dengan bambu yang dibelah-belah.

Kegiatan pertama yang dilakukan ialah mencapkan tiang pancang atau tiang utama ini ke tanah yang telah ditentukan letaknya. Tiang utama dimasukkan ke dalam tanah, sudah barang tentu sampai kekuatannya memadai. Masuk ke

tanah kira-kira setengah meter. Setelah keempat tiang dimasukkan barulah dipasang kayu untuk galangannya. Memasang galang pada tiang utama ini cukup dengan menggunakan rotan atau akar. Setelah perpasangnya galang tinggal meletakkan kayu untuk meletakkan ikan, sebelum diletakkan telah dianyam dengan tali terlebih dahulu, jika tidak dianyam langsung diikat pada kayu galang atau penyangga. Menganyam kayu untuk menempatkan ikan ini tidak terlalu sulit caranya seperti yang terlihat pada gambar berikut ini



Gambar 25

Cara menganyam kayu untuk meletakkan ikan

Letak tungku atau parak ikan ini biasanya tidak tetap karena letaknya selalu dekat dengan tempat mencari ikan misalnya di danau atau di dekat sungai tempat banyak ikan didapat. Sebab ikan salai yang enak adalah berasal dari ikan segar yang belum lama mati. Ikan sudah mulai membusuk sudah tidak enak lagi.

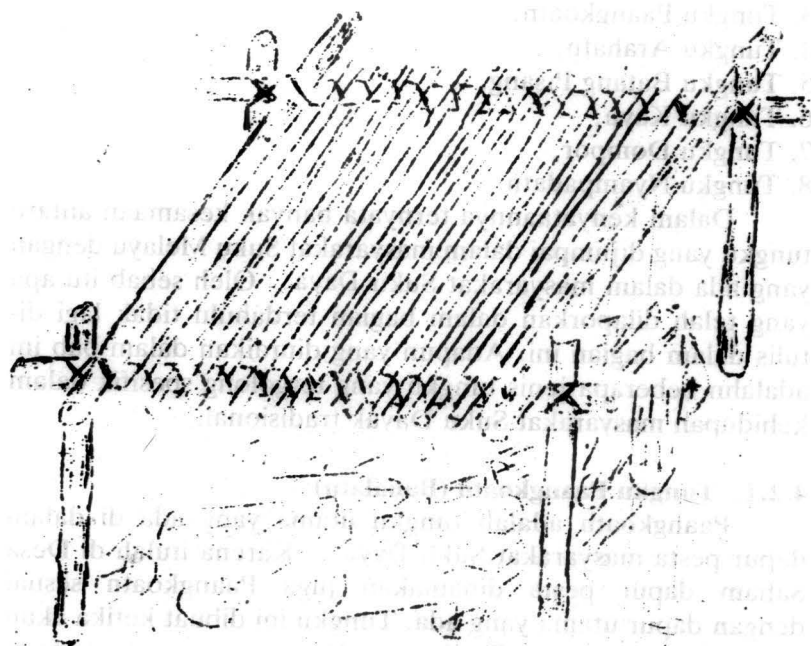
Pantangan yang berhubungan dengan tungku parak ikan hampir tidak ada, hanya kayu untuk menggunakannya tidak boleh kayu lampung. Kayu lampung adalah kayu yang ringan sekali maksudnya supaya ikan salai yang dihasilkan tidak terlalu ringan. Beratnya ikan salai berarti menambah timbangan ikan tersebut yang sekaligus menambah penghasilan. Ikan salai sebagai tambahan mata pencaharian penduduk dijual sampai ke kota besar seperti Ibu Kota Propinsi dan Kabupaten sepanjang pengetahuan penulis ikan salai ini paling banyak hanya di Kalimantan Barat, sedangkan daerah Jawa hampir tidak mengenal ikan salai, walaupun ada hanya sejenis ikan panggang yang pembakarannya 2 atau 3 jam sedangkan ikan salai lama pemanggangannya sampai 2 atau 3 hari.

Bahan bakar yang digunakan untuk kepentingan tungku parak salai ini adalah kayu. Kayu yang digunakan adalah kayu sudah mati atau kayu kering. Biasanya sulit mencari kayu yang kering langsung dari pinggir hutan. Oleh karena itu kayu yang masih hidup ditebang kemudian dipotong lebih panjang dari kayu bakar biasa. Kadang-kadang tidak dibelah lagi kayu tersebut. Kayu yang besar-besar maksudnya supaya api yang dipergunakan untuk menyalai ikan tersebut tidak mudah padam atau hidupnya lebih tahan lama. Bila api untuk membakar atau menyalai ikan tersebut pernah padam maka akibatnya ikan yang disalai akan membusuk sebelum masak. Pembusukan berarti menimbulkan kerugian besar, karena biasanya penyalai ikan dilakukan dalam jumlah yang besar.

Sebagaimana dikatakan di atas kayu yang digunakan untuk keperluan tungku ini adalah kayu keras. Jika dalam ilmu bangunan sekurang-kurangnya kayu kelas dua. Kayu yang dimaksud misalnya kayu keleben, resak dan sejenisnya. Kayu tersebut biasanya sudah dipersiapkan sebelum penangkapan ikan dimulai supaya pada saat ikan sudah ter-

tangkap tinggal menggunakannya saja. Supaya cepat kering biasanya kayu tersebut ditempatkan pada daerah yang mudah terkena sinar matahari. Bila sudah kering disimpan pada tempat yang tidak mudah kena hujan. Adapun bentuk tungku atau parak ikan salai tersebut seperti tertera pada gambar berikut ini.

Gambar 26
Parak Ikan Salai sebagai Tungku



4.2. Tungku Tradisional Suku Daya

Dapur tidak dapat dipisahkan dengan tungku tradisional sebab pada hakekatnya dalam menjalankan fungsi utamanya sebagai tempat memasak tidak mungkin tanpa dilengkapi tungkunya. Oleh sebab itu data tungku tradisional ini diambil dari daerah-daerah tempat penelitian dapur tradisional sebagaimana yang telah dijalankan terdahulu.

Dalam masyarakat suku Daya, dikenal bermacam-macam tungku. Diantara bermacam-macam tungku ini ada yang sifatnya khas. Artinya hanya ada dalam dapur tertentu, tidak dipergunakan dalam tipe dapur lainnya. Beberapa macam tungku yang dijumpai dalam penelitian ini adalah :

1. Tungku Batu,
2. Tungku Besi,
3. Tungku Paangkoatn,
4. Tungku Arahatn,
5. Tungku Batang Pisang,
6. Tungku Kayu,
7. Tungku Dompur,
8. Tungku Nyampadatn.

Dalam kenyataannya ternyata banyak kesamaan antara tungku yang dijumpai dalam masyarakat Suku Melayu dengan yang ada dalam masyarakat Suku Daya. Oleh sebab itu apa yang telah dilaporkan dalam bagian terdahulu tidak lagi ditulis dalam bagian ini. Adapun yang diuraikan dalam bab ini adalahn beberapa jenis tungku yang tergolong spesifik dalam kehidupan masyarakat Suku Dayak tradisional.

4.2.1. Tungku Paangkoatn (Banalatn)

Paangkoatn adalah tungku utama yang ada di dalam dapur pesta masyarakat Suku Daya. Karena itulah di Desa Saham dapur pesta dinamakan juga Paangkoatn sesuai dengan dapur utama yang ada. Tungku ini dibuat ketika akan melangsungkan pesta Roah atau Bagawe secara bergotong royong. Tungku paangkoatn dirancang khusus untuk menjarangkan alat masak kwali besar atau kawah Arokng demikian sebutan masyarakat Daya di beberapa Kecamatan dalam wilayah Kabupaten Pontianak. Jenis tungku ini dibuat sedemikian besar, sehingga dapat dijarangkan beberapa buah

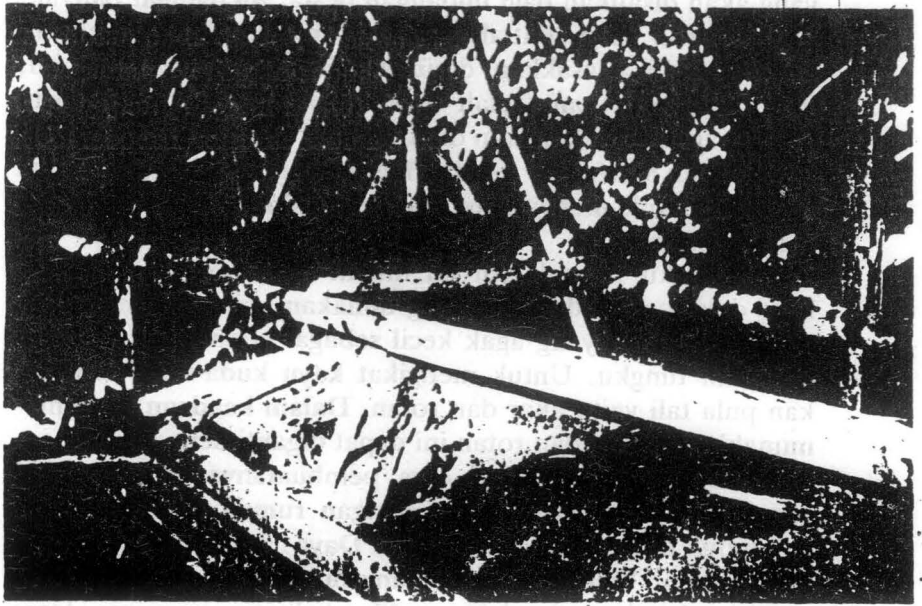
kwali untuk memasak beberapa jenis masakan (lauk Pauk) yang akan disajikan bagi undangan pesta. Mengingat banyaknya isi kwali akan sulitlah bagi juru masak maupun pelayan pesta apabila masakannya dipindah-pindah. Oleh sebab itu, maka hidangan yang telah masak tidak perlu dipindahkan kecuali apabila sudah akan dihidangkan. Dalam hal ini tungku Paangkoatn berfungsi ganda. Disamping untuk masak juga berguna untuk menyimpan atau meletakkan kwali masakan yang masih berisi.

Tungku Paangkoatn ini dibuat dari kayu yang besar, kuat dalam arti tidak gampang dimakan api. Di samping itu perlu pula kayu yang agak kecil sebagai kuda-kuda penahan galangan tungku. Untuk mengikat kayu kuda-kuda diperlukan pula tali yaitu akar dan rotan. Dalam keadaan yang memungkinkan akar dan rotan ini dapat diganti dengan paku.

Sehubungan dengan cara pembuatannya ada satu hal yang perlu diketahui. Sesuai dengan rumah tempat tinggal penduduk dalam masyarakat suku Daya jenis tungku ini ada dua macam. Yaitu satu jenis yang dipasang langsung di atas tanah, sedangkan yang lainnya dibuat di atas panggung. Jenis yang kedua ini memerlukan wadah berisi tanah sebagaimana layaknya dalam dapur keluarga yang diletakkan di atas panggung. Dengan demikian pengerjaan yang kedua ini jelas bertambah rumit. Sebelum membuat tungku terlebih dulu menyiapkan wadah sebagai dapur unggunnya. Setelah itu baru lah pembuatan tungku Paangkoatn dapat dilaksanakan.

4.1.1.1. Memasang kuda-kuda

Kuda-kuda yang berfungsi sebagai penahan galangan tungku Paangkoatn diperlukan sebanyak empat buah. Yang perlu diketahui dalam pemasangan kuda-kuda ini adalah tinggi dan jarak melintang dari kesempitan tungku. Tinggi kuda-kuda di pertengahan sesuai dengan ketinggian pancoran api unggun yang akan dibuat. Kayu yang digunakan di atas tungku. Sedangkan jarak melintang disesuaikan dengan besarnya kwali yang akan dipanggang. Pertimbangan lain adalah bahwa



Gambar 27
Tungku Paangkoatn dengan Kuali Besar (Kawah Arokng)

4.2.1.1. Memasang kuda-kuda

Kuda-kuda yang berfungsi sebagai dasar untuk meletakkan tungku Paangkoatn diperlukan sebanyak empat buah. Yang perlu diketahui dalam pemasangan kuda-kuda ini adalah tinggi dan jarak melebar dan memanjang dari keempat titik kuda-kuda tersebut. Tinggi kuda-kuda di perhitungkan sesuai dengan perkiraan pancaran api unggun yang akan memanasi kuali yang dijarangkan di atas tungku. Sedangkan jarak melebar disesuaikan dengan besarnya kuali yang akan dipergunakan. Pertimbangan selanjutnya adalah berapa

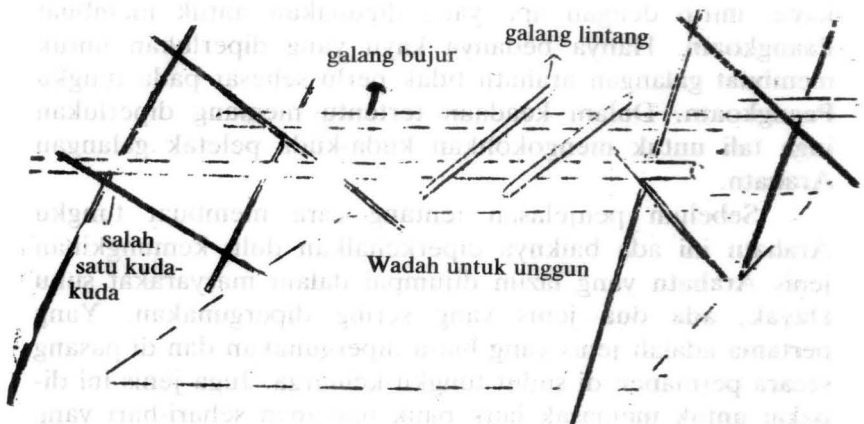
buahkah kuali yang akan dipergunakan untuk menyediakan masakan pesta tersebut. Jawaban ini berguna untuk menentukan jarak memanjang yang berarti panjang tungku Paangkoatn yang dimaksud.

Berdasarkan jarak titik ini dapatlah dibuat atau ditancapkan kayu kuda-kuda. Setiap kuda-kuda memerlukan dua kayu yang ditancapkan menyilang. Agar kuda-kuda kuat persilangan diikat dengan rotan atau akar setelah diukur jarak titik yang dimaksud.

4.2.1.2. Memasang Galangan

Galangan yang dimaksud dalam tungku Paangkoatn ini ada dua macam. Yang pertama dipasang membujur dengan kayu yang besar dan kuat dan tidak gampang terbakar api. Bagian ini berfungsi untuk meletakkan kuali apabila galangan lainnya bersifat sukender dengan fungsi untuk menggalang kuali agar tidak goyah letak atau duduknya. Pemasangan ke dua galangan ini tidak sulit. Tugas kita disini hanyalah meletakkan dan mengukur serta memotong apabila ada galangan yang dianggap kepanjangan. Untuk memperjelas pekerjaan pembuatan tungku ini dapat dilihat petunjuk melalui diagram berikut ini.

Gambar 28
Diagram Tungku Paangkoatn



Sesuai dengan fungsinya, maka tungku Paangkoatn ini terletak di luar lokasi dapur keluarga. Jenis tungku ini terletak dalam tipe dapur pesta atau Tapsong Paangkoatn. Untuk mempermudah pekerjaan terutama menghindari panas dan asap tungku dapur ini ditempatkan di bagian pinggir pesta (lihat Diagram Dapur Pesta).

4.2.2. Tungku Arahahn

Arahahn adalah tungku tradisional suku Daya yang berarti sebagai alat untuk mengarahkan bahan yang akan dimasak dalam suling bambu (Solekng) sebagai alat masak ke atas unggun api. Dengan cara ini bahan yang dimasak dalam Solekng tersebut dapat memperoleh pemanasan secara merata. Dengan cara demikian proses kematangan makanan terjadi merata, sehingga dapat menghindari pemanasan setempat yang dapat menjadikan makanan hangus. Menurut fungsinya secara tradisi tungku ini termasuk dalam bagian dari tipe dapur pesta bersama-sama dengan tungku Paangkoatn. Kalau Paangkoatn berfungsi untuk menjarangkan kuali besar, maka Arahahn ditancang sebagai tungku khusus untuk menjarangkan suling bambu sebagai alat masak. Masakan yang menggunakan arahahn ini antara lain Lemang. Di samping itu bermacam-macam lauk pauk dapat dimasak dalam bambu ini. Oleh penduduk atau masyarakat Dayak masakan lauk pauk dalam bambu ini dinamakan Sumanan Odos (tulis Lodos).

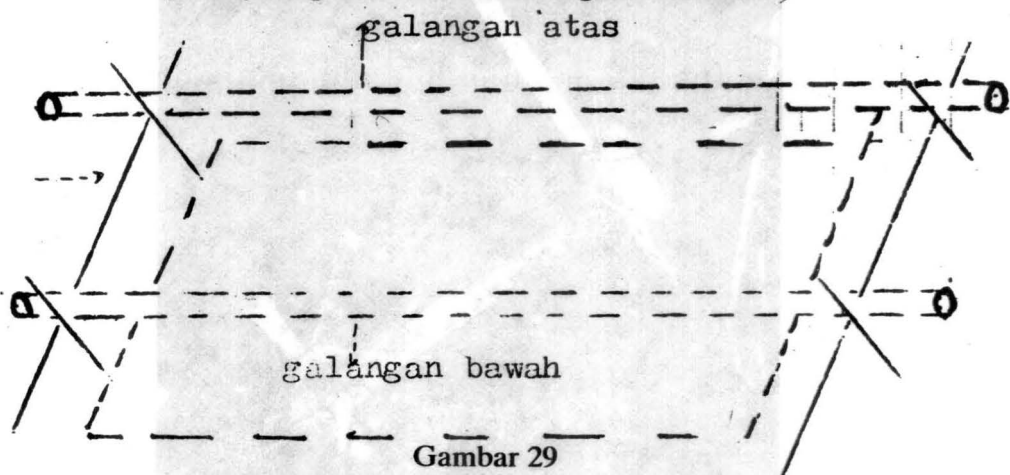
Untuk membuat tungku ini diperlukan bahan-bahan kayu, mirip dengan apa yang digunakan untuk membuat Paangkoatn. Hanya bedanya kayu yang diperlukan untuk membuat galangan arahahn tidak perlu sebesar pada tungku Paangkoatn. Dalam keadaan tertentu memang diperlukan juga tali untuk mengokohkan kuda-kuda peletak galangan Arahahn.

Sebelum penjelasan tentang cara membuat tungku Arahahn ini ada baiknya diperkenalkan dulu kemungkinan jenis Arahahn yang lazim dijumpai dalam masyarakat suku Dayak, ada dua jenis yang sering dipergunakan. Yang pertama adalah jenis yang biasa dipergunakan dan di pasang secara permanen di sudut tungku keluarga. Juga jenis ini dipakai untuk memasak lauk pauk makanan sehari-hari yang

jumlahnya relatif sedikit. Artinya sekali memasak paling-paling menggunakan dua atau tiga suling. Jadi jenis ini dipergunakan secara kontinyu dalam keluarga untuk masak Sumanan Odos. Karena itulah maka dibuat lebih sederhana yaitu dengan menggunakan satu galang arahatn yang langsung diikatkan di salah satu tiang para' api. Cara ini tidak akan dibahas secara khusus.

Jenis **Arahatn** yang kedua adalah jenis yang hanya dipergunakan untuk mencukupi konsumsi dalam suatu pesta. Dalam hal ini Arahatn sebagai bagian dalam tipe dapur Pesta. Dan jenis ini dipergunakan untuk masak ketan dalam bambu yang disebut Lemang. Mengingat banyaknya jumlah yang akan dimasak, maka memerlukan mekanisme kerja yang baik agar masakan tidak sampai hangus. Untuk memenuhi tuntutan ini maka jenis arahatn yang kedua ini dibuat secara khusus agar dapat menjalankan fungsinya dengan baik.

Cara pembuatan tungku ini mempunyai dasar kerja yang mirip dengan pembuatan tungku Paangkoatn. Yang mula-mula dilakukan ialah membuat atau mendirikan kuda-kuda, tetapi agak berbeda dengan yang dipergunakan pada Paangkoatn. Bedanya pada kuda-kuda Arahatn diperlukan dua persilangan. Oleh sebab itu untuk membuat satu kuda-kuda Arahatn diperlukan tiga potongan kayu masing sepotong pendek sedang dua potong lainnya relatif lebih panjang. Untuk jelasnya dapat dilihat dalam diagram berikut ini.

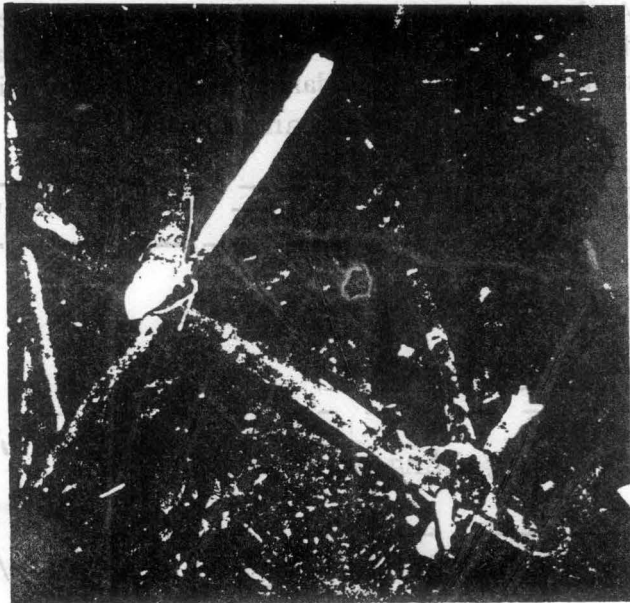


Gambar 29
Diagram Tungku Arahatn dengan bagiannya.

Jumlah kuda-kuda yang dipergunakan untuk mendirikan tungku Arahatn hanya sepasang saja. Namun setiap kuda-kuda memiliki dua cabang bertingkat sebagai dasar untuk meletakkan galangan sebagai tungkunya.

Setelah kuda-kuda siap, maka pekerjaan selanjutnya ialah memasang galangan sebagaimana yang telah dimaksudkan dalam penjelasan terdahulu. Ada dua catatan yang perlu diperhatikan dalam hal galangan ini jika dibandingkan dengan galangann yang dijumpai dalam tungku Paangkoatn. Pertama, pada tungku Arahatn ini dikenal adanya galangan atas dan bawah, Ini berarti bahwa galangan tungku Arahatn tidak sama tingginya, sehingga terjadi kemiringan yang sesuai dengan posisi yang akan disandarkan apabila akan dimasak. Hal kedua adalah khusus galangan bagian bawah terdiri dua batang kayu. Dengan demikian suling bambu dapat diletakkan dengan baik. Ini disebabkan karena galangan bawah ini berfungsi ganda. Yakni di samping untuk sandaran juga diperlukan sebagai penahan agar ruas-ruas tidak melorot atau jatuh apabila dilakukan pergeseran ketika membalik balik masak.

Gambar 30
Tungku Arahatn yang siap digunakan.



4.2.3. Tungku Dompur

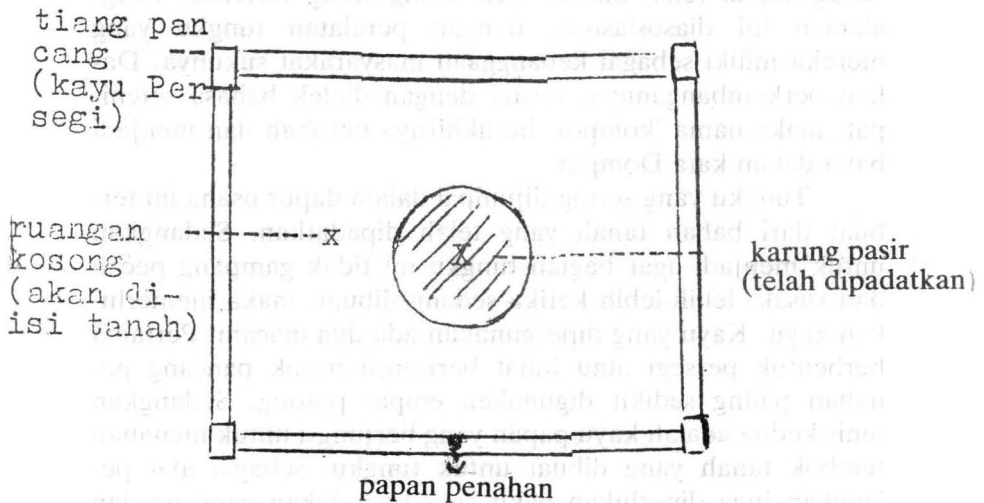
Jenis tungku ini dijumpai pada dapur Usaha dalam masyarakat Suku Dayak. **Tungku Dompur** adalah tungku yang dibuat secara khusus untuk menjerangkan alat masak (kuali besar atau Barong) secara permanen. Berbeda dengan tungku Paangkoatn yang dapat dipergunakan untuk dua atau lebih kuali. Setiap tungku Dompur hanya dapat dipergunakan untuk satu kuali saja. Kata **Dompur** sebenarnya diambil dari kata Kompor dalam bahasa Indonesia. Tungku jenis ini dibuat sedemikian rupa sehingga semua bunga api yang dihasilkan terpusat dibagian buntut kuali dan keluar dicelah-celah bagian atas yang disediakan. Terpusatnya bunga api kebagian alat masak ini menimbulkan energi panas yang tinggi, sehingga bunga api yang demikian mirip dengan api kompor sebagaimana telah dilihat oleh orang-orang tertentu. Pengalaman ini diasosiasikan dengan peralatan tungku yang mereka miliki sebagai kebanggaan masyarakat sukunya. Dalam perkembangannya, sesuai dengan dialek bahasa setempat, maka nama 'kompor' ini akhirnya berubah dan menjadi baku dalam kata Dompur.

Tungku yang sering dijumpai dalam dapur usaha ini terbuat dari bahan tanah yang telah dipadatkan. Sedangkan untuk menjadi agar bagian tungku ini tidak gampang pecah dan rusak, lebih-lebih ketika sedang dibuat, maka memerlukan kayu. Kayu yang dipergunakan ada dua macam. Pertama berbentuk persegi atau bulat berfungsi untuk pancang penahan paling sedikit digunakan empat potong. Sedangkan jenis kedua adalah kayu papan yang berfungsi untuk menahan tembok tanah yang dibuat untuk tungku. sebagai alat pelengkap juga diperlukan paku agar kedudukan pancang dan papan penahan lebih kokoh.

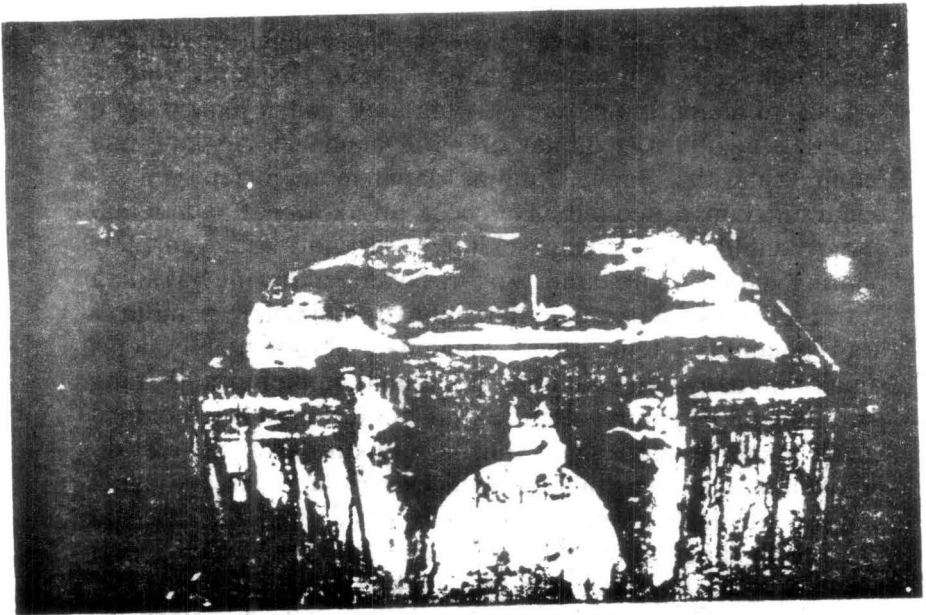
Di samping bahan-bahan yang telah disebutkan di atas, untuk membuatnya diperlukan pula bahan lain sebagai pelengkap. Yaitu karung yang telah diisi pasir padat. Sebagai tahap pertama dalam pekerjaan ini adalah penentuan atau penetapan tempat dalam ruangan dapur usaha. Setelah itu karung pasir kurang lebih setinggi lutut diletakkan pada posisi yang tepat menurut rancangan dapur. Kemudian pancang ditancapkan sedalam-dalamnya sampai tinggi pancang minimal

sama dengan tingginya karung pasir. Pancang dipasang sedemikian rupa sehingga membentuk kotak dengan sisi sekitar satu meter. Kemudian papan dipasang sesuai dengan pancang yang ada. Dengan demikian, bangunan yang telah jadi ini berfungsi sebagai mal atau patron tungku yang akan dibangun.

Gambar 31
Diagram Kerangka Tungku Dompur



Setelah kerangka ini jadi, maka pekerjaan selanjutnya adalah mengisi ruangan antara papan mal dengan karung pasir padat sampai penuh. Agar tungku yang diinginkan baik kualitasnya, maka perlu memilih jenis tanah yang baik. Yaitu tanah liat dengan kandungan pasir yang sedikit sekali. Pekerjaan tanah ini dianggap selesai apabila pemadatan telah sempurna dilakukan dengan menumbuk-numbuknya. Sebagai pekerjaan terakhir adalah membongkar pasir dalam karung serta dilanjutkan dengan penyempurnaan bentuk dan besarnya rongga sebagai tempat api dan tempat menjerangkan kuali yang akan dipakai. Sedangkan gambar Tungku Dompur Tradisional Suku Dayak dapat dilihat pada halaman berikut ini.



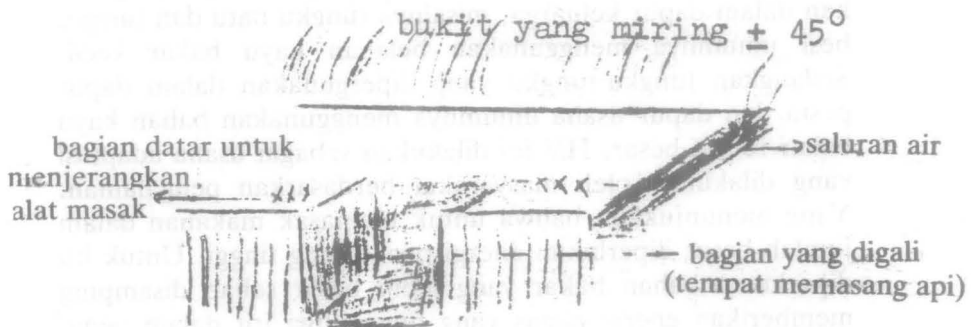
Gambar 32
Tungku Dompur Tradisional Suku Dayak

4.2.4. Tungku Nyampadatn

Jenis tungku ini sebenarnya memiliki ide yang sama dengan tungku Dompur. Arti kata **nyampadatn** menunjukkan bahwa tungku ini terletak langsung di tanah dan benar-benar merupakan tanah asli yang utuh tanpa digeser atau ditambah sedikitpun. Bentuk dan api yang dihasilkan oleh tungku ini sedikitpun tidak berbeda dengan tungku Dompur. Oleh karena itu kedua jenis ini tidak berbeda banyak kecuali tungku ini lebih alamiah jika dibandingkan dengan jenis dompur. Jenis tungku yang terahir ini dapat dijumpai di dapur usaha suku Daya atau di dapur Bahuma (Kaakng).

Sesuai dengan penjelasan di atas, maka bahan untuk membuat tungku ini adalah tanah. Tidak ada bahan lain yang diperlukan, kecuali penggali atau cangkul yang diperlukan untuk pembuatnya.

Cara membuat tungku ini tergolong sangat mudah dan dapat selesai dalam waktu sangat singkat. Namun karena tungku ini memerlukan tempat yang unik, maka jenis tungku ini tidak begitu saja dibuat orang. Dalam arti tidak semua dapur usaha dan dapur Bahuma dapat memilih jenis ini sebagai tungkunya, sebab hanya cocok untuk dibuat pada tanah yang memiliki kemiringan sekitar 45 derajat. Jadi yang terpenting dalam pembuatan tungku Nyampadatn ini bukanlah ketrampilannya atau bahan dan alatnya, melainkan pemilihan atau penentuan tempatnya. Janganlah heran apabila jenis tungku ini hanya dikenal atau dipergunakan oleh orang-orang yang tinggal di gunung atau sekitar bukit. Setelah tempatnya cocok menurut kemiringan yang diperlukan pekerja dapat dilakukan dengan penggalian tanah. Dasar dan dalamnya tanah yang akan digali tergantung kepada besar dan kecilnya alat yang akan dipergunakan ketika memasak. Ini mutlak diperlihatkan agar alat yang akan dijerangkan dapat diletakkan setepat-tepatnya. Setelah penggalian lobang selesai dalam arti alat telah dapat dijerangkan sebaik-baiknya, maka pekerjaan selanjutnya adalah pembenahan seperlunya bagian tanah disekitarnya. Yang lebih penting ialah pembuatan parit atau aluran sebagai penyalur air apabila hari hujan. Cara pekerjaan ini dapat dilihat pada gambar peragaan berikut ini.



Gambar 33
Skema petunjuk pengerjaan Tungku Nyampadon

Setelah arti, fungsi dan cara membuat tungku ini dimengerti maka penjelasan selanjutnya berkisar pada jenis bahan bakar yang dipergunakan, jumlah dan cara pengeringannya, pengetahuan lokal tentang keselamatan tungku dan pengetahuan tentang pemanfaatan tungku. Pada umumnya mengenai hal-hal tersebut di atas tidak ada perbedaan yang prinsip. Misalnya tentang jenis bahan bakar, semua jenis tungku dalam masyarakat suku Daya sama-sama menggunakan kayu bakar. Kayu bakar ini menurut bahasa setempat dinamakan **ongotn**. Kalaupun akan dibedakan, maka perbedaan hanya terlihat besar kecilnya bahan. Tungku yang dipergunakan dalam dapur keluarga, misalnya tungku batu dan tungku besi umumnya menggunakan belahan kayu bakar kecil. Sedangkan tungku-tungku yang dipergunakan dalam dapur pesta dan dapur usaha umumnya menggunakan bahan kayu bakar relatif besar. Hal ini dilakukan sebagai usaha adaptasi yang dilakukan oleh masyarakat berdasarkan pengalaman. Yang menunjukkan bahwa untuk memasak makanan dalam jumlah besar diperlukan energi panas yang tinggi. Untuk itu diperlukan bahan bakar yang lebih besar sebab disamping memberikan energi panas yang tinggi juga irit dalam penggunaannya.

Untuk memperoleh bahan bakar dapat di peroleh dengan dua cara. Yang pertama dicari sendiri-sendiri oleh anggota keluarga. Ini biasanya dilakukan untuk mencukupi kebutuhan dapur keluarga. Sedangkan yang kedua dilakukan dengan cara bergotong royong. Gotong Royong disini bermakna dua pengertian. Yang pertama dicari secara bersama-sama dan diangkut kerumah keluarga tertentu yang memerlukan. Sedangkan pengertian lain kayu bakar dicari sendiri-sendiri kemudian diantar kerumah keluarga yang memerlukannya. Cara gotong royong ini biasanya dilakukan apabila salah satu keluarga dalam masyarakat akan mengadakan pesta.

Selanjutnya untuk mengeringkan bahan bakar inipun ditempuh dua cara. Apabila kayu yang dicari hanya untuk kebutuhan keluarga sehari-hari dengan jumlahnya relatif kecil digunakan cara pengeringan konvensional. Yaitu dikeringkan di atas tungku dengan menggunakan Para' api. Sedangkan

untuk mengeringkan kayu api yang dicari secara gotong royong (dalam jumlah yang besar) diperlukan cara pengeringan khusus. Kayu disusun dengan dipersilang-silangkan sehingga mempermudah proses pengeringannya.

Mengenai jumlah pemakaian bahan bakar boleh dikatakan tidak sama. Namun dapat digolongkan dua katagori. Yaitu dalam jumlah besar dan kecil. Tungku yang dipergunakan dalam dapur keluarga umumnya hanya memerlukan dalam jumlah kecil, sedang untuk dapur pesta dan usaha memerlukan jumlah yang besar.

Sehubungan dengan keselamatan tungku biasanya dihubungkan dengan keselamatan dapur. Oleh sebab itu pada umumnya keselamatan tungku terutama dari kebakaran, banyak ditentukan oleh penataan ruang dapur yang dimaksudkan. Misalnya saja keselamatan tungku batu atau besi dalam dapur keluarga dengan cara memisahkannya dengan rumah tempat tinggal. Begitu pula dengan jenis tungku lainnya.

Sebagaimana diketahui bahwa dapur yang memerlukan bahan bakar tentunya mempunyai limbah, baik berupa abu maupun arang. Dalam hal ini masyarakat tidak mau menyalakan limbah yang ada. Terutama yang menyangkut abu bakar. Oleh yang empunya dapur atau tungku tidak dibuang begitu saja. Melainkan dimanfaatkan untuk menyuburkan tanaman ataupun langsung ditanami. Pada umumnya bekas-bekas tungku dalam dapur pesta dan dapur Bahuma ditanami langsung dengan tanaman tertentu. Misalnya sayur-sayuran cocok untuk bekas tungku dalam dapur Bahuma, sedangkan tanaman apotik dan dapur hidup cocok untuk ditanam pada bekas tungku yang digunakan dalam dapur pesta. Agak berbeda halnya penggunaan limbah tungku dalam dapur keluarga dan dapur Usaha. Karena kedua jenis dapur ini sifatnya permanen tidak mungkin untuk ditanami langsung. Oleh sebab itu pemanfaatannya hanya terbatas pada penggunaan abunya untuk dipupukkan ketanaman -tanaman yang ada di sekitar lingkungan dapur.

BAB V

ALAT-ALAT MEMASAK TRADISIONAL

Alat memasak pada dasarnya adalah segala sesuatu yang dapat digunakan untuk mengolah bahan makanan ataupun menempatkan bahan makanan sebelum dimasukkan ke dalam mulut.

Alat-alat memasak dipakai untuk berbagai keperluan yang pembuatannya dengan menggunakan berbagai perhitungan dan pertimbangan akal untuk kegiatan merebus, menggoreng, menumis, mengukus, memanggang, membakar, merendang, meragi. Bahkan disamping itu ada kegiatan yang bertahap misalnya direbus kemudian digoreng, dijemur di sinar matahari dan sebagainya.

Alat memasak adalah hasil budaya manusia. Di Indonesia adalah hasil suku bangsa Indonesia yang tersebar luas di seluruh Indonesia dan belum banyak dikenal atau diketahui secara cermat dan tepat. Khusus pada tulisan ini mencoba menginventarisasi alat memasak tradisional yang ada di daerah Kalimantan Barat.

Alat memasak yang di inventarisasi pada tulisan ini terbuat dari kayu, bambu, rotan, tanah, besi, alumunium, tembaga, tulang. Dari bahan ini dibuat sedemikian rupa sehingga dapat digunakan untuk mengolah dan menyajikan bahan makanan.

Urutan penyajian alat pada tulisan ini dicoba sesuai dengan keperluan alat, dan kelengkapan alat untuk menyelesaikan suatu makanan. Karena alat-alat yang dipergunakan oleh orang Melayu dan Daya banyak yang sama, maka pada bagian ini pembagian alat tidak didasarkan atas tipe seperti yang telah dikemukakan pada bab yang terdahulu. Alat spesifik yang hanya terdapat pada suku tertentu akan diungkapkan pada uraian penjelas dari alat tersebut.

5.1. Apiet

Apiet adalah alat untuk penyaring tuak. Tuak adalah minuman keras rakyat yang terbuat dari tapai yang sudah lama dibiarkan. Tapai adalah jenis makanan yang terbuat dari beras ketan dengan campuran ragi. Apiet ini dapat ditemui

pada hampir semua suku Dayak di Kalimantan Barat, tapi apiet yang dikemukakan dalam tulisan ini berasal dari Kabupaten Sanggau.

Apet ini berbentuk batang, karena besarnya hampir sama dengan kayu untuk membuatnya. Apiet yang berbentuk batang ini dibuat lobang pada bagian ujungnya yang besar. Besarnya lobang disesuaikan dengan besarnya kayu untuk membuatnya, disesuaikan dengan keperluannya.

Apet ini panjangnya tidak tetap, yang biasa panjangnya 2,5 meter, dan lebarnya 30 cm, serta tingginya 25 cm. Ukuran pada bagian ujung yang satu dengan ujung yang lain tidak sama. Bagian yang besar dinamakan kepala dan bagian yang kecil disebut bagian ekor. Bagian ekornya hanya 10 cm x 10 cm.

Alat **apiet** ini dilengkapi kayu yang panjang sebagai alat untuk menekan papan khusus yang dirancang sebagai penutup lobang. Lebar dan panjang papan yang dibuat itu di sesuaikan dengan besarnya lobang, tapi sedikit lebih kecil sehingga pada waktu ditekan papan tersebut dapat terus masuk menghimpit tapai sampai air dari tapai tersebut keluar. Di samping kayu tadi juga disediakan tali untuk mengikat kayu yang dipergunakan menghimpit tapai. Tali tersebut terbuat dari rotan atau kulit kayu yang kuat.

Sejalan dengan penjelasan diatas, maka sudah barang tentu apiet ini terbuat dari kayu. Kayu untuk membuatnya biasanya adalah kayu cempedak atau sejenis dengan kayu angka. Demikian pula halnya dengan papan yang berfungsi sebagai penutup. Sedangkan kayu untuk menekannya boleh kayu apa saja yang tidak mudah patah.

Sesuai dengan uraian di atas bahwa alat ini digunakan untuk menghimpit tapai guna mendapatkan air tuak atau minuman yang keras. Minuman ini tidak dibuat setiap saat, tapi dibuat bila ada keperluan pesta. Pesta yang dimaksudkan adalah pesta perkawinan atau pesta setelah menuai padi, atau penyambutan tamu yang dipandang rakyat setempat terhormat.

Alat ini tidak diperjual belikan dipasaran, tapi di buat apabila ada yang memesan. Apiet ini biasanya dimiliki oleh mereka yang status sosialnya relatif tinggi, misalnya kepala

adat, lurah atau sekurang-kurangnya pedagang yang relatif mampu.

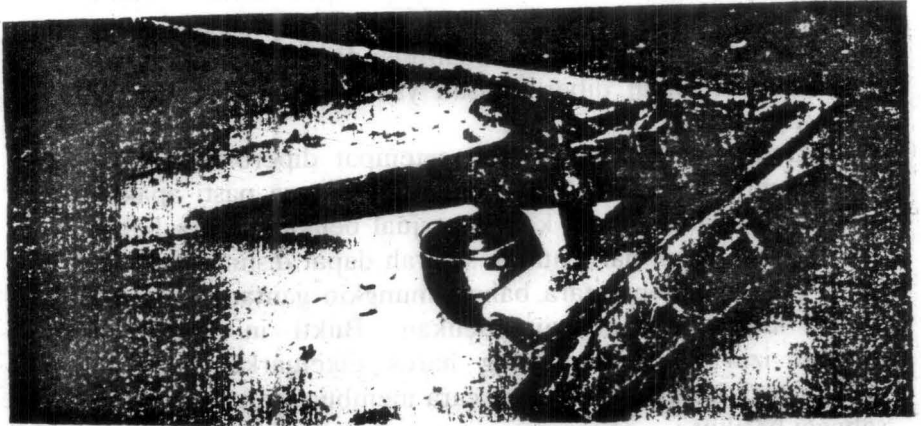
Cara menggunakan apiet sebagai alat penyaring tuak adalah sebagai berikut :

- a. Bersihkan lebih dahulu lobang untuk memasukkan tapai dengan air bersih seperlunya.
- b. Masukkan tapai yang telah disiapkan kedalam lobang yang telah dibersihkan.
- c. Tutuplah tapai tersebut dengan tutup yang disediakan untuk itu yang sekaligus berfungsi untuk menekan tapai tersebut.
- d. Ambillah kayu yang cukup kuat yang dimasukkan pada tali yang telah diikat pada kepala apiet.
- e. Tekanlah perlahan-lahan kayu yang sudah melekat pada tali, sehingga air tapai tersebut keluar dari lobang kecil yang terdapat pada bagian bawah lobang tempat tapai dimasukkan. Pada bagian bawah lobang tersebut telah disediakan wadah untuk menampung air yang keluar dari apiet tersebut.

Apiet yang telah dipakai untuk menyaring tapai guna mendapatkan tuak tersebut dibersihkan, untuk membersihkan apiet tidak terlalu sulit karena hanya disiram dengan air bersih kemudian dijemur di panas matahari.

Setelah alat apiet ini bersih disimpan pada tempat yang teduh sehingga terhindar dari gangguan hujan dan terik matahari. Jika dapurnya luas maka apiet ini disimpan di dapur.

Apabila apiet ini sudah terlalu tua sehingga kayunya mulai rapuh tidak digunakan lagi, dan tidak dimanfaatkan untuk kepentingan yang lain serta dibiarkan untuk dibuang.



Gambar 34

Apiet alat penyaring tuak dengan perlengkapannya.

Pantangan dan penangkal sehubungan dengan apiet hampir tidak ada selain dari menjaga alat tersebut selama digunakan selalu dalam keadaan bersih.

5.2. Gantang

Gantang adalah nama sebutan lokal masyarakat setempat untuk menyebutkan wadah atau tempat untuk menakar beras.

Berbentuk oval dengan ukuran panjang 19 cm lebar 24 cm serta cekungan (lobang) bagian dalam 17 cm, gantang terbuat dari jenis kayu belian dan kuning. Tetapi pada umumnya gantang dibuat oleh masyarakat setempat dengan bahan kayu belian. Kegunaan gantang ini seperti disebutkan diatas adalah sebagai wadah untuk menakar beras. Adapun volume atau isi satu gantang kurang lebih $4\frac{1}{2}$ kg beras. Sehubungan dengan hal ini tertulis didalam catatan sejarah bahwa gantang sudah dikenal masyarakat suku bangsa Melayu

Ketapang sejak zaman kerajaan Tanjungpura yakni sekitar pertengahan abad 18. Pada masa ini gantang buatan rakyat belum dapat dipergunakan sebelum mendapat izin syah dari kerajaan. Semua ini dikarenakan pihak kerajaan tidak menginginkan terjadinya kesalahan didalam penakaran volume beras yang bisa berakibat pada tindakan-tindakan yang negatif. Untuk gantang yang sudah mendapat izin pemakaian dari kerajaan akan diberi tulisan yakni Gantang Pangeran Jaya Anom.

Gantang oleh masyarakat setempat diperoleh dengan cara membuat sendiri. Tidak diperoleh secara pasti apakah gantang ini pada dahulu kala diperjual belikan secara bebas atau tidak. Tetapi dari catatan sejarah dapat disimpulkan sebagai pendapat sementara bahwa mungkin gantang ini pada zaman dahulunya diperjual-belian. Bukti ini dikaitkan dengan izin pemakaian yang harus dikeluarkan terlebih dahulu oleh kerajaan. Adapun cara membuat gantang adalah sebagai berikut :

Pertama kali dicari dahulu bahan dari kayu pohon belian. Setelah didapat bahan yang dimaksud, batang pohon belian dipotong dengan ukuran yang disesuaikan. Baru setelah itu dilobangi bagian dalam dengan mempergunakan pahat. Pekerjaan membuat gantang ini lebih banyak menggunakan peralatan pahat karena bentuk gantang yang oval menyerupai bentuk gelas minuman. Dapat ditambahkan disini sebagai suatu catatan, didalam melobangi bagian tengah, terlebih dahulu diambil gatang yang lain sebagai contoh untuk meniru diameter dan kedalaman lobang gantang yang baru. Setelah selesai semua pekerjaan, gantang siap untuk dipergunakan sebagai takaran beras. Berdasarkan hasil penelitian, bahwa gantang yang terbuat dari kuningan merupakan barang bawaan yang dibawa oleh para pedagang atau pendatang dari tanah Arab tepatnya dari kota Bagdad. Gantang yang terbuat dari kuningan yang menjadi obyek dalam penelitian ini adalah gantang yang berasal dari Bagdad yang dihadiahkan kepada Kerajaan Tanjungpura di Tanjungpura Ketapang.

Cara memakai gantang ini yaitu dengan memegang bibir gantang atau badan gantang. Kemudian gantang tersebut diisi dengan beras hingga penuh. Setelah penuh baru kemudian

permukaan beras diratakan sama dengan permukaan bibir gantang. Setelah gantang selesai dipergunakan, gantang tersebut dibersihkan dengan mempergunakan lap. Sebabnya mempergunakan lap, karena gantang diusahakan tetap kering untuk mencegah agar beras yang ditakar dengan gantang tidak basah atau lembab, karena beras yang ditakar dengan gantang tidak selalu langsung dimasak. Pembersihan gantang dengan menggunakan air atau dicuci dilakukan juga tapi dalam masa tertentu. Pencucian gantang ini bisa 3 minggu sekali atau juga sebulan sekali. Setelah dicuci gantang dijemur dibawah terik sinar matahari agar gantang dapat kering sama sekali.

Gambar 35
Gantang kuningan dan gantang kayu.



Penyimpanan gantang setelah dipergunakan dan dibersihkan biasanya di simpan didalam lemari yang terdapat di dalam ruangan dapur. Tetapi bisa juga gantang ditaruh saja di dalam peti tempat penyimpanan beras. Mengingat gantang terbuat dari bahan kayu belian yang keras kuat dan tahan lama, maka gantang sangat jarang sekali rusak. Apabila rusak maka gantang yang rusak itu disimpan di salah satu ruangan di dalam dapur lalu diganti dengan gantang yang baru.

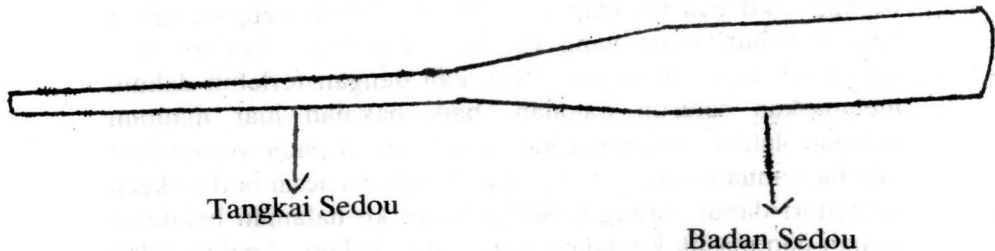
Seperti halnya kepercayaan dan pantangan yang ada di dalam masyarakat suku bangsa Melayu Ketapang sehubungan dengan dapur dan tungku batu, pada gantangpun demikian pula. Ada kepercayaan, pantangan dan penangkal pada alat gantang ini. Kepercayaan, pantangan dan penangkal itu adalah sebagai berikut. Gantang oleh masyarakat sulu bangsa Melayu setempat sangat pantang sekali dilangkahi. Apabila gantang ini dilangkahi, maka orang yang melangkahi gantang ini akan kena penyakit **Burut** atau dalam bahasa latinnya Hernia. Selain itu ada semacam aturan dalam cara pemberian gantang ini kepada orang lain yang mana selalu di patuhi. Apabila gantang akan diberikan kepada orang lain untuk mengambil beras ditempat penyimpanan beras, maka gantang tersebut tidak boleh langsung diberikan dari tangan ketangan. Gantang itu harus terlebih dahulu diletakkan di lantai baru kemudian diambil oleh orang yang akan mempergunakan. Di dalam penelitian yang dilakukan, tidak diperoleh keterangan yang pasti mengenai akibat apabila gantang langsung diberikan dari tangan ke tangan. Tetapi kesimpulan yang dapat diambil dalam hal ini adalah bahwa aturan yang berlaku di dalam penyerahan gantang dari satu orang keorang lain yang akan menggunakan gantang itu hanya merupakan keharusan yang dilakukan karena tradisi yang berlaku dari masa kemasa.

5.3. Sedou

Sedou adalah alat untuk mengaduk nasi yang dimasak dengan kualiti besar yang biasanya dipergunakan pada waktu persiapan untuk mengadakan pesta seperti selamatan, perkawinan, sunatan dan lain-lain.

Bentuk sedou hampir sama dengan bentuk dayung perahu, hanya pada bagian badan Sedou lebih kecil lebarnya bila dibanding dengan dayung perahu. Pada umumnya ukuran sedou adalah sebagai berikut. Panjang keseluruhan sedou 127 cm, panjang tangkai sedou hingga batas badan 70 cm. Bagian badan yang mulai melebar yang berfungsi sebagai pengaduk dari sedou 57 cm. Lebar badan sedou 8 cm dan diameter tangkai sedou 2½ cm. Bahan baku untuk membuat sedou adalah dari kayu belian. Kegunaan dari sedou ini seperti yang telah disinggung sebelumnya adalah untuk dipergunakan sebagai pengaduk nasi yang dimasak pada kuali dengan ukuran yang besar. Biasanya dan memang seringkali sedou hanya dipergunakan pada kegiatan masak memasak untuk menghadapi pesta, acara perkawinan dan lain-lain. Untuk kegiatan memasak nasi sehari-hari sedou tidak dipergunakan karena mengingat bentuk dan ukurannya yang panjang. Khusus untuk kegiatan memasak sehari-hari dipergunakan kelaci yang mana bentuknya sama dengan sedou hanya ukurannya lebih kecil. Keterangan lebih lanjut mengenai kelaci ini akan diuraikan nanti secara khusus setelah sedou. Untuk mengetahui bentuk sedou dengan bagian batang dan badannya dibawah ini akan digambarkan bentuk sedou.

Gambar 36
Sedou (sengkidau)



Terlebih dahulu dicari batang pohon belian. Setelah diperoleh batang pohon belian yang dimaksud, batang pohon belian dipotong dengan ukuran panjang yang diinginkan. Setelah dipotong kemudian dibuatlah sedou dengan cara memahat dengan mempergunakan pahat.

Cara mempergunakan atau memakai sedou yaitu dengan memegang tangkai sedou dengan kedua belah tangan, kemudian mengaduk nasi yang dimasak di dalam kuala besar. Setelah sedou selesai dipergunakan, sedou dibersihkan dengan sabun dan dibilas dengan air. Setelah selesai dicuci, sedou dijemur dibawah terik sinar matahari agar sedou kering benar. Baru kemudian sedou disimpan. Tidak seperti alat-alat memasak lainnya yang bentuk atau ukuran lebih kecil, sedou tidak mungkin disimpan di dalam lemari dan tempat penyimpanan (rak piring). Sedou biasanya diletakkan atau disandarkan ke dinding rumah dekat rak piring di dalam ruangan dapur. Apabila rusak sedou tidak diperbaiki lagi atau disimpan. Sehubungan dengan ini lebih lanjut akan diuraikan dibawah ini.

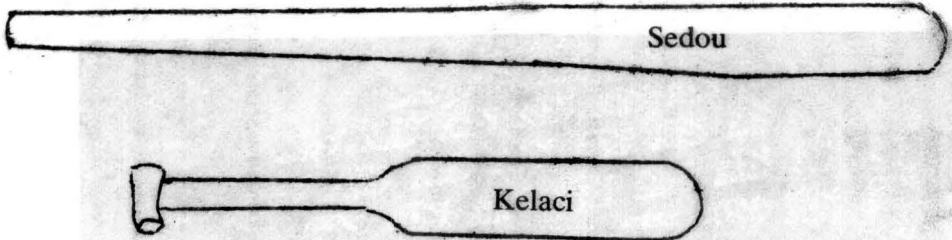
Seperti disebutkan di atas apabila sedou rusak, maka sedou tidak akan dipergunakan lagi. Hal ini sebenarnya erat hubungannya dengan kepercayaan, pantangan dan penangkal. Pada masyarakat suku bangsa Melayu Ketapang ada kepercayaan dan pantangan serta penangkal sehubungan dengan sedou ini. Apabila sedang mengaduk nasi pada kual yang sedang dimasak, sedou tidak boleh sampai patah. Kalau sedou patah pada saat dipergunakan, maka orang yang mempergunakan sedou tersebut akan mendapat **bala** yang dapat berupa sakit dan mendapat kesulitan. Untuk menghilangkan bala tersebut orang yang bersangkutan harus berlari kecil mengitari dapur sebanyak tujuh kali dengan terlebih dahulu melepaskan seluruh pakaian, baik pakaian luar maupun pakaian dalam. Tentunya hal ini dilakukan pada malam hari tatkala semua orang sedang tidur. Setelah selesai berlari kecil mengitari dapur, orang tersebut turun ke halaman belakang rumah dan masuk ke dalam sumur atau kolam. Apabila tidak ada sumur atau kolam, bisa juga orang itu masuk kedalam parit. Setelah selesai mandi dan bersih, orang tersebut naik kembali ke rumah berpakaian kemudian mengambil sedou

yang patah tadi untuk dibakar. Tempat pembakaran sedou yang patah ini dipilih lokasi yang jauh dari rumah agar asap bakaran tidak sampai masuk kedalam rumah. Apabila asap bakaran sampai masuk kedalam rumah karena terbawa oleh hembusan angin, maka akan membawa bala. Setelah dibakar arang sisa pembakaran sedou dicorengkan dibagian kening agar bala dapat dihindari. Setelah selesai semuanya, orang tersebut naik kembali kerumah dan kemudian membaca doa selawat.

5.4. Kelaci

Kelaci adalah nama sebutan untuk sedou yang berukuran lebih kecil.

Bentuk kelaci sama dengan bentuk sedou (seperti bentuk dayung perahu) tetapi ukurannya lebih kecil. Yang membedakan bentuk kelaci dengan bentuk sedou hanya terletak pada tangkai bagian atasnya. Kalau kelaci biasanya ada potongan kayu bulat yang melintang pada bagian ujung tangkai. Untuk lebih jelasnya lihat gambar dibawah ini.



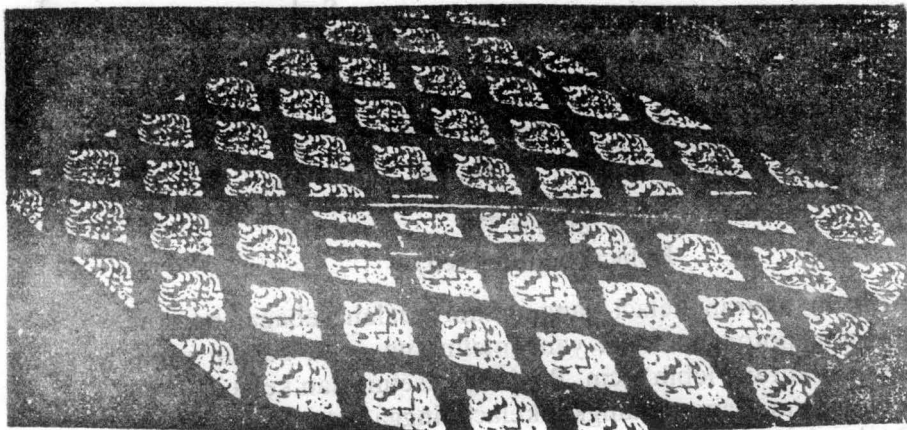
Gambar 37
Kelaci (Sedou kecil)

Adapun ukuran kelaci yang umum adalah sebagai berikut. Panjang potongan kayu yang melintang pada bagian ujung tangkai kurang lebih 5 cm. Panjang keseluruhan kelaci kurang lebih 58 cm, panjang tangkai kelaci hingga batas badan 42 cm. Bagian badan kelaci 16 cm. Lebar badan 6 cm dan diameter tangkai 2 cm. Sama seperti sedou, bahan baku kelaci adalah dari kayu belian. Kalau sedou dipergunakan khusus untuk persiapan memasak nasi pesta, perkawinan, sunatan dan lain-lain, kelaci dipergunakan untuk kegiatan memasak nasi sehari-hari.

Adapun cara membuat kelaci sama persis dengan orang membuat sedou.

Cara mempergunakan kelaci pada prinsipnya sama dengan orang mempergunakan sedou. Hanya kalau sedou dikarenakan ukurannya yang panjang dan memerlukan tenaga yang lebih maka sedou dipegang dengan kedua belah tangan. Tetapi untuk kelaci cukup satu tangan saja. Proses pembersihan setelah dipergunakan juga sama dengan proses membersihkan sedou. Tetapi untuk menempatkan kelaci setelah dibersihkan tidak seperti sedou yang disandarkan pada dinding. Kelaci karena ukurannya yang kecil bisa disimpan didalam lemari atau pada rak piring. Apabila kelaci rusak seperti halnya sedou, kelaci tidak dipergunakan lagi. Semua ini berhubungan dengan kepercayaan, pantangan dan penangkal seperti pada sedou. Proses membuang atau menolak bala juga sama dengan menolak bala apabila sedou patah.

Gambar 38
Kelaci dan Sedou.

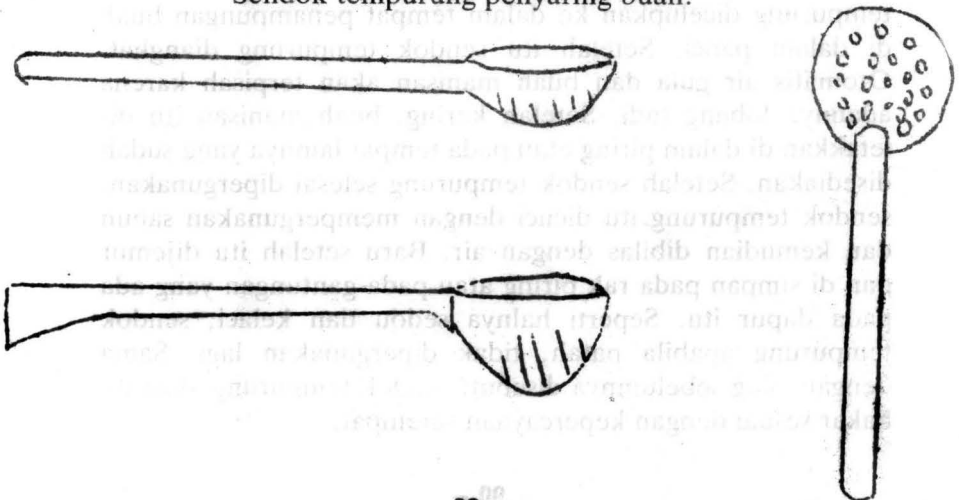


5.5. Sendok Tempurung Penyaring Buah

Sendok tempurung adalah nama sebutan untuk alat memasak yang dipergunakan untuk menyendok manisan buah.

Adapun sendok tempurung ini menyerupai bentuk gayung mandi yang bertangkai. Tetapi pada bagian tempat menampung manisan berbentuk setengah bulat telur. Ukuran dari sendok tempurung ini adalah sebagai berikut. Panjang tangkai sendok tempurung 37 cm. Panjang tempat menampung manisan $12\frac{1}{2}$ cm. Tinggi tempat menampung manisan $5\frac{1}{2}$ cm. Pada bagian tempat menampung manisan ini terdapat lobang-lobang yang mana dari lobang-lobang ini air gula dapat keluar. Dengan demikian tempat menampung manisan ini berfungsi sebagai alat penyaring buah manisan, yang mana memisahkan air gula dengan buah manisan. Besarnya lobang-lobang ini kurang lebih 1 cm atau kurang dari 1 cm dengan jarak masing-masing lobang kurang lebih 2 cm. Selain bentuk sendok tempurung seperti yang diuraikan di atas, ada bentuk lain lagi dari sendok tempurung. Perbedaan bentuk hanya pada tangkainya saja. Ada yang tangkainya bulat saja, tetapi ada yang tangkainya pipih yang melebar pada ujung tangkai kemudian mengecil dan bulat bagian batas antara tangkai dan tempat menampung manisan. Untuk lebih jelasnya lihat gambar dibawah ini.

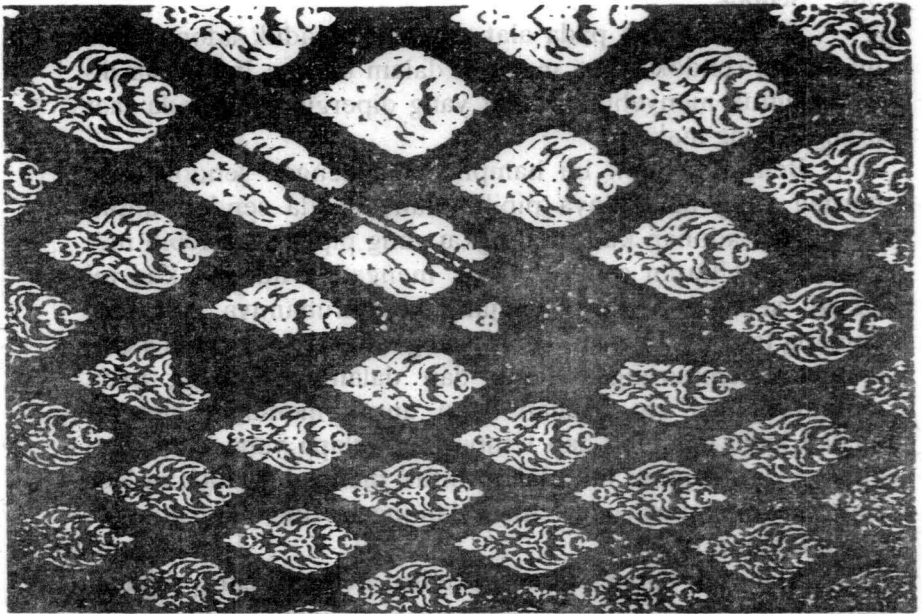
Gambar 39
Sendok tempurung penyaring buah.



Adapun bahan baku dari sendok tempurung ini adalah dari kayu lempung dan tempurung kelapa. Kegunaan dari sendok tempurung ini seperti yang telah disinggung sebelumnya yaitu untuk menyaring manisan buah yang sedang dimasak. Biasanya sendok tempurung yang tangkainya pipih dipergunakan juga untuk menggaul atau mengaduk buah manisan yang sedang dimasak.

Cara memperoleh alat ini yakni dengan dibuat sendiri. Proses pembuatan sendok tempurung ini tidaklah sulit. Pertama kali dicari kayu lempung dengan ukuran panjang yang diinginkan. Kemudian dicari juga tempurung kelapa. Untuk tempurung kelapa ini jelas dicari atau dipilih tempurung yang tidak retak. Setelah bahan didapat, bahan dari kayu lempung itu dibuat tangkai. Ada yang bulat biasa dan mungkin dibuat tangkai yang pipih. Pada bagian ujung dibuat belahan bagian tengahnya, yang mana pada bagian ini bentuknya agak melengkung. Pada bagian inilah nantinya tempurung diikat dengan mempergunakan rotan atau dengan pasak kayu. Setelah tangkai selesai, tempurung yang sudah disiapkan itu dibersihkan dari serabut-serabutnya dan kemudian dibagi dua. Setelah terbagi dua, dibuat lobang-lobang pada tempurung dengan mempergunakan bor. Baru setelah itu tempurung dan tangkai dijadikan satu dengan cara diikat dengan rotan atau juga dipasak dengan kayu.

Cara memakai sendok tempurung ini seperti biasanya kalau orang menyaring minuman teh misalnya. Sendok tempurung dicelupkan ke dalam tempat penampungan buah di dalam panci. Setelah itu sendok tempurung diangkat. Otomatis air gula dan buah manisan akan terpisah karena adanya lobang tadi. Setelah kering, buah manisan itu diletakkan di dalam piring atau pada tempat lainnya yang sudah disediakan. Setelah sendok tempurung selesai dipergunakan, sendok tempurung itu dicuci dengan mempergunakan sabun dan kemudian dibilas dengan air. Baru setelah itu dijemur dan di simpan pada rak piring atau pada gantungan yang ada pada dapur itu. Seperti halnya sedou dan kelaci, sendok tempurung apabila patah, tidak dipergunakan lagi. Sama dengan yang sebelumnya disebut, sendok tempurung akan dibakar sesuai dengan kepercayaan setempat.



Gambar 40
Sendok tempurung.

Pemanfaatan setelah sendok tempurung tidak terpakai lagi tidak ada. Semua ini berhubungan dengan kepercayaan, pantangan dan penangkal bala yang akan timbul apabila sendok tempurung patah. Seperti halnya sedou dan kelaci, sendok tempurung apabila patah pada waktu dipergunakan akan membawa bala yang berakibat sakit atau mendapat kesulitan. Untuk ini harus dilakukan tolak bala dimana tolak bala ini sama dengan apa yg dilakukan apabila orang menolak bala sebagai akibat sedou dan kelaci yang dipergunakan patah. Keseluruhan dari proses penolak bala atau penangkal ini sama persis yang mana diakhiri dengan membaca doa selawat.

5.6. Sendok

Sebutan nama pada alat untuk mengaduk adonan kue ini adalah sendok, yang mana di dalam bahasa Indonesia dipakai untuk menyebutkan alat yang dipergunakan pada saat orang sedang makan.

Bentuk sendok ini hampir sama dengan sendok tempurung yang tangkainya pipih. Hanya pada sendok untuk mengaduk adonan kue ini tangkai yang pipih agak lebih melengkung. Ukuran sendok untuk mengaduk adonan kue ini adalah sebagai berikut. Panjang keseluruhannya $26\frac{1}{2}$ cm, panjang tangkai $20\frac{1}{2}$ cm, lebar ujung tangkai yang pipih 4 cm, diameter tempurung $6\frac{1}{2}$ cm dan dalamnya lobang pada tempurung $4\frac{1}{2}$ cm. Bahan baku untuk membuat alat ini adalah kayu lempung dan tempurung kelapa yang kecil. Kegunaan dari sendok ini adalah untuk mengaduk adonan kue seperti adonan kue cucur, apam dan juga sering digunakan sebagai takaran kue.

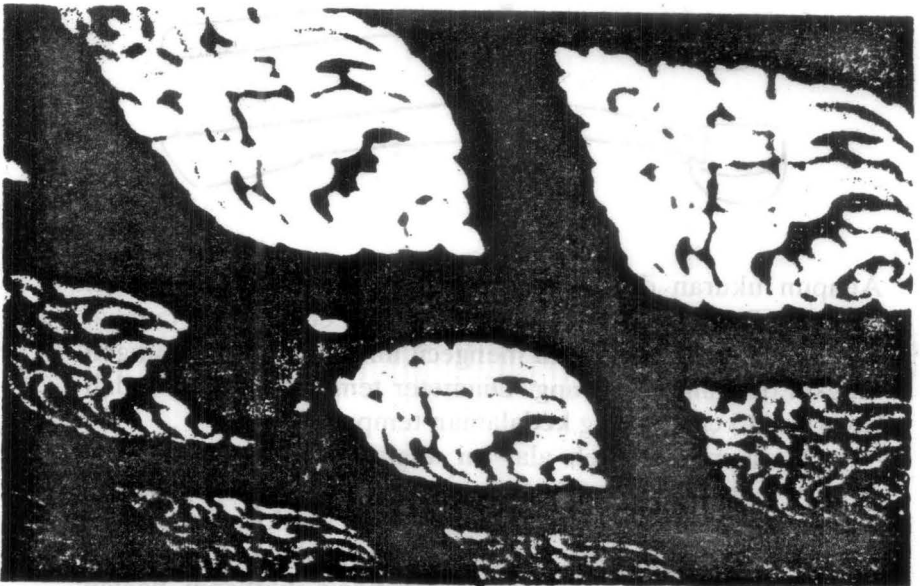
Alat ini dapat dibuat sendiri dengan cara sebagai berikut: Pertama kali dicari bahan dari kayu lempung dan tempurung kelapa yang kecil. Setelah diperoleh, kayu lempung itu dibuat tangkai dengan menggunakan gergaji, parang dan pisau yang tajam. Setelah jadi tangkai, tempurung yang telah didapat tadi dibelah dua dan dibersihkan dari serabut-serabut yang melekat pada dasar luar tempurung. Untuk melekatkan tempurung dengan tangkai dipergunakan pasak yang terbuat dari kayu.

Adapun cara menggunakan alat ini adalah cukup dengan sebelah tangan yang memegang pada ujung tangkai dan mengaduk adonan yang sedang dibuat. Setelah adonan merata baru disediakan alat cetakan kue yang kemudian ditaruh atau diletakkan diatas tungku batu. Setelah itu baru sendok adonan kue dipergunakan untuk menyendok adonan kue dari tempat panci ketempat pencetakan kue yang sudah diletakkan di atas tungku batu yang sekaligus dimasak. Setelah pekerjaan semua selesai, sendok dicuci seperti biasa dengan mempergunakan sabun yang kemudian dibilas dengan air. Setelah dicuci dan dijemur, sendok disimpan di dalam lemari atau pada rak piring. Seperti pada alat-alat sebelumnya yang telah diuraikan pada halaman sebelumnya, apabila

sendok ini rusak, maka sendok ini tidak dipergunakan lagi. Hal ini semata-mata karena adanya kepercayaan, pantangan dan penangkal yang harus dipatuhi apabila tidak ingin kena bala.

Seperti yang sudah-sudah, apabila alat ini patah maka akan mendatangkan bala bagi yang mematahkannya. Untuk menghilangkan bala ini, orang tersebut harus melakukan acara tolak bala. Cara tolak bala ini sama persis dengan cara tolak bala apa bila sedou, kelaci dan sendok tempurung patah. Semuanya di akhiri dengan bacaan doa selawat.

Gambar 41
Sendok.

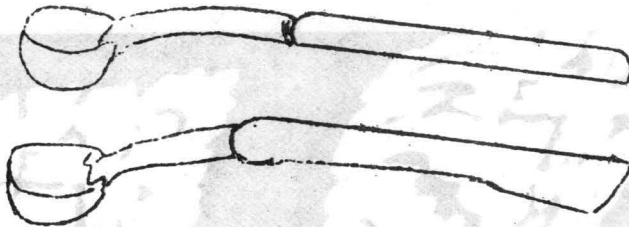


5.7. Sendok Tempurung Sayur

Walaupun namanya sama dengan sendok tempurung yang digunakan untuk menyaring manisan buah, alat sendok tempurung yang ini digunakan untuk mengambil sayur dari kualiti yang ukuran besar.

Bentuk alat ini sama dengan sendok untuk mengaduk adonan kue. Hanya tangkainya tidak terlalu melengkung. Pada ujung tangkai bentuknya lebar tetapi pipih. Ada yang rata pada ujung tangkai ada pula yang membentuk agak lengkungan. Untuk lebih jelas lihat gambar dibawah ini.

Gambar 42
Sendok Tempurung



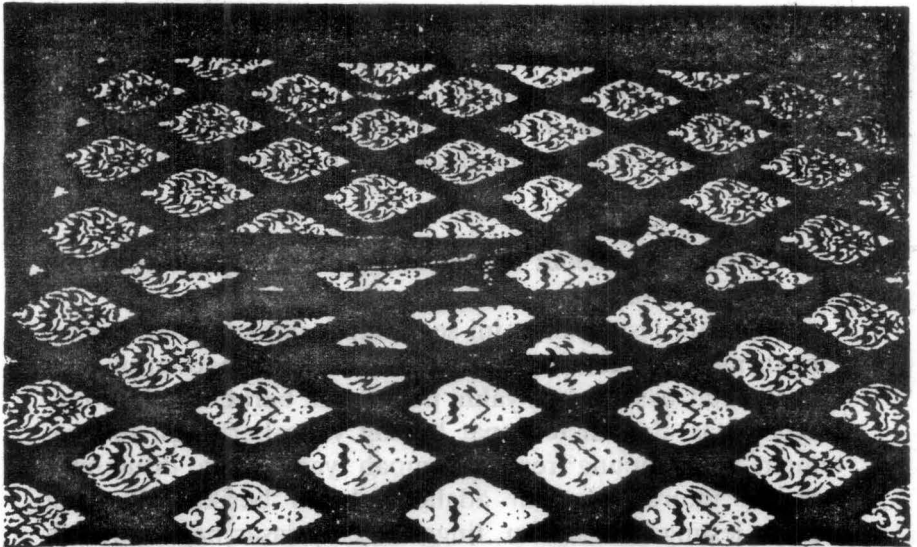
Adapun ukuran dari sendok tempurung ini adalah sebagai berikut. Panjang keseluruhan 95 cm. Lebar pada tangkai ujung 8 cm yang kemudian mengecil hingga batas lengkungan tangkai dengan tempurung. Diameter tempurung atau wadah sayurnya 15 cm, lobang kedalaman tempurung 7 cm.

Cara memperoleh alat ini adalah dengan cara dibuat sendiri. Seperti halnya membuat sendok tempurung untuk menyaring manisan, proses pembuatan sendok tempurung untuk mengambil sayur ini sama. Hanya pada sendok tempurung untuk mengambil sayur ini tidak dilobangi bagian tempurungnya.

Cara memakai alat ini sama dengan cara memakai sedou. Tetapi kalau sedou hanya mengaduk, sendok tempurung ini digunakan untuk mengambil sayur dari kualiti yang besar. Seperti halnya sedou, sendok tempurung ini dipergunakan untuk acara masak memasak dalam mempersiapkan

makanan untuk pesta perkawinan, sunatan dan lain-lain. Pada kegiatan masak-memasak sehari-hari sendok tempurung ini tidak dipergunakan karena mengingat panjangnya. Cara pembersihan alat ini sesudah dipergunakan seperti biasanya dibersihkan dengan mempergunakan sabun yang kemudian dibilas dengan air. Setelah dibersihkan, sendok tempurung ini disandarkan pada dinding rumah dekat rak piring di dalam ruangan dapur yang mana tentunya sebelum disimpan terlebih dahulu dikeringkan dengan memanfaatkan sinar matahari. Sehubungan dengan kepercayaan, pantangan dan penangkal, alat ini apabila rusak tidak dipergunakan lagi.

Gambar 43
Sendok Tempurung,



Kepercayaan, pantangan dan penangkal sehubungan dengan alat ini ada. Apabila alat ini pada waktu sedang digunakan patah, maka orang yang sedang memakai alat ini akan kena bala yang akan mendatangkan penyakit atau menemui kesulitan. Untuk menolak bala ini cara yang dilakukan sama dengan yang lain-lainnya yakni berlari kecil mengitari dapur sebanyak 7 kali dengan tanpa mempergunakan pakaian selebarpun. Selesai mengitari dapur dengan berlari kecil, orang tersebut turun kehalaman dan masuk kedalam sumur atau kolam. Kalau tidak ada sumur atau kolam bisa juga masuk kedalam parit. Disitu ia membersihkan badannya. Setelah bersih orang tersebut naik lagi kedalam rumah untuk mengambil sendok tempurung yang patah untuk dibakar dihalaman belakang rumah. Lokasi tempat pembakaran ini harus jauh dari rumah, karena apabila asap dari pembakaran masuk kedalam rumah, maka bala akan menimpa. Sebelum ia turun untuk membakar alat tersebut, terlebih dahulu ia memakai pakaian, baru turun kembali untuk membakar. Selesai membakar bekas sisa pembakaran yang berupa arang diambil sedikit dan dioleskan pada keningnya. Setelah selesai semua, orang tersebut naik kembali kerumah dan membaca doa selawat. Semua kegiatan ini dilakukan pada malam hari.

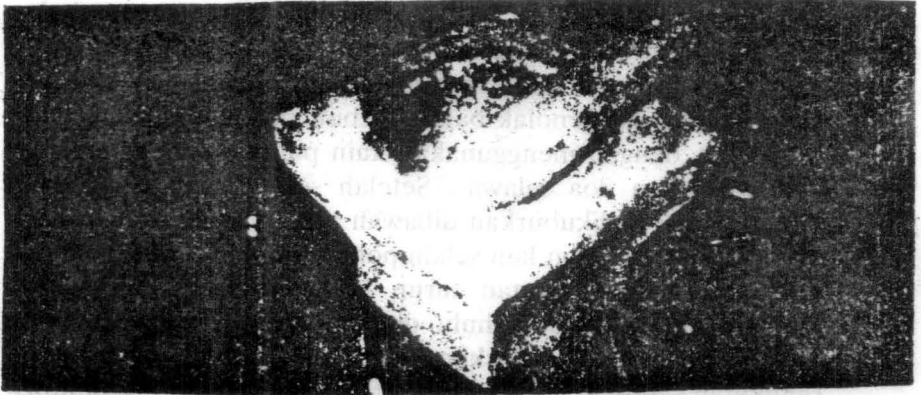
5.8. Lesung batu

Sebab dinamakan lesung batu karena alat ini memang terbuat dari batu.

Bentuk lesung batu ini segi empat dimana pada bagian tengah mengecil tetapi pada dasar kaki tetap berbentuk segi empat. Alat pasanganya yakni penumbuk berbentuk lonjong. Bagian atas alat ini terdapat lobang yang berfungsi sebagai tempat menampung rempat-rempah yang akan ditumbuk. Adapun ukuran alat ini adalah sebagai berikut. Panjang tempat lesung batu 28 cm, tinggi 20 cm, dasar bagian bawah panjangnya 9 cm. Diameter lobang lesung 19½ cm. Panjang alu atau alat penumbuk 27 cm, lebar bagian bawah yang digunakan sebagai bagian yang langsung kena dengan dasar lobang 8 cm, lebar bagian atas ditempat dimana tangan memegang alu atau alat penumbuk 4½ cm. Dalam lobang lesung 12 cm. Bahan baku alat ini adalah dari batu gunung. Keguna-

an dari lesung batu ini adalah untuk menumbuk rempah sebagai bumbu untuk memasak.

Gambar 44
Lesung Batu.



Alat ini oleh masyarakat suku bangsa Melayu setempat dibuat sendiri. Untuk pembuatan lesung ini memang agak sulit karena bahan bakunya dari batu gunung yang keras. Untuk membuat alat ini dipergunakan palu dan pahat besi. Didalam penelitian yang dilakukan, pada saat ini sudah tidak ada orang yang membuatnya lagi. Orang lebih senang membeli yang sudah jadi dipasar.

Adapun cara memakai alat ini adalah dengan jalan menumbukkan alu pada dasar lobang lesung. Tentunya sebelum itu telah ditaruh terlebih dahulu rempah-rempah yang akan ditumbuk. Untuk menumbukkan alu ini cukup dengan mempergunakan satu tangan. Untuk membersihkan alat ini cukup dengan sabun dan kemudian dibilas dengan air. Setelah bersih baru dijemur pada tempat yang kena sinar matahari agar lesung batu ini dapat kering benar. Setelah kering lesung batu disimpan pada lantai dekat rak piring. Mengingat bahwa

bahan bakunya dari bahan yang keras, alat ini sangat jarang sekali rusak. Kalaupun mungkin hanya alunya saja yang patah. Apabila patah diganti dengan alu yang baru.

Apabila lesung ini tidak dipakai lagi, maka disimpan saja pada ruangan dapur dimana diletakkan peralatan-peralatan rumah yang sudah tidak berguna lagi.

Ada kepercayaan, pantangan dan penangkal sehubungan dengan lesung batu ini. Apabila waktu sedang menumbuk lesung ini alunya patah, maka akan mengakibatkan bala bagi yang menggunakan alat tersebut yang mana bisa mengakibatkan gila. Untuk menolak bala tersebut, patahan alu tersebut dibungkus dengan menggunakan kain putih, ditepung-tawari dan dibacakan doa selawat. Setelah selesai membaca doa, patahan alu itu dikuburkan dibawah pohon asam. Dalam hal ini tidak boleh pohon lain selain pohon asam. Tetapi sebelum orang yang bersangkutan turun ketanah untuk mengubur patahan alu, terlebih dahulu diambil arang bekas bakaran kayu didapur dan dioleskan pada muka orang yang bersangkutan. Sebelum dikubur patahan alu dibawah pohon asam, terlebih dahulu batang pohon asam dipotong. Getah keluar akibat diparang itu disapukan pada alu yang patah dengan mengucapkan ...”ini sebagai pengganti saya”. Baru setelah itu alu dikubur. Selesai menguburkan alu, orang tersebut mandi di sumur atau kolam. Setelah bersih orang itu naik kerumah da membaca doa selawat”. Semua kegiatan ini harus dilakukan sendiri tanpa bantuan orang lain.

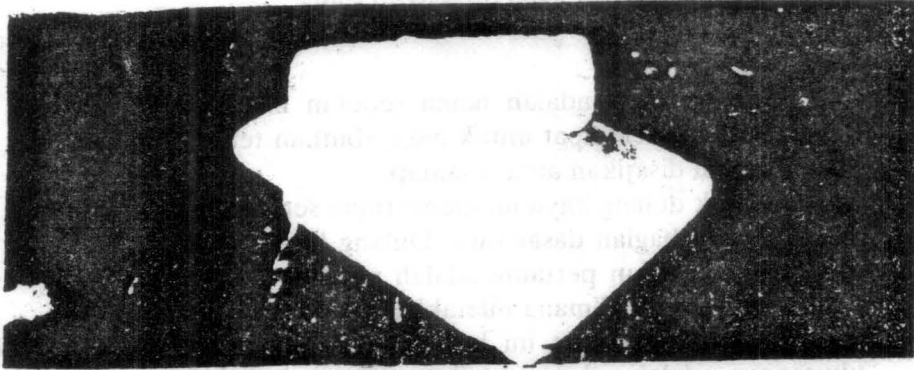
5.9. Batu Pipis

Batu pipis adalah nama sebutan masyarakat suku bangsa Melayu setempat untuk menyebutkan alat penggiling cabe. Sebab dinamakan batu pipis karena alat ini terbuat dari batu.

Bentuk alat ini adalah seperti bentuk lesung batu hanya lebih pendek. Alat penggilingnya berbentuk bulat panjang. Adapun ukuran batu pipis adalah sebagai berikut. Panjang bagian dasar atas 33½ cm, panjang dasar bawah 16 cm. Lebar bagian dasar atas tempat meletakkan cabe yang akan digiling

22 cm. Panjang alat penggilingnya 23 cm dengan diameter 17½ cm. Bahan baku dari batu pipis ini seperti yang telah singgung sebelumnya adalah dari bahan batu. Kegunaan dari alat ini adalah untuk menggiling cabe yang akan digunakan untuk rempah masakan atau untuk dibuat sambal.

Gambar 45
Batu pipis.



Cara memperoleh alat ini yaitu dengan membuatnya sendiri. Seperti halnya membuat lesung batu, membuat alat ini memerlukan tenaga yang kuat karena bahannya yang keras. Untuk mengerjakan alat ini diperlukan palu serta pahat besi.

Cara memakai alat ini yaitu dengan memegang kedua ujung penggiling dan menekan sekaligus mendorong. Gerakan ini maju mundur. Tentunya sebelum itu diatas batu pipis diletakkan cabe yang akan digiling. Cara pembersihan setelah dipergunakan yaitu dengan mempergunakan sabun dan kemudian dibilas dengan air. Tempat penyimpanan alat ini diletakkan saja pada lantai dekat rak piring. Karena bahan baku dari batu maka kerusakan sangat jarang terjadi. Kalau pun rusak hanya alat penggilingnya saja yang patah. Apabila hal ini terjadi maka akan digantikan dengan yang baru.

Apabila alat ini tidak dipergunakan lagi, maka alat ini akan disimpan pada tempat dimana disimpan peralatan rumah yang sudah tidak terpakai lagi atau tidak bisa dipergunakan lagi. Tempatnya diruang dapur.

Kepercayaan, pantangan dan penangkal sehubungan dengan batu pipis ini ada. Apabila alat penggilingnya patah maka akan mendapatkan bala yang dapat mengakibatkan orang yang mempergunakan batu pipis itu hingga patah bisa gila. Untuk menolak bala tersebut dilakukan tolak bala yang mana caranya sama dengan tolak bala pada lesung batu. Semua proses dan apa yang dilakukan sama.

5.10. Dulang kayu

Dulang kayu adalah nama sebutan masyarakat suku bangsa Melayu setempat untuk menyebutkan tempat makanan yang akan disajikan atau disantap.

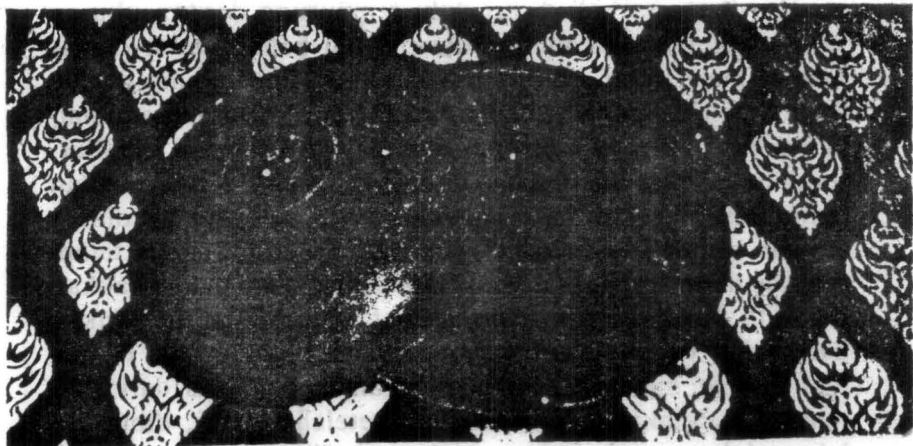
Bentuk dulang kayu ini menyerupai setengah lingkaran. Tempat pada bagian dasar rata. Dulang kayu ini terdiri atas dua bagian. Bagian pertama adalah penutup dan bagian kedua adalah tempat dimana diletakkan makanan yang akan disajikan. Bentuk tempat ini berbentuk segi empat. Adapun ukurannya adalah sebagai berikut. Tinggi dari dasar bawah hingga bagian atas penutup 20 cm. Panjang tempat menyimpan atau meletakkan makanan 47 cm. Bahan baku dari dulang kayu terbuat dari bahan kayu jati. Seperti yang telah disinggung sebelumnya, kegunaan dulang kayu ini adalah tempat meletakkan makanan yang telah dimasak didapur yang kemudian dibawa keruang makan siap untuk disajikan.

Untuk menjelaskan secara terperinci bagaimana cara memperoleh dulang kayu ini penulis kekurangan bukti untuk mengatakan bahwa alat ini adalah buatan masyarakat setempat. Seperti diketahui untuk wilayah Kalimantan Barat ini tidak terdapat tanaman pohon jati. Otomatis dalam hal ini masyarakat tidak dapat memperoleh bahan baku untuk membuat dulang kayu ini. Hasil pengamatan yang dilakukan dilapangan dapat diambil kesimpulan sementara bahwa alat ini adalah barang bawaan dari luar daerah Kalimantan Barat. Khususnya disini dari pulau Sumatera.

Adapun cara memakai dulang kayu ini adalah dengan meletakkan makanan yang telah ditempatkan pada piring-piring kedalam dulang kayu. Setelah diisi dengan piring-piring yang telah penuh dengan makanan lauk-pauk, dulang kayu ini ditutup dengan penutup dulang dan kemudian dibawa ke-ruangan makan siap untuk disajikan.

Cara membersihkan dulang ini biasanya cukup dilap dengan kain atau kalau kotor karena tumpahan kuah sayur, dulang dicuci dengan menggunakan sabun dan dibilas dengan air. Tempat penyimpanan dulang kayu ini biasanya diletakkan diatas meja yang ada didapur (ruangan dapur) atau disandarkan ke dinding ruangan dapur dekat lemari makan. Apabila dulang kayu ini tidak dipakai lagi, dulang ini disimpan saja pada tempat penyimpanan barang-barang di dapur. Kepercayaan pantangan dan penangkal sehubungan dulang kayu ini tidak ada didalam masyarakat suku bangsa Melayu Ketapang.

Gambar 46
Dulang kayu



5.11. Perundak

Perundak adalah nama sebutan untuk menyebutkan alat pembuat kerupuk ikan atau amplang.

Bentuk ini ada tiga macam yakni, pertama tempurung yang berbentuk setengah dan berlobang-lobang, kedua seperti bentuk meja kecil segi empat yang mempunyai lobang. Bentuk yang ketiga atau yang terakhir adalah sebagai alas yang berbentuk segi empat dimana pada bagian dasar atas terdapat cekungan yang tidak dalam yang berfungsi untuk menampung daging ikan. Adapun ukuran dari perundak ini adalah sebagai berikut. Diameter tempurung $14\frac{1}{2}$ cm, tinggi tempurung 5 cm dan besar lobang pada tempurung 0,6 cm. Panjang tempat dimana ikan diletakkan yakni pada bagian atas 37 cm. Tingginya $11\frac{1}{2}$ cm. Lobang-lobang yang terdapat pada bagian atas dari tempat diletakkan ikan ini berdiameter 0,7 cm. Alas tempat menampung daging ikan berbentuk bujur sangkar dengan ukurannya 50 cm. Bahan baku perundak ini terdiri dari tempurung kelapa dan bahan kayu belian. Kegunaan dari alat ini adalah untuk membuat kerupuk ikan atau amplang. Melalui alat inilah daging dan tulang ikan dipisahkan.

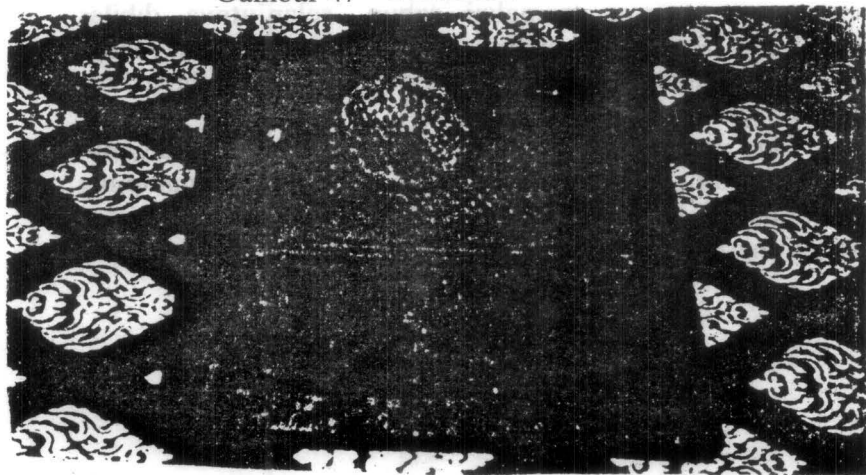
Cara memperoleh peralatan ini adalah dengan dibuat sendiri. Pertama kali dicari dulu tempurung dengan ukuran yang diinginkan. Kemudian dicari kayu belian untuk dibuat tempat meletakkan ikan dan alas untuk menampung daging ikan. Setelah diperoleh bahan-bahan yang dibutuhkan mulailah dibuat alat ini. Tempurung dibersihkan dari serabut-serabutnya dan kemudian dilobangi pada seluruh badan tempurung dengan menggunakan bor. Setelah itu dibuat tempat untuk meletakkan ikan yakni berupa meja tetapi dengan ukuran yang kecil. Tetapi disini tempat meletakkan ikan itu bukan terdiri dari empat kaki meja, melainkan hanya dua yakni berupa kepingan yang dipaku pada bagian tepi tempat meletakkan ikan dengan bagian atas dari kaki tempat meletakkan ikan tersebut. Setelah selesai, dibuatlah lobang-lobang pada bagian yang akan diletakkan ikan. Baru kemudian dibuat tempat alat untuk menampung daging ikan yang sekaligus juga tempat dimana diletakkan tempat meletakkan ikan.

Cara mempergunakan alat ini hampir sama dengan menggunakan batu pipis yakni menekan sambil mendorong dan menarik. Gerakan maju mundur ini sambil menekan akan memisahkan daging dengan ikan yang diletakkan diatas tempat dimana ditempatkan ikan atau dikenal secara keseluruhan alat ini dengan nama perundak. Tempurung diletakkan pada badan ikan yang tentunya telah dibersihkan sambil mendorong dan menarik tempurung. Dengan gerakan ini, tulang ikan akan masuk pada tempurung dan daging akan keluar dari lobang dimana diletakkan ikan dan jatuh pada tempat penampungan daging ikan. Setelah dipergunakan untuk menggiling ikan, alat perundak ini dicuci dengan mempergunakan sabun dan dibilas dengan air. Setelah dicuci, alat ini dijemur dan setelah kering disimpan didalam lemari atau diletakkan dilantai disamping rak piring. Tetapi biasa juga alat ini digantung pada dinding ruangan dapur dekat tempat dapur. Apabila di dalam penggunaan alat ini mengalami rusak, maka pada bagian yang rusak tadi diganti kalau memang perlu diganti.

Apabila perundak ini tidak dipergunakan lagi, maka alat ini akan disimpan saja pada tempat penyimpanan barang-barang didalam ruangan dapur.

Kepercayaan, pantangan dan penangkal sehubungan dengan alat perundak ini tidak ada didalam kehidupan masyarakat suku bangsa Melayu Ketapang.

Gambar 47 Perundak



5.12. Gerengseng

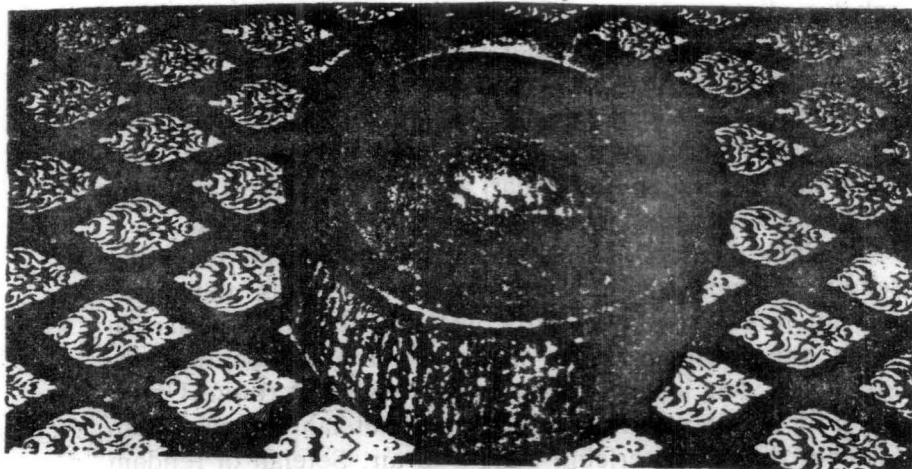
Gerengseng adalah nama tempat memasak air yang bentuknya besar.

Bentuk gerengseng adalah menyerupai bentuk bola. Adapun ukurannya adalah sebagai berikut. Tinggi gerengseng 35 cm, lebar bagian atas atau bibir gerengseng 40½ cm dan tebal bibir gerengseng 5 cm. Bahan baku dari gerengseng ini adalah kuningan. Kegunaan alat ini seperti yang telah disinggung diatas adalah tempat untuk memasak air minuman. Alat ini tidak dipergunakan sehari-hari untuk memasak air tetapi hanya dipergunakan untuk menyiapkan minuman pada pesta perkawinan, sunatan dan lain-lain.

Didalam penelitian di lapangan, penulis tidak dapat memperoleh keterangan dimana dibuat alat ini. Apakah oleh masyarakat setempat yang ahli besi, ataupun dibawa oleh para pendatang. Untuk perkiraan sementara lebih tepat dugaan kedua yang diajukan yakni dibawa oleh para pendatang. Hal ini mengingat bahan bakunya terlebih dahulu harus dibuat karena bahan baku ini bukanlah hasil jadi langsung dari alam. Untuk diolah sehingga menjadi kuningan haruslah melalui proses yang memerlukan keahlian tersendiri. Mengingat inilah praduga sementara bahwa alat ini dibawa oleh para pendatang.

Cara memakai peralatan ini adalah dengan mengisi air sebanyak yang dibutuhkan dan kemudian diletakkan di atas tungku yang telah dipersiapkan. Membersihkan alat ini yaitu dengan mencucinya memakai sabun, selanjutnya dibilas dengan air. Setelah itu dijemur dan disimpan didalam ruangan dapur. Apabila alat ini bocor bisa saja langsung dipatri sehingga dapat dipergunakan lagi.

Cara pemanfaatan kembali setelah alat ini tidak digunakan lagi yaitu dimanfaatkan sebagai tempat menampung barang-barang kecil yang mungkin masih digunakan. Biasanya gerengseng ini diletakkan diruangan dapur.



Gambar 48
Gerengseng.

5.13. Lekar (Paca' Kawah)

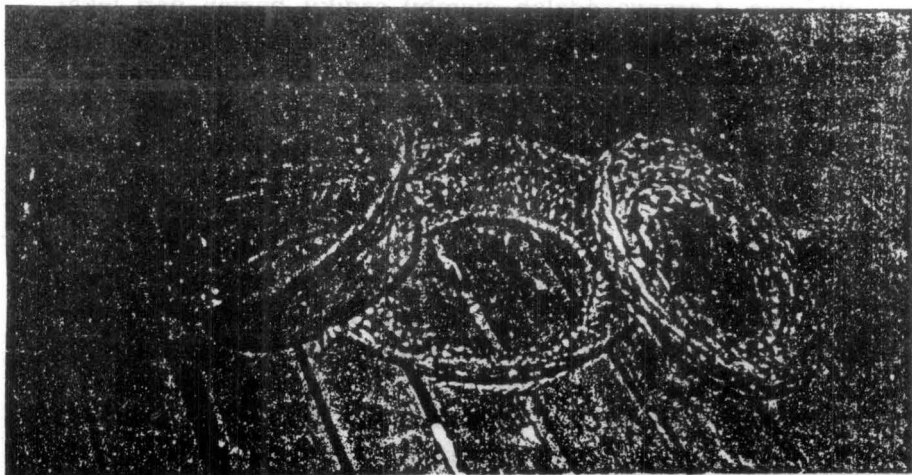
Lekar adalah alat pendukung pemakaian kuali, panci, dan lain-lain.

Bentuk lekar adalah bentuk trapesium dimana terdapat lobang pada bagian tengah. Adapun ukuran lekar sebagai berikut. Diameter lekar 29 cm, panjang bagian dasar lekar 25 cm, diameter bagian lobang lekar 20 cm. Untuk diameter lobang bagian dalam lekar ini selain ukuran 20 cm, ada juga yang ukurannya 10 cm. Besar kecilnya diameter bagian dalam lobang lekar ini tergantung kegunaan alas untuk peralatan yang akan difempatkan diatas lekar. Bahan baku untuk membuat lekar ini adalah dari rotan. Seperti yang telah disinggung diatas, kegunaan lekar adalah untuk alas atau kedudukan

alat-alat masak seperti kualì, ceret, panci dan lain-lain yang baru selesai dipergunakan dimana makanan yang terdapat di dalam peralatan itu belum di pindahkan kepiring. Lekar ini sebelum dipergunakan sebagai alas atau kedudukan, biasanya diletakkan terlebih dahulu diatas meja dekat dapur atau pada lantai rumah. Baru panci, ceret, kualì atau yang lain-lain diletakkan diatas lekar. Dengan adanya lekar ini alat memasak yang masih ada isinya tidak tumpah dan kotoran yang melekat pada dasar peralatan akibat dari asap bahan bakar kayu yang berwarna hitam tidak mengotori meja atau lantai dapur.

Cara memperoleh lekar ini adalah dengan membuat sendiri. Pertama kali dicari dahulu rotan. Untuk mendapatkan ini tidaklah sulit. Seperti diketahui daerah Kalimantan Barat yang penuh dengan hutan rotan bukanlah tumbuh-tumbuhan yang langka. Dimana-mana terdapat rotan. Untuk rotan ini dipilih rotan yang sudah tua. Setelah didapat, rotan tersebut direndam terlebih dahulu di air. Setelah di rendam dalam tempo yang tidak terlalu lama, rotan itu dibelah. Yang dipergunakan untuk membuat lekar ini adalah bagian kulit dari rotan. Barulah kemudian rotan tersebut dianyam menjadi bentuk lekar.

Cara memakai lekar seperti yang telah diuraikan di terlebih dahulu diletakkan diatas meja atau pada lantai dapur. Tetapi terlebih dahulu dipilih lekar mana yang cocok untuk peralatan yang akan ditempatkan diatasnya. Baru setelah itu peralatan yang baru selesai itu dipergunakan untuk memasak makanan diletakkan di atas lekar. Untuk membersihkan lekar ini tidak perlu setelah dipergunakan langsung dicuci. Biasanya setelah selesai dipakai walaupun kotor cukup dibersihkan dengan lap kain dan disimpan. Tempat penyimpanan lekar ini pada gantungan paku di dinding ruangan dapur dekat tempat dapur. Apabila lekar ini rusak dan masih bisa diperbaiki, lekar ini diperbaiki lagi. Akan tetapi apa bila lekar ini tidak bisa lagi dipergunakan maka lekar ini akan dibuang.



Gambar 49
Lekar

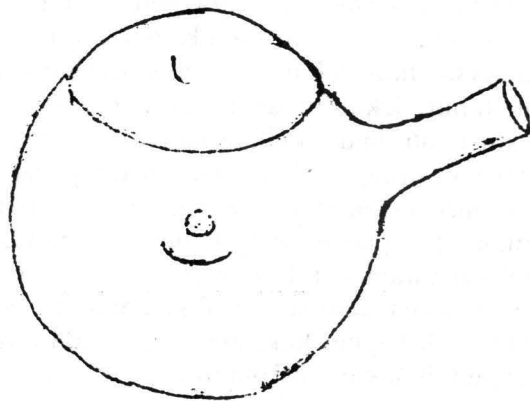
Kepercayaan sehubungan dengan lekar inialan kehidupan masyarakat suku bangsa Melayu Ketapang. Kalau ada orang yang jalan di dapur dan secara tidak sengaja kena lekar atau tersandung lekar yang mengakibatkan luka, maka untuk mengobati bagian kaki yang luka cukup dengan lekar itu juga. Sebelum diuraikan bagaimana cara pengobatan luka dengan menggunakan lekar, terlebih dahulu perlu dijelaskan mengapa hanya tersandung lekar saja bisa mengakibatkan luka. Seperti diketahui, lekar tersebut terbuat dari bahan rotan. Apabila lekar telah dipergunakan lama, maka anyaman lekar akan kendor dan ujung dari anyaman rotan pecah serta mencuat keluar dari anyamannya. Selain itu ada bagian-bagian dari anyaman yang pecah, yang mana menimbulkan bagian-bagian kecil yang mencuat dari susunan anyaman itu. Bagian-bagian yang mencuat dari susunan anyaman ini cukup tajam. Apabila tersentuh bagian kaki atau juga pada bagian tangan waktu mengambil lekar dari gantungan di dinding ruangan

dapur, maka akan menimbulkan luka. Untuk mengobati ini seperti yang telah diuraikan sebelumnya cukup dengan lekar itu juga. Caranya adalah diambil sedikit bagian dari lekar yang tersandung itu atau yang mengakibatkan luka. Bagian kecil dari lekar itu kemudian dibakar. Arang dari bakaran lekar yang dibakar ini disapukan pada bagian yang luka. Menurut kepercayaan setempat apabila diobati dengan menggunakan bakaran lekar itu, maka luka tersebut akan sembuh.

5.14. Morong

Morong adalah alat untuk memasak air yang terbuat dari tanah liat. Morong juga dipakai untuk membuat minuman kopi atau teh. Bentuknya seperti kendi mempunyai mulut untuk menuangkan air dan tangan pemegang. Pengrajinnya kebanyakan orang cina.. Zaman dahulu alat ini merupakan alat utama untuk memasak air minum atau untuk wadah membuat minuman. Dengan perkembangan ceret dari alumunium atau dari porselin sekarang ini, alat ini nampaknya dipergunakan khusus oleh masyarakat yaitu untuk membuat minuman rempah, atau air putih biasa. Air minum yang di simpan di morong lebih terasa dingin jika dibandingkan kalau disimpan di ceret biasa.

Gambar morong seperti dibawah ini
Gambar 50
Morong.



5.15. Parutan Kelapa

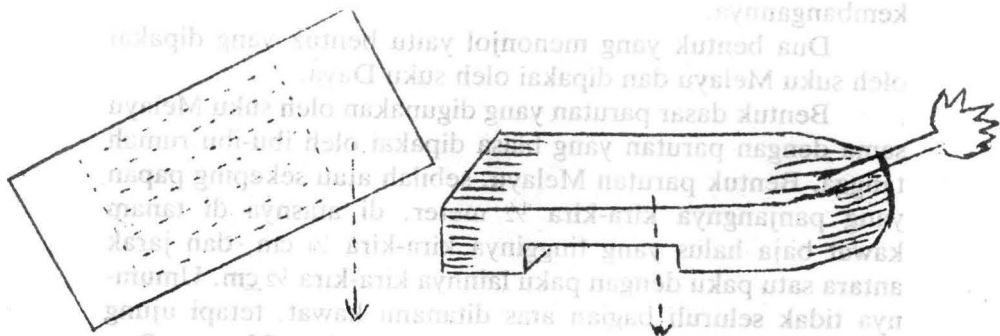
Kelapa yang akan diambil santannya biasanya diparut lebih dahulu. Alat untuk memarut kelapa ini disebut parutan kelapa. Bentuknya bermacam-macam demikian juga perkembangannya.

Dua bentuk yang menonjol yaitu bentuk yang dipakai oleh suku Melayu dan dipakai oleh suku Daya.

Bentuk dasar parutan yang digunakan oleh suku Melayu sama dengan parutan yang biasa dipakai oleh ibu-ibu rumah tangga. Bentuk parutan Melayu, sebilah atau sekeping papan yang panjangnya kira-kira $\frac{1}{2}$ meter, di atasnya di tanam kawat baja halus yang tingginya kira-kira $\frac{1}{4}$ cm, dan jarak antara satu paku dengan paku lainnya kira-kira $\frac{1}{2}$ cm. Umumnya tidak seluruh bagian atas ditanami kawat, tetapi ujung pangkalnya disisakan sekitar masing-masing 25 cm. Perkembangan alat ini, baja tidak dipasang diatas papan tetapi diatas balok kayu bulat. Balok kayu bulat besar di potong sehingga menyerupai roda. Ditengah-tengah roda kayu tadi diberi as dan dihubungkan dengan rantai sepeda dipasang sedemikian rupa sehingga roda balok tadi dapat diputar dengan mengayuh seperti naik sepeda. Perkembangan terakhir, tenaga manusia yang dipakai untuk memutar roda diganti dengan tenaga mesin. Parutan dengan perkembangan terakhir tadi untuk memarut kelapa dengan jumlah yang banyak. Biasanya untuk membuat minyak kelapa.

Model parutan suku Daya agak berbeda dengan parutan suku Melayu. Parutan suku Daya mirip tombak. Pada ujung parutan itu terdapat 5 gigi seperti gergaji dan pangkalnya diletakkan diatas balok kayu. Kelapa yang akan diparut tidak perlu dilepaskan dari tempurungnya. Pada parutan Melayu, daging kelapa harus dilepaskan dahulu dari tempurungnya.

Berikut ini disajikan gambar dari kedua parutan.



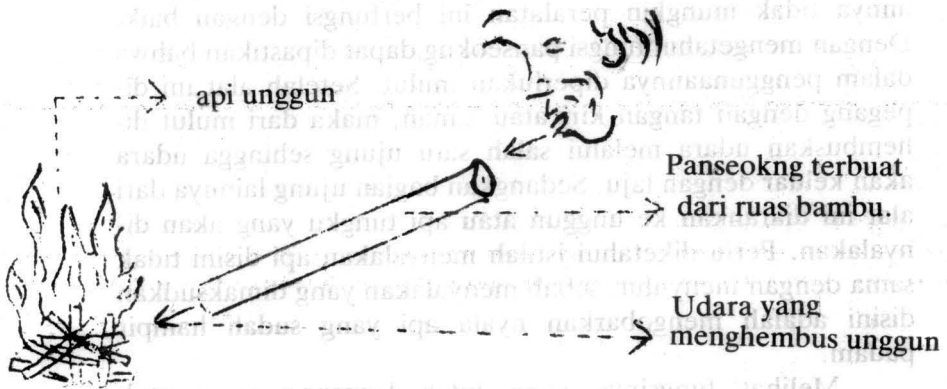
Gambar 51

Parutan Melayu Parutan Daya

5.16. Panseokng

Alat ini erat hubungannya dengan tungku dan dapur tradisional suku Daya. Jenis alat ini dipergunakan apabila dapur menggunakan bahan bakar kayu. Di daerah Kabupaten Pontianak alat yang berguna untuk menyalakan api unggun ini dinamakan **Panseokng**.

Panseokng adalah alat kelengkapan dapur berbentuk pipa. Ukuran alat ini tidak mutlak, namun ada perkiraan yang menurut sifat praktis dalam menggunakannya seolah-olah menuntut untuk dipenuhi. Misalnya kalau ukurannya terlalu kecil menyulitkan penggunaannya, begitu pula ukuran yang kebesaran akan mengurangi fungsinya apabila dipergunakan menghembus api atau unggun yang akan dinyalakan. Sedangkan panjangnya sekitar 30 cm. Apabila digunakan untuk tungku yang menggunakan api yang besar, seperti yang dijumpai dalam dapur pesta dan usaha diperlukan ukuran yang agak panjang. Ini dimaksudkan agar pemakaiannya dapat menghindari pancaran api. Secara tuntas hal yang berhubungan dengan bentuk dan perbandingan ukuran alat ini dapat dilihat pada diagram berikut.



Gambar 52
Panseokng dan cara penggunaannya.

Untuk membuat panseokng diperlukan bahan yang berasal dari ruas batang bambu. Sesuai dengan ukuran yang diinginkan diperlukan jenis bambu tertentu. Dalam hal ini jenis bambu yang cocok untuk membuat alat ini ialah jenis Buluh dan **Tarekng** yaitu jenis Buluh yang agak tebal. Disamping itu diperlukan pula persyaratan lain. Agar salurannya tidak keriput atau mengecil apabila kena panas dapur maka diperlukan batang bambu yang sudah tua.

Panseokng sebagai alat kelengkapan dapur diperlukan api yang akan padam. Dengan hembusan udara yang disalurkan melalui pipa panseokng ini api menyala berkobar-kobar. Fungsi alat ini akan lebih dirasakan apabila juru masak menggunakan kayu bakar yang masih basah. Atau memasak dalam dapur Bahuma ketika musim penghujan.

Kesederhanaan alat ini memungkinkan orang untuk membuatnya apabila akan digunakan. Jadi untuk memenuhi kebutuhan masak-memasak baik dalam dapur yang tipe manapun panseokng ini akan gampang diperoleh.

Setelah mengetahui fungsinya, kiranya perlu diketahui cara memakai peralatan ini. Sebab tanpa tahu cara penggunaannya tidak mungkin peralatan ini berfungsi dengan baik. Dengan mengetahui fungsi panseokng dapat dipastikan bahwa dalam penggunaannya diperlukan mulut. Setelah alat ini dipegang dengan tangan kiri atau kanan, maka dari mulut di-hembuskan udara melalui salah satu ujung sehingga udara akan keluar dengan laju. Sedangkan bagian ujung lainnya dari alat ini diarahkan ke unggun atau api tungku yang akan dinyalakan. Perlu diketahui istilah menyalakan api disini tidak sama dengan menyulut, sebab menyalakan yang dimaksudkan disini adalah mengobarkan nyala api yang sudah hampir padam.

Melihat fungsinya yang tidak langsung menyentuh bahan yang akan dimasak, maka masalah kebersihan jenis peralatan ini tidak begitu mutlak. Kalau dianggap membahayakan, maka juru masak cukup melap tangannya setelah menggunakan peralatan ini.

Untuk mempermudah penggunaannya. panseokng selalu disimpan dalam bak dapur disekitar tungku. Untuk menghindari pergulatannya dengan abu dapur terbentuk kebiasaan yang dianggap baik dengan cara menyandarkannya di tiang para' api.

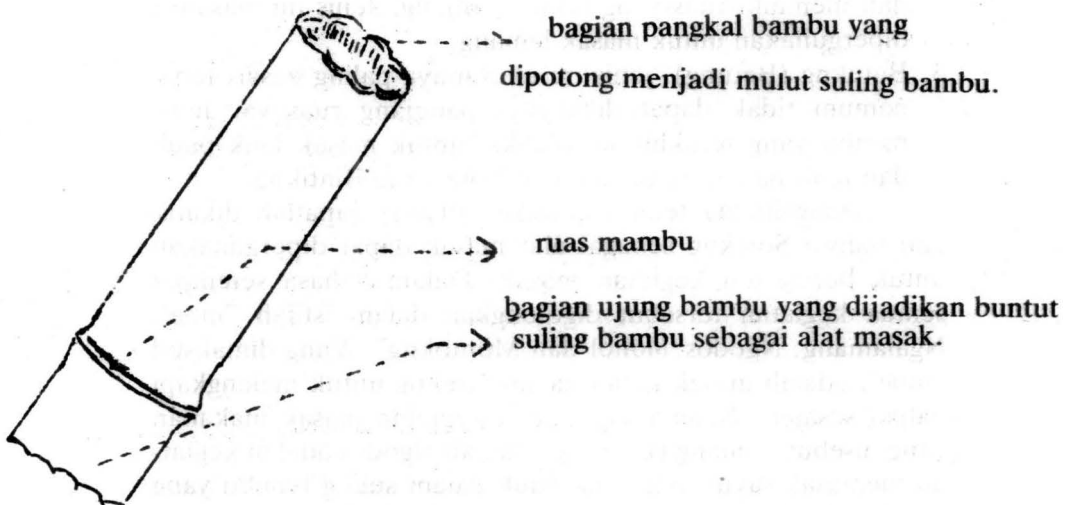
Apabila peralatan ini sudah dianggap tidak memenuhi syarat lagi untuk dipergunakan, maka panseokng dapat di-buang ke tong sampah tanpa dimanfaatkan secara khusus. Sedangkan mengenai hubungannya dengan kepercayaan, alat jenis ini tidak begitu penting. Kecuali pantangan untuk di-pukul-pukulkan ke tungku dapur. Pelanggaran memukul-mukul tungku ini dapat mengakibatkan kepala pusing tanpa diketahui jelas apa sebabnya.

5.17. Solekng

Yang dimaksud **Solekng** adalah alat masak tradisional dalam masyarakat suku Daya. Alat ini terbuat dari ruas-ruas bambu. Solekng sebagai alat masak tradisional yang klasik dalam masyarakat suku Daya sampai sekarang masih tetap dipergunakan dalam dapur keluarga (Jungkar), dapur Bahuma (Kaakng) dan dapur pesta (Paangkoatn). Nama solekng di-

ambil dari istilah masyarakat setempat yang berarti suling bambu yang dipergunakan untuk masak.

Sesuai dengan penjelasan tersebut jelaslah bahwa alat masak ini berbentuk ruas-ruas suling bambu yang dipotong-potong. Setiap potongan memiliki satu bagian ruas, sehingga dapat diisi dengan bahan masakan untuk dijerangkan ditungku **arahatn**. Untuk jelasnya bentuk alat masak yang satu ini dapat dilihat pada gambar berikut.



Gambar 53
Solekng (suling bambu) sebagai alat masak
tradisional suku Daya

Solekng yang dipergunakan untuk masak mempunyai bermacam ragam ukuran. Dari ukuran yang terkecil sampai pada ukuran yang paling besar berkisar diameter 7 s/d 40 cm. sedangkan ukuran panjangnya ditentukan dengan panjang ruas menurut jenis bambu yang dipergunakan.

Ada bermacam-macam jenis bambu yang dipergunakan untuk alat masak ini. Biasanya jenis bambu yang dipilih tergantung pada apa yang akan dimasak. Pada umumnya masyarakat suku Daya mengenal tiga macam bambu yang sering dipakai untuk masak. Menurut bahasa lokal ketiga jenis itu dinamakan :

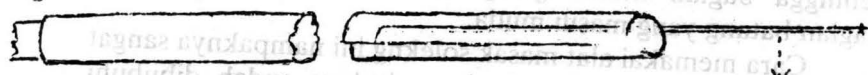
1. Jenis Tarekng, ukuran yang terkecil tetapi agak tebal biasanya dipergunakan memasak ketan untuk keperluan sesajen.
2. Jenis Buluh, ukuran lebih besar dari jenis Tarekng, tipis dan memiliki ruas yang relatif panjang. Jenis ini biasanya dipergunakan untuk masak lemag.
3. Batukng (Betung), jenis ini ukurannya paling besar, tebal namun tidak dapat dikatakan pangjang ruasnya. Jenis bambu yang terakhir ini dipakai untuk masak lauk pauk dan jenis nasi yang dinamakan Boho atau Bintikng.

Sebagaimana telah dijelaskan diatas, dapatlah dikatakan bahwa Solekng sebagai alat masak dapat dipergunakan untuk bermacam kegiatan masak. Dalam bahasa setempat semua kegiatan tersebut digolongkan dalam istilah "moe", Ngalamang, Ngodos, Mohol dan Montokng". Yang dimaksud "moe", adalah masak ketan dalam tarekng untuk melengkapi bahan sesajen. Ngalamang adalah kegiatan masak makanan yang disebut Lamang (Lemang). Istilah Ngodos adalah kegiatan memasak sayur atau lauk pauk dalam suling bambu yang besar (Batukng). Misalnya daun ubi, daging atau rajah (campuran daging yang dicincang-cincang halus). Sedangkan kegiatan Mohol dan Montokng adalah kegiatan memasak Boho dan Bontokng. Boho adalah nasi dalam bungkus seperti lepat yang dimasak dalam Solekng Batukng. Apabila ukurannya kecil-kecil (sebesar ibu jari) maka ia dinamakan Bontokng. Kedua masakan ini mempunyai manfaat yang berbeda. kalau Boho merupakan nasi atau makanan ibu yang habis melahirkan dan seorang anak yang habis disunat,

sedangkan Bontokng adalah nasi untuk melengkapi sesajen yang akan dipergunakan dalam suatu bentuk upacara (adat atau keagamaan). Menurut kebiasaan seseorang yang habis melahirkan, atau disunat tidak diperbolehkan makan nasi biasa. Jadi selama tujuh hari yang bersangkutan harus makan Bohol. Perlu diketahui bahwa boho ini dapat saja dibuat dari jenis ketan sebagaimana dilakukan dalam pesta nasi baru.

Untuk memperoleh alat ini biasanya dengan cara mencarinya dihutan atau alam bebas. Di sekitar perkampungan yang padat penduduknya, rumpun bambu hampir tidak dapat dijumpai lagi. Misalnya jenis Batukng harus dicari di gunung secara bersama-sama. Tidak semua batang bambu dapat diambil untuk alat masak ini, Yang dipilih adalah jenis batang yang masih muda (lebih tua dari rebung). Satu hal yang penting diketahui ketika mencari jenis alat masak ini, ialah cara memotongnya. Pemotongan dilakukan sedemikian rupa sehingga bagian mulut (yang tidak berbuku) merupakan bagian batang yang masih muda.

Cara memakai alat masak solekng ini nampaknya sangat sederhana. Setelah masakan siap misalnya sudah dibubuhi bumbu secukupnya, dimasukkan kedalam solekng dengan menggunakan tangan ataupun sendok. Setelah air dimasukkan (kalau perlu) solekng ditutup dengan menggunakan daun simpur. Selanjutnya alat dijerangkan ke tungku yang dinamakan Arahahn. Namun ada kalanya penggunaan alat ini tidak memerlukan sumbat daun. Misalnya kalau masak lehang, setiap mulut solekng dibiarkan terbuka begitu saja. Perlu diketahui ada pula masakan yang memerlukan cara kerja rumit. Misalnya kalau Ngalamang atau masak Lemang. Bahan ketan yang sudah siap tidak dimasukkan begitu saja. Sebelum bahan dimasukkan, sepanjang ruas bambu (buluh) diberi lapisan daun. Daun yang dipergunakan adalah daun pisang. Setelah daun diiris dengan lebar dan panjang sesuai dengan besarnya lubang bambu, digulung dengan menjepit kemudian dimasukkan kedalam setiap ruas Solekng yang akan dipergunakan untuk ngalamang. Setelah pekerjaan ini berarti alat siap untuk digunakan.



Solekng (suling bambu) **daun pisang** **alat penjepit**
(lapisan Solekng) (untuk memasukkan daun)

Gambar : 54

Solekng Lemang (suling bambu pemasak Lemang)
dan proses pengerjaannya.

Ada dua hal yang perlu diperhatikan dalam pembersihan alat masak ini sebelum digunakan. Pertama adalah pembersihan bagian dalam. Ini perlu dilakukan sebab kemungkinan, ada bambu yang memiliki serpih-serpih sehingga dapat mengotori masakan. Paling tidak serpih-serpih ini dapat menimbulkan kesan kurang menyenangkan bagi yang melihatnya. Sedangkan bagian lain yang harus dibersihkan ialah sebelah luarnya. Bambu muda memiliki banyak miang yang harus dibersihkan agar tidak masuk bersama-sama bahan masakan yang akan dimasukkan kedalamnya. Setelah dimasak ada pula yang perlu dibersihkan secara khusus. Misalnya yang dipergunakan untuk masak Poe' (ketan) yang dipergunakan untuk melengkapi sesajen baik dalam upacara adat maupun dalam upacara keagamaan. Agar Solekng Poe' (istilah suling bambu dengan ketannya) tidak ngotori bahan lainnya, maka perlu dikupas bagian kulit luarnya yang berarang.

Sebelum alat ini dipergunakan biasanya disimpan di tempat teduh dengan terlebih dahulu diisi air sampai penuh. Dengan cara penyimpanan ini Solekng dapat disimpan sampai berbulan-bulan. Cara penyimpanan ini menghindari agar suling bambu tidak layu. Suling bambu yang telah layu dianggap sudah afkir dan tidak lagi dipergunakan untuk masak. Sedangkan suling bambu yang masih berisi masakan disimpan di tempat gantungan khusus yang dinamakan Jaeje (baca bab alat penyimpanan).

Pada umumnya alat ini hanya dipergunakan sekali pakai saja. Namun untuk masakan tertentu dapat pula dipergunakan ulang. Solekng yang sering dipergunakan sering masak ulang apabila dipakai untuk masak Boho. Dalam hal ini apabila akan dipergunakan lagi alat yang telah dipakai diisi air dan direndam beberapa waktu untuk menghilangkan kerak kemudian dicuci atau dibilas dengan air bersih.

Apabila alat ini tidak akan dipakai lagi, khusus Solekng yang masih utuh dibuang dengan syarat dibelah. Ini berlaku untuk semua jenis. Setelah itu dapat dibuang ketempat pembuangan untuk dibakar, kecuali alat yang dipergunakan untuk melayani ibu yang habis melahirkan dan anak yang habis disunat. Untuk yang terakhir ini bekas peralatan termasuk daun

pembungkus dibuang dengan cara menggantungkannya di pohon-pohon sekitar rumah keluarga. Menurut kepercayaan cara ini ada hubungannya dengan kesehatan bagi orang yang bersangkutan atau isi keluarga umumnya. Misalnya bekas Solekng harus dibelah agar tidak mengadung air. Kalau hal ini terjadi dapat mengakibatkan telinga bertuli (bisul). Sedangkan pembuangan sampah dengan cara digantungkan bertujuan agar orang yang bersangkutan dapat sembuh dalam waktu yang cepat.

5.18. Daukng

Daukng adalah alat masak tradisional yang setaraf dengan Solekng dalam sejarah penggunaannya. Semua dipergunakan oleh masyarakat sebelum mengenal alat masak lainnya dari bahan logam. Daukng dalam bahasa Indonesia disebut daun. Daun sebagai alat masak ini dalam masyarakat suku Daya meliputi daun simpur (Abuatn). Daukng Ayakng dan daun pisang.

Berbeda dengan peralatan lainnya, maka bentuk peralatan jenis ini benar-benar alamiah. Artinya untuk mengenal bentuk alat ini pembaca harus melihat ujud daun yang sebenarnya.

Begitu juga ukurannya berbeda menurut jenis daun yang dipergunakan. Daun pisang umumnya lebar dan lebih tipis. Daun simpur lebarnya boleh dikatakan sedang dan bisa membungkus nasi sesuai kebutuhan sekali makan seseorang. Sedangkan Daukng Ayakng ukurannya relatif kecil sehingga tepat membungkus panganan sebesar lepat.

Bahan baku ini masih banyak tersedia di hutan. Khusus bagi masyarakat yang tinggal dikampung, mereka masih dapat mencarinya dengan bebas di hutan sesuai dengan habitatnya. Namun diperkotaan daun sebagai alat masak bahan bakunya tersedia dipasaran, sehingga orang dapat memperolehnya dengan cara membeli.

Mengenai kegunaannya, maka Daukng sebagai alat masak dapat dimanfaatkan untuk alat pembungkus, makan dan masak. Misalnya :

- a. Daun pisang disamping untuk pembungkus dapat pula untuk masak.

Contoh : pembungkus lepat, leman, boho dan masak makanan yang dilakukan secara khusus.

Masak dengan cara menggunakan daun sebagai alat utama dinamakan Mangakng (bukan manggang). Mangakng seperti yang dikenal dalam masyarakat suku Daya pada hakekatnya membakar daging dalam bungkus daun. Setelah daging atau ikan digaul bumbu secukupnya dibungkus dengan beberapa lapis daun kemudian dibakar dalam nyala api. Tebalnya daun diperhitungkan secukupnya. Dalam arti dengan hangusnya semua lapisan daun, maka makanan atau daging harus sudah masak.

- b. Dalam perjalanan atau ketika bekerja disawah atau ladang, daun dapat dipergunakan untuk makan. Daun yang biasanya dipergunakan untuk makan adalah jenis daun simpur (Abuatn). Ada dua alasan mengapa jenis ini dipergunakan untuk makan. Pertama daun simpur lebih tebal dan cukup lebar sehingga gampang untuk dipergunakan. kedua, jenis ini juga baik untuk pembungkus nasi bekal, oleh karena itu secara praktis ia dapat digunakan untuk makan.

Cara memakai daun sebagai alat masak ini disesuaikan dengan fungsinya. Misalnya daun sebagai alat pembungkus dipergunakan dengan cara membungkuskannya ke jenis makanan bagaimana yang selayaknya. Begitu juga sebagai alas, maka daun dipergunakan mengalasi bakul yang akan dipergunakan untuk menyimpan nasi. Dengan cara ini maka nasi tidak melekat dan mengotori bakul nasi. Sebagai alat makan, daun diletakkan di telapak tangan kiri dan dengan bantuan jari-jari membentuk cekungan yang berfungsi sebagai wadah piring.

Setelah daun ini dipergunakan oleh sipemakai biasanya terus dibuang. Oleh sebab itu maka daun yang habis dipergunakan tidak perlu dicuci melainkan dibuang ketempat sampah untuk dibakar. Namun dalam keadaan tertentu dapat saja orang mencuci daun kemudian dikeringkan dengan cara melapnya untuk dipergunakan lagi sebagai pembungkus.

Sesuai dengan cara penggunaannya, maka jelaslah bahwa daun yang habis dipergunakan tidak perlu disimpan lagi. Oleh sebab itu maka penyimpanan daun sebagai alat

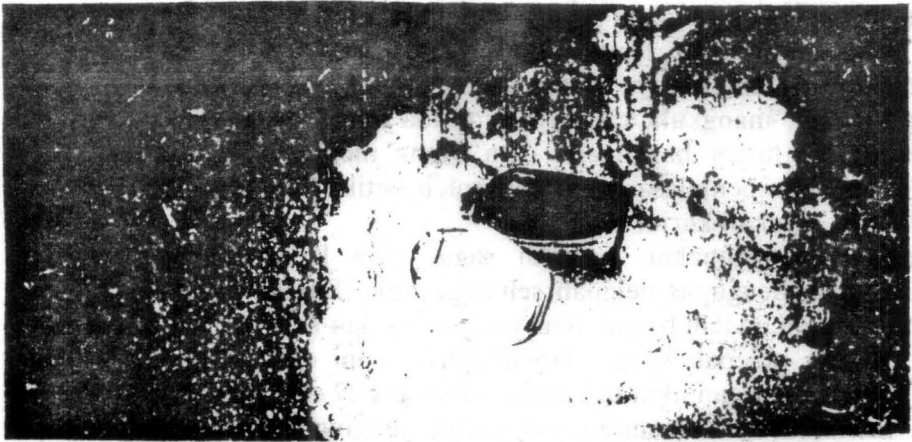
masak tradisional hanya dikenal pada daun yang belum dipergunakan. Penyimpanan daun ini pada hakekatnya bertujuan agar alat tidak layu dan keriput sebelum dipergunakan. Cara penyimpanan daun yang terbaik adalah dengan cara dilipat atau digulung. Penyimpanan dengan cara dilipat biasanya cocok untuk jenis daun pisang, sedangkan untuk simpur (Abuatn) dan Ayakng yang paling baik ialah dengan cara digulung. Bentuk cara yang terakhir ini bukan saja dapat menghindari keriputnya daun, tetapi juga mempermudah pemakai mengambilnya apabila akan dipergunakan satu persatu.

Hal yang perlu diketahui sehubungan dengan pantangan dalam penggunaan daun ini sebagai alat masak adalah berhubungan dengan cara penggunaannya. Misalnya penggunaan daun simpur yang tepat apabila daun digunakan terlentang, sedangkan daun pisang dan Ayakng dalam posisi tertelungkup. Apabila cara ini tidak dipatuhi, maka dikatakan terbalik. Menurut kepercayaan setempat maka yang patut diberi dengan daun terbalik hanyalah arwah orang yang sudah meninggal atau hantu dan semacam makhluk halus lainnya.

5.19. Peko'

Peko' adalah alat masak dalam dapur tradisional suku Daya. Menurut sejarahnya Peko' adalah alat makan dan minum yang dipergunakan ketika orang belum mengenal piring dan mangkok. Sekarang alat ini hampir tidak dikenal oleh masyarakat, kecuali generasi tua yang sempat melihat dan menggunakannya pada zamannya.

Alat makan jenis ini bentuk kotak, hanya tidak bersudut sebagaimana biasanya kotak. Sudut alat masak Peko' ini membentuk busur, sehingga bentuk kotak yang dimaksud di sini cenderung bulat atau lonjong.



Gambar 55
Peko' (alat makan) dalam dapur
Tradisional suku Daya

Sesuai dengan fungsinya sebagai alat makan dan minum, maka ukuran Peko' tidak lebih sebesar mangkok dan piring. Pada umumnya besar Peko' berukuran kurang lebih 12 x 15 x 7 cm.

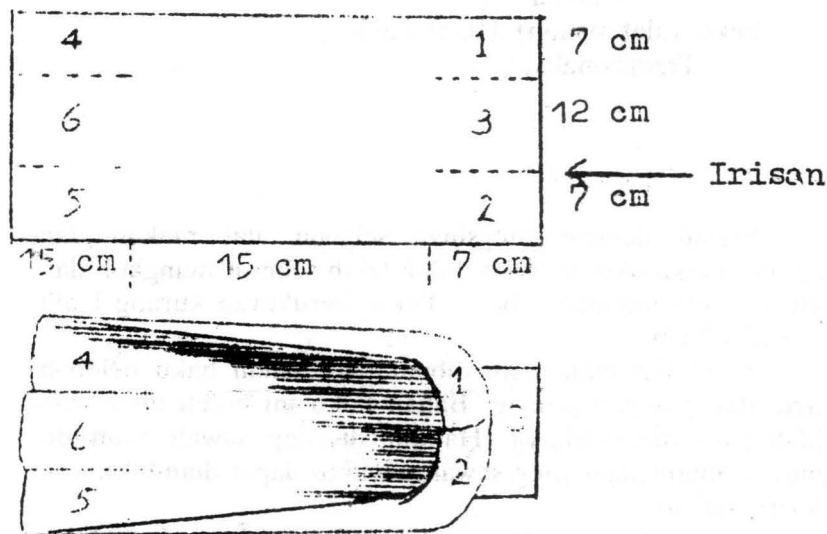
Jenis alat makan ini dibuat dari bahan baku pelepah sagu atau pelepah pinang. Bahan baku ini boleh dikatakan tidak sulit diperolehnya. Hampir disetiap sawah akan dijumpai pohon sagu yang sewaktu-waktu dapat diambil untuk dipergunakan.

Sudah dikatakan bahwa Peko' adalah alat makan. Oleh karena itu alat ini jelas digunakan ketika makan. Namun bentuknya ini memungkinkan peko' dapat dipergunakan untuk hal lain. Oleh sebab itu disamping berfungsi sebagai piring, dapat pula berfungsi sebagai cawan atau mangkuk. Jadi peko' dapat berguna sebagai alat makan (sebagai piring dan mangkuk) dan dipakai untuk minum.

Dalam perjalanan yang menggunakan sampan, alat ini dapat pula dipergunakan sebagai penimba air.

Sesuai dengan fungsi atau gunanya, maka cara penggunaan alat ini sifatnya umum sebagaimana kita menggunakan piring, mangkuk, cawan dan timba atau gayung. Yang terpenting justru bagaimana cara orang membuat alat ini. Berdasarkan penjelasan yang diperoleh ketika penelitian, ini ada tiga langkah kerja.

- Jika menggunakan pelepah sagu, cara kerja pertama adalah mengupas pelepah sehingga tipis. Bagian yang dikupas ini adalah bagian luar yang keras dan kasar.
- Bagian pelepah yang telah dihaluskan ini diiris atau digunting dengan ukuran kurang lebih 26 x 29 cm. Setelah itu membuat irisan membujur di kedua ujungnya sebagaimana bagan berikut ini.



Gambar : 56

Bagan proses pembuatan irisan dan lapisan Peko'

c. Setelah kedua ujung digunting (membuat irisan), pekerja-an selanjutnya adalah melipat-lipat bagian yang teriris. Untuk memahami cara melipat ini dapat dipergunakan petunjuk diatas. Bagian yang diberi nomor 1 dan 2 dilipat secara horizontal ke dalam, sehingga kedua ujung lipatan saling bertemu. Sedangkan tanda nomor 3, dilipat vertikal sehingga menutup pertemuan kedua lipatan terdahulu. Setelah ini dilaksanakan, maka pekerjaan dapat diteruskan dengan mudah, sesuai dengan urutan gambar diatas

Berbeda dengan daun, alat ini dapat digunakan permanen sehingga habis dipergunakan, Peko' dapat disimpan untuk dipergunakan kemudian. Oleh karena itu pekerjaan mencuci sangat penting. Setelah dicuci seperlunya (baik pakai sabun maupun tidak), alat ini perlu dikeringkan dengan cara menjemurnya dicahaya matahari. Waktu menjemur tidak boleh terlalu lama, sebab panas terik matahari yang terlalu tinggi dan lama akan mengurangi kualitas. Kemungkinan pecah, keriput dan pecah-pecah akan mengakibatkan bocornya peralatan. Oleh sebab itu apabila dianggap perlu pengeringan dapat dilakukan dengan cara menelungkupkan atau menggantungnya dalam rumah sekitar dapur atau pondok.

Pada dasarnya sampai sekarang Peko' sudah hampir tidak dikenal lagi. Namun dengan kemungkinan yang sangat kecilpun alat ini masih digunakan orang dalam pondok-pondok ladang atau sawah dan di tempat kerja tertentu. Selama pekerjaan masih berlangsung alat ini tetap dipergunakan. Untuk itu peralatan perlu disimpan. Tidak ada cara penyimpanan khusus yang dikenal. Namun biasanya dengan cara menggantungkannya di atas dinding atau para ' api, orang atau pemakai telah merasa aman.

Apabila orang sudah merasa tidak memerlukannya lagi maka alat ini ditinggalkan begitu saja di tempat kerja. Tidak ada larangan atau cara-cara tertentu yang harus dipenuhi sehubungan dengan kepercayaan setempat.

Sebagai penutup pengetahuan tentang alat ini ialah, telah nampak terjadinya pergeseran fungsi Peko' dalam masyarakat. Penggunaan alat piring dan mangkuk telah menyingkirkan Peko' dalam tata peralatan masak tradisional. Sekarang ini Peko' lebih banyak digunakan untuk tempat

bahan seperti kruing yang diperlukan dalam pembuatan sampan atau kapal motor.

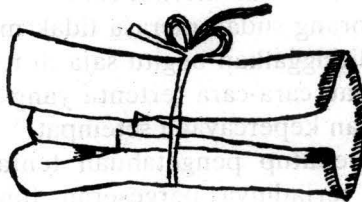
5.20. Kaingkato'

Peralatan dapur jenis ini termasuk alat makan yang banyak hubungannya dengan bepergian. **Kaingkato'** merupakan peralatan pembungkus nasi atau bekal yang akan dibawa ketika akan kerja atau bepergian ketempat jauh. Dapat pula digunakan untuk membawa atau ditempati bahan lain baik yang dibawa pergi atau pulang. Peralatan ini dikenal di beberapa daerah Kabupaten Pontianak. Informasi yang dilaporkan dalam karya ini diperoleh tim peneliti di desa Saham, pahunan dan Raden di kecamatan Sengah Temila.

Kaingkato' agak mirip dengan Peko' baik dalam fungsinya maupun bentuknya. Walaupun memang ada hal yang berbeda. Berdasarkan fungsinya Kaingkato' sejenis rantang (tempat membawa makanan) yang berbentuk lipatan-lipatan. Lipatan ini membentuk ruangan yang dapat dipergunakan untuk menyimpan bahan atau barang makanan sebagai bekal tatkala bepergian.

Mengenai ukurannya alat ini tidak mutlak. Ia tergantung pada bahan yang tersedia. Namun kebiasaan bahan yang disediakan alam rata-rata dapat membuat kaingkato' sebesar kurang lebih 15 x 25 cm.

Adapun bahan yang dipergunakan untuk membuat alat ini adalah pelepah pinang yang telah mempunyai mayang. Pemilihan jenis pinang ini berdasarkan pada besarnya pelepah. Umumnya pinang yang telah bermayang mempunyai pelepah daun yang lebih lebar, sehubungan dengan besarnya mayang yang dibungkus.



Gambar : 57

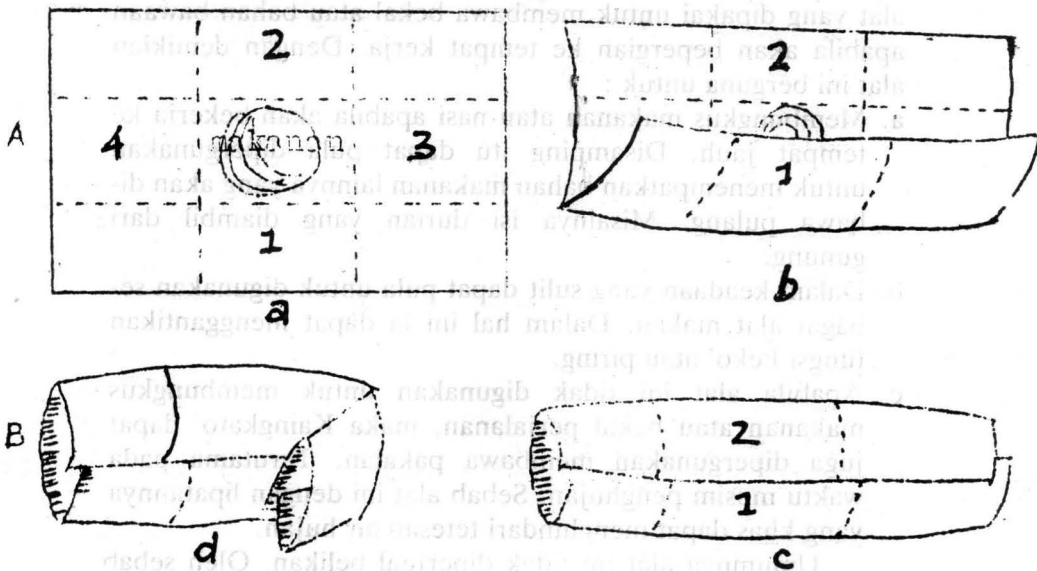
Kaingkato' sebagai alat masak tradisional dipergunakan untuk membungkus bekal/bawaan.

Sebagaimana telah dijelaskan bahwa Kaingkato' adalah alat yang dipakai untuk membawa bekal atau bahan bawaan apabila akan bepergian ke tempat kerja. Dengan demikian alat ini berguna untuk :

- a. Membungkus makanan atau nasi apabila akan bekerja ke tempat jauh. Disamping itu dapat pula dipergunakan untuk menempatkan bahan makanan lainnya yang akan dibawa pulang. Misalnya isi durian yang diambil dari gunung.
- b. Dalam keadaan yang sulit dapat pula untuk digunakan sebagai alat makan. Dalam hal ini ia dapat menggantikan fungsi Peko' atau piring.
- c. Apabila alat ini tidak digunakan untuk membungkus makanan atau bekal perjalanan, maka Kaingkato' dapat juga dipergunakan membawa pakaian. Terutama pada waktu musim penghujan. Sebab alat ini dengan lipatannya yang khas dapat menghindari tetesan air hujan.

Umumnya alat ini tidak diperjual belikan. Oleh sebab itu setiap pemakai yang akan mempergunakannya mencari bahan dan membuatnya sendiri.

Untuk menggunakan alat ini tidaklah sulit. Alat yang akan dipakai dibuka lebar, kemudian bahan makanan yang akan dibawa diletakkan di tengah-tengah. Yang perlu diperhatikan adalah besarnya makanan yang akan di bawa harus disesuaikan dengan lebarnya alat yang akan dipergunakan. Setelah itu makanan dibungkus dengan cara melipat lipatkan alat sebanyak empat kali lipatan. Alat yang telah dilipat perlu diikat agar lipatan tidak terbongkar. Apabila seseorang telah dapat menggunakan alat ini, maka pada prinsipnya sudah dapat membuat peralatan ini. Untuk jelasnya cara kerja pembuatan dan penggunaan alat ini dapat dilihat dalam diagram ini.



Gambar : 58

A. Teknik membuat alat Kaingkato' (pembawa makanan)

B. Melipat peralatan dengan bahan makanannya

Sesuai dengan bagan diatas, maka langkah pertama dalam pembuatan Kaingkato' adalah membuat garis-garis lipatan dengan cara mematah-matahkannya. Mengenai ukuran lipatan ini tergantung pada lebarnya bahan bakunya. Setelah lipatan dasar ini selesai maka pekerjaan selanjutnya adalah menyesuaikan lipatan dengan perkiraan bahan yang akan dibungkus.

Untuk selanjutnya apabila alat ini sudah dipergunakan perlu dicuci atau dibersihkan. Cara membersihkan alat ini tidak berbeda dengan cara yang dilakukan pada Peko'.

Mengenai cara penyimpanan alat ini berbeda sekali dengan Peko'. Ini disebabkan Kaingkato' sebagai alat pembungkus makanan selalu berada di rumah. Setelah dikeringkan seperlunya (tidak boleh terlalu kering), Kaingkato' oleh

pemiliknya disimpan di tempat khusus. Misalnya dalam alat pengambin dan Para' Ibakng. Kalau Kaingkato' tidak akan dipergunakan dalam waktu dekat, maka ia disimpan dalam Para' Ibakng sebagai gudang dapur tradisional suku Daya. Namun apabila alat ini akan digunakan secara kontinyu, maka penyimpanannya yang paling tepat adalah Jarang (sebagai alat pengambin). Dengan cara ini pemakai dapat mengambilnya dengan mudah setiap hari akan pergi ke tempat kerja.

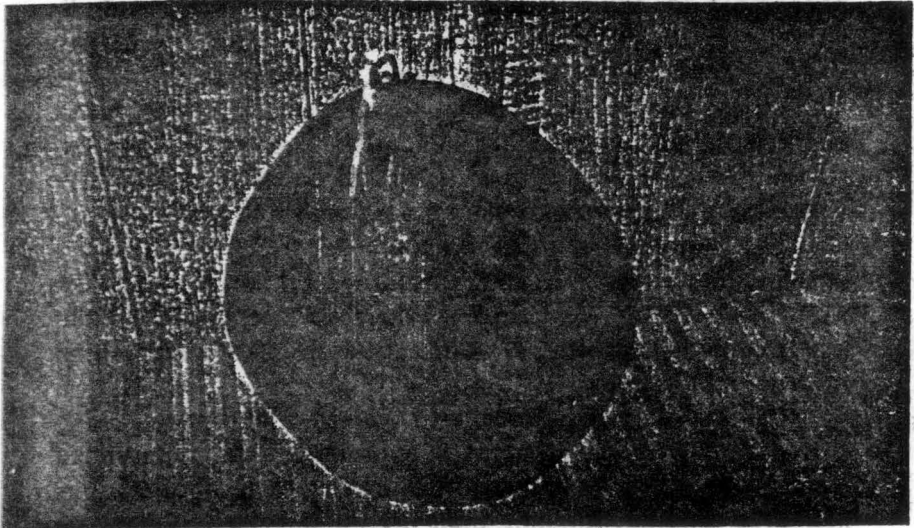
Apabila alat ini tidak dipakai sebagai alat pembungkus bekal, dapat pula dipergunakan untuk membungkus pakaian yang akan dibawa ke tempat kerja jauh. Dengan demikian maka para pekerja tidak usah takut basah apabila hari hujan selama diperjalanan.

Tidak ada pantangan khusus yang berlaku pada Kaingkato', namun sebagai alat makan atau tempat makanan, maka Kaingkato' tidak boleh diperlakukan secara tidak wajar. Misalnya dipukul, dibuang atau dijatuhkan dengan sengaja. Apalagi kalau disepak, itu merupakan perbuatan yang disejajarkan dengan sikap tidak menerima kehadiran makanan dalam keluarga. Menurut kepercayaan sebagai akibatnya, sulit mendapat rezeki setiap kali panen.

5.21. Soma (gerebok)

Soma adalah nama alat masak yang ada hubungannya dengan air. Alat ini terbuat dari Maja tua yang dipergunakan untuk mengambil air masak atau minum. Dalam bahasa setempat buah ini disebut Soma atau gerebok. Oleh sebab itulah, maka jenis alat yang menggunakan buah ini dinamakan Soma. Ada pula yang terbuat dari labu air yang dikeringkan, sehingga alatnyapun dinamakan Labu.

Pada umumnya alat Soma ini berbentuk bulat lonjong sebagaimana buah maja. Soma sebagai alat dapur mempunyai rongga sehingga menjadi wadah untuk menampung air untuk kepentingan hidup pemakainya.



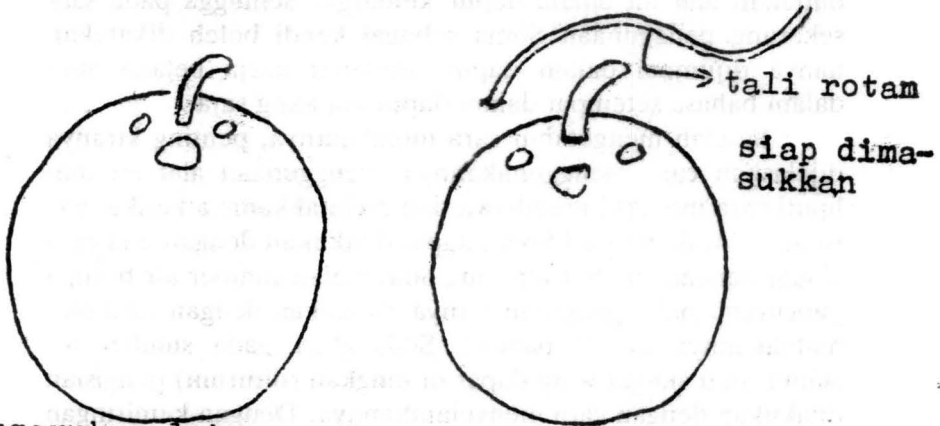
Gambar : 59
Soma sebagai alat pengambil dan penyimpan air
(terbuat dari buah Maja)

Besarnya soma bermacam ragamnya. Tergantung pada buah Maja yang dipergunakan. Namun pada umumnya yang dipilih menjadi alat ini adalah jenis besar. Kecenderungan ini berhubungan dengan adanya dorongan masyarakat pemakai untuk memperoleh air yang sebanyak-banyaknya. Sehingga dengan mempergunakan Soma besar dapat mengambil atau menampung air minum sekitar 5 liter.

Untuk memperoleh bahan baku pembuat alat ini, masyarakat membudidayakan tumbuhan Maja di sekitar rumahnya. Pada umumnya tanaman ini dapat tumbuh subur di pekarangan belakang dengan sinar matahari yang redup.

Dengan demikian maka perolehan alat masak (pengambil air) ini dilakukan dengan cara membuat sendiri. Apabila buah maja telah ada, maka pengrajin (dalam hal ini pemakai) dapat melakukan pekerjaan pertama yaitu mem-

buat lobang. Lobang yang dimaksudkan dibuat di sekitar tangkai (tampak) sebanyak tiga lobang. Dua diantaranya kecil dan di buat simetris. Ini dinamakan sebagai tempat penggantungan. Sedangkan satu lobang lainnya dibuat di samping kiri atau kanan garis lurus kedua lobang pertama. Ukuran lobang yang satu ini relatif besar (sekitar 3 cm) yang berfungsi sebagai mulut. Setelah lobang selesai dibuat (dengan menggunakan pisau raut), melalui lobang besar umbi dikeruk sedapatnya sehingga berbentuk rongga. Setelah itu lobang diisi air untuk merendam isi Soma agar menjadi proses pembusukan secepat-cepatnya. Setelah itu bagian isi yang telah busuk dikeluarkan sampai habis dan bersih.



Pengerukan lobang selesai siap direndam air.

Soma yang sudah jadi siap untuk diberi tali.

Pengerukan lobang selesai siap direndam air. tali rotan siap dimasukkan
Soma yang sudah jadi siap untuk diberi tali.

Gambar : 60

Proses kerja pembuatan Soma dari buah maja.

Sebagai pekerjaan selanjutnya adalah menguras dan merendamnya kembali dengan air bersih. Ini dimaksudkan menghilangkan bau busuk yang kurang sedap. Setelah baunya hilang, maka sebagai pekerjaan terakhir adalah memasang tali rotan sebagai alat penjinjing. Seluruh pekerjaan ini memakan waktu yang cukup lama. Biasanya mulai dari pekerjaan pertama sampai pada digunakannya alat soma dapat memakan waktu sekitar satu bulan atau lebih.

Sebagaimana telah dijelaskan dalam bagian pertama, maka alat berguna untuk mengambil dan menampung air minum. Jadi dengan demikian, Soma berfungsi sebagai kendi. Alat ini dapat dipergunakan dalam dapur keluarga. Namun peralatan masak ini nampaknya telah menyingkirkan kedudukan alat ini dalam dapur keluarga. Sehingga pada saat sekarang penggunaan Soma sebagai kendi boleh dikatakan hanya dijumpai dalam dapur ditempat kerja belaka atau dalam bahasa setempat dalam dapur Ka-akng saja.

Setelah mengetahui cara membuatnya, penting kiranya dijelaskan cara menggunakannya. Penggunaan alat ini meliputi cara mengisi, membawa dan meletakkannya ketika berisi air. Untuk mengisi Soma dapat dilakukan dengan dua cara sesuai dengan sumber air yang ada. Kalau sumber air berupa pancuran, maka pengisian airnya dilakukan dengan cara menadakhkannya di air pancur. Sedangkan pada sumber air sumur atau sungai yang dapat dijangkau (dituruni) pengisian dilakukan dengan cara menyelamkannya. Dengan kemiringan tertentu soma dapat diisi dengan mudah. Alat yang telah berisi dapat dibawa pulang dengan cara menjinjing talinya. Sedangkan cara menyimpan atau meletakkannya yang dianggap paling aman ialah dengan menggantungkannya pada paku-paku ditiang dan dinding atau cabang-cabang batang pohon yang sudah disediakan secara khusus.

Pada umumnya Soma sebagai alat untuk mengambil dan menyimpan air tidak gampang kotor. Oleh sebab itu membersihkannya juga hanya sekedar mengurasnya dengan air bersih sebelum alat digunakan.

Apabila alat ini tidak lagi dipergunakan, misalnya karena telah selesainya pekerjaan ladang atau sawah perlu disimpan agar dapat dipergunakan kembali pada mesim berikut-

nya. Sebelum disimpan alat perlu dikosongkan dan dikeringkan dengan cara menelungkupkannya. Apabila alat sudah kering, maka ia siap disimpan dengan leluasa. Misalnya dengan cara menggantungkannya atau meletakkannya di Para' Ibakng (semacam gudang dalam dapur tradisional suku Daya).

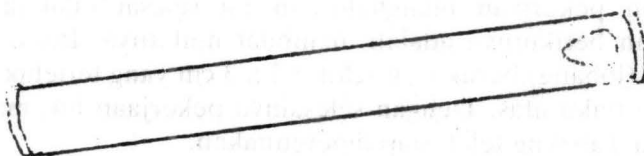
Adakalanya apabila alat ini tidak digunakan menurut fungsinya oleh pemiliknya dipergunakan untuk menempat benih tanaman. Ini dilakukan biasanya apabila alat jenisnya, ini ia mutlak memerlukan tutup agar benih tidak rusak sebelum ditanam.

5.22. **Tabakng**

Ditinjau dari fungsinya alat ini mirip dengan Soma. Yaitu merupakan alat penunjang dalam kegiatan dapur tradisional yang ada hubungannya dengan penyediaan air minum. Tabakng sebagai alat pengambil dan penyimpan air terbuat dari tabung bambu. Artinya seruas batang bambu dengan dua bukannya yang dilengkapi dengan mulut.

Dengan demikian **Tabakng** mempunyai bentuk seperti Selinder sebagaimana halnya bentuk ruas bambu. Bentuk yang demikian juga mirip dengan alat masak yang dinamakan Solekng. Tetapi ada perbedaan yang menyolok. Di samping dalam fungsi jumlah buku dan mulut. Solekng yang memiliki satu buku, tidak memiliki mulut khusus sebagaimana yang ada pada Tabakng. Untuk jelasnya dapat dilihat dalam gambar berikut :

Gambar 61
Tabakng sebagai alat mengambil dan menampung air



Tabakng yang dipergunakan untuk mengambil dan menampung air, dapat diisi air sekitar 5 - 7 liter. Alat ini bergaris tengah sekitar 10 cm dan panjang kurang lebih 50 - 70 cm. Untuk membuat alat ini diperlukan bahan berupa bambu. Jenis bambu yang paling baik adalah bambu Betukng (betung) sebab jenis ini memiliki volume yang besar dengan ketebalan kulit yang meyakinkan.

Bahan ini tidak gampang diperoleh di daerah sekitar kampung. Kalau orang memerlukannya terpaksa harus mencarinya di gunung-gunung jauh dari tempat tinggal. Disana mereka boleh mengambil sesukanya. Sampai saat ini ternyata belum ada orang yang menjadi pengrajinnya. Kiranya hal inilah yang menjadi penyebab pertama berkurangnya penggunaannya di dalam masyarakat sekarang jika dibandingkan dalam kurun waktu sepuluh tahun yang lalu. Berkurangnya kesempatan dalam menghadapi kehidupan yang semakin kompleks, menyebabkan orang tidak lagi mungkin mencari dan membuatnya sendiri-sendiri seperti sedia kala. Walau demikian masih ada saja keluarga pedesaan yang tetap menggunakan untuk memenuhi kebutuhan air. Pada pokoknya mereka yang masih menggunakan Tabakng karena mereka masih sanggup membuatnya sendiri. Untuk membuat Tabakng diperlukan bambu Batukng (betung) yang sudah tua dengan diameter maksimal. Setelah bambu tersedia yang harus dilakukan adalah ;

- a. Memotong ruas bambu yang masing-masing memiliki dua buku. Untuk memotongnya dapat dipergunakan pisau, parang ataupun gergaji.
- b. Potongan yang sudah berupa tabung dikupas kulitnya sampai 4-5 mm tebalnya. Ini maksudnya supaya alat tidak terlalu berat dengan tidak mengurangi kekuatannya. Untuk memperhalusnya dipergunakan pisau raut atau sejenis ketam yang dinamakan ketam Tajuk.
- c. Setelah pekerjaan menghaluskan ini selesai dilakukan, langkah berikutnya adalah membuat mulutnya. Besarnya mulut (lobang) berukuran sekitar 2 x 3 cm yang terletak di bawah buku atas. Dengan selesainya pekerjaan ini, maka berarti Tabakng telah siap dipergunakan.

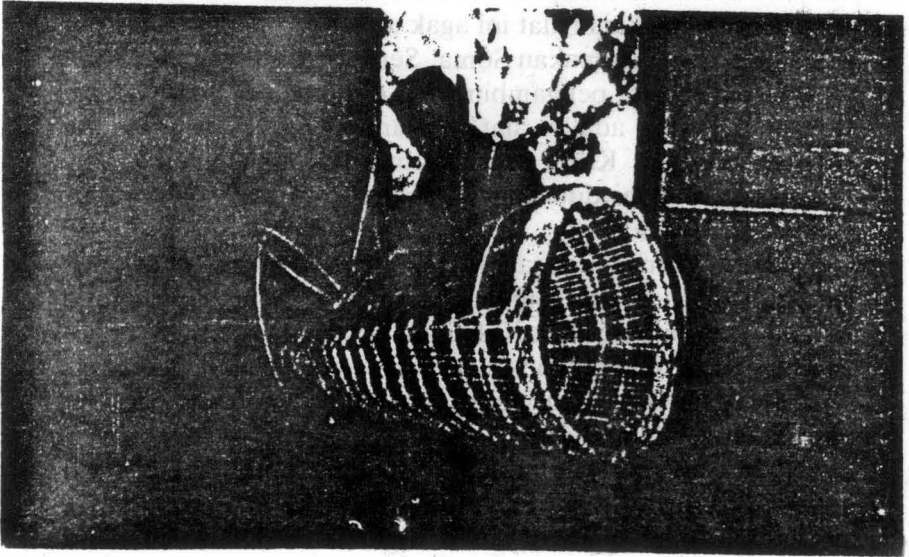
Adapun gunanya tidak berbeda sama sekali dengan guna Soma. Yaitu untuk menganmbil dan menyimpan air minum untuk mencukupi kebutuhan sehari-hari.

Cara pemakaian alat ini agak unik apabila dibandingkan dengan cara menggunakan Soma. Setelah alat diisi air, alat ini disusun dalam alat pengambin yang disebut Jarang atau Jare. Jare atau jarang adalah alat pengambin untuk jenis barang yang besar-besar. Kalau seorang ibu akan menggunakan airnya, maka alat ini dimiringkan sehingga air akan mengucur melalui mulutnya.

Sama halnya dengan alat Soma, Tabakng dalam pemanfaatannya tidak gampang kotor. Ini mengingat alat Tabakng selalu berisi air. Kalaupun kosong ia tidak dibiarkan berlama-lama. Oleh sebab itu hampir tidak perlu dicuci secara khusus. Adapun pencuciannya cukup dengan membilasnya dengan air sebelum dicuci.

Mengingat air diperlukan dalam hidup sehari-hari, maka Tabakng yang juga berfungsi sebagai alat penampung air hampir tidak pernah absen digunakan. Oleh sebab itu dalam tugasnya ia tidak pernah disimpan dalam keadaan kosong. Penyimpanan alat ini pada hakekatnya adalah penyimpanan air yang belum dipergunakan. Agar air yang disimpan tidak tumpah, maka Tabakng diletakkan dengan menggunakan alat bantu sandaran. Sandaran ini ditempatkan di dinding di pahuangan sekitar dapur.

Apabila alat ini tidak dipergunakan lagi biasanya, dibuang di tempat pembuangan sampah. Kemudian di bakar bersama sampah lainnya dalam musim panas. Biasanya ada dua hal yang menyebabkan alat ini tidak dimanfaatkan lagi. Pertama, alat sudah rusak, baik oleh usianya maupun karena jatuh ketika digunakan. Sedangkan sebab kedua ada hubungannya dengan cara atau metode pemilihan barang. Bahan yang muda akan menimbulkan bau dan rasa yang sedap.



Gambar : 62

Gambar pembuatan jarang oleh pengrajinnya
(alat pengambin Tabakng)

5.23. Kotong

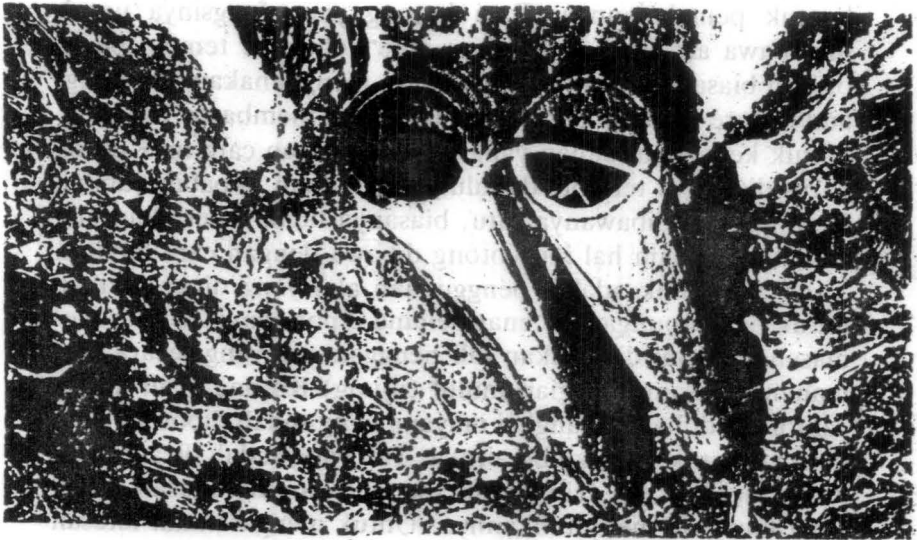
Jenis alat yang satu ini tidak dapat ditemui di setiap rumah keluarga masyarakat suku Daya. Oleh sebab alat ini hanya dipergunakan oleh keluarga yang memiliki usaha membuat gula aren. Alat ini mirip dengan Solekng. Hanya berbeda dalam fungsi dan besarnya alat. **Kotong** sebagai penampung air enau atau agen (menurut bahasa setempat) terdiri dari beberapa ruas bambu besar. Alat ini dikenal dengan bermacam-macam nama sesuai dengan daerahnya. Misalnya kalau disekitar kecamatan Sengeh Temila dinamakan Kotong, maka daerah Kecamatan Menjalin (Raba dan sekitarnya) disebut Galok.

Sesuai dengan penjelasan di atas, maka alat ini bentuknya mirip dengan Solekng berupa selinder. Karena kotong terdiri dari beberapa ruas bambu, ia berbentuk silinder yang lebih panjang dari Solekng.

Ukuran penampangnya hampir tidak berbeda dengan penampang dasar Tabakng. Karena memang terbuat dari bahan yang sama. Jadi kurang lebih bergaris tengah 10 cm. Dengan panjang atau tinggi sekitar 140 cm sampai 210 cm. Namun ada pula jenis Kotong dengan ukuran kecil dalam arti tidak panjang. Alat ini biasanya digunakan secara khusus menampung air agen dari pohon yang baru saja berproduksi. Dalam hal ini Kotokng hampir tidak berbeda dengan bentuk Solekng. Pada gambar berikut ini merupakan salah satu Kotong dalam bentuk besar.

Gambar : 63

Kotong yang dipergunakan oleh pengusaha gula
(Alat penadah dan pembawa air enau/agen)



Mengenai bahan baku dan cara memperolehnya tidak berbeda dengan apa yang dipergunakan dan dijelaskan dalam pembuatan alat Tabakng.

Alat ini dibuat oleh pengusaha gula aren untuk dipergunakan menadah dan membawa air dari pohon enau. Berhubung dengan ukuran yang bermacam-macam, maka kegunaan Kotong dapat dijelaskan sebagai berikut :

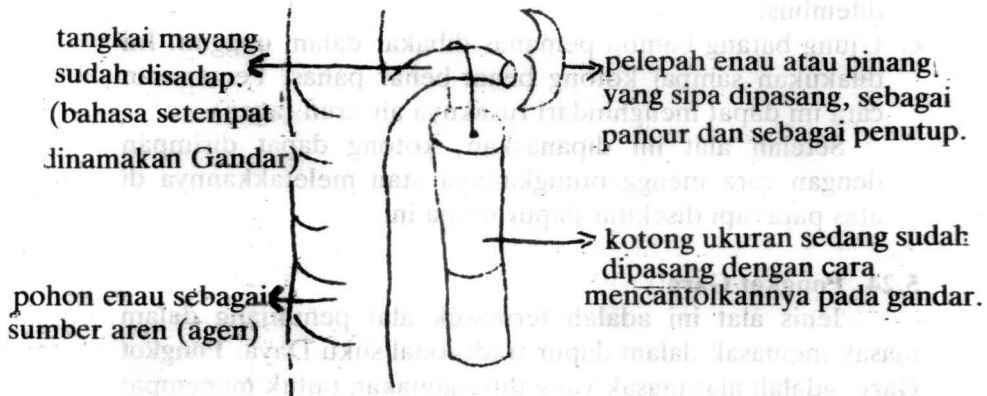
- a. Alat ini dipergunakan terutama untuk menadah air enau yang menetes langsung dari pohonnya. Untuk ini pada umumnya dipergunakan ukuran jenis Kotong yang pendek atau sedang. Ukuran pendek terdiri dari seruas bambu. Sedangkan ukuran sedang terbuat dari dua ruas bambu.
- b. Berguna untuk membawa air enau (agen) yang diambil dari beberapa pohon enau sebagai sumbernya.
- c. Dalam keadaan yang tidak menguntungkan, misalnya apabila tidak ada sumber air terdekat, maka oleh yang empunya dapat pula dipergunakan untuk menampung dan membawa air minum sebagai kebutuhan hidup sehari-hari.

Untuk menggunakan alat ini diperlukan dua cara bentuk pemakaiannya. Bagi kotong yang fungsinya untuk membawa air enau dari pohon atau kebun ke tempat pengolahan biasanya dibawa dengan cara menggunakan alat pengambin Jara ataupun Jarang sebagaimana membawa Tabakng. Untuk keamanan bahan yang dibawa dengan cara ini Kotong harus disumbat terlebih dahulu dengan daun. Apabila jumlah Kotong yang dibawanya satu, biasanya tidak diperlukan alat ambinan. Dalam hal ini Kotong dibawa dengan cara dipikul. Yang agak unik adalah penggunaan alat yang dipergunakan untuk penampungan air enau selama dipohonnya. Untuk memasang alat ini diperlukan tali penggantung yang secara permanen dipasang dibagian mulut (ujung) Kotong. Tali ini dicantolkan di bagian tangkai mayang yang sudah dipotong atau disadap untuk mengambil airnya. Tali yang sudah dicantolkan diikat dengan tali lain untuk menghindari hembusan angin yang mungkin menjatuhkannya. Untuk mengarahkan tetesan air enau yang disadap, dipasang pancuran dari pelepahnya. Sedangkan bagian lainnya ditutup agar tidak kemasukkan air hujan atau serangga yang senang makan air gula. Biasanya penadahan ini dilakukan dalam waktu 10 sampai 14 jam.

Dalam arti pengambilan dilakukan setiap pagi dan sore hari.

Gambar 64

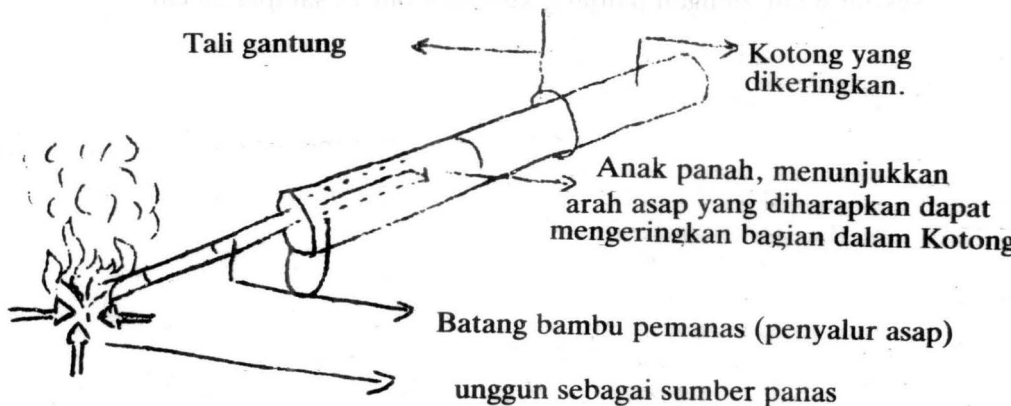
Cara Memadang /menggunakan Kotong Penadah enau



Untuk menjaga agar air enau tidak rusak (basi)) selama di dalam Kotong, maka diperlukan pembersihan alat secara unik. Ada dua cara yang dilakukan dalam pembersihan ini. Pertama adalah menguras Kotong dengan air bersih. Setelah bagian dalam ini dikuras, perlu dikeringkan. Cara pengeringan ini tidak dilakukan secara konvensional.

Gambar : 65

Proses pengeringan Kotong melalui pemanasan asap



Untuk mengeringkan ini diperlukan panas api unggun yang disalurkan melalui peralatan khusus. Menurut gambar diatas, maka proses pengeringan Kotong adalah :

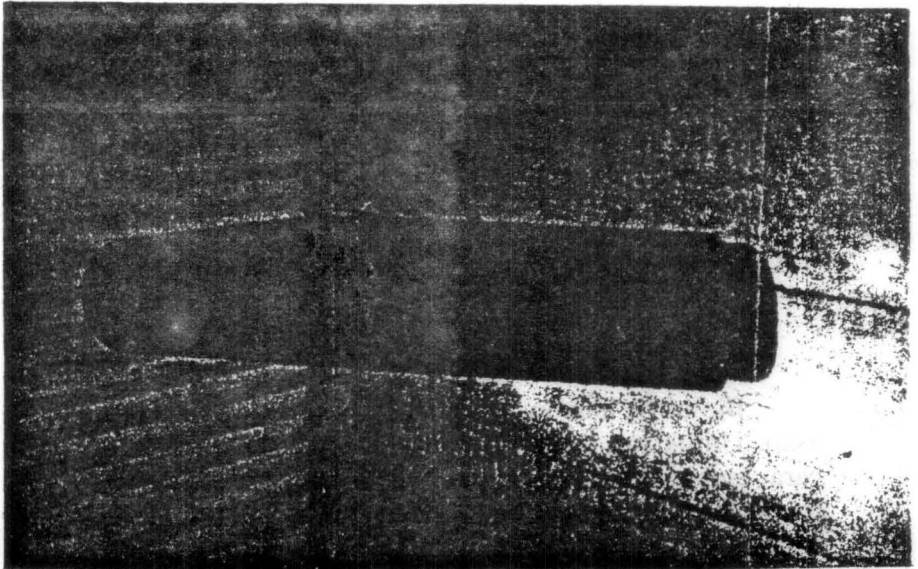
- a. Kotong digantung sunsang atau terbalik.
- b. Ujung batang bambu pemanas dimasukkan dalam Kotong. Supaya dapat berfungsi, buku-buku bambu pemanas harus ditembus.
- c. Ujung batang bambu pemanas dibakar dalam unggun. Ini dilakukan sampai kotong benar-benar panas. Pemanasan cara ini dapat menghindari rusaknya air aren (agen).

Setelah alat ini dipanaskan, kotong dapat disimpan dengan cara menggantungkannya atau meletakkannya di atas para' api disekitar dapur usaha ini.

5.24. Pongkot Gare'

Jenis alat ini adalah termasuk alat penunjang dalam masak memasak dalam dapur tradisional suku Daya. **Pongkot Gare'** adalah alat masak yang dipergunakan untuk menempatkan garam yang akan dipergunakan untuk masak. Dalam bahasa daerah garam dinamakan gare'. Sedangkan pongko, menunjukkan tempat penyimpanan yang terbuat dari bambu. Oleh sebab itulah tempat garam yang terbuat dari bambu ini dinamakan Pongkot Gare'.

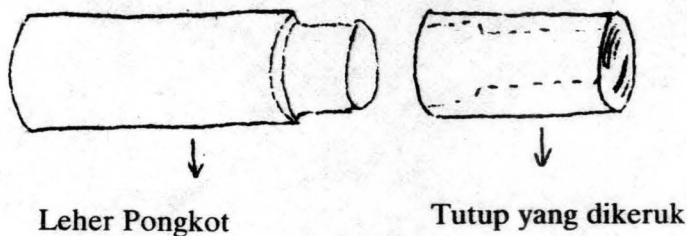
Bentuknya persis seperti selinder. Sesuai dengan bahan pembuatnya. Disamping fungsinya yang membedakannya dengan peralatan bambu lainnya adalah ukurannya yang agak kecil dan pendek. Pada umumnya alat ini bergaris tengah sekitar 8 cm, dengan panjang kurang lebih 15 sampai 20 cm.



Gambar : 66
Pongkot Gare' (tempat garam)

Bahan baku dari peralatan ini adalah bambu Betung yang diperoleh dalam hutan atau gunung. Oleh sebab itu perolehan alat ini tidak dibeli melalui pengrajin, melainkan dibuat sendiri oleh setiap keluarga pemakai.

Sesuai dengan namanya, maka alat ini berguna untuk menempat garam tumbuk yang akan dipergunakan masak. Cara memakai peralatan ini tidak rumit. Garam yang akan disimpan terlebih dahulu dihancurkan sampai halus dengan menggunakan penumbuk. Setelah itu garam dimasukkan ke dalamnya. Bagi pengrajin yang cukup trampil biasanya tutupnya dibuat dari potongan ruasnya yang dirancang dan dibuat sedemikian rupa sehingga dapat ditutupkan. Cara pekerjaan yang terakhir ini dapat dilihat dalam bagan berikut.



Gambar : 67

Cara pembuatan pongkot gare' dengan tutupnya.

Biasanya alat ini sering kotor karena abu dapur atau asap. Untuk itu, sekali-kali alat ini perlu dibersihkan dengan cara menggunakan kain lap yang basah. Pembersihan ini hanya bertujuan membuang debu atau kotoran asap yang dapat mengotori tangan ibu ketika memegangnya.

Pongkot Gare' yang telah diisi garam biasanya ditempatkan di atas para' api. Ini dimaksudkan bukan hanya sekedar memperlancar kegiatan masak-memasak, tetapi yang utama adalah menjaga agar garam yang disimpan tidak hancur.

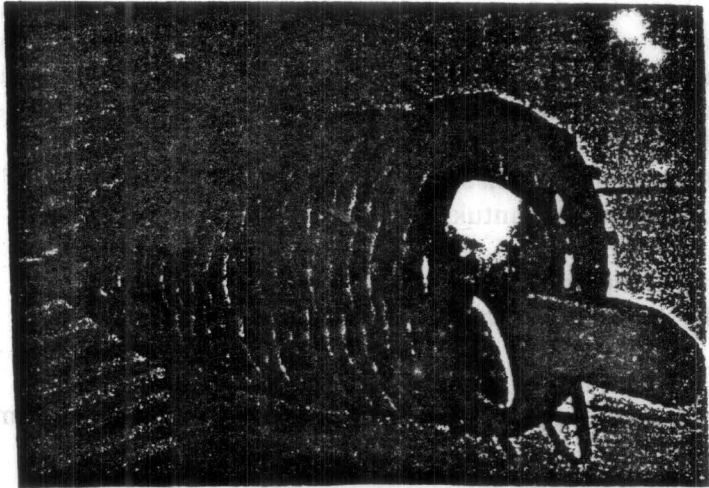
Apabila alat ini tidak dipakai lagi, oleh pemiliknya dibuang atau dipergunakan untuk tempat benih sayuran yang perlu disimpan sebelum ditanam.

5.25. Pokokng Pangoer

Pokokng Pangoer adalah nama alat dapur sebagai alat bantu memasak. Berasal dari dua kata **Pokokng** dan **Pangoer** yang dirangkai. **Pokokng** menunjukkan alat yang terbuat dari ruas bambu atau potongan bambu. Sedangkan **Pangoer** adalah nama alat penciduk nasi yang terbuat dari kayu. Dengan ukuran panjang dan besar yang bermacam ragamnya. Karena pangoer ini sifatnya dominan dan merupakan alat masak paling sering digunakan turut mewarnai nama alat yang dipakai sebagai tempat peralatan sejenisnya. Untuk itulah alat yang dipergunakan untuk menempatkan centong (pangoer), sendok sayur (Sanuk) dan sendok makan (sudu') dinamakan **Pokokng Pangoer**.

Bentuk peralatan ini bermacam-macam pula. Namun dapat dikelompokkan pula dalam dua jenis. Secara sederhana alat ini dibuat dari potongan bambu besar (Betung). Sedangkan jenis lainnya seperti yang sempat diabadikan dalam laporan ini berbentuk anyaman.

Gambar : 68
Salah satu tipe Pokokng Pangoer yang dianyam



Jenis peralatan ini ukurannya tidak begitu besar. Namun agar dapat digunakan sebaik-baiknya diperlukan ukuran sesuai dengan jenis alat yang akan disimpan. Oleh sebab itulah maka panjang Pokokng Pangoer umumnya sekitar 20 cm dengan garis tengah kurang lebih 10 cm.

Pokokng Pangoer dibuat dari jenis bambu tertentu, khusus yang dianyam, diperlukan pula rotan penganyam. Sedangkan jenis bambu yang digunakan ialah jenis yang kecil dan tipis. Sedangkan yang tidak dianyam memerlukan bambu jenis Betung. Bahan ini biasanya diperoleh sendiri dalam hutan. Setelah bahan tersedia, pembuatan Pokokng Pangoer yang dianyam dapat dijelaskan sebagai berikut.

- Setelah dipotong menurut kebutuhan, ruas bambu dibelah-belah, bagian yang dibelah tidak semuanya. Bagian yang dibelah adalah bagian ujung buku yang panjangnya sekitar 20 cm.
- Untuk mempermudah penganyamannya, bagian pangkal bambu yang sudah dibelah dipanaskan dengan menggunakan api unggun.
- Setelah itu rotan yang telah disiapkan di anyam pada belahan bambu sampai selesai

Seperti telah di jelaskan alat ini berguna untuk menyimpan alat masak-memasak yang dipergunakan dalam dapur tradisional suku Daya. Baik yang dipergunakan untuk masak nasi maupun lauk pauk dan lain sebagainya. Oleh sebab itu alat ini berfungsi untuk :

- Menyimpan sendok sayur (Sanuk), sendok makan (Sudu').
- Sebagai tempat untuk menyimpan Pangoer (centong).

20 cm secukupnya bambu siap dipanaskan rotan bambu yang sudah dibelah dan dipanaskan

Gambar 69

Proses membuat Pokokng Pangoer

(cara memotong, membelah, memanaskan dan menganyam)



Penggunaan alat ini sangat sederhana. Kalau akan makainya alat ini biasanya digantungkan ditiang sekitar tungku dapur (biasanya tiang para' api). Agar alat ini aman dalam penggunaannya, maka diikat dengan menggunakan dua ikatan tali. Satu ikatan dibagian atas sedangkan satu lainnya diikatkan di bagian bawahnya. Setelah itu peralatan yang akan disimpan dapat di masukkan ke dalamnya. Yang perlu diperhatikan adalah cara memasukkan peralatan yang akan disimpan. Bagian dari alat yang dimasukkan adalah bagian gagangnya. Jadi peralatan seperti sendok dan centong dimasukkan terbalik. Dengan demikian, maka peralatan yang disimpan cepat kering. Untuk mencegah agar air tidak terhalang tetesannya, bagian buku ruas bambu dikeruk hingga tidak lagi menahan air.

Sebagaimana halnya peralatan lainnya, perlu juga di perhatikan kebersihan alat ini. Apalagi fungsinya sebagai tempat menyimpan peralatan yang langsung menyentuh hidangan keluarga. Di samping tempatnya disekitar dapur yang tentunya gampang disentuh oleh debu dapur, maka logislah kalau peralatan ini harus dicuci. Walaupun frekuensinya tidak seperti mencuci piring dan mangkuk.

5.26. Penyuman Arak.

Penyuman arak adalah alat masak yang berhubungan dengan penyulingan arak. Peralatan ini merupakan satu set peralatan yang merupakan satu kesatuan yang tidak terpisahkan. Alat penyuman arak ini terdiri dari peralatan **Barong, Bokma, Ciutung** dan **Pancen**.

Barong adalah semacam kuali besar tanpa telinga atau pegangan. Terbuat dari bahan besi dengan bentuk mulut yang khusus. Dengan melebarnya bagian mulutnya, memungkinkan Barong dapat diletakkan pada tungku usaha yang dikenal dengan nama Dompur. Ukuran jenis alat ini sangat besar, sehingga mendekati satu meter garis tengah mulutnya. Barong adalah jenis kuali yang dipergunakan untuk memanaskan bahan masakan arak.

Bokma adalah mirip dengan alat yang pertama. Yang membedakannya ialah besar dan fungsinya. Bokma berukuran lebih kecil dan berfungsi untuk menyimpan air pendingin. Dengan adanya proses pendinginan ini maka uap arak dapat berkondensasi menjadi titik air yang tidak lain adalah arak.

Ciutung adalah alat yang terbuat dari kayu. Berupa papan yang disusun membentuk drum. Untuk ini diperlukan simpai sebagai alat perakitnya. Ciutung ini berguna untuk menampung uap yang terjadi karena pemanasan yang sempurna. Besar alat ini tergantung pada besarnya barang dan Bokma yang dipergunakan.

Pancen adalah alat lain yang berguna untuk menampung dan mengalirkan tetesan uap yang sudah berubah menjadi air (arak). Alat ini dapat dibuat dari alumunium, dapat pula dari kayu. Bentuknya menyerupai piring sebagai penadah yang dilengkapi bagian mengecil dengan saluran yang berfungsi sebagai pancur. Untuk meneruskan fungsinya bagian ini diperpanjang dengan menggunakan buluh atau bambu kecil. Dengan demikian air yang keluar dapat ditadah dalam bejana penampung. Ukuran alat ini relatif, dengan garis tengah sekitar 20 cm.

Setelah diketahui bentuk ukuran dan fungsi dari masing-masing peralatannya, diperlukan pula pengetahuan perakitannya sebelum dipergunakan. Untuk mempermudahnya penjelasan akan bermula dari hal yang paling dasar.

- a. Barang yang telah dibersihkan dijerang di atas tungku Dompur.
- b. Setelah bahan masakan dimasukkan ke dalam Barang, ciutung diletakkan di atas permukaan Barang dengan sebaik-baiknya.
- c. Pancen dipasang. Pada hakekatnya Pancen dipasang di dalam ruangan Ciutung. Dengan memasukkan pancuran ke dalam lobang yang tersedia pada dinding Ciutung, dan mencantolkan bagian lainnya di sembarang dinding lainnya berarti Pancen sudah terpasang.
- d. Setelah pancen terpasang baik, dalam arti dengan kemiringan yang wajar, maka bokma dapat dipasang. Pemasangan bokma ini caranya hanya dengan meletakkannya

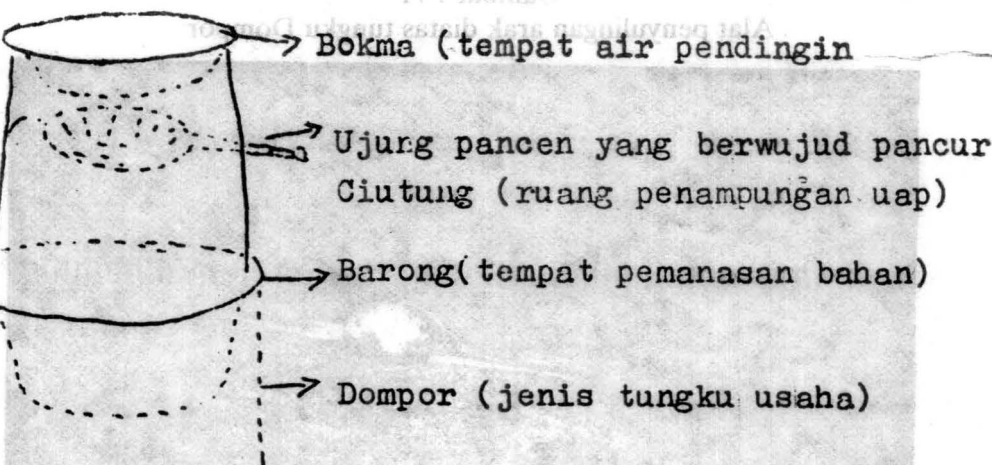
saja di atas Ciutungnya. Sebagai pekerjaan terakhir, bagian-bagian yang mempunyai celah-celah harus disumbat dengan menggunakan kain yang dibasahkan dan diperas. Setelah api dinyalakan, maka perlu pula Bokma diisi air pendingin. Sewaktu-waktu apabila air ini sudah terlalu panas perlu diganti lagi dengan air yang masih dingin.

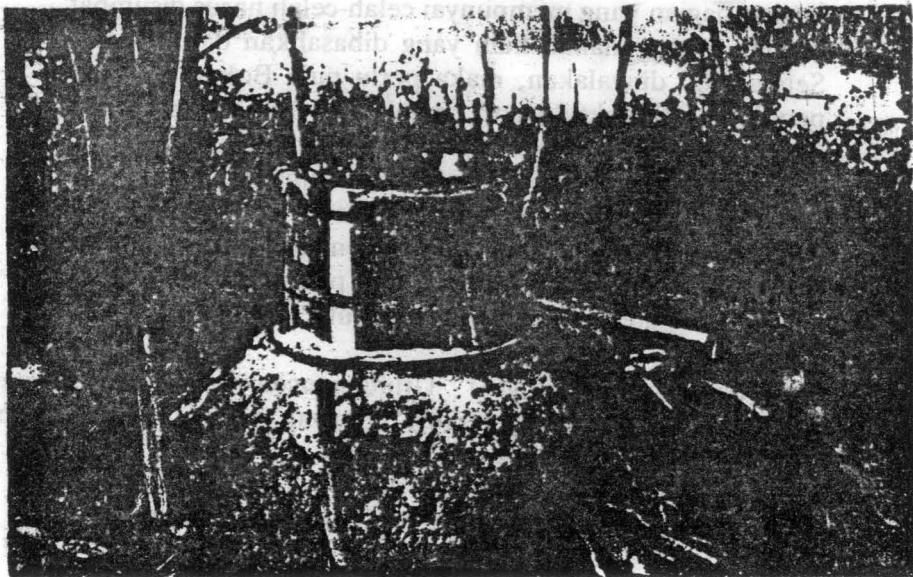
Apabila peralatan ini sudah selesai dipakai, maka perlu lagi dibongkar. Setiap peralatannya dicuci dan dikeringkan agar tidak berkarat. Kalau waktu penggunaan berikutnya masih terlalu lama, maka Barong dan perangkat lainnya disimpan dalam gudang yang sering disebut Para'Ibakng.

Bokma (tempat air pendingin) Ujung pancen yang berwujud pancur
Ciutung (ruang penampungan uap) Barong (tempat pemanasan bahan)
Dompur (jenis tungku usaha)

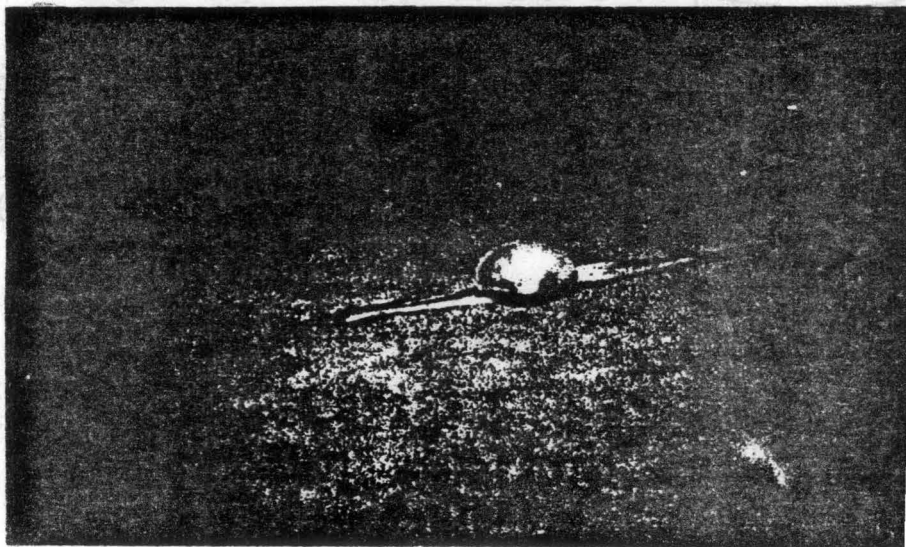
Gambar : 70

Diagram satu set alat masak arak dengan perangkatnya

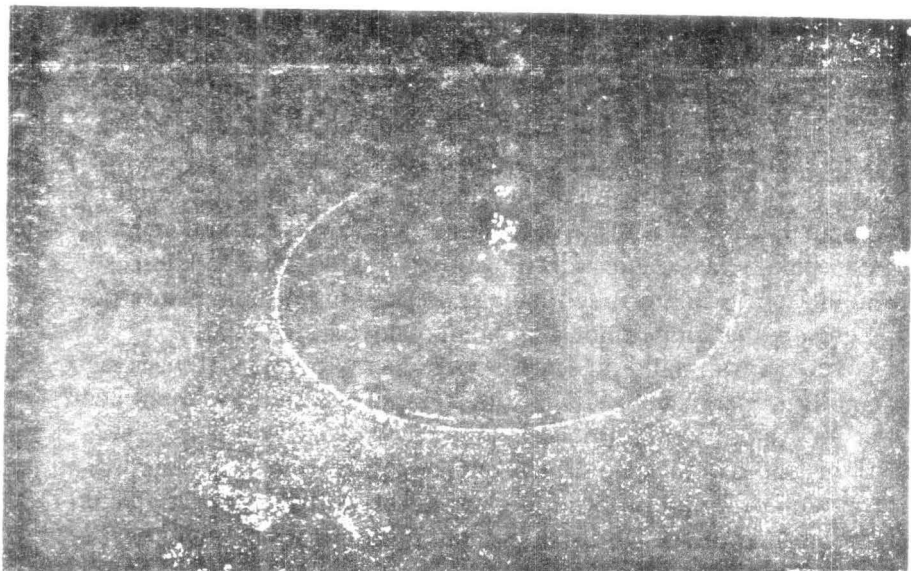




Gambar : 71
Alat penyulingan arak diatas tungku Dompur

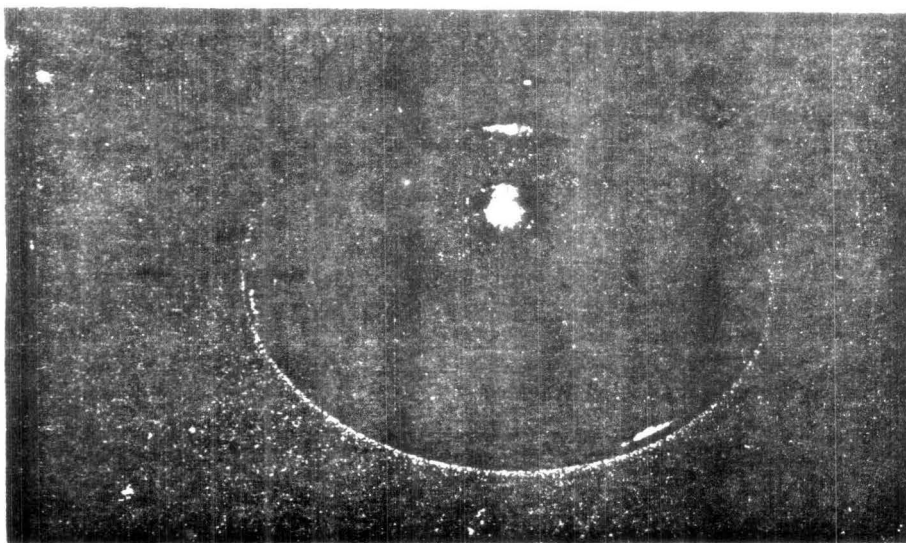


Gambar : 72
Pancen alat penadah tetesan uap dengan pancurnya



Gambar : 73

Bokma semacam kualin andin in (agak kecil)



Gambar : 74

Barong, sebagai tempat pemanasan bahan arak
(lebih besar dari Bokma)

5.27. Lape

Lape adalah peralatan masak yang berhubungan dengan usaha pengawetan daging atau ikan. Dalam beberapa daerah di Kecamatan Sangeh Temila, Lape ini dikenal pula dengan sebutan **Salio** atau **Panyaleatn**. Artinya tempat untuk meletakkan daging atau ikan yang sedang disalai.

Alat ini mirip dengan dinding gedek yang terkenal di pulau Jawa atau Bentak di Kalimantan Barat. Perbedaan yang nampak jelas pada kejarangannya. Alat ini dianyam sedemikian jarangnyanya, sehingga mempermudah mekanisme penetasan air dan pemanasan daging yang akan disalai.

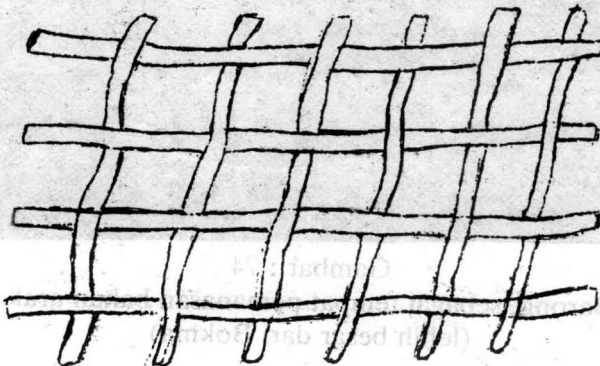
Ukuran Salio ini sekitar 50 x 75 cm atau 30 x 100 cm tergantung pada kebutuhan dan tempat (para'api) yang ada dalam dapur keluarga.

Lape atau Salio dibuat dari bahan bambu yang dapat diperoleh di hutan. Alat ini dapat dibuat oleh setiap orang yang memerlukannya. Untuk membuat alat ini diperlukan pekerjaan sebagai berikut :

- Bambu (biasanya jenis tipis) dibelah-belah sehingga merupakan bilah.
- Setelah dibelah dibersihkan seperlunya. Biasanya pembersihan hanya sekedar membuang bagian yang tajam dan buku-bukunya saja.
- Setelah itu buluh dianyam-anyam sebagaimana halnya orang membuat dinding gedek.

Gambar : 75

Lape (Salio) siap ditempati daging (ikan) yang diawetkan

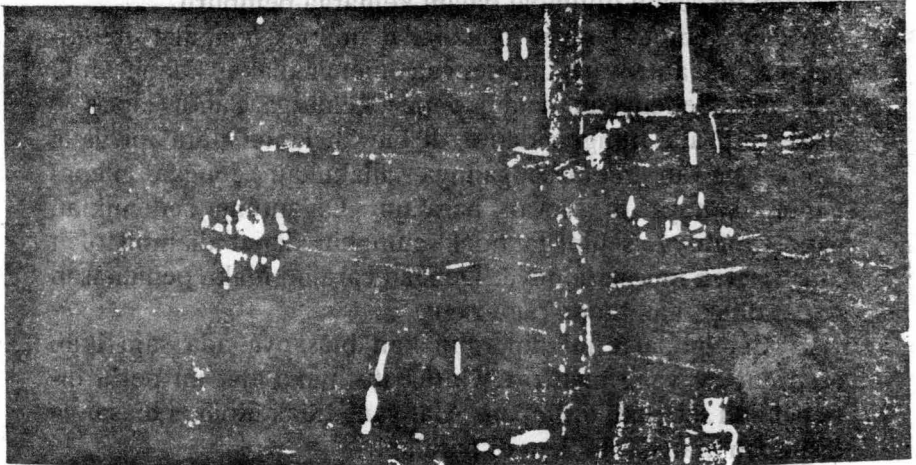


Alat ini biasanya berguna untuk mengawetkan daging atau ikan yang diperoleh melebihi kebutuhan sehari-hari. Pada umumnya Salio berfungsi dalam musim penangkapan ikan ketika kemarau panjang. Di samping itu peralatan pengawetan ini selalu dijumpai dalam keluarga pemburu.

Di tempat-tempat penangkapan biasanya alat ini dipasang di atas unggun dengan menggunakan tiang atau pancang. Sedangkan dalam dapur keluarga Salio (lape) di pasang di atas tungku dapur di bawah lantai para'api yang paling bawah. Pemasangannya dilakukan dengan menggantungkannya di bawah para'api. Digantung sedemikian rupa rapatnya, sehingga tidak mungkin dapat diambil oleh kucing atau hewan lainnya. Dengan cara ini maka pemanasan dapat dilakukan tanpa ragu-ragu.

Setelah alat ini dipergunakan biasanya ada saja ikan atau daging yang melekat. Untuk itu maka alat ini perlu dibersihkan sebelum disimpan. Alat yang tidak dipakai biasanya disimpan atau diletakkan di para'api.

Dilihat dari cara pemakaiannya, para'api tidak dapat dipisahkan dengan Lape atau Salio. Sebab penggunaan Lape dalam dapur keluarga hampir tidak mungkin tanpa menggunakan dukungannya yang secara permanen dipasang di atas tungku keluarga suku Daya khususnya. Perlu diketahui bahwa Para'api ini mempunyai fungsi khusus pula sebagai alat pengeringan kayu bakar.



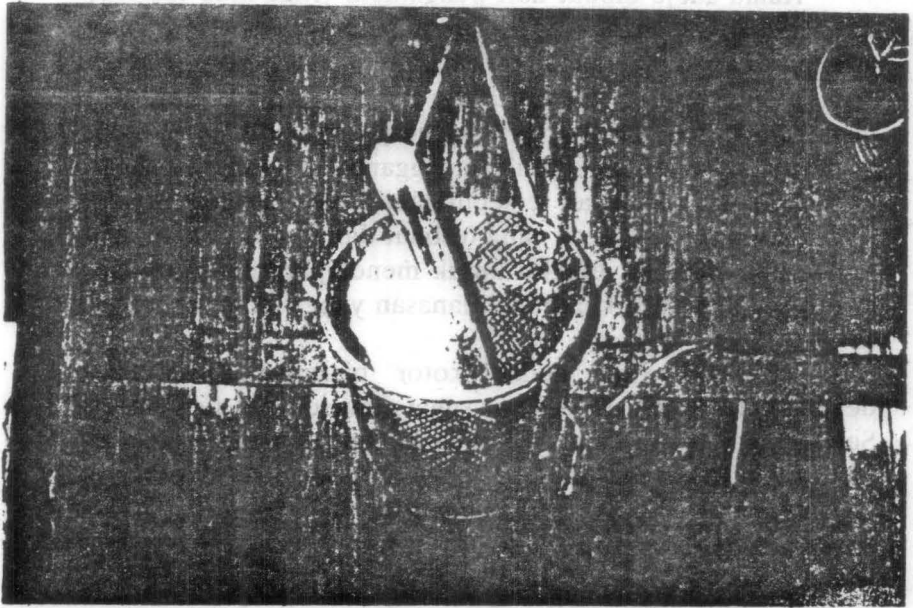
Gambar : 76

Lape (Salio) dipasang dibawah Para'api

5.28. Jaeje

Alat ini termasuk sarana penunjang dalam dapur keluarga tradisional. Terbuat dari salah satu peralatan anyaman bakul atau alat pengambin yang digantungkan sebagai tempat bahan-bahan masakan dan makanan yang akan disimpan.

Peralatan ini tidak mempunyai bentuk khusus. Jadi bentuknya sesuai dengan peralatan yang dipergunakan untuk membuat Jaeje. Misalnya dapat berbentuk bakul, Inge (alat pengambil padi ketika mengetam padi) dan Katoro, yaitu alat pengambin kecil yang sering dipergunakan untuk berkunjung atau bertamu ketempat keluarga. Sebagai ciri khas Jaeje terlihat pada pemakainya. Alat ini digantungkan dan ditempati bahan makanan baik secara permanen maupun sementara waktu saja. Dengan demikian, maka ukuran Jaeje tergantung pada besar kecilnya alat yang dipergunakan.



Gambar : 77
Jaeje terbuat dari alat pengambin (katoro)

Sesuai dengan alat yang dipergunakan untuk membuat Jaeje, maka bahan yang diperlukan dapat berupa bambu atau buluh rotan dan kulit pelepah sagu. Kesemuanya dapat diperoleh dalam alam bebas. Umumnya bakul, katoro dan inge dapat dibuat oleh setiap ibu rumah tangga yang sering-sering pula melakukan bentuan sang bapak. Sebelum di anyam, bahan terlebih dahulu diraut (rotan) atau dilaet (bambu dan pelepah sagu).

Guna Jaeje pada prinsipnya sama dengan fungsi lemari makan. Namun untuk hal-hal tertentu alat ini mempunyai kelebihan tersendiri. Sebab itu sampai sekarangpun peralatan ini dipergunakan. Khususnya bumbu masak sangat cocok disimpan diJaeje, sebab dengan demikian, bahan tersebut dapat lebih awet jika dibandingkan dengan yang tersimpan dalam almari makan. Dalam masyarakat suku Daya, Jaeje dipergunakan juga untuk menempat makanan terutama yang dimasak dalam suling (Solekng).

Kalau Jaeje dibuat dari pengambin (Inge atau Katoro) yang dilakukan hanya menggantungkannya di tiang atau dinding yang tidak mudah terjangkau oleh kucing. Setelah alat ini digantungkan berarti Jaeje telah siap digunakan oleh pemakainya. Namun apabila menggunakan bakul terlebih dulu dipasang dua tali untuk menggantungkannya. Dengan menggunakan kedua tali tersebut Jaeje dapat bergantung dengan mantap. Jaeje kecil yang terbuat dari bakul ini biasanya tergantung disekitar tungku untuk menempat bumbu masak, sehingga lebih awet karena pemanasan yang cukup setiap hari.

Peralatan yang sudah kotor biasanya dibersihkan dengan cara mencucinya di air sugai atau sumber air lainnya. Setelah alat ini dijemur dapat disimpan atau dipergunakan lagi untuk keperluan lainnya. Jaeje yang telah rusak dibuang begitu saja ketempat pembuangan sampah.

Gambar 17
Jaeje terbuat dari alat pengambin (Katoro)

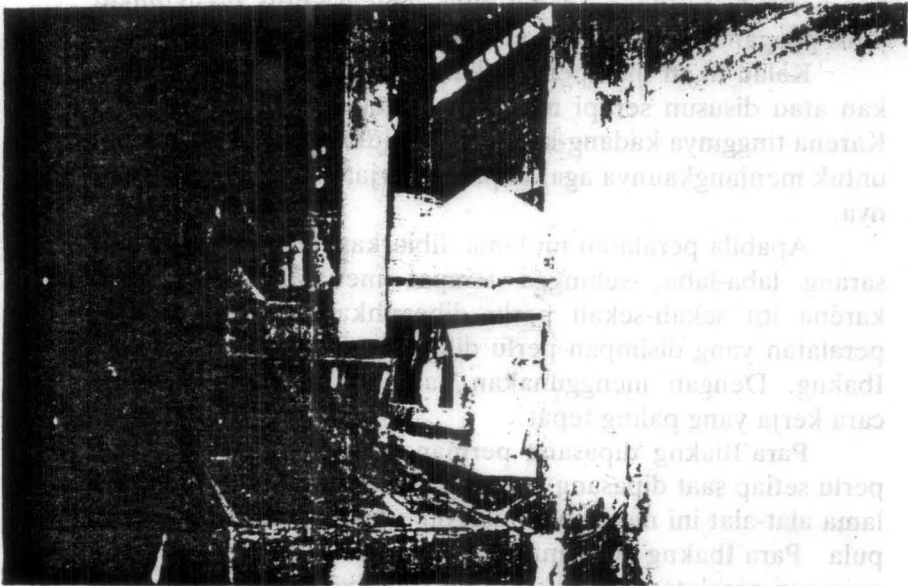
Sesuai dengan alat yang digunakannya untuk membuat jaeje, maka bahan yang diperlukan dapat berupa bambu atau rotan atau kulit pepaya sagu. Kesemuanya dapat dipotong dalam alam bebas. Umumnya bakul Katoro dan Inge dibuat oleh orang-orang rumah tangga yang sering-sering perlu melakukan pekerjaan yang berat. Setelah di anyam, bahan tersebut dibuat dibuat (rotan) atau dibuat (bambu dan pepaya sagu).

Gunanya jaeje pada prinsipnya sama dengan fungsi tempat makan. Namun untuk hal-hal tertentu alat ini mempunyai kelebihan tersendiri. Sebab ini sampai sekarang peralatan ini digunakannya. Khususnya bambu masak sangat cocok digunakan di jaeje, sebab dengan demikian, bahan tersebut dapat lebih awet jika dibandingkan dengan yang tersimpan dalam tempat makan. Dalam masyarakat suku Dayak, jaeje digunakan juga untuk menyimpan makanan tertentu yang dimasak dalam suling (Solekang).

5.29. Para' Ibakng

Para' Ibakng adalah peralatan pendukung dapur keluarga tradisional. Peralatan ini menyerupai rak gantung di bagian atas dinding dapur (jungkar). **Parak'** menunjukkan tempat atau lantai yang terletak di atas ruangan atau kamar. Sedangkan **ibakng** menunjukkan fungsinya sebagai gudang tempat peralatan yang tidak digunakan.

Biasanya alat ini menyerupai bentuk rak gantung tunggal. Artinya jarang yang dibuat bertingkat. Ini disebabkan karena peralatan ini memang dimaksudkan supaya terletak agak tinggi, agar tidak mengganggu tata ruangan dapur.



Gambar : 78
Para' Ibakng dengan barangnya yang disimpan.

Mengenai ukuran Para' Ibakng tidak mutlak. Dapat saja panjangnya sepanjang ruangan dapur atau sebagian saja. Namun yang perlu dicatat adalah ukuran tingginya. Agar tidak mengganggu ruangan, Para' Ibakng dipasang pada ketinggian diatas 175 cm. Sedangkan lebarnya lantai sekitar 75 cm. Ukuran ini dianggap ideal karena tidak menyulitkan dalam pemakaiannya.

Bahan untuk membuat alat ini biasanya menggunakan papan dan potongan kayu persegi. Kayu ini diperoleh dengan cara menggeseknya sendiri atau secara bergotong-royong.

Alat ini dipergunakan sebagai gudang dapur keluarga. Berbagai macam peralatan dapat disimpan dalam gudang ini selama tidak dipergunakan. Misalnya, Inge, katoro, jarang, taken (alat pengambin), nyiro' dan pengayak, bakul dan lainnya. Dalam kondisi tertentu, misalnya ketika menyelenggarakan pesta, Para'Ibakng dapat pula dipakai untuk menyimpan jenis pangan atau hidangan yang belum dihidangkan.

Kalau akan mempergunakannya, barang dapat diletakkan atau disusun serapi mungkin di atas lantai para'ibakng. Karena tingginya kadang-kadang diperlukan tangga atau kursi untuk menjangkaunya agar dapat pekerjaan yang sebaik-baiknya.

Apabila peralatan ini lama dibiarkan, biasanya menjadi sarang laba-laba, sehingga tempat menjadi kotor. Oleh karena itu sekali-sekali perlu dibersihkan. Kadang-kadang peralatan yang disimpan perlu dilap, begitu pula lantai Para' Ibakng. Dengan menggunakan kain lap basah merupakan cara kerja yang paling tepat.

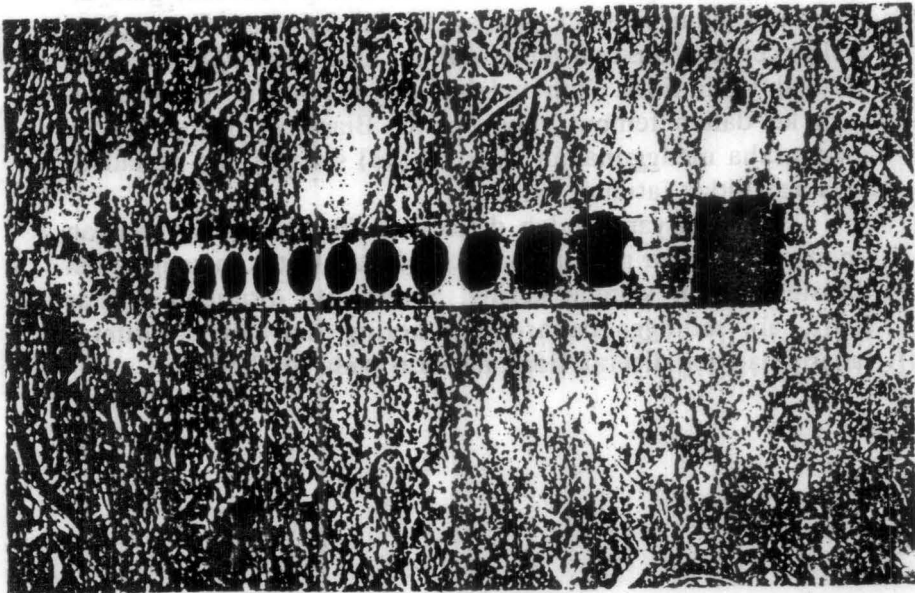
Para'Ibakng dipasang permanen, oleh sebab itu tidak perlu setiap saat dipasang atau dibongkar untuk disimpan. Selama alat-alat ini masih baik dan diperlukan, maka selama ini pula Para'Ibakng dimanfaatkan untuk kepentingan menyimpan peralatan dapur keluarga yang bersangkutan.

5.30. Cetakan gula (Aren)

Cetakan gula ini dipergunakan dalam dapur usaha tradisional. Dalam bahasa setempat cetakan ini dinamakan Pemako' Gula.

Alat Pemako' Gula ini berbentuk balok yang ditebuk. Setiap tebukan menyerupai mangkok sesuai dengan bentuk gula yang dingin (didinginkan).

Setiap balok panjangnya tidak tetap. Namum ada kecenderungan panjangnya balok cetakan dapat memuat sekurangnya sepuluh cetak gula. Sehingga setiap balok cetakan dapat menghasilkan sebungkus gula aren. Adapun besarnya lobang cetakan kira-kira berbobot satu ons aren kering.



Gambar : 79
Balok cetakan dengan beberapa lobang cetak

Bahan pencetak gula ini biasanya terbuat dari kayu lempung. Kayu ini diambil sendiri oleh pengusahanya di gunung sekitar usahanya. Setelah kayu dibuat balok, maka lobang-lobang ditebuk dengan menggunakan pahat. Setelah itu lobang perlu dihaluskan agar briket gula sudah kering tidak melekat.

Sesuai dengan namanya, maka cetakan gula ini dipergunakan untuk mencetak gula. Biasanya dalam hal ini yang dicetak adalah gula aren. Sedangkan gula tebu dibekukan dalam tempat besar seperti tempayan tanpa terlebih dahulu di cetak.

Ketika akan dipergunakan, alat ini diletakkan dilantai atau meja yang datar. Setelah itu dengan menggunakan alat ciduk tempurung kelapa yang dinamakan Sanuk, laang (kristal gula) dimasukkan ke dalam setiap cetakan, gula di-biarkan dalam cetakan sampai dingin. Sebelum dituangkan, balok cetakan dipukul-pukul dahulu agar gula tidak melekat. Setelah yakin tidak akan melekat lagi, maka cetakan di tuangkan ke dalam tempat yang bersih. Biasanya dalam hal ini pengusaha menggunakan nyiro' (bido) sebagai alat penadah-nya agar tidak jatuh di lantai.

Cetakan yang sudah dipakai perlu dibersihkan dengan menggunakan air pancur sungai terdekat. Cetakan yang sudah bersih dijemur sampai kering. Setelah itu disimpan di atas para' api sehingga benar-benar kering. Ini sangat dituntut agar gula yang dicetak tidak melekat pada cetakannya.

Gambar 79
Balok cetakan dengan beberapa lobang cetak

BAB VI

KEGIATAN DALAM DAPUR TRADISIONAL

Dalam peradaban manusia di setiap masa, manusia memiliki tempat tinggal yang disebut rumah. Pada setiap rumah ada bagian yang disebut dapur, yaitu tempat untuk mereka mengolah bahan makanan yang mereka peroleh, sehingga menjadi makanan yang siap untuk disantap atau dimakan. Bahan makanan mereka memperoleh dari luar rumah, mereka memperolehnya dari ladang yang mereka usahakan sebagai hasil tanaman, mereka memperolehnya dari hutan yang mereka jelajahi berupa hewan hasil buruan mereka atau tumbuhan alam yang mereka temukan. Juga dari sungai, danau, dan laut berupa ikan, kerang dan lainnya yang dapat dijadikan makanan oleh mereka. Kesemuanya itu diolah di dapur sehingga menjadi makanan yang siap untuk disantap.

Jadi, dari masa ke masa dapur tetap dapat dikatakan sebagai pusat memproduksi makanan jadi bagi keluarga. Untuk memproduksi makanan dalam dapur terdapat bermacam-macam kegiatan yang dilakukan sehari-hari. Dalam dapur tradisional kegiatan-kegiatan itu dilakukan oleh para isteri dan anak-anak wanita dari keluarga yang bersangkutan. Rumah tangga belum mengenal pembantu, dan memang tidak ada orang yang bersedia untuk menjadi pembantu rumah tangga. Dengan demikian, para isteri dan anak wanita mempunyai peranan yang sangat penting dalam menjalankan kegiatan dapur keluarga. Mereka inilah yang harus menekuni pekerjaan di dapur setiap hari. Sehingga makanan yang diperlukan anggota keluarga dapat terpenuhi. Oleh karena itu, tidaklah mengherankan jika dalam masyarakat tradisi terdapat pandangan yang mengatakan : "sepandai-pandainya wanita akhirnya ke dapur jua" atau "wanita tak perlu pintar, yang penting pandai memasak". Pandangan ini dikarenakan dalam kehidupan sehari-hari kegiatan dapur dipegang oleh wanita, sedangkan para suami dengan dibantu oleh anak laki-laki setiap hari menghabiskan waktunya di luar rumah, mencari bahan makanan yang mereka perlukan setiap hari untuk diolah di dapur.

6.1. Kegiatan Sehari-hari

Sebagai pusat produksi makanan bagi keluarga, dapur menjalankan kegiatannya setiap hari menghasilkan makanan yang diperlukan anggota keluarga. Dalam dapur tradisional makanan yang dihasilkan tidak banyak variasi sebagaimana makanan yang dihasilkan dapur masa kini, baik dalam jenis makanan maupun dalam bentuk penyajiannya. Makanan yang dihasilkan dalam dapur tradisional, hanyalah makanan yang diperlukan sehari-hari oleh anggota keluarga bagi memenuhi kebutuhan badaniahnya.

Makanan sehari-hari yang dihasilkan dari dapur tradisional itu, sesuai dengan fungsinya masing-masing dapat dikelompokkan menjadi tiga jenis makanan, yakni :

1. Makanan utama.
2. Makanan tambahan.
3. Makanan cadangan.

1. Makanan utama, yaitu makanan yang harus ada pada setiap hari, yang diperlukan oleh anggota keluarga setiap harinya. Makanan utama yang dihasilkan dari dapur tradisional, yakni nasi dan lauk pauk. Nasi umumnya diolah dari beras yang berasal dari padi, nasi yang demikian di sebut nasi tulen. Selain nasi tulen ada yang disebut nasi campur, yaitu nasi bahan beras dicampur dengan biji-bijian jagung, ubi ataupun talas/keladi. Nasi campur ini sering disebut nasi randau. Pengolahan nasi randau ini biasanya dilakukan pada masa paceklik atau pada masa persediaan nasi sudah mulai menipis, terutama di pengujung tahun musim tanam atau mendekati panen tahun musim tanam yang sedang berjalan.

Adapun cara memasak nasi tulen dan nasi randau sebagai berikut :

- a. **Nasi tulen.** Nasi tulen yaitu nasi yang bahan pokoknya beras. Ada dua cara memasak nasi tulen ini, pertama beras dan air dimasak serentak; kedua air lebih dahulu direbus hingga mendidih dan kemudian beras dimasukkan. Kedua cara memasak ini hanya berdasarkan kebiasaan, ada orang yang suka memasak dengan cara pertama dan ada pula orang yang suka memasak dengan cara kedua. Kadang-kadang juga ada kebiasaan pada mereka, yakni mereka

memasak dengan cara pertama bila nasi yang akan dimasak sedikit, seperti memasak nasi di setiap hari. Sebaliknya mereka memasak dengan cara kedua bila nasi yang akan dimasak agak banyak dan tempat memasaknya atau periuknya besar, seperti memasak nasi untuk keperluan kenduri.

Memasak nasi tulen dengan cara pertama adalah :

- 1) Beras yang akan dimasak lebih dahulu dicuci. Mencuci beras bisa dengan menggunakan bakul ataupun langsung menggunakan belanga atau periuk yang akan dipakai untuk memasak. Pencucian beras ini biasanya dilakukan oleh mereka di sungai, di danau, di sumur dan kadang-kadang juga di dapur. Hal ini bergantung keadaan, jika mereka memasak di siang hari atau di sore hari pencucian ini biasanya mereka lakukan di luar rumah, di tempat biasa mereka mencuci, mandi dan mengambil air. Tetapi, jika mereka memasak di dini hari ataupun di malam hari dan juga kalau hari hujan pencucian beras ini mereka lakukan di dapur. Artinya bisa dilakukan di rumah atau di luar bergantung pada keadaan dan kebiasaan dari yang melakukan pekerjaan itu.
- 2) Setelah beras dicuci dimasukkan ke dalam belanga atau periuk dan diberi air secukupnya. Untuk mengetahui cukup tidaknya air diukur dengan telapak tangan, cara mengukurnya yakni tekankan telapak tangan di atas permukaan beras; jika air yang menggenang di permukaan beras mencapai mata pergelangan tangan berarti airnya telah cukup, dan jika airnya tidak mencapai mata pergelangan tangan berarti airnya masih kurang dan perlu ditambah. Cara lain untuk mengukur cukup tidaknya air adalah memasukkan jari telunjuk ke dalam air yang menggenangi beras, jika permukaan air mencapai garis pertama sendi ruas ke dua jari telunjuk berarti airnya cukup, dan jika tidak mencapai batas tersebut berarti airnya masih kurang dan perlu ditambah.
- 3) Belanga atau periuk yang berisi beras dan air ditaruh di atas tungku dan diberi api secukupnya dengan menggunakan bahan bakar, antara lain : kayu, pelepah

kelapa, tempurung kelapa, atau bambu hingga airnya mengering. Tutup belanga atau tutup periuk di buka lalu beras yang hampir masak diaduk, kemudian ditutup kembali dan apinya dipadamkan. Bara api di atur rata dan dibiarkan hingga padam dengan sendirinya.

Memasak nasi tulen dengan cara kedua adalah :

- 1) Beras yang akan dimasak dicuci di dalam bakul seperti biasa. Air bekas yang membasahi beras dibiarkan menetes hingga kering, sementara menanti air yang direbus mendidih. Untuk menentukan banyaknya air yang perlu direbus biasanya hanya berdasarkan perkiraan, dengan perbandingan 2 berbanding 3. Artinya, jika beras yang akan dimasak sebanyak dua cangkir (dua kaleng bekas susu) maka air yang direbus sebanyak tiga cangkir.
- 2) Jika air yang direbus mulai mendidih, beras yang telah dicuci segera dimasukkan dan dibiarkan mendidih terus sampai menjadi kering. Kemudian diaduk dan di tutup rapat, apinya dipadamkan. Bara api diatur rata dan dibiarkan sampai seluruh bara api itu padam dengan sendirinya.

b. **Nasi randau.** Nasi randau yaitu nasi dari bahan beras yang dicampur dengan bahan-bahan lain. Bahan - bahan yang biasa digunakan untuk campuran ini adalah :

- 1) Jagung.
- 2) Kacang merah.
- 3) Ubi kayu atau ketela pohon.
- 4) Ubi jalar.
- 5) Keladi atau talas.

Memasak nasi randau tergantung pada bahan campurannya. Bila campurannya jagung atau kacang merah memasaknya berbeda dengan yang campurannya ubi kayu, ubi jalar, ataupun keladi. Memasak nasi randau dengan berbagai campuran sebagai berikut :

- 1) **Nasi randau jagung.** Memasak nasi randau jagung, terlebih dahulu biji-biji jagung ditumbuk atau di giling sehingga menjadi pecahan-pecahan biji jagung yang disebut beras jagung. Beras jagung dibersihkan dedaknya,

kemudian dicampur dengan beras. Perbandingan beras dan jagung tidak ada ketentuan, namun pada umumnya beras selalu lebih banyak dari pada jagung yang dicampurkan. Beras yang bercampur jagung dicuci, kemudian diberi air dua bagian artinya bilan bahan yang akan dimasak satu canting maka airnya harus dua canting. Setelah itu dimasak dengan api yang cukup sampai airnya mengering, lalu diaduk sampai merata. Setelah diaduk ditutup kembali, apinya dipadamkan, dan baranya dibiarkan sampai padam seluruhnya.

- 2) **Nasi randau kacang merah.** Memasak nasi randau kacang merah ini yaitu beras dicampur dengan kacang merah, dicuci bersih dan diberi air satu setengah bagian, kemudian dimasak hingga matang, lalu apinya dipadamkan dan baranya dibiarkan sampai padam seluruhnya.

- 3) **Nasi randau ubi.** Memasak nasi randau ubi, baik ubi kayu, ubi jalar, maupun keladi adalah sama. Ubi-ubi tersebut lebih dahulu dikuluti atau dikupas kulitnya dan dicuci serta dipotong-potong. Dapat dipotong kecil-kecil dan dapat pula dipotong agak besar, misalnya sebesar ibu jari. Beras dimasak lebih dahulu seperti memasak nasi tulen, setelah masakan mulai mengering, ubi-ubi yang akan dicampurkan segera dimasukkan, diaduk-aduk, dan kemudian ditutup rapat. Apinya dipadamkan dan baranya dibiarkan padam dengan sendirinya.

Sebagai makanan utama nasi dilengkapi dengan lauk pauk, artinya nasi dan lauk pauk merupakan dua bagian yang tak terpisahkan. Lauk pauk yang dihasilkan dari dapur tradisional sangat sederhana, hanya mengenal tiga bentuk penyajian, yakni : gulai, poneng, dan panggang atau bakar. Gulai sayur merupakan masakan yang paling umum, hampir setiap hari dapur-dapur tradisional menghasilkan bentuk masakan ini. Gulai sayur yaitu masakan sayur yang berkuah banyak menggunakan sayur-sayuran yang mudah mereka memperolehnya, baik dalam bentuk daun maupun dalam bentuk buah. Sayur-sayuran ini ada yang mereka peroleh dari tumbuhan alam, dan ada pula yang mereka peroleh dari hasil

usaha ladang. Sayur-sayuran dari tumbuhan alam antara lain adalah : daun pakis atau miding, daun pucuk simpur, daun pucuk singkil, daun pucuk mengkudu, dan umbut-umbutan seperti umbut rotan dan umbut enau , juga rebung dari berbagai jenis bambu. Sedangkan sayur-sayuran dari hasil usaha ladang yang paling umum adalah : terung, mentimun, walu, labu, kangkung, katu atau cangkok manis, angka muda, pisang muda, kacang-kacangan seperti kacang panjang, kecipir, dan kapri. Juga umbi-umbian seperti : ubi jalar, ubi kayu atau ketela dan keladi.

Memasak gulai sayur biasanya dilakukan dengan cara sebagai berikut :

- a. Sayur-sayur yang akan dimasak lebih dahulu dicuci bersih dan disiangi, yaitu dipilih yang muda-muda dan yang baik, dilepaskan dari tangkainya bagi sayur-sayur yang bertangkai, seperti miding atau pakis, katu atau cangkok manis dan lain-lain. Dikupas kulitnya dan dipotong-potong bagi sayur yang perlu dikupas kulitnya dan besar seperti : labu, timun, terung, rebung dan lain-lain.
- b. Siapkan bahan-bahan bumbu yang dipakai. Dalam memasak gulai sayur bahan-bahan yang dipakai sebagai bumbu adalah : bawang merah, daun kunir, sereh, cabe dan garam. Bahan-bahan ini dapat ditumbuk kecuali daun kunir yang harus diiris, dan dapat pula diiris-iris kecil.
- c. Air untuk kuah direbus sampai mendidih. Bumbu-bumbu yang telah ditumbuk atau diiris tersebut dimasukkan ke dalam air rebusan yang sedang mendidih. Bagi yang suka dengan terasi dapat ditambah dengan terasi dan dapat pula ditambah dengan ikan teri kering.
- d. Setelah bumbunya dimasukkan maka sayur-sayur yang telah disiapkan segera dimasukkan. Biarkan airnya mendidih terus sampai sayur-sayurannya menjadi betul-betul matang. Sayur atau gulai dapat diangkat dan siap untuk disajikan.

Memasak gulai sayur inipun sangat bergantung pada kesenangan dan kebiasaan, bagi orang yang suka dengan sayur berminyak atau berlemak selalu ditambah dengan santan kelapa. Begitu pula bagi orang yang suka dengan asam-asaman, biasanya ditambah dengan asam, seperti : asam jawa,

asam gerindang, atau pucuk soma yaitu sejenis tumbuhan yang daunnya asam. Gulai sayur yang diberi santan disebut gulai lemak, dan gulai sayur yang diberi asam disebut gulai asam.

Selain gulai sayur mereka juga mengenal gulai ikan yakni masakan ikan yang berkuah. Bahan-bahan bumbu yang sering mereka pakai untuk menyedap masakan gulai, baik gulai sayur maupun gulai ikan adalah buni (kunyit) atau daun kunir, asam dan sereh serta bumbu-bumbu lain seperti cabai (cabe), jahe, lengkuas, bahkan lada dan cengkeh. Disamping masakan gulai, dapur tradisional juga mengenal cara memasak goreng dan panggang atau bakar. Yang biasa digoreng atau dipanggang adalah ikan dan daging hewan misalnya : burung, ayam, rusa, babi, kancil.

2. **Makanan tambahan**, yaitu makanan yang disiapkan sebagai makanan ringan atau makanan sedap-sedapan. Makanan tambahan ini biasanya berupa kue-kue atau juadah. Bahan-bahannya dari hasil ladang, seperti : ketan atau pulut, pisang, ubi jalar (**kemili**), ubi kayu atau ketela (**bandung** atau **ranggem**), talas atau keladi, dan sagu. Cara mengolahnya sangat sederhana, yakni : rebus, kukus, panggang atau bakar, dan goreng. Bahan campurannya juga sangat sederhana, yakni gula, kadang-kadang ditambah tepung beras atau sagu dan santan kelapa, namun pada umumnya tanpa campuran.

Dapur tradisional juga mengenal zat warna bagi pembuatan makanan tambahan, akan tetapi jarang mereka gunakan. Zat warna yang mereka pakai adalah zat warna alami yang mereka peroleh dari tumbuhan yang mereka tanam. Warna yang umum dikenal masyarakat yang secara alami ini yang mereka gunakan untuk mewarnai makanan, adalah : hijau, merah dan kuning. Warna hijau mereka peroleh dari daun pandan wangi, daun suci, dan daun katu atau cangkuk manis. Warna merah mereka peroleh dari buah kesumba, buah regina, dan kayu sepong atau secang. Warna kuning dari kunir atau kunyit.

Nama-nama makanan yang umum dikenal sesuai dengan cara memasaknya untuk makanan tambahan, adalah :

- a. Yang digoreng, berupa : pisang goreng, ubi goreng, dan keladi goreng.
- b. Yang dikukus, berupa : ukal pisang atau nagasari, kue pasung, kue ubi atau lamat, dan lepat.
- c. Yang direbus, berupa : pisang rebus, ubi rebus, keladi rebus, dan jagung rebus.
- d. Yang dipanggang, berupa : leman, yaitu beras ketan atau pulut yang diisi ke dalam bambu muda, kemudian dipanggang hingga matang. Pekerjaan membuat kue leman disebut **ngalamang**.
- e. Yang dimasak dengan cara lain, seperti wajit, yang cara memasaknya adalah beras ketan lebih dahulu ditanak menjadi nasi ketan, kemudian diberi gula yang dicairkan dalam kuah panas di atas api dan selanjutnya dicetak di atas talam. Lempeng sagu, yang cara memasaknya dengan menggunakan hawa panas atau uap panas dari periuk di atas api.

Makanan tambahan biasanya dimakan pada waktu santai, yaitu pada waktu mereka istirahat setelah sepanjang hari mereka masing-masing menunaikan tugasnya, baik di sore hari menjelang datangnya malam, ataupun di malam hari sebelum mereka tidur sambil berkumpul dengan keluarga, famili, ataupun tetangga.

3. **Makanan cadangan**, yaitu makanan yang diawetkan untuk dijadikan persediaan bagi saat makanan kurang, seperti di musim penghujan mereka terpaksa banyak tinggal di rumah, sehingga tidak dapat mencari makanan yang mereka perlukan sehari-hari, ataupun dimusim panen yang kurang berhasil, yakni hasil panen yang mereka peroleh tidak dapat mencukupi kebutuhan.

Yang sering diolah sebagai makanan cadangan adalah daging hewan buruan, seperti rusa ataupun babi hutan. Hewan ini cukup besar mereka habiskan sebagai makanan utama sesaat mereka memperoleh hasil buruan. Agar kelebihan daging-daging hewan buruan ini dapat disimpan dalam waktu lama, maka daging-daging ini biasanya diawetkan.

Cara mengawetkan daging hewan ini dikenal oleh mereka dengan dua cara, yaitu dikeringkan dengan cara disalai atau diasapi dan dibuat **pekasam** atau diasinkan dan disimpan dalam tempayan. Selain daging hewan buruan, ikan yang mereka peroleh dimusim kemarau di saat ikan sedang banyak, juga mereka awetkan dengan cara yang sama sebagai ikan salai dan ikan **pekasam** atau **jukut**. Jenis ikan yang biasa disalai adalah ikan lais, dan jenis ikan yang biasa dibuat **pekasam** adalah jelawat.

Pembuatan makanan cadangan dengan pengawetan ini bukan hanya tertuju pada penyimpanan daging hewan dan ikan bagi saat-saat kekurangan. Tetapi pengawetan juga dilakukan bagi hasil-hasil panen yang tidak tahan lama, yang di saat musim panen berlebihan, seperti : buah durian, buah cempedak, buah ulap atau rambai, bahkan pisang. Buah-buahan sering diawetkan oleh masyarakat, baik sebagai cadangan makanan utama maupun sebagai makanan tambahan. Pengawetan buah-buahan ini dilakukan dengan berbagai cara. Buah cempedak, buah rambai, dan pisang biasanya diawetkan dengan cara disalai atau diasapi. Disimpan dalam karung-karung dan ditaruhkan di atas parak-parak, yakni sejenis rak di atas dapur yang setiap hari memperoleh uap panas atau asap dari dapur di saat berlangsungnya kegiatan memasak. Buah-buahan ini biasanya diawetkan untuk makanan tambahan.

Khusus untuk buah durian yang disaat panen berlimpah ruah, tidak dapat habis dikonsumsi oleh masyarakat dan tidak dapat dipasarkan ke tempat yang jauh, karena sulitnya transportasi dan tak tahan lama. Untuk mencegah pembusukan buah-buahan ini dan tetap dapat dikonsumsi di saat tidak ada, buah durian ini diawetkan. Pekerjaan mengawetkan durian ini disebut **nyiruk**. Cara mengawetkannya ada dua macam, bergantung pada tujuan pengawetannya. Jika akan diawetkan untuk makanan tambahan, artinya untuk makanan ringan sebagai makanan sedap-sedapan, maka dipilihlah buah durian yang bagus-bagus, kemudian dilepaskan daging buah dari biji-bijian. Dimasak menjadi dodol dan dibungkus dengan daun pisang atau daun muda dari enau. Awetkan durian ini dikenal dengan nama sebutan lempok atau **lampok**.

Dan jika akan diawetkan untuk makanan utama sebagai lauk pauk, maka tidak perlu memilih yang bagus-bagus saja, tetapi semua buah durian yang ada dapat dipakai.

Daging buah dilepaskan dan biji-bijiannya, kemudian digarami dan disimpan dalam tempayan yang tutup rapat. Awetan ini dapat disimpan bertahun-tahun, bahkan menurut kisah ada yang disimpan lebih dari sepuluh tahun. Dan akan semakin baik bila disimpan dengan cara ditanam di dalam tanah ataupun ditanamkan dalam dasar sungai. Awetan durian ini disebut tempoyak atau **tempuyak**.

Pengolahan makanan-makanan tersebut dilakukan setiap hari, yang tentunya frekuensi pengolahan dan jenis makanan yang diolah tergantung pada keadaan. Namun pengolahan makanan utama, berupa memasak nasi dan lauk pauk adalah kegiatan rutin yang tidak ada satu haripun boleh tidak melakukannya, termasuk merebus air bagi menyeduh minuman, seperti kopi.

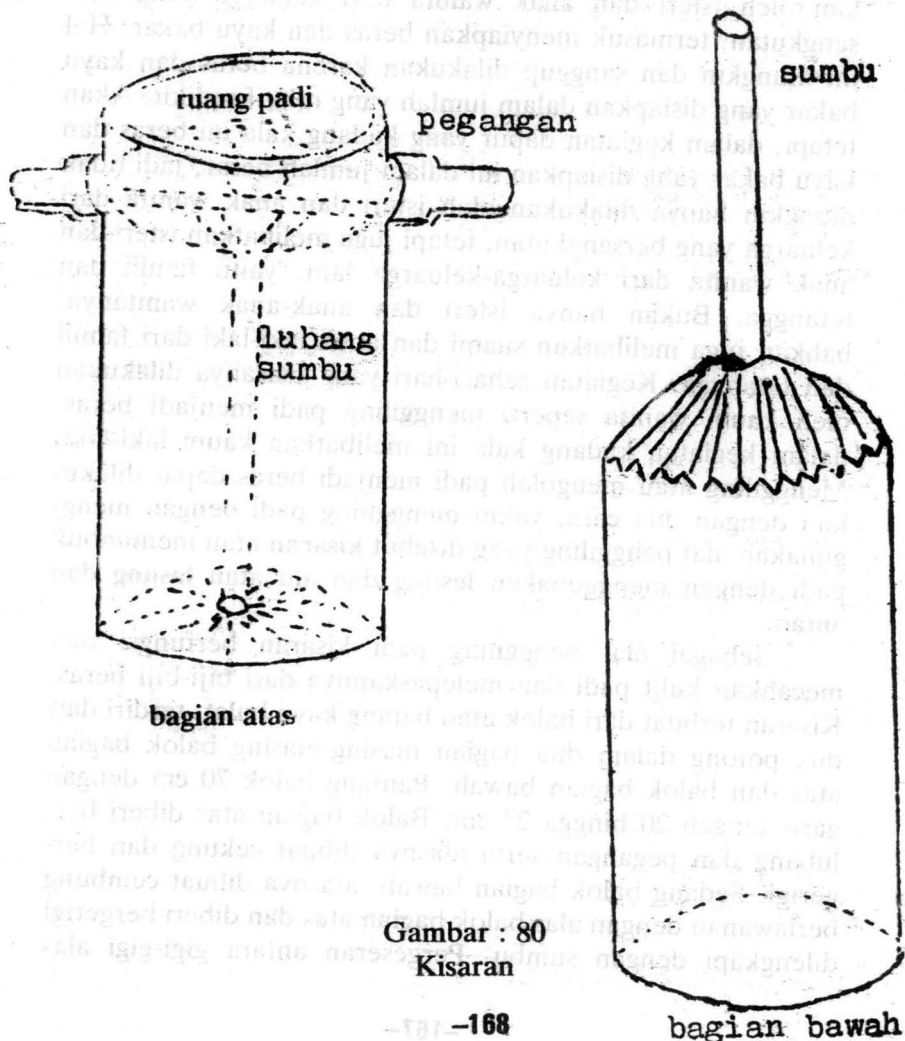
6.2. Kegiatan Kadang Kala

Kegiatan dapur yang bersifat kadang kala, yaitu kegiatan dapur yang berhubungan dengan kegiatan-kegiatan kepercayaan atau adat tertentu, seperti niat atau kehendak keluarga untuk menjalankan adat berupa selamatan atau kenduri, dengan memberi makan kepada orang banyak dan mohon doa dari orang banyak tentang hal-hal tertentu. Misalnya, pada masyarakat suku Melayu dikenal kegiatan yang berhubungan dengan : minikahkan anak atau mengambil mantu, khitanan atau sunatan, potong rambut anak yang mencapai usia tujuh tahun, melahirkan anak, hamil muda, hamil tua atau tujuh bulanan, pengobatan sisakit, sembuh dari sakit, dan meninggal. Sedangkan pada masyarakat suku Dayak dikenal kegiatan yang disebut : **panganten** yaitu pesta pengesahan perkawinan, **bakaleng** yaitu pesta setelah selang beberapa bulan perkawinan, **balatahan** atau pemberian nama bagi anak yang lahir, **babalak** atau khitanan bagi anak-anak laki-laki, **roah ngalapasan tahun** yaitu selamatan tiga tahun setelah meninggalnya anggota keluarga, dan **sinsangi** atau **ngalapasan molot** yaitu selamatan atas terhindarnya dari malabahaya.

Kegiatan dapur untuk menunjang kegiatan-kegiatan tersebut sama saja dengan kegiatan dapur pada hari-hari biasa, yaitu memasak makanan utama dan makanan tambahan. Akan tetapi jumlahnya berbeda, yaitu memasak dalam jumlah besar guna memenuhi semua undangan yang bakal hadir. Untuk dapat melaksanakan kegiatan memasak dalam jumlah besar ini, tentunya melibatkan pekerja yang lebih banyak dan bahkan pekerja yang mempunyai tenaga lebih besar. Dalam kegiatan dapur sehari-hari pekerjaan memasak nasi dan lauk pauk serta makanan tambahannya cukup dilakukan oleh isteri dan anak wanita dari keluarga yang bersangkutan, termasuk menyiapkan beras dan kayu bakar. Hal ini mungkin dan sanggup dilakukan karena beras dan kayu bakar yang disiapkan dalam jumlah yang relatif sedikit. Akan tetapi, dalam kegiatan dapur yang kadang kala ini beras dan kayu bakar yang disiapkan ini dalam jumlah besar, jadi tidak mungkin hanya dilakukan oleh isteri dan anak wanita dari keluarga yang bersangkutan, tetapi juga melibatkan isteri dan anak wanita dari keluarga-keluarga lain, yaitu famili dan tetangga. Bukan hanya isteri dan anak-anak wanitanya, bahkan juga melibatkan suami dan anak laki-laki dari famili dan tetangga. Kegiatan sehari-hari yang biasanya dilakukan oleh kaum wanita seperti menggiling padi menjadi beras, dalam kegiatan kadang kala ini melibatkan kaum laki-laki. Menggiling atau mengolah padi menjadi beras dapat dilakukan dengan dua cara, yakni menggiling padi dengan menggunakan alat penggiling yang disebut **kisaran** atau menumbuk padi dengan menggunakan lesung dan alu atau **lasung** dan **antan**.

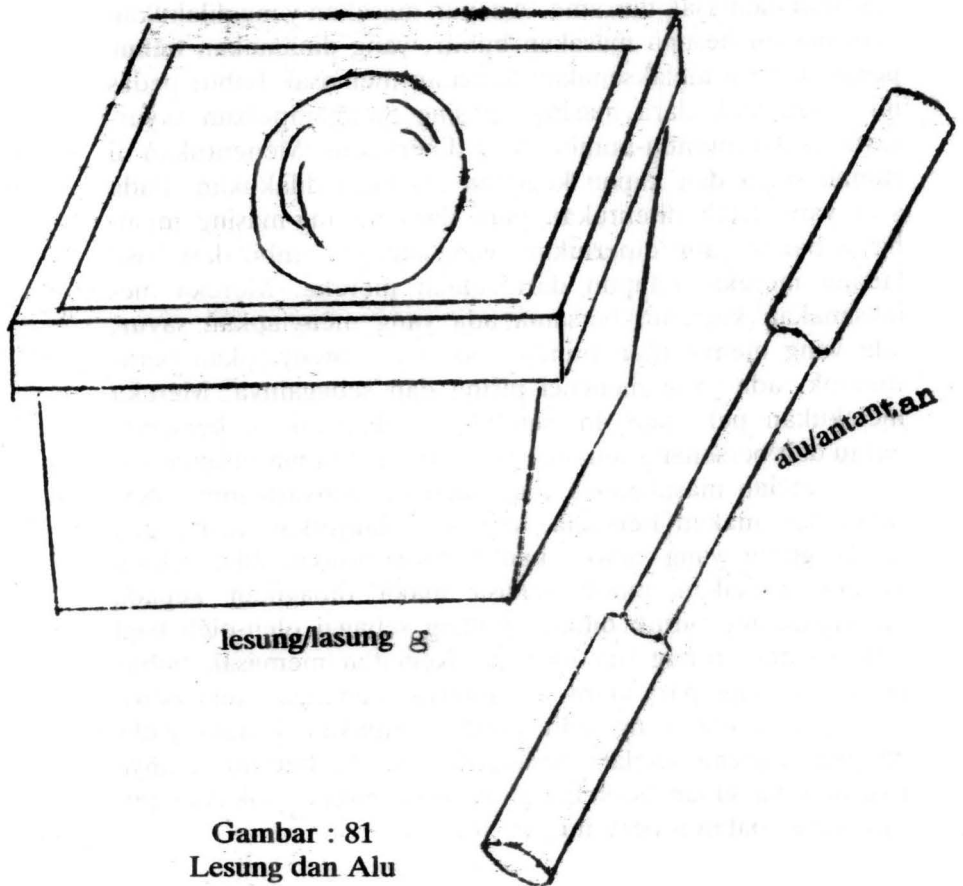
Sebagai alat penggiling padi **kisaran** berfungsi memecahkan kulit padi dan melepaskannya dari biji-biji beras. **Kisaran** terbuat dari balok atau batang kayu bulat, terdiri dari dua potong dalam dua bagian masing-masing balok bagian atas dan balok bagian bawah. Panjang balok 70 cm dengan garis tengah 20 hingga 25 cm. Balok bagian atas diberi berlubang dan pegangan serta alasnya dibuat cekung dan bergerigi. Sedang balok bagian bawah, atasnya dibuat cembung berlawanan dengan alas balok bagian atas dan diberi bergerigi dilengkapi dengan sumbu. Pergeseran antara gigi-gigi alas

balok bagian atas dan gigi-gigi balok bagian bawah itulah yang menyebabkan kulit-kulit padi pecah dan terlepas dari biji-biji beras. Padi yang akan digiling dimasukkan dari lubang atas dan keluar berupa beras melalui sela-sela gigi di tengah. Kayu yang bisa digunakan untuk membuat kisaran yaitu kayu dungun, kayu jenis ini mempunyai sifat yang liut dan keras, sehingga gigi-giginya tidak mudah aus ataupun patah akibat pergeseran dan tidak mudah pecah. Adapun kisaran tersebut sebagai berikut.



Gambar : 80
Kisaran

Mengolah padi dengan cara menumbuk atau nutuk yaitu menggunakan alat yang disebut lesung atau **lasung** dan alu atau **antan**. Lesung dan alu ini dibuat dari kayu yang keras dan liut, artinya kayu yang tidak mudah aus karena gesekan, dan tidak mudah pecah atau terbelah karena benturan keras sewaktu menumbuk. Kayu yang sering digunakan untuk membuat lesung ini adalah kayu leban, kayu belian atau kayu besi yang seratnya tidak lurus. Dan yang paling umum adalah kayu dungun. Sedangkan alu banyak dibuat dari kayu leban dan kayu besi. Lesung dan alu yang dipakai untuk menumbuk padi sebagai berikut :



Gambar : 81
Lesung dan Alu

Selain mengolah padi, pekerjaan lain adalah mencari kayu bakar dan membelah kayu bakar, bahkan menanak nasi diserahkan kepada laki-laki, termasuk mengangkat barang yang dianggap berat untuk dilakukan oleh wanita. Sehingga yang wanita hanya memasak lauk pauk, membuat minuman, dan menyajikannya.

Kegiatan yang juga termasuk kegiatan dapur kadang kala, yaitu kegiatan yang dilakukan kaum wanita muda atau anak dara di kala tidak ada pekerjaan di ladang, setelah pekerjaan menyangi rumput usai. Pada masa seperti ini anak-anak dara lebih banyak berada di rumah. Untuk menghilangkan kesepian dan kebosanan di rumah, mereka melakukan kegiatan memasak bersama. Adapun masakan yang dilakukan bersama ini berupa masakan bubur, yang dinamakan **bubur pedas**. Dalam melaksanakan kegiatan memasak bubur pedas ini, anak-anak dara masing-masing mengumpulkan sayur-sayuran dan bumbu-bumbu yang diperlukan. Menentukan di rumah siapa dan kapan kegiatan itu akan dilakukan. Pada saat yang telah ditentukan para dara masing-masing membawa bahan yang diperlukan, yang mereka ambil dari hasil ladang mereka ataupun dari rumah mereka. Mereka melaksanakan kegiatan bersama ada yang menyiapkan sayur, ada yang menyiapkan bumbu, ada yang menyiapkan beras tumbuk, ada yang mencuci piring dan sebagainya. Mereka melakukan pekerjaan ini sambil bercakap-cakap, bersenda gurau dan bersenang-senang, menjalin keakraban sesamanya.

Setelah masakannya siap, mereka menyajikannya bersama dan makan bersama, sambil melanjutkan cerita dan senda gurau yang tidak akan habis-habisnya. Jika selesai makan, masakan masih tersisa maka dibagikan kepada masing-masing untuk dibawa pulang sebagai oleh-oleh bagi saudara atau orang tua mereka. Kegiatan memasak bubur pedas ini bagi para dara mempunyai kenangan tersendiri, kenangan manis yang sulit untuk dilupakan semasa gadis mereka. Karena setelah masa gadis mereka berlalu, artinya jika mereka sudah berkeluarga mereka sudah tidak mempunyai kesempatan seperti ini.

Bubur pedas yaitu bubur dari beras yang dicampuri dengan bermacam-macam sayur dan bumbu, diolah sedemikian rupa, sehingga menunjukkan ciri khusus sebagai suatu jenis bubur yang khas. Kekhasannya adalah :

1. Menggunakan banyak jenis sayur dan bumbu.
2. Menghabiskan banyak waktu dan banyak tenaga untuk mengolahnya.
3. Mempunyai aroma yang mengesankan sebagai hasil campuran dari segala macam bahan yang dipakai.
4. Menimbulkan suasana senang, akrab yang sulit dilupakan oleh peserta-pesertanya.

Adapun bahan-bahan yang digunakan untuk memasak bubur pedas adalah :

1. Sayur-sayuran, berupa :
 - a. Miding atau daun pakis merah.
 - b. Kangkung.
 - c. Pucuk ubi jalar atau pucuk kemili.
 - d. Kacang panjang.
 - e. Kacang tanah.
 - f. Kemili atau ubi jalar.
 - g. Daun kunir (kunyit).
 - h. Daun kasum.
 - i. Daun singkil atau daun buas-buas.
 - j. Rias lengkuas.
2. Bumbu-bumbunya berupa :
 - a. Kelapa.
 - b. Sahang atau merica.
 - c. ketumbar.
 - d. Sereh.
 - e. Lengkuas.
 - f. Bawang merah dan bawang putih.
 - g. Cabe.
 - h. Kemiri.
 - i. Terasi atau belacan.
 - j. Ikan teri kering atau tempusuk.
3. Bahan pokoknya, berupa :

Beras gongseng yang ditumbuk hingga patah-patah.

Cara memasak bubur pedas adalah :

1. Beras digongseng dan ditumbuk hingga patah-patah.
2. Kelapa diparut dan digongseng sampai wangi dan ditumbuk.
3. Siapkan sayur-sayur yang disediakan, dibersihkan, di-siangi, dan diiris.
4. Siapkan bumbu-bumbunya, bersihkan dan ditumbuk.
5. Masak sayur-sayur dan bumbu-bumbu yang telah disiapkan dengan air secukupnya, kemudian masukkan beras dan kelapa yang telah digongseng dan ditumbuk tadi serta tambahkan garam secukupnya.
6. Biarkan masakan itu mendidih terus sampai semua bahan-bahannya matang.

6.3. Kegiatan Luar Biasa dan Upacara Tertentu

Kegiatan-kegiatan dapur yang berhubungan dengan upacara tertentu atau dapat dianggap sebagai kegiatan yang luar biasa adalah kegiatan dapur yang berkenaan dengan upacara adat atau kepercayaan. Dalam adat Suku Dayak ada upacara menerima hukuman yang dalam bahasa daerahnya disebut **nunuh ukuman** atau **narima ukuman**. Upacara ini dilakukan berkenaan dengan pelaksanaan sanksi bagi orang yang melanggar hukum adat, misalnya hukuman bagi pasangan muda mudi yang hamil sebelum menikah, mengganggu isteri orang, pencurian, dan pembunuhan. Selain itu, adalah pada upacara pesta padi yang meliputi tahap mulai menanam atau menabuhkan bibit yang disebut **baabuh**, tahap menyiang rumput yang disebut **nobo uma** yang dimaksudkan untuk berdoa agar sawah ladang mereka terhindar dari gangguan hama. Tahap berikutnya adalah upacara memanen yang disebut **nganteken** dengan ditandai makan nasi hasil panen pertama, dan **naiki dango** yaitu menyimpan hasil panen ke lumbung.

Upacara lainnya adalah **Tolak balah**, yaitu suatu upacara yang bermakna membersihkan kampung dari gangguan hama pengganggu tanaman atau penyakit yang melanda penduduk. Selain itu, masih ada upacara menyambut tamu yang dalam masyarakat Suku Melayu disebut **nyambut tamu** yang dalam masyarakat Suku Dayak disebut **narimah tamu**.

Untuk keperluan upacara-upacara tersebut di atas kegiatan memasak merupakan bagian yang tak terpisahkan, jika pada kegiatan kadang kala keterlibatan kaum isteri dan anak wanita serta kaum laki-laki dari famili dan tetangga atau keluarga lain adalah atas permintaan dari keluarga yang mempunyai kehendak atau mempunyai hajat untuk melakukan acara. Namun pada kegiatan luar biasa ini keterlibatan para isteri dan anak wanita, bahkan laki-laki tua dan muda bukan karena permintaan dari salah satu keluarga; tetapi karena kegiatan ini adalah kegiatan bersama dan keterlibatan mereka adalah suka rela dan bersifat gotong royong.

Untuk upacara ini, terutama dalam upacara **tolak bala**, kadang-kadang ada masakan khusus sebagai sesaji atau **sesajen**, seperti : memasak kue cucur atau numpik. Pekerjaan **manggang** biasanya dilakukan oleh kaum laki-laki, sedangkan pekerjaan **numpik** biasanya dilakukan oleh wanita. Kecuali masakan khusus untuk sesaji pada upacara di atas, masakan-masakan lain yang hanya digunakan untuk makan bersama adalah sama saja dengan masakan sehari-hari, hanya dimasak dalam jumlah yang banyak.

Kegiatan dapur yang dapat dihubungkan dengan kegiatan upacara yaitu **masak cance**. Cance adalah kegiatan yang dilakukan oleh muda mudi pada setiap tahun setelah selesai panen, mereka membuat makanan berupa emping dari padi muda, dari sisa panen yang diambil dari ladang-ladang yang akan mereka tinggalkan. Kegiatan cance ini disebut **numbuk amping**. Kegiatan ini dilakukan oleh muda mudi sebagai pesta akhir tahun setelah sepanjang musim tanam mereka melakukan pekerjaan. Acara ini dilakukan di saat bulan purnama, selang beberapa hari sebelum kegiatan dimulai mereka telah menyiapkan diri. Mereka menentukan siapa yang akan menjadi tuan rumah untuk kegiatan, dan apa-apa yang harus mereka siapkan. Sampai waktu yang telah ditentukan mereka masing-masing membawa bahan-bahan dan alat-alat yang diperlukan. Mereka menyiapkan kegiatan semenjak siang hari, mereka membuat tungku, menyiapkan lesung, serta tempat untuk duduk-duduk. Semua ini disiapkan di pekarangan rumah dan umumnya dilakukan oleh pemuda, sedangkan yang pemuda mengatur letak dan menyiapkan alat-alat lain

yang diperlukan, misalnya nyiru, talam, dan lain-lain. Acara ini mencapai puncak di saat hari mulai malam dan bulan mulai menampakkan diri dalam kegiatan menumbuk emping. Pada saat ini mereka saling berkomunikasi, menceritakan pengalaman masing-masing, bercerita dan bersenda gurau, menjalin keakraban sesama. Acara berakhir setelah mereka makan emping bersama dan pulang ke rumah masing-masing diikuti dengan saling mengantar.

Pada kegiatan **numbuk emping** pekerjaan yang dilakukan adalah :

1. Memetik sisa-sisa padi muda yang ada di ladang mereka secara bersama-sama.
2. Menggongseng padi-padi tersebut bersama tangkainya pada wajan panas yang telah disiapkan.
3. Padi yang telah digongseng langsung ditumbuk, menggunakan lesung dan alu.
4. Padi yang telah ditumbuk, ditampi dan dibersihkan dedaknya sehingga menjadi emping.
5. Emping ini dikumpulkan, dan pada waktu semua padi selesai ditumbuk dicampur dengan kelapa parut dan gula kelapa, menjadi santapan yang enak.

Selama berlangsungnya kegiatan, para muda mudi saling berkomunikasi diikuti dengan syair dan lagu. Syair yang umum adalah sebagai berikut :

Alu galing lesung laban,
numbuk amping di tarang bulan,
Alu galing lasung laban,
numbuk amping berkawan-kawan.

Walaupun irama lagunya monoton, namun cukup menyenangkan. Irama lagunya sebagai berikut :

1 3 / 1 2 / 1 2 / 3 2 / 1 . /
1 3 / 1 2 / 5 6 / 3 2 / 1 . // 2 x

Kadang-kadang syair di atas juga diikuti dengan syair yang bersifat senda gurau. Misalnya : kepada seorang pemuda yang pendiam diberikan syair sebagai berikut :

Alu galing lasung laban,
anak dare supan kan bujang.

Alu galing adalah sejenis alat penumbuk yang terbuat dari kayu yang sangat lempung, misalnya dari kayu pelaik. **Lesung laban** adalah lesung yang terbuat dari kayu pohon leban. Alu ini jika ditumbukkan atau dipukulkan ke lesung akan menimbulkan bunyi melenting, merupakan irama tersendiri yang mengiringi syair dan lagu. Keadaan ini sangat menyenangkan dan membawa kesan tersendiri bagi pesertanya, lebih-lebih bagi muda mudi yang pada kesempatan ini memperoleh teman pasangan yang sesuai.

Pada acara makan emping bersama, mereka semuanya duduk di tikar yang dihamparkan di atas tanah. Mereka duduk mengelilingi talam-talam besar berisi emping yang telah siap untuk disantap. Mereka makan bersama sambil melanjutkan cerita dan senda gurau yang tak habis-habisnya. Untuk memakan emping ini mereka tidak menggunakan sendok, tetapi menggunakan daun pandan wangi. Selesai makan mereka pulang ke rumah dan membawa sedikit emping sebagai oleh-oleh untuk saudara dan orang tua mereka.

BAB VII

PENGRAJIN ALAT MEMASAK TRADISIONAL

Dalam kegiatan dapur memerlukan sejumlah alat kelengkapan, alat-alat kelengkapan ini diperlukan untuk mendukung kegiatan-kegiatannya sesuai dengan tujuannya. Misalnya, untuk memasak nasi diperlukan periuk, untuk menggoreng ikan diperlukan kuah dan sendok penggoreng, untuk menampung hasil masakan diperlukan mangkuk ataupun piring. Demikian pula dalam proses memasak, misalnya : untuk mencuci beras diperlukan bakul, untuk menyiang ikan diperlukan pisau, untuk meniup api diperlukan semping ataupun kipas api. Dengan demikian, alat kelengkapan dalam kegiatan dapur sehingga masakan dapat disajikan dalam bentuk siap santap menggunakan bermacam-macam alat, walaupun dalam bentuk yang sangat sederhana.

Alat-alat tersebut dibuat dari berbagai bahan yang mudah diperoleh dan mudah diproses dalam pembuatannya dengan menggunakan teknik yang sederhana yang mereka kuasai. Alat-alat tersebut sesuai dengan bahan yang digunakan dalam pembuatannya, dapat dikelompokkan sebagai berikut :

1. Alat-alat yang terbuat dari tanah liat.
2. Alat-alat yang terbuat dari batu.
3. Alat-alat yang terbuat dari besi dan seng/kaleng.
4. Alat-alat yang terbuat dari kayu.
5. Alat-alat yang terbuat dari bambu, rotan dan bahan dari tumbuhan lainnya yang mudah diperoleh, seperti bembau, enau, dan lain-lain.

Untuk memenuhi keperluan alat-alat tersebut, mereka berusaha untuk membuatnya, baik secara sendiri-sendiri, maupun dengan meminta bantuan kepada orang lain yang dianggap dapat membantunya.

7.1. Macam-Macam Pengrajin Alat Memasak Tradisional

Dalam melaksanakan kegiatan masak memasak di dapur, adanya alat-alat memasak merupakan syarat mutlak. Karena tidak mungkin kegiatan memasak dapat dilaksanakan bila tidak dengan menggunakan alat. Alat-alat memasak ini

bagi dapur masa kini, terutama dapur-dapur masyarakat kota sudah tidak menjadi persoalan. Karena setiap alat memasak yang mereka perlukan dapat mereka membelinya di toko-toko. Alat-alat memasak ini sudah banyak dihasilkan, baik oleh pabrik, usaha rumah tangga, maupun usaha perorangan. Namun bagi dapur-dapur tradisional di masyarakat desa perolehan alat-alat memasak tersebut tidak semudah di kota. Hal ini disebabkan :

1. Tidak tersedianya alat-alat memasak yang siap pakai diwarung ataupun di toko desa.
2. Walaupun alat memasak itu tersedia, namun masyarakat belum memiliki pengetahuan ataupun sikap yang cukup untuk menggunakan alat-alat memasak produksi kota, karena pada umumnya produksi yang demikian telah melalui berbagai modifikasi, sehingga tidak lagi dikenal dan dianggap terlalu bagus.
3. Walaupun alat-alat memasak itu tersedia di warung atau di toko desa, namun masyarakat desa belum tentu memiliki kemampuan keuangan yang cukup untuk memperolehnya.

Oleh karena itu, bagi masyarakat tradisional di desa alat-alat memasak ini pada umumnya dibuat sendiri oleh anggota keluarga yang bersangkutan. Kecuali mereka yang tidak memiliki ketrampilan untuk membuat alat-alat tertentu, mereka meminta bantuan kepada orang yang dapat membantunya. Cara ini dipandang lebih menguntungkan karena :

1. Mereka dapat memanfaatkan bahan-bahan lokal yang tersedia di desa untuk membuat alat-alat yang mereka perlukan.
2. Mereka dapat menggunakan waktu senggangnya guna mengembangkan ketrampilan yang mereka miliki.
3. Mereka dapat menghemat keuangan yang mereka miliki untuk pengeluaran yang lebih penting. Artinya mereka tidak perlu mengeluarkan uang bagi hal-hal yang dapat mereka lakukan sendiri ataupun bersama-sama.

Selain itu, memungkinkan bagi orang-orang yang memiliki ketrampilan khusus dalam membuat alat-alat memasak tertentu, yang ketrampilan itu tidak banyak dimiliki oleh orang lain, dapat menggunakan ketrampilannya ini dengan memanfaatkan bahan-bahan lokal yang tersedia guna mem-

bantu diri dan orang lain. Membantu diri dalam arti dapat menggunakan ketrampilan yang dimilikinya dan bahan lokal yang tersedia untuk menghasilkan alat-alat memasak yang diperlukan masyarakat, sehingga dapat menjadi sumber nafkah bagi dirinya. Membantu orang lain dalam arti bahwa dengan usahanya ini dapat memberikan lapangan kerja bagi pihak-pihak yang terlibat, seperti : orang-orang yang mengusahakan bahan-bahan baku, orang-orang yang ikut dalam proses pengerjaan, dan orang-orang yang ikut dalam pemasaran. Juga memberikan kemudahan bagi orang-orang yang tidak memiliki ketrampilan tersebut untuk mendapatkan alat-alat yang mereka perlukan, baik bagi desanya sendiri maupun bagi desa-desa lain.

Memang sepintas lalu pengrajin-pengrajin atau orang-orang yang membuat alat-alat memasak tradisional itu dilihat dari usaha pembuatannya dapat dibagi dalam dua golongan, yaitu : pertama, pengrajin yang hanya berusaha untuk memenuhi kebutuhan sendiri. Artinya alat-alat memasak yang mereka perlukan dibuat oleh mereka sendiri. Kedua : pengrajin berusaha membuat alat-alat memasak yang diperlukan oleh masyarakat, artinya pengrajin yang memiliki ketrampilan khusus untuk membuat alat-alat memasak tertentu yang kemudian dapat dijual kepada orang lain yang memerlukan. Akan tetapi dalam kehidupan sehari-hari pengrajin atau orang-orang yang membuat alat-alat memasak tradisional itu ada tiga golongan, yaitu :

1. Orang-orang yang memiliki ketrampilan untuk membuat alat memasak tertentu, kemudian secara sendiri atau bersama-sama mengumpulkan bahan baku yang diperlukan, mengolah dan memprosesnya. Menggunakan waktu senggangnya untuk menghasilkan alat-alat yang mereka butuhkan guna dipakai pada keluarga sendiri.
2. Orang-orang yang mempunyai ketrampilan khusus dalam membuat alat-alat memasak tertentu, yang ketrampilannya ini jarang dimiliki orang lain. Menggunakan ketrampilan dan waktu senggangnya untuk membuat alat-alat memasak tersebut atas permintaan atau pesanan orang lain, baik dengan imbalan maupun tanpa imbalan.

Pengrajin-pengrajin golongan ketiga adalah pengrajin profesional, karena pengrajin-pengrajin ini umumnya mempunyai ketrampilan khusus dan mahir mengerjakannya dalam menghasilkan alat-alat memasak yang mereka buat. Mereka melakukan pekerjaan ini secara terus menerus, dan pekerjaan yang dilakukannya ini merupakan sumber nafkah bagi dirinya dan keluarganya. Pekerjaan ini mereka lakukan tanpa menanti pesanan atau permintaan orang lain yang memerlukan bantuannya. Walaupun kadang-kadang juga menerima pesanan dari orang-orang yang memerlukan bantuannya. Pengrajin profesional ini mempunyai tempat kerja yang tetap dan mempunyai perlengkapan atau peralatan kerja. Disamping itu juga melibatkan sejumlah tenaga kerja dan mempunyai relasi kerja berupa orang-orang yang ikut mendukung keberhasilan pekerjaannya, seperti orang yang menyediakan bahan baku dan orang yang ikut menyalurkan hasil pekerjaannya. Jadi selain sebagai sumber nafkah bagi diri dan keluarganya, juga menyediakan lapangan kerja bagi orang lain.

Pengrajin profesional ini memerlukan modal keuangan, ketrampilan, perlengkapan, tempat, dan tenaga kerja. Tidak mudah dilakukan orang perorang, walaupun yang bersangkutan mempunyai ketrampilan untuk itu. Tindak mungkin hanya untuk membuat satu dua buah alat memasak saja sebagai hasilnya, karena akan memakan biaya, tenaga dan waktu yang sangat besar. Pengrajin yang bersifat profesional ini biasanya dilakukan oleh kaum laki-laki, walaupun kadang-kadang ada juga yang dilakukan oleh kaum wanita. Sebab untuk jenis pekerjaan ini memerlukan tenaga laki-laki yang dianggap cukup kuat untuk mengolah bahan baku yang cukup sulit pengerjaannya.

Ketiga golongan pengrajin alat-alat memasak tradisional tersebut di atas, yakni : pengrajin sambilan, pengrajin amatir, dan pengrajin profesional masing-masing mempunyai ciri-ciri tertentu sebagai berikut :

1. Ciri-ciri Pengrajin Sambilan

- a. Pekerjaan dilakukan sendiri, baik dalam pengumpulan bahan baku, pengolahan bahan baku, maupun pembuatannya.

3. Orang-orang yang memiliki ketrampilan khusus dalam membuat alat-alat memasak tertentu, kemudian secara sendiri atau bersama-sama menggunakan ketrampilan dan waktu senggangnya secara penuh untuk menghasilkan alat-alat itu, sehingga dapat membantu masyarakat untuk memperoleh alat-alat yang diperlukan dengan mudah dan sebagai sumber nafkah bagi dirinya.

Pengrajin-pengrajin alat memasak golongan pertama dapat dikatakan sebagai pengrajin sambilan, karena pekerjaan ini mereka lakukan untuk mengisi waktu senggang mereka di malam hari pada saat menyiapkan lahan diawal musim tanam. Adapun alat-alat yang dibuat umumnya berbentuk anyam-anyaman dengan bahan-bahan bambu, bembun ataupun rotan. Bahan-bahan ini mudah diperoleh disaat pembukaan lahan pertanian, karena pada saat pembukaan lahan ini bahan-bahan itu biasanya ikut terbatas. Agar bahan-bahan yang sia-sia dimanfaatkan oleh mereka untuk membuat alat-alat memasak yang mereka perlukan dan yang dapat mereka kerjakan. Pekerjaan ini biasanya dilakukan oleh kaum wanita yakni para isteri dan anak-anak wanita.

Pengrajin-pengrajin alat memasak golongan kedua dapat dikatakan sebagai pengrajin amatir. Dikatakan demikian, karena pengrajin ini memiliki ketrampilan khusus yang jarang dimiliki orang lain, namun ketrampilannya ini tidak digunakan setiap waktu. Ketrampilannya ini hanya digunakan bila ada yang memerlukan keryanya, baik keluarga atau dirinya sendiri maupun orang lain yang meminta bantuannya. Juga pekerjaan ini tidak dilakukan terus menerus walaupun ada yang memesan. Akan tetapi, pekerjaan ini hanya dilakukan pengrajinnya diwaktu senggang, artinya tidak mengganggu pekerjaan pokoknya. Adapun alat-alat yang dibuat ini biasanya memang agak sulit untuk dilakukan oleh orang yang belum memiliki ketrampilan khusus, pekerjaannya agak berat dan umumnya menggunakan bahan-bahan yang sulit diolah, seperti kayu, besi atau batu. Pengrajin amatir ini biasanya dilakukan oleh kaum laik-laki yang sudah cukup banyak pengalaman.

- b. Pekerjaan dilakukan pada waktu senggang, baik ketika di ladang maupun di rumah, di siang hari maupun di malam hari.
 - c. Pekerjaan dilakukan untuk memenuhi kebutuhan sendiri atau kebutuhan keluarga.
 - d. Pekerjaan bukan dilakukan atas permintaan orang lain.
 - e. Pekerjaan tidak harus selesai dalam waktu singkat, artinya penyelesaian pekerjaan tidak terikat pada waktu tertentu.
 - f. Pekerjaan tidak terbatas dilakukan oleh orang-orang tertentu.
 - g. Pekerjaan pada umumnya dilakukan oleh kaum wanita.
2. Ciri-ciri Pengrajin Amatir
- a. Pekerjaan dilakukan sendiri, baik dalam pengumpulan bahan baku, pengolahan bahan baku, maupun dalam pembuatannya.
 - b. Pekerjaan dilakukan hanya pada waktu-waktu senggang setelah selesai melaksanakan tugas pokok.
 - c. Pekerjaan dilakukan untuk memenuhi permintaan orang lain atau untuk memenuhi kebutuhan sendiri.
 - d. Pekerjaan dilakukan sebagai kesenangan dan bukan sumber nafkah,
 - e. Pekerjaan tidak terikat pada waktu, tetapi kadang-kadang harus selesai sesuai dengan perjanjian.
 - f. Pekerjaan terbatas dilakukan oleh orang-orang tertentu.
 - g. Dari pekerjaan pengrajin kadang-kadang memperoleh imbalan jasa berupa uang ataupun hadiah bentuk lainnya.
 - h. Produksinya sangat terbatas, sesuai dengan kebutuhan ataupun permintaan.
 - i. Pekerjaan pada umumnya dilakukan oleh kaum laki-laki.
3. Ciri-ciri Pengrajin Profesional
- a. Pekerjaan dilakukan dengan bantuan orang lain, artinya tidak dilakukan seorang diri, baik dalam pengumpulan bahan baku, pengolahan bahan baku, maupun dalam pengerjaannya.

- b. Pekerjaan dilakukan sepanjang hari sesuai dengan waktu kerja.
- c. Pekerjaan dilakukan untuk memenuhi permintaan pemakai atau kebutuhan masyarakat.
- d. Pekerjaan tidak membatasi produksi dengan permintaan pemakai, tetapi disesuaikan dengan daya serap pasaran.
- e. Pekerjaan semakin cepat selesai semakin baik.
- f. Pekerjaan hanya dilakukan oleh orang-orang tertentu.
- g. Pekerjaan merupakan sumber nafkah bagi para pengrajinnya.
- h. Pengrajinnya harus memiliki pengetahuan dan ketrampilan yang cukup, serta modal, kelengkapan kerja dan tempat kerja yang memadai untuk melaksanakan pekerjaan.
- i. Pengrajin harus mempunyai banyak hubungan dengan pihak-pihak lain.

7.2. Potensi Pengrajin Alat Memasak Tradisional Serta Jenis Alat Yang Dihasilkannya

Pengrajin alat-alat memasak tradisional menghasilkan bermacam-macam alat memasak yang digunakan dalam kegiatan dapur sehari-hari. Alat-alat memasak tersebut dibuat dengan berbagai macam bahan yang dapat mereka peroleh. Sebagaimana dikatakan di atas bahwa alat-alat memasak tradisional ada yang terbuat dari tanah liat, batu, besi dan seng. Ada pula yang terbuat dari kayu, bambu, rotan dan bahan-bahan lainnya. Tentunya penggunaan bahan-bahan ini disesuaikan dengan keperluan, artinya bahan apa yang harus disiapkan dan untuk membuat alat apa. Misalnya, untuk membuat sebuah telenan yaitu alas atau landasan untuk mengiris atau memotong daging atau ikan tentu bahan yang disiapkan adalah kayu. Untuk membuat bakul, yakni sebuah wadah untuk mencuci beras yang akan ditanak tentu bahan yang disiapkan adalah bambu ataupun bemban, karena kedua bahan inilah yang dapat digunakan untuk membuat bakul. Dan pengerjaannyapun dilakukan orang-orang yang mengerti cara-cara membuatnya, yakni orang-orang yang memiliki pengetahuan dan ketrampilan bagi pengerjaan alat-alat itu sebagai pengrajinnya.

Pengrajin-pengrajin alat memasak tradisional dapat di katakan sebagai orang-orang yang memiliki pengetahuan dan ketrampilan tertentu di bidangnya, karena dalam kenyataannya banyak alat memasak yang mereka hasilkan tidak cukup hanya dinilai dilakukan oleh orang-orang yang terampil dalam pengerjaannya, tetapi juga oleh orang yang berpengetahuan. Berpengetahuan dalam mengolah bahan-bahan yang mereka gunakan, sebab agaknya mustahil seseorang akan dapat mengolah bahan-bahan itu, jika ia tidak memiliki pengetahuan tentang bahan-bahan itu. Sebagai contoh : tidak mungkin seorang pengrajin batu dapat memotong batu besar hanya menggunakan pahat dan palu sesuai dengan ukuran dan bentuk yang diinginkan, jika ia tidak mempunyai pengetahuan tentang jenis batu dan bagaimana memotong batu itu. Demikian pula, tidaklah mungkin seseorang dapat mengolah batang bambu menjadi bilah-bilah anyaman yang halus dan tipis hanya dengan menggunakan alat yang sederhana parang dan pisau, jika ia tidak memiliki pengetahuan tentang jenis bambu dan cara pengolahannya. Walaupun orang boleh mengatakan bahwa pengrajin alat memasak tradisional itu hanya berdasarkan pengalaman mereka, maka pengalaman antara pengrajin yang satu akan berbeda dengan pengalaman pengrajin lainnya terhadap hal yang sama. Dan pengalaman seseorang pengrajin akan hilang jika pengrajin itu telah tiada, juga kemungkinan sangat sedikit pengalaman seseorang dapat di tiru oleh orang lain.

Dari pengamatan terhadap pengolahan bahan yang sama yang dilakukan oleh pengrajin-pengrajin di beberapa tempat yang berbeda menunjukkan adanya pengetahuan yang dimiliki oleh pengrajin-pengrajin itu. Sebagai contoh : Pengrajin mengolah batang bambu menjadi bilah-bilah anyaman, semua pengrajin di semua tempat atau desa yang dikunjungi menunjukkan cara yang sama dilakukan pengrajin, yaitu sebagai berikut :

1. Batang bambu yang ditebang adalah bambu yang sudah tua, yaitu apabila kulit penutup buku pada setiap ruas batang dari pangkal sampai ke ujung telah lepas.

2. Batang bambu yang telah ditebang direndam di air mengalir atau dianginkan di tempat teduh hingga bambu menunjukkan ciri menguning.
3. Pembelahan bambu dalam bentuk besar ataupun kecil dan dengan menggunakan alat pembelah apapun, tetap dimulai dari ujung bambu.

Kesamaan-kesamaan ini menunjukkan bahwa pengrajin-pengrajin itu memiliki pengetahuan tentang cara-cara pengolahan, yang bukan hanya berupa sejumlah pengalaman ataupun peniruan. Karena kalau mereka hanya memiliki pengalaman, maka pengalaman mereka itu akan berbeda antara satu dan lainnya. Demikian pula, kalau mereka hanya melakukan peniruan, maka mereka tidak akan meniru seluruh proses pengolahan itu, bila pengalaman mereka menunjukkan lain.

Berdasarkan keadaan ini, kita melihat bahwa pengrajin-pengrajin tradisional itu merupakan potensi besar bagi usaha pembangunan masyarakat. Pengetahuan dan ketrampilan yang mereka miliki perlu memperoleh perhatian bagi pengembangannya, lebih-lebih dalam usaha mengembangkan dan menerapkan teknologi tepat guna. Dengan demikian, usaha-usaha mereka yang telah berlangsung dari masa ke masa dan telah membuktikan kemampuannya untuk memenuhi kebutuhan mereka dengan memanfaatkan sumber alam yang tersedia, dapat terus dipelihara dan dapat dimanfaatkan bagi masyarakat yang lebih luas.

Dilihat dari sifat usaha yang dilakukan oleh pengrajin alat-alat memasak tradisional, maka dapat digolongkan menjadi tiga golongan pengrajin seperti tersebut terdahulu, yaitu : Pengrajin sambilan, pengrajin amatir, dan pengrajin profesional. Berikut mengenai alat-alat memasak tradisional yang mereka hasilkan akan diuraikan secara berturut-turut mengikuti pembagian tersebut, sebagai berikut :

1. Alat-alat memasak yang dihasilkan oleh pengrajin sambilan.
2. Alat-alat memasak yang dihasilkan oleh pengrajin amatir.
3. Alat-alat memasak yang dihasilkan oleh pengrajin profesional.

ad.1. Alat-alat Memasak Tradisional Yang Dihasilkan Oleh Pengrajin Sambilan

Alat-alat memasak tradisional yang dihasilkan oleh kelompok pengrajin sambilan ini pada umumnya dalam bentuk anyam-anyaman. Adapun alat-alat tersebut sebagai berikut :

- a. Bakul, yaitu alat sebagai wadah untuk mencuci beras yang akan ditanak, dibuat dari bahan bambu atau bemban.
- b. Nyiru atau tampa atau capan, yaitu alat sebagai wadah untuk membersihkan beras dari sisa-sisa kulit padi atau dedak, dibuat dari bahan bambu.
- c. Tapisan, yaitu alat sebagai wadah untuk menyaring santan, memisahkan air santan dan ampas kelapa. Dibuat dengan bahan bambu.
- d. Kukusan, yaitu alat sebagai wadah untuk mengukus kue, ikan dan sebagainya. Dibuat dari bahan bambu.
- e. Ragak, yaitu alat sebagai wadah untuk tempat sayur yang akan dicuci ataupun yang akan dimasak, dibuat dari bahan bambu, bemban ataupun kulit pelepah enau. Ada dua bentuk, yakni segi empat dan lonjong.
- f. Tangguk yaitu alat yang sama fungsinya dengan ragak, bedanya hanya tangguk terbuat dari bahan rotan dan berbentuk lonjong.
- g. Lam atau keranjang, yaitu alat sebagai wadah untuk membawa bahan sayuran dari ladang yang dapat dijinjing, atau sebagai tempat menyimpan makanan dari bambu-bambu yang tahan lama di dapur dan digantung di parak-parak. Dibuat dari bahan bambu.
- h. Kipas api, yaitu alat untuk mengipas api agar menyala sebagai ganti alat untuk meniup api yang disebut sempiang. Dibuat dari bahan bambu.
- i. Tudung saji, yaitu alat untuk menutup makanan yang disajikan di meja/lantai, dibuat dari daun pandan hutan ataupun dari bambu.

Pengrajin sambilan ini tersebar di seluruh daerah di setiap desa ada pengrajin kelompok ini. Mereka umumnya menghasilkan alat-alat tersebut untuk dipakai sendiri, artinya untuk dipakai oleh keluarga sendiri. Tetapi kadang-kadang juga dihadiahkan kepada teman-teman ataupun famili yang kebetulan berkunjung sebagai oleh-oleh untuk di bawa pulang. Atau dihadiahkan kepada teman-teman atau famili yang memerlukannya yang tidak dapat dibuat sendiri. Pengrajin ini umumnya wanita, yaitu isteri dan anak wanita dari keluarga yang bersangkutan.

Bahan-bahan yang digunakan untuk membuat alat-alat ini biasanya diambil dari lokasi sekitar lahan pertanian mereka, berupa bambu, bemban, rotan, pelepah enau dan jenis dari tumbuhan lainnya. Bahan-bahan ini diambil oleh mereka sewaktu istirahat setelah makan siang di ladang, atau di waktu sore sebelum mereka kembali ke rumah. Bahan-bahan yang telah diambil diolah sendiri oleh mereka, sesuai dengan pengetahuan dan ketrampilan yang mereka miliki. Sehingga menjadi bahan setengah jadi berupa bilah-bilah anyaman, yang siap untuk dipakai.

Pekerjaan penganyaman dilakukan oleh mereka di waktu istirahat atau di waktu senggang, baik di rumah mereka atau pun di ladang. Waktu istirahat di ladang yaitu di tengah hari, setelah mereka makan siang. Sambil menikmati udara segar di tengah hari yang panas, mereka istirahat di dangau, melepaskan lelah sambil mengerjakan anyaman bersama anak-anaknya atau teman-teman tetangganya. Sedangkan waktu istirahat di rumah, yaitu di sore hari menjelang tibanya malam, hari sebekum mereka pergi tidur. Waktu seperti ini adalah waktu senggang bagi mereka, sambil berkumpul dengan keluarga, famili ataupun tetangga mereka menikmati istirahat dengan makanan ringan dan melakukan pekerjaan anyam-anyaman ini.

Memang tidak semua pengrajin dapat membuat seluruh jenis alat-alat tersebut, masing-masing pengrajin mempunyai kemampuannya sendiri-sendiri untuk menghasilkan alat-alat itu. Sehingga untuk memenuhi kebutuhan, mereka saling menukar alat-alat yang mereka perlukan. Penukaran ini biasa-

nya tidak dilakukan secara langsung, tetapi dengan saling menghadiahkan.

ad.2. Alat-alat Memasak Tradisional yang Dihasilkan Oleh Pengrajin Amatir.

Alat-alat memasak yang dihasilkan oleh kelompok pengrajin ini umumnya adalah alat-alat yang sukar dikerjakan, memerlukan tenaga dan waktu pengrajin yang lebih banyak, bahkan jarang dibuat oleh orang-orang jika tidak sangat diperlukan. Pembuat alat-alat ini biasanya adalah orang-orang terampil, hanya mereka tidak menggunakan ke-trampilannya ini untuk menghasilkan sesuatu sebagai sumber nafkah. Mereka melakukan pekerjaannya ini hanya sebagai amatan, untuk memenuhi kesenangan dan mengisi waktu senggang serta membantu orang lain. Alat-alat yang dihasilkan biasanya terbuat dari bahan kayu, bahkan dari besi dan bahan lainnya tergantung dari permintaan dan kebutuhan.

Adapun alat-alat yang umum dihasilkan oleh kelompok pengrajin ini, antaranya :

- a. **Penculik** atau sendok nasi, yaitu alat untuk menyendok nasi dari periuk ke piring atau tempat nasi lainnya, dibuat dari bahan kayu yang keras, biasanya kayu besi (belian atau bulian) atau kayu tembesuk.
- b. **Kude-kude** atau telanan, yaitu alat sebagai landasan untuk mengiris/memotong daging atau ikan, terbuat dari kayu Keranji atau kayu leban.
- c. **Lesung** dan alu atau **lesung** dan **antan**, yaitu alat untuk menghancurkan bumbu-bumbu masak, dibuat dari kayu nangka atau kayu leban, kadang-kadang juga dengan batu.
- d. **Tudung periuk**, yaitu alat penutup periuk atau wajan di saat memasak, terbuat dari kayu Pelaek yakni sejenis kayu lempung yang sangat ringan, kadang-kadang juga dibuat dari seng.
- e. **Parutan**, yaitu alat untuk memarut daging kelapa yang akan diambil santannya, dibuat dari kayu dan kawat kecil.

Pengrajin amatir ini sama halnya dengan pengrajin sambilan tersebar di seluruh daerah, di setiap desa terdapat pengrajin ini, hanya mereka ini muncul sewaktu diperlukan. Artinya jika tidak ada yang memerlukan bantuan mereka, seolah-olah mereka ini tidak ada. Mereka baru melakukan kegiatannya jika ada yang meminta bantuannya, setidaknya jika mereka sendiri mempunyai kepentingan. Pengrajin ini biasanya dilakukan oleh laki-laki.

ad.3. Alat-alat Memasak Tradisional yang dihasilkan oleh Pengrajin Profesional.

Alat-alat yang dihasilkan oleh kelompok pengrajin ini biasanya alat-alat yang sulit dibuat oleh orang perorangan: atau alat-alat yang sulit untuk dibuat satu dua buah saja.

Karena disamping pembuat si harus mempunyai pengetahuan dan ketrampilan yang memadai, juga memerlukan perlengkapan khusus untuk dapat membuatnya, serta memerlukan tenaga pemantu dalam pengerjaannya. Tanpa perlengkapan dan tenaga pembantu pekerjaan itu tak dapat dilakukan. Alat-alat yang dihasilkan oleh pengrajin ini biasanya alat-alat yang terbuat dari tanah liat (kramik), batu, besi, atau seng. Pengrajin kelompok ini tidak terdapat di setiap desa, hanya ada pada desa-desa tertentu.

Di Kalimantan Barat pengrajin profesional ini terdapat di beberapa tempat yang telah berlangsung turun temurun. Walaupun saat ini mereka menghadapi saingan perkembangan industri pabrik yang cukup berat, yang menghasilkan alat-alat memasak yang sama dalam bentuk yang lebih menarik; namun kegiatan pengrajin alat-alat ini masih tetap berlangsung.

Berdasarkan bahan yang dipergunakan oleh pengrajin profesional ini dalam menghasilkan alat-alat yang mereka buat, maka dapat dibagi empat jenis pengrajin, yaitu : pengrajin alat-alat tanah liat/kramik, pengrajin alat-alat batu, pengrajin alat-alat besi, dan pengrajin alat-alat seng/kaleng.

a. Pengrajin alat-alat tanah liat/kramik.

Alat-alat yang dihasilkan oleh pengrajin ini dan daerah penghasilnya adalah :

- 1) Belanga atau periuk tanah terdapat di desa Sungai Pinyuh, Kecamatan Sungai Pinyuh, Kabupaten Pontianak.
- 2) Piring, mangkuk, cangkir, dan pasu, terdapat di desa Sakkok, Kecamatan Singkawang, Kabupaten Sambas.

b. Pengrajin alat-alat baru

Alat-alat yang dihasilkan oleh pengrajin ini dan daerah penghasilnya adalah :

- 1) Lesung batu, yaitu alat untuk menghancurkan bumbu-bumbu masak, terdiri dari lesung dan alu.
- 2) Kisaran batu, yaitu alat untuk menghancurkan beras atau kacang guna membuat kue atau tahu.

Daerah penghasilnya adalah Desa Selindung, Kecamatan Pemangkat, Kabupaten Sambas dan Desa Seliung, Kecamatan Sungai Pinyuh, Kabupaten Pontianak.

c. Pengrajin alat-alat besi

Alat-alat yang dihasilkan oleh pengrajin ini dan daerah penghasilnya adalah :

- 1) Desa Kampung Banjar, Kecamatan Pemangkat, Kabupaten Sambas
- 2) Desa Semparuk, Kecamatan Pemangkat, Kabupaten Sambas
- 3) Desa Kulor, Kecamatan Semalantan, Kabupaten Sambas.
- 4) Desa Anin Luar, Kecamatan Roban, Kota Administratif Singkawang

d. Pengrajin alat-alat seng/kaleng

Alat-alat yang dihasilkan oleh pengrajin ini dan daerah penghasilnya adalah :

- 1) Dandang, yaitu alat untuk memasak nasi dan lainnya
- 2) Tudung periuk, yaitu alat untuk menutup kuali atau wajan di saat memasak

Daerah penghasilnya adalah :

- 1) Desa Siantan Hilir, Kecamatan Pontianak Utara, Kotamadya Pontianak
- 2) Pasar Beringin, Kecamatan Roban, Kota Administratif Singkawang

Dengan semakin berkembangnya masyarakat disertai dengan pertambahan penduduk yang cepat, menyebabkan semakin banyak kebutuhan yang harus dipenuhi oleh seorang di segala bidang. Sehingga, di satu pihak banyak pekerjaan dan kebutuhan yang tadinya dapat mereka kerjakan sendiri untuk memenuhi kebutuhannya, kini sudah banyak yang tak

dapat mereka kerjakan, karena telah tersitanya waktu dan tenaga bagi pekerja lain. Dan di lain pihak hanya mengandalkan satu pekerjaan, misalnya pertanian saja, sudah tidak dapat memenuhi segala kebutuhan mereka yang semakin meningkat itu. Oleh karena itu pekerjaan yang tadinya hanya dianggap untuk mengisi waktu senggang guna menghasilkan sesuatu untuk dipakai sendiri atau sebagai hadiah kepada teman-teman dan famili, kini menjadi sulit untuk dilakukan. Keluarga memerlukan tambahan penghasilan atau nafkah bagi memenuhi kebutuhan yang semakin banyak dan meningkat itu. Dengan demikian, pekerjaan sambilan ataupun amatiran yang hanya dimaksudkan untuk mengisi waktu senggang, memenuhi kesenangan, dan memenuhi kebutuhan sendiri, kini banyak berubah usaha untuk menambah penghasilan atau nafkah keluarga.

Hal ini dapat dilihat dengan semakin banyak hasil-hasil pengrajin sambilan dan amatiran yang dipasarkan di kota-kota yang dekat dengan desa-desa penghasilnya. Lebih-lebih dengan adanya komunikasi dan transportasi yang semakin lancar dan cepat, serta adanya pekerja atau pedagang pengumpul yang sampai di desa-desa.

Adapun kota-kota yang banyak menjual hasil-hasil ini adalah: Kota-kota Sintang, Sekadau, Sanggau, Ngabang, Pemangkat, Singkawang dan Pontianak.

Selain hal tersebut, kini juga terdapat kelompok pengrajin sambilan dan amatiran yang telah merubah fungsi sebagai pengrajin profesional

Kelompok pengrajin ini terdapat beberapa tempat sebagai berikut :

1. Pengrajin **ragak** dari kulit pelepah enau dan lam atau keranjang dari bambu di desa Sinam dan Desa Sisai Kecamatan Pemangkat, Kabupaten Sambas.
2. Pengrajin tudung saji dari pandan hutan di desa Ngabang, Kecamatan Ngabang, Kabupaten Pontianak.
3. Pengrajin tudung periuk dari kayu pelaek di Desa Sungai Pinang, Kecamatan Sambas, Kabupaten Sambas.

Khusus di daerah Ngabang, pembuatan tudung saji kini banyak yang dibuat dalam bentuk kecil dengan berbagai variasi sebagai hiasan dinding.

Dari keadaan ini menunjukkan bahwa pengrajin-pengrajin alat memasak tradisional mempunyai masa depan yang cukup baik, jika pengetahuan dan ketrampilan ini dapat dielihara dan terus dikembangkan serta di tingkatkan. Sehingga kebutuhan masyarakat dapat terpenuhi dan sumber alam yang tersedia dapat dimanfaatkan dengan baik.

Pola tingkah laku seseorang akan masyarakat dapat menjadi kunci yang menentukan dinamika kemampuannya dalam mengatasi berbagai aspek kehidupannya. Istilah yang memuatkan peranan utama dalam membentuk pola tingkah laku sosialnya, pola tingkah lakunya terhadap sikap tradisional. Masyarakat akan lebih berhasil dalam membangun dirinya karena ia selalu sadar terhadap pengaruh kebudayaan yang tak mungkin dapat diabaikan. Bahkan pendekatan ke kebudayaan dalam arti yang luas merupakan alternatif terbaik bagi pembangunan masyarakat, terutama masyarakat yang sedang tumbuh dan berkembang.

Dapat merupakan salah satu perwujudan dari nilai budaya yang hidup oleh suatu masyarakat tertentu. Karena latar belakang budaya yang berbeda menyebabkan perbedaan tingkah laku, maka perbedaan tingkah laku menjadi perbedaan kebudayaan yang berbeda menyebabkan perbedaan tingkah laku. Perbedaan tingkah laku merupakan perbedaan kebudayaan dengan latar belakang budaya yang berbeda. Perbedaan tingkah laku yang berbeda dengan latar belakang budaya yang berbeda. Dengan demikian maka satu bangsa akan berbeda-beda.

Sebagaimana halnya dengan nilai-nilai budaya maka nilai-nilai budaya yang berbeda-beda akan menghasilkan perbedaan tingkah laku yang berbeda-beda. Nilai-nilai budaya yang berbeda-beda akan menghasilkan perbedaan tingkah laku yang berbeda-beda.

BAB VIII

DAPUR TRADISIONAL DAN NILAI BUDAYA

Alpian mengartikan kebudayaan ialah sebagai salah satu sumber utama sistim atau tata nilai sesuatu masyarakat. Sebagaimana diketahui, sistim nilai yang dihayati seseorang atau yang berlaku dalam suatu masyarakat bukan saja mencerminkan kebudayaannya, tetapi sekaligus menentukan atau membentuk sikap mentalnya yang selanjutnya terpantul dalam pola tingkah lakunya sehari-hari dalam berbagai segi kehidupannya. (Alpian : 1979;17).

Pola tingkah laku seseorang atau masyarakat dapat menjadi kunci yang menentukan dinamika kemampuannya dalam mengarungi berbagai aspek kehidupannya. Itulah yang memainkan peranan utama dalam membentuk pola tingkah laku sosialnya, pola tingkah laku nya terhadap **dapur tradisional**. Masyarakat akan jauh lebih berhasil dalam membangun dirinya kalau ia selalu sadar terhadap pengaruh kebudayaan yang tak mungkin dapat ditolak. Bahkan pendekatan kebudayaan dalam arti yang luas merupakan alternatif terbaik bagi pembangunan masyarakat, terutama masyarakat yang sedang tumbuh dan berkembang.

Dapur merupakan salah satu perwujudan dari nilai budaya yang dianut oleh suatu masyarakat tertentu. Karena latar belakang budaya yang berbeda menyebabkan pengetahuan tentang membangun dapur menjadi berbeda. Kebudayaan yang berbeda menyebabkan kepercayaan, pantangan dan penangkal, ungkapan-ungkapan perumpamaan sehubungan dengan dapur dapur dapat berbeda. Bahkan upacara dan makna yang berkait dengan dapur dapat berbeda pula. Dengan demikian suku satu dengan suku lainnya dapat berbeda pula.

Sebagaimana halnya dengan uraian terdahulu maka uraian berikut ini mengetengahkan uraian tentang dua tipe dapur yaitu dapur tradisional dan nilai budaya suku Melayu dan dapur tradisional dan nilai budaya suku Daya.

8.1. Dapur Tradisional dan Nilai Budaya Suku Melayu

Nilai budaya suku Melayu di daerah Kalimantan Barat tak dapat dilepaskan dari agama yang dianut mereka sekarang dan agama nenek moyang mereka sebelum mereka memasuki agama yang baru.

Agama suku Melayu sekarang adalah agama Islam. Sebagaimana diketahui bahwa sebelum mereka memasuki agama Islam sebagian mereka menganut kepercayaan animisme, dan agama Hindu, walaupun sudah beragama Islam, kepercayaan tersebut masih berpengaruh dalam kehidupan sehari-hari. Kepercayaan tersebut berpengaruh dalam membangun dapur, kepercayaan, pantangan dan penangkal, ungkapan-ungkapan, , perumpamaan dan peribahasa serta upacara dan makna sehubungan dengan dapur. Berikut ini akan diketengahkan satu persatu.

8.1.1. Pengetahuan lokal suku Melayu dan Membangun Dapur

Secara teknis membangun dapur sama saja dengan membangun rumah tinggal, hanya dalam tata cara, dan kepercayaan yang berbeda. Bangunan dapur tidaklah seindah bangunan rumah tinggal. Karena dapur hanya merupakan tempat memasak dan tempat menyimpan alat-alat dapur serta tempat makan bersama.

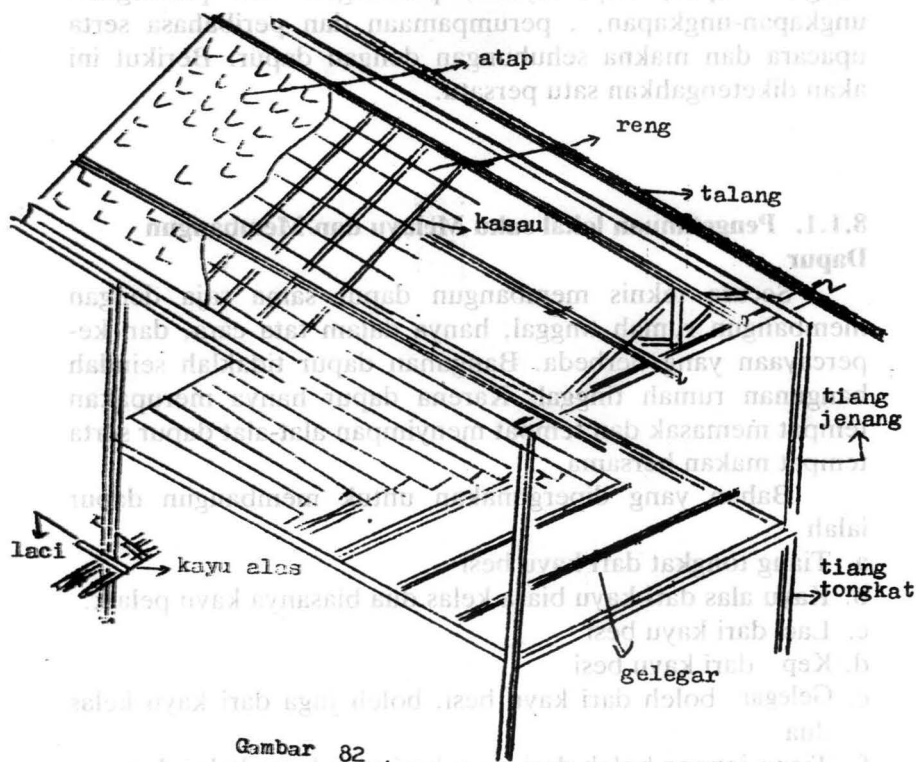
Bahan yang dipergunakan untuk membangun dapur ialah

- a. Tiang tongkat dari kayu besi
- b. Kayu alas dari kayu biasa kelas dua biasanya kayu pelaik.
- c. Laci dari kayu besi
- d. Kep dari kayu besi
- e. Gelegar boleh dari kayu besi, boleh juga dari kayu kelas dua
- f. Tiang jenang boleh dari kayu besi atau kayu kelas dua
- g. Talang dari kayu kelas dua
- h. Kasau dari kayu kelas dua
- i. Reng dari kayu kelas dua
- g. Atap dari kayu belian atau dari kayu kelas dua

Selain bahan utama diatas diperlukan pula alat tambahan, ataupun bahan tambahan tersebut adalah :

- a. Tulang-tulang binatang misalnya tulang ikan, tulang sapi, tulang kambing dan lain-lain.
- b. Sisa atau serpihan besi yang sering disebut tahi besi yaitu sisa orang membuat parang atau senjata tajam.
- c. Karbit bahan-bahan bakar.

Gambar bagan dapur yang dilengkapi dengan bahan yang disebut di atas dapat dilihat pada gambar berikut ini.



Gambar 82
Bagan dapur dan bahan

Gambar 82
Bagan dapur dan bahan

Langkah pertama dalam membuat dapur ialah menggali lobang untuk menempatkan tiang tongkat ke dalam tanah. Menggali lobang dan memasang tiang tongkat harus selesai dalam satu hari. Oleh karena itu bila dapur yang akan didirikan besar, maka makin banyak memerlukan tenaga. Tenaga untuk menggali lobang waktu pemasangan tiang tongkat adalah tenaga sukarela yaitu masyarakat kampung. Waktu menggalnya adalah waktu pagi yaitu tatkala matahari mulai memancarkan sinarnya. Setelah lobang tergali tidak langsung dimasukan tiang tongkat, tapi dimasukkan lebih dahulu bahan tambahan seperti yang di jelaskan diatas dengan maksud :

- a. Tulang-tulang binatang seperti tulang ikan, tulang sapi, dan lain-lain agar dapur sebagai tempat memasak selalu terdapat lauk-pauk yang enak-enak.
- b. Sisa serpihan besi maksudnya ialah agar hantu-hantu tidak berani mendekati dapur tersebut. Sehingga orang yang memasak dijauhkan dari gangguan setan yang menurut kepercayaan masyarakat hantu ataupun setan takut dengan serpihan besi.
- c. Karbit maksudnya agar binatang iron yang selalu merusak kayu tidak naik kedapur.

Karbit dimasukkan kedalam setiap lobang yang digali, sedangkan tulang ikan dan tulang binatang lain dimasukkan pada lobang tiang tongkat yang terletak disudut. Sedangkan serpihan besi dimasukkan ke tiang induk. Tiang induk adalah tiang yang berada ditengah-tengah dapur.

Setelah lobang dimasukkan bahan tersebut di atas barulah dimasukkan alas yang jumlahnya dua buah maksudnya supaya tiang tongkat tersebut kuat, lebih-lebih pada tempat yang tanahnya rawa. Tapi bila tanahnya cukup kuat, tidak dimasukkan alas, tapi cukup hanya laci saja.

Kegiatan berikutnya adalah menimbun tiang tongkat tersebut dengan tanah. Kemudian dilanjutkan dengan pemasangan keep. Bila keep telah selesai dilanjutkan dengan pemasangan gelegar atau galang. Pemasangan gelegar ini menurut kepercayaan masyarakat harus tepat perhitungan jumlahnya, jika tidak akan menimbulkan mara bahaya. Cara menghitungnya adalah sebagai berikut :

Hitungan pertama dinamakan gelegar, hitungan kedua dinamakan gelegor, hitungan ke tiga dinamakan bantal, hitungan ke empat dinamakan mayat. Hitungan terakhir harus kena **gelegar**. Bila hitungan terakhir kena gelegor katanya dapur tersebut selalu ribut. Bila hitungan terakhir kena bantal orang memasak ataupun yang menghuni rumah tersebut cenderung menjadi malas. Bila perhitungan terakhir kena mayat, maka orang yang menghuni rumah tersebut mudah diserang penyakit yang dapat menyebabkan meninggal dunia.

Setelah gelegar dipasang baru dilanjutkan dengan pemasangan tiang jenang dan talang. Pada waktu memasang kedua bahan tersebut pada sudutnya diletakkan secarik kain merah atau kuning. Menurut kepercayaan mereka juga untuk mengusir mahluk halus yang suka mengganggu.

Pemasangan berikutnya adalah meletakkan kasau. Memasang kasau ini juga perhitungannya tidak boleh sembarangan. Cara menghitungnya adalah sebagai berikut. Hitungan pertama dinamakan kasau, hitungan kedua dinamakan jangkau, hitungan ketiga dinamakan barak, hitungan ke empat dinamakan api. Hitungan terakhir harus kena kasau. Bila hitungan terakhir kena jangkau maka dapur tersebut selalu dimasuki pencuri atau maling. Bila hitungan terakhir kena barak, maka rumah dapur tersebut selalu dicemaskan oleh api walaupun tidak terbakar. Bila hitungan terakhir kena api, maka rumah dapur tersebut akan dimakan api hingga selesai. Demikianlah gambaran singkat tentang pengetahuan lokal membangun dapur suku Melayu yang masih banyak dipengaruhi oleh agama nenek moyang mereka, inipun tidak semua suku Melayu menggunakan cara seperti ini, bahkan berangsur-angsur tatacara ini hilang terlebih lebih mereka yang hidup dikota.

8.1.2. Kepercayaan, Pantangan dan Penangkal Sehubungan Dengan Dapur

Sama halnya dengan tatacara membangun dapur, kepercayaan pantangan dan penangkal banyak dipengaruhi oleh agama nenek moyang mereka, walaupun suku Melayu sudah beragama Islam. Kepercayaan pantangan dan penangkal sehubungan dengan dapur untuk suku Melayu tersebut diantaranya ialah:

- a. Anak gadis yang memasak di dapur dilarang menyanyi, sebab menurut kepercayaannya akan kawin dengan orang yang sudah berumur atau tua dan sulit mendapatkan jodoh sehingga menjadi perawan tua.
- b. Tidak boleh duduk pada pintu dapur, sebab menurut kepercayaannya dapat menyebabkan orang selalu membatalkan pertunangan yang telah berlangsung.
- c. Tidak boleh duduk di tangga dapur sebab menurut kepercayaan rezeki akan sulit datangnya.
- d. Tidak boleh bersiul di dapur sebab menurut kepercayaan adalah mengundang mahluk halus datang suka mengganggu.
- e. Laki-laki tidak boleh masuk dapur bila anak gadis sedang memasak sebab dapat mengurangi kejantannannya atau kesatriaannya terkecuali bila perempuan tidak ada di rumah tersebut.
- f. Meja dapur untuk menempatkan tungku tidak boleh diinjak, lebih-lebih bila meja dapur tersebut sudah lama dipakai sebab ini akan mendatangkan kesialan penghuninya. Selain itu meja dapur tidak boleh di siram dengan air.
- g. Pada setiap sudut meja tungku yang menggunakan tanah, setiap sudut dimasukkan potongan bambu yang berisi air maksudnya supaya suasana rumah selalu dalam keadaan tenang.
- h. Di bawah tungku dapur diletakkan kunir atau kunyit katanya untuk penangkal sakit.

Demikianlah kepercayaan, pantangan dan penangkal sehubungan dengan dapur tradisional suku Melayu.

8.1.3. Ungkapan-Ungkapan, Perumpamaan dan Peribahasa Sehubungan Dengan Dapur Suku Melayu

Suku Melayu memang dikenal sebagai suku yang banyak menggunakan pribahasa dalam menyatakan sesuatu, dengan mengumpamakan sesuatu yang ada dilingkungannya dengan kehidupan sehari-hari. Kehidupan yang sering diumpamakan itu berupa penampilan seseorang, aktivitas seseorang dan lain-lain. Namun perumpamaan, ungkapan-ungkapan dan peribahasa yang berhubungan dengan dapur tidaklah terlalu banyak jika dibandingkan dengan kegiatan lain. Adapun ungkapan, perumpamaan dan peribahasa yang berhubungan dengan dapur selama penulis mengadakan penelitian ialah sebagai berikut :

- a. Sepandai-pandainya perempuan akhirnya ke dapur juga. Ini adalah suatu ungkapan yang menyatakan bahwa pekerjaan utama perempuan adalah melakukan pekerjaan memasak. Walaupun perempuan tersebut sudah mempunyai jabatan yang cukup tinggi namun urusan dapur tetap menjadi bagian dari kegiatannya, atau sekurang-kurangnya ia mengatur segala sesuatu yang berhubungan dengan dapur.
- b. Bagaikan tungku didalam dapur. Ini adalah suatu perumpamaan yang ditujukan kepada seseorang yang tidak suka keluar rumah untuk bergaul dengan tetangganya.
- c. Bagaikan tungku yang sedang duduk. Ini adalah suatu perumpamaan yang ditujukan kepada seseorang yang tidak cekatan, tidak cepat bereaksi dari segala kejadian yang terjadi di lingkungannya, tidak ambil peduli dengan sesuatu di sekelilingnya.
- d. Berkalung dengan periuk di dapur. Ini adalah perumpamaan yang sering ditujukan kepada anak-anak yang sangat mengutamakan makan dari pada bekerja.
- e. Hitam seperti arang dapur. Ini adalah perumpamaan yang ditujukan kepada seorang laki-laki yang berkulit hitam. Ini biasanya hanya berupa olokan permainan atau sifatnya hanya bersenda gurau saja.

- f. Bersolek bagaikan kena abu dapur. Ini adalah suatu peribahasa yang ditujukan kepada seseorang yang tidak pandai memilih alat kecantikan dan tidak sesuai dengan keadaan dirinya.
- g. Bagaikan kucing dengan abu dapur. Ini adalah suatu perumpamaan kepada seseorang yang suka tidur-tiduran terus. Ini biasanya ditujukan kepada anak-anak.
- h. Kalah jadi abu menang jadi arang. Ini peribahasa yang sudah umum yang artinya bila orang berkelahi keduanya tidak ada yang lebih untung bahkan sama-sama rugi.

Demikianlah gambaran tentang ungkapan, perumpamaan, dan peribahasa yang sehubungan dengan dapur.

8.1.4. Upacara dan Makna yang Berkaitan dengan Dapur Suku Melayu

Upacara yang bermakna dan berkaitan dengan dapur bagi suku Melayu adalah upacara perkawinan, upacara selamat, upacara hitanan, upacara menebang dan membakar ladang, upacara menuai padi.

8.2. Dapur Tradisional dan Nilai Budaya suku Daya

Nilai budaya suatu suku bangsa tak dapat dilepaskan dari agama yang dianut penduduknya masa sekarang maupun agama dan kepercayaan sebelumnya, atau agama nenek moyang mereka dahulu kala.

Agama suku Daya sekarang ini bermacam-macam. Ada yang menganut agama Katolik, protestan dan Islam serta masih menganut animisme. Seperti halnya dengan suku Melayu, agama dan kepercayaan tersebut akan berpengaruh terhadap pantangan, penangkal, ungkapan, perumpamaan dan peribahasa serta upacara dan makna sehubungan dengan dapur. Uraian berikut ini akan mengetengahkan pengetahuan tentang membangun dapur, kepercayaan, pantangan dan penangkal sehubungan dengan dapur Daya ungkapan-ungkapan, perumpamaan, serta upacara yang berkaitan dengan dapur.

8.2.1. Pengetahuan Lokal Suku Daya Dalam Membangun Dapur

Seperti halnya dengan dapur suku Melayu, secara teknis membangun dapur sama halnya dengan membangun rumah tinggal, hanya lebih sederhana. Kepercayaan dan tatacaranya juga berbeda. Bangunan dapur jika dibandingkan dengan rumah tinggal, tidaklah seindah rumah tinggal, karena fungsi dapur untuk tempat memasak dan tempat menyimpan alat-alat dapur dan tempat makan bersama. Walaupun demikian ia sebagai bagian dari rumah tempat tinggal keluarga, pembangunan dapur memerlukan pengetahuan yang sifatnya tradisi harus dipenuhi. Pemenuhan hal-hal yang sebagai sarat ini dianggap sebagai awal dari keselamatan dan kesejahteraan keluarganya. Beberapa contoh yang dapat diungkapkan dalam penelitian ini adalah :

- a. Penancapan tongkat harus sesuai dengan bagaimana tumbuhnya pohon. Dalam hal ini bagian pangkal batang (juga pangkal tongkat) harus dimasukkan ke dalam tanah.
- b. Batang kayu yang dianggap baik dipakai jadi bahan bangunan adalah yang ditumbuhi tanaman benalu.
- c. Namum perlu diperhatikan, bahwa ada kayu yang tidak boleh dipergunakan menjadi bahan bangunan. Jenis kayu yang demikian ini biasanya yang berhubungan dengan jenis yang pantang dimasak atau dimasukkan dalam ruang dapur. Misalnya :

- 1) Nangka'

- 2) Jengkol (Jengking)

- 3) Mahang, jenis kayu yang menghasilkan getah untuk bahan perekat gagang parang. Dikenal dengan nama amalo. Sedangkan proses kegiatannya dinamakan ngamalo. Ketiga jenis kayu diatas apabila dipergunakan akan mendatangkan malapetaka yang disebut nayo, berarti dapat mendatangkan kamang (mahluk halus suci atau arwah orang-orang yang dikenal baik dan berkuasa). Akibatnya dapat menimbulkan penyakit yang dinamakan jukat.

- 4) Marabo, jenis kayu keras dan tahan tetapi terlarang dipergunakan untuk bahan bangunan karena dianggap dapat menghalangi rezeki yang akan masuk di dalam

rumah. Sebaliknya keadaan yang tidak tentram sering akan dialami oleh keluarga yang bersangkutan.

Disamping bahan bangunan tersebut ada pula beberapa bahan pendukung yang semuanya terarah pada keselamatan dapur atau keluarga pada umumnya. Contoh :

- a. **Kaangkakng**, yang terbuat dari bambu dengan ruas bagian atas dianyam menggunakan rotan sehingga dapat dipergunakan untuk meletakkan sesajen yang akan dipersembahkan dalam upacara adat sesuai dengan kepercayaan yang dianut.
- b. **Pabayo**, adalah seruas bambu yang diraut sedemikian rupa, sehingga membentuk hiasan. sedemikian agar dapur menjadi sumber rezeki untuk keluarga.
- c. **Piring** dengan kelengkapan sesajennya. Biasanya terdiri dari panggang ayam, dua macam jenis beras (biasa dan ketan), ketan masak dalam bambu (soekngpoe'), tumpi' (cucur), bontokng (nasi dimasak dengan bungkus daun kecil dan dimasak dalam bambu) uang tali, tengkawang, telur dan api pelita.

Setelah doa dibacakan (mengiringi sesajen), maka berarti secara syah bangunan telah didirikan.

8.2.2. Kepercayaan, Pantangan dan Penangkal sehubungan dengan Dapur Suku Daya

Seperti yang telah dikemukakan diatas bahwa tatacara membangun dapur, kepercayaan, pantangan, dan penangkal banyak dipengaruhi agama dan kepercayaan yang dianut oleh nenek moyang suku Daya pada waktu yang lalu. Kepercayaan, pantangan dan penangkal sehubungan dengan dapur suku Daya diantaranya ialah :

1. Tabu memasak daun daunan tertentu di dalam dapur.

Contoh : pakis, lemidng, Ansepakng (golongan kopi-kopian) dan sayur nangka.

2. Pantang memasak daging-daging tertentu.

Contoh : rusa, pelanduk, kijang dan lain-lain.

3. Pantang masak dua macam daging sekaligus.

Contoh : ikan dan babi.

Sebagai manusia kadang-kadang terjadi hilap atau ada unsur kesengajaan untuk mencoba. Untuk menghindari efek yang negatif, maka bagi yang mengetahui hendaknya bersikap masa bodoh. Dalam arti tidak lagi perlu menegur atau mengingatkan pantangan. Menurut kebiasaan dan kepercayaan setempat apabila terjadi pelanggaran akan berakibat negatif. Yang bersangkutan (salah satu dalam keluarga akan merasa sakit secara mendadak, misalnya pusing yang oleh penduduk setempat dinamakan jukat) Hal ini dapat disembuhkan dengan melalui perobatan dukun yang dinamakan Babore.

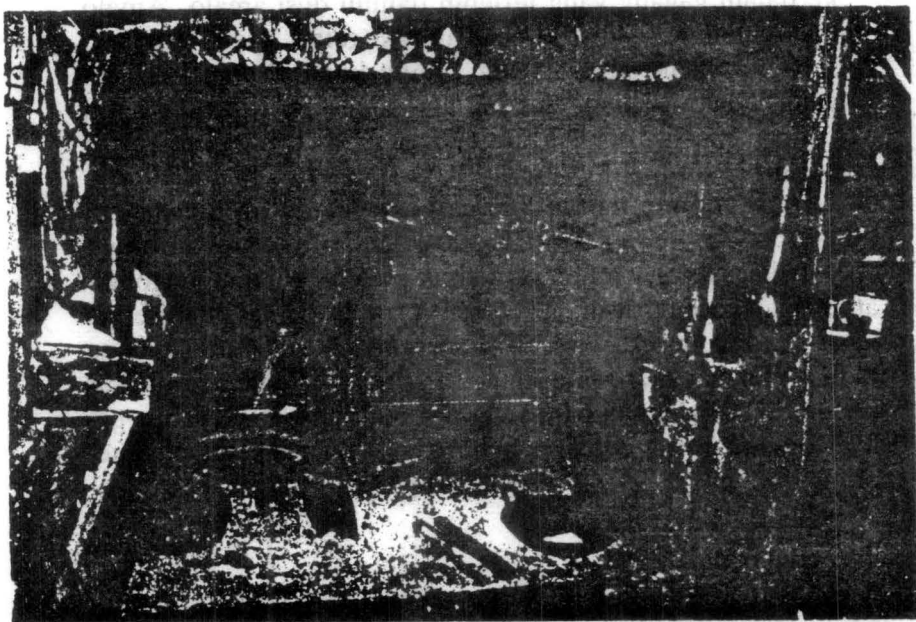
4. Selama masak di dapur seseorang tidak boleh bernyanyi.

Ini terutama dikenakan kepada gadis-gadis yang sedang masak. Menurut kepercayaan apabila hal ini dilanggar, maka ada kecenderungan yang bersangkutan kawin atau bersuami-kan orang yang telah tua.

5. Menginjak dapur berakibat pada pekerjaan. Apabila hal ini dilanggar rumput disawah atau ladang akan tumbuh lebat, sampai tidak terumput.

6. Tidak boleh bersiul, apabila ini dilakukan kemungkinan akan sakit sebab bersiul berarti memanggil mahluk halus (bahasa setempat dinamakan kamang yang berarti arwah-arwah manusia yang mati bujang atau dare).

Disamping hal-hal pantangan yang sifatnya negatif ada pula kepercayaan yang sifatnya positif. Menurut tradisi masyarakat suku Daya bahwa kekuatan dalam dapur yang dapat menghilangkan kekuatan lain yang mengganggu pendatang baru dalam rumah itu. Kekuatan tersebut terletak pada abu dapur. Oleh sebab itu apabila ada tamu jauh atau salah satu anggota keluarga yang telah lama meninggalkan datang kembali harus diurapi dengan abu dapur. Pengurapan dilakukan didahi atau kening tamu yang bersangkutan dengan kata-kata tertentu. Dalam masyarakat setempat cara ini dinamakan Caek Abu.



Gambar : 83

Dapur keluarga tradisional suku Daya
(dengan tungku batu dan para'api)

Sebagai usaha menghindari hal yang tidak diinginkan seperti halnya dengan dapur keluarga, maka dapur usaha diperlukan pula ketelitian yang lebih mendalam lagi. Sebab disamping pantangan yang berlaku dalam dapur keluarga, juga diperlukan tambahan yang harus diperhatikan. Misalnya :

1. Secara normal asap api tidak boleh mengenai pohon tertentu. Contohnya, pohon benalu (kayu ara), Putat (Cemputat). Apabila persyaratan ini tidak terpenuhi maka dapat menimbulkan kelainan gejala fisik bagi salah satu anggota yang ada.

2. Tidak boleh melakukan pekerjaan tertentu yang menggunakan tungku dapur masak. Misalnya, ngmalo. Yaitu proses memasak gagang parang, arit atau pisau. Untuk ini diperlukan pemanasan puting pisau kemudian dimasukkan ke dalam gagang yang terlebih dahulu diisi amalo. Amalo ini adalah bahasa setempat untuk getah kayu tertentu sebagai bahan perekat yang paling kuat. Dalam keadaan yang tidak memungkinkan lagi amalo ini dapat diganti dengan plastik dengan ketahanan atau daya rekat relatif kurang.

Akibat yang timbul karena pelanggaran ini dinamakan jukat, dengan bermacam-macam gejala yang aneh. Namun apabila kasus-kasus itu terjadi dapat pula dilakukan pengobatan dengan cara tradisional. Menurut tradisi pengobatan setiap kasus dilakukan secara spesifik. Misalnya kasus jenis pertama diobati dengan mengeluarkan adat Babius. Sedangkan kasus kedua diobati dengan cara yang disebut babore. Biasanya penyelenggaraan pengobatan babore ini dilaksanakan oleh seorang dukun.

8.2.3. Ungkapan-Ungkapan, Perumpamaan dan Peribahasa Sehubungan dengan Dapur Suku Daya

Berbeda dengan suku Melayu banyak peribahasa dalam menuturkan sesuatu, suku Daya tidak begitu banyak menggunakan peribahasa. Walaupun demikian ada beberapa benda atau keadaan tertentu yang harus diungkapkan dalam bentuk perumpamaan atau peribahasa. Hal ini biasanya dilakukan untuk menghindari akibat yang kurang menguntungkan apabila disebut atau dilakukan menurut apa adanya. Adapun ungkapan perumpamaan dan peribahasa yang terungkapkan selama penelitian dalam kegiatan dapur tradisional adalah :

- a. Ungkapan untuk tempat padi yang sudah penuh diganti dengan kata lain kanyang (kenyang). Ini dimaksudkan untuk menghilangkan pengertian bahwa yang bersangkutan (yang empunya lumbung) tidak menolak rezeki walaupun lumbungnya sendiri sudah penuh.

- b. **Kamakng** adalah ungkapan untuk menunjukkan bahwa persediaan atau bahan makanan telah habis. **Kamakng** sebagai ungkapan yang berhubungan dengan bahan-bahan pokok (nasi) bermaksud bahwa dengan **kamakngnya** (habisnya) masih ada kemungkinan untuk diperoleh lagi.
- c. **Badiapm** (berhenti) atau **tekot** (tangan bengkok) adalah ungkapan yang dipergunakan untuk mengajak orang lain yang masih kerja atau melanjutkan perjalanan makan bersama. Ungkapan atau istilah ini dipergunakan untuk menghindari terjadinya keampunan bagi yang bersangkutan sebelum mereka makan.
- d. **Mangkukng asu' itabm** (mukul anjing hitam), merupakan peribahasa untuk menyuruh orang lain untuk menyiapkan minuman kopi. Dengan maksud yang sama dengan ungkapan c.
- e. Apabila kita diajak makan oleh teman, maka penolakan ungkapkan dengan kata **bala'**. **Bala'** identik dengan kata tidak mau, namun mempunyai nilai maaf bahwa yang bersangkutan tidak menolak rezeki.
- f. Apabila seseorang baik disengaja maupun tidak menjatuhkan makanan (nasi) ke lantai atau ditanak, maka untuk tidak salah tafsirkan oleh jubata nasi' (pencipta nasi), diungkapkan kata "krrrr sumangat nasi'..... (dilengkapi dengan kata-kata sebagai ungkapan minta maaf atas ketidak sengajaan).

8.2.4. Upacara dan Makna yang Berkaitan dengan Dapur Tradisional Suku Daya

Disamping untuk melaksanakan kegiatan yang berhubungan dengan kebutuhan keluarga secara rutin, maka dapur tradisional Suku Daya dipergunakan juga untuk kegiatan-kegiatan yang berhubungan dengan upacara adat atau keagamaan setempat. Adapun kegiatan-kegiatan tersebut adalah :

1. **Baabuh**, adalah upacara adat dan keagamaan yang dilakukan untuk penanaman benih pertama di ladang utama.

2. **Nabo' uma**, berarti upacara yang berhubungan dengan usaha mendoakan agar tanaman tidak diganggu oleh hama. Upacara ini juga dilengkapi dengan hewan kurban ayam dengan perlengkapan sesajen lainnya. Secara simbolis hama pengganggu yang dijumpai ketika nabo' uma diambil dan dibuang (dihanyutkan) dengan cara upacara lagi yang dinamakan ngiliratn.
3. **Ngabati**, upacara kenduri makan nasi baru yang didahului dengan doa yang dilakukan pada subuh hari (sebelum fajar menyingsing).
4. **Nai Dango**, adalah upacara adat memasuki lumbung (dango) yang pertama sejak padi disimpan. Upacara ini diikuti dengan pesta meriah, sehingga sekaligus berwujud pesta syukuran.
5. **Baroah**, adalah pesta adat yang paling besar yang mungkin ada hubungannya dengan hari ke seribu arwah anggota keluarga yang telah meninggal, atau pesta adat yang dilakukan untuk menyunat putra keluarga yang bersangkutan. Pesta ini menggunakan hewan kurban babi sekurangnya dua ekor.
6. **Penganten** adalah upacara pesta perkawinan.
7. **Ngabat Kalekng**, adalah upacara lanjutan dari pesta perkawinan. Pesta ini bermaksud untuk mengikat lebih erat hubungan perkawinan ke dua mempelai yang sedang menunggu kelahiran seorang bayinya.
8. **Batalah**, upacara adat yang bermakna mengukubkan nama yang diberikan kepada seorang putra. Pengukuhan nama yang direstui biasanya melalui undian dengan menggunakan buah pinang yang dibelah dua. Apabila kedua belah pinang yang jatuh berlawanan (telungkup dan telentang) berarti nama dapat dipergunakan. Sebelum, undian dilakukan terlebih dahulu dibacakan doa, sehingga ke syahan nama tidak lagi diragukan.

KOMENTAR PENELITI

Dari laporan penelitian ini dapat diketahui bagaimana tingkat peradaban masyarakat Kalimantan Barat. Peradaban suatu bangsa dapat dilihat dari bermacam ragam hasil budayanya. Dari hasil budaya inilah dapat disimpulkan bahwa suku bangsa yang ada di daerah Kalimantan Barat telah hidup dengan peradaban sebagaimana yang dijumpai di daerah lainnya.

Sehubungan dengan penelitian ini ada beberapa hal yang dapat disimpulkan atau dikomentari. Pertama, banyak alat sebagai hasil budaya yang berkembang di Kalimantan Barat juga dijumpai atau berkembang di propinsi lainnya. Contoh peralatan memasak seperti centong dan sendok sayur. Perbedaan hanya terlihat dari nama dan kekhasannya sebagai akibat dari komunikasi dan keunikan situasi dan kondisi daerahnya masing-masing. Karena itu centong di daerah Kabupaten Pontianak (dalam masyarakat suku Daya) dinamakan **Pangoer** dan untuk daerah Kabupaten **Ketapang**.

Yang kedua, bahwa dalam keragaman suku dengan hasil budayanya yang khas ternyata juga terdapat peralatan yang merupakan milik bersama. Ini menunjukkan bahwa di antara suku yang ada di Kalimantan Barat telah terjadi interaksi yang efektif. Sebagai contoh dan bukti yang menunjukkan inter aksi tersebut terlihat dalam hal pemilikan peralatan berikut ini.

1. Niru dan Pengayak dijumpai baik dalam masyarakat suku Melayu maupun suku Daya dengan nama-namanya yang khas.
2. Tempat duduk kuali yang dikenal dengan nama lekar dalam suku Melayu dan **paca' kawah** dalam masyarakat suku Dayak Kanayatn.
3. Berbagai macam tungku misalnya : tungku batu, tungku batang pisang, dan tungku besi. Jenis-jenis tungku tersebut dijumpai baik dalam masyarakat suku Daya maupun suku Melayu.
4. Berbagai macam tungku seperti tungku batang pisang, tungku batu dan tungku besi dikenal juga dalam kedua masyarakat suku tersebut.

5. Kecuali itu tungku dompor dengan alat penyulingan arak (panyuman arak) menurut informasi orang-orang tua tidak lain adalah merupakan perpaduan kebudayaan intergasi kebudayaan Tionghoa dengan suku Daya. Ini terutama berkembang di daerah Kecamatan Mempawah hulu, Toho, Sui Pinyuh (Anjungan), dan Mandor.

Ketiga, pada dasarnya nenek moyang masyarakat Kalimantan Barat dalam ukuran tertentu telah mampu menguasai serta memanfaatkan alam untuk menunjang kehidupannya. Hal ini dipertegas dengan adanya beberapa jenis tanaman yang dimanfaatkan baik langsung maupun tidak langsung menjadi peralatan untuk menunjang kegiatan dapur tradisional. Misalnya :

1. Buah maja (oleh penduduk setempat dinamakan soma) dan buah labu diolah menjadi alat pengambil dan penampung air minum. Yang oleh masyarakat dinamakan soma dan labu.
2. Penggunaan ruas-ruas atau batang bambu menjadi peralatan antara lain : Solekng, Kotong, Panseokng dan Bongkot Gare'.
3. Penggunaan tempurung menjadi sendok sayur yang oleh suku tertentu dinamakan sanuk.
4. Penggunaan tanah, batu, batang kayu tertentu menjadi tungku secara permanen maupun untuk keperluan insidental.

Keempat, banyak peralatan dalam dapur tradisional yang tetap dipergunakan sampai sekarang. Dalam arti sifatnya yang khas tidak dapat disaingi oleh peralatan yang lebih modern. Contohnya pangoer (centong nasi) dan sanuk (sendok sayur) yang terbuat dari kayu dan tempurung yang tidak mengantar panas menyebabkannya mampu bertahan dan bersaing dengan peralatan yang lebih baik dan indah.

Kelima, tidak semua peralatan tradisional yang mampu bertahan sebab ternyata masih ada juga peralatan dapur tradisional sampai saat ini tidak dikenal lagi oleh generasi muda. Misalnya Peko' dan Kaingkato' sudah tergeser kedudukannya oleh peralatan piring dan rantang yang jauh lebih baik dalam hal bentuk maupun bahannya.

Keenam, melalui penelitian ini diketahui peralatan-peralatan yang dibutuhkan dalam kegiatan dapur tradisional masyarakat suku bangsa yang hidup di Kalimantan Barat. Dengan diketahuinya peralatan yang dipergunakan dalam kehidupan sehari-hari seharusnya telah dipikirkan oleh sebagian anggota masyarakat untuk memproduksinya. Sehingga memungkinkan terwujudnya bidang kerja baru yang mensuplai kebutuhan masyarakat setempat. Usaha ini menjadi sangat penting, bukan saja membuka bidang kerja baru, tetapi terutama agar kelestarian peralatan dapur yang menjadi milik masyarakat dapat dipertahankan. Selanjutnya dengan kreativitas yang tinggi dari pengrajin dapat mengembangkan bentuk dan fungsi peralatan sehingga dapat memenuhi selera masyarakat pemakai.

Dapur tradisional dan lingkungan hidup yang ada di daerah Kalimantan Barat pada dasarnya sama, baik yang terdapat pada suku Melayu maupun pada suku Dayak. Perbedaan itu hanya disebabkan latar belakang budaya yang sedikit berbeda, sehingga dalam uraian terdahulu tipe dapur hanya dibagi dua yaitu tipe dapur dayak dan tipe dapur Melayu.

Dapur rumah tangga pada suku Melayu dan suku Daya sama mengenal lingkungan pekarangan. Pada lingkungan pekarangan ditanam berbagai jenis tanaman melengkapi bumbu dapur. ini berarti kedua suku tersebut sudah mengenal prinsip efisiensi dalam melengkapi kebutuhan sehari-hari. Mereka berpendapat tidak semua keperluan harus membeli. Pendapat seperti ini patut dikembangkan terus, karena disamping untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari juga penting untuk menyegarkan lingkungan hidup sekitar dapur dan rumah tempat tinggal.

Dapur perusahaan juga ada menunjukkan persamaan, letaknya tidak menyatu dengan rumah tinggal. Ini dimaksudkan kegiatan dapur untuk usaha tidak banyak mengganggu suasana ketenangan rumah tinggal, yang merupakan tempat istirahat keluarga. Demikian pula halnya dengan dapur umum untuk acara tertentu, sehingga ketertiban agak mudah pengaturannya.

Tungku yang merupakan tempat untuk menempatkan wadah dan makanan sehingga makanan dan air dapat dinikmati manusia, sehingga perlu dilestarikan. Pelestarian ini penting karena :

1. Ada jenis makanan yang lebih enak dengan menggunakan tungku dari pada menggunakan kompor.
2. Bagi daerah tertentu bahan bakar tungku memang masih mudah dicari, sehingga biaya lebih murah.
3. Penggunaan tungku tradisional sangat praktis, resiko bahaya lebih kecil dari pada menggunakan kompor gas dan minyak.
4. Dapat diketahui proses perkembangan kebudayaan dan teknologi manusia, sehingga menciptakan sesuatu yang baru dapat mempertimbangkan keinginan masyarakat dan kemampuan masyarakat.

Inventarisasi secara keseluruhan memang sangat diperlukan karena disamping untuk pelestarian budaya bangsa juga penting untuk bahan dalam pengkajian sesuatu secara ilmiah.

DAFTAR KEPUSTAKAAN

Alfian

1982 **Politik, Kebudayaan dan Manusia Indonesia**, LP3ES, Jakarta.

Depdikbud. Direktorat Jenderal Kebudayaan

1986/1987 **Kerangka Acuan, Kerangka dan Petunjuk Pelaksanaan Penulisan Laporan Penelitian**, Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional, Proyek Inventarisasi dan Dokumentasi Kebudayaan Daerah, Jakarta.

F. Gorw Tjoe Nio dan R.S. Wirajat

1970 **Alat-alat Rumah Tangga**, Penerbit Tarate Bandung.

Ya' Ahmad

Geografi Budaya Daerah Propinsi Daerah Tingkat I Kalimantan Barat.

Koentjaraningrat

1985 **Ikhtisar Industrialisasi dan Pergeseran Orientasi, nilai Budaya Tradisional**, Proyek IDKD Jakarta.

Oho Garha dan T.K Purba

1984 **Pendidikan Ketrampilan Anyaman**, PT. Karya Unipress, Jakarta.

Parudi Suparlan

1985 **Pemenuhan Kebutuhan Manusia dan Peranan Kebudayaan, Tradisi dan Perubahan**, Proyek IDKD, Jakarta.

Supardi, U. Husna Asmara, dkk

1982 **Perkampungan di Perkotaan Wujud Proses Adaptasi Sosial**, Kanwil Depdikbud Kal-Bar Pontianak.

U. Husna Asmara

1985/1986 **Peralatan Hiburan dan Kesenian Tradisional Daerah Kalimantan Barat, Proyek IDKD, Pontianak.**

Umar Kayam

1984 **Seni Tradisi Masyarakat, PT. Djaya Perusa Jakarta.**

DAFTAR ISTILAH

- Apiet** : Alat untuk membuat air tuak dan arak.
- Antan** : alu; alat penumbuk dari kayu sebagai pasangan lesung.
- Baabul** : Upacara menabur bibit padi pada suku Dayak.
- Babalak** : Khitanan atau menyunatkan anak laki-laki pada suku Dayak.
- Bakalekng** : pesta setelah beberapa bulan perkawinan pada suku Dayak.
- Balatalah** : pesta pemberian nama pada anak yang lahir pada suku Dayak.
- Bandung** : ubi kayu; ketela pohon.
- Badi** : Penyakit yang disebabkan karena pelanggaran kepercayaan.
- Boho** : jenis makanan nasi atau ketan dibungkus seperti dan sebesar lepat dan dimasak dengan menggunakan suling bambu (solekng). Dihidangkan dalam keadaan tertentu misalnya untuk orang dalam keadaan melahirkan dan disunat (babalak) dan menjadi makanan khas dalam kenduri nasi baru (ngabati).
- Bontekng** : jenis makanan yang mirip cara memasaknya dengan boho tetapi berbeda dalam hal besar dan gunanya.
Ukuran lebih kecil berguna sebagai pelengkap sesajen dalam suatu upacara adat dan keagamaan setempat
- Burut** : penyakit membesarnya kemaluan laki-laki.
- Capan** : Nyiru; alat untuk menampi beras, yang terbuat dari bambu.
- Jungkar** : sama artinya dengan dapur; sebagai ruangan dan tempat untuk memasak makanan untuk kebutuhan hidup keluarga.
- Jukut** : Ikan yang diawetkan dengan garam dan disimpan dalam tempayan (dinamakan juga pakasabm).
- Kelasi** : sedau berukuran kecil.
- Kemili** : ubi jalar.

Kude-kude : telenan/talenan; landasan untuk mengiris/memotong daging dan lain-lain yang dibuat dari kayu.

Lam : Keranjang bertangkai yang dapat dijinjing yang terbuat dari bambu.

Lampok/lempok : dodol dari daging buah durian.

Lasukng : lesung; lumpang untuk menumbuk bumbu dan lain-lain yang terbuat dari kayu/batu.

Manggang : Pekerjaan memanggang ayam untuk sesaji pada upacara adat.

Manggom : ubi kayu; ketela pohon.

Maiki dango : upacara menyimpan hasil panen kedalam lumbung.

Narima' tamu/nyambut tamu : upacara menyambut tamu-tamu luar.

Ngalamang : pekerjaan membuat kue leman.

Ngaantekatn : upacara adat dan keagamaan dalam kenduri nasi baru (ngabati).

Nabo'uma : upacara menyang rumput sawah/ladang.

Nunuh ukuman/narima ukuman : upacara pelaksanaan sanksi bagi pelanggar hukum adat.

Numpi' : pekerjaan membuat/memasak kue cucur untuk sesaji.

Nutuk : pekerjaan menumbuk padi dengan menggunakan lesung dan alu.

Nyiru' : pekerjaan melepaskan umbi (isi) durian dari bijinya.

Ngalapasatn molot : selamat atau sering diiringi upacara adat dan keagamaan setelah cita-citanya tercapai.

Bentuk acara ini biasanya sudah diangan-angankan sebelum idenya tercapai.

Panganten : pesta pengesahan perkawinan suku Dayak dan Melayu.

Pakasabm : daging/ikan yang diawetkan dengan garam dan nasi yang disimpan dalam tempayan.

Penculk; centeng : sendok nasi yang terbuat dari kayu.

- Pahar** : alat makan untuk hidangan seorang pimpinan dalam jajaran kepemimpinan desa, misalnya kepala desa, imam dan ketua adat.
- Pangakng** : Jenis masakan daging atau ikan yang dibakar dalam bungkus daun setebal mungkin.
- Pante** : ruangan terbuka dengan lantai jarang dan dimanfaatkan untuk menjemur padi atau cucian.
- Pantibuh** : bekas alat masak suling bambu (solekng).
- Pauk (paluk)** : jenis tempayan yang agak kecil untuk menyimpan makanan yang diawetkan seperti pekasam, cencalo.
- Paun** : Tungku yang terbuat dari tanah liat.
- Panyuman** : alat untuk memasak.
- Rasak** : sejenis keranjang untuk tempat sayur yang akan dicuci/dimasak yang terbuat dari bambu dan bahan lainnya.
- Roah ngalapasn tahutn** : selamatn tiga tahun setelah meninggalnya anggota keluarga.
- Sodau** : alat mengaduk nasi yang dimasak dalam kuali.
- Sempiung** : alat untuk meniup api tungku agar menyala, yang terbuat dari batang bambu dengan panjang ± 30 cm dan garis tengah $\pm 3-4$ cm.
- Sesajen/sesaji** : sajian atau sembahsan kepada yang dianggap gaib pada upacara adat.
- Sinsangi** : selamatn dengan upacara adat dan keagamaan ; tanda sukur setelah terlepas dari mara bahaya.
- Sawang parak** : bekas asap yang melekat pada parak.
- Sanuk** : jenis alat masak semacam sendok sayur yang besar
- Sudu'** : sendok (untuk makan)
- Sial babal** : nasib yang kurang beruntung.
- Siton** : jenis tempayan besar untuk menempatkan awetan makanan. Misanya tempoyak (tempuyak)
- Tampa** : nyiru; alat untuk menampi beras yang terbuat dari bambu.
- Tampuyak (tempoyak)** : daging buah durian yang di awetkan dengan garam dan disimpan dalam tempayan.
- Tolak balah** : upacara membersihkan kampung dari gangguan hama/penyakit.

Tumpi' : cucur yang terbuat dari tepung beras sebagai makanan khas suku Dayak (kue) dan suku Melayu.

Uakng Miik : halaman belakang (halaman dapur) yang biasanya ditanami bermacam-macam pohon buah-buahan sebagai penunjang kebutuhan hidup keluarga.

DAFTAR INDEKS

A. Apiet	: 80;81	Lesung/Lasukng	: 165;173
Arahatn	: 69; 70	Lekar	: 107
Antan	: 165; 167		
Alang	: 51	M. Manggang	: 171
		Manggem	: 161
B. Baabuh	: 170	Marong	: 109
Babalak	: 164		
Bakalokng	: 164	N. Naiki dango	: 170
Bala	: 83	Narima Ukuman	: 170
Balatalan	: 164	Ngalamang	: 162
Bandung	: 161	Ngaantekatn/Nganteken	: 170
Badi	: 50	Ngalapatn Molot	: 164
Bubur Pedas/padas	: 168	Nunuh Ukuman	: 170
		Nobo Uma	: 170
C. Capan	: 184	Nyampadatn	: 75; 76
		Nyiruk	: 163
D. Daukng	: 118		
Dompor	: 72; 144	P. Paangkoatn	: 65
		Panyuman	: 142; 143
G. Gantang	: 83; 84; 85	Panseokng	: 111
		Panganten	: 164
I. Ibakng	: 150	Paun	: 57;58;59;60
		Pekasam	: 162
J. Jaeje	: 148; 149	Pokokng	: 139
Jukut	: 163	Pongkat Gare	: 137; 138
K. Kangkato'	: 124;125;126	R. Ragak	: 190
Katong	: 134	Roah Ngalapasatu tahun	: 164
Kalaci	: 89; 90	Randau	: 158; 159
Kemili	: 161		
Kicaran	: 165	S. Sawang Perak	: 50
Kuda-kuda	: 67	Sedau	: 86
		Sesajen/Sesaji	: 171

L. Lam : 184
 Lampok/Lempok : 163
 Lape : 146; 147

Sinsangi : 164
 Sial Babal : 50
 Solekng : 113

S. Soma/Gerebok : 184
 T. Tabakng : 184

Tampoyak : 164
 Tolak Balah : 171
 Tumpusuk : 170

LAMPIRAN :

DAFTAR NAMA-NAMA INFORMAN

1. N a m a : Ratu Gaibah.
Usia/tanggal lahir : 40 tahun.
Jenis kelamin : Perempuan.
Pekerjaan : Rumah Tangga.
Alamat : Mulia Karta, Ketapang.
Data tentang : Dapur tungku batu, Gantang, Sedau,
Kelaci, Sendok tempurung, Sendok.
2. N a m a : Ratu Nuriah.
Usia/tanggal lahir : 45 tahun.
Jenis kelamin : Perempuan.
Pekerjaan : Rumah Tangga.
Alamat : Mulia Karta, Ketapang.
Data tentang : Dapur tungku batu, Gantang, Sedau,
Lesung batu, Batu pipis.
3. N a m a : Ratu Radamah.
Usia/tanggal lahir : 35 tahun.
Jenis kelamin : Perempuan.
Pekerjaan : Rumah Tangga.
Alamat : Mulia Karta, Ketapang.
Data tentang : Dapur tungku batu, Dulang kayu,
Perundak, Gerenseng.
4. N a m a : Gusti Nuriah.
Usia/tanggal lahir : 40 tahun.
Jenis kelamin : Perempuan.
Pekerjaan : Rumah Tangga.
Alamat : Mulia Karta, Ketapang.
Data tentang : Dulang kayu, Lekar, Perundak, Sedau,
Kelaci, Sendok tempurung, sendok.

5. N a m a : Ratu Nilam (Gusti Muda)
Usia/tanggal lahir : 61 tahun.
Jenis kelamin : Perempuan.
Pekerjaan : Rumah Tangga.
Alamat : Mulia Karta, Ketapang.
Data Tentang : Dapur tungku batu, Lekar, Dulang kayu, Perundak.
6. N a m a : Abdul Hakim
Usia/tanggal lahir : 56 tahun
Jenis kelamin : Laki-laki
Alamat : Donondang (Kapuas Hulu)
Pekerjaan : Tani
Data tentang : Tungku batu, upacara selamatan.
7. N a m a : Adan Odoy
Usia/tanggal lahir : 63 tahun/28-8-1925
Jenis kelamin : Laki-laki
Pekerjaan : Pensiunan Pegawai
Alamat : Desa Tanjung Niaga Nanga Pinoh, Kabupaten Sintang.
Data tentang : Arti dapur, unsur dapur yang baru
8. N a m a : U. Asparchan
Usia/tanggal lahir : 59 tahun
Jenis kelamin : Laki-laki
Pekerjaan : Pensiunan Pegawai
Alamat : Nanga Pinoh
Data tentang : Air sampah buangan dapur, tempat mencuci.
9. N a m a : H. Abubakar
Usia/tanggal lahir : 67 tahun
Jenis kelamin : Laki-laki
Pekerjaan : Swasta
Alamat : Kampung Kapuas Kiri Hulu Sintang.

10. N a m a : Aminah
Usia/tanggal lahir : 57 tahun
Jenis kelamin : Perempuan
Pekerjaan : -
Alamat : Kampung Kapuas Kiri Hulu Sintang
11. N a m a : Siti Hasmah
Usia/tanggal lahir : 54 tahun
Jenis kelamin : Perempuan
Pekerjaan : Rumah Tangga
Alamat : Nanga Pinoh
Data tentang : Dapur dan perumpamaan.
12. N a m a : A a n
Usia/tanggal lahir : 67 tahun
Jenis kelamin : Laki-laki
Pekerjaan : Kepala Desa
Alamat : Desa Tanap, Kecamatan Kembayan.
Data tentang : Apiet
13. N a m a : Anguk
Usia/tanggal lahir : 66 tahun
Jenis kelamin : Laki-laki
Pekerjaan : Pemuka Desa Tanap, Kecamatan
Kembayan
Data tentang : Dapur tradisional.
14. N a m a : Burhan M. Peli
Usia/tanggal lahir : 46 tahun
Jenis kelamin : Laki-laki
Pekerjaan : Penilik Pendidikan Masyarakat
Kecamatan kembayan
Alamat : Kembayan
Data tentang : Lingkungan pekarangan
15. N a m a : Raji'in Matsah
Usia/tanggal lahir : 65 tahun/24-11-1921
Pekerjaan : Guru Ngaji Alqur'an
Data tentang : Paun

16. N a m a : Andreas Toyo
Usia/tanggal lahir : 28 tahun
Jenis kelamin : Laki-laki
Pekerjaan : Guru SD.
Alamat : Sungai Ambawang.
Data tentang : Dapur dan tungku batu (pangkoatn dan arahatn).
17. N a m a : Atem
Usia/tanggal lahir : 52 tahun
Pekerjaan : ABRI
Jenis kelamin : Laki-laki
Alamat : Gang Cempaka, Sungai Raya
Data tentang : Penyuman Arak
18. N a m a : Fidelis
Usia/tanggal lahir : 44 tahun
Jenis kelamin : Laki-laki
Pekerjaan : Pedagang
Alamat : Sambora, Kecamatan Toho
Data tentang : Tungku dompor
19. N a m a : I k o
Usia/tanggal lahir : 50 tahun
Jenis kelamin : Laki-laki
Pekerjaan : Tani
Alamat : Saham, Kecamatan Sengah Temila
Data tentang : Peko', Kaingkato', Cangkar dan Kaakng
20. N a m a : Jaheran
Usia/tanggal lahir : 62 tahun
Jenis kelamin : Laki-laki
Pekerjaan : Tani
Alamat : Saham, Kecamatan Sengah Temila
Data tentang : Pokokng Pangoer, Paca Kawah, dan kegiatan dapur, kepercayaan dalam dapur.

21. N a m a : Jalani
Usia/tanggal lahir : 58 tahun
Jenis kelamin : Laki-laki
Pekerjaan : Wiraswasta
Alamat : Karang, Kecamatan Mempawah Hulu
Data tentang : Penyuman arak, tungku dompor dan sejarah perkembangannya.
22. N a m a : Janson
Usia/tanggal lahir : 36 tahun
Jenis kelamin : Laki-laki
Pekerjaan : Wiraswasta
Alamat : Saham, Kecamatan Sengah Temila
Data tentang : Kotong, pencetak gula, pantangan dan tabu.
23. N a m a : Juragan
Usia/tanggal lahir : 26 tahun
Jenis kelamin : Laki-laki
Pekerjaan : Tani
Alamat : Saham, Kecamatan Sengah Temila
Data tentang : Soma, Tabakng, Ponkot gare' dan panseokng.
24. N a m a :* Kasem
Usia/tanggal lahir : 65 tahun
Jenis kelamin : Laki-laki
Pekerjaan : Tani
Alamat : Saham, Kecamatan Sengah Temila
Data tentang : Pokokng Pangoer, arahatn, pangkoatn, dapur dan lingkungan hidup dan kepercayaan yang berhubungan dengan dapur.
25. N a m a : K. Encan
Usia/tanggal lahir : 62 tahun
Jenis kelamin : Laki-laki
Pekerjaan : Tani
Alamat : Raba, Kecamatan Menjalin
Data tentang : Kotong (Galo'), panyuman arak

26. N a m a : Marcellus
 Usia/tanggal lahir : 37 tahun
 Jenis kelamin : Laki-laki
 Pekerjaan : Juru rawat
 Alamat : Menjalin
 Data tentang : penyuman arak serta dapur dan lingkungan hidup.
27. N a m a : Merep
 Usia/tanggal lahir : 58 tahun
 Jenis kelamin : Laki-laki
 Pekerjaan : Guru
 Alamat : Anjungan Kecamatan Sui. Pinyuh
 Data tentang : Penyuman arak, (barong, bokma, pancen, ciutung dan dompor)
28. N a m a : M.Y. Seper
 Usia/tanggal lahir : 42 tahun
 Jenis kelamin : Laki-laki
 Pekerjaan : Wiraswasta
 Alamat : Raden Kecamatan Sengah Temila
 Data tentang : Lape (Salio), peko', Kaingkato'.
29. N a m a : I k o'
 Usia/tanggal lahir : -
 Jenis kelamin : Laki-laki
 Pekerjaan : Tani
 Alamat : Saham, Kecamatan Sengah Temila
 Data tentang : Peko', Kaingkato', dan cengkaran
30. N a m a : Paternus Hanye
 Usia/tanggal lahir : 31 tahun
 Jenis kelamin : Laki-laki
 Pekerjaan :
 Alamat : Pontianak
 Data tentang : Tungku nyampadatan

31. N a m a : R.V. Aniek
 Usia/tanggal lahir : 40 tahun
 Jenis kelamin : Perempuan
 Pekerjaan : Guru
 Alamat : Pontianak
 Data tentang : Pangkoatn dan arahatn.
32. N a m a : Sampiang
 Usia/tanggal lahir : 60 tahun
 Jenis kelamin : Laki-laki
 Pekerjaan : Wiraswasta
 Alamat : Nyawan, Kecamatan Menjalin
 Data tentang : Alat penyuling arak
33. N a m a : Jang Soma
 Usia/tanggal lahir : 45 tahun
 Jenis kelamin : Laki-laki
 Pekerjaan : Tukang
 Alamat : Kayuara, Kecamatan Manyuke
 Data tentang : Penyuling arak
34. N a m a : Yordanus
 Usia/tanggal lahir : 35 tahun
 Jenis kelamin : Laki-laki
 Pekerjaan : Juru rawat
 Alamat : Saham Kecamatan Sengah Temila
 Data tentang : Panseokng, jaeje, dan para'ibakng
35. N a m a : WS. Sadjim
 Usia/tanggal lahir : 68 tahun
 Jenis kelamin : Laki-laki
 Pekerjaan : Tani
 Alamat : Sambora, Kecamatan Toho
 Data tentang : Tungku dompor, alat penyuling arak dan sejarah perkembangan.

36. N a m a : Ferdinandus Acan
 Usia/tanggal lahir : 33 tahun
 Jenis kelamin : Laki-laki
 Pekerjaan : Karyawan BRI
 Alamat : Mempawah
 Data tentang : Pantangan yang berhubungan dengan kepercayaan dalam dapur tradisional suku Dayak. Peribahasa dan ungkapan yang berhubungan dengan kegiatan dapur tradisional.

