

**DAPUR DAN ALAT-ALAT MEMASAK
TRADISIONAL
DAERAH SUMATERA UTARA**

DEPARTEMEN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN

DAPUR DAN ALAT-ALAT MEMASAK TRADISIONAL DAERAH SUMATERA UTARA



SUSUNAN TIM PENYUSUN

Ketua/Penanggung Jawab : Drs. Belam Simanjuntak
Sekretaris/Anggota : Toga Sitanggang, SH.
Anggota : Drs. Parulian Sianipar

DEPARTEMEN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
DIREKTORAT JENDERAL KEBUDAYAAN
DIREKTORAT SEJARAH DAN NILAI TRADISIONAL
PROYEK PENELITIAN PENGKAJIAN DAN PEMBINAAN NILAI-NILAI BUDAYA

1993

PERPUSTAKAAN
DIT. TRADISI DITJEN NBSF
DEPBUDPAR

NO. INV : 2944
PEROLEHAN :
TGL : 11-5-09
SANDI PUSTAKA :

P R A K A T A

Keanekaragaman suku bangsa dengan budayanya di seluruh Indonesia merupakan kekayaan bangsa yang perlu mendapat perhatian khusus. Kekayaan ini mencakup wujud-wujud kebudayaan yang didukung oleh masyarakatnya. Setiap suku bangsa memiliki nilai-nilai budaya yang khas, yang membedakan jati diri mereka daripada suku bangsa lain. Perbedaan ini akan nyata dalam gagasan-gagasan dan hasil-hasil karya yang akhirnya dituangkan lewat interaksi antarindividu, antarkelompok, dengan alam raya di sekitarnya.

Berangkat dari kondisi di atas Proyek Penelitian, Pengkajian, dan Pembinaan Nilai-Nilai Budaya menggali nilai-nilai budaya dari setiap suku bangsa/daerah. Penggalan ini mencakup aspek-aspek kebudayaan daerah dengan tujuan memperkuat penghayatan dan pengamalan Pancasila guna tercapainya ketahanan nasional di bidang sosial budaya.

Untuk melestarikan nilai-nilai budaya dilakukan penerbitan hasil-hasil penelitian yang kemudian disebarluaskan kepada masyarakat umum. Pencetakan naskah yang berjudul **Dapur Dan Alat-Alat Memasak Tradisional Daerah Sumatera Utara**, adalah usaha untuk mencapai tujuan yang dimaksud.

Tersedianya buku ini adalah berkat kerjasama yang baik antara berbagai pihak, baik lembaga maupun perseorangan, seperti Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional, pemerintah Daerah, Kantor Wilayah Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Perguruan

Tinggi, Pimpinan dan staf Proyek Penelitian, Pengkajian, dan Pembinaan Nilai-Nilai Budaya, baik Pusat maupun Daerah, dan para peneliti/penulis.

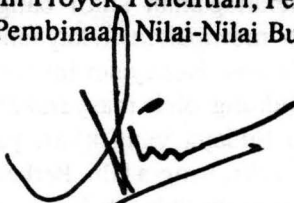
Perlu diketahui bahwa penyusunan buku ini belum merupakan suatu hasil penelitian yang mendalam, tetapi baru pada tahap pencatatan. Sangat diharapkan masukan-masukan yang mendukung penyempurnaan buku ini di waktu-waktu mendatang.

Kepada semua pihak yang memungkinkan terbitnya buku ini, kami sampaikan terima kasih.

Mudah-mudahan buku ini bermanfaat, bukan hanya bagi masyarakat umum, juga para pengambil kebijaksanaan dalam rangka membina dan mengembangkan kebudayaan nasional.

Jakarta, Agustus 1993

Pemimpin Proyek Penelitian, Pengkajian,
dan Pembinaan Nilai-Nilai Budaya



Drs. So i m u n
NIP. 130525911

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

Penerbitan buku sebagai salah satu usaha untuk memperluas cakrawala budaya masyarakat merupakan usaha yang patut dihargai. Pengenalan berbagai aspek kebudayaan dari berbagai daerah di Indonesia diharapkan dapat mengikis etnosentrisme yang sempit di dalam masyarakat kita yang majemuk. Oleh karena itu kami dengan gembira menyambut terbitnya buku yang merupakan hasil dari "Proyek Penelitian, Pengkajian dan Pembinaan Nilai-Nilai Budaya" pada Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional, Direktorat Jenderal Kebudayaan, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.

Penerbitan buku ini kami harap akan meningkatkan pengetahuan masyarakat mengenai aneka ragam kebudayaan di Indonesia. Upaya ini menimbulkan kesaling-kenalan dan dengan demikian diharapkan tercapai pula tujuan pembinaan dan pengembangan kebudayaan nasional kita.

Berkat adanya kerjasama yang baik antarpengarang dengan para pengurus proyek, akhirnya buku ini dapat diselesaikan. Buku ini belum merupakan suatu hasil penelitian yang mendalam, sehingga di dalamnya masih mungkin terdapat kekurangan dan kelemahan, yang diharapkan akan dapat disempurnakan pada masa yang akan datang.

Sebagai penutup saya sampaikan terima kasih kepada pihak yang telah menyumbangkan pikiran dan tenaga bagi penerbitan buku ini.

Jakarta, Agustus 1993

Direktur Jenderal Kebudayaan

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'E. Sedyawati', written over a horizontal line.

Prof. Dr. Edi Sedyawati

KATA PENGANTAR

Ketetapan hati seluruh rakyat Indonesia untuk membangun di segala bidang telah dituangkan dalam GBHN. Ketetapan hati ini telah pula menjadi pendirian dan sikap bagi Pemerintah untuk merencanakan dan melaksanakan pembangunan di semua sektor kehidupan, termasuk sektor kebudayaan.

Hal inilah yang mendorong Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional Direktorat Jenderal Kebudayaan Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Melalui Proyek Inventarisasi dan Dokumentasi Kebudayaan Daerah untuk menggali dan melestarikan berbagai aspek kehidupan *kultutural* daerah.

Salah satu dari aspek itu untuk tahun 1986/1987 ialah aspek Dapur dan Alat-alat Memasak Tradisional di Sumatera Utara, yang daerah penelitiannya Kecamatan Pangururan Kabupaten Tapanuli Utara. Hasil yang dicapai berupa dapur dan Alat-alat Memasak Tradisional ini adalah merupakan hasil kerja anggota tim dengan orang-orang tua penutur demikian juga bantuan dari anggota masyarakat dan Pemerintah di lokasi daerah penelitian.

Sudah tentu bahwa apa yang telah diusahakan tim aspek Dapur dan Alat-alat Memasak Tradisional ini belum sempurna; hal itu adalah disebabkan oleh keterbatasan waktu, dana dan hambatan-hambatan yang ditemui di lapangan antara lain berupa kesulitan transportasi dan medan yang sulit dijangkau. Namun demikian para anggota tim telah bekerja sedaya mungkin sesuai dengan Pengarahan dan TOR yang ditetapkan.

Melalui kesempatan ini pulalah kami sampaikan ucapan terima-kasih yang sebesar-besarnya kepada :

- Orang tua kami para informan,
- Para informan tokoh di Sumatera Utara,
- Kakandep Kecamatan Pangururan beserta staf,
- Seluruh masyarakat dan Pemerintah Kecamatan Pangururan,
- Bapak Kepala Kantor Wilayah Depdikbud Propinsi Sumatera Utara,
- Bapak Pimpro IDKD Sumatera Utara beserta stafnya.

Semoga hasil penelitian ini mencapai tujuannya demi pengembangan dan pembinaan kebudayaan bangsa.

Medan, medio Pebruari 1987
Pemimpin Proyek

dto

DJ. G U L T O M
NIP. 130073399

SEKAPUR SIRIH

Laporan penelitian Dapur dan Alat-alat Memasak Tradisional, merupakan salah satu aspek dari dua aspek usaha perekaman kebudayaan Daerah Sumatera Utara melalui Proyek Inventarisasi dan Dokumentasi Kebudayaan Daerah Departemen Pendidikan dan Kebudayaan tahun anggaran 1986/1987.

Sebagaimana kita ketahui, kebudayaan daerah di Indonesia adalah sangat banyak dan biasa disebut dengan istilah Bhinneka Tunggal Ika. Ke Bhinnekaan itu akan nampak dalam uraian Dapur dan Alat-alat Memasak Tradisional di Sumatera Utara yang dilakukan di Kecamatan Pangururan Kabupaten Tapanuli Utara.

Mudah-mudahan hasil penelitian tersebut di atas dapat digunakan oleh Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional untuk mengkaji perkembangan Kebudayaan Nasional di Indonesia.

Kami menyadari, bahwa laporan ini belum begitu sempurna, walaupun telah bersusah payah dengan segala tenaga yang ada. Hal itu adalah karena batas kemampuan yang ada, dan kondisi dana dan waktu yang terbatas. Tetapi walaupun demikian, kami mengharapkan, bahwa tulisan ini dapat memenuhi sasaran sebagaimana yang diharapkan di dalam TOR.

Sudah barang tentu, bahwa apa yang kami sajikan dalam tulisan ini adalah berkat kerja sama dan bantuan dari segala pihak, terutama oleh Bapak-bapak dari Direktorat Sejarah terutama Direktorat, Pimpro Pusat, Kakanwil Sumatera Utara, dan para Pengarah yang ada di Medan. Demikian pula

tidak kurang pentingnya informasi dari tokoh-tokoh informan dari suku-suku bangsa di Sumatera Utara.

Yang terakhir dan yang langsung dan paling menentukan, adalah para bapak-bapak/Ibu yang menjadi informan di Kecamatan Pangururan, serta Bapak Pimpro IDKD Sumatera Utara beserta stafnya pada Bidang Sejarah dan Nilai Tradisional.

Akhirnya, kita mengucapkan syukur dan terima kasih kepada Tuhan atas keselamatan kita bersama Amin.

Medan, Februari 1987.
Penanggung jawab Aspek

dto

Drs. B. Simanjuntak
NIP. 130279420.

DAFTAR ISI

	Halaman
P R A K A T A	iii
SAMBUTAN DIREKTUR JENDERAL KEBUDAYAAN ...	v
KATA PENGANTAR	vii
SEKAPUR SIRIH	ix
DAFTAR ISI	xi
BAB I : PENDAHULUAN	1
1. Latar Belakang masalah	1
2. Ruang Lingkup Masalah	2
3. Tujuan	4
4. Pertanggung Jawaban dan Prosedur Peneliti- an	5
BAB II : DAERAH PENELITIAN DAN GAMBARAN UMUM DAPUR TRADISIONAL	13
1. Identifikasi Daerah Penelitian	13
2. Arti Dapur Menurut Kebudayaan Lokal	14
3. Fungsi Dapur Menurut Kebudayaan Lo- kal	15
4. Tipe-tipe Dapur Menurut Kebudayaan Lokal	16
5. Unsur-unsur Baru Dalam Dapur Tradisional	18

BAB III:	DAPUR TRADISIONAL DAN LINGKUNGAN HIDUP	21
1.	Lokasi Dapur dan Lingkungan Pekarangan ..	21
2.	Lokasi Dapur dan Lingkungan Rumah Tinggal	26
3.	Tata Ruang Dapur Tradisional	29
4.	Air dan Sampah Buangan Dapur	34
5.	Tempat Mencuci dan Mengeringkan	35
BAB IV :	MACAM-MACAM TUNGKU TRADISIONAL BAHAN BAKARNYA	40
1.	Nama dan Arti Tungku Dalam Bahasa Lokal	40
2.	Bahan Baku Tungku dan Cara Pembuatannya	49
3.	Letak Tungku di Dalam Dapur	59
4.	Kepercayaan, Pantangan dan Penangkal Sehubungan Dengan Tungku	63
5.	Bahan Bakar Yang dipergunakan	65
6.	Cara Memperoleh, Mengeringkan dan Menyimpan Bahan Bakar	69
7.	Jumlah Pemakaian Bahan Bakar	74
8.	Pengetahuan Lokal Sehubungan Dengan Keselamatan Tungku	77
9.	Pengetahuan Lokal Mengenai Pemanfaatan Limbah Tungku	80
BAB V :	ALAT-ALAT MEMASAK TRADISIONAL	82
1.	Nama Lokal Bagi Setiap Alat-alat Memasak	82
2.	Bentuk, Ukuran, Bahan Baku dan Kegunaan Setiap Alat	84
3.	Cara Memperoleh	86
4.	Cara Memakai, Membersihkan, Menyimpan dan Memperbaiki	87
5.	Cara Memanfaatkan Setelah Tidak Terpakai Lagi	88
6.	Kepercayaan, Pantangan dan Penangkal Sehubungan Dengan Alat Dapur	90

BAB VI : KEGIATAN DALAM DAPUR TRADISIONAL	
.....	129
1. Kegiatan Dalam Dapur Tradisional	129
2. Kegiatan Kadangkala	132
3. Kegiatan Luarbiasa dan Upacara Tertentu ..	137
BAB VII : PENGRAJIN ALAT MEMASAK TRADISI- ONAL	148
1. Macam-macam Pengrajin Alat Memasak Tradisional	148
2. Potensi Pengrajin Alat Memasak Tradisional Serta Jenis Alat Yang Dihasilkannya	165
BAB VIII: DAPUR TRADISIONAL DAN NILAI-NILAI BUDAYA	766
1. Pengetahuan Lokal Dalam Membangun Da- pur	766
2. Kepercayaan Lokal Dalam Membangun Dapur	178
3. Ungkapan-ungkapan, Perumpamaan dan Pri- bahasa Sehubungan Dengan Dapur	179
4. Upacara dan Maknanya Berkaitan Dengan Dapur	186
BAB IX : PENUTUP	188
1. Kesimpulan	188
2. Implikasi	189
LAMPIRAN :	
DAFTAR KEPUSTAKAAN	193
INDEKS	196

BAB I

PENDAHULUAN

1. Latar Belakang Masalah

Salah satu usaha yang penting dari tugas Pemerintah Cq Direktorat Jenderal Kebudayaan, adalah isi Pasal 32 UUD 1945 yang berbunyi : Pemerintah memajukan kebudayaan Nasional Indonesia, dan dalam penjelasannya berbunyi; Kebudayaan Bangsa ialah kebudayaan yang timbul sebagai buah usaha budinya rakyat Indonesia seluruhnya.

Demi pelaksanaan tugas tersebut di atas, maka Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional membuat sebuah Proyek Inventarisasi Kebudayaan Daerah Indonesia sejak tahun 1979. Sejak adanya Proyek ini, sudah banyak aspek-aspek budaya yang terjaring, malah sudah banyak yang menjadi buku dan disebar luaskan di seluruh Indonesia. Dengan demikian akan memudahkan seleksi untuk mencapai puncak-puncak budaya yang menjadi tujuan dalam pembentukan kebudayaan Nasional.

Dengan mengkaji kebudayaan-kebudayaan daerah itu, akan terciptalah suatu kondisi sosial budaya yang sesuai dengan nilai-nilai budaya Indonesia, dan mampu mengembangkan seluruh potensinya secara optimal, dalam rangka meningkatkan ke Taqwaan terhadap Tuhan Yang Maha Esa, Kecerdasan dan keterampilan mempertinggi budi pekerti, memperkuat kepribadian dan menumbuhkan manusia-manusia pembangunan, serta bersama-sama bertanggung jawab atas pembangunan bangsa (rancangan Repelita IV hal. 2).

Sejak 1976–1978 Proyek Penelitian dan Pencatatan Kebudayaan Daerah Sumatera Utara sudah menghasilkan 10 judul aspek, dan sejak 1979 sampai 1986 sudah menghasilkan 4 jenis buku dan mencetak 14.000 eksemplar. Untuk tahun anggaran 1986/1987 Proyek Inventarisasi dan Dokumentasi Kebudayaan Daerah Sumatera Utara menggarap 2 (dua) jenis aspek kebudayaan Daerah yaitu : Dampak Sosial Budaya Akibat Menyempitnya Lahan Pertanian dan Aspek Dapur dan Alat-alat Memasak Tradisional. Ke dua aspek ini akan dilaksanakan dengan baik dan akan menghasilkan naskah berbentuk buku.

2. Ruang Lingkup Penelitian

Dapur dan Alat-alat Memasak Tradisional adalah aspek budaya yang Universal, artinya ada pada setiap suku bangsa walaupun bagaimana sederhananya jenis dan kelengkapannya tidak sama. Berbicara tentang dapur dan alat-alat memasak tradisional, berarti memperbincangkan kebudayaan tersebut dalam banyak hal misalnya :

2.1 Fungsi Dapur

Fungsi dapur, selain untuk menyimpan makanan, minuman dan tempat memasak makanan untuk rumah tangga, pada waktu-waktu tertentu dapat menjadi dapur perusahaan atau dapur umum. Misalnya kalau keluarga itu pandai memasak, akan dapat memasak untuk diperdagangkan. Kalau jualan itu laris, tentu dapur akan semakin giat dan akan merupakan dapur perusahaan.

Mungkin juga pada pesta-pesta keluarga, dapur itu berfungsi sebagai dapur umum karena yang memasak dan makanan yang akan disediakan dalam jumlah yang banyak. Pada situasi ini, mungkin alat-alat pralatan harus dipinjam dan yang memasak bukan saja hanya perempuan, tetapi turut laki-laki dari kelompok baru (pihak yang mengawini anak perempuan kita).

2.2 Dapur Sebagai Lapangan Kerja Tradisional

Sudah jelas bahwa pada mulanya, dapur itu hanya untuk keluarga. Yang bekerja pada dapur itu hanyalah isteri atau dibantu oleh anak perempuan yang sudah besar. Tetapi kalau ada pesta, tentu yang bekerja semakin banyak, walaupun dalam hal ini tidak ada prinsip cari untung. Semua dilakukan sebagai kebiasaan dan wajar.

Yang bekerja di dapur itu biasanya perempuan. Tentu kalau keluarga itu semakin besar, tentu tidak cukup tenaga satu atau dua orang. Oleh sebab itu, dicarilah tenaga dari luar. Dengan demikian, dapur itu dapat juga menjadi lapangan kerja bagi wanita-wanita.

2.3 Dapur dan Nilai Budaya

Bangunan dapur, tungku dan alat peralatan dapur adalah benda-benda kebudayaan. Tindakan orang memanfaatkan, memperlakukan merupakan perilaku yang dibiasakan melalui proses belajar, meniru mewariskan, sehingga dikuasai dan dimiliki bersama dan membudaya, sehingga menjadi perbuatan itu benar, pantas dan menjadi nilai budaya. Nilai budaya itu menyangkut sejumlah gagasan konsep kepercayaan, keyakinan pandangan hidup, pengetahuan, norma-norma, aturan-aturan yang relatif mantap telah menjadi milik bersama diakui diantara sesama warga suatu masyarakat dan diperlakukan secara kontinyu, turun-temurun sebagai bagian dalam proses sosialisasi yaitu pola tingkah laku turun temurun yang berpedoman pada nilai-nilai budaya masyarakat bersangkutan. Tetapi sebagai pedoman tingkah laku sehari-hari, juga sebagai pedoman moral, yaitu ukuran-ukuran mengenai apa yang dianggap baik dan buruk. Demikian tingkah laku itu berlangsung terus-menerus tanpa ada yang menyangsikan, malah sudah dianggap keramat.

Suatu tradisi tidak selalu mesti hal yang masuk akal, konsisten atau berdasarkan keterangan-keterangan yang benar. Dalam masyarakat majemuk, tradisi cenderung menjadi lemah, akibat beraneka ragamnya kelompok-kelompok manusia dengan tradisi-tradisi yang berbeda-beda, sehingga tidak jarang timbul pertanyaan-pertanyaan tentang sesuatu tradisi yang terlalu, apakah hanya itu satu-satunya cara yang harus dituruti.

Mengkaji masalah-masalah dapur dan alat-alat memasak tradisional dalam masyarakat-masyarakat suku bangsa yang beraneka ragam di Indonesia, tidak akan mengandung arti penting jika nilai-nilai budaya yang melatarbelakangi perilaku pemanfaatan dan perlakuan terhadap dapur tradisional tidak terungkap.

Untuk mengungkapkan nilai-nilai budaya yang ada dalam dapur tradisional, perlu dikumpulkan semua informasi dan data yang relevan dengan objek study dapur tradisional, yaitu sejumlah pengetahuan lokal dalam membangun dapur, cara-cara memanfaatkan

kan dan segala sesuatu yang berasal dari dapur misalnya abu dimanfaatkan untuk membersihkan alat-alat memasak, atau untuk obat.

Sejumlah kepercayaan dan keyakinan masyarakat tentang pantangan-pantangan dan penangkal yang berhubungan dengan dapur dan alat-alat memasak demi keselamatan pemilik. Gagasan-gagasan yang konsepsional tentang dapur dan bagian-bagiannya dipandang bersifat sakral, proffan dan karenanya harus diperlakukan dengan tindakan khusus, berisikan hati-hati, hormat, dimuliakan, diberi sesaji atau sebaliknya.

Demikianlah dengan ungkapan-ungkapan peribahasa, perumpamaan yang berhubungan dengan dapur dan alat-alat memasak tradisional dalam bentuk tradisi lisan maupun yang sudah tertulis dalam kebudayaan-kebudayaan masyarakat bersangkutan, juga merupakan bagian dari nilai-nilai budaya yang dulu dikumpulkan dan diinterpretasikan menurut makna yang diberikan oleh masyarakat yang bersangkutan.

Upacara-upacara dan makna berkaitan dengan usaha membangun meresmikan, membersihkan memelihara keselamatan dapur juga dapat ditemukan dalam kebudayaan daerah. Sehubungan dengan uraian-uraian di atas mengenai dapur dan alat-alat memasak tradisional itu sangat luas, pada hal suku-suku yang ada di Sumatera Utara adalah banyak, maka yang kita tulis adalah salah satu suku yang kita anggap yang lebih menonjol yaitu Sub Batak Toba. Hal ini dapat kita lihat dari hasil pra survei lapangan dan hasil perpustakaan tentang dapur dan alat-alat memasak tradisional di Sumatera Utara.

Sebagaimana kita ketahui, bahwa Kabupaten Tapanuli Utara adalah sangat luas, yaitu 27 Kecamatan, tidaklah mungkin semua kecamatan dapat diteliti mengingat waktu dan dana yang ada. Kita membatasi diri pada salah satu kecamatan yaitu Kecamatan Pangururan yang mempunyai kesamaan dengan kecamatan-kecamatan yang ada di Kabupaten Tapanuli Utara, disamping keistimewaan di dalam sejarah dan budaya Batak.

3. Tujuan

Upaya Inventarisasi dan dokumentasi dapur dan alat-alat memasak Tradisional bertujuan antara lain :

3.1 Untuk mendapatkan informasi yang benar dan bersifat mendalam tentang arti dan fungsi dapur dalam kebudayaan daerah

yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari kehidupan bangsa.

- 3.2 Untuk mendapatkan data akurat tentang pengetahuan lokal di bidang teknologi produksi sarana dan alat-alat pemenuhan kebutuhan makan dan minum.
- 3.3 Mencatat, merekam segala potensi budaya bangsa sebagai modal pengembangan lebih lanjut kebudayaan Nasional.
- 3.4 Untuk dikembangkan sebagai materi dasar pendidikan dan pengajaran dalam rangka sosialisasi nilai-nilai budaya bangsa.

4. Pertanggung Jawaban dan Prosedur Penelitian.

4.1 Persiapan.

Berdasarkan SK Pimpro IDKD Sumatera Utara 15 April 1986 Nomor GI/07.86.16/III anggota Tim Dapur dan Alat-alat Memasak Tradisional Sumatera Utara adalah :

- Drs. Belam Simanjuntak sebagai Ketua Penanggungjawab..
- Toga Sitanggang, SH sebagai Sekretaris/Anggota.
- Drs. Parulian Sianipar sebagai anggota.

Untuk rangka persiapan ini, maka :

- 4.2 Tim mengikuti Pengarahan/Bimbingan Tehnis Penulisan dari Tim Proyek Pusat Jakarta dari tanggal 16 sampai 17 April 1986 pada Rayon Sumatera Utara di Medan.
- 4.3 Tim mengikuti pengarahan Pimpro IDKD Sumatera Utara pada tanggal 21 April 1986.
- 4.4 Tim mengadakan rapat diskusi pada tanggal 26 April 1986.
- 4.5 Tim mengadakan pra survai di lapangan pada permulaan Mei 1986.
- 4.6 Tim menyusun instrumen wawancara ke lapangan pada bulan Mei 1986.
- 4.7 Sesudah penelitian di lapangan sudah selesai, maka Tim akan mengelola data dan melaporkannya kepada Pimpro IDKD Sumatera Utara.
- 4.8 Pada bulan Nopember 1986 sampai Januari 1987, Tim akan mengadakan penulisan naskah, dan setelah selesai akan melaporkan kepada Pimpro IDKD Sumatera Utara, dan kalau sudah disetujui, maka naskah akan diperbanyak dan akan dikirimkan kepada Pimpro Pusat Jakarta sebanyak 20 eksemplar.

PERTANIAN

1.2.2. Hasil pertanian penduduk.

No.	NAMA DESA KELURAHAN	S A W A H				PALAWIJA							PERKEBUNAN RAKYAT					
		Berair				Tegalan		k a c a n g	u b i	Bawang		Sa yur	Ko- pi	Ceng- keh	Mang- ga	Kela- pa	Pi- sang	
		Irigasi		Tadah Hujan		HA	Ton / Ha			me rah	pu tih							
		Ha	ton /Ha	Ha	ton /Ha													
1.	Riania te	—	—	80	3.4	85	1	2	10	16	—	—	220	3	4	4	4	
2.	Parmonangan	—	—	20	3.4	35	1	—	22	—	—	—	7	1	6	—	4	
3.	Hu tanam ora	—	—	55	3.4	—	—	—	55	2	—	—	1	1	3	1	1,5	
4.	Paraduan	—	—	30	3.4	25	1	—	30	—	—	—	40	20	0,25	—	0,25	
5.	Lintong Ni Hu ta	—	—	30	3.3	90	—	—	60	—	—	2	25	4	—	—	3	
6.	Ronggur Ni Hu ta	—	—	45	3.3	90	—	—	30	—	—	—	20	3	—	—	1	
7.	Pintu Sona	—	—	15	3.2	—	1	5	10	5	—	4	1	1	5	6	—	
8.	Sabungan Ni Hu ta	—	—	15	3.3	20	1	—	60	—	—	—	25	25	—	—	—	
9.	Hu ta tinggi	—	—	15	3.3	15	1	20	35	30	—	5	7	5	2	—	—	
10.	Sijambur	—	—	15	3.3	100	1	—	15	—	—	—	40	10	—	—	—	
11.	Perdomuan I	—	—	35	3.3	—	—	—	10	15	—	—	—	1	0,5	0,25	—	
12.	P a s a r	—	—	10	3.3	—	—	—	—	1	—	—	—	—	0,25	1	0,25	
13.	Lumban Pinggol	15	4	10	3.4	35	1.6	2	20	20	—	—	2	0,5	2	1	1	

No.	NAMA DESA KELURAHAN	S A W A H						PALAWIJA					PERKEBUNAN RAKYAT				
		Berair				Tegalan		k a c a n g	u b i	Bawang		Sa yur	Ko pi	Ceng keh	Mang ga	Kela pa	Pi sang
		Irigasi		Tadah Hujan		HA	Ton / Ha			me rah	pu tih						
		Ha	ton /Ha	Ha	ton /Ha												
14.	Tanjung Bunga	—	—	—	—	85	1.8	60	35	100	25	5	15	5	—	—	4
15.	Siogung-ogung	—	—	25	3.4	65	1.8	—	10	69	5	—	6	—	1	1	4
16.	Parsaoran I	45	4	20	3.4	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0,25	1	0,25
17.	Sain Ni Huta	35	4	25	3.4	30	1.7	—	9	30	—	2	1	1	2	0,5	0,5
18.	Sianting-anting	44	4	31	3.4	35	1.7	—	5	5	—	5	—	—	3	0,5	1
19.	Parlondut	40	4	25	3.4	10	1.6	—	30	14	—	1	32	4	1	—	—
20.	Salaon Toba	—	—	15	3.2	40	1.8	—	25	—	—	7	10	1	—	—	1
21.	Salaon Tonga-tonga	—	—	15	3.2	75	1.7	—	5	—	—	—	25	—	—	—	1
22.	Salaon Dolok	—	—	15	3.2	85	1.7	—	10	—	—	—	7	—	—	—	—
23.	Janji Marrapot	—	—	15	3.2	50	1.7	—	15	—	—	5	5	5	—	—	1
24.	Aek Nauli	—	—	15	3.3	15	1.8	—	10	—	—	—	0,25	0,25	0,5	0,5	0,5
25.	Panampangan	26	4	14	3.3	25	—	—	5	10	—	—	—	—	0,25	3	1
26.	Sitolu Huta	25	4	—	—	5	1.7	1	1	3	0,5	1	0,5	0,5	1	0,5	—
27.	Sinabulan	—	—	15	3.4	25	1.7	—	5	—	—	5	8	2	—	—	1.5
28.	Pardugul	40	4	30	3.4	—	1.7	—	—	15	—	—	5	—	—	—	—
29.	Sigumbang	—	—	15	3.3	45	1.8	—	10	—	—	—	5	1	—	—	—
30.	Lumban Na Ganjang	—	—	20	3.2	25	1.8	—	10	—	—	—	—	3	0,5	—	—
31.	Pea Silalahi	—	—	25	3.3	20	1.7	—	5	—	—	—	—	1	2	—	—
32.	Sitare Tareon	—	—	50	3.4	25	1.7	—	5	4	2	7	—	—	0,25	—	—
33.	Harapohan	—	—	20	3.2	20	1.6	—	10	5	—	10	—	0,5	0,25	—	—
34.	Parsaoran II	30	4	—	—	35	1.6	—	5	5	—	—	—	—	0,50	—	—
35.	Partomuan II	—	—	30	3.4	25	1.6	—	1	22	—	—	—	—	1.5	0,25	0,25
36.	Saur Nauli	—	—	25	3.3	20	1.7	—	15	30	—	—	—	2	5	0,25	0,25

No.	NAMA DESA KELURAHAN	S A W A H						PALAWIJA				PERKEBUNAN RAKYAT					
		Berair				Tegalan		k a c a n g	u b i	Bawang		Sa yur	Ko- pi	Ceng- keh	Mang- ga	Kela- pa	Pi- sang
		Irigasi		Tadah Hujan		HA	Ton / Ha			me rah	pu tih						
		Ha	ton /Ha	Ha	ton /Ha												
37.	Siopat Sosor	—	—	15	3.3	20	1.6	—	1	—	—	40	—	0,5	0,25	0,5	0,25
38.	Hutabolon	—	—	20	3.3	20	1.6	—	1	5	—	50	—	1	1,5	2	—
39.	Sitingkir	—	—	15	3.2	25	1.7	—	10	50	—	—	—	—	—	—	—
40.	Siaguan	—	—	20	3.3	30	1.6	—	1	10	—	60	—	—	—	—	—
41.	Pardomuan III	—	—	15	3.2	20	1.7	—	3	1	—	2	—	—	—	—	—
42.	Janji Maria Dolok	—	—	15	3.2	—	1.7	—	15	3	—	3	—	—	—	—	—
43.	Janji Maria Toruan	—	—	—	—	—	1.7	—	10	10	2	—	—	—	—	—	—

**DATA PERBANDINGAN ANTARA HASIL PEMILU 1982 DENGAN PERKIRAAN KEMUNGKINAN-KEMUNGKINAN YANG DAPAT
DICAPAI DALAM PEMILU 1987 DAERAH TK- II KABUPATEN TAPANULI UTARA**

1.2.3. Kependudukan.

No.	KECA MATAN	DESA/ KELURAHAN	I – 1982					II – 1987					Ke tera ngan
			Jumlah Penduduk	Jumlah Pemilih	Jumlah Perolehan Suara			Jumlah Penduduk	Jumlah Pemilih	Kemungkinan Jlh. Perolehan Suara yang diperkirakan			
					PPP	GOLKAR	PDI			PPP	GOLKAR	PDI	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	Pangururan :												
1.		Pasar	2.605	1.168	—	1.162	8	2.466	1.287	3	906	34	344.
2.		Perdomuan I	1.366	601	—	599	2	1.752	909	—	477	—	427.
3.		Pintusona	1.248	837	—	837	—	1.262	618	—	499	—	119.
4.		Hu ta tinggi	826	425	—	425	—	887	452	—	452	—	—
5.		Sab Nihuta	743	323	—	319	4	803	381	—	334	2	45.
6.		Si Jambar	1.287	600	—	575	25	1.800	658	—	522	—	136.
7.		Lbn. Pinggol	338	197	—	182	15	419	217	—	183	1	23.
8.		Parsaoran I	769	329	—	329	—	844	386	—	378	—	8.
9.		Siogungogung	987	463	—	463	—	1.139	567	—	554	—	13.
10.		Tanjungbunga	1.525	641	—	641	—	1.723	866	—	652	9	205.
11.		Sai tnihu ta	641	303	—	300	3	590	266	—	258	—	8.
12.		Siantinganting	575	292	—	292	—	563	298	—	295	—	3.
13.		Parlondut	678	331	—	331	—	595	312	—	269	—	43.
14.		Pardugul	574	284	—	284	—	580	276	—	265	—	11.
15.		Panampangan	475	245	—	245	—	509	284	—	282	—	2.
16.		Sitoluhuta	504	245	—	245	—	486	281	—	275	—	6.
17.		Sinabulan	442	192	—	192	—	417	224	—	221	—	3.
18.		Aeknauli	409	156	—	156	—	428	221	—	216	—	6.
19.		Janjimorapot	582	270	—	270	—	471	255	—	238	—	17.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
20.		Sigumbang	214	94	—	81	13	202	104	—	101	—	3.
21.		Salaon Toba	926	431	—	431	—	926	482	—	424	—	58.
22.		Salaontonga tonga	604	250	—	250	—	640	232	—	278	—	54.
23.		Salaon Dolok	746	313	—	241	72	784	380	—	324	20	36.
24.		Parsaoran II	605	318	—	315	3	581	341	—	255	68	23.
25.		Pardomian II	736	302	—	301	1	630	294	—	286	—	8.
26.		Saurnauli	518	255	—	255	—	518	257	—	236	—	21.
27.		Harapohan	546	258	—	257	1	528	218	—	141	58	19.
28.		Sitaretareoan	615	301	—	284	17	522	280	—	247	4	29.
29.		Peasilalahi	253	101	—	101	—	191	94	—	94	—	—
30.		Lbn. Naganjang	180	99	—	99	—	144	86	—	86	—	—
31.		Siopateoabr	337	162	—	162	—	369	202	—	159	—	48.
32.		Hutabolin	472	187	—	187	—	508	248	—	248	—	—
33.		Situngkir	410	214	—	214	—	490	237	—	229	—	8.
34.		Sialangan	390	212	—	212	—	411	216	—	216	—	—
35.		Pardomuan III	175	79	—	79	—	114	51	—	51	—	—
36.		Janjimaria toruan	323	161	—	161	—	323	141	—	114	—	—
37.		Janjimarlodolok	349	151	—	151	—	200	131	—	122	—	9.
38.		Hutanamora	1.814	889	—	889	—	1.798	921	45	755	—	121.
39.		Rianiato	2.180	959	—	955	4	2.824	1.111	5	1.064	—	42.
40.		Parmonangan	698	342	—	340	2	701	362	—	357	—	5.
41.		Paraduan	900	381	—	377	4	973	450	—	428	—	22.
42.		Lintongnihuta	1.064	540	—	538	2	1.131	577	—	465	—	112.
43.		Ronggonihuta	1.083	499	—	499	—	1.232	590	—	590	—	—
		Jumlah	32.755	15.400	—	15.226	74	33.924	16.867	50	14.587	191	2.039.

12.3 Latar Belakang Sosial Budaya

Sebagaimana kita ketahui, latar belakang budaya itu adalah banyak tetapi yang agak menonjol pada suku Batak Toba itu adalah misalnya Ulos Batak yang sangat terkenal sejak dahulu, tulisan Batak, kepercayaannya tentang Tuhan Mula Jadi Nabolon (Tuhan Yang Maha Esa) dan Rumah Batak.

Sehubungan dengan judul penelitian adalah tentang Dapur dan Alat-Alat Memasak Tradisional, maka sangat erat sekali hubungannya dengan Rumah Batak.

Sejak dahulu kala, rumah Batak sudah ada. Rumah ini adalah suatu bangunan yang luar biasa cantiknya, dan sangat kukuh, sehingga dapat tahan untuk beratus-ratus tahun. Bangunan ini didirikan tanpa memakai paku tetapi sangat utuh. Hal inilah yang membuktikan, bahwa orang Batak adalah ahli bangunan. Untuk mengetahui banyaknya rumah-rumah Batak yang masih utuh di Kecamatan Pangururan, maka kami sengaja untuk mencatatnya sebagai yang tertera dalam tabel di bawah ini :

No.	Nama Desa	Rumah Batak	Jambu Biasa	Jumlah
1	2	3	4	5
1.	Lumabn Na Ganjang	20	8	28
2.	Huta Bolon	60	58	118
3.	Si toluhuta	54	32	86
4.	Janji Marrapot	50	30	80
5.	Parsaoran II	73	42	115
6.	Saitnihuta	32	38	70
7.	Pintusona	27	189	216
8.	Hutanamora	33	298	331
9.	Hutatinggi	35	92	127
10.	Rianiate	83	242	325
11.	Pardomuan I	20	294	314
12.	Parsaoran I	25	134	159
13.	Sabungannihuta	85	76	161
14.	Paraduan	57	69	126
15.	Parm onangan	50	85	135
16.	Sijambur	100	55	135
17.	Harapohan	70	3	73
18.	Janjimaria	51	3	54
19.	Linton gnihuta	140	3	148

1	2	3	4	5
20.	Salaontoba	120	10	130
21.	Salaondolok	115	3	118
22.	Saloaon Tonga-tongaa	108	5	113
23.	Aeknauli	50	28	78
24.	Janii Maria Toruan	120	12	132
25.	Lumab Pinggol	60	80	140
26.	Pasar Pangururan	13	394	407
27.	Pardomuan III	40	12	52
28.	Pamampangan	50	20	70
29.	Pardomuan II	165	25	190
30.	Peasilalahi	60	3	63
31.	Parlondut	65	23	88
32.	Pardugul	63	28	91
33.	Ronggur nihuta	180	5	185
34.	Siogunogung	30	121	151
35.	Sigumbang	85	10	95
36.	Saurnauli	106	11	177
37.	Siantin ganting	85	20	105
38.	Siopatsosor	105	30	135
39.	Sialanguan	108	33	141
40.	Situngkir	120	23	143
41.	Sitaretareon	86	4	90
42.	Sinabulan	90	6	96
43.	Tanjungbunga	68	54	122
		3.157	2.716	5.873

BAB II

GAMBARAN UMUM

1. Lokasi

Kecamatan Pangururan adalah salah satu dari 27 kecamatan yang ada di Kabupaten Tapanuli Utara, Propinsi Sumatera Utara. Kecamatan Pangururan terdiri dari 36 desa/kelurahan yang terdiri dari 2 buah desa Swadaya, 9 buah desa Swakarsa dan 25 buah desa Swasembada. Jarak terjauh desa/kelurahan ini adalah 18,4 km dari Utara Selatan.

Dari segi administrasi kecamatan Pangururan mempunyai batas-batas sebagai berikut;

Sebelah Utara berbatasan dengan kecamatan Srinando, sebelah Barat berbatasan dengan kecamatan Harianbaho, sebelah Timur berbatasan dengan kecamatan Oman Runggu, sebelah Selatan berbatasan dengan kecamatan Palipi.

Iklimnya adalah iklim tropis, dan dilengkapi musim hujan dan musim kemarau.

Musim hujan mulai dari bulan Oktober sampai dengan bulan Maret, sedangkan musim kemarau dari bulan April sampai dengan September.

Curah hujan dalam setahun berkisar sekitar 1169 mm per tahun. Lamanya hujan dalam satu tahun kurang lebih 140 hari.

Keadaan tanahnya pada umumnya adalah batu-batuan, yang sangat sulit dikelola penduduk setempat, terutama untuk dijadikan lahan pertanian. Tetapi karena iklim yang begitu baik dikaitkan dengan keuletan penduduknya, sehingga daerah ini dapat dipertahankan dari dahulu sampai sekarang.

Luas daerah ini berkisar kurang lebih 25955 Ha yang terdiri dari tanah sawah 1255 ha, tanah kering sekitar 12735 ha, tanah basah kurang lebih 3955 ha, tanah untuk keperluan fasilitas umum sekitar 17 ha dan terakhir tanah lain-lain adalah 4151 ha.

2. Sejarah Setempat

Kecamatan Pangururan terletak di Pulau Samosir di kaki gunung Pusuk Bukit yang terkenal karena mempunyai legenda tentang asal usul orang Batak. Di kaki gunung Pusuk Bukit ini ada tempat yang dinamai "Sianjur Mula mula, Sianjur Mula Tompa, Parmulaan ni Manusia Parserahan ni jolma", yang berarti tempat orang Batak yang pertama dan dari sanalah tersebar kesegala penjuru.

Warisan budaya nenek moyang orang Batak masih utuh dan terpelihara dengan baik sampai saat ini, mengingat adanya tulisan yang menjelaskan tempat benda-benda budaya itu berada. Dengan membaca tulisan itu, terutama orang Batak dapat tahu apa yang menjadi benda budaya orang Batak dan disimpan dimana.

Tulisan ini terletak diperbatasan/persimpangan kecamatan Pangururan dengan Limbong/kecamatan Harianbaho. Kedua kecamatan ini sama-sama terletak di kaki gunung Pusuk Bukit.

Tulisan itu berbunyi sebagai berikut,

- 1). Ambar nabolak kurang lebih 9 km dari tempat tulisan itu adalah kolam yang luas tempat permandian dari si Raja Batak.
- 2). Porik Sabungan kurang lebih 4 km dari tempat tulisan adalah tempat perkampungan dari si Raja Batak.
- 3). Aek Sipitu dai kurang lebih 1 km dari tempat tulisan adalah mata air berupa 7 pancuran yang berasal dari satu sumber mata air tetapi mempunyai rasa 7 macam.

- 4). Batu hobon kurang lebih 3 km dari tempat tulisan adalah tempat penyimpanan emas sebesar kepala kuda. Ini menurut cerita orang tua, dan sampai sekarang tidak ada yang berani mencari, karena menurut informasi masyarakat setempat tidak bisa diambil, karena selalu berpindah-pindah. Waktu zaman penjajahan Belanda sudah dicoba, bisa ditemukan, tetapi tidak berapa lama menghilang kembali.
- 5). Mual ni si boru Pareme kurang lebih 3 km dari tempat tulisan adalah sebagai sumber air minum dari siboru Pareme, ibu dan istri dari si Raja Lontung.
- 6). Batu nanger jadi kurang 5 km dari tempat tulisan merupakan tempat Sariburaja menempoh.
- 7). Bona Tulos kurang lebih 9 km dari tempat adalah puncak gunung Pusuk Bukit yang terpotong oleh musuhnya, dan sekarang sudah ditengah danau Toba.
- 8). Simangguriguri kurang lebih 3 km dari tempat adalah tempat upacara bila mau minta hujan.

Mulai dari no 1 sampai dengan no 8 merupakan penjelasan tentang si raja Batak dengan keturunannya, dikaitkan dengan kegiatan-kegiatannya. Semua ini menurut masyarakat pendukungnya mempunyai keanehan-keanehan dibanding dengan tempat-tempat yang lain. Sampai sekarang ini masyarakat setempat masih tetap percaya akan semua ini.

3. Kondisi Fisik

Membicarakan kondisi fisik yang akan dibicarakan adalah tentang kondisi jalan, bangunan, sumber air dan lain-lain.

Kondisi jalan sangat penting, karena merupakan sarana perhubungan yang sangat penting dalam kehidupan manusia. Kondisi jalan yang baik dapat memperlancar hubungan daerah satu dengan yang lain.

Demikian halnya dengan daerah penelitian yaitu kecamatan Pangururan transportasi sudah termasuk lancar, mengingat sudah banyak masyarakat memiliki kendaraan baik di laut maupun di darat.

Sarana pengangkutan darat, sepeda sekitar 300 buah, sepeda motor 180 buah, mikrolet 20 buah, mobil dinas 8, mobil pribadi 25 buah, truk 29 buah, Bus umum 20 buah. De-

mikian juga dengan sarana laut; perahu dayung (solu) ada 20 buah, perahu motor 8 buah dan kapal motor ada 4 buah.

Jumlah transportasi ini tentu merupakan jumlah yang sudah cukup besar. Sudah barang tentu kondisi jalan sangat perlu mendapat perhatian. Lain halnya dengan laut, tidak perlu diperhatikan, karena langsung digunakan di danau Toba.

Kondisi jalan darat, dalam hal ini jalan darat yang baik sekitar 15 km, sedang 18 km, rusak 21 km. Jalan aspal berkisar 54 km, jalan yang diperkeras ada sepanjang 80 km dan jalan tanah 215 km.

Berbicara tentang rumah atau bangunan di tempat penelitian, terdapat 5873 rumah tempat tinggal, yang terdiri dari rumah Batak Tradisional ada 3157, dan bangunan baru ada 2716 buah.

Rumah dilihat dari sifat dan bahannya; rumah permanen ada 175 buah, rumah semi permanen ada 1540 buah, rumah yang semua dari kayu ada 5346 buah dan masih ada yang memakai dinding bambu sekitar 34 buah. Menurut tipenya ada rumah tipe A sekitar 175 buah, tipe B 1540 dan tipe C 4380 buah.

Pola perkampungannya adalah mengelompok berjajar, satu sama lain saling berhadap-hadapan dan di tengah-tengahnya terdapat halaman yang luas. Penerangan sebagian besar fasilitas listrik PLN ada 1, dan yang bukan listrik PLN ada 4 buah. Ada juga yang masih menggunakan lampu biasa seperti petromaks dan lain-lain.

Sumber air minum di kecamatan Pangururan dari danau Toba ada 1380, PAM ada 1200, Pompa Jet ada 120 dan Sumur ada 60. Yang selainnya dari sumber mata air yang merupakan sumber air utama bagi penduduk. Ini sering ditemukan di dekat sungai-sungai, tapi bukan berarti sungai kering mata air kering. Hanya kadang-kadang apabila musim kemarau airnya berkurang.

4. Penduduk

Membicarakan kependudukan dari sesuatu daerah terbatas pada jumlah penduduknya, kepadatan, perkembangan beserta komposisi penduduk.

Jumlah penduduk di kecamatan Pangururan tahun 1992 sekitar

6049 kk atau berkisar 32328 jiwa, jumlah laki-laki ada 15570 orang dan perempuan 16758 orang.

Jumlah penduduk berdasarkan usia adalah sebagai berikut.

0 – 6 tahun	ada	7149 orang
7 – 12 tahun	ada	6850 orang
13 – 18 tahun	ada	4760 orang
19 – 24 tahun	ada	4641 orang
25 – 55 tahun	ada	6738 orang
56 – 79 tahun	ada	2010 orang
80 keatas	ada	180 orang.

Jumlah penduduk berdasarkan pendidikan,

Belum sekolah sekitar	7149 orang
Tidak Tamat Sekolah Dasar ada	11210 orang
Tamat SD/Sederajat sekitar	6790 orang
Tamat SLTP/Sederajat sekitar	4027 orang
Tamat SLTA/Sederajat ada	3057 orang
Tamat Akademi/Sederajat ada	65 orang
Tamat Perguruan Tinggi sekitar	30 orang.

Jumlah penduduk didasarkan pada agama,

Penganut agama Islam ada	204 orang
Penganut agama Khatolik ada	17826 orang
Penganut agama Kristen Protestant	14232 orang
Penganut aliran Kepercayaan kepada Tuhan yang Maha Esa berkisar	66 orang

Kepadatan penduduk untuk tiap-tiap desa/kelurahan tidak sama padatnya. Hal ini sangat ditentukan oleh adanya mutasi penduduk. Menentukan kepadatan penduduk di satu daerah ada dua kriteria yaitu padatnya penduduk dibandingkan dengan luas wilayah. Atau dengan kata lain jumlah penduduk dibandingkan dengan luas tanah yang dapat ditangani. Di lokasi penelitian atau di kecamatan Pangururan kepadatan penduduknya 147 orang per km.

Perkembangan penduduk erat kaitannya dengan peradapan manusia dalam berinteraksi dengan alam sekitarnya. Manusia itu berkembang sesuai dengan tuntutan kebutuhannya dari mulai menggunakan alat-alat, terus mengembangkan usaha, seterusnya menuju era industrialisasi.

5. Mata pencaharian

Mata pencaharian di daerah penelitian ada bermacam-macam antara lain sebagai petani yang terdiri dari petani pemilik tanah ada 14828 orang dan petani penggarap 1938 orang. Sebagai nelayan ada 20 orang, pengusaha sedang dan besar ada 65 orang. Pengrajin/industri kecil ada 988 orang, sedangkan buruh industri ada 28 orang. Sebagai pedagang ada 308 orang, pengangkutan 135 orang, pegawai negeri ada 778 orang, ABRI dan pensiunan berkisar 245 orang, sedangkan yang terakhir adalah peternak yang merupakan jumlah yang paling banyak sekitar 12329 orang. Yang paling banyak ditenakkan adalah kerbau, babi dan ayam.

Pola perbelanjaan untuk kebutuhan hidup sehari-hari mereka berbelanja di pekan yang diadakan sekali satu minggu. Namun untuk pasar kecil-kecilan setiap harinya selalu ada yaitu dari jam 8 sampai jam 12 siang. Hanya kebutuhan itu tidak selengkap yang ada pada waktu hari pekan yaitu hari Rabu. Pada hari pekan kapal-kapal motor, atau pun angkutan darat berlalu lalang, untuk mengangkut penumpang yang akan berjual beli di pekan Pangururan. Biasanya pasar mulai dari pagi sampai sore, sehingga bagi perbelanja dari tempat yang jauh tidak begitu terburu-buru.

6. Latar Belakang Sosial Budaya.

Dalam membicarakan mengenai kehidupan sosial budaya, masyarakat sudah barang tentu menyangkut pendidikan agama dan kepercayaan serta organisasi sosial dan lain-lain.

Di dalam hidup modern ini pendidikan semakin penting. Berdasarkan pengamatan dan wawancara dapat dikemukakan bahwa di kecamatan Pangururan terdapat SDN sebanyak 30 buah, dengan jumlah murid 3243 orang dengan tenaga pengajar sebanyak 177 orang, SD Inpres ada 23 buah dengan jumlah murid 2540 orang, tenaga pengajar 145 orang.

Kemudian SMTP Negeri jumlahnya ada 4 buah, dengan jumlah murid 2147 orang, tenaga pengajar 92 orang, dilengkapi dengan 3 laboratorium dan 2 perpustakaan.

SMTP Swasta ada 4 buah dengan jumlah murid 227 orang, tenaga pengajar 28 orang, dengan perpustakaan 1 lokal. Di samping itu masih ada lagi SMTP Swasta Khatolik, ada 1 buah,

jumlah murid 548 orang, tenaga pengajar 20 orang, fasilitas laboratorium ada 2 dan perpustakaan ada 1.

Demikian juga dengan SMTA, ada 1 buah, jumlah murid 845 orang, tenaga pengajar ada 50 orang, fasilitas laboraforium dan perpustakaan masing-masing 1. Begitu juga dengan SMTA Swasta umum ada 2 buah, jumlah murid ada 273 dan tenaga pengajar 28 orang. SMTA Swasta Protestant 1 buah, jumlah murid 342 orang dan tenaga pengajar ada 17 orang. Mempunyai laboratorium 1 dan perpustakaan 1.

Mengenai agama dan kepercayaan Di Kecamatan Panguruan terdapat tiga agama yaitu agama Kristen Protestan sekitar 14232 orang, agama Kristen Khatolik dan paling banyak penganutnya 17820 orang, terakhir Islam sekitar 204 orang. Di sana terdapat 73 gereja, termasuk gereja Kristen Protestant dan Katholik dan mesjid ada 1 buah.

Organisasi Sosial yang ada di daerah penelitian atau kecamatan Panguruan adalah sebagai berikut:

Organisasi olahraga, unit organisasi kesenian, organisasi profesional dan lain-lain. Yang termasuk didalam organisasi olahraga dan yang ada di kecamatan Panguruan adalah Volley, bola kaki, lomba lari dan lain-lain. Kemudian dalam organisasi seni antara lain vokal group, tari-tarian dan lain-lain.

Sedangkan organisasi profesional antara lain seperti arisan, Karang Taruna, PKK dan lain-lain, kegiatan ini biasa dilakukan setiap bulan. Pentas kegiatan olahraga dan kesenian di lokasi penelitian diadakan apabila ada perayaan seperti memperingati hari-hari 17 Agustus dan hari-hari besar lainnya.

Adat istiadat di daerah penelitian (kecamatan Panguruan) yang terkenal ada tiga; yaitu adat menuju bulan hamil untuk anak pertama harus dilakukan, sekali gus pada waktu kelahiran pertama, kemudian adat perkawinan dan waktu kematian.

Bagi masyarakat Batak yang ada di Panguruan, adat istiadat itu boleh dikatakan secara murni masih dilakukan. Dalam kegiatan apapun terutama yang ada kaitannya dengan adat, selalu dihadiri oleh dalihan natolu. Sebenarnya menuju bulan itu bukanlah termasuk upacara adat yang besar, tetapi bagi orang Batak itu besar atau kecil unsur dalihan natolu tetap ada.

Kalau di atas adat istiadat dikaitkan dengan kelahiran, perkawinan dan kematian, bukan berarti untuk kegiatan lain adat sudah tidak ada lagi. Setiap ada kegiatan dalam keluarga unsur dalihan natolu itu ada.

Apabila dalihan natolu berperan, berarti adat sudah jalan. Sesuai dengan judul tulisan ini, adat istiadat itu sangat berperan terutama dalam mendirikan rumahnya sekaligus dapur sebagai kelengkapannya.

Setiap kegiatan didalam mendirikan rumah itu dimusyawarahkan dengan dalihan natolu, sehingga pada tiba waktunya sesuai dengan kedudukannya akan memperankan dalam pelaksanaan kegiatan itu.

Demikian juga dengan alat-alat memasak tradisionalnya ada sebagian yang tidak bisa sembarangan, misalnya seperti sendok tempurung, itu tidak bisa dipukulkan kepada orang, kelak akan dapat rugi. Ditambah lagi dapur dalam hal ini tungku tak bisa dilangkahi dan sebagainya. Jadi baik dalam hal yang besar ataupun yang kecil tata cara ini bagi masyarakat di daerah Pangururan masih tetap dilakukan. Namun bukan berarti pengaruh luas tidak ada, tetapi karena masyarakat setempat masih memilih mana yang berguna dari pengaruh itu yang dimanfaatkan, dengan demikian keaslian kebudayaan itu masih bisa terpelihara.

BAB III

DAPUR TRADISIONAL DAN LINGKUNGAN HIDUP

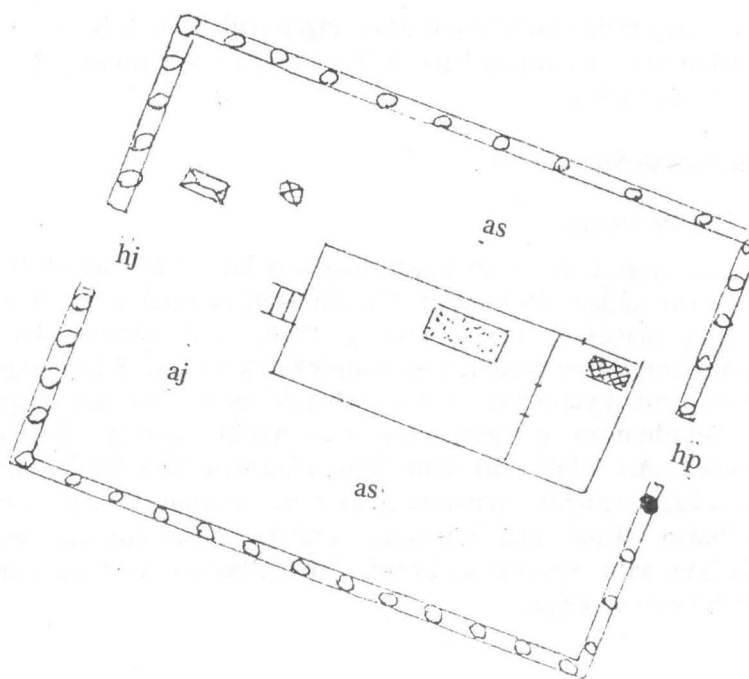
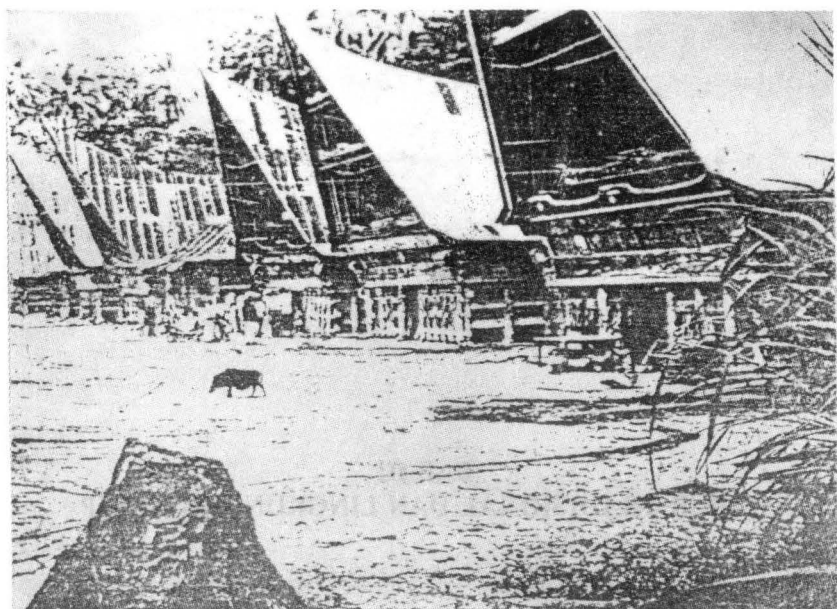
1. Lokasi Dapur dan Lingkungan Pekarangan

Lokasi dapur dan lingkungan pekarangan pada rumah Batak Toba adalah seperti yang terdapat di Kecamatan pangururan adalah sebagai berikut:

1.1 Pada rumah Sitolumbea.

1.1.1 Bentuk rumah

Pada umumnya, dari pandangan luar saja kita sudah tahu bahwa rumah itu adalah Sitolumbea. Hal itu akan nampak jelas pada tangga yang masuk di bawah kolong. Pintu tidak nampak dari luar, dan reliefnya atau ornamen menunjukkan keibuan, Sehubungan dengan simbol yang ada pada rumah Sitolumbea, tungku pada dapur. Sehubungan dengan yang menempati rumah bolon (sitolumbea ini) lebih dari satu, lalu dapurnya juga lebih dari Dapur. adalah tempat memasak makanan, minuman bagi satu satu keluarga. Dapu adalah tempat berdiang, pusat upacara dan lain-lain bagi satu keluarga. Untuk lebih jelasnya lihat gambar di sebelah besar diskripsi

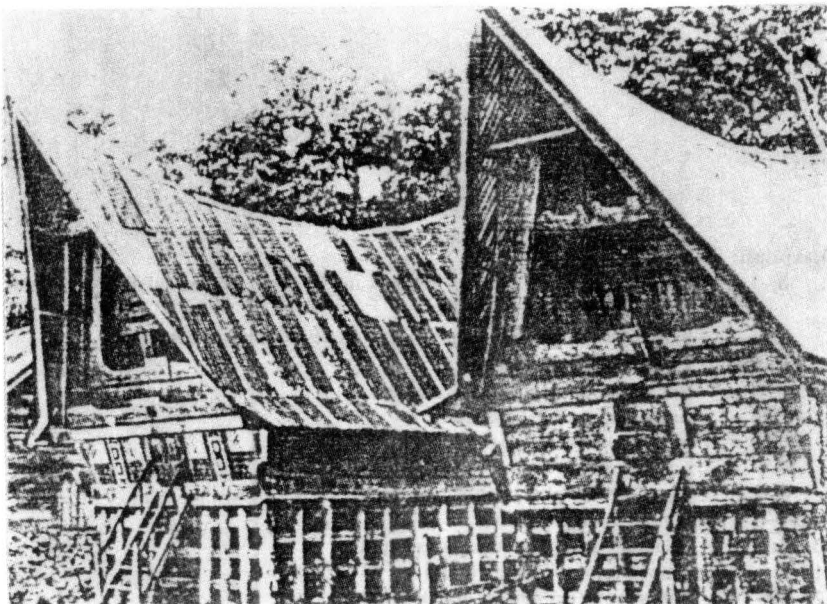


- Deskripsi: 1. hj harbangan jolo = gerbang muka, yang biasanya adalah jalan keluar kampung menuju kampung-kampung lain.
2. hp harhangan pudi = gerbang untuk pergi ke ladang dan pancuran.
3.  tangga masuk rumah
4.  bekas tataring lama (tungku lama)
5.  tungku baru di dalam dapur.
6.  parik = benteng kampung
7.  pokok kayu
8.  pagar = penangkal musuh
9.  tempat tulang belulang
10. as halaman samping = pekarangan samping.
11. aj halaman jolo = halaman muka
12. pohon beringin tempat arwah-arwah

1.2 Pada rumah Sibaba Ni Amporik

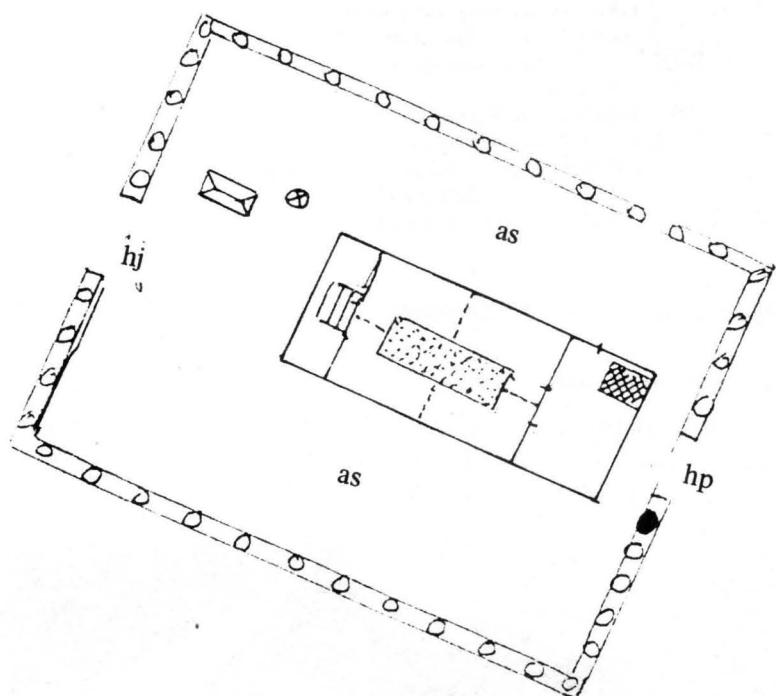
1.2.1 Bentuk rumah

Dari bentuk rumah saja kita akan tahu bahwa rumah itu adalah Sibaba Ni Amporik, karena pintu dan tangganya berada di luar seperti yang nampak pada gambar di bawah ini:



Rumah ini adalah khusus untuk raja-raja. Oleh sebab itu yang tinggal di rumah ini hanya satu keluarga, dan tungkunya pun biasanya hanya satu stel dan letaknya agak ke sudut belakang.

1.2.2 Lokasi dapur dan lingkungan pekarangan



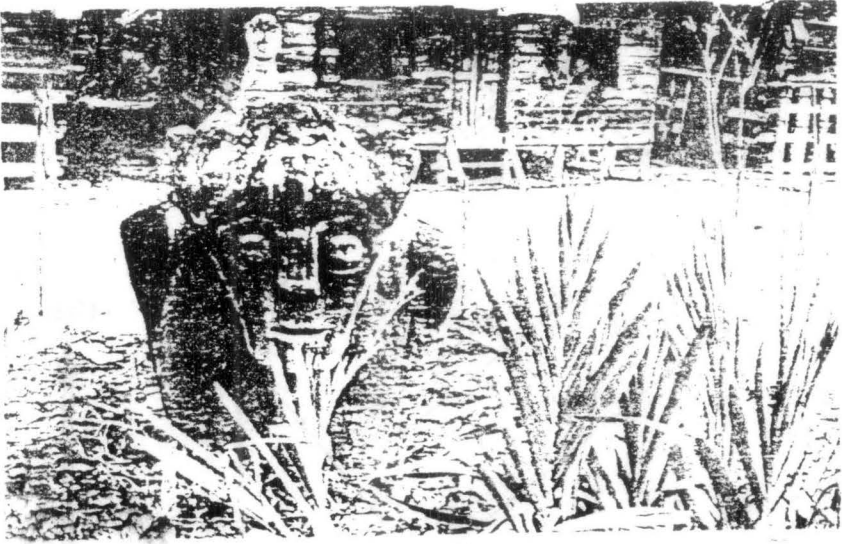
Deskripsi:

1. hj = harbangan jolo = gerbang muka, yang biasanya adalah jalan keluar kampung menuju kampung lain.
2. hp = harbangan pudi = gerbang untuk pergi ke ladang dan pancuran.
3.  = tangga masuk rumah
4.  = bekas tataring lama (tungku lama)
5.  = tungku baru di dalam dapur.
6.  = benteng kampung (parik)
7.  = pokok kayu
8.  = pagar = penangkal musuh.
9.  = tempat tulang belulang.
10. as = halaman samping = halaman samping
11. aj = alaman jolo = halaman muka
12.  = pohon beringin tempat arwah-arwah.

1.3 Lokasi dapur pada rumah pembaharuan.

1.3.1 Bentuk rumah.

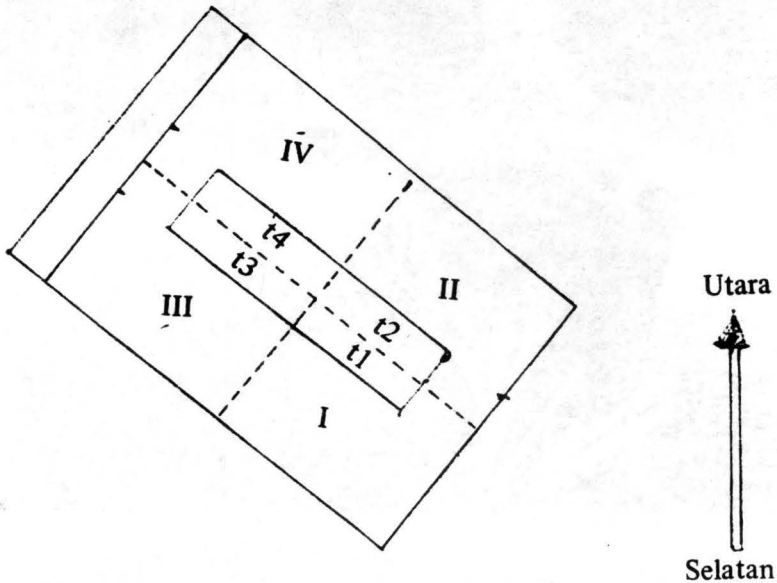
Bentuk rumah pembaharuan adalah sebagai yang nampak pada gambar di bawah ini: Biasanya ini di diami anak manjao atau yang baru berkeluarga . Ada kalanya dihuni lebih dari satu keluarga. Dapur satu tetapi tungku semai dengan banyaknya keluarga penghuninya.



2. Lokasi dapur dan lingkungan rumah tinggal.

2.1 Pada rumah Sitolumbea.

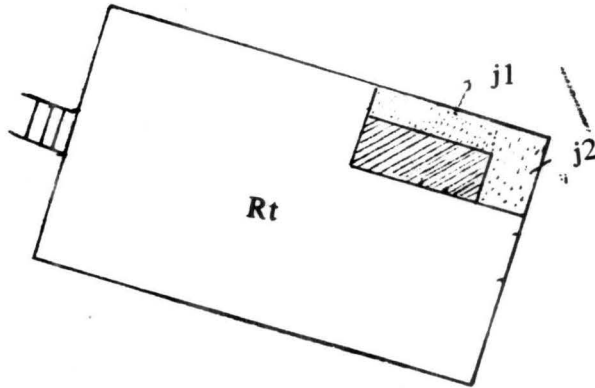
Rumah sitolumbea ini disebut juga rumah bolon, di dalamnya tinggal keluarga besar, maksudnya keluarga anak yang punya rumah, baik anak laki-laki ataupun anak perempuan sudah berkeluarga.



Deskripsi:

1.  = pintu
2.  = taring = tempat tungku t1, t2, t3, t4.
3. t1 = tungku dari yang punya rumah A I
t2 = tungku dari keluarga anak (II)
t3 = tungku dari keluarga anak perempuan (III)
t4 = tungku dari keluarga yang menumpang (paisolat) yaitu IV.
4. I = rumah tinggal bagi orang yang punya rumah.
II = rumah tempat tinggal keluarga anak yang sudah kawin
III = rumah tempat tinggal keluarga anak perempuan yang kawin
IV = rumah tinggal bagi orang yang menumpang (paisolat)
5. --- = batas tempat tinggal, Batas ini adalah dalam pengertian yang harus diingat.

2.2 Pada rumah Sibaba Ni Amporik.



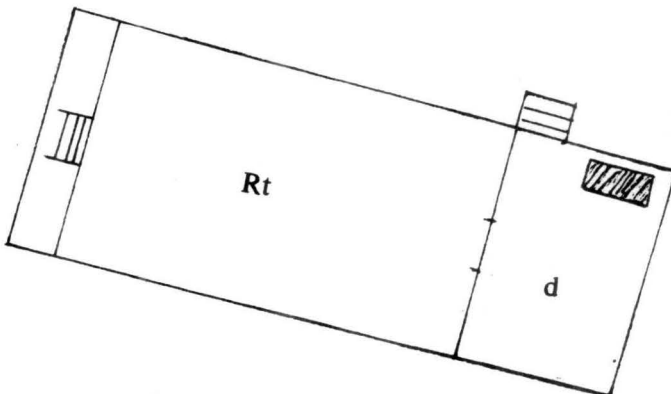
Deskripsi:

1.  = tataring = tempat tungku
2. j1 = jambur = tempat tinggal orang tua atau nenek
3. j2 = jambur = tempat alat-alat memasak
4. Rt = rumah tempat tinggal yang punya rumah
5.  = tangga rumah

2.3 Pada rumah pembaharuan

1.3.1 Pada rumah Sitolumbea dan Sibaba Ni Amporik

Pada masa pembaharuan, tungku dipindahkan pada sudut rumah tambahan. Sejak waktu inilah sebenarnya istilah dapur itu populer pada orang Batak Toba. Hal ini bersamaan waktunya dengan masuknya jabu gereja (lima rabung) dan jabu jambatan (satu rabung.) yang mempunyai dapur tersendiri.

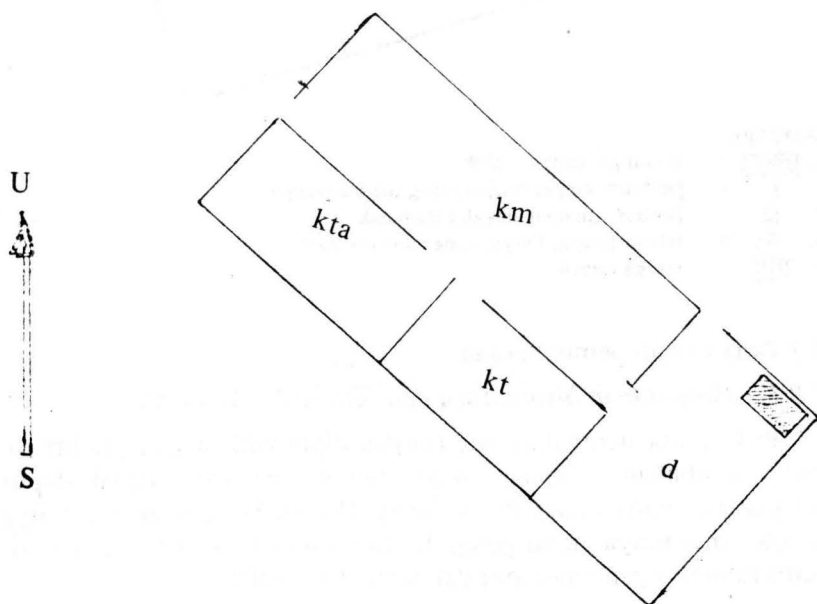


Deskripsi:

1. Rt = rumah tempat tinggal.
2. d = dapur, tempat memasak dan segala alat-alat dapur.
3.  = tungku
4.  = tangga rumah
5.  = pintu rumah

2.3.2 Pada rumah Gereja dan rumah Jambatan.

Lokasi dapur dan lingkungan rumah tinggal pada rumah Gereja (lima rabung) dan rumah Jambatan (satu rabung) adalah sama sebagai nampak pada sket di bawah ini:



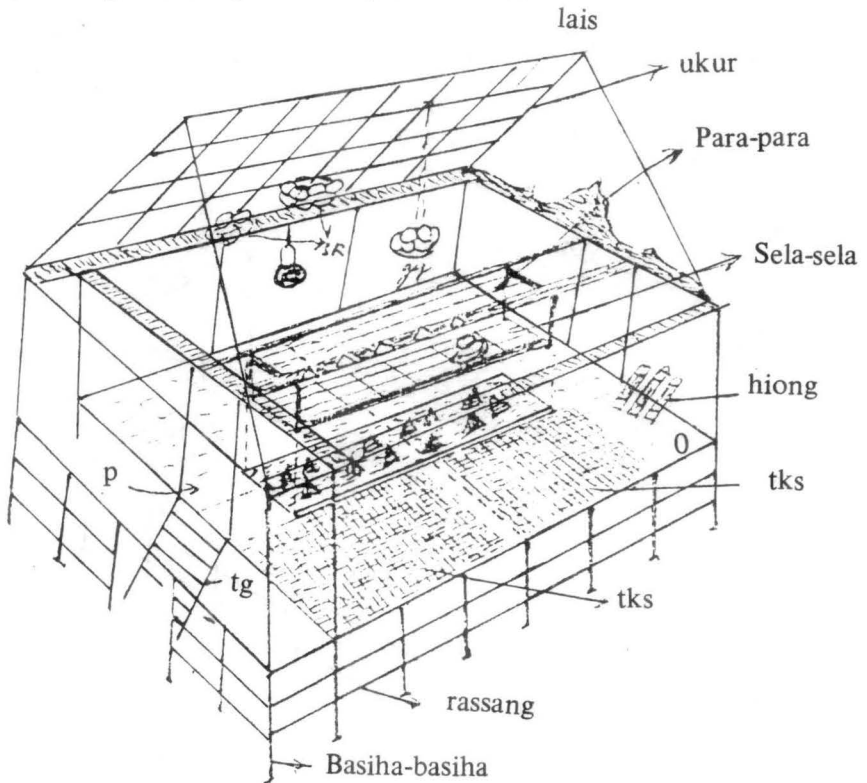
Deskripsi:

1.  = pintu
2. d = dapur
3.  = tungku.
4. km = kamar tamu dan kamar makan
5. kt = kamar tidur yang punya rumah.
6. kta = kamar tidur anak-anak

3. Tata Ruang Dapur Tradisional

3.1 Pada Rumah Sitolombea

Tata ruang dapur tradisional yang ada pada rumah sitolombea adalah sebagai uraian pada diskripsi di bawah ini.

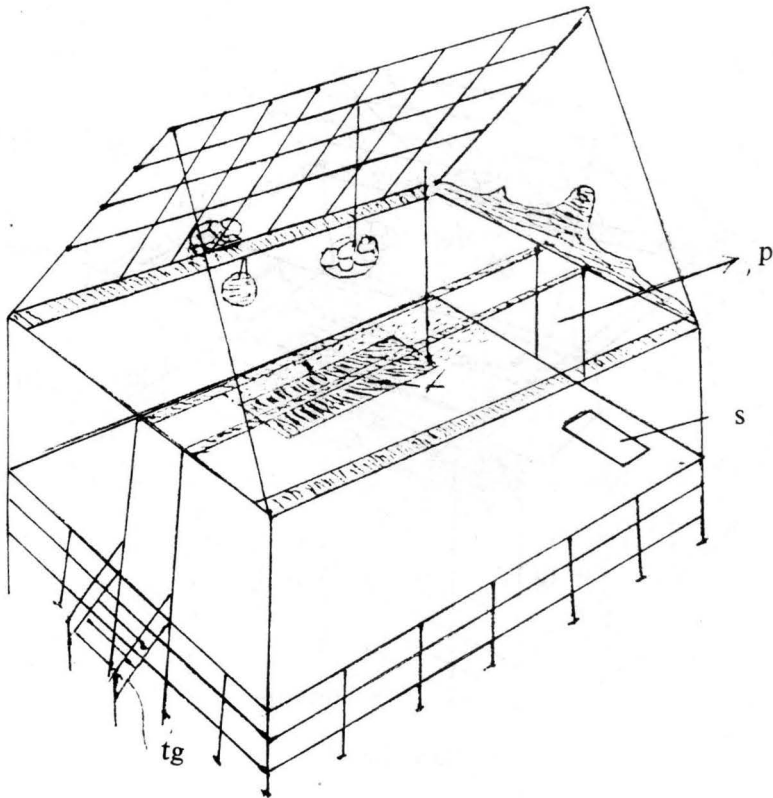


Deskripsi:

1. sk = sangke, tempat menyimpan sapa (piring—
2. gg = geang-geang, tempat menyimpan susuban (ikan)
3. skn = tempat menyimpan sangkalan
4. hiong = tempat air masak
5. o = tempat beras
6. ▲ = tungku
7. Para-para = tempat kayu bakar dan sonduk (sendok)
8. Sale-sale = tempat mengeringkan kayu bakar, ikan, padi
9. Amak = tikar tempat duduk dan tidur
10. tg = tangga
11. p = pintu
12. ukur = rusuk
13. Basiha-basiha = tiang

3.2 Pada Rumah Sibaba Ni Amporik

Demikian juga dengan rumah sibaba di Amporik, penjelasan tata ruang dapurnya adalah seperti yang tercantum pada deskripsi.



Deskripsi:

1. tg = tangga
2. t = tungku
3. j1 = jambur, tempat nenek tidur dan makan
4. j2 = tempat alat-alat dapur.
5. gg = geang-geang = tempat menyimpan ikan
6. sk = sangke, tempat menyimpan sapa (piring)
7. s = tempat tidur dan tempat barang-barang
8. p = pintu tempat membuang sampah
9. para2 = tempat kayu bakar, Sonduk pedang.

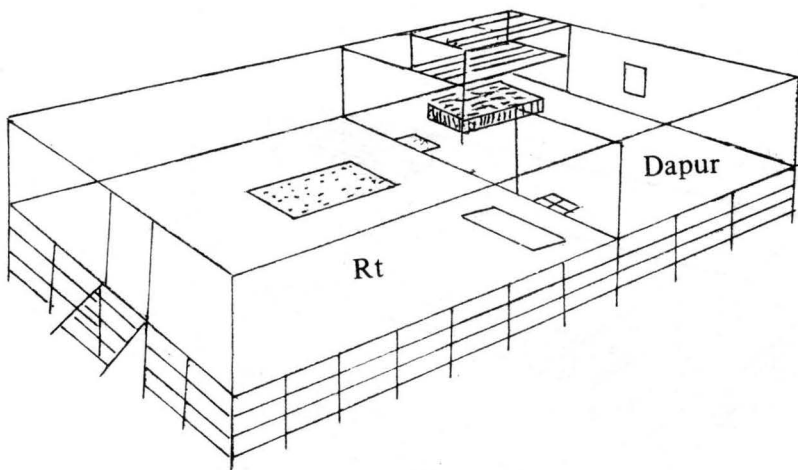
MILIK KEPUSTAKAAN
DIREKTORAT TRADISI
DITJEN NBSF DEPBUDPAR

3.3.1 Pada rumah Sitolumbea

- 31

3.3.2 Pada rumah si Baba Ni Amporik

Pada pembaharuan si baba Ni ampaorik sama halnya denngan Sitolumbea, tungku dan alat-alat dapur dipindahkan pada bangunan tambahan yang ukurannya 5 x 3 M dan disebut dapur. Sejak inilah sebenarnya dikenal dapur tersendiri. Walaupun dalam pembaruan pintu dan tangga dari Sitolumbea dan sibaba ni amporik tidak berabak. Kalau Sitolumbea pintu dengan tangga tidak kelihatan dari luar, tetapi sibaba ni Amporik letaknya di luar dan bisa dilihat dari luar.

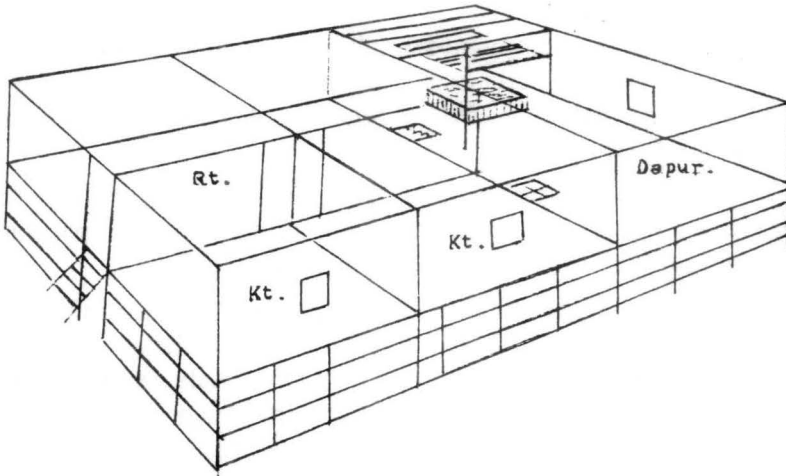


Deskripsi:

1.  = Tungku lama
2.  = Tungku pada dapur
3.  = Sale-sale
4.  = Para-para
5.  = Sondi (tempat tidur dan tempat barang-barang)
6.  = Rek piring
7.  = Elmar makan.
8.  = Jendela
9.  = Tangga.

3.3.3 Pada Rumah Gereja dan Rumah Jambatan.

Jabu Gereja dan jabu Jambatan, dapur adalah tersendiri, Rumah induk terdiri dari ruangan tamu (ruangan makan) dan kamar tidur. Jabu artinya rumah, jabu gereja berarti rumah gereja jauh berbeda dengan rumah Sitolumbea maupun Sibaba ni amporik, baik dari segi model maupun bahkan sudah jelas banyak perbedaannya. Rumah gereja dengan rumah jembatan biasanya dihuni oleh satu keluarga, dan sudah ada kamar tidur ruang tamu, ruang makan dan lain-lain.



Deskripsi:

1.  = Tangga.
2. Rt = Ruang tamu (ruangan makan)
3. Kt = Kamar tidur
4.  = Sale-sale
5.  = Rek piring.
6.  = Elmari
7.  = Jendela
8.  = Tungku (tataring)

4. Air dan Sampah Buangan Dapur

4.1 Air

Umumnya masyarakat Kecamatan Pangururan merasa sulit tentang kebutuhan air, terutama mengenai air minum. Sejak dahulu, umumnya desa Kecamatan Pangururan mengambil air minum adalah dari Danau Toba, sehingga jarak rumah dengan sumber air minum ada yang sampai 2 km.

Danau Toba adalah tempat mandi, tempat mencuci pakaian dan tempat mengambil air minum. Dengan demikian kita dapat menggambarkan bagaimana tentang kebersihan masyarakat. Tetapi karena hal itu sudah berlangsung berabad-abad dan sudah membudaya, maka nampaknya tidak menimbulkan permasalahan. Semua seperti sudah berlangsung dengan sempurna. Hal itu diabadikan dengan ungkapan: *Ndang Siburion Aek*, artinya air tidak akan dapat dicuci.

Demikianlah gambaran situasi air yang dialami masyarakat di Kecamatan Pangururan, kalau mau mandi, mau mencuci pakaian, mau mengambil air minum, harus pergi ke Danau Toba.

Seorang Ibu yang hendak memasak, harus lebih dahulu pergi mengambil air ke Danau Toba. Air itu harus diangkut dengan memakai *hudon tano*, *hiong* atau *tabu-tabu*. Kalau yang dipakai adalah *hudon tano*, maka untuk membawanya harus dengan *menghunti* (menjunjung di atas kepala dengan memakai kain atau ni (semacam daun lalang) sebagai alas kepala. Pekerjaan itu adalah sangat sulit. Salah-salah *hudon tano* bisa pecah. Lumayan kalau ada *hiong* (bambu yang sudah dipotong dan bagian atasnya diberi berlobang untuk dapat diisi dengan air), sehingga untuk membawanya lebih bebas dan dapat digotong pada talinya. Demikian juga dengan *tabu-tabu* adalah lebih mudah untuk membawanya. Sesudah tiba di rumah maka air disimpanlah pada tempat masing-masing atau dengan menuangkan ke dalam *panguhatan* guci yang sudah tersedia.

4.2 Sampah Buangan Dapur

Umumnya, setiap keluarga selalu ada memelihara ternak misalnya ayam, itik, anjing, babi, kerbau lembu dan lain-lain. Oleh sebab itu, sampah makanan selalu ditampung pada suatu tempat. Tetapi kalau sampah itu hanya merupakan air tok, maka langsung dibuang pada lobang yang ada dekat tataring, atau langsung ke pin-

tu belakang. Kalau hal ini selalu terus menerus, akan mengakibatkan becek pada kolong rumah atau belakang dapur. Untunglah dewasa ini tidak demikian lagi karena sudah ada dapur tersendiri.

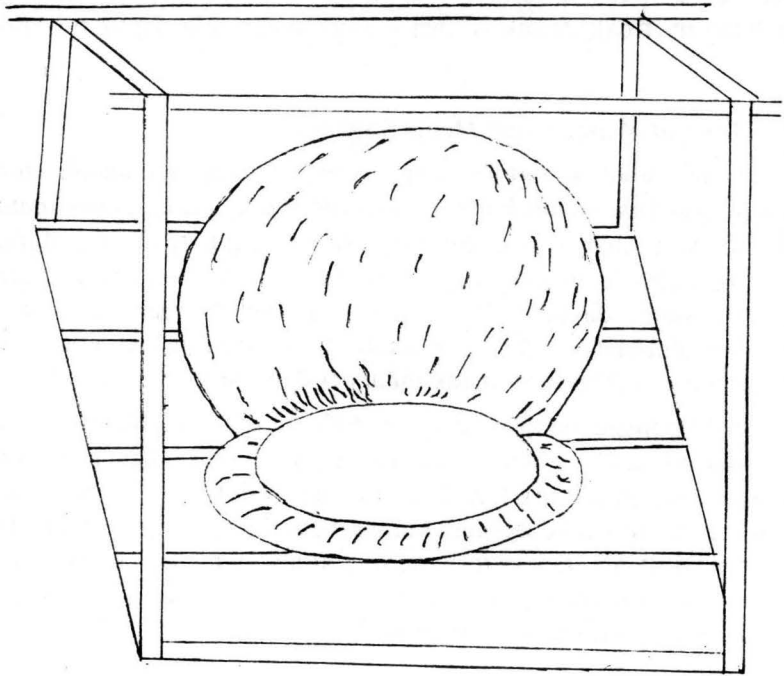
5. Tempat Mencuci dan Mengeringkan.

Pada mulanya, alat-alat dapur yang biasa dicuci adalah *hudon tano, susuban, sonduk dasar, sonduk bulu, sapa, parlompanan*. Tetapi kemudian sesuai dengan perkembangan teknologi alat-alat itu bertambah misalnya gerengseng, periuk besi, kual, ceret, piring, gelas, baskom dan sebagainya. Sehubungan keadaan itu jumlah alat-alat dapur yang akan dicuci bertambah maka akan mempengaruhi tempat untuk mencuci dan mengeringkan.

Sehubungan dengan hanya sedikit yang mau dicuci, padahal tempat mencuci adalah jauh, maka lebih baik dicuci di rumah sendiri. Sudah barang tentu, kalau dicuci di rumah tidak mungkin lagi menuruti kebersihan yang sebenarnya, mengingat susahnya mengangkut air dan keterbatasan alat-alat tempat mencuci. Tempat untuk mengeringkan, selalu dikaitkan dengan kondisi, yang pelaksanaannya adalah sebagai berikut.

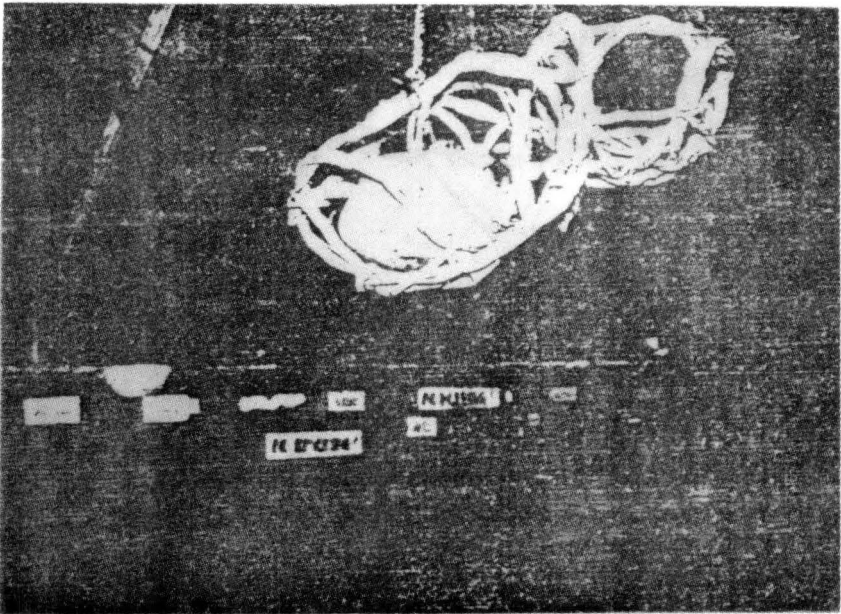
5.1 Hudon tano (periuk tanah)

Yang kotor dicuci dengan air. Yang dicuci hanyalah bagian dalam dan bagian bibirnya. Kalau tidak kotor betul, cukup saja dengan memasukkan air, lalu diaduk-aduk dengan tangan, kemudian dengan cepat ditungkan airnya. Kita sudah tahu bagaimana bersihnya dengan cara sederhana itu. Tetapi itu sudah biasa. Kalau periuk tanah itu terlampau kotor, maka caranya agak lain. Kalau bertepatan periuk itu terlampau gosong dan berkerak, maka dimasukkan air ke dalam periuk itu, lalu diletakkan ke atas tungku. Setelah cukup lama dipanasi, baru diangkat kembali. Dengan demikian periuk sudah dapat dibersihkan. Sesudah periuk itu dicuci, maka dikeringkanlah ke sale-sale seperti yang nampak pada sket di bawah ini.



5.2 Susuban

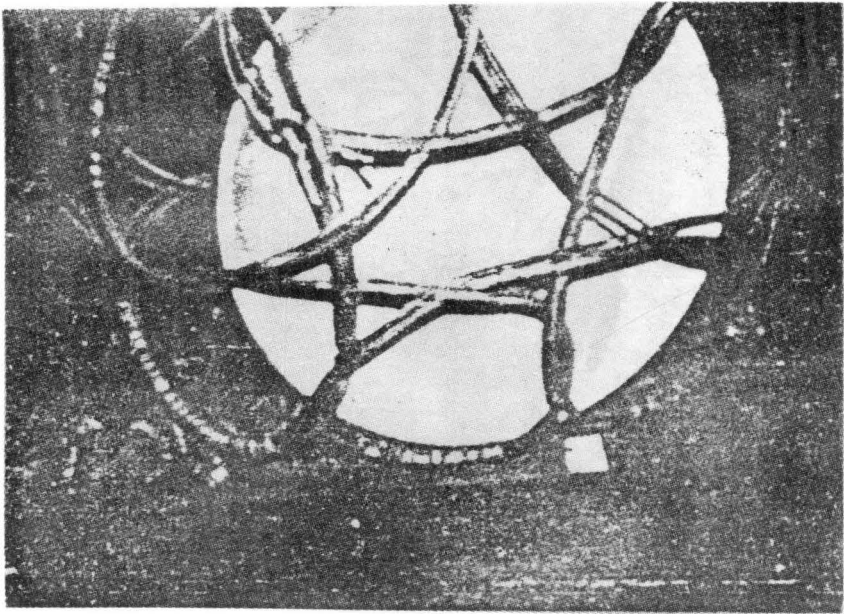
Kalau susuban mau dibersihkan, sama halnya dengan cara membersihkan periuk tanah dan sesudah bersih, dikeringkan di atas geang-geang seperti yang nampak pada gambar di bawah ini:



5.3 Sapa

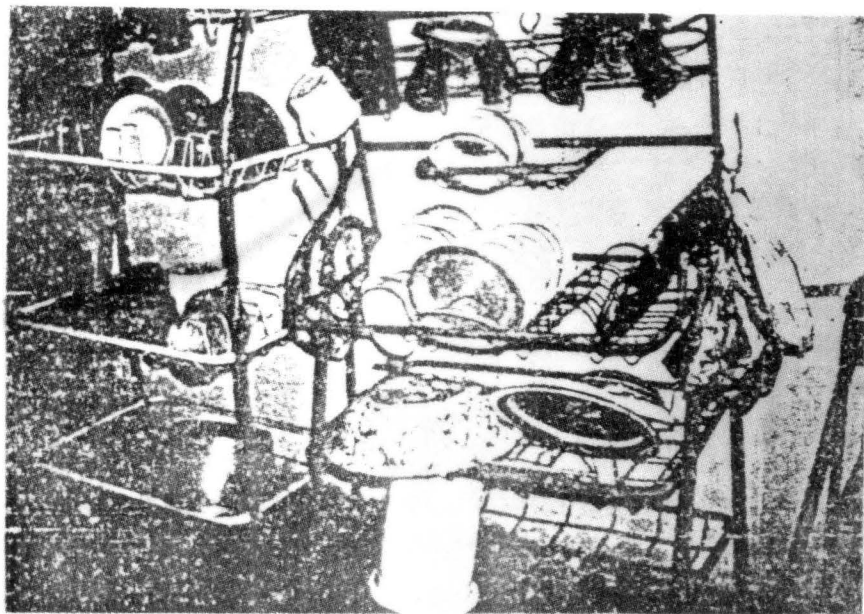
Sapa dibersihkan, dengan cara memasukan air ke dalamnya, lalu digosok-gosok dengan tangan kanan, dan segera airnya dicampakkan. Dengan demikian sapa sudah dianggap bersih. Tetapi kalau sapa itu dianggap terlalu kotor, maka diambillah limbah dapur, dan langsung di gosok-gosokkan pada sapa. Sesudah selesai digosok maka ditarohlah air, lalu digosok-gosok lagi dan kemudian airnya dicampakkan. Terakhir, dimasukkan air dan digosok-gosok dengan tangan. Kalau sudah cukup bersih, airpun dicampakkan.

Sesudah sapa selesai dibersihkan, maka dikeringkan dan disimpanlah di atas para-para atau sale-sale seperti yang nampak pada sket di halaman berikut ini;



5.4 Macam-Macam Alat-Alat Dapur.

Sehubungan dengan perkembangan jaman, maka alat-alat dapur itupun semakin lama semakin banyak macam dan ragamnya. Dahulu alat-alat dapur itu sangat sedikit macam dan ragamnya tetapi dewasa ini, alat-alat dapur itu sudah semakin banyak macam dan ragamnya misalnya: periuk besi, kuali besi, ceret, piring, mangkok, tapak, gelas, baskom, panci dan lain-lain. Tentu cara mencucinyapun sudah semakin bersih. Tidak boleh lagi mencuci piring tanpa sabun dan cara menyimpanpun harus menurut kesehatan yaitu dalam lemari atau dalam rak piring. Semua peralatan harus dicuci luar dalam. Hal itu dapat kita lihat seperti yang nampak pada gambar dibalik ini.



Pada gambar di atas ini nampak bagaimana alat-alat itu tersimpan dengan teratur, dan jelas nampak bagaimana bersihnya alat-alat itu. Demikianlah perkembangan alat dan peralatan dapur, semakin lama semakin menyesuaikan diri dengan kemajuan jaman.

BAB IV

MACAM-MACAM TUNGKU TRADISIONAL DAN BAHAN BAKARNYA

1. Nama dan Arti Dalam Bahasa Lokal

Tungku dalam bahasa Batak Toba adalah *dalihan*. Pengertian *dalihan* pada bahasa Batak, adalah 3 buah batu pasir yang dibentuk demikian rupa dan diletakkan di atas tataring dan letaknya membentuk segi tiga sama kaki dan dengan ketegakan 60° , yang dipergunakan untuk memasak makanan.

Sehubungan dengan perkembangan jaman pengertian tungku itu mengalami proses sebagai berikut :

1.1 Dalihan Na Tolu.

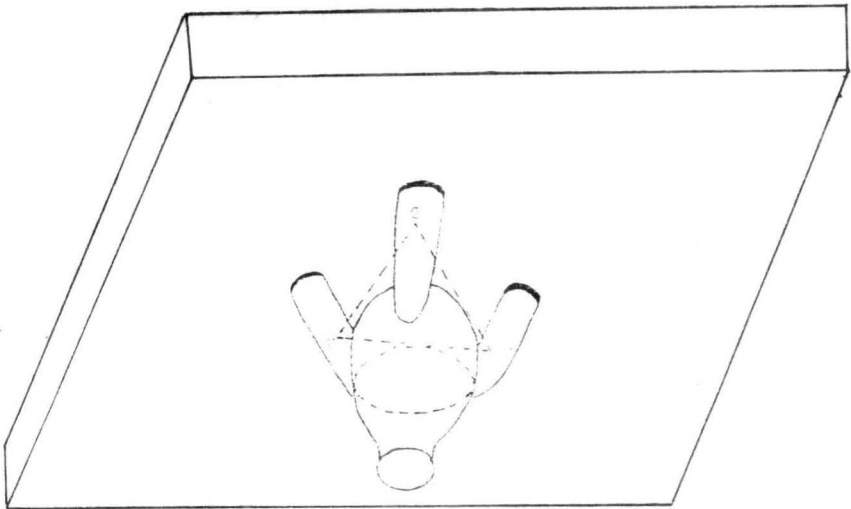
Dalihan Na Tolu maksudnya tungku yang tiga atau tiga buah batu pasir yang mempunyai bahan, bentuk dan fungsi yang sama yaitu memasak. Oleh sebab itu tungku itu sebenarnya bukan pengertian dari satu-satu batu, tetapi adalah dalam pengertian kelompok.

Sebatang batu yang bahannya adalah batu pasir, tingginya sama dengan tungku, demikian juga berdirinya membentuk sudut 60° tidak dapat kita sebut tungku, sebab tidak mungkin dapat dipergunakan untuk memasak. Demikian juga kalau ada 2 batu yang bersamaan bahannya dan bersamaan letaknya membentuk sudut 60° , tidak dapat disebut tungku karena tidak dapat dipergunakan untuk memasak.

Untuk dapat disebut dalihan (tungku) harus 3 buah yang bahannya, besarnya dan letaknya yang bersamaan dan fungsinya hanya satu yaitu memasak. Jadi kita harus hati-hati untuk mengerti tungku itu.

Kerja sama yang dilakukan oleh tungku dalam dapur, adalah menjadi jaminan dalam hidup dan penghidupan rumah tangga pada dapur. Dapurlah tempat keluarga untuk memasak segala keperluan. Itulah sebabnya pengertian dalihan pada orang Batak adalah sangat berkesan. Peranan tungku itu sangat menentukan hidup penghidupan dalam keluarga, maka tungku itu menjadi pedoman hidup sehari-hari. Hidup yang baik adalah hidup yang sesuai dengan Dalihan Na Tolu yaitu kerja sama, ulet dan sabar, tahan panas, tahan berat. Tungku dengan setia menanggung panas, menanggung berat, hanya untuk mempertahankan tujuan yaitu memasak makanan.

Letak dari tungku itu adalah sebagai yang nampak pada sket di bawah ini :



Deskripsi : Antara D dan H = 35 cm

Antara B dan H = 35 cm

Antara B dan D = 35 cm

Tegak tungku adalah 60° dari tanah tataring.

Tungku selalu siap untuk tempat memasak makanan keluarga, baik siang atau malam. Di samping berat untuk menjunjung masakan, juga tahan menahan panas panggangan api. Itulah sebabnya peranan tungku itu sangat berkesan pada alam pikiran orang Batak, sehingga ditarafkan dalam filsafat hidup dengan istilah : *Dalihan Na Tolu*, yang maksudnya adalah Masyarakat adalah kumpulan dari keluarga-keluarga, di mana keluarga itu terdiri dari suami, isteri dan anak-anak. Keluarga ini ada justeru ada yang memberikan anak perempuannya untuk dikawini. Tentu yang memberikan anak gadisnya mengawini anak laki-laki dari marga lain. Dengan demikian, maka terjadilah suatu kelompok yang terdiri dari 3 marga yaitu : Kelompok pemberi anak perempuan yang disebut *hula-hula*, dan kelompok penerima anak perempuan disebut *boru*, sedangkan kelompok yang satu marga dengan kita disebut dengan *sabutuha*. Dengan perkataan lain, bahwa kehidupan bermasyarakat itu adalah Dalihan Na Tolu., Dalihan Na Tolu itu adalah sebagai berikut :

Dongan tubu : adalah kawan satu marga sejak adanya marga itu sampai dewasa misalnya marga Simanjuntak. Semua marga Simanjuntak yang ada sekarang ini tidak boleh saling mengawini.

Hula-hula : adalah semua marga yang memberikan anak perempuannya kepada marga Simanjuntak, baik pada nenek moyang atau saudara kita yang sekarang ini, semua dimasukkan kepada kelompok hula-hula. Jadi marga itu mungkin sudah berpuluh-puluh banyaknya sejak dahulu. Itu semua adalah hula-hula.

Boru adalah : kelompok marga yang mengawini marga boru Simanjuntak, sejak dahulu sampai sekarang ini. Jadi mungkin sudah sampai beratus marga.

Demikianlah susunan hubungan kekeluargaan itu pada keluarga orang Batak, sehingga segala pekerjaan adat harus dilaksanakan menurut musyawarah Dalihan Na Tolu. Karena luasnya ruang lingkup Dalihan Na Tolu itu, maka apabila ada acara adat tidak mungkin mengundang semua yang termasuk hula-hula Bom dan dongan sabutuha. Oleh sebab itu maka dalam pelaksanaan adat harus disesuaikan dengan besarnya upacara itu. Kalau acara adat hanya memasuki rumah dan pesta perkawinan, maka

Dalihan Na Tolu itu hanyalan sampai hula-hula dari nenek. Hula-hula dari bapak dan hula-hula kita sendiri. Demikian juga bagian boru, hanya mulai dari nenek, bapak dan boru kita sendiri. Begitu juga dongan sabutuha adalah sejak dari nenek kita, bapak kita dan saudara-saudara kita.

Kalau upacara yang akan diadakan adalah upacara kematian dari orang tua kita, dan dengan upacara penuh dengan memotong kerbau, maka dongan sabutuha mulai dari nenek kita yang ke 7 tingkat sampai pada kitalah yang menjadi dongan sabutuha. Demikian jugalah fihak hula-hula ditingkatkan dari ke 7 generasi tersebut, juga bagian boru. Jadi Dalihan Na Tolu itu boleh kecil, sedang, dan luas.

Dalam sikap sehari-hari, Dalihan Na Tolu diatur sedemikian rupa :

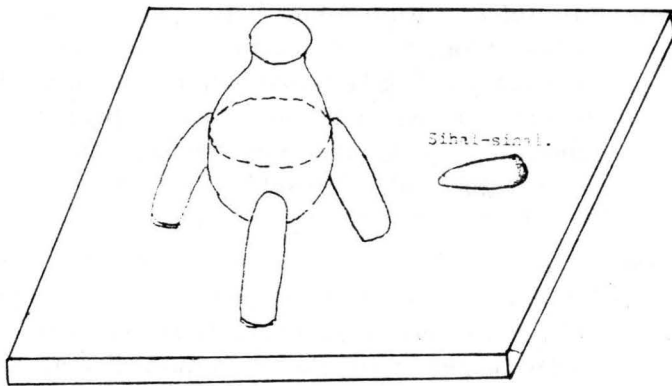
Manat Mardongan tubu : artinya kita harus bersikap hati-hati kepada dongan tubu, agar jangan tersinggung perasaannya. Segala sesuatu harus kita terangkan dengan jelas, dan kita minta pendapatnya. Jangan sempat kita perlakukan seolah-olah tidak penting, sebab segala duka dan suka adalah menjadi tanggung jawab dari dongan sabutuha.

Somba marhula-hula: artinya kita harus merendah diri kepada hula-hula dan selalu menghormati dengan setinggi-tingginya karena segala rejeki, *hamoraon*, *hagabeon* adalah karena restu dari hula-hula. Barang siapa yang tidak hormat kepada hula-hula, akan mendapat celaka. Apa saja permintaan hula-hula, kita harus usahakan memberikannya, agar jangan terkutuk.

Elek marboru : artinya kita harus bersikap membujuk, membimbing, memaafkan kepada boru. Borulah yang diharapkan untuk membantu segala pekerjaan kita, baik berupa tenaga atau berupa materi. Jadi kalau-pun rasanya sudah salah, kita tidak boleh terlalu marah, agar jangan menjauh. Bila perlu kita bujuk dengan membawa makanan (*dengke=ikan*) kepadanya agar jangan marah-marah lagi.

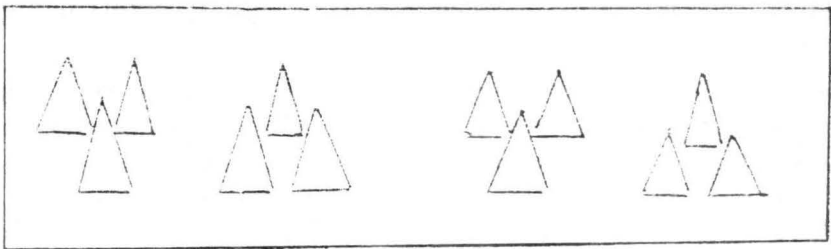
Demikianlah masyarakat Dalihan Na Tolu itu, sehingga dalam kehidupan sehari-hari itu nampak bersatu, bergembira dan tidak kurang apa-apa.

Sebagaimana kita lihat pada Dalihan Na Tolu, letak masing-masing tungku sudah tertentu dan telah abadi ditancapkan di atas tataring dan tidak dapat digeser-geser lagi. Tetapi pada satu ketika, mungkin juga ada periuk yang ukuran kecil yang harus dimasak di atas tungku itu. Periuk terlalu kecil sehingga tidak sesuai dengan tungku, padahal yang akan dimasak itu adalah sangat penting. Untuk maksud tersebut, maka orang tua membuat tungku pembantu yang dapat mengganjal tungku itu sehingga periuk kecil dapat memasak pada tungku itu. Tungku pembantu inilah yang disebut si hal-sihal seperti yang nampak pada sket di bawah ini :



Dalam kehidupan Daliha Na Tolu pada satu ketika ada kedatangan yang tidak serasi, yang penanganannya membutuhkan orang yang ke empat. Tentu tidak lagi dari kelompok Dalihan Na Tolu itu. Harusnya kelompok yang ke empat. Untuk itu tentu adalah kawan akrab yang disebut ale-ale. Melihat dari kenyataan ini, maka timbullah istilah baru yang disebut : *Dalihan Na Tolu Paopat Sihal-sihal*. yang maksudnya dengan sabutuha, hula-hula, boru dan ale-ale. Itulah sebabnya setiap upacara adat selalu dipanggilkan ale-ale (Jambar kawan akrab). Dewasa ini, jambar sudah ada untuk pengurus gereja, tetangga, sejawat dan lain-lain, adalah kelanjutan dari pengertian sihal-sihal ini. Dengan demikian semua para undangan akan mendapat jambar dari upacara itu, sehingga nampaknya semua mempunyai fungsi.

Tungku yang kita perbincangkan di atas adalah tungku untuk satu keluarga, yaitu satu stel. Tetapi pada rumah Sitolumbea biasanya keluarga yang tinggal lebih dari satu keluarga, oleh sebab itu tungku harus lebih dari satu stel. Kalau yang tinggal dalam rumah itu ada 2 keluarga, maka tungkunya harus 2 stel, dan kalau 3 keluarga harus tiga stel. Kalau tungku hanya 2 stel, maka tataringnya ukurannya adalah 100 x 140 cm. Tetapi kalau 3 stel atau 4 stel, maka tataringnya berukuran 100 x 240 cm. Sehubungan dengan keluarga yang memakai tungku, maka kalau empat keluarga, maka letak tungku-tungku itu adalah : 2 stel mengarah pada jabu bona, dan 2 stel mengarah pada soding, pudi dan jabu suhat sebagai yang nampak pada sket di bawah ini :



Kalau keluarga mengadakan upacara perkawinan atau upacara kematian maka akan timbul beberapa perubahan pada dapur rumah tangga misalnya :

- Tungku tidak mungkin lagi dapat meladeni masakan yang dibutuhkan oleh orang yang datang pada pesta. Oleh sebab itu perlu penambahan tungku darurat misalnya tungku batang pisang atau tungku tanah.
- Dapur keluarga tidak mungkin lagi dapat meladeni alat-alat memasak yang akan bertambah, demikian juga bahan-bahan untuk dimasak. Oleh sebab itu harus dengan segera penambahan dapur darurat yang letaknya harus dekat dengan dapur keluarga.
- Pada dapur keluarga, yang memasak itu adalah ibu rumah tangga. Umumnya laki-laki tidak pernah ikut dalam masak-memasak itu. Tetapi kalau pada dapur umum itu, yang memasak itu. Tetapi kalau pada dapur umum itu, yang memasak itu sudah gabungan dari boru, dongan sabutuha dan kawan satu kampung. Mereka yang bekerja itu adalah berdasarkan suka rela di dalam ikatan tanggung jawab.
- Demikian juga peralatan tidak mungkin lagi dapat meladeni orang banyak. Oleh sebab itu harus dikumpulkan dari setiap

rumah. Tidak perlu entah punya siapa, semua dikumpulkan demi kebutuhan upacara. Pada waktu inilah napak kebersamaan itu.

- Pembagian kerja tidak perlu terlalu dirisaukan, semua akan memilih pekerjaan yang sudah biasa dikerjakan. Tidak perlu terlampau diatur-atur. Semua akan berlangsung dengan serasi. Demikian keadaan pada masyarakat Batak yang ada di Pengurusan itu.

1.2 Tungku Batang Pisang.

Sebagian kita ketahui, bahwa yang dimaksudkan dengan dalihan itu adalah tungku batu yang dipakai oleh keluarga. Tungku ini sangat sulit untuk membuatnya, dan sangat sulit pula untuk mendapatkan bahannya.

Untuk mengadakan tungku dengan segera adalah hal yang tidak mungkin oleh sebab itu tungku haruslah secara darurat yaitu yang ada di tempat itu, dan dapat dicari dengan waktu yang singkat. Kalau bertepatan di desa itu ada batang pisang yang besar, maka itulah yang dijadikan tungku darurat. Batang pisang segera diambil, lalu dipotong-potong menjadi tiga bagian yang masing-masing setinggi 40 cm. Sesudah itu, lalu menggali tanah untuk tungku itu. Batang pisang masing-masing dikubur 15 cm dengan jarak kl 25 cm. Kemudian setelah tungku sudah cukup kukuh, maka sudah dapat dipakai untuk memasak. Batang pisang itu dijadikan tungku darurat, karena banyak mengandung air, dan berlapis-lapis. Namun kalau sudah terlalu lama dipergunakan, lama-kelamaan akan terbakar juga. Untuk mengelakkan itu, maka waktu memasak, kita tidak boleh lupa untuk manambah-nambah air pada batang pisang. Harus diingat, bahwa pada setiap mengangkat masakan dari tungku batang pisang, harus selalu hati-hati, agar tidak mengganggu ke stabilan tungku. Kalau mengangkatnya tidak seimbang, maka akan terjadi gangguan pada batang pisang. Demikian juga waktu memulai memasak, harus hati-hati. Kalau mungkin pengisian bahan untuk kual, dilakukan setelah berada di atas tungku, 'hal ini akan menambah keselambatan tungku batang pisang.

1.3 Tungku Tanah.

Pada daerah yang tandus, pisang tidak tumbuh dengan baik, dan walaupun ada, batangnya sangat kecil. Ini tidak dapat dipergunakan menjadi tungku. Untuk daerah yang serupa ini, sangat sulit untuk mencari batang pisang. Oleh sebab itu, untuk meng-

adakan tungku darurat harus dipikirkan dengan cara lain, yaitu dengan tungku tanah.

Pembuatan tungku tanah, diperlukan beberapa persyaratan :

- Tanah haruslah yang keras. Kalau tanah yang gembur, tidak mungkin dapat dijadikan tungku tanah.
- Tempat pembuatan tungku tanah harus yang agak berbukit-bukit. Maksudnya agar kayu bakar nanti berada pada permukaan tanah, sehingga asapnya bebas keluar.
- Orang yang menggali tungku tanah haruslah yang sudah berpengalaman. Kalau yang menggali itu tidak biasa, maka walaupun tungku sudah selesai digali, lalu diisi dengan kayu bakar, apinya tidak mau menyala. Hanya asap saja yang banyak, tetapi nyalanya tidak ada. Jadi pembuatan tungku yang serupa ini adalah gagal. Kalau tungku tanah sudah selesai digali, dan sudah dicobakan dengan peralatan dapur, maka tungku sudah dapat dipakai untuk memasak.

Sebagaimana pada tungku batang pisang, pada tungku tanah-pun harus diperhatikan waktu mengangkat masakan dari tungku. Kalau tidak hati-hati, tungku tanah bisa jadi retak, sehingga tidak dapat dipergunakan.

Alangkah baiknya kalau bahan yang sudah masak itu langsung diambil dari kuali dengan berangsur-angsur. Demikian jugalah sewaktu memasukkan bahan yang akan dimasak, hendaknya diisi sesudah kuali diatas tungku.

1.4 Tungku Pembaharuan

Yang dimaksud dengan tungku pembaharuan, adalah tungku-tungku yang timbul setelah masuknya penjajahan asing di Tapanuli Utara. Tungku-tungku pembaharuan itu misalnya tataring bosi, konfor masak, konfor gas dan tataring simin.

Dalam bahasa Batak, yang dimaksud dengan tungku itu adalah dalihan, tetapi karena dalam bahasa Indonesia semuanya disebut tungku, maka dalam bahasa Batak dicoba mengikutinya, tetapi agak lain pengertiannya dengandalihan. Itulah sebabnya dikatakan tataring bosi, tataring simin dan seterusnya.

Kalau kita teliti pengertian *tataring bosi*, maka yang dimaksudkan adalah tempat tungku ditegakkan. Sama halnya tataring pada dalihan adalah tanah liat yang sengaja dibuat sedemikian rupa

untuk menjadi fundasi dari dalihan. Padahal yang dimaksudkan dengan tataring bosi, adalah tungku besi. Hal ini mungkin disengaja, agar pengertian dalihan itu selalu murni.

Untuk dapat melihat macam-macam pembaharuan itu, maka dibawah ini kita lihat satu persatu yaitu:

1.4.1 Tataring Bosi

Tataring bosi = tungku dari besi yang dapat dibedakan dengan yang berkaki tiga dan yang berkaki empat. Tataring bosi yang kaki tiga, adalah tungku dari besi, di mana bagian atasnya adalah bulat yang mempunyai kaki tiga buah yang telah disatukan dengan badannya. Kalau kita selidiki dengan pengertian dalihan, memang sudah banyak perbedaan yaitu: Tungku besi yang berkaki tiga sudah menjadi satu dengan badannya pada bagian atas yang merupakan lingkaran. Jadi seolah-olah menjadi kebalikan dari dalihan yaitu berdiri sendiri pada tataring. Demikian tentang sihal-sihalnya. Pada tungku besi sihal-sihal ini sudah terpasang pada tungku, yaitu sebagai ujung dari setiap tiang tungku.

Demikian jugalah tentang tungku yang berkaki empat. Kalau kita lihat memang sudah semakin banyak perbedaannya dengan tungku dalihan. Kaki bukan tiga lagi bahan sudah besi, sihal-sihal sudah menjadi dua yang selalu terpasang pada tungku besi yang berkaki empat. Tetapi karena semua tungku-tungku itu fungsinya adalah memasak, maka tidak menjadi persoalan kalau dimasukkan pada tungku, tetapi dengan nama tataring.

1.4.2 Tungku Semen

Tungku semen adalah tungku yang terbuat dari semen, dibuat sedemikian rupa sehingga merupakan meja tulis, dan tungkunya dibuat merupakan laci, dan mempunyai 2 buah cerobong. Biasanya tungku semen ini dipergunakan oleh pengusaha kedai kopi yang ada di kota Pangururan. Tungku ini mempunyai bahan bakar arang. Kalau kita perhatikan pengertian dari tungku semen ini, sudah semakin jauh pengertiannya dengan tungku. Kakinya sudah menjadi satu dengan badan. Jadi tidak nampak lagi mempunyai kaki. Cerobong ada dua, sedang yang biasa hanyalah satu. Tetapi walaupun demikian, masih digolongkan dengan tungku karena mempunyai fungsi untuk memasak.

1.4.3 Konfor Masak

Konfor masak adalah tungku yang terbuat dari kaleng, aluminium atau kuningan. Tungku ini memakai bahan bakar dari tanah, dan mempunyai sumbu yang dapat distel tinggi rendahnya. Melihat dari keadaannya sudah semakin jauh dari keadaan tungku, maka tidak biasa lagi disebut tungku, tetapi hanya disebut *kompor*.

Karena konfor ini adalah berfungsi sebagai tungku, maka dimasukkan pada tungku pembaharuan. Hal ini adalah akibat pengaruh pengertian tentang tungku. Dalam hal ini perlu juga diingatkan, bahwa penerimaan pembaharuan itu perlu juga adanya suatu pendirian supaya jangan sampai terlalu buyar. Hal ini sangat perlu diingat dalam menerima pembaharuan. Jangan hendaknya sembrono, dan harus selalu kita ingat dengan kebudayaan yang sudah kita punyai.

Sebagaimana kita ketahui, bahwa istilah Dalihan Na Tolu pada Masyarakat Batak adalah menjadi pedoman hidup. Segala sesuatu pekerjaan, harus lebih dahulu dimusyawarahkan oleh *Dongan tubu, Hula-hula dan Boru*. Kalau hal ini berubah, maka identitas masyarakat Batak tidak ada lagi. Jadi dalam hal ini, perlu dilestarikan.

1.4.4 Konfor Gas.

Konfor gas adalah sebuah alat memasak dengan mempergunakan minyak tanah sebagai bahan bakarnya. Konfor ini sama dengan konfor masak biasa, bedanya hanyalah dalam pembakaran minyak tanah. Pada konfor biasa, pembakaran dilaksanakan melalui sumbu-sumbu kain, sedang pada konfor gas adalah dengan tekanan gas.

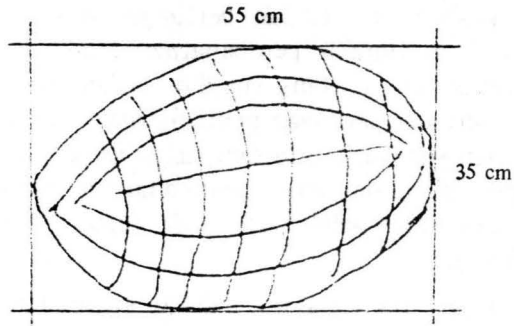
Kalau dihubungkan dengan pengertian tungku, maka konfor gas ini semakin jauh. Hanya tujuan memasak sajalah yang menjadi kesamaan dan dasar itulah pengelompokan ini dimasukkan kepada macam-macam pembaharuan.

2. Bahan Baku Tungku dan Cara Pembuatannya.

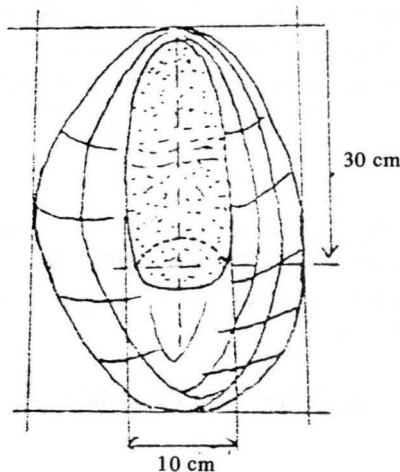
2.1 Tungku biasa

Tungku keluarga itu biasanya diperbuat dari batu pasir, dan terdiri dari tiga buah yang bersamaan besarnya dan satu tujuannya walaupun berlainan tempatnya. Tungku yang demikianlah yang disebut dalihan.

Bahan baku dari dalihan itu adalah batu pasir yang tempatnya jauh di kaki gunung atau di pinggir sungai. Pembentukan tungku ini sangat sulit, dan membutuhkan keuletan dan kesabaran di samping keahlian. Salah-salah sedikit akan dapat mengakibatkan risiko yang fatal. Tungku itu dibentuk dari batu-batu besar dengan kesabaran dan keahlian memakai alat perang yang ada sebagaimana nampak di bawah ini :

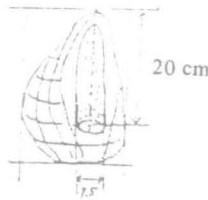


Dibutuhkan tungku yang ukurannya kurang lebih tinggi 30 cm, sedang penampang bawahnya kl. 10 cm, sedang batu yang dijumpai mempunyai tinggi 55 cm dan penampangnya kl 35 cm. Batu itu harus dikecilkan dengan parang dengan tehnik yang sangat hati-hati seperti cara yang nampak pada sket di bawah ini :



Batu serupa yang di atas dilaksanakan untuk mencapai jumlah tungku yang 3 buah itu dan untuk sihal-sihal dibuat ukuran yang

lebih kecil, misalnya tinggi 20 cm dan penampang kl 7,5 cm sebagai yang nampak pada sket di bawah ini:



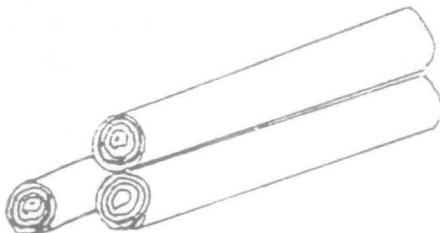
Sesudah tungku yang 3 buah itu selesai, di pasanglah seperti hal 44.

2.2 Tungku Batang Pisang.

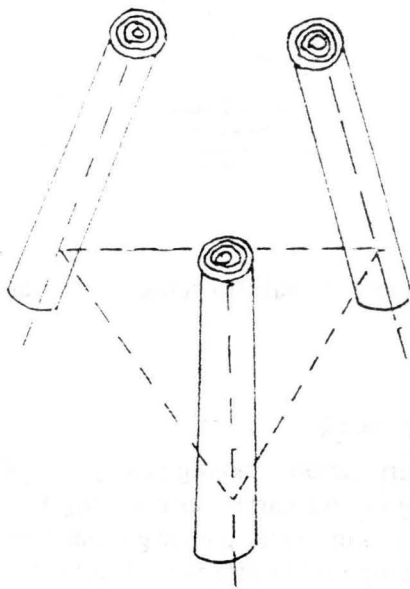
Bahan baku dari tungku batang pisang, adalah batang pisang itu sendiri. Batang pisang harus yang sedang tumbuh dan mempunyai besar yang cukup, serta panjang kurang lebih dari 3 x 40 cm. Mula-mula batang pisang ditebang, kemudian diukur 3 x 40 cm serta sedikit lebih terbuang untuk pemotongan sebagai nampak di bawah ini:



Batang pisang di atas diukur 40 cm setiap potong yang pada pemotongan sudah dilepas 5 cm pada setiap potong. Setelah siap dipotong, maka tungku batang pisang adalah sebagai sket di bawah ini:

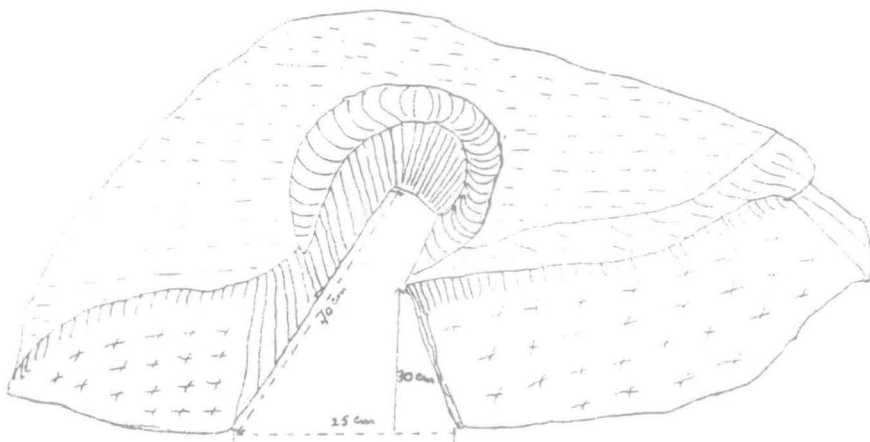


Kalau barang pisang sudah siap, maka tanahpun dikorek masing-masing sedalam 15 cm dengan membentuk segi tiga dan yang tegaknya kl 60° seperti yang nampak pada sket di bawah ini:



2.3 Tungku Tanah

Tungku tanah ini diperbuat pada halaman yang berbukit-bukit di halaman rumah. Tanah itu harus padat dan luasnya paling sedikit 1 m² dan tingginya dapat diatur paling rendah 30 cm. Cara pembuatannya adalah sebagai berikut: Pada tanah yang memenuhi syarat, dibuat suatu lobang yang mempunyai lebar kl 25 cm dan panjang kl 40 cm, dengan tinggi 25 cm. Pada jarak 20 cm, pada bagian atas dibuatlah berupa bulatan yang maksudnya agar alat memasak yang kita akan diletakan nanti tidak akan goyang-goyang. Setelah penggalian selesai oleh pandai tungku tanah, maka diadakanlah percobaan meletakkan alat memasak yang dimaksud. Kalau ukuran sudah cocok, maka tungku sudah siap untuk dipakai memasak sebagai yang nampak di bawah ini :



2.4 Tungku Besi

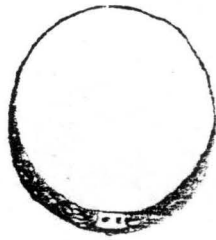
Tungku besi adalah yang diperbuat dari bahan besi dengan jalan menempah. Kalau bahannya sudah bertepatan lempengan, maka pekerjaan dari pandai besi hanyalah memotong sesuai dengan ukuran yang dimaksud yaitu lebar yang menjadi badan (berbentuk lingkaran) tebal kl 0,5 cm dan panjang untuk badan kl 70 cm, dan untuk setiap kaki setinggi 20 cm ditambah dengan kl 7 cm untuk penggalang alat memasak pada setiap kaki.

Bahan-bahan yang diproses sebagai berikut:

- Bahan untuk badan yang panjangnya 70 cm disediakan seperti di bawah ini



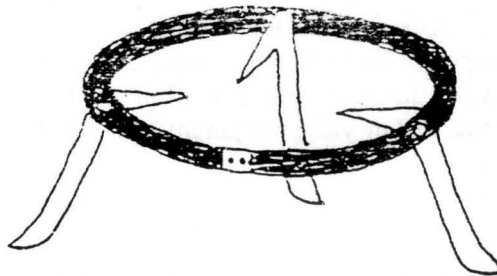
- Bahan untuk badan dipanaskan ke atas bara yang sangat panas. Sesudah besi ikut membara, maka pandai besi mengangkatnya dengan alat penjepit, lalu dibentuknya di atas landasan besi besar dengan cara menokok-nokoknya dengan martel. Sesudah lingkaran selesai, maka pada kedua ujungnya diperhubungkan dengan cara paku mati dan hasilnya adalah seperti di bawah ini:



- Bahan untuk 3 buah kaki yang panjangnya 20 cm dan 7 cm disediakan dan langsung dibentuk dengan memanaskah pada arang dan mengetok-ngetoknya sehingga didapati bentuk seperti di bawah ini:



Setelah semua kakinya sudah dibentuk, maka langsunglah dilakukannya pemasangan pada badannya. Jarak kaki-kaki itu sama jaraknya pada lingkaran badan tungku. Setelah tungku itu selesai, maka nampaknya adalah sebagai sket dibawah ini:



2.5 Konfor Masak.

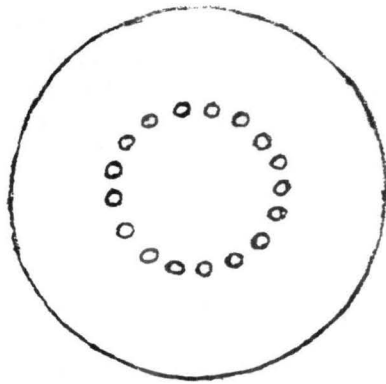
Konfor masak dalam Bahasa Bataknya adalah

Konfor masak dalam Bahasa Bataknya adalah *kompur masak*. Sebenarnya baik dari bentuk maupun bahan dan alat bakarnya sudah semakin jauh dari pengertian tungku. Tetapi dalam fungsinya sebagai alat untuk memasak dalam uraian ini dimasukkan kepada tungku pembaharuan. Yang menjadi bahan baku untuk konfor ini adalah kaleng atau aluminium. Konfor ini sangat banyak

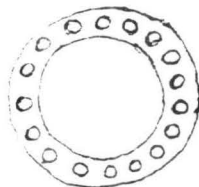
memakai alat solder. Pada mulanya yang ditentukan adalah apakah konfor yang akan dibuat adalah ukuran besar atau sedang. Kalau sedang, maka jumlah sumbunya ada sebanyak 18; dan kalau ukuran besar, jumlahnya adalah 24 buah.

Setelah ditentukan ukurannya adalah ukuran sedang, maka dimulailah pembuatan tangkai minyaknya. Kalau ukuran sedang, tangki minyaknya hanya berisi kl 2 liter. Tangki itu dibuat berbentuk bundar seperti tong yang pendek. Sesudah itu lalu dibuat pipa-pipa untuk sumbu konfor sebanyak 18 buah masing-masing sepanjang kl 10 cm.

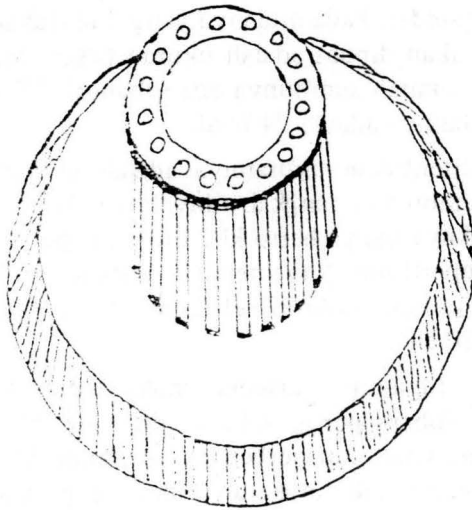
Sesudah pipa-pipa tersedia, maka tutup tangki dilobangi sebanyak 18 lobang persis sebesar pipa sumbu. Lobang-lobang itu diatur sama jarak dan berbentuk lingkaran. Sesuai dengan lingkaran ini, dibentuklah lingkaran bulat yang mempunyai lobang 18 buah dengan jarak yang sama dari lingkaran yang ada pada tutup tangki. Kemudian pipa-pipa itu dipatri sedemikian kokoh dengan tutup tangki dan lingkaran pada ujung pipa seperti di bawah ini:



lobang-lobang pipa pada tutup tangki.



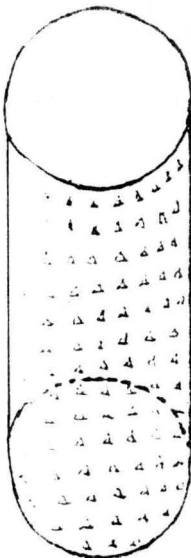
lobang-lobang pipa pada bagian atas:



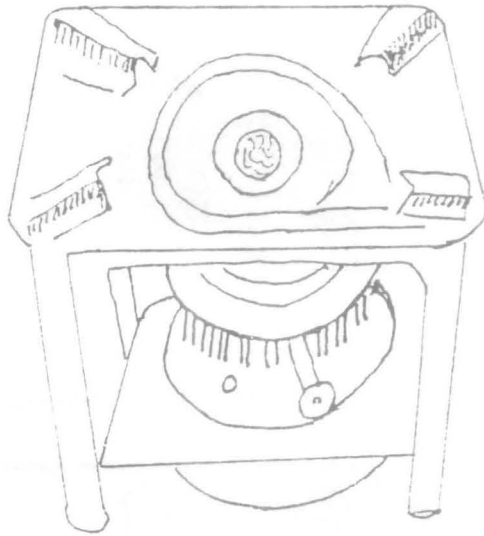
Pipa-pipa setelah dipatri dan dipersatukan dengan tutup tangki:

Saringan angin dan pengatur panas:

Saringan angin dan pengatur panas mempunyai tinggi 5 cm, yang terbuat dari kaleng. Saringan angin mempunyai penampang sebesar lingkaran luar dari bagian atas pipa-pipa sumbu, sedang pengatur panas adalah sebesar lingkaran dalam dari bagian atas bagian sumbu seperti sket dibalik ini:

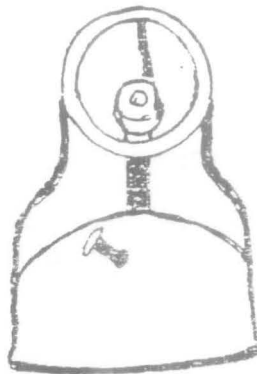


Setelah semua dipasang, saringan angin dan penyalur panas lalu disatukan dengan kerangka badan konfor, maka secara lengkap adalah sebagai sket di bawah ini:



2.6 Konfor Gas

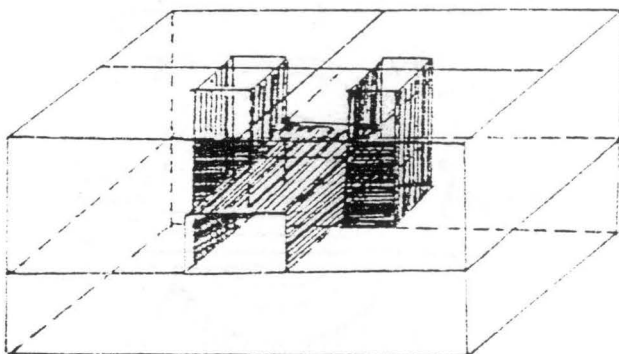
Bahan baku dari konfor gas ini, sama saja dengan bahan dari lampu gas yaitu kuningan. Bahan bakarnya pun adalah minyak tanah. Salah satu contoh dari konfor gas itu adalah sebagai berikut



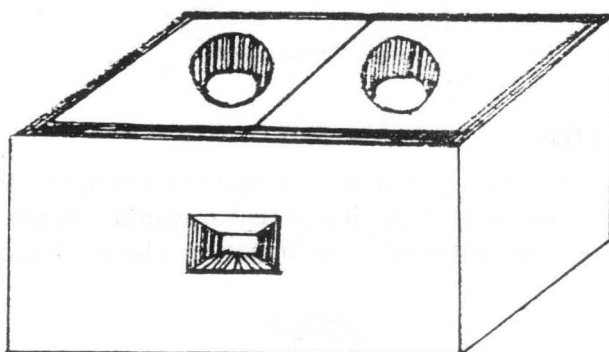
2.7 Tungku Semen

Bahan baku dari tungku semen adalah bata, pasir dan semen. Tungku ini biasanya dipakai oleh kedai-kedai kopi yang ada di ko-

ta Pangururan. Cara membuatnya adalah dengan menyemen sedemikian rupa setelah lebih dahulu dibuat gambar corongnya yang 2 buah itu seperti sket di bawah ini:



Secara lengkapnya tungku semen itu adalah sebagai berikut:

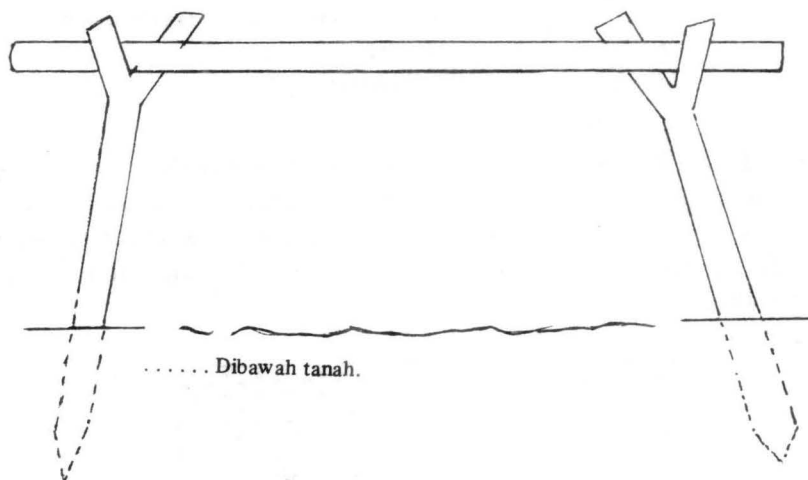


2.8 Tungku Tergantung

Sesudah masuknya pengaruh asing maka muncullah periuk besi yang mempunyai tali, ceret, ember, yang mempunyai tali dan lain-lain. Kalau ada hal-hal yang mendadak misalnya pesta kawin anak, upacara kematian, maka dibuatlah tungku darurat yang terdiri dari kayu yaitu 2 buah yang mempunyai cabang sebagai penggalang dari bawah dan berfungsi sebagai tungku. Kemudian dicari kayu yang agak panjang untuk tempat kuali digantungkan.

Pembuatan tungku gantung ini sangat sederhana yaitu dengan mencapkan kayu yang mempunyai cabang dua ke dalam tanah kl 20 cm dalam keadaan mereng ke sebelah dalam kl 80° . Sesudah kedua kayu yang bercabang itu selesai ditancapkan, maka diletak-

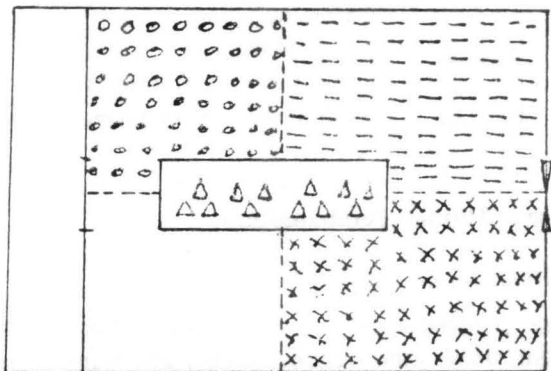
kanlah kayu yang satu lagi pada kedua cabang itu. Kalau sudah cukup kuat, dan tingginya kl 50 cm, maka tungku gantung itu sudah siap dipakai sebagai yang nampak pada sket yang ada di balik ini:



3. Letak Tungku di Dalam Rumah.

3.1. Letak Tungku Pada Rumah Sitolumbea.

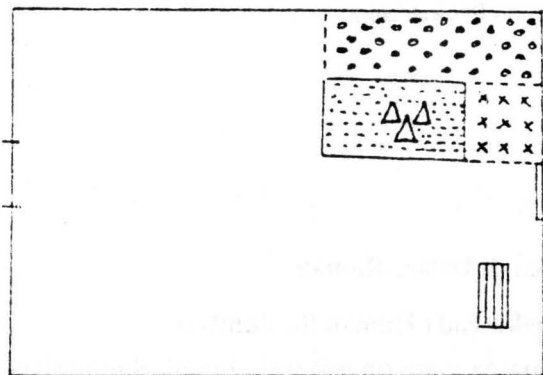
Karena keluarga yang tinggal pada rumah Sitolumbea sering lebih dari satu dan sampai 4 keluarga, maka tungku akan didapatkan 4 stel seperti yang nampak di bawah ini:



- Deskripsi :
1.  = Tataring tempat tungku-tungku
 2.  = Jabu suhat (tempat orang yang punya rumah.)
 3.  = Soding pudi (tempat keluarga anak yang sudah kawin)
 4.  = Jolo suhat (tempat keluarga yang menumpang.)
 5.  = Soding jolo (tempat keluarga dari pihak boru)
 6.  = Pintu masuk
 7.  = Pintu belakang.

3.2. Letak Tungku pada Rumah Si Baba Ni Amporik

Karena yang tinggal didalam rumah Si Baba Ni Amporik hanya satu keluarga, maka tungkunya hanyalah satu, dan letaknya adalah agak ke bagian sudut bagian belakang seperti yang nampak pada sket dibawah ini:



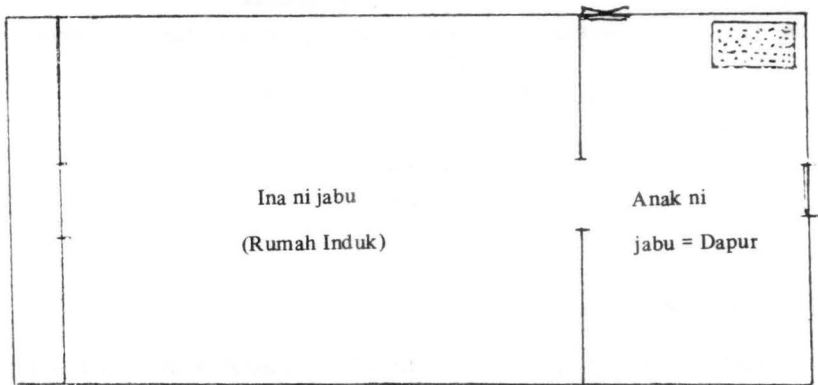
- Deskripsi :
1.  = Tungku.
 2.  = Jambur tempat orang tua.
 3.  = Jambur untuk menyimpan alat-alat memasak
 4.  = Pintu masuk rumah.
 5.  = Pintu belakang
 6.  = Rumah tempat tinggal keluarga.
 7.  = Sondi (tempat barang-barang dan tempat tidur).

3.3. Tungku pada Rumah Pembaharuan

3.3.1. Pada rumah Batak Sitolumbea.

Pada masa pembaharuan, rumah Sitolumbea memindahkan tungkunya pada *anak jabu* (anak rumah yaitu bangunan yang di-

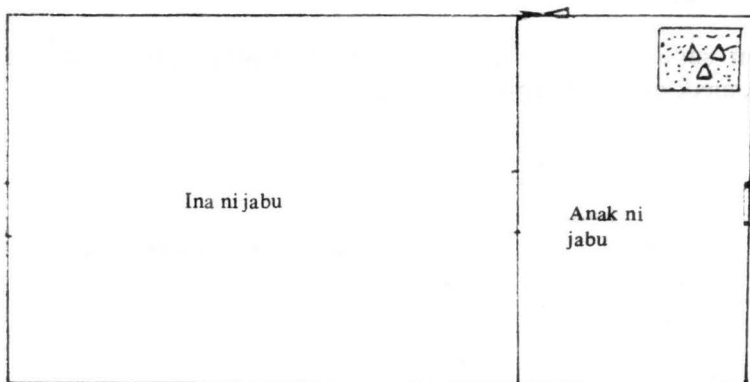
tempelkan pada rumah lama di bagian belakang yang ukurannya biasa 3 x 5 m). Bangunan baru itulah yang disebut dapur. Perubahan ini ada sejak adanya penjajahan Belanda di Tapanuli Utara.



- Deskripsi :
1. Ina ni jabu = Ruang rumah Sitolumbea disebut ibu rumah. Tidak ada lagi tungku di dalamnya, dan tidak ada lagi pembagian tempat tinggal.
 2. Anak ni jabu = Ruang rumah yang ditempelkan disebut anak rumah atau dapur.
 3.  = Tungku didalam dapur.
 4.  = Pintu masuk.
 5.  = Pintu belakang.
 6.  = Jendela dapur.

3.3.2. Pada Rumah Batak Si Baba Ni Amporik.

Pada rumah Si Baba Ni Amporik, letak tungku itu adalah sebagai berikut:

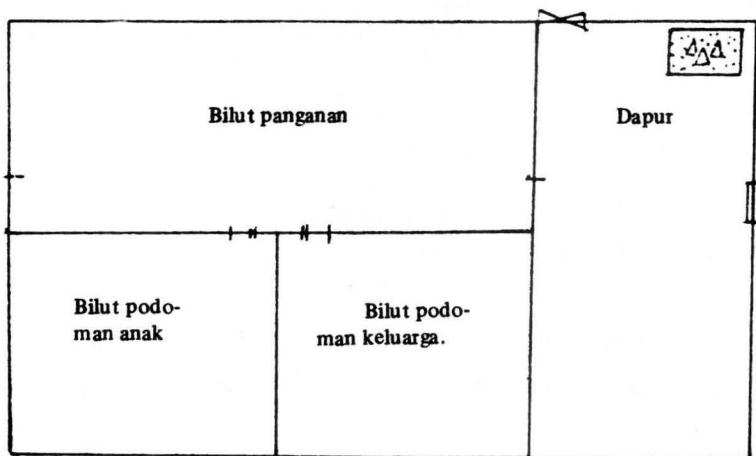


Sama halnya dengan rumah Sitolumbea, tungku itu sudah berada di dapur.

- Deskripsi :
1. Ina ni jabu = Ruangan rumah Si Baba Ni Amporik yang disebut ina ni jabu = rumah induk
 2. Anak ni jabu = Bangunan baru yang ditempelkan yang disebut anak rumah = dapur.
 3.  = Tungku di dalam dapur
 4.  = Pintu masuk
 5.  = Pintu belakang
 6.  = Jendela dapur.

3.3.3. Pada rumah gereja.

Pada rumah gereja tempat tungku itu adalah di dapur seperti yang nampak pada sket dibawah ini.



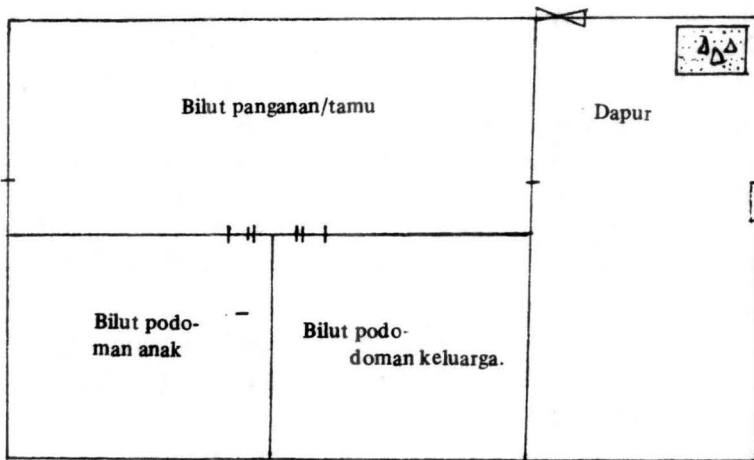
Disini sudah ada kamar-kamar, seperti kamar tidur baik untuk anak-anak maupun untuk keluarga.

- Deskripsi :
1.  = Pintu masuk
 2.  = Pintu dapur
 3.  = Pintu kamar tidur
 4.  = Bilut panganan = kamar makan dan tamu
 5.  = Tungku
 6.  = Jendela

3.3.4. Rumah jembatan

Pada rumah gereja tempat tungku itu sama dengan pada rumah jembatan dimana segala peralatan dapur dan bahan masakannya ditempatkan di dapur. Bukan lagi seperti pada rumah Batak Sitolumbea dan Si baba Ni Amporik dimana dapur dan tempat tinggal sama-sama.

Rumah jembatan dan rumah gereja lengkap mempunyai kamar tamu, kamar tidur dan dapur tersendiri. Jadi sudah semakin sempurna dan memenuhi kesehatan sebagai yang nampak pada sket di balik ini.



- Deskripsi :
- | | | |
|----|--|---|
| 1. | | = Pintu masuk |
| 2. | | = Pintu dapur |
| 3. | | = Pintu kamar tidur |
| 4. | | = Bilut panganan = kamar tempat makan dan menerima tamu |
| 5. | | = Tungku |
| 6. | | = Jendela. |

4. Kepercayaan, Pantangan dan Penangkal Sehubungan dengan Tungku.

4.1. Kepercayaan.

Pada umumnya hasil budaya itu selalu dihubungkan dengan kepercayaan, baik tempat tinggal, alat-alat berburu, maupun alat-alat rumah tangga.

Tungku adalah suatu peralatan dapur yang sangat penting dan sangat menentukan dalam hidup dan penghidupan rumah tangga. Itulah sebabnya dalam hidup sehari-hari tungku itu menjadi pedoman hidup yang dalam bahasa Batak terkenal dengan istilah *Dalihan Na Tolu*.

Dalihan Na Tolu adalah kesatuan sosial antara *Dongan tubu* (kawan semarga misalnya marga Simanjuntak), *Hula-hula* (kelompok marga yang memberi anaknya menjadi isteri marga Simanjuntak), dan *Boru* (kelompok marga yang mengawini br Simanjuntak).

Segala adat yang akan dilaksanakan oleh salah satu unsur dari *Dalihan* itu, harus lebih dahulu dimusyawarahkan oleh *Dalihan Na Tolu*. Kalau tidak, tidak mungkin berhasil dengan baik.

Menurut kepercayaan lama dari orang Batak, bahwa adat itu sudah lama diturunkan sejak adanya masyarakat Batak yang harus dituruti dan dilaksanakan oleh setiap orang. Barang siapa yang melanggar adat, berarti melanggar agama. Dengan demikian, maka kedudukan tungku dalam kepercayaan orang Batak sangat tinggi. Sehubungan dengan pentingnya tungku itu, maka membuatnya pun harus hati-hati, dan harus dengan hari-hari yang baik yang ada dalam parhalaan. Kalau tidak, akan dapat menimbulkan celaka kepada yang empunya misalnya.

- Keluarga yang punya tungku selalu mimpi-mimpi.
- Anak-anak di dalam rumah itu selalu sakit-sakitan.
- Rejeki selalu mengalami sial.
- Yang paling berbahaya ialah si ibu rumah tangga meninggal.

Yang paling mengerikan dalam ke empat poin di atas adalah kematian isteri. Kalau terjadi yang demikian, maka dalam bahasa Batak disebut *Matompas tataring*. Yang dimaksudkan dengan *matompas tataring* ini, ialah runtuhnya tungku beserta seluruh fundasinya. Tungku tidak berguna lagi karena orang yang merawatnya tidak ada lagi.

Sehubungan dengan keterangan-keterangan di atas, maka pada pembuatan tungku itu perlu diingat beberapa hal misalnya,

- Orang yang akan menempuh tungku itu harus orang yang biasa dan ahli membuat tungku.
- Hari/waktu pembuatan tungku harus tepat.
- Hari pemasangan tungku di atas *tataring* harus dengan upacara yang tepat.

- Pada pemakaian yang pertama harus dengan upacara yaitu satu buah telur, tepung tawar, dan daging campur nasi.

4.2. Pantangan dan Penangkal

Sehubungan dengan tingginya kedudukan tungku dalam kehidupan keluarga, maka harus selalu dijaga keselamatannya agar tahan lama, dan tidak menimbulkan bahaya.

Dengan demikian banyaklah hal-hal yang menjadi pantangan dari tungku itu misalnya,

- Tungku tidak boleh dipijak dengan kaki pada waktu berdiang. Kalau ternyata dipijak, maka akan mengakibatkan penyakit kepada yang memijak yaitu pening kepala atau kakinya sendiri akan retak-retak.
- Tungku tidak boleh dipukul-pukul. Kalau dipukul, maka yang memukul atau yang punya tungku akan sakit.

Demikian juga tentang penangkal, tungku itu sangat besar pengaruhnya. Tungku itu dapat dipergunakan sebagai penangkal misalnya:

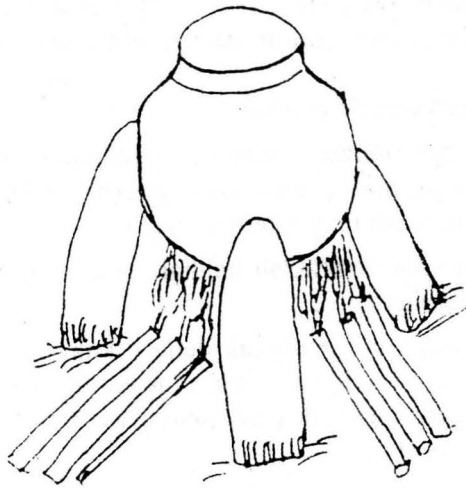
- Kalau anak orang yang punya rumah itu selalu sakit-sakit panas, maka si anak dapat dimandikan di atas tungku itu untuk menyembuhkan.
- Kalau orang rumah itu selalu mimpi-mimpi buruk, maka dapat diobati dengan tungku itu dengan upacara : memberi nasi campur daging ke atas ke tiga tungku itu sambil membakar garam pada api. Dengan bunyi garam itu waktu dibakar, akan menangkal mimpi-mimpi buruk.
- Tungku juga akan dapat menangkal ilmu-ilmu hitam orang dengan bantuan seorang dukun.

5. Bahan Bakar Yang Dipergunakan.

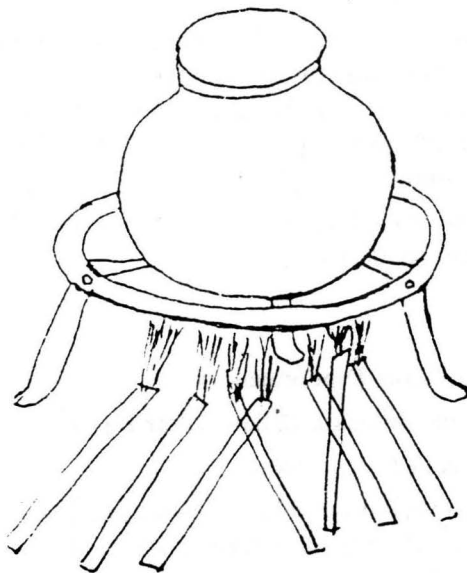
5.1. Tungku Yang Memakai Bahan Bakar Kayu,

5.1.1. *Dalihan atau tungku batu.*

Di sini bahan bakarnya adalah kayu atau arang. Sebelum kayu atau arang, biasanya didahului minyak tanah supaya gampang nyala. Untuk lebih jelasnya perhatikan gambar berikut.



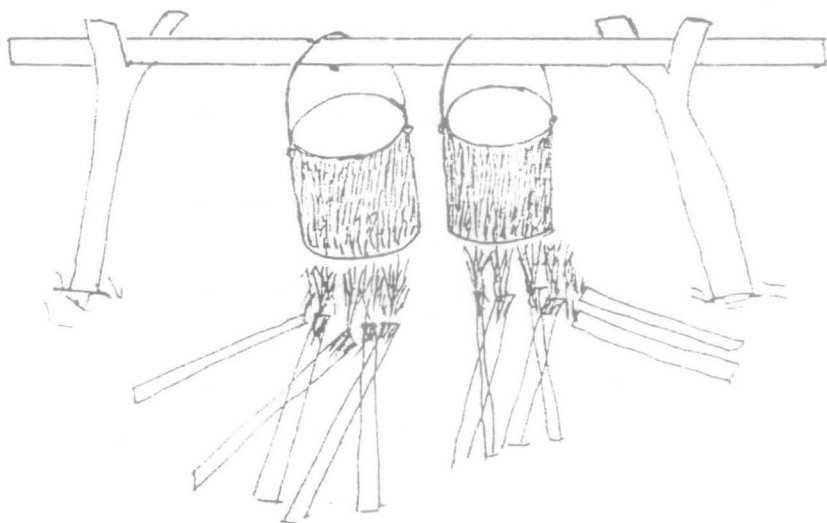
5.1.2. *Tataring bosi (tungku besi)*



5.1.3. *Tungku batang pisang.*

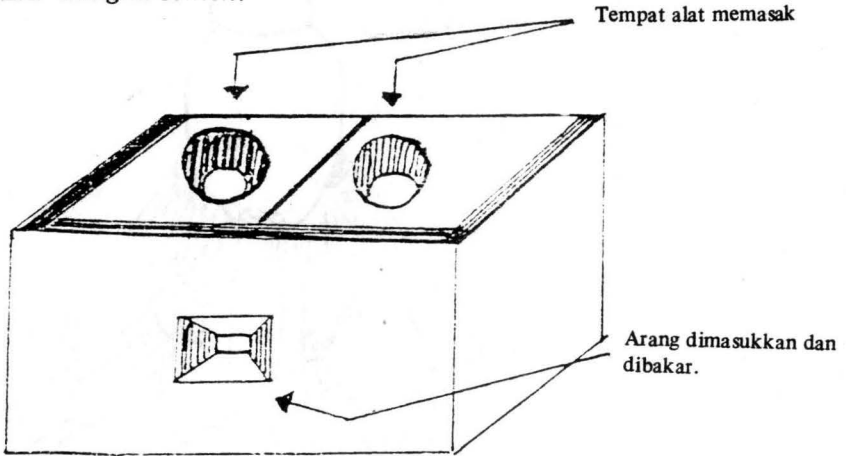


5.1.4. *Tataring gantung.*



5.2. Tungku Yang Memakai Bahan Bakar Arang.

5.2.1. Tungku semen.

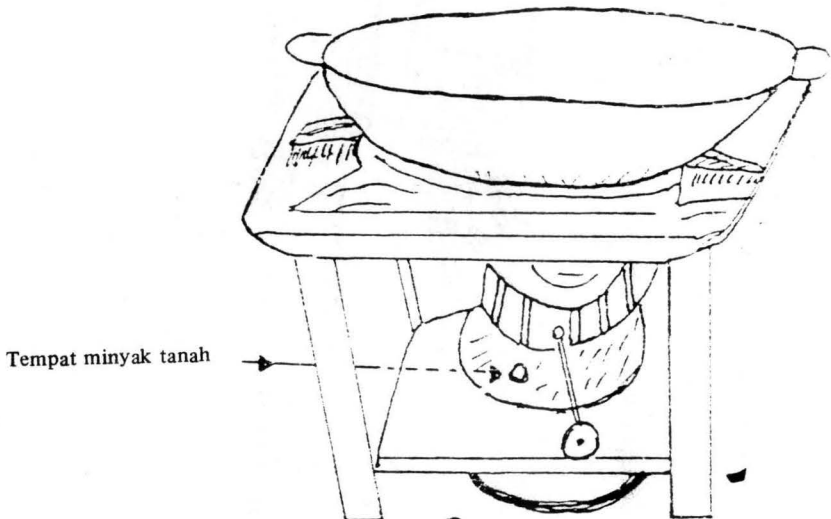


5.3. Tungku Yang Memakai Bahan Bakar Minyak Tanah.

5.3.1. Komfor masak.

Ini berbeda dengan tungku yang memakai kayu dan arang, kalau untuk kayu dan arang perlu minyak, tetapi untuk minyak tidak perlu kayu dan arang.

Tambahannya pakai sumbu, yang merupakan alat perantara antara minyak dan api.



5.3.2. Konfor gas.

Konfor gas adalah alat untuk memasak yang berfungsi sebagai tungku. Bahan bakar dari konfor gas ini adalah minyak tanah seperti konfor masak tetapi cara kerjanya berlainan. Konfor masak memakai minyak tanah sebagai bahan bakar dengan memakai sumbu. Sumbu-sumbu itulah sebagai alat perantara dengan api.

Konfor gas juga memakai minyak tanah sebagai bahan bakar dengan perantaraan spior halus. Minyak itu keluar melalui spior dengan kekuatan tekanan angin atau gas. Semakin kuat tekanan gas, maka pembakaran semakin besar. Bagi konfor gas, tekanan gas itu dapat diatur. Dengan demikian, besar kecilnya nyala api ditentukan oleh stelannya.

Cara bekerjanya konfor gas itu adalah sebagai berikut:

Mula-mula tangki minyak konfor gas diisi penuh dengan minyak tanah melalui corong minyak. Setelah penuh diisi, maka dikunci-lah dengan ketat dengan amper yang memakai baut, dan badan tangki yang mempunyai mur. Kemudian spiornya dipanasi dengan api dengan cara memakai sedikit minyak tanah. Sesudah spior cukup panas, maka mulailah konfor dipompa. Dengan demikian apipun memancar dan pekerjaan memasaknya sudah dapat dimulai.



6. Cara Memperoleh, Meringkan dan Menyimpan Bahan Bakar.

Dewasa ini yang menjadi bahan bakar adalah kayu bakar, arang dan minyak tanah. Ketiga bahan bakar ini berbeda-beda cara memperoleh, mengeringkan dan menyimpannya sebagai yang diterangkan di bawah ini.

6.1. Kayu Bakar.

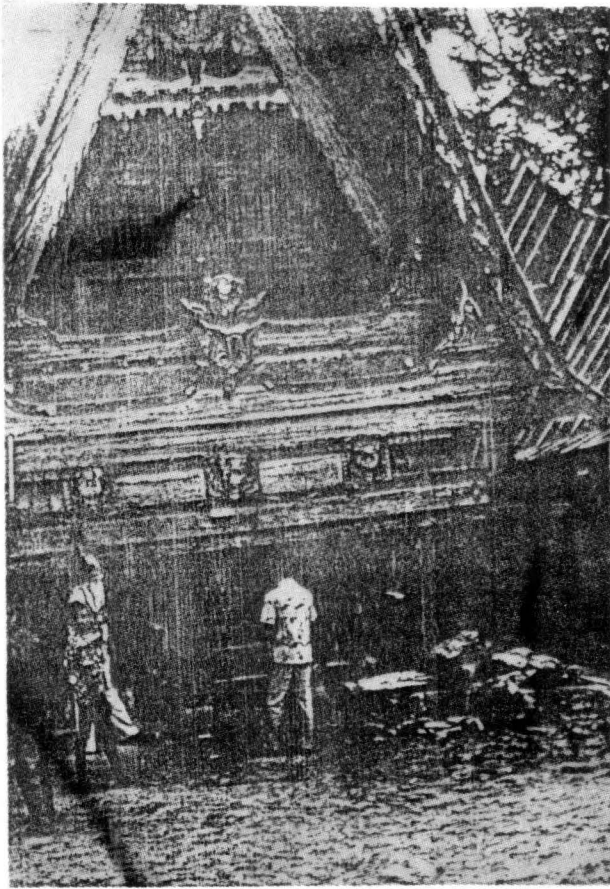
Dewasa ini cara memperoleh kayu bakar ada 2 cara yaitu dengan mengambil sendiri dan dengan membeli.

Kayu bakar diambil sendiri ke hutan. Ada 2 cara pengambilan kayu bakar ini yaitu: *mangarade* (mempersiapkan bahan banyak-banyak untuk cukup dipakai satu tahun atau 6 bulan) lalu mengambil sekali bawa. Biasanya yang melakukan mangarade ini adalah keluarga yang sudah banyak anak besar-besar terutama anak gadis. Dahulu satu keluarga yang sudah mempunyai anak gadis, harus mempunyai banyak kayu bakar yang tersusun di bawah kolong rumahnya. Kalau tidak, menandakan anak gadis itu adalah pemalas, dan tidak akan ada yang mau meminangnya. Oleh sebab itu, kalau mengambil kayu bakar, lebih dahulu *mangarade*.

Kalau keluarga mau mengambil kayu bakar dari hutan, dan berencana untuk kebutuhan 6 bulan, maka harus pagi-pagi buta berangkat, supaya cukup waktu untuk mengambil banyak. Sesudah sampai di hutan, langsung lah mereka menebangi kayu-kayuan. Kalau kayu-kayu itu adalah yang kecil kecil, maka langsung dipotong-potong sepanjang kira kira 75 cm, tetapi kalau sudah besar, maka diukurlah untuk dibawa satu orang.

Kalau kayu-kayu itu sudah dirasakan cukup untuk kebutuhan 6 bulan, maka dikumpulkanlah kayu-kayu itu untuk nanti dapat diangkut beberapa kali sampai habis. Sesudah itu, diikat kayu yang akan dibawa lebih dahulu.

Semua kayu-kayu yang sudah tiba dikampung diletakkan di halaman dekat rumah. Kayu-kayu yang kecil-kecil langsung dijemur. Kayu-kayu yang besar dipecah-pecah sampai kecil-kecil dan baru dijemur. Kayu-kayu itu dipotong-potong sepanjang 75 cm kemudian dibelah-belah seperti yang nampak pada gambar di bawah ini.



Setelah kayu-kayu itu sudah cukup kering, maka disusunlah di bawah kolong rumah. untuk kebutuhan satu minggu diambillah dari kolong itu, lalu dinaikkan ke para para di atas tungku seperti yang nampak pada gambar.



Mengambil sekali bahwa, tentu agak lain caranya. Biasanya yang mengambil satu kali bawa, adalah keluarga yang belum mempunyai anak-anak yang besar, atau yang tidak mempunyai rencana untuk mempersiapkan persediaan.

Biasanya, kalau hanya sekali bawa saja, maka yang diambilnya adalah kayu-kayu yang sudah kering. Hal ini adalah mengingat ringannya untuk dibawa, dan agar dapat langsung dipergunakan. Kalau kayu yang sudah kering tentu akan dapat dibawa lebih banyak. Tetapi mencarinyapun di hutan adalah sangat sulit.

6.2. Arang.

Kalau ingin mengambil arang, juga harus ke hutan. Karena sulitnya membuat arang, maka paling sedikit 2 orang yang mengerjakan, atau lebih sebab caranya adalah sebagai berikut:

Untuk arang yang baik, maunya kayunya haruslah kayu-kayu yang keras dan jangan mau memercik-mercik kalau dinyalakan. Oleh sebab itu, harus kayu pilihan. Sesudah diketemukan tempat yang banyak kedapatan kayu keras itu, maka mulailah menebang-nebangnya. Kayu-kayu itu langsung dipotong-potong sepanjang 75 cm atau kurang.

Kalau dirasakan kayu-kayu itu sudah cukup banyak, maka dijemurlah supaya agak kering. Sesudah kayu tersedia, maka mulailah menggali tanah tempat pembakaran. Besar dan dalamnya galian itu bergantung kepada banyaknya kayu yang akan dibakar. Pokoknya lobang itu harus dapat menampung kayu bakar yang tersedia.

Sesudah lobang tersedia, maka dicarilah kayu-kayu yang sudah kering didalam hutan itu agar lebih mudah untuk menyala memancing membakar kayu-kayu yang sudah disediakan, dan daun-daunan yang sudah kering untuk dapat lebih mudah terbakar.

Mula-mula rerumputanlah yang ditaroh dalam lobang itu, kemudian diatasnya disusun kayu yang sudah kering. Sesudah dirasakan sudah cukup untuk dapat membakar kayu-kayu di atasnya, maka mulailah disusun kayu-kayu yang disediakan itu. Cara menyusunnya harus hati-hati; salah salah akan dapat mengakibatkan tidak jadi terbakar arang yang dimaksud.

Sesudah semua kayu-kayu tersusun dalam lobang itu, maka dimulailah pembakaran rumput. Rumput akan segera menyala, dan kayu-kayu yang kering segera ikut nyala. Kayu-kayu yang baru ditebang mulai berasap-asap dan kemudian turut terbakar. Kalau sudah dirasakan bahwa semua kayu akan terbakar, maka dengan pelan-pelan kayu-kayu itu dikubur kemudian kembali dengan tanah-tanah yang dikeluarkan dari lobang itu.

Kalau semua sudah terkubur, maka merekapun pulanglah ke kampung.

Mungkin api masih menyala sampai dua hari dan untuk diingin satu hari. Oleh sebab itu, setelah 3 atau 4 hari maka mereka akan pergi untuk mengambilnya. Mereka membawa guni-guni atau karung.

Sesudah mereka sampai di hutan, maka segeralah tanah-tanah itu dikeluarkan kembali, dan setelah bersih, arang-arang itupun dimasukkan kedalam guni-guni, lalu diikat-ikat kemudian dibawa pulang. Sesudah sampai di rumah, maka dengan pelan-pelan disusun di kolong rumah.

6.3. Minyak tanah.

Bahan bakar minyak tanah adalah hasil tambang, oleh sebab itu kalau ingin mendapatnya harus dengan membeli. Terserah kepada kita berapa yang mau dibeli per liter, jeriken atau drum. Pokoknya minyak per liter Rp. 225 –

Belakangan ini, hutan sudah semakin jauh, dan kebun-kebunpun sudah jarang. Oleh sebab itu tidak mungkin lagi mengambil sendiri kayu bakar. Oleh sebab itu, bagi orang yang ingin mendapat kayu bakar terpaksa dengan cara membeli.

Di kota Pangururan sekarang ini, sudah banyak yang menjadi toke kayu bakar. Kayu itu dibeli dari desa Tele Kecamatan Dolok Sanggul. Kayu itu dibeli dengan ikat-ikat tertentu dan dijual di Pangururan Rp. 1.000,— untuk 3 ikat.

Belakangan ini kayu sudah semakin mahal sedang pemakaian konfor sudah ada; Orang sudah banyak yang beralih dari kayu bakar menjadi memakai konfor masak. Apa lagi kalau orang itu orang berada sudah lebih suka memakai konfor masak atau konfor gas.

7. Jumlah Pemakaian Bahan Bakar.

Untuk menghitung jumlah pemakaian bahan bakar pada setiap keluarga merupakan hal yang sangat sulit dan hasilnya relatif memuaskan. Hal ini disebabkan oleh beberapa hal seperti dibawah ini.

7.1 Hasil Yang Tidak Sama

Kita misalkan ada 3 keluarga yaitu Keluarga A, Keluarga B dan Keluarga C. Keluarga A mempunyai anggota 3 orang, Keluarga B 6 orang dan Keluarga C sebanyak 9 orang. Setiap keluarga memasak kebutuhannya pada pagi dan sore hari dengan jenis yang sama yaitu ubi, nasi, dan sayur sebagai berikut:

Keluarga A memasak	:	ubi	=	2 kg
		nasi	=	$\frac{1}{2}$ kg
		sayur	=	1 ikat bayam

Jadi dalam satu hari : ubi = 4 kg
nasi = 1 kg
sayur = 2 ikat

Kalau memakai minyak tanah dalam 1 hari dihabiskan 2 liter atau dengan harga $2 \times \text{Rp } 225 = \text{Rp } 450,-$

Kalau memakai kayu bakar akan menghabiskan 1,5 ikat, berarti separoh dari $\text{Rp } 1000 = \text{Rp } 500,-$ Jadi dalam satu minggu harus ada sebanyak $7 \times \text{Rp } 500$ yaitu $\text{Rp } 3150$ kalau memakai minyak, dan $\text{Rp } 3500$ kalau memakai kayu bakar.

Keluarga B memasak : ubi = 4 kg
nasi = 1 kg
sayur = 2 ikat bayam

Jadi dalam satu hari : ubi = 8 kg
nasi = 2 kg
sayur = 4 ikat

Kalau memakai minyak tanah, dalam satu hari menghabiskan 2,5 liter dan kalau memakai kayu bakar menghaiskan 2 ikat. Jadi dengan harga adalah $\text{Rp } 562,50$ dan kalau memakai kayu bakar akan mempunyai biaya $\text{Rp } 666,-$ Jadi dalam satu minggu $= 7 \times \text{Rp } 562,50 = \text{Rp } 3937,50$ kalau minyak tanah, atau $7 \times \text{Rp } 666 = \text{Rp } 4662$ kalau memakai kayu bakar.

Secara perhitungan keluarga B harus menghabiskan bahan bakar $2 \times$ keluarga A yaitu dalam satu hari $2 \times \text{Rp } 450 = \text{Rp } 900$ kalau memakai minyak tanah dan $2 \times \text{Rp } 500 - \text{Rp } 1000$ kalau memakai kayu bakar.

Keluarga C memasak : ubi = 6 kg
nasi = 1,5 kg
sayur = 6 ikat

Jadi dalam satu hari : ubi = 12 kg
nasi = 3 kg
sayur = 12 ikat

Bahan bakar yang dihabiskan dalam satu hari adalah 3 liter kalau memakai minyak tanah, dan 3 ikat kalau memakai kayu bakar, atau dengan biaya $\text{Rp } 675$ atau $\text{Rp } 1000$ kalau memakai kayu bakar. Secara perhitungan, karena yang dimasak keluarga C ada 3 kali keluarga A, seharusnya pengeluarannya harus 3 kali yaitu $3 \times \text{Rp } 450 = \text{Rp } 1350$ atau $3 \times \text{Rp } 500 = 1500$ kalau memakai kayu bakar. Melihat dari perhitungan memang sangat relatif perhitungan yang dapat.

7.2 Perbedaan Situasi

Keluarga A mempunyai anggota 3 orang, keluarga B anggota 3 orang dan keluarga C 3 orang juga. Ke 3 keluarga ini memasak jenis masakan dan banyak yang sama. Keluarga A menghabiskan bahan bakar minyak 2 liter dalam satu hari sedangkan keluarga B dan C 2,5 liter. Mengapa terjadi demikian? Adalah disebabkan beberapa faktor:

- Keluarga A selalu mengurus konfor masak. sehingga masih baik stelannya untuk besar-kecilnya nyala api.
- Keluarga A memakai konfor tidak terlalu keras nyalanya sehingga tidak banyak terbuang.
- Keluarga A selalu memperhatikan angin. Kalau ada angin yang mengganggu, segera dilindungi. Dengan demikian, pemakaian bahan bakar sangat hemat. Sedang ibu-ibu keluarga B dan keluarga C tidak demikian, sehingga menghabiskan 2,5 liter dalam satu hari. Dengan keterangan ini juga dapat kita maklumi bahwa perhitungan bahan bakar itu sangat sulit dan perlu diperhatikan.

7.3 Penggunaan Bahan Bakar Yang Tidak Merata.

Menghitung bahan bakar satu hari memang dapat dilaksanakan, tetapi menghitung satu bulan bagaimana, sebab orang Batak selalu bertamu. Mungkin dalam satu minggu menerima tamu 2 kali, sedang pada minggu berikutnya hampir setiap hari didatangi oleh tamu yang makan dan bermalam. Bagaimanalah untuk mengambil kesimpulan kalau demikian. Mungkin dalam satu minggu yang selalu datang akan menghabiskan bahan bakar untuk 2 minggu atau bahan dalam 1 bulan.

7.4 Selingan

Sebenarnya di Kecamatan Pangururan sudah banyak yang membeli kayu bakar untuk dipergunakan memasak. Tetapi belum berapa banyak yang terus-menerus dari minggu ke minggu, bulan ke bulan sampai satu tahun yang mengharapkan membeli. Mereka selalu berusaha untuk mencari kayu-kayu dari mana saja untuk selingan bahan yang dibelinya. Sehubungan dengan itu, satu keluarga mungkin hanya 3 kali membeli kayu bakar dalam satu bulan, atau hanya satu kali saja. Yang agak terus menerus membeli itu adalah pengusaha kopi, pengusaha makanan yang berada di kota Pangururan saja. Tetapi walaupun demikian, kehidupan pada masyarakat sudah berat.

Kalau kita perhatikan perhitungan bahan bakar tersebut di atas hanya bahan bakar saja sudah harus ada kl Rp 500,- kalau diperhitungkan dengan bahan yang dimasak misalnya:

ubi = 4 kg harganya 4 x Rp 75 sudah Rp 300.

nasi = 1 kg harganya 1 x Rp 400 sudah Rp 400

sayur = 2 ikat harganya 2 x Rp 50 sudah Rp 100.

minyak = 2 liter harganya 2 x Rp 225 sudah Rp 450

misalkan ikan 1 kg dalam 1 minggu Rp 2100 sudah Rp 2100,- satu hari ikan kalau dijumlah semuanya sudah Rp 1550,- belum termasuk yang lain-lain. Jadi kalau untuk hidup sederhana mungkin setiap keluarga harus ada kl. Rp 2000,-

Bagaimanakah mengatasi keadaan ini, sedang gaji saja paling besar ada Rp 1500. Itupun jarang ada. Sehubungan dengan keadaan itu semakin lama penduduk banyak yang pindah. Paling kurang para orang tua yang masih sudah banyak yang merantau di kota-kota. Memang kalau kita perhatikan, hampir pada setiap kota orang-orang dari Samosir sudah banyak. Mereka seperti petualang-petualang ekonomi. Kalau ada orang Batak Toba yang menjajakan pakaian, biasanya adalah yang berasal dari Pulau Samosir. Mereka-mereka ini sudah banyak yang berhasil.

8. Pengetahuan Lokal Sehubungan Dengan Keselamatan Tungku.

Sebenarnya dalam bahasa Batak tidak pernah ada kedengaran perlu sekali. Hal itu mungkin karena sudah tahu, bahwa apa yang dilarang bagi anak, justru itulah yang dikerjakan. Kalau orang tua misalnya mengatakan kepada anak : "*Unang menegai dalihan*" (jangan merusak tungku), si anak akan berusaha merusaknya. Kalau disebut jangan memukul tungku nanti jadi rusak, inipun akan mengundang banyak pertanyaan misalnya: Kalau tungku dipukul apakah dia rusak? Kalau disebut ya, maka akan hambar kepercayaannya tentang kekuatan gaib dari tungku. Jadi serba sulit.

Sehubungan dengan keterangan tersebut di atas, maka para orang tua mengatakan: *Tongka mengantuk dalohan* = pantang memukul tungku. Kalau di sebut *tongka*, itu adalah larangan agama/kepercayaan, berarti tidak boleh dilakukan. Kalau disebut *tongka*, itu adalah larangan agama/kepercayaan, berarti tidak boleh dilakukan. Kalau dilakukan berarti akan terkutuk oleh Mula Jadi Na Bolon. Jadi tidak boleh dikomentari. Melihat keterangan-keterangan di atas, mungkin inilah satu-satunya cara untuk menyelamatkan tungku dari kerusakan dan agar dapat tahan lama. Itulah yang menyebabkan bahwa umur tungku itu lama. Sehubungan

dengan pentingnya tungku itu, maka orang-orang tua selalu mengingatkan:

8.1 Memberi Suguhan kepada Tungku

Mengingat pentingnya tungku pada kehidupan dan penghidupan keluarga sehari-hari, maka haruslah dihargai dengan setinggi-tingginya, dan harus dihayati dan dipedomani. Itulah sebabnya tungku itu menjadi contoh dalam kerja sama, kesabaran dan ketahanan dalam menanggung berat. Itulah sebabnya timbul istilah: *Dalihan Na Tolu* yang maksudnya kelompok *Dongan Tubu* (kelompok kita yang satu marga, kelompok *hulu-hula* (kelompok marga yang memberikan anak garisnya menjadi isteri kita atau isteri dari kawan semarga kita, dan *boru* (kelompok marga atau marga-marga yang mengawini anak perempuan dari marga kita. Sehubungan dengan pandangan itu, maka tungku tidak lagi dipandang sebagai benda mati. Tungku adalah yang hidup seperti manusia yang mempunyai keinginan dan kebutuhan misalnya minum, makan, penghargaan dan perlindungan.

Tungku dengan sabar menahan panas, berat, demi untuk memasak makanan keluarga. Berbagai macam makanan yang dimasak. Semua adalah untuk dinikmati manusia. Sebagai penghargaan apa salahnya kalau diberikan sebagian. Itulah sebabnya orang tua kalau memasak nasi selalu mengingat memberikan tungku-tungku itu dengan air tojin nasi itu. Tentu dengan demikian tungku akan merasa gairah dalam melaksanakan tugasnya dan akan dapat bertahan lama.

8.2 Tidak Boleh Dipijak

Dalam bahasa Batak *Unang Dege* = jangan pijak. Tetapi kata-kata itu tidak pernah disebut, tetapi dengan kata-kata *tongka didege* = pantang dipijak. Kalau disebut tongka, itulah yang paling larangan yang datangnya dari Mula Jadi. Jadi orang tidak akan berani melanggarnya. Kalau ada seseorang yang melanggar, berarti tidak punya agama, dan pasti akan terkutuk atau penyakitan. Karena kiranya yang memijak, maka penyakit yang utama yang akan dialami adalah penyakit kaki, yaitu retak-retak.

Bukan saja bagi yang memijak saja kutukan itu, tetapi, bagi yang punyapun akan berakibat buruk, karena membiarkan orang di rumahnya memijak tungku itu. Yang punya tungku akan sial dan mungkin akan penyakitan. Oleh sebab itu, orang yang punya

tungku harus selalu mengawasi anaknya dan orang lain yang datang di rumah itu.

8.3 Tidak Boleh Dipukul-pukul.

Sewaktu memasak, harus hati-hati dan tidak boleh marah-marah. Sering para ibu-ibu jengkel sewaktu memasak kalau ternyata kayu bakar tidak menyala dengan baik, dan berasap banyak. Saking jengkelnya sering sampai memukul-mukul tungku dengan kayu bakar itu. Orang tua selalu mengatakan : *tongka mangantuk dalihan*. Kalau seseorang masih ada yang memukul, berarti sudah rela menanggung resiko yaitu penyakit pusing kepada. Tungku mempunyai kekuatan. Oleh sebab itu tidak boleh diperlakukan sembarangan. Harus selalu disayangi, sebab selalu berjasa bagi keluarga.

Orang tua tidak pernah mengatakan, jangan memukul tungku, nanti pecah. Mungkin orang tua mengatakan *tongka* itu tujuannya adalah menjaga keselamatan tungku. Disebut *tongka* mungkin adalah menjaga supaya jangan mengundang pertanyaan-pertanyaan yang bertele-tele dan hasilnya para anak-anak umumnya menurutinya. Memukul-mukul tungku akan berakibat buruk. Bukan saja hanya pada orang yang memukul, tetapi turut juga bagi yang mempunyai tungku. Orang yang punya tungku nanti akan mengalami sial atau mengalami mimpi-mimpi yang buruk. Mimpi-mimpi yang buruk dapat menimbulkan kegelisahan yang mengakibatkan penyakit.

8.4 Harus Dianggap Sebagai Benda yang Mempunyai Kekuatan.

Tungku itu sebenarnya dibuat dari batu pasir saja yang dahulunya berserakan dikaki gunung atau pinggir sungai. Tetapi demikianlah halnya, dari tempat berserakan benda itu diambil oleh pandai tungku dan dibentuk menjadi tungku. Dengan upacara khusus, tungku dipasangkan dan operasi memasakpun mulai. Tungku yang baik akan menjadikan keluarga yang mempunyai tungku menjadi bahagia, baik rejeki dan sehat wallafiat. Tetapi tungku yang buruk akan mengakibatkan keluarga sakit-sakitan, sial dan mimpi-mimpi buruk. Tungku yang paling buruk lagi kalau ibu rumah tangga itu meninggal, yang dalam bahasa Batak disebut *matompas tataring*. Disebut demikian, karena dengan matinya ibu rumah tangga, maka yang memasakpun tidak ada lagi. Jadi sama artinya tungku yang sudah runtuh.

Memperhatikan keterangan-keterangan di atas, berarti tungku itu mempunyai kekuatan yang dapat menyembuhkan penyakit, menimbulkan mimpi-mimpi buruk, dan menyebabkan sial. Oleh sebab itu tidak boleh diperlakukan dengan sembarangan. Dalam kehidupan bermasyarakat pada orang Batak, tungku sudah menjadi contoh yaitu Dalihan Na Tolu. Segala pekerjaan harus lebih dahulu musyawarah *Dongan Tubu, Hula-hula dan Boru*. Semua harus dikerjakan dengan kerja sama seperti tungku. Barang siapa yang melanggarnya, berarti melanggar ketentuan agama dan bersedialah menanggung resikonya.

Sampai sekarang orang Batak menjunjung tinggi sistem Dalihan Na Tolu baik dikampung atau di kota. Dalihan Na Tolu adalah salah satu identitas orang Batak. Dalam hal ini harus juga kita ingat juga dengan istilah : *Dalihan Na Tolu Paopat Sihah-sihal*, yaitu Dongan Tubu, Hula-hula baru dan *Ale-ale*: kawan akrab. Dewasa ini, *ale-ale* itulah yang diperluas dengan teman sejawat, pengurus agama, tetangga dan lain-lain. Semua yang diundang harus mempunyai pembagian. Hal ini yang paling hebat di kota-kota. Pergaulan sudah semakin luas. Tentu harus disesuaikan dengan perkembangan jaman.

9. Pengetahuan Lokal Mengenai Pemanfaatan Limbah Tungku.

9.1 Alat Mencuci Pakaian.

Jauh sebelumnya ada sabun, maka yang menjadi alat untuk membersihkan periuk, sendok, susuban, sapa adalah *tano bange* (tanah bercampur pasir) dan limbah tungku. Limbah tungku ini dalam bahasa Batak disebut serabun. Kalau alat-alat tersebut di atas kotor, maka akan dibersihkan dengan air saja. Tetapi kalau sudah terlampau kotor, maka dipakailah limbah tungku. Caranya adalah sebagai berikut : Mula-mula alat itu dibersihkan dengan air; kemudian menggosok-gosok dengan limbah. Sesudah semua benda itu digosok-gosok sampai bersih, maka dibersihkanlah dengan air. Dengan demikian semua alat itu sudah dianggap bersih. Dewasa ini, alat membersihkan alat-alat memasak dan peralatan dapur dibersihkan dengan abu sekam dan sabun. Setiap mencuci alat dan peralatan dapur selalu memakai abu dan sabun sesuai dengan kebersihan.

9.2 Limbah Sering Dipakai Sebagai Penangkal.

Dahulu orang sering kesurupan hantu, maka para orang tua akan segera mengambil tempurung kelapa dan mengambil limbah dan menaburkan kepada orang yang kesurupan. Dengan demikian hantu akan segera keluar meninggalkan orangnya. Demikian juga menurut cerita orang tua, bahwa hantu-hantu getayangan sering masuk kampung untuk mengganggu orang. Untuk itu dapat limbah itu ditaburkan di halaman, agar hantu-hantu itu tidak masuk.

9.3 Limbah Tungku Dapat Dipergunakan Sebagai Obat.

Dahulu segala obat-obatan datangnya dari dukun. Apa yang dikatakan oleh dukun harus dituruti. Kalau orang menceret, limbah dapat dipergunakan sebagai obat. Caranya adalah sebagai berikut : Limbah yang sedang panas diambil dan langsung dimasukkan ke dalam air yang sudah disediakan. Limbah diaduk beberapa lama, maka airnya disaring dengan kain. Kemudian dapat diminum orang yang penyakitan. Semua obat menurut dukun tentu harus lebih dahulu dimantera. Manteralah katanya yang memberi kekuatan. Limbah dapur adalah sebagai ramuan, tetapi kekuatan adalah karena mantera. Demikian dikatakan maka kedudukan dukun selalu dihormati, dan apa yang dikatakan harus dituruti, baru penyakit sembuh.

9.4 Limbah Dapat Dipergunakan Sebagai Pupuk.

Sejak dahulu, limbah lah pupuk yang paling baik. Oleh sebab itu, limbah selalu dikumpulkan pada karung menunggu dibawa ke sawah menjadi pupuk untuk tanaman padi atau tumbuhan yang lain.

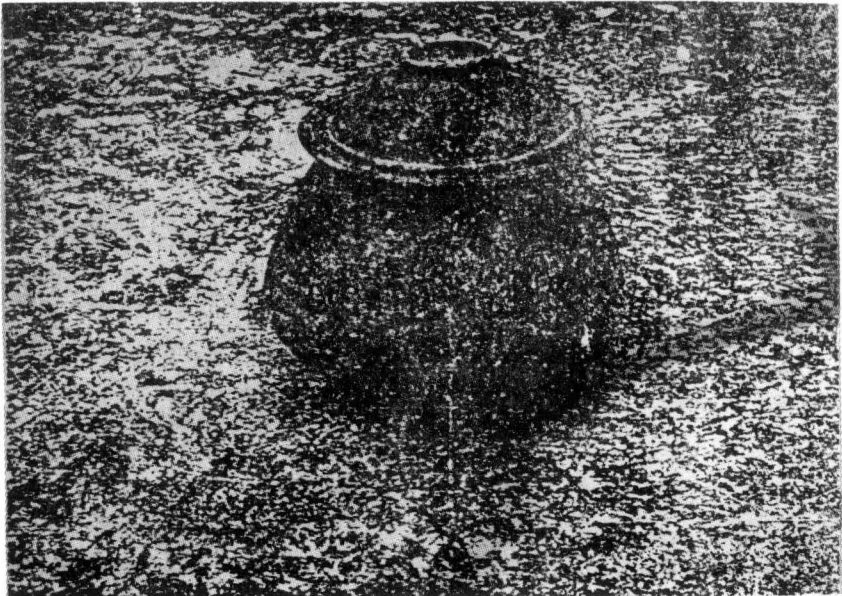
BAB V

ALAT-ALAT MEMASAK TRADISIONAL

1. Nama Lokal : Hudon Tano = Periuk Tanah

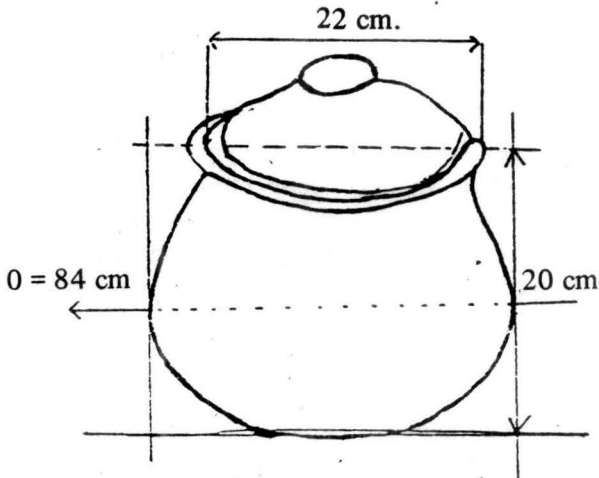
1.1 Bentuknya :

Hampir sama dengan tempayan, bulat, besar dan dibuat leher beserta tutup. Untuk lebih jelasnya lihat gambar berikut.



1.2 Ukuran :

Ukuran ini tidak selalu besar ukuran dalam gambar, bisa lebih besar atau bisa lebih kecil hanya bahannya tetap sama.



1.3 Bahan Baku : Tanah liat bercampur pasir.

1.4 Kegunaan :

Tempat air minum, tempat memasak nasi atau ubi, tempat memasak air teh.

1.5 Cara memperoleh :

Mula-mula cara memperoleh alat ini, harus dibuat sendiri, tetapi belakangan ini, dapat dibeli dari pekan.

Cara membuatnya, dengan cara mencampurkan tanah liat dengan pasir. Setelah cukup liat, maka dibentuklah dengan kecekatan tangan. Sesudah selesai dibentuk sesuai dengan keinginan, lalu dijemur. Sesudah kering, lalu dibakar dengan rumput-rumputan. Sesudah cukup kena bakar dan sudah keras, lalu diambil.

1.6 Cara memakai, membersihkan, menyimpan dan memperbaiki.

Periuk tanah adalah alat pecah belah. Harus hati-hati mempergunakan. Kalau memasak nasi, maunya jangan terlampau penuh, karena terlampau berat untuk mengangkat. Kalau meletakkan di atas tanah atau lantai, harus di alas dengan harpe (ganjal dari rotan yang sudah didandan).

Cara membersihkanpun harus hati-hati. Tidak boleh secara keras. Kalau bertepatan kotor karena berkerak (gosong), maka

dimasukkanlah air, lalu dipanaskan. Dengan demikian korak akan jelas sendiri. Sesudah bersih, lalu diletakkan di atas sale-sale dengan tertelungkup. Kalau rusak (pecah atau retak tidak dapat lagi diperbaiki).

1.7 Cara memanfaatkan setelah tidak terpakai lagi.

Kalau kerusakan periuk tanah hanya retak, masih dapat dipergunakan lagi untuk menggonceng bumbu, kopi, padi untuk tipa-tipa. Kalau sudah belah dua masih dapat dipergunakan untuk menggonceng atau memasak obat-obatan, tempat arang api untuk membakar kemenyan, atau tempat api penghalau hantu di pancuran bagi si ibu yang baru melahirkan.

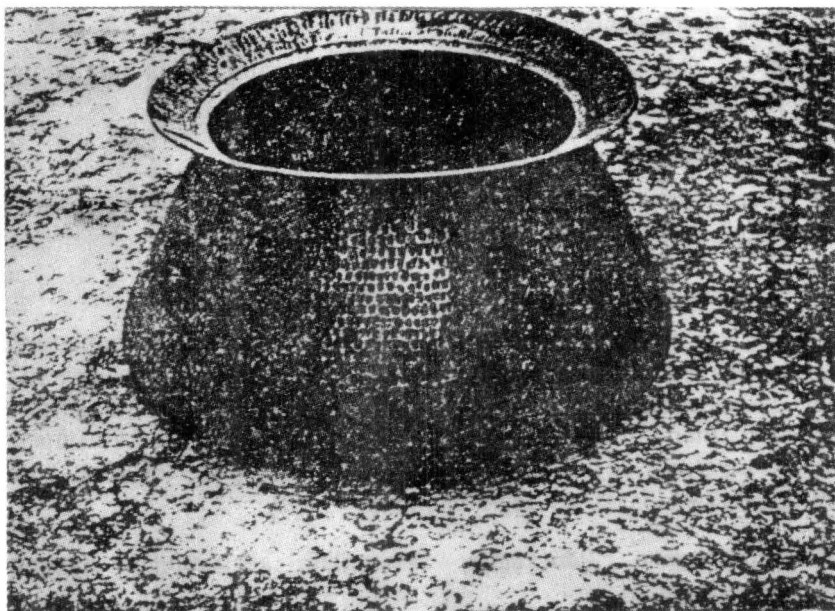
1.8 Kepercayaan, Pantangan, Penangkal, sehubungan dengan kegunaan hudon tano (periuk tanah)

Semua alat peralatan dapur selalu dihubungkan dengan kepercayaan. Hudon tano dianggap memegang peranan penting dalam rumah tangga yang ditanggung jawabi oleh si ibu. Jadi rasanya sial kalau laki-laki mengambil nasi dari periuk itu. Pantanglah kalau dipegang-pegang oleh si bapa. Kalau hudon tano sudah retak, dapat dipergunakan sebagai penangkal tikus, burung, binatang di sawah atau ladang. Demikian juga penangkal hantu waktu si ibu baru melahirkan dan mandi di pancuran.

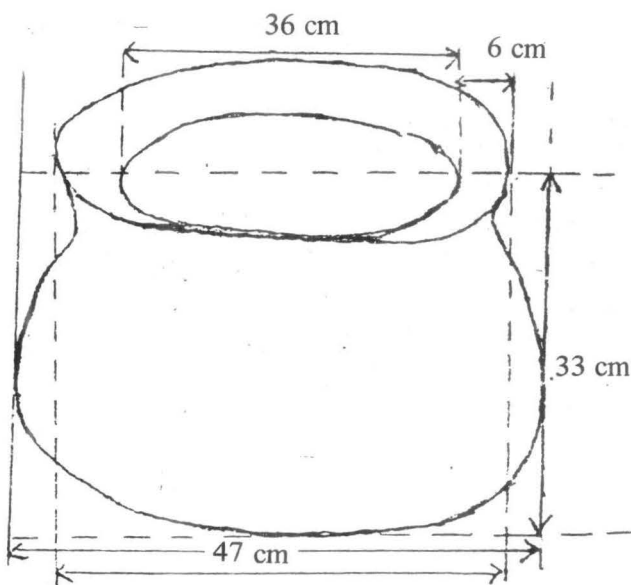
2. Nama Lokal : Hudon hepeng = garengseng = periuk tembaga.

2.1 Bentuknya :

Hampir sama dengan hudon tano hanya lebih kuat, dan kalau jatuh tidak pecah karena bahannya dari tembaga. Ada kalanya periuk ini dalam bahasa daerah disebut hudon golong.



2.2 Ukuran :



2.3 Bahan Baku : Tembaga

2.4 Kegunaan :

Tempat air minum, memasak nasi, memasak ubi, memasak ikan dan memasak teh.

2.5 Cara memperoleh :

Dibeli dari pasaran, karena dilokasi hampir tidak ada yang bisa membuatnya.

2.6 Cara memakai :

Karena bahannya periuk ini sudah dari logam, maka memakainya sudah agak bebas, sebab tidak begitu mudah rusak.

2.7 Cara memanfaatkan setelah tidak terpakai lagi.

Alat ini sebenarnya tidak mudah rusak, tetapi bagaimanapun, rusak juga baik karena terlampau lama, atau karena kurang hati-hati memakainya, misalnya memasak sampai hangus, atau jatuh. Kalau memang rusaknya hanya bolong, masih diusahakan untuk mendompolnya. Tetapi kalau sudah rusak berat, terpaksa alat ini disimpan sebagai kenang-kenangan.

2.8 Kepercayaan, Pantangan, Penangkal, sehubungan dengan gerengseng ini.

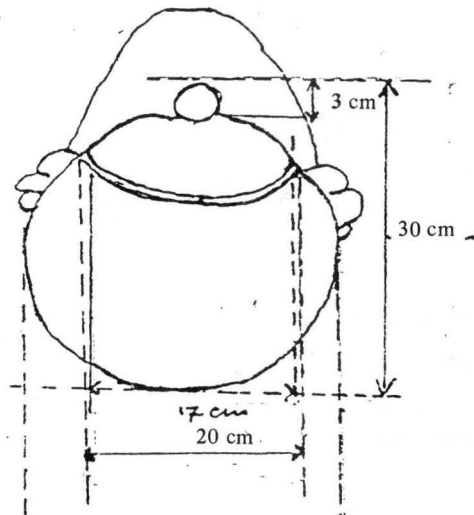
Karena benda ini tidak langsung hasil budaya sendiri, maka tidak dihubungkan dengan kepercayaan, penangkal atau pantangannya. Namun karena bahannya dari tembaga, sering juga diambil dan dibuatkan jadi bahan penangkal.

3. Nama Lokal : Susuban = Periuk tanah khusus memasak ikan.

3.1 Bentuknya :

Bentuk sama dengan hudon tano, tetapi mempunyai lobang (standard) untuk tali. Lobang ini sering disebut kuping atau pinggol ni susuban.

3.2 Ukuran :



3.3 Bahan baku : Tanah liat dan pasir.

3.4 Kegunaan : Tempat memasak ikan, dan menyimpannya.

3.5 Cara memperoleh :

Dewasa ini diperoleh dengan membeli, tetapi dahulu masing-masing keluarga yang membuatnya, serupa dengan hudon tano.

3.6 Cara memakai :

Karena bahannya adalah mudah pecah, maka memakainya harus hati-hati. Kalau ikan sudah masak, dan sudah dingin maka segera disimpan di geang-geang.

3.7 Cara memanfaatkan setelah tidak terpakai lagi.

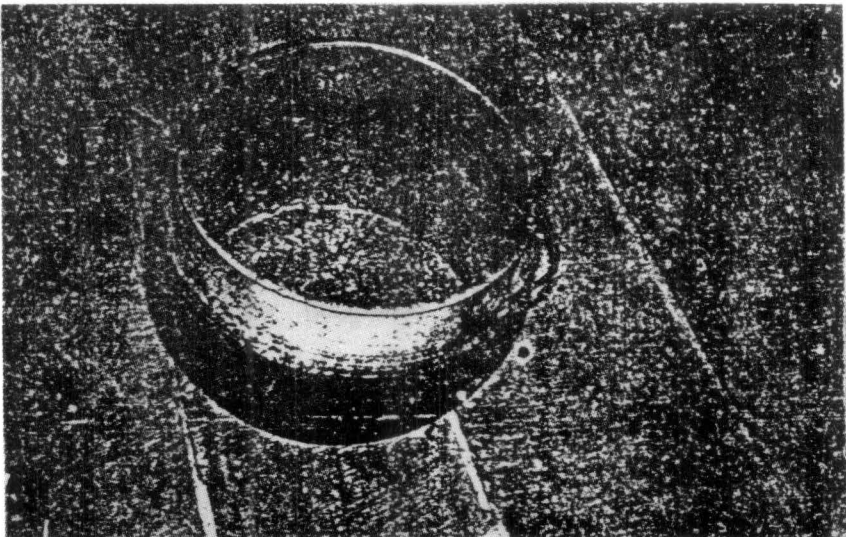
Susuban yang rusak, sama pemakaiannya dengan hudon tano, apabila sudah retak langsung dibuang.

3.8 Kepercayaan, Pantangan, Penangkal sehubungan dengan susuhan.

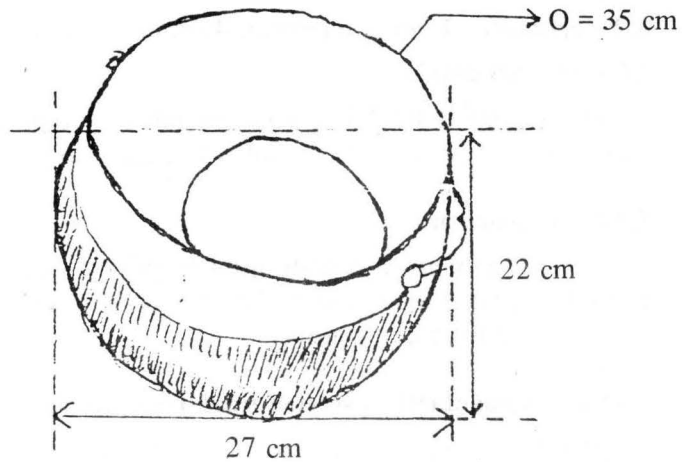
Karena susuban adalah hasil budaya sendiri, maka kepercayaan pantangan, dan penangkal, sama dengan hudon tano tersebut di atas.

4. Nama Lokal : Hudon bosi = periuk besi.

4.1 Bentuknya :



4.2 Ukuran :



4.3 Bahan baku : Besi.

4.4 Kegunaan : Memasak nasi, ubi, dan teh.

4.5 Cara memperoleh :

Dibeli dari pasaran. Ini baru dikenal setelah masuknya penjajahan Belanda.

4.6 Cara memakai :

Pemakaian periuk ini sudah agak bebas karena bahannya adalah besi. Baik pemakaian maupun menjaga tidak mesti hati-hati, karena walaupun jatuh tidak akan pecah.

4.7 Cara Memanfaatkan Setelah Tidak Terpakai Lagi.

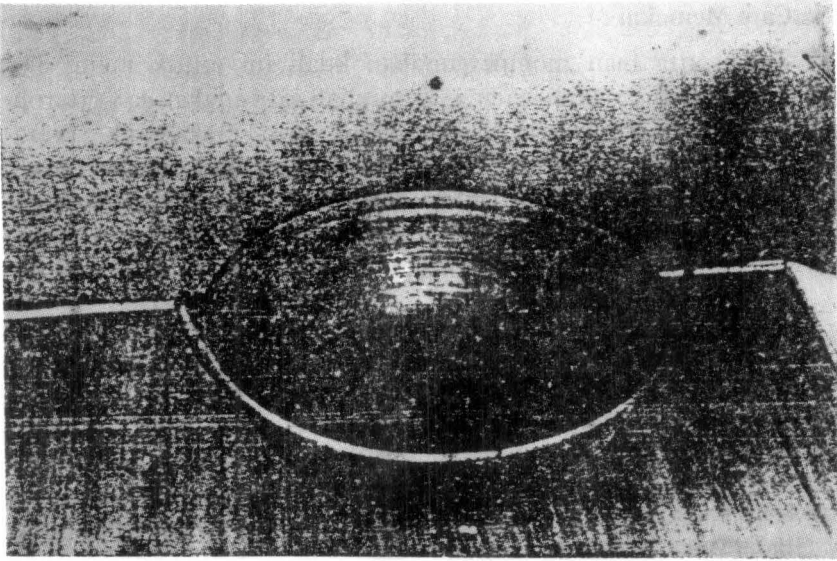
Kalau periuk besi ini retak atau pecah, tidak dapat lagi dipergunakan; tetapi masih dapat dijual kepada orang-orang yang mengumpulkannya (tukang goni-botol).

4.8 Kepercayaan, Pantangan, Penangkal sehubungan dengan Hudon Bosi.

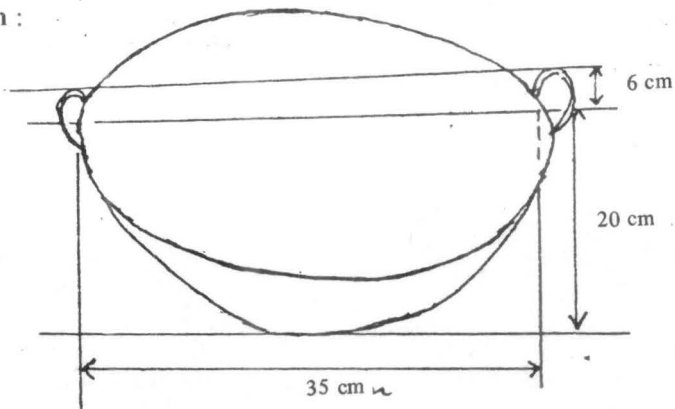
Karena benda ini adalah hasil budaya luar, maka tidak dihubungkan dengan kepercayaan.

5. Nama Lokal : Balanga = Kuali = Belanga.

5.1 Bentuknya :



5.2 Ukuran :



5.3 Bahan Baku :

Perunggu. Tetapi ada juga yang memakai kelangka yang bahannya dari tanah liat dan pasir. Ini gampang pecah.

5.4 Kegunaan :

Memasak daging, memasak sayur atau menggonceng.

5.5 Cara Memperoleh :

Dengan membeli dari pasaran, kalau yang dari tanah liat dan pasir itu dibuat sendiri.

5.6 Cara Memakai :

Kalau kita mau mempergunakan kualiti ini untuk memasak, maka harus lebih dahulu dicuci. Kemudian kita angkat dan ditaroh di atas tungku. Kalau kita mau memasak sayur, maka lebih dahulu kita bubuhi air lalu ditarohlah sayur dan segala bumbunya. Demikian jugalah kalau kita mau memasak daging. Sesudah siap, maka nyalakanlah apinya atau konfornya. Kalau kita sudah siap mempergunakan, tentu dicuci, lalu disimpan.

5.7 Cara Memanfaatkan Setelah Tidak Terpakai Lagi.

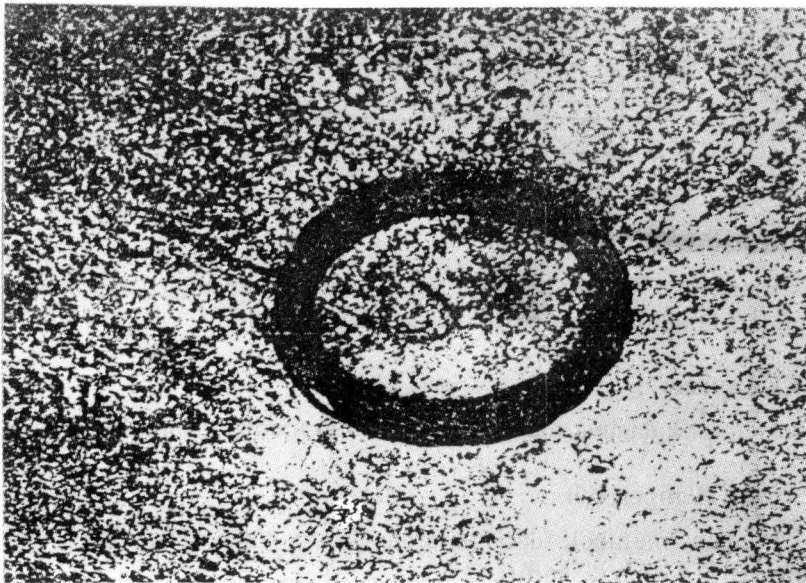
Kalau benda ini sudah pecah, dan tidak dapat dipakai lagi, tidak perlu dibuang. Kalau kita mau, masih dapat dijual per kilo kepada orang yang sengaja membeli (tukang beli botol).

5.8 Kepercayaan, Pantangan, Penangkal Sehubungan Dengan Balanga.

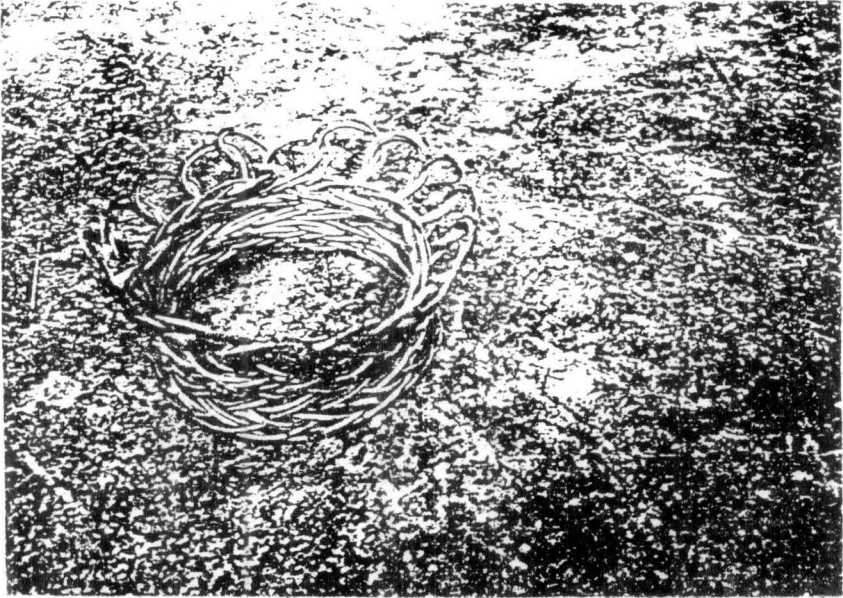
Karena benda ini adalah hasil budaya dari luar, maka tidak pernah dihubungkan dengan kepercayaan, pantangan atau penangkal.

6. Nama Lokal : Harpe = Alas Periuk Tanah dan Susuban.

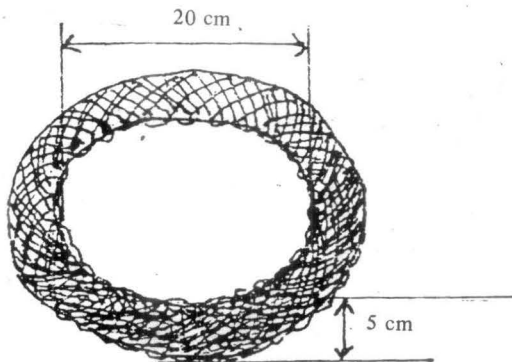
6.1 Bentuknya :

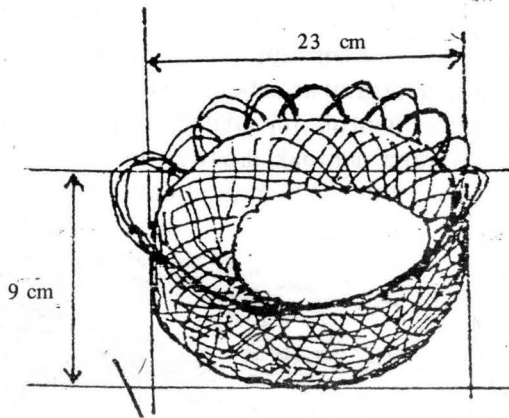


Ada dua jenis harpe seperti yang nampak di bawah ini: yaitu harpe yang dianyam sedemikian rapi, dan harpe yang mempunyai variasi seperti yang ada digambar sebelah. Ini merupakan bentuk harpe yang mula-mula. Bentuk ini adalah harpe yang sudah disempurnakan, seperti yang nampak dibawah ini. Terdapat variasi-variasi di bagian atasnya, sehingga memperindah bentuknya.



6.2 Ukuran :





6.3 Bahan Baku :

Rotan atau Sirungguk (sebangsa tumbuhan menjalar).

6.4 Kegunaan :

Kegunaan dari harpe adalah sebagai alas dari periuk atau kualiti agar jangan pecah, kotor atau supaya jangan bergeser-geser. Kalau periuk tidak diganjak, tidak akan stabil letaknya.

6.5 Cara Memperoleh :

Dengan membuat sendiri atau membeli dari pekan Panguruan.

6.6 Cara Memakai :

Kalau periuk yang berisi mau diletakkan di atas lantai untuk mengambil nasi dari dalamnya, harus lebih dahulu harpe diletakkan untuk mengganjalnya. Demikian juga kualiti, harpe harus diletakkan lebih dahulu, baru diletakkan.

6.7 Cara Memanfaatkan Setelah tidak Terpakai Lagi.

Karena kerusakan dari harpe adalah karena terbakar, maka sesudah rusak, tidak dapat dipergunakan lagi, lalu dibuang.

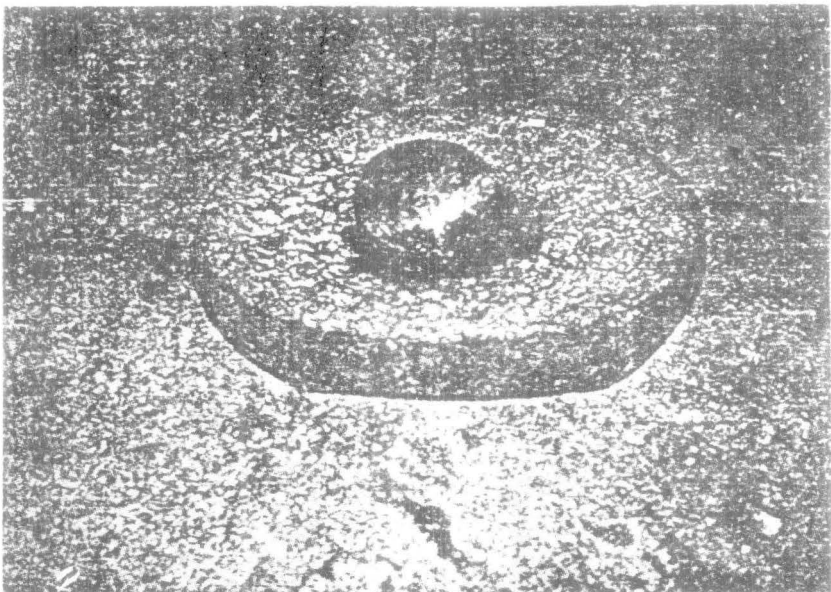
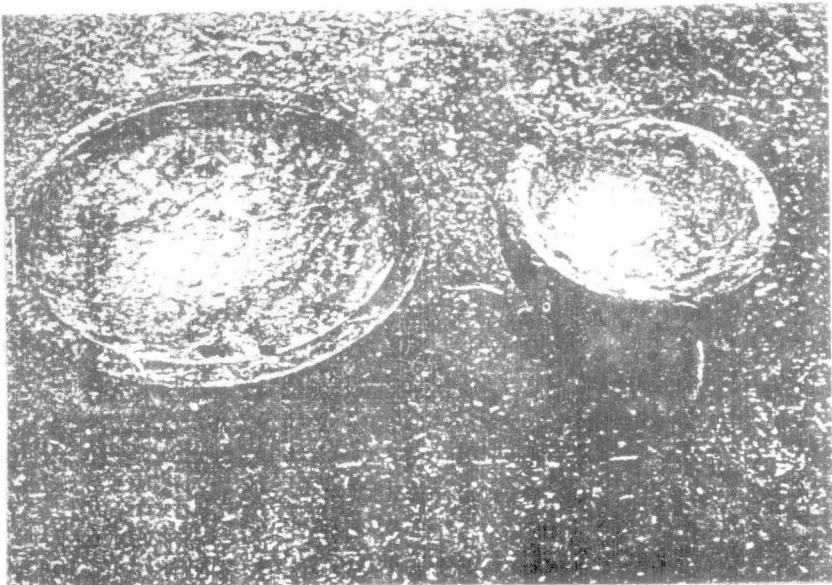
6.8 Kepercayaan, Pantangan, Penangkal sehubungan dengan Harpe.

Karena harpe termasuk benda yang berjasa, maka tidak boleh diperlakukan tidak baik misalnya : melangkahi, melemparkan atau memijak.

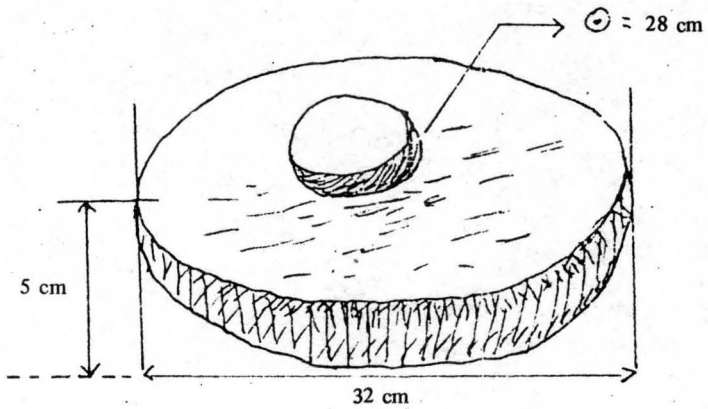
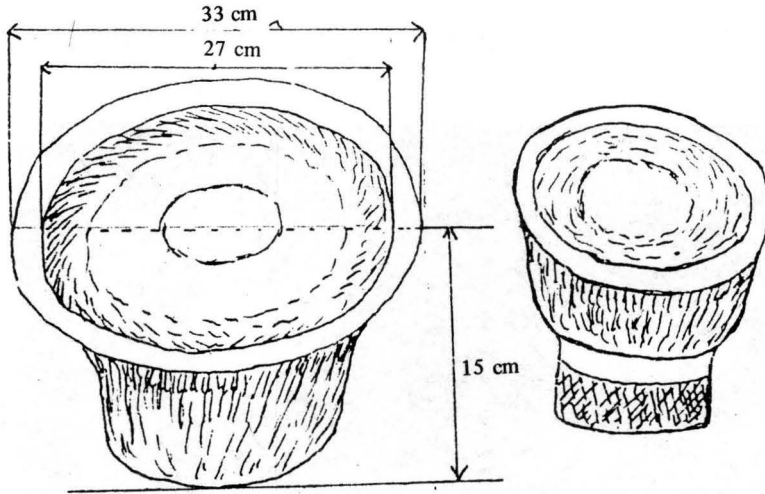
7. Nama Lokal : Tatuan = Tempat Menumbuk Cabe.

7.1 Bentuknya :

Ada yang sedang, ada juga kecil. Lihat gambar berikut.



7.2 Ukurannya : Ada sedang, ada kecil.



7.3 Bahan Baku . Kayu atau batu.

7.4 Kegunaan : Menggiling cabe atau bumbu.

7.5 Cara Memperoleh.

Mula-mula pembuatannya adalah setiap kepala keluarga. Mereka berkongsi-kongsi memotong pohon nangka. Lalu dipotongi menurut banyaknya yang berkongsi. Tetapi belakangan ini, diperoleh dengan membeli dari pekan. Demikian tatuan dari batu, dewasa ini diperoleh dengan membeli.

7.6 Cara Memakai:

Kalau cabe mau ditumbuk pada tatuan kayu, maka cabe dimasukkan ke dalam tatuan, kemudian *ditutu* atau ditumbuk dengan kayu yang panjangnya kurang lebih 30 cm dan penampangnya kurang lebih 0,4 cm. Kalau tatuannya terbuat dari batu, cabe dimasukkan ke dalam tatuan, lalu digiling dengan *tutu* batunya.

7.7 Cara Memanfaatkan Setelah Tidak Terpakai Lagi.

Kalau tatuan sudah pecah-pecah, maka terus dibuang. Tetapi kalau hanya pecah dua, masih disimpan, sebab mungkin akan dapat lagi dipergunakan untuk menumbuk obat-obatan.

7.8 Kepercayaan, Pantangan, Penangkal Sehubungan Dengan Tatuan.

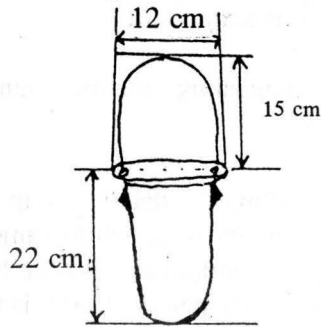
Tatuan adalah yang dihargai karena banyak jasanya. Oleh sebab itu pantang untuk dilangkahi, pantang untuk dicuci, pantang untuk dipegang menantu. Kalau membutuhkan, boleh menangkal hujan supaya tidak datang (turun) dengan menggantungkan *tutu* pada sale-sale. Kalau sudah cukup lamanya hujan ditangkal, maka *tutu* diambil kembali, dan meletakkan ke atas tatuan.

8. Nama Lokal Garung-garung = Tempat Bumbu-bumbu.

8.1 Bentuknya:

Bentuknya adalah bulat bambu, tetapi pendek, dan mempunyai tali untuk digantungkan (Gambar rusak).

8.2 Ukurannya . Seperti tertera pada sket di balik ini:



8.3 Bahan Bakunya : Bambu dan tali ijuk.

8.4 Kegunaan:

Kegunaan dari garung garung ini adalah untuk menyimpan bumbu-bumbu misalnya kemiri, kunyit, cabe, bawang dan sebagainya. Ada juga membuatnya sebagai tempat makanan lain seperti kacang-kacangan.

8.5 Cara memperoleh:

Karena pembuatan alat ini harus hati-hati dan pandai, maka jarang orang yang dapat membuatnya. Oleh sebab itu, kalau tidak pandai, maka untuk memperolehnya, adalah dengan membeli.

8.6 Cara memakai:

Kalau ada bumbu yang akan disimpan, maka dimasukkanlah ke dalam garung-garung, dan garung-garung disimpan di atas sale-sale dengan cara menggantungkan. Kalau bumbu dibutuhkan, maka garung-garung diambil dari tempat gantungannya.

8.7 Cara memanfaatkannya setelah tidak terpakai lagi:

Kalau garung-garung sudah rusak, maka terpaksa dibuang.

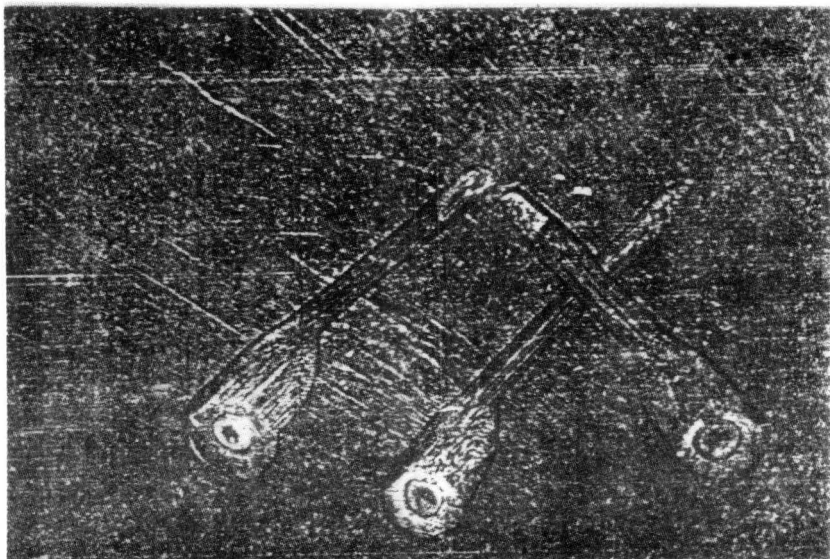
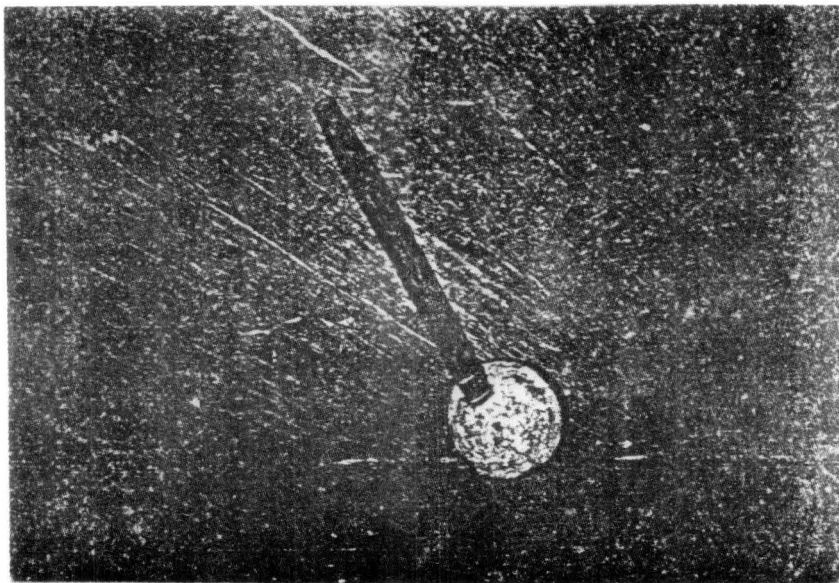
8.8 Kepercayaan, Pantangan, Penangkal Sehubungan Dengan Garung-garung:

Tidak ada kepercayaan terhadap garung-garung ini tentang pantangan atau penangkal.

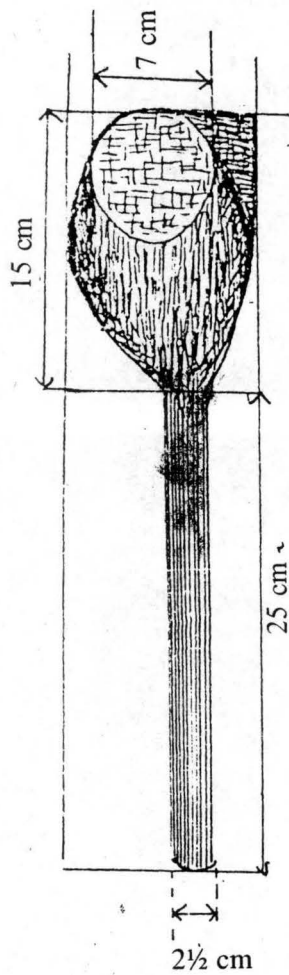
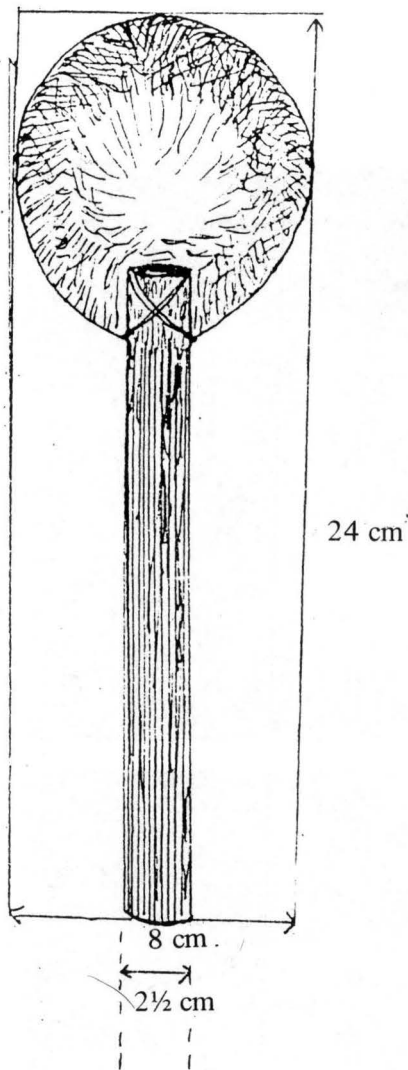
9. Nama Lokal : Sonduk Dasar, Sonduk Bulu = Sendok Tempurung dan Sendok Bambu.

9.1 Bentuk:

Sonduk Dasar dan Sonduk Bulu adalah seperti pada gambar di bawah ini.



9.2 Ukuran:



9.3 Bahan Baku:

Bahan baku untuk sonduk dasar adalah kayu, tempurung, rotan (kawat), dan sonduk bulu, hanya dengan bambu.

9.4 Kegunaan:

Kegunaan dari sonduk bulu atau sonduk dasar, adalah untuk menyendok nasi, daging atau sayur.

9.5 Cara Memperoleh:

Sebenarnya, alat ini sangat gampang untuk membuatnya, tetapi karena mungkin waktu, bahan yang tidak ada, maka sudah banyak yang membelinya dari pasaran.

9.6 Cara Memakai:

Kalau memasak nasi, maka sendoklah yang mengatur air dan mengaduknya. Demikianlah kalau memasak daging atau sayur, sendoklah yang mencampur dengan bumbu-bumbu, dan kalau mengambil nasi dari periuk, mengambil daging dari tempat memasaknya.

9.7 Cara Memanfaatkan Setelah Tidak Terpakai Lagi:

Kalau sendok sudah rusak total, maka terpaksa dibuang. Kalau hanya tempurung yang rusak, maka masih dapat berguna kayunya. Kalau kayunya yang rusak, padahal tempurungnya masih baik, maka kayunya saya yang dibuang, dan diganti dengan kayu yang lain.

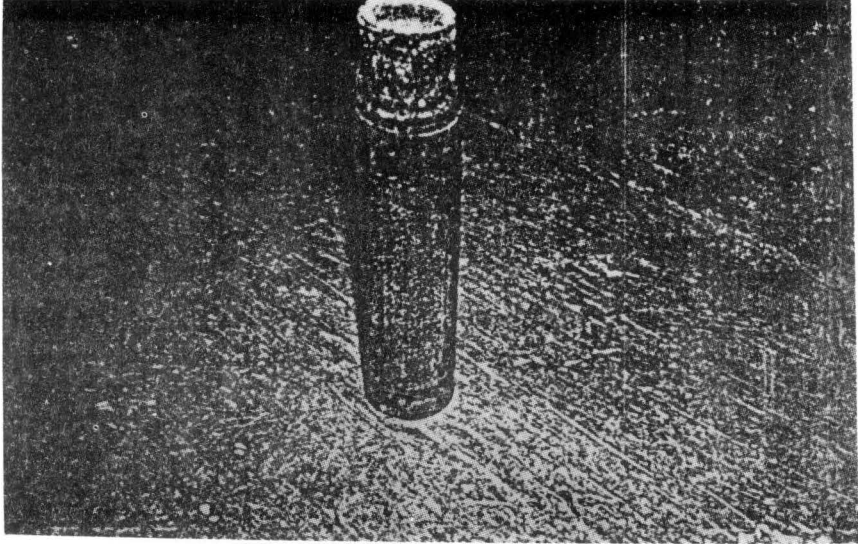
9.8 Kepercayaan, Pantangan, Penangkal Sehubungan Dengan Sonduk:

Kalau orang yang mengerti, sonduk dapat mengobati bermacam-macam penyakit; misalnya mengobati orang yang patah tulang, hanya dengan mengurut-urut kayu dari sonduk, akan dapat menyembuhkan. Demikian juga kalau ada orang yang bisul membengkak, dapat ditangkal bisulnya supaya tidak jadi bengkak.

10. Nama Lokal : Abal-abal = Bambu Tempat Garam

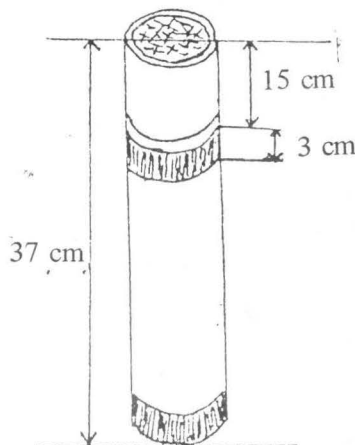
10.1 Bentuknya

Besar kecilnya abal-abal, adalah bergantung kepada kemauan orang yang mempunyainya. Bentuk abal-abal yang kecil adalah seperti yang nampak pada gambar di balik ini:



10.2 Ukuran:

Apabila abal-abalnya besar, tentu ukurannya akan lebih besar dibanding dengan di bawah ini, ukurannya tergantung pada keinginan pemilik.



10.3 Bahan Baku:

Bahan baku untuk abal-abal adalah bambu.

10.4 Kegunaan:

Guna abal-abal adalah tempat gambar, sering juga digunakan sebagai tempat makanan ayam, itik dan lain-lain.

10.5 Cara Memperoleh:

Dahulu setiap keluarga dapat membuat abal-abal tetapi dewasa ini, karena bahan atau karena tidak sempat, maka lebih baik membeli saja.

10.6 Cara Memakai:

Kalau garam dibeli dari pasaran sesudah sampai di rumah, dimasukkan ke dalam abal-abal, agar jangan kena air. Abal-abal ini disimpan di atas sale-sale. Kalau tiba untuk memakai garam, baru diambil dari sale-sale itu.

10.7 Cara Memanfaatkan Setelah Tidak Terpakai Lagi.

Kalau abal-abal sudah rusak, dan tidak boleh lagi dipakai, terpaksa dibuang.

10.8 Kepercayaan, Pantangan, Penangkal Sehubungan Dengan Abal-abal.

Tentang kepercayaan, pantangan atau penangkal dari benda ini tidak ada; Namun ada yang mengatakan bahwa abal-abal itu tidak boleh dicuci, kelak akan menjadi rugi.

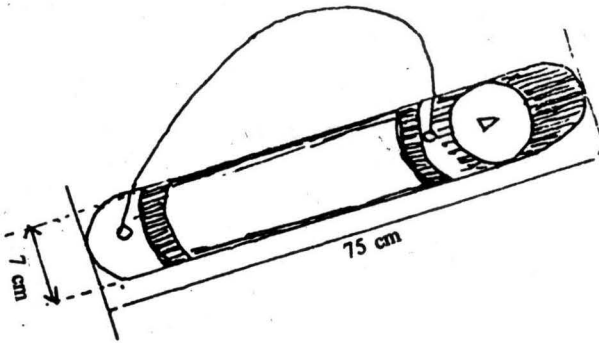
11. Nama Lokal : Hiong = Bambu Tempat Air.

11.1 Bentuknya:

Bentuknya serupa bambu, ada juga yang bentuknya bulat panjang, tetapi pada ujungnya dibuat agak runcing.

11.2 Ukuran:

Menurut besar kecilnya bambu, tergantung pada kemauan pemiliknya.



11.3 Bahan Baku Bahan baku adalah bambu.

11.4 Kegunaan.

Guna dari hiong adalah tempat air minum.

11.5 Cara Memperoleh.

Karena bahan untuk hiong ini adalah jarang, maka cara memperolehnya adalah dengan membelinya dari pekan. Ada juga yang dicari di hutan-hutan atau lembah-lembah karena di sana sering dijumpai bambu besar.

11.6 Cara Memakai:

Kalau air minum kita sudah habis, maka kita bawalah hiong ke pancuran, lalu kita isi air ke dalamnya. Sesudah air penuh, maka hiong pun kita pikul pada talinya. Kalau hiong itu besar harus ditaruh di bahu. Kalau kita sudah sampai di rumah, maka hiong disandarkan pada dinding. Kalau kita membutuhkan air, lalu diambillah hiong.

11.7 Cara Memanfaatkan Setelah Tidak Terpakai Lagi:

Kalau hiong sudah tidak terpakai lagi, terpaksa harus dibuang.

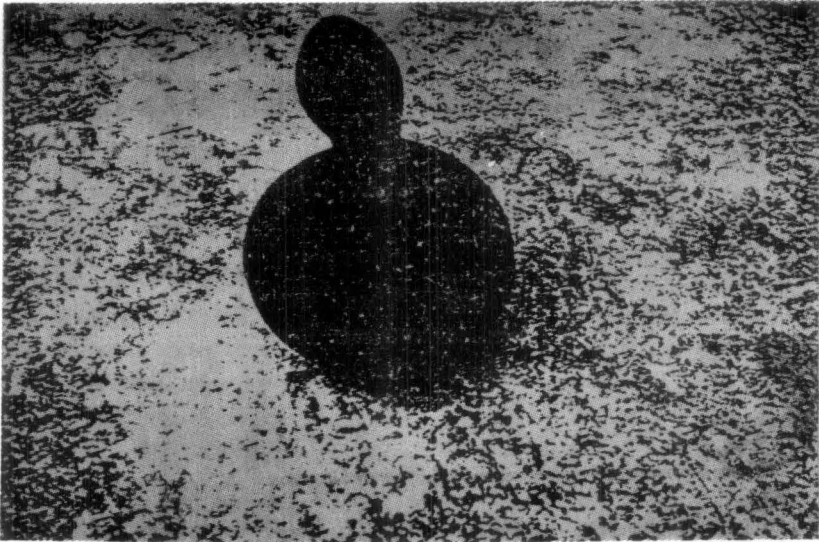
11.8 Kepercayaan, Pantangan, Penangkal Sehubungan Dengan Hiong:

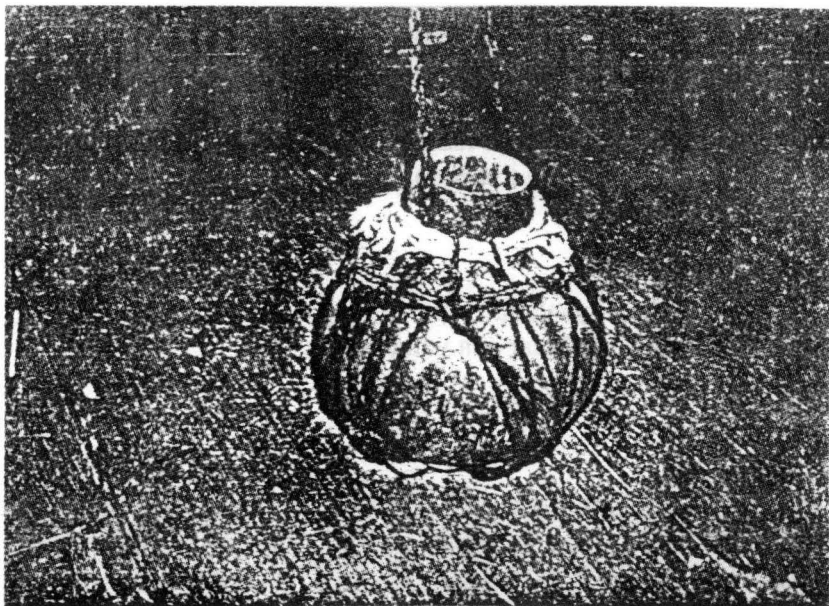
Kepercayaan, pantangan dan penangkal dari hiong ini tidak ada.

12. Nama Lokal : Tabu tabu = Labu Tempat Air Atau Tempat Minuman.

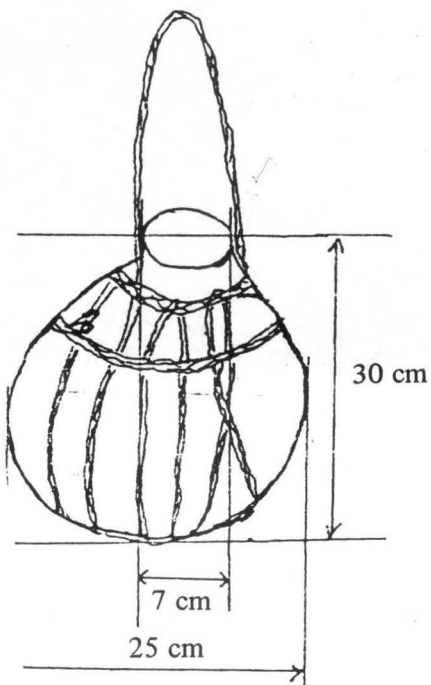
12.1 Bentuknya:

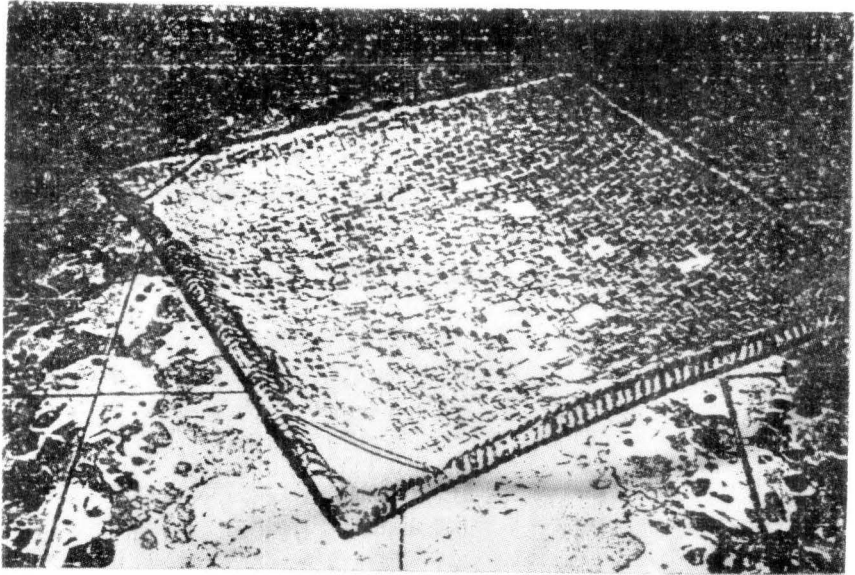
Menurut besarnya labu, seperti yang nampak pada gambar di bawah ini: Ada yang besar ada yang kecil.





12.2 Ukuran:





12.3 Bahan Baku:

Labu yang sudah cukup matang.

12.4 Kegunaan.

Tempat air minum, tempat tuak, atau tempat obat-obatan yang bersifat cair.

12.5 Cara Memperoleh:

Kalau bertepatan mempunyai labu, maka boleh membuat sendiri. Tetapi kalau tidak ada, terpaksa dengan membeli.

12.6 Cara Memakai:

Kalau kita mau mengangkat air minum, tabu-tabu dapat kita pergunakan, atau mau beli tuak atau membikin tempat obat. Tabu-tabu ini sebaiknya diberi tali agar mudah untuk mengangkatnya, dan agar dapat disimpan dengan menggantungkan.

12.7 Cara Memanfaatkan Setelah Tidak Terpakai Lagi:

Kalau tabu-tabu sudah rusak dan tidak terpakai lagi, masih dapat disimpan karena dapat dipergunakan menjadi obat. Misalnya kalau ada yang kena bakar, sehingga kulitnya terkelupas, pecahan tabu-tabu dapat dibakar, dan abunya dicampur dengan air tojin nasi, kemudian yang terbakar diolesi dengan bulu ayam. Nanti akan sembuh, dan tidak akan berbekas.

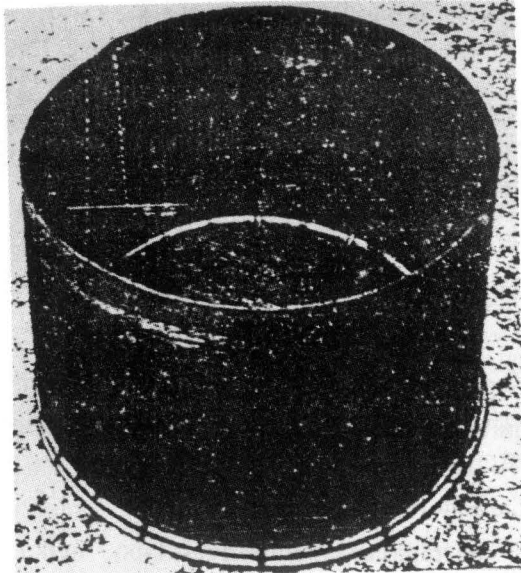
12.8 Kepercayaan, Pantangan, Penangkal Sehubungan Dengan Tabu-tabu:

Tidak ada kepercayaan, pantangan atau penangkal dengan tabu-tabu.

13. Nama Lokal : Anduri = Tampi (alat membersihkan beras).

13.1 Bentuk:

Empat persegi panjang, ada juga yang bulat.



13.2 Ukuran:

Biasanya bentuknya empat persegi dengan ukuran 63 x 63 cm.

13.3 Bahan Baku.

Rotan, sulpi, buar-buar atau bambu.

13.4 Kegunaan:

Membersihkan beras, menjemur padi atau dendeng tempat mencincang daging. Digunakan juga tempat menjemur bahan makanan yang perlu dikeringkan seperti ikan asin, ubi dan lain-lain.

13.5 Cara Memperoleh.

Dengan membeli dari pasaran

13.6 Cara Memakai:

Kalau mau membersihkan beras, maka beras ditaruh ke atasnya lalu dikipas-kipaskan. Dengan demikian beras akan bersih dari sekam, menir dan dedak.

13.7 Cara Memanfaatkan Setelah Tidak Terpakai Lagi:

Kalau anduri rusak dan tidak dapat lagi menampi beras, tidak akan langsung dibuang, sebab banyak lagi gunanya seperti tempat menjemur ikan, tempat alas mencincang daging, tempat mengiris sayur-sayuran. Pada zaman dulu anduri ini dipakai untuk tempat bahan-bahan, apabila melakukan penolakan terhadap guna-gunaan orang. Bahasa Bataknya padat porsili.

13.8 Kepercayaan, Pantangan, Penangkal Sehubungan Dengan Anduri:

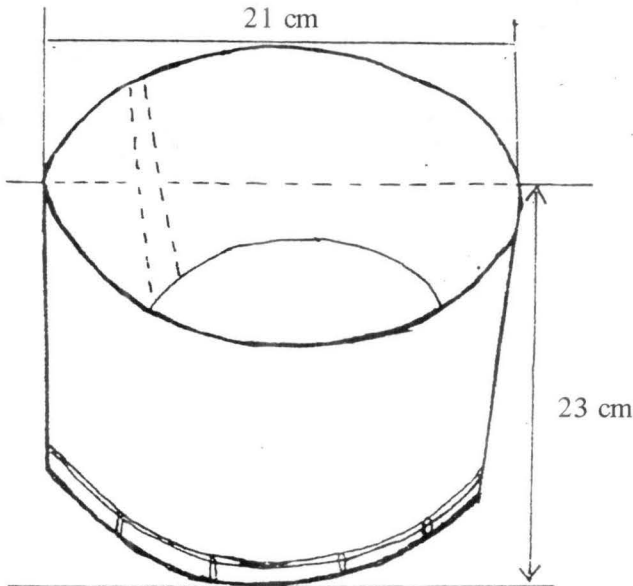
Kepercayaan, pantangan, penangkal dari benda anduri tidak ada.

14. Nama Lokal : Hopuk = Tempat Beras.

14.1 Bentuknya:

Seperti silinder, dengan ukuran besar dan kecil.

14.2 Bentuknya:



14.3 Bahan Baku:

Kulit kayu, sulpi dan rotan.

14.4 Kegunaan:

Kegunaan dari hopuk adalah tempat beras atau padi. Ada juga yang menggunakan tempat alat-alat rumah tangga lainnya.

14.5 Cara Memperoleh:

Karena bahan dari hopuk ini susah didapat, dan cara membuatnya pun sukar harus diperoleh di hutan maka untuk memperolehnya kebanyakan dengan cara membeli.

14.6 Cara Memakainya:

Kalau beras sudah selesai ditumbuk, maka beras itu disimpan di dalam hopuk. Apabila padi, sesudah siap dijemur langsung dimasukkan ke dalamnya. Dan apabila sudah kosong lalu dipakai sebagai tempat menyimpan alat-alat rumah tangga lainnya.

14.7 Cara Memanfaatkan Setelah Tidak Terpakai Lagi:

Kalau hopuk ini tidak boleh lagi menyimpan beras, tidak langsung dibuang sebab masih dapat dipergunakan tempat yang lain misalnya ubi atau tempat sayur.

14.8 Kepercayaan, Pantangan, Penangkal Sehubungan Dengan Hopuk:

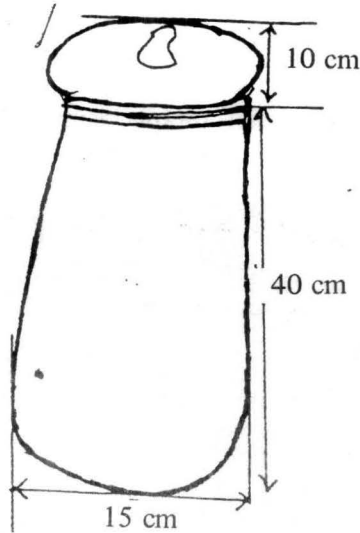
Sepanjang diketahui, tidak ada hubungan kepercayaan, pantangan atau penangkal dengan hopuk ini.

15. Nama Lokal : Parborasan = Tempat Beras.

15.1 Bentuknya:

Bentuk parborasan adalah seperti yang nampak pada sket di balik ini.

15.2 Ukurannya.



15.3 **Bahan Baku.** Bambu dan kayu.

15.4 **Kegunaan.** Kegunaan dari parborasan adalah tempat beras.

15.5 **Cara Memperoleh.**

Karena pembuatan dari parborasan ini harus oleh yang pandai tukang, maka umum harus dengan membeli saja dari pasaran.

15.6 **Cara Memakai:**

Kalau beras sudah selesai ditumbuk dan dibersihkan maka beras dimasukkan ke dalam parborasan.

15.7 **Cara Memanfaatkan Setelah Tidak Terpakai Lagi:**

Kalau benda ini sudah rusak, dan tidak terpakai lagi, maka terpaksa dibuang.

15.8 **Kepercayaan, Pantangan, Penangkal Sehubungan Dengan Parborasan.**

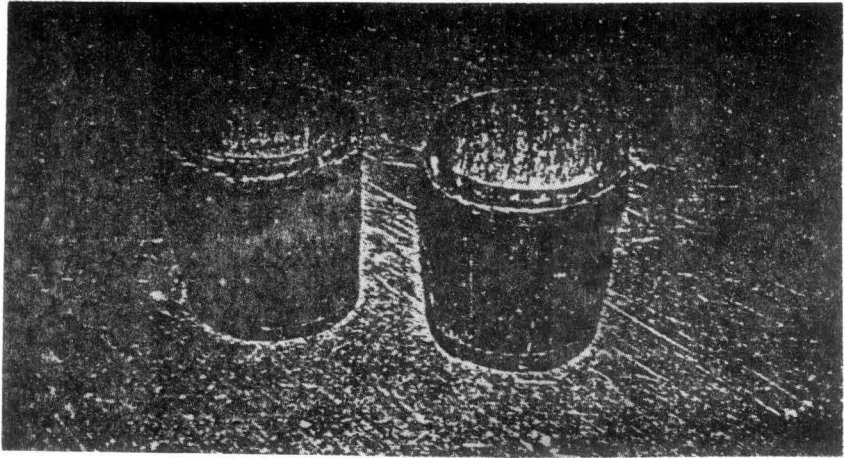
Sepanjang informasi yang dilakukan, bahwa tidak ada hubungan parborasan dengan kepercayaan, pantangan atau penangkal.

16. Nama Lokal : Solup = Solur = Liter.

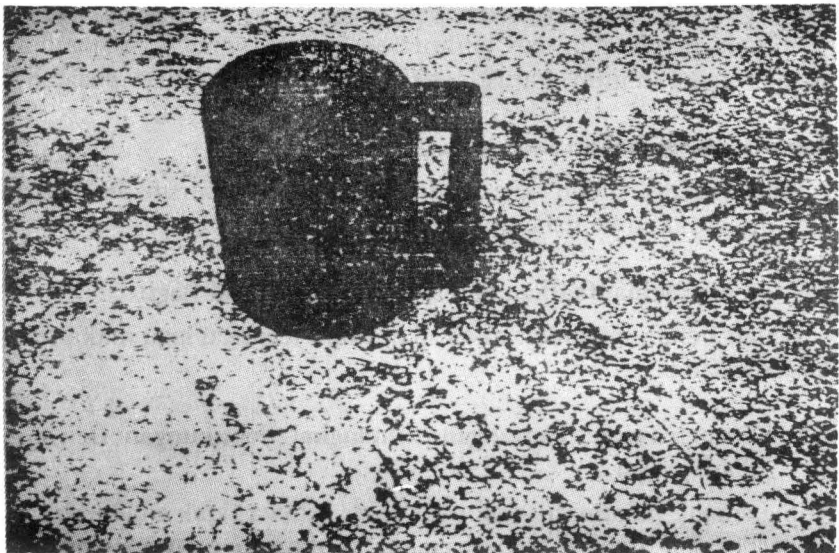
16.1 Bentuknya:

Bentuknya ada 2 macam seperti di bawah ini. Satu bentuk dengan biasa saja, satu lagi dengan pakai tangan-tangan sering disebut pakai tangkai tetapi isinya adalah sama yaitu 4 takar.

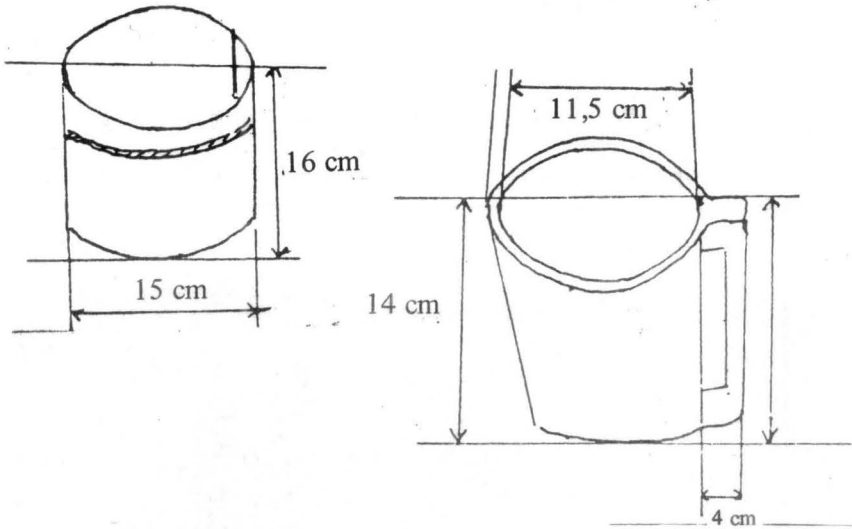
Bentuk biasa:



Bentuk bertangkai:



16.2 Ukurannya.



16.3 Bahan Baku:

Bahan baku adalah bambu, tetapi ada juga terbuat dari kayu.

16.4 Kegunaan.

Guna dari solup ini adalah untuk menghitung banyaknya beras atau padi. Satu solup banyaknya 4 takar.

16.5 Cara Memperoleh.

Cara memperoleh adalah dengan membeli dan ada yang langsung mencari bahannya, serta kadang-kadang dibuat sendiri.

16.6 Cara Memakai.

Kalau seseorang mau meminjam beras, maka untuk mengetahui banyaknya, diukur dengan solup. Atau mau menjual beras, dipakailah solup.

16.7 Cara Memanfaatkan Setelah Tidak Terpakai Lagi.

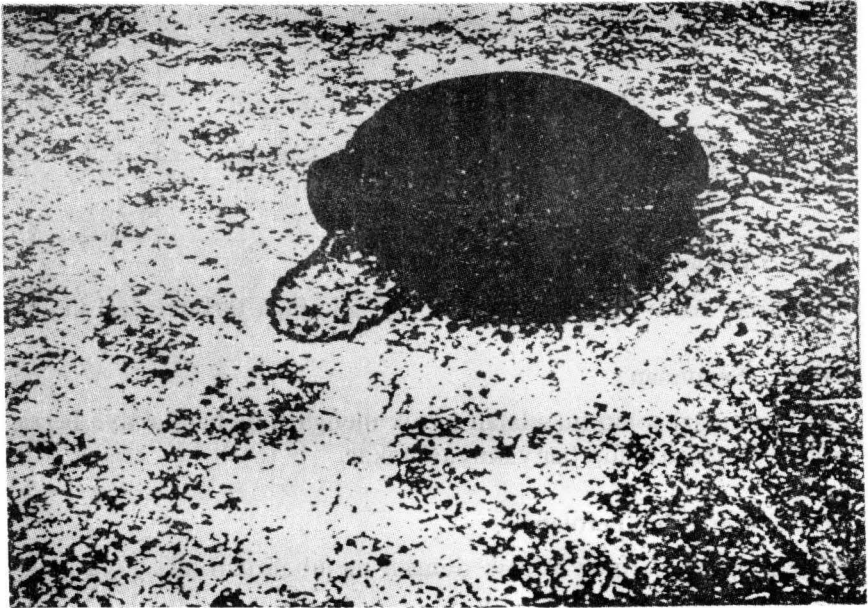
Sebenarnya, solup tidak mudah rusak; tetapi kalau sudah tua sekali. Maka kalau tidak dapat dipakai lagi, maka terpaksalah dibuang.

16.8 Kepercayaan, Pantangan, Penangkal Sehubungan Dengan Solup.

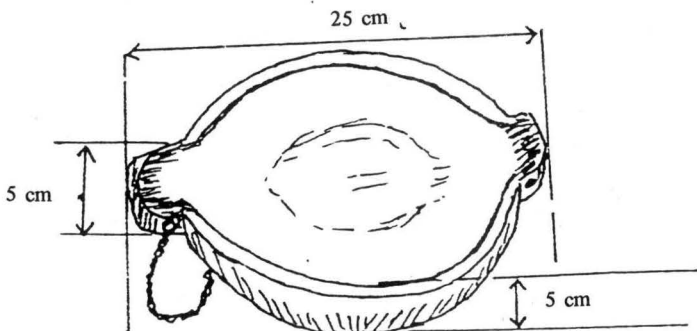
Pada kepercayaan lama, solup sering dihubungkan pema-
kaiannya dengan ilmu-ilmu gaib, misalnya mengobsti atau menang-
kal ilmu gaib. Mengusir setan-setan dengan cara membahas yang
bau-bau di dalam solup itu.

17. Nama Lokal: Perlompanan = Tempat Ikan Yang Diura.

17.1 Bentuknya: Seperti yang nampak pada gambar di bawah
ini; Ada juga bentuknya mirip dengan ulekan cabe, cuma agak
kecil dan bahannya yang berbeda.



17.2 Ukurannya:



17.3 **Bahan Baku:** Kayu dan tali ijuk.

17.4 **Kegunaan:**

Tempat ikan waktu makan, tempat mangura (memasak ikan dengan kekuatan asam, garam dan cabe, atau tempat *ingkau* (sayur).

17.5 **Cara Memperoleh:** Membuat sendiri atau membeli.

17.6 **Cara Memakai:**

Kalau waktu makan, maka ikan diletakkan di atas parlompanan agar semua dapat mengambilnya, kalau mau mangura, maka dipergunakanlah parlompanan itu.

17.7 **Cara Memanfaatkan Setelah Tidak Terpakai lagi.**

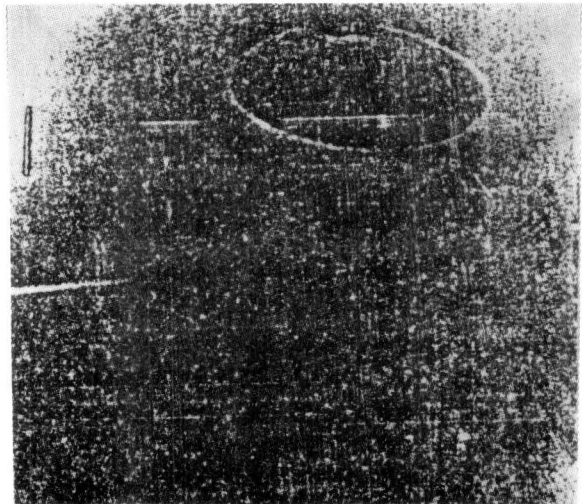
Sebenarnya parlompanan itu tahan lama, tetapi kalau sudah terlampau tua, boleh juga menjadi rusak. Kalau sudah rusak sekali, maka tidak dapat lagi dipergunakan, terpaksa dibuang.

17.8 **Kepercayaan, pantangan dan penangkal Sehubungan Dengan Parlompanan.**

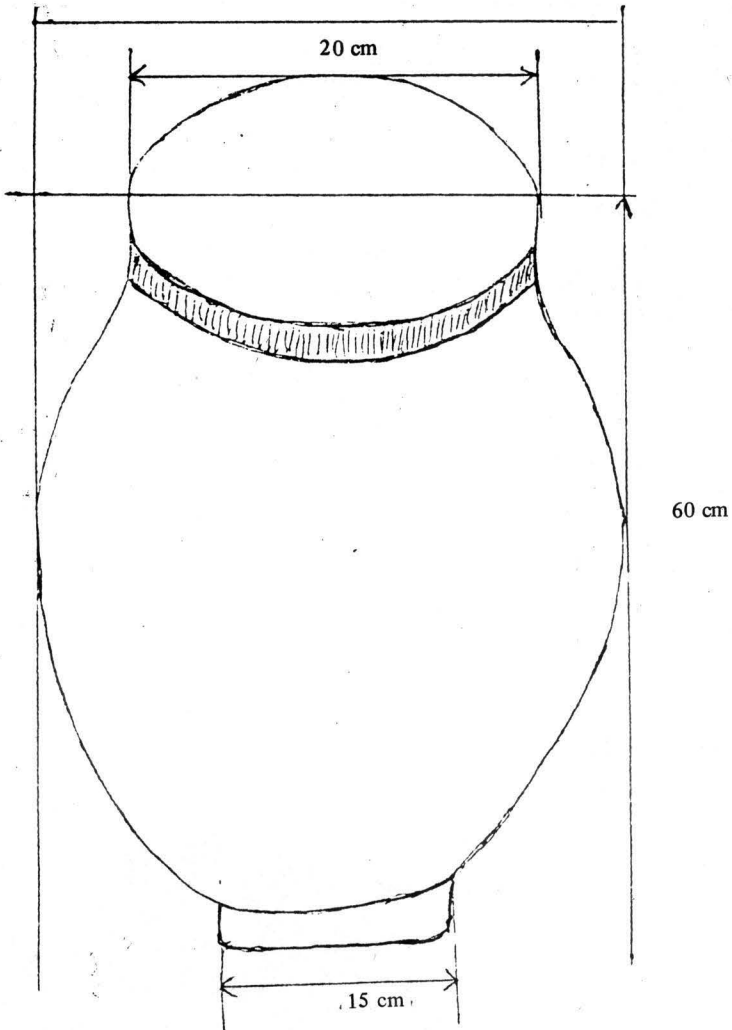
Tidak ada hubungan kepercayaan, pantangan dan penangkal dengan parlompanan. Dahulu ada yang menggunakan sebagai tempat pembakaran kemenyaan.

18 **Nama Lokal : Hajo = Guci**

18.1 **Bentuknya:**



18.2 Ukuran:



18.3 Bahan Baku: Kramik.

18.4 Kegunaan:

Tempat air, tempat tuak, atau tempat benda cair lainnya.

18.5 Cara Memperoleh: Dengan membeli dari pasaran.

18.6 Cara Memakai:

Kalau tempat air minum adalah jauh dari rumah, maka akan dibuat tempat menyimpan air yang besar untuk persediaan.

Untuk maksud tersebutlah dipakai hajo. Juga tempat persediaan minuman tuak.

18.7 Cara Memanfaatkan Setelah Tidak Terpakai Lagi.

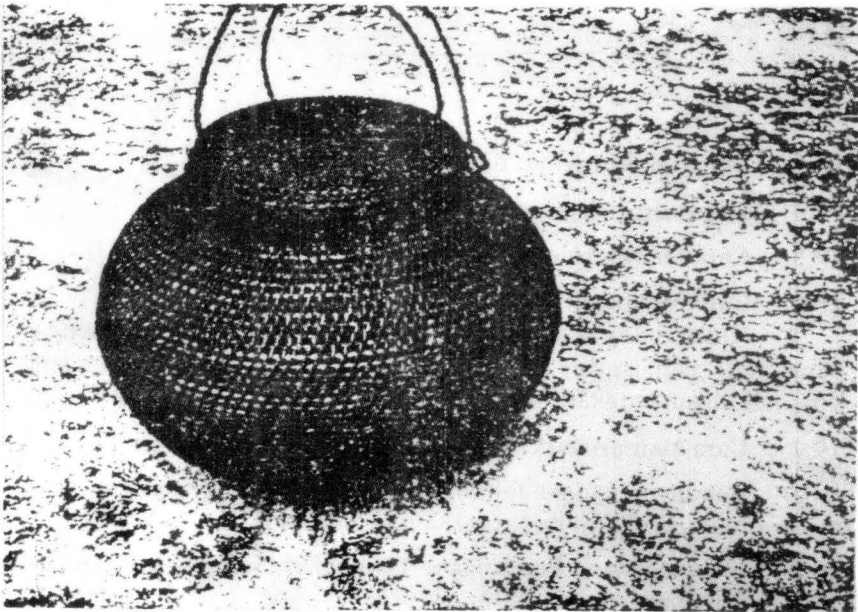
Kalau hajo ini sudah rusak berat dan tidak dapat lagi dipergunakan maka terpaksa jugalah dibuang.

18.8 Kepercayaan, Pantangan, Penangkal Sehubungan Dengan Hajo.

Kalau bertepatan hajo ini dibuat menjadi tempat ramuan-ramuan, maka dia akan dihubungkan dengan isinya itu. Tetapi kalau hanya tempat air biasa saja, maka tidak ada hubungannya dengan kepercayaan, pantangan atau penangkal.

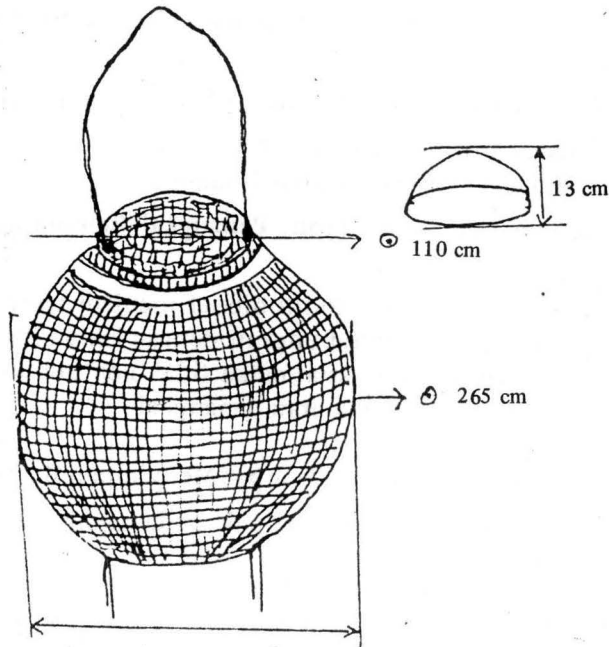
19. Nama Lokal : Singkop = Tempat Menyimpan Beras atau padi.

29.1 Bentuknya: Seperti nampak pada gambar dibawah ini.



19.2 Ukurannya:

Ukurannya adalah sebagai nampak pada sket dibalik ini.



19.3 Bahan Baku: Kayu dan rotan.

19.4 Kegunaan: Tempat beras atau padi.

19.5 Cara Memperoleh: Dengan membeli.

19.6 Cara Memakai:

Kalau banyak di rumah itu tikus, maka untuk menjaga beras atau padi jangan dimakan, maka dimasukkan ke dalam singkop, lalu digantungkan

19.7 Cara Memanfaatkan Sesudah Tidak Terpakai Lagi.

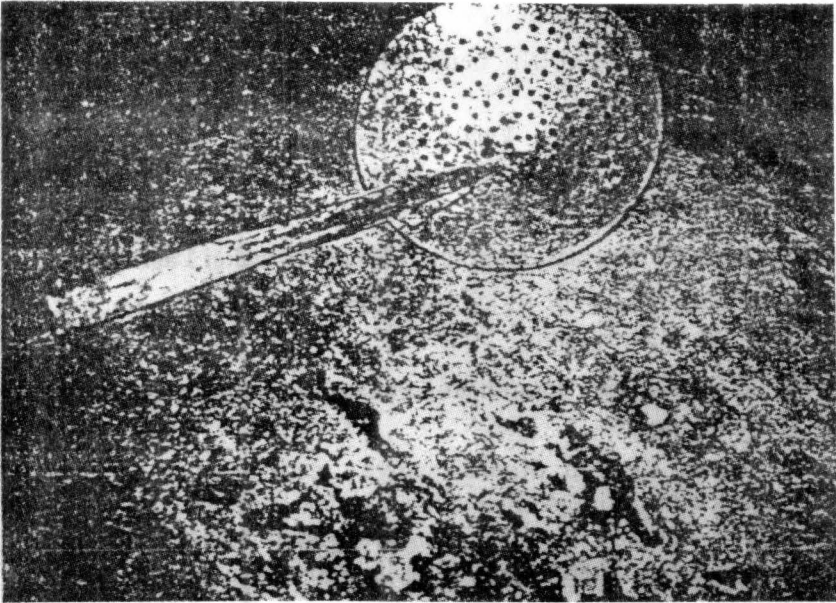
Benda ini sangat tahan lama dan kukuh. Tetapi kalau ternyata sudah rusak, maka terpaksa juga dibuang.

19.8 Kepercayaan, Pantangan, Penangkal Sehubungan Dengan Singkop.

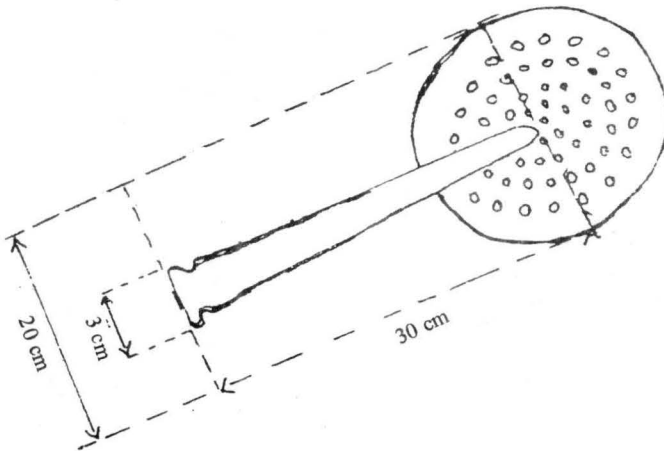
Kalau singkop hanya tempat padi atau beras, maka kalau rusak, tidak ada hubungannya dengan kepercayaan, pantangan atau penangkal. Tetapi kalau kedalamnya ditaroh benda-benda jimat, atau benda-benda kedukunan lain, maka singkop sering dianggap mempunyai kekuatan gaib. Barang-barang perhiasanpun sering disimpan di dalamnya.

20. Nama Lokal: Tapisan = Saringan.

20.1 Bentuknya : Seperti gambar di bawah ini.



20.2 Ukurannya :



20.3 Bahan Baku: Kaleng dan kayu.

20.4 Kegunaan:

Tapisan atau saringan dipakai waktu menggoreng ikan atau daging, agar ikan atau daging lekas kering dari minyak.

20.5 Cara Memperoleh:

Cara memperoleh benda ini adalah dengan membeli.

20.6 Cara Memakai:

Saringan dipakai kalau sewaktu menyaring ikan. Kalau ikan dirasakan sudah masak, maka segera diangkat dengan mempergunakan saringan.

20.7 Cara Memanfaatkan Setelah Tidak Terpakai Lagi.

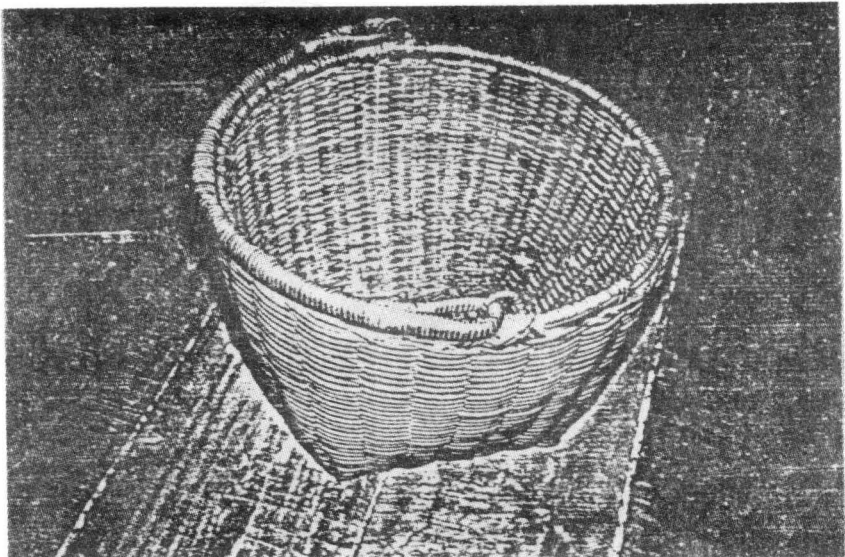
Kalau benda itu rusak, dan tidak dapat lagi dipergunakan, maka terpaksa dibuang.

20.8 Kepercayaan, Pantangan, Penangkal Sehubungan Dengan Singkop.

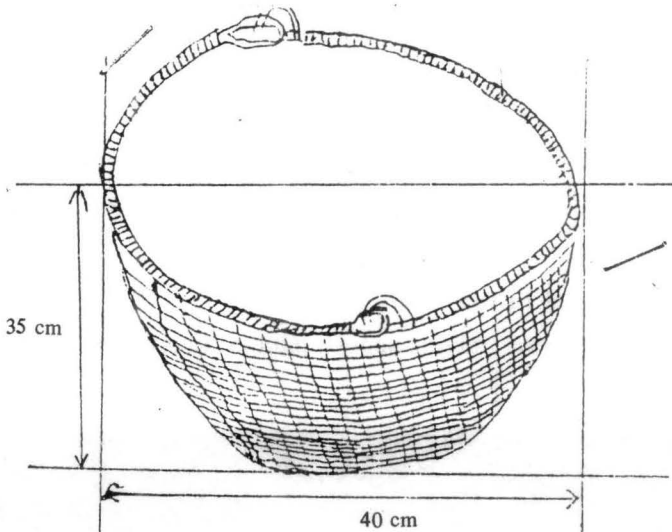
Kalau singkop dipakai hanya untuk tempat beras atau padi, tidak ada hubungannya dengan kepercayaan, pantangan atau penangkal. Tetapi kalau diisi dengan ramuan-ramuan ilmu kedu-kunan, maka bagaimanapun rusaknya, harus disimpan.

21. Nama Lokal: Haranjang = Keranjang.

21.1 Bentuknya:



21.2 Ukurannya:



21.3 Bahan Baku:

Bahan baku dari haranjang adalah rotan dan sulpi.

21.4 Kegunaan :

Kalau ingin untuk membuat tape, maka yang menjadi tempatnya adalah *haranjang*. Ubi kayu yang sudah dimasak dan diragi itu dibungkus dengan daun-daun pisang atau daun kemiri lalu dimasukkan ke dalam keranjang itu.

21.5 Cara Memperoleh:

Untuk memperoleh keranjang ini, adalah dengan membeli.

21.6 Cara Memakai:

Kalau ingin membuat tape, setelah ubi kayu selesai di ragi, maka diambillah haranjang dan daun-daun pisang. Kemudian ubi itu disusun di dalam haranjang. Sesudah semua sudah disusun semuanya, maka ditutupilah dengan daun pisang, dan kemudian ditambah dengan guni atau dengan karung-karung usang. Sesudah itu haranjang diletakkan di atas para-para (di atas tempat memasak). Dengan demikian, setelah 2 hari 2 malam, maka tape sudah masak.

21.7 Cara Memanfaatkan Setelah Tidak Terpakai Lagi.

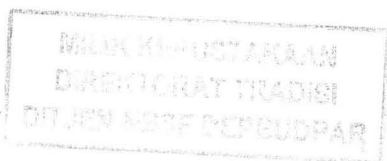
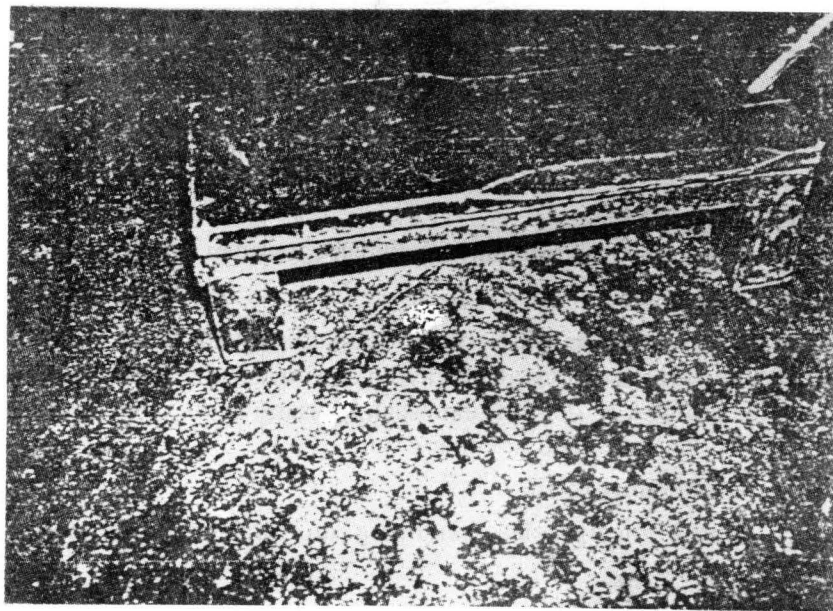
Kalau keranjang sudah rusak, maka oleh karena bahannya adalah dari rotan, maka masih disimpan, karena rotan itu masih dapat dipergunakan misalnya untuk ikat *sonduk dasar*, dan benda lainnya

21.8 Kepercayaan, Pantangan, Penangkal Sehubungan Dengan Haranjang.

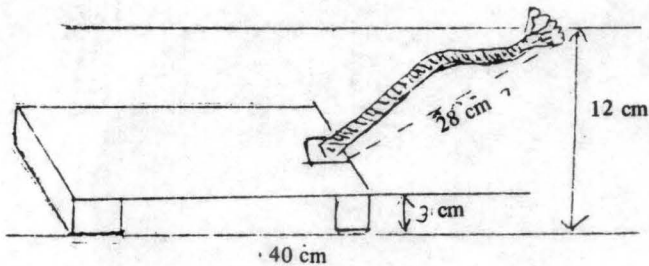
Haranjang tidak pernah dihubungkan dengan kepercayaan, pantangan atau penangkal.

22. Nama Lokal : Hurhuran = Parutan.

22.1 Bentuknya: adalah seperti gambar berikut ini.



22.2 Ukurannya: Ada yang berukuran sedang, tetapi ada juga ukuran yang benar.



22.3 Bahan Baku: Kayu dan besi.

22.4 Kegunaan: Guna dari *hurhuran* ini adalah memarut kelapa.

22.5 Cara Memperoleh: Cara memperoleh adalah dengan membeli.

22.6 Cara Memakai:

Kalau kelapa mau di parut, maka lebih dahulu kelapanya di belah dua. Kemudian mata dari parutan dikeluarkan dari peti (badannya). Kemudian parutan ditunggang dan kelapa dikerok-kerokkan dengan tangan pada mata parutan. Dengan demikian kelapa selesai diparut.

22.7 Cara Memanfaatkan Setelah Tidak Terpakai Lagi.

Kalau *hurhuran* tidak dapat dipakai lagi, maka besinya dapat disimpan untuk kepentingan dilain waktu. Karena besi bekas itu masih bisa ditempat lagi jadi parutan baru

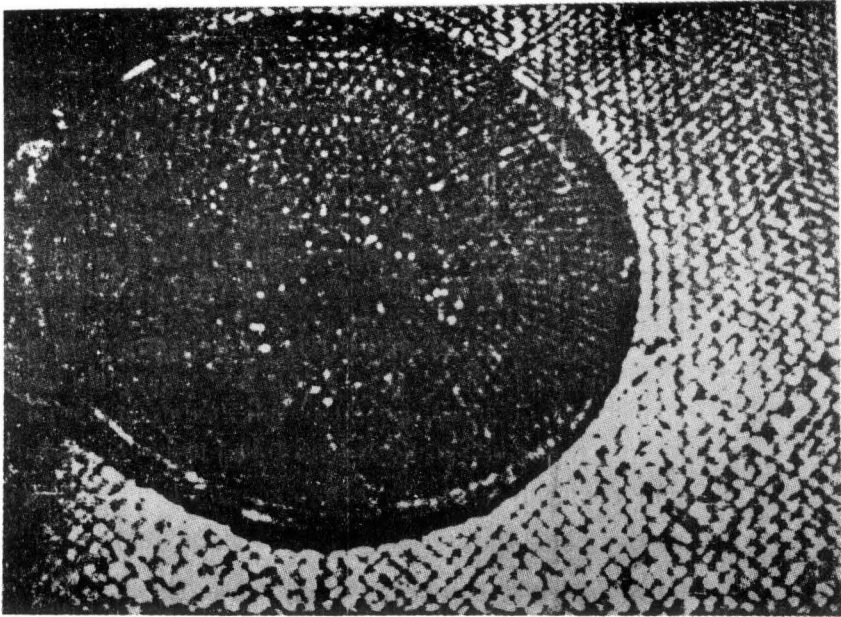
22.8 Kepercayaan, Pantangan, Penangkal, Sehubungan Dengan Hurhuran.

Kepercayaan, pantangan, penangkal sehubungan dengan *hurhuran*, sepanjang diketahui, tidak ada hubungannya.

23. Nama Lokal: Sangkalan = Kayu Tempat Memotong-Motong Daging

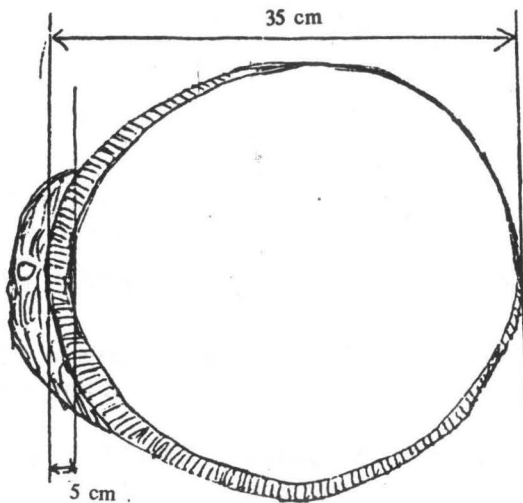
23.1 Bentuknya:

Bulat dan tebalnya ada kalanya antara 5 sampai dengan 10 cm ; lebih lanjut lihat gambar berikut.



23.2 Ukurannya:

Ada ukuran kecil dan ada juga ukuran besar. Tergantung pada peminatnya.



23.3 Bahan Baku: Kayu besar.

23.4 Kegunaan: Untuk tempat memotong-motong daging atau sayur.

23.5 Cara Memperoleh:

Cara memperoleh benda ini adalah dengan membeli. Tetapi banyak juga penduduk yang bisa membuat sendiri, dan memang tidak begitu sulit.

23.6 Cara Memakai:

Kalau kita ingin mencincang daging atau mengiris-iris sayur, maka kita pergunakanlah sangkalan sebagai landasannya. Ada juga yang menggunakan landasan pada waktu membelah kayu.

23.7 Cara Memanfaatkan Setelah Tidak Terpakai Lagi.

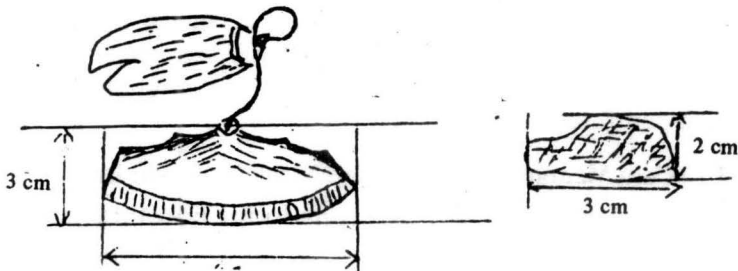
Kalau sangkalan ini sudah lama, akan semakin menipis, dan akan terbelah-belah. Kalau memang sudah demikian halnya, tidak dapat dipergunakan lagi, terpaksa harus dibuang.

23.8 Kepercayaan, Pantangan, Penangkal Sehubungan Dengan Sangkalan.

Menurut orang tua, tidak boleh dilangkahi. Kalau dilangkahi sangkalan itu akan dapat menimbulkan sial bagi yang punya (tidak akan ada rejeki dan bagi yang melangkahi, alamat bahaya dari orang (berkelahi). Tetapi ada juga masyarakat apabila sangkalan ini diduduki kelak pantatnya akan bisul-bisulan.

24. Nama Lokal: Loting Bosi = Machis.

24.1 Bentuknya:



24.2 Ukurannya: Seperti dibalik.



24.3 Bahan Baku: Besi, batu, tali, kulit dan luluk (numet).

24.4 Kegunaan: Menyalakan api (menjadikan api).

24.5 Cara Memperoleh:

Memperoleh dengan membeli, ada juga yang mencari sendiri.

24.6 Cara Memakai:

Kalau ingin untuk menyalakan api, pada jaman dahulu adalah sangat sulit yaitu dengan loting bosi. Caranya adalah sebagai berikut: Mula-mula kita ambil *batu loting* (batu yang merah tetapi kera-batu simarate-ate) dan kita taroh pada tangan kiri sambil kita jepitkan luluk antara batu dan jari telunjuk dan ibu jari. Kemudian tangan kanan memegang loting bosi (besi berbentuk segi tiga) lalu memukul-mukul gesekkan kepada batu. Dengan demikian akan timbul percikan-percikan api. Percikan itu akan mengena pada luluk yang peka akan percikan api. Dengan demikian, akan menyala.

Nyala api akan ditampung dengan dua potong arang, lalu dengan pelan-pelan dihembus, yang lama kelamaan menjadi nyala. Nyala api ditampung dengan kayu tusam yang cepat nyala, Nyala ini nanti ditampung oleh kayu-kayuan yang sudah dihaluskan. Dengan demikian api sudah ada.

24.7 Cara Memanfaatkan Setelah Tidak Terpakai Lagi.

Sebenarnya istilah rusak pada loting bosi tidak ada. Kalau tidak terpakai karena sudah semakin kecil, masih dapat dipergunakan untuk mengasah pisau.

24.8 Kepercayaan, Pantangan, Penangkal Sehubungan Dengan Loting Bosi.

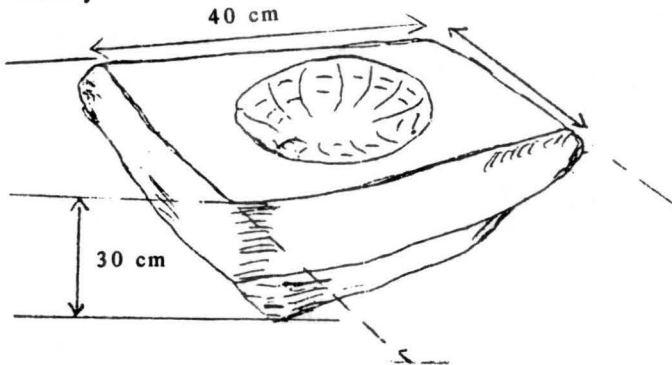
Loting bosi sangat berguna bagi kehidupan, tetapi tidak dihubungkan dengan kepercayaan, pantangan atau penangkal.

25. Nama Lokal: Losung = Lesung.

25.1 Bentuk:

Kalau di dalam rumah, biasanya kecil, tetapi di luar rumah adalah besar Gambarnya rusak.

25.2 Ukurannya:



25.3 Bahan Baku: Kayu dan ada juga dari batu-batu besar.

25.4 Kegunaan:

Untuk menumbuk padi, menumbuk sayur, menumbuk bumbu-bumbu.

25.5 Cara Memperoleh :

Dengan membeli atau mencari kayu di hutan atau mencari batu besar di sungai.

25.6 Cara memakai:

Kalau mau menumbuk padi, maka padi dimasukkan ke dalam lesung, lalu ditumbuk dengan alu. Kemudian dibersihkan dengan tampi. Kalau mau menumbuk sayur (daun singkong), maka dimasukkan ke dalam lesung, lalu ditumbuk dengan alu. Kalau sudah cukup lumat (halus), maka diambil dari dalam lesung itu.

25.7 Cara memanfaatkan Setelah Tidak Terpakai Lagi.

Kalau lesung sudah rusak dan tidak dapat dipergunakan lagi, maka terpaksa dibelah-belah untuk kayu bakar.

25.8 Kepercayaan, Pantangan, Penangkal Sehubungan Dengan Lesung.

Menurut cerita orang tua, lesung bisa juga terbang kalau diketahui jampi-jampinya. Dahulu pernah kejadian, bahwa lesung itu diterbangkan ke kampung musuh. (Sang Maima dan Datu Dalu).

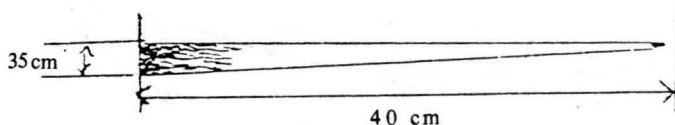
26. Nama Lokal : Sugi-Sugi = Pangangan.

26.1 Bentuk:

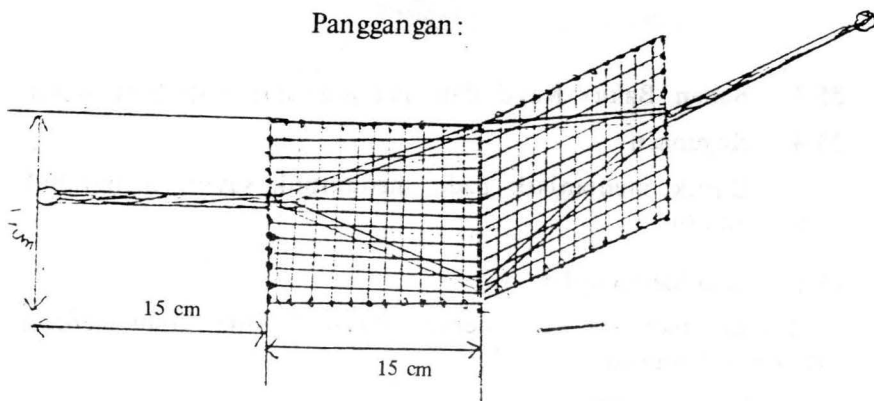
Mula-mula sugi-sugi itu hanya sepotong kayu atau bambu, tetapi belakangan ini sudah dengan besi (kawat).

26.2 Ukurannya:

Sugi-Sugi ukurannya tergantung pada pemiliknya ada yang panjang dan ada yang pendek.



Pangangan :



26.3 Bahan Bakunya : Kayu atau kawat

26.4 Kegunaan : Untuk memanggang daging atau ikan.

26.5 Cara Memperoleh :

Sugi-sugi dibuat sendiri, sedang pangangan di beli.

26.6 Cara Memakai :

Kalau dengan sugi-sugi, ikan atau daging yang akan dibakar lebih dahulu dicucuk, lalu ditaruh di atas bara api. Kalau memakai

pangangan, ikan atau daging diletakkan di atas pangangan dan diapit. Kemudian daging atau ikan itu diletakkan di atas bara api.

26.7 Cara Memanfaatkan Setelah Tidak Dipakai Lagi.

Kalau sugi-sugi sudah rusak, atau pangangan, maka terpaksa dibuang.

26.8 Kepercayaan, Pantangan, Penangkal Sehubungan Dengan Sugi-Sugi

Sugi-sugi atau pangangan tidak ada hubungannya dengan kepercayaan pantangan atau penangkal.

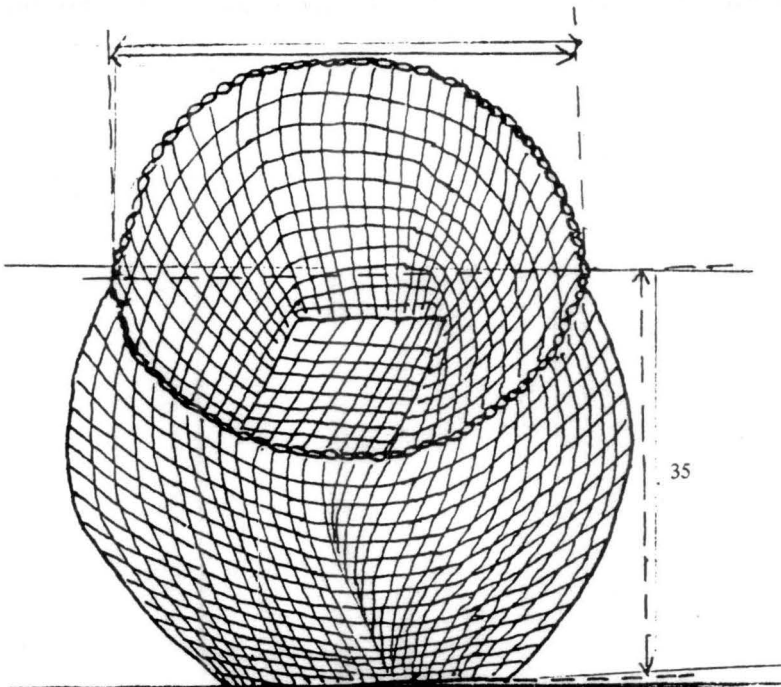
27. Nama Lokal: Hirang- = Keranjang Ubi.

27.1 Bentuknya:

Ada bermacam-macam, ada yang mulutnya lebih besar dibandingkan pantatnya, tapi ada juga yang rata dari atas ke bawah. Ada juga yang di tengah besar, di atas dan di bawah agak mengecil.

27.2 Ukurannya:

Ini juga mempunyai variasi ada yang besar dan ada yang kecil, sesuai dengan keinginan pemiliknya. Untuk ini lihat gambar di sebelah.



27.3 Bahan Bakar: Rotan dan sulpi .

27.4 Kegunaan:

Guna dari hirang ini adalah untuk tempat pupuk dan tempat ubi yang mau dimasak.

27.5 Cara Memperoleh:

Untuk memperoleh barang ini adalah dengan cara membeli.

27.6 Cara Memakai:

Kalau ubi sudah dicuci, maka dibawalah ke rumah dan diletakkan di talaga rumah. Kalau ubi mau di masak, maka diam-billah dari hirang ini.

27.7 Cara Memanfaatkan Setelah Tidak Terpakai Lagi.

Kalau hirang sudah rusak dan tidak dpat dipakai lagi, tidak akan dibuang langsung sebab rotan dan sulpinya masih dapat lagi dipergunakan untuk tali.

27.8 Kepercayaan, Pantangan, Penangkal Sehubungan Dengan Hirang.

Tidak ada hubungan kepercayaan, pantangan dan penangkal dengan hirang ini. Kalau rusak, ya rusak tidak ada tafsiran lain.

BAB VI KEGIATAN DALAM DAPUR TRADISIONAL

1. Kegiatan Sehari-hari

Kegiatan dapur sehari-hari pada setiap suku bangsa di dunia ini tidak sama. Hal itu disebabkan oleh banyak hal misalnya seperti banyaknya yang akan dimasak tidak sama jenis makanannya tidak serupa, lamanya memasak, banyaknya petugas dan lengkapnya peralatan.

1.1 Penyediaan Bahan

Bahan utama untuk memasak, adalah air minum. Oleh sebab itu harus lebih dahulu disediakan. Air minum diambil dari Danau Toba dengan alat *panguhatan* (periuk tanah), *tabu-tabu* (labu yang masak yang sudah dilubangi bagian atasnya serta diikat dengan tali), *hiong* (sepotong atau dua ruas bambu besar yang diberi lubang pada ujung pangkalnya untuk talinya) dan lain-lain.

Air itu dibawa dengan *panguhatan*, *tabu-tabu* serta *hiong* dengan cara menjunjung, menjinjing dan menyandang. Setelah tiba di rumah lalu disimpan pada tempatnya masing-masing. *Panguhatan* disimpan di atas tataring, *tabu-tabu* digantungkan pada para-para atau diletakkan di atas lantai, dan *hiong* disandarkan pada dinding. Setelah air tersedia, maka mulailah menyalakan api. Pada zaman dahulu, menyalakan api adalah pekerjaan yang sangat merepotkan, karena alatnya adalah *loting bosi* (besi keras berbentuk segitiga yang alasnya mencuat). Batu *loting* (batu keras)

dan *luluk* (pembungkus pelepah enau dikikis dan dikeringkan sehingga merupakan kapas).

Untuk mendapatkan api, mula-mula tangan kiri memegang batu dengan ibu jari dan jari telunjuk serta menjepitkan *luluk* di atas batu. Tangan kanan memegang *loting* dan mengadakan pukulan gesek dengan *batu loting* berulang-ulang, lalu percikan apipun timbul, dan mengena pada *luluk*, dan segera terbakar. *Luluk* segera dipindahkan dan dijepitkan pada dua buah potongan arang dan dengan pelan-pelan dihembus. Lama-kelamaan, arang menjadi nyala, dan segera ditampung dengan kayu tusam yang mengandung minyak. Kemudian kayu-kayuan yang sudah dihaluskan segera disusun. Dengan demikian, api sudah siap untuk memasak.

1.2 Jenis-jenis Yang Dimasak

Jenis-jenis kegiatan memasak pada sub Batak Toba pada mulanya adalah: *Mangalomp*a (memasak), *Mangarobus* (merebus), *Mangarsik* (memasak sampai kering), *Mangura* (memasak dengan kekuatan asam), *Mandengdeng* (mengawetkan makanan dengan garam), *Manale* (salai), *Manape* (meragi) *Manaok* (menggonceng). Mula-mula yang dimasak adalah ubi. Sambil menunggu ubi masak, si ibu mempersiapkan sayur, atau *manutu lasiak* (menumbuk atau menggiling cabe) dan umumnya dicampur dengan *gambiri* (kemiri) yang sudah dibakar.

Sesudah ubi masak, segera disusul dengan memasak nasi. Sambil memasak nasi ibu membakar ikan asin, atau kalau ada ikan basah biasa *diarsik*, si ibu mempersiapkan *susuban* (periuk untuk memasak ikan). Mula-mula *susuban* diisi dengan air, lalu dimasukkanlah bahan-bahannya misalnya: bawaang Batak, daun ubi kayu, kincung dan *handis* (semacam asam) dan lain-lain. Sesudah nasi masak, maka segera disambung dengan *mangarsik* ikan. Setelah semua masak, maka dengan serentak mereka sekeluarga untuk mencicipinya. Mula-mula yang dicicipi adalah ubi. Ubi dikeluarkan dari periuk ke dalam *sapa* (piring kayu) lalu mereka sama-sama memakannya. Sesudah cukup maka segera disambung dengan makan nasi serta lauk-pauknya. Selesai makan, maka si ibu melanjutkan pekerjaannya dengan mencuci segala peralatan memasak serta sapa tempat ubi dan tempat nasi. Kemudian disimpan pada tempatnya masing-masing, seperti periuk ditelungkupkan di atas sale-sale, sapa ke sangke, susuban ke geang-geang, sendok ke para-

para, baru rumah disapu.

Sesudah kegiatan memasak pagi selesai, maka si ibu segera memikirkan untuk keperluan sore. Untuk ini perlu lagi mengambil air minum ke Danau Toba atau ke tempat yang lain. Sampai di rumah langsung disimpannya pada tempatnya masing-masing. Kemudian mempersiapkan beras untuk dimasak. Mungkin menumbuk padi atau membersihkan beras. Sekitar jam 16.00 WIB, si ibu mulai lagi dengan kegiatan memasak sama seperti pagi hari. Sambil memasak, si ibu mungkin akan menyediakan makanan yang *diura*. Untuk itu, lebih dahulu ikan basah dibersihkan. Kemudian bahan-bahannya dipersiapkan misalnya kemiri, bawang Batak, kincung, cabe dan lain-lain. Sesudah bahan-bahan tersedia, terutama air asam jeruk, maka ikan basah dipotong-potong dengan halus, kemudian ditaburi dengan garam dan air asam itu. Setelah ikan direndam kurang lebih satu jam dengan asam beserta ramuan-ramuan yang sudah dipersiapkan, maka naniura sudah siap untuk dimakan.

Sesudah semuanya masak, maka si ibu memanggil anak-anaknya untuk makan bersama dengan orang tua. Mula-mula mereka cicipi adalah ubi, baru diteruskan dengan makan nasi beserta lauk-pauknya yang *diura*. Tentu keluarga itu senang menikmati hidangan-hidangan yang dipersiapkan si ibu tercinta itu.

Setelah acara makan selesai, maka si ibu meneruskan kesibukannya untuk membersihkan segala peralatan yang dipergunakan sejak memasak sampai selesai makan, yaitu periuk, susuban, *perlompanan* (tempat naniura), sapa, sendok dan *panginuman dasar* (tempat minum dari tempurung). Dewasa ini sudah lengkap dengan piring, gelas dan lain-lain. Sesudah itu lalu menyapu rumah. Demikianlah kesibukan si ibu secara rutin siang dan sore pada setiap hari.

Kalau keluarga itu sudah semakin mampu, maka kesibukan itu akan bertambah, misalnya dengan mengadakan dendeng, ikan salai atau membuat makanan tambahan seperti membuat tape. Semuanya itu adalah menjadi kesibukan di dapur.

Kalau keluarga itu adalah berkecukupan, maka keinginan untuk makan makanan yang enak itupun semakin besar. Oleh sebab itu timbul keinginan untuk menyimpan daging supaya agak lama tahan. Untuk itulah diadakan mandengdeng daging dengan cara:

Mula-mula daging yang akan didengdeng dicuci dengan bersih, kemudian dipotong-potong. Sesudah itu lalu dimasukkan ke dalam air garam yang sangat pekat yang dicampur dengan cabe. Sesudah direndam beberapa lama, lalu dijemur di atas nira, dan ditaruh di atas sale-sale.

2. Kegiatan Kadang Kala

Kegiatan dapur kadang kala, adalah kegiatan yang tidak di-sangka-sangka, atau yang sifatnya tidak merupakan pelaksanaan rutin misalnya:

2.1 Kedatangan Tamu

Dalam bahasa Batak ada ungkapan yang mengatakan: "Par-talaga so mahiang." (orang yang selalu didatangi oleh tamu). Tetapi walaupun demikian, dalam perhitungan, itu tidak rutin, dan dianggap termasuk kadang kala. Kalau tamu datang, tentu harus kita ladei dengan yang sebaik-baiknya. Tentu tamu ini akan merepotkan si ibu rumah tangga. Lumayan kalau hanya bertamu sebentar, cukup dengan suguhan minuman. Kalau maksud untuk bermalam, dan dari pihak hula-hula, kesibukan semakin bertambah, karena harus dihormati setinggi-tingginya. Segala daya harus kita arahkan, baik berupa moral, baik berupa material. Itulah sebabnya orang sering mengatakan: "Orang Batak Habis, Dimakan Adat".

2.2 Pada Waktu Anak Lahir

Salah satu tujuan dari perkawinan adalah untuk mendapat keturunan. Sejak kelahiran anak, dapur menghadapi kesibukan yang luar biasa sebagai berikut. Seseorang ibu yang akan melahirkan, biasanya didampingi oleh seorang *sibaso* (bidan). Sesudah anak lahir, sibaso dengan sigap memotong pusarnya dengan kulit bambu, dan setelah diikat, lalu si anak dimandikan, sesudah itu dibungkus dengan kain. Selanjutnya melakukan upacara kepada hantu demikian "Buaton Begu, Buaton Begu, Buaton Begu; Molo So Diho Dihami Ma On". Artinya si anak yang baru lahir itu dipangku Sibaso, lalu mengangkatnya ke atas tungku dan memutar-mutarkannya tiga kali arah kebalikan putaran jam dengan 3 kali ucapan: "Buaton Begu, maksudnya supaya hantu mengambilnya, tetapi kalau tidak, maka sama kami lah dia. Dalam ucapan: "Sama kami" si anak diputar lagi searah menurut

putaran jam.

Sesudah selesai, maka si ibu digeser dekat *tataring*, dan apipun dibesarkan agar si ibu yang baru melahirkan jangan kedinginan. Lalu mengatur letak tidur si ibu dan anak, dan mulailah memasak nasi, dan memotong ayam untuk upacara *esek-esek* (pesta gembira menyambut kelahiran si anak).

Selesai masak ayam dan nasi, maka dimulailah acara esek-esek. Mula-mula si ayah menyuguhkan makanan itu kepada Sibaso dengan ucapan terima kasih atas pertolongannya, si ibu dan anak dalam keadaan sehat. Sibaso pun menerima dengan gembira, dengan ucapan: *Poltak Bulan Si Raja Manggule, Tubu si Ucok/ Si Butet, Sude Ma Hita Maulae*. Ucapan ini mengandung arti, bahwa terbitlah bulan, tentu semua mendapat terang, lahir anak tentu semua hadirin merasa gembira dan bahagia, apalagi ikut makan bersama untuk penyambutannya. Ucapan Sibaso segera dijawab hadirin dengan, Olop-olop, Olop-olop yang artinya ya mudah-mudahan.

Sesudah selesai Sibaso mengucapkan kata sambutannya, dan diterima hadirin dengan serentak, maka acara makan bersamapun dimulai. Selesai makan, lalu diakhiri dengan pepatah-pepatah dari hadirin, dan disambut baik oleh orang tua si anak.

2.2.1 *Manaruhon aek ni unte*

Kalau bertepatan tempat tinggal kedua belah pihak dari suami isteri itu jauh, maka segeralah diberitahukan, agar mereka segera datang. Tentu kedua belah pihak orang tua akan segera datang, dan membawa oleh-olehnya masing-masing. Kalau si *ompung bao* (orang tua dari si isteri) datang, maka dibawalah *aek ni unte* yaitu pasangan nasi, daging ayam dan bangun-bangun yang dimasak dengan asam jeruk bercampur santan. Di samping itu harus dibawa sehelai *ulos parompa* (kain penggendong) sang cucu. Sesudah si *ompung bao* tiba, maka dengan gembira mereka menyalami anaknya dan menantunya. Kemudian si *ompung* meminta cucunya untuk dipangku. Setelah puas dalam kerinduan, maka segeralah makanan yang dibawa dikeluarkan dan disuguhkan untuk dimakan bersama suami isteri menantunya. Sambil menyuguhkan, si *ompung bao* memberikan *parompa* kepada cucunya, dengan ucapan selamat.

Sesudah mertua menyuguhkan makanan yang dibawanya, dengan segera makanan yang sejak tadi sudah tersedia dimasak, disuguhkan kepada mertua. Makanan itu adalah daging lomuk-lomuk (anakni babi) lengkap dengan nasinya, serta tuak natonggi (nira yang manis) sambil dengan kata lembut dan merendah. Selesai acara makan, dilanjutkan dengan kata-kata sambutan dan saran dari kedua belah pihak menantu dengan mertua. Dalam saran-saran orang tua selalu memberi contoh dan teladan, agar dengan lahirnya cucu mereka, menantu semakin rajin bekerja, tabah, dan merendah diri. Semua saran saran ini akan diterima oleh menantu, dan akan melaksanakan dengan sebaik-baiknya.

2.2.2 Mangupa-upa

Setelah mengetahui bahwa cucu sudah lahir, maka ompung suhutpun akan segera datang, dengan oleh-oleh: *upa-upa* yaitu makanan yang terdiri dari nasi, daging biasa, dan sop. Setelah si ompung suhut ini tiba, mereka menyalami anaknya, dan mengucapkan selamat atas kelahiran cucunya. Kemudian, serentak dengan masaknya daging lomok lomok yang dimasak untuk suguhan pada orang tua, mereka sama-sama makan.

Si ompung suhut (pihak si laki-laki) segera menyuguhkan makanan yang dibawanya, dengan ucapan selamat atas kelahiran cucunya, sambil memberikan ulos parompa kepada cucunya. Kemudian, anaknya menyuguhkan makanan yang sudah sejak tadi dimasak untuk orang tuanya. Mereka sama-sama makan sambil saling menawari.

Demikianlah pelaksanaan mangupa-upa kalau anak yang lahir itu, adalah anak yang kedua atau ketiga atau seterusnya. Tetapi kalau anak yang lahir itu adalah anak yang pertama, maka pesta-pun semakin semarak, dan yang hadirpun akan bertambah banyak, dan makan yang disediakanpun akan lebih besar, sehingga cukup meletakkan dalam masak memasak di dalam dapur.

2.2.3 Mamosuri

Sesudah anak lahir bukan saja mertua (ompung bao) yang datang membawa oleh-oleh tetapi pihak borupun, di samping memberikan uang, ada juga yang membawa makanan, yang disebut mamosuri (membawa makanan agar si ibu yang melahirkan kenyang). Mereka membawa makanan yang sudah masak atau mentah. Untuk meladeni ini, tentu untuk boru ini harus juga di-

siapkan makanan tetapi karena mereka adalah pihak boru, boleh juga mereka langsung memasak di rumah iru.

2.2.4 Upacara mambaen goar.

Kalau anak yang lahir adalah anak laki-laki, dan anak yang pertama dari anak yang sulung, maka untuk memberi nama harus dengan upacara. Hal ini sangat menentukan apalagi bagi si ompung suhut. Nama yang akan diberikan juga akan menjadi nama dari ompung suhut misalnya : Kalau nama si anak lahir adalah si Pandapotan Hutabara, maka si ompung mempunyai nama Ompu Pandapotan Hutabarat. Oleh sebab itu, harus upacara yang tertentu, apalagi kalau nama itu adalah nama seorang nenek dari generasi moyang Hutabarat.

Kalau seorang anak mau diberi nama ulangan dari nenek moyang, yang oleh keturunannya selalu dikagumi, maka upacara harus besar-besaran, misalnya memotong lembu. Semua turunan moyang yang bernama Pandapotan harus di undang makan bersama, dan harus semua memberi restu atas pemberian nama nenek bersama itu, agar si anak dalam keadaan selamat untuk membawa nama tersebut.

Dalam melaksanakan pesta ini, tentu dapur akan semakin sibuk, dan mungkin akan membuat dapur darurat. Tentu para pekerjapun semakin banyak, dan alat yang akan dipakaipun harus dipinjam dari semua keluarga yang berdekatan. Tetapi kalau pemberian nama itu adalah biasa, maka acaranyaupun hanya biasa saja misalnya : Mula-mula, diundang lagi orang tua dari pihak laki-laki dan dari pihak perempuan, kemudian orang sekampung, Untuk menentukan siapa nama anak yang akan diabadikan. Nama itu ditentukan dengan *singko-singko* (pilih genap atau ganjil). Untuk itu, lebih dahulu dipilih dua buah nama yang baik, yang nantinya serasi bagi si anak.

Sesudah hadirin setuju akan nama-nama itu, maka diambillah beras 4 takar dan dimasukkan ke dalam parindahanan (tempat beras) kemudian dibubuhi tilembar sirih lengkap dengan gambir serta kapurnya. Kemudian mereka doakan agar terpilih nama yang baik dan serasi untuk dia. Serasi atau tidak akan ditentukan oleh pengambilan beras dari dalam parindahanan dengan upacan : Kalau nama A yang serasi untuk anak kami, maka beras yang diambil akan genap, tetapi kalau tidak serasi, maka akan ganjil.

Tiga kali pilihan untuk A., kalau ternyata 2 kali genap satu kali ganjil, sedang untuk pilihan nama B., 3 kali ambil hasilnya 3 kali genap, maka nama yang akan diambil adalah B. Sesudah nama sudah terpilih, maka mereka sama-sama makan bersama, dan sesudah selesai, maka dilanjutkan dengan acara makan bersama dan kemudian memakan lampet (kue) dan *nitak* (tepung beras). Nama itu diumpamakan dengan membagi-bagikan tepung beras kepada seisi kampung, terutama kepada anak-anak, agar semua tahu dan mengingatnya. Demikianlah upacara ini dilaksanakan yang turut juga menambah kegiatan dapur. Tetapi belakangan ini, sesudah masuknya agama Kristen, acara ini tidak dilaksanakan lagi, tetapi sudah ditukar dengan acara *tardidi* (baptis) yaitu pemberian nama harus dilaksanakan di gereja oleh petugas agama. Pada upacara *tardidi* ini lebih meluas lagi, sehingga sangat merepotkan dapur, yang harus menyediakan makanan untuk raturan orang. Semakin banyak yang diundang, semakin banyak makanan yang disediakan dapur.

2.2.5 *Mangganti goar.*

Dahulu, seseorang anak gadis, tidak boleh langsung disebut anak gadis kalau tidak melalui upacara-upacara tertentu. Seseorang yang belum melaksanakan upacara, walaupun umurnya sudah 17 tahun, belum juga disebut anak gadis, dan dilarang bergaul dengan muda-mudi. Seseorang wanita yang sudah berumur 17 tahun, baru disebut gadis kalau sudah memotong giginya serta dicet dengan *baja* (sesuatu jat hitam yang didapati dengan membakar bambu, dan asapnya ditampung pada sepotong besi)

Sesudah gigi dipotong dengan batu penggosok, sehingga gigi bagian muka kelihatan merata dan hitam, maka diadakanlah makan bersama, kemudian makan lampet (kue dari beras) serta kepalan tepung beras. Kue itu dan tepung beras dibagi-bagikan kepada semua orang dewasa terutama kepada muda-mudi dengan kata-kata : "Goar naposoku Maria". Setiap diberikan, disebut Goar naposoku Maria. Dengan demikian, semualah orang yang menerima dan memakannya selalu mengingat namanya Maria.

Nama naposo (sewaktu gadis) ini dipakai hanya waktu gadis, dan sesudah kawin, tidak boleh dipakai lagi. Maksudnya, seolah-olah nama itu hanya nama julukan saja, agar yang memanggilnya dapat bebas, sebab dipanggil nama kecil, akan merasa tersinggung. Sejak nama itu dipakai, maka si Maria sudah dapat bergabung

dengan muda-mudi yang ada di kampung itu. Si Maria sudah anak gadis, oleh sebab itu tidak boleh lagi dipanggil namanya sewaktu kecil. Dia sudah dapat sama-sama tidur di tempat tidur bersama, dan sudah dapat dipilih atau memilih pemuda pujaannya.

2.2.6 *Upacara malua (angkat sisi).*

Sesudah masuknya Agama Kristen, upacara ganti nama berangsur-angsur di tinggalkan orang. Soal pembatasan dewasa atau tidak, tidak menjadi persoalan, pokoknya kalau sudah besar, dan sudah belajar mengenai ajaran-ajaran Agama, maka harus melaksanakan *malua* (angkat sisi). Ini berarti bahwa dia sudah belajar mengenai ajaran-ajaran Agama, maka harus melaksanakan *malua* (angkat sisi). Ini berarti bahwa dia sudah dewasa dalam beragama. Sudah tahu tentang apa yang dianjurkan, mana yang dilarang Agama. Seseorang gadis atau pria, tidak boleh melangsungkan perkawinannya sebelum melaksanakan *malua*., walaupun bukan suatu jaminan untuk dewasa. Dalam melaksanakan angkat sisi, semua famili diundang. Jadi merupakan suatu upacara pesta makan. Pesta ini bukanlah suatu pesta adat, tetapi cukup meriah, apalagi bagi orang yang berada; dan belakang ini, sudah semakin dimeriahkan dengan acara khusus untuk muda-mudi. Jadi semakin menambah kegiatan dapur.

3. Kegiatan Luar Biasa dan Upacara Tertentu.

Dapur akan menghadapi kegiatan yang luar biasa kalau yang punya rumah menghadapi perkawinan anaknya, terutama anak gadisnya dan menghadapi upacara kematian orang tuanya yang sudah tua, yang sudah lengkap mempunyai cucu dan cicit. Dalam menghadapi perkawinan anak perempuan, sangatlah merepotkan orang tua si anak gadis, sebab semua acara-acara, harus dilakukan di rumahnya sendiri. Kerepotan-kerepotan itu adalah sebagai berikut :

3.1 *Mangalehon Ugasan* (memberi tanda mata).

Setelah beberapa lama muda-mudi bergaul, pada suatu ketika ditentukanlah untuk melaksanakan upacara *mangalehon ugasan* (tukar cicin). Pada hari yang sudah ditentukan, semua muda mudi yang diundang sudah datang dan makananpun sudah disediakan. Sesudah waktu yang ditentukan, maka juru bahasa mengatakan, bahwa acara sudah dapat dimulai, dan si pemudapun dipersilahkan

kan untuk tampil melaksanakan tukar cincin. Setelah pemuda dimaksud sudah berdiri, maka protokol mempersilakan si anak gadis pilihan berdiri untuk menyambutnya. Si pemudapun mengeluarkan cincinnya dan memasukkan pada jari-jari si gadis pilihannya. Kemudian hadirin bertepuk tangan. Sebaliknyapun, si gadis pilihan mengeluarkan cincin yang sudah dibungkus kian, lalu memasukkannya pada jari kiri pemuda pujaannya. Melihat itu, hadirinpun bertepuk tangan.

Sesudah pasangan itu sudah masing-masing menyatakan cintanya melalui pemberian cincin cinta itu, maka protokol mempersilakan mereka duduk kembali. Kemudian protokol mengatur kata-kata sambutan dari beberapa orang dari muda-mudi yang hadir. Sesudah selesai kata-kata sambutan, maka diteruskan dengan upacara makan bersama. Sesudah selesai makan bersama, maka protokol mengatur beberapa orang yang menyampaikan kata-kata sambutan, yang kemudian sering dilanjutkan dengan lagu-lagu permintaan, yang belakangan ini sering sudah diperluas dengan hiburan-hiburan musik. Sejak tukar cincin itu, baik si pemuda, baik si pemudi, tidak boleh lagi bergaul-gaul sembarangan dengan orang. Mereka harus menghormati janji yang diucapkan dalam upacara tukar cincin. Sejak itu, mereka hanya memikirkan, bagaimana kelanjutan nanti oleh orang tua masing-masing dalam pelaksanaan adat. Mudah-mudahan terjadi keserasian dalam upacara marhata sinamot.

3.2 Marhata Sinamot.

Kalau muda-mudi sudah melaksanakan tukar cincin, maka hal itu akan diteruskan penyelesaian kepada orang tua kedua belah pihak supaya diadakan upacara *marhata sinamot* (memperbincangkan biaya-biaya yang diperlukan dalam pelaksanaan pesta perkawinan). Orang tua si laki-laki akan mengutus raja adat untuk menyampaikan hasratnya melaksanakan marhata sinamot. Kalau orang tua si perempuan setuju, maka ditentukanlah harinya agar dapat dipersiapkan oleh pihak orang tua si lelaki.

Pada hari yang ditentukan, maka pihak laki-laki membawa babi untuk dipotong di rumah orang tua si gadis. Demikian juga orang tua si perempuan sudah lebih dahulu sibuk untuk memasak ikan untuk disuguhkan kepada pihak laki-laki dalam upacara marhata sinamot. Sesudah semua undangan hadir, maka dimulailah

upacara makan bersama. Sesudah selesai makan, maka dimulailah memperbincangkan biaya-biaya yang dibutuhkan dalam pelaksanaan pesta. Kalau terjadi persesuaian, maka ditentukanlah hari diadakannya pesta perkawinan, tetapi kalau terjadi kegagalan, maka suasanapun menjadi hening, dan upacara perkawinanpun tidak akan jadi.

Kalau marhata sinamot tidak berhasil, maka perasaan kedua belah pihak pun tidak akan puas, malah sering menjadi menimbulkan penyesalan-penyesalan apalagi dari pihak laki-laki. Demikianlah hubungan muda-mudi harus dibatalkan kembali, karena tidak terjadi persesuaian antara kedua belah pihak. Itulah sebabnya, belakangan ini orang tidak mau lagi mengadakan marhata sinamot sebelum diadakan acara ancer-ancer yang disebut dengan marhusip.

Dalam acara marhusip, diadakan pertemuan antara pihak laki-laki dengan pihak perempuan yang diwakili oleh juru-juru bahasa. Upacara ini juga dilaksanakan dengan makan bersama. Setelah selesai makan bersama, maka mereka mengadakan ancer-ancer pembiaraan pelaksanaan pesta perkawinan. Kalau terjadi persesuaian, baru ditentukan hari untuk mengadakan upacara marhata sinamot. Dahulu, kalau sudah selesai marhata sinamot, maka diadakanlah pudun saut. Upacara ini adalah upacara syah dari kedua belah pihak orang tua. Upacara ini dilaksanakan dengan makan bersama dengan memotong babi. Semua famili turut diundang.

Dewasa ini, upacara pudun saut seolah-olah sudah dilupakan, dan diganti dengan upacara martumpol, yaitu upacara pernyataan kedua belah pihak yang disaksikan oleh pengurus gereja. Upacara ini dilaksanakan di Gereja. Sesudah selesai dari gereja, maka diadakan makan bersama di rumah orang tua si gadis. Hal ini juga menimbulkan kesibukan dapur.

3.3 Pesta Pamasumasuon.

Satu minggu menjelang hari perkawinan, dapur orang tua si gadis sudah mulai menunjukkan kesibukan-kesibukan sehubungan dengan persiapan-persiapan pesta, dimana para famili sudah mulai berdatangan dari tempat jauh. Demikian juga untuk persiapan, diadakan tonggo raja, yaitu mengundang raja-raja adat, raja dari Dalihan Na Tolu untuk menerima saran-saran. Upacara ini dilaksanakan dengan jamuan makan, demi pelaksanaan pesta.

Dalam tonggo raja semua sudah diperbincangkan tentang petugas-petugas dalam pesta : Ada yang bertanggung jawab tentang bumbu-bumbu, ada yang khusus sayur-sayuran, khusus menyediakan air, menyediakan teh, menyediakan peralatan, menyediakan beras, memasak nasi, memasak daging dan sebagainya.

Pada waktu hari pesta perkawinan, semua petugas akan melaksanakannya dengan baik, tanpa mengharapkan imbalan sesuatu. Semua dianggap menjadi suatu kewajiban dalam hidup. Setelah semua acara perkawinan sudah selesai, dan sudah berangkat, semua parhobas masih tinggal, terutama bagian peralatan. Semua alat-alat yang dipinjam harus dikembalikan. Demikian juga juru masak nasi masih meneruskan kegiatannya untuk para tamu yang masih tinggal. Demikian juga yang bertanggung jawab akan pengadaan air minum.

3.3 Paulak une.

Sesudah ada satu minggu, maka penganten akan datang ke tempat mertua membawa oleh-oleh makanan yaitu nasi dan daging. Maksud dari kedatangan ini, adalah beramah-tamah yang I sebagai menantu, dan sebagai orang tua kandung dari kedua penganten. Pada waktu itu turut ibu dan bapak dari penganten laki-laki. Sesudah nasi dan ikan telah tersedia, maka mereka sama-sama makan. Pihak orang tua dari penganten memakan oleh-oleh yang akan dibawa oleh si penganten ke kampungnya, maka oleh orang tua penganten wanita telah menyuruh orang lain untuk memasak kue dan ikan. Di samping itu, sudah dipersiapkan segala alat-alat tenun, tikar untuk dibawa oleh penganten perempuan. Dewasa ini, harus lengkap tempat tidur, bantal selimut dan lain-lain yang dianggap perlu untuk penganten.

3.4 Maningkir tangga.

Seminggu berselang dari kedatangan penganten, orang tua penganten perempuan secara rombongan dengan saudara-saudaranya pergi ke kampung penganten laki-laki untuk mengenal kampung halamannya anaknya yang kawin. Untuk maksud tersebut, harus banyak memasak (mangarsik) ikan. Dan kue-kuean. Jadi dapur terus melaksanakan kegiatan masak-memasak. Sesudah semua persediaan oleh-oleh yang akan dibawa ke kampung anaknya sudah tersedia, maka mereka serentak pergi; baik laki-laki ataupun perempuan. Mereka sangat ingin segera sampai di kampung tersebut, agar pada suatu ketika mereka dapat mengetahui-

nya dan pergi sendiri-sendiri. Alangkah malunya, kalau sempat seseorang orang tua tidak tahu kampung dari anaknya yang sudah kawin. Di samping itu, mereka ingin segera melihat lembu dan kerbau yang diberikan kepada mereka waktu marhata sinamot.

Setelah mereka sampai ke kampung anaknya, mereka sangat gembira kalau rumah mereka itu pantas bagi seorang yang dianggap orang berada. Tentang kedatangan mereka itu disambut dengan baik oleh orang tua dari menantu mereka. Tentu perasaan mereka semakin gembira, kalau semua yang dijanjikan waktu pesta perkawinan anaknya memang benar-benar ada. Setelah mereka bermalam satu malam, maka dengan gembira mereka permissi untuk pulang. Orang tua menantunya memang masih ingin menahan mereka untuk bermalam satu malam lagi. Tetapi karena lasan-alasan yang benar, terpaksa dilepas, setelah mempersiapkan makanan sekedar sebagai oleh-oleh, dan sedikit uang minum di tengah jalan.

3.5 Upacara Kematian.

Salah satu kegiatan dapur yang paling luar biasa, ialah pada upacara kematian orang tua yang sudah lengkap mempunyai cucu dan cicit. Hal ini adalah disebabkan banyaknya biaya dan waktu yang tersita.

Kalau seseorang orang tua yang sudah mempunyai cucu dan cicit meninggal, upacaranya biasanya paling sedikit 3 hari 3 malam; dan kalau turunannya agak berada, maka biasanya upacara itu akan dilaksanakan dalam tempo 7 hari. Tentu kesibukan memasak siang dan malam selama 7 hari non stop, adalah hal yang paling luar biasa.

Kalau orang tua itu sudah meninggal, maka segera akan diberitahukan pada setiap famili, dimanapun berada, agar segera datang. Demikian kepada unsur Dalihan Na Tolu harus dengan segera diberitahukan pada setiap famili, dimanapun berada, agar segera datang. Demikian kepada unsur Dalihan Na Tolu harus dengan segera diberitahukan, agar bersiap demi pelaksanaan upacara.

Setelah semua famili datang, segera diadakan musyawarah tentang sikap dan rencana upacara. Setelah sudah terjadi persesuaian, bahwa upacara akan berlangsung selama 7 hari, dan akan diadakan gondang, maka proses selanjutnya adalah sebagai berikut :

3.5.1 *Marria (Martonggo Raja)*

Setelah terjadi kesepakatan keluarga tentang pelaksanaan upacara kematian, maka akan diadakan acara marria (martonggo raja), yaitu mengundang semua unsur Dalihan Na Tolu, Raja adat, raja dari huta (kampung) untuk memusyawarahkan bagaimana pelaksanaan upacara kematian orang tua mereka.

Sesudah semua undangan sudah tiba, dan makanan sudah siap dimasak, maka dimulailah makan bersama. Sesudah selesai makan, maka suhut akan memberitahukan tentang maksud dan tujuan mereka untuk mengundang semua raja, yaitu *Raya ni dongan tubu* (kawan semarga), *Raja ni boru* (marga yang mengawini anak gadis dari suhut), *Raja ni hula-hula* (kelompok marga yang memberikan anak gadis kepada suhut), *Raja ni dongan sahuta* (semua kawan sekampung), Raja adat, dan unsur pemerintah.

Hasuhuton (keluarga yang meninggal) memberitahukan tentang meninggalnya orang tuanya, dan bermaksud untuk melaksanakan upacara selama 7 hari 7 malam serta akan diiringi dengan gondang. Sehubungan dengan pelaksanaan itu, hasuhuton memohon agar hadirin mau membantunya dengan moral atau material.

Karena usul dari hasuhuton itu, adalah wajar, maka hadirin-pun tidak ada yang keberatan, malah bersedia membantunya sedaya mungkin, sesuai dengan kewajaran tolong menolong bagi orang Batak. Dengan demikian, musyawarah marria memutuskan:

- Bahwa upacara kematian akan berlangsung selama satu minggu.
- Upacara diiringi dengan gondang.
- Pembagian tugas diadakan.
- Penguburan adalah tambak (bukit 7 tingkat)
- Pembagian jambar dengan paca (sistem lempar)
- Acara pada setiap hari akan disusun
- Tim daging yang menyediakan jambar (suku-suku) daging ditentukan.

3.5.2 *Mangarapot*

Sesudah pada hari pertama diadakan marria, maka pada hari yang ke II diadakan tor-tor mula gondang bagi hasuhuton. Sesudah hasuhuton, disambung dengan nomor dua hasuhuton, dan diteruskan dengan dongan sabutuha. Pada acara itu akan nampak berapa luas perkembangan tarombo dari hasuhuton.

Pada hari yang ke III, diadakanlah upacara *mangarapot* (memberi rapat = membuat lem) yang maksudnya pada jaman dahulu, adalah membuat peti mayat tidak boleh masuk air, sebab tidak ada paku, tetapi hanya dengan mengikat dan melem. Dewasa ini pengertian mangarapot itu adalah mengusahakan agar pelaksanaan adat, tidak salah sehingga menimbulkan sakit hati. Dalam pembagian tidak boleh satu keluarga yang tidak mendapat.

Untuk maksud tersebut, pandai daging untuk jambar harus yang ahli, baik untuk memotongnya atau cara membagikan menurut jejeran yang wajar. Oleh sebab itu, harus digariskan pembagian itu sebagai berikut:

- *Pamultak* akan menerima jambar pamultak yaitu bagian perut dan sedikit dari tulang rusuk.
- *Panamboli* adalah kawan semarga dari yang berpesta, tetapi jarak silsilah di atas Pamultak, atau tingkatan dari saudara dari bapaknya nenek. Daging yang akan diterima adalah pangkal dari leher kerbau atau lembu.
- *Tanggalan rungkung* adalah marga-marga yang mengawini anak perempuan dari nenek akan menerima daging yaitu lehernya.
- *Suhut* adalah keluarga yang satu nenek dengan orang yang mengadakan upacara akan menerima kepala dan ekor dari kerbau atau lembu.
- *Tulang* adalah hula-hula dari yang meninggal, akan menerima somba-somba nagok (bagian dari 3 rusuk bagian muka)
- *Mertua* dari semua bersaudara anak dari yang meninggal akan menerima tulan (daging tok)
- *Raja Parbaringin*, akan menerima kaki dari kerbau/lembu.
- *Pargossi* (grup gondang = pandai gondang) menerima kerongkongan.
- *Parhobas* (semua yang bekerja pada kegiatan upacara) menerima daging tok.

Semua yang hadir akan diberi *hasahatan* (daging sepotong). Tidak boleh ada orang yang sudah keluarga dengan hampa tangan.

3.5.3 *Acara Ulos saput/Ulos sampe tua.*

Pada hari yang ke 4, diadakanlah upacara pemberian ulos saput dan ulos sampe tua. Upacara inilah yang paling berkesan bagi turunan dari yang meninggal. Pada waktu inilah yang harus paling hati-hati dari suhut. Semua makanan yang harus disuguhkan, harus benar-benar berkecukupan, dan bervariasi. Hula-hula/Tulang inilah yang berhak memberi tuah kepada seluruh turunan dari yang meninggal. Oleh sebab itu harus dihormati dengan setinggi-tingginya. Semua tukang masak harus lebih giat dan hati-hati untuk mempersiapkan makanan untuk hula-hula/tulang ini.

Sesudah ada aba-aba yang mengatakan bahwa jam 10 sudah tiba, dan pihak hula-hula sudah dekat, maka hasuhuton, baik laki-laki, baik perempuan, yang anak-anak atau yang dewasa, harus siap dan antri untuk menyambutnya di tengah halaman.

Sesudah rombongan hula-hula/tulang tiba, maka semua hasuhuton menyalaminya, dan mempersilakan untuk masuk dan gondangpun segera bunyi, untuk menyongsongnya. Mendengar gondang, hula-hulapun manortor sambil keliling-keliling mayat; dan sesudah merasa cukup, beras yang dijunjung para ibu sambil manortor diberikan kepada hasuhuton untuk disimpan.

Sesudah beras disimpan, hula-hula dan tulang melanjutkan acaranya dengan memberikan ulos saput dan ulos sampe tua. Ulos saput dari paman, (tulang) dan ulos sampe tua dari hula-hula yang memberi simbol sebagai berikut :

- Ulos saput (kain pembungkus mayat) yang diberikan oleh paman ini memberi petanda tanggung jawab seorang paman terhadap kemanakannya, dan merupakan kenang-kenangan yang terakhir. Pada waktu acara ini, mungkin akan ada lagi tangisan dari paman untuk mengenang kehidupan yang sudah-sudah.
- Ulos sampe tua adalah kain yang diberikan oleh hula-hula dari yang meninggal. Ini petanda karena yang meninggal ini sudah cukup tua dan sudah punya cucu dan cicit, maka ulos ini diberikan kepada keturunan yang meninggal agar mudah-mudahan semua turunan dari yang meninggal selalu dalam selamat dan banyak menjadi panjang umur seperti yang sudah meninggal itu. Semua acara ini dilaksanakan dengan hikmad dan haru, baik dari pihak hula-hula/tulang, apalagi setelah ditutup dengan umpasa-umpasa bahasa Batak.

Sesudah acara selesai, maka hula-hula/tulang dipersilakan duduk pada suatu tempat, dan segera disuguhi minuman dari sop atau tuak natonggi. Sesudah merasa lega, maka segera dihidangkan makanan khusus disiapkan oleh juru masak, lengkap dengan suku-suku dagingnya. Dengan demikian hula-hula/tulang merasa lega melihat turunan dari borunya.

5.3.4 Upacara partuatna

Selama 7 hari upacara kematian dilaksanakan, semua diisi dengan acara-acara, siang atau malam terus-menerus berlangsung. Demikian jugalah kegiatan dapur untuk meladeni para pengunjung. Sungguh kesibukan yang luar biasa.

Pada hari yang ke 7 adalah hari upacara yang paling puncak. Semua kegiatan dan persiapan harus dilipat gandakan, sesuai dengan kebutuhan. Untuk kebutuhan makan saja, harus dipotong satu ekor lembu yang besar, dan untuk *parjambaran* (suku-suku daging) harus dipotong kerbau satu ekor.

Demi untuk persiapan pada upacara partuatna, maka segala kegiatan harus sudah dimulai pada malam harinya. Kalau tidak terpaksa akan kewalahan. Pada jaman dahulu, untuk persiapan daun tempat nasi saja sudah harus dipersiapkan 3 hari sebelumnya.

Pada hari yang ke-7 itu, pagi-pagi kurang lebih pada jam 9, acara sudah dimulai. Protokol atau nomor dua dari hasuhuton sudah mengatur acara yang menurut urutan yang biasa. Semua unsur-unsur famili, harus ikut dalam acara memberi kata sambutan. Setelah semua para unsur hadirin memberikan kata sambutan, maka hasuhutonpun akan menerimanya dengan hati terbuka dan perasaan salut.

Sesudah selesai acara kata-kata sambutan, maka protokol menyerahkan acara kepada unsur pengurus Agama. Setelah selesai upacara Agama, maka mayatpun diangkat, dan terus dibawa menuju kuburan yang sejak tadinya sudah menunggu-nunggu. Di kuburan diadakan acara penguburan; sesudah itu mereka sama-sama kembali untuk mengikuti acara selanjutnya.

Setelah semua kembali dari kuburan, maka acara makan bersama pun dimulai. Semua parhobas sibuk untuk meladeni pada acara makan. Ada yang menyediakan cuci tangan, ada yang menyediakan piring, ada yang menyediakan nasi, teh dan daging.

Sesudah acara makan selesai, dilanjutkan lagi dengan kata-kata sambutan sambil diiringi dengan umpasa-umpasa Batak, yang keseluruhannya adalah untuk memberi doa restu kepada seluruh keluarga yang ditinggalkan oleh almarhumah yang baru dikubur.

Diantara umpama-umpama yang diberikan oleh para tamu, yang paling menentu dan berkesan, adalah yang diberikan oleh fihak hula-hula, yang mengatakan :

TUBU MA HARIARA. DIHOLANGHOLANG NI HUTA
TUBU MA ANAK NA MARSANGAP, DOHOT BORU NA
MARTUA.

Arti bebasnya; Kayu yang tumbuh, diantara kampung
Lahirlah anak yang disegani, dan anak
perempuan yang banyak rejeki.

ANDOR HADUMPANG. PATOGU-TOGU LOMBU
TALI PASA PATOGU-TOGU HORBO
SAUR MATUA MA HAMU PATOGU-TOGU PAHOMPU,
SAHAT TU NA MARNINI MARNONO.

Andor hadumpang=tumbuhan menjalar yang merupakan tali.
Patogu-togu=mengikat dan menarik

Lombu = lembu.

Tali pasa = tali dari kulit kerbau.

Horbo = kerbau

Saur = terus dan selamat

Matua = tua

Ma = lah

Hamu = kamu

Pahompu = cucu

Sahat = sampai

Tu = ke

Marnini = punya cucu dari anak laki-laki

Marnono = cucu dari anak perempuan

Pengertian bebas = mudah-mudahan hasuhuton sampai tua
yang mempunyai cucu dan cicit.

Sewaktu umpama ini disebutkan oleh hula-hula, maka semua hasuhuton berdiri untuk menerimanya. Dengan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya. Demikianlah ucapan terima kasih itu oleh hasuhuton disampaikan kepada semua hadirin, serta diiringi dengan maaf yang sedalam-dalamnya atas ladehan yang diberikan

yang kurang memuaskan. Sesudah selesai acara pepatah pepitih ini, maka para hadirinpun menyalami hasuhuton untuk pamid.

5.3.5 *Mangallang si 7 dai*

Walaupun orang sudah pada pulang, tetapi hasuhuton masih meneruskan acara khusus yang disebut Mangallang si 7 dai, yaitu rasanya bibir, rasanya lidah, rasanya mata, rasanya telinga, rasanya hidung, rasanya otak dan rasanya kulit, dan yang menjadi nasinya adalah boras sipir ni tondi yang dibawa oleh hula-hula.

Sesudah selesai makan bersama, mulailah mereka meninjau kembali jalannya upacara kematian yang mereka laksanakan itu, dan mengumpul segala pengeluaran. Semua biaya itu mereka tanggulasi dengan senang sama senang. Tidak ada timbul persoalan. Dengan demikian, maka anak yang paling tua mengucapkan kata-kata dengan umpasa Batak:

BALINTANG MA PAGABE, TUMUNDALHON SITADOAN.
ARINTA MA GABE, ASAL MA MASIPAULO-OLOAN.

Balintang = letak lintang

Pagabe = alat tenun

Tumundalhon = membelakangi

Sitadoan adalah bagian alat tenun

Arinta = Alamat nasib baik

Ma = lah

Gabe = lengkap punya turunan

Asal = dengan syarat

Masi paolo-oloan = saling musyawarah.

Pengertian bebas = Kita alamat mendapat rejeki kalau kita dalam keadaan rukun.

5.3.6 *Manuan hau/Manuan ompu-ompu*

Besoknya, mulai pagi hari, mereka pergi ke kuburan untuk meneruskan tambak (kuburan yang dibuat seperti gunung = pun-den berundak) dan sesudah cukup tinggi, maka diatasnya mereka tanam beringin. Semua menanam satu-satu agar ada sebagai pe-tanda untuk belakang hari.

Sesudah selesai, maka mereka kembali ke kampung dan makan bersama, yang sejak tadi sudah dimasak, lengkap dengan suku-sukunya. Sesudah selesai makan, mereka saling bermaaf-maafan, agar panjang umur mudah rejeki bagi seluruh keluarga yang ditinggalkan almarhum.

BAB VII

PENGRAJIN ALAT-ALAT MEMASAK TRADISIONAL

1. Macam-macam Pengrajin Alat-alat Memasak Tradisional

Semula sebagaimana suku-suku bangsa di seluruh Dunia, alat-alat memasak tradisional itu sangat sederhana dan tidak banyak jumlahnya. Oleh sebab itu hampir semua kepala keluarga dapat membuat alat-alat tradisional itu.

Lama kelamaan sehubungan dengan perkembangan dan ditentukan oleh situasi, maka untuk membuat segala alat-alat itu tidak mungkin dilaksanakan oleh setiap orang. Oleh sebab itu mulailah timbul apa yang disebut pengrajin alat-alat masak memasak tradisional yang pada orang Batak Toba di Kecamatan Pangururan adalah sebagai berikut:

1.1. Pengrajin Hudon Tano/Susuban.

Bahan baku untuk hudon tano dan susuban adalah tanah liat yang dicampur dengan pasir. Oleh sebab itu, di Kecamatan Pangururan, hanya Desa Hutatinggi yang menjadi desa pengrajin Hudon tano/Susuban.

Adapun proses pembuatan hudon tano/susuban itu adalah sebagai berikut.

Mula-mula tanah liat yang akandibutuhkan diremas-remas sampai halus, kemudian dicampur dengan air dan pasir. Sesudah cukup kental, lalu dibulatkan seperti bola. Bulatan ini sudah ditaksir untuk dapat membentuk satu hodo susuban. Sesudah tanah diang-

gap sudah siap dibentuk, maka diangkat, dan dengan kepandaian tangan kiri untuk mengatur hudon bagian dalam, tangan kanan membentuk hudon pada bagian luar.

Sesudah hudon terbentuk, maka bagian luar dilicinkan dengan kayu yang sudah diratakan. Dengan pelan-pelan periuk mentah itu dijemurkan pada sinar mata hari. Demikian caranya untuk membentuk periuk yang ke dua, ke tiga dan seterusnya. Sesudah kering, lalu diambillah jerami atau rerumputan lain yang sudah kering. Mula-mula jerami kering ditaburkan pada suatu tempat pembakaran. Kemudian periuk-periuk itu disusun sedemikian rupa, lalu ditutupi dengan jerami.

Jerami sangat peka terhadap api. Kalau dinyalakan, akan sekaligus terbakar semuanya. Jadi panas api merata kena pada seluruh periuk. Sesudah semua jerami habis terbakar, periuk dianggap sudah cukup matang. Sesudah periuk itu dingin, maka dikumpulkanlah ke gudang. Kalau tiba hari pekan, lalu periuk-periuk itu diangkat ke pekan untuk dijual.

Demikianlah cara pengrajin hudon tano melaksanakan pekerjaannya setiap hari. Tetapi kalau permintaan semakin banyak, maka untuk meladeninya terpaksa semakin sibuk, dan mungkin akan menambah orang pekerja, atau dengan memakai kerbau untuk membantu melumatkan tanah liat dengan cara ;

Pada sebidang tanah liat, dibuatlah kandang kerbau. Kemudian kerbau dimasukkan kedalamnya lima atau lebih selama dua hari dua malam. Untuk sedikit menggemburkan tanah, dimasukkan air, dan dibantu dengan mencangkulinya. Dengan demikian, dalam tempo dua hari itu, diharapkan tanah sudah cukup lumat.

Sesudah tanah dianggap sudah lumat, maka kerbau dipindahkan ke kandang yang lain. Tanah sudah dapat diolah untuk pembuatan periuk tanah. Demikianlah diperbuat oleh pengrajin di Hutatinggi, sehingga dapat memenuhi orang di Kecamatan Pangururan.

Karena perkembangan jaman, maka alat-alat baru mulai bermunculan yaitu periuk besi, kualii besi, ceret kaleng. Periuk tanah semakin terdesak dan dewasa ini sudah jarang orang memakai periuk tanah. Oleh sebab itu, pengrajin hudon tanopun tidak ada lagi, dan sudah beralih menjadi kerajinan batu bata dan vas bunga. Demikianlah tentang pengrajin hudon tano.

1. 2 Pengrajin Tatuan/Sangkalan.

Mula-mula pembuatan tatuan dan sangkalan dapat dilakukan oleh setiap kepala keluarga. Tetapi karena hutan sudah semakin jauh, maka itu tidak mungkin dapat dilakukan. Oleh sebab itu, terpaksa ada yang menjadi pengrajin, ada yang menjadi pembeli.

Kalau seorang pengrajin tatuan (tempat menumbuk cabe) dan sangkalan mau memulai pekerjaannya, maka harus lebih dahulu mengambil bahan bakunya dari hutan. Pengrajin harus mencari kayu yang sesuai dengan ukuran tatuan yang diharapkan, dan hendaknya dalam satu batang akan dapat bahan tatuan yang lebih banyak.

Kalau sudah cocok dengan apa yang dimaksudkan, maka dimulailah dengan penebangan. Sesudah kayu tumbang maka diadakanlah ukuran-ukuran yang diharapkan misalnya tinggi 15 cm, besarnya mempunyai penampang kl. 33 cm, dan untuk sangkalan tingginya 5 cm tetapi penampangnya boleh agak bebas.

Sesudah kayu itu dipotong-potong sesuai dengan kebutuhan, maka dibentuklah secara kasar, demi memperingan untuk dibawa ke kampung. Kalau kebutuhan agak banyak, maka pengrajinpun mungkin terdiri dari beberapa orang. Dengan demikian bahan akan lebih banyak yang akan diangkut.

Sesudah bahan semua sampai di kampung, maka akan diteruskan menukangnya sampai halus dan sampai siap pakai. Kalau sudah banyak yang siap, lalu diantarkanlah ke pekan untuk dijual. Demikianlah pengrajin itu bekerja sepanjang hari.

Belakangan, ini, pemakaian tatuan sudah terdesak dengan banyaknya ala-alat baru yang masuk. Dengan demikian pengrajin tatuan ini tidak giat lagi.

1.3. Pengrajin Harpe (alas periuk atau kual)

Harpe adalah alas periuk atau kual agar jangan bergeser-geser dan jangan kotor. Jadi pada jaman dahulu sangat penting kegunaannya pada alat-alat memasak tradisional.

Bahan baku dari harpe ini adalah rotan atau *sirungguk* (sema- cam tumbuhan menjalar yang merupakan tali). Bahan ini adalah di hutan yang lebat. Oleh sebab itu, seorang pengrajin, harus mengumpulkan bahan dari hutan. Karena bahan ini harus dicari-cari, maka memerlukan waktu yang agak lama sampai bermalam-malam.

Kalau bahan-bahan yang dicari sudah cukup, maka akan diangkut dengan cara memikulnya. Sesudah sampai di rumah, bahan itu dijemur supaya kering. Apabila semua kering, maka dimulailah dengan membersihkan segala bekas-bekas pelepah yang ada pada setiap ujung-ujung ruasnya, dan sesudah siap maka pekerjaan mendandan sudah dapat dimulai.

Mula-mula pekerjaan mendandan itu dimulai dengan sistem tiga serangkai atau dalam bahasa batak disebut rompu sitolu-tolu (dandan 3 serangkai). Sesudah itu, diteruskan dengan 5 serangkai sampai sembilan serangkai.

Selesai rompu si sia-sia, dan sudah cocok dengan penampang 20 cm, maka pembuatan harpe itu sudah selesai. Tetapi kalau harpenya mempunyai kuping-kuping, maka diteruskan membuatnya dengan tinggi 3 cm. Dengan demikian harpe sudah siap untuk dipakai.

Kalau harpe-harpe itu sudah banyak, maka dibawalah ke pekan untuk dijual. Tetapi sekarang ini, harpe tidak ada lagi dipakai orang karena periuk tanahpun tidak ada lagi dipakai.

1.4. Pengrajin Garung-Garung (Tempat bumbu-bumbu).

Garung-garung adalah sepotong bambu yang dibentuk sedemikian rupa mempunyai tutup dari kayu dan mempunyai tali. Benda itu adalah tempat untuk menyimpan bumbu-bumbu didalam keluarga.

Kalau seorang pengrajin dari garung-garung ini akan memulai pekerjaannya, maka harus lebih dahulu dipikirkan tentang bahannya yaitu bambu dan kayu. Yang menjadi kesulitan adalah bambu. Bambu yang besar-besar tidak ada kedapatan di Kecamatan Pangururan, oleh sebab itu harus dicari di tempat lain.

Karena di Kecamatan Pangururan bahandimaksud tidak ada, maka dibelilah dari daerah tetangga, yaitu Kabupaten Simalungun. Karena begitu sulit mendapat bahan, maka pengrajin ini hanya kecil-kecilan saja, dan sekarang ini pengrajin itu tidak ada lagi.

1.5. Pengrajin Parlompanan. (tempat ikan)

Bahan baku dari parlompanan ini adalah kayu besar yang kira-kira penampangnya 25 cm. Sesudah pengrajin melihat kayu yang memenuhi syarat, harus juga diperhitungkan berapa banyak nanti yang akan dapat bahan dari kayu itu. Tentu dipilih yang lebih panjang

Sesudah diperhitungkan semuanya, maka mulailah ditebang, dan setelah tumbang, maka segera diukur berapa banyak parlompanan yang akan dapat diperbuat. Setelah semua diukur maka mulailah dipotong satu persatu.

Selesai dipotong-potong, untuk memperingan bawaan maka mulailah direka-reka bentuknya. Setelah semua direka, lalu dibawalah pulang ke rumah; dan kalau tidak dapat dibawa sekali gus akan terus dilaksanakan pengangkutannya.

Sesudah bahan itu semua sudah di rumah, maka mulailah pekerjaan pembuatan parlompanan, yang ukurannya mempunyai penampang 2 5 cm dan tinggi kl 5 cm.

Kalau sudah banyak yang selesai, lalu dibawalah ke pekan untuk menjualnya. Demikianlah pekerjaan pengrajin itu setiap hari untuk memenuhi rumah tangganya.

Dewasa ini pengrajin dari parlompanan tidak ada lagi, karena sudah terdesak oleh banyaknya alat-alat memasak yang baru.

1.6. Pengrajin Anduri (tampi)

Bahan baku untuk anduri (tampi) adalah rotan, buar-buar (semacam tumbuhan palma yang tumbuh di hutan) dan sulpi. Belakangan ini buar-buar sudah sering diganti dengan bambu.

Kalau pengrajin anduri mau memulai pekerjaannya, harus lebih dahulu pergi ke hutan untuk mengambil bahannya. Tangkai tangkai daun dari buar-buar yang agak muda diambil dan dipotong sepanjang kl 75 cm. Sesudah cukup bahannya, lalu dicarilah rotan dan sulpi.

Karena jauhnya hutan, maka para pengrajin secara bergerombol mencari ke hutan dalam jumlah yang banyak. Oleh sebab itu, mereka harus memperhitungkannya dengan waktu dan banyaknya pengangkutan bahan. Biasanya para pengrajin terus-terus mempersiapkan bahan sebanyak-banyaknya.

Sesudah bahan-bahan cukup banyak yang dikumpulkan, maka merekapun bersama-sama pulang dan membawa bahan-bahan tersebut. Sesampai di kampung, maka buar-buar langsung dibelah-belah empat, dan dijemurkan sampai kering.

Demikian juga bahan dari rotan, semua dibelah empat, dan langsung dihaluskan. Sulpi dilurus-luruskan dengan mempergunakan api. Dengan demikian, persiapan bahan semakin lengkap di samping buar-buar dihaluskan.

Setelah buar-buar cukup halus demikian juga rotan, maka penganyaman anduri sudah dapat dimulai. Penganyaman dimulai dari tengah-tengah. Anyaman langkap-langkap dua, dan kalau sudah mempunyai luas 63 x 63 cm, maka segeralah dibuat pinggirnya dengan mengikatkan setiap buar-buar dengan rotan pada sulpi. Dengan demikian anduri sudah selesai.

Kalau anduri sudah banyak, lalu dibawa ke pekan untuk dijual. Demikianlah pengrajin anduri itu setiap hari untuk mempertahankan kebutuhan keluarganya.

Belakangan ini pengrajin anduri tidak berkembang oleh karena bahannya sulit didapati, bahkan saat ini semakin langka. Pemakaian anduri itu sampai sekarang masih tetap dipakai. Jadi alat ini sekarang harus didatangkan dari luar kecamatan Pangururan.

1.7. Pengrajin Hopuk

Bahan baku untuk hopuk adalah kulit kayu, sulpi dan rotan. Semua bahan ini adalah hasil hutan, oleh sebab itu harus dicari di dalam hutan. Rotan adalah tumbuhan menjalar di hutan, yang kokoh untuk membuat tali. Sulpi juga adalah suatu tumbuhan hutan yang serupa dengan pertumbuhan rotan, tetapi batangnya lebih besar dari rotan. Sedangkan kulit kayu yang biasa dipakai adalah kulit kayu tuba.

Kalau seorang pengrajin mau menukangi hopuk, maka harus semua bahan-bahan dimaksud diambil dari hutan. Oleh sebab itu, para pengrajin hopuk selalu pergi ke hutan.

Kalau pengrajin sudah tiba di hutan, maka yang pertama dicari adalah kayu tuba. Kayu itu biasanya lurus-lurus, dan sangat mudah dikuliti. Tentu yang dipilih adalah yang cukup besar dan panjang, agar sekali tebang, akan dapat bahan yang lebih panjang dan lebar.

Kalau kulit kayu sudah tersedia, maka diteruskan dengan mencari rotan dan sulpi. Sesudah semua bahan-bahan ini dirasakan cukup, maka mereka kembali ke kampung. Sampai di kampung, semua bahan-bahan dijemur di halaman rumah.

Apabila kulit kayu dan sulpi sudah kering, maka pekerjaan untuk membuatkan hopuk sudah dapat dimulai, yaitu:

Mula-mula sulpi diukur panjang yang dibutuhkan misalnya garis menengah lingkaran sulpi ada 21 cm. Sulpi itu dibentuk dua buah. Lalu dipotonglah kulit kayu yang mempunyai garis menengah yang sama dengan sulpi. Sesudah itu, kulit kayu dilobangi dan di

ikatkan kepada sulpi dengan memakai rotan. Kemudian kedua ujung kulit kayu dihubungkan dengan memakai rotan. Kalau sudah selesai, maka kulit kayu untuk alas dapat diukur dan dipotong, lalu diapit dengan sulpi dan diikat dengan rotan. Sesudah pekerjaan ini selesai, maka hopuk sudah siap untuk dipakai. Dalam jumlah yang banyak, kopuk dibawa dan dijual ke pekan.

Dewasa ini pengrajin hopuk tidak ada lagi, karena pengaruh perkembangan alat-alat untuk penyimpanan beras misalnya guni, guni plastik, kaleng roti dan lain-lain.

1.8. Pengrajin Dalihan

Bahan baku dari dalihan atau tungku adalah batu pasir. Tempatnya adalah di bukit-bukit atau sungai-sungai. Dahulu setiap kepala keluarga harus mengetahui cara menukangi dalihan itu. Kalau tidak tahu membuat dalihan maka disebut si banci. Tetapi lama-kelamaan, mungkin karena kerepotan kerja atau karena terlampaui jauh bahan, maka orang lebih suka untuk membelinya. Lama kelamaan, orang hanya mengharapkan membeli, sehingga pengetahuan membuat dalihan ini menjadi hilang, dan pengrajin akan semakin maju. Tetapi karena perkembangan teknologi, timbullah tungku dari besi.

Cara pengrajin untuk membuat dalihan adalah sebagai berikut: Mula-mula, setelah pengrajin tiba di kaki gunung atau di sungai, dicarinyalah batu-batu pasir yang memenuhi syarat, yaitu besarnya jangan terlampaui besar, dan mudah untuk dibentuk. Tungku harus ada setinggi 30 cm, dan penampangnya kl. 10 cm.

Batu-batu yang memenuhi syarat dikumpulkan pada suatu tempat, dan kalau sudah cukup, maka dimulailah membentuk dalihan, dengan memakai parang. Parang tidak boleh terlampaui tajam, dan tidak boleh juga terlampaui tumpul. Demikian juga untuk membentuk tidak boleh kuat-kuat. Harus dengan perasaan yang sabar, cermat dan gembira.

Kalau konsentrasi tidak kuat, maka pada menjelang selesai tungku itu jadi retak dan rusak. Alangkah sialnya kalau sudah demikian kejadiannya. Oleh sebab itu, para pengrajin tidak boleh acak-acakan dalam bekerja.

Kalau tungku-tungku itu sudah selesai dibentuk, maka mereka angkut kembali ke kampung, dan sesudah sampai, disimpan pada tempat tertentu, menunggu dibawa ke pekan untuk dijual.

Belakangan ini pengrajin tungku itu tidak ada lagi, karena dalihan sudah terdesak oleh tungku besi. Dengan demikian dalihan sudah mulai menghilang dari dapur tradisional.

1.9. Tataring Bosi

Bahan baku dari tataring bosi (tungku dari besi) adalah besi. Tataring ini ada yang berkaki tiga, ada juga yang berkaki empat. Pengrajinnya adalah di Desa Buhit dan di pekan Pangururan. Karena orang tidak memakai dalihan lagi, maka tataring bosi semakin meluas. Oleh sebab itu, pengrajin yang ada di desa buhit dan yang ada di pekan Pangururan dapat dikatakan lumayan, tetapi sifatnya masih tradisional.

Proses pembuatan tataring bosi ini adalah sebagai berikut: Kalau bahannya bertepatan dari lempengan, maka dipotong-potonglah sedemikian. Kalau tataring yang akan dibuat adalah yang berkaki tiga, maka dipotonglah besi itu dengan ukuran panjang 70 cm. lebar 3 cm, dan tebalnya kl 3 mm. Untuk kakinya dipotong masing-masing panjang 25 cm, lebar 3 cm.

Sesudah badan dibentuk seperti lingkaran, maka kaki-kakinya diatur sedemikian rupa dengan jarak yang sama, kemudian dipakukan pada badannya dengan kuat. Demikian selesailah pembuatan tataring bosi itu.

Demikian juga kalau mau menukangi tungku besi yang berkaki empat. Mula-mula besi lempengan dipotong sehingga panjang kl. 170 cm, dan untuk kakinya masing-masing 22 cm. Sesudah badannya dibentuk merupakan segi empat maka kakinya langsung dipakukan pada setiap dekat ke tempat sudut badannya itu. Dengan demikian, selesailah pembuatan tungku besi yang berkaki empat.

Kalau sudah banyak, maka disimpanlah ke gudang, menunggu diantarkan ke tempat penjualannya. Demikianlah para pengrajin tataring bosi yang ada di Buhit dan Pangururan.

1.10. Pengrajin Losung.

Losung adalah sebuah alat dapur untuk menumbuk sayur atau padi untuk dimasak. Losung ini terdiri dari kayu besar yang diatur bentuk dan isi lobangnya sedemikian rupa, sehingga dapat dipergunakan untuk menumbuk. Sebenarnya, kalau disebut losung, maka dengan sendirinya harus kita ingat pasangannya

itu alu. Ukuran losung kecil ini biasanya lebar 40 cm, panjang 60 cm, besar lobangnya mempunyai garis menengah kurang lebih 15 cm dan panjang (dalamnya kurang lebih 10 cm), dan besar penampang alunya 4 cm, panjang kurang lebih 2 m.

Kalau seorang pengrajin *losung* mau memulai pekerjaannya, maka terlebih dahulu bahan bakunya yang diusahakan. Bahan baku itu tentu berada di hutan. Karena losung itu terdiri dari kayu besar, maka untuk mengambilnya di hutan harus paling kurang dua orang. Sesudah pengrajin tiba di hutan, maka dicarilah kayu-kayu yang cocok, yaitu besarnya, kualitasnya yang tidak lekas retak, kalau bisa kayu itu agak panjang agar lebih beruntung untuk menebangnya.

Kayu yang paling cocok untuk losung ini adalah pohon nangka, tetapi jarang untuk didapati, lagi sayang untuk ditebang. Kayu hutan yang paling cocok adalah tambistik, tetapi kalau tidak ada, boleh juga simartolu. Kalau sudah cocok kayu yang dipilih, lalu ditebanglah. Sesudah tumbang, maka segeralah diukur entah berapa losung yang dapat diperoleh. Satu losung panjangnya 60 cm jadi kalau ada panjangnya 5 m, maka sudah dapat diperbuat 8 losung.

Sesudah diukur ada 8 potong yang akan jadi, maka segeralah dibentuk kayu itu menjadi balok (bentuk tiang). Sesudah itu baru dipotong-potong. Selesai dipotong-potong diteruskan dengan pembuatan lobang-lobang lesung itu secara kasar. Kalau sudah waktunya mereka pulang sambil membawa lesung. Kalau semuanya sudah sampai di rumah, lalu dipoles lagi supaya bentuknya bagus. Kalau sudah banyak yang sudah selesai, maka dibawalah ke pekan untuk dijual.

1.12. Pengrajin Sonduk Dasar.

Pada jaman dahulu, setiap laki-laki dewasa harus tahu membuat sonduk dasar (sendok tempurung). Tetapi lama-kelamaan, karena mungkin ketidak adaan bahan atau karena waktu yang kurang, maka untuk memperoleh benda itu terpaksa dengan membelinya dari pengrajin.

Proses pembuatan sonduk itu adalah sebagai berikut; Mula-mula yang dikerjakan oleh pengrajin adalah mengumpulkan batok kelapa yaitu bagian yang tidak punya lobang. Sesudah banyak yang terkumpul, maka dimulailah membersihkan batok itu dengan pisau atau parang. Sesudah bersih, lalu diberi lobang

dua buah. Sesudah semua batok-batok itu dilobangi, maka mulailah membuatkan tangkai-tangkai kayu atau bambu sepanjang kurang lebih 30 cm dan penampang terbesar kurang lebih 3 cm, yang diatur sedemikian semakin ke ujung semakin kecil sampai 2 cm dan diberi penampang yang agak besar untuk tempat rotan pengikat.

Sesudah kayu lengkap, maka diambillah rotan yang sudah dibelah empat dan yang telah dihaluskan. Kemudian mulailah diikatkan pada tangkai dan memasukkannya ke dalam lobang tempurung, kemudian mengikatkannya pada tangkai. Demikianlah kayu dan tempurung diikat dengan cara yang tertentu, sehingga membentuk rasi yang menarik. Setelah selesai diikat, maka sondukpun sudah dalam keadaan siap.

Kalau sonduk dasar ini sudah banyak, maka dibawalah ke pekan untuk dijual. Tetapi belakangan ini, peminat sonduk dasar ini sudah semakin berkurang karena dewasa ini sudah banyak sendok yang terbuat dari aluminium dan besi. Dengan demikian, pengrajin sondukpun semakin terdesak.

1.13. Pengrajin Parlompanan.

Parlompanan adalah suatu benda yang terbuat dari kayu, yang dipergunakan untuk tempat ikan (lauk) atau tempat untuk mangura ikan. Benda ini mempunyai bahan baku dari kayu yang penampangnya kurang lebih 25 cm dan tebal 5 cm. Karena bahan baku adalah kayu yang agak besar, maka harus diambil dari hutan. Kalau sudah sampai di hutan, maka pengrajin mencari kayu yang paling cocok dengan parlompanan, yaitu kayu yang tidak mudah retak, dan tidak terlalu berat. Kayu yang paling cocok untuk itu adalah kayu goti. Tetapi kalau tidak ada, maka diambillah kayu *antuang*.

Setelah ketemu dengan kayu yang dimaksud, maka segeralah ditebang. Kayu ini tidak langsung dikerjakan di dalam hutan karena pekerjaan pembuatan parlompanan ini adalah pekerjaan halus, hanya dipotong-potong agar lebih gampang membawanya. Sesudah bahan tiba di kampung, mulailah dipotong-potong sepanjang 5 cm. Kemudian dibentuk dan lobangnyapun diperbuat kurang lebih 3 cm. Setelah bagian dalam sudah rapi, maka bagian luarpun dihaluskan. Sesudah halus maka diberi bertangkai dan berlobang untuk digantungkan.

Sesudah banyak yang selesai, maka dibawalah ke pekan untuk dijual. Dewasa ini pengrajin dari parlompanan ini tidak ada lagi sehubungan dengan sudah banyaknya piring-piring, tapak, rantang, baskom dan lain sebagainya.

1.14. Pengrajin Parborasan.

Parborasan adalah tempat menyimpan beras. Bahannya adalah kayu dan bambu. Cara pembuatannya adalah sebagai berikut : Mula-mula bambu besar serta tebal harus lebih dahulu disiapkan. Belakangan ini, bambu yang demikian harus dibeli dari luar Kecamatan Pangururan. Sesudah ada bambu yang dimaksud, maka dipotong-potonglah sepanjang kurang lebih 40 cm. Kemudian bambu itu dibentuk sedemikian sampai penampang bawah kurang lebih 15 cm. Sesudah itu dibuatlah tutupnya dari kayu yang agak tebal, sehingga mempunyai kuping-kuping. Sesudah tutupnya pas betul masuk pada lobang bambu, maka selesailah pembuatan parborasan itu. Kalau sudah banyak yang sudah selesai, lalu dibawa ke pekan untuk dijual.

Belakangan ini para pengrajin parborasan tidak ada lagi kaena sudah terdesak oleh banyaknya alat-alat yang dapat diperbuat menjadi tempat beras, misalnya kaleng, guni dan lain sebagainya.

1.15. Pengrajin Hirang.

Hirang atau keranjang adalah keranjang ubi. Ubi yang akan dimasak selalu ditempatkan di dalam hirang.

Yang menjadi bahan baku dari hirang ini adalah rotan, atau rotan ditambah sulpi. Bahan ini adalah hasil hutan yang proses pembuatannya adalah sebagai berikut :

Mula-mula sulpi dibelah empat, lalu dihaluskan..Kemudian diambil rotan yang dibelah dua. Mula-mula yang dianyam hanyalah sulpi pada bagian dasar. Setelah dianggap cukup, maka dimulailah dengan rotan. Sesudah ada setinggi 35 cm, mulailah di jalin pinggir. Dengan demikian selesailah hirang itu. Apabila sudah banyak yang siap, maka dibawalah ke pekan untuk dijual.

Belakangan ini, pengrajin hirang tidak ada lagi di Pangururan, karena bahan untuk hirang harus dari hutan, sedang hutan sudah semakin jauh.

1.16. Pengrajin Loting Bosi

Loting bosi adalah alat memasak yang paling penting, karena kalau tidak ada api, maka soal masak memasak tidak akan terjadi. Bahan baku dari loting bosi adalah besi, batu dan luluk. Sebenarnya kalau disebut loting bosi, berarti adalah seperangkat alat-alat. Jadi tidak hanya besinya tok.

Pengrajin loting bosi adalah panopa (tukang besi). Besi itu adalah besi keras dan yang rapuh. Besi itu dibentuk seperti segi tiga sama kaki, dimana alasnya merupakan busur lingkaran. Besi itu dibentuk sedemikian rupa, sehingga semakin ke atas semakin menipis dan padapuncak segi tiga diberi berlobakg untuk dapat diikatkan dengan tali, yang dihubungkan dengan kantong an luluk.

Biasanya yang dibeli adalah besinya saja, sedang kantongannya adalah diperbuat oleh orang yang membeli. Biasanya kantong an itu diperbuat dari ekor kucing atau kulit binatang lain. Demikian juga tentakg batu yang dibutuhkan adalah dicari sendiri serta luluknya.

Luluk adalah bagian bulu yang pada pelepah batang enau. Bulu yang merupakan kapas ini, mula-mula dimasukkan ke dalam air panas yang bercampur dengan limbah dapur. Kemudian luluk itu diremas-remas dengan limbah itu. Sesudah cukup merata, maka diperas sampai kering, lalu dijemur pada sinar mata hari. Sesudah kering, maka dicobalah diremas-remas lagi. Kalau belum berasap nampaknya, berarti belum kering. Kalau sudah kering betul, maka dicobalah dengan loting bosi serta batu yang spesial untuk itu. Kalau sudah peka akan percikan, maka luluk itu sudah siap pakai. Belakangan ini tidak ada lagi pengrajin loting besi. Ini adalah karena sudah terdesak oleh loting gas dan korek api.

1.17. Hurhuran = Parutan

Hurhuran adalah alat pamarut kelapa. Bahan baku dari hurhuran ini adalah kayu dan besi. Biasanya pengrajin hurhuran ini adalah kerja sama antara pandai besi dan pandai kayu. Tukang besi membentuk besi dengan cara menempuh yang prosesnya adalah sebagai berikut;

Mula-mula besi bulat dipotong kl 30 cm. Pada ujungnya sepanjang 10 cm dibentuk merupakan empat persegi balok. Pada ujung sekali, kurang lebih 4 cm dibuat sangat gepeng, dan diberi bergerigi seperti gergaji. Kemudian agak dibengkokkan pada bagian bawah. Sesudah itu pada pangkal batang besi digepengkan, dan diberi ber-

lobang sebanyak 3 buah. Dengan demikian besi yang menjadi alat mengukur sudah siap ditempuh oleh pandai besi.

Tukang kayu membuat peti yang mempunyai engsel-engsel sebesar: panjang 40 cm, lebar 15 cm dan tebal 3 cm. Sesudah selesai peti kecil, maka alat mengukur dipakukan sehingga tegak setinggi 12 cm.

Kalau mau mempergunakan, maka ditegakkanlah alat pengukur-nya, tetapi kalau sudah selesai, maka dilipat ke dalam peti kecil. Dengan demikian selesailah pembuatan hurhuran.

Dewasa ini, sudah jarang orang mempunyai hurhuran karena setiap penjual kelapa selalu ada mesin parutan kelapa.

1.18. Pengrajin Solup

Solup adalah sebuah benda alat pengukur banyaknya beras yang dipinjam atau dibeli. Banyaknya beras satu solup adalah sebanyak 4 takar.

Bawan baku dari solup ini adalah bambu besar dan cara pembuatan solup itu adalah sebagai berikut:

Mula-mula bambu itu diukur dengan banyaknya beras 4 takar, dan dengan demikian, segera diberi tanda, lalu dipotong. Dahulu, cara memotong ini adalah sangat sulit karena hanya mempergunakan pisau, belum ada waktu itu gergaji.

Sesudah bambu dipotong pada tanda yang sudah ditentukan, lalu diukur lagi dengan beras sebanyak 4 takar. Setelah ternyata bambu itu sudah pas, maka mulailah bambu itu dihaluskan, dan selesai dihaluskan, maka siaplah pembuatan solup itu.

Pembuatan solup ini adalah sederhana, karena tidak ada variasinya, disamping cara pembuatan ini, masih ada lagi solup yang lebih rumit, yaitu yang mempunyai tangkai pegangan.

Cara pembuatannya adalah sebagai berikut. Mula-mula bambu yang cukup tebal untuk membuat solup yang mempunyai tangan-tangan diukur dengan beras sebanyak 4 takar, sesudah itu segera diberi tanda batas beras itu. Kemudian dengan hati-hati bambu itu dipotong dengan pisau yang tajam. Selesai dipotong, diukur kembali dengan beras yang 4 takar itu. Kalau ternyata ukuran sudah cocok, maka dimulailah dengan mengurangi tebal dari bambu itu sedemikian, sehingga yang tinggal adalah bagian tangan-tangan yang dimaksud.

Setelah tebal solup sudah cukup dan untuk tangan-tanganpun sudah ada, maka tangan-tanganpun mulai dibentuk dengan pisau

yang mempunyai ujung yang tajam. Pekerjaan itu dilakukan oleh pengrajin dengan hati-hati penuh kesabaran.

Demikianlah cara pembuatan solup itu dilakukan, baik yang biasa maupun yang mempunyai tangkai. Setelah solup itu banyak yang sudah selesai, maka dibawalah ke pekan untuk dijual. Demikianlah pengrajin melaksanakan pekerjaannya setiap hari.

Belakangan ini, pengrajin solup sudah terdesak karena ukuran untuk itu sudah lebih cepat dengan timbangan kilo yaitu satu kg kurang lebih 4 takar, dan satu kaleng adalah sebanyak 16 kg. Dewasa ini, solup sudah jarang ditemui, walaupun sebutan dalam ukuran selalu disebut-sebut orang.

1.19. Pengrajin Singkop

Singkop adalah sebuah benda yang dipakai untuk menyimpan padi atau beras. Kalau beras sudah bersih, dan hanya tinggal memasak, maka dimasukkanlah ke dalam singkop, dan kalau rasanya ada tikus untuk memakan, maka singkop itu digantungkan.

Bahan baku untuk singkop ini adalah kayu dan rotan. Cara mengerjakannya sangat sulit dan sangat lama. Oleh sebab itu, para pengrajinpun harus yang ahli, hati-hati dan sabar seperti uraian di bawah ini:

Mula-mula yang harus dipersiapkan oleh pengrajin adalah bahan-bahan yang dibutuhkan yaitu kayu dan rotan, banyak serta cukup tua dan sudah dihaluskan.

Pengrajin lebih dahulu membentuk singkop dengan kerangka dari kayu. Sesudah bentuknya seperti singkop, maka diteruskan menganyam rotan sedemikian rupa, sehingga cantik kelihatan.

Sesudah badan selesai, maka dibentuklah tutupnya dengan bantuan sebilah papan kecil, yang kemudian diikuti dengan dandanan rotan. Sesudah selesai, dilanjutkan dengan pembuatan talinya dengan rotan yang *dirompu* sembilan. Rompu sisia-sia, maksudnya dandanan yang terdiri dari 9 helai rotan halus, yang didandan indah sekali.

Demikianlah singkop ini dikerjakan oleh pengrajin yang ahli, sehingga harganya pun sangat mahal. Oleh sebab itu, jarang orang yang mempunyai singkop. Jadi karena mahalnya, biasanya pengrajin baru mengerjakan singkop kalau ada yang memesan.

Dewasa ini, tidak ada lagi yang dapat mengerjakan pembuatan

singkop ini. Hal ini disebabkan sangat sulit mengerjakan, dan tidak ada lagi yang membutuhkan.

1.20. Pengrajin Haranjang.

Haranjang adalah sebuah alat yang biasa dipakai untuk belanja dan tempat membuat tape. Benda ini terbuat dari sulpi dan rotan, dan dikerjakan oleh pengrajin dengan cara :

Mula-mula rotan yang dibelah dua didandan dari bagian bawah dengan agak jarang, dan membentuk busur sangkar. Sesudah dianggap cukup untuk keranjang bagian pundasi, maka dimulailah menjalin dengan rotan secara melingkar-lingkar.

Sesudah anyaman setinggi kl 35 cm, maka mulailah dibuat pinggirnya dengan mengikatkan pada sulpi yang sudah lebih dahulu dibentuk seperti lingkaran. Sesudah itu dilanjutkan dengan pembuatan talinya dari sulpi. Kedua ujung pangkalnya diikatkan pada bagian keranjang tepat pada garis berat keranjang.

Demikianlah keranjang itu dikerjakan oleh pengrajin, dan kalau sudah banyak selesai dikerjakan, baru dibawa ke pekan untuk dijual.

Belakangan ini, pengrajin haranjang di Pangururan tidak ada lagi karena bahan yang akan dibutuhkan adalah dari hutan, sedang hutan sudah semakin jauh, sehingga tidak menguntungkan lagi bagi si pengrajin.

Juga yang menyebabkannya adalah karena keranjang sudah semakin terdesak oleh banyaknya model keranjang plastik yang beredar di pasaran.

1.21 Pengrajin Panggangan

Panggangan adalah alat untuk membakar daging atau ikan. Dahulu panggangan ini namanya disebut sugi-sugi, yaitu kayu atau bambu. Bahan baku dari panggangan ini adalah besi yang diatur sedemikian rupa, sehingga dapat dilipat-lipat. Sisi sisinya sekitar 15 x 15 cm dan mempunyai tangkai kurang lebih 15 cm dari badan.

Adapun cara pembuatannya adalah sebagai berikut:

Mula-mula kawat yang agak besar dibentuk dengan ukuran 15x15 cm kemudian dijalin dengan kawat yang berselang seling. Kemudian dibuatlah pegangannya yang terdiri dari kawat berdandan.

Sesudah selesai, maka dibuatlah pasangannya yang serupa pembuatannya, dan setelah selesai, maka ke dua segi empat itu diikat menjadi satu, yang dapat digerak-gerakkan waktu memanggang.

Sesudah selesai dikerjakan demikian, maka selesailah pembuatan panggangan itu. Demikianlah, dikerjakan oleh pengrajin, dan kalau sudah banyak, maka diangkutlah ke pekan untuk dijual.

1.22 Pengrajin Rumbi

Rumbi adalah tempat barang-barang atau tempat ubi yang akan dimasak. Dahulu rumbi ini diperbuat tempat barang-barang berharga, tetapi karena dewasa ini alat-alat sudah banyak yang muncul misalnya bufet, lemari maka rumbi, tidak dipakai lagi sebagai tempat menyimpan barang-barang berharga, karena tidak mempunyai kunci, lagi sudah ketinggalan jaman.

Dahulu pembuatan rumbi itu sangat sulit. Hal ini disebabkan oleh:

- Harus terbuat dari pohon besar
- Cara mengoreknya harus hati-hati dan sabar
- Yang mengerjakan haruslah oleh tukang yang pandai kayu dan pandai mangarompu (menganyam)
- Harganya yang sangat mahal.

Sehubungan dengan keterangan yang diatas, kalau seseorang sudah mempunyai rumbi itu adalah suatu petanda, bahwa orang yang punya itu, sudah orang berada, atau paling kurang adalah turunan raja.

Seorang pengrajin rumbi baru mulai mengerjakan pembuatan rumbi kalau sudah ada yang memesannya. Oleh sebab itu sangat erat hubungannya dengan nasib orang yang memesan. Kalau orang yang memesan itu adalah orang yang berhati bersih, dan bernasib baik, maka pekerjaan pembuatan rumbi itu akan lancar dan cantik; tetapi kalau bertepatan orangnya yang berhati kurang baik dan yang sangat pelit, maka pembuatan rumbi itu akan tersendat-sendat, dan sangat sulit dikerjakan oleh pengrajin rumbi.

Sehubungan dengan keterangan-keterangan tersebut di atas, maka kalau memesan rumbi kepada seseorang pengrajin, biasanya diadakan upacara khusus, dan selama pembuatan rumbi itu, si pengrajin harus diladeni dengan baik terutama mengenai makannya, selama pembuatan rumbi itu harus yang enak-enak. Kalau seseorang pandai rumbi tidak diladeni dengan baik, maka rumbi

yang dikerjakannya tidak akan mengandung nasib yang baik, malah kemungkinan menjadi rumbi yang sial bagi yang mempunyainya. Itulah sebabnya kalau seseorang yang ingin mempunyai rumbi, harus benar-benar memperhatikan keinginan tukangnyanya, agar dalam waktu mengerjakan selalu dalam hati gembira dan tidak kurang sesuatu. Itulah sebabnya, biasanya pembuatan rumbi itu dilaksanakan di rumah orang yang membestelnya.

Adapun proses pembuatan rumbi itu adalah sebagai berikut: Seseorang yang ingin mempunyai rumbi, menghubungi pandai rumbi tentang kesediaannya untuk pembuatan sebuah rumbi yang ukuran dan kualitas yang diinginkan. Kalau pandai rumbi menyatakan kesediaannya, maka diperhincangkanlah tentang upahnya. Setelah terjadi persesuaian, maka ditentukanlah hari untuk dimulainya.

Kalau waktu dan hari yang ditentukan itu sudah tiba, maka disiapkanlah upacara khusus pemberangkatan ke hutan untuk menebang bahannya. Pada upacara ini disiapkanlah satu butir telur ayam, dan nasi pulut yang lengkap dengan kunyit, serta tepung beras untuk dibawa ke hutan.

Sesudah upacara makan bersama selesai, maka mereka sama-sama berangkat menuju hutan dengan alat-alat penebang kayu. Setelah sampai di hutan, maka semua peralatan diletakkan dan segala bahan-bahan telur, pulut dan telur diletakkan. Kemudian mereka sama-sama mencari kayu yang akan ditebang. Kalau sudah ada beberapa kayu yang dipilih, yang sesuai besar dan jenisnya, maka diadakanlah pemilihan kayu yang serasi bagi yang memesannya. Hal itu dilakukan dengan suatu upacara khusus, yaitu:

- Mula-mula dibuat suatu upacara pembersihan sekitar pohon yang akan ditebang. Kemudian semua suguhan diletakkan dekat pohon yang akan ditebang. Sesudah selesai dengan mantera, maka dilemparkanlah telur ayam pada pokok kayu itu. Kalau telur yang dilemparkan itu cocok, maka telur bagian yang merahnya melekat pada pohon. Kalau tidak, maka telur akan jatuh begitu saja tanpa bekas.
- Kalau kayu itu sudah sesuai, maka mulailah ditebang, kemudian dipotong sesuai dengan kebutuhan. Selesai dipotong dibentuklah secara kasar. Untuk meringankan, dikoreklah bagian dalam. Selesai semua baru dibawa ke kampung.

- Sesudah sampai di kampung, si pandai kayu dapat melanjutkan pembuatan rumbi tersebut. Kalau sudah selesai dikorek, kemudian dimulai lagi penganyaman badan rumbi dengan rotan. Sesudah itu dibuatlah tutupnya yang terdiri dari kayu yang tebal. Palu dianyam dengan rotan. Selesailah sudah pembuatan rumbi tersebut. Oleh tukang menyerahkan kepada yang punya sebaliknya pemilik rumbi menyelesaikan upah yang sudah dijanjikan, dan semua ini dilakukan dalam suatu upacara.

2. Potensi Pengrajin Alat Memasak Tradisional

Secara ringkas, keadaan potensi pengrajin alat-alat memasak Tradisional pada suku Batak pada umumnya Kecamatan Pangururan pada khususnya adalah sebagai berikut:

2.1 Pengrajin Hudon Tano

Dewasa ini pengrajin hudon tano di Kecamatan Pangururan tidak ada lagi. Hal itu adalah disebabkan oleh pasaran *hudon tano* tidak ada lagi. Pengrajin hudon tano sudah beralih menjadi pengrajin bata dan vas bunga.

2.2 Pengrajin Anduri

Belakangan ini, pengrajin anduri (tampi) di Kecamatan Pangururan juga tidak jalan lagi. Hal itu adalah disebabkan oleh bahan anduri sudah semakin langka. Jadi walaupun mau diteruskan, tidak dapat lagi bersaing dengan harga anduri dari luar. Sebenarnya sampai sekarang, anduri masih sangat dibutuhkan oleh setiap keluarga. Tetapi karena bahan buar-buar sudah semakin langka sedang penggantian tidak pernah diusahakan. Kalau sekiranya buar-buar dapat diperkebunkan, dan rotan diusahakan menanamnya, maka pengrajin anduri akan dapat berlangsung.

2.3 Pengrajin Tataring Bosi.

Dalihan terdesak oleh tataring bosi. Hal itu adalah disebabkan oleh perkembangan teknologi. Sekarang ini pengrajin tataring bosi di Buhit dan Pasar Pangururan dapat juga membutuhkan keperluan rumah tangga di Kecamatan Pangururan. Tetapi tidak dapat mengembangkan diri untuk dijual ke luar daerah. Hal itu disebabkan letak Kecamatan Pangururan sangat jauh dari hubungan lalu lintas. Jadi untuk mengangkut bahan bakupun dari kota sangat sulit. Demikian juga untuk menjualnya.

BAB VIII

DAPUR TRADISIONAL DAN NILAI-NILAI BUDAYA

1. Pengetahuan Lokal Dalam Membangun Dapur

Sebelum masuknya pengaruh penjajahan Belanda di Kabupaten Tapanuli Utara, dapur dan rumah tempat tinggal adalah satu, dengan kata lain Rumah Batak itu adalah dapur juga. Dengan demikian, membangun rumah tradisional, berarti membangun dapur tradisional.

Rumah adalah tempat berlindung keluarga, suami isteri dan anak-anak. Oleh sebab itu, rumah harus dapat menjamin keselamatan, keamanan dan kebahagiaan. Agar aman dari gangguan binatang-binatang melata dan yang dapat melompat-lompat, rumah harus tinggi. Untuk menjaga keselamatan dari guncangan angin, rumah harus kukuh mempunyai tiang-tiang besar dan papan yang tebal-tebal. Agar aman dari permusuhan, pintu harus kuat, dinding tebal, dan harus gelap di dalam rumah supaya yang datang tidak dapat melihat orangnya. Agar terhindar dari kelaparan, tataring beserta tungku selalu bersedia untuk memasak.

Karena pentingnya peranan rumah itu bagi orang Batak, maka untuk mendirikan rumahpun harus hati-hati dan melalui beberapa persyaratan sebagai berikut:

- 1.1 Kalau mendirikan rumah/dapur, persyaratan utama adalah mufakat keluarga Dalihan Na Tolu, yaitu kelompok satu marga dengan yang akan mendirikan rumah. Kelompok marga yang mengawini saudara perempuannya, dan kelompok mertuanya.

- 1.2 Kalau mau mendirikan rumah/dapur, harus cukup modal untuk pengadaan bahan, upah tukang dan untuk upacara-upacara, serta kesediaan gotong royong dari seisi kampung.
- 1.3 Harus sudah ada ahli tukang dan dukun yang bersedia untuk pendirian rumah tersebut.

Sehubungan dengan yang diterangkan di atas, maka di dalam mendirikan rumah/dapur pelaksanaannya adalah sebagai berikut.

1.4 Musyawarah Keluarga.

Setelah perjuangan hidup untuk mengumpulkan modal sudah cukup untuk mendirikan sebuah rumah, maka diundanglah keluarga Dalihan Na Tolu untuk memusyawarahkan maksud dan tujuan mendirikan rumah. Pertemuan ini adalah dengan jamuan makan. Kalau sudah semufakat, maka dapatlah diteruskan jenjang pelaksanaannya.

1.5 Menghubungi Pandai Tukang dan Dukun.

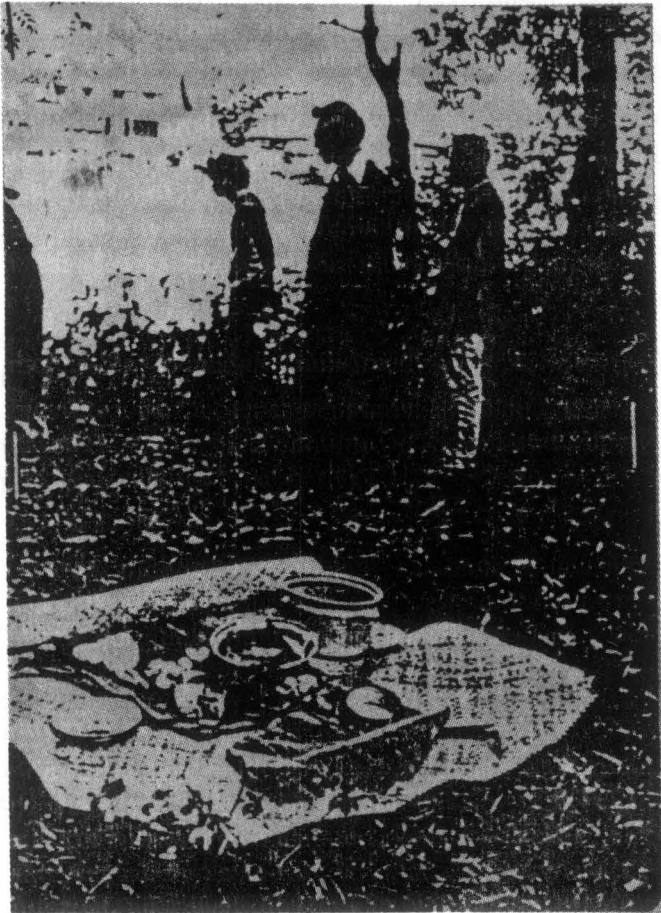
Setelah keluarga setuju, maka suami isteri pergi ke tempat tukang untuk menanyakan kesediaannya dipanggil untuk mendirikan rumahnya, serta menanyakan berapa upah yang akan disediakan. Sesudah setuju, maka mereka meneruskan ke rumah dukun (pandai menghitung hari-hari baik). Setelah dukun setuju, dan menentukan hari dimulainya untuk berangkat ke hutan untuk mencari bahan, maka mereka kembali ke rumah.

1.6 Pengambilan Kayu.

Setelah hari baik yang ditentukan dukun tiba, maka semua famili diundang dengan jamuan makan lalu diberitahukanlah tanggal keberangkatan ke hutan.

1.7 Upacara Pemilihan Kayu.

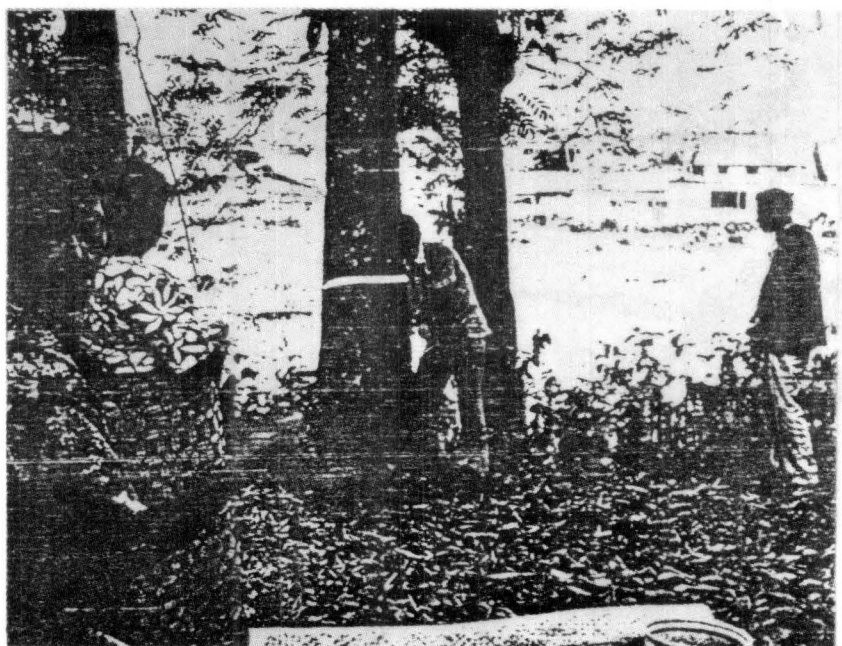
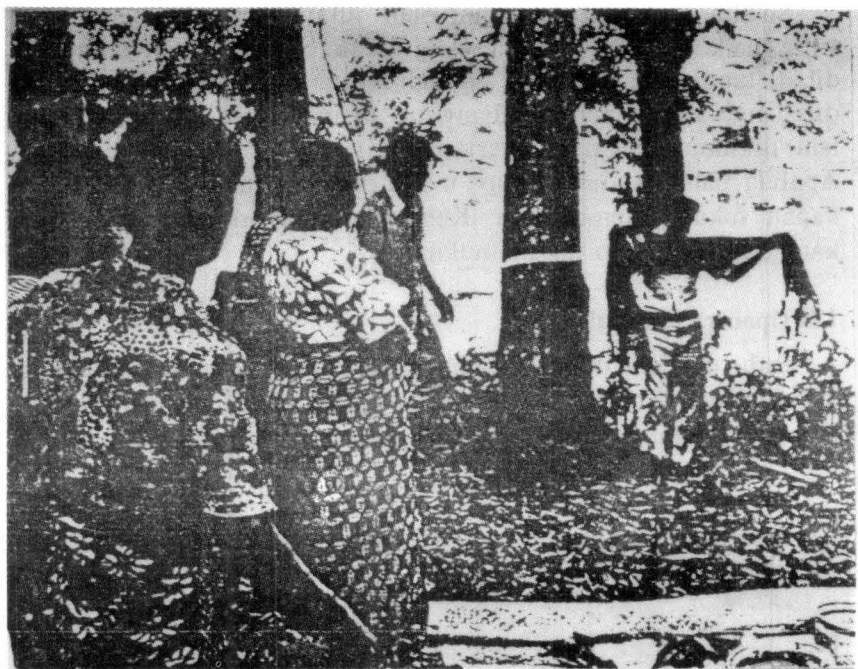
Sesudah rombongan tiba di hutan, maka diadakanlah upacara di hutan agar semua setan penguasa hutan tidak keberatan dalam pelaksanaan pemotongan kayu seperti nampak dalam suguhan di bawah ini:



Deskripsi gambar:

1. Yang menjadi alas suguhan (sajian) adalah tikar (amak).
2. Yang menjadi alas suguhan tikar adalah daun pisang.
3. Bahan-bahan yang disuguhkan adalah ayam panggang, ayam yang diura (dimasak dengan asam-asaman), mentimun, telur, tuak, teh, cuci tangan.

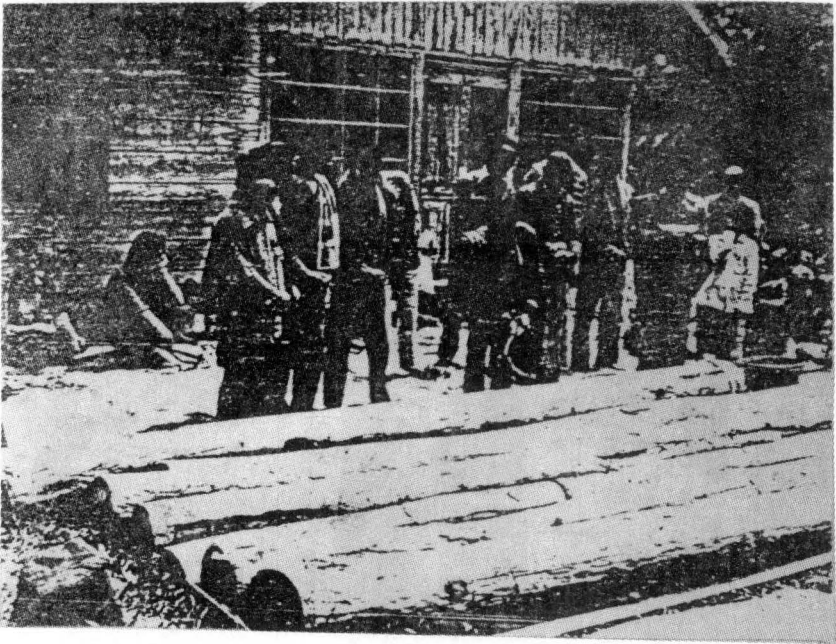
Sesudah suguhan disediakan oleh dukun menyampaikan kepada penguasa hutan, agar menunjukkan kayu-kayu yang baik untuk dijadikan bahan rumah. Kemudian diteruskan pemilihan kayu seperti nampak pada gambar di bawah ini.



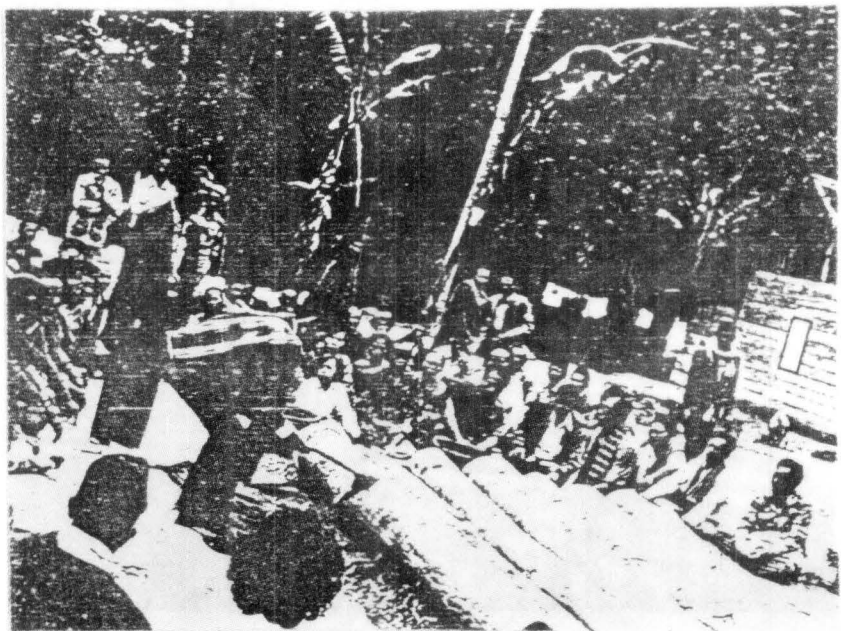
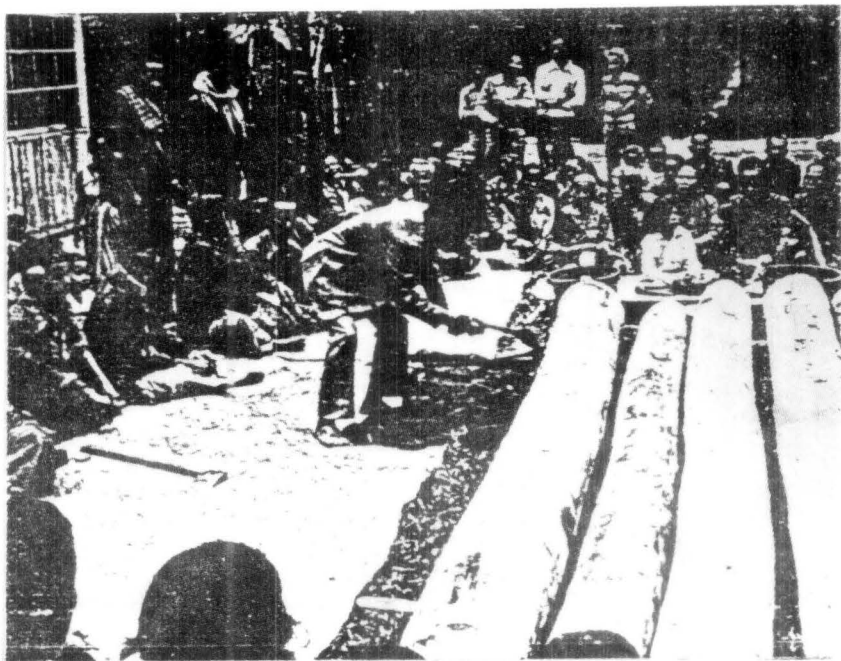
Semua acara ini ditangani oleh dukun dan tahu mana kayu yang baik ditebang, mana yang tidak. Semua kayu yang baik diberi tanda agar ditebang. Setelah semua kayu yang diberi tanda ditebang, maka semua diangkut dengan cara gotong-royong, lalu dikumpulkan dekat pertapakan rumah yang akan didirikan. Apabila bahan sudah cukup, maka ditanyakanlah kepada dukun kapan tukang memulainya. Kemudian dilaporkanlah kepada tukang agar bersiap untuk memulainya.

1.8 Upacara memulai.

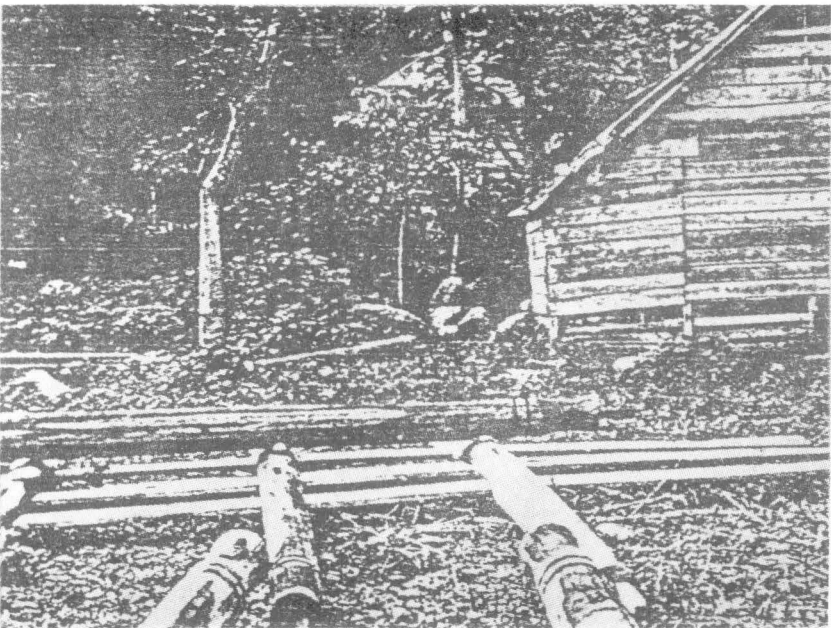
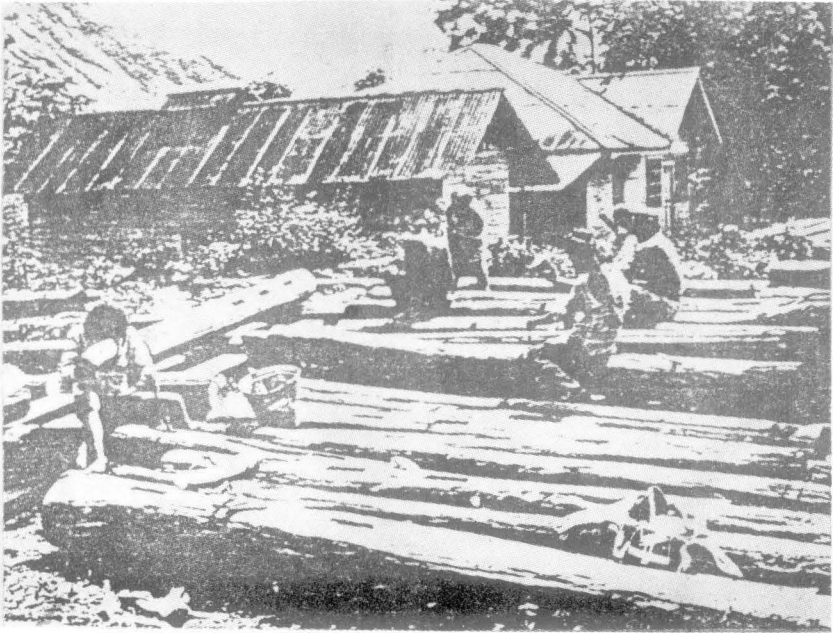
Pada upacara permulaan ini, semua orang kampung diundang dan diadakan jamuan makan. Pada upacara permulaan ini, dukun juga memegang peranan seperti nampak di bawah ini.



Sesudah dukun melaksanakan sakti, mulailah kayu dibaliung (dibentuk) dan bekas yang pertama itu dikumpulkan dan ditampung di dalam kain seperti nampak di bawah ini:



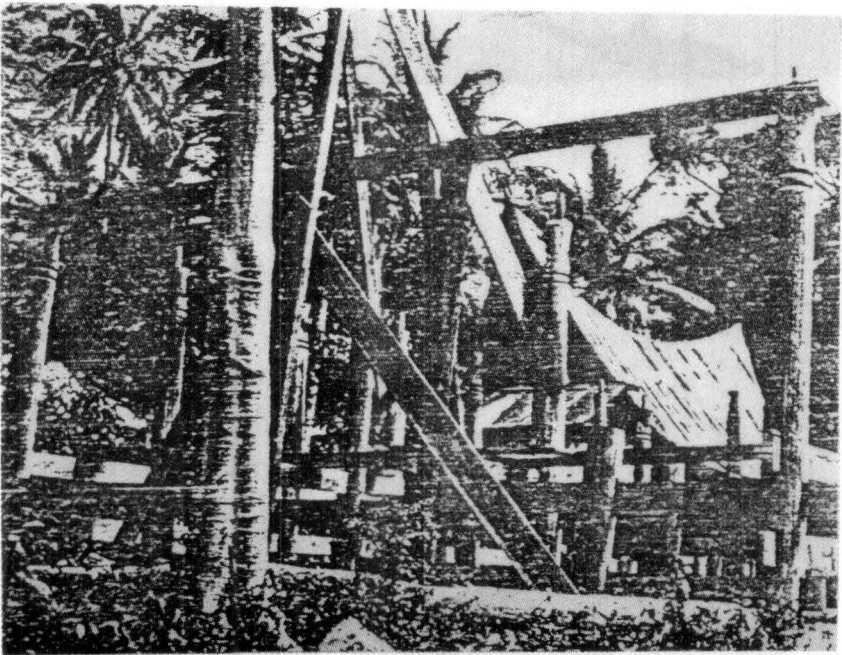
Pekerjaan tukang terus untuk membuat ransang-ransangnya seperti nampak di bawah ini:



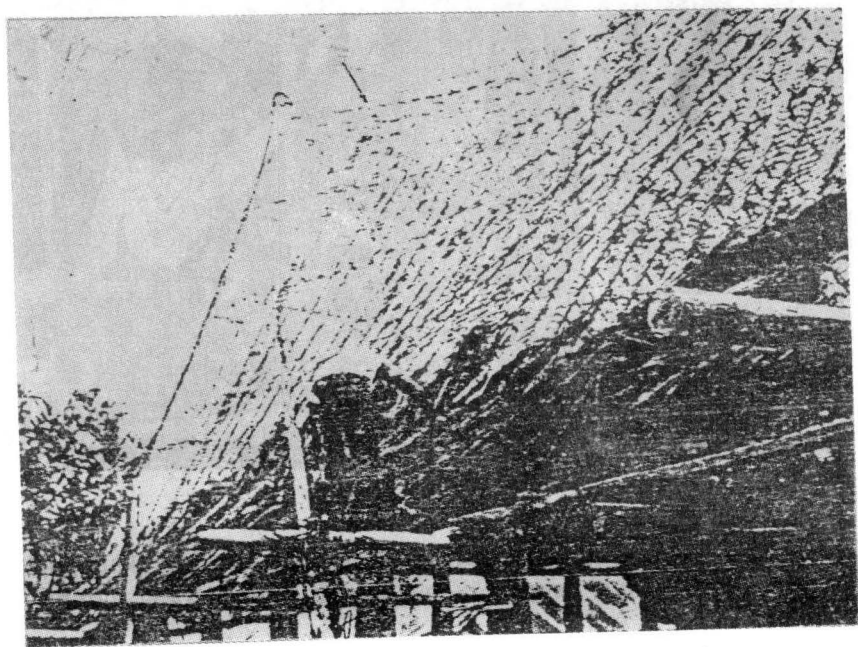
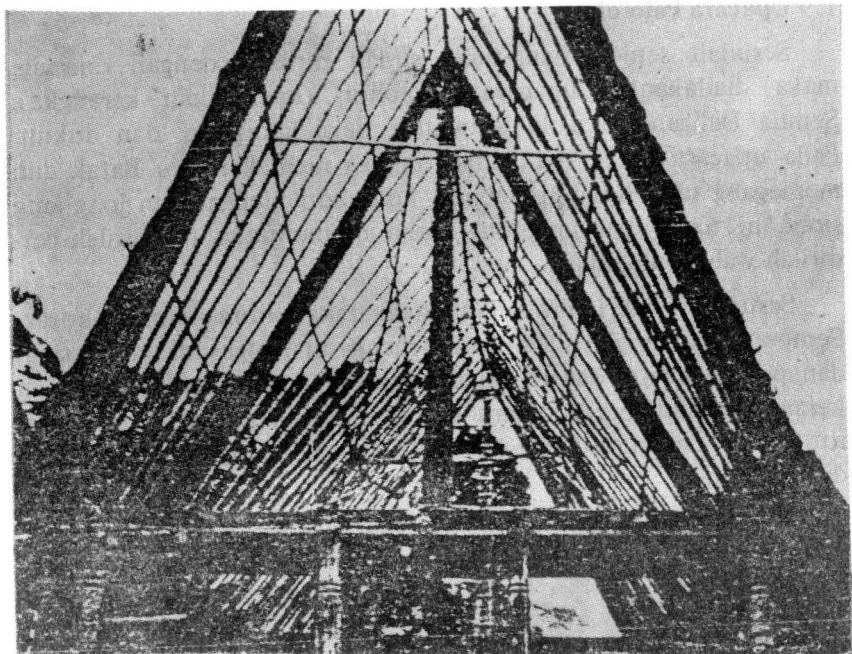
1.9 Upacara Palolohon.

Sesudah semua tiang-tiang sudah dirusuk dengan ransang, maka diadakanlah upacara palolohon (mendirikan kerangka). Semua Daligan Na Tolu diundang, Seisi kampung, dan dukun. Pada upacara ini si ibu rumah tangga memakai ulos Batak dan memegang ulos Ragihup sebagai komando mengatakan jong-jong siraja ni nampuna, jong-jong siraja ni nampuna (berdirilah-berdirilah wahai rumahku).

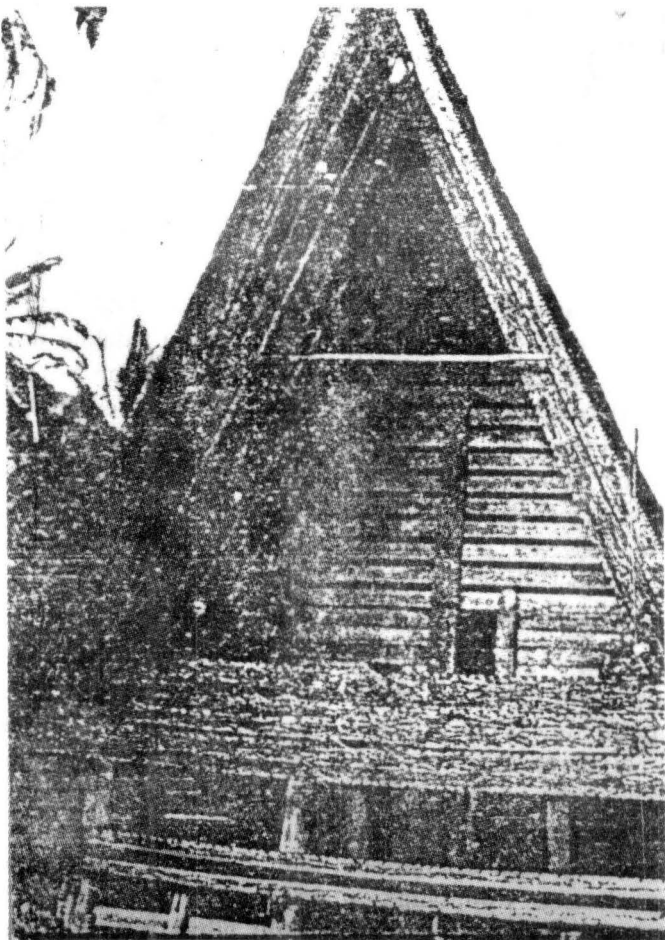
Sesudah berdiri, dia selalu mengatakan horas, horas, horas. Semua orang dengan sigap untuk mengambil tugas masing-masing, dan pandai tukang segera bertindak untuk mengaturnya. Sesudah kerangka sitabil berdiri, baru mereka dapat berhenti. Lolo sadari itu (berdiri dalam satu hari itu adalah sebagai nampak pada gambar di bawah ini :



Kemudian tukang melanjutkan pekerjaannya dengan kerangka atap dan seterusnya dengan mengatapnya seperti yang nampak di bawah ini :



Seperti yang kita ketahui, bahwa rumah orang Batak tidak pakai paku. Semua dibentuk dengan kepandaian merusuk dan mengikat. Tetapi walaupun demikian adalah sangat utuh dan tahan beratus tahun. Memang pekerjaan ini adalah pekerjaan yang sangat sulit, dan membutuhkan kesabaran yang tangguh, apalagi dalam pemasangan atap ijuk seperti nampak dalam gambaran di atas ini. Setelah atap selesai, tukang meneruskan pekerjaannya dengan mengukir dinding rumah, terutama bagian muka seperti nampak pada gambar di bawah ini :



Sesudah rumah selesai dikerjakan tukang, lengkap dengan peralatan dapurnya tungku, para-para dan sale-sale, sangke dan lain-lain, maka diserahkanlah pemakaiannya kepada yang punya rumah. Dalam upacara penyerahan ini, tukang dijamu makan, dan sebahagian makanan turut dikirimkan untuk makanan keluarganya. Mereka saling berbasa-basi dalam umpama serta membesarkan segala perhitungan. Setelah rumah selesai, maka yang punya rumah mengadakan musyawarah dengan keluarga Dalihan Na Tolu untuk memperbincangkan upacara memasuki rumah (momongati). Sesudah mufakat tentang pelaksanaannya, maka oleh dukun ditentukanlah hari untuk upacara tersebut.

1.10. Upacara memasuki rumah.

Bagi orang Batak, memasuki rumah adalah pesta besar, apalagi bagi orang yang mampu. Orang tidak segan sampai mengadakan gondang dan memotong kerbau atau lembu. Tetapi sebaliknya, bagaimanapun miskinnya, harus diadakan pesta. Pada upacara ini, semua famili diundang, apalagi seisi kampung yang terlibat pada gotong-royong pendirian rumah.

Sebelum diadakan upacara makan bersama, mula-mula diadakan upacara khusus memasuki rumah. Yang ikut dalam acara ini ialah: Dukun berada di depan yang membawa cawan besar berisi air yang sudah dibubuhi dengan ramuan-ramuan pembasmi bisa-bisa kayu, pengaman dari roh jahat dan mimpi-mimpi buruk. Sesudah itu ibu rumah tangga dari yang punya rumah beserta suami dan anak-anak. Disusul orang tua dari suami, kemudian mertua (orang tua dari isteri). Si ibu rumah tangga membawa air minum dan peralatan periuk dan nira Si suami membantu membawa peralatan dapur misalnya tikar dan si mertua membawa beras si pir ni tondi.

Sesudah mereka tiba di rumah, si ibu rumah tangga menaburkan air natio (air bersih sambil mengatakan: sai tio ma parngolian nami dijabuon (hidup yang mujur di dalam rumah). Si mertua menaburkan beras si pir ni tondi pertama ke atas kepala suami isteri, dan cucu-cucunya, sambil mengatakan horas tiga kali. Sesudah selesai, baru orang-orang lain masuk dan setelah semua undangan datang, dimulailah acara makan bersama. Sebelum makan bersama dimulai terlebih dahulu pihak hula-hula menyuguhkan nasi lengkap dengan ikan besar bulat sebanyak 3 ekor kepada anaknya perempuan dan menantunya, serta memberikan

ulos Batak dilengkapi dengan pepatah pepitih yang sehubungan dengan upacara memasuki rumah baru. Kemudian yang punya rumah menyuguhkan daging kepada mertuanya serta minuman tuak. Sesudah acara ini, baru dimulai makan bersama.

Sesudah selesai makan, maka dimulailah pembagian jambar (pembagian daging) sebagai berikut :

- 1.10. 1. Osang (kepala di bawah rahang) diberikan untuk mertua.
2. Kepala di atas rahang sebelah kanan untuk paman (saudara dari mamak dari si ayah yang punya rumah).
3. Kepala bagian kiri diberikan kepada ipar (yang mengawini saudara perempuan dari si ayah yang punya rumah).
4. Soit (paha) adalah untuk kawan semarga yang punya rumah.
5. Soit (paha) adalah untuk orang sekampung.
6. Semua yang hadir harus mendapat pembagian.

Sesudah selesai pembagian daging, dilanjutkanlah dengan kata-kata petuah dari hadirin dan terakhir dari mertua menandakan :

7. Bagot namar halto ma na tubu di robean, horas ma hami namanganton, songoni ma hamu namangalean. Maksudnya, baik yang makan baik yang menyuguhkan makanan kiranya dalam sehat wallafiat.
8. Bintang narumiris, ombun na sumorop; anak pe deak riris, boru pe deak torop. Artinya: bagi orang yang memasuki rumahnya, kiranya mempunyai anak banyak baik laki-laki atau perempuan.
9. Sahat-sahat ni solu, sahat ma tu bontean, nunga sahat hamu mangingani jabu, sahat ma hora jala gabean; artinya seisi rumah yang baru ditempati dalam keadaan kaya dan banyak mempunyai keturunan.

Sesudah mertua mengucapkan kata-kata itu, lagsung diampu suhut (ditampung) orang yang punya rumah setelah mengucapkan maaf dan terimakasih kepada hadirin mengatakan: Naung sampulu rumah setelah mengucapkan maaf dan terima kasih kepada hadirin mengatakan: Naung sampulu pitu, jumadi sampulu nalu. sude pasupasu i, huampu hami ma ditonga ni jabu. (Semua pituah-pituah dari hadirin diterima dan dicamkan dan dilaksanakan orang yang punya rumah). Kemudian hadirin menya-

lami punya rumah dengan catatan; Bagian boru menyalamkan uang, demikian kawan-kawan sejawat, semarga yang tidak membawa beras. Dengan demikian selesailah upacara.

2. Kepercayaan, Pantangan dan Penangkal sehubungan dengan Dapur.

2.1 Kepercayaan.

Sebagaimana kita ketahui, bahwa segala sesuatu hasil budaya itu, selalu dihubungkan dengan kepercayaan. Apalagi tentang dapur, yang menentukan tentang kehidupan dan penghidupan sehari-hari, harus disesuaikan dengan kepercayaan masyarakat. Dapur yang baik, adalah dapur yang penghuninya selalu dalam keadaan sehat walafiat, mendapat rejeki dengan sewajarnya. Kalau pendapatan penghuninya selalu menurun, maka kesibukan dapurpun akan berkurang. Oleh sebab itu, untuk mendirikan dapur, harus hati-hati, dan memenuhi segala upacara yang sudah ditentukan seperti yang sudah diterangkan pada uraian di atas, yaitu : bahan yang tepat dan baik, hari dan waktu mulai bertukang, upacara mendirikan dan waktu memasuki.

Menurut para informan, kalau ada orang meninggal dalam tempo satu tahun dari penghuni rumah itu, berarti dukun yang menjamin pada waktu upacara memasuki adalah dukun yang tidak baik dan tidak mengetahui tentang hari-hari yang baik untuk memasuki rumah. Jadi berat jugalah peranan seorang dukun dalam upacara memasuki rumah. Kalau memang demikian, harus dipanggil dukun yang lebih ahli untuk meninjau kembali, atau mencari jalan untuk memperbaikinya.

2.2 Pantangan dan Penangkal.

Sesuai dengan kepercayaan lama, dapur itu banyak mempunyai pantangan misalnya :

- 2.2.1 Hari-hari memulai mendirikan dapur harus sesuai dengan isi dari perhalaan Hari yang salah akan mengakibatkan bala kepada yang empunya.
- 2.2.2 Tiang dari dapur, tidak boleh terbalik. Kalau terbalik akan membikin bala penyakitan kepada yang punya dapur.
- 2.2.3 Bahan kayu tidak boleh yang berasal dari tempat setan. Kalau ternyata ada yang punya dapur akan selalu diganggunya.

- 2.2.4 Dapur tidak boleh ditempati kalau tidak lebih dahulu diamankan oleh dukun.
- 2.2.5 Selama satu minggu sesudah dimasuki, tidak boleh ditinggalkan oleh ibu rumah tangga, dan tidak boleh api sampai padam.
- 2.2.6 Selama satu minggu dari hari memasuki, orang tidak boleh meminjam barang-barang dari rumah itu, dan tamupun yang datang tidak boleh kalau tidak membawa apa-apa yang dapat ditinggalkan di rumah itu.
Demikian jugalah tentang penangkal, banyak juga terdapat pada dapur itu, misalnya :
 - 2.2.7 Di dalam dapur ada tungku, yang dengan upacara dapat menolak guna-gunaan orang.
 - 2.2.8 Di dalam dapur selalu ada sipu-sipu (kayu yang sedang membara. Kalau ada hantu yang lewat, sipu-sipu dapat dibawa untuk menghalaunya.
 - 2.2.9 Di dalam dapur ada periuk dan kuali yang hitam karena kena bakar dan kena asap api. Kalau petir bertunyi, yang hitam itu dioleskan di atas pelipis untuk jangan, kena petir.
 - 2.2.10 Di dalam dapur ada limbah dapur yang dapat dipergunakan untuk mengusir hantu dari orang yang kesurupan.

3. Ungkapan-ungkapan, Perumpamaan dan Peribahasa Sehubungan dengan Dapur.

3.1 Ungkapan-ungkapan.

3.1.1 *Sangke Hudon.*

sangke = tempat menyimpan sapa atau piring.

hudon = periuk.

Artinya menyimpan periuk karena tidak ada mau dimasak. Ungkapan ini diucapkan kepada keluarga yang tidak ada pendapatan, sehingga untuk makan keluarga secara rutin tidak ada.

3.1.2 *Matompas tataring.*

matompas = runtuh.

tataring = tempat tungku berdiri di dalam dapur.

Artinya keluarga yang mati isterinya. Kalau isteri sudah meninggal, maka tungku dan tataring tidak berfungsi lagi. Berarti keluarga itu tidak makan lagi karena tidak ada tukang masakunya.

3.1.3 *Partalaga so mahiang.*

Par = yang punya.

Talaga = bagian rumah paling hilir, tempat menggegas urusan dapur serta tempat duduk mula-mula dari para tamu.

Disebutkan ungkapan ini bagi seseorang yang terus-menerus menerima tamu (orang baik bertamu).

3.1.4 *Paramak so balunon.*

par = yang punya.

amak = tikar.

so = tidak.

balun = gulung.

on = di.

Artinya seseorang yang punya tikar yang terus-terus menerima tamu, sehingga tidak sempat menggulungnya, sudah datang tamu yang lain. Dikatakan kepada orang yang selalu baik bergaul dan tertamu.

3.1.5 *Parpinggol harpe.*

Parpinggo = punya telinga.

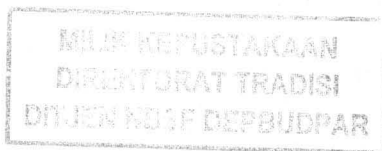
Harpe = sebuah alat dapur yang terbuat dari rotan atau sirungguk (sebangsa rotan) yang digulung (dirompu) secara melingkar untuk alas periuk agar jangan pecah atau supaya lantai jangan kena kotor. Harpe ini dibuat punya tali dua buah, yang sering disebut orang dengan telinganya.

Ungkapan ini disebutkan kepada orang yang tidak mau memperhatikan pesan-pesan dari orang tua.

3.1.6 *Nai Tataring.*

Nai = umak dari.

Tataring = tempat tungku.



Nai tataring = umak dari tataring.

Ungkapan ini dikatakan kepada seorang ibu yang melahirkan, yang selalu dekat dengan api. Kalau ungkapan ini dimaksudkan kepada laki-laki, maksudnya bahwa silelaki itu lamban dalam bertindak.

3.1 Perumpamaan

3.2.1 *Ijuk dipara-para, hotang dipallabian.*

Nabisuk nampuna hata, na oto tu pargadisan.

Ijuk = bahan atap atau sapu dari enau.

dipara-para = tempat menyimpan kayu bakar atau benda lain misalnya ijuk.

Hotang = rotan.

dipallabian = adalah bagian rumah Batak untuk menyimpan barang-barang.

Artinya ijuk disimpan di para-para, rotan disimpan di pallabian.

Na = yang.

Bisuk = arif bijaksana.

Nampuna = yang punya.

Hata = kata.

Oto = bodoh.

Tu = ke

Pargadisan = terjual.

Maksudnya, menandakan bahwa yang pintarlah yang mengatur situasi, yang bodohlah selalu yang jadi korban.

3.2.2 *Naung dilompa, sitongka i dudaon, naung didok sitongka i ubaon.*

Naung = sudah

Nilompa = dimasak.

Sitongka = pantang.

i = itu.

Dudaon = ditumbuk.

Nidok = diucapkan.

Ubaon = diubah (dimungkiri).

Artinya : Yang sudah masak, pantang untuk ditumbuk lagi, dan yang sudah diucapkan, pantang untuk dimung-

kiri. Hal ini dikatakan kepada orang yang mau memung-
kiri isi kata-katanya yang sudah diputuskan.

3.2.3 *Andalu panduda, anduri pameari, ndang dapot
tarjua, pandokkon ni soro ni ari.*

Andalu	=	alu.
Anduri	=	tampi alat pembersihkan beras).
Pameari	=	membersihkan beras.
Ndang	=	tidak.
Dapot	=	dapat.
Tarjua	=	tidak dapat dielakkan.
Pandokkon	=	ketentuan (bunyi).
Ni	=	nya.
Soro	=	ketentuan.
Ari	=	hari.

Artinya, dalam hidup dan penghidupan sudah ditentukan
oleh nasib baik atau buruk.

3.2.4 *Madekdek ansosoit, Tongon tu torumbara, Unang dok
hamu hami parholit., sibahenon do soada.*

Madekdek	=	jatuh.
Assosoit	=	semacam burung. (burung).
Tongon	=	tepat.
Tu	=	ke.
Torumbara	=	kolong rumah/dapur.
Unang	=	jangan.
Dok	=	sebut.
Hamu	=	kamu.
Hami	=	kami
Parholit	=	kikir.
Sibaenon	=	Yang akan diberi.
Do	=	lah
Soada	=	tidak ada.

Artinya, jatuh burung assosoit, tepat ke bawah kolong,
jangan kamu sebut kikir, padahal yang mau diberikanlah
yang tidak ada. Kata-kata atau perumpamaan ini dikatakan
seseorang kepada tamu yang menujuluki dia orang kikir
dalam meladeninya, padahal memang karena tidak ada
yang mau diberi.

3.2.5 *Tinutung ni api, Pinatuba songon soban, Naung tinuttup ni tahi. Undang be masisolsolan.*

Tinatung	=	dibakar.
Ni	=	oleh.
Api	=	api.
Pinatuba	=	nyala api dibesarkan.
Songon	=	seperti.
Soban	=	kayu bakar.
Naung	=	yang sudah.
Tinutup	=	direncanakan.
Tahi	=	maksud bersama.
Unang	=	jangan.
be	=	lagi.
masisolsolan	=	sesal menyesali.

Artinya yang sudah dibakar api, dibesarkan oleh kayu bakar, yang sudah mufakat bersama, apapun yang terjadi tidak perlu sesal-menyesali.

3.2.6 *Gor-gor ma api, Gor-gorna i mantat garana, Nungga marpungu hita dison, Aha ma na tapahata.*

Gor-gor	=	nyala besar.
Api	=	api.
Gorgornan	=	nyala besarnya.
I	=	itu.
Mantat	=	mengandung.
Garana	=	baranya.
Nungga	=	sudah
Marpungu	=	berkumpul.
Hita	=	kita.
Dison	=	di sini.
Aha	=	apa
ma	=	lah
na	=	yang
tapahata	=	kita bicarakan.

Umpama ini dikatakan oleh juru bahasa untuk memulai pembicaraan yang mengatakan, sudah besar nyala api, akan mempunyai bara, sudah kita berkumpul mau apa yang kita perbincangkan;

3.2.7 *Sipu-sipu ni baja, Dipaulus-ulus alogo, Patua-tua daging, Pasuda-suda gogo.*

Sipu-sipu = kayu yang nyala.
Ni = nya.
Baja = kayu yang dibakar mengambil air asapnya.
Dipaulu-ullus = dihembus-hembus.
Alogo = angin
Patua-tua = memperpanjang waktu.
Daging = badan.
Pasuda-suda = menghabiskan.
Gogo = tenaga.

Umpama ini diucapkan seseorang laki-laki yang meminang seorang perempuan yang selalu janji mengulur waktu perkawinan, tetapi tidak kunjung tiba.

3.2.8 *Birong Parsisiraan, Disalean Ingananna, Bontar Pe Hambing, Di Tumbara Ingananna.*

Birong = hitam
Parsisiraan = tempat garam
Disalean = di sale-sale (di atas api)
Ingananna = tempatnya.
Bontar = putih
Pe = pun
Hambing = kambing
Di Tumbara = di kolong rumah
Ingananna = tempatnya.

Umpama ini dikatakan kepada orang yang putih rupanya menyombong kepada orang yang hitam. Walaupun tempat garam hitam tetapi tempatnya di atas, walaupun dia rupawan, kalau tidak baik akan rendah nilainya.

3.3 Peri Bahasa.

3.3.1 *Songon api di sobuon.*

Songon = ibarat.
Api = api.
Sobua = sekam padi.

Ini dikatakan tentang persoalan dari dua pihak yang tidak putus-putusnya.

3.3.2 *Hot songon pinardalihan.*

Hot = tetap

Songon = ibarat.

Pinardalihan = teguh, kerja sama, setaraf.

Hal ini disebut kepada keluarga yang utuh dan serasi.

3.3.3 *Songon andalu pasitik manuk ni halah sulean.*

Songon = ibarat.

Andalu = alu.

Pasitik = berantuk.

Manuk = ayam.

ni = nya.

halak = orang

Sulean = kenyang bergembira.

Peribahasa ini diucapkan kepada orang bersaudara yang bermusuhan sehingga orang lain bergembira dan beruntung.

3.3.4 *Habis arang, ndang himpal bosi.*

Habis = habis.

Arang = arang.

Ndang = tidak.

Himpal = berbentuk.

Bosi = besi.

Dikatakan kepada seseorang yang bergaul dengan seseorang gadis sudah dengan pengorbanan yang banyak, tetapi jadinya tidak ada.

3.3.5 *Ndang tartuhuk sahalak pardidindingan.*

Ndang = tidak

Tartuhuk = dapat dipikul.

Perdidindingan = dinding yang tebal pada rumah Batak.

Sahalak = satu orang.

Peribahasa ini dikatakan seorang kepala rumah tangga kepada anak-anaknya untuk menyelesaikan pekerjaan besar, tetapi semua tidak mau membantunya.

3.3.6 *Songon bulu soban.*

Songon = ibarat.
Bulu = bambu
Soban = kayu bakar.

Dikatakan kepada orang yang dianggap kawan padahal penghianat.

4. Upacara dan Maknanya Berkaitan Dengan Dapur.

Sebagai yang diterangkan pada nomor 1 di atas, banyaklah upacara yang diadakan sehubungan dengan dapur misalnya :

4.1 *Upacara Pengambilan Kayu.*

Upacara pengambilan kayu harus dilaksanakan dengan seksama oleh dukun yang mengetahui tentang rahasia alam gaib. Kayu-kayu tidak boleh salah pilih, atau salah mengambil. Kalau ternyata kayu ada yang salah ambil, maka dapur tidak akan serasi ditempati oleh yang punya rumah. Oleh sebab itu, semua bahan-bahan upacara, harus sesuai, dan cara dukunpun untuk mengucapkan kata-kata yang dibutuhkan sesuai dengan prosedurnya, harus tepat. Kalau tidak, boleh mengakibatkan amarah dan kegagalan untuk penebangan kayu.

4.2 *Upacara panaek kuda-kuda.*

Pada upacara inipun harus dipimpin oleh dukun dan ahli tukang. Ahli tukang harus mengetahui kayu-kayu bahan basiha (tiang) mana yang pangkal mana yang ujung, dan segera diberi tanda, agar dalam pengukuran oleh tukang, dapat tepat dan pemasangannya nanti jangan sampai terbalik. Kalau basiha terbalik, maka akan mendatangkan celaka pada orang yang menempati. Jadi pekerjaan ini harus dilaksanakan dengan seksama.

4.3 *Upacara Lolo Sadari.*

Pada upacara ini, harus juga dibimbing oleh dukun, dan orang yang bekerjapun harus cukup banyak. Kalau waktu mendirikan kerangka itu, tidak boleh tanggung harus selesai dalam satu hari itu. Jangan pula sempat bahan itu terjatuh karena kekurangan tenaga. Semua pekerjaan harus dilaksanakan dengan mulus. Kalau ada yang jatuh, maka alamat celaka bagi orang yang akan

menempatnya. Kalau tidak selesai kerangka berdiri, dalam satu hari itu, maka orang yang punya rumah itu tidak akan lama menempatnya, dan disangsikan akan segera meninggal.

4.4 Upacara Mangompoi (memasuki) rumah.

Pada upacara ini, harus sangat hati-hati. baik dukun, baik yang punya rumah sebagai pucak segala upacara adalah untuk memasuki rumah itu. Hari, tata cara, bahan, harus sesuai dengan ketentuan yang sudah biasa. Kalau semua dilaksanakan dengan baik, maka orang yang menempatnyaapun akan selamat dan bahagia, dan tidak akan ada apa-apa yang terjadi dalam jangka satu tahun. Dalam upacara memasuki rumah ini, tukang tidak boleh lagi datang, karena masih banyak pantangan yang dapat menimbulkan celaka kalau tukang tidak merasa senang dalam perlakuan orang yang punya rumah. Oleh sebab itu, tukang harus selalu dihormati dan disayang agar tidak berbuat yang tidak-tidak. Semua unsur Dalihan Na Tolu harus merasa senang, agar waktu memberi pesan-pesan dan kata sambutan, jangan sempat gagap-gagap. Kalau hadirin yang datang dan yang memberi kata sambutan banyak yang salah apalagi kalau dari pihak hula-hula, maka itu adalah pertanda yang bakal jauh rejeki, dan malah alamat celaka. Oleh sebab itu, upacara memasuki rumah (mangompoi) harus dilaksanakan dengan sebaik-baiknya.

BAB IX

PENUTUP

1. Kesimpulan

Dari hasil penelitian di lapangan pada Kecamatan Pangururan Kabupaten Tapanuli Utara dapat diambil kesimpulan-kesimpulan sebagai berikut:

- 1.1 Kecamatan Pangururan adalah suatu daerah yang terdiri dari 43 desa yang masih menggambarkan perkampungan tradisional Suku Batak Toba. Di kecamatan Pangururan inilah terletak Pusuk Buhit yang terkenal dalam Legenda Batak : *Sianjur Mula-mula, Sianjut Mula Tompa, Parmulaan Ni Manasia, Perserahan Ni Jolma*. yang artinya tempat orang Batak yang pertama, dan tempat persebarannya ke seluruh penjuru.
- 1.2 Seluruh desa Kecamatan Pangururan mempunyai bangunan rumah tempat tinggal sebanyak 5.873 buah yang terdiri dari 3157 buah rumah Batak Tradisional dan 2716 bangunan baru. Jadi dengan bukti itu, dapat dikatakan, bahwa perkampungan masih tradisional.
- 1.3 Dari tulisan yang terdampang pada kaki Pusuk Buhit, bahwa sampai sekarang semua warisan nenek moyang orang Batak masih utuh sampai dewasa ini. Dengan demikian, dapat disimpulkan, bahwa Kecamatan Pangururan adalah Pusat Sejarah orang Batak.
- 1.4 Melihat dari setiap rumah Batak yang ada di Kecamatan Pangururan sudah semua mempunyai dapur tersendiri. Melihat

susunan dan bentuk bangunan baru pada kota Pangururan, dapat disimpulkan, bahwa masyarakat Pangururan dapat menyesuaikan diri dengan masa pembangunan orde Baru sekarang ini.

1.5 Setelah memperhatikan statistik yang ada di kantor Kecamatan Pangururan, bahwa hasil pemilihan pada tahun 1982 adalah: PPP = 0 Golkar sebanyak 15227, dan PDI 174 orang, dapat disimpulkan bahwa rakyat sudah matang berpolitik dan pada pemilihan 1987 ini, diduga hasilnya adalah PPP = 50 orang. Golkar 14587 orang dan PDI sebanyak 191 orang.

1.6 Hasil-hasil pertanian yang ada dalam tahun 1986 dapat dicatat sebagai berikut:

Kacang	= 90 ton
Ubi	= 620 ton
Bawang merah	= 467 ton.
kopi	= 507 ton
cengkeh	= 96 ton
mangga	= 34 ton
kelapa	= 23 ton
pisang	= 31 ton

Dari hasil-hasil pertanian tersebut di atas, dapat kita simpulkan bahwa hasil pertanian itu tidak ada yang menonjol, apalagi kalau dihubungkan dengan banyaknya penduduk Kecamatan Pangururan sebanyak 32.785 jiwa. Dengan demikian hidup dan penghidupan masyarakat sangat sederhana. Itulah sebabnya mendesak penduduk untuk pindah.

1.7 Setelah mencek semua alat-alat dapur yang dipergunakan oleh masyarakat, maka dapat disimpulkan, bahwa masyarakat tidak mau merawat (menyimpan alat-alat yang sudah langka). Mereka tidak tahu bagaimana pentingnya benda itu sebagai benda budaya. Dengan demikian disangsikan bahwa semua benda itu akan punah).

2. Implikasi

Dari kesimpulan-kesimpulan yang ada di atas, maka dapat kami ambil beberapa implikasi sebagai berikut:

2.1 Dari kesimpulan No. 11 di atas dapat kita beri implikasi yaitu : Kalau memang benar istilah sianjur Mula-Mula, maka dapat kita sepakati kalau Kecamatan Pangururan itu disebut pusat berkembangnya kebudayaan Batak. Dalam hal pelestarian budaya daerah, harus lebih ditingkatkan peelitiannya,

dan harus juga dilestarikan nilainya. Sampai sekarang, masih terlalu remeh pengertiannya bagi orang-orang Batak pada khususnya, apalagi bagi orang-orang yang awam kebudayaan. Hal ini juga hendaknya menjadi catatan bagi Camat dan Bupati Tapanuli Utara.

2.2 Dari jumlah 5.873 rumah tempat tinggal, ternyata masih terdapat 3157 buah rumah yang tradisional. Hal ini adalah menjadi bukti nyata, bahwa Kecamatan Pangururan ini dapat dijadikan percontohan budaya di Kabupaten Tapanuli Utara menjadi objek utama di Kabupaten Tapanuli Utara. Tentu dalam hal ini masyarakat disadarkan, bahwa budaya itu sangat tinggi nilainya.

2.3 Dari kesimpulan No 1.3 tersebut di atas dapat kita ambil pentrapannya bahwa semua warisan-warisan Si Raja Batak dapat dipugar bersama oleh semua orang yang mengaku dirinya sebagai orang Batak. Dengan demikian, dapat dianggap menjadi alat mempersatu dalam hidup dan penghidupan masyarakat Batak, serta menjadi sumber data tentang Kabupaten Batak.

2.4 Dari kesimpulan No 1.4 tersebut di atas dapat kita ambil beberapa pentrapan dalam orde Pembangunan. Mereka masih terus mempertahankan rumah Batak, tetapi dapat juga menerima pengembangannya. misalnya dalam segi tungku yang dipindahkan pada bangunan tambahan, yang disebut dapur. Mereka merasa dapat diterima, bahwa dalam rumah perlu adanya kamar. Dengan demikian, mereka menerima rumah tambahan dengan istilah anak ni jabu yang disebut dapur.

Demikian juga dalam hal menerima alat-alat dapur yang modern, mereka dapat menerima misalnya *tataring bosi*. *Tataring bosi* dalam bahasa Indonesia adalah tungku besi. Mereka menyebut tungku itu *tataring bosi*, sedang pengertiannya *tataring*, sudah jauh dari tungku. Pokoknya *tataring bosi* adalah memasak, tidak salah kalau diterima, karena fungsinya adalah sama. Perlu kami tambahkan bahwa kota Pangururan sudah diatur menurut ilmu kekotaan. Baik mengenai letak dan bentuk bangunannya sudah sesuai dengan kemajuan, mereka terima dengan baik. Pokoknya ingin maju.

2.5 Dari kesimpulan No 5 tersebut di atas dapat juga kita beri beberapa tanggapan, bahwa masyarakat Batak sudah dapat menyesuaikan diri dengan kemajuan politik. Masyarakat percaya akan kebijakan-kebijakan pemerintah. Sebenarnya Kecamatan

Pangururan ini adalah daerah Kristen yang dulunya disebut Parkindo. Dalam hal ini sebenarnya harus bergabung dengan PDI. Tetapi nyatanya pada pemilihan 1982, PDI hanya 174 orang. Dengan demikian, masyarakat tetap mendukung kebijakan pemerintah orde baru. Mereka sudah cukup mengetahui untuk membedakan apa yang disebut Agama, apa yang disebut Negara.

Semua hidup dan penghidupan itu dalam Negara Indonesia sudah dijamin oleh Pancasila.

1.6 Dari kesimpulan No. 6 tersebut di atas dapat kita beri ulasannya sebagai berikut:

Mengingat jumlah penduduk Kecamatan Pangururan pada tahun 1986, kurang lebih 32.785 jiwa, maka panghasilan-penghasilan pertanian dimaksud tidak akan memberi hidup yang lebih mampu. Dan kalau hal itu tidak akan memberi hidup yang lebih mampu. Dan kalau hal itu tidak dapat ditingkatkan, maka masyarakat tidak akan dapat bertahan lebih lama. Hal itu memang sudah dibuktikan, bahwa pada umumnya orang-orang yang agak luas pandangan hidupnya, sudah pergi meninggalkan Pangururan.

Untuk menanggulangi kesulitan tersebut, seharusnya kita lebih dahulu membuat pertanyaan. Mengapa hasil pertanian itu tidak dapat ditingkatkan? Bagaimanakah caranya untuk menambah taraf hidup masyarakatnya? Melihat keadaan di lapangan, bahwa tanah terlalu sulit untuk dikelola dan dibandingkan dengan jumlah penduduk, maka penguasaan tanah tidak mungkin cukup menjamin kebutuhan pertanian. Demikian juga tentang pengangkutan hasil-hasil pertanian sangat jauh dengan kota, sehingga tidak dapat mengikuti harga. Dengan demikian akan melemahkan semangat para petani.

Menurut pengamatan kita, bahwa hal itu akan berubah, sekitar tahun 1987 sampai sekarang sudah lancar fery dari Simanindo ke Parapat demikian juga hubungan darat antara Pangururan dengan Simanindo sudah lancar juga. Untuk meningkatkan taraf hidup masyarakat Kecamatan Pangururan, satu-satunya jalan menjadi Pangururan menjadi daerah wisata. Dengan demikian, masyarakat dapat membuat kerajinan-kerajinan untuk Souvenir. Ditambah lagi tambak jaring yang sedang mulai muncul, agar lebih ditingkatkan dengan bantuan Peme-

rintah untuk pemasarannya. Pada tahun 1986 tambak jaring itu sudah banyak yang berhasil, tetapi karena pemasarannya tidak ada, maka usaha itu tidak dapat memenuhi target yang diharapkan. Dalam hal ini sangat diharapkan uluran tangan dari pemerintah.

1.7 Dari kesimpulan No. 7 di atas dapat juga kita tanggapi sebagai berikut:

Kalau masyarakat kurang mengerti tentang pentingnya benda-benda budaya, maka tidak mungkin dia mau merawat atau menyimpannya. Sehubungan dengan keterangan tersebut, alangkah baiknya kalau pemerintah mengadakan penerangan kepada masyarakat dan yang paling pentingnya dalam usaha ini, agar didirikan museum di Pangururan. Di samping itu, alangkah baiknya kalau Pemerintah memilih suatu kampung menjadi kampung percontohan, perkampungan tradisional. Dengan demikian, masyarakat akan lebih mengetahui tingginya nilai budaya Batak itu bagi Pemerintah dan Masyarakat. Dengan demikian, mudah-mudahan dapat meningkatkan taraf hidup masyarakat.

DAFTAR KEPUSTAKAAN

- Husny Lah H. M. Tengku: *Bentuk Rumah Tradisi Melayu*, Penerbit BP. Husny Amaliun Medan.
- : *Lintasan Sejarah Peradaban Sumatera Timur*, Dep P 1978 dan K Proyek Inventarisasi Penerbitan Buku Bacaan dan Sastra Indonesia dan Daerah Jakarta.
- Hutagalung Wasinton : *Tarombo Marga Ni Suku Batak*, Cetakan 1971 kedua, direkam UD Bahagia Medan.
- Koencaraningrat : *Manusia dan Kebudayaan di Indonesia*, Penerbit 1975 bit Djambatan Djakarta.
- : *Metode-motode Penelitian Masyarakat*, Penerbit PT 1981 Gramedia Jakarta.
- Lumbantobing Arsinius : *Pingkiran Ni Halak Batak Sipele begu 1920 taringo tu Tondi Ni Jolma dung mate*. Leiden-s.c Van Doersfurh.
- Manurung Jinter Drs. Dkk : *Laporan Hasil Penelitian Isi dan 1983 Kelengkapan Rumah Tangga Tradisional Menurut Tujuan, Fungsi dan Kegunaan Suku Batak Toba Daerah Tapanuli Utara Sumatera*, Dep P dan K Proyek Inventarisasi dan Dokumentasi Kebudayaan Daerah.
- Meuraxa Dada : *Sejarah Kebudayaan Suku-suku di Sumatera 1973 Utara*, Penerbit Sastrawan Stasion Bus Teladan Medan.
- Parkin Harry : *Batak Fruit of Hindu Thought*, Printed in India 1978 The Diocesan Press Madrass.

- Sangti Batara : *Sejarah Batak*, Penerbit Karl Sianipar, Company,
1977 Balige Sumatera Utara.
- Sanusi Drs. DKK : *Sistem Ekonomi Tradisional Sebagai Perwujudan Tanggapan Masyarakat Terhadap Lingkungannya*,
1983 Dep P dan K Proyek Inventarisasi Dan Dokumentasi Kebudayaan Daerah.
- Siahaan, E.K. Drs. Dkk : *Laporan Survei Monografi Kebudayaan Tapanuli Utara*, Proyek Rehabilitasi dan Perluasan Museum Sumatera Utara Medan.
- : *Laporan Survei Monografi Kebudayaan Suku Batak Simalungun di Kabupaten Simalungun*, Dep P dan K, Proyek Pengembangan Permuseuman Sumatera Utara.
- Siahaan, E K Drs. Dkk : *Laporan Survey Pengadaan Koleksi Kabupaten Asahan*, Dep P Dan K Proyek Pengembangan Permuseuman Prop. Sumatera Utara.
- : *Laporan Survey Perencanaan Pemugaran Bidang Kebudayaan Di Kampung Lingga Tanah Karo*. Proyek Rehabilitasi dan Perluasan Museum Sumatera Utara.
- : *Laporan Survey Perencanaan Dan Pengadaan Koleksi di Kab. Tapanuli Utara*, Proyek Pengembangan Permuseuman Sumatera Utara Departemen Dikbud Republik Indonesia Medan.
- Sibarani Parda AN : *Umpama Batak Dohot Lapatanna*, Dep P dan
1979 K Proyek Penerbitan Buku Sastra Indonesia dan Daerah Jakarta.
- Drs. Simanjuntak B : *Antropologi Kebudayaan Bangsa Indonesia*,
1973 Penerbit Monora Medan.
- Drs. Simanjuntak BA Dkk : *Sistem Kesatuan Hidup Setempat Daerah Sumatera Utara*, Dep P dan K Proyek Inventarisasi Dan Dokumentasi Kebudayaan Daerah.
- Drs. Sidabutar SS Dkk. : *Naskah Study Kelayakan Kebudayaan Daerah Nias*, Proyek Pemugaran Dan Pemeliharaan Peninggalan Sejarah Dan Purbakala Sumatera Utara Medan.

Drs. Sihaloho L Dkk. : *Pola Pemukiman Daerah Sumatera Utara*,
Dep P dan K Proyek Inventarisasi Dan Dokumentasi
Kebudayaan Daerah.

Yayasan Kebudayaan Batak : *Budaya Batak dan Pariwisata*,
1986. Majallah bulanan ijin Terbit No. 187/SK Ditjen PPG/
STT/77.

INDEKS

A

- Aek niunte
- Ale-ale
- Amak
- Andalu
- Andor hadumpang
- Anduri
- Antuang
- Api
- Ari
- Asal
- Asal
- Assosoit

B

- — Baja
- Balanga
- Balintang
- Balintang
- Balun
- Be
- Bisuk
- Birong
- Boru

D

- Dalihan
- Dapot
- Dirompu
- Di Salean
- Dison
- Diura

E

- Elek marboru
- Esek-esek

G

- Gabe
- Gambiri
- Garung
- Garung-garung
- Geang-geang

H

- Hajo
- Hami
- Hamu
- Harpe
- Haranjang
- Hiran
- Hion
- Hita
- Horbo
- Hotang
- Hopuk
- Hudontono
- Hula-hula
- Hur-huran

I

- Ijuk
- Ina
- Ingananna

J

- Jabu
- Jabu gareja
- Jabu jambatan
- Jabu Suhat
- Jambur

L

- Lombu
- Loting
- Loting bosi
- Losung
- Luluk

M

- Mabalau
- Malua
- Membahen goar
- Ma mo suri
- Manape
- Manaok
- Mandengdeng
- Manggalang si 7 dai
- Mangalehon Ugason
- Mangalompa
- Mangarobus
- Mangarsik
- Mangganti goar
- Mangura
- Maningkit tangga
- Marhaa Sinamot
- Marnini
- Marria
- Matompas tataring

N

- Na
- Nai tataring
- wa poso
- Naung
- Ndang

- Ni
- Nidok
- Nilompa
- Nitak

O

- Olop-olop
- Ombun na Sumorop
- Ompung bao
- On
- Oto
- Osang

P

- Pagobe
- Pahompu
- Pamasumasuon
- Ma meari
- Pandokkon
- Panggangan
- Panginuman dasar
- Pano paan
- Panguhatan
- Pao pat sihal-sihal
- Par
- Para-para
- Par borasan
- Parholit
- Parlompanan
- Patogu-togu
- Pinatuba.

R

- Raja ni dongan tubu
- Raja ni dongan sahuta
- Ruma

S

- Sahat
- Sangke
- Sapa

- Saur
- Sibaenon
- Si Baba Ni Amprik
- Sibae non
- Si baso
- Si butet
- Sihal-sihal
- Singkop
- Singko-singko
- Si runguk
- Si ta doan
- Si to lumbea
- So
- Soada
- Soban
- Somba marhula-hula
- Sonduk
- Sonduk dasar
- Soit
- So lup
- Songon
- Soro
- Suhut
- Sulpi
- Susu ban

T

- Tabu-tabu
- Tahi
- Talaga
- Tataring
- Tataring bosi
- Tardidi
- Tarjua
- Tongon
- Torumbara
- Tu
- Tu mundalhon

U

- Ubaon
- Ulos Batak
- Ulas Parompa
- Unang
- Upa-upa.

INDEKS

A.

Ale-ale, 46, 79,
Aek ni unte, 148
Anduri, 16, 167, 179
Asal, 162
Andor hadumpang, 161
Arinta, 162
Amak, 195
Andalu, 197
Ari, 197
Assosoit, 197
Api, 198
Antuang, 173

B.

Boru, 45, 79
Balanga, 98
Baja, 151
Balintang, 162
Balun, 196
Bisuk, 196
Be, 198
Birong, 199

D.

Dalihan, 43, 44, 46, 79

Dongan tubu, 45

Diura, 145

Dirompu, 178

Dudaon, 197

Dapot, 187

Dok, 197

Dison, 199

Disalean, 199

E.

Elek marboru, 45

Esek-esek, 148

G.

Geang-eang, 40, 144

Gambiri, 144

Gabe, 162

Garung-garung, 166

H.

Hudon tano, 22, 38, 41, 163

Hajo, 22

Hula-hula, 45, 79

Hiong, 143

Harpe, 165

Horbo, 161

Hamu, 161, 198

Hirang, 174

Hurhuran, 175

Haranjang, 178

Hotang, 196

Hata, 196

Hopuk, 168

Hami, 198

Hita, 199

I.

Ina, 18, 21, 22

Ijuk, 196

I, 197

Ingananna, 199

J.

Jabu bona, 20, 21

Jabu suhat, 20, 21

Jabu Jambatan, 21

Jabu gareja, 30

Jambur, 21

L

Loting, 143

Luluk, 143

Losung, 171

Loting bosi, 174

Lombu, 161

M.

Mabalu, 66

Matompas tatarang, 66

Manglompa, 144

Mangarobus, 144

Mangarsik, 144

Mandengdeng, 144

Manaok, 144

Manutu, 144

Mangura, 144

Manape, 146

Mamosuri, 149

Mambahen goar, 151

Mangganti goar, 150

Malua, 152, 161

Mangalehon ugasan, 152

Marhata sinamot, 153

Maningkir tangga, 155

Marria, 157

Manggallang si 7 dai, 162

Marnini, 161

N.

Nabolon, 16
Nai tatarang, 18, 196
Nitak, 151
Naposo, 151
Na, 196
Naung, 197
Nilompa, 197
Nidok, 197
Ngang, 197
Ni, 197

O.

Olop-olop, 148
Ompung bao, 148
Ombun na sumorop, 193
Osang, 193
On, 196
Oto, 196

P.

Panopaan, 19
Para-para, 22
Panguhatan, 38, 143
Parlompanan, 38, 145, 166, 172
Paopat sihal-sihal, 46
Panginuman dasar, 145
Pamasumasoun, 154
Pagabe, 162
Patuogu-togu, 121
Pahompu, 161
Parborasan, 173
Panggangan, 179
Par, 195
Pameari, 197
Pandokkon, 197
Parholit, 198
Pinatuba, 198

R.

Ruma, 16, 18

Raja ni dongan tubu, 157

Raja no dongan sahuta, 157

S.

Sitolumbea, 19, 20

Si Baba Ni Amporik, 19, 20, 21

Sapa, 22, 38, 41, 144

Sonduk, 22, 38, 41

Susuban, 40, 144

Sangke, 40, 144, 195

Somba marhula-hula, 45

Sihal-sihal, 79

Suhut, 21, 79

Sibaso, 147

Si Butet, 148

Singko-singko, 150

Sitandoan, 162

Sirungguk, 165

Saur, 161

Sahat, 161

Sitadoan, 162

Sonduk dasar, 172

Solup, 176

Songkop, 177

Soit, 193

So, 196

Soro, 197

Sibaenon, 198

Soada, 198

Songon, 198

Soban, 198

Sulpi, 168

T.

Tataring, 19, 47, 50, 147, 195

Tabu-tabu, 22, 41, 143

Tubu si ucok, 148

Tardidi, 151

Tumondalhon, 162

Tataring bosi, 170
Talaga, 195
Tarjua, 197
Tongoni, 197
Tu, 197
Torumbara, 197
Tinutung, 198
Tahi, 198

U.

Ulos parompa, 148
Upa-upa, 149
Ulos Batak, 16
Ubaon, 197
Unang, 197, 198..

