

**DAPUR DAN ALAT-ALAT MEMASAK TRADISIONAL
DAERAH JAMBI**

DEPARTEMEN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN

Milik Depdikbud
Tidak diperdagangkan

DAPUR DAN ALAT-ALAT MEMASAK TRADISIONAL DAERAH JAMBI

Peneliti/Penulis:

Drs. Ja'far : Ketua
Dra. Nur Endah Purwaningsih : Anggota
Iskandar Zakaria : Anggota

Penyempurna:

Drs. I Made Purna

DEPARTEMEN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
DIREKTORAT JENDERAL KEBUDAYAAN
DIREKTORAT SEJARAH DAN NILAI TRADISIONAL
PROYEK PENELITIAN PENGKAJIAN DAN PEMBINAAN NILAI-NILAI BUDAYA
1993



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 Jambi**, 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 DEPARTEEN 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, Departmen 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



Prof. Dr. Edi Sedyawati

DAFTAR ISI

Halaman

P R A K A T A	iii
SAMBUTAN DIREKTUR JENDERAL KEBUDAYAAN ..	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1 Tujuan	1
1.2 Masalah	1
1.3 Ruang Lingkup	3
BAB II. DAERAH PENELITIAN DAN GAMBARAN UMUM DAPUR TRADISIONAL	6
2.1 Identifikasi Daerah Penelitian	6
2.2 Arti Dapur Menurut Kebudayaan Lokal	10
2.3 Fungsi Dapur Menurut Kebudayaan Lokal	13
2.4 Tipe-tipe Dapur Menurut Kebudayaan Lokal	14
2.5 Unsur-unsur Baru Dalam Dapur Tradisional	16
BAB III. DAPUR TRADISIONAL DAN LINGKUNGAN HIDUP	18
3.1 Tipe Dapur Orang Batin	18
3.2 Tipe Dapur Orang Kerinci	26
3.3 Tipe Dapur Orang Melayu Jambi	36

BAB IV. MACAM-MACAM TUNGKU TRADISIONAL DAN BAHAN BAKARNYA	43
4.1 Tipe Dapur Orang Batin	43
4.2 Tipe Dapur Orang Kerinci	53
4.3 Tipe Dapur Orang Melayu Jambi	68
BAB V. ALAT-ALAT MEMASAK TRADISIONAL	75
5.1 Tipe Dapur Orang Batin	75
5.2 Tipe Dapur Orang Kerinci	100
5.3 Tipe Dapur Orang Melayu Jambi	120
BAB VI. KEGIATAN DALAM DAPUR TRADISIONAL ...	130
6.1 Tipe Dapur Orang Batin	130
6.2 Tipe Dapur Orang Kerinci	135
6.3 Tipe Dapur Orang Melayu Jambi	142
BAB VII. PENGRAJIN ALAT MEMASAK TRADISIONAL	147
7.1 Macam-macam Pengrajin Alat Memasak Tradisional	147
7.2 Potensi Pengrajin Alat Memasak Tradisional serta Jenis Alat yang Dihasilkan	149
BAB VIII. DAPUR TRADISIONAL DAN NILAI-NILAI BUDAYA	155
8.1 Tipe Dapur Orang Batin	155
8.2 Tipe Dapur Orang Kerinci	157
8.3 Tipe Dapur Orang Melayu Jambi	167
BAB IX. KOMENTAR PENULIS	171
DAFTAR KEPUSTAKAAN	175
DAFTAR ISTILAH	176
INDEKS	180
LAMPIRAN	184

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
1. Denah Lokasi Dapur dan Lingkungan Pekarangan Tipe Dapur Orang Batin	19
2. Denah Lokasi Dapur dan Lingkungan Rumah Tipe Dapur Orang Batin	20
3. Denah Tata Ruang Dapur Rumah Tangga Tipe Dapur Orang Batin	22
4. Denah Lokasi Dapur Umum Tipe Dapur Orang Batin ...	25
5. Lokasi Dapur dengan Lingkungan Pekarangan Tipe Dapur Orang Kerinci	28
6. Lokasi Dapur dengan Lingkungan Rumah Tipe Dapur Orang Kerinci	29
7. Denah Tata Ruang Dapur Rumah Tangga Tipe Dapur Orang Kerinci	32
8. Lokasi Dapur Umum Tipe Dapur Orang Kerinci	35
9. Lokasi Dapur Perusahaan Lemang Tipe Dapur Orang Kerinci	36
10. Lokasi Dapur dengan Lingkungan Rumah Tipe Dapur Orang Melayu Jambi	38
11. Tata Ruang Dapur Rumah Tangga Tipe Dapur Orang Melayu Jambi	39
12. Lokasi Dapur Umum Tipe Dapur Orang Melayu Jambi	41
13. Bentuk Tungku Tipe Dapur Orang Batin	46
14. Tata Letak Tungku di Dapur Tipe Dapur Batin	46
15. Tungku Batu Serabut Tipe Dapur Orang Kerinci	55

16. Tungku Serbuk	56
17. Tungku Lemang	62
18. Lokasi Tungku Dapur Umum Tipe Dapur Orang Kerinci	64
19. Tungku Lemang	65
20. Tungku Besi Dapur Umum Tipe Orang Melayu Jambi	71
21. Tungku Besi yang Kakinya terbuat dari Kayu	72
22. Belango terbuat dari besi	78
23. Belango terbuat dari Tanah Liat	78
24. Leka	80
25. Kukur Kelapo	81
26. Ketidang	83
27. Paro Gantung dan Sekutung	87
28. Bakul	89
29. Sengkal	91
30. Sulung Api	92
31. Centung Nasi	94
32. Niru	96
33. Kancah	97
34. Senduk Gedang	98
35. Tapis Santan	100
36. Piuk Belango	102
37. Sendauk	103
38. Tabung Kawo	104
39. Gicieak	106
40. Sayak	108
41. Bakun	109
42. Lingku	110
43. Kampaein	112
44. Lesun dan Antan	113
45. Sungkuk Nasi	114
46. Piuk Gdeang	116
47. Tanggauk	117
48. Pasau	119
49. Tabung Bambu Tempat Lemang	120
50. Belanga	121
51. Periuk Dalung	122
52. Labu Perayiaan	124
53. Lekah	125
54. Kual dan Kalaci	126
55. Centung Nasi	127
56. Takar (Guci)	128

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Tujuan

Pelaksanaan inventarisasi dan dokumentasi kebudayaan tentang dapur dan alat-alat memasak tradisional daerah Jambi ialah bertujuan :

- 1.1.1 Untuk mendapatkan informasi yang benar dan bersifat mendalam tentang arti dan fungsi dapur dalam kebudayaan daerah yang merupakan bagian tak terpisahkan dari kehidupan bangsa.
- 1.1.2 Untuk mendapatkan data akurat tentang pengetahuan lokal di bidang teknologi produksi sarana dan alat-alat pemenuhan kebutuhan makan dan minum.
- 1.1.3 Untuk mencatat, merekam segala potensi budaya bangsa sebagai modal pengembangan lebih lanjut kebudayaan nasional.
- 1.1.4 Untuk dikembangkan sebagai materi dasar pendidikan dan pengajaran dalam rangka sosialisasi nilai-nilai budaya bangsa.

1.2 Masalah

Salah satu usaha yang penting dari tugas pemerintah menurut Pasal 32 UUD 1945 adalah memajukan kebudayaan nasional.

Ini berarti bahwa secara langsung harus dapat dan mampu mengembangkan berbagai potensi yang ada dalam kaitannya dengan kebudayaan nasional salah satu potensi dalam rangka pengembangan, kebudayaan Nasional adalah kebudayaan-kebudayaan yang hidup dan berkembang serta yang dijadikan pedoman hidup oleh suatu etnik. Oleh sebab itu pengkajian dan pemahaman mengenai berbagai unsur kebudayaan daerah mutlak diperlukan.

Dalam kehidupan sehari-hari manusia tidak dapat dipisahkan dengan kegiatan dapur dan alat-alat memasak, karena termasuk kebutuhan pokok yang harus dipenuhi dalam usaha memenuhi kebutuhan makan dan minumannya. Oleh sebab itu dapur dan alat-alat memasak tradisional mempunyai arti penting untuk dikaji dan dipahami secara mendalam karena :

- 1.2.1 Merupakan warisan pengetahuan, daya cipta, keterampilan dan teknologi yang telah dikembangkan oleh masyarakat-masyarakat suku bangsa yang ada di daerah-daerah dalam bidang produksi perlu diberi kesempatan seluas-luasnya untuk dapat mengembangkan diri setaraf dengan suku bangsa yang sudah lebih dahulu maju.
- 1.2.2 Langkah-langkah untuk mengetahui, mengenal potensi budaya bangsa itu sendiri merupakan mata rantai penting dalam proses sosialisasi nilai-nilai budaya yang akan berguna sebagai pengimbang pola berfikir yang hanya memuja dan mengagumkan kebudayaan bangsa ini, karena tidak adanya pilihan lain.
- 1.2.3 Menumbuhkan kepercayaan diri terhadap kemajuan bangsa sendiri dalam rangka kehidupan bersama dengan bangsa-bangsa lain.
- 1.2.4 Membudayakan anggota masyarakat Indonesia dengan nilai-nilai budaya, serta perilaku mencintai dan menghargai hasil kebudayaan bangsa sendiri, di samping dapat menikmati secara selektif hasil kebudayaan bangsa lain.
- 1.2.5 Menawarkan kesempatan untuk meniru kepada anggota masyarakat Indonesia dalam hal dapur dan perlengkapan yang dianggap tepat guna, cocok untuk perlengkapan hidup dalam lingkungan alam, sosial dan budaya masing-masing masyarakat.

1.3 Ruang Lingkup

Perbedaan mendasar diantara keturunan manusia dan binatang dalam hal makan dan minum, ditandai dengan tingkat perkembangan budaya dapur dan penggunaan alat-alat dapur untuk mengubah bentuk dan cita rasa bahan makanan sebelum dimasukkan ke dalam mulut. Dapur dan alat-alat memasak adalah hasil kebudayaan manusia yang universal. Pada masyarakat manusia yang paling terkebelakangpun terdapat dapur dan alat-alat memasak, sekalipun masih sederhana sekali, seperti yang terbuat dari tanah liat, batu, kayu, tulang binatang, bambu, labu kering dan sebagainya. Alat-alat memasak tersebut dipakai pula untuk berbagai macam keperluan dengan penuh perhitungan dan pertimbangan akal untuk kegiatan-kegiatan memasak, merebus, menggoreng, tumis, kukus, panggang, bakar, direndam, merebus menggoreng, tumis, kukus, panggang, bakar, direndam, diragi, dipindang, digule dan sebagainya. Demikian beragamnya tindakan manusia dalam memperlakukan bahan makanan, aneka ragam sebutkan dan istilah itu juga mencerminkan banyaknya kerangka acuan, patokan cita rasa, ukuran yang diinginkan, serta pengetahuan mengolah dalam berbagai lingkungan budaya manusia.

Mengingat banyaknya suku bangsa yang ada di daerah-daerah dengan kebudayaan yang berbeda pula, maka kemungkinan besar akan diketemukannya bermacam-macam tipe dapur dan alat-alat memasak. Di samping itu akan diketemukan juga berbagai macam bentuk bangunan dapur, penataan ruang yang berbeda, pemakaian istilah yang berbeda sesuai dengan konsepsi kebudayaan suku bangsa tersebut. Fungsi dapur bisa bermacam-macam, yaitu selain gunanya untuk memasak menyimpan makanan dan minuman bagi rumah tangga, tetapi juga mengalami perkembangan arti dan fungsi seiring dengan perkembangan kehidupan manusia bermasyarakat.

Apabila diperhatikan dari segi fungsi dan kegunaan dapur berdasarkan jenis kegiatannya, maka secara garis besarnya dapur dapat dibagi tiga, yaitu dapur rumah tangga, dapur perusahaan, dan dapur umum. Namun demikian sering juga ditemukan dalam kehidupan sehari-hari masyarakat memfungsikan gandakan suatu dapur, seperti halnya dapur rumah tangga sering juga difungsikan sebagai dapur perusahaan, begitu juga sebaliknya dapur perusahaan sering difungsikan sebagai dapur rumah tangga.

Jika ke tiga macam dapur tersebut diamati secara cermat akan dapat ditemui dalam kehidupan masyarakat dengan sistem organisasi sosial sederhana, lebih-lebih lagi pada masyarakat yang sistem organisasi sosialnya sudah kompleks.

Masyarakat dengan sistem organisasi sosial sederhana memanfaatkan dapur sebagai arena menggiatkan dan mempererat jalinan hubungan kekerabatan, bahkan memperluas jaringan hubungan dengan bukan kerabat melalui aktivitas dapur yang bersifat kekeluargaan. Berbagai peristiwa dan upacara keriaan maupun duka, mendorong kebutuhan dasar manusiawi untuk bergaul dan tolong-menolong. Perempuan maupun laki-laki, tua dan muda berperan dalam berbagai kegiatan, membangun pondok darurat, mendirikan dapur tambahan, membuat tungku-tungku tambahan, meminjamkan peralatan memasak, turut ambil bagian mengolah dan memasak makanan dan minuman. Semua kegiatan tersebut memperlihatkan bahwa dapur dapat berfungsi sebagai arena kegiatan sosial, di samping sebagai tempat menyimpan dan mengolah makanan dan minuman dalam rumah tangga.

Dalam kehidupan sehari-hari manusia tidak dapat disangkal bahwa dapur juga dapat berfungsi sebagai sumber lapangan kerja baik secara kecil-kecilan maupun secara besar-besaran. Hal ini dapat dilihat dari usaha masyarakat pedesaan dalam menambah penghasilannya, seperti membuat kue untuk dijual, pisang goreng, membuat minyak kelapa, membuka usaha warung kopi, rumah makan dan sebagainya.

Karena dapur dan alat-alat memasak merupakan hasil kebudayaan manusia yang universal, maka dapur perlu dikaji secara sistematik, karena menyangkut kehidupan bangsa. Secara konkrit berdasarkan ilmu pengetahuan sosial budaya dan teknik, dapur dikaji dalam konteks kebudayaan suku-suku bangsa.

Oleh sebab itu dalam pengkajian dapur tradisional daerah Jambi ini akan mengungkapkan (1) gambaran umum dapur tradisional, seperti, seperti arti dapur menurut kebudayaan lokal, fungsi dapur menurut kebudayaan lokal, tipe-tipe dapur menurut kebudayaan lokal, dan unsur-unsur baru dalam dapur tradisional, (2) dapur tradisional dan lingkungan hidup, seperti lokasi dapur dan lingkungan pekarangan serta rumah tinggal, tata ruang dapur tradisional, air dan sampah buangan dapur, serta tempat mencuci dan mengeringkan, (3) macam-macam tungku dan bahan bakar-

nya, meliputi nama dan arti tungku dalam bahasa lokal, bahan baku tungku dan cara pembuatannya, letak tungku di dalam dapur, kepercayaan, pantangan dan penangkal sehubungan dengan dapur, bahan bakar yang digunakan, cara memperoleh, mengeringkan dan menyimpan bahan bakar, pengetahuan lokal sehubungan dengan keselamatan tungku, dan pemanfaatan limbah tungku, (4) alat-alat memasak tradisional, meliputi nama lokal bagi setiap alat memasak, bentuk, ukuran, bahan baku, kegunaan setiap alat, cara memperoleh, cara memakai, cara membersihkan, menyimpan dan memperbaiki, cara memanfaatkan setelah tidak terpakai lagi, kepercayaan, pantangan dan penangkal sehubungan dengan alat dapur, (5) kegiatan dalam dapur tradisional, meliputi kegiatan sehari-hari, kegiatan kadangkala, kegiatan luarbiasa dan upacara tertentu, (6) pengrajin alat memasak tradisional serta jenis alat yang dihasilkan, (7) dapur tradisional dan nilai-nilai budaya, meliputi pengetahuan lokal dalam membangun dapur, kepercayaan, pantangan dan penangkal sehubungan dengan dapur, ungkapan-ungkapan, perumpamaan dan peribahasa sehubungan dengan dapur, upacara dan maknanya berkaitan dengan dapur, dan (8) komentar penulis.

Sedangkan sasaran penelitian adalah tipe-tipe dapur yang ada di Propinsi Jambi. Untuk memudahkan penelitian ini maka ditetapkan 3 sukubangsa asal yang dominan sebagai sasaran, yaitu orang Kerinci yang ada di Kabupaten Kerinci dengan lokasi penelitian di Siulak dan Sungai Penuh, orang Batin yang mendiami Kabupaten Bungo Tebo dan Sarulangun Bangko dengan lokasi penelitian Lubuk Landai dan Rantau Panjang, orang Melayu Jambi yang sebagian besar bertempat tinggal di Kabupaten Bungo Tebo, Kabupaten Batang Hari, Kabupaten Tanjung Jabung, dan Kotamadya Jambi dengan lokasi penelitian di Mudung Darat dan Nyogan.

BAB II

DAERAH PENELITIAN DAN GAMBARAN UMUM DAPUR TRADISIONAL

2.1 Identifikasi Daerah Penelitian

Propinsi Jambi yang luasnya 53.435,72 km terletak di antara $0^{\circ}45' - 2^{\circ}45'$ lintang selatan dan $101^{\circ} - 104^{\circ}55'$ bujur timur. Batas-batas propinsi Jambi adalah sebelah utara propinsi Riau, sebelah timur Selat Berhala atau Laut Cina Selatan, sebelah selatan Propinsi Sumatra Selatan, dan sebelah barat propinsi Sumatra Barat dan Propinsi Bengkulu.

Iklim propinsi Jambi pada umumnya tropik lembab dengan beberapa variasi kecil yang tergantung pada kelembaban nisbi dengan temperatur maksimum untuk daerah pegunungan atau dataran tinggi 28°C dan untuk dataran rendah 30°C . Rata-rata curah hujan di daerah pegunungan antara 3.000 – 4.000 mm per tahun dan di dataran rendah 2.000 – 3.000 mm per tahun dengan rata-rata bulanan 13,84 hari hujan.

Propinsi Jambi terdiri dari 6 daerah tingkat II, yaitu kabupaten Kerinci, Sarolangun Bangko, Batang Hari, Tanjung Jabung, Bungo Tebo, dan Kotamadya Jambi. Sedangkan jumlah kecamatan yang ada sebanyak 40 kecamatan, terdiri dari 6 kecamatan di kabupaten Kerinci, masing-masing kecamatan Danau Kerinci dengan ibukota Sanggar Agung, kecamatan Gunung Raya ibukotanya Lempur, Sungai Penuh dengan ibukota Sungai Penuh, Sitinjau Laut dengan

ibukota Hiang, dan Air Hangat dengan ibukota Semurup, serta Gunung Kerinci dengan ibukota Siulak Deras.

Kabupaten Sarolangun Bangko dengan ibukotanya Bangko terdiri dari 9 kecamatan, yaitu kecamatan Jangkat dengan ibukota Jangkat, kecamatan Batang Asai dengan ibukota Pekan Gedang, Muara Limun dengan ibukota Pulau Pandang, Sarolangun dengan ibukota Sarolangun, Pauh dengan ibukota Pauh, Kota Bangko dengan ibukota Bangko, Muara Siau dengan ibukota Muara Siau, Sungai Manau dengan ibukota Sungai Manau, dan kecamatan Rantau Panjang dengan ibukota Rantau Panjang.

Kabupaten Batang Hari terdiri dari 6 kecamatan, yaitu kecamatan Mersam dengan ibukota Mersam, kecamatan Sekernan dengan ibukota Sekernan, kecamatan Muara Tembesi dengan ibukota Muara Tembesi, kecamatan Muara Bulian dengan ibukota Muara Bulian, kecamatan Jambi Luar Kota dengan ibukota Pijoan, dan kecamatan Kumpeh dengan ibukota Kumpeh.

Sedangkan kabupaten Tanjung Jabung terdiri dari 5 kecamatan, terdiri dari kecamatan Tungkal Ulu dengan ibukota Merlung, kecamatan Tungkal Ilir dengan ibukota Kuala Tungkal, kecamatan Muara Sabak dengan ibukota Muara Sabak, kecamatan Nipah Panjang dengan ibukota Nipah Panjang, dan kecamatan Rantau Rasau dengan ibukota Rantau Rasau.

Kabupaten Bungo Tebo terdiri dari 8 kecamatan, yaitu kecamatan Tanah Tumbuh dengan ibukota Tanah Tumbuh, kecamatan Rantau Pandan dengan ibukota Rantau Pandan, kecamatan Muara Bungo dengan ibukota Muara Bungo, kecamatan Tobo Ilir dengan ibukota Sungai Bengkal, kecamatan Tebo Tengah dengan ibukota Muara Tebo, kecamatan Tebo Ulu dengan ibukota Pulau Temiang, kecamatan Rimbo Bujang dengan ibukota Rimbo Bujang, dan kecamatan Jujuhan dengan ibukota Jujuhan.

Sedangkan Kotamadya Jambi terdiri dari 6 kecamatan, yaitu kecamatan Telanaipura dengan ibukota Telanaipura, kecamatan Jambi Selatan dengan ibukota ibukota The Hok, kecamatan Jambi Timur dengan ibukota Tanjung Pinang, kecamatan Pasar Jambi dengan ibukota Jambi, kecamatan Pelayanan dengan ibukota Pelayanan, dan kecamatan Danau Teluk dengan ibukota Olak Kemang.

Jumlah penduduk propinsi Jambi berdasarkan data Jambi dalam angka 1983 sebanyak 1.572.701 orang dengan perincian

penduduk kabupaten Kerinci 262.009 orang, kabupaten Batang Hari 229.691 orang, kabupaten Sarolangun Bangko 256.454 orang kabupaten Tanjung Jabung 327.756 orang, kabupaten Bungo Tebo 255.356 orang, dan Kotamadya Jambi 241.435 orang. Sedangkan jumlah penduduk bila dilihat dari jenis kelamin, maka kelihatan jumlah penduduk laki-laki hampir sama besar dengan jumlah penduduk perempuan. Untuk lebih jelasnya lihat tabel I.

Tabel I
Penduduk Propinsi Jambi Diperinci
Menurut Dati II dan Jenis Kelamin, 1983

Kabupaten/Kodya	Laki-laki	Perempuan	Jumlah
Kerinci	128.479	133.530	262.009
Sarolangun Bangko	127.988	128.466	256.454
Batang Hari	116.932	112.759	229.691
Tanjung Jabung	167.533	160.223	327.756
Bungo Tebo	130.244	125.112	255.356
Kotamadya Jambi	123.093	118.342	241.435
Jumlah	794.269	778.432	1.572.701

Sumber : Kantor Statistik Propinsi Jambi, 1983. Jambi dalam angka.

Dari tabel tersebut di atas memperlihatkan bahwa kabupaten yang paling banyak penduduknya adalah kabupaten Tanjung Jabung. Sedangkan di kabupaten Kerinci dan Sarolangun Bangko jumlah penduduk perempuannya lebih besar dibandingkan jumlah penduduk laki-lakinya.

Jumlah penduduk propinsi Jambi jika ditinjau dari segi kelompok umur, maka angka yang tertinggi terdapat pada kelompok balita (umur 0 – 4 tahun), sedangkan angka yang terendah terdapat pada kelompok umur 75 tahun ke atas.

Untuk lebih jelasnya perbandingan kelompok umur tersebut lihat tabel II.

Tabel II
Penduduk Propinsi Jambi
Menurut Kelompok Umur, 1983

Kelompok Umur	Laki-laki	Perempuan
0 – 4	130.767	130.039
5 – 9	123.369	118.780
10 – 14	93.858	89.666
15 – 19	81.380	88.056
20 – 24	69.419	77.436
25 – 29	69.098	64.725
30 – 34	44.877	40.206
35 – 39	47.363	46.220
40 – 44	40.156	33.464
45 – 49	30.815	27.570
50 – 54	26.747	22.704
55 – 59	13.957	12.040
60 – 64	12.494	11.171
65 – 69	5.656	5.254
70 – 74	5.229	5.720
75 ke atas	5.084	5.581
Jumlah	794.269	778.432

Sumber : Kantor Statistik Propinsi Jambi, 1983
Jambi dalam Angka.

Penduduk propinsi Jambi yang berjumlah 1.572.701 orang tersebut (data 1983) terdiri dari berbagai macam suku bangsa, baik suku bangsa pendatang maupun suku bangsa asal. Suku bangsa asal yang ada di propinsi Jambi ialah suku Anak Dalam yang sering juga disebut dengan *suku Kubu*, suku Bajau atau *orang laut*, suku Kerinci atau Orang Kerinci, suku Batin atau *orang Batin*, suku Pindah, orang Penghulu, dan suku Melayu Jambi.

Suku Anak Dalam atau *Kubu* hidup menyebar di hutan-hutan yang diperkirakan wilayahnya berada di kabupaten Batang Hari, kabupaten Sarolangun Bangko dan kabupaten Bungo Tebo. *Suku Bajau* berada di kabupaten Tanjung Jabung dan menyebar di pinggir-pinggir pantai. Orang Kerinci umumnya mendiami kabupaten Kerinci yang hidup di daerah dataran tinggi, karena alamnya yang berbukit-bukit. Orang Batin sebagian besar mendiami kabupaten Bungo Tebo dan kabupaten Sarolangun Bangko. Orang Penghulu umumnya bertempat tinggal di kabupaten Sarolangun Bangko dan Bungo Tebo. Suku Pindah bertempat tinggal di daerah Sarolangun, Pauh dan Mandiangin. Sedangkan suku Melayu Jambi bertempat tinggal di kabupaten Batang Hari, kabupaten Tanjung Jabung, Kotamadya Jambi, dan kabupaten Bungo Tebo.

Dalam laporan hasil penelitian adat istiadat daerah Jambi mengungkapkan bahwa semua penduduk suku bangsa asal yang ada di propinsi Jambi dikategorikan ke dalam ras melayu yang digolongkan ke dalam dua bagian, yaitu Melayu Muda atau *Dentro* dan Melayu Tua atau *Proto*. Suku asal yang digolongkan ke dalam Melayu Tua ialah suku Bajau, Kerinci, dan orang Batin. Sedangkan suku asal yang digolongkan ke dalam Melayu Muda ialah suku Melayu Jambi, suku Pindah, suku Penghulu atau orang Penghulu. Suku Anak Dalam atau *Kubu* tidak dimasukkan ke dalam kategori tersebut, karena suku ini dianggap suku asal tersendiri yang diperkirakan asalnya dari suku bangsa *Weddoid* atau percampuran dari suku bangsa *Wedda* dan *Negrito* yang berasal dari Ceylon.

Dalam pengungkapan dapur tradisional daerah Jambi, tidak semua dapur suku bangsa tersebut dibahas secara satu per satu, akan tetapi dipilih tipe dapur yang dominan, dan dapat mewakili dapur yang sama.

2.2 Arti Dapur Menurut Kebudayaan Lokal

Salah satu kebutuhan pokok manusia yang harus dipenuhi dalam kehidupan sehari-hari adalah makan dan minum, oleh sebab itu manusia selalu berusaha untuk memenuhi kebutuhan tersebut. Untuk dapat memenuhi kebutuhan makan dan minum memerlukan suatu proses dengan menggunakan peralatan tertentu, sehingga manusia mau tidak mau dituntut untuk menciptakannya. Dalam proses penciptaan tersebut erat kaitannya dengan lingkungan dan

ilmu pengetahuan yang dimiliki manusia itu sendiri. Oleh karena itu tidak jarang kita temukan perbedaan peralatan yang dipergunakan dalam satu kelompok masyarakat dengan kelompok masyarakat lainnya, bahkan kemungkinan sekali bukan hanya bentuknya yang berbeda, akan tetapi juga arti, fungsi, dan kegunaannya.

Dapur yang diciptakan manusia adalah salah satu perwujudan karya manusia dalam memenuhi kebutuhan makan dan minumannya. Kenyataan ini membuktikan bahwa manusia dalam hal makan dan minum tidak sama dengan makhluk lainnya, karena manusia selalu berusaha menciptakan makanannya dengan berbagai macam cara, sehingga dapat menimbulkan berbagai cita rasa.

Kini timbul suatu pertanyaan, kapankah dapur tersebut mulai dikenal manusia? Mungkin sebagian orang berkata bahwa dapur timbul sejak adanya manusia, dan lebih tepat lagi sejak manusia mengenal api, akan tetapi kemungkinan sebagian orang juga akan berkata bahwa pada zaman prasejarah belum ada istilah dapur, mungkin saja pada waktu itu manusia makan tanpa melalui proses memasak lagi, tetapi langsung memakan hasil buruannya atau tanaman yang ditemukannya. Kalau jawaban tersebut akan dibuktikan mana yang betul dan mana yang salah kemungkinan kita menemui kesulitan, tetapi yang jelas bahwa sejak dahulu manusia telah mengenal dapur, baik dalam pengertian sempit maupun luas. Seperti halnya di propinsi Jambi, pengertian dapur beragam, terutama pada suku bangsa asal tertentu.

Pengertian dapur bagi orang Batin, selalu diartikan dalam arti yang sempit, yaitu suatu ruangan yang terdiri dari seperangkat peralatan, seperti tungku yang terbuat dari batu atau besi, kemudian sebagai tempat berdirinya tungku tersebut dibuat bingkai empat persegi yang terbuat dari kayu dan pada bagian sudutnya diberi tiang, dan pada bagian atas tiang dibuat rak sebagai tempat menyimpan bahan bakar. Biasanya dapur tidak dipergunakan sebagai tempat menyimpan air, tetapi khusus untuk tempat memasak, sedangkan untuk mencuci beras yang akan dimasak, piring dan peralatan lainnya mempunyai tempat khusus, yaitu pada ruang *gaho*. Jadi pengertian dapur bagi orang Batin adalah sebagai tempat memasak.

Bagi orang Batin dapur merupakan hal yang sangat penting dan harus ada dalam suatu rumah tangga. Oleh sebab itu pada waktu membangun rumah, dapur selalu diutamakan pembuatannya. Ka-

rena dapur dianggap sebagai kunci kehidupan suatu rumah tangga dan merupakan rahasia bagi penghuninya, maka tidak sembarang orang dapat melihatnya, kecuali bagi penghuni rumah itu sendiri, atau keluarga terdekat yang sudah terbiasa di rumah tersebut. Oleh sebab itu dapur selalu disekat dengan dinding untuk memisahkan bagian ruang *gaho* lainnya dan ruang makan. Biasanya bagi mereka yang berani masuk ke dapur tanpa seizin orang punya rumah, akan dihukum oleh adat sesuai dengan aturan yang berlaku.

Lain halnya dengan orang Kerinci, dapur mempunyai arti yang luas, yaitu dapur bukan hanya sebagai tempat memasak, akan tetapi sebagai tempat proses kegiatan masak memasak, sebagai tempat menyimpan, mencuci piring, tempat makan, dan sekaligus juga dapat dijadikan tempat tidur bagi anak gadis pada malam hari. Sama dengan halnya dengan *orang Batin*, bagi orang Kerinci dapur merupakan hal yang penting, sehingga pada waktu membangun rumah, maka yang terlebih dahulu diselesaikan adalah bagian dapur. Seandainya pada waktu membangun rumah tidak sempat diselesaikan, sedangkan yang punya rumah sudah mendesak untuk pindah, maka yang terpenting bagi mereka adalah menyelesaikan dapur. Apabila dapur sudah selesai barulah mereka pindah.

Sedangkan bagi orang Melayu Jambi, dapur merupakan hal yang istimewa, karena ruang dapur mempunyai bangunan khusus, yaitu antara bangunan induk dengan bangunan dapur tidak menyatu. Untuk menghubungkan kedua bangunan tersebut biasanya terdapat *garang*, yaitu tempat berair, menyimpan air, tempat menyimpan alat-alat menangkap ikan, dan sebagai tempat menjemur pakaian. Biasanya lantai *garang* dibuat lebih rendah dari lantai bangunan dapur dan bangunan induk.

Seperti halnya dengan pengertian dapur bagi orang Kerinci, orang Melayu Jambi menganggap bahwa dapur sangat penting artinya dalam suatu rumah tangga. Pengertian dapur bagi orang Melayu Jambi mempunyai pengertian luas, yaitu bukan hanya sebagai tempat memasak, akan tetapi lebih dari itu, karena pengertian dapur di sini tercakup masalah tata ruang sehubungan dengan penyimpanan barang, tempat proses pembuatan makanan dan minuman, tempat penyajian makanan, dan sekaligus sebagai tempat membuang dan mencuci limbah makanan dan minuman.

Selain dapur yang terdapat pada rumah tangga di daerah Jambi dikenal juga dengan istilah dapur umum dan dapur produk-

si. Pada dasarnya semua suku bangsa asal yang ada di daerah Jambi, kecuali suku Kubu yang masih menyebar di hutan-hutan menganggap bahwa dapur umum mempunyai arti penting dalam kehidupan mereka, terutama dalam melaksanakan pesta atau upacara-upacara tertentu. Kegiatan dapur umum tidak dapat dipisahkan dari tata nilai yang mereka miliki.

Pengertian dapur umum dalam kehidupan sehari-hari masyarakat adalah dapur yang dipergunakan untuk kepentingan bersama, seperti pada waktu ada upacara adat, upacara keagamaan, dan upacara lainnya yang menyangkut kepentingan umum. Sedangkan dapur yang dipergunakan untuk upacara atau pesta yang menyangkut kepentingan orang tertentu, seperti pesta perkawinan dan selamatan biasanya dikategorikan sebagai dapur umum yang sifatnya khusus. Sedangkan pengertian dapur produksi adalah dapur yang dipergunakan sebagai dapur yang menghasilkan uang. Akan tetapi dalam masyarakat pedesaan, jenis dapur produksi ini jarang diketemukan, biasanya yang ada adalah dapur pengrajin. Namun tidak dapat disangkal bahwa sering juga ditemukan masyarakat yang ekonominya lemah memproduksi makanan untuk diperjual belikan dengan menggunakan dapur rumah tangga sebagai dapur produksi.

2.3 Fungsi Dapur Menurut Kebudayaan Lokal

Masyarakat pedesaan yang ada di propinsi Jambi pada umumnya dalam memfungsikan dapur, bukan hanya terbatas pada kegiatan pemenuhan kebutuhan makan dan minum dalam suatu rumah tangga, akan tetapi dapur dapat difungsikan sebagai arena menggiatkan dan mempererat hubungan kerabat, dengan bukan hubungan kerabat, sebagai arena untuk mempererat rasa persaudaraan, sebagai arena tolong menolong, dan sekaligus dapat dijadikan sebagai sumber mata pencaharian.

Peranan dapur sebagai arena mempererat hubungan dengan bukan kerabat, memperkuat rasa persaudaraan, dan tolong menolong dapat terlihat pada waktu ada upacara atau pesta. Salah satu contoh yang dapat kami gambarkan, ialah upacara adat yang baru-baru ini dilaksanakan di kabupaten Kerinci, yaitu upacara *Kenduri Sko* (upacara pelantikan pemangku adat yang bergelar *Rio* dan *Depati*). Dalam upacara tersebut semua kelompok masyarakat yang berada pada lingkungan upacara dilaksanakan ikut berpartisipasi, terutama pada kegiatan yang memasak, seperti

membuat menu makanan, memperkirakan jumlah makanan yang disiapkan, membantu pengadaan peralatan memasak, dan mengawasi makanan yang dimasak, agar makanan tersebut tidak hangus ataupun mentah. Walaupun sudah ada orang yang diupah seorang tukang masak untuk mengkoordinir, akan tetapi tetap dibantu oleh masyarakat, bahkan biasanya yang terjun langsung adalah masyarakat tersebut, yaitu mulai dari persiapan pembuatan dapur hingga penggunaan dapur selesai. Dari kenyataan tersebut memberikan gambaran bahwa kendatipun sudah ada tukang masak khusus, peranan masyarakat tetap memegang peranan penting yang dilandasi dengan rasa persaudaraan yang kuat.

Lain halnya dengan orang yang mendapat upah sebagai tukang masak, mereka bukan berarti tidak memiliki rasa persaudaraan, akan tetapi dengan penuh kepercayaan dan harga diri merasa penuh tanggung jawab sebagai wakil tuan rumah. Kedudukannya sebagai tukang masak upahan, tidak akan mendapat celaan dari masyarakat umum, karena biasanya mereka adalah orang yang mata pencahariannya memang sebagai tukang masak. Oleh sebab itu siapapun yang memintanya untuk memasak pada suatu pesta atau upacara tidak akan ditolaknya, karena masalah upah dapat disesuaikan dengan kondisi dan kemampuan pihak pemesan.

2.4 Tipe-Tipe Dapur Menurut Kebudayaan Lokal

Secara garis besarnya, di propinsi Jambi terdapat tiga tipe dapur yang dominan, yaitu (1) tipe dapur Orang Batin, (2) tipe dapur Orang Kerinci, dan (3) tipe dapur Orang Melayu Jambi.

2.4.1 Tipe Dapur Orang Batin

Yang dikategorikan sebagai tipe dapur orang Batin di sini adalah jenis dapur dari beberapa suku bangsa asal yang mempunyai kesamaan, baik ditinjau dari segi bentuk, tata ruang, maupun tata nilai yang terkandung dalam dapur tersebut. Tentu menjadi satu pertanyaan, mengapa tipe tersebut dinamai tipe Orang Batin, sedangkan orang Batin hanya satu suku bangsa saja atau tidak memakai nama suku bangsa asal lain yang dikategorikan sama. Untuk menjawab pertanyaan tersebut memang sulit, akan tetapi ada faktor-faktor lain yang dapat dipertimbangkan, sehingga menurut penulis dapat dipakai istilah tersebut, yaitu (1) suku Batin atau orang Batin wilayah persebarannya cukup luas, (2) orang Batin tergolong sebagai suku bangsa asal Melayu dua (*proto*), dan (3)

memiliki kesamaan tentang konsep dapur dengan suku-suku bangsa asal lainnya dan terlengkap, dan (4) suku-suku bangsa asal yang dikategorikan sama dengan dapur yang dimiliki oleh orang Batin tergolong ke dalam kategori Melayu Muda (dentro) bahkan diantara mereka ada yang menganggap asal usulnya dari propinsi lain, seperti suku Pindah berasal dari Sumatra Selatan.

Dapur suku-suku bangsa asal yang termasuk ke dalam kategori tipe dapur orang Batin ialah, dapur Suku Pindah, Suku Penghulu, dan Orang Pelawan. Menurut pengakuan beberapa tokoh adat dari masing-masing suku tersebut, mengatakan bahwa Suku Pindah berasal dari Sumatra Selatan, Suku Penghulu berasal dari Sumatra Barat, dan Orang Pelawan dari Sumatra Barat.

2.4.2 Tipe Dapur Orang Kerinci

Tipe dapur Orang Kerinci dalam penulisan ini termasuk salah satu tipe tersendiri, karena dapurnya berlainan dengan dapur suku-suku bangsa asal lainnya. Di kabupaten Kerinci sendiri, menurut informasi yang diperoleh memiliki 3 kelompok budaya, yaitu Kerinci Ulu wilayahnya meliputi Semurup dan Siulak, Kerinci Tengah wilayahnya meliputi Sungai Penuh dan sekitarnya, sedangkan Kerinci Ilir wilayahnya meliputi Sitinjau Laut, Gunung Raya, dan Danau Kerinci.

Walaupun ke tiga kelompok aialayah tersebut memiliki perbedaan nilai budaya, akan tetapi perbedaan tersebut tidak terlalu jauh terutama yang menyangkut masalah dapur. Seperti halnya dapur yang ada di daerah Siulak dengan dapur yang ada di Sungai Penuh dan sekitarnya pada perinsipnya sama, hanya saja sering ditemukan dalam penyebutan nama, karena adanya perbedaan dialek. Contohnya di Siulak dapur adalah *dapu*, sedangkan di Sungai Penuh *dapeu*.

2.4.3 Tipe Dapur Orang Melayu Jambi

Suku atau orang Melayu Jambi wilayah persebarannya di propinsi Jambi cukup luas, yaitu meliputi kabupaten Batang Hari, Tanjung Jabung, Kotamadya Jambi, dan kabupaten Bungo Tebo. Oleh sebab itu dapur Orang Melayu Jambi dijadikan salah satu tipe dapur dalam penulisan ini.

Di samping dasar pemikiran tersebut, dapur orang Melayu Jambi tidak sama dengan dapur suku bangsa asal lainnya, seperti

yang terdapat dalam tipe dapur orang Batin dan orang Kerinci. Pada bentuk bangunan tempat tinggalnya saja telah memperlihatkan perbedaan yang menjolok.

Sesungguhnya masih ada dapur suku bangsa asal yang belum tergolong ke dalam tiga tipe dapur tersebut, akan tetapi dalam penulisan ini tidak tergarap, yaitu dapur Orang *Kubu* dan Orang Laut atau *Bajau*. Mengingat orang *Kubu* menyebar di dalam hutan yang lokasi pemukimannya tidak diketahui, karena tidak menetap. Walaupun demikian peneliti daerah telah berkunjung ke salah satu desa pemukiman orang *Kubu*, yaitu di Nyogan, akan tetapi dapur yang ditemukan di sana baik bentuk maupun penataan ruangnya hampir sama dengan dapur Orang Melayu Jambi. Perbedaannya terdapat pada bentuk bangunannya.

Begitu juga dengan dapur Orang Laut sulit ditemukan sekarang bagaimana bentuknya, karena pada umumnya mereka tidak bertempat tinggal diperahu-perahu lagi. Mereka sudah hidup berbaur di daratan dengan Suku bangsa lain. Menurut informasi yang diperoleh bahwa bentuk dapur mereka sama dengan bentuk dapur Orang Melayu Jambi.

2.5 Unsur-Unsur Baru dalam Dapur Tradisional

Akibat laju perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi dewasa ini, ikut mempengaruhi perkembangan dapur di daerah-daerah dalam propinsi Jambi. Pengaruh perkembangan tersebut mengakibatkan adanya perubahan nilai, terutama pada masyarakat perkotaan. Akan tetapi di pedesaan pengaruh tersebut tidak terlalu dirasakan, walaupun ada perubahan adalah bentuk bendanya, seperti *tabung kawo* di Kerinci kini sudah jarang dipergunakan, dan diganti dengan cerek yang banyak di pasar, *perayaan*, yaitu tempat air yang terbuat dari labu sudah jarang dipergunakan, karena umumnya masyarakat sudah mempergunakan ember plastik dengan harga yang murah.

Dari contoh-contoh tersebut memberikan gambaran bahwa di desa-desa pun terjadi pergeseran-pergeseran yang berkaitan dengan dapur. Namun konsep dan nilai-nilai yang berkaitan masalah dapur pada perinsipnya masih tetap dipertahankan oleh masyarakat pedesaan. Kendatipun demikian bukan berarti tidak terjadi pergeseran nilai. Dengan adanya perubahan benda yang dipergunakan merupakan suatu peluang terjadinya pergeseran nilai, kendatipun

pergeseran itu tidak mendasar atau mendasar sekali sehingga berubah secara keseluruhan.

Yang jelas bahwa perubahan-perubahan unsur dapur baik yang ada di daerah pedesaan maupun di perkotaan telah mengalami perubahan. Akan tetapi perubahan yang terjadi pada masyarakat perkotaan tidak sama dengan di pedesaan. Kalau diperkotaan memungkinkan adanya perubahan secara menyeluruh, yaitu baik menyangkut masalah konsep, tata nilai, maupun bendanya. Sedangkan di pedesaan perubahan tidak secara menyeluruh, karena yang berubah kemungkinan hanya sebagian bendanya saja dan pergeseran-pergeseran nilai yang tidak mendasar.

BAB III

DAPUR TRADISIONAL DAN LINGKUNGAN HIDUP

3.1 Tipe Dapur Orang Batin

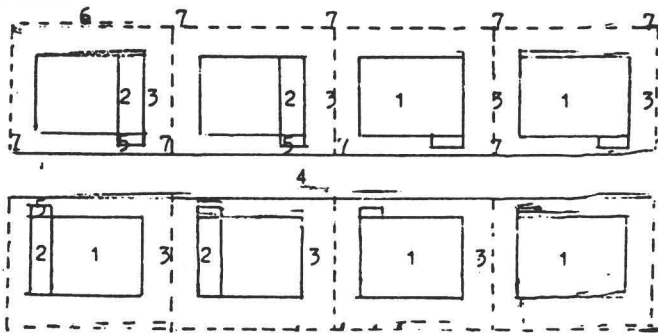
3.1.1 Dapur Rumah Tangga

Pada masyarakat Batin, dapur tidak dapat dipisahkan dengan bangunan rumah tempat tinggal. Ruang dapur yang dipergunakan sebagai tempat kegiatan masak-memasak, selalu berada pada bagian ruang rumah. Bangunan tempat tinggal dibangun secara berkelompok dan saling berhadapan dengan mengikuti arah jalan. Umumnya bentuk bangunannya berbentuk panggung. Jarak antara bangunan yang satu dengan yang lainnya, biasanya tidak batasi dengan pagar, karena batas antara rumah tersebut dimanfaatkan juga sebagai jalan.

Pada perinsipnya bangunan rumah tempat tinggal orang Batin terdiri dari 8 bagian ruangan, yaitu (1) *pelemban*, bagian ruang yang terdapat pada bagian depan kiri bangunan yang berfungsi sebagai tempat berair, (2) ruang *gaho*, yaitu ruangan yang berfungsi sebagai dapur, tempat menyimpan air, tempat berair, dan tempat menyimpan barang-barang kebutuhan sehari-hari, (3) ruang *masinding*, yaitu ruang tempat duduk penghuni rumah pada waktu hari biasa, dan pada waktu ada upacara adat ruang tersebut berfungsi sebagai tempat duduk bagi tamu biasa dan pemuda, (4) ruang tengah yang berfungsi sebagai tempat duduk kaum wanita dan para *tengganai* rumah pada waktu ada musyawarah adat, (5)

ruang *balik menalam* yaitu ruangan yang terdiri dari tiga bagian masing-masing ruang ujung sebelah kiri berfungsi sebagai ruang makan, ruang tengah berfungsi sebagai tempat tidur orang tua, dan pada bagian sebelah kanan berfungsi sebagai tempat tidur anak gadis, (6) ruang *balik melintang*, berfungsi sebagai tempat tidur bagi pengantin baru, anak gadis, tamu jauh, dan pada waktu ada musyawarah adat berfungsi sebagai tempat duduk para pemuka adat, alim ulama, ninik mamak, dan cerdik pandai, (7) ruang *penteh*, yaitu ruangan yang terdapat pada bagian atas berfungsi sebagai tempat menyimpan barang dan tempat menyimpan makanan pada waktu ada pesta, musyawarah, dan upacara adat, dan (8) ruang bawah atau *bauman*, berfungsi sebagai tempat menyimpan kayu api, tempat memasak pada waktu ada pesta, dan sebagai tempat bermain-main bagi anak-anak.

Karena antara bangunan yang satu dengan lainnya juga digunakan sebagai jalan, biasanya bagi orang yang lewat mengambil jalan disebelah kiri, karena mereka tahu bagian sebelah kanan rumah terdapat dapur. Sesuai dengan kebiasaan yang berlaku bahwa orang yang mau lewat bisa saja melewati bawah rumah, akan tetapi tidak dibenarkan melewati bagian bawah dapur. Sebenarnya walaupun dibenarkan lewat di bawah dapur orang tetap tidak akan lewat, karena pada bagian itu ada limbah kotoran sisa-sisa makanan dan buangan air bekas cuci piring. Untuk menentukan batas tanah atau pekarangan, biasanya ditanami pohon kelapa pada bagian sudut batas tanah. Agar lebih jelas lihat gambar 1 di bawah ini.



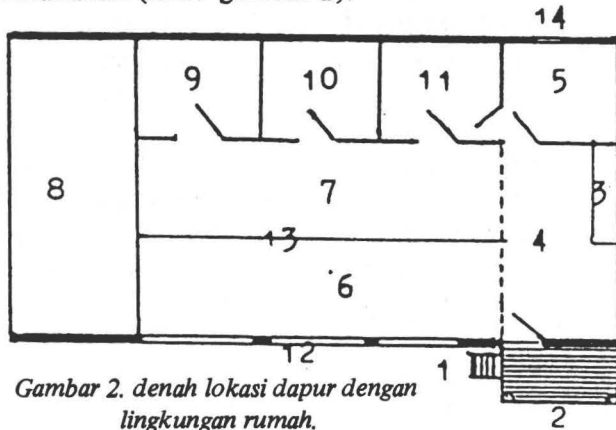
Gambar 1. denah lokasi dapur dan lingkungan pekarangan

Keterangan:

- | | |
|--|-------------------------------------|
| 1. bangunan rumah | 4. jalan umum |
| 2. ruang gah | 5. pelamban |
| 3. tanah kosong antara bangunan satu dengan lainnya yang digunakan sebagai jalan | 6. garis putus sebagai batas tanah |
| | 7. batas tanah yang ditanami kelapa |

Seperti telah disinggung sebelumnya bahwa dapur pada masyarakat Batin dianggap sebagai kunci kehidupan suatu rumah tangga dan merupakan rahasia bagi penghuninya, maka dapur selalu dibuat dalam suatu ruangan yang terlindung dan tidak mudah dilihat oleh orang yang memasuki rumah. Dapur biasanya berada pada bagian ruang *gaho* bagian belakang. Untuk membatasi dapur dengan bagian ruang *gaho* lainnya dibuat dinding pembatas. Maksud dinding pembatas tersebut ialah untuk melindungi dapur, agar tidak terlihat bagi orang yang akan memasuki rumah, karena pintu masuk berada pada bagian depan ruang *gaho*.

Ruang makan berpisah dengan ruang dapur, karena ruang makan berada pada bagian ruang *balik menalam*, sedangkan dapur berada pada bagian ruang *gaho*. Karena dapur dan ruang makan bersebelahan, maka dinding yang membatasi ke dua ruang tersebut diberi pintu. Maksudnya agar memudahkan pada waktu menghidangkan makanan (lihat gambar 2).



Gambar 2. denah lokasi dapur dengan lingkungan rumah.

Keterangan:

1. tangga
2. pelamban
3. paro gantung
4. ruang gaho
5. dapur
6. ruang masinding
7. ruang tengah
8. ruang balik melintang
9. kamar tidur anak gadis
10. kamar tidur orangtua
11. ruang makan
12. masinding (jendela)
13. bendul jati
14. jendela dapur

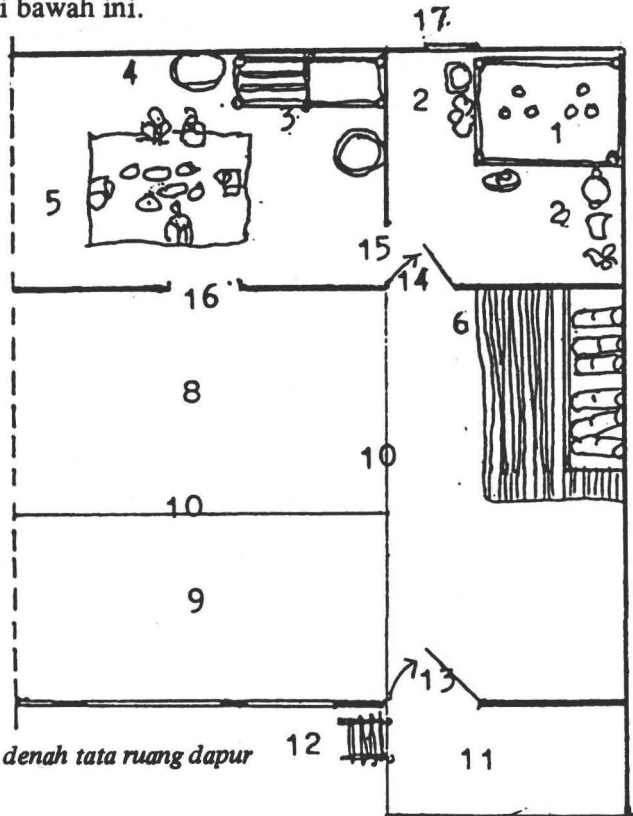
Melihat pembagian ruang bangunan tersebut jelas menggambarkan bahwa ruang makan disejajarkan kedudukannya dengan kamar tidur anak gadis maupun kamar orangtua sedangkan dapur lebih utama dari pada bagian ruang *gaho* lainnya. Menurut kebiasaan setempat bahwa dapur, ruang makan, kamar tidur anak gadis, dan kamar tidur orang tua adalah bagian ruangan yang dianggap tabu untuk dimasuki oleh sembarang orang. Salah satu contoh ialah bahwa anak laki-laki tidak dibenarkan masuk ke dalam kamar anak gadis, apalagi untuk tidur dalam kamar tersebut.

Tata ruang dapur dalam pengertian orang Batin sangat sederhana sekali, karena hanya terdiri dari beberapa tungku dan bangunan sebagai tempat berdirinya tungku yang sekaligus dijadikan sebagai tempat menyimpan peralatan memasak, seperti periuk, *sengkal*, *kukur*, *sungkur kerak*, *tampih*, *gago* dan *gayung*. Sedangkan rak piring beserta isinya berada pada bagian ruang makan. Begitu juga ruang tempat penyimpanan air berada pada bagian ruang *gaho* yang sering juga disebut dengan istilah *paro gantung*, yaitu tempat penyimpanan air yang terdapat pada bagian atas pinggir dinding. Tempat penyimpanan air tersebut disebut *paro gantung*, karena bentuknya seperti rak yang seolah-olah tergantung.

Lain halnya kalau kita menggunakan konsep dapur dalam arti luas, maka penataan ruang dapur dalam masyarakat *batin* cukup kompleks, karena ruang *gaho* dan ruang makan termasuk ruang dapur. Pada ruang *gaho* sendiri terdiri dari tiga ruang yaitu ruang dapur, ruang tempat mencuci, dan ruang tempat menyimpan barang. Sedangkan ruang makan berfungsi sebagai tempat menyimpan barang pecah belah yang berhubungan dengan kegiatan makan dan minum, serta sebagai tempat makan.

Luas ruang *gaho* dan ruang makan, biasanya disesuaikan dengan besar bangunan rumah. Akan tetapi salah satu rumah tua yang ada di Rantau Panjang, dapat dijadikan sebagai bahan perbandingan. Panjang ruang *gahonya* 9 meter dan lebar dua meter, dengan perincian ruang tungku dapur 2 x 3 meter, ruang tempat menyimpan air 0,5 x 2 meter, tempat mencuci piring dan barang masakan 1 x 2 meter, dan selebihnya digunakan sebagai tempat menyimpan barang dan jalan ke luar masuk rumah maupun ke dapur. Sedangkan ruang makan berukuran tiga kali tiga meter, terdiri dari 0,5 x 1,5 meter sebagai tempat piring atau rak piring, di samping rak piring terdapat bakul sebagai tempat penyimpanan

beras. Ukuran bakul yang digunakan biasanya tidak besar, karena beras yang disimpan pada bakul tersebut hanya untuk persediaan makan 3 atau 4 hari, bahkan ada diantara mereka yang menumbuk padi untuk kebutuhan 1 atau 2 hari saja. Tempat penyimpanan bahan bakar ada dua, yaitu bahan bakar jumlahnya banyak, biasanya ditempatkan dibagian bawah rumah atau *bauman*, sedangkan bahan bakar yang jumlahnya sedikit atau untuk kebutuhan dua tiga hari, disimpan di atas tungku dapur atau bagian bawah tungku dapur. Untuk lebih jelasnya tentang tata ruang dapur orang Batin lihat gambar 3 di bawah ini.



Gambar 3. denah tata ruang dapur

Keterangan:

- | | |
|---|---|
| 1. tungku dapur | 10. kayu pemisah ruang gah, ruang tengah, dan ruang masinding |
| 2. tempat peralatan memasak | 11. pelamban |
| 3. rak piring | 12. tangga rumah |
| 4. gago (bakul tempat beras) | 13. pintu masuk |
| 5. tempat makan | 14. pintu dapur |
| 6. tempat berair atau mencuci | 15. pintu antara dapur dan ruang makan |
| 7. paro gantung atau tempat menyimpan air | 16. pintu ruang makan |
| 8. ruang tengah | 17. jendela dapur |
| 9. ruang masinding | |

Kegiatan yang berhubungan dengan dapur, seperti mengolah bahan makanan yang akan dimasak, pada waktu memasak, selesai dimasak, kemudian dimakan, dan setelah makan selalu menimbulkan limbah. Limbah yang dihasilkan bisa berupa air kotoran dan sampah sisa-sisa bahan maupun makanan yang tidak termakan. Seperti halnya pada waktu mencuci bahan makanan yang akan dimasak, air yang sudah dipergunakan selalu dibuang pada tempat pencucian. Begitu juga pada waktu mencuci piring, gelas atau peralatan lainnya sehabis makan, air cucian yang dipergunakan beserta sisa-sisa makanannya dibuang ke bawah rumah tempat mencuci. Karena cara menbuangnya secara sembarangan, maka air dan sampah tertumpuk di kolong rumah yaitu tepatnya pada bagian bawah tempat mencuci. Akibatnya pada waktu mencuci, air yang dibuang akan mengalir pada bagian lain, karena tempat pembuangan tidak digali. Walaupun demikian biasanya air tersebut dengan waktu tidak terlalu lama merembes ke dalam tanah, karena jumlah air yang dibuang tidak banyak.

Untuk pembuangan sampah sisa bahan makanan dan makanan yang tidak habis dimakan, karena sudah menumpuk biasanya disapu dan dikumpulkan, kemudian dibakar : Sedangkan sisa-sisa pembakaran tersebut bisa dimanfaatkan sebagai pupuk tanaman yang terdapat di sekitar rumah. Pengumpulan sampah-sampah tersebut tidak dilaksanakan setiap harinya, tetapi pada waktu tertentu. Penumpukan sampah dengan jumlah yang banyak juga memakan waktu lama, karena sisa-sisa makanan yang dibuang biasanya dimakan oleh ayam atau jenis binatang ternak lainnya.

Tempat mencuci bahan makanan dan peralatan masak-memasak dalam bangunan tempat tinggal pada masyarakat batin, mempunyai ruang khusus, yaitu berada pada ruang gaho, Lantai rumah pada bagian ruang cuci tersebut agak jarang dibandingkan dengan lantai rumah lainnya. Sedangkan tempat khusus pengeringan peralatan memasak tidak ada, biasanya peralatan yang sudah dicuci dikeringkan dibagian pinggir ruang cuci. Setelah kering baru peralatan tersebut ditempatkan pada tempat penyimpanan. Seperti piring, gelas, sendok dan barang sejenisnya ditempatkan pada rak piring yang terdapat pada ruang makan. Sedangkan perikuk, *senduk* atau *gayung*, *sungkur kerak* atau alat penggorengan, *sengkal* atau batu gilingan, *kukur* atau parut, dan alat sejenisnya, setelah kring disimpan dekat tungku dapur.

3.1.2 Dapur Umum

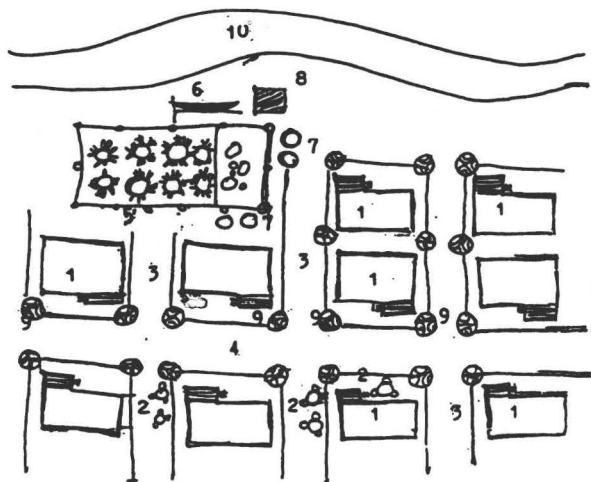
Bentuk dapur umum yang dikenal oleh masyarakat pendukung tipe dapur *batin* bermacam-macam sesuai dengan keperluannya. Seperti halnya dapur umum untuk keperluan pesta kecil dengan dapur pesta yang lebih ramai, bentuk dan lokasinya akan berbeda. Kalau pesta itu tidak terlalu ramai, maka dapur umum yang dibuat cukup dengan penambahan 2 tungku tambahan. Sedangkan untuk pesta yang ramai akan memerlukan penambahan tungku yang lebih banyak.

Dapur umum yang menggunakan tungku tidak banyak, biasanya dibuat dibagian depan samping kiri rumah atau dekat *pelamban*, yaitu bagian bangunan yang terdapat pada bagian depan sebelah kiri, berfungsi sebagai tempat berdirinya tangga, sebagai tempat menunggu bagi tamu yang belum dipersilahkan masuk ke dalam rumah. Sedangkan dapur umum yang memakai tungku cukup banyak, maka tungku dibuat memanjang ke belakang di bagian samping kiri rumah, jika tidak muat ditambah dibagian depan rumah.

Bangunan dapur umum yang sifatnya untuk kepentingan masyarakat umum, biasanya lokasi pembuatannya dipilih tempat yang agak lapang dan dekat dengan sungai. Hal ini dimaksudkan untuk memudahkan pengambilan air. Walaupun demikian dapur tetap berada di sekeliling bangunan rumah tempat tinggal, karena umumnya perkampungan selalu di dekat sungai. Sebagai tempat penampungan air dipergunakan *sekutung*, yaitu tabung air yang terbuat dari bambu dan *biduk*, yaitu jenis perahu kecil yang terbuat dari bambu dan *biduk*, yaitu jenis perahu kecil yang terbuat dari sebatang kayubesar. Kedua jenis penampungan air tersebut kini sudah jarang digunakan, dan diganti dengan *drum* bekas tempat menyimpan minyak atau aspal yang telah dibersihkan.

Tempat penampungan air, ditempatkan berdekatan dengan tempat pengolahan bahan makanan dan tidak terlalu jauh dari tungku. Untuk melindungi para pekerja dari panas matahari dan hujan, tungku dan tempat mengolah makanan diberi atap. Sedangkan tempat mencuci beras yang jumlahnya cukup banyak, dilakukan di pinggir sungai dan jika jumlah berasnya sedikit cukup dicuci didekat dapur. Sebagai tempat buangan air, dan sampah di buat galian dengan jarak tidak terlalu jauh dari dapur. Ukuran jaraknya disesuaikan dengan keondisi tempat yang dipergunakan.

Untuk mencuci barang yang dipergunakan setelah memasak dilakukan di sungai, sedangkan untuk mencuci piring, gelas, dan alat sejenisnya dicuci di lokasi pesta atau upacara dilaksanakan. Sebagai tempat penampungan airnya dipakai *biduk*. Cara menggunakan air cucian yang terdapat dalam *biduk* tersebut ialah dengan jalan mencelupkan piring atau gelas yang akan dicuci ke dalamnya kemudian digosok dengan kain. Agar sisa-sisa makanan yang terdapat pada piring, maka terlebih dahulu dibuang pada tempat pembuangan dan baru dicuci di dalam *biduk*. Barang-barang yang sudah dicuci, dikeringkan di tempat khusus yang telah disiapkan dengan menggunakan tikar atau kain sebagai alasnya : untuk lebih jelasnya bagaimana situasi lokasi dan tata ruang dapur umum, baik untuk keperluan masyarakat umum dengan jumlah tungku banyak, maupun dengan jumlah tungku sedikit bagi kepentingan orang tertentu lihat gambar denah 4.



Gambar 4. Denah lokasi dapur umum tipe batin

Keterangan:

1. bangunan tempat tinggal
2. dapur umum yang menggunakan tungku sedikit (dapur pesta perorangan)
3. tanah kosong antara bangunan yang satu dengan lainnya dipergunakan sebagai jalan, dan lokasi dapur
4. jalan raya
5. dapur umum untuk pesta besar (untuk kepentingan umum)
6. biduk sebagai tempat penampungan air
7. drum sebagai tempat penampungan air
8. galian untuk limbah air dan sampah dapur
9. pohon kelapa
10. sungai

3.1.3 Dapur Perusahaan

Dalam kehidupan masyarakat pendukung tipe dapur orang Batin, tidak dikenal adanya dapur perusahaan. Jenis dapur yang ada hanyalah dapur rumah tangga dan dapur umum. Kalaupun ada di antara masyarakat yang berusaha menambah penghasilannya melalui kegiatan dapur, mereka tidak menggunakan dapur khusus, akan tetapi cukup memanfaatkan dapur rumah tangga.

Umumnya masyarakat yang menambah penghasilannya melalui dapur adalah mereka yang ekonominya lemah. Oleh sebab itu produksinya tidak banyak. Makanan yang dihasilkan biasanya berupa kue-kue, pisang goreng, dan makanan sejenisnya yang sifatnya tidak tahan lama.

3.2 Tipe Dapur Orang Kerinci

3.2.1 Dapur Rumah Tangga

Rumah orang Kerinci tergolong rumah panggung yang berpetak-petak, yaitu sering juga disebut *larik*. Sesuai dengan informasi yang diperoleh bahwa setiap petak rumah larik ada yang menggunakan dua bagian ruangan dan ada juga yang tiga ruangan. Rumah yang menggunakan dua bagian ruang, terdiri dari ruang *luao* atau luar, dan *dalon* atau dalam. Sedangkan bangunan yang menggunakan tiga ruangan, yaitu terdiri dari ruang *lah luaeh* atau ruang luar, *lah lemeah* atau ruang dalam dan *lah dapeu* atau ruang dapur.

Perbedaan kedua bangunan tersebut, terletak pada pembagian ruang dapurnya. Bangunan yang terdiri dari dua ruang, meng-fungsikan dua ruang *dalon*, yaitu sebagai ruang dapur dan ruang tidur. Sedangkan bangunan yang terdiri dari tiga ruangan, ruang dapurnya berdiri sendiri.

Dalam pembahasan dapur rumah tangga orang Kerinci ini akan dibahas tipe dapur yang berada di ruang *dalon*, karena tipe dapur ini dianggap tipe dapur yang asli, sedangkan ruang dapur yang berada pada ruang tersendiri dianggap tipe dapur yang berkembang kemudian.

Penempatan dapur di ruang *dalon*, bagi orang Kerinci mengandung hikmah tersendiri. Kaum wanita pada waktu memasak terutama pada waktu menunggu makanan masak, mereka dapat mengerjakan pekerjaan lain, seperti menjahit, menganyam, dan sebagainya. Dengan demikian waktu tidak terbuang sia-sia.

Di samping itu penempatan dapur di bagian dalam rumah, ialah untuk mencegah kaum wanita, terutama anak-anak gadis tidak ke luar dari rumah. Kalau wanita sering ke luar rumah sangat janggal dilihat orang. Pertimbangan lain ialah karena rumah orang Kerinci bertiang tinggi, maka yang memasak tidak perlu turun naik, yang mungkin akan membahayakan baginya.

Untuk memudahkan pekerjaan dapur, maka orang Kerinci telah membuat suatu pola lingkungan dapur, hingga seluruh pekerjaan dapur dapat dikerjakan dan diselesaikan dengan mudah, cepat, dan tidak melanggar norma-norma yang berlaku.

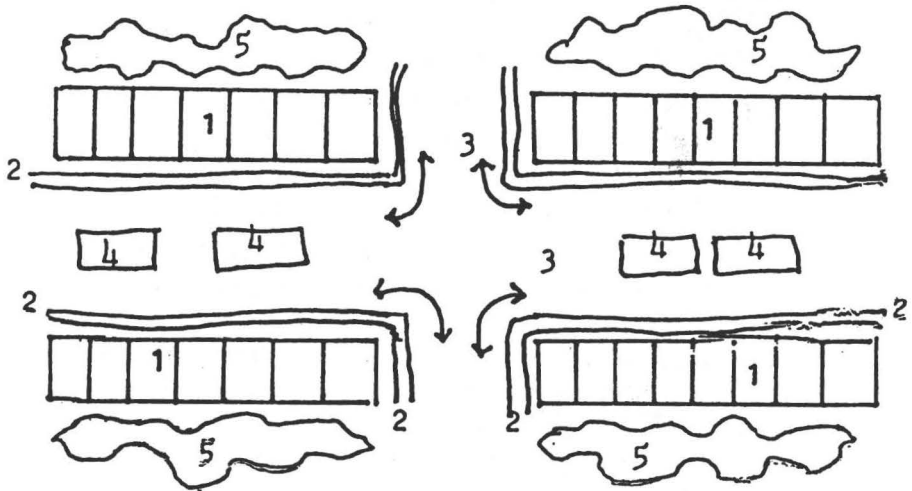
Keperluan air minum, kaum laki-laki yang disebut *anok janteang* atau *anok janton*, yang artinya anak jantan atau anak laki-laki, bertugas menggali sumur air minum di pinggir sungai, atau di tempat yang diperkirakan ada sumber airnya, misalnya di pinggir sawah atau di tempat yang dianggap dapat menghasilkan air bersih untuk minum. Sedangkan pekerjaan mengambil air minum dilakukan oleh kaum wanita, yaitu pada waktu habis mandi atau mencuci. Jadi waktu pengambilan air tidak dilaksanakan secara khusus.

Bagi penduduk yang tinggal di dekat sungai, maka sungai dijadikan sebagai tempat mandi, mencuci pakaian dan kakus. Untuk memenuhi keperluan tersebut dibuat rakit-rakit dari bambu dan diberi bilik sebagai tempat buang air. Sedangkan bagi penduduk yang jauh dari sungai, biasanya dibuat parit kecil untuk tempat mencuci dengan memanfaatkan sumber air yang terdapat pada bukit-bukit. Di samping membuat parit penduduk membuat tempat mencuci dan mandi tersendiri.

Pekarangan rumah sebelah depan dipergunakan untuk jemur padi, kopi, dan biji-bijian lainnya, serta bahan-bahan anyaman rumah tangga. Di samping itu juga dipergunakan sebagai tempat menumbuk padi dan beras. Alat yang digunakan untuk kegiatan tersebut adalah *lesun* dan *antan* atau alu. Pekarangan sebelah belakang atau samping biasanya digunakan untuk dapur hidup dan apotik hidup, yaitu tanaman untuk keperluan rempah masak-memasak dan bahan obat-obatan.

Pada bagian bawah rumah atau kolong rumah, digunakan sebagai tempat menyimpan kayu bakar, menyimpan biji kopi, dan keperluan rumah tangga. Apabila lumbung penuh, maka kolong rumah juga dimanfaatkan sebagai tempat menyimpan padi. Peka-

rangan bawah rumah ini dipagar dengan bambu sirap atau *pe-lupuh*, yaitu bahan dinding yang terbuat dari bambu yang dipecah-pecah Untuk memperjelas lokasi dapur dengan lingkungan pekarangan lihat gambar 5 di bawah ini.



Gambar 5 Lokasi dapur dengan lingkungan pekarangan.

Keterangan :

1. Larik
2. parit air
3. jalan raya
4. lumbung
5. tanaman di belakang rumah.

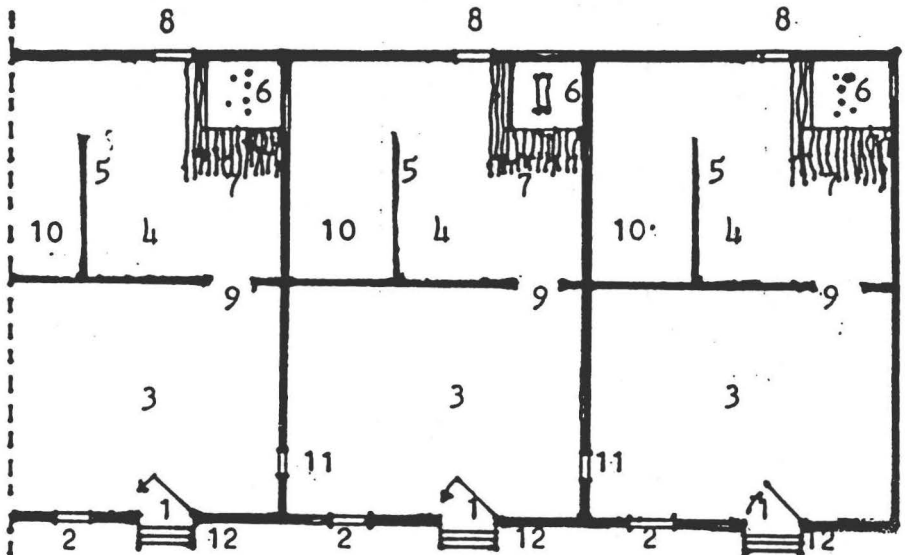
Mengingat pembagian ruang pada bangunan rumah tempat tinggal bagi orang Kerinci hanya terdiri dari dua ruangan, yaitu ruang *luoa* dan *dalon*, maka dalam penggunaan ruang tersebut mempunyai fungsi ganda. Seperti halnya ruang *dalon*, di samping digunakan sebagai tempat dapur, juga digunakan sebagai tempat tidur, tempat makan, dan tempat penyimpanan barang-barang keperluan rumah tangga, seperti pakaian, tikar dan lain-lain. Sedangkan ruang *luoa* atau luar digunakan sebagai tempat penerima tamu, tempat tidur anak laki-laki pada malam hari, tempat bermusyawarah keluarga, juga sebagai tempat istirahat bagi keluarga pada waktu tidak ada tamu. Pada waktu-waktu tertentu digunakan sebagai tempat jamuan kenduri baik kenduri syukuran rumah tangga, kematian dan jenis kenduri lainnya.

Pada bagian ruang *dalon* atau dalam, untuk membatasi tempat tidur, tempat makan, dan dapur dibatasi oleh *kurok*, yaitu *dinding*

yang terbuat dari pelupuh bambu atau kulit kayu. Tinggi kurok ini hingga batas kepala dengan lebar setengah ruang *dalon* tanpa menggunakan pintu. Maksudnya supaya cahaya bisa masuk ke tempat tidur. Kamar tidur ini biasanya digunakan oleh orang tua.

Tempat tidur anak perempuan atau gadis-gadis ialah di bagian depan *kurok*, yaitu bersebelahan dengan tempat tidur orang tua. Tempat tidur anak gadis tersebut juga digunakan sebagai tempat makan. Maksud anak gadis tidur di ruangan ini ialah untuk memudahkan orang tua mengawasinya.

Antara ruang *luoa* dan *dalon*, dibatasi dengan dinding. Untuk menghubungkan ke dua ruangan tersebut dibuat pintu agak ke sebelah kiri, sehingga pintu tersebut berhadapan dengan dapur. Dengan demikian pada waktu kaum perempuan memasak dan kita berada pada ruang *luoa* dekat pintu akan kelihatan, karena umumnya tidak menggunakan daun pintu. Kalau pun ditutupi biasanya menggunakan kain. Agar jelasnya gambaran lokasi dapur dengan lingkungan rumah lihat gambar 6.



Gambar 6 lokasi dapur dengan lingkungan rumah

Keterangan

- | | |
|-------------------------|----------------------------|
| 1. Pintu masuk | 7. tempat berair |
| 2. Singo (sinyen) depan | 8. singo (sinyen) belakang |
| 3. ruang luoa | 9. pintu suri |
| 4. ruang dalon | 10. kamar tidur orang tua |
| 5. diinding kuro | 11. pintu mendahao |
| 6. dapur | 12. tango budoi |

Ruang dapur pada rumah tempat tinggal orang Kerinci dapat dibagi empat, yaitu (1) bagian dapur, (2) bagian depan dapur, (3) bagian sebelah kiri dapur, dan (4) ruang makan. Keempat bagian tersebut masing-masing mempunyai fungsi dan kegunaan yang berbeda.

Bagian dapur terdapat disudut kiri bagian kanan ruang dalam. Letaknya ditinggikan sejengkal dari lantai rumah. Bahan yang dipergunakan pembuatan dapur ini ialah papan yang kayunya kuat dan tahan lama, biasanya dari kayu medang telapu yang tahan air. Papan dipasang hingga membentuk segi empat, bernama *capu*. Ukuran *capu* ini berkisar antara 1 meter kali satu seperempat meter, dengan memuat dua tungku dapur.

Di atas dapur diletakkan tungku dan di atas tungku ada *poho* atau *paro*, yaitu sebagai tempat mengeringkan bahan bakar kayu api. Alat pengering ini dibuat dari kayu dan memakai tiang sebanyak empat batang, yaitu ditempatkan di sudut-sudut dapur. Lantai *poho* dibuat dari bilah bambu supaya tidak mudah patah. Di bawah *poho* digantungkan *impi* dari bilah bambu, dibuang kulitnya dan dianyam, dengan bentuk segi empat berukuran kira-kira 50 cm x 30 cm.

Pada bagian dinding dapur dipasang pula *nta* atau *antea*, yaitu tempat gantung *gigik*. Bahannya dari kayu atau bilah bambu. *Gigik* adalah tempat menyimpan air yang terbuat dari bambu bulat.

Bagian depan dapur digunakan sebagai tempat melaksanakan kegiatan pengolahan bahan baku makanan yang akan dimasak, seperti iris-mengiris, giling-menggiling, mencuci beras dan sebagainya.

Bagian sebelah kiri dapur digunakan sebagai tempat menyimpan beras dalam bakul besar, tikar yang disandarkan ke sudut dinding, dan rak piring yang disebut *nyangai pinggan*, yaitu rak tempat mengeringkan alat-alat makan.

Dibagian depan *pintu suri* atau pintu tengah, bersebelahan dengan tempat tidur anak wanita, yang menjorok sedikit ke depan dapur, digunakan sebagai tempat makan keluarga. Bagi laki-laki duduk di dekat *pintu suri*, sedangkan wanita di dekat dapur. Maksudnya agar wanita lebih mudah mengambil makanan ke dapur (lihat gambar 7).

Air limbah kegiatan dapur dibuang melalui *singem lapu* atau singok dapeu, yaitu jendela kecil yang terdapat pada dinding belakang dekat dapur. Ukuran Jendela ini kira-kira panjang 40 cm dan lebarnya sekitar 25 cm. Maksud pembuangan melalui *singok* ini ialah untuk memudahkan pembuangan air dan lebih cepat. Di samping itu air limbah yang dibuat ke belakang rumah, dapat menyuburkan tanah yang ditanami tanaman dapur hidup dan apotik hidup.

Untuk pembuangan sampah, terlebih dahulu dikumpulkan ke dalam bakul, kemudian dibuang di pekarangan samping atau belakang. Setelah banyak dan kering lalu dibakar. Yang bertugas sebagai pembuang sampah adalah anak perempuan, sedangkan yang membakarnya adalah anak laki-laki. Hasil bakaran sampah dapat dimanfaatkan sebagai penyubur tanaman.

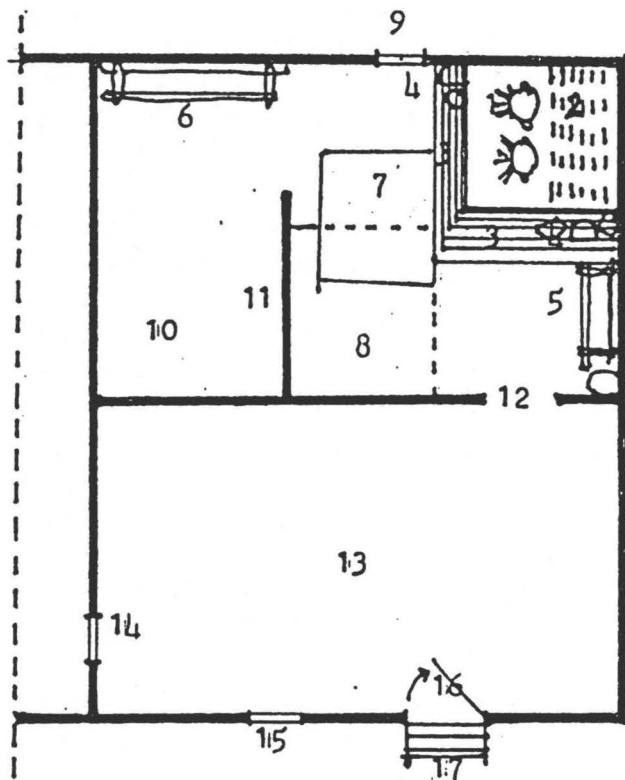
Untuk mencuci bahan makanan yang akan dimasak, seperti beras, biasanya dilakukan di dalam bakul yang terbuat dari anyaman bambu. Beras yang sudah dicuci tidak dikeringkan, karena terus dimasak. Sedangkan tempat mencuci rempah-rempah misalnya jahe, kunyit, bawang, cabe dan sejenisnya, dilakukan dalam tempurung kelapa. Rempah-rempah ini juga tidak dikeringkan, karena setelah dicuci langsung diolah.

Mencuci alat memasak, seperti belanga, dan tempat giling cabe, tidak memerlukan tempat khusus, karena mencucinya cukup di atas lantai. Air cucian tidak tumpah, karena yang dicuci hanya bagian dalamnya atau bagian atasnya saja. Sedangkan tempat giling cabe cukup dilap saja dengan kain basah. Untuk mengeringkan belanga diletakkan di atastungku dan ditutup. Pengeringan giling cabe cukup dimiringkan ke dinding atau di dapur.

Pada masa dahulu sebelum adanya piring, maka yang digunakan adalah daun pisang atau upih pinang. Setelah adanya piring seng, maka tempat makan berganti dengan *pinggan*, yaitu piring. Kalau menggunakan daun pisang, maka tidak perlu dicuci, tetapi langsung dibuang, yang menggunakan upih pinang, dicuci di ruang dapur lalu ditelungkupkan di lantai. Sedangkan setelah adanya *pinggan*, alat ini dicuci di sungai, di parit atau ada jugayang cukup mencucinya di ruang dapur saja, lalu dikeringkan di rak piring atau *nyangai pinggan*.

Mengingat ruang dapur di rumah tempat tinggal orang Kerinci selalu difungsigandakan, maka penataan ruangnya sederhana

sekali dan tidak perlu menggunakan ruangan yang besar (lihat gambar 7).



Gambar 7 denah tata ruang dapur.

Keterangan

- | | |
|--|----------------------------|
| 1. dapur | 8. tempat tidur anak gadis |
| 2. paro | 9. singo belakang |
| 3. tempat penyimpanan alat memasak. | 10. tempat tidur orang tua |
| 5. tempat menyimpan alat-alat kebutuhan sehari-hari. | 11. dinding kuro |
| 6. tempat menyimpan pakaian | 12. Pintu suri |
| 7. ruang makan | 13. ruang luao |
| | 14. pintu mnuhao |
| | 15. suge upan |
| | 16. pintu masuk |
| | 17. tangga buouu. |

3.2.2. Dapur Umum

Bagi masyarakat Kerinci, kegiatan dapur umum tidak dapat dipisahkan dengan kehidupannya. Kegiatan pesta, kenduri, dan kegiatan upacara merupakan bagian dari kehidupan mereka yang sewaktu-waktu dilaksanakan. Dalam pelaksanaan kegiatan

pesta upacara dan kenduri memerlukan dapur khusus. Sehingga mau tidak mau harus membuat dapur tersendiri.

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

Penentuan lokasi dapur umum yang sifatnya untuk kepentingan bersama, diputuskan dengan musyawarah adat, Sedangkan dapur umum yang sifatnya untuk kepentingan orang tertentu tidak perlu melalui musyawarah adat, akan tetapi diadakan mufakat dengan tetangga *larik*. Karena *larik* merupakan bangunan memanjang yang terdiri dari beberapa petak rumah dan dihuni oleh satu keluarga. Di samping itu tanah tempat berdirinya *larik* bukan hak milik perorangan, akan tetapi milik adat.

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

Pada masa dahulu untuk pemenuhan kebutuhan air digunakan *gigik* sebagai alat mengambil dan menyimpan air, akan tetapi sekarang *gigik* sudah jarang dipergunakan. Untuk pengambilan air menggunakan ember plastik, sebagai tempat penampungannya digunakan *drum*. Penempatan *drum* ini biasanya berdekatan dengan tempat mengolah bahan makanan yang akan dimasak. Arah penempatannya disesuaikan dengan kondisi tempat. Jadi tidak ada ketentuan khusus yang mengaturnya.

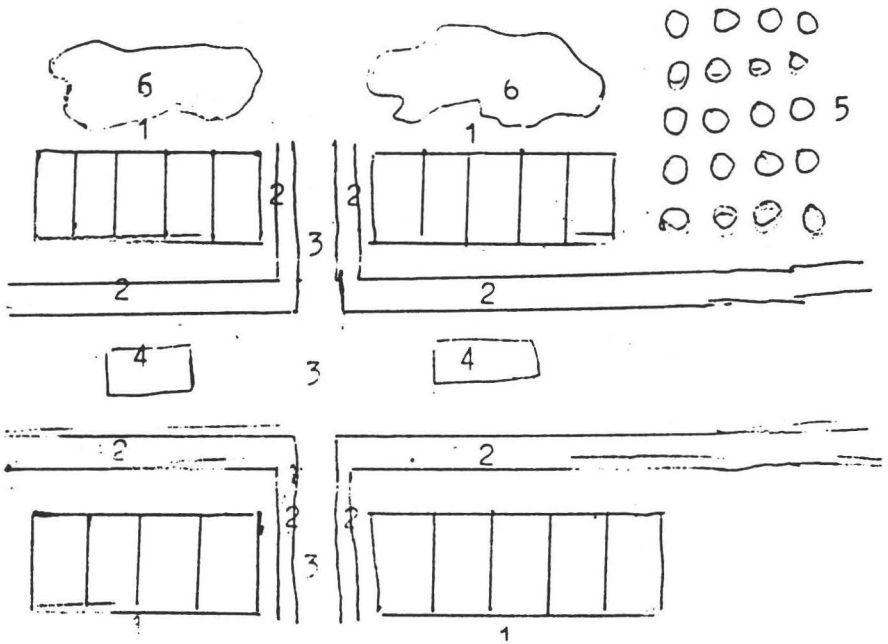
Tempat pembuangan air dan sampah yang ditimbulkan oleh dapur umum tidak mempunyai tempat khusus. Untuk pembuangan air limbah, cukup dibuang di parit yang terdapat di depan *larik*. Sedangkan untuk pembuangan sampah, biasanya dikumpulkan di satu tempat, kemudian dibakar. Sisa pembakaran tersebut dapat dimanfaatkan sebagai pupuk tanaman yang ada di sekitar *larik*.

Sebagai tempat mencuci bahan makanan dan peralatan yang digunakan dilaksanakan di pinggir parit : Sedangkan untuk mengeringkan bahan makanan yang akan dimasak tidak digunakan tempat khusus, yaitu cukup dimasukkan ke dalam bakul, jika jumlahnya banyak. Untuk pengeringan peralatan yang digunakan cukup dikeringkan di tempat pencucian, karna tidak memerlukan tempat khusus. Biasanya peralatan yang digunakan dengan ukuran kecil tidak perlu dikeringkan secara khusus, karna akan kering dengan sendirinya. Untuk memperjelas tentang lokasi dan tata ruang dapur umum di daerah Kerinci, lihat gambar 8 (denah lokasi).

3.2.3. Dapur Perusahaan.

Dalam kehidupan sehari-hari masyarakat kerinci, penggunaan dapur sebagai sumber mata pencaharian pokok tidak ditemukan, akan tetapi sebagai sumber mata pencaharian sampingan masih ditemukan.

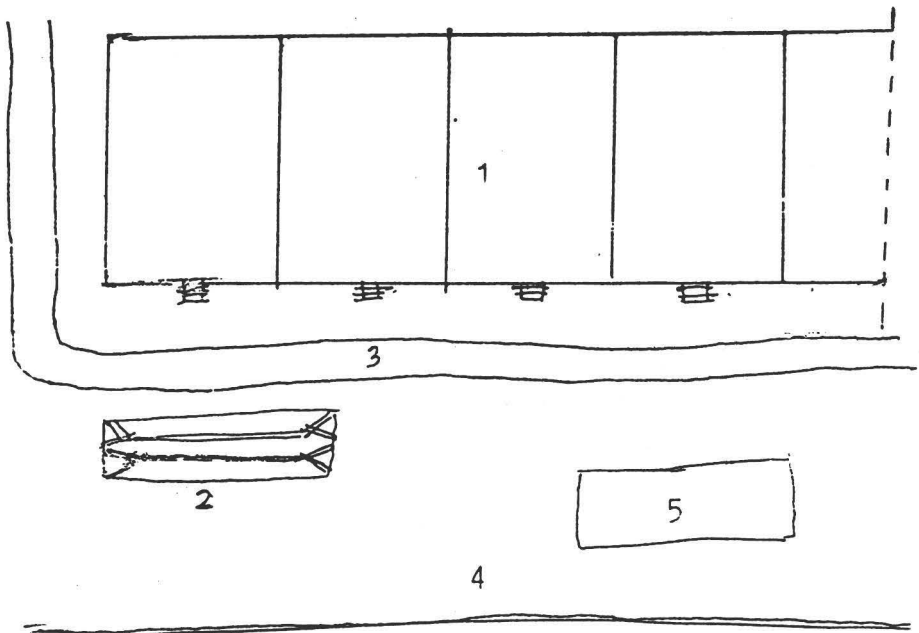
Dapur yang difungsikan sebagai dapur perusahaan, biasanya tidak dibuat secara permanen. Lokasi pembuatannya berada di depan larik dengan menggunakan bahan yang sederhana sekali, terutama untuk bahan pembuatan tungkunya. Jenis makanan yang diproduksi adalah lemang. Pada waktu memasak tidak digunakan air, karena lemang yang akan dimasak sudah dipersiapkan di rumah. Untuk mencuci bahan lemang, seperti beras pulut dicuci dalam bakul. Pembuatan santan dilakukan di bagian dapur rumah. Oleh sebab itu tata ruang dapur yang digunakan sederhana sekali (lihat gambar 9).



Gambar 8, lokasi dapur umum

Keterangan

1. larik
2. parit tempat mencuci
3. jalan umum
4. lumbung
5. dapur umum
6. tanaman di belakang rumah



Gambar 9, lokasi dapur perusahaan leman

Keterangan :

1. larik
2. lokasi dapur
3. parit
4. jalan umum
5. lumbung padi

3.3. Tipe Dapur Orang Melayu Jambi

3.3.1. Dapur Rumah Tangga.

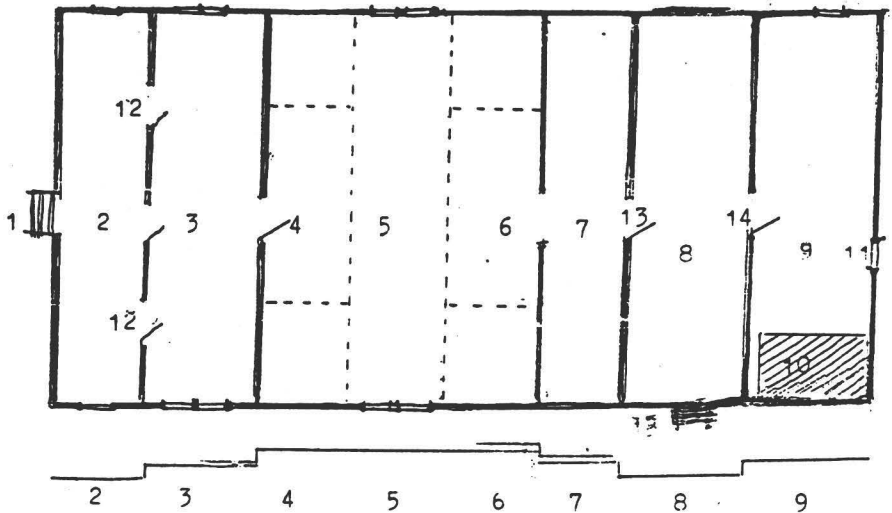
Dapur bagi orang Melayu Jambi mempunyai keistimewaan, bila dibandingkan dengan dapur suku bangsa asal lainnya yang ada di propinsi jambi. Dapur orang Melayu Jambi mempunyai bangunan khusus, yaitu tidak menyatu dengan bangunan induk.

Umumnya bangunan tempat tinggal mereka dibangun di dekat sungai secara memanjang, dengan mengikuti jalur sungai. Untuk menghindari bahaya banjir, maka rumah tempat tinggal dibangun daam bentuk panggung. Ada juga pola perkampungan orang Melayu Jambi dengan tidak mengikuti alur sungai, akan tetapi mengikuti jalur jalan, sehingga bangunan tempat tinggalnya dibangun secara berhadap-hadapan.

Bangunan tempat tinggal orang Melayu Jambi terdiri dari delapan ruangan, yaitu (1) kaki lima, (2) serambi besar, (3) ruang anak umah, (4) induk umah, (5) anak umah bagian belakang, (6) serambi dapur, (7) garang, dan (8) dapur. Kedelapan ruangan tersebut mempunyai lantai yang tidak sama tinggi. Ketinggian lantai rumah dapat dibagi tiga bagian, yaitu : (1) lantai terendah adalah lantai *garang* dan kaki lima, (2) lantai dapur, serambi dapur dan serambi besar sama tinggi, dan (3) ruang anak umah depan, induk umah dan anak umah belakang sama tinggi (lihat gambar 10).

Antara bangunan induk dengan bangunan dapur dipisahkan dengan *garang*, yaitu tempat berair, tempat menyimpan barang, dan sebagai tempat menjemur. *Garang* tidak mempunyai dinding, dan lantainya dibuat agak jarang dibandingkan dengan lantai dapur dan bangunan induk. Pada bagian samping *garang* atau dekat dengan bangunan dapur terdapat tangga sebagai tempat lewat bagi anak gadis setelah mandi, tidak melewati kaki lima dan serambi besar, karna tempat ini sebagai tempat duduk kaum peria ataupun tamu. Di samping itu juga tidak mengotori bangunan induk, memudahkan penjemuran kain yang sudah dicuci di sungai, dan memudahkan pengangkatan air yang diangkat dari sungai.

Pada bagian depan dapur dibuat pintu untuk menghubungkan serambi dapur yang terdapat di bangunan induk. Begitu juga pada bagian dinding tengah serambi dapur dibuat pintu dan berhadapan dengan pintu dapur (lihat gambar 10).



Gambar 10, lokasi dapur dengan lingkungan rumah

Keterangan :

- | | |
|------------------------------|--|
| 1. tangga depan | 9. ruang dapur |
| 2. kaki lima | 10. tungku tempat memasak |
| 3. ruang serambi besar | 11. jendela dapur |
| 4. ruang anak rumah depan | 12. pintu depan |
| 5. ruang induk | 13. pintu belakang |
| 6. ruang anak rumah belakang | 14. pintu depan dapur |
| 7. ruang serambi dapur | 15. tangga garang |
| 8. ruang garang | 2 s.d. 9 tinggi lantai masing-masing rumah |

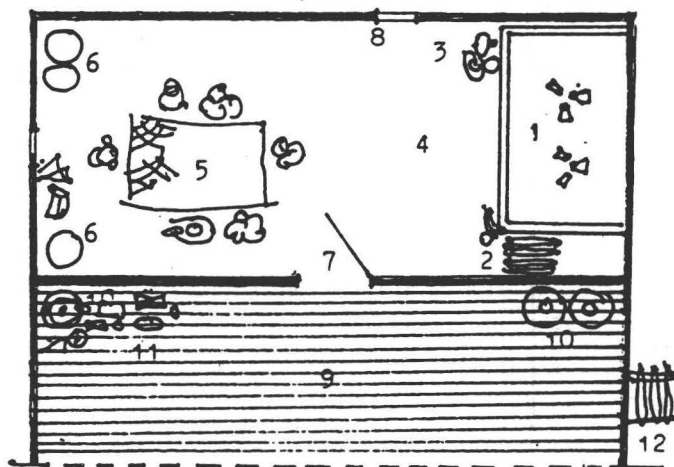
Bangunan dapur terdiri dari ruangan polos dengan tidak menggunakan sekat-sekat. Namun sesuai dengan fungsinya, maka ruangan dapur tersebut dibagi lima bagian, yaitu di bagian sebelah kiri sebagai tempat tungku dapur, bagian sebelah kanan sebagai tempat menyimpan beras dan tikar tempat duduk, di bagian kanan tengah, sejajar dengan batas pintu, digunakan sebagai tempat makan (ruang makan), dan dibangun depan tungku digunakan sebagai tempat mengolah bahan makanan yang akan dimasak serta tempat penyimpanan alat-alat dapur. dibangun atas tungku terdapat *paro* sebagai tempat mengeringkan kayu bakar yang masih basah, dan dibangun sebelah kiri tungku juga terdapat tempat penyimpanan kayu bakar, yaitu kayu bakar yang sudah kering dan tinggal menggunakannya.

Sebagai tempat menyimpan air, baik air untuk mencuci, maupun air minum di simpan di dalam *guci*, yaitu tempat air yang terbuat dari tanah liat atau semen. Tempat menyimpan

guci atau sering juga disebut *takar* ialah di *garang* dekat dinding dapur bagian sebelah kanan atau kiri. *Garang* juga berfungsi sebagai tempat mencuci dan mengeringkan peralatan memasak. Untuk penyimpanan barang pecah belah, seperti piring, gelas dan sejenisnya disimpan di rak piring, sering juga disebut dengan istilah *damparan*. Rak piring ditempatkan di ruang sudut kiri serambi dapur.

Ruang khusus sebagai tempat pembuangan sampah tidak ada, akan tetapi sampah-sampah yang ditimbulkan oleh kegiatan dapur, biasanya dikumpulkan dibakul kemudian dibuang di kolong rumah. Setelah sampah agak banyak dan kering baru dibakar. Kadang-kadang juga sampah tersebut tidak perlu dibakar lagi karena dibawa hanyut oleh air, jika air pasang.

Bagi penduduk yang bertempat tinggal dipinggir sungai ada juga yang membuang sampah langsung dari jendela yang terdapat di bagian dapur. Jendela ini di samping berfungsi sebagai tempat membuang sampah, juga berfungsi sebagai alat penerang. Ukuran jendelanya tidak terlalu besar seperti jendela yang terdapat di bagian bangunsinduk (lihat gambar 11).



Gambar 11, tata ruang dapur orang Melayu Jambi.

Keterangan :

- | | |
|--|--------------------------------------|
| 1. tungku dapur | 7. pintu dapur |
| 2. tempat penyimpanan kayu api yang sudah kering | 8. jendela dapur |
| 3. tempat menyimpan belanga dan sejenisnya | 9. garang |
| 4. tempat bekerja mengolah bahan makanan | 10. guci tempat menyimpan air |
| 5. tempat ruang makan | 11. tempat mencuci alat-alat memasak |
| 6. tempat menyimpan beras dan tikar | 12. tangga garang |

3.3.2. Dapur Umum

Sama halnya dengan suku bangsa asal lainnya yang ada di propinsi Jambi, dapur umum bagi orang Melayu Jambi merupakan bagian tak terpisahkan dari kehidupan mereka. Kegiatan dapur umum biasanya tidak dilakukan setiap hari, akan tetapi pada waktu-waktu tertentu.

Dapur umum dibangun sesuai dengan keperluan, baik dari segi penentuan lokasi, bentuk, dan volume kegiatannya. Bagi orang Melayu Jambi dalam menentukan lokasi pembuatan dapur umum tidak mempunyai ketentuan khusus. Akan tetapi disesuaikan dengan kondisi lingkungan pekarangan rumah. Jika dapur tersebut dibangun untuk keperluan pesta perorangan. Sedangkan dapur umum untuk keperluan bersama, maka penentuan lokasinya melalui keputusan musyawarah.

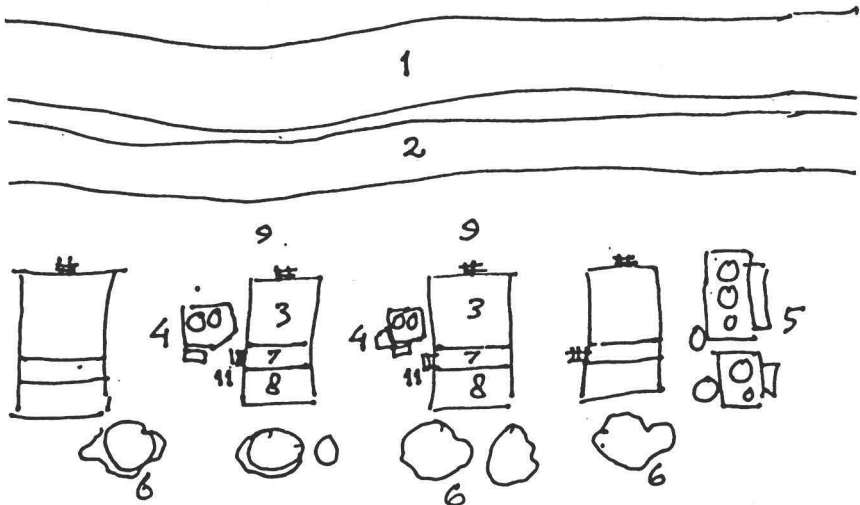
Lokasi dapur umum yang dibangun di lingkungan rumah tempat tinggal, biasanya dibangun sebelah kiri atau sebelah kanan rumah. Namun yang paling sering ditemukan ialah dibagian sebelah kiri. Alasannya ialah bahwa dibagian sebelah kiri terdapat tangga di bagian *garang*, sehingga memudahkan naik turun rumah. Pembuatan dapur umum jarang sekali ditemukan di depan rumah, karena umumnya bagian depan rumah digunakan sebagai tempat acara pesta.

Lain halnya kalau dapur umum dibangun atas kepentingan bersama, lokasinya dipilih yang agak luas. Dengan memperhatikan sumber air, dan lokasi tempat upacara atau pesta dilaksanakan. Akan tetapi dalam penentuan lokasi dapur umum seperti ini tidak sulit, karena umumnya perkampungan orang Melayu Jambi berada di pinggir sungai.

Sebagai tempat penampungan air, digunakan drum, baskom, atau ember besar. Tempat air tersebut ditempatkan di dekat dapur tempat mengolah bahan makanan yang akan dimasak, Agar air limpahan cucian tidak menyebar, maka dibuat lobang sebagai tempat penampungan. Lobang ini dibuat di dekat tempat mengolah bahan makanan.

Sampah-sampah yang ditimbulkan oleh dapur umum, disatukan di suatu tempat, kemudian dibakar atau sering juga dibuang di sungai. Sampah yang dibuang di sungai tidak mempengaruhi aliran air, karena umumnya ukuran sungainya besar dan mengalir terus. Jadi sampah tidak tergenang, akan tetapi dibawa arus.

Untuk mencuci bahan memasakan, biasanya dilakukan di tempat pengolahan. Sedangkan untuk mencuci peralatan memasak yang ukuran besar dilakukan di sungai. Sebagai tempat mengeringkannya di *garang*. Untuk lebih jelasnya di mana lokasi, dan bagaimana tata ruang dapur umum orang Melayu Jambi (lihat gambar 12).



Gambar 12, lokasi dapur umum

Keterangan :

1. sungai
2. jalan raya
3. rumah induk
4. dapur umum untuk kepentingan perorangan
5. dapur umum untuk kepentingan bersama
6. pohonan dibelakang rumah
7. garang
8. dapur rujah tangga
9. pekarangan depan
10. tangga garang

3.3.3 Dapur Perusahaan

Pada perinsipnya dapur perusahaan yang sifatnya khusus, tidak ada. Akan tetapi tidak jarang dijumpai adanya usaha pada masyarakat tertentu menjadikan sumber penghasilan melalui kegiatan dapur. Seperti halnya orang-orang Melayu Jambi yang bermukim di daerah Tanjung Jabung, membuat minyak makan dari bahan kelapa dengan memprosesnya melalui kegiatan dapur. Karena jumlah produksinya tidak banyak, maka dapur yang digunakan

cukup dapur rumah tangga. Di samping itu pembuatannya tidak dilakukan secara rutin, tetapi pada waktu-waktu tertentu.

Selain kegiatan membuat minyak, dikalangan masyarakat Melayu Jambi juga ditemukan adanya keluarga tertentu memanfaatkan kegiatan dapur rumah tangga sebagai sumber mata-pencarian tambahan. Seperti membuat pisang goreng, kue-kue, dan makanan sejenisnya untuk dijual. Jumlah produksinya juga tidak banyak, karena umumnya yang dimaksud adalah makanan yang tidak tahan lama.

BAB IV MACAM-MACAM TUNGKU TRADISIONAL DAN BAHAN BAKARNYA

4.1 Tipe Dapur Orang Batin

1.1 Tungku Dapur Rumah Tangga

Tungku tradisional yang sering digunakan oleh orang Batin, serta suku bangsa asal lainnya yang tergolong dalam tipe dapur orang Batin ini ada 3 macam, yaitu (1) tungku dapur yang terbuat dari bahan batu, (2) tungku dapur yang terbuat dari besi dengan bentuk bulat, dan (3) tungku dapur yang terbuat dari besi dengan bentuk empat persegi panjang. Ketiga macam tungku tersebut tidak mempunyai nama khusus, oleh sebab itu masyarakat penduduknya menyebutnya dengan istilah tungku, yaitu sama dengan bahasa Indonesia.

Tungku yang terbuat dari batu, cara pembuatannya sederhana sekali, karena tinggal mencari batu yang bentuknya agak lonjong sebanyak tiga buah dengan ukuran yang sama besar. Untuk mencari batu yang akan dipergunakan, tidak sulit, karena banyak terdapat di pinggir sungai. Sebelum batu tersebut dijadikan tungku, terlebih dahulu membuat kotak tempat berdirinya tungku. Kotak tersebut terbuat dari papan dengan bentuk segi empat. Pada bagian sudut papan dipasang tiang sebanyak empat batang dengan ukuran panjang sekitar dua meter. Untuk memperkuat kedudukan tiang,

dipasang *galang* yaitu kayu yang menghubungkan antara tiang yang satu dengan tiang lainnya.

Penempatan papan dari tiang, berjarak sekitar 35 cm dari lantai, sehingga seolah-olah mempunyai kaki. Sedangkan lebar papan yang digunakan berkisar antara 20 – 25 cm. Untuk memperkuat kedudukan papan, di bagian bawahnya dipasang lagi *galang* dari masing-masing tiang.

Setelah *galang* dipasang, kemudian dipasang lantai yang terbuat dari bambu belah. Di bagian atas bambu belah dipasang batang pisang yang sudah dibelah-belah tipis. Maksudnya agar pohon pisang tersebut dapat menyerap panas. Setelah daun pisang disusun rapi, kemudian di bagian atasnya diberi tanah liat menutupi semua permukaan lantai tadi. Jarak tanah liat dengan tinggi papan segi empat tadi sekitar 3 – 5 cm. Maksudnya agar abu dapur tidak terjatuh ke lantai rumah.

Cara pemasangan tanah liat dilakukan sedikit demi sedikit dengan jalan menekan-nekannya melalui tapak tangan. Hal ini dilakukan secara berulang-ulang, sehingga semua permukaan yang akan diisi terisi semua. Agar tanah tersebut padat, maka pada waktu menekan-nekan tanah diperciki dengan air.

Menurut kebiasaan, orang yang memercikkan air pada waktu pemasangan tanah tidak sembarang orang, karena pada saat itu akan dibacakan *mantra*. Tujuan pembacaan mantra ialah untuk membersihkan dapur dari gangguan-gangguan iblis, karena dapur berfungsi sebagai tempat mengolah makanan yang akan dimakan. Sedangkan makanan akan dimasukkan ke dalam tubuh. Kalau makanan yang masuk ke dalam tubuh tidak bersih, maka tubuh akan kotor baik dalam pengertian *lahiriah* maupun *batiniah* atau tubuh dan jiwa. Untuk itu sebelum dapur digunakan sudah harus dibersihkan. Biasanya yang bertindak sebagai pembaca mantra adalah seorang dukun.

Dengan selesainya pemasangan tanah, maka barulah dipasang tungku batu tadi. Ketiga batu yang akan dijadikan sebagai tungku dipasang dalam bentuk segi tiga, yaitu di bagian depan dipasang dua buah batu dengan arah sejajar, dan di bagian tengah belakang dipasang batu yang satu lagi.

Cara pemasangan tungku batu tersebut, ialah terlebih dahulu di bagian tanah yang akan ditempati tungku dilobangi, sehingga sebagian batu tersebut tertanam. Kedalamannya disesuaikan de-

ngan keadaan batu itu sendiri. Batu dipasang agak miring, sehingga ujung atas batu menekuk arah ke dalam. Jarak pemasangan antara batu yang satu dengan yang lainnya sekitar 20 cm.

Tungku yang terbuat dari besi dengan bentuk bulat, juga menggunakan tiga kaki. Jarak antara kaki yang satu dengan yang lainnya sekitar 25 cm. Kaki bagian atas juga menekuk ke dalam. Untuk menghubungkan ketiga kaki tungku tersebut, dibuat bulatan besi pada bagian atasnya.

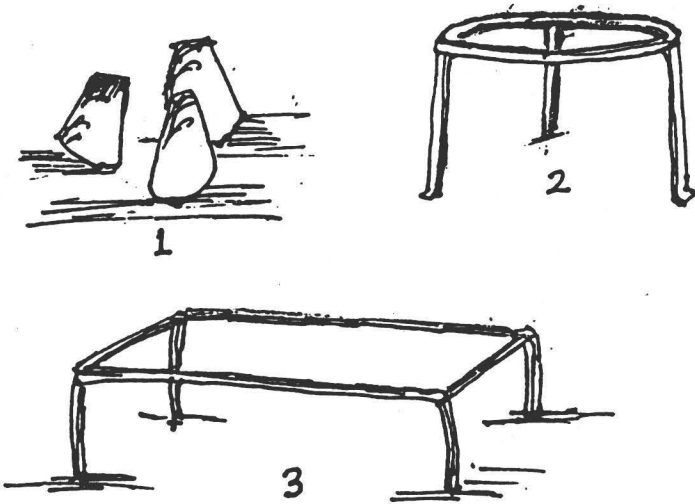
Teknik pembuatan tungku besi seperti ini ialah dengan teknik las, akan tetapi sistem pengerjaannya masih sederhana sekali. Bahan ketiga tiang tungku tersebut adalah besi yang sudah dipotong-potong dengan sama panjang. Di bagian ujung atas tiang, dilengkungkan ke dalam hingga pada waktu tiang ditegakkan lengkungan tersebut sejajar dengan permukaan lantai. Di bagian lengkungan dipasang besi bulat dengan ukuran garis tengahnya sekitar 20 cm. Untuk menghubungkan besi bulat tadi dengan lengkungan tiang, maka pertemuannya dilas. Tujuan besi bulat itu dihubungkan dengan tiang ialah untuk menahan tiang, agar tiang dapat berdiri kokoh. Di samping itu juga bertujuan sebagai tempat menahan periuk atau belanga pada waktu memasak.

Cara pemasangan tungku besi bentuk bulat ini mudah sekali, karena tinggal menempatkan di dapur. Biasanya kalau menggunakan tungku batu atau tungku besi bentuk bulat di dapur rumah tangga, maka jumlahnya dua buah. Jarak pemasangan antara tungku yang satu dengan yang lainnya sekitar tiga puluh hingga empat puluh sentimeter.

Lain halnya dengan tungku besi yang bentuknya empat persegi panjang, jika ditempatkan di dapur rumah tangga cukup menggunakan satu buah, karena ukurannya berkisar antara tujuh puluh lima hingga sembilan puluh sentimeter.

Cara pembuatan tungku besi empat persegi panjang ini, sama dengan cara pembuatan tungku besi bentuk bulat. Perbedaan kedua tungku tersebut hanyalah pada bentuknya saja. Jika ditinjau dari segi cara penggunaannya, maka lebih peraktis cara penggunaan tungku besi bentuk empat persegi panjang. Penempatannya di dapur cukup peraktis, dan pada waktu digunakan bisa sekaligus tiga jenis masakan. Sedangkan tungku besi bentuk bulat hanya dapat digunakan satu jenis masakan pada waktu yang sama. Di samping itu untuk satu dapur harus menggunakan dua tungku

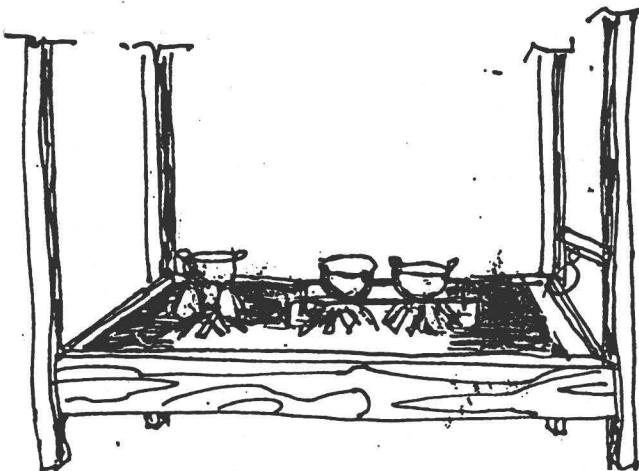
besi bentuk bulat. Untuk lebih jelasnya bagaimana letak tungku dan bentuk tungku di dapur rumah tangga tipe orang Batin (lihat gambar 13 dan 14).



Gambar 13, bentuk tungku

Keterangan :

1. tungku yang terbuat dari batu
2. tungku yang terbuat dari besi dengan bentuk bulat.
3. tungku yang terbuat dari besi dengan bentuk empat persegi panjang.



Gambar 14. tata letak tungku di dapur

Tata cara khusus yang dilakukan pada waktu memasang tungku di dapur, tidak ada. Yang ada hanyalah pada waktu memasukkan tanah di dapur atau kerangka tempat berdirinya tungku, perlu adanya pembersihan melalui mantra-mantra. Mantra dibacakan oleh sang dukun pada waktu memercikkan air di bagian tanah yang akan diratakan.

Menurut kepercayaan masyarakat pendukungnya bahwa dapur sebagai tempat memasak harus dibersihkan dari hal-hal yang sifatnya kotor. Jika dapur itu kotor atau tidak suci, karena adanya gangguan-gangguan baik sifatnya lahiriah maupun batiniah, maka manusia yang memakan hasil masakan dapur tersebut akan terpengaruh. Dengan demikian akan menimbulkan penyakit bagi dirinya, baik sifatnya lahiriah maupun batiniah.

Bahan bakar yang digunakan sesuai dengan ketiga bentuk tungku tersebut adalah kayu bakar. Bahan kayu bakar diambil di hutan yang tidak jauh dari rumah tempat tinggal. Kayu yang diambil adalah jenis kayu yang mudah dimakan api, tetapi lambat hancur.

Di samping kayu bakar diambil di hutan, kadang-kadang juga dimanfaatkan pohon kayu yang ada dipekarangan rumah atau kebun yang dianggap tidak bermanfaat lagi. Ranting-ranting pohon yang rimbun sering juga dimanfaatkan untuk bahan kayu api.

Jika kayu api diambil di hutan, maka kayu tersebut dalam bentuk batangan. Biasanya batang kayu yang diambil untuk kayu bakar adalah yang berukuran sedang. Sebelum dijadikan sebagai kayu api, terlebih dahulu batang kayu tersebut dipotong-potong dengan panjang sekitar satu hasta. Setelah dipotong-potong, kayu tersebut dibelah-belah. Jika batang kayu tersebut ukuran garis tengahnya sekitar 15 cm, maka setiap potongan kayu akan menghasilkan belahan kayu sekitar 12 batang kayu api.

Setelah kayu api dibelah-belah, kemudian ditumpuk di bawah kolong rumah. Setelah agak kering barulah disusun rapi dan di bagian ujungnya diapit dengan kayu batangan yang berukuran kecil. Maksudnya ialah agar kayu tersebut tidak mudah runtuh susunannya.

Kayu api yang akan digunakan, 3 hari sebelumnya sudah diangkat ke dapur dan ditempatkan di *paro*, yaitu tempat mengeringkan kayu api yang terdapat di bagian atas dapur. Maksud kayu tersebut ditempatkan di *paro* ialah untuk memudahkan proses pengeringan, karena setiap harinya akan terkena pengaruh panas

atau asap yang ditimbulkan api dapur. Jumlah kayu api yang disimpan di *paro* adalah untuk keperluan selama 3 atau 5 hari.

Jumlah bahan bakar yang diperlukan dalam setiap harinya pada suatu rumah tangga berkisar antara 15 – 20 batang kayu api. Jadi jumlah kebutuhan setiap rumah tangga tidak sama banyak, yaitu tergantung dari volume kegiatan memasaknya.

Pengetahuan masyarakat pendukung tipe dapur orang Batin tentang keselamatan dapur belum begitu tinggi. Hal ini dapat dibuktikan melalui cara mereka menggunakan tungku yang terbuat dari besi. Umumnya mereka pada waktu memasak tidak berusaha menghindarkan tungku dari limbahan air masakan yang mendidih, sehingga mengenai tungku. Pada waktu selesai memasak, mereka tidak berusaha untuk membersihkan tungku dari kotoran. Oleh sebab itu hampir setiap tungku yang ditemukan berkarat.

Namun demikian suatu hal yang menarik tentang pengetahuan mereka pada waktu membangun dapur sebagai tempat berdirinya tungku, ialah adanya usaha menghindari tekanan panas yang dihasilkan oleh api dapur dengan jalan menggunakan pohon pisang. Pohon pisang dijadikan sebagai alas dapur sebelum diisi tanah liat. Alasan penggunaan pohon pisang tersebut, karena mengandung zat air yang banyak. Dengan demikian panas yang ditimbulkan oleh api dapur, dapat diserap oleh zat air yang terkandung pada pohon pisang.

Limbah tungku rumah tangga bagi masyarakat pendukung tipe dapur orang Batin, dapat dimanfaatkan, seperti abu dapur, di samping digunakan sebagai untuk pembersihan alat-alat dapur, juga digunakan sebagai bahan pupuk tanaman. Menurut mereka dengan menaburkan abu dapur pada batang pohon tanaman, dapat mengusir binatang rayap dan jenis serangga lainnya.

Manfaat lain yang bisa dihasilkan abu dapur ialah untuk mengobati luka berdarah. Salah satu contoh ialah pada waktu menyunatkan anak-anak mereka, abu dapur dijadikan salah satu obat oleh dukun sunat dengan dicampur minyak makan. Menurut kebiasaan, luka baru yang mengeluarkan darah, setelah dioleskan dengan abu dapur, maka darah akan berhenti mengalir.

4.1.2 Tungku Dapur Umum

Tungku yang digunakan dalam kegiatan dapur umum pada masyarakat pendukung tipe dapur orang Batin, ada dua macam,

yaitu tungku batu dan tungku barang pisang. Kedua macam tungku tersebut, tidak dibedakan penyebutannya dengan nama khusus. Masyarakat pendukungnya menyubut dengan istilah tungku yaitu sama dengan bahasa Indonesia.

Khusus dalam penulisan ini, sengaja disebut dengan istilah tungku batu dan tungku batang pisang, maksudnya untuk membedakan kedua macam tungku tersebut. Mungkin akan timbul pertanyaan, mengapa diberi nama demikian? Alasannya ialah bahwa tungku batu, penamaannya disesuaikan dengan bahan yang digunakan, begitu juga dengan tungku batang pisang karena bahan bakunya batang pisang.

Cara pembuatan kedua macam tungku tersebut berbeda, sesuai dengan banak baku yang digunakannya. Untuk pembuatan tungku batu tidak terlalu sulit, karena tinggal mengambil batu sungai yang banyak terdapat di dalam lingkungan perkampungan. Bentuk batu yang digunakan adalah berbentuk lonjong, maksudnya untuk memudahkan pemasangan. Setelah batu yang akan digunakan sudah diperoleh, maka digali tiga lobang sesuai dengan besar batu. Dalamnya galian disesuaikan dengan kondisi batu. Setelah galian selesai batu yang agak besar diletakkan di bagian bawah, dan bagian ujung atas dimiringkan sedikit ke dalam. Batu dipasang dalam bentuk segi tiga. Jarak pemasangan antara batu yang satu dengan yang lainnya disesuaikan dengan alat masak yang akan digunakan. Biasanya alat yang digunakan untuk memasak di dapur umum adalah *kanca* yaitu bentuknya sama dengan kual, akan tetapi ukurannya lebih besar dari kual biasa. Ukuran *kancah* ada dua macam, yaitu ukuran sedang dan ukuran besar.

Dengan selesainya pemasangan batu, bagian tanah yang tidak tertimbun, kemudian ditimbun hingga padat. Maksudnya agar kedudukan batu tersebut lebih kuat. Sebelum tungku batu ini digunakan terlebih dahulu dibagian ujung atas batu dioleskan kapur. Maksudnya agar batu tersebut tidak meledak-ledak pada waktu digunakan.

Untuk pembuatan tungku dapur umum yang terbuat dari batang pisang, juga proses pembuatannya tidak sulit. Karena bahan bakunya banyak ditanam oleh penduduk. batang pisang yang digunakan adalah batang pisang yang sudah tua, karena di samping batangnya besar dan kuat, juga buahnya sudah diambil.

Cara pembuatannya ialah terlebih dahulu batang pisang tersebut dipotong-potong sesuai dengan ukuran yang diinginkan. Bia-

sanya panjang potongan sekotar 50 cm. Sedangkan proses pemasangannya sama dengan proses pemasangan tungku yang terbuat dari batu.

Ke dalaman batang pisang yang dibenam sekotar 20 cm, jadi tinggi tungku dari dasar tanah 30 cm. Pada waktu menancapkan batang pisang di lobang yang sudah disiapkan, batang pisang dipasang tegak lurus. Ujung yang ditancapkan adalah bagian ujung yang besar. Jadi ujung bagian atas ukurannya agak kecil. Jarak antara batang pisang yang satu dengan yang lainnya sekirat 30 cm.

Pemasangan tungku pada lokasi dapur, disesuaikan dengan lokasi bangunan dapur, Jika dapur umum tersebut dibangun di samping rumah tempat tinggal, maka tungku dibuat berjejer mengikuti arah bangunan. Apabila dapur tersebut dibangun di lapangan atau tidak berada di pinggir rumah, maka tungku dapur dibuat berjejer mengikuti arah bangunan dapur. Biasanya dapur dibangun menghindari arah matahari terbit. Maksudnya agar pada waktu memasak tidak terkena sinat matahari, Kebiasaan ini berlaku, jika lokasi membangun dapur mengizinkan.

Kepercayaan, pantangan, dan penangkap sehubungan dengan pembuatan tungku dapur umum bagi pendukung tipe dapur orang Batin tidak ada. Namun pada waktu hendak membangun tungku dapur selalu dimusyawarahkan pada *tua tenggani*, yaitu pemuka adat. Ketentuan ini berlaku untuk dapur umum yang dibuat untuk kepentingan bersama.

Bahan bakar yang digunakan adalah kayu api. Jenis kayu yang digunakan sama dengan jenis kayu api dapur rumah tangga. Perbedaannya terletak pada ukuran kayu yang digunakan. Kayu yang ukuran garis tengahnya sekitar 15 cm, biasanya dibelah dua, sedangkan ukuran kayu yang garis tengahnya 7–10 cm tidak dibelah. Ukuran panjangnya sama dengan ukuran panjang kayu api dapur rumah tangga.

Untuk memperoleh bahan bakar kayu api tidak susah, katena tinggal mengambil di hutan, Pengambilan kayu bakar di hutan, biasanya dilakukan secara gotong royong. Waktu pengambilannya ditetapkan secara mufakat melalui musyawarah masyarakat dengan pemuka adat setempat. Kayu yang telah diambil, biasanya masih dalam bentuk kayu batangan dengan ukuran panjang. Tempat menyimpan bahan kayu bakar tersebut sebelum diolah menjadi kayu api, biasanya disimpan di depan balai adat. Jika di-

susun tersebut tidak ada balai adat, maka kayu tersebut disimpan di pekarangan rumah kepala dusun atau di tempat dapur umum akan dibuat. Kayu tersebut sebelum diolah menjadi kayu api, terlebih dahulu dikeringkan selama dua atau tiga hari.

Setelah kering baru kayu batangan tadi dipotong dan dibelah-belah dikeringkan dengan jalan menyebar di pekarangan balai adat atau di lapangan lokasi pembuatan dapur umum. Setelah dikeringkan barulah disimpan di kilong balai adat atau di tempat yang teduh, sehingga apabila hujan turun kayu tersebut tidak basah. Agar kayu api tersebut tersusun rapi, maka pada waktu disimpan, disusun secara beraturan. Agar susunan kayu api tersebut tidak runtuh, maka pada bagian ujung kiri dan kanannya diapi dengan kayu bulat yang berukuran panjang. Kayu bulat tersebut ditancapkan ke dalam tanah, maksudnya untuk memperkuat kedudukannya sebagai penahan.

Untuk pemakaian bahan bakar kayu api dalam setiap kegiatan dapur umum, tidak dapat ditentukan jumlahnya. Tergantung dari banyaknya makanan yang akan dimasak. Setiap tungku biasanya menghabiskan tidak kurang 30 batang.

Selain bahan bakar kayu api, minyak tanah juga digunakan sebagai bahan bakar. Bahan bakar minyak tanah ini biasanya digunakan sebagai bahan bakar pemula, yaitu menjelang kayu terbakar. Oleh sebab itu jumlah pemakaian minyak tanah tidak banyak.

Pengetahuan masyarakat pendukung tipe dapur Battin tentang keselamatan tungku tidak terlalu kompleks, karena dapur umum dibangun untuk keperluan sekali pakai dan penggunaannya pada waktu-waktu tertentu. Sehingga segi ketanahannya tidak terlalu diperhitungkan. Namun mereka pada waktu membangun tungku dapur umum telah memperhitungkan bagaimana caranya agar tungku tersebut tidak menimbulkan percikan api bagi orang yang menggunakannya, tungku tersebut tanah api, tidak menimbulkan hawa panas bagi yang memasak, dan cara mencegah jika api tungku terlalu besar.

Agar tungku dapur umum tidak menimbulkan percikan api dan tahan bakar, maka dipilih bahan pembuatan tungku seperti batang pisang dan batu. Jika diperhatikan secara sepintas, penggunaan batang pisang sebagai tungku merupakan pekerjaan yang ceroboh, karena batang pisang cukup lunak untuk menerima beban yang berat, seperti *kancah* (alat memasak yang bentuknya yang

seperti kualiti, tetapi berukuran besar) dengan ditambah beban barang masakan. Namun kenyataannya tidaklah demikian, sebaliknya tungku yang terbuat dari batang pisang cukup praktis penggunaannya, karena di samping cara memperolehnya mudah dan kuat, juga tahan api, karena banyak mengandung air. Bahkan pada waktu orang sedang memasak tidak menimbulkan hawa panas yang kuat, karena terserap oleh zat air yang terkandung dalam batang pisang.

Lain halnya dengan tungku yang terbuat dari batu kali, biasanya sebelum digunakan terlebih dahulu dipolesi dengan kapur cair, maksudnya agar tungku tersebut tidak menimbulkan percikan api. Dari segi ketahanannya tungku batu ini memang tahan api dan kuat, akan tetapi menimbulkan hawa panas bagi pemakaiannya.

Agar kobaran api tungku tidak terlalu besar yang dapat membahayakan, maka orang yang memasak selalu berada di dekat tungku untuk menjaga kobaran api yang berlebihan. Di samping itu pada waktu memasukan kayu api pada tungku sedikit demi sedikit dengan menyesuaikan besarnya kobaran api. Kayu api yang dimasukkan ke dalam kobaran api hanya bagian ujungnya saja, sehingga tidak semua bagian kayu api terbakar. Agar api tetap berada di bagian tengah tungku, maka kayu api lainnya. Hal ini dilakukan secara terus menerus hingga masakan masak. Biasanya untuk mencegah masakan dari jilatan api dan tidak hangus, terutama pada waktu memasak nasi, dibagian atas *kancuh* dilapisi dengan daun pisang.

Pada waktu selesai kegiatan memasak, limbah tungku tidak dibuang, akan tetapi dimanfaatkan sebagai alat abu gosok pada waktu mencuci alat-alat memasak. Selain itu sering juga digunakan sebagai pupuk tanaman kembang yang terdapat di halaman rumah.

4.1.3 Tungku Dapur Perusahaan

Seperti telah disinggung sebelumnya bahwa dapur perusahaan di dalam kehidupan masyarakat pendukung tipe dapur Batin tidak ada. Kalaupun ada masyarakat yang berusaha menambah penghasilannya melalui kegiatan dapur, mereka tidak menggunakan dapur khusus, akan tetapi memanfaatkan dapur rumah tangga dengan menambah satubuah tungku, karena jumlah produksinya tidak banyak.

Selain itu sering juga ditemukan adanya masyarakat yang menggunakan jenis tungku dapur berukuran panjang, maksudnya

agar pada waktu memasak dapat memasak beberapa macam jenis dengan waktu bersamaan. Biasanya jenis tungku tersebut lebih banyak digunakan oleh masyarakat yang memanfaatkan dapur rumah tangga sebagai dapur usaha.

4.2 Tipe Dapur Orang Kerinci

4.2.1 Tungku Dapur Rumah Tangga

Dalam bahasa sehari-hari orang Kerinci, tungku disebut *tungkau*, dan orang Kerinci bagian mudik menyebutnya sama dengan bahasa Indonesia, yaitu tungku. Tungku tradisional yang sering digunakan oleh orang Kerinci ada empat macam, yaitu (1) tungku yang terbuat dari bahan batu, (2) tungku yang terbuat dari besi dengan bentuk bulat, yaitu sama dengan tungku dapur rumah tangga tipe Batin, (3) tungku yang terbuat dari besi dengan bentuk empat persegi panjang, juga sama dengan tungku dapur rumah tangga tipe Batin, dan (4) tungku serbuk. Sesungguhnya tungku serbuk ini namanya bukan tungku serbuk, masyarakat Kerinci hanya menyebutnya dengan istilah *tungkau*. Akan tetapi untuk membedakan dengan tungku lainnya, maka penulis memberinya nama tungku serbuk, karena bahan bakarnya menggunakan serbuk gergaji dan kulit padi.

Tungku yang terbuat dari bahan batu, biasanya jenis bayang digunakan adalah batu serabut, karena jenis batu ini tidak terlalu keras dan tidak pula terlalu lunak. Maksudnya jenis batu serabut yang digunakan ialah untuk memudahkan pada waktu dipahat. Sedangkan untuk tungku besi bulat dan tungku empat persegi panjang, bahan bakunya besi.

Lain halnya dengan tungku serbuk, bahan yang digunakan adalah kaleng bekas atau ember bekas yang terbuat dari bahan seng atau besi, botol, serbuk gergaji atau kulit padi. Jenis tungku serbuk ini digunakan pada waktu-waktu tertentu saja, karena bahan bakarnya tidak selalu tersedia. Khusus di kabupaten Kerinci serbuk gergaji jarang ditemukan dalam jumlah banyak, sedangkan kulit padi banyak terdapat pada musim panen.

Pembuatan tungku dapur rumah tangga di Kerinci tidak terlalu sulit, baik itu tungku yang terbuat dari batu serabut maupun tungku yang terbuat dari besi dan tungku serbuk. Untuk pembuatan tungku yang terbuat dari batu serabut ialah terlebih dahulu mencari jenis batu tersebut yang terbenam dalam tanah. Oleh

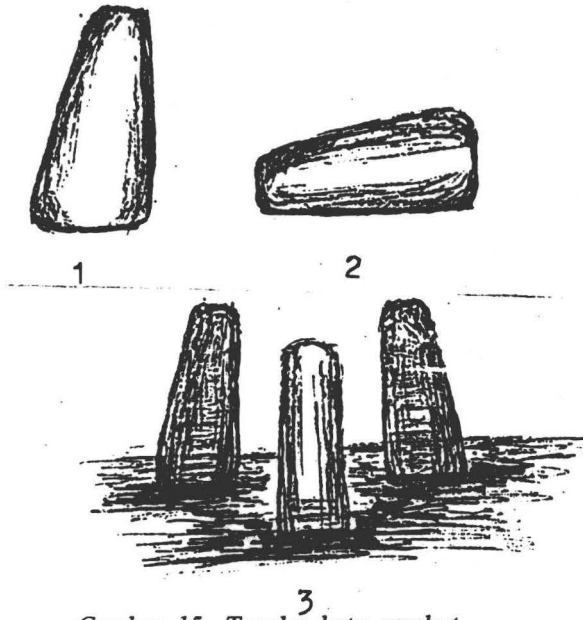
sebab itu untuk mendapatkan batu serabut terpaksa digali dari dalam tanah.

Setelah batu tersebut diperoleh, maka batu tersebut dipahat dan dibentuk seperti rebung bungkuk. Bagian bawah dan sebelah atas dibuat datar, maksudnya untuk memudahkan pada waktu memasangnya di bagian atas *capu*. Sedangkan bagian atas yang datar untuk memudahkan penempatan alat memasak. Besar batu bagian atas dengan bagian bawah tidak sama, yaitu bagian bawah lebih besar dibandingkan dengan bagian atas.

Untuk satu tungku digunakan tiga buah batu sama besar, sedangkan untuk satu dapur biasanya menggunakan dua tungku. Jadi untuk satu dapur diperlukan enam buah batu serabut yang sama besar.

Jika batu serabut tersebut sudah dibentuk seperti yang diinginkan, maka batu tersebut diletakkan di atas tanah yang terdapat dalam *capu*. Cara meletakkannya ialah dengan jalan membenamkan bagian bawah batu ke dalam tanah dalam bentuk segitiga. Karena batu tadi dipahat seperti rebung bungkuk, maka bagian yang bungkuk diletakkan di bagian sebelah luar dan yang lurus di bagian sebelah dalam. Maksudnya agar bahan bakar yang terbuat dari kayu api dapat dengan mudah masuk ke dalam tungku.

Melihat cara pembuatan tungku batu yang ada di Kerinci dengan tungku batu yang ada di masyarakat pendukung tipe dapur *Batin* agak berbeda, kendatipun bahan yang digunakan sama-sama batu. Kalau tungku batu yang terdapat di tipe dapur *Batin* dibuat tanpa mengolah bahan baku yang digunakan, dan cara pemasangannya dibuat agak miring ke dalam, sehingga ruang bagian bawah tungku lebih lebar dibandingkan dengan ruang bagian atas tungku, maka tungku batu tipe dapur Kerinci tidak demikian halnya. Bahan baku yang digunakan diolah sesuai dengan bentuk yang diinginkan, sedangkan pemasangannya tidak miring, akan tetapi dipasang tegak lurus. Sehingga ruang bagian atas dan bagian bawah tungku sama besar. Walaupun demikian bentuknya seolah-olah bagian atas tungku masuk ke dalam karena ukurannya lebih kecil (lihat gambar 15).



Gambar 15. Tungku batu serabut

Keterangan:

1. bentuk batu tungku yang ditegakkan
2. bentuk batu tungku yang dibaringkan
3. bentuk tungku yang sudah terpasang

Cara pembuatan tungku besi, baik yang berbentuk bulat maupun berbentuk empat persegi panjang sama dengan cara pembuatan tungku besi yang terdapat di tipe dapur Batin (lihat gambar 14).

Sedangkan cara pembuatan tungku serbuk ialah terlebih dahulu mencari kaleng bekas yang berukuran sedang atau ember yang terbuat dari besi atau seng tebal. Setelah alat tersebut diperoleh, maka bagian atas kaleng dipotong setinggi kira-kira 25 cm. Pada bagian pinggir bawah dilubangi dalam bentuk bulat atau empat persegi dengan ukuran garis tengahnya sekitar 4 cm. Jarak lubang dari dasar kaleng sekitar lima centimeter.

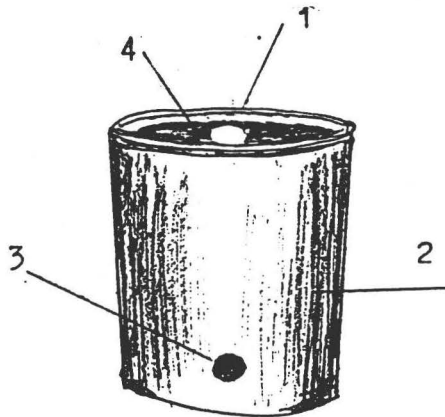
Jika kaleng atau ember tersebut sudah dilubangi, maka pada bagian lubang tadi diisi dengan kayu atau bambu sesuai dengan besar lubang hingga berada pada bagian tengah kaleng atau ember. Kemudian kaleng tersebut diisi dengan serbuk gergaji atau kulit padi hingga sejajar dengan batas kayu atau bambu yang dimasukkan tadi. Setelah itu diambil sebuah botol kecil dan dimasukkan ke dalam kaleng atau ember secara terbalik, yaitu bagian atas

diletakkan di bagian bawah tepat berada di tengah-tengah kaleng atau ember, sehingga menyentuh bagian ujung kayu atau bambu. Kaleng tersebut diisi lagi dengan serbuk gergaji atau kulit padi hingga padat memenuhi kaleng. Untuk memadatkannya pada waktu diisi dimasukkan sedikit demi sedikit dengan jalan menekan-nekan sampai rata.

Apabila semua permukaan kaleng atau ember tadi sudah terisi semua dengan padat, maka botol tadi dilepaskan dengan jalan menarik ke atas secara perlahan-lahan. Setelah terbuka baru kayu atau bambu yang ada di lubang bagian bawah dicabut, juga dengan cara perlahan-lahan. Dengan selesainya pencabutan tersebut, maka tungku serbuk siap untuk dipakai.

Suatu hal yang perlu diperhatikan dalam pembuatan tungku serbuk ini ialah serbuk gergaji yang dimasukkan ke dalam kaleng atau ember, harus diisi dengan padat. Apabila tidak diisi dengan padat, maka serbuk tersebut akan runtuh pada waktu botol atau bambu dicabut.

Maksud pembuatan lubang serbuk tersebut ialah sebagai tempat pembakaran. Dengan demikian serbuk gergaji atau kulit padi adalah berfungsi sebagai bahan bakar. Oleh sebab itu serbuk gergaji atau kulit padi yang digunakan adalah yang sudah kering. Untuk jelasnya bagaimana bentuk tungku serbuk ini (lihat gambar 16).



Gambar 16. Tungku serbuk

Keterangan:

1. lubang serbuk yang vertikal (yang terbakar)
2. bodi tungku yang terbuat dari kaleng
3. lubang serbuk yang horizontal (tempat membakar)
4. serbuk yang digunakan sebagai bahan bakar

Penempatan tungku batu, tungku besi baik yang berbentuk bulat maupun yang berbentuk empat persegi panjang diletakkan di atas tanah yang tredapat dalam *capu*, yaitu tepat berada di tengah-tengah. Cara penempatan tungku tersebut sama seperti pemasangan tungku rumah tangga tipe dapur Batin. Lain halnya dengan tungku serbuk, tungku ini tidak ditempatkan dibagian atas *capu*, akan tetapi cukup diletakkan di atas lantai. Biasanya diletakkan dibagian sebelah kiri atau dibagian depan *capu*.

Tata cara khusus yang dilakukan pada waktu memasang tungku tidak ada, akan tetapi ada beberapa hal yang perlu diperhatikan, seperti adanya kepercayaan, pantangan dan penangkal sehubungan dengan tungku bagi orang-orang Kerinci, yaitu pada waktu memasang tungku biasanya dilakukan satu upacara sajian, dengan maksud mengusir iblis yang mungkin saja menuruti tungku tersebut. Apabila iblis terdapat dibagian tungku, maka makanan yang dimasak ditungku tersebut selalu diganggu oleh iblis. Akibatnya makanan yang dimakan tidak bersih dan mudah dijangkiti penyakit.

Selain pengadaan sajian, tungku yang yang baru dipasang sebelum dipakai harus disirami dengan air limau, yaitu jeruk nipis. Maksudnya supaya tungku tetap mendingin. Penyiraman air limau ini biasanya berlaku untuk jenis tungku yang terbuat dari batu.

Khusus untuk jenis tungku batu, sesudah dipasang di atas tanah *capu*, tungku harus digores sedikit dengan parang. Maksudnya supaya batu itu jadi mati, karena sudah disembelih. Apabila batu tersebut tidak disembelih dengan parang atau pisau, maka batu tersebut pada waktu digunakan akan meletup-letup dan kemungkinan akan menimbulkan percikan api, sehingga membahayakan bagi yang menggunakannya.

Menurut kepercayaan pendukung tipe dapur Kerinci ini, pada waktu pemasangan tungku dilaksanakan yang hadir tidak dibenarkan kentut, karena walaupun tungku batu tersebut sudah digores dengan parang atau pisau, apabila ada orang yang kentut tungku itu tetap akan meletup-letup. Jika pada waktu itu ada orang yang terkentut, maka mereka harus menggores kembali tungku batu tersebut.

Bahan bakar yang digunakan untuk kegiatan dapur rumah tangga adalah kayu api yang telah dikeringkan. Sedangkan bahan

bakar untuk sekam adalah serbuk gergaji dan kulit padi, yaitu ada juga yang menyebutnya dengan istilah sekam.

Kayu yang digunakan jadi bahan bakar, biasanya diambil dari pohon yang dianggap tidak berguna lagi atau dari kayu semak-semak tinggi. Maksud pohon yang tidak berguna lagi di sini ialah pohon yang sudah mati, karena di samping tidak menghasilkan lagi juga membahayakan, terutama bagi mereka yang bertempat tinggal di sekitar pohon tersebut, karena sewaktu-waktu dapat roboh.

Ranting-ranting kayu yang terdapat pada pohon rimbun juga dapat dimanfaatkan sebagai kayu api. Begitu juga ranting-ranting kayu yang menghalangi jalan lalu-lintas, maka kayu itu dipotong dan dapat dijadikan sebagai kayu api. Selain itu, karena wilayah Kerinci yang berbukit-bukit dan sering terjadi tanah longsor, maka pohon yang tumbang akibat longsornya tanah tersebut juga dimanfaatkan sebagai kayu api.

Pada masa dahulu kayu api didapatkan dengan mudah, karena tinggal menebang kayu di pinggir hutan yang berada di sekitar perkampungan. Akan tetapi sekarang penebangan kayu di hutan secara liar tidak dibenarkan lagi, dan hutan-hutan sudah banyak digarap untuk dijadikan sebagai lahan pertanian dan perkebunan, maka pengambilan kayu api secara besar-besaran tidak pernah dilakukan lagi oleh masyarakat setempat.

Kini pengambilan kayu api secara besar-besaran dilakukan pada waktu ada orang yang membuka areal persawahan atau perkebunan baru. Di samping itu ada juga sekelompok orang yang sengaja datang ke dalam hutan yang jauh dari perkampungan mengambil kayu api dengan jumlah yang besar, sehingga dapat memenuhi kebutuhan bahan bakar kayu apinya selama berbulan-bulan.

Bahan kayu api yang diambil, sebelum digunakan terlebih dahulu dipotong-potong dengan panjang sekitar *sehasta*, lalu dibelah-belah. Setelah dibelah-belah, kemudian dijemur di pekarangan rumah. Pada waktu malam hari kayu tersebut disimpan di kolong rumah. Agar kayu api tersebut tidak berserakan dan mengganggu, maka disusun dengan rapi.

Kayu yang agak kering diletakkan di atas *paro*, yaitu tempat menyimpan dan mengeringkan kayu yang terdapat di atas dapur. Biasanya jumlahnya tidak terlalu banyak, yaitu cukup untuk keperluan satu minggu. Apabila kayu api yang ada diparo hampir habis, maka baru diambil lagi kayu api yang ada di kolong rumah.

Penempatan kayu api di atas paro, akan mempercepat proses pengeringan kayu, karena selalu terkena panas dan asap yang ditimbulkan oleh api dapur pada waktu memasak. Makin kering kayu api tersebut, maka makin tambah baik untuk digunakan, karena mudah dimakan api.

Jumlah pemakaian bahan bakar kayu api setiap harinya tidak dapat diperinci dengan jelas, karena tergantung jumlah kebutuhan dalam setiap rumah tangga. Kalau keluarga rumah itu banyak, tentu akan menggunakan jumlah yang banyak pula. Jumlah pemakaian bahan bakar dapat juga dipengaruhi oleh kemampuan dan kekayaan yang dimiliki oleh suatu keluarga. Bagi mereka yang mampu memungkinkan akan menggunakan bahan bakar yang lebih banyak, karena makanan yang akan dimasak mungkin banyak variasinya. Namun jika diperkirakan secara rata-rata, maka jumlah pemakaian kayu api setiap harinya berkisar antara 10–20 batang. Dengan demikian setiap rumah tangga dalam setiap bulannya akan menghabiskan 300–600 batang kayu api.

Pengetahuan masyarakat Kerinci tentang keselamatan tungku dapur rumah tangga masih sederhana sekali. Biasanya tungku yang terbuat dari batu agar tidak terbalik, maka tungku itu dibuat besar ke bawah dan pemasangannya ditanam sedikit ke dalam tanah yang terdapat di *capu*. untuk lebih memperkuat kedudukannya, tungku batu dipasang tegak lurus dengan jarak antara batu yang satu dengan yang lainnya sama lebar dan batu dipasang sama tinggi. Sehingga pada waktu meletakkan barang masakan di atas tungku tidak miring.

Sehabis tungku dipakai, baik itu tungku batu maupun tungku yang terbuat dari besi tidak boleh disiram pada waktu masih panas. Apabila hal itu dilakukan, maka tungku tersebut akan cepat rusak. Oleh sebab itu jarang ditemukan pada masyarakat Kerinci menyiram tungku sehabis memasak.

Dalam kehidupan sehari-hari orang Kerinci jarang membuang limbah dapurnya dengan begitu saja, akan tetapi selalu dimanfaatkan, seperti halnya abu dapur, digunakan sebagai alat pembersih alat-alat dapur, yaitu dijadikan sebagai abu gosok. Abu dapur sering juga dijadikan sebagai obat luka berdarah dan pupuk untuk jenis tanaman pot.

Sedangkan air didih nasi, digunakan juga sebagai minuman bagi ibu-ibu yang sedang menyusukan bayi, maksudnya agar air

susu ibu tidak berkurang dapat menambah gizi bagi si ibu dan bayi yang disusui.

Begitu juga abu *paro*, yaitu abu yang sering tergantung di bagian *paro* dapat pula digunakan sebagai obat kulit atau koreng, Untuk memanfaatkan abu tersebut sebagai obat koreng, terlebih dahulu dicampur dengan minyak makan. Setelah itu baru dioleskan pada bagian kulit yang terkena koreng.

Melihat kenyataan tersebut di atas, membuktikan bahwa pengetahuan masyarakat Kerinci pada masa dahulu tentang keselamatan tungku dan pemanfaatan limbahnya telah ada, kendatipun masih sederhana sekali.

4.2.2 Tungku Dapur Umum

Jenis tungku yang digunakan dalam kegiatan dapur umum yang terdapat pada tipe dapur orang Kerinci ada tiga macam, yaitu (1) tungku batang pisang, (2) tungku batu kali, dan (3) tungku lemang, yaitu sering juga disebut dengan istilah *tungku lemang* atau *nggang lmoa*.

Penamaan *tungku lemang* ini, yaitu dikaitkan dengan jenis kegunaannya. Tungku lemang dibuat khusus untuk keperluan memasak lemang dan tidak digunakan untuk jenis masakan lainnya. *Tungkau lemang* berasal dari dua suku kata, yaitu *tungkau* dan *lemang*. Dalam bahasa Indonesia *tungkau* adalah tungku dan *lemang* adalah lemang. Jadi *tungkau lemang* dapat diartikan sebagai tungku yang digunakan untuk memasak lemang. Sedangkan tungku batang pisang dan tungku batu kali tidak mempunyai sebutan khusus, akan tetapi masyarakat setempat menyebutnya dengan istilah *tungkau*.

Menurut masyarakat pendukung tipe dapur orang Kerinci, penyebutan tungku dapur umum kadang-kadang disesuaikan keperluan pembuatan dapur itu sendiri. Seperti halnya dapur umum yang dibangun untuk keperluan *kenduri sko*, tungku yang digunakan sering juga disebut dengan istilah *tungkau kenduri sko*, berarti tungku yang digunakan untuk *kenduri sko*. Namun penyebutan seperti ini tidak selalu melekat, dan orang Kerinci lebih senang menyebutnya dengan istilah *tungkau* saja.

Untuk pembuatan tungku batang pisang bahan yang digunakan adalah batang pisang yang berukuran besar dan sedang, yaitu di-

sesuaikan dengan kebutuhan. Ukuran garis tengah batang pisang yang digunakan berkisar antara 15–20 cm. Sedangkan bahan pembuatan tungku batu ialah batu kali atau sungai yang banyak terdapat disekitarnya perkampungan. Batu kali yang digunakan adalah yang berukuran sedang dengan bentuk lonjong. Maksudnya agar batu tersebut pada waktu dibenamkan bagian bawahnya masih tetap tinggi dari dasar tanah. Di samping itu jika batu tersebut lonjong, pembuatan tungku tidak memakan banyak tempat dan mudah memasukkan kayu api ke dalam tungku.

Sedangkan bahan untuk pembuatan tungku lemang adalah bambu bulat dan kayu. Biasanya jenis bambu yang digunakan adalah bambu yang berdaging tebal. Ukuran garis tengah bambu bulat yang digunakan berkisar antara 5–7 cm. Kegunaan bambu bulat ini ialah sebagai alang tungku. Sedangkan bahan kayu digunakan sebagai bahan tiang tungku.

Cara pembuatan tungku yang terbuat dari batang pisang dan tungku yang terbuat dari batu kali, sama dengan cara pembuatan tungku dapur umum tipe orang *Batin* (untuk lebih jelasnya baca macam-macam tungku tradisional dapur umum tipe orang *Batin*).

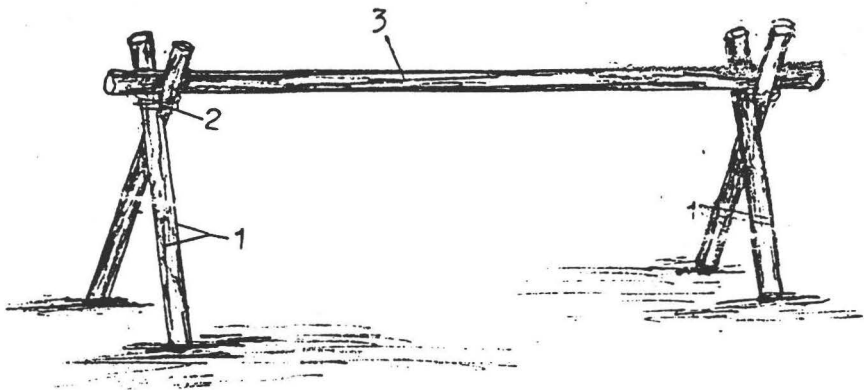
Pembuatan tungku lemang tidak sama dengan pembuatan tungku lainnya, yaitu tungku ini dibuat secara khusus sesuai dengan keperluannya. Oleh sebab itu jenis tungku lemang ini tidak dapat digunakan untuk jenis masakan lainnya. Biasanya tungku lemang dibuat di depan rumah.

Cara pembuatan tungku lemang ialah terlebih dahulu dibuat tiang yang terbuat dari kayu dengan ukuran panjang sekitar 50 cm. Jumlah kayu yang digunakan untuk satu tungku sebanyak 4 batang. Ke empat batang kayu tadi ujungnya ditara hingga runcing. Setelah itu kayu dipancangkan di atas tanah yang akan dijadikan sebagai lokasi dapur. Cara memancangkan kayu tersebut ialah dengan jalan memiringkan sekitar 45 derajat arah ke dalam. Setelah itu dipasang lagi 1 batang kayu dengan posisi yang sama, sehingga ujung kayu yang pertama dengan yang ke dua saling menyilang. Jarak antara ujung kayu dengan silangan sekitar 8–10 cm. Maksud silangan kayu ini sebagai tempat pemasangan alang. Untuk memperkuat kedudukan silangan kayu tadi, maka diikat dengan tali.

Setelah selesai pemasangan ke dua tiang tadi, maka kegiatan serupa dilakukan lagi untuk pembuatan tiang berikutnya. Jarak

antara tiang yang satu dengan lainnya disesuaikan dengan kebutuhan. Apabila jumlah lemang yang akan dimasak banyak, maka jaraknya dibuat agak lebar. Bahkan sering dibuat 2-3 tungku.

Jika pembuatan ke dua tiang tadi sudah selesai, maka diambil sebatang bambu yang berukuran panjang yang disesuaikan dengan jarak antara tiang yang satu dengan tiang lainnya. Agar bambu bulat yang berfungsi sebagai alang ini tidak mudah jatuh, maka diikat bersama-sama dengan tiang. Tempat penempatan bambu bulat ialah dibagian tengah persilangan tiang. Setelah pemasangan alang yang terbuat dari bambu tadi, maka kelihatan tungku lemang tersebut berbentuk sesi tiga (lihat gambar 17).



Gambar 17, tungku lemang

Keterangan:

1. kaki tungku yang terbuat dari kayu
2. persilangan kaki tungku sebagai tempat meletakkan alang
3. sebatang bambu yang berfungsi sebagai alang

Biasanya pembuatan tiang tungku lemang yang sekaligus berfungsi sebagai kaki tungku, tidak terbatas pada jenis kayu saja. Akan tetapi sering juga digunakan bambu yang ukurannya sama dengan ukuran alang. Bahkan sekarang ini ada yang menggunakan besi-besi bekas sebagai tiang.

Kebiasaan yang berlaku pada masyarakat Kerinci, ialah bahwa penempatan tungku di dapur umum tidak selalu sama, akan tetapi disesuaikan dengan keperluan dapur tersebut. Umpamanya dapur umum yang dibuat untuk kepentingan perorangan atau sekelom-

pok orang tertentu, dan bukan untuk kepentingan umum, cara peletakan tungkunya sama dengan cara peletakan tungku pada masyarakat pendukung tipe dapur *Batin*.

Apabila dapur umum tersebut dibuat untuk kepentingan umum, seperti halnya untuk dapur *kenduri sko*, peletakan tungku diatur secara berbaris memanjang ke belakang. Karena upacara *kenduri sko* ini upacara pengangkatan *Depati* dan *Rio*, maka penempatan tungku diatur berdasarkan jumlah *Rio* atau *Depati*. Jadi setiap baris tungku adalah untuk setiap *Rio* dan penanggung jawabnya sekaligus dari *Rio* yang bersangkutan. *Depati* dan *Rio* adalah gelar pemangku adat yang berkuasa.

Jumlah tungku setiap berisan, disesuaikan dengan kebutuhan. Dari hasil observasi yang dilakukan oleh penulis pada upacara *kenduri sko* yang dilaksanakan pertengahan Agustus seribu sembilan ratus delapan puluh enam yang lalu, ternyata dalam setiap baris mencapai 10–15 tungku.

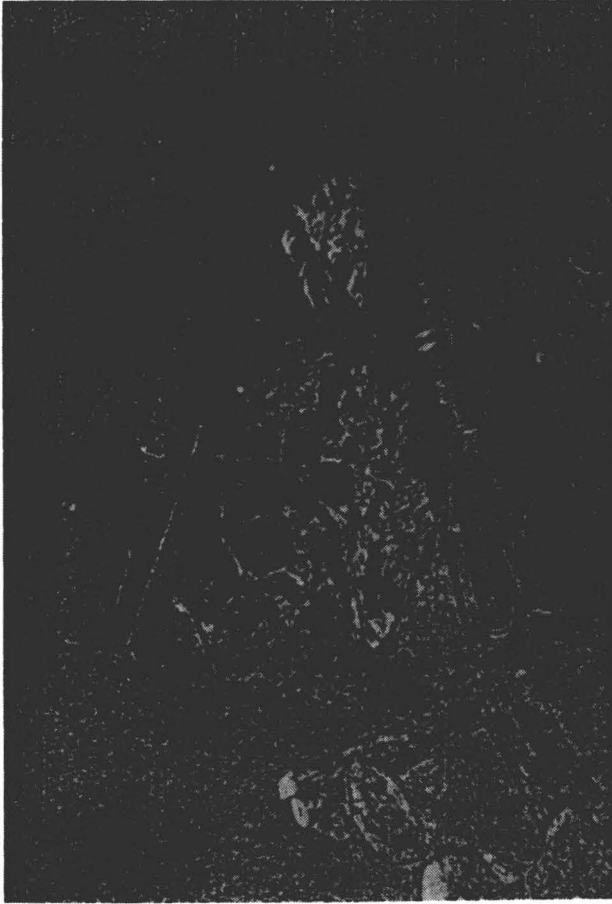
Setiap barisan tungku dipasang payung sebagai tempat berteduh bagi juru masak. Jumlah payung dalam setiap baris tungku disesuaikan dengan jumlah tungku yang digunakan. Setiap tiga buah tungku dipasang satu buah payung. Cara pemasangan payung ini ialah memancangkan 1 batang tiang bambu, kemudian ujung bambu di masukkan ke dalam lubang payung yang telah tersedia. Untuk memperkuat kedudukan payung, diikat dengan tali. Cara penempatan tungku tersebut di atas berlaku untuk jenis tungku yang terbuat dari batang pisang dan jenis tungku yang terbuat dari batu kali. Untuk memperjelas dimana lokasi tungku, bentuk, dan situasi kegiatannya (lihat gambar delapan belas).



Gambar 18. lokasi tungku dapur umum tape orang Kerinei

Lain halnya dengan lokasi penempatan tungku lemang, biasanya berada di depan rumah. Karena pelaksanaan pembuatan lemang di malam hari, maka tidak menggunakan atap atau payung.

Apabila tungku lemang jumlahnya lebih dari satu, maka tungku lemang dibuat secara berhadapan, yaitu lemang diletakkan di bagian sebelah luar tungku. Sehingga pada waktu memasak lemang cukup menggunakan satu perapian. Karena api berada di tengah-tengah (lihat gambar 19).



Gambar 19. tungku lemang

Menurut kepercayaan masyarakat pendukung tipe dapur orang Kerinci bahwa pada waktu membuat tungku, terutama jenis tungku batu kali tidak boleh ada orang yang membelakangi tungku yang sedang dibuat. Apabila ada orang yang membelakangi, maka orang tersebut rejekinya akan berkurang selama empat puluh hari. Di samping itu sebelum tungku batu digunakan, terlebih dahulu harus disembelih dengan parang, yaitu dengan jalan menggores bagian atas batu dengan parang atau pisau. Setelah itu baru diberi kapur. Apabila hal tersebut tidak dilakukan, maka pada waktu tungku tersebut digunakan, akan meletup-letup.

Selain itu ada juga kepercayaan masyarakat setempat bahwa pada waktu menggores dan memberi kapur tungku tidak dibenar-

kan ada yang kentut. Jika ada orang yang kentut pada waktu itu, maka kegiatan serupa harus diulang kembali. Apabila tidak dilakukan, tungku tersebut juga akan meletup-letup.

Untuk pemasangan tungku dapur umum, biasanya tidak dipasang penangkal khusus, karena dianggap untuk kepentingan bersama. Sedangkan untuk menghindari turunnya hujan pada waktu kegiatan dapur dilaksanakan, pihak *tua tengganai* maupun *ninik mamak*, yaitu pemuka adat, mencari seorang pawang yang dapat mencegah turunnya hujan.

Sedangkan untuk jenis tungku batang pisang dan tungku leang, biasanya tidak disembelih dan tidak diberi kapur. Akan tetapi pada waktu jenis tungku tersebut dipasang juga tidak boleh dibelakangi.

Bahan bakar yang digunakan jenis tungku batu kali dan tungku batang pisang adalah kayu api, sedangkan untuk jenis tungku leang bahan bakarnya bisa menggunakan kayu api, batok kelapa, dan sabut kelapa. Karena pada waktu memasak leang tidak selamanya menggunakan api yang besar, akan tetapi pada waktu tertentu ianya memerlukan bara api dan pengasapan terutama pada waktu leang tersebut dianggap mulai matang.

Cara memperoleh, mengeringkan, dan menyimpan bahan bakar kayu api untuk tungku dapur umum pada perinsipnya hampir sama dengan bahan bakar kayu api dapur rumah tangga. Perbedaannya ialah pada waktu pengadaannya dilakukan secara gotong-royong. Sedangkan untuk pengadaan bahan bakar tungku leang berupa batok kelapa dan sabut kelapa, tidak begitu sulit, karena leang yang dibuat menggunakan santan dari kelapa, maka batok dan sabut kelapa dari kelapa yang akan diambil santannya dapat dimanfaatkan sebagai bahan bakar. Agar batok dan sabut kelapa yang akan dijadikan sebagai bahan bakar kering, maka pada waktu kelapa dikupas, batok dan sabutnya langsung dikeringkan. Karena pengupasan kelapa tersebut dilaksanakan pada pagi hari, maka waktu pengeringannya cukup lama, yaitu satu hari, karena memasak leang dilaksanakan pada malam hari.

Jumlah pemakaian bahan bakar setiap tungku dapur umum tidak dapat ditentukan, akan tetapi tergantung dari jumlah bahan masakan yang akan dimasak. Jika tungku tersebut dipakai untuk satu kali masak saja dengan menggunakan kancah yang berukuran besar, biasanya akan memakai sekitar 25 batang kayu api. Jika

dalam kegiatan dapur umum itu digunakan sebanyak 40 tungku, maka jumlah bahan bakar yang terpakai untuk sekali masak sebanyak 1000 batang kayu api. Bahkan dalam kegiatan dapur umum untuk upacara tertentu, seperti *kenduri sko* akan menggunakan lebih dari 40 tungku.

Pengetahuan masyarakat pendukung tungku dapur umum tipe dapur orang Kerinci, tentang keselamatan tungku pada perinsipnya sama dengan pengetahuan masyarakat pendukung tipe dapur orang *Batin*. Perbedaannya ialah pada masyarakat pendukung tipe dapur orang *Batin* tidak ditemukan tungku lemang sebagai tungku dapur umum

Untuk pemanfaatan limbah tungku dapur umum, pada perinsipnya juga sama dengan cara pemanfaatan pada masyarakat pendukung tipe dapur orang *Batin*. Sedangkan tungkunya sendiri, seperti tungku batang pisang, setelah dipakai dibuang tanpa dimanfaatkan. Untuk tungku batu setelah dipakai tidak dibuang seperti tungku batang pisang, akan tetapi disimpan di suatu tempat yang aman. Maksudnya agar pada waktu-waktu tertentu batu tersebut dapat dimanfaatkan lagi.

4.2.3 Tungku Dapur Perusahaan

Pada masyarakat Kerinci, sering juga ditemukan ada sekelompok orang yang memanfaatkan tungku lemang sebagai sumber mata pencaharian tambahan. Biasanya adalah kelompok masyarakat yang ekonominya lemah.

Bahan baku dan cara pembuatan tungku lemang untuk dapur perusahaan sama dengan tungku lemang dapur umum. Bedanya ialah tungku lemang untuk dapur perusahaan dibuat bukan untuk sekali pakai, sehingga dibuat lebih kuat konstruksinya dari pada tungku lemang untuk dapur umum. Walaupun demikian, tungku lemang untuk dapur perusahaan tidak dibuat secara permanen, sewaktu-waktu dapat dibongkar dengan mudah apabila tidak diperlukan lagi.

Penempatan tungku lemang ini biasanya ditempatkan di pekarangan rumah dengan mencari tempat yang kosong, dan tidak mengganggu bagi penghuni *larik* maupun tamunya pada waktu naik turun *larik*.

Cara memperoleh bahan bakar, mengeringkan, dan menyimpannya sama dengan cara yang dilakukan pada kegiatan tungku

lemang dapur umum. Begitu juga pemanfaatan limbah tungku dan keselamatan tungku sama seperti apa yang dilakukan pada tungku lemang dapur umum.

4.3 Tipe Dapur Orang Melayu Jambi

4.3.1 Tungku Dapur Rumah Tangga

Tungku dalam bahasa sehari-hari orang Melayu Jambi sama dengan dalam bahasa Indonesia, yaitu tungku. Baik yang ada di daerah *uluan* maupun di daerah *ilir*. *Uluan*, yaitu daerah bagian hulu, dan *ilir* berarti daerah bagian hilir. Tungku tradisional yang sering digunakan dalam suatu rumah tangga pada masyarakat pendukung tipe dapur orang Melayu Jambi, ada empat macam, yaitu (1) tungku tanah, (2) tungku besi yang berbentuk bulat, (3) tungku besi yang berbentuk empat persegi panjang, dan (4) tungku serbuk yang sering juga disebut dengan istilah tungku sekam.

Nama khusus dari keempat macam tungku tersebut tidak ada, akan tetapi untuk membedakan namanya, maka penulis membedakannya dari bahan yang digunakan. Seperti halnya tungku tanah, penulis sengaja memberinya tungku tanah, karena bahan yang digunakan untuk pembuatan tungku tersebut adalah tanah liat. Begitu juga tungku besi, baik yang berbentuk bulat maupun empat persegi panjang. Sedangkan tungku serbuk atau tungku sekam, penamaannya berasal dari bahan bakar yang digunakan, yaitu serbuk gergaji dan sekam.

Cara pembuatan tungku besi dan tungku sekam yang ada pada tipe dapur orang Melayu Jambi sama dengan yang ada pada tipe dapur orang Kerinci. Oleh sebab itu untuk lebih jelasnya, lihat cara pembuatan tungku dapur rumah tangga tipe orang Kerinci.

Untuk pembuatan tungku tanah ada dua cara sesuai dengan bahan yang digunakan. Bahan yang digunakan, yaitu di samping tanah liat, sering juga digunakan tanah sangkar semut. Tanah sangkar semut ini biasanya lebih kuat.

Sebelum pembuatan tungku tanah liat dimulai, terlebih dahulu tanah liat diolah dengan cara melumat-lumatkannya. Agar tanah tersebut mudah diolah, maka pada waktu dilumat-lumatkan diberi sedikit air. Kegiatan serupa dilakukan secara berulang-ulang hingga tanah tersebut lebih elastis. Setelah kegiatan pengolahan tanah selesai, maka kegiatan selanjutnya adalah membuat kaki tungku

sebanyak tiga buah. Cara membuat kaki tungku ialah tanah liat yang sudah diolah dibuat dalam bentuk bulat panjang. Bagian atasnya lebih kecil dibandingkan dengan bagian bawah. Tinggi kaki tungku sekitar 30 cm. Sedangkan garis tengah bagian bawahnya sekitar 10 Cm dan bagian atasnya sekitar 7 Cm. Setelah ketiga kaki tungku sudah selesai dibuat, maka kegiatan selanjutnya ialah kaki tungku tersebut disirami dengan air, kemudian pada bagian luarnya diberi pasir. Agar kaki tungku tersebut lebih kuat dan keras, maka sebelum dipasang di dapur terlebih dahulu dikeringkan. Cara mengeringkan tidak boleh dijemur dengan sinar matahari, akan tetapi dikeringkan dengan sendirinya. Lama pengeringan sekitar 10 hari.

Dengan keringnya ketiga kaki tungku tersebut, maka pemasangan tungku di dapur siap dilaksanakan. Untuk memasang kaki tungku, terlebih dahulu ditetapkan di mana tempat diletakkan, kemudian tanah dapur sebagai tempat berdirinya tungku digali sedalam 10 Cm. Tungku dipasang dalam bentuk segi tiga. Jarak antara kaki tungku yang satu dengan lainnya sekitar 15 Cm. Agar kedudukan tungku tersebut lebih kuat, maka pada waktu dipasang bagian tanah yang digali diberi air, maksudnya agar kaki tungku dapat larut dan menyatu dengan tanah dapur. Lubang yang tersisa diisi tanah hingga padat. Setelah tungku terpasang tidak boleh langsung dipakai, akan tetapi dibiarkan kering selama satu hari lamanya. Jumlah tungku tanah untuk satu dapur rumah tangga biasanya 2 buah.

Lain halnya dengan pembuatan tungku tanah yang terbuat dari tanah sangkar semut, cara pembuatannya sedikit lebih mudah dibandingkan dengan cara pembuatan tungku tanah liat. Akan tetapi kesulitannya ialah mencari bahan bakunya. Untuk pembuatan tungku tanah sangkar semut ialah dengan jalan membentuk tanah tersebut seperti bentuk tungku tanah liat. Cara membentuknya menggunakan parang atau pisau.

Apabila kaki tungku sudah terbentuk, maka dapat langsung dipasang, cara pemasangan tungku tanah sangkar semut ini sama dengan cara pemasangan tungku tanah liat. Tata letaknya di dapur juga sama dengan tata letak tungku tanah liat. Setelah tungku terpasang tungku tidak langsung dipakai, akan tetapi ditunggu sampai 3 hari lamanya baru dapat dipakai, maksudnya agar tungku dapat menyatu dengan tanah dapur sebagai tempat berdirinya tungku.

Menurut kepercayaan pendukung tungku tipe dapur ini beranggapan bahwa pada waktu memasang tungku, tidak boleh dipasang sembarangan. Biasanya untuk memasang tungku dapur rumah tangga dipanggil seorang tua yang sudah berpengalaman. Pada waktu memasang tungku dimulai dengan mengucapkan *bismillahi rrahmani rrahim*, berarti dengan nama Allah Yang Maha Pengasih dan Penyayang disertai dengan niat dan pembacaan shalawat Nabi.

Untuk menjaga keselamatan dapur dan tungku dari gangguan setan maupun dari perbuatan jahat orang tertentu, biasanya dipasang penangkal. Menurut informasi yang diperoleh bahwa bentuk penangkal ini macam-macam, akan tetapi tidak diperoleh perincian bentuknya. Salah satu bentuk penangkal tersebut ialah potong genteng yang dibungkus dengan kain putih. Potongan genteng tersebut terlebih dahulu dimantra oleh seorang dukun atau ulama. Biasanya penangkal tersebut ditanam di bagian empat sudut dapur.

Bahan bakar yang digunakan untuk kegiatan tungku dapur rumah tangga ialah kayu api. Cara memperoleh, mengeringkan, dan menyimpan bahan bakar tersebut sama dengan cara memperoleh bahan bakar kayu api pada masyarakat pendukung tipe dapur orang Batin dan Kerinci.

Sedangkan jumlah pemakaian bahan bakar untuk setiap rumah tangga, tergantung dari banyaknya jumlah makanan yang akan dimasak. Jika dihitung rata-rata, maka pemakaian bahan bakar kayu api setiap harinya berkisar antara 10 – 15 batang.

Lain halnya dengan tungku serbuk atau sekam, bahan bakar yang digunakan adalah serbuk gergaji dan sekam. Akan tetapi orang Jambi lebih banyak menggunakan bahan bakar serbuk gergaji dibandingkan dengan bahan bakar sekam. Hal ini mungkin disebabkan karena banyaknya serbuk gergaji yang tersedia dibandingkan dengan sekam. Jadi kenyataan ini berlawanan yang ditemukan di daerah Kerinci, karena di Kerinci lebih banyak menggunakan bahan bakar sekam atau kulit padi dibandingkan dengan menggunakan bahan bakar serbuk gergaji.

Pengetahuan yang dimiliki oleh pendukung tipe dapur orang Melayu Jambi tentang keselamatan tungku dan pemanfaatan limbah tungku, pada perinsipnya sama dengan pengetahuan yang dimiliki oleh pendukung tipe dapur orang Kerinci.

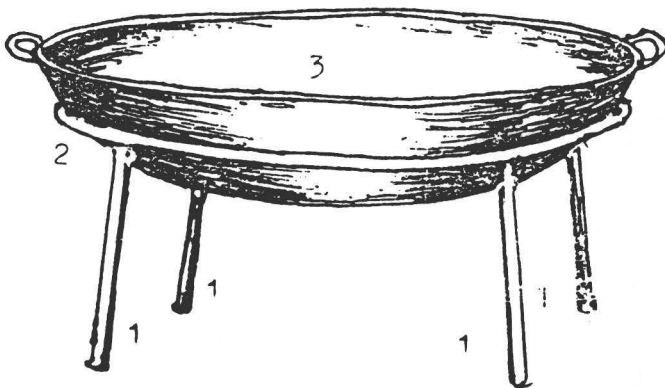
4.3.2 Tungku Dapur Umum

Jenis tungku dapur umum yang sering digunakan orang Melayu Jambi ada dua macam, yaitu tungku batang pisang dan tungku besi. Nama khusus kedua macam tungku tersebut tidak ada. Penamaan tungku batang pisang dan tungku besi, hanyalah inisiatif penulis. Maksudnya untuk memudahkan pembedaan kedua macam tungku tersebut. Orang Melayu Jambi menyebutnya hanya dengan istilah tungku saja.

Penamaan kedua tungku tersebut penulis sesuaikan dengan bahan yang digunakannya, yaitu tungku batang pisang terbuat dari batang pisang, sedangkan tungku besi terbuat dari bahan besi.

Cara pembuatan tungku batang pisang, pada perinsipnya sama dengan cara pembuatan tungku batang pisang tipe dapur orang *Batin* dan orang Kerinci. Sedangkan cara pembuatan tungku besi ada dua macam, yaitu dengan cara pembuatan yang menggunakan bahan besi secara keseluruhan, dan cara pembuatan yang menggunakan bahan besi dan kayu.

Cara pembuatan tungku besi yang menggunakan bahan besi secara keseluruhan ialah dengan cara teknik las. Untuk pembuatan tungku besi model ini menggunakan empat batang kaki. Keempat batang kaki tersebut dipasang dalam bentuk segi empat. Pada bagian atas kaki diberi besi bulat, kegunaan besi bulat tersebut ialah sebagai tempat pemasangan *kawah*, yaitu tempat memasak nasi dan lauk pauk berbentuk kuali yang berukuran besar. Tinggi tungku besi ini sekitar 30 Cm, dan garis tengah lingkarannya sekitar 45 Cm. Untuk lebih jelasnya bagaimana bentuk tungku besi dapur umum ini (lihat gambar 20).



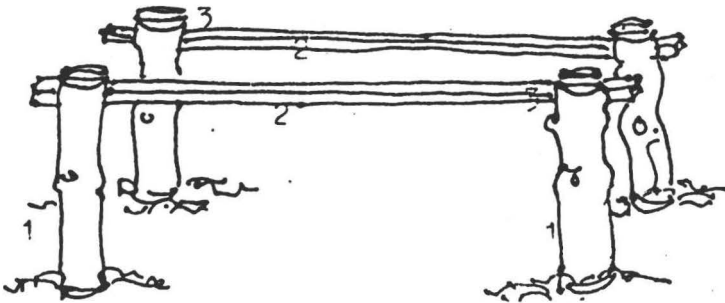
Keterangan :

1. kaki tungku
2. lingkaran besi bulat sebagai tempat kawah
3. kawah

Gambar 20. tungku besi dapur umum tipe orang Melayu Jambi

Lain halnya cara pembuatan tungku besi yang bahannya terbuat dari besi dan kayu, yaitu kaki tungku dibuat dari potongan batang kayu berukuran sedang sebanyak empat batang. Panjang kayu setiap batang sekitar 50 Cm dan garis tengahnya sekitar 10 Cm. Keempat batang kayu tersebut ditancapkan ke dalam tanah sedalam 20 Cm, sehingga membentuk empat persegi panjang. Jarak pemasangan batang yang satu dengan lainnya, yaitu masing-masing ke samping 60 Cm, dan ke belakang sekitar 45 Cm.

Setiap batang kayu yang berfungsi sebagai kaki tungku, pada bagian atasnya diberi *spongan*, sehingga pada waktu meletakkan besi di bagian atasnya, besi tersebut tidak akan terjatuh karena terapat dengan spongan kayu. Maksud pemasangan besi di atas kayu ialah berfungsi sebagai tempat penempatan *kawah* pada waktu memasak. Panjang besi yang digunakan berkisar antara 65 – 70 Cm, sedangkan besarnya disesuaikan dengan kebutuhan. Untuk lebih jelas bagaimana bentuk tungku model ini (lihat gambar 21).



Gambar 21 tungku besi yang kakinya terbuat dari batang kayu

Keterangan .

1. kaki tungku yang terbuat dari batang kayu
2. besi sebagai tempat penempatan kawah
3. spongan sebagai tempat penempatan besi.

Posisi tungku di dapur umum, biasanya ditempatkan di tengah-tengah dapur atau disesuaikan dengan kondisi tempat dengan jumlah tungku yang digunakan. Jumlah penggunaan tungku dapur umum dalam suatu kegiatan upacara biasanya tidak terlalu banyak, seperti yang ditemukan di Kerinci. Dalam setiap kegiatan dapur umum, baik itu untuk kegiatan kenduri secara besar-besaran maupun kecil, penggunaan tungku berkisar antara 3 – 6 buah

tungku. Kalaupun lebih tidak pernah melebihi 10 buah tungku. Hal ini disebabkan karena penggunaan tungku dilakukan secara berulang-ulang, yaitu tidak digunakan untuk sekali masak saja.

Menurut kepercayaan pendukung tipe dapur ini, ialah pada waktu membuat tungku dapur umum terlebih dahulu membersihkan lokasi pembuatannya dari gangguan setan atau roh-roh halus yang menempati lokasi tersebut. Biasanya yang melakukannya adalah seorang dukun dengan menggunakan mantra atau jampi-jampi.

Selain itu tungku dapur umum harus dijaga dengan baik, karena kemungkinan saja ada sekelompok orang yang kurang senang atau merasa dendam kepada pihak yang melaksanakan dapur umum tersebut. Biasanya kejadian seperti ini sering ditemukan pada waktu pembuatan tungku dapur umum pesta perkawinan atau pesta lainnya. Untuk mencegah perbuatan jahat tersebut diperlukan penangkal. Akan tetapi bagaimana cara dan bentuk penangkal tersebut tidak dapat diungkapkan dalam penulisan ini, karena sulitnya memperoleh data tersebut.

Bahan bakar yang digunakan adalah kayu api, sedangkan cara memperoleh, mengeringkan, dan menyimpan bahan bakar tersebut sama dengan cara yang terdapat pada tipe dapur orang Batin dan tipe dapur orang Kerinci.

Pengetahuan tentang keselamatan tungku dan pemanfaatan limbah tungku juga pada perinsipnya sama dengan pengetahuan yang dimiliki oleh pendukung tipe dapur orang *Batin* dan orang Kerinci.

4.3.3 Tungku Dapur Perusahaan

Pada perinsipnya tungku dapur perusahaan pada masyarakat pendukung tipe dapur orang Melayu Jambi tidak ada, akan tetapi ada sebagian kecil di antaranya yang memanfaatkan tungku dapur rumah tangga sebagai sumber mata pencaharian sampingan. Dalam pelaksanaannya tungku dapur rumah tangga tidak perlu ditambah, karena kegiatannya dilakukan setelah memenuhi kebutuhan makanan keluarga. Jumlah produksinya pun tidak banyak, karena yang diproduksi biasanya jenis makanan ringan yang sifatnya tidak tahan lama.

Di samping itu ada juga ditemukan orang tertentu yang memanfaatkan tungku dapur umum sebagai sumber mata pencahari-

annya. Orang yang demikian ini biasanya diberi gelar tukang masak. Karena pekerjaannya sebagai tukang masak, Karena pekerjaannya sebagai tukang masak, maka peralatan tungku, seperti tungku besi dan *kawah* serta jenis alat memasak lainnya, biasanya mereka miliki secara permanen.

Pemakaian juru masak dalam kegiatan dapur umum, sering dijumpai pada masyarakat yang ekonominya lebih baik dan kadang-kala ditemui juga pada masyarakat yang ekonomi sedang. Karena juru masak tersebut dibayar, maka yang bertanggung jawab atas keselamatan tungku adalah si juru masak. Walaupun dalam pelaksanaannya dibantu oleh masyarakat lain.

BAB V ALAT-ALAT MEMASAK TRADISIONAL

5.1 Tipe Dapur Orang Batin.

5.1.1 Peralatan Memasak Dapur Rumah Tangga

(1) *Belango*

Dalam kehidupan sehari-hari masyarakat pendukung tipe dapur orang *Batin*, *belango* atau dalam bahasa Indonesianya belanga adalah sejenis periuk yang digunakan sebagai tempat memasak nasi dan lauk-pauk.

Bentuk *belango* ada dua macam, yaitu *belango* yang berbentuk *setengah kuba* atau setengah bulat, dan *belango* setengah bulat dengan menggunakan lidah pada bagian atasnya. *Belango* setengah bulat dengan tidak menggunakan lidah pada bagian atasnya, terdapat dua buah tempat jinjingan. Kegunaan kedua jinjingan tersebut ialah sebagai tempat memegang pada waktu hendak mengangkat *belango* dari tungku dan menaikkan ke tungku.

Belango yang berbentuk setengah bulat dengan menggunakan lidah, tidak menggunakan tempat jinjingan khusus, akan tetapi lidah yang terdapat di bagian atas dimanfaatkan sebagai tempat memegang pada waktu hendak mengangkat *belango* ke bawah atau ke atas tungku.

Kedua macam bentuk *belango* tersebut masing-masing mempunyai penutup. Bentuk penutupnya bulat cembung dan di bagian

tengahnya terdapat tempat pegangan yang berbentuk bulat. Ukuran *belango* tersebut bermacam-macam, yaitu ada yang garis tengahnya mencapai 25 cm dan ada juga 20 cm. Sedangkan tingginya berkisar antara 15-17 cm.

Bahan baku yang digunakan kedua macam bentuk *belango* tersebut berlainan, yaitu *belango* setengah bulat yang tidak mempunyai lidah menggunakan bahan baku besi atau seng tebal. Sedangkan *belango* setengah bulat yang menggunakan lidah di bagian atasnya menggunakan bahan baku tanah liat.

Kedua macam *belango* tersebut digunakan sebagai alat memasak untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari, seperti memasak nasi dan lauk-pauk. *Belango* yang terbuat dari bahan seng tebal atau besi berfungsi sebagai alat memasak nasi, air minum, dan sayur. Akan tetapi sekarang sudah jarang ditemukan orang yang menggunakan *belango* besi atau seng sebagai alat memasak air minum. Umumnya mereka menggunakan cerek sebagai alat memasak air minum.

Belango yang terbuat dari tanah liat, biasanya khusus digunakan sebagai alat memasak lauk-pauk, seperti gulai ikan dan sejenisnya. Menurut mereka bahwa memasak gulai ikan dengan memakai *belango* tanah liat jauh lebih enak rasanya, jika menggunakan *belango* besi atau seng. Makin lama gulai tersebut terpendam di dalam *belango*, maka makin enak rasanya. Oleh sebab itu gulai biasanya diambil dari *belango* pada waktu hendak makan. Apabila gulai tersebut tidak habis termakan, tidak dipindahkan ke tempat lain, akan tetapi dibiarkan saja. Agar gulai tersebut tidak basi, selalu dipanaskan.

Cara memperoleh kedua *belanga* tersebut, yaitu dengan jalan dibeli di pasar terdekat. Khusus untuk *belanga* tanah liat, kini sudah jarang digunakan, karena sudah sangat langka di pasaran. Produksi *belanga* yang digunakan adalah produksi dalam negeri, baik yang didatangkan dari pulau Jawa maupun dari Sumatera Barat, karena produksi setempat tidak ada.

Pembelian *belango*, biasanya dilakukan sekali satu tahun, yaitu pada waktu selesai panen. Atau sering juga ditemukan cara pengadaannya dengan jalan tukar-menukar barang sesama penduduk. Cara penukaran ini dilakukan secara mufakat tanpa menggunakan saksi.

Cara pengadaan lainnya, ialah membeli melalui tengkulak dengan perjanjian pembayarannya dilakukan setelah panen

dan hasil panen mereka harus dijual pada tengkulak yang bersangkutan. Dengan demikian cara pengadaan seperti ini sangat merugikan penduduk, karena di samping harga barang yang dibeli mahal, juga penjualan panen terikat kepada tengkulak dengan penetapan harga yang lebih murah.

Cara memakai belanga besi dengan belanga tanah liat pada prinsipnya sama. Belanga besi yang digunakan sebagai tempat memasak nasi, air minum dan sayuran, karena berfungsi ganda, maka jarang ditemukan dalam suatu rumah tangga yang memiliki satu buah belanga, akan tetapi minimalnya dua buah. Jika ada dalam suatu keluarga hanya memiliki satu buah belanga, maka penggunaan belanga tersebut secara bergantian. Terlebih dahulu belanga tersebut digunakan sebagai tempat memasak air, kemudian baru digunakan sebagai tempat memasak sayuran, dan baru memasak nasi.

Belanga yang sudah dipakai, jarang dibersihkan langsung, karena belanga tersebut juga berfungsi sebagai tempat menyimpan. Oleh sebab itu pada waktu selesai makan, makanan yang masih tersisa tidak dipindahkan ke tempat lain akan tetapi tetap di belanga, dan belanga tersebut biasanya disimpan di atas tungku. Kalau belanga tidak ditempatkan di tungku, maka diletakkan di atas lantai dekat dapur dengan menggunakan alas yang disebut *leka*.

Membersihkan belanga dilakukan pada waktu belanga tersebut akan digunakan lagi. Bagian yang dicuci adalah bagian dalamnya saja, sedangkan bagian luarnya dicuci satu minggu sekali, kadang-kadang juga sekali sebulan, yaitu tergantung dari yang memakainya.

Cara membersihkan bagian luarnya ialah dengan cara menggosok abu dapur dengan sabut kelapa di pinggir sungai, biasanya dilakukan pada waktu hendak mencuci pakaian. Setelah dicuci, kemudian dikeringkan di dekat dapur dengan jalan menelungkupkannya. Maksudnya agar sisa-sisa air cucian tadi dapat kering dengan cepat. Tempat penyimpanan khusus belanga ini tidak ada, akan tetapi umumnya diletakkan di depan atau samping dapur.

Usaha untuk memperbaiki belanga yang rusak, terutama yang sudah bocor jarang sekali ditemukan. Umumnya mereka setelah mengetahui belangnya rusak dan tidak dapat digunakan lagi untuk memasak, maka mereka langsung berusaha untuk membeli yang baru. Bagi mereka yang tidak bisa langsung membeli di

pasar, karena tidak mempunyai uang, terpaksa membelinya kepada tengkulak secara pinjam dengan perjanjian dibayar setelah panen. Resikonya ialah harus menanggung seperti apa yang telah dibicarakan sebelumnya.

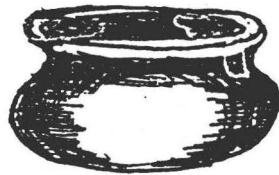
Setelah belanga tidak dipakai lagi untuk memasak, maka umumnya pendukung tipe dapur orang Batin memanfaatkannya dalam bentuk lain, seperti tempat menyimpan bawang, garam, cabe, dan ada juga yang memanfaatkan sebagai tempat menanam tanaman yang bermanfaat, seperti daun sup, cabe, kunyit, dan jenis tanaman hias yang digantung di depan rumah.

Mengingat fungsi belanga sebagai alat memasak makanan pokok sehari-hari, maka belanga harus dijaga dengan baik terutama dari gangguan orang yang tidak bertanggung jawab. Oleh sebab itu bagi orang yang bukan keluarga dekat tidak dibenarkan masuk ke dalam dapur.

Mereka mempercayai adanya ilmu-ilmu gaib dan racun yang sewaktu-waktu dapat dilakukan oleh orang tertentu, terutama bagi mereka yang punya niat buruk, karena rasa dendam atau rasa iri hati. Untuk menanggulangi hal tersebut tidak mempunyai cara khusus, akan tetapi cukup menjaga alat tersebut dengan baik, melalui kebiasaan yang berlaku. Di daerah pendukung tipe dapur orang Batin, ada suatu norma yang berlaku bahwa setiap orang yang berani memasuki dapur orang lain tanpa diberi izin oleh yang punya rumah dan diketahui oleh orang, maka orang tersebut akan dikenakan sanksi adat, berupa denda oleh pemangku adat.



Gambar 22



Gambar 23

Keterangan:

1. Gambar 22 adalah belanga terbuat dari besi
2. Gambar 23 adalah belanga terbuat dari tanah liat

(2) *Leka kayu*

Leka adalah alas belanga yang terbuat dari bahan kayu, oleh sebab itu sering juga disebut dengan istilah *leka kayu* yang berarti alas belanga yang terbuat dari kayu.

Bentuk *leka* adalah bulat tipis. Ukuran tingginya sekitar 3 cm dan garis tengahnya berkisar antara 20-25 cm. Walaupun bentuk *leka* ini kelihatannya bulat, akan tetapi sebenarnya tidak bulat sekali, yaitu tergantung bagaimana bulat kayu yang digunakan.

Bahan kayu yang digunakan adalah potongan pohon kayu yang berukuran besar. Sehingga *leka* tidak terbuat dari kayu yang disambung, akan tetapi terdiri dari satu keping kayu bulat yang dipotong tipis. Kulit kayu yang melekat di bagian pinggir, dibuang hingga bersih.

Kegunaan *leka* ini ialah sebagai alas belanga yang baru dipakai memasak. Maksudnya agar tidak mengotori lantai dari kotoran hitam yang melekat di bagian luar belanga. Di samping itu juga dapat menghindari hawa panas belanga yang baru diangkat dari tungku.

Cara memperoleh alat *leka*, yaitu dengan jalan dibuat sendiri. Cara membuatnya mudah sekali, yaitu dengan jalan memotong pohon kayu ukuran garis tengahnya berkisar antara 2—25 cm. Batang kayu tersebut dipotong dengan gergaji, ukuran tebalnya sekitar 3 cm. Untuk membersihkan bagian pinggirnya, kulit kayu yang masih melekat dikupas sehingga bersih. Agar bentuk *leka* bulat, maka bagian pinggirnya diratakan dengan parang atau pisau, kemudian didugu. Akan tetapi ada juga sekelompok masyarakat yang tidak membulatkannya lagi, cukup mengikuti bulatan aslinya.

Cara pemakaian *leka* sederhana sekali, yaitu cukup meletakkan di lantai depan dapur atau samping dapur, kemudian belanga yang baru saja diangkat dari tungku diletakkan di atas *leka*.

Untuk membersihkan *leka* dari kotoran yang melekat, cukup dicuci dengan air. Cara mencucinya ialah terlebih dahulu disiram dengan air, kemudian digosok dengan sabuk kelapa. Setelah digosok dengan sabuk kelapa kemudian disiram lagi dengan air.

Menurut data yang diperoleh bahwa *leka* yang digunakan sebagai alas tempat penyimpanan belanga, jarang dibersihkan, karena alat tersebut memang fungsinya sebagai alas unguk menghindari langai dari kotoran periuk, Di samping itu *leka* selalu mele-

kat dengan belangga, kecuali pada waktu belangga sedang berada ditungku. Kalaupun *leka* dibersihkan paling cepat satu kali satu bulan.

Tempat menyimpan *leka* apabila tidak digunakan, biasanya disadarkan di depan dapur atau di dinding dekat dapur. Maksudnya agar *leka* tersebut tidak menambil tempat yang luas di dalam dapur, dan dapat mengganggu kegiatan lainnya yang dilakukan di dalam dapur.

Usaha untuk memperbaiki, apabila *leka* rusak, biasanya tidak ada, akan tetapi langsung dimanfaatkan sebagai bahan kayu api. Alasannya ialah bahwa alat tersebut mudah mendapatkannya tanpa memerlukan biaya. Cara pembuatannya mudah sekali. Di samping itu jarang sekali *leka* rusak atau pecah. Kalaupun *leka* ini pecah atau rusak, sehingga tidak dapat digunakan lagi sesuai dengan fungsinya, biasanya sudah cukup lama dipakai. Lama pemakaian satu buah *leka* bisa mencapai 3—4 tahun lamanya.

Sehubungan dengan pemakaian alat memasak ini, ada kepercayaan yang berkembang pada masyarakat pendukungnya bahwa *leka* tidak boleh diduduki bagi kaum wanita, terutama bagi mereka yang sedang hamil. Apabila mereka duduki, maka pada waktu melahirkan anak menemui kesulitan dan anak yang dilahirkan kulitnya berwarna hitam.



Gambar 24, leka

Keterangan:

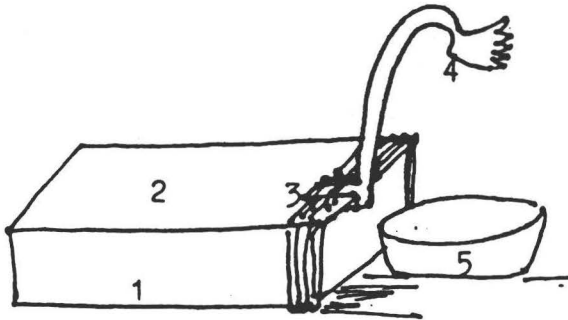
1. Leka yang tidak diratakan pinggirnya
2. Leka yang sudah diratakan pinggirnya

(3) Kukur Kelapo

Dalam pengertian sehari-hari, *kukur kelapo* adalah barut kelapa, yaitu terdiri dari dua suku kata *kukur* dan *kelapo*. *Kukur* adalah parut dan *kelapo* adalah kelapa. Jadi *kukur Kelapo* dapat juga diartikan sebagai alat parut yang digunakan untuk memarut kelapa.

Dari informasi yang diperoleh bahwa nama sesungguhnya alat parut tersebut adalah *kukur*, sedangkan *kelapo* adalah untaian istilah tambahan untuk memperjelas fungsi dan kegunaan alat tersebut. Sesuai dengan fungsinya *kukur* khususnya digunakan untuk memarut kelapa. Apabila alat ini digunakan untuk jenis kegiatan lainnya, maka penggunaannya telah menyalahi fungsi sesungguhnya.

Jika diperhatikan bentuk *kukur kelapo*, hampir menyerupai bentuk ayam atau bebek. Bodi kuku berbentuk empat persegi panjang, ukuran panjangnya sekitar 25 cm, lebar 10 cm, dan tingginya sekitar 10 cm. Di bagian ujung bodi *kukur* dipasang sebatang besi yang bagian ujungnya melengkung. Ujung besi yang melengkung bentuknya agak melebar dan mempunyai gigi-gigi, yaitu hampir sama dengan mata gergaji. Ujungnya besi yang bergigi ini berfungsi sebagai tempat memarutkan kelapa. Panjang besi *kukuran* sekitar 17 Cm, dan ujungnyayang bergigi sekitar 4 cm, Untuk jelasnya bagaimana bentuk alat *kukur kelapo* lihat gambar 25.



gambar 25, kukur kelapa

Keterangan:

1. Bodi kukur kelapa
2. Tempat menginjakkan kaki
3. Tempat penyambungan bodi dengan besi kukur
4. gigi besi kukur atau tempat memarut
5. tempat penampungan kelapa yang sudah diparut.

Bahan baku yang digunakan untuk pembuatan *kukur kelapo* ialah sepotong kayu balok berukuran 25 x 10 x 10 Cm, besi kukur satu batang, paku besar secukupnya, dan rotan pengikat juga secukupnya. Kegunaan paku dan rotan pengikat ialah sebagai alat untuk mempersatukan bodi dengan *besi kukur*.

Untuk mendapatkan *kukur kelapa* banyak cara yang dapat ditempuh oleh masyarakat pendukungnya, yaitu dengan jalan dibeli, tukar menukar barang, dan dibeli setengah jadi. Maksud pembelian setengah jadi di sini ialah dengan jalan membeli besi kukurnya saja, sedangkan pembuatan bodi dan pemasangan besi kukurnya dilakukan sendiri. Pengadaan cara demikian biasanya dilakukan oleh keluarga yang ekonominya lemah dan mempunyai keterampilan menukang.

Cara pemakaian *kukur kelapa* ialah terlebih dahulu diletakkan di lantai, kemudian orang yang akan menggunakannya duduk menghadap ke*kukur*. Kaki sebelah kanan dinaikkan di atas bodi kukur. Di bagian bawah besi *kukur* dipasang tempat penampungan kelapa yang sudah terparut. Kelapa yang akan diparut cukup di belah dua dan tidak perlu dibuang batoknya. Setelah kelapa dibelah dua, bagian isi kelapa diparutkan ke bagian ujung besi yang bergigi.

Cara membersihkan alat kukur mudah sekali, yaitu cukup mencuci bagian basinya, kemudian dilap dengan kain. Kadang-kadang ada juga masyarakat yang tidak mencucinya lagi, tetapi cukup melapnya dengan kain. Menurut mereka dengan tidak mencuci bekas parutan tersebut dengan air, dapat menghindarkan karat, karena kelapa mengandung minyak.

Apabila alat parut kelapa rusak atau giginya tumpul, biasanya dilakukan oleh pihak laki-laki. Bataa kemampuan untuk memperbaiki kerusakan, terbatas pada jenis kerusakan ringan saja, seperti kedudukan besi kukur goyang atau terklepas dari bodi. Sedangkan untuk mempertajam gigi besi kukur, dilakukan dengan jalan mengikir bagian-bagian gigi.

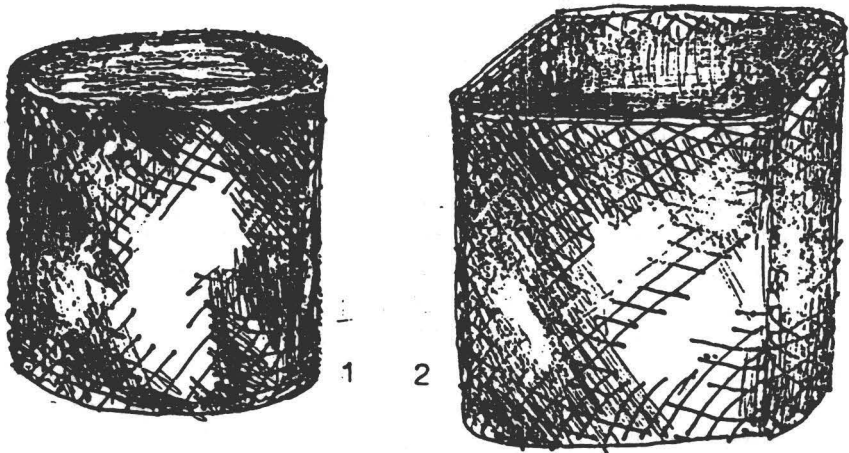
Biasanya setelah alat *kukur kelapa* tidak dapat digunakan lagi sesuai dengan fungsinya, karena salah satu bagian dari alat tersebut rusak, seperti besi parutnya patah, maka bodinya dapat digunakan kembali. Sedangkan besi kukur yang patah dapat digunakan sebagai alat pencungkil atau digunakan dalam bentuk lain.

Untuk menjaga ketajaman gigi parut, maka pada waktu memarut kepala tidak boleh mengenai batok kelapa, karena batok kelapa cukup keras dan dapat menumpulkan gigi-gigi besi kukur. Di samping itu *kukur kelapa* diusakan tidak digunakan untuk memarut benda yang keras, karena akan mengakibatkan tumpulnya gigi-gigi parut atau besi kukur.

(4) Ketidang

Ketidang atau sering juga disebut *tidang* adalah tempat penyimpanan beras. Dari mana asal usul istilah *ketidang* ini tidak diketahui secara jelas, namun istilah tersebut sudah berkembang sejak lama di tengah-tengah masyarakat pendukungnya yang diterima secara turun temurun dari pendahulunya.

Bentuk *ketidang* sama dengan bentuk bakul, perbedaannya hanya terletak pada ukurannya. Ukuran *ketidang* lebih besar dibandingkan dengan ukuran bakul. Oleh sebab itu *ketidang* sering juga disebut dengan bakul besar. Bentuk *ketidang* ini ada dua macam, yaitu berbentuk empat persegi dan berbentuk selinder (lihat gambar 26).



Gambar 26

Keterangan:

1. Gambar ketidang bentuk selinder
2. Gambar ketidang bentuk empat persegi.

Ukuran *ketidang* bervariasi, yaitu sesuai dengan ukuran yang diinginkan oleh sipembuatnya. Akan tetapi ukuran yang lazim dibuat ialah berukuran garis tengah berkisar antara tiga puluh lima sampai dengan 50 Cm dan tingginya berkisar antara 55–80 Cm. Dalam pembuatan *ketidang*, ukurannya sengaja dibuat lebih besar, karena disesuaikan dengan fungsinya sebagai tempat menyimpan beras.

Bahan yang digunakan untuk pembuatan *ketidang* ada dua macam, yaitu dari rotan dan daun pandan. *Ketidang* yang dibuat

dari bahan rotan lebih kuat dan tahan lama, dibandingkan dengan *ketidang* yang terbuat dari daun pandan.

Cara memperoleh *ketidang* ialah dengan jalan dibuat sendiri atau dengan cara memesan kepada keluarga lain dengan jalan memberi upah, karena *ketidang* jarang ada dijual dipasar. Keluarga yang memperoleh *ketidang* melalui pesanan, biasanya adalah keluarga yang ekonominya lebih baik. Teknik pembuatannya ialah menggunakan teknik anyaman. Untuk pembuatan *ketidang*, biasanya khusus dilakukan oleh kaum wanita waktu senggang, yaitu sambil duduk-duduk dan bercakap-cakap dengan anggota keluarga lainnya. Namun demikian sekarang sudah jarang ditemukan kegiatan serupa.

Penggunaan *ketidang rotan*, yaitu *ketidang* yang terbuat dari rotan, cara penggunaannya berbeda dengan *ketidang daun pandan*, yaitu *ketidang* yang terbuat dari daun pandan. Memasukkan beras ke dalam *ketidang rotan* tidak sulit, karena tinggal memasukkan ke dalam tanpa harus meluruskan dulu ujung permukaannya. Untuk menutup *ketidang* tersebut biasanya digunakan *niru*, yaitu alat tanpih beras. Sedangkan penggunaan *ketidang daun pandan* sedikit lebih sulit dibandingkan dengan *ketidang rotan*, karena pada waktu hendak memasukkan beras ke dalamnya terlebih dahulu harus diluruskan ujung permukaannya. Untuk menutupi beras yang ada dalam *ketidang daun pandan*, cukup menekukkan bagian ujungnya. Ujung yang ditekukkan tersebut kadang-kadang diikat dan kadang-kadang juga tidak diikat. Oleh sebab itu *ketidang* jarang diisi penuh.

Tempat menyimpan *ketidang* ialah di bagian ruang makan, bersebelahan dengan tempat penyimpanan barang-barang pecah belah. Biasanya *ketidang* jarang dibersihkan, karena selalu diisi dengan beras. Kalaupun *ketidang* tersebut dibersihkan cukup menepuk-nepuknya dengan tangan. Pada waktu menepuk-nepuk, bagian permukaannya diarahkan ke bawah. Maksudnya agar debu yang ada di dalam *ketidang* dapat terlepas.

Usaha-usaha yang dilakukan untuk memperbaiki *ketidang* jika rusak, seperti halnya pada waktu bocor ialah dengan jalan menambalnya. Teknik penambalannya ialah dengan cara anyaman. Apabila *ketidang* tersebut rusak berat, biasanya tidak diperbaiki lagi, akan tetapi membuat yang baru.

Ketidang yang tidak dapat digunakan lagi sesuai dengan fungsinya, biasanya tidak dibuang, akan tetapi disimpan untuk diguna-

kan sebagai tempat menyimpan barang-barang lainnya. Tempat penyimpanan ketidang yang rusak, karena sudah berubah fungsi, tidak lagi di ruang makan, akan tetapi dibagian ruang *gaho* atau *penteh*.

Kepercayaan, pantangan, dan penangkal sehubungan dengan alat *ketidang* ini tidak ditemui. Hanya yang perlu diperhatikan di sini ialah cara menyimpannya dengan baik. Tempat penyimpanan *ketidang*, baik itu *ketidang rotan* maupun *ketidang daun pandan* harus bersih sekelilingnya, kalau tidak beras yang ada di dalam *ketidang* akan mudah dimakan tikus.

(5) Sekutung bambu

Pada masa dahulu sebelum adanya ember dan cerek, tempat penyimpanan air minum masyarakat pendukung tipe dapur orang Batin adalah *sekutung bambu*. Sekutung bambu terdiri dari dua suku kata, yaitu *sekutung* dan *bambu*, Namun tidak diketahui dengan jelas dari mana asal usul istilah *sekutung* tersebut. Masyarakat pendukungnya telah lama mengenal istilah tersebut yang diterimanya secara turun temurun dari nenek moyang. Dalam kehidupan sehari-hari *sekutung* dikenal sebagai tempat penyimpanan air minum. Dengan demikian jika diartikan *sekutung bambu* adalah tempat penyimpanan air minum yang terbuat dari bambu.

Bahan yang digunakan adalah bambu bulat dengan garis tengahnya sekitar 10 Cm dan panjangnya satu ruas bambu. Oleh sebab itu sering juga disebut *serue bambu* yang berarti seruas bambu. Panjang satu ruas bambu sekitar 45 Cm. Selain itu ijuk digunakan sebagai alat penyumbat dan penyaring air.

Cara memperoleh *sekutung bambu* itu ialah dengan jalan dibuat sendiri. Cara pembuatannya mudah sekali, yaitu memotong seruas yang berukuran besar. Tulang ruas bambu pertama tidak dibuang dan berfungsi sebagai penutup, sedangkan tulang ruas ke dua dibuang, karena berfungsi sebagai tempat memasukan air. Setelah bambu dipotong, maka bambu tersebut dikeringkan dan dibersihkan debu yang ada dalam bambu. Setelah bersih dan kering, di bagian dalam dipasang ijuk hingga menyentuh tulan ruas bambu. Maksud penggunaan ijuk tersebut ialah untuk menjernihkan air. Sebagai penutup *sekutang* disumbat ijuk.

Cara memasukkan air ke dalam *sekutung* ialah terlebih dahulu ijuk yang berfungsi sebagai penyumbat dibuka, kemudian baru di-

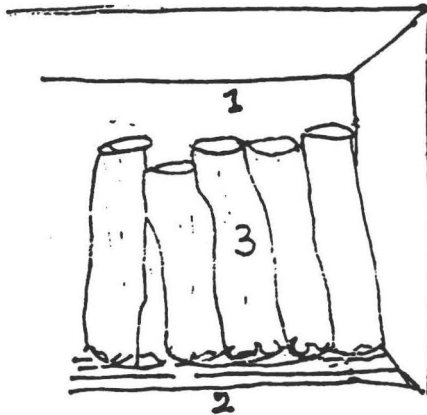
isi dengan air. Setelah itu disumbat kembali dengan ikuk penyumbat. Pada waktu hendak mengambil air yang ada dalam *sekutung* ada dua cara, yaitu dengan jalan membuka sumbatnya ataupun tidak. Jika pengambilan air dalam *sekutung* dengan jalan membuka sumbatnya, berarti air tersebut belum dimasak dan belum siap untuk dikonsumsi. Sedangkan pengambilan air dalam *sekutung* dengan jalan tidak membuka sumbatnya, berarti air tersebut sudah dimasak dan siap untuk dikonsumsi. Menurut mereka air minum yang diambil dari *sekutung* tersebut rasanya enak dan dingin.

Untuk membersihkan *sekutung* tidak terlalu sulit, karena tinggal membuka penyumbatnya, kemudian ijuk yang ada di dalam *sekutung* dibuka. Setelah dibuka ijuk tersebut dibersihkan, kemudian dijemur. Bagian dalam *sekutung* tersebut diisi dengan air, kemudian permukaannya ditutup dengan telapak tangan dan *sekutung* tersebut digoncang-goncangkan secara berulang-ulang, sehingga bagian dalamnya bersih.

Tempat menyimpan *sekutung* bambu ialah di *paro gantung* yang terdapat di bagianruang *gaho*. Cara menempatkan *sekutung* ini tidak boleh dibaringkan, karena ari yang ada dalam *sekutung* akan rumpah. Untuk itu pada waktu menyimpannya harus disandarkan ke dinding, kemudian dimiringkan sehingga membentuk dusut 75 derajat. Maksud agar *sekutung* tersebut tidak mudah jatuh.

Apabila *sekutung* itu rusak, biasanya langsung diganti dengan *sekutung* baru, dan yang rusak disimpan ruang *penteh*, karena sewaktu-waktu dapat dimanfaatkan untuk pembuatan alat memasak lainnya.

Karena *sekutung* ini disimpan di *paro gantung* dan *paro gantung* berada di ruang *gaho*, maka selain anggota keluarga tidak dibenarkan mendekati dan memegangnya. Apabila ada orang yang berani memegangnya tanpa seizin yang punya rumah. Maka orang tersebut akan dihukum secara adat. Karena dianggap melanggar adat. Untuk mengetahui bagaimana bentuk dan cara menyimpan *sekutung* (lihat gambar 27).



Gambar 27

Keterangan:

1. dinding paro gantung
2. lantai paro gantung
3. seku tung

(6) Gaho

Dalam kehidupan sehari-hari masyarakat pendukung tipe dapur orang Batin, *gago* merupakan salah satu jenis peralatan memasak yang digunakan sebagai alat menyimpan barang makanan rempah-rempah, seperti cabe, garam, dan bawang.

Bentuk *gago* sama dengan bentuk bakul, akan tetapi ukurannya lebih kecil. Ukuran garis tengahnya sekitar 10 cm, dan tingginya sekitar 12 cm. Bahan baku yang digunakan untuk pembuatannya ada dua macam, yaitu rotan dan daun pandan. *Gago* yang terbuat dari bahan rotan lebih kuat dibandingkan dengan yang terbuat dari bahandaun pandan.

Cara pengadaan *gago* ialah dengan jalan dibuat sendiri, karena di samping cara pembuatannya mudah dan dikerjakan di waktu senggang, juga pengadaan bahan bakunya mudah didapatkan karena banyak terdapat di sekitar perkampungan. Teknik pembuatan *gago* sama dengan teknik pembuatan *ketidang* dan bakul.

Tempat penyimpanan *gago*, biasanya digantungkan dibagian dapur atau diletakkan di lantai bagian depan dan pinggir dapur. Cara pemakaian *gago* sama dengan cara pemakaian *ketidang* yaitu tinggal memasukkan barang yang akan disimpan ke dalam *gago*. Biasanya tempat penyimpanan bawang dan cabe dicampur, sedangkan untuk penyimpanan garam tidak dicampur dengan barang lain.

Pada waktu membersihkan *gago* jarus dicuci dengan air, kemudian setelah dicuci dikeringkan. Sewaktu dikeringkan *gago* ditelungkupkan, yaitu bagian permukaannya diletakkan di bawah.

Maksudnya agar air yang terdapat di bodi *gago* dapat dengan mudah menetes ke bawah, sehingga mempercepat proses pengeringan. Jika *gago* tidak ditelungkupkan, maka air yang menetes akan tertampung kembali ke dalamnya. Dengan demikian memperlambat proses pengeringan.

Apabila *gago* rusak, kemungkinan yang dilakukan ada dua macam, yaitu jika rusaknya ringan, seperti bocor, dapat diperbaiki dengan jalan menganyam bagian yang bocor. Jika alat tersebut rusak berat, maka alat itu tidak diperbaiki, akan tetapi diganti dengan yang baru.

Usaha untuk memanfaatkan *gago* setelah tidak terpakai lagi sesuai dengan fungsinya, tidak terlihat. Namun demikian *gago* yang rusak tidak langsung dibuang, akan tetapi di simpan di ruang *gago* atau *penteh*. Maksudnya kemungkinan sekali pada waktu tertentu alat tersebut dapat digunakan dalam bentuk lain. Sedangkan masalah yang berhubungan dengan kepercayaan, pantangan, dan penangkal sehubungan dengan alat tersebut tidak diketemukakan. Untuk mengetahui bagaimana bentuk *gago* lihat gambar *ketidang* dan bakul.

(7) Bakul

Bentuk bakul sama dengan bentuk *ketidang* dan *gago*, yaitu bagian bawahnya berbentuk segi empat, dan bagian atasnya berbentuk selinder. Bentuk selinder yang terdapat di bagian atas timbul dengan tidak sengaja. Pada waktu menganyam dibuat secara berantai tanpa terputus-putus dan tidak dibuat sudut seperti di bagian bawah.

Ukuran garis tengah bakul berkisar antara 20–25 Cm dan tingginya juga berkisar antara 20–25 Cm. Bahan baku yang digunakan sama dengan bahan baku *ketidang*, yaitu rotan dan daun pandan. Akan tetapi umumnya menggunakan bahan rotan, karena lebih kuat dan tahan air, sedangkan daun pandan tidak tahan dengan air.

Pemilihan rotan sebagai bahan baku pembuatan bakul disesuaikan dengan fungsi dan kegunaan bakul itu sendiri, yaitu sebagai alat tempat mencuci beras. Dengan demikian setiap hari bakul harus terkena air, maka bakul tersebut akan cepat hancur.

Cara memperoleh bakul ialah dengan jalan dibuat sendiri dan bahan bakunya diambil di hutan atau dengan jalan beli. Sebelum

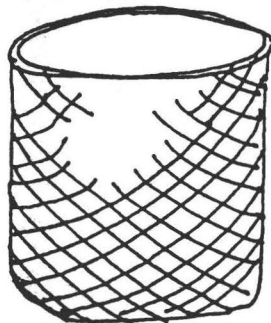
bakul dibuat, terlebih dahulu bahan bakunya harus diolah. Rotan dibelah tipis-tipis, kemudian dikeringkan. Setelah dikeringkan rotan tersebut baru dianyam sesuai dengan bentuk yang akan dibuat.

Pembuatan bakul dilakukan pada waktu senggang, seperti pada waktu sedang santai dengan anggota keluarga lainnya, yaitu sambil berbincang-bincang kaum ibu menganyam. Di samping itu sering juga dilakukan oleh kaum ibu pada waktu memasak, yaitu sambil menunggu masakannya matang, mereka memanfaatkan waktu tersebut untuk menganyam.

Cara penggunaan bakul sebagai alat tempat mencuci beras yang akan dimasak, ialah pertama-tama beras dimasukkan ke dalam bakul. Setelah itu beras tersebut diberi air sambil dibersihkan dengan tangan. Hal yang serupa dilakukan secara berulang-ulang hingga beras tersebut bersih. Jika beras tersebut dicuci di pinggir sungai, maka beras yang ada di dalam bakul tidak diberi air, akan tetapi bakul tersebut direndamkan ke dalam air. Agar beras yang ada dalam bakul bersih, maka bakul digoyang-goyang sambil mengaduk-aduk beras. Kegiatan serupa dilakukan secara berulang-ulang hingga beras dalam bakul tersebut bersih.

Untuk membersihkan bakul yang sudah dipakai, biasanya dipukul-pukulkan bagian ujungnya ke lantai, sehingga sisa-sisa beras yang tertinggal di dalam bakul atau yang menyangkut di sela-sela bakul jatuh. Setelah itu baru dikeringkan di tempat ber-air yang ada di ruang *gaho*, dengan jalan menelungkupkan ke lantai. Sedangkan usaha untuk memperbaiki bakul yang rusak, sama dengan cara memperbaiki *ketidang*.

Bakul yang tidak terpakai lagi sesuai dengan fungsi dan kegunaannya tidak dibuang, akan tetapi disimpan untuk dimanfaatkan untuk keperluan lain. Kepercayaan, pantangan, dan penangkal sehubungan dengan alat tersebut tidak ditemui.



Gambar 28, bakul

(8) Sengkal

Sengkal adalah salah satu jenis alat memasak yang sering digunakan oleh masyarakat pendukung tipe dapur orang Batin. *Sengkal* berbentuk bulat pipih, bagian permukaannya berbentuk cekung. Ukuran garis tengahnya sekitar 25 – 30 Cm, dan tebalnya sekitar 4 Cm.

Bahan baku yang digunakan untuk pembuatan *sengkal* adalah jenis batu cadas, akan tetapi sekarang ini lebih banyak diketemukan *sengkal* yang terbuat dari bahan semen campur pasir. *Sengkal* yang terbuat dari batu cadas, cara pembuatannya dilakukan dengan teknik pahat. Sedangkan *sengkal* yang terbuat dari bahan semen dan pasir, teknik pembuatannya adalah teknik cetak.

Kegunaan *sengkal*, ialah sebagai alat untuk menggiling cabe. Di samping itu sering juga digunakan sebagai alat giling bahan sambal dan makanan sejenisnya, sesuai dengan kegunaannya, *sengkal* hampir setiap hari digunakan.

Cara memperoleh *sengkal* ialah dengan jalan dibeli dan tukar menukar barang. Pengadaan *sengkal* dengan jalan dibeli dilakukan dengan dua macam cara, yaitu dengan jalan dibeli langsung di pasar dan dibeli dengan jalan hutang. Pengadaan dengan jalan hutang, biasanya dilakukan melalui para tengkulak dengan persyaratan-persyaratan tertentu, umpamanya seperti pembayaran dapat dilakukan setelah musim panen tiba, akan tetapi hasil panennya harus dijual kepada tengkulak bersangkutan. Kerugian yang timbulkan akibat cara pengadaan tersebut sangat besar, karena di samping harga barang yang dibeli cukup mahal, hasil panen yang dijual kepada tengkulak harganya relatif lebih rendah dari pasaran.

Sedangkan pengadaan yang dilakukan dengan jalan tukar menukar barang, dilakukan secara kekeluargaan dengan kata sepakat tanpa ada saksi khusus. Jika barang yang ditukarkan tidak seimbang harganya, biasanya dilakukan dengan penambahan barang lainnya yang dianggap sepadan atau melalui pembayaran uang.

Cara memakai *sengkal* ini, ialah menaruh barang yang akan digiling ke bagian permukaan *sengkal* yang cekung, kemudian digilas dengan batu giling. Batu giling ini sering juga disebut dengan *batu sengkal*. Bahan yang digunakan untuk pembuatan *batu sengkal* ialah batu kali yang berbentuk bulat. Ukuran garis tengahnya sekitar 7 Cm. Barang yang sudah digiling di *sengkal* diambil, kemudian dicampurkan pada masakan lainnya.

Untuk membersihkan *sengkal*, ialah dengan jalan mencuci bagian permukaannya, kemudian dikeringkan dengan jalan menelungkupkan bagian permukaan yang cekung di tempat berair yang ada di ruang *gaho*. Setelah kering biasanya diangkat kemudian disimpan di depan dapur, atau kadang-kadang juga tidak diangkat lagi dari tempat pengeringannya. Alat tersebut baru diambil pada waktu hendak digunakan.

Sesuai dengan bahan yang digunakan, *sengkal* jarang sekali ditemukan rusak, walaupun rusak, biasanya langsung pecah. Jika *sengkal* sudah pecah tidak dapat digunakan lagi sesuai dengan fungsinya. Usaha untuk memanfaatkan *sengkal* yang rusak atau pecah tidak diketemukan dalam kehidupan sehari-hari masyarakat pendukungnya. Begitu juga mengenai kepercayaan, pantangan, dan penangkal sehubungan dengan penggunaan *sengkal* tidak ditemukan.



Gambar 29, *sengkal*

(9) Sulung Api

Bentuk *sulung api*, ialah bulat panjang, yaitu menyerupai bentuk tabung. Bahan yang digunakan untuk pembuatan *sulung api* ialah bambu bulat yang berukuran kecil. Panjang *sulung api* sekitar 30 Cm, dan garis tengahnya sekitar 3 Cm.

Sulung api berfungsi sebagai giat untuk membesarkan api pada waktu memasak. Jika kayu api yang digunakan sebagai bahan bakar apinya mengecil, maka untuk membesarkan apinya digunakan *sulung api*. Cara menggunakannya ialah dengan jalan meniupkan udara ke dalam lobang *sulung api*, dan bagian ujungnya diarahkan ke api. Sehingga api yang terkena tiupan angin dari lobang *sulung api* akan membesar.

Cara memperoleh *sulung api* ialah dengan jalan dibuat sendiri, karena di samping cara pembuatannya mudah, juga banyak terdapat bahan bakunya dan tidak perlu dibeli. Walaupun tidak punya

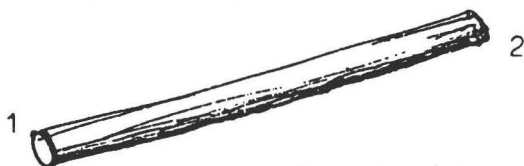
pohon bambu dapat diminta pada tetangga yang memilikinya. Jenis bambu yang digunakan adalah *bambu suri*, yaitu jenis bambu yang seratnya tipis.

Cara membersihkan *sulung api* tidak perlu menggunakan air, akan tetapi cukup dilap dengan kain. Bagian yang dilap adalah bagian luarnya saja, terutama di bagian ujung yang ditiup.

Untuk menjaga keselamatan *sulung api* dan untuk memudahkan mencarinya pada waktu hendak dipakai, maka disimpan di dekat dapur. Bahkan sering ditemukan *sulung api* diletakkan di dekat tungku yang tidak terjangkau dengan api dapur.

Usaha untuk memperbaiki *sulung api*, jika rusak tidak ada, karena biasanya apabila alat tersebut rusak langsung pecah. Kalau pecah berarti sudah tidak dapat digunakan lagi sesuai dengan fungsinya. Oleh sebab itu, jika *sulung api* rusak tidak diperbaiki, akan tetapi langsung diganti dengan yang baru. Hal ini disebabkan karena di samping cara membuatnya mudah, bahan bakunya pun mudah didapatkan tanpa mengeluarkan biaya.

Apabila *sulung api* rusak atau pecah, tidak dibuang begitu saja, akan tetapi dimanfaatkan sebagai bahan bakar dapur. Kepercayaan, pantangan, dan penangkal sehubungan dengan penggunaan alat tersebut tidak ada.



Gambar 30. *sulung api*.

Keterangan :

1. tempat meniup
2. tempat angin keluar

(10) Centung Nasi

Centung nasi sering juga disebut dengan istilah *senduk*. Bentuk *centung nasi* ini, yaitu di bagian ujungnya berbentuk setengah bulat dan di bagian pangkalnya terdapat tangkai pemegang yang bentuk secara keseluruhan tangkainya adalah bentuk huruf S.

Bahan baku yang digunakan untuk pembuatan *centung nasi* adalah batok kelana, kayu, dan rotan. Batok kelapa berfungsi

sebagai penyendok. Kayu berfungsi sebagai alat pembuat gagang, sedangkan rotan berfungsi sebagai alat pengikat untuk menghubungkan antara batok kelapa dengan gagang.

Ukuran batok kelapa yang digunakan adalah setengah batok dan bagian yang digunakan adalah yang tidak punya mata. Sedangkan panjang gagangnya sekitar 30 Cm, dan tebalnya sekitar 2,5 Cm.

Kegunaan *centung nasi* ini ada dua macam, yaitu di samping digunakan sebagai pengaduk nasi dan pembuang air didih nasi, dapat juga digunakan sebagai alat penyiduk air. Oleh sebab itu alat ini sering juga disebut *senduk* atau *gayung*.

Cara memperoleh *centung nasi* ini ialah dengan jalan dibuat sendiri. Karena cara pembuatannya tidak terlalu sulit. Di samping itu bahan bakunya tidak perlu dibeli, karena banyak terdapat di sekitar tempat tinggal.

Teknik pembuatan *centung nasi* ialah pertama-tama batok kelapa yang akan digunakan dikerok dengan pisau, agar kulit kelapa yang menempel di batok kelapa terkikis. Pada bagian sisinya dibuat lobang sebagai tempat mengikat. Setelah itu baru gagangnya dibuat dan di bagian ujung gagang juga dilobangi sebagai tempat mengikat. Kemudian batok kelapa disatukan dengan gagang kayu dengan jalan mengikatnya dengan rotan.

Cara pemakaian *centung nasi* ini mudah sekali, yaitu pada waktu hendak digunakan, ujung gagang dipegang kemudian ujungnya yang terbuat dari batok kelapa disendokkan ke dalam belanga. Air nasi yang akan dibuang tertampung ke dalam batok kelapa. Setelah itu air nasi tersebut dibuang.

Untuk membersihkan alat tersebut harus dicuci dengan air. Cara mencucinya ialah dengan jalan memasukkan air ke dalam batok kelapa, kemudian air tersebut digunakan untuk mencuci bagian-bagian yang kotor dengan menggunakan tangan. Setelah dicuci, kemudian dikeringkan menelungkupkan di atas lantai tempat berair hingga kering. Jika sudah kering *centung nasi* ini digantungkan di bagian tiang dapur.

Kemungkinan bagian-bagian yang mudah rusak pada *centung nasi* ialah persambungan antara gagang dengan batok kelapa. Jika hal ini terjadi, maka usaha yang dilakukan untuk memperbaikinya ialah mengganti ikatan yang lama dengan ikatan yang baru, sehingga kedudukan persambungannya lebih kuat.

Apabila alat tersebut rusak dan tidak dapat digunakan lagi sesuai dengan fungsinya, karena salah satu bagian dari alat tersebut pecah atau patah, maka keadaan alat tersebut terlebih dahulu diperhatikan, apakah bagian lainnya dapat digunakan lagi. Jika dapat, maka alat tersebut diambil dan alat yang rusak diganti dengan alat yang baru. Sedangkan alat yang tidak digunakan lagi dimanfaatkan untuk kebutuhan lain. Umpamanya yang rusak adalah bagian gagangnya, maka gagang tersebut dapat dijadikan sebagai kayu api.

Menurut kepercayaan masyarakat pendukungnya, alat ini tidak mempunyai pantangan-pantangan dan tidak perlu diberi penangkal, karena selalu berada di dapur dan khusus digunakan oleh yang punya.



Gambar 31. centung nasi.

(11) Niru

Dalam kehidupan sehari-hari masyarakat pendukungnya *nuru* sering juga disebut dengan *tampih*, yaitu alat yang digunakan untuk membersihkan beras dari sisa-sisa kulit pada yang masih bercampur dengan beras.

Bentuk *niru* jika dilihat dari atas berbentuk empat persegi, sedangkan jika dilihat dari samping, maka bagian bawahnya berbentuk elips. Panjangnya sekitar 60 Cm, dan lebarnya sekitar 45 Cm. Garis tengah bagian elipsnya sekitar 10 Cm.

Bahan baku yang digunakan untuk pembuatan *niru* ialah bambu dan rotan. Jenis bambu yang digunakan adalah bambu yang tebal seratnya, karena serat tersebut yang akan digunakan sebagai bahan pembuatan badan *niru*. Sedangkan sembilunya dipergunakan sebagai pengapit. Rotan digunakan sebagai pengikat apitan.

Cara memperoleh *niru*, ialah dengan jalan dibeli, dibuat sendiri, dan tukar menukar barang. Pengadaan yang dilakukan dengan jalan membuat sendiri, biasanya keluarga yang tergolong ekono-

minya lemah dan mempunyai keterampilan untuk membuatnya. Sedangkan pengadaan dengan jalan tukar menukar barang, dilakukan secara kekeluargaan.

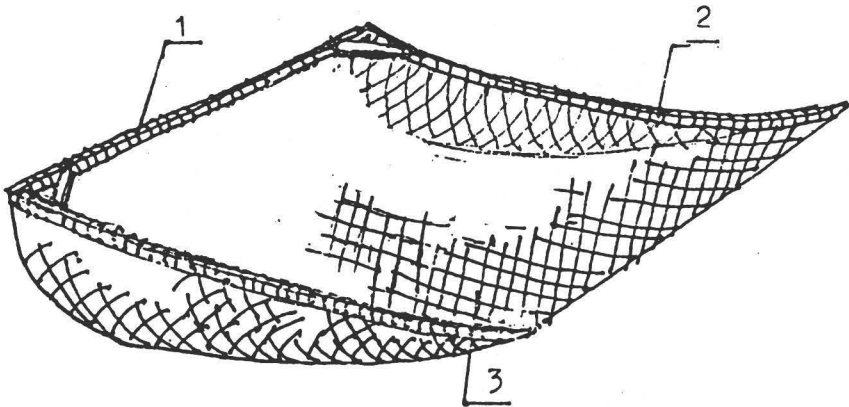
Cara penggunaan *niru*, ialah terlebih dahulu beras yang akan dibersihkan dimasukkan ke dalam *niru* secukupnya kemudian *niru* tersebut kedua sisinya dipegang, setelah itu *niru* diangkat sambil digoyang-goyang dan diempas-empas ke atas, sehingga kulit padi yang bercampur dengan beras terbang dan terjatuh.

Untuk membersihkan *niru* ini cukup dilap dengan kain. Setelah itu disimpan di atas *ketidang* atau disimpan di ruang *gaho*. Cara menyimpannya di ruang *gaho* sering dilakukan dengan dua cara, yaitu disandarkan di dinding atau digantungkan di dinding perbatasan ruang *gaho* dengan ruang dapur.

Apabila *niru* rusak, seperti bocor di bagian badan *niru* atau pengapitnya rusak, usaha yang dilakukan adalah memperbaikinya dengan jalan menyisipi bagian yang rusak dengan bahan sama, jika alat tersebut bocor. Apabila pengapitnya rusak, maka pengapit tersebut dilapisi dengan bahan yang sama pula dengan jalan mengikatnya dengan rotan.

Usaha untuk memanfaatkan *niru* yang sudah rusak dan tidak dapat digunakan lagi sesuai dengan fungsinya, tidak langsung dibuang, akan tetapi disimpan, karena dapat dimanfaatkan sebagai tempat pengeringan ikan dan sisa-sisa nasi yang tidak habis termakan.

Menurut kepercayaan masyarakat pendukung alat ini, *niru* tidak boleh diduduki atau dilangkahi oleh ibu-ibu yang sedang haid. Apabila terlangkahi, maka beras yang akan ditampih nanti dihawatkan dihindangi penyakit. Jika terjadi hal demikian, maka *niru* tersebut harus dibersihkan dengan jalan diasapi dengan api, kemudian dijemur.



Gambar 32. niru

Keterangan :

1. rotan pengikat
2. sembilu bambu sebagai pengapit
3. serat bambu yang dianyam

5.1.2 Peralatan Memasak Dapur Umum

(1) Kancah

Kancah adalah alat memasak nasi, gulai, dan air yang digunakan dalam kegiatan dapur umum. Bentuk *kancah* sama dengan bentuk kualii, akan tetapi berukuran besar. Oleh sebab itu bagi orang lain sering menyebutnya dengan istilah kualii besar.

Bahan baku yang digunakan untuk pembuatan *kancah* ini ialah besi. Karena bentuk permukaannya bulat, maka ukuran garis tengahnya berkisar antara 65–70 cm.

Cara memperoleh *kancah*, ialah dengan jalan dibeli dari pedagang yang datang dari luar daerah, karena tidak ada diproduksi di daerah Jambi. Biasanya *kancah* jarang sekali dimiliki secara perorangan, akan tetapi dibeli secara bersama. Tempat penyimpanannya di Balai Adat., jika diperkampungan tersebut ada di Balai Adatnya. Apabila tidak ada, maka *kancah* tersebut disimpan di rumah pemangku adat.

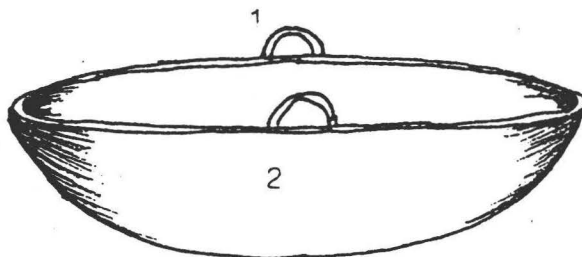
Cara memakainya, diletakkan di atas tungku, kemudian barang yang akan dimasak dimasukkan ke dalamnya. Pada saat memasak, barang yang dimasak tidak ditutup, karena akan diaduk-aduk

menjelang masakan tersebut matang. Kalau *kancah* ini digunakan sebagai tempat memasak nasi, maka pada waktu nasi hampir matang baru ditutupi dengan daun pisang.

Untuk membersihkan *kancah* setelah dipakai, digosok dengan sabut kelapa dan dicampur dengan abu dapur dan sabun. Maksudnya untuk menghilangkan kerak nasi ataupun lemak yang menempel di bagian permukaannya. Begitu juga bagian luarnya digosok dengan sabut kelapa. Tempat membersihkan *kancah* dilakukan di pinggir sungai atau di *pelamban* rumah.

Sesuai dengan bahan yang digunakannya, *kancah* jarang sekali ditemukan rusak. Kalau alat tersebut rusak, maka tidak dapat digunakan lagi sesuai dengan fungsinya. Akan tetapi alat ini tidak dibuang, karena dapat dijual pada pandai besi.

Dalam kehidupan masyarakat pendukungnya, tidak diketemukan adanya kepercayaan, pantangan, dan penangkal sehubungan dengan penggunaan *kancah* sebagai alat memasak.



Gambar 33, *kancah*

Keterangan:

1. Tempat pegangan pada waktu mengangkat
- 2; Badan *kancah*

(2) Senduk Gedang

Senduk gedang adalah sebagai alat pengaduk makanan yang sedang dimasak di *kancah*. *Senduk gedang* terdiri dari dua kata, ya itu *senduk* adalah sendok, dan *gedang* berarti besar, Jadi *senduk gedang* berarti sendok besar.

Bentuk sendok besar ini hampir sama dengan bentuk dayung *biduk*, yaitu perahu kecil yang terbuat dari sebatang pohon kayu besar. *Senduk gedang* terdiri dari duabagian, yaitu bagian tangkai dan pengaduk. Bentuk tangkainya agak bulat, sedangkan bagian

pengaduknya agak melebar dan pipih. Panjang ukurannya sekitar 100–120 cm, garis tengah tangkainya sekitar 4 cm, dan lebar pengaduknya sekitar delapan sentimeter.

Bahan yang digunakan untuk pembuatan *senduk gedang* ada dua macam, yaitu kayu dan bambu. Jika bahan yang digunakan bambu, maka bambu tersebut harus berukuran besar, karena akan dibelah, kemudian diraut seperti bentuk dayung *biduk*.

Untuk memperoleh *senduk gedang* tidak perlu dibeli, karena cara pembuatan mudah sekali, bahkan anak kecilpun dapat membuatnya. Di samping itu bahan yang digunakan banyak terdapat di sekitar perkampungan. Pembuatannya dilakukan secara gotong royong.

Cara memakainya, ialah tangkainya dipegang dan ujung pengaduk yang lebar dimasukkan ke dalam *kancah* yang berisi barang masakan. Setelah itu *senduk gedang* diaduk-adukkan secara berulang-ulang. Maksudnya agar makanan yang dimasak tidak matang sebelah.

Setelah dipakai, alat tersebut di bersihkan dengan jalan dimasukkan ke dalam air, kemudian digosok dengan sabut kelapa. Setelah dicuci dengan air, kemudian dikeringkan dan disimpan di *penteh*, yaitu semacam loteng yang digunakan sebagai tempat menyimpan barang.

Apabila alat ini rusak atau patah, biasanya tidak berguna lagi. Agar tidak terbuang percuma, maka dimanfaatkan sebagai kayu api. Kepercayaan, pantangan, dan penangkal sehubungan dengan *senduk gedang* ini tidak ditemukan dalam kehidupan masyarakat pendukungnya.



Gambar 34, *senduk gedang*

Keterangan:

1. Gagang tempat memegang
2. Sebagai pengaduk.

(3) Tapis Santan

Tapis santan adalah alat yang digunakan sebagai penyaring santan kelapa yang sudah diparut. *Tapis santan* berarti alat penyaring santan. Bentuk saringan ini hampir sama dengan bentuk bakul. Bedanya ialah di bagian bawah *tapis santan* bentuknya mengecil.

Bahan yang digunakan untuk pembuatan alat tersebut adalah rotan yang dibelah-belah kecil, dan bambu sebagai alat pengapit. Ukuran garis tengah bagian atas sekitar dua puluh sentimeter, bagian bawah 16 cm, dan tingginya sekitar 10 cm.

Tapis santan ini disamping berfungsi sebagai alat memasak dapur umum, juga berfungsi sebagai peralatan memasak dapur rumah tangga. Oleh sebab itu hampir setiap rumah memiliki jenis peralatan tersebut.

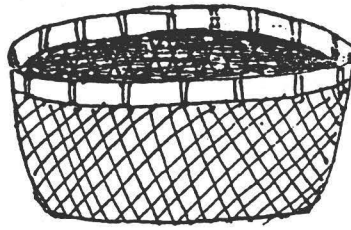
Cara memperoleh alat ini dapat dilakukan dengan beberapa cara, yaitu dengan jalan dibuat sendiri, tukar menukar barang, dan pemberian, ataupun dengan jalan memesan kepada tetangga dengan memberikan imbalan.

Cara pemakaian *tapis santan*, ialah kelapa yang sudah diparut dimasukkan ke dalamnya, kemudian di bagian bawahnya ditaruh alat penampungan santan. Setelah itu kelapa yang ada dalam *tapis* diperas secara berulang-ulang hingga santan yang terdapat dikelapa habis.

Untuk membersihkan *tapis santan* dari sisa-sisa ampas kelapa, bagian permukaannya dipukul-pukul ke lantai. Setelah itu disiram dengan air, hal serupa dilakukan secara berulang-ulang hingga *tapis santan* tersebut bersih. Sesudah itu dikeringkan ditempat yang berair yang ada di ruang *gaho*, dan setelah kering disimpan di tempat penyimpanan barang.

Apabila *tapis santan* rusak atau bocor, maka usaha yang dilakukan adalah menambalnya dengan bahan yang sama dengan teknik anyaman. Akan tetapi jika alat tersebut rusak berat dan tidak dapat digunakan lagi sesuai dengan kegunaannya, biasanya tidak dibuang, tetapi disimpan untuk digunakan dalam bentuk lain.

Menurut informasi yang diperoleh bahwa alat *tapis santan* yang terbuat dari bahan rotan ini sudah jarang digunakan orang, karena banyak dijual alat saringan santan yang lebih baik di pasar dengan harga yang relatif murah.



Gambar 35 tapis santan

(4) Peralatan Memasak Dapur Perusahaan

Seperti telah disinggung sebelumnya bahwa jenis dapur perusahaan dalam kehidupan sehari-hari masyarakat pendukung tipe dapur orang Batin tidak ada. Kalaupun ada orang yang berusaha menambah penghasilannya melalui kegiatan dapur, maka dapur yang digunakan adalah dapur rumah tangga.

Dari berbagai macam jenis peralatan memasak yang diungkapkan di atas, yaitu baik peralatan memasak dapur rumah tangga maupun dapur umum adalah termasuk peralatan yang betul-betul masih tradisional. Jenis peralatan memasak seperti pisau, parang, piring, mangkok, gelas, ember plastik, baskom dan sebagainya. Alasannya ialah bahwa semua jenis peralatan tersebut adalah jenis peralatan yang diproduksi sekarang, dan dipergunakan oleh semua suku bangsa yang ada.

Begitu juga dalam penulisan peralatan memasak selanjutnya yang terdapat di tipe dapur orang Kerinci dan tipe dapur orang Melayu Jambi tidak akan dibahas jenis peralatan tersebut di atas.

5.2 Tipe Dapur Orang Kerinci

5.2.1 Peralatan Memasak Dapur Rumah Tangga

(1) Piuk Belango

Dalam kehidupan sehari-hari orang Kerinci, *piuk belango* sering juga disebut dengan *piuk belangea*, *Piuk* atau *piuk* artinya periuk, *belango* atau *belangea* artinya belanga, yaitu periuk yang dibuat dari tanah,

Bentuk alat ini bulat, bagian atasnya berleher dan mempunyai bibir. Bagian bawahnya agak datar, maksudnya untuk memudahkan peletakannya di atas tungku. Ukuran *periuk belango* berma-

cam-macam. Ukuran garis tengahnya berkisar antara 15–25 cm, dan tingginya berkisar antara 20–25 cm.

Bahan baku yang digunakan untuk pembuatan alat tersebut adalah tanah liat yang dicampur dengan air, dan dioleh sedemikian rupa hingga dapat dibentuk jadi belanga. Jenis alat memasak ini tahan air dan tahan panas.

Piuk belango dapat digunakan untuk memasak bermacam-macam jenis masakan. Ukuran belanga yang besar biasanya digunakan untuk memasak air dan gulai, ukuran menengah digunakan untuk memasak nasi, sedangkan yang kecil digunakan untuk memasak gorengan dan ramuan obat-obatan. Kadang-kadang juga belanga ini digunakan untuk memasak *juadah*, yaitu sebanga kue dodol. Dodol yang sudah dimasak diambil dan dimasukkan ke dalam bambu. Setelah dimasukkan ke dalam bambu biasanya makanan tersebut tahan berbulan-bulan.

Alat memasak tersebut dapat diperoleh dengan jalan dibeli melalui pedagang dan tukar menukar barang, baik melalui pedagang maupun dengan tetangga.

Cara pemakaian *piuk belango* ini mudah sekali, yaitu barang masakan yang akan dimasak dimasukkan ke dalamnya, kemudian bagian atasnya ditutup. Maksudnya agar makanan yang dimasak jika mendidih tidak tertumpah airnya. Kalau yang dimasak makanan yang selalu diaduk tentunya tidak perlu ditutup.

Pada waktu makanan bersama-sama dengan keluarga, *piuk belango* diangkat ke dekat anak gadis. Karena isinya tidak dipindahkan ketempat lain, akan tetapi makanan yang ada di dalamnya langsung disalin ke dalam piring, agar berkas hitam yang terdapat di *piuk belango*, pada waktu diletakkan di atas lantai dilapisi dengan *lingku*, yaitu alas belanga yang terbuat dari belahan bambu. Maksudnya belanga diletakkan di dekat anak gadis, ialah karena barang siapa yang akan menambah makanan yang mengembilkannya adalah anak gadis.

Untuk membersihkan alat ini tidak sulit, karena tinggal memasukkan air ke dalamnya, lalu digosok dengan sabut kelapa setelah dilumuri dengan abu. Setelah itu air cucian tersebut dibuang, kemudian dibilas dengan air bersih. Selesai dicuci diletakkan di atas tungku atau ditelungkupkan di atas lantai dekat dapur.

Apabila alat ini rusak, seperti pecah atau retak tidak dapat diperbaiki. Setelah tidak dapat digunakan lagi sesuai dengan kegu-

naannya, maka alat tersebut tidak dimanfaatkan lagi. Kalaupun dimanfaatkan dijadikan sebagai pot kembang, Inipun jarang dilakukan oleh masyarakat pendukungnya.

Sesuai dengan informasi yang diperoleh bahwa dalam kehidupan sehari-hari orang Kerinci tidak mempunyai kepercayaan khusus, serta pantangan, dan penangkal sehubungan dengan alat tersebut.



Gambar 36, piuk belango

(2) Sendauk

Dalam bahasa sehari-hari orang Kerinci *Sendauk* sering juga disebut dengan istilah *snduk*. Bentuk senduk ini hampir sama dengan bentuk *centung nasi* yang ada di tipe dapur orang Batin.

Ukuran kepalanya disesuaikan dengan besar bahan yang digunakan. Bahan yang digunakan untuk pembuatan kepala senduk ini ialah tempurung (batuk) kelapa. Karena bentuknya bulat, maka garis tengahnya berkisar antara 9–12 cm, garis tengah elipsnya sekitar 5 cm.

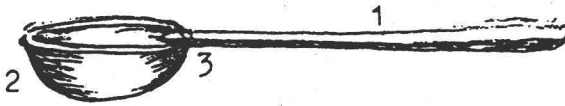
Untuk pembuatan tangkainya digunakan bambu yang diraut sehingga berbentuk bulat. Panjang tangkai senduk berkisar antara 30–40 cm, sedangkan besarnya kira-kira sebesar jari-jari tangan. Untuk menyatukan antara tangkai dengan batok kelapa, diikat dengan rotan.

Kegunaan senduk ini ialah untuk mengacau atau mengaduk makanan yang sedang dimasak, dan untuk menyalin masakan dari belanga ke tempat yang telah disediakan. Di samping itu digunakan juga sebagai alat untuk membuang air didih nasi yang sedang meluap dari belanga.

Cara memakainya mudah sekali, yaitu tinggal memegang tangkainya, kemudian senduk tersebut dicitukkan ke dalam belanga,

sehingga makanan yang akan diambil terangkat dan masuk ke dalam batok kelapa. Untuk membersihkan alat ini ialah cukup dimasukkan ke dalam air dan digosok dengan sabut kelapa. Lalu dikeringkan dan disimpan dalam tabung bambu yang tergantung di tiang paro.

Alat ini jarang rusak, walaupun terjadi itu hanya pada ikatannya. Bila ikatannya yang rusak, maka ikatan yang lama diperbaiki dan ditambah dengan ikatan lainnya dengan bahan yang sama. Seandainya alat tersebut rusak berat, seperti tempurungnya pecah, maka tidak dapat digunakan lagi. Agar alat ini tidak menjadi sampah dan terbuang percuma, dimanfaatkan sebagai bahan bakar.



Gambar 37. sendauk

Keterangan :

1. tangkai
2. batok (tempurung) kelapa
3. tempat mengikatkan tangkai

(3) Tabung Kawo

Istilah *tabung kawo* terdiri dari dua suku kata, yaitu *tabung* dan *kawo*. Pengertian *tabung* di sini ialah tempat penyimpanan air, sedangkan *kawo* ialah minuman yang bahannya terbuat dari air panas dicampur dengan daun kopi yang telah dikeringkan.

Bentuk *tabung kawo* hampir sama dengan bentuk *sekutung* yang terdapat di tipe dapur orang Batin, yaitu berbentuk selinder. Perbedaannya ialah tabung kawo mempunyai tangkai di bagian badannya. Biasanya bagian bawah dan atasnya diukir. Panjang alat ini seruas bambu yang tingginya sekitar tiga puluh sentimeter dengan garis tengahnya sekitar 10 Cm.

Jenis bambu yang digunakan untuk pembuatan alat tersebut adalah bambu betung yang sudah tua. Kulit bambu tersebut dibuang. Tangkainya terbuat dari kayu. Setelah air panas dimasukkan ke dalam tabung, kemudian daun *kawo* dimasukkan. Setelah daun *kawo* dimasukkan tabung ditutup dengan ijuk. Jadi ijuk ini sebagai penutup dan sekaligus sebagai alat penyaring ketika air dituangkan, karena ijuk tersebut tidak dibuka.

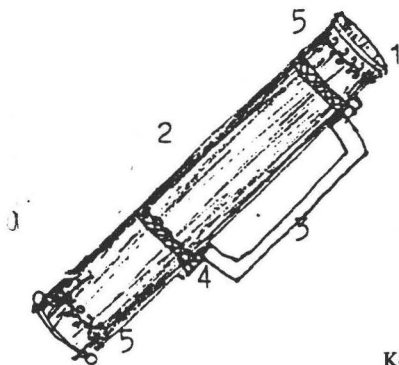
Kegunaan alat ini adalah sebagai tempat air minuman khusus. Minuman *kawo* sama dengan minuman kopi, hanya saja air minum *kawo* lebih pahit dibandingkan dengan kopi. Namun bagi orang Kerinci yang sudah terbiasa meminumnya bisa menimbulkan rasa sakit kepala, jika tidak meminumnya. Biasanya kalau sedang berkumpul-krumpul dengan keluarga atau handaitolan, air minuman inilah yang dihidangkan.

Cara memperoleh *tabung kawo* ialah dengan jalan dibuat sendiri, karena cara pembuatannya tidak sulit. Di samping itu bahan bakunyapun banyak terdapat di sekitar perkampungan tanpa harus dibeli.

Cara memakainya ialah tangkainya dipegang, lalu dimiringkan ke depan atau ditunggikkan ke tempat di mana air kawo akan dituangkan.

Untuk membersihkannya cukup dengan memasukkan air bersih ke dalam tabung, kemudian digosok dengan sabut kelapa dan abu, lalu diguncang-guncang. Setelah itu air yang ada dalam tabung dibuang, kemudian dibilas lagi dengan air bersih. Jika alat ini tidak dipakai, biasanya diletakkan berdiri di sudut dapur, maksudnya untuk memudahkan mengambilnya apabila diperlukan.

Kalau alat ini rusak tidak bisa lagi diperbaiki, karena alat untuk memperbaikinya tidak ada. Oleh sebab itu apabila tidak digunakan lagi sesuai dengan fungsinya, maka alat tersebut dimanfaatkan sebagai bahan bakar.



Gambar 38. *tabungkawo*

Keterangan :

1. ijuk penyumbat
2. badan tabung kawo
3. tangkai tempat memegang
4. tempat mengikatkan tangkai
5. ukiran

(4) Gigeak

Istilah *gigeak* ini banyak sekali, yaitu ada yang menyebutnya *gigik*, *gigoaik*, dan ada pula *gigoik*. Gigeak ini adalah alat untuk mengambil air bersih, baik untuk air minum maupun untuk air cucian.

Bentuk *gigeak* hampir sama dengan bentuk *tabung kawo*, yaitu berbentuk selinder, karena bahan bakunya juga terbuat dari bambu betung. Bedanya ialah terletak pada tangkai yang digunakan. Kalau *tabung kawo* tangkainya terbuat dari kayu, sedangkan *gigeak* tangkainya langsung dari ranting bambu itu sendiri yang melekat pada *bukunya*. *Buku* adalah tulang ruas bambu. Oleh sebab itu ukurannya lebih panjang, yaitu satu ruas bambu lebih. Tulang ruas bambu bagian atas dilobangi sebagai tempat memasukkan air.

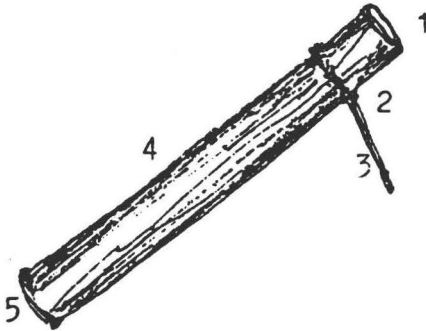
Alat ini tidak diperjual belikan, karena di samping cara pembuatannya mudah, juga bahannya mudah diperoleh, yaitutinggal mengambil dari rumpunnya yang banyak terdapat di sekitar perkampungan tanpa ada yang punya. Dapat juga diminta kepada orang yang sudah mengambil cukup banyak dari rumpunnya.

Cara memakai alat tersebut ialah tinggal memasukkan saja ke dalam air yang terdapat di sungai atau ke dalam sumur. Bagi orang yang sumber airnya dari pancuran air tinggal meletakkan saja di bawahnya. Setelah penuh baru diambil. Cara membawa alat ini setelah diisi ialah tangkainya diletakkan di atas bahu, kemudian dibawa berjalan tanpa dipegang. Oleh sebab itu pada waktu mengambil air sekurang-kurangnya *gigeak* yang dibawa dua buah, dengan jalan meletakkan di bahu kiri dan kanan. Sedangkan tangan kiri dan tangan kanan dapat dimanfaatkan untuk membawa jenis tempat air lainnya yang disebut *baceuk*.

Biasanya alat tersebut jarang dibersihkan, karena hanya digunakan sebagai tempat mengambil air bersih. Kalaupun dibersihkan kotoran yang terdapat di dalamnya tidak susah membuangnya, yaitu cukup memasukkan air ke dalamnya, lalu diguncang-guncang. Setelah itu air tadi dibuang.

Cara menyimpannya cukup digantungkan tangainya di dapur, jika untuk dimanfaatkan sebagai air minum. Apabila airnya untuk dimanfaatkan sebagai cuci kaki, maka ia digantungkan di palasa yang terdapat di depan pintu tangga.

Gigeak biasanya jarang rusak, jika alat ini rusak tidak diperbaiki lagi, akan tetapi langsung diganti dengan yang baru, karena cara pembuatannya mudah dan bahan bakunya tidak sulit untuk mendapatkannya. *Gigeak* yang tidak digunakan lagi dimanfaatkan sebagai bahan bakar.



Keterangan .

1. lubang tabung
2. tulang ruas bagian atas
3. tangkai
4. badan tabung
5. tulang ruas bawah

Gambar 39, *gigeak*.

(5) Baceuk

Baceuk atau *bacuk*, sering juga disebut dengan *tageik* atau *tagik*. Alat ini juga berfungsi sebagai alat tempat mengambil air. Bentuknya sama dengan bentuk *gigeak*, hanya saja cara pembuatannya berbeda.

Pada waktu membuat *gigeak*, tulang ruas bagian atas dibuang semua sebagai tempat memasukkan air, akan tetapi untuk pembuatan *baceuk*, tulang ruas bambu tidak dibuang semua, yaitu cukup melubanginya dengan tiga buah lubang sebesar jari tangan. Maksudnya agar air yang ada dalam *baceuk* tidak terbuang pada waktu diangkat atau disimpan.

Bahan yang digunakan untuk pembuatannya sama dengan bahan yang digunakan untuk pembuatan *gigeak*. Begitu juga cara memakai, memperoleh, membersihkan, dan memanfaatkannya sama dengan *gigeak*. Hanya saja kelebihan *baceuk* ini ialah tidak perlu lagi ditutup.

Biasanya orang-orang yang menggunakan jenis alat *baceuk* ini adalah orang yang tempat pengambilan airnya jauh dan berbukit-bukit, sehingga kemungkinan sekali air yang ada di dalamnya akan habis tertumpah sebelum sampai di rumah. Untuk mengetahui bagaimana bentuk *baceuk* (lihat gambar 39).

(6) *Sayoak* atau *sayak*

Sayoak atau *sayak* adalah alat tempat menyimpan bahan makanan rempah-rempah, seperti cabe yang sudah digiling, garam, bawang, dan jenis rempah-rempah lainnya. Di samping itu *sayak* digunakan juga sebagai tempat minum.

Sayak sering juga disebut dengan istilah *tampuhaung*, yang seperti tempurung, Alat tersebut dinamakan *sayak* atau *tempurung*. Ialah karena bahannya terbuat dari tempurung kelapa.

Bentuk *sayak* ada dua macam, yaitu *sayak* yang berbentuk setengah bulatan dengan menggunakan kaki, biasanya digunakan untuk menyimpan cabe giling, bawang, garam, dan jenis rempah lainnya. Sedangkan bentuk ke dua adalah *sayak* yang berbentuk setengah bulat, tetapi tidak menggunakan kaki biasanya digunakan untuk tempat minum.

Besar ukuran alat tersebut sekitara 12 cm garis tengahnya dan tingginya sekitar 7 cm yang tidak mempunyai kaki, sedangkan yang berbaki sekitar 10 cm.

Cara memperoleh *sayak* tidak sulit, karena cara pembuatannya mudah dan bahan yang digunakan juga mudah diperoleh. Untuk memperoleh bahannya tidak perlu dicari, karena tinggal mengambil tempurung kelapa yang akan dijadikan sebagai bahan makanan. Tentunya agar tempurungnya dapat dimanfaatkan, pada waktu membuka kelapanya harus hati-hati jangan sampai pecah. Begitu juga sabut kelapa yang ada dibagian bawah tidak boleh dibuang, karena akan digunakan sebagai kaki *sayak*.

Sesuai dengan bentuknya, maka cara pembuatan *sayak* juga dilakukan dengan dua cara, yaitu pertama *sayak* yang tidak berkaki cara pembuatannya ialah tempurung kelapa yang sudah dipisahkan dengan isinya, bagian luarnya dikikis dengan pisau, sehingga serabutnya hilang. Setelah semua serabutnya hilang dan bersih maka alat tersebut sudah siap untuk digunakan.

Cara pembuatan ke dua ialah tempurung yang sudah dipisahkan dengan isinya, serabut bagian luarnya tidak dibuang, akan tetapi dibentuk hingga menjadi segi empat, karena serabut tersebut langsung dijadikan sebagai kaki.

Melihat proses pembuatan ke dua cara tersebut mudah sekali, maka pengadaannya dilakukan dengan jalan membuat sendiri. Di samping itu alat tersebut tidak diperjual belikan.

Jika *sayak* ini dipakai untuk minum, maka air minum dituangkan ke dalamnya, lalu bibirnya dipegang dan langsung diangkat, kemudian didekatkan di bibir yang akan meminum. Jika dijadikan sebagai tempat cabe giling bawang, garam, dan jenis rempah lainnya, cukup bahan makanan tersebut dimasukkan ke dalamnya.

Untuk membersihkan alat tersebut mudah sekali, yaitu air bersih dimasukkan ke dalam permukaan tempurung, kemudian digosok dengan sabut kelapa. setelah itu baru dibilas dengan air bersih. Tempat menyimpan *sayak* yang digunakan sebagai tempat minum disusun di dalam bakul, dan bakul ini disimpan di dekat dinding dapur. Sedangkan *sayak* yang digunakan untuk tempat menyimpan bahan rempah-rempah, disimpan di dapur.

Apabila alat tersebut rusak atau pecah, maka tidak dapat digunakan lagi, karena tidak bisa diperbaiki. Oleh sebab itu dijadikan sebagai bahan bakar. Kepercayaan pantangan, dan penangkal sehubungan dengan alat tersebut tidak diketemukan dalam kehidupan sehari-hari masyarakat pendukungnya. Agar lebih jelasnya bagaimana bentuk dan perbedaan ke dua macam *sayak* tersebut lihat gambar 40.



Gambar 40, sayak

Keterangan :

1. Sayak yang tidak punya kaki
2. Sayak yang punya kaki.

7. Bakun

Bakun atau sering juga disebut dengan istilah *bakeu* berarti bakul. Bentuk bakul ini ialah bagian atasnya berbentuk selinder, sedangkan bagian bawahnya berbentuk segi empat sama sisi. Ukurannya bermacam-macam sesuai dengan keperluannya. Ada setinggi 50 cm dengan garis tengahnya empat puluh lima setimeter. dan ada juga yang berukuran tinggi 20 cm dan garis tengahnya 16 cm, serta banyak lagi macam variasi ukurannya.

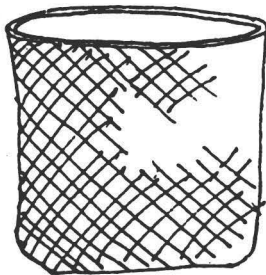
Bahan baku yang digunakan untuk pembuatan bakul disesuaikan dengan kegunaannya, seperti halnya bakul yang digunakan sebagai tempat menyimpan beras, tempat mencuci bahan yang akan dimasak, dan tempat menyimpan barang-barang lainnya. Maksudnya agar tahan lama dan tidak dimakan bubuk. Sedangkan bakul yang digunakan untuk menyimpan nasi, bahan yang digunakan adalah daun singkuang atau daun pandan berduri.

Cara memperoleh alat tersebut ialah dengan jalan dibuat sendiri, dengan jalan tukar menukar barang, dan dibeli melalui pedagang atau pengusaha kerajinan rumah tangga yang banyak terdapat di Kerinci.

Cara penggunaan bakul nasi, ialah sebelum nasi dimasukkan ke dalam bakul tersebut dahulu bagian dalamnya dilapisi dengan daun pisang, kemudian baru nasi dimasukkan ke dalamnya. Sedangkan bakul yang digunakan untuk tempat mencuci beras atau sayuran, ialah bahan yang akan dicuci tersebut dimasukkan ke dalamnya, kemudian bakul tersebut dimasukkan ke dalam air dan diaduk dengan tangan. Setelah itu barang yang dicuci diangkat dengan tangan ke dalam alat tempat memasak. Bakul yang digunakan sebagai tempat menyimpan beras atau alat-alat lainnya, cukup dimasukkan ke dalamnya, kemudian disimpan di dekat dinding dapur.

Tempat penyimpanan bakul nasi dan bakul tempat mencuci beras dan sayuran setelah dipakai, cukup ditelungkupkan di lantai tempat berair dekat dinding dapur.

Apabila alat tersebut rusak ringan, seperti bocor di bagian bawahnya, bisa disisipi dengan bahan yang serupa, akan tetapi jika alat tersebut rusak berat, biasanya tidak diperbaiki, yaitu langsung diganti dengan yang baru. Bakul yang tidak terpakai dibuang saja, karna tidak bermanfaat lagi. Kepercayaan, pantangan, dan penangkal sehubungan dengan alat tersebut tidak ditemukan.



Gambar 41. bakul

(8) **Lingku**

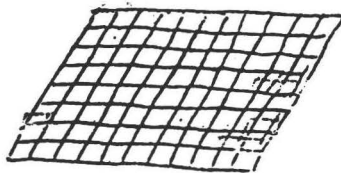
Lingku atau saring juga disebut dengan *lingkau* ialah alat yang digunakan untuk mengalasi belanga pada waktu diletakkan di lantai. Bentuk *lingku* ini segi empat sama sisi dengan ukuran sekitar 30 x 30 cm. Bahan yang digunakan untuk pembuatannya ialah kulit bambu tua.

Cara memperoleh alat ini ialah dengan jalan dibuat sendiri dan tidak diperjual belikan, karena cara pembuatannya tidak sulit, yaitu tinggal menganyam kulit bambu berukuran lebar 2 jari dalam bentuk segi empat, Cara menganyamnyapun tidak terlalu rapat. Di samping itu bahan bakunya pun banyak terdapat di sekitar perkampungan tenaga harus dibeli.

o Pada waktu alat ini akan digunakan, terlebih dahulu diambil dari tempat penyimpanannya, kemudian diletakkan di atas lantai di mana belanga akan diletakkan. Setelah itu baru belanga diangkat dari tungku, lalu dimasukkan ke dalam *lingku*.

Untuk membersihkannya cukup dipegang bagian pinggirnya, kemudian dipukul-pukul dengan tangan atau kayu di *capu* atau di *singo* yang terdapat di dekat dapur. Setelah dipukul-pukul kotoran yang melekat akan terjatuh dan tidak perlu dicuci lagi dengan air : Jika sudah bersih disimpan di dekat dapur, dengan jalan disandarkan di dinding.

Alat ini jarang sekali rusak, jika rusak alat tersebut tidak dapat digunakan lagi, akan tetapi diganti dengan yang baru. Sedangkan yang rusak dimanfaatkan sebagai bahan bakar atau dibuang saja.



Gambar 42, *lingku*

(9) **Kampein**

Dalam kehidupan sehari-hari orang Kerinci *kampein*, sering juga disebut dengan istilah *kampin* atau *kampen* yang berarti kampil, yaitu alat yang digunakan untuk membawa nasi dari

rujah ke sawah atau ke ladang, Di samping itu juga digunakan sebagai tempat sirih lengkap jika bepergian.

○ Bentuk *kampein* adalah segi empat, bibirnya berbentuk elips, memakai penutup dan tali penyangang. Besar alat ini bermacam-macam, yaitu sesuai dengan ukuran yang dikehendaki sepemilikinya. Akan tetapi ukuran yang lazim digunakan adalah tingginya sekitar 25 cm dan lebarnya 20 cm.

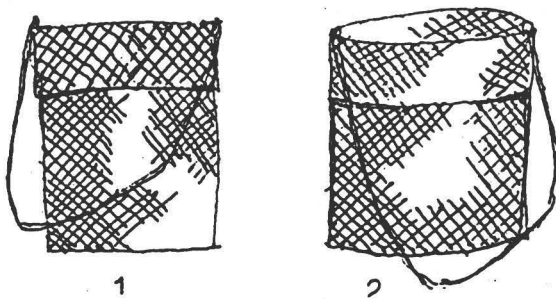
○ Alat ini dibuat dari daun pandan berduri, atau daun singkuang kata orang Kerinci. Sebelum bahan tersebut digunakan terlebih dahulu dilembabkan dengan cara direndam dalam air panas, kemudian dijemur. Setelah itu baru dianyam sesuai dengan bentuk yang diinginkan.

Cara memperoleh barang tersebut dapat dilakukan melalui jual beli : melalui pesanan pada pengrajin yang ada di sekitar kampung ataupun dengan jalan tukar menukar barang.

Pada waktu hendak menggunakan alat tersebut, terlebih dahulu harus dilapisi dengan daun pisang, setelah itu baru diisi dengan nasi atau sirih lengkap. Setelah diisi lebih ditutup. Cara membawanya ialah disandang talinya ke bahu. Ada juga yang dimasukkan ke dalam *ambung* atau *Jangki*, yaitu alat yang digunakan sebagai tempat mengangkat barang. Dengan cara demikian *kampein* tidak perlu disandang, akan tetapi cukup mengangkat barang. Dengan cara demikian *kampein* tidak perlu disandang, akan tetapi cukup mengangkat *jangki* bersama-sama dengan alat lainnya. Menurut informasi yang diperoleh nasi yang ada dalam *kampein* akan tahan dan tetap panas selama lebih kurang 12 jam.

Untuk membersihkan alat ini tidak terlalu sulit, karena tinggal membuang daun pisang yang digunakan sebagai alas pelapis. Dengan demikian alat tersebut tetap bersih dan tidak perlu dicuci dengan air. Setelah dipakai alat ini disimpan di dekat dapur atau digantungkan di dinding dapur.

Jika *kampein* ini rusak ringan, seperti bocor sedikit dapat diperbaiki dengan jalan menyisipi bagian yang berlobang. Apalagi alat tersebut rusak berat, tidak dapat diperbaiki dan dimanfaatkan lagi. Oleh sebab itu setelah rusak alat ini dibuang.



Keterangan

1. kampein kosong
2. kampein yang berisi.

Gambar 43 Kampein

(10) Lesun dan Antan Cabe.

Lesun dan *antan* cabe adalah dua alat yang digunakan sekaligus. *Lesun* sering juga disebut dengan *lesaung* yang berarti lesung, sedangkan *antan* berarti alu. Namun alat ini tidak seperti lesung dan alu yang digunakan untuk menumbuk padi atau beras.

Bentuk lesun segi empat, bagian atas dan bawahnya datar. Sedangkan bentuk antan seperti cobek, yaitu bulat panjang pakai kepala. Ukuran *sesun* sekitar 30 Cm sampai sisi dan tebalnya kira-kira 4 Cm. Sedangkan panjang *antan* kira-kira 18 Cm dan garis tengahnya sekitar 4 Cm

Bahan baku yang digunakan untuk pembuatan alat tersebut adalah kayu. Kegunaannya ialah untuk menggiling cabe atau bahan rempah-rempah masakan dan ramuan obat.

Ke dua alat ini umumnya pengadaannya dengan jalan dibuat sendiri, terutama bagi kaum laki-laki yang ada dalam rumah tangga bersangkutan. Alat tersebut tidak ada dijual di pasar. Hal ini disebabkan karena cara pembuatannya mudah dan bahan bakunya banyak.

Pada waktu digunakan, *lesun* ditelentangkan di lantai dan bahan yang digiling diletakkan di atas permukaannya, lalu *antan* di pegang kemudian antan digilingkan pada bahan masakan tersebut.

Untuk membersihkan kedua alat tersebut cukup disiram dengan air bersih, kemudian digosok dengan tangan atau sabut kelapa. Setelah dicuci dikeringkan dengan jalan disandarkan ke dinding dapur.

Apabila *lesun* dan *antan* rusak atau pecah, biasanya tidak dapat digunakan lagi, karena tidak dapat diperbaiki. Karena bahan

alat ini adalah kayu, maka setelah tiak digunakan lagi dapat dimanfaatkan sebagai bahan bakar.



Keterangan :
1. lesun
2. antan

1
Gambar 44. Lesun dan Antan

(11). Nihau

Nihau atau *nihu* adalah alat yang digunakan untuk membersihkan beras dari sisa-sisa kulit padi. *Nihau* ini sama dengan *niru* yang terdapat di tipe dapur orang Batin.

Bentuk *nihau* ini sama dengan bentuk *niru*, begitu juga ukurannya, bahan yang digunakan, dan cara memperolehnya. Sedangkan cara memakainya ialah pertama-tama beras diletakkan di atas *nihau*, lalu ke dua sisinya sebelah kepangkal dipegang dengan ke dua belah tangan. Alat tersebut digerak-gerakkan ke atas dan ke bawah, maka beras tersebut akan terambung-ambung ke atas dan atahnya akan terbang di hembus angin *nihau* itu sendiri.

Untuk memisahkan sisa-sisa padi yang masih bercampur dengan beras, *nihau* itu dipegang sisi kirinya, sedangkan pangkalnya ditekankan ke perut, lalu tangan kanan memilih padi. Kalau memilihnya sedang duduk, maka alat tersebut diletakkan di atas lutut atau paha.

Setelah dipakai *nihau* ini dibersihkan dengan jalan menepuk-nepuk punggungnya, sehingga debu atau atah yang melekat akan terbang atau terjatuh. Sehabis dibersihkan disimpan di atas paro atau digantung di dinding dapur.

Nihau biasanya jarang rusak, kalau rusak atau bocor dapat diperbaiki dengan jalan menyisipi tempat yang bocor dengan bahan yang sama. Jika alat tersebut rusak berat, tidak langsung dibuang, akan tetapi disimpan, karena dapat dijadikan sebagai alat tempat mengeringkan barang, seperti sisa nasi yang tidak habis dimakan, mengeringkan ikan dan sejenisnya. Untuk jelasnya bagaimana bentuk alat ini (lihat gambar 32).

(12). Sungkuk Nasai.

Sungkuk nasai adalah alat yang digunakan untuk menutupi makanan. *Sungkuk nasai* terdiri dari dua suku kata, yaitu *sungkuk*

berarti tudung dan *nasai* adalah nasi. Jadi *sungkuk nasai* berarti tudung nasi.

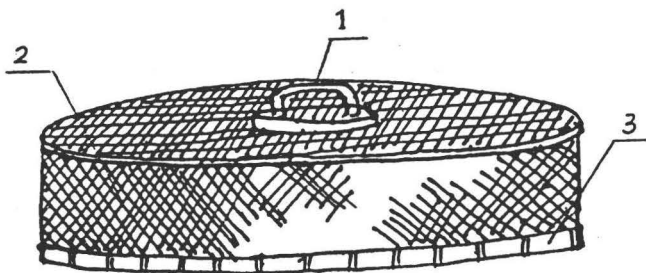
Bentuk *sungkuk nasi* ini bundar, di bagian atasnya datar dan memakai tangkai sebagai tempat pemegang. Ukuran tingginya sekitar 35 Cm, dan garis tengahnya sekitar lima puluh sentimeter.

Cara memperoleh alat tersebut ialah dengan jalan dibeli melalui pengrajin rumah tangga, tukar menukar barang, dan dibuat sendiri bagi orang yang mempunyai keterampilan khusus untuk membuatnya.

Pemakaian alat ini dilakukan dengan jalan menyungkupkan pada makanan. Maksudnya supaya makanan tidak dihinggapi kotoran atau lalat. Ketika akan makan barulah tudung nasi tersebut dibuka. Sebenarnya penggunaan tudung nasi jarang dipakai, karena orang Kerinci pada waktu makan biasanya langsung diambil dari belanga.

Tudung nasi boleh dikatakan tidak pernah dibersihkan, karena tidak terkena barang kotor. Jika tidak dipakai alat ini disangkutkan di dinding ruang dapur.

Usaha untuk memperbaiki tudung nasi apabila rusak, pada prinsipnya sama dengan cara memperbaiki peralatan lainnya, yang dibuat dengan teknik anyaman, yaitu apabila barang tersebut rusak ringan disisipi dengan bahan sama, sedangkan apabila rusak berat, maka alat ini tidak dimanfaatkan lagi.



Gambar 45, *sungkuk nasi*

Keterangan :

1. tangkai tempat memegang
2. badan sungkuk
3. pengapit.

5.2.2 Peralatan Memasak Dapur Umum

(1) Piuk Gdeang

Salah satu jenis alat memasak yang digunakan dalam kegiatan dapur umum adalah *piuk gdeang* atau sering juga disebut dengan *piauk gdeang*, berarti periuk besar.

Bentuk alat tersebut hampir sama dengan bentuk belanga, akan tetapi memakai penutup. Ukurannya lebih besar dibandingkan dengan belanga, yaitu dapat digunakan untuk memasak nasi sebanyak 20 liter beras. Bahan baku yang digunakan untuk pembuatan *piuk gdeang* ialah kuningan.

Kegunaannya ialah sebagai alat tempat memasak nasi dan air. Baik yang dilakukan untuk keperluan pesta perorangan atau keluarga maupun untuk pesta kepentingan umum atau bersama.

Cara pengadaan alat ini ialah dengan jalan dibeli melalui pedagang ataupun dengan jalan tukar menukar barang. Di daerah Kerinci alat ini jarang ada dijual, karena tidak diproduksi di daerah setempat. Untuk mendapatkannya harus dipesan melalui pedagang.

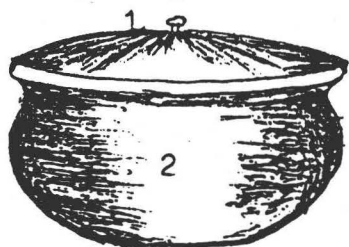
Cara pemakaian *piuk gdeung*, pada perinsipnya sama seperti pemakaian belanga, yaitu sebelum bahan makanan yang akan dimasak dimasukkan ke dalamnya, alat ini terlebih dahulu diletakkan di atas tungku. Setelah itu bahan mekana baru dimasukan ke dalamnya. Pada waktu memasak air bagian permukaannya ditutup dengan penutup khusus untuk alat ini.

Untuk membersihkannya setelah dipakai, ialah terlebih dahulu air dimasukkan ke dalamnya, lalu digosok dengan sabut kelapa. Setelah itu digoncang-goncang dan airnya dibuang. Cara ini dilakukan sekitar dua atau tiga kali. Untuk mencuci bagian luarnya, biasanya terlebih dahulu disirami dengan air, lalu digosok dengan sabut kelapa secara berulang-ulang hingga bersih. Setelah itu baru dibilas dengan air bersih.

Tempat penyimpanan alat ini setelah dipergunakan ialah di atas loteng. Cara menyimpannya, yaitu ditelungkupkan di lantai loteng. Sedangkan tutupnya disimpan didekatnya atau disandarkan disisi alat tersebut. Maksud disimpan di atas loteng, supaya tidak mengganggu, karena jarang digunakan.

Pada masa dahulu apabila *piuk gdeang* ini rusak atau bocor tidak dapat digunakan lagi sesuai dengan fungsinya, akan tetapi

dimanfaatkan sebagai tempat menanam tanaman rempah-rempah. Lain halnya sekarang, apabila alat tersebut rusak atau bocor dapat diperbaiki melalui tukang besi. Kepercayaan, pantangan, dan penangkal sehubungan dengan alat ini tidak diketemukan.



Keterangan:

1. tutup piuk
2. badan piuk

Gambar 46, piuk gdeang

(2) Kawoah

Sesuai dengan sebutannya, *kawoah* sering juga disebut dengan istilah *kancoah* berarti kancah, Kegunaan *kawoah* ini ialah alat untuk memasak lauk pauk, seperti gulai daging campur nangka muda, dan untuk memasak air minum.

Bentuk *kawoah* sama dengan bentuk kancah yang ada pada tipe dapur orang Batin. Begitu juga cara memakainya, cara membersihkan, cara memperoleh, dan ukurannya sama dengan kancah yang terdapat dalam kehidupan masyarakat pendukung tipe dapur orang Batin.

Cara menyimpan alat ini, ialah diletakkan di atas lantai loteng dengan jalan ditelungkupkan. Apabila ada kenduri atau pesta baru alat tersebut diambil kembali. Biasanya apabila *kawoah* rusak tidak dapat diperbaiki lagi, agar tidak terbuang percuma, dijual kepada *ampa besi*, yaitu tukang besi untuk dijadikan pisau, parang, cangkul, dan jenis alat-alat lainnya. Untuk lebih jelasnya bagaimana bentuk *kawoah* ini (lihat gambar 33).

(3) Tanggauk

Tanggauk adalah salah satu jenis alat memasak yang terdapat di daerah Kerinci. Istilah *tanggauk* ini berasal dari asal kata tangguk, yaitu suatu alat yang digunakan untuk menangkap ikan. Akan tetapi mengeringkan potongan-potongan nangka muda dan daging yang akan dimasak.

Menurut pendapat beberapa orang, alat tersebut dinamakan demikian, karena bentuknya menyerupai tangguk. Bentuk *tang-*

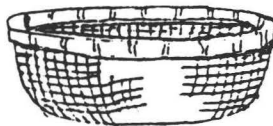
gauk ini berbentuk elips, yaitu ukuran garis tengah panjangnya sekitar 50 cm, ukuran garis tengah lebarnya 30 cm, dan tingginya sekitar 25 cm.

Bahan baku yang digunakan untuk pembuatan alat tersebut ialah bambu yang diraut halus, yaitu kira-kira selebar 2 mm. Bambu tersebut dianyam dengan rotan yang sudah diraut halus. Jarak ayaman sekitar 1 jari atau sekitar 1 cm, Jadi jarak anyamannya renggang sekali.

Untuk memperoleh alat tersebut dapat dilakukan dengan jalan dibeli di pasar, dibeli melalui pesanan kepada pengrajin rumah tangga, dengan membuat sendiri, atau dengan jalan tukar menukar barang.

Cara pemakaian alat tersebut ialah bahan yang akan dikeringkan dimasukkan ke dalam kantongannya, lalu ditempatkan dekat tempat memasak. Maksudnya agar lebih mudah mengambilnya. apabila bahan yang dikeringkan akan dimasak. Setelah dipakai alat ini dibersihkan dengan jalan dicelupkan ke dalam air. lalu dikeringkan. Sesudah kering disimpan dengan jalan menyangkutkan di dinding.

Jika *tanggauk* ini rusak ringan, seperti rotan penganyamnya putus, masih dapat diperbaiki dengan jalan menyisipi bagian yang putus. Apabila alat tersebut rusak berat biasanya tidak dapat digunakan lagi. Kepercayaan, pantangan, dan penangkap sehubungan dengan *tanggauk* ini tidak ditemukan dalam kehidupan sehari-hari masyarakat setempat.



Gambar 47, *tanggauk*

(4) Snduk Gdeang

Snduk gdeang atau sering juga disebut dengan istilah *cintung*, *cinteung*, dan *sntung* yang berarti senduk besar. Bentuk *snduk gdeang* ini sama dengan bentuk senduk gedang yang ada di tipe dapur orang Batin, Begitu juga mengenai bahan yang digunakan, cara memperoleh, ukurannya, cara membersihkan, cara memper-

baiknya jika rusak, dan cara memanfaatkannya setelah rusak pada perinsipnya sama dengan yang dilakukan oleh masyarakat pendukung tipe dapu orang Batin. Untuk lebih jelasnya baca uraian *senduk gedang* yang ada di tipe dapur orang Kerinci.

(5) P a s a u

Pasau adalah alat yang digunakan untuk tempat mencuci bahan yang akan digulai, seperti daging dan sayur nangka, serta tempat penampungan santan. *Pasau* sering juga disebut dengan istilah *pasau* berarti panci. Bentuk *pasau* ini adalah berbentuk selinder, yaitu bagian sisinya bulat, bagian bawah dan atasnya datar. Di bagian atas terdapat bibir.

Ukuran *pasau* bermacam-macam, yaitu ada yang besar dan ada pula yang kecil. Ukuran yang besar garis tengahnya mencapai 50 Cm dan tingginya sekitar 20 Cm. Bahan baku yang digunakan sejenis seng.

Alat tersebut diperoleh dengan jalan dibeli di pasar atau melalui pesanan kepada pedagang. Karena alat ini tidak ada diproduksi di daerah Kerinci.

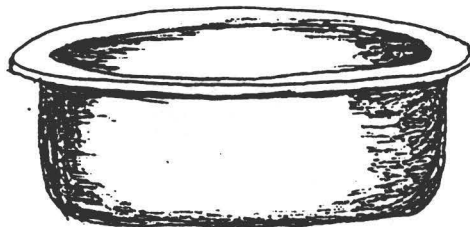
Cara menggunakan alat tersebut ialah bahan makanan yang akan dicuci dimasukkan ke dalamnya, setelah itu air yang akan digunakan sebagai pencuci juga dimasukkan ke dalamnya. Sesudah itu bahan dicuci di dalam alat tersebut hingga dianggap bersih, kemudian yang sudah dicuci dimasukkan ke tempat pengeringan (anggauk). Jika alat ini dijadikan sebagai tempat penampungan santan, maka santan yang sudah diperas tinggal memuaskan ke dalamnya.

Untuk membersihkan alat tersebut, ialah dimasukkan ke dalam air, kemudian digosok dengan sabut kelapa hingga bersih. Hal ini dilakukan jika mencucinya di sungai atau di parit. Apabila alat ini dicuci di tempat lain yang persediaan airnya kurang, biasanya dilakukan dengan cara menyirami air, kemudian digosok dengan sabut kelapa dan abu, setelah itu baru dibilas dengan air bersih. Kegunaan abu di sini maksudnya untuk menghilangkan lemak yang tertinggal di panci.

Tempat, penyimpanan panci setelah dikeringkan, ialah di lotong atau disimpan di bagian sudut rumah dekat dinding *kuro*. Maksudnya alat ini disimpan di tempat tersebut supaya tidak

mengganggu pekerjaan di dapur, karena ruang dapur cukup sempit, sedangkan alat tersebut hanya digunakan pada waktu-waktu tertentu saja.

Panci jarang sekali rusak atau bocor, karena jarang digunakan. Kalau alat ini rusak atau bocor sulit untuk ditambal, walaupun bocornya kecil. Jika bocor kecil masih dapat digunakan sebagai tempat mencuci, akan tetapi tidak bisa digunakan sebagai tempat penampungan santan. Apabila tidak dapat digunakan lagi sesuai dengan fungsi dan kegunaannya, biasanya tidak dibuang, akan tetapi dimanfaatkan untuk kepentingan lain.



Gambar 48. *pasau*

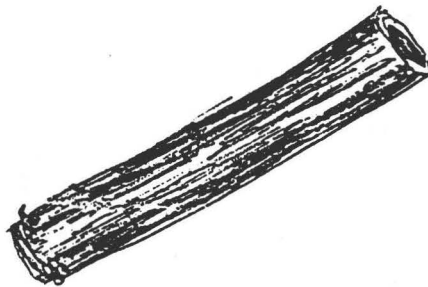
5.2.3. Peralatan Memasak Dapur Perusahaan.

Pada perinsipnya peralatan khusus yang digunakan dalam kegiatan dapur perusahaan tidak ada, karena dapur perusahaan itu sendiri sesungguhnya tidak ada, yang ada hanyalah tungku lemah sering dijadikan sebagai dapur perusahaan. Tungku serupa juga, ditemukan dalam dapur umum. Oleh sebab itu peralatan yang digunakan pada perinsipnya sama dengan peralatan dapur umum untuk pembuatan lemang.

Biasanya alat yang digunakan untuk pembuatan lemang ialah bambu bulat dan daun pisang. Sedangkan alat untuk memasak pulut atau ketannya cukup dimasak di *piuk* dan untuk mencampur pulut dengan santan dilakukan di *pasau*. Sedangkan kegunaan bambu bulat adalah sebagai tempat memasak bahan lemang yang akan dibakar. Daun pisang digunakan sebagai alat pelapis atau pembungkus lemang pada waktu hendak memasukkan ke dalam bambu.

Bambu yang digunakan adalah yang berukuran sedang, yaitu garis tengahnya sekitar 6 Cm, dan panjangnya seruas bambu. Tulang ruas bagian bawah tidak dibuang, karena berfungsi sebagai alas tabung bambu.

Cara memperoleh bahan bambu dan daun pisang ini tidak perlu dibeli, karena cukup banyak di sekitar perkampungan. Setelah lemang dibakar, agar bambunya bersih, biasanya kulit bambu atau sembilunya dibuang. Kadang-kadang juga setelah dimasak lemangnya dikeluarkan dari tabung bambu. Tabung bambu hanya dipakai satu kali saja.



Gambar 49, tabung bambu tempat lemang.

5.3. Tipe Dapur Orang Melayu Jambi.

5.3.1. Peralatan Memasak Dapur Rumah Tangga.

(1) Belanga (belanga)

Dalam kehidupan sehari-hari orang Melayu Jambi, *belanga* merupakan alat memasak yang paling dominan dipakai. *Belanga* adalah alat yang digunakan untuk memasak lauk pauk dan air minum. Belanga yang dimaksud di sini tidak sama dengan belanga yang ada pada tipe dapur orang Batin dan Orang Kerinci.

Bentuk belanga ini, ialah bagian sisinya bulat, sedangkan bagian bawahnya elips. Di bagian atas terdapat tangkai pegangan dan mempunyai penutup. Ukuran tingginya sekitar 15 cm, dan garis tengahnya 22 Cm, Bahan baku yang digunakan untuk pembuatan alat tersebut adalah besi atau semacam lempengan seng yang tebal.

Untuk memperoleh alat tersebut, ialah dengan jalan dibeli di pasar atau dengan jalan tukar menukar barang, karena alat ini

tidak bisa dibuat sendiri. Bahkan perusahaan yang membuatnya di daerah jambi tidak ada, biasanya pengadaannya didatangkan dari luar daerah atau pedagang.

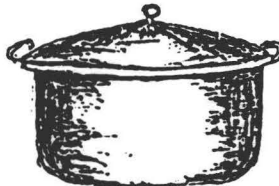
Cara memakainya, yaitu bahan makanan yang akan dimasak dimasukkan ke dalamnya, kemudian diletakkan di atas tungku. Pada waktu memasak lauk atau air minum, bagian permukaannya ditutupi dengan penutupnya. Maksudnya agar air yang mendidih di dalamnya tidak tertumpah. Jika makanan yang dimasak sudah masak, maka belanga tersebut diangkat dari tungku dan ditempatkan di *lekah*, yaitu alas belanga dan periuk yang terbuat dari rotan.

Belanga yang sudah dipakai, tidak dibersihkan langsung, karena bahan makanan yang ada di dalamnya tidak dipisahkan ke tempat lain. Biasanya belanga baru dibersihkan bagian dalamnya setelah isinya habis. Sedangkan bagian luarnya hanya sekali-sekali dibersihkan, yaitu apabila sudah kotor betul.

Tempat penyimpanan belanga di dekat dapur, agar lantai tidak kotor atau tersebut di lapisi dengan *lekah*. Jika sudah dicuci biasanya terlebih dahulu dikeringkan di *garang*, yaitu tempat mencuci atau berair. Setelah kering baru disimpan di dekat dinding dapur.

Apabila alat tersebut rusak, jarang diperbaiki oleh pemiliknya, karna tidak diketahui bagaimana cara memperbaikinya. Sedangkan usaha untuk memanfaatkan setelah tidak dipakai lagi selalu ada. Oleh sebab itu barang yang rusak jarang dibuang, akan tetapi disimpan untuk dimanfaatkan dalam bentuk lain.

Menurut tradisi orang Melayu Jambi, belanga tidak boleh dibuka tutupnya oleh orang lain tanpa seizin orang punya rumah, walaupun orang tersebut masih *sanak*, yaitu famili. Sedangkan kepercayaan dan penangkal sehubungan dengan alat tersebut tidak diketemukan.



Gambar 50, belanga

(2). Periuk Dalung

Yang dimaksud dengan *periuk dalung*, ialah periuk yang berukuran sedang yang digunakan sebagai alat memasak nasi. Bentuk alat ini sama dengan bentuk panci yang terdapat pada alat memasak dapur umum tipe dapur orang Kerinci. Bedanya terletak pada ukuran besar dan kecilnya. *Periuk dalung* lebih kecil ukurannya, dibandingkan dengan panci atau *pasau* bagi orang Kerinci. Ukuran *periuk dalung* bervariasi, akan tetapi yang sering dipakai ukuran tingginya 10 Cm, dan ukuran garis tengahnya 22 cm.

Bahan yang digunakan untuk pembuatan alat tersebut adalah sebangsa seng aluminium. Kegunaannya di samping sebagai alat memasak nasi, juga digunakan untuk memasak air minum. Sedangkan cara memperolehnya sama dengan cara pengadaan belanga, yaitu dengan jalan dibeli atau tukar menukar barang.

Cara memakainya ialah beras yang sudah dicuci dimasukkan ke dalamnya, kemudian diisi air secukupnya. Setelah itu diletakkan di atas tungku, kemudian api dihidupkan. Pada waktu digunakan memasak nasi permukaannya ditutup, apabila air nasi mendidih dan tertumpah karna kepenuhan, maka tutupnya dibuka, lalu air dididinya dibuang dengan menggunakan *gayung*. Sedangkan untuk mengaduk dan mengambil nasi dari periuk digunakan *centung nasi*.

Untuk membersihkan periuk tidak sulit, yaitu cukup disirami dengan air, kemudian digosok dengan sabut kelapa. Setelah bersih dibilas dengan air, lalu dikeringkan *digarang* dengan cara ditelungkupkan. Sesudah kering baru diambil dan disimpan di dapur.

Apabila alat tersebut rusak, maka cara dan usaha memperbaikinya tidak ada, sedangkan cara pemanfaatannya setelah tidak terpakai lagi sama dengan yang dilakukan dengan pemanfaatan belanga. Begitu juga masalah kepercayaan, pantangan, dan penangkal sehubungan dengan alat ini sama seperti yang dilakukan pada belanga.



Gambar 51. periuk dalung

(3) Labu Perayian

Labu perayian adalah salah satu alat memasak yang digunakan oleh orang Melayu jambi. *Labu perayiaan* terdiri dari dua suku kata yaitu *labu* beberapa labu, dan *perayian* berarti tempat air. Jadi *labu perayian* berarti tempat air yang terbuat dari labu.

Alat tersebut terbentuk bulat lonjong atau sesuai dengan bentuk labu itu sendiri, Ukurannya bervariasi, yaitu sesuai dengan besar labu yang digunakan. Bahan baku yang digunakan untuk pembuatan tempat air tersebut adalah labu dan rotan.

Kegunaan *labu perayian* ini ialah sebagai alat untuk mengambil air dan menuimpan air minum. Untuk mendapatkan alat ini dilakukan dengan jalan membuat sendiri, dan tidak ada dijual. Di samping itu cara pembuatannyapun tidak terlalu sulit.

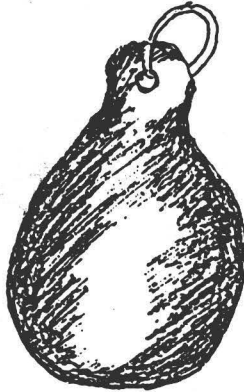
Cara pembuatan alat tersebut ialah terlebih dahulu diambil sebuah labu, kemudian labu tersebut dikeringkan hingga isinya membusuk. Setelah membusuk bagian atas dekat bekas tangkai labu dilobangi sebanyak dua lobang, lalu labu tersebut dibuang isinya. Cara membuang isinya jalan bagian atas dekat lobang dikorek, setelah itu dimasukkan air sambil digoncang-goncang. Pada waktu digoncang isinya akan larut dengan air dan hancur. Setelah itu baru dibuang isinya bersama-sama dengan air yang dimasukkan tadi. Hal serupa dilakukan secara berulang-ulang hingga semua isi labu habis terbuang. Di bagian lobang tadi diberi rotan sebagai tempat jinjingan sewaktu diangkat.

Cara memakai alat ini ialah pertama-tama *labu perayian* dimasukkan ke dalam air, melalui kedua lobangnya air masuk ke dalamnya. Setelah penuh alat tersebut diangkat. Pada waktu membawanya tali rotan yang terdapat di bagian atas dijinjing. Jika alrnya akan diambil, labu diangkat kemudian dimiringkan agar air yang ada di dalamnya dapat ke luar melalui lobangnya.

Labu perayian tidak perlu dicuci, karena pada waktu hendak mengisi air, terlebih dahulu diisi sedikit air, kemudian digoncang-goncang agar kotoran yang ada di dalamnya terbawa dengan air sewaktu dibuang. Sedangkan tempat penyimpanan alat tersebut ialah di dekat dapur dengan jalan diletakkan di *damparan*, yaitu rak-rak tempat penyimpanan barang.

Biasanya *labu perayian* tahan lama dan jarang pecah, apabila alat tersebut pecah, tidak dapat digunakan lagi. Karena tidak dapat diperbaiki Menurut sebagian pendukungnya, jika air minum yang dima-

sukkan ke dalam *labu perayian* airnya akan terasa dingin dan rasanya enak diminum.



Gambar 52, labu perayian

(4) Lekah

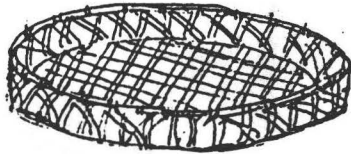
Lekah adalah alat yang digunakan sebagai alas belanga dan *periuk dalung*. Bentuk sisinya bulat dan bagian permukaannya datar. Ukurannya bervariasi, yaitu disesuaikan dengan besar belanga dan periuk yang digunakan.

Bahan yang digunakan untuk pembuatan alat tersebut ialah rotan yang sudah dibelah-belah dan diraut halus, sebagai pengapit bagian atasnya digunakan rotan bulat yang berukuran sedang. Cara pembuatannya dianyam agak jarang. Karena cara pembuatannya mudah dan dapat dilakukan oleh ibu-ibu rumah tangga atau para anak perempuan, maka alat tersebut dibuat sendiri.

Cara pemakaian alat tersebut mudah sekali, yaitu diletakkan di atas lantai dekat dapur atau tungku, kemudian belanga atau periuk diletakkan di atas permukaannya. Biasanya alat ini jarang dicuci, karena membersihkannya cukup ditepuk-tepuk bagian belakangnya. Pada waktu ditepuk-tepuk kotoran yang melekat akan terjatuh.

Apabila alat tersebut rusak ringan, seperti salah satu bagian anyamannya putus atau terlepas, cara memperbaikinya cukup menyisipinya dengan bahan yang sama. Seandainya alat tersebut rusak berat, tidak diperbaiki, akan tetapi langsung diganti dengan yang baru. Sedangkan yang rusak tidak dimanfaatkan lagi untuk keperluan lain.

Menurut kepercayaan kelompok tertentu bahwa *lekah* tidak boleh dilengkapi oleh orang yang sedang hamil. Apabila terlengkapi, maka bayi yang dilahirkan oleh ibu tersebut kulitnya akan hitam atau menemui kesulitan pada waktu melahirkan.



Gambar 53, *lekah*

(5) *Kuali*

Kuali adalah alat memasak yang digunakan untuk menggoreng makanan. Bentuknya sama dengan bentuk *kancah* atau *kawah*. Ukuran *kuali* lebih kecil dibandingkan dengan ukuran *kancah*.

Bahan yang digunakan untuk pembuatan alat tersebut ialah besi atau semacam seng tebal. Untuk memperoleh alat ini dilakukan dengan jalan membeli di pasar terdekat. Di daerah Jambi tidak ada perusahaan yang memproduksinya, untuk pengadaannya didatangkan dari daerah lain oleh para pedagang.

Cara memakai *kuali* ini ialah terlebih dahulu diletakkan di atas tungku, kemudian diisi dengan minyak. Setelah minyak sudah mendidih, lalu makanan yang akan digoreng dimasukkan ke dalam *kuali* secara perlahan-lahan. Untuk mengangkat atau membalik-balikkan makanan yang sedang digoreng digunakan *kalaci*, yaitu semacam centung.nasi yang bahannya terbuat dari besi. Untuk jenis *kalaci* ini banyak dijual di pasar dan banyak diproduksi di daerah Jambi. Yang memproduksinya adalah pengrajin besi.

Untuk membersihkan *kuali* dan *kalaci* setelah dipakai ialah bagian permukaan *kuali* diisi dengan air, lalu digosok dengan sabut kelapa, begitu juga *kalaci* digosok dengan sabut kelapa. Setelah dibersihkan ditelungkupkan di atas lantai garang. Sesudah kering dimasukkan ke dalam ruang dapur. Cara menyimpannya ada dua cara, yaitu dimiringkan di dinding dapur atau digantungkan di tiang dapur.

Apabila alat tersebut rusak, tidak dapat digunakan lagi sesuai dengan fungsinya. Biasanya setelah rusak diganti dengan yang baru. Sedangkan yang rusak dibuang atau dijual kepada pandai besi untuk

diolah lagi dalam bentuk lain, seperti pisau, *kalaci*, dan peralatan sejenisnya. Sedangkan mengenai kepercayaan, pantangan, dan penangkal sehubungan dengan alat tersebut tidak dikemukakan dalam kehidupan sehari-hari masyarakat.



Gambar 54

Keterangan :

1. gambar kualii
2. Gambar kalaci

(6) Centung Nasi.

Centung nasi adalah alat memasak yang digunakan untuk mengaduk dan menyendok nasi pada waktu memasak. Bentuknya hampir sama dengan *kalaci*, yaitu bagian ujung berbentuk bulat panjang dan mempunyai gagang sebagai tempat memegang, sedangkan bagian ujung yang bulat panjang dan pipih digunakan sebagai pengaduk.

Ukuran panjang *centung nasi* sekitar 23 Cm. lebar bagian depannya sekitar 6 Cm, dan besar gagangnya sekitar dua jari. Bahan yang digunakan untuk pembuatan alat tersebut ialah kayu.

Umumnya *centung nasi* tidak dibeli, akan tetapi dibuat sendiri, terutama oleh kaum laki-laki yang ada dalam rumah tangga bersangkutan. Karena di samping cara pembuatannya mudah juga bahan bakunya mudah didapatkan.

Cara memakai alat tersebut ialah bagian gagangnya digenggam, lalu dimasukkan ke dalam belanga atau periuk yang berisi nasi, kemudian nasi tersebut diaduk-aduk sebelum masak. Maksudnya agar nasi tersebut masaknya merata dan tidak hangus. Sedangkan pada waktu mengambil nasi yang sudah masak, alat tersebut disodokkan ke dalam nasi, lalu *centung nasi* diangkat ke atas. Nasi yang terbawa oleh *centung* dimasukkan ke dalam piring atau alat lainnya.

Untuk membersihkan alat tersebut dimasukkan ke dalam air, lalu digosok dengan tangan atau sabut kelapa. Setelah bersih baru

dibilas dengan air. Sesudah dibersihkan alat ini disimpan di dapur atau diletakkan di atas tutup belanga.

Centong nasi jarang sekali rusak, seandainya pecah bagian ujungnya sedikit, masih bisa digunakan. Apabila alat tersebut tidak dapat digunakan lagi, maka diganti dengan yang baru. Sedangkan yang rusak dimanfaatkan sebagai bahan bakar. Kepercayaan, pantangan, dan penangkal sehubungan dengan alat tersebut tidak diketemukan dalam kehidupan sehari-hari masyarakat pendukungnya.



Gambar 55, centong nasi.

(7) T a k a r

Takar sering juga disebut dengan istilah guci, yaitu alat yang digunakan untuk menampung air bersih, baik untuk air minum maupun untuk air mencuci. Bentuk guci ini bulat lonjong. Di bagian atasnya terdapat lobang yang berbibir. Lobang tersebut sebagai tempat memasukkan air ke dalamnya.

Ukuran guci ini bermacam-macam, akan tetapi yang lazim digunakan ialah ukuran garis tengahnya sekitar tiga puluh sentimeter, bagian tengahnya sekitar 10 Cm, dan tingginya sekitar 75 Cm. Besar garis tengah lobangnya ini ialah semen campur pasir.

Untuk memperoleh barang tersebut ialah dengan jalan dibeli, karna cara pembuatannya hanya orang-orang tertentu yang mengetahuinya. Alat ini tidak didatangkan dari daerah lain, karena diproduksi di daerah setempat.

Cara pemakaian alat tersebut ialah diletakkan di atas lantai, lalu diisi dengan air melalui lobang yang terdapat di bagian atasnya. Setelah penuh ditutup dengan sepotong papan. Sedangkan cara membersihkannya, yaitu cukup diisi dengan air, kemudian bagian dalamnya digosok dengan sabut kelapa hingga bersih. Setelah penuh ditutup dengan sepotong papan. Sedangkan cara membersihkannya, yaitu cukup diisi dengan air, kemudian bagian dalamnya digosok dengan sabut kelapa hingga bersih. Setelah itu baru dibilas dengan air bersih. Jika guci ini digunakan sebagai tempat penyimpan air cuci, maka alat tersebut disimpan di *garang*.

Apabila alat tersebut rusak atau bocor, tidak dapat digunakan lagi sesuai dengan fungsinya, akan tetapi dapat digunakan untuk keperluan lain seperti tempat menanam tanaman rempah-rempah masakan. Kepercayaan, pantangan, dan penangkal sehubungan dengan alat tersebut tidak diketemukan dalam kehidupan sehari-hai masyarakat pendukungnya.



Gambar 56 takar (guci)

(8) Peralatan Memasak Dapur Umum

Peralatan memasak dapur umum yang digunakan dalam tipe dapur orang Melayu Jambi sama dengan yang digunakan dalam tipe dapur orang Batin. Perbedaannya terletak pada penyebutan namanya. Seperti halnya *kancah* yang ada di tipe dapur Batin, di tipe dapur orang Melayu Jambi disebut *kawah*. *Senduk gedang* disebut dengan *kalaci besar*, sedangkan *tapis kelapo* disebut dengan saringan kelapo atau sering juga disebut dengan istilah yang sama, yaitu *tapis kelapo*.

Karena bentuk, ukuran, bahan baku yang digunakan, kegunaannya, cara memperoleh, membersihkan, menyimpan, memperbaiki, cara memanfaatkan setelah tidak dipakai, kepercayaan, pantangan, dan penangkal sehubungan dengan masing-masing alat tersebut di atas sama, maka dalam pembahasan peralatan dapur umum tipe orang Melayu Jambi tidak akan dibahas di sini, Oleh sebab itu untuk lebih jelasnya bagaimana bentuk dan deskripsi tentang alat-alat tersebut baca peralatan dapur umum tipe dapur orang Batin.

(9) Peralatan Memasak Dapur Perusahaan

Peralatan khusus yang digunakan dalam dapur perusahaan tipe dapur orang Melayu Jambi tidak ada, karena dapur perusahaan itu sendiri tidak ada. Kalaupun ada masyarakat pendukungnya yang berusaha mencari penghasilan tambahan melalui kegiatan dapur, biasanya dapur dan peralatan yang digunakan adalah dapur rumah tangga beserta peralatannya.

Memang dalam kehidupan masyarakat tersebut ada diantara sekelompok kecil yang memanfaatkan kegiatan dapur sebagai sumber mata pencaharian pokoknya, akan tetapi mereka hanya sebagai juru masak, terutama dalam kegiatan dapur umum. Peralatan yang digunakan sama dengan peralatan memasak dapur perusahaan.

BAB VI

KEGIATAN DALAM DAPUR TRADISIONAL

6.1 Tipe Dapur Orang Batin

6.1.1 Dapur Raumah Tangga

Dalam kehidupan sehari-hari masyarakat pendukung tipe dapur orang Batin, dapur rumah tangga merupakan salah satu arena kegiatan khusus bagi kaum wanita, baik itu ibu rumah tangga maupun anak-anak gadis yang sudah dianggap pantas untuk bekerja di dapur.

Kegiatan memasak yang dilakukan dalam setiap harinya sudah merupakan pekerjaan rutin bagi kaum wanita. Makanan yang dimasak dalam suatu rumah tangga dengan rumah tangga yang lainnya akan berbeda, karena yang dimasak bukan saja makanan pokok, seperti nasi dan air minum, akan tetapi dihiasi dengan berbagai macam jenis makanan sampingan yang hampir setiap harinya dilakukan pengadaannya dalam suatu rumah tangga. Banyaknya variasi makanan yang diolah berarti akan menimbulkan berbagai kegiatan yang dilakukan di dapur.

Untuk pemenuhan makanan pokok saja, setiap harinya kegiatan dapur minimal dilaksanakan dua kali, yaitu pada waktu pagi dan sore hari. Kegiatan dapur rumah tangga dilakukan oleh kaum wanita sejak ia bangun pagi. Biasanya kegiatan awal yang dilakukan setelah bangun adalah menghidupkan api-tungku, kemudian

memasak air. Menjelang air masak, kaum ibu mengambil beras yang akan dimasak dan sekaligus membawa *sekutung* ke sungai atau kolam untuk mencuci beras. Sambil mencuci beras, mengisi air ke dalam *sekutung*, juga dimanfaatkan untuk mengambil air sembahyang. Setelah semua kegiatan tersebut selesai, lalu pulang untuk melaksanakan sembahyang subuh. Kemudian air yang sudah masak dimanfaatkan untuk membuat air minum, seperti kopi, teh, dan air putih yang akan dimasukkan ke dalam *sekutung* air minum. Karena kebiasaan yang dilakukan oleh kaum laki-laki setelah melaksanakan sembahyang subuh adalah minum kopi atau teh.

Kegiatan selanjutnya ialah memasak nasi dan memanaskan lauk-pauk yang tersisa. Setelah masak semuanya sebelum berangkat ke sawah atau ke kebun dilakukan makan bersama dengan keluarga. Tidak berapa lama setelah makan, kaum laki-laki berangkat ke sawah atau ke kebunnya. Sedangkan pihak perempuan menyiapkan bahan lauk-pauk untuk persiapan makan siang.

Menjelang makanan masak, biasanya dimanfaatkan oleh kaum ibu mempersiapkan masakan lainnya yang sifatnya makanan sampingan, atau dimanfaatkan untuk mencuci piring yang sudah dipakai. Sedangkan anak gadis berangkat ke sungai untuk mencuci pakain. Pada waktu ini aneh gadis juga membawa *sekurung* tempat pengambilan air.

Setelah makanan masak, maka anak laki-laki yang belum bisa bekerja di sawah atau di kebun disuruh mengantar makanan ke sawah untuk persiapan makan siang kaum laki-laki yang bekerja di sawah. Kadang-kadang juga yang membawa makanan ke sawah kaum ibu, yaitu sambil membawa makanan juga membantu mengerjakan sawah.

Kegiatan memasak selanjutnya dilaksanakan di waktu sore, yaitu persiapan untuk makan malam dan makanan sampingan di waktu sore hari. Kaum ibu dan anak gadis yang tidak berangkat ke sawah, memanfaatkan waktu luangnya untuk menganyam, seperti membuat tikar dan jenis peralatan memasak yang dapat dibuat sendiri.

Gambaran kecil kegiatan sehari-hari dapur rumah tangga tersebut, memperlihatkan bahwa betapa banyaknya kegiatan yang dilaksanakan oleh kaum wanita di dapur dalam setiap harinya. Dengan demikian dapur rumah tangga merupakan bagian kehidup-

an manusia yang harus terpenuhi setiap hari. Bahkan sebagian besar kegiatan sehari-hari kaum wanita tersita dengan kegiatan dapur.

Di samping kegiatan sehari-hari yang dilakukan dalam dapur rumah tangga, sering juga ditemukan adanya kegiatan kadangkala, seperti adanya pertemuan anggota masyarakat yang dilakukan secara bergiliran, pengajian keliling, pertemuan anggota keluarga dengan tua tanggai, karena ada masalah yang akan dibicarakan, dan jenis kegiatan-kegiatan lainnya yang menuntut adanya kegiatan dapur.

Dalam menghadapi kegiatan seperti tersebut di atas, selalu menuntut adanya kegiatan dapur rumah tangga. Karena setiap ada pertemuan merasa rendah diri, jika dalam pertemuan tersebut tidak menjamu. Tidak jarang ditemukan suatu keluarga dalam menghadapi kegiatan serupa menciptakan kegiatan dapur rumah tangga yang lebih ramai, sehingga memerlukan bantuan tetangga mengerjakannya. Biasanya keluarga yang berbuat demikian adalah keluarga yang taraf ekonominya lebih baik. Mereka menghidangkan makanan yang bervariasi dengan jumlah yang lebih banyak. Dengan demikian menuntut adanya kegiatan dapur yang lebih kompleks dan membutuhkan banyak tenaga.

Biasanya tenaga yang terlibat dalam kegiatan tersebut ialah di samping tenaga kaum wanita dalam rumah tangga bersangkutan, juga dibantu oleh anak-anak gadis tetangga yang secara sukarela mau membantu tanpa mengharap imbalan.

Bentuk kegiatan lain yang sering juga ditemukan dalam kegiatan dapur rumah tangga ialah pada waktu menghadapi acara pesta perkawinan dan hajatan keluarga. Sesungguhnya dalam pelaksanaan pesta perkawinan dan hajatan keluarga dibangun dapur umum. Namun pada waktu persiapan pelaksanaan acara tersebut terlebih dahulu menuntut adanya kegiatan dapur. Salah satu contoh yang dapat diberikan di sini ialah pada waktu mendirikan dapur umum atau perispian-persiapan lainnya, orang yang bekerja akan dijamu dengan makanan dan minuman, bahkan akan dijamu dengan makan siang atau makan malam, jika kegiatan yang dilakukan sampai malam hari. Makanan dan minuman yang dijamukan tersebut, diolah dan dimasak di dapur rumah tangga.

Menghadapi kegiatan seperti tersebut di atas, juga memerlukan banyak tenaga. Biasanya tenaga yang terlibat untuk menyiap-

kan makanan tersebut adalah keluarga dekat dan para tetangga. Mereka datang membantu secara seponatan tanpa adanya panggilan khusus dari keluarga bersangkutan. Melalui kegiatan seperti ini tampak dengan jelas bahwa rasa persaudaraan mereka kuat sekali. Pekerjaan mereka lakukan tanpa adanya rasa enggan, tetapi penuh dengan rasa kekeluargaan.

6.1.2 Dapur Umum

Dalam kehidupan sehari-hari masyarakat pendukung tipe dapur orang Batin, kegiatan dapur umum juga merupakan salah satu bagian dari kehidupannya. Namun kegiatan dapur umum tidak sama dengan kegiatan dapur rumah tangga. Kalau kegiatan dapur rumah tangga selalu berfungsi setiap harinya, maka kegiatan dapur umum hanya berfungsi pada waktu-waktu tertentu. Di samping itu dapur umum tidak pernah dibuat dalam bentuk permanen, akan tetapi selalu dibuat dalam bentuk bangunan sementara, karena setelah terpakai dibongkar kembali.

Biasanya kegiatan dapur umum dilakukan pada waktu ada upacara perkawinan, ke agamaan, upacara adat, dan kenduri. Pelaksanaan kegiatan upacara tersebut dapat digolongkan dalam dua kategori pelaksanaan, yaitu upacara yang dilakukan untuk kepentingan umum, dan upacara untuk kepentingan perorangan, namun tetap melibatkan masyarakat ramai. Dengan adanya perbedaan kepentingan, maka proses pelaksanaannya pun berbeda.

Kegiatan dapur umum yang dilaksanakan untuk kepentingan perorangan, tanggung jawab dan fasilitas yang akan dikerjakan adalah tanggung jawab orang yang bersangkutan. Sedangkan kegiatan dapur umum untuk kepentingan bersama, segala fasilitas dan kegiatan yang akan dikerjakan adalah tanggung jawab bersama.

Dari perbedaan tersebut, akan memperlihatkan tingkat keaktifan masyarakat yang berbeda pula. Masyarakat yang akan berpartisipasi dalam kegiatan dapur untuk kepentingan bersama lebih banyak, bahkan kemungkinan semua penduduk kampung yang tinggal dilingkungan tersebut akan berpartisipasi. Akan tetapi kelompok masyarakat yang berpartisipasi dalam kegiatan dapur untuk kepentingan perorangan, terbatas pada keluarga dekat ditambah dengan tetangga terdekat.

Biasanya kegiatan di dapur umum tidak lama pelaksanaannya, yaitu berkisar satu atau dua hari. Pada hari pertama kegiatan yang dilakukan adalah mempersiapkan barang rempah-rempah masakan, yang aktif melaksanakannya adalah kaum wanita, baik orang tua maupun anak-anak gadis. Untuk kegiatan hari ke dua yang dikerjakan adalah pengolahan bahan makanan dan sekaligus memasaknya. Pada waktu kegiatan memasak itu, yang ikut berperan bukan hanya kaum wanita, akan tetapi kaum laki-laki juga memegang peranan penting bahkan yang memasak biasanya adalah kaum laki-laki. Agar kegiatan memasak tersebut dapat berjalan dengan baik, maka ditunjuk beberapa orang penanggung jawab.

Pada waktu acara dimulai dan masakan akan dihidangkan, kaum wanita mempersiapkan makanan, sedangkan kaum laki-laki terutama anak mudanya menghidangkan makanan di tempat yang telah ditentukan. Kemudian setelah selesai undangan makan, maka petugas hidangan tersebut mengumpulkan kembali piring-piring hidangan untuk dicuci. Sedangkan yang mencuci piring adalah kaum laki-laki dan wanita, terutama anak-anak gadis dan pemudanya. Sedangkan pihak orang tua hanya mengawasi saja.

Sedangkan kegiatan dapur pada waktu upacara-upacara tertentu, seperti upacara *beselang nuai*, yaitu kegiatan memotong padi yang dilakukan secara gotong royong. Dalam kegiatan tersebut yang bertindak sebagai pelaksana adalah pihak yang punya sawah atau ladang. Sedangkan yang terlibat adalah keluarga dekat siempunya sawah, bujang gadis, dan masyarakat lainnya.

Karena dalam kegiatan *beselang nuai* memerlukan tenaga yang banyak dan pelaksanaannya sampai siang hari, bahkan kadang-kadang sampai sore hari, maka pihak yang punya sawah mempersiapkan makanan siang dan makanan tambahan. Jenis makanan siang yang dipersiapkan adalah nasi beserta lauk-pauknya, sedangkan makanan tambahan berupa ketan manis. Oleh sebab itu sebelum berangkat pihak yang punya sawah telah mempersiapkan makanan yang akan dibawa ke sawah. Proses pelaksanaan kegiatan dapur tersebut sama dengan pelaksanaan kegiatan dapur umum lainnya, hanya saja dapur umum untuk kegiatan *beselang nuai* yang memegang peranan penting adalah bujang gadis yang diketuai oleh seorang *tuo bujang gadis*, yaitu orang yang ditunjuk sebagai pemimpin dalam pelaksanaan *beselang*.

orang-orang tua hanya mengkoordinirnya dan membantu sekedar-nya. Namun demikian peranan ibu rumah tangga atau anak gadis yang punya sawah memegang peranan penting, karena mereka yang punya hajat.

6.1.3 Dapur Perusahaan

Pada prinsipnya dapur perusahaan di tipe dapur Batin tidak ditemukan, baik dalam kehidupan sehari-hari, kadangkala, maupun dalam kegiatan luar biasa berkenaan dengan pelaksanaan upacara tertentu atau hajatan keluarga. Kalaupun ada sekelompok masyarakat tertentu yang berusaha menambah penghasilannya melalui kegiatan dapur, biasanya tidak dilakukan melalui kegiatan perusahaan, akan tetapi cukup memanfaatkan dapur rumah tangga. Mengingat jenis makanan yang diproduksi adalah makanan ringan dan jumlahnya tidak banyak. Pelaksanaannya pun tidak dilakukan secara rutin setiap harinya, akan tetapi pada waktu-waktu tertentu saja, karena disesuaikan dengan situasi dan kondisi rumah tangga yang bersangkutan.

6.2 Tipe Dapur Orang Kerinci

6.2.1 Dapur Rumah Tangga

Seperti halnya dengan masyarakat pendukung tipe dapur orang Batin, dalam kegiatan dapur rumah tangga sehari-hari orang Kerinci dilakukan oleh kaum wanita. Sedangkan kaum laki-laki jarang sekali ditemukan ikut membantu.

Biasanya apabila ayam sudah berkokok menandakan fajar akan menyingsing, kaum wanita, yaitu terutama ibu rumah tangga, bangun dan langsung ke dapur menghidupkan api tungku untuk memasak air. Setelah itu turun dari rumah sambil membawa beras yang akan dicuci dan *gigik* yang disadang di bahu untuk digunakan sebagai tempat mengambil air. Sesudah beras dicuci di sungai atau di pancuran dan sumur, lalu diambil air bersih untuk air minum yang dimasukkan ke dalam *gigik*. Kemudian mandi dan beruduk. Setelah itu lalu pulang dan *gigik* digantungkan ditempat penyimpanan.

Air yang dimasak tadi di lihat apakah sudah masak atau belum. Jika sudah masak, maka air tersebut dibuat kopi atau teh, sedangkan sisanya dimasukkan ke dalam tabung air sebagai tempat

menyimpan air minum yang sudah dimasak. Selesai itu, kegiatan selanjutnya ialah memasak nasi. Menjelang nasi masak dilakukan sembahyang subuh. Setelah itu pekerjaan dapur lainnya diteruskan, seperti memanaskan makanan yang tersisa pada malam hari untuk dijadikan sebagai lauk pauk makan pagi, serta membuat jenis makanan lainnya yang juga akan dijadikan sebagai makanan pagi. Menjelang makan pagi dilakukan, biasanya kaum laki-laki minum kopi atau teh, dan mempersiapkan barang-barang yang akan dibawa ke sawah. Setelah makanan sudah siap disantap, maka semua anggota keluarga makan pagi bersama. Kemudian selesai makan anak-anak perempuan mencuci piring dan alat-alat dapur lainnya.

Biasanya nasi yang dimasak pada waktu pagi hari sengaja dibuat agak banyak, karena sekaligus untuk persiapan makan siang. Nasi tersebut *diibat*, yaitu dibungkus dengan daun, atau dimasukkan ke dalam kampil nasi.

Pihak laki-laki pergi ke sawah atau ladang, sedangkan ibu-ibu mencuci pakaian di sungai atau di pancuran dan sumur. Setelah itu kembali kerumah, dan setelah menjemur pakaian yang telah dicuci, lalu ibu-ibu pergi ke pasar untuk membeli bahan makanan.

Kegiatan berikutnya adalah memasak lauk pauk untuk bahan makan siang. Setelah makanan semua siap, maka ibu-ibu atau anak-anak perempuan membawa makanan tersebut ke sawah atau ladang. Biasanya kalau bekerja di ladang, minuman tidak dibawa dari rumah, akan tetapi dimasak ditempat tersebut. Jika bekerjanya di sawah, maka semua makanan dan air minum dibawa dari rumah, akan tetapi dimasak ditempat tersebut. Jika bekerjanya di sawah, maka semua makanan dan air minum dibawa dari rumah.

Ada juga kaum laki-laki setelah selesai makan pagi, pergi ke sungai atau ke pinggir danau untuk melihat *lukah* yaitu alat menangkap ikan yang dipasang semenjak sore harinya. Apabila ada hasilnya, maka ikan yang diperoleh dibawa pulang ke rumah untuk dimasak, jika berlebih sisanya dikeringkan atau dijual. Setelah itu baru mereka berangkat ke sawah.

Bagi mereka yang tidak bekerja di sawah atau di ladang, maka ibu dan bapak mencari pekerjaan lain, seperti berdagang di pasar. Untuk makan siang mereka, kadang-kadang dilakukan di tempat dagangannya atau kembali ke rumah.

Pada waktu sore hari, dilakukan kegiatan dapur lagi, yaitu membuat *air kawa*, yaitu air yang bahannya terbuat dari daun kopi yang telah dikeringkan, serta makanan ringan lainnya, seperti rebus ubi kayu, ubi jalar, atau pisang rebus. Makanan dan minuman ringan lainnya, seperti rebus ubi kayu, ubi jalar, atau pisang rebus. Makanan dan minuman tersebut ialah untuk dihidangkan pada waktu keluarga sedang santai di rumah. Sedangkan makan malam biasanya dilakukan setelah sembahyang isya. Setelah makan, bagi kaum laki-laki biasanya sering berkumpul di suatu rumah untuk ngobrol sambil minum *air kawa*.

Kegiatan tersebut dilakukan setiap harinya, kecuali pada waktu-waktu tertentu atau kebetulan ada hajatan atau kenduri yang dilakukan oleh satu keluarga, maka kaum laki-laki makan siang di sana. Kebiasaan yang berlaku di beberapa tempat, kenduri atau hajatan selalu dilakukan pada hari Jum'at, karena pada hari tersebut hampir semua penduduk kembali dari sawah atau ladang untuk melaksanakan sembahyang Jum'at bersama di Mesjid. Pada waktu selesai sembahyang Jum'at bersama di Masjid. Pada waktu selesai sembahyang Jum'at inilah kenduri atau hajatan dilaksanakan.

Di samping kegiatan sehari-hari yang dilakukan di dapur rumah tangga, sering juga ditemukan kegiatan yang sifatnya kadang kala, seperti kedatangan tamu dari jauh dan dianggap dihormati, pertemuan warga kampung yang sifatnya bergiliran, dan jenis kegiatan lainnya yang sifatnya kadang kala.

Sudah menjadi kebiasaan bagi orang Kerinci bahwa setiap menerima tamu yang datang dari jauh, selalu dijamu dengan makanan dan minuman. Biasanya dalam waktu relatif singkat, kaum ibu mempersiapkan air minum dan makanan ringan di dapur. Dengan demikian kegiatan dapur rumah tangga tersebut bertambah dibandingkan dengan kegiatan yang dilakukan setiap harinya.

Begitu juga pada waktu ada pertemuan yang dilakukan secara rutin oleh penduduk setempat, seperti pertemuan ibu-ibu, dan pengajian yang dilakukan secara bergilir dari rumah ke rumah, selalu menuntut adanya kegiatan dapur. Dalam pertemuan tersebut, pihak yang punya rumah merasa rendah diri, jika tidak menghindangkan minuman dan makanan pada waktu itu. Oleh sebab itu walaupun sesederhana mungkin mereka selalu mengusahakan pengadaannya.

Dalam menghadapi kegiatan dapur yang sifatnya kadang kala ini, peranan sosial dan ekonomi suatu rumah tangga, akan membedakan besarnya kegiatan dapur yang dilaksanakan. Biasanya keluarga yang terpandang dan tingkat ekonominya yang lebih baik, kegiatan dapurnya lebih besar dibandingkan dengan rumah tangga yang dianggap biasa dan tingkat ekonominya yang masih rendah atau kurang mampu. Bagi golongan masyarakat terpandang dan kaya, selalu menciptakan makanan dan minuman yang bervariasi, sehingga membutuhkan tenaga yang lebih banyak. Dalam keadaan seperti ini, biasanya ibu rumah tangga tersebut dibantu oleh keluarga dekatnya atau oleh kaum ibu tetangga terdekat, mempersiapkan makanan dan minuman yang akan disajikan.

Di samping itu kaum ibu yang membantu membuat minuman dan makanan, pada waktu bekerja juga diberikan minuman dan makanan alakadarnya, sebagai pelepas haus. Kadang-kadang juga ditemukan keluarga yang memberikan makanan sekedarnya kepada tetangganya setelah selesai acara.

Pada waktu tertentu, seperti ada kegiatan upacara adat, dapur rumah tangga juga dimanfaatkan sebagai tempat mengolah makanan. Salah satu contoh, ialah pada waktu ada upacara *kenduri sko*, pengadaan nasi sebagai makanan pokok tidak dimasak di dapur umum, akan tetapi dimasak di rumah masing-masing keluarga. Begitu juga pengadaan bahannya ditanggung oleh masing-masing keluarga.

Sedangkan pada waktu upacara pesta perkawinan, kenduri atau hajatan, dapur rumah tangga juga dimanfaatkan sebagai tempat pengolahan makanan, terutama untuk makanan bagi orang yang membantu bekerja mempersiapkan pelaksanaan pesta atau kenduri.

Melihat kenyataan tersebut di atas, memberikan gambaran bahwa dapur rumah tangga, di samping berfungsi sebagai tempat mengolah dan memasak makanan untuk keperluan sehari-hari, juga dapat berfungsi sebagai dapur umum pada waktu-waktu tertentu.

6.2.2 Dapur Umum

Kegiatan dapur umum orang Kerinci, tidak terlepas dari latar belakang kebudayaan yang mereka kembangkan. Kegiatan upa-

cara yang sering mereka lakukan selalu berhubungan dengan kegiatan dapur umum. Namun demikian kegiatan dapur umum tidak dilaksanakan setiap harinya, akan tetapi dalam waktu-waktu tertentu. Oleh sebab itu tidak pernah ditemukan dapur umum yang dibangun secara permanen, tetapi dibuat dalam bentuk darurat, karena setelah selesai digunakan langsung dibuka.

Pelaksanaan kegiatan dapur umum, pada perinsipnya dapat dibedakan dalam dua bagian berdasarkan dengan kepentingannya, yaitu dapur umum yang dibangun untuk kepentingan masyarakat umum, dan untuk kepentingan perorangan atau kelompok keluarga tertentu.

Kegiatan dapur umum yang dilaksanakan untuk kepentingan umum, biasanya adalah berkaitan dengan upacara adat dan upacara keagamaan. Salah satu upacara adat yang sering dilakukan adalah *kenduri sko*, sedangkan upacara keagamaan seperti Maulid Nabi dan *Isra Mikraj*. Kegiatan dapur umum yang dilaksanakan untuk kepentingan perorangan atau kelompok keluarga tertentu, biasanya berkaitan dengan upacara pesta perkawinan, hajatan menaiki rumah baru, membangun dan menegakkan rumah baru, menyunatkan anak, dan upacara sejenisnya yang khusus untuk kepentingan orang tertentu.

Kegiatan dapur umum yang berhubungan dengan kepentingan umum dengan kepentingan perorangan proses pelaksanaannya berbeda. Begitu juga tingkat keaktifan masyarakatnya, karena di lain pihak merasa mempunyai tanggung jawab bersama dan di lain pihak lagi hanya orang-orang tertentu yang merasa bertanggung jawab.

Biasanya yang bertanggung jawab masalah pelaksanaan dapur umum untuk kepentingan bersama adalah pemuka adat dan pemuka agama, sedang pelaksanaannya adalah semua kelompok masyarakat. Sedangkan dapur umum yang dibangun untuk kepentingan orang tertentu, yang bertanggung jawab adalah keluarga bersangkutan dan pelaksanaannya adalah pihak keluarga dekat serta sekelompok masyarakat tertentu, seperti tetangga terdekat.

Pelaksanaan kegiatan dapur umum berkisar satu atau dua hari lamanya. Hari pertama biasanya mempersiapkan bahan makanan, seperti rempah-rempah, bahan lauk pauk, dan menampih beras. Sedangkan hari ke dua adalah memasak lauk pauk, nasi, dan air minum.

Khusus untuk pelaksanaan dapur *kenduri sko*, makanan yang dimasak terbatas pada lauk pauk dan air minum. Sedangkan nasi dan lemag dimasak di masing-masing *larik*. Waktu memasak lemag dilakukan pada malam hari. Nasi dimasak pada waktu pagi hari, yaitu sama dengan waktu memasak nasi untuk kebutuhan sehari-hari dalam dapur rumah tangga. Jumlah lemag dan nasi yang dibuat di satu *larik* disesuaikan dengan jumlah keluarga yang mendiami *larik* bersangkutan.

Kegiatan sehari-hari dapur umum yang dilaksanakan untuk kepentingan perorangan, dapur rumah tangga juga memegang peranan penting, terutama pada waktu mempersiapkan pelaksanaan kegiatan dapur umum. Masyarakat yang membantu, jika sampai siang hari bekerjanya dijamu makan siang. Menjelang makan siang atau waktu istirahat kerja, biasanya dijamu dengan makanan ringan, seperti minum kopi, teh, dan makanan kue.

Pengadaan semua makanan tersebut dilakukan di dapur rumah tangga. Yang melaksanakannya adalah kaum wantia, yaitu sambil mempersiapkan bahan makanan upacara pesta atau kenduri, mereka juga memasak makanan dan minuman untuk jamuan para pekerja hari itu.

Lain halnya dengan kegiatan dapur umum yang dilaksanakan untuk kepentingan umum atau bersama, pengadaan makanan dan minuman sehari-harinya bagi yang bekerja dilakukan secara sukarela oleh pihak-pihak tertentu, seperti orang yang tinggal di dekat dapur umum tersebut didirikan. Jenis makanan dan minuman yang disajikan terbatas pada makanan ringan saja. Sedangkan untuk makan siangnya, masing-masing kembali ke rumahnya dan setelah selesai makan, mereka kembali bekerja.

Di samping kegiatan seperti tersebut di atas, di Kerinci ditekan juga jenis upacara yang sifatnya untuk kepentingan bersama, akan tetapi tidak didirikan dapur umum, yaitu cukup memanfaatkan dapur rumah tangga sebagai dapur umum. Seperti halnya dalam upacara turun ke sawah dan kenduri padi dalam.

Upacara turun ke sawah biasanya dilakukan dalam waktu-waktu tertentu, yaitu sekali setahun pada waktu musin hujan akan tiba. Kegiatan dalam upacara ini adalah bergotong royong membuat parit. Untuk pelaksanaan kegiatan upacara tersebut, pemuka adat terlebih dahulu mengadakan musyawarah. Dari hasil musyawarah tersebut ditetapkan hari pelaksanaannya. Pada waktu

pelaksanaan, kaum wanita membawa perbekalan makanan untuk dimakan bersama di tempat kegiatan. Makanan yang dibawa adalah dimasak oleh masing-masing keluarga. Dapur yang digunakan adalah dapur rumah tangga, oleh sebab itu dapur umum tidak perlu dibuat.

Begitu juga dengan kegiatan upacara kenduri padi dalam makanan yang dihidangkan adalah makanan yang dioleh melalui kegiatan dapur rumah tangga. Proses pengadaan bahan makannya, terutama daging sapi atau kerbau ialah dengan jalan dibeli bersama. Kemudian daging dibagi-bagikan kepada masing-masing keluarga, lalu daging tersebut dimasak. Proses memasak daging tersebut sama dengan yang dilakukan dalam kegiatan dapur rumah tangga. Proses pengadaan bahan makannya, terutama daging sapi atau kerbau ialah dengan jalan dibeli bersama. Kemudian daging dibagi-bagikan kepada masing-masing keluarga, lalu daging tersebut dimasak. Proses memasak daging tersebut sama dengan yang dilakukan dalam kegiatan dapur rumah tangga sehari-harinya. Makanan yang sudah dimasak dibawa ke tempat upacara dilaksanakan. Yang membawa makanan tersebut adalah kaum wanita, sedangkan kaum laki-lakinya sudah berkumpul disuatu tempat yang telah ditetapkan.

Melihat kenyataan tersebut, ternyata ada kegiatan upacara yang dilaksanakan oleh orang Kerinci untuk kepentingan bersama, akan tetapi pengadaan makanannya tidak memerlukan kegiatan dapur umum, yaitu cukup dengan dapur rumah tangga. Kenyataan ini menggambarkan bahwa betapa tingginya rasa persatuan orang Kerinci dalam menghadapi suatu persoalan. Begitu juga mengenai peranan pemuda adat dalam mempersatukan mereka.

6.2.3 Dapur Perusahaan

Kegiatan dapur perusahaan yang ditemukan di daerah Kerinci terbatas pada kegiatan dapur lemang. Dapur inipun tidak selalu berfungsi, karena kegiatannya hanya dilakukan pada waktu-waktu tertentu. Hal ini disebabkan karena dapur tersebut tidak dijadikan sebagai sumber mata pencaharian pokok, akan tetapi hanya sekedar menambah penghasilan keluarga. Oleh sebab itu umumnya yang melakukan kegiatan dapur tersebut adalah orang-orang yang sumber penghasilannya rendah sekali.

Pelaksanaan kegiatan dapur perusahaan lemag, dilakukan oleh kaum wanita dengan tidak banyak menyita waktu. Keegiatannya dilaksanakan pada waktu memproses makanan untuk keperluan sehari-hari. Atau sering juga dimanfaatkan waktu senggang dikala sore hari, yaitu dari pada ngobrol santai lebih baik memanfaatkan waktu tersebut mengolah bahan lemag yang akan dimasak pada malam hari.

Untuk memasak lemag di malam hari, dilakukan setelah sembahyang isya. Pelaksananya adalah ibu-ibu rumah tangga dan dibantu oleh anak gadis atau anak bujangnya. Sedangkan orang tua laki-laki memanfaatkan waktunya untuk beristirahat sambil ngobrol-ngobrol dengan tetangga. maksudnya agar mempertebal rasa kekeluargaan.

Lemang yang sudah dimasak diangkut ke rumah untuk disimpan. Keesokan harinya, yaitu setelah memasak untuk keperluan rumah tangga lemag tersebut dibawa ke pasar untuk dijual. Atau dititipkan kepada pedagang lainnya. Sedangkan harga lemagnya tidak menunggul hasil penjualan dari orang yang dititipi. Sebagai jerih payah yang menjualnya biasanya diberi upah sesuai dengan perjanjian yang telah disepakati sebelumnya.

6.3 Tipe Dapur Orang Melayu Jambi

6.3.1 Dapur Rumah Tangga

Kegiatan dapur rumah tangga yang dilakukan oleh orang Melayu Jambi, pada perinsipnya sama dengan, kegiatan dapur rumah tangga yang dilakukan oleh masyarakat pendukung tipe dapur orang Batin dan Kerinci. Di mana setiap harinya berfungsi sebagai arena kegiatan bagi kaum wanita dalam mengolah dan memasak bahan makanan.

Makanan yang dimasak dalam setiap rumah tangga selalu bervariasi sesuai dengan selera masing-masing. Oleh sebab itu kegiatan dapur yang dilakukan, juga akan berbeda, baik mengenai proses pembuatannya, memasaknya, maupun volume kegiatannya. Karena makin bertambah banyak variasi makanan yang dimasak, berarti makin bertambah banyak memerlukan waktu untuk mengolahnya.

Untuk pemenuhan kebutuhan makanan pokok saja, setiap harinya minimal dua kali kegiatan dapur yang harus dilaku-

kan, yaitu pada waktu pagi hari dan sore hari. Bahkan ada diantara keluarga yang ditemukan, dalam setiap harinya bekerja di dapur 4-5 kali kerja, yaitu pagi hari menyiapkan makanan sarapan pagi, siang hari untuk persiapan makan siang, sore hari memasak makanan dan minuman ringan, serta mempersiapkan makanan untuk makan malam. Semua kegiatan tersebut dilakukan oleh kaum wanita.

Sejak dari bangun tidur, kaum wanita sudah dituntut untuk bekerja di dapur. Bahkan di pagi hari ini mereka paling sibuk sekali, karena hampir tidak ada waktu yang terbuang. Oleh sebab itu tidak mengherankan apabila pekerjaan yang dilakukannya selalu rangkap, seperti halnya pada waktu bangun tidur pagi, mereka langsung memasak air. Menjelang air masak, mereka mengambil beras untuk dicuci di sungai. Setelah mencuci beras, lalu mandi dan mengambil air sembahyang. Biasanya sambil membawa beras, juga membawa tempat air *penrayiaan*. Setelah sampai di rumah air sudah masak, lalu dibuat kopi atau teh sebagai minuman pagi bagi kaum laki-laki setelah melaksanakan sembahyang subuh. Setelah membuat kopi atau teh, kaum ibu memasak nasi. Sambil menunggu nasi masak, mereka melaksanakan sembahyang subuh. Sesudah sembahyang, kemudian mempersiapkan bahan lauk-pauk yang akan disantap pada waktu sarapan pagi.

Apabila semua masakan sudah siap, maka menjelang pergi bekerja ke sawah atau ladang, kebun atau tempat kerja lainnya, mereka makan pagi bersama. Setelah makan, kaum laki-laki pergi bekerja, sedangkan anak-anak gadis mencuci piring dan ibu-ibu memberes-bereskan rumah. Setelah mencuci piring, anak gadis pergi mencuci pakaian dan alat-alat memasak jika ada yang perlu dibersihkan. Ibu-ibu pergi ke pasar untuk membeli lauk-pauk keperluan makan siang dan makan malam. Setelah kembali dari pasar langsung mengolah bahan lauk-pauk tersebut. Jika anak gadisnya sudah pulang dari mencuci di sungai, maka kaum ibu dibantu oleh anak gadisnya mengolah makanan tersebut.

Sedangkan rumah tangga yang mata pencaharian pokoknya mencari ikan di sungai atau di laut, di samping kegiatan dapur rumah tangganya pada waktu pagi disibukkan dengan kegiatan memasak, pada waktu sore harinya juga lebih sibuk, karena di samping memasak untuk keperluan makan malam bersama, juga mempersiapkan makanan untuk dibawa oleh suaminya mencari ikan di sungai atau di laut. Biasanya sang suami baru kembali keesokan harinya. Kegiatan seperti ini berlangsung setiap harinya.

Di samping kegiatan sehari-hari yang dilakukan dalam dapur rumah tangga, juga ditemukan kegiatan dapur rumah tangga yang dilakukan secara kadang kala, seperti pada waktu menerima tamu, umumnya orang Melayu Jambi akan menjamu dengan minuman dan makanan ringan. Dengan keadaan seperti ini dituntut adanya kegiatan dapur, atau setidaknya-tidaknya memasak air minum, karena makanan ringan kebetulan sudah tersedia.

Pada waktu ada upacara atau pesta yang dilakukan oleh keluarga, kegiatan dapur rumah tangga juga memegang peranan penting. Terutama dalam mempersiapkan kegiatan upacara atau pesta itu sendiri. Seperti halnya dalam menghadapi pesta perkawinan, jauh sebelum pesta tersebut dilaksanakan biasanya persiapannya sudah dimulai. Karena persiapan-persiapan tersebut memerlukan tenaga yang banyak, maka tuan rumah menyiapkan makanan dan minuman untuk menjamu orang-orang bekerja.

Sedangkan tenaga yang bekerja di dapur, bukan hanya tuan rumah, akan tetapi biasanya dibantu oleh ibu-ibu rumah tangga terdekat, anak-anak gadis, dan keluarga terdekat yang kadang-kadang sengaja datang dari jauh.

Bahkan keluarga yang datang dari jauh tersebut sudah merupakan beban tambahan dalam proses pelaksanaan dapur rumah tangga sehari-hari. Kebiasaan seperti ini sudah menjadi kebiasaan bagi orang Melayu Jambi. Jika salah satu diantara keluarganya yang akan melaksanakan pesta perkawinan. Jauh hari sebelum pesta dilaksanakan keluarga bersangkutan sudah diberitahukan.

6.3.2 Dapur Umum

Seperti halnya masyarakat suku bangsa lainnya, orang Melayu Jambi, di samping dituntut dengan kegiatan dapur rumah tangga dalam setiap harinya, juga dituntut dengan kegiatan dapur umum. Hal ini disebabkan karena dalam kehidupan mereka, juga dituntut adanya kegiatan upacara, pesta atau kenduri. Baik yang sifatnya untuk kepentingan bersama maupun untuk kepentingan perorangan atau kelompok keluarga tertentu.

Biasanya kegiatan dapur umum yang dilaksanakan berkaitan dengan upacara untuk kepentingan bersama, ialah upacara keagamaan, seperti *Maulid Nabi*, yaitu memperingati hari kelahiran nabi Muhammad. Kegiatan *Maulid Nabi* ini dilakukan setiap tanggal 12 Rabiul Awal Tahun Hijriah. Namun kenyataan yang

ditemui bahwa kegiatan *maulid* dilakukan dari awal sampai dengan akhir bulan tahun *hijriah*, yaitu nama bulan arab.

Jenis kegiatan dapur yang dilaksanakan adalah memasak nasi minyak, lauk-pauk, dan air minum. Yang mengerjakan kegiatan dapur adalah kaum wanita dan kaum laki-laki. Kegiatan yang dikerjakan oleh kaum wanita, ialah mempersiapkan bumbu-bumbu lauk-pauk. Kaum laki-laki melaksanakan kegiatan memasak nasi minyak, lauk-pauk, dan air minum di tungku dapur umum.

Pengadaan bahan makanan tersebut merupakan hasil sumbangan dari penduduk masyarakat setempat. Sedangkan yang mengkoordinir kegiatan dapur umum panitia yang telah ditunjuk sesuai dengan hasil musyawarah.

Makanan lauk-pauk yang disajikan bervariasi, seperti daging sapi atau kerbau, daging ayam, sayur kacang panjang, acat timur, dan sambal nenas. Khusus untuk pembuatan acar timun dan sambal nenas dilakukan oleh kaum wanita. Karena kegiatan dapur umum ini untuk kepentingan bersama, maka yang ikut aktif adalah semua kelompok masyarakat. Biasanya dalam pelaksanaannya, bagi pekerja dapur disediakan minuman kopi atau teh, disertai dengan makanan ringan pada waktu bekerja. Jadi tidak disediakan makanan pokok, seperti nasi. Jika mereka ingin makan nasi terpaksa kembali ke rumahnya masing-masing. Sebenarnya masih banyak kegiatan upacara untuk kepentingan bersama yang membutuhkan dapur umum, akan tetapi tidak dibahas, karena pada prinsipnya proses pelaksanaannya sama.

Sedangkan kegiatan upacara yang dilaksanakan untuk kepentingan perorangan atau kelompok keluarga tertentu yang membutuhkan dapur umum, dapat ditemukan dalam kegiatan pesta perkawinan, hajatan, menaiki rumah baru, dan kegiatan upacara *beselang*, yaitu kegiatan gotong royong dalam rangka menyelesaikan pekerjaan di sawah milik perorangan.

Mengingat gambaran kegiatan dapur umum dalam rangka pesta perkawinan sebelumnya sudah disinggung secara singkat maka tidak perlu lagi diulas. Yang akan dibahas di sini ialah kegiatan upacara *beselang*, karena dianggap dapat mewakili jenis kegiatan dapur umum dalam rangka pelaksanaan kegiatan upacara untuk kepentingan perorangan.

Jenis makanan yang diolah dalam kegiatan dapur tersebut, ialah nasi, lauk-pauk, air minum, kolak labu, dan kopi atau teh.

Proses pengolahan makanan tersebut dilaksanakan di lingkungan pekarangan rumah tangga. Sedangkan tempat menghidangkannya dilakukan di sawah. Orang-orang yang terlibat dalam kegiatan dapur tersebut adalah kaum wanita dan kaum laki-laki, yang tergolong sebagai anggota keluarga, kerabat, dan tetangga terdekat. Pada waktu kegiatan dapur dilakukan kaum wanita bertugas sebagai pengolah bahan lauk-pauk, sedangkan yang memasaknya di tungku adalah kaum laki-laki.

Pengadaan makanan tambahan yang dibuat untuk bagi pekerja dapur, ada yang dilakukan di dapur rumah tangga ada juga yang dilakukan di dapur umum. Yang melaksanakan pengadaan makanan tambahan ini, biasanya pekerja dapur itu sendiri.

Makanan yang dipersiapkan untuk kegiatan *beselang* diangkut ke sawah, karena kegiatan *beselang* dilaksanakan di sana dan makan bersamanya pun di sawah. Upacara tersebut biasanya dilaksanakan mulai dari pagi hingga sore hari. Oleh sebab itu penyajian makanan dilakukan dua kali, yaitu pertama di waktu siang hari dengan makan nasi beserta lauk-pauknya. Sedangkan pada waktu sore harinya disajikan makanan selingan berupa kolak labu disertai dengan minuman kopi atau teh. Yang menyajikan makanan tersebut biasanya anak-anak gadis dan anak-anak muda. Begitu juga pengumpulan dan pencucian peralatan yang digunakan dilakukan oleh anak-anak gadis dan dibantu oleh anak-anak muda. Kadang-kadang juga dibantu oleh kawun ibu yang ikut serta dalam upacara tersebut.

6.3.3 Dapur Perusahaan

Mengingat dapur khusus yang digunakan sebagai sumber mata pencaharian dalam kehidupan sehari-hari orang Melayu Jambi tidak ada, maka bagi mereka yang memanfaatkan kegiatan dapur sebagai mata pencaharian sampingnya dilakukan melalui kegiatan dapur rumah tangga. Sedangkan proses pelaksanaannya sama dengan proses pelaksanaan yang terdapat pada tipe dapur orang Batin, maka dalam penulisan ini tidak perlu diulas lagi.

BAB VII PENGRAJIN ALAT MEMASAK TRADISIONAL

7.1 Macam-macam Pengrajin Alat Memasak Tradisional

Dalam kehidupan sehari-hari masyarakat suku bangsa asal yang ada di daerah Jambi, jarang ditemukan yang mengkhususkan mata pencaharian pokoknya sebagai pengrajin alat memasak. Kalaupun ada diantaranya yang berusaha sebagai pengrajin alat memasak, biasanya hanya dijadikan sebagai mata pencaharian sampingan.

Khususnya di daerah Kerinci, ditemukan usaha *ampa besi*, yaitu tukang besi, akan tetapi mereka tidak mengkhususkan dirinya sebagai pengrajin alat memasak. Hasil produksinya berupa peralatan pertanian dan alat-alat memasak. Di kabupaten Tanjung Jabung, kotamadya Jambi, dan di kabupaten Batang Hari, juga diketemukan usaha yang serupa, akan tetapi mereka bukanlah penduduk asli, yaitu penduduk pendatang dari Kalimantan Selatan.

Pengrajin alat memasak yang ada di propinsi Jambi dapat dibedakan dalam tiga jenis pengrajin, yaitu : (1) pengrajin alat-alat dari besi, (2) pengrajin anyaman, dan (3) pengrajin alat-alat dari kayu.

Pengrajin alat-alat dari besi disebut juga dengan *ampa besi* atau tukang besi, dan ada juga yang menyebutnya dengan istilah pandai besi. Hasil produksi yang dihasilkan oleh pengrajin ini, ialah alat-alat memasak dan peralatan pertanian. Biasanya mereka

yang bergerak dibidang kerajinan besi ini, dilakukan oleh keluarga tertentu dan menjadikannya sebagai mata pencaharian pokok. Umumnya mereka bukan keluarga petani, karena hari sejak dulu telah berusaha sebagai pengrajin besi. Pengetahuan yang mereka miliki diterima secara turun temurun dari keluarganya.

Jadi suatu usaha pandai besi, dikelola oleh satu keluarga, yaitu terdiri dari ayah dan anak laki-laknya yang sudah dianggap mampu bekerja. Bagi mereka yang tidak punya anak laki-laki, biasanya dibantu oleh keluarga dekatnya atau orang lain yang di-upah.

Pengrajin anyaman yang ada di propinsi Jambi, pada umumnya bukanlah pengrajin yang mengkhususkan pekerjaannya tersebut sebagai mata pencaharian pokok, akan tetapi hanya sebagai mata pencaharian sampingan. Bahkan ada diantara keluarga yang membuat kerajinan anyaman, khusus untuk kebutuhan keluarganya saja.

Hasil kerajinan yang diproduksi oleh pengrajin anyaman ini dapat dibagi dalam tiga bagian, yaitu : (1) anyaman alat-alat memasak, (2) anyaman peralatan produksi, dan (3) anyaman hiasan rumah tangga.

Dari ke tiga macam produksi kerajinan anyaman tersebut, menggunakan beberapa macam bahan, seperti anyaman peralatan memasak menggunakan bahan rotan, bambu, daun pandan, dan bahan sejenisnya.

Anyaman peralatan produksi, menggunakan bahan rotan, bambu, daun pandan, dan tali. Sedangkan anyaman hiasan rumah tangga, menggunakan bahan rotan, bambu, dan daun pandan.

Semua jenis hasil produksi kerajinan anyaman tersebut tidak berbentuk perusahaan, akan tetapi dikerjakan dalam bentuk kerajinan rumah tangga yang sifatnya sambilan. Oleh sebab itu jumlah produksinya tidak banyak.

Pengrajin alat-alat yang terbuat dari kayu, biasanya yang diproduksi adalah alat-alat memasak dan peralatan rumah tangga lainnya. Khusus untuk pembuatan alat-alat memasak yang terbuat dari kayu ini, bahan yang digunakan bukan hanya kayu, tetapi dikombinasi dengan bahan lainnya. Contohnya *centung nasi*, alat yang digunakan adalah kayu dipadu dengan batok kelapa atau tempurung.

Menurut informasi yang diperoleh, sesungguhnya pada masa dahulu ditemukan juga pengrajin alat memasak yang terbuat dari tanah, yaitu pengrajin nelangga. Akan tetapi sekarang sudah tidak ada lagi. Oleh sebab itu dalam penulisan ini sengaja tidak dibahas.

7.2 Potensi Pengrajin Alat Memasak Tradisional serta Jenis Alat yang dihasilkan

Melihat dari hasil produksi yang dihasilkan oleh masing-masing pengrajin yang ada dipropinsi Jambi, sesungguhnya mempunyai potensi yang baik, jika usaha mereka dikembangkan. Tentunya pengembangan yang dimaksud di sini tidak terbatas dalam bentuk peralatan memasak saja, akan tetapi dikembangkan dalam bentuk lain.

Kerajinan peralatan memasak yang diproduksi tidak dapat ditahan lama untuk dikembangkan, karena peralatan tersebut lama untuk dikembangkan, karena peralatan tersebut sudah kalah saing dengan produksi peralatan dewasa ini yang menggunakan teknologi maju. Oleh sebab itu, jika ketrampilan yang dimiliki pengrajin dikembangkan ke dalam bentuk kerajinan lain, memungkinkan akan maju.

Untuk melihat bagaimana petani pengrajin alat-alat memasak tradisinoal dan jenis-jenis yang dihasilkan dapat dilihat dari ke tiga macam pengrajin di bawah ini.

7.2.1 Pengrajin Alat-alat Memasak dari Besi.

Seperti yang telah disinggung sebelumnya bahwa pengrajin alat-alat memasak dari besi ini, disebut juga dengan istilah *ampa besi* atau pandai besi. Usaha ini dikelola oleh perorangan dengan secara kecil-kecilan.

Peralatan memasak yang diproduksi, ialah tungku besi, *kukur kelapa*, parang, pisau dapur, sendok besi, dan *kalaci*. Alat-alat memasak tersebut diproduksi dengan cara dan peralatan yang masih sederhana sekali. Sehingga jumlah produksi yang mereka hasilkan terbatas. Begitu jugamutunya masih rendah dan kasar.

Tungku yang dihasilkan, kini telah bersaing dengan kompor yang diproduksi oleh perusahaan dengan jumlah yang banyak, serta cara penggunaannya yang lebih peraktis, karena menggunakan bahan bakar minyak yang banyak tersedia di pasar-pasar.

Kenyataan tersebut membuktikan bahwa masyarakat yang ada di pedesaan yang telah banyak menggunakan kompor, kendatipun jenis kompor yang mereka pergunakan masih sederhana, Sesungguhnya faktor lain yang menyebabkan pengeseran pemakaian tungku dengan kompor, ialah tingkat pengetahuan yang mereka miliki dan pengaruh teknologi yang semakin maju. Sebagian kecil diantara mereka yang menggunakan kompor sebagai alat memasak, karena faktor malu. Kenyataan ini penulis temui pada waktu turun kelapangan, yaitu ada sebageian rumah tangga yang menggunakan tungku sebagai alat memasak mereka, juga memiliki kompor. Akan tetapi kompor yang dimiliki tersebut jarang digunakan. Kemudian ada juga keluarga yang merasa malu pada waktu penulis menanyakan, apakah ibu menggunakan tungku pada waktu memasak, mereka secara tersipu-sipu menjawab, sekarang kami masih menggunakan tungku besi atau batu, akan tetapi sudah akan kami ganti dengan kompor.

Setelah itu penulis secara berseloroh, mengapa tungku yang ibu gunakan sekarang mau diganti dengan kompor, bukankah penggunaan tungku lebih paraktis dan biayanya lebih murah, karena bahan bakarnya tidak perlu dibeli. Mereka menjawab, karena tetangga-tetangga menggunakan kompor.

Dari kenyataan-kenyataan tersebut memperlihatkan bahwa faktor malu, juga memegang peranan penting penyebab pengeseran pemakaian tungku menjadi kompor. Jika kenyataan ini berjalan terus, maka nukan tidak memungkinkan pemakaian tungku sebagai alat memasak, akan menghilangkan di tengah-tengah masyarakat pendukungnya. Dengan demikian usaha pengrajin tungku akan mati. Namun demikian di daerah-daerah terpencil, yaitu yang jauh dari pusat perkotaan masih banyak yang menggunakan tungku sebagai alat memasak dibandingkan dengan yang memakai kompor.

Lain halnya dengan *kukur kelapa*, peralatan ini banyak digunakan oleh masyarakat. Bahkan di daerah pedesaan belum nampak adanya peraltan khusus yang akan menggantikan peralatan tersebut sebagai alat parut kelapa. Oleh sebab itu tidak mengherankan jika alat ini banyak ditemukan dijual di pasar-pasar.

Pandai besi dapat memproduksi dengan jumlah yang banyak, karena *kukur kelapa* merupakan peralatan memasak yang dibutuhkan oleh setiap rumah tangga. Usaha untuk mendistribusikan

alat tersebut tidak sulit, karena banyak toko-toko yang akan menampung hasil produksi tersebut.

Hasil kerajinan parang, pisau, dan *kalaci*, juga masih dominan sekali penggunaannya di dalam kehidupan sehari-hari masyarakat. Sedangkan sendok besi jarang banyak diproduksi di daerah Kerinci. Bahkan produksi daerah tersebut banyak tersebar di propinsi Jambi.

Sesungguhnya kerajinan besi yang dihasilkan oleh pandai besi, tidak terbatas pada peralatan rumah tangga, akan tetapi juga menghasilkan lainnya, seperti cangkul untuk digunakan di sawah atau di ladang, *tajak* untuk digunakan sebagai penyabit rumput, ani-ani, sebagai alat memotong padi, pisau pemotong karet, dan jenis peralatan lainnya.

Karena pandai besi dituntut untuk berbuat banyak mengenai pembuatan peralatan pertanian, maka umumnya mereka lebih banyak memproduksi peralatan pertanian dibandingkan dengan peralatan memasak. Dari hasil data yang diperoleh menggambarkan bahwa jenis peralatan memasak sudah mulai kurang permintaan pembuatannya, terutama dari para pedagang. Hal ini mungkin disebabkan karena peralatan yang diproduksi, seperti tungku dan sendok besi sudah mulai tersaingi dengan peralatan yang lebih modern, serta banyak dijual di pasar-pasar.

Lain halnya dengan peralatan pertanian, kelihatannya masih banyak dibutuhkan oleh masyarakat petani, karena pemakaian cangkul, *tajak*, parang, pisau pemotong karet, dan peralatan sejenisnya masih sangat dominan pemakaiannya. Hal tersebut terbukti masih banyak pesanan dari pedagang jenis alat-alat tersebut.

Di samping itu penyebab lain kurang permintaan pembuatan peralatan memasak, ialah alat yang diproduksi dapat digunakan dalam jangka waktu yang lama. Selain itu juga dapat diganti dengan bahan lain yang tidak perlu dibeli. Contohnya seperti pengadaan tungku dapur, pemakaian satu buah satu rumah tangga rata-rata haanya menggunakan dua buah tungku. Dengan demikian dalam jangka tiga tahun, setiap rumah tangga hanya dua buah tungku. Kemudian ada juga rumah tangga yang menggunakan tungku yang terbuat dari batu, yaitu terutama yang berada dipelosok-pelosok.

7.2.2 Pengrajin Anyaman

Kerajinan yang dihasilkan oleh pengrajin anyaman sesuai dengan bahan yang digunakan dapat dibedakan dalam dua bagian, yaitu anyaman yang terbuat dari bahan rotan dan bambu, serta anyaman yang terbuat dari bahan daun pandan.

Anyaman yang bahan bakunya rotan dan bambu, biasanya dibuat dalam bentuk *tudung nasi*, bakul, *ketiding*, ambung, jangki, niru, tapis kelapa, *ketidang*, *niru*, *lingku*, dan jenis alat-alat lainnya.

Anyaman yang terbuat dari bahan daun pandan, meliputi *larik*, yaitu alas tempat duduk yang khusus dapat diduduki oleh satu orang, karena ukurannya kecil, tikar, bakul nasi, kampil nasi, jangki terawang, *ketindang*, dan sejenis alat-alat lainnya.

Sesungguhnya kerajinan anyaman yang terdapat di daerah Jambi, produksinya tidak terbatas pada jenis peralatan memasak saja, akan tetapi juga dalam bentuk lain, seperti hiasan rumah tangga, dan perabot-perabot rumah tangga lainnya.

Dewasa ini peralatan alat-alat memasak yang terbuat dari anyaman rotan, bambu, dan daun pandan, sudah jarang diproduksi oleh pengrajin. Kalaupun mereka produksi sesuai dengan bentuk peralatannya, biasanya dibuat dalam bentuk mini atau sesuai aslinya, akan tetapi tidak digunakan lagi sesuai dengan fungsinya. Alat-alat yang diproduksi tersebut dirancang untuk alat-alat hiasan rumah tangga.

Dari hasil wawancara yang dilakukan oleh penulis daerah dengan masyarakat pendukung masing-masing alat-alat memasak tersebut, menggambarkan bahwa peralatan memasak yang terbuat dari barang anyaman sudah jarang digunakan, karna jenis peralatan tersebut sudah digantikan dengan peralatan lainnya dengan bahan yang berbeda, seperti harga yang lebih murah. Seperti halnya pembuatan tudung nasi yang terbuat dari anyaman rotan, kini sudah jarang digunakan oleh suatu rumah tangga. Mereka lebih banyak memakai rudung nasi yang terbuat dari palastik, yang diproduksi oleh perausahaan dengan teknologi yang lebih modern, Alasan mereka ialah di samping harganya murah, juga mudah mendapatkannya, karena banyak dijual di pasar-pasar.

Begitu juga jenis alat-alat lainnya, seperti tapis kelapa atau tapis santan, sudah jarang digunakan oleh masyarakat pendukungnya. Karena sudah tersaingi dengan alat serupa yang diproduksi

oleh perusahaan melalui teknologi yang lebih tinggi. Alasan yang mereka kemukakan, bukan hanya karena harganya murah, mudah didapatkan karena banyak dijual di pasar, akan tetapi mutunya jauh lebih tinggi.

Namun demikian nampak masih ada juga jenis-jenis peralatan lain yang masih dapat bertahan, terutama di daerah-daerah pedesaan, seperti anyaman *ambung*, *jangki*, *lapik*, dan tikar daun padan. Kalau kita teliti dengan cermat, sesungguhnya alat tersebut bukanlah alat memasak, Seperti halnya *ambung* adalah alat untuk mengangkat barang, begitu *jangki* sebagai alat mengangkut barang dari sawah ke rumah. Sedangkan *lapik* dan tikar memang masih ada hubungannya dengan peralatan dapur, karena alat tersebut digunakan sebagai alat tempat duduk pada waktu makan. Karena umumnya masyarakat pedesaan yang ada didaerah Jambi, pada waktu makan mereka tidak menggunakan kursi dan meja, tetapi cukup duduk di lantai dengan alas tikar.

Melihat kenyataan-kenyataan tersebut, jelas bahwa peralatan yang diproduksi dengan teknik anyaman yang dilakukan oleh masyarakat setempat sudah tersaingi oleh produksi peralatan memasak dengan teknologi modern. Oleh sebab itu, jika pengrajin anyaman alat memasak masyarakat setempat tetap akan dipertahankan nampaknya sudah sulit, apabila tetap akan digunakan sesuai dengan fungsinya. Akan tetapi, apabila pengrajin anyaman tersebut membuatnya dalam bentuk lain dan tidak untuk digunakan sebagai berapakan memasak, memungkinkan mempunyai prospek yang lebih baik.

Jadi yang perlu dipertahankan oleh pengrajin anyaman, bukanlah jenis dan bentuk peralatan yang mereka produksi, akan tetapi kemampuan dan keahlian yang mereka miliki. Dengan kemampuan yang mereka miliki dapat menciptakan karya-karya dalam bentuk lain, seperti membuat hiasan rumah tangga dan perabot-perabot lainnya. Tentunya usaha seperti ini memerlukan ppengetahuan yang cukup. Oleh sebab itu pembinaan kearah pencapaian tersebut perlu dilakukan oleh pihak yang berwenang. Keahlian yang mereka miliki merupakan potensi yang cukup baik untuk dikembangkan. Apalagi untuk menunjang program pemerintah dalam meningkatkan produksi non mogas.

Memang dalam usaha pembinaan yang dimaksud, di daerah tertentu sudah dilakukan oleh pihak pemerintah, seperti halnya pengrajin yang terdapat di desa sungai Tutung kabupaten Kerinci. Namun dari hasil kunjungan yang dilakukan oleh penulis, produksi

mereka masih terbatas pada jenis dan bentuk anyaman tertentu. Daya kreasinya masih terpaku dengan pola-pola yang ada, sehingga usaha untuk menciptakan pola-pola baru tidak ada. Hal ini mungkin disebabkan oleh faktor pengetahuan yang mereka miliki, serta pengalaman melihat produksi pengrajin dari daerah-daerah lainnya. Kiranya pembinaan ke arah peningkatan pengetahuan pengrajinan sangat dibutuhkan dalam usaha meningkatkan hasil produksinya.

7.2.3 Pengrajin Alat-alat dari Kayu

Jenis alat-alat memasak yang dihasilkan oleh pengrajin kayu, adalah seperti centung nasi atau senduk nasi, senduk gulai, ciduk air, lesung dan antan, *sendauk*, dan peralatan sejenisnya.

Pengrajin peralatan memasak yang terbuat dari bahan kayu, tidak maju. Oleh sebab itu mereka mengerjakan peralatan tersebut apabila ada yang memesan, karena jenis alat memasak seperti tersebut di atas jarang laku. Hal ini mungkin disebabkan karena cara pembuatannya mudah. Hanya keluarga tertentu saja yang may membeli atau memesan kepada pengrajin. Umumnya dalam pengadaan alat tersebut dibuat sendiri oleh kaum laki-laki yang ada di rumah tangga bersangkutan.

Kini penggunaan peralatan memasak yang terbuat dari bahan kayu, sudah jarang digunakan oleh suatu rumah tangga, walaupun ada biasanya rumah tangga yang bertempat tinggal jauh dari perkotaan. Kurangnya pemakaian alat tersebut disebabkan karena masuknya barang-barang yang diproduksi dengan teknologi modern. Pergeseran ini mungkin disebabkan karena peralatan yang diproduksi dengan teknologi modern tersebut mudah mendapatkannya, karena banyak dijual di pasar-pasar. Penggunaannya lebih praktis dan harganya pun murah, sehingga dapat terjangkau oleh semua kalangan masyarakat.

Pengrajin kayu, kini umumnya memproduksi jenis peralatan lain, seperti rak piring, lemari, dan perabot-perabot rumah tangga lainnya. Kendatipun demikian, produksi rak piring yang mereka hasilkan sudah mulai tersaingi oleh rak piring yang terbuat dari besi.

Dari kenyataan tersebut di atas, menggambarkan bahwa pengrajin peralatan memasak yang terbuat dari bahan kayu kini sangat memperhatikan. Oleh sebab itu tidak jarang ditemukan pengrajin merubah hasil produksinya dalam bentuk lain.

BAB VIII

DAPUR TRADISIONAL DAN NILAI-NILAI BUDAYA

8.1 Tipe Dapur Orang Batin

8.1.1 Pengetahuan Lokal Dalam Membangun Dapur.

Dalam kehidupan sehari-hari masyarakat pendukung tipe dapur orang Batin, tidak dapat dipisahkan dengan kegiatan dapur, baik itu dapur rumah tangga maupun dapur umum. Karena kegiatan dapur tersebut merupakan bagian dari kehidupannya. Dalam setiap harinya mereka selalu dihadapkan dengan kegiatan dapur, terutama dalam memenuhi kebutuhan makan dan minumannya.

Bagi masyarakat pendukung tipe dapur Batin menganggap bahwa dapur, merupakan kunci kehidupan bagi suatu rumah tangga dan merupakan rahasia bagi penghuninya. Oleh sebab itu pembuatan dapur selalu diutamakan, pada waktu membangun rumah baru. Jika rumah tersebut belum selesai betul, sedangkan waktu pindah sudah mendesak, maka yang paling diutamakan dulu penyelesaiannya adalah dapur.

Kegiatan dapur yang dilakukan oleh masyarakat setempat bukan hanya terbatas untuk kepentingan pemenuhan kebutuhan makan dan minum saja, akan tetapi dalam kegiatan dapur tersebut dapat difungsikan sebagai arena menggiatkan dan mempererat hubungan kerabat, mempererat rasa kekeluargaan dan rasa per-

sahabatan. Karena melalui kegiatan dapur dapat mengumpulkan banyak orang. Teutama pada waktu ada kegiatan upacara, pesta atau kenduri.

Melihat dari proses pembuatan dapur yang dilakukan oleh masyarakat pendukung tipe dapur orang Batin, menggambarkan bahwa sejak dahulu mereka telah memiliki pengetahuan tentang bagaimana caranya membangun dapur yang baik dan dapat tahan lama. Begitu juga tentang usaha mereka memanfaatkan limbah yang dihasilkannya.

Salah satu contoh, ialah pada waktu membangun tungku dapur. Sebelum meletakkan tungku, terlebih dahulu membuat tempat khusus berdirinya tungku yang terbuat dari kayu. Tempat berdirinya tungku tersebut dibuat sederhana sekali, akan tetapi dalam pembuatannya telah memperhitungkan segi ketahanannya, segi keselamatannya, dan usaha pemanfaatannya dalam ben[uk lain. Pada waktu mencari bahan yang akan digunakan, mereka telah dituntut dengan pengetahuan khusus untuk memilih bahan yang akan digunakan.

Pada waktu pembuatan alas tungku, proses pertama yang dilakukan adalah membuat lantai yang terbuat dari bambu belah, lalu bagian atasnya diberi potongan batang pisang yang sudah di-belah-belah. Hal ini dimaksudkan, agar api yang ditimbulkan oleh tungku pada waktu memasak dapat diserap melalui batang pisang tersebut. Di samping itu juga berfungsi sebagai alas tanah. Sedangkan tanah ini adalah sebagai permukaan alas tungku. Penggunaan tanah tersebut juga dimaksudkan untuk dapat menyerap hawa panas yang ditimbulkan oleh api tungku.

Begitu juga dalam penataan ruang dapur, mereka telah memiliki pengetahuan khusus. Ruang dapur ditata khusus sesuai dengan fungsinya. Karena dapur dianggap sebagai kunci rumah tangga dan merupakan rahasia bagi penghuninya, maka ruang dapur harus ditutup, agar tidak terlihat oleh orang lain. Untuk menghindari hal ini, maka ruang dapur harus dipisahkan dengan ruang makan. Jika ruang makan tidak dipisahkan dengan ruang dapur, maka pada waktu ada tamu yang secara kebetulan sempat dijamu makan dapat melihat apa yang ada dalam ruang dapur. Sedangkan dapur merupakan hal yang tabu untuk diperlihatkan kepada orang lain.

Pengetahuan lain yang mereka miliki adalah usaha memanfaatkan dapur sebagai tempat pengeringan bahan bakar. Agar bahan

bakar yang akan digunakan dapat menyala apinya dengan cepat dan besar, maka kayu yang digunakan harus kering. Untuk mengeringkan dengan cepat, kayu bakar tersebut diletakkan di atas tungku dapur yang telah dibuat secara khusus.

Di samping pengetahuan mereka tersebut tentang dapur, mereka juga menggunakan pengetahuan lain yang ada kaitannya dengan kepercayaan. Oleh sebab itu dapur yang mereka bangun buku hanya dilandasi dengan pengetahuan lahiriah, akan tetapi juga dilandasi dengan pengetahuan batiniah. Mereka masih mempercayai adanya kekuatan-kekuatan gaib, seperti adanya racun yang dapat diterbangkan. Adanya kepercayaan tentang ilmu-ilmu sihir, dan kekuatan-kekuatan gaib lainnya.

8.1.2 Kepercayaan, Pantangan dan Penangkal Sehubungan dengan Dapur.

Dalam kehidupan sehari-hari masyarakat Batin masih ditemukan adanya kepercayaan yang berhubungan dengan kekuatan gaib. Hal ini dapat dibuktikan melalui kegiatan dapur yang mereka lakukan. Seperti halnya pada waktu membangun dapur, sebelum dapur digunakan terlebih dahulu harus dibersihkan dari gangguan-gangguan iblis. Cara membersihkannya, ialah pada waktu mengalasi dapur dengan tanah, secara sedikit demi sedikit dipercikkan air sambil membaca *mantra*. Biasanya yang melakukannya adalah seorang dukun.

Begitu juga kepercayaan terhadap adanya ilmu tentang racun. Oleh sebab itu, pada waktu ada upacara kenduri atau pesta yang dilakukan oleh suatu rumah tangga, makanan selalu dijaga ketat tempat penyimpanan makanan.

Sehubungan dengan kepercayaan tersebut, khususnya di dalam kehidupan masyarakat Batin ada larangan bagi setiap dapur orang Batin, banyak sekali ditemukan ungkapan-ungkapan, perumpamaan, dan peribahasa. Akan tetapi khusus yang berhubungan dengan dapur sulit ditemukan, karena sulitnya mencari informan yang mengetahui masalah ini. Namun demikian, penulisan mencoba menyampaikan beberapa ungkapan yang dapat dikumpulkan, yaitu :

(1). *Nangguk dalam belango*, artinya ialah menangguk dalam belanga. Ungkapan ini ditujukan kepada orang pemalas yang tidak mau susah payah dalam menghasilkan sesuatu. Mereka

tidak mau berusaha, akan tetapi hanya mau menghabiskan kekayaan keluarga saja.

(2) *Nunduk padi duduk basilo*, artinya menunduk seperti padi duduk bersila. Ungkapan ini ditujukan kepada orang yang punya ilmu pengetahuan banyak, akan tetapi tidak menyombongkan diri. Akan tetapi sebaliknya banyak orang yang sesungguhnya ilmu pengetahuannya kurang atau kosong, tetapi tingkahnya seperti orang pintar. Biasanya orang seperti ini selalu menganggap dirinyalah yang dapat diterbangkan. Adanya kepercayaan tentang ilmu-ilmu tahu apa-apa.

(3). *Ayik setitik mintak di lautkan nasi sekepal mintak digunungkan*, artinya air setitik minta di lautkan nasi sekepal minta digunungkan. Ungkapan ini ditujukan kepada seorang yang diberi sesuatu barang dengan harapan penuh pengertian. Janganlah mengharapkan pemberian yang banyak kepada orang yang miskin. Seperti halnya meminta sumbangan kepada seseorang miskin, janganlah mengharapkan sumbangan yang akan diberikan dengan jumlah yang banyak.

(4). *Tanam padi bebuah lado*, artinya menanam padi berbuah lada. Ungkapan ini ditujukan kepada orang yang akan berbuat baik kepada seseorang, akan tetapi setelah berbuat malahan yang ditolong tidak menerima bahkan membenci. Ungkapan ini juga memperingatkan bahwa menolong seseorang yang tidak memerlukan bantuan kita, sebaiknya jangan ikut campur, karena akan menimbulkan perpecahan saja.

(5) *Kalau nak makan sagu harus mau membelah ruyung*, artinya bila menghendaki sesuatu suka lah bekerja keras. Menurut Thabran Kahar (1983 : 39) bahwa :

Dari penjelasan ini dapat disimpulkan makna ungkapan di atas mengacu agar di dalam menginginkan sesuatu setiap orang harus melalui perjuangan yang sungguh-sungguh. Ia dapat saja memperoleh sesuatu yang diinginkannya setelah terlebih dahulu suka bekerja keras.

Memang kenyataannya demikianlah bahwa setiap apa yang kita harapkan, harus melalui suatu usaha. Tanpa ada usaha tidak akan tercapai apa yang diharapkan. Usaha yang dimaksudkan di sini bukan hanya dengan doa, akan tetapi melalui kerja keras.

8.1.4 Upacara dan Maknanya berkaitan dengan Dapur.

Seperti telah disinggung sebelumnya bahwa kegiatan upacara yang dilakukan oleh masyarakat, selalu berkaitan dengan kegiatan dapur. Pada waktu pelaksanaan upacara selalu disajikan makanan. Baik itu upacara keagamaan, upacara perkawinan, upacara daur hidup, upacara kematian, dan upacara lainnya.

Dari berbagai macam tujuan upacara tersebut, kegiatan dapur memang peranan khusus. Kendatipun dalam penyajiannya tidak selalu berkaitan erat dengan upacara itu sendiri. Seperti halnya upacara keagamaan Maulid Nabi, yaitu upacara memperingati hari lahirnya Nabi Muhammad. Sesungguhnya yang menjadi intinya bukanlah kegiatan dapur itu sendiri, akan tetapi peringatan lahirnya Nabi Muhammad. dengan melalui peringatan tersebut yang diharapkan adalah hikmahnya, sebagai tuntunan dalam kehidupan sehari-hari.

Jadi kegiatan dapur di sini hanyalah sebagai penunjang dalam menuangkan rasa gembiranya memperingati upacara tersebut. Namun demikian dalam kegiatan dapur ini mengandung arti khusus, yaitu dapat dijadikan sebagai arena kegiatan sosial yang dapat memperkuat rasa kekeluargaan, rasa persatuan, dan gotong royong.

Begitu juga dalam kegiatan upacara lainnya, kegiatan dapur selalu berfungsi sebagai arena kegiatan sosial. Walaupun upacara itu untuk keperluan seseorang atau orang-orang tertentu. Kegiatan tolong menolong yang mereka lakukan dapat memperkuat rasa kekeluargaan dan rasa persaudaraan kepada tetangga-tetangga terdekatnya, kendatipun tidak terhitung sebagai famili atau *sanak*.

Jika dilihat dari kegiatan dapur yang dilaksanakan dalam upacara, secara garis besarnya dapat dibedakan dalam dua bagian, yaitu upacara untuk kepentingan umum dan upacara untuk kepentingan perorangan atau orang-orang tertentu. Dengan demikian dari kedua jenis kegiatan tersebut juga mempunyai makna khusus.

Apabila upacara tersebut dilaksanakan untuk kepentingan umum, maka dalam kegiatan dapur yang dilaksanakan lebih menekankan pada rasa kebersamaan. Akan tetapi jika upacara tersebut dilaksanakan untuk kepentingan perorangan, lebih menekankan kepada rasa kekeluargaan dan persaudaraan.

8.2 Tipe Dapur Orang Kerinci.

8.2.1 Pengetahuan Lokal Dalam Membangun Dapur.

Bagi orang Kerinci, membangun suatu dapur bukanlah pekerjaan gampang, baik itu untuk dapur rumah tangga, dan dapur umum. Secara fisik pembuatan memang mudah, akan tetapi dalam proses pembuatan tersebut ada aturan-aturan khusus yang harus dilakuka. Dalam pelaksanaan aturan-aturan tersebut tidak semua orang dapat melakukannya, akan tetapi khusus pada orang-orang tertentu.

Di samping pengetahuan khusus tersebut, melihat dari proses pembuatan dapur yang dilakukan, dari sejak dahulu orang Kerinci telah memiliki pengetahuan tentang bagaimana cara pembuatan dapur yang baik, tahan lamak dan bagaimana cara memanfaatkan limbah yang dihasilkan oleh kegiatan dapur tersebut. Kendati-pun pengetahuan mereka itu masih sederhana sekali.

Orang Kerinci pada waktu membuat dapur, terlebih dahulu membuat *capu* sebagai tempat berdirinya tungku. Proses pembuatan *capu* ialah pertama-tama membuat kotak segi empat yang terbuat dari papan. Kemudian lantainya dilapisi batang pisang yang sudah dibelah-belah. Maksudnya agar batang pisang tersebut dapat dapat menyerap hawa panas yang dihasilkan api tungku. Setelah itu dilapisi dengan daun paku. Kemudian diisi dengan tanah. Tanah yang digunakan adalah tanah lapisan ke dua, maksudnya tanah tersebut tetap lembab dan tidak berdebu. Agar tanah tersebut tidak berhama, maka tanah tersebut dicampur dengan kapur sirih.

Untuk memadatkan tanah *capu* diinjak-injak dengan tapak kaki dengan jalan maju mundur. Maksudnya agar tanah tersebut rata. Setelah permukaan tanah rata semua barulah tungku dipasang. Sedangkan sebagai tempat mengeringkan kayu api, dimanfaatkan api tungku dengan jalan membuat tempat penyimpanan kayu api di atas *capu* yang disebut dengan istilah *paho* atau *paro*.

Melihat kenyataan tersebut di atas, memberikan gambaran bahwa pengetahuan mereka tentang cara pembuatan dapur yang baik, dan tanah lama telah ada sejak dahulu. Begitu juga pengetahuan mereka dalam memanfaatkan limbah dapur. Seperti halnya pemanfaatan air nasi menjadi minuman orang yang sedang hamil, karena mengandung gizi yang banyak. Memanfaatkan abu

dapur sebagai obat luka berdarah. Memanfaatkan api tungku sebagai sarana pengeringan bahan bakar kayu api. Pengetahuan mencari bahan baku dapur dan tungku. Telah memperlihatkan bahwa orang Kerinci telah berusaha menciptakan suatu pengetahuan khusus, untuk memenuhi kebutuhan mereka pada masa dahulu.

8.2.2. Kepercayaan Pantangan dan Penangkal Sehubungan dengan Dapur.

Dalam kehidupan sehari-hari orang Kerinci ditemukan adanya kepercayaan bahwa setiap benda itu ada penghuninya, baik yang sifatnya jahat maupun baik. Oleh sebab itu pada waktu membangun dapur, perlu dipasang penangkal dan pengusirnya.

Caranya ialah menanam ramuan di tungku tuo dan disetiap sudut *capu*. Ramuan tersebut bernama *pupuh*, yaitu terdiri dari bermacam-macam daun, seperti daun kayu arang, agam blako, rumput antai, rumput samat, dan daun limau purut. Semua daun tersebut dijepit dengan bilah bambu.

Kegunaan *pupuh* ini ialah sebagai alat tolak bala dari gangguan *nangkiso*, yaitu suatu penyakit yang dibawa oleh penghuni-penghuni benda-benda di dapur. Penyakit yang dapat ditimbulkan adalah makan banyak, tetapi tidak bisa kenyang. Di samping itu juga berfungsi sebagai alat penangkal panas, agar dapur selalu dingin, dan orang-orang yang ada di dapur selalu merasa dingin, walaupun api sedang menyala di tungku dapur.

Sehubungan dengan kepercayaan tersebut, maka ada beberapa pantangan yang tidak boleh dilakukan sehubungan dengan pembuatan dan pemakaian dapur, yaitu : (1) pada waktu memadatkan tanah capu, tidak boleh dilakukan secara berputar-putar, akan tetapi harus maju mundur. Apabila dilakukan secara berputar-putar, maka asap tungku nanti pada waktu memasak akan berputar-putar pula dan memasuki ruang dapur lainnya, (2) tidak boleh bkas telapak kaki menghadap ketungku, sebab pekerjaan itu seolah-olah memanggil harimau menantangnya untuk bersilat, (3) yang sedang memasak tidak dibenarkan membelakangi tungku. Kalau diperbuat nasi tidak bisa masak, air tidak mau mendidih, dan lauk pauk akan selalu mentah, karena seolah-olah pekerjaan itu tidak menghormati makanan yang sedang dimasak, (4) tidak boleh mencicipi masakan dalam periuk belanga atau dalam senduk gulai, akan tetapi harus terlebih dahulu ditetaskan di tapak tangan. Kalau diperbuat, maka masakan tidak akan terasa enak,

dan (5) air limbah masakan tidak boleh dibuang. Kalau dikerjakan air di dalam belanga akan kering dengan sendirinya. Di samping itu air limbah nasi dapat diminum untuk penambah air susu ibu atau menyembuhkan penyakit dada.

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

Ungkapan, perumpamaan, dan peribahasa yang berkaitan dengan dapur yang dapat penulis kumpulkan, yaitu :

(1). *Bapiuk gedeang batungkau jareang*, artinya berperiuk besar bertungku jarang. Maksud ungkapan ini ialah bagi masyarakat Kerinci dalam menerima tamu selalu terbuka lebar. Tamu-tamu yang berkemungkinan merasa letih atau bermalam di rumah, harus dihidangkan makanan dan minuman. Hal ini membuktikan bahwa tamu bagi orang Kerinci harus dihormati. Oleh sebab itu ungkapan tersebut seing juga disebut dengan *anok batino bakembang lapeik*, *bakembang tikoa*, *bapiuk gedeang batungkau jareang*, artinya anak perempuan bakembang lapik, bakembang tikar, berperiuk besar bertungku jarang.

(2). *Breih samo ditanak krea makan suhang*, artinya beras sama ditanak kerak dimakan seorang diri. Ungkapan ini mengandung maksud, agar keadilan haruslah ditegakkan. Walaupun kerak termasuk makanan yang tidak diperhitungkan untuk dimakan, maka sekalipun dimakan jangan dimakan seorang diri. Ungkapan tersebut ditujukan juga kepada orang yang hanya mau menang sendiri tanpa memikirkan kepentingan orang lain. Orang seperti ini tidak segan-segan merugikan orang lain demi untuk mencapai apa yang dia kehendaki.

(3). *Cupak diisi ganteang dilileit*, artinya cupak diisi gantang diratakan. Cupak dan gantang adalah sebangsa alat takar beras. Cupak ukurannya lebih kecil dari gantang. Kalau gantang berisi 1 liter atau lebih, maka cupak hanya sekaleng susu.

Maksud ungkapan tersebut ialah bahwa setiap warga harus dapat menyesuaikan diri dengan kebiasaan dan adat-istiadat yang berlaku di suatu daerah, agar warga tersebut dapat diterima dalam pergaulan sehari-hari. Hal ini sering ditemukan pada keluarga pendatang yang kebiasaan dan adat-istiadat yang mereka miliki berlainan, dengan lingkungan yang baru. Jika hendak bergaul dan bermasyarakat dengan baik, maka ikutilah kebiasaan yang berlaku dalam kehidupan masyarakat setempat.

(4) *Lbeih apai mentoah lbeih ayei luyek*, artinya besar api jadi mentah berlebih air jadi lunak atau lembek. Maksud ungkapan ini ialah pada waktu mengerjakan sesuatu harus hati-hati, jangan terburu-buru, ataupun terlalu santai. Ibarat memasak nasi, kalau api terlalu besar karena ingin cepat masak, maka nasi sebagian akan mentah dan sebagian akan hangus. Sedangkan kalau airnya terlalu banyak, maka nasi akan jadi lembek atau jadi bubur. Oleh sebab itu pada waktu mengerjakan suatu pekerjaan rencanakanlah dengan baik. Jika ingin menghasilkan pekerjaan yang baik pula.

(5). *Ideak pcoah uyoung ideaknyo kluo sagau*, artinya tidak pecah ruyung tidak akan keluar sagu. Maksudnya ungkapan ini ialah seseorang yang ingin mendapat sesuatu haruslah dengan kerja keras, karena tanpa melalui kerja keras mustahil akan menghasilkan dengan baik atau banyak. Jika tidak bekerja atau bekerja dengan setengah-setengah, bagaimana bisa menghasilkan. Oleh sebab itu bekerja haruslah dilaksanakan sepenuh hati.

(6). *Dudeuk busama balapang-lapang dudeuk suhang basampaik sampaik*, artinya duduk bersama berlapang-lapang duduk seorang bersempit-sempit. Maksud ungkapan ini ialah berunding dan bekerjasama dengan menyelesaikan sesuatu lebih baik dari pada dipikirkan atau dikerjakan seorang diri.

Pekerjaan yang dilaksanakan secara mufakat dengan penuh pengertian, tanpa mementingkan pendapat sendiri, akan menghasilkan hasil yang lebih baik. Karena apa yang kita kerjakan belum tentu dianggap baik oleh orang banyak.

(7). *Dikoik dipaminyoak banyoak dipamandi*, artinya sedikit diperminyak banyak dipemandi. Maksud ungkapan ini ialah pada waktu membagi sesuatu bagian hendaklah disesuaikan persediaan yang ada. Hendaknya pembagian tersebut dibagi rata, yaitu sedikit sama sedikit, banyak sama banyak.

Ungkapan tersebut berlaku juga kepada seseorang yang memiliki barang yang jumlahnya sedikit. Jika barang yang dimiliki sedikit, maka sesuaikanlah pemakaiannya. Janganlah sampai besar pemakaian daripada persediaan.

(8). *Krauh ayei lihat ke hulu nyenok eyei jingeuk ka maro*, artinya keruh air lihat ke hulu tenang air lihat ke muara. Maksud ungkapan tersebut ialah kalau ada sesuatu yang tidak beres, maka harus diselidiki apa penyebabnya.

Dalam menyelesaikan sesuatu masalah janganlah terlalu cepat mengambil suatu keputusan sebelum menyelidikinya lebih dahulu. Oleh sebab itu telitilah sebaik-baiknya dahulu dan setelah mengetahui penyebabnya, barulah mengambil kesimpulan. Begitu juga dalam menyebarkan informasi kepada masyarakat ramai, sebelum diketahui dengan jelas berita tersebut sebaiknya jangan disebarkan dahulu.

(9) *Kuah lah jateuh ka nasai*, artinya kuah telah jatuh ke nasi. Maksudnya ungkapan tersebut ialah perjodohan yang dilakukan oleh seorang pemuda dengan pemudi, masih dalam satu lingkungan keluarga. Biasanya perjodohan yang seperti ini dilakukan oleh pihak keluarga ke dalam pihak.

Sudah menjadi kebiasaan orang Kerinci dalam mencari per-jodoh, terlebih dahulu mencari keluarga dekat. Apabila tidak ada, maka barulah mencari ke keluarga lain. Oleh sebab itu mereka akan senang sekali, jika mendapatkan jodoh yang masih satu keluarga.

(10) *Anoak batino ngan puteih nasai kunein gulenyo*, artinya anak perempuan yang putih nasinya kuning gulainya. Ungkapan ini ditunjukkan kepada anak perempuan yang pandai mengambil muka untuk tujuan tertentu.

Dalam kehidupan sehari-hari, biasanya anak perempuan lebih dekat kepada orang tuanya dibandingkan dengan anak laki-laki. Karena anak laki-laki lebih banyak bertempat tinggal di Surau atau Masjid. Anak laki-laki tidak tidur di rumah, akan tetapi di Surau atau di Masjid.

(11) *Alau dikantoung tungkau baloik dikabit senddoug*, artinya pergi digantung tungku pulang dilambai sendok. Ungkapan ini ditujukan kepada orang yang akan berangkat merantau kenegeri orang.

Biasanya orang yang akan berangkat merantau rasanya berat meninggalkan kampung halaman. Pada waktu dirantau kampung halaman selalu teringat. Bayangan-bayangan kampung selalu memanggil-manggil untuk pulang. Sehingga terasa tidak betah tinggal dirantau.

(12) *Tikoa bagewei pangkoa tikoa makoa kuhang pinggan*, artinya sewaktu bekerja berlebih cangkul ketika makan kurang

piring. Ungkapan ini berlaku pada waktu dilakukan kegiatan gotong royong. Di mana waktu bekerja banyak malas, akan tetapi setelah tiba waktunya makan bersama piring yang digunakan sampai tidak cukup, karena banyaknya orang yang akan makan.

(13) *Breh sapinggan ayang sikou*, artinya beras sepinggan ayam seekor. Ungkapan ini biasanya berlaku bagi seseorang yang melakukan pertengkaran. Jika pertengkaran tersebut belum sempat keluar dari dilingkungan keluarga, yang menyelesaikannya ialah tua tanggani atau mamak rumah.

Ungkapan tersebut dirangkaikan menjadi tiga ungkapan serantai, yaitu:

breh sapinggan ayang sikou
breh dou puloh kabeing sikou
breh sarateuh kbey sikou

artinya:

beras sepinggan ayam seekor
bera dua puluh kambing seekor
beras seratus kerbau seekor

Maksud ungkapan tersebut di atas ialah jika perkara itu masih dalam lingkungan keluarga, dapat diselesaikan oleh tua tanggani. Apabila perkara tersebut tidak dapat diselesaikan oleh tua tanggani, maka yang menyelesaikannya adalah ninik mamak. Begitu juga jika tidak dapat diselesaikan oleh ninik mamak, maka yang menyelesaikannya adalah Dapati.

(14) *Piuk biaso basintung dengan sendauk*, artinya periuk biasa bersentuhan dengan senduk, Maksud ungkapan ini ialah bahwa pertengkaran kecil dalam suatu rumah tangga, merupakan hal yang biasa. Jadi pertengkaran yang terjadi tersebut tidak perlu dibesar-besarkan sampai diketahui oleh keluarga lain. Kalau perlu orang tua pun tidak perlu mengetahuinya. Apabila tidak dapat diselesaikan, maka barulah dibicarakan dengan pihak keluarga lain.

(14) *Saloah makan dimuntoah*, artinya salah makan dimuntahkan. Ungkapan ini ditujukan kepada orang yang mengambil barang orang lain, baik itu salah ambil atau sengaja diambil, hendaknya dikembalikan. Karena barang tersebut bukan hak miliknya.

Kita sebagai mahluk Tuhan yang diberi akal dan pemikiran, hendaknya bisa membedakan mana hak kita dan mana hak orang lain. Kejujuran yang dimiliki adalah salah satu rasa tanggung jawab pada diri sendiri.

(16) *Takakap di abu dingoin*, artinya terpegang di abi dingin. Ungkapan ini ditujukan kepada orang yang mengharapkan keuntungan dari orang lain, akan tetapi kebetulan orang yang diharapkan tersebut tidak dapat memberikan keuntungan. Mungkin saja orang tersebut tidak memiliki uang atau memang karena orang tersebut pelit dan pintar mengelabui orang.

8.2.4 Upacara dan Maknanya berkaitan dengan Dapur

Dalam kehidupan sehari-hari orang Kerinci, tidak dapat dipisahkan dengan kegiatan upacara, baik itu upacara adat, upacara keagamaan, kenduri atau pesta. karena kegiatan upacara sudah merupakan bagian dari kehidupan mereka.

Pada prinsipnya semua kegiatan upacara yang dilakukan tersebut selalu berhubungan dengan kegiatan dapur. Baik itu dapur rumah tangga maupun dapur umum.

Dari berbagai macam upacara tersebut dapat dibedakan dalam dua kategori pelaksanaan, yaitu upacara yang dilaksanakan untuk kepentingan masyarakat umum, dan upacara yang dilaksanakan untuk kepentingan perorangan atau sekelompok orang tertentu.

Melalui kegiatan upacara tersebut, dapur mempunyai peranan tersendiri, karena melalui kegiatan dapur mampu mengumpulkan berbagai macam lapisan masyarakat, seperti halnya dalam upacara yang dilaksanakan untuk kepentingan masyarakat umum, mulai dari pemuka adat yang bergelar *Tengganai*, *Rio*, dan *dapati*, sampai ke paa pemuka agama, dan masyarakat bisa berkumpul bersama-sama melaksanakan kegiatan dapur umum. Keaktifan masyarakat nampak sekali tanpa adanya pengecualian, mereka memiliki rasa tanggung jawab bersama.

Dalam kegiatan upacara yang dilaksanakan untuk kepentingan perorangan atau kelompok orang tertentu, juga melibatkan orang banyak, akan tetapi tidak semua lapisan masyarakat berkumpul untuk melaksanakan kegiatan dapur umum. Kendatipun nantinya dalam pelaksanaan upacara tersebut melibatkan hampir semua masyarakat yang ada di desa bersangkutan. Orang-orang yang terli-

bat dalam kegiatan dapur umum seperti ini, biasanya adalah keluarga dekat, dan tetangga terdekat.

Melihat dari kenyataan tersebut, menggambarkan bahwa kegiatan dapur yang berkaitan dengan kegiatan upacara atau pesta, selalu melibatkan banyak orang. Dengan demikian dapur merupakan salah satu arena kegiatan sosial. Yang dapat mempererat hubungan keluarga dengan kerabat, hubungan keluarga dengan bukan kerabat. Mempererat rasa persatuan, dan gotong royong.

8.3 Tipe Dapur Orang Melayu Jambi

8.3.1 Pengetahuan Lokal Dalam Membangun Dapur

Bagi orang Melayu Jambi, dapur merupakan hal yang istimewa, karena bangunan dapur berdiri sendiri, yaitu tidak menyatu dengan bangunan induk. Oleh sebab itu nampak sekali bahwa dapur bagi orang Melayu Jambi betul-betul sangat diutamakan.

Seperti halnya dengan orang Batin dan orang Kerinci, kegiatan dapur orang Melayu Jambi tidak hanya terbatas sebagai sarana pemenuhan kebutuhan makan dan minum saja, akan tetapi juga dapat berfungsi sebagai arena menggiatkan dan mempererat hubungan dkekerabatan, mempererat rasa kekeluargaan, dan persaudaraan.

Pada prinsipnya pengetahuan orang Melayu Jambi dengan orang Batin dalam membangun dapur, baik itu dapur rumah tangga maupun dapur umumnya. Oleh sebab itu dalam penulisan ini tidak perlu dibahas lagi.

Yang perlu ditegaskan di sini ialah bahwa dalam menentukan bahan pembuatan tungku, orang Melayu Jambi mampu menciptakannya sesuai dengan kondisi daerahnya. Seperti halnya orang Melayu Jambi yang bertempat tinggal di kabupaten Batang Hari, Kodya Jambi, dan Tanjung Jaung, mereka tidak mempergunakan batu kali sebagai tungku dapur, karena dalam wilayah tersebut sulit menemukannya. Sebagai penggantinya digunakan tanah liat dan tanah sangkar semut sebagai tungku dapur rumah tangga. Sedangkan untuk dapur umum digunakan bahan kayu.

83.2 Kepercayaan, Pantangan dan Penangkal Sehubungan Dengan Dapur

Dalam kehidupan sehari-hari orang Melayu Jambi, kepercayaan terhadap kekuatan gaib, roh-roh halus, dan roh-roh nenek moyangnya sampai saat ini masih ditemukan, Namun yang berkaitan dengan dapur sudah menipis.

umumnya orang Melayu Jambi dalam menyampaikan hajatnya selalu dilakukan secara keagamaan. Memang masih diketemukan yang dianggap keramat, seperti kuburan Orang Kayo Hitam dan kuburan Putri Ayu. Biasanya mereka yang berbuat demikian ini adalah orang yang mempunyai nazar dengan meminta sesuatu. Apabila sudah berhasil barulah melepaskan nazarnya tersebut dengan mengunjungi kuburan yang dianggap keramat tersebut sambil melepaskan ayam atau kambing.

Sedangkan kepercayaan tentang roh-roh halus yang dapat mengganggu ketenteraman kehidupan manusia, terutama yang ada hubungannya dengan dapur, juga masih ditemukan. Seperti halnya pada waktu membangun dapur atau memasang tungku dapur, orang Melayu Jambi tidak sembarangan memasangnya, akan tetapi dipanggil seorang tua yang berpengalaman dan memiliki pengetahuan khusus untuk mengusir roh-roh jahat melalui mantranya. Begitu juga kepercayaan terhadap perbuatan jahat yang dilakukan oleh orang tertentu sehubungan dengan dapur masih ditemukan. Oleh sebab itu tidak jarang masyarakat setempat pada waktu membangun dapur atau tungku selalu memasang penangkal, maksudnya untuk menghindari perbuatan jahat tersebut. Namun secara terperinci apa dan bagaimana bentuk penangkal tersebut tidak diketahui dengan jelas.

Menurut salah seorang tokoh masyarakat, bahwa bentuk penangkal tersebut bermacam-macam, yaitu tergantung dari permintaan yang akan membuatnya. Salah satu contoh ialah pada waktu membuat dapur atau tungku dipasang penangkal yang terbuat dari potongan genteng rumah beserta pecahan kuali. Bahan tersebut terlebih dahulu dibacakan mantra dengan melalui sembahyang hajat tengah malam. Pemasangan bahan penangkal tersebut diletakkan di sudut-sudut dapur.

8.3.3 Ungkapan-ungkapan, Perumpamaan dan Peribahasa Sehubungan dengan Dapur

(1) *Makan harus berimah jangan besar pasak dari tiang*, artinya makan harus berimah jangan besar pasak daripada tiang. Maksud ungkapan ini ialah mengajak tentang hidup berhemat, Sesuaikanlah pengeluaran daripada penghasilan. Kalau mendapat untung, simpanlah sedikit sebagai tabungan masa depan. Jangan apa yang didapat hari ini dihabiskan juga hari ini.

Menghemat itu bukanlah hal yang buruk, karena menghemat bukanlah berarti kikir. Akan tetapi suatu suaha yang dilakukan demi untuk masa depan. Apa yang akan terjadi hari esok, lusa, dan seterusnya tidak ada yang tahu. Hari ini untung, akan tetapi besok-lusa mungkin rugi. Oleh sebab itu persiapan untuk hari esok sangat penting.

(2) *Nanak Nasi di gantang nakar beras di belango*, artinya memas memasak nasi di gantang menakar beras di belanga. Ungkapan ini ditujukan kepada seseorang yang suka memutar-balikkan kenyataan. Selalu memberikan keterangan yang tidak sesungguhnya. Orang yang demikian ini sering juga disebut dengan orang bermuka dua. Keterangan yang diberikan kepada orang yang satu dengan yang lainnya selalu berbeda. Bahkan kadang-kadang berlawanan. Sehingga tidak jarang menimbulkan perkecokan.

(3) *Takar di dampanan centung di belangan tungku berapi*, artinya takar atau guci berada di dampanan centung di belangan tungku berapi. Ungkapan ini ditujukan kepada orang yang selalu bijaksana dalam mengambil suatu keputusan. Masalah yang dihadapi betul diperhitungkan dan diteliti secara terperinci. Sehingga dalam memutuskan sesuatu tidak memihak. Orang yang seperti ini, biasanya selalu disenangi dan dihormati orang. Jika dia seorang pemimpin, maka anak buahnya selalu tunduk karena kebijaksanaannya.

(4) *Nanam padi di umoh jala ikan di lopak*, artinya menanam padi di sawah menjala ikan di lopak. Maksud ungkapan tersebut ialah walaupun yang dikerjakan itu tidak sama, akan tetapi kemungkinan saja mempunyai tujuan yang sama. Seperti halnya menanam padi di sawah tujuannya ialah untuk memenuhi kebutuhan makan, begitu juga menjala ikan di sungai arau di lopak tujuannya untuk memenuhi kebutuhan makan.

- (5) *Ado sirih nak makan sepah*, artinya ada sirih hendak makan sepah. Ungkapan ini ditujukan kepada seseorang yang selalu berkeinginan buruk. Walaupun sudah tersedia yang baik. Orang yang berbuat demikian ini adalah orang selalu tidak puas dengan apa yang dia miliki. Sepeerti halnya dia sudah memiliki kendaraan roda yang masih baru, karena jenis kendaraan tersebut banyak yang menggunakannya, maka dia menjualnya dengan harga yang tidak pantas, kemudian dibelikan kendaraan roda dua jenis lain kendatipun yang dibelinya tersebut lebih buruk dari yang dia miliki semuala.
- (6) *Kendak balam padi rebah*, artinya kehendak balam padi rebah. Ungkapan ini ditujukan kepada seseorang yang selalu menginginkan kehendaknya terkabul tanpa ada kesulitan. Kelompok orang yang berbuat seperti ini adalah orang yang tidak menyadari akan dirinya. Kemampuan yang dia miliki dengan apa yang diharapkan tidak diperhitungkan, yang penting harapannya tercapai.

8.3.4 Upacara dan Maknanya Berkaitan dengan Dapur

Pada perinsipnya kegiatan upacara yang dilakukan oleh orang Melayu Jambi, selalu berkaitan dengan kegiatan dapur baik itu kegiatan dapur rumah tangga maupun dapur umum. Kegiatan dapur yang dilaksanakan, merupakan perwujudan dari rasa syukur yang dia peroleh. Kenduri-kenduri yang dilaksanakan selalu dilakukan dengan tahlil atau doa secara agama Islam, karena umumnya orang Melayu Jambi beragama Islam.

Di lain pihak, walaupun kegiatan dapur tersebut merupakan perwujudan rasa syukur atas berkah yang diperolehnya, karena permintaannya dapat terkabul, kegiatan dapur disadari atau tidak, juga mempunyai arti khusus. Melalui kegiatan dapur mereka dapat mempertebal rasa kekeluargaan, mempertebal rasa tolong menolong antara pihak keluarga dengan pihak tetangga, antara keluarga dengan masyarakat kampung, dan dapat menimbulkan rasa kebersamaan.

Kegiatan dapur juga merupakan wahana untuk mempersatukan masyarakat kampung dalam melaksanakan kegiatan gotong royong. Seperti diketahui bahwa kegiatan gotong royong merupakan salah satu ciri kehidupan masyarakat pedesaan. Tentunya melalui kegiatan dapur ini, banyak menimbulkan kegiatan sosial yang sangat dibutuhkan dalam kehidupan bermasyarakat.

BAB IX

KOMENTAR PENULIS

Manusia dalam melanjutkan kehidupannya, selalu dituntut dengan berbagai kebutuhan pokok. Makin tambah kompleks kehidupan manusia, maka makin tambah banyak pula kebutuhan yang harus terpenuhi. Salah satu kebutuhan pokok tersebut, ialah pemenuhan kebutuhan makan dan minum.

Untuk memenuhi kebutuhan makan tersebut memerlukan suatu proses dengan menggunakan berbagai macam peralatan. Oleh sebab itu manusia mau tidak mau dituntut untuk menciptakan peralatan tersebut. Dalam proses penciptaan ini erat kaitannya dengan tingkat pengetahuan yang mereka miliki. Dengan demikian tidak jarang kita temukan perbedaan peralatan yang digunakan dalam suatu kelompok masyarakat dengan kelompok masyarakat lainnya.

Dapur yang diciptakan oleh manusia, merupakan salah satu perwujudan karya manusia dalam memenuhi kebutuhan makan dan minumannya. Kenyataan ini membuktikan bahwa manusia dalam hal makan dan minum tidak sama dengan makhluk lainnya. Manusia selalu berusaha menciptakan makanan dan minumannya dengan berbagai macam cara, sehingga dapat menimbulkan berbagai cita rasa. Lebih dari itu, kebutuhan makan dan minum bukan hanya diciptakan sebagai pemenuhan kebutuhan pokok saja, akan tetapi juga diciptakan untuk pemenuhan kebutuhan kadang-kala, seperti dalam upacara tertentu.

Melihat dari fungsi dan kegunaan dapur itu sendiri, di daerah Jambi dapat dibedakan dalam tiga macam dapur, yaitu : (1) dapur rumah tangga, (2) dapur umum, dan (3) dapur perusahaan.

Dapur rumah tangga dipergunakan untuk pemenuhan kebutuhan makan dan minum sehari-hari. Kendatipun demikian dapur rumah tangga sering juga difungsikan sebagai dapur umum dan dapur perusahaan.

Dapur umum ialah digunakan untuk pemenuhan kebutuhan makan dan minum dalam suatu kegiatan upacara, kenduri atau pesta, dan kegiatan yang sifatnya kadang kala. Sedangkan dapur perusahaan ialah dapur yang digunakan untuk dijadikan sebagai mata pencaharian. Khususnya untuk dapur perusahaan ini jarang dibuat oleh suku bangsa asal yang ada di daerah Jambi. Karena mereka yang memilih kegiatan dapur sebagai mata pencaharian hanyalah bersifat sampingan saja. Kegiatannyapun tidak dilakukan secara rutin. Jumlah produksi yang dihasilkan tidak banyak. Oleh sebab itu umumnya mereka memanfaatkan dapur umum.

Seperti telah disinggung pada bagian identifikasi bahwa suku bangsa asal yang ada di Propinsi Jambi cukup banyak, yaitu suku Kerinci, Batin, Penghulu, Pindah, Melayu Jambi, Bajau, dan Kubu. Tentunya dari masing-masing suku tersebut mempunyai dapur tersendiri. Akan tetapi untuk memudahkan dalam penulisannya dan menghindari adanya penulisan yang rangkap, karena adanya kesamaan-kesamaan, maka penulis mencoba mengelompokkannya dalam tiga tipe, yaitu : (1) tipe dapur orang Batin, (2) tipe dapur orang Kerinci, dan (3) tipe dapur orang Melayu Jambi. Khusus untuk tipe dapur orang Batin, mencakup di dalamnya beberapa suku, seperti suku Penghulu, dan suku Pindah. Sedangkan dapur suku *Bajau dan Kubu* tidak dibahas dalam penulisan ini, karena sulitnya menemukan dapur suku tersebut.

Jika diperhatikan dari konsep dasar tentang dapur dari masing-masing tipe dapur tersebut, pada perinsipnya tidak jauh berbeda. Perbedaan yang menjolok terletak pada tata ruangnya, seperti halnya tipe dapur orang Batin antara ruang dapur dengan ruang makan terpisah, sedangkan pada dapur orang Kerinci ruang dapurnya tidak berpisah dengan ruang makan, bahkan ruang dapur juga digunakan sebagai tempat tidur bagi anak gadis. Apalagi dapur orang Melayu Jambi jauh berbeda dari ke dua tipe dapur tersebut. Dapur orang Melayu Jambi bangunannya terpisah dari bangunan rumah induk.

Perbedaan tata ruang dari masing-masing tipe dapur tersebut di atas, mengandung nilai-nilai tersendiri yang sifatnya lebih mendalam. Kendatipun mereka mempunyai perinsip yang sama bahwa dapur itu merupakan rahasia dalam suatu rumah tangga. Seperti halnya bagi pendukung tipe dapur orang Batin, mereka secara tegas menganggap dapur rumah tangga sebagai rahasia. Oleh sebab itu siapapun orangnya tidak dibenarkan masuk ke dalam dapur tanpa seizin yang punya rumah. Untuk menghindari hal tersebut, maka ruang dapur harus dipisahkan dengan ruang makan. Dengan demikian tamu yang makan bersama dengan tuan ruman tidak melihat situasi dapur.

Lain halnya dengan orang Kerinci, walaupun mereka menganggap dapur itu rahasia bagi penghuninya, namun mereka terbuka memperlihatkannya pada waktu ada tamu yang dijamu makan bersama. Apalagi tamu tersebut menginap beberapa hari. Mereka punya anggapan bahwa tamu tersebut sudah termasuk anggota keluarganya. Sedangkan bagi orang Melayu jambi mempunyai perinsip bahwa pada waktu menjamu tamu makan bersama dilakukan di ruang serambi dapur atau di ruang induk. Jika tamu tersebut sudah dianggap sebagai anggota keluarga, maka kegiatan makan bersama dapat dilakukan diruang dapur.

Apabila diperhatikan dari ke tiga macam perinsip tersebut, maka perinsip pendukung tipe dapur Batin lebih tertutup. Prinsip orang Kerinci lebih terbuka. Sedangkan prinsip orang Melayu Jambi berada di tengah-tengah ke dua prinsip tersebut.

Begitu juga mengenai prinsip-prinsip membangun dapur, baik itu dapur rumah tangga dan dapur umum hampir sama. Kalaupun ada perbedaannya tidak terlalu menolok. Seperti halnya dalam membangun dapur rumah tangga, umumnya menempatkan lokasi dapur dibagian sudut belakang sebelah kanan. Kemungkinan sekali peletakan tersebut mempunyai arti khusus, akan tetapi penulis tidak dapat menemukan informan yang dapat menjelaskannya dengan jelas.

Pengetahuan mereka tentang tungku dapur, baik dari segi cara pembuatannya, pengadaannya, bahan bakar yang digunakan, cara memperbaikinya, dan usaha pemanfaatan limbahnya pada prinsipnya sama. Pengetahuannya tidak ada yang menonjol. Begitu juga alat-alat memasak yang digunakan pada perinsipnya hampir sama.

Khusus dalam penulisan BAB V tentang alat-alat memasak tradisional, banyak sekali yang tidak dijelaskan secara satu persatu. Seperti pisau, parang, piring, mangkok, ember plastik, baskom; rak piring, dan sejenisnya. Karena umumnya sudah menggunakan peralatan hasil produksi sekarang dan digunakan oleh semua suku bangsa yang ada. Kalaupun itu ditulis, akan menimbulkan penulisan yang rangkap dan berlebih-lebihan.

Dari kenyataan yang ditemui dilapangan bahwa hamir dari semua pendukung ke tiga tipe dapur tersebut telah memakai peralatan yang lebih modern. Karena umumnya susah jarang ditemukan yang memakai peralatan tradisional. Kalaupun ada, terbatas pada masyarakat pedesaan yang jauh dari pusat perkotaan.

Dengan demikian potensi pengrajin alat-alat memasak sangat kecil kemungkinannya untuk tetap bertahan memproduksi peralatan memasak. Jika pengrajin alat memasak tersebut masih tetap akan bekerja sebagai pengrajin, sesungguhnya masih mempunyai kemungkinan untuk tetap bertahan, jika alat yang diproduksinya dirubah dalam bentuk lain. Seperti halnya pengrajin anyaman rotan, bambu, daun pandan, dan sejenisnya memproduksi peralatan rumah tangga lainnya. Jadi kesimpulannya ialah bahwa yang dapat dipertahankan adalah keahlian atau keterampilan yang dimiliki oleh pengrajin tersebut.

Dari hasil kunjungan penulis di salah satu desa pengrajin di kabupaten Kerinci, yaitu di Sungai Tutung, ternyata telah mencoba memproduksi peralatan hiasan rumah tangga. Namun produksi yang mereka hasilkan masih terbatas pada bentuk-bentuk tertentu. Daya kreasi mereka kurang sekali, hal ini mungkin disebabkan oleh tingkat pengetahuan yang mereka miliki.

Melihat hasil produksi pengrajin tersebut, penulis berpendapat bahwa kemampuan teknis yang mereka miliki cukup baik dan bisa menghasilkan mutu yang tinggi, jika dibina. Oleh sebab itu pembinaan dari pihak yang berkompeten sangat diharapkan.

DAFTAR KEPUSTAKAAN

Amin Saib, Drs. et-el

- 1993 *Upacara Tradisional Dalam Kaitannya dengan peristiwa Alam dan Kepercayaan Daerah Jambi*. Drs. H. Ahmad Yunus dan Dra. Siti Dloyana. Jambi: Proyek Inventarisasi dan Dokumentasi Kebudayaan Daerah.

Bappenda Tingkat I Jambi

- 1983 *Jambi Dalam Angka*. Jambi.

Ja'far, Drs. et-el

- 1981 *Arsitektur Tradisional Daerah Jambi*. Rivai Abu. Jakarta: Proyek Inventarisasi dan Dokumentasi Kebudayaan Daerah.

-
- 1982 *"Isi dan Kelengkapan Rumah Tangga Tradisional Menurut Tujuan. Fungsi dan Kegunaan Daerah Jambi"* Proyek Inventarisasi dan Dokumentasi Kebudayaan Daerah.

Iskandar Zakaria

- 1984 *Tambo Sakti Alam Kerinci*. Jakarta: Proyek Penerbitan Buku Sastra Indonesia dan Daerah.

Kahar Thabran, Drs. et-el.

- 1982 *Ungkapan Tradisional Sebagai Informasi Kebudayaan Daerah Jambi*. Drs. H. Bambang Suwondo, Drs. H. Ahmad Yunus dan Dra. Dloyana Kusuma. Jambi: Proyek Inventarisasi dan Dokumentasi Kebudayaan Daerah.

Poerwadarminta, W.J.S.

- 1976 *Kaus Bahasa Indonesia*. Jakarta: PN Balai Pustaka.

DAFTAR ISTILAH

- air kawo* atau *kawa*, yaitu minuman sejenis kopi.
- ambung*, yaitu alat untuk mengangkut barang.
- ampa besi*, yaitu pandai besi atau tukang besi
- anak jantan*, yaitu anak laki-laki
- antan cabe*, alat untuk penggiling cabe
- antan*, yaitu alu
- antea*, yaitu tempat gantungan gigik
- baceuk*, yaitu alat untuk mengambif air bersih terbuat dari bambu bulat
- batiniah*, yaitu batin atau jiwa
- batu serabut*, yaitu sejenis batu lembut yang digunakan sebagai bahan pembuatan tungku
- bakeu* atau *bakun*, yaitu bakul
- balik menalam* yaitu bagian ruangan yang dibagi menjadi tiga petak sebagai tempat tidur orang tua, anak gadis, dan ruang makan yang terdapat pada bangunan rumah tempat tinggal orang Batin
- beselang nuai*, yaitu upacara memotong padi yang dilaksanakan secara gotong royong
- belango*, yaitu alat memasak atau sama dengan periuk
- biduk*, yaitu perahu kecil yang terbuat dari satu batang pohon besar
- bismillahi rrahmani rrahim*, yaitu bahasa arab
- capu*, yaitu tempat berdirinya tungku yang terbuat dari papan berbentuk empat persegi dan diisi dengan tanah
- centung nasi*, yaitu alat penyiduk air

dalon atau *lah lumeh*, yaitu ruang dalam
damparan, yaitu rak piring
dentro, yaitu melayu muda
depati, nama gelar
diibat, dibungkus
drum, yaitu tempat penampungan air
gago, yaitu bakul yang berukuran besar sebagai tempat menyimpan beras
gaho, yaitu salah satu ruangan yang terdapat dibangunan rumah tempat tinggal orang Batin
galang, yaitu kayu yang menghubungkan antara tiang yang satu dengan yang lainnya
garang, yaitu tempat berair
gayung atau *senduk*, yaitu alat menyiduk air
gigeak, yaitu alat untuk mengambil air bersih yang terbuat dari bambu bulat
gigik, yaitu tempat menyimpan air yang terbuat dari bambu bulat
hijriah, yaitu nama bulan
israk mikraj, yaitu upacara keagamaan yang dilaksanakan oleh orang islam pada bulan rajab
ilir, yaitu hulir
jangki, yaitu alat untuk membawa barang
juadah, yaitu kue sejenis dodol
kalaci, yaitu senduk penggoreng
kampein, yaitu alat untuk membawa nasi
kancah, yaitu alat yang digunakan untuk memasak nasi atau lauk-pauk yang berukuran besar, bentuknya sama dengan kualii
kawoah atau *kancah*, sama dengan kancah
kelapo, yaitu kelapa
kenduri sko, yaitu upacara pelantikan pemuka adat yang bergelar Rio dan Depati
ketidang atau *ketinding*, yaitu bakul besar
kurok, yaitu dinding pembatas antara ruang dapur dengan kamar tidur orang tua
kukur, parut
labu perayiaan, yaitu alat tempat menyimpan air yang terbuat dari buah labu
lah dapeu, yaitu ruang dapur
lahirlah, yaitu jasmani atau yang nampak
lampik, yaitu tikar kecil sebagai alas tempat duduk

larik, yaitu bangunan tempat tinggal di Kerinci
lekah, alas belanga
lesun, tempat menumbuk beras
lesaung, alat menggiling cabe
lingku, yaitu alas belanga
luao atau *lah luaeh*, yaitu ruang luar
lukah, yaitu alat untuk menangkap ikan

mantra, yaitu jampi-jampi
masinding, yaitu ruang tempat duduk penghuni tumah pada waktu santai di bangunan rumah tempat tinggal orang Batin
maulid Nabi, yaitu upacara peringatan kelahiran Nabi Muhammad bagi orang yang beragama Islam

Nangkiso, yaitu penyakit yang dibawa oleh penghuni benda-benda dapur
nasai, yaitu nasi
nihau, yaitu tampih beras
niru, yaitu sama dengan nuhau
ninik mamak, yaitu gelar pemuka adat
nyangai pinggan, yaitu rak piring

paho atau *paro*, yaitu tempat mengeringkan kayu api
paro gantung, yaitu tempat penyimpanan gigik
pasau, yaitu tempat mencuci bahan makanan yang akan digulai
pelamban, yaitu tempat berair
pelupuh, yaitu bahandinding atau lantai yang terbuat dari bambu yang telah dipecah-pecah
penteh, yaitu ruangan yang terdapat di atas bangunan rumah tempat tinggal orang Batin
periuk dalung, yaitu periuk untuk memasak nasi
pintu suri, yaitu pintu yang terdapat di ruang tengah
pinggan, piring
piuk belango, yaitu periuk belanga
piuk gdeang, periuk besar
proto, yaitu melayu tua
pupuh, yaitu ramuan penangkal dan pengusir iblis pada waktu membangun dapur
rio, yaitu gelar pemuka adat di Kerinci

sayoak atau *sayak*, yaitu alat tempat menyimpan barang rempah-rempah dan alat untuk minum yang terbuat dari bahan batok kelapa

sekutung, yaitu tabung air yang terbuat dari bambu bulat

sendauk atau *snduk*, yaitu sama dengan centung nasi

senduk gedang, yaitu senduk besar yang digunakan untuk mengaduk lauk pauk dan nasi

sengkal, yaitu alat giling cabe

setengah kuba, yaitu setengah bulat

singok lapu atau *singem*, yaitu jendela dapur

snduk gdeang, yaitu senduk besar

suku Batin, yaitu salah satu suku bangsa asal yang ada di propinsi Jambi

suku Bajau, yaitu salah satu suku bangsa asal yang ada di Propinsi Jambi yang bertempat tinggal di pinggir-pinggir sungai atau laut

suku Kubu, yaitu disebut juga dengan suku Anak Dalam, juga salah satu suku bangsa asal yang ada di Propinsi Jambi

sulung api, yaitu alat yang digunakan untuk meniup api dapur supaya besar, terbuat dari bambu bulat

sungkur kerak, yaitu senduk penggoreng

sungkuk nasi atau *tudung nasi*, yaitu alat yang digunakan untuk menutup makanan yang dihidangkan

tabung kawo, yaitu tempat menyimpan air minum kawo atau sebanga minuman kopi

tageik atau *tagik*, yaitu alat yang digunakan untuk mengambil air

tajak, yaitu alat penyabit rumput

takar atau *guci*, yaitu tempat penyimpanan air

tampuhaung, yaitu tempurung kelapa

tanggauk, yaitu ala untuk mengeringkan potongan nagka muda dan daging

tapis kelapo, yaitu alat penyaring santan

tua tengganai, yaitu pemuka adat

tungkau, yaitu tungku

tungkau leman atau *nggang lmoa*, yaitu tungku leman

tuo bujang gadis, yaitu pemimpin pelaksana kegiatan beselang

uluan, yaitu bagian hulu

weddoid, salah satu suku hasil percampuran antara suku wedda dengan negrito

INDEKS

air kawo, 162
ambung, 181
ampa besi , 138, 147, 176
anok jantan atau janton, 31
antan cabe, 132
antan, 30
antea, 35
baceuk, 124, 125
batiniah, 50, 54
batu serabut, 62
bakeu, 128
balik menalam, 21, 23
beselang nuai, 159, 172, 173
belango, 88, 89, 119, 143
biduk, 28
bismillahi rrahmani rrahim, 82
capu, 35, 63, 67, 70, 191
centung nasi, 109, 145, 150, 175
dalon, 30, 31, 33
damparan, 44, 147
dentro, 11
depati, 15, 74, 199
diibat, 161
drum, 28, 39

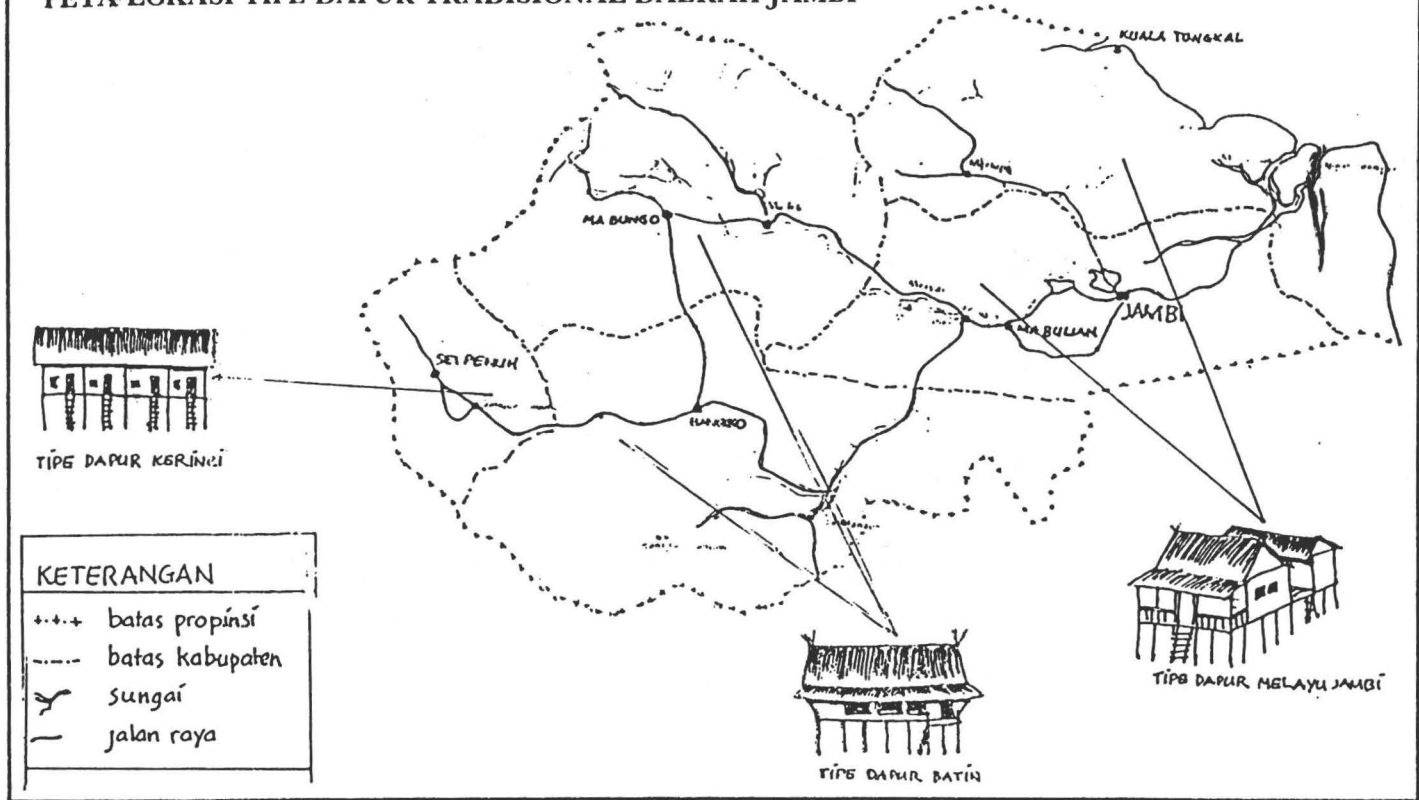
gago, 24, 102, 103
gaho, 13, 21, 23, 24, 103, 104, 106, 111
galang, 49, 50
garang, 14, 42, 44, 46, 47, 144, 145, 152
gayung, 24, 27, 109
gigeak, 123, 125
gigik, 35, 38, 160
hijriah, 171
israk mikraj, 164
ilir, 79
jangki, 131, 181
juadah, 119
kalaci, 149, 153, 176
kampein, 131, 132
kancah, 57, 60, 61, 113, 114, 149, 183
kawoah, 137, 138
kalapo, 94
kenduri sko, 15, 16, 71, 74, 78, 163, 164, 165
ketidang atau ketiding, 97, 99, 102, 104, 111, 129, 180
kurok, 33, 141
kukur, 24, 27, 94, 96, 176, 178
labu perayaan, 20, 146, 147, 169
lah dapeu, 30
lahiriah, 50, 54
lapik, 180, 181
larik, 30, 38, 39, 79, 165
lekah, 90, 92, 143, 144, 148
lesun, 32
lesaung, 132
lingku, 119, 130
luao atau lah luae, 30, 33
lukah, 161
mantra, 50, 186
masinding, 21
maulid nabi, 171
nangkiso, 192
nasai, 134
nihau, 133, 134
niru, 111, 112
ninik mamak, 77
nyangai pinggan, 35, 37

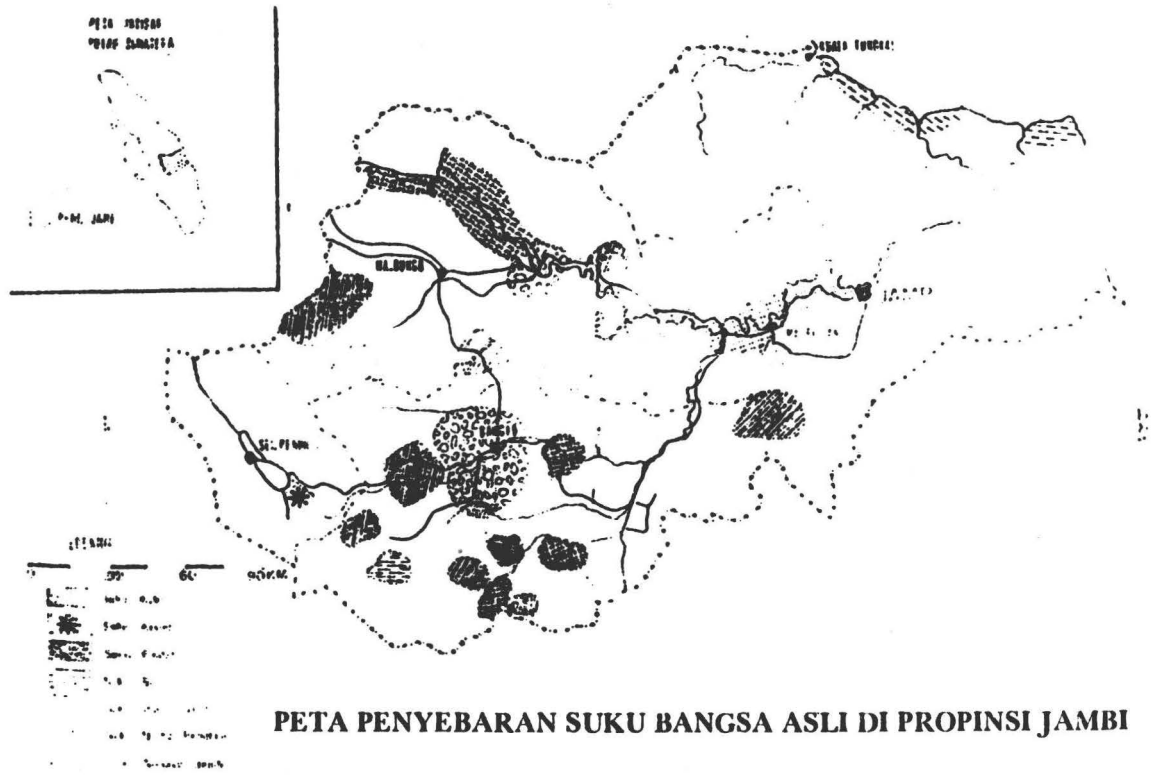
paho atau paro, 35, 44, 55, 69, 70, 191
paro gantung, 24, 101
pasau, 140, 142
pelamban, 21, 27, 113
pelupuh, 32, 33
penteh, 22, 103
periuk dalung, 144, 145, 148
pintu suri, 35, 36
pinggan, 37
piuk belango, 118
proto, 11, 18
pupuh, 192
rio, 15, 74, 199
sanak 144, 190.
sayoak atau sayak, 126, 128
sekutung, 28, 99, 101, 122, 184
sendauk atau snduk, 120, 182
senduk gedang, 114, 115
sengkal, 22, 27, 105, 107
setengah kuba, 88
sengok lapu atau singem, 36
snduk gdeang, 139
suku batin, 11, 13, 21, 23, 24, 22, 72, 78, 86
suku bajau, 11, 19, 206
suku kubu, 11, 12, 206
sulung api, 107, 108
sungkur kerak, 24, 27
sungkuk nasi atau tudung nasi, 134, 179
tabung kawo, 122
tageik atau tagik, 125
tajak, 178
takar, 44, 151
tampuhaung, 126
tanggauk, 138, 139
tapis kelapo, 116, 117, 153
tua tengganai, 58, 77, 199
tungkau, 62, 71
tungkau lemanng atau nggang lmoa, 71
tuo bujang gadis 159
uluan, 79
weddoid, 11

DAFTAR INFORMAN

No.	N a m a	Umur	Pendidikan	Pekerjaan	Alamat
1.	Baharudin By	45 th	SPG	Penilik Kebuda- yaan.	Siulak Kerinci
2.	Fahmi	45 th	SMP	Pegawai	Sungai Penuh
3.	Muhammad	54 th	SD tidak tamat	Petani	Kerinci
4.	Amir Hamzah	60 th	–	Petani/tua tangganai	Siulak Kerinci
5.	Hamdani	56 th	–	Petani	Siulak Kerinci
6.	Iskandar Z	45 th	SMA	Pegawai	Jambi
7.	Zubaedah	60 th	Buta Huruf	–	Ib. Landai
8.	H. Ismail	63 th	MAIC	Pensiunan	Bangko
9.	Dahlan	35 th	SMA	Pegawai	Muara Bungo
10.	H. Mahmud	60 th	CVO	ex Pasirah Marga Batin V	Rantau Panjang
11.	A. Bakar Manan	58 th	CVO	Petani	Rantau Panjang
12.	Depati St. Jamin	54 th	UNO	Unik Mamak	Pondok Tinggi
13.	Abu Samah	54 th	buta huruf	Petani	Nyogan
14.	Buruk	50 th	buta huruf	Petani	Nyogan
15.	Abdullah Somad	49 th	SD	Kepala Desa	Sungai Terap
16.	Baharuddin	82 th	–	tua tengganai	Sungai Terap
17.	Salamah	71 th	buta huruf	ibu rumah tangga	Mudung Darat
18.	Harun	64 th	Ibtidaiyah tidak tamat	petani	Mudung Darat
19.	Abdullah	37 th	SD	Petani	Mudung Darat
20.	Sahak	61 th	–	Dagang	Jambi

PETA LOKASI TIPE DAPUR TRADISIONAL DAERAH JAMBI





PETA PENYEBARAN SUKU BANGSA ASLI DI PROPINSI JAMBI

... ..



