

**MAKANAN : WUJUD, VARIASI DAN
FUNGSI NYA SERTA CARA
PENYAJIANNYA DAERAH
SUMATERA UTARA**

DEPARTEMEN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN

Milik Depdikbud
Tidak diperdagangkan

MAKANAN : WUJUD, VARIASI DAN FUNGSI SERTA CARA PENYAJIANNYA DAERAH SUMATERA UTARA

Drs. E.K. Siahaan – Ketua Tim
T. Sitanggang, SH – Sekretaris
Drs. Maniur Malau – Anggota

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 **Makanan : Wujud, Variasi dan Fungsinya Serta Cara Penyajiannya Daerah Sumatera Utara**, adalah usaha untuk mencapai tujuan yang dimaksud.

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

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

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.

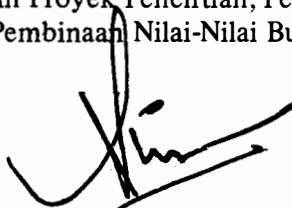
Perlu diketahui bahwa naskah ini pernah diterbitkan oleh proyek yang sama pada 1991. Banyaknya peminat buku ini kami memandang perlu untuk dicetak ulang pada tahun ini.

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

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. Soimin
NIP. 130525911

SAMBUTAN DIREKTUR JENDERAL KEBUDAYAAN DEPARTEMEN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN

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

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

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

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

Jakarta, Agustus 1993
Direktur Jenderal Kebudayaan



Prof. Dr. Edi Sedyawati

DAFTAR ISI

	Halaman
P R A K A T A	iii
SAMBUTAN DIREKTUR JENDERAL KEBUDAYAAN	v
DAFTAR ISI	vii
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1 Ruang Lingkup Masalah dan Wilayah Penelitian	1
1.2 Cara Pengumpulan Data	4
1.3 Kerangka Penulisan	6
BAB II. MASYARAKAT DAN KEBUDAYAAN	10
2.1 Lingkungan Fisik	10
2.2 Sistem Politik dan Lapisan Sosial	12
2.3 Kehidupan Ekonomi	14
2.4 Sistem Kekerabatan	15
2.5 Kehidupan Agama	18
2.6 Pandangan Hidup dan Sistem Nilai Masyarakat	20
BAB III. KONSEP MENGENAI MAKANAN ORANG BATAK TOBA	23
3.1 Konsep Mengenai Makanan	23
3.2 Makanan dan Penyajian serta Kelakuan Makanan	24
3.3 Makanan/Minuman dan Upacara-upacara ...	30
BAB IV. MAKANAN	107
4.1 Makanan Mentah dari Buah	107
4.2 Makanan Mentah dari Hewan	121
4.3 Makanan Mentah dari Sayur-sayuran	122

4.4 Makanan/Minuman Hasil Proses Peragian . . .	127
4.5 Makanan Hasil Masakan Cara Sederhana	129
4.6 Makanan Hasil Masakan Cara Komplek	145
4.7 Makanan Hasil Masakan Cara Kompleks (Ma- kanaan Kecil)	153
4.8 Makanan Hasil Masakan Cara Kompleks Makanan Untuk Upacara-upacara Keagama- an	157
4.9 Beberapa Jenis Makanan Anggota Mandai- ling dan Melayu, Sebagai Perbandingan Terhadap Makanan Batak Toba	167
BAB V. KESIMPULAN	206
5.1 Makanan Orang Batak Toba	206
5.2 Makanan Orang Anggota Mandailing	207
5.3 Makanan Suku Melayu	208
5.4 Saran	209
DAFTAR INDEKS	210
LAMPIRAN :	
1. Peta	223-226
2. Ilustrasi	227-230
3. Daftar Informan	232

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Ruang Lingkup Masalah Dan Wilayah Penelitian

1.1.1 Ruang Lingkup Masalah

Kehidupan manusia dan makanan adalah dua hal yang tidak dapat dipisahkan. Sepanjang sejarah manusia, makanan dan kehidupan dapat dilihat sebagai keadaan yang isi mengisi di mana manusia hidup untuk mencari makanan dan makanan yang dicari dipergunakan untuk kehidupan manusia.

Dapat dikatakan tidaklah mungkin ada kehidupan manusia di muka bumi ini tanpa adanya makanan. Tulisan ini justru membicarakan suatu aspek yang *conditio sine qua non* dalam kehidupan manusia yakni makanan, dengan judul "Makanan: Wujud, Variasi dan Fungsi serta Cara Penyajiannya".

Makanan dan minuman yang dikonsumsi oleh manusia diperoleh dari lingkungan fisiknya di mana beserta kelompoknya tinggal. Karena lingkungan fisik yang berbeda-beda dari satu tempat ke tempat yang lain, maka hal itu mengakibatkan bahan mentah yang diperoleh berbeda pula sesuai dengan lingkungan fisiknya.

Dapat diyakini bahwa bahan makanan telah tersedia sejak mula pertama manusia ada di muka bumi ini. Namun demikian, betapa pun sederhananya cara pengolahan/teknologi bahan mentah itu sehingga menjadi bahan makanan yang langsung dapat dikonsumsi adalah merupakan hasil kebudayaan manusia. Dengan

perkataan lain, walaupun suatu bahan mentah secara potensial dapat dimakan, tetapi itu hanya terwujud menjadi makanan karena adanya peranan kebudayaan.

Kebudayaan yang merupakan keseluruhan perwujudan tanggapan manusia (total responses of man) terhadap lingkungannya ternyata mampu membuat:

- a. Sistem Klasifikasi mengenai bahan mentah yang dapat dan yang tidak dapat digunakan sebagai bahan makanan/minuman.
- b. Sistem Klasifikasi bahan mentah yang dapat atau tidak dapat langsung dikonsumsi.
- c. Sistem teknologi/pengolahan bahan mentah yang tidak dapat langsung dikonsumsi sehingga dapat dikonsumsi dengan cara memasak, memamer, meragi dan sebagainya.
- d. Klasifikasi makanan sesuai dengan fungsinya, yakni makanan/minuman sehari-hari, makanan/minuman pelengkap, makanan minuman untuk tamu dan makanan minuman untuk upacara.

Kemampuan manusia untuk mengklasifikasi bahan dan makanan seperti tersebut di atas inilah yang menjadi ruang lingkup yang pertama dan umum dalam penelitian ini.

Bagi orang Batak Toba, masalah makan dan makanan selain untuk kebutuhan fisik, juga telah menjadi tradisi yang terjalin erat dalam sistem kepribadian dan sistem saraf dari warga masyarakat.

Bahwa kebiasaan makan serta memilih makanan telah menjadi suatu tradisi yang terjalin erat dalam sistem kepribadian dan telah menjadi suatu susunan syaraf masyarakat Batak Toba, hal itu dapat kita lihat dari kebiasaan berikut:

- a. Waktu makan dua kali sehari, tidak bisa dilewatkan meskipun perut sudah kenyang karena jajan atau makan sampingan.
- b. Bahan makanan untuk makan rutin sehari-hari tidak dapat diubah, meskipun ada bahan makanan lain yang nilai gizinya kira-kira sama dengan nasi, misalnya jagung atau sagu.

Selanjutnya dalam kaitan yang lebih luas, kebiasaan makan dan makanan untuk orang Batak Toba itu terlihat dalam hubungan kemasyarakatan orang Batak Toba yang disebut "Dalihan Na Tolu" (= tungku nan tiga) yang terdiri dari "hula-hula", "dongan

tubu”, dan *”boru”*.*)

Agar hubungan di antara ketiga komponen dalihan na tolu itu selalu serasi, maka haruslah dilaksanakan falsafah/pandangan hidup yang mengatakan: *”somba marhula-hula, manat mardongan tubu, elek marboru”*. Artinya: hormat dan sujud kepada hula-hula, membujuk kepada boru, serta hati-hati, adil dan cermat kepada dongan tubu.

Pandangan hidup ini terjelma juga dalam wujud makanan dan cara makan orang Batak Toba. Misalnya dalam acara adat selalu nampak, bahwa makanan (lauk) yang dihidangkan kepada hula-hula ialah *”juhut na marsaudara”* (daging yang dicampur dengan darah), sedang untuk *”boru”* dihidangkan *”dengke”* (= ikan). Kedua bentuk/wujud makanan ini mempunyai pengertian perlambang (metaforik) yakni *juhut na marsaudara* sebagai lambang penghormatan dan sikap sembah sujud, sedang *”dengke”* sebagai lambang bujukan dan mengambil hati serta rasa respect terhadap jasa dari pihak boru.

Makanan untuk *dongan tubu* pada umumnya sama dengan makanan sendiri karena dengan tubu itu adalah kelompok sendiri yang berarti sama tingkatan/martabatnya dengan diri sendiri. Meskipun demikian, dongan tubu masih dapat juga dibedakan sebagai pihak yang lebih tua dan pihak yang lebih muda di mana makanan yang dihidangkan juga menggambarkan kedudukan tersebut.

Arti perlambang (metaforik) ini masih kita jumpai pula dalam pembagian *”tudu-tudu ni sipanganon”* yang berlaku secara umum untuk orang Batak Toba. *”Osang”* (= dagu) dari hewan yang disembelih diberi kepada *hula-hula* dan *”panahui”* (bagian kepala sebelah atas) diberi kepada *boru*. Untuk dongan tubu diberi *”na marngingi”* (yaitu bagian kepala tempat gigi/rahang atas).

*) Hula-hula : ialah pihak/clan pemberi gadis/isteri.
Boru : ialah pihak/clan penerima gadis/isteri.
Dongan tubu : ialah satu clan/teman semarga.

Demikianlah secara sepintas mengenai kebiasaan makan dan makanan yang sudah menjadi tradisi dan kepribadian masyarakat Batak Toba baik untuk makan sehari-hari maupun dalam upacara adat.

1.1.2 Wilayah Penelitian

Sesuai dengan hasil para survai dan rapat tim aspek *makanan*, maka kelompok masyarakat yang menjadi objek penelitian aspek ini ialah salah satu suku yang mendiami wilayah Propinsi Sumatera Utara yakni suku Batak (Toba). Suku ini secara administratif mendiami seluruh Kabupaten Tapanuli Utara yang secara pengertian etnis cultural disebut "*tano Batak*" (tanah Batak).

Selanjutnya tim telah pula sepakat menetapkan desa *Lumban Tambak* Kecamatan Silaen Kabupaten Tapanuli Utara sebagai desa sample untuk penelitian aspek makanan ini. Adapun yang menjadi alasan/pertimbangan tim untuk menetapkan desa ini ialah:

- a. Secara geografis Kecamatan Silaen dan juga daerah sekitarnya yaitu dari Porsen sampai ke Balige yang lebih dikenal dengan daerah Toba adalah pusat daerah Kabupaten Tapanuli Utara.
- b. "Daerah Toba" ini adalah bagian paling subur dari Kabupaten Tapanuli Utara serta kaya akan ragam bahan pangan, serta telah lama sebagai pusat lintas budaya orang Batak Toba.
- c. Desa Lumban Tambak sendiri agak jauh dari pusat lalu lintas, yang membuatnya lebih sedikit menerima pengaruh luar, terutama dalam hal upacara-upacara adat.
- d. Pemilihan suku/sub suku Batak Toba sendiri sebagai objek penelitian ialah karena orang Batak Toba termasuk suku yang tertua yang mendiami daerah Sumatera Utara (Proto Melayu), dan orang Batak Toba terkenal sebagai suku yang kuat mempertahankan tradisi-tradisinya dari dulu hingga sekarang.

1.2 Cara Pengumpulan Data

Sesuai dengan TOR yang telah ditetapkan oleh Proyek Inventarisasi dan Dokumentasi Kebudayaan Daerah (IDKD) Pusat, maka metode penelitian untuk aspek "*makanan*" ini ialah metode pengamatan terlibat/observasi partisipasi dan metode dokumentasi (kepuustakaan). Di bawah ini berturut dijelaskan penggunaan kedua metode tersebut:

1.2.1 Metode Pengamatan Terlibat/Metode Observasi Partisipasi

Dengan penggunaan metode ini penelitian secara langsung mengamati dan ikut terlibat dalam penyajian/pembuatan makanan untuk sebagian atau seluruhnya. sehingga peneliti tidak hanya mendeskripsikannya dari pembicaraan para informan.

Selain itu dalam kebiasaan makan orang Batak Toba pun tim selalu mengusahakan keterlibatannya. Semuanya itu adalah untuk makin cermatnya hasil penelitian yang dilaksanakan oleh tim.

Dengan penggunaan metode ini. selama berada di lapangan tim telah melibatkan diri secara langsung dalam proses pengolahan bahan mentah hingga menjadi bahan makanan yang langsung dapat dimakan. Hasilnya ialah bahwa tim peneliti tidak saja sampai pada pengenalan yang kognitif. tetapi juga telah sampai pada pengenalan efektif.

Selama dalam tahap pengumpulan data di lapangan. tim hampir secara keseluruhan menggunakan metode ini dengan dibantu oleh para responden yakni Bapak Hisar Panjaitan, Penilik Kebudayaan Kecamatan Silaen serta pengetua-pengetua dan ibu-ibu yang merupakan ahli-ahli makanan Batak Toba pada desa penelitian.

Sesuai pula dengan petunjuk TOR, tim mengusahakan agar konsepsi tim sendiri sejauh mungkin dikesampingkan/dihindarkan, tetapi semata-mata hanya yang sesuai dengan kenyataan yang hidup dalam desa sample ditambah dengan penjelasan para responden dan informan. Dari keterangan yang berbeda-beda telah diusahakan pula untuk memilih keterangan dan penjelasan yang lebih umum.

Mengenai observasi dan keterlibatan dalam upacara-upacara di mana disajikan makanan dan minuman yang berkaitan dengan upacara itu, telah diusahakan agar saat penelitian bertepatan dengan saat upacara diadakan. Tetapi untuk upacara-upacara yang tidak mungkin dihadiri, diusahakan agar foto-foto upacara itu dapat diperoleh.

1.2.2 Metode Dokumentasi (Kepustakaan)

Sebagai metode yang kedua ialah metode pengumpulan data melalui buku-buku (kepustakaan) yang memuat pembicaraan

makanan pada umumnya dan makanan orang Batak Toba pada khususnya. Tim telah sependapat, bahwa sebelum turun ke lapangan lebih dulu mendapat pandangan umum melalui buku-buku, majalah dan catatan-catatan lain yang membicarakan masalah makanan dan minuman.

Apabila pengamatan terlibat tidak mungkin dilaksanakan, maka keterangan (penjelasan para responden dan informan yang banyak bersesuaian serta dibandingkan dengan data-data kepustakaan, tentu akan merupakan data-data yang lebih valid dan reliabel.

Namun demikian sangat disayangkan bahwa karya tertulis mengenai makanan pada umumnya sangat langka, apalagi karya tertulis yang membicarakan secara khusus mengenai makanan/minuman orang Batak Toba.

1.2.3 Metode Wawancara

Meskipun dalam TOR tidak ada disebut dan dianjurkan tentang metode wawancara, tetapi tim secara terpaksa mesti juga menggunakan metode ini untuk melengkapi data-data sebanyak mungkin.

Alasan untuk menggunakan metode wawancara ini ialah:

- a. Sesuai dengan dana dan waktu yang tersedia tidak mungkin semua data dikumpulkan dengan metode pengamatan terlibat dan metode kepustakaan.
- b. Khusus mengenai upacara dan makanan yang disajikan untuk upacara itu, tidak selamanya upacara muncul bersamaan dengan waktu penelitian.

Sesuai dengan kedua alasan yang disebut di atas ini, maka tim melengkapi data-datanya berdasarkan metode wawancara. Namun demikian rekaman berupa foto dari makanan yang dibicarakan dalam wawancara itu selalu diusahakan mengumpulnya.

1.3 Kerangka Penulisan

Aspek "Makanan: Wujudnya, Variasi dan Fungsinya serta cara penyajiannya", terdiri dari 5 bab, dengan susunan seperti berikut:

BAB I. PENDAHULUAN

- 1.1 Ruang lingkup masalah dan wilayah penelitian
- 1.2 Metode (cara) pengumpulan data
- 1.3 Kerangka penulisan

BAB II. MASYARAKAT DAN KEBUDAYAAN

- 2.1 Lingkungan fisik
- 2.2 Sistem politik dan pelapisan sosial
- 2.3 Kehidupan ekonomi
- 2.4 Sistem kekerabatan
- 2.5 Kehidupan agama
- 2.6 Pandangan hidup dan sistem nilai masyarakat

BAB III. KONSEP MENGENAI MAKANAN

- 3.1 Konsep mengenai makanan
- 3.2 Makanan dan penyajian serta kelakuan makanan
- 3.3 Makanan/minuman dan upacara-upacara

BAB IV MAKANAN

- 4.1 Makanan/minuman dari bahan mentah: macam, cara pengolahan, penyajian, cara konsumsi.
- 4.2 Makanan/minuman hasil proses peragian atau proses pengadaan lainnya. -
- 4.3 Makanan/minuman yang dimasak secara sederhana (direbus, dibakar).
- 4.4 Makanan/minuman yang dimasak secara kompleks (bahannya, bumbu dan cara pengolahannya).

BAB V. KESIMPULAN

- 5.1 Kesimpulan
- 5.2 Saran

DAFTAR KEPUSTAKAAN

LAMPIRAN

1. Peta
2. Foto dan Ilustrasi
3. Daftar Informan.

Uraian Singkat Setiap Bab:

BAB I. PENDAHULUAN

1. **Ruang Lingkup Masalah dan Wilayah Penelitian:**

Sub bab ini menjelaskan adat masyarakat Batak

Toba terutama mengenai adat kebiasaan makan yang masih berlaku/ditradisikan. Seterusnya melalui adat kebiasaan makan itu diusahakan mengungkapkan sistem nilai dan sistem kepribadian masyarakat Batak Toba.

2. Metode Pengumpulan Data:

Di sini dijelaskan bahwa metode yang digunakan ialah metode pengamatan terlibat dan metode dokumentasi, serta pemakaian metode-metode tersebut. Kemudian karena keterbatasan dana dan waktu, digunakan pula metode wawancara yang keseluruhannya bertujuan untuk memperoleh data yang makin lengkap.

3. Kerangka Penulisan

Memberi penjelasan mengenai garis besar penulisan/kerangka penulisan.

BAB II. MASYARAKAT DAN KEBUDAYAAN

Bab ini secara berturut-turut menguraikan:

1. Lingkungan fisik Sumatera Utara dan Tanah Batak Toba termasuk desa sample Lumban Tambak Kecamatan Silaen.
2. Sistem politik dan lapisan sosial Batak Toba.
3. Kehidupan ekonomi Batak Toba.
4. Sistem Kekerabatan Batak Toba.
5. Kehidupan agama.
6. Pandangan hidup dan sistem nilai masyarakat Batak Toba.

BAB III. KONSEP MENGENAI MAKANAN

Bab ini menjelaskan tentang konsep makan dan makanan bagi orang Batak Toba. Dalam bab ini diberi klasifikasi makanan dan fungsinya sebagaimana yang dikenal dan ditradisikan oleh masyarakat Batak Toba, demikian juga makanan dalam hubungannya dengan upacara-upacara yang masih berlaku pada masyarakat Batak Toba.

BAB IV. MAKANAN

Bab ini adalah suatu deskripsi mengenai makanan orang Batak Toba yang meliputi:

1. Makanan dari bahan mentah.
2. Makanan dari hasil proses peragian dan sejenisnya.
3. Makanan dari hasil makanan sederhana (direbus/dibakar).
4. Makanan yang dimasak dengan cara yang kompleks.

Dalam deskripsi ini dijelaskan cara pengolahan, cara penyajian dan cara memakannya serta meliputi lapisan masyarakat mana saja.

BAB V. KESIMPULAN

Bab ini terdiri dari dua bagian, yaitu:

- Kesimpulan dan
- Saran

Dalam kesimpulan kembali ditekankan suatu gambaran umum kepada pembaca tentang:

- Jenis makanan orang Batak Toba
- Konsep masyarakat Batak Toba tentang makanan
- Fungsi makan/makanan bagi orang Batak Toba
- Kaitan antara makan dengan sistem kepribadian dan sistem nilai bagi masyarakat Batak Toba.

Saran, memuat apa-apa yang dirasa oleh tim sebagai usaha meningkatkan gizi makanan dan usaha-usaha yang perlu untuk merubah kebiasaan makan demi ketahanan nasional di bidang pangan dan komoditi perdagangan.

B A B I I

M A S Y A R A K A T D A N K E B U D A Y A A N

2.1 Lingkungan Fisik

2.1.1 Sumatera Utara

Propinsi Sumatera Utara terletak pada 1^o Lintang Utara sampai 4^o Lintang Utara dan 98^o Bujur Timur sampai 101^o Bujur Timur dengan luas wilayah 72.913 Km² (Biro Pusat Statistik Propinsi Sumatera Utara, 1980).

Di tengah wilayah ini dari Utara ke Selatan membujur suatu pegunungan yang disebut Bukit Barisan. Pada bagian Timur terdapat dataran rendah yang luas dan di bagian Barat dataran rendah yang sempit. Pada pegunungan ini terdapat sebuah danau dengan panorama yang indah yakni danau Toba.

Propinsi Sumatera Utara terdiri dari 11 Kabupaten, 6 Kotamadya dan 2 Kota Administratif. Penduduk Sumatera Utara berjumlah 9.028.981 orang (Data Dasar Kanwil Depdikbud Propinsi Sumatera Utara, tahun 1983/1984).

Secara etnis penduduk Propinsi Sumatera Utara terdiri dari beberapa suku yang terdiri dari suku asli dan suku pendatang. Yang merupakan suku asli di Sumatera Utara ialah Batak, Melayu dan Nias. Suku Batak sendiri masih dapat dibedakan atas sub suku yakni: Batak Toba, Batak Karo, Batak Simalungun, Batak Pakpak/Dairi serta Batak Angkola/Mandailing. Sedang yang tergolong sebagai suku pendatang ialah Jawa, Aceh Minang dan suku pendatang lainnya dari berbagai daerah di Indonesia.

Mengenai iklim di Sumatera Utara umumnya baik dalam arti musim hujan dan kemarau berimbang, sehingga keadaan musim tidak begitu berpengaruh pada usaha pertanian.

Penduduk Sumatera Utara pada umumnya hidup dari hasil pertanian. Sementara itu peternakan hewan dan ikan mulai berkembang. Di sekitar pantai hampir seluruhnya hidup sebagai nelayan. Di bidang perkebunan Sumatera Utara termasuk sebagai suatu daerah penghasil devisa terbesar di Indonesia yang berasal dari hasil perkebunan karet, teh dan kelapa sawit.

2.1.2 Lokasi Penelitian

Seperti dikemukakan pada Bab Pendahuluan bahwa lokasi penelitian aspek *Makanan* ini ialah desa *Lumban Tambak*. Kecamatan Silaen Kabupaten Tapanuli Utara. Desa ini merupakan bagian dari "*daerah Toba*" (daerah Toba ialah dataran rendah/lembah pinggiran danau Toba mulai dari Porsea sampai ke Balige).

Desa ini seperti halnya "*daerah Toba*" lainnya merupakan daerah pertanian yang subur dan kaya akan bahan pangan. Luas areal desa ini ialah 900 Ha, dengan penduduk 1.500 jiwa yang terdiri 720 orang laki-laki dan 780 orang perempuan. Desa ini letaknya 7 Km dari Silimbat suatu desa antara Porsea dan Laguboti. Jumlah keluarga desa Lumban Tambak ini adalah 295 keluarga.

Mata pencaharian utama desa ini ialah bertanam padi dan tanaman muda seperti kacang dan bawang. Usaha peternakan seperti ternak babi dan kerbau, masih bersifat usaha sampingan. Mata pencaharian lain yang berupa mata pencaharian tetap tidak ada.

Penduduk desa ini seluruhnya telah beragama yaitu Kristen Protestan dan Katolik. Penghayat Kepercayaan Kepada Tuhan Yang Maha Esa masih ada tetapi jumlahnya tinggal sedikit yakni 11 orang. Di desa ini terdapat 1 buah gereja Protestan dan 1 buah gereja Katolik.

Mengenai pendidikan, di desa ini semua anak-anak usia sekolah sudah masuk sekolah. Di sini terdapat 2 buah SD Negeri, SD Swasta, 1 buah SMP Negeri dan 1 buah SMP Swasta. SMA Swasta 1 buah terdapat di ibukota Kecamatan yaitu di Silaen.

2.2 Sistem Politik dan Lapisan Sosial

Penduduk Kabupaten Tapanuli Utara yang sekarang, adalah merupakan satu kesatuan etnis, yang disebut orang *Batak Toba*. Wilayah Kabupaten Tapanuli Utara, disebut "*Tano Batak*" (= tanah Batak). Orang Batak Toba yang mendiami "*Tano Batak*" itu menyebut dirinya "*halak Batak*" (orang Batak) dan untuk menyebut orang sesamanya disebut "*halak hita*" (orang kita).

Untuk maksud politik *devide et impera* dari pihak kolonial Belanda, "*halak Batak*" (= orang Batak) sempat juga disebut "*bangso Batak*" (= bangsa Batak). Untunglah sejak tibanya kemerdekaan bangsa Indonesia, sebutan "*bangso Batak*" menjadi hilang atas kesadaran orang Batak Toba itu sendiri.

Mengenai sistem politik di *Tanah Batak*, apabila hal itu ditinjau dari segi teori kekuasaan/sumber kekuasaan penguasa, maka sistem politik di tanah Batak itu adalah sistem *demokrasi*.

Dalam hal ini berarti kekuasaan bersumber dari kesepakatan rakyat yang dilaksanakan pula oleh rakyat melalui pengetua-pengetua demi kepentingan bersama.

Pengertian demokrasi untuk orang Batak tersimpul dalam peribahasa yang berbunyi: "*aek godang tu aek laut, dos ni roha sibahen na saut*" (= air besar/sungai ke air laut, bulat mufakatlah yang membuat tercapainya maksud). Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa pengertian demokrasi untuk orang Batak adalah *musyawarah menuju mufakat*. Dalam hidup sehari-hari hal itu terwujud dalam kerja sama masyarakat berupa gotong-royong seperti mendirikan rumah, turun ke sawah, saat suka dan duka yang selalu tolong-menolong.

Kalaupun di tanah Batak dan bagi orang Batak ada sebutan "*Raja*", maka hal itu bukanlah dalam arti menguasai/kekuasaan (*souvereiniteit*). Pengertian "*raja*" untuk orang Batak ditekankan dalam arti sikap, watak dan tindakan, yakni seseorang yang bijaksana, adil, pengasih dan penolong serta menjunjung tinggi adat dan kebiasaan hidup.

Dengan demikian, baik sistem politik maupun lapisan sosial di tanah Batak tidak pernah didasarkan atas keturunan atau asal darah; dan tidak dijumpai kelas bangsawan dan kelas rakyat atas keturunan darah.

Karena stratifikasi sosial dari segi keturunan darah (bangsawan atau rakyat) tidak dikenal pada masyarakat Batak Toba, maka satu-satunya sistem pelapisan sosial (social stratification) yang dianut dengan setia ialah pelapisan sosial berdasarkan "*Dalihan Na Tolu*" (tungku nan tiga).

Dalam membicarakan arti perlambang yang tersimpul dalam makanan pada Bab Pendahuluan, telah disinggung bahwa unsur-unsur *dalihan na tolu* itu merupakan tiga serangkai yang tidak pernah terpisahkan dalam setiap event baik suka maupun duka. Ketiga komponen *dalihan na tolu* itu ialah pihak/clan "*hula-hula*", "*dongan tubu/dongan sabutuha*" dan "*boru*".

Meskipun dari ketiga komponen itu ada yang lebih tinggi dan yang lebih rendah, tetapi itu tidak pernah diartikan bahwa yang mempunyai derajat yang lebih tinggi (*hula-hula*) menguasai secara *souverein* kepada yang lebih rendah (*boru*).

Dari ketiga unsur *dalihan na tolu* itu, *hula-hula* lah yang mempunyai kedudukan yang tertinggi. Bagi orang Batak Toba, *hula-hula* dipandang sebagai sumber berkat, pahala dan rezeki, sehingga *hula-hula* dipandang sebagai "*debata na niida*"*) (Tuhan/dewata yang nampak).

"*Dongan tubu/dongan sabutuha*" ialah orang-orang teman satu clan/marga terutama keluarga dekat dalam garis patrilineal. Yang termasuk unsur ini berkedudukan sebagai tuan rumah (*suhut*) dalam setiap acara baik dalam keadaan suka maupun dalam duka.

"*Boru*" adalah unsur *dalihan na tolu* yang mempunyai kedudukan yang terendah. Kelompok inilah yang diharapkan akan memberi bantuan baik berupa tenaga maupun dana (materi) dalam setiap kejadian di pihak *hula-hulanya*. Walaupun *boru* itu dalam struktur *dalihan na tolu* mempunyai kedudukan yang terendah, tetapi *boru* itu sangat dihargai. Jadi jelas bahwa *boru* itu bukanlah orang yang diperhamba atau pihak yang sudah ditakdirkan untuk dieksploitasi.

*) Dengan masuknya agama Kristen anggapan itu mulai berkurang. Memang *hula-hula* tetap dihormati, tetapi tidak sampai kepada tingkat "*Tuhan yang nampak*". Ini sesuai dengan hukum taurat kelima, bahwa penghormatan tertinggi hanyalah kepada orang yang disebut "*orang tua*".

Keserasian antara ketiga unsur *dalihan na tolu* harus terus dijaga dan dipelihara dengan baik. Usaha pemeliharaan keserasian itu tersimpul dalam falsafah yang, telah disebut pada Bab Pendahuluan yakni: "*Somba marhula-hula, manat mardongan tubu, elek marboru*". *Somba marhula-hula* berarti sembah dan sujud kepada hula-hula sesuai dengan keyakinan dan adat orang Batak. *Manat mardongan tubu* berarti cermat, teliti dan adil terhadap teman satu clan/marga. *Dongan tubu* harus diperlukan seperti terhadap diri/keluarga sendiri. *Elek marboru* berarti harus dihargai, dibujuk dan diberi respect yang wajar sesuai dengan jasanya kepada hula-hulanya.

Kesimpulan kita yang terakhir ialah tidak ada pelapisan sosial menurut kelas bangsawan dan rakyat bagi orang Batak Toba. Pelapisan sosial satu-satunya dan yang tetap lestari ialah sesuai dengan *dalihan na tolu*.

2.3 Kehidupan Ekonomi

2.3.1 Kabupaten Tapanuli Utara

Kabupaten Tapanuli Utara dengan sebutan "tano Batak" itu, mempunyai luas wilayah 1.162.541 Ha. Dari luas wilayah itu hanya 78.830 Ha berupa sawah, ladang, tegalan kosong, kebun dan kolam-kolam. Selebihnya adalah berupa hutan belukar, padang rumput, padang tandus, kuburan, danau Toba dan jalan-jalan (Tapanuli Utara dewasa ini, 1973 hal. 2).

Dari angka di atas nampak, bahwa wilayah tanah Batak Toba ("tano Batak") itu hanya 6.7% yang dapat diusahai. Ini disebabkan tanahnya kebanyakan terdiri dari tanah tuf, tanah scalk dan tanah berbatu-batu yang tidak subur. Selain itu letak tanah yang terlalu tinggi sehingga tidak mungkin diairi, dan tanah-tanah pegunungan, serta jauh dari pusat-pusat perhubungan.

Sebagian dari sawah-sawah di sana, pengairannya masih tergantung pada hujan, seperti terdapat di pulau Samosir dan Humbang. Peternakan berupa ternak babi, lembu dan kerbau belum dapat diusahakan secara intensif.

Hasil kerajinan tangan berupa pertenenan dan anyaman tikar belum dapat dijadikan sebagai mata pencaharian tetap. Pembuatan alat pertanian seperti cangkul dan babat masih dikerjakan secara tradisional oleh para pengrajin besi.

Mengenai hasil tambang, sampai kini belum ada ditemukan. Keadaan ekonomi seperti tersebut di atas membuat wilayah ini seperti apa yang sering disebut dalam beberapa mas media yaitu "daerah peta kemiskinan". Inilah yang membuat penduduk/orang Batak banyak meninggalkan daerahnya dan merantau terpencar-pencar di seluruh persada Nusantara untuk mencari nafkah.

2.3.2 Desa Lumban Tambak

Seerti telah disinggung dalam Lingkungan Fisik di muka bahwa penduduk desa Lumban Tambak pada umumnya hidup dari bertani. Dari luas wilayah desa ini yakni 900 Ha, daerah pertanian 400 Ha, yang setiap tahunnya menghasilkan gabah kering sekitar 1.650 ton. Walaupun desa ini termasuk bertanah subur, tetapi karena sumber hanya satu macam saja, yaitu padi maka hidup penduduk masih termasuk hidup yang jauh dari hidup berkecukupan.

2.4 Sistem Kekerabatan

2.4.1 Garis Keturunan

Garis keturunan pada masyarakat Batak Toba adalah garis keturunan menurut garis ayah (patrilinial). Sistem patrilineal merupakan tulang punggung masyarakat Batak Toba, karena baik dalam keluarga batih sampai kepada kelompok marga, semuanya berdasarkan garis keturunan ayah.

Garis keturunan ibu/perempuan tidak diperhitungkan, karena apabila seorang perempuan sudah berumah tangga, maka si perempuan itu telah masuk ke marga/clan pihak suaminya.

2.4.2 Kelompok Kekerabatan

Yang merupakan kelompok kekerabatan yang terkecil masyarakat Batak Toba ialah keluarga batih yang biasa disebut "ripe"* yang terdiri dari suami, isteri dan anak-anaknya. Semua anak-anaknya (laki-laki/perempuan) disebut: *Saama-saina* (seayah-seibu).

Sesudah orang yang "*Saama-saina*", ialah orang yang "*saompung*" (satu nenek) dan yang di atasnya disebut: "*ompu marti-*

*) *Ripe* = kadang-kadang diartikan juga sebagai keluarga yang lebih besar, dalam hal ini pengertiannya lebih bersifat kelompok.

Dongan saripe = berarti isteri/suami.

nodohon” (neneknya bersaudara). Sesudah *”ompung martinodohon*” sampai yang di atasnya disebut saja *”halak na paompu-ompu*” (orang bersaudara di tingkat leluhur, yakni sampai sejauh mana kerabat dari garis ayah itu masih dikenal atau masih diketahui silsilahnya. Kerabat tertinggi menurut garis ayah ialah orang yang *”semarga*” (satu marga).

Marga pada masyarakat Batak Toba sangat banyak, yang keseluruhannya dapat dikelompokkan atas dua bagian besar sebagai keturunan *Guru Tateabulan* dan *Raja Isumbaon* yang berasal dari *Si Raja Batak* yang merupakan leluhur semua orang Batak.

Untuk menentukan hubungan di antara sesama orang Batak yang belum saling mengenal ditentukan dengan jalan *”partuturan*” (= silsilah), yaitu saling menjelaskan *marga* (stam) dan keturunan masing-masing.

Yang pertama-tama dapat ditentukan melalui partuturan ialah kedudukan, dan hubungan satu sama lain sesuai dengan dalihan na tolu, yakni apakah teman bersapa itu sebagai *hula-hula*, *dongan tubu* atau *boru*. Itulah sebabnya maka lahir *umpasa* (pantun) yang berbunyi:

”Jolo tiniptip sangkar
Mambahen huru-huruan
Jolo sinungkun marga
Asa binoto partuturan”

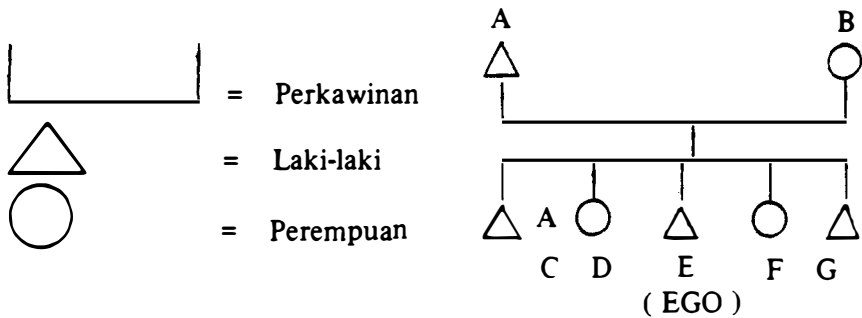
Artinya:

Duluan dikerat-kerat pimping
Untuk dijadikan sangkar
Duluan ditanyakan *marga*
Agar diketahui *partuturan*.

2.4.3 Istilah Kekerabatan

Kita ketahui bahwa kekerabatan terjadi karena perkawinan, dan dari hubungan kekerabatan ini lahir pulalah istilah-istilah kekerabatan. Dalam bahasa Batak Toba hubungan antara setiap individu dengan individu lainnya berupa sapaan disebut *”marparuhaon*”. Misalnya ditanyakan: *Ego marparuhaon* kepada suami saudara perempuan. Dijawab: *”Marlae*” (memanggil ipar). Jadi *marparuhaon* berarti *memanggil apa*”.

Di bawah ini disajikan sapaan (paruhaon) antara Ego dengan kerabat-kerabat yang berhubungan dengan Ego. Dalam keluarga batih kita lihat sebagai berikut:



- E dengan A = marama/maramang
- E dengan B = marina/marinang
- E dengan C = marangkang
- E dengan D/F = marito
- E dengan G = maranggi
- D dengan F = maranggi
- F dengan D = marangkang
- A/B dengan C/E/G = maranak
- A/B dengan D/F = marboru

Sesudah istilah kekerabatan dalam keluarga batih ini, kita lihat pula istilah kekerabatan dalam kekerabatan yang lebih luas, seperti berikut:

- Ompung suhut = ayah/ibu dari bapak
- Ompung bao = ayah/ibu dari ibu
- Amang tua = abang dari ayah
- Inang tua = isteri dari amang tua
- Amanguda = adik laki-laki dari ayah
- Inanguda = isteri amanguda
- Naboru = saudara perempuan ayah
- Amangboru = suami naboru
- Tulang = saudara laki-laki ibu
- Nantulang = isteri tulang
- Lae = suami saudara perempuan
- Pariban = saudara perempuan isteri

Bere	=	anak saudara perempuan
Ama na poso	=	anak laki-laki dari saudara laki-laki isteri
Simatua doli	=	ayah isteri/ayah suami
Simatua boru	=	ibu isteri/ibu suami
Parumaen	=	isteri anak laki-laki
Hela	=	suami anak perempuan
Bao	=	isteri dari saudara laki-laki isteri atau ipar suami
Inang naposo	=	isteri dari ama naposo

2.5 Kehidupan Agama

2.5.1 Animisme

Sebelum masuknya agama Kristen dan Islam masyarakat Batak Toba menganut kepercayaan animisme. Konsepsi-konsepsi dasar dari kepercayaan asli orang Batak Toba terdapat dalam buku kuno yang disebut "*Pustaka*".

Menurut kepercayaan asli orang Batak Toba ada 3 dunia yaitu: "*banua ginjang*" (benua/dunia atas), "*banua tonga*" (benua/dunia tengah) dan "*banua toru*" (benua/dunia bawah). Pencipta segala yang ada termasuk seluruh alam dan isinya ialah "*Debata Mulajadi Na Bolon*" dewata besar mula segala yang ada).

Berdasarkan kepercayaan orang Batak Toba, manusia terdiri dari roh dan jasmani. Roh disebut "*tondi*" dan jasmani disebut "*daging*". Apabila seseorang sudah meninggal, maka menurut kepercayaan asli orang Batak Toba, disebut: "*daging gabe tano, hosa gabe alogo, tondi gabe begu*" yang berarti: jasmani jadi tanah, napas jadi angin, roh jadi hantu.

Jadi jelas bahwa "*begu*" itu menurut kepercayaan asli orang Batak Toba berasal dari roh manusia. Hanya perlu dicatat bahwa "*begu*" ada sedikit bedanya dari hantu, karena hantu lebih berasosiasi dengan kekuatan yang berbuat jahat.

Sesuatu yang dekat dengan pengertian "*tondi*" ialah "*sahala*", yaitu wibawa atau kharisma bagi orang yang hidup dan kira-kira sama dengan "*mana*" bagi orang yang sudah meninggal.

Mengenai kekuatan/tenaga bertindak, menurut kepercayaan orang Batak Toba sebelum menganut agama yang monotheis, bahwa *tondi* dan *begu* sama-sama dapat bertindak. Ini nampak dari ucapan "*martondi na mangolu, marbegu na mate*" (mem-

punyai roh yang hidup, mempunyai hantu yang mati). *Begu* itu dapat melihat juga keadaan orang/keluarga yang ditinggalkannya.

Begu ada yang jahat dan ada pula yang baik. *Begu* yang baik dan terutama kepada keturunan yang ditinggalkan disebut: "*simangot ni natua-tua*" (*begu* orang tua yang bersifat menjaga). "*Simangot ni natua-tua*" itu harus selalu "*disubut*" (dihormati dengan memberi sajian).

Macam-macam *begu* yang lain ialah:

- *Begu ganjang*, selain berupa tenaga gaib, juga dapat dipelihara dan dapat disuruh membunuh orang lain.
- *Begu Nurnur*, ialah *begu* yang tingginya ada setinggi pohon enau dan sangat berbahaya.
- *Begu Simadang-adang*, *begu* yang berkelana dan selalu mendatangkan bala.
- *Sombaon*, ialah sejenis *begu* yang berdiam di hutan atau di gunung.
- *Solobean*, ialah sejenis *begu* yang berkuasa di air atau di danau.
- *Silaon*, ialah sejenis *begu* berdiam di pohon-pohon atau di batu.

Mengenai peruntungan atau nasib manusia, menurut kepercayaan orang Batak Toba dulu, sudah ditentukan sebagai takdir bagi seseorang, yang disebut: "*sibaran*" dan itu sudah dinyatakan dalam mimpi orang tua seseorang sebelum lahir yang disebut "*purba*".

2.5.2 Islam

Agama Islam masuk ke tanah Batak bersamaan dengan Perang Paderi (1824) yang masuk dari Sumatera Barat. Sebagian lagi ada yang masuk dari pesisir Barat yaitu dari daerah Barus. Penganut agama Islam di tapah Batak (Tapanuli Utara) ± 4% (Tapanuli Utara dewasa ini, 1973).

2.5.3 Agama Kristen

Agama Kristen mulai masuk ke tanah Batak pada tahun 1824 yang dibawa oleh Burton dan Ward, keduanya missionaris gereja Baptis di Inggris. Kemudian pada tahun 1834 disusul oleh Lyman dan Munson, missionaris gereja Baptis dari Boston, Amerika. Seorang ahli bahasa yang banyak jasanya pada permulaan masuk-

nya agama Kristen ialah Van Der Tuuk dari negeri Belanda. Pekerjaan pengembangan agama ini kemudian diambil alih dan diteruskan oleh Rijnsche Missions Gessellschaft (RMG) yang berpusat di Barmen (Jerman). Seorang tokoh terkenal dari Zending ini ialah Dr. Ingewer Ludwig Nommensen yang digelar sebagai "Apostel untuk orang Batak" (Immanuel, HKBP 1984).

Komposisi penganut agama di tanah Batak ialah: Protestan 83%, Katolik 12%, Islam 4% dan animisten 1%, (Tapanuli Utara dewasa ini. 1973).

Di Desa Lumban Tambak sendiri komposisi penganut agama adalah sebagai berikut: Kristen Protestan 65.3%, Katolik 33.3%. Islam 0,7% dan animisten 0,7%.

2.6 Pandangan Hidup dan Sistem Nilai Masyarakat

Dalam pembicaraan mengenai sistem kekerabatan di muka telah diterangkan bahwa "*dalihan na tolu*" adalah merupakan kerangka dasar kekerabatan. Tetapi lebih dalam dari itu "*dalihan na tolu*" juga merupakan suatu pandangan hidup (*levens visie*) untuk orang Batak Toba, karena susunan ketiga unsur "*dalihan na tolu*" adalah merupakan refleksi dari tiga benua yang dikenal dalam kepercayaan masyarakat Batak Toba (dunia atas, tengah dan bawah).

Tujuan hidup tertinggi bagi orang Batak Toba ialah menjadi orang yang disebut "*na martua*" (yang bertuah). Orang demikian ialah orang yang hidupnya disertai "*hamoraon*", *hagabeon* dan *hasangapon*" (kaya, punyai keturunan laki-laki dan perempuan serta mulia).

Seperti telah disebut di muka, agar tujuan hidup demikian tercapai, hubungan seseorang dengan unsur-unsur *dalihan na tolu* harus serasi.

Keserasian itu ialah sembah sujud kepada hula-hula, teliti, adil, cermat dan seirama dengan *dongan tubu*, dan bersifat mengambil hati atau membujuk kepada *boru*.

Orang Batak Toba sangat cinta dengan hidup dan kehidupan ini walaupun hidup itu penuh kesusahan. Ini terbukti dari peribahasa yang berbunyi: "*Lapa-lapa pe di toru ni sobuon, malap-alap pe taho asal di hangoluan*" gabah kosong pun di bawah sekam, biar pun susah asal hidup). Ini menggambarkan suatu

optimisme, *bahasa* biarpun hidup kini susah. ada juga masanya hidup senang asal tekun berusaha.

Orang Batak Toba selalu merasa bersatu dengan negerinya yaitu tanah Batak yang juga disebut istilah "*bona pasogit*" atau "*bona ni pinasa*". Ini tergambar dalam suatu lirik lagu "*arga do bona ni pinasa, di hita angka na marroha*" (sangat indah dan tinggi nilainya negeri tercinta bagi kita yang mengerti hikmat). Orang Batak Toba yang hidup di perantauan selalu merindukan bona pasogitnya yang juga terpancar pada suatu lirik lagu:

"O, tano Batak sai naeng hutatap
Ahu on naeng mian di ho sambulongki"

Artinya:

"O, tanah Batak senantiasa ku kan menatapmu
Aku ini ingin berada padamu tempat akhir hayatku.

Mengenai sistem nilai yang merupakan warisan para leluhur sangat dijunjung tinggi. Adat adalah merupakan pusaka yang tidak kunjung usang. Adat haruslah selalu dilestarikan dan dijunjung tinggi. Ini terlukis dari ungkapan atau pepatah berikut:

"Raja na di jolo, martungkot siala gundi,
Adat pinungka ni na parjolo, siihuthonon ni parpudi".

Artinya:

"Raja yang di depan bertongkatkan siala gundi,*
Adat yang diciptakan orang terdahulu harus diikuti orang yang kemudian."

Selain itu adat merupakan norma hukum yang didukung rasa kemanusiaan yang tinggi. Adat harus ditegakkan. dan dijunjung tinggi. Ini diungkapkan dalam peribahasa:

"Jongjong hau na so sitabaon, peak na so sigulingon".

Artinya:

"Berdiri kayu jangan ditebang, tumbangpun jangan diguling".

Seterusnya apabila dikaitkan dengan pandangan hidup negara kita Pancasila, maka tiap-tiap sila ada juga dalam pandangan

*) Siala gundi, ialah sejenis tumbuhan semak yang kayunya keras, lurus dan dahannya jarang.

hidup orang Batak Toba. Misalnya:

- Sila Pertama = "Sirungguk sitata, ia disi hita marpungu disi do Ompunta Debata" yang artinya: Sirungguk Sitata, bila di situ kita berkumpul, di situ hadir Tuhan Dewata.
- Sila Kedua = "Ndang jadi hu roha mida na metmet" yang artinya: Tidak boleh anggap leceh kepada manusia/orang kecil dan hina.
- Sila Ketiga = "Manimbung rap tu ginjang, mangangkat rap tu toru" yang artinya: melompat sama ke atas, terjun sama ke bawah (= seia sekata).
- Sila Keempat = "Hata torop sabungan ni hata. hata mamunjung hata lalaen", yang artinya: Suara orang banyak. atau mufakat orang banyaklah induk dari semua pendapat, sedang pendapat seorang sendiri adalah pendapat orang gila.
- Sila Kelima = "Marbagi di na otik, mardua di na godang" yang artinya: dibagi kalau sedikit, dipecah kalau banyak (= pembagian yang adil dan merata).

Demikianlah secara sepintas pandangan hidup dan sistem nilai masyarakat yang hingga kini masih hidup dan dijunjung tinggi oleh kelompok masyarakat Batak Toba/orang Batak Toba.

B A B I I I

K O N S E P M E N G E N A I M A K A N A N O R A N G B A T A K T O B A

3.1 Konsep Mengenai Makanan

Makanan dalam pengertian umum adalah segala bahan yang tersedia atau yang dapat disediakan bagi pemenuhan kebutuhan hidup manusia dalam arti nutrisional dan cultural (Nico S. Kalangi, hal. 6).

Pengertian makanan dalam bahasa Indonesia dapat diterjemahkan secara lexical ke dalam bahasa Batak Toba dengan kata: "*Sipanganon, Siallangon*" dan "*Hangoluan Siapari*".

Meskipun ketiga kata itu bersinonim, namun intensitas pengertian secara cultural mempunyai degree yang berbeda. *Siallangon*, lebih banyak mempunyai stress pengertian untuk kebutuhan organisme tubuh manusia. *Sipanganon*, selain mempunyai pengertian untuk kebutuhan organisme tubuh, juga mempunyai makna cultural sedang *hangoluan siapari* mempunyai arti lain di luar kedua pengertian terdahulu, yakni juga mencakup pengertian *sumber* kehidupan manusia.

Dalam konteks judul tulisan ini maka sinonim yang lebih sesuai dengan pengertian *makanan* dalam Bahasa Indonesia, ialah pengertian yang kedua, yaitu *sipanganon*.

Bertolak dari pengertian/uraian di atas maka makanan (*sipanganon*) menurut konsep orang Batak Toba ialah segala hasil organik dengan kuantitas-kuantitas biokimia yang secara fisiologis berfungsi untuk mempertahankan hidup tubuh manusia dan me-

miliki makna budaya yang diakui dan dibenarkan secara tersendiri oleh anggota-anggota setiap kelompok masyarakat (Nico S. Kalangi hal. 5).

Setelah perumusan tentang pengertian makanan menurut orang Batak Toba, maka makanan menurut orang Batak Toba dapat digolongkan dalam: makanan sehari-hari, makanan pelengkap, makanan untuk tamu dan makanan untuk upacara-upacara.

Termasuk sebagai bagian makanan adalah minuman. Minuman bagi orang Batak Toba dapat pula digolongkan dalam: air minum sehari-hari, air minum teman sarapan, minuman untuk tamu dan minuman sebagai jajan.

3.2 Makanan dan Penyajian serta Kelakuan Makan

Jenis-jenis makanan bagi orang Batak Toba selalu punya kaitan dengan konsep mereka mengenai *makan*, yang dalam bahasa Batak Toba disebut "*mangan*". Pengertian makan (*mangan*) sesuai dengan tradisi orang Batak Toba ialah makan nasi beserta dengan lauk-pauknya pada waktu-waktu yang sudah tertentu. Sebagaimana dengan kelompok masyarakat/suku lain di Indonesia, maka bagi kelompok masyarakat Batak Toba pun sistem kelakuan makanan/minuman itu adalah sesuatu yang menjadi tradisi dari warga masyarakat Batak Toba.

Mengenai waktu makan yang umum untuk orang Batak Toba ialah sebanyak dua kali dalam sehari. Selain dari konsep makan (*mangan*) yang disebut di atas ada lagi beberapa konsep makan/minum, yang fungsinya di luar konsep tersebut di atas, yakni: jajan dan berbagai konsep makan sebagai pancaran suasana perasaan seperti pernyataan rasa hormat, sayang dan saling memaafkan.

Adapun jenis-jenis makanan yang biasa dihidangkan untuk makan sesuai dengan konsep orang Batak Toba seperti tersebut di atas umumnya terdiri atas nasi dan lauk-pauknya.

Menurut konsep kebudayaan orang Batak Toba, makan (*mangan*) dibagi dalam dua golongan yakni *makan siang* dan *makan sore/malam*. Sarapan pagi dan makan tambahan yang lain tidak tergolong dalam pengertian makan (*mangan*) sesuai dengan konsep kebudayaan orang Batak Toba.

Sejalan dengan konsep makan bagi orang Batak Toba, makanan yang dihidangkan dapat digolongkan sesuai dengan fungsi makanan, kedudukan sosial/adat dan ekonomi dan masyarakat-masyarakat lokal.

3.2.1 Jenis Makanan Sesuai Dengan Fungsinya:

Menurut fungsinya, jenis makanan dapat pula dibedakan atas makan sehari-hari, makan untuk peristiwa khusus dan makan tambahan.

3.2.1.1 Makan sehari-hari

Makanan sehari-hari disebut juga makanan pokok. Yang dimaksud dengan makanan sehari-hari untuk orang Batak Toba ialah makan nasi dengan lauk-pauknya sesuai dengan kondisi sosial ekonomis masing-masing keluarga.

Walaupun konsep makan sesuai dengan kebudayaan orang Batak Toba hanya mengenal makan siang dan makan sore/malam, tetapi hal ini mempunyai kekecualian untuk anak-anak sesuai dengan umurnya. Selain kedua waktu makan tersebut di atas mereka mempunyai waktu lagi antara makan siang dan makan malam. Makanan yang mereka makan ialah sisa makanan siang.

3.2.1.2 Makanan untuk peristiwa khusus

Makanan untuk peristiwa khusus ini meliputi makan untuk kedatangan tamu dan makan untuk upacara-upacara. Karena makan untuk upacara-upacara akan dibicarakan secara tersendiri, maka dalam nomor ini akan dibicarakan hanya untuk kedatangan tamu.

Makanan untuk tamu sebenarnya adalah merupakan bagian dari makanan sehari-hari. Yang membedakan makanan sehari-hari dengan makanan untuk tamu ialah intensitas kenikmatannya, kuantitas dan kualitasnya. Selain itu cara penyajian dan pengkonsumsian juga berbeda. Tetapi waktu dan konsepnya adalah sama dengan makanan sehari-hari.

Bagi masyarakat orang Batak Toba, yang tergolong tamu itu dapat pula dikelompokkan sesuai dengan dasar kekerabatan Batak Toba yaitu "dalihan na tolu", yang terdiri dari dengan tubu, hula-hula dan boru.

Tamu yang datang digolongkan kepada salah satu unsur dari ketiga unsur dalihan na tolu itu. Sejalan dengan itu maka makanan yang disuguhkan pun berbeda pula wujud dan maknanya. Dalam penyajian makanan untuk tamu itu yang paling utama diperhatikan ialah lauk-pauknya sesuai dengan kemampuan keluarga yang menjamu.

Apabila tamu yang datang termasuk kelompok boru, maka lauk-pauk yang dihidangkan sesuai dengan ketentuan adat Batak Toba ialah "*dengke*" (ikan) dan kalau tamu yang datang termasuk kelompok hula-hula, maka lauk yang ialah "*juhut na marsaudara*" (daging babi yang dicincang dicampur dengan darah). Tetapi apabila tamu yang datang adalah kelompok *dongan tubu*, maka lauk yang dihidangkan menurut adat adalah sama dengan lauk si penerima tamu dengan peningkatan kenikmatannya, karena tamu yang datang dipandang sekelompok dengan si penerima tamu.

Perlu dijelaskan bahwa hidangan yang disebut di atas ini adalah berdasarkan prinsip dalihan na tolu, namun segalanya itu tetap ditentukan kondisi sosial ekonomi si penerima tamu.

Selain makan untuk menerima tamu, maka dalam makan untuk peristiwa khusus ini masih perlu dibicarakan fungsi/makan lain dari makanan yang itu menunjukkan rasa hormat serta untuk menandai suatu peristiwa.

Makan yang khusus untuk menyambut orang yang dihormati, atasan atau teman adalah untuk menunjukkan rasa hormat dan respect terhadap tamu tersebut.

Makanan di waktu mendamaikan orang yang berselisih adalah merupakan meterai atau sahnya perdamaian di antara orang yang berselisih. Makanan seperti ini dalam bahasa Batak Toba disebut: "*indahan sinaor*" (nasi untuk rujuk).

3.2.1.3 Makanan Tambahan

Makanan tambahan disebut juga makanan pelengkap atau makanan sampingan. Yang termasuk pada makanan ini ialah makanan yang dimakan sebagai tambahan makanan pokok. Ciri-ciri makanan tambahan ini ialah:

- Bahan makanan tersebut bermacam-macam.
- Fungsinya lebih banyak untuk kenikmatan.
- Ukuran kuantitas/kualitas lebih bebas dari makanan pokok.
- Waktunya tidak tertentu.

Contoh makanan tambahan ialah ubi bakar, ubi rebus, minuman teh, kopi dan berbagai makanan jajanan.

Pada beberapa tempat/lokal masyarakat Batak Toba sengaja lebih dulu makan ubi rebus sebelum makan (mangan). Tujuannya ialah untuk mengurangi pengonsumsi beras/nasi. Makan ubi rebus ini disebut "*mangan gadong*" atau "*manggadong*" (makan ubi). Kadang-kadang sebagai ungkapan eufemis, sehingga makan (mangan) disebut juga *manggadong* terutama pada saat mengajak tamu atau famili untuk makan bersama.

Untuk melengkapi uraian tersebut di atas, di bawah ini dicantumkan daftar-daftar tentang makanan tambahan yang mencakup: waktu, peristiwa, melibatkan siapa saja, makanan apa saja yang disajikan, bagaimana prosesnya, golongan lapisan sosial dan di desa/kota.

3.2.1.4. Minuman

Minuman untuk orang Batak Toba dapat juga diklasifikasikan atas minuman sehari-hari, minuman untuk tamu dan minuman pada pesta-pesta.

- *Minuman sehari-hari*, yakni minuman untuk makan, ialah teh makan (teh tanpa gula).
- *Minuman untuk tamu*, apabila untuk makan, maka yang dihidangkan ialah tek makan juga, tetapi ada kalanya dihidangkan juga "*tuak*" (nira yang dicampur dengan sejenis kulit kayu yang disebut "*raru*").

Minuman untuk tamu selain untuk makan sehari-hari ialah teh manis, kopi manis dan kadang-kadang dicampur susu. Minuman untuk upacara pesta pada umumnya adalah tuak. Tetapi minuman untuk pesta ini pun disesuaikan dengan kondisi sosial ekonomis orang yang mengadakan pesta.

3.2.2. Jenis makanan sesuai dengan kedudukan sosial dan ekonomi dalam masyarakat Batak Toba.

Mengenai jenis-jenis makanan yang dihidangkan sesuai dengan kedudukan sosial dan ekonomi pada masyarakat orang Batak Toba, harus ditinjau dari sistim lapisan sosial yang ada atau yang pernah ada.

Seperti telah berulang-ulang dikatakan, bahwa satu-satunya sistem lapisan sosial yang ada pada masyarakat orang Batak Toba hanyalah berdasarkan "*dalihan na tolu*".

Pada masyarakat Batak Toba pada dasarnya tidak dikenal sistem tingkatan sosial berdasarkan keturunan/darah seperti pada suku-suku lain. Masyarakat Batak Toba tidak mengenal kaum bangsawan dan rakyat biasa.

Kalaupun kedudukan *hula-hula* lebih tinggi dari kedudukan *boru*, hal itu adalah sesuai dengan ketentuan adat, bukan atas ketentuan darah/keturunan seperti pada golongan bangsawan. Lagi pula tidak pernah seseorang mutlak selalu berkedudukan *hula-hula*, karena seorang *hula-hula* adalah juga menjadi *boru* pada pihak lain yaitu keluarga isterinya.

Seperti telah diterangkan di muka bahwa makanan yang dihidangkan untuk tamu dapat berbeda-beda sesuai dengan kedudukan tamu dalam struktur *dalihan na tolu*.

Kedudukan seseorang secara ekonomis pada dasarnya tidak mengakibatkan penggolongan jenis-jenis makanan bagi masyarakat Batak Toba. Kalaupun ada perbedaan, hanyalah perbedaan kuantitas, kualitas atau pun gizi, namun perbedaan secara adat atau nilai cultural tidak ada.

3.2.3. Jenis makanan sesuai dengan keanekaragaman corak budaya lokal.

Sub suku Batak Toba masih dapat dikelompokkan atas kelompok-kelompok masyarakat lokal seperti: Samosir, Toba, Humbang, Silindung dan Pahae.

Lingkungan fisik masyarakat-masyarakat lokal ini satu sama lain masih mempunyai perbedaan-perbedaan yang menimbulkan variasi-variasi adat/budaha termasuk juga dalam wujud makanan dan minuman beserta cara penyajiannya.

Salah satu contoh yang sering ditemui dalam upacara-upacara adat yang merupakan perbedaan lokal pada masyarakat Batak

Toba, ialah mengenai "tudu-tudu ni sipanganon"*.) Di 'daerah, Toba' (Porsen, Laguboti dan Balige serta sekitarnya), yang menjadi "jambar" (perolehan menurut adat) untuk hula-hula ialah "ulu" (batok kepala), sedang di daerah-daerah lain yang termasuk wilayah adat Batak Toba, jambar untuk hula-hula ialah osang (dagu).

Demikian juga mengenai "sangsang" (daging babi yang dicincang dicampur dengan darah). Pada beberapa daerah lokal seperti Samosir dan Humbang, cincang itu agak besar-besar (sebesar biji angka), sedang untuk daerah lokal yang lain seperti Toba dan Silindung cincang itu dicincang sampai lumat.

Demikian juga ubi (gadong) termasuk hampir sebagai makanan pokok untuk daerah Humbang sedang untuk daerah lain sebagai tambahan atau jajan.

Makanan-makanan yang tidak tergolong sebagai makanan pokok juga beraneka ragam dan juga dapat digolong-golongkan sesuai dengan fungsinya. Fungsinya tersebut ialah:

- a. *Fungsi Kenikmatan*, yaitu sering makanan makanan kecil bukan karena lapar atau haus, tetapi hanya karena ingin menikmati saja. *Contohnya* ialah: makanan kue, ubi goreng, pisang goreng, jagung bakar, minuman cendol dan sebagainya.
- b. *Fungsi untuk memenuhi kebutuhan makan dan minuman dalam keadaan darurat.*

Maka dalam keadaan darurat ini tentu dalam keadaan dimana makan sesuai dengan konsep makan yang biasa tidak dapat dipenuhi.

Misalnya orang yang sedang dalam perjalanan meskipun sudah tiba waktunya makan secara rutin, tetapi karena makanan untuk makan secara rutin tidak ada, makanan kecil seperti kue-kue, ubi rebus, ubi goreng, teh dan kopi dimakan sebagai makanan pokok sampai tiba saatnya dapat memperoleh makanan yang pantas untuk makan secara rutin.

- c. *Fungsi sosial.* Sering makanan seperti ini sekedar memenuhi

*) *Tudu-tudu ni sipanganon*, umumnya terdiri dari batok kepala dibagi dua yang paling atas disebut *panahui*, bagian rahang atas disebut "na marngingi", sudah itu "osang" (dagu) "ihur" (ekor), *panamboli* (bagian belakang leher), *somba-somba* (empat pasang tulang rusuk), *seit* (tulang pangkal paha) dari babi, lembu atau kerbau yang dipotong pada pesta adat.

hubungan sosial atau pergaulan. Misalnya makan di pesta, sering makanan sekedar dicicipi saja. Demikian juga menyambut tamu, sering makan seperti ini hanya sebagai pernyataan rasa hormat, kasih dan sebagainya.

d. *Fungsi lain.*

Misalnya mentraktir teman dengan makanan makanan kecil, karena rasa gembira dan puas atas suatu prestasi yang diperoleh secara sukses.

Sesuai dengan sistim penggolongan makanan dan fungsinya dalam konsep orang Batak Toba, maka masing-masing golongan jenis makanan menurut fungsinya, digolongkan nilainya (kwantitas dan kualitas serta variasi-variasinya).

Selain itu digolongkan juga menurut sistim pelapisan sosial, asal darah/masyarakat lokal, golongan umur dan cara penyajiannya. Untuk jelasnya, di belakang akan dibuat perinciannya dalam bentuk daftar.

3.3. Makanan/minuman dan upacara-upacara.

Disini lebih dulu kita mulai dengan pengertian upacara, yang kemudian disusul dengan makanan pada setiap upacara. Upacara adalah suatu rangkaian tindakan nyata yang berfungsi sebagai perlambang atau referensi dan sebagai pancaran suasana perasaan (stimulus of emotion).

Upacara-upacara bukan hanya dimaksudkan untuk menanamkan pengertian atau memberitahukan akan pentingnya tindakan yang diperagakan secara simbolik, akan tetapi juga mengandung perintah kepada mereka yang terlibat, untuk bertindak sesuai dengan lambang-lambang yang diperagakan. Selain itu upacara sangat penting sebagai sumber informasi kebudayaan karena ia juga sangat erat kaitannya dengan kepercayaan akan adanya kekuatan gaib sehingga dapat dipergunakan sebagai petunjuk tentang kepercayaan yang dianut oleh masyarakat pendukungnya (S. Budhisantoso, hal. 8 – 9)*)

*) Rumusan Parsudi Suparlan mengenai upacara: Upacara ialah serangkaian tindakan yang berlandaskan suatu patokan yang baku yang ada dalam kebudayaan yang memperlihatkan pentingnya symbol-symbol sebagaimana yang telah digariskan dalam tradisi.

Upacara dapat dibagi dua yaitu *ritual* dan *ceremonial*. Upacara rite tidak selamanya melibatkan banyak orang dan banyak benda, tetapi ceremony selalu melibatkan banyak orang dan benda-benda suci (pengarahan di Cisarua Bogor, 1982).

Upacara-upacara yang ada pada masyarakat Batak Toba dapat digolongkan atas 3 golongan, yaitu: Upacara adat, Upacara agama dan Upacara yang berhubungan dengan lingkungan hidup.

Upacara yang berhubungan dengan adat, misalnya kelahiran, perkawinan dan kematian.

Pada pembicaraan mengenai "jenis makanan sesuai dengan keanekaragaman cara budaya lokal", telah disinggung mengenai "tudu-tudu ni sipanganon" dan "jambar". Mengingat pentingnya arti dan peranan "jambar" dalam setiap upacara adat Batak Toba, maka sudah pada tempatnyalah disini dibicarakan secara khusus mengenai hal tersebut. Disini akan kita lihat bahwa "jambar" disamping sebagai makanan, tetapi lebih-lebih lagi dalam nilai kulturalnya.

Mengenai "parjambaran" dalam upacara adat Batak Toba adalah sesuatu yang sangat essensial dan prinsipil. Secara morfologis kata itu dapat diuraikan atas: par – jambar – an, yang terjemahan langsungnya dalam Bahasa Indonesia, ialah: "*Pembagian*".

Namun apabila diteliti secara hakikinya, bahwa yang dimaksud dengan "jambar" itu ialah suatu *hak*, atau *kewenangan* atau suatu *hukum* yang tidak dapat diubah-ubah oleh siapapun. "jambar" itu adalah suatu ketentuan yang sudah baku dan berlaku secara turun-temurun.

Betapa kuatnya ikatan yang tersimpul dalam "jambar", hal itu ternyata dari peribahasa berikut: "Ndang tarahut jambar, tar-todo bagian", artinya kira-kira demikian:

"Tidak akan bisa direbut jambar, dan tidak akan bisa dipilih nasib".

Jadi jelas nampak, bahwa "jambar" itu hampir sama kedudukan dan kekuatannya dengan "nasib", yang tidak mungkin diubah-ubah. Demikian ketatnya makna yang terkandung dalam jambar/ perjambaran itu, sehingga setiap penyimpangan terhadap perjambaran akan menimbulkan "ketegangan" diantara pihak-pihak yang terlibat dengan pembagian "jambar" itu.

Seperti telah dijelaskan pada bab-bab terdahulu bahwa "Dalihan Na Tolu" adalah merupakan kerangka dasar kekerabatan dan hubungan kekeluargaan dalam masyarakat Batak Toba. Maka dalam "parjambaran" pun selalu berjalan sesuai dengan kedudukan

dan fungsi dalam "Dalihan Na Tolu". Jadi akan kita lihat pembagian utama "parjamberan" sesuai dengan unsur-unsur "dalihan na tolu" yaitu, jambar untuk hula-hula, jambar untuk dongan sabutuha dan jambar untuk boru. Kalaupun ada jambar-jambar yang lain, hal itu dapat dianggap sebagai bagian dari salah satu unsur dalihan na tolu tersebut.

Selanjutnya orang-orang yang berhak menerima "jambar" itu haruslah sesuai dengan derajat (graad) nya dalam kekerabatan. Misalnya, saudara: ada saudara kandung, ada saudara dekat, dan ada saudara sepupu atau hanya sebagai saudara semarga. Dalam hal ini sudah tentu yang diutamakan ialah *saudara kandung*, dan apabila tidak ada, barulah "jambar" diberi kepada saudara yang lain, dan demikian jugalah dengan kekerabatan yang lain.

Mengenai pengutamakan "parjamberan" (sesuai dengan derajat (graad) ini dapat kita lihat dari pepatah yang berbunyi: "Molo tangkas di parsoburan, ingkon tangkas di panggagatan")*) molo tangkas di partuturan ingkon tangkas di parjamberan) yang artinya: "Kalau sudah jelas di parsoburan, harus pula jelas di panggagatan. Kalau sudah jelas dalam silsilah, harus pula jelas dalam parjamberan".

Jadi seseorang penerima "jambar" harus jelas kedudukannya sesuai dengan unsur "dalihan Na Tolu" dan jelas pula urutannya derajadnya (graad) nya. Menurut fungsinya "jambar" itu adalah sebagai berikut:

- a. Untuk memperlihatkan bagaimana kedudukan seseorang itu dalam unsur Dalihan Na Tolu, yaitu: Dongan Sabutaha, Hula-hula, Boru dan juga termasuk kawan sekampung dan para undangan lainnya. Hal ini jelas dapat kita lihat pada waktu pesta perkawinan ataupun waktu dibunyikannya gondang sabangunan.
- b. Membayar utang adat yang telah diterima. Hal itu nampak jelas pada waktu kematian orang tua yakni seorang orang tua meninggal dunia maka para keturunannya berusaha untuk memotong kerbau atau lembu yang disebut: "boan". Dimasa hidupnya orang tua, yang meninggal itu telah menerima adat

*) Parsoburan : Tempat minum ternak seperti kerbau, lembu dan kuda yang terbuat dari kayu.

Panggagatan : Padang rumput tempat penggembalaan atau kandang di mana rumput disediakan tempat makan ternak.

dari orang lain, maka sepantasnyalah setelah ia meninggal dunia para keturunannya membayar "utang adat" orang tuanya, seperti ternyata dari pepatah orang Batak Toba: "Sisoli-soli uhum, siadapari gogo" artinya "berganti-ganti yang melaksanakan aturan-aturan dan tenaga itu bersifat gotong-royong".

- c. Untuk mendatangkan tuah atau pahala bagi orang yang memberikan jambar misalnya: pada waktu pesta perkawinan, setiap orang yang menerima jambar selalu membalas dengan ucapan "Harus jala gabe ma borui" artinya : Selamat lah orang yang dipestakan moga-moga banyak keturunannya.

Menurut wujudnya "jambar/perjambaran" itu adalah jambar hata (hak berbicara), jambar juhut (pembagian daging) dan jambar hepeng (jambar perolehan uang): Namun sesuai dengan judul penulisan ini, maka yang dibicarakan hanyalah jambar juhut (daging).

Jambar juhut ialah penerimaan berupa daging. Pembagian jambar juhut ini adalah yang paling rumit di antara semua jambar-jambar yang disebut di atas, dan harus hati-hati benar orang yang membagikan karena banyak variasinya, cara pembagiannya yang tidak sama disemua daerah Batak Toba.

Pembagian jambar juhut ini harus dilaksanakan seteliti mungkin dalam musyawarah, karena kesalahan dalam pelaksanaan jambar ini bisa mengakibatkan perselisihan diantara orang-orang yang berkeluarga.

Dalam penerimaan jambar juhut, kadang-kadang daging yang diterima hanya sedikit (kadang-kadang tidak sampai satu ons kalau di timbang) tetapi nilai kulturalnyalah yang membuat daging yang menjadi sangat berharga.

Beberapa upacara adat pada masyarakat Batak Toba yang masih dilaksanakan adalah: Upacara kelahiran; Upacara perkawinan, Upacara memasuki rumah baru, Upacara kematian dan Upacara mangongkal holi (menggali tulang belulang)

3.3.1. Upacara Kelahiran (lihat gambar pada lampiran).

- a. Ihur-ihur (ekor), diterima "suhut" (orang yang mengadakan pesta).
- b. Somba-somba (tulang rusuk), diterima "hula-hula bona ni ari"

- c. Osang-osang (dagu), diterima hula-hula
- d. Soit (tulang paha), diterima oleh "dongan sabutuha"/"dongan sahuta".
- e. Ulu (kepala), diterima "boru ni hasuhuton" (boru dari yang berpesta).

3.3.2. Upacara Perkawinan.

Mengenai "perjambaran" pada upacara perkawinan adalah sebagai berikut:

- a. Na marngingi parhambirang = kepala sebelah kiri bawah dari dari babi/kerbau.
- b. Na marngingi parsiamun = kepala sebelah kanan bawah dari babi/kerbau.
- c. Osang = dagu dari pada babi/kerbau.
- d. Panamboli = bagian atas antara leher dengan punggung dari bagi/kerbau.
- e. Somba-somba = tulang rusuk dari pada babi/kerbau.
- f. Ihur-ihur = daging bagian ekor bersama ekor dari babi/kerbau.
- g. Soit = tulang paha dari pada babi/kerbau.
- h. Aliang-aliang/tanggo-tanggo na godang = daging bagian leher dari pada bagi/kerbau dan lain-lain.

Pembagian "jambar" ini adalah di dasarkan pada tempat dan siapa yang berpesta, yang umum dilaksanakan adalah:

- a. *Jambar paranak* yang terdiri dari: Ulu (kepala), Na marngingi bagian kiri, Panamboli, Soit, $\frac{1}{2}$ (2 buah), Somba-somba, $\frac{1}{2}$ dan Aliang-aliang/tanggo-tanggo na godang.
- b. *Jambar parboru*, yang terdiri dari: Ihur-ihur himpal (bagian ekor), Osang himpal (bagian rahang bawah), Somba-somba, $\frac{1}{2}$ Ulu (kepala), Na marngingi bahagian kanan dan Soit, $\frac{1}{2}$ (2 buah).

Pada umumnya "jambar" yang sudah dibagi-bagi ini masih ada lagi pembagiannya kepada pihak peranak dan pihak par boru, sebab setiap upacara masing-masing mempunyai hak baik pihak peranak maupun pihak parboru.

Selanjutnya pembagian "jambar" pada pihak Paranak biasanya na marngingi par hambirang (kepala bagian kiri) masih dibagi dua lagi yaitu na marngingi dan na marsanggulan.

Pembagian lengkapnya adalah sebagai berikut:

- a. Na marngingi diberikan kepada *Tulang* (saudara laki-laki ibu) pengantin laki-laki.
- b. Somba-somba diberikan kepada *bona tulang*.
- c. Na marsanggulan diberikan kepada *boru*.
- d. Panamboli diberikan kepada *dongan tubu*
- e. $\frac{1}{2}$ dari soit diberikan kepada *dongan sahuta* (teman sekampung)
- f. $\frac{1}{2}$ dari soit diberikan kepada *pemerintah setempat/pangula ni huria*.
- g. Tanggo-tanggo na godang/aliang-aliang diberikan kepada pangolian ni namar haha maranggi (= hula-hula dari orang bersaudara) *ale-ale, pariban dan lain-lain*.

Pembagian "jambar-jambar" pada pihak Parboru, juga seperti pembagian paranak, bahwa na marngingi tetap di bagi dua yaitu: na marngingi dan na marsanggulan (bagian atas kuping babi/kerbau tersebut).

Pembagian lengkapnya adalah sebagai berikut:

- a. Osang, diberikan kepada *hula-hula*.
- b. $\frac{1}{2}$ dari somba-somba, diberikan kepada *bona tulang*
- c. Na marngingi, diberikan kepada *tulang*
- d. $\frac{1}{2}$ dari somba-somba atau sebagian dari ihur-ihur diberikan kepada *dongan tubu*
- e. Na marsanggulan, diberikan kepada *boru*
- f. $\frac{1}{2}$ dari soit, diberikan kepada *dongan sahuta*
- g. $\frac{1}{2}$ dari soit, diberikan kepada *pemerintah setempat/pangula ni huria*.
- h. Tanggo-tanggo na godang/aliang-aliang, diberikan kepada pangolian ni na marhaha maranggi, *ale-ale pariban dan lain-lain*.

3.3.3. Mangompoi Jabu (upacara memasuki rumah baru).

Pada upacara "mangompoi jabu" biasanya yang dipotong ialah

babi. dan pembagian perjambaran adalah sebagai berikut:

- a. Ihur-ihur (ekor) diterima oleh *suhut*
- b. Ulu (kepala) diterima oleh *tulang*
- c. Somba-somba (tulang rusuk, yang bertemu pangkal dalam satu tulang punggung), diterima oleh *hula-hula*.
- d. Osang-osang (bagian rahang bawah), diterima oleh boru.*)
- e. Na marngingi (bagian mulut) diterima oleh *pariban*
- f. Ojahan (kaki) diterima oleh raja.
- g. Panamboli dan pamultak (bagian tulang punggung dan bagian perut), diterima oleh dongan sahuta (teman-sekampung).

3.3.4. Upacara Kematian.

Pada masyarakat Batak Toba "pasangaphon Natorasna" yang maksudnya adalah memberi hormat yang setinggi-tingginya kepada ibu dan ayah sesudah menjadi darah daging suku Batak Toba, seperti pepatah orang Batak Toba mengatakan "Natoras do Debata Na Ni Ida" maksudnya orang tualah sebagai wakil Tuhan yang dapat dilihat. Kenyataan dari ucapan itu dapat dilihat bahwa orang Batak Toba selalu menghormati orang tuanya selama hidup bahkan orang tua tersebut sudah meninggal dunia, sampai ke tulang belulang pun orang Batak Toba selalu menghargainya.

Seorang orang tua yang meninggal dunia dengan meninggalkan cucu dari beberapa orang anak saja atau belum semua anaknya berumah tangga, orang tua tersebut hanya bisa disebut "Gabe" atau "*Sari Matua*", sedangkan bagi orang tua yang telah meninggal dan meninggalkan anak seluruhnya sudah kawin, mempunyai cucu dan cicit, maka orang tua tersebut disebut: "*Saur Matua*".

Yang terakhir ini harus melalui upacara adat yang disertai dengan pembagian jambar sesuai dengan kemampuan-kemampuan keturunannya.

Pembagian jambar dalam upacara kematian pada masyarakat Batak Toba: Kerbau.

- a. Ulu, ihur-ijur (bagian ekor atau pangkal pada sampai watas

*) Ber laku hanya di daerah penelitian, akan tetapi pada umumnya di daerah Batak Toba osang adalah diterima oleh *Hula-hula*.

- pinggang), satu kaki kanan, rawan (terdiri dari usus, hati, paru-paru dan darah diisi dalam usus dan daging biasa), tinggal pada yang punya pesta (upa suhut).
- b. Upa suhuts (bagian untuk yang punya pesta) : bunian tondi (bagian ini diperdapat antara kedua pangkal paha muka), rawan.
 - c. Upa panamboli (bagian untuk penyembelih), paneatan (bagian leher yang dipotong), satu pia (ginjal), rawan dan siboras.
 - d. Upa pangalapa (upah pembantai): lapaan (bagian perut dari luar rawan), siboras.
 - e. Upa raja (bagian untuk raja): somba-somba (bagian tulang rusuk yang bertemu ujungnya pangkalnya).
 - f. Upa panungkun (bagian untuk penyapa) : sasap (bagian pangkal paha muka), rawan siboras.

MAKANAN SAMPINGAN (TAMBAHAN) ORANG LAKI-LAKI DEWASA

- a. Nama makanan : *Tugo*
- b. Unsur : Ubi rebus/ubi bakar, lampet (sejenis kue-kue).
- c. Fungsi : Makanan sampingan untuk menambah tenaga.
- d. Waktu : Antara makan siang dan makan sore dan malam.
- e. Kuantitas : Ala kadarnya.
- f. Kualitas : Sesuai dengan bahan yang ada.
- g. Spesifikasi/Variasi : Tanpa ada variasi.
- h. Cara makan : Boleh makan bersama-sama atau sendiri-sendiri.
- i. Daerah/Masyarakat lokal : Semua daerah masyarakat Batak Toba.
- j. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.

MAKANAN SAMPINGAN (TAMBAHAN) ORANG PEREMPUAN DEWASA

- a. Nama makanan : *Tugo*
- b. Unsur : Ubi rebus/ubi bakar, lampet (sejenis kue-kuean).
- c. Fungsi : Makan sampingan untuk menambah tenaga.
- d. Waktu : Antara makan siang dan antara makan sore dan malam.
- e. Kuantitas : Ala kadarnya.
- f. Kualitas : Sesuai dengan bahan yang ada.
- g. Spesifikasi/Variasi : Tanpa ada variasi.
- h. Cara makan : Boleh makan bersama-sama dan sendiri-sendiri.
- i. Daerah/Masyarakat lokal : Semua masyarakat daerah Batak Toba.
- j. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.

Catatan:

1. Untuk penduduk kota makanan tugo itu lebih sering bersifat jajan yang terdiri dari kue-kue dan makanan ringan.
2. Untuk masyarakat kota makanan tambahan itu adalah berupa buah-buahan atau manis-manisan yang dimakan setelah selesai makan siang dan sore.

MAKANAN SAMPINGAN (TAMBAHAN) ANAK-ANAK UMUR 6-13 TAHUN

- a. Nama makanan : *Tugo*
- b. Unsur : Nasi dan lauk, ubi dan kue-kue.
- c. Fungsi : Menambah tenaga dan untuk pertumbuhan badan.
- d. Waktu : Antara makan siang dan sore.
- e. Kuantitas : Nasi, ubi, kue ala kadarnya.
- f. Kualitas : Sesuai dengan bahan makanan yang ada.

- g. Spesifikasi/Variasi : Kadang-kadang nasi, ubi dan kue-kue.
- h. Cara makan : Sendiri-sendiri di rumah atau di tempat lain.
- i. Daerah/Masyarakat lokal : Semua masyarakat daerah Batak Toba.
- j. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
- k. Kota/Desa : Semua masyarakat Desa.

Catatan:

1. Pada masyarakat kota "tugo" itu sering diganti dengan berbagai makanan jajan.
2. Karena tugo ini dimakan pada waktu siang dalam bahasa Batak Toba "arian" maka kita kenal istilah "tugo arian" tetapi pengertiannya bukan lagi makanan melainkan adalah "tanah" yaitu sawah atau ladang.

MAKANAN SAMPINGAN (TAMBAHAN) BALITA DI BAWAH 5 TAHUN

- a. Nama makanan : *Tugo*
- b. Unsur : nasi, lauk, ubi dan kue-kue.
- c. Fungsi : Menambah tenaga dan untuk pertumbuhan badan.
- d. Waktu : Antara makan siang dan sore.
- e. Kuantitas : Nasi, ubi, kue, ala kadarnya.
- f. Kualitas : Sesuai dengan bahan makanan yang ada.
- g. Spesifikasi/Variasi : Kadang-kadang nasi, ubi dan kue-kue.
- h. Cara makan : Sendiri-sendiri atau bersama-sama di rumah atau di tempat lain.
- i. Daerah/Masyarakat lokal : Semua masyarakat daerah Batak Toba.
- j. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
- k. Kota/Desa : Semua masyarakat di desa dan di kota.

Catatan:

1. Pada masyarakat kota *tugo* itu sering diganti dengan berbagai makanan jajan.

MAKANAN SAMPINGAN (TAMBAHAN) BALITA DI BAWAH 3 TAHUN

- a. Nama makanan : *Nasi, Bubur, Ikan* atau *Air Susu Ibu*
- b. Unsur : Nasi, bubur, ikan.
- c. Fungsi : Makan biasa dan untuk pertumbuhan badan si anak.
- d. Waktu : Kapan saja, asal lapar.
- e. Kuantitas : Secukupnya.
- f. Kualitas : Diusahakan bergizi.
- g. Spesifikasi/Variasi : Tidak bervariasi.
- h. Cara makan : Makan sendiri.
- i. Daerah/Masyarakat lokal : Semua daerah Batak Toba.
- j. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
- k. Kota/Desa : Di desa maupun di kota.

Catatan :

Tidak ada makanan *sampingan* (tambahan) kecuali apabila buah-buahan atau pun kue-kue yang bisa dimamahkan.

Makanan ini biasa disebut "*tugo*" atau "*tugo arian*".

Penjelasan yang disebut di atas ini dapat dituangkan dalam daftar-daftar yang mencakup: waktu, peristiwa, melibatkan siapa saja, makanan apa yang disajikan, bagaimana prosesnya, golongan lapisan sosial dan di desa/kota.

MAKANAN PAGI QRANG LAKI-LAKI DEWASA

- a. Nama makanan : *Nasi/Kue-kue, Ubi*.
- b. Unsur : Nasi, gulamo (ikan asin), sambal, kadang-kadang bersama dengan sayur, minuman, teh makan dan teh manis.
- c. Fungsi : Penambah tenaga sementara untuk me-

- nunggu waktu makan yang sebenarnya.
- d. Kuantitas : Nasi setengah piring, gulamo (ikan asin) satu ekor atau ikan teri satu sendok, teh/kopi satu gelas (boleh teh manis dan boleh juga teh biasa).
 - e. Spesifikasi/Variasi : Kadang-kadang nasi, kadang-kadang ubi rebus, kue-kue, minum disesuaikan dengan makanan tersebut.
 - f. Kualitas : Biasanya tidak memperhitungkan gizi, yang perlu sekedar menambah tenaga.
 - g. Cara makan : Makan sendiri-sendiri atau bersama-sama, duduk di atas tikar atau pun meja dan juga di ladang.
 - h. Daerah/Masyarakat lokal : Seluruh masyarakat Batak Toba.
 - i. Lapisan sosial : Seluruh lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
 - j. Kota/Desa : Seluruh masyarakat kota dan masyarakat desa.

MAKANAN PAGI ORANG PEREMPUAN DEWASA

- a. Nama makanan : *Nasi, kue-kue, ubi.*
- b. Unsur : Nasi, gulamo (ikan asin), sambal kadang-kadang bersama dengan sayur. Teh manis ditambah dengan teh makan.
- c. Fungsi : Penambah tenaga sementara untuk menunggu waktu makan yang sebenarnya.
- d. Kuantitas : Nasi setengah piring "gulamo" (ikan asin) satu ekor atau ikan teri satu sendok, teh atau kopi satu gelas (boleh teh manis, maupun teh biasa).
- e. Kualitas : Biasanya tidak memperhitungkan gizi, yang perlu ialah sekedar menambah tenaga.
- f. Spesifikasi/Variasi : Kadang-kadang nasi, ubi rebus, kue-kue, minuman disesuaikan dengan makanan tersebut.

- g. Cara makan : Makan sendiri-sendiri atau bersama-sama duduk di atas tikar maupun di atas meja.
- h. Daerah/Masyarakat lokal : Seluruh masyarakat Batak Toba.
- i. Lapisan sosial : Seluruh lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
- j. Kota/Desa : Seluruh masyarakat yang ada di kota maupun di desa.

MAKANAN PAGI ANAK-ANAK UMUR 6 – 13 TAHUN

- a. Nama makanan : *Nasi*
- b. Unsur : Nasi, gulamo (ikan asin), sayur.
- c. Fungsi : Sebagai makanan biasa demi untuk pertumbuhan badan.
- d. Kuantitas : Setengah piring sampai satu piring nasi.
- e. Kualitas : Di samping penambah tenaga juga untuk mementingkan gizi demi kepentingan si anak.
- f. Spesifikasi/Variasi : Tanpa ada variasi.
- g. Cara makan : Makan sendiri-sendiri atau pun bersama-sama dengan seluruh anak-anak yang ada di rumah itu dan duduk di atas tikar.
- h. Daerah/Masyarakat lokal : Seluruh masyarakat Batak Toba.
- i. Lapisan sosial : Seluruh lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
- j. Kota/Desa : Seluruh masyarakat di kota maupun di desa.

Catatan:

Kalau di kota kebanyakan makan di atas meja sedangkan di desa umumnya makan dan duduk di atas tikar.

MAKANAN PAGI BALITA DI BAWAH 5 TAHUN

- a. Nama makanan : *Nasi*.
- b. Unsur : Nasi, gulamo (ikan asin), sayur.

- c. Fungsi : Sebagai makanan biasa demi pertumbuhan badan.
- d. Kuantitas : Setengah sampai satu piring nasi.
- e. Kualitas : Di samping gizi demi pertumbuhan si anak.
- f. Spesifikasi/Variasi : Tanpa ada variasi.
- g. Cara makan : Makan sendiri-sendiri atau pun bersama-sama anak-anaknya -yang ada di rumah itu dan duduk di atas tikar.
- h. Daerah/Masyarakat lokal : Seluruh masyarakat Batak Toba.
- i. Kota/Desa : Seluruh masyarakat kota maupun desa.
- j. Lapisan sosial : Seluruh lapisan masyarakat Batak Toba.

MAKANAN PAGI BALITA DI BAWAH UMUR 3 TAHUN

- a. Nama makanan : *Bubur/Nasi.*
- b. Unsur : Nasi, bubur, lompan atau atuk.
- c. Fungsi : Makanan biasa (untuk pertumbuhan).
- d. Kuantitas : Sampai kenyang.
- e. Kualitas : Gizi yang baik menurut kemampuan.
- f. Spesifikasi/Variasi : Tanpa ada variasi.
- g. Cara makan : Biasanya disuap pakai tangan (disuap dengan sendok/nasi digiling atau di-mamah langsung).
- h. Daerah/Masyarakat lokal : Semua masyarakat Batak Toba.
- i. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
- j. Kota/Desa : Semua masyarakat yang ada di kota dan di desa.

Catatan :

Yang sudah bisa makan nasi biasa; biasanya sampai satu piring, kalau bubur biasanya satu cangkir.

MAKANAN SIANG ORANG LAKI-LAKI DEWASA

- a. Nama makanan : *Nasi*.
- b. Unsur : Nasi, lauk-pauk.
- c. Fungsi : Makan biasa.
- d. Kuantitas : Satu sampai dengan dua piring, satu sampai dengan dua potong ikan dan ditambah dengan sayur.
- e. Kualitas : Diusahakan makanan yang bergizi sebaik-baiknya sesuai dengan kemampuan.
- f. Spesifikasi/Variasi : Bagi orang petani lauk-pauk pada hari pekan lebih enak dibanding dengan hari biasa. demikian juga untuk pegawai terutama pada bulan muda/hari gajian.
- g. Cara makan : Makan bersama-sama duduk di atas tikar atau makan di meja.
- h. Daerah/masyarakat lokal : Semua masyarakat Batak Toba.
- i. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
- j. Kota/Desa : Pada masyarakat kota lebih mengutamakan kelezatan daripada kenyamanan. Sedangkan pada masyarakat desa lebih mengutamakan kenyamanan daripada kelezatan.

Catatan:

Pada beberapa tempat sebelum makan nasi didahului dengan memakan ubi rebus untuk membantu penghematan beras.

MAKANAN SIANG-ORANG PEREMPUAN DEWASA

- a. Nama makanan : *Nasi*.
- b. Unsur : Nasi, lauk-pauk.
- c. Fungsi : Makan biasa.
- d. Kuantitas : Satu sampai dengan dua piring nasi, satu sampai dengan sayur.

- e. **Kualitas** : Mengusahakan makanan yang bergizi sebaik-baiknya sesuai dengan kemampuan.
- f. **Spesifikasi/Variasi** : Bagi petani, lauk-pauknya pada hari pekan lebih enak dibanding dengan hari biasa, demikian juga untuk pegawai terutama pada bulan muda/hari gajian.
- g. **Cara makan** : Makan bersama-sama duduk di atas tikar atau makan di meja.
- h. **Daerah/Masyarakat lokal** : Semua masyarakat Batak Toba.
- i. **Lapisan sosial** : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
- j. **Kota/Desa** : Pada masyarakat kota lebih mengutamakan kelezatan daripada kenyamanan, sedangkan pada masyarakat desa lebih mengutamakan kenyamanan daripada kelezatan.

Catatan:

Pada beberapa tempat sebelum makan nasi didahului dengan memakan ubi rebus untuk membantu penghematan beras.

MAKANAN SIANG ANAK-ANAK UMUR 6 – 13 TAHUN

- a. **Nama makanan** : *Nasi*.
- b. **Unsur** : Nasi, gulamo (ikan asin), sayur.
- c. **Fungsi** : Sebagai makanan biasa demi untuk pertumbuhan badan.
- d. **Kuantitas** : Setengah piring sampai dengan satu piring nasi.
- e. **Kualitas** : Di samping penambah tenaga juga untuk menambah gizi demi pertumbuhan si anak.
- f. **Spesifikasi/Variasi** : Tanpa ada variasi.
- g. **Cara makan** : Makan sendiri-sendiri atau pun bersama-sama anak-anak yang ada di rumah itu dan duduk di atas tikar.

- h. Daerah/Masyarakat lokal : Seluruh masyarakat Batak Toba.
- i. Lapisan sosial : Seluruh lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
- j. Kota/Desa : Seluruh masyarakat kota maupun di desa.

Catatan:

Kalau di kota kebanyakan makan di atas meja sedangkan di desa umumnya makan dan duduk di atas tikar.

MAKANAN SIANG BALITA DI BAWAH 5 TAHUN

- a. Nama makanan : *Nasi*.
- b. Unsur : Nasi gulamo (ikan asin), sayur.
- c. Fungsi : Sebagai makanan biasa dan untuk pertumbuhan badan.
- d. Kuantitas : Setengah sampai satu piring nasi.
- e. Kualitas : Di samping penambah tenaga juga sebagai penambah gizi demi kepentingan pertumbuhan badan si anak.
- f. Spesifikasi/Variasi : Tanpa ada variasi.
- g. Cara makan : Makan sendiri-sendiri atau pun bersama-sama anak-anaknya yang ada di rumah itu dan duduk di atas tikar.
- h. Daerah/Masyarakat lokal : Seluruh masyarakat Batak Toba.
- i. Lapisan sosial : Seluruh lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
- j. Kota/Desa : Seluruh masyarakat kota dan masyarakat desa.

MAKANAN SIANG BALITA DI BAWAH 3 TAHUN

- a. Nama makanan : *Bubur/Nasi*.
- b. Unsur : Nasi, bubur (lompan atau atuk).
- c. Fungsi : Makanan biasa dan untuk pertumbuhan badan.
- d. Kuantitas : Sampai kenyang.

- e. **Kualitas** : Gizi yang baik menurut kemampuan.
- f. **Spesifikasi/Variasi** : Tanpa ada variasi.
- g. **Cara makan** : Biasanya disuap pakai tangan (disuap dengan sendok/nasi digiling atau dimamah langsung).
- h. **Daerah/Masyarakat lokal** : Semua masyarakat Batak Toba.
- i. **Lapisan sosial** : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
- j. **Kota/Desa** : Semua masyarakat yang ada di kota dan di desa.

Catatan:

Yang sudah bisa makan nasi biasa, biasanya sampai satu piring, kalau bubur biasa satu cangkir.

MAKANAN SORE/MALAM ORANG LAKI-LAKI DEWASA

- a. **Nama makanan** : *Nasi*.
- b. **Unsur** : Nasi, lauk-pauk.
- c. **Fungsi** : Makan biasa.
- d. **Kuantitas** : Satu sampai dengan dua piring nasi, satu sampai dengan dua potong ikan dan ditambah dengan sayur.
- e. **Kualitas** : Diusahakan makanan yang bergizi sebaik-baiknya sesuai dengan kemampuan.
- f. **Spesifikasi/Variasi** : Bagi orang petani lauk-pauk pada hari pekan lebih enak dibandingkan dengan hari biasa, demikian juga untuk pegawai terutama pada bulan muda/hari gajian.
- g. **Cara makan** : Makan bersama-sama duduk di atas tikar atau makan di meja.
- h. **Daerah/Masyarakat lokal** : Semua masyarakat daerah Batak Toba.
- i. **Lapisan sosial** : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.

- j. **Kota/Desa** : Pada masyarakat kota lebih mengutamakan kelezatan daripada kekenyangan sedangkan pada masyarakat desa lebih mengutamakan kekenyangan daripada kelezatan.

Catatan:

Pada beberapa tempat sebelum makan nasi didahului dengan memakan ubi rebus untuk membantu penghematan beras.

MAKANAN SORE/MALAM ORANG PEREMPUAN DEWASA

- a. Nama makanan : *Nasi*.
- b. Unsur : Nasi, lauk-pauk.
- c. Fungsi : Makanan biasa.
- d. Kuantitas : Satu sampai dengan dua piring nasi. Satu sampai dengan dua potong ikan. Kadang-kadang ditambah dengan sayur.
- e. Kualitas : Mengusahakan makanan yang bergizi sebaik-baiknya sesuai dengan kemampuan.
- f. Spesifikasi/Variasi : Bagi petani lauk-pauk pada pekan lebih enak dibandingkan dengan hari biasa, demikian juga untuk pegawai terutama pada bulan muda/hari gajian.
- g. Cara makan : Makan bersama-sama duduk di atas tikar atau makan di meja.
- h. Daerah/Masyarakat lokal : Semua masyarakat daerah Batak Toba.
- i. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
- j. Kota/Desa : Pada masyarakat kota lebih mengutamakan kelezatan daripada kekenyangan, sedang pada masyarakat desa lebih mengutamakan kekenyangan daripada kelezatan.

Catatan:

Pada beberapa tempat sebelum makan nasi didahului dengan memakan ubi rebus untuk membantu penghematan beras.

MAKANAN SORE/MALAM ANAK–ANAK UMUR 6 – 13 TAHUN

- a. Nama makanan : *Nasi*.
- b. Unsur : Nasi, gulamo (ikan asin), sayur.
- c. Fungsi : Sebagai makanan biasa demi untuk pertumbuhan badan si anak.
- d. Kuantitas : Di samping penambah tenaga juga untuk mementingkan gizi demi kepentingan si anak.
- e. Kualitas : Di samping penambah tenaga juga untuk mementingkan gizi demi kepentingan si anak.
- f. Spesifikasi/Variasi : Tanpa ada variasi.
- g. Cara makan : Makan sendiri-sendiri atau pun bersama-sama yang ada di rumah itu dan duduk di atas tikar.
- h. Daerah/Masyarakat lokal : Seluruh masyarakat daerah Batak Toba.
- i. Lapisan sosial : Seluruh lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
- j. Kota/Desa : Seluruh masyarakat kota maupun di desa.

Catatan:

Kalau di kota kebanyakan makan di meja, sedang di desa umumnya makan dan duduk di atas tikar.

MAKANAN SORE/MALAM BALITA DI BAWAH 5 TAHUN

- a. Nama makanan : *Nasi*.
- b. Unsur : Nasi, gulamo (ikan asin), sayur.
- c. Fungsi : Sebagai makanan biasa dan untuk pertumbuhan badan.
- d. Kuantitas : Setengah sampai satu piring nasi.
- e. Kualitas : Di samping penambah tenaga juga sebagai penambah gizi demi pertumbuhan si anak.
- f. Spesifikasi/Variasi : Tanpa ada variasi.

- g. Cara makan : Makan sendiri-sendiri atau pun bersama-sama dengan seluruh keluarga yang ada di rumah itu dan duduk di atas tikar.
- h. Daerah/Masyarakat lokal : Semua masyarakat daerah Batak Toba.
- i. Lapisan sosial : Seluruh lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
- j. Kota/Desa : Seluruh masyarakat kota dan masyarakat desa.

Catatan:

Kalau di kota kebanyakan makan di meja, sedang di desa umumnya makan dan duduk di atas tikar.

MAKANAN SORE/MALAM BALITA DI BAWAH 3 TAHUN

- a. Nama makanan : *Bubur/Nasi.*
- b. Unsur : Nasi, bubur (lompan atau atuk).
- c. Fungsi : Makanan biasa (untuk pertumbuhan).
- d. Kuantitas : Sampai kenyang.
- e. Kualitas : Gizi yang baik menurut kemampuan.
- f. Spesifikasi/Variasi : Tanpa ada variasi.
- g. Cara makan : Biasanya disuap pakai tangan/disuap dengan sendok/nasi digiling atau dimamah langsung.
- h. Daerah/Masyarakat lokal : Semua daerah masyarakat Batak Toba.
- i. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
- j. Kota/Desa : Semua masyarakat yang ada di kota dan di desa.

Catatan:

Yang sudah bisa makan nasi biasanya sampai satu piring, kalau yang masih makan bubur, biasanya satu cangkir.

Catatan : Yang termasuk tamu ialah:

- **Tamu** yang ada hubungannya dengan kerabat.
- Tamu teman sejawat
- Tamu musafir
- Biasanya lauknya diusahakan lebih enak dari yang biasa tetapi apabila tamu yang datang itu sekaligus berhubungan dengan adat disambut dengan adat.
- Pembicaraan selanjutnya mengenai adat lihat makanan yang disediakan dalam upacara.

MAKANAN/SUGUHAN PAGI UNTUK TAMU ORANG PEREMPUAN DEWASA.

- a. Nama makanan : Nasi, kue-kue
- b. Unsur : Nasi, gulamo (ikan asin), sambal, kadang-kadang bersama sayur dengan teh makan atau pun ditambah teh manis.
- c. Fungsi : Penambah tenaga sementara untuk menunggu waktu makan yang sebenarnya.
- f. Spesifikasi/Variasi : Kadang-kadang nasi, kadang-kadang ubi kue-kue dan minuman disesuaikan dengan makanan tersebut.
- g. Cara makan : Makan bersama-sama duduk di atas tikar atau pun meja.
- h. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
- i. Daerah/Masyarakat lokal : Seluruh daerah masyarakat Batak Toba.
- j. Kota/Desa : Semua masyarakat Kota dan masyarakat Desa.

MAKANAN/SUGUHAN PAGI UNTUK TAMU ANAK ANAK UMUR 6 – 13 TAHUN.

- a. Nama makanan : Nasi,
- b. Unsur : Nasi, gulamo (ikan asin), sayur.
- c. Fungsi : Sebagai makanan biasa dan untuk pertumbuhan badan.
- d. Kwantitas : Setengah piring sampai satu piring.

Kedua jenis makan/makanan yang disebut terakhir ini mempunyai arti perlambang/metaforik, penghormatan dan perdamaian.

MAKANAN/SUGUHAN PAGI UNTUK ORANG LAKI-LAKI DEWASA.

Untuk lebih jelasnya mengenai makanan/suguhan Tamu ini dapat dilihat pada daftar di bawah ini :

MAKANAN/SUGUHAN PAGI UNTUK ORANG LAKI-LAKI DEWASA.

- a. Nama makanan : Nasi/Kue-kue, ubi.
- b. Unsur : Nasi, gulamo (ikan asin) sambal kadang-kadang bersama dengan sayur, teh makan atau teh manis.
- c. Fungsi : Penambah tenaga sementara untuk menunggu waktu makan yang sebenarnya.
- d. Kwantitas : Nasi setengah piring, gulamo satu ekor (satu sendok ikan teri), teh/kopi satu gelas (boleh teh manis dan boleh juga teh biasa).
- e. Kualitas : Biasanya, tidak ada memperhitungkan gizi, yang perlu sekedar menambah tenaga.
- f. Spesifikasi/Variasi : Kadang-kadang nasi, kadang-kadang ubi rebus, kue-kue, minuman disesuaikan dengan makanan tersebut.
- g. Cara Makan : Makan bersama-sama duduk di atas tikar atau pun meja.
- h. Daerah/Masyarakat Lokal : Seluruh masyarakat Batak Toba.
- i. Lapisan sosial : Seluruh lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
- j. Kota/Desa : Seluruh masyarakat Kota dan masyarakat Desa.

- e. **Kwalitas** : Disamping penambah tenaga juga untuk menambah gizi demi pertumbuhan si anak.
- f. **Spesifikasi/Variasi** : Tanpa variasi.
- g. **Cara makan** : Makan sendiri-sendiri atau bersama-sama anak-anak yang ada di rumah itu dan duduk di atas tikar/di meja.
- h. **Daerah/Masyarakat Lokal** : Seluruh masyarakat Batak Toba.

Catatan : Biasanya disesuaikan dengan anjuran dari tamu yang mempunyai bayi.

MAKANAN/SUGUHAN PAGI UNTUK TAMU BALITA DI BAWAH 3 TAHUN.

- a. **Nama makanan** : Bubur/Nasi
- b. **Unsur** : Nasi, bubur (lompan atau atuk)
- c. **Fungsi** : Makanan biasa (untuk pertumbuhan).
- d. **Kwantitas** : Sampai kenyang
- e. **Kwalitas** : Gizi yang baik menurut kemampuan.
- f. **Speisifikasi/Variasi** : Tanpa variasi.
- g. **Cara makan** : Biasanya disuap pakai tangan (di suap dengan sendok/nasi digiling atau dimamah langsung).
- h. **Daerah/Masyarakat Lokal.** : Semua masyarakat Batak Toba.
- i. **Lapisan sosial** : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
- j. **Kota/Desa** : Semua masyarakat yang ada di Kota dan Desa.

Catatan : Biasanya sesuai dengan anjuran dari tamu yang empunya bayi.

MAKANAN/SUGUHAN SIANG UNTUK TAMU ORANG LAKI-LAKI DEWASA.

- a. Nama makanan : Nasi
- b. Unsur : Nasi, lauk pauk
- c. Fungsi : Makanan biasa
- d. Kwantitas : Satu sampai dengan dua piring nasi. Satu sampai dengan dua potong ikan dan ditambah dengan sayur.
- e. Kualitas : Diusahakan makanan yang bergizi sebaik-baiknya sesuai dengan kemampuan
- f. Spesifikasi/Variasi : Biasanya lauknya diusahakan lebih enak dari yang biasa.
- g. Cara makan : Makan bersama-sama duduk di atas tikar atau makan di meja.
- h. Daerah/Masyarakat Lokal : Semua masyarakat Batak Toba.
- i. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
- j. Kota/Desa : Pada masyarakat Kota lebih mengutamakan kelezatan dari pada kekenyangan sedangkan pada masyarakat Desa lebih mengutamakan kekenyangan daripada kelezatan.

MAKANAN/SUGUHAN SIANG UNTUK TAMU PEREMPUAN DEWASA.

- a. Nama makanan : Nasi,
- b. Unsur : Nasi, lauk pauk
- c. Fungsi : Makanan biasa.
- d. Kwantitas : Satu sampai dengan dua piring nasi. Satu sampai dua potong ikan di tambah dengan sayur.
- e. Kualitas : Mengusahakan makanan yang bergizi sebaik-baiknya, sesuai dengan kemampuan.

- f. Spesifikasi/Variasi : Diusahakan lauknya lebih enak dibanding dengan hari biasa.
- g. Cara makan : Makan bersama-sama, duduk di atas tikar atau makan di meja.
- h. Daerah/Masyarakat Lokal : Semua masyarakat Batak Toba.
- i. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
- j. Kota/Desa : Pada masyarakat Kota lebih mengutamakan kelezatan dari pada kenyamanan, sedangkan masyarakat Desa lebih mengutamakan kenyamanan dari pada kelezatan.

MAKANAN/SUGUHAN SIANG UNTUK TAMU ANAK-ANAK UMUR 6 – 13 TAHUN.

- a. Nama makanan : Nasi,
- b. Unsur : Nasi, gulamo (ikan asin), sayur.
- c. Fungsi : Sebagai makanan biasa demi untuk pertumbuhan badan.
- d. Kwantitas : Setengah sampai dengan satu piring nasi.
- e. Kualitas : Disamping penambah tenaga juga untuk menambah gizi demi pertumbuhan si anak.
- f. Spesifikasi/Variasi : Tanpa ada variasi
- g. Cara makan : Makan bersama-sama anaknya yang ada di rumah itu dan duduk di atas tikar.
- h. Daerah/Masyarakat Lokal : Seluruh masyarakat Batak Toba.
- i. Lapisan sosial : Seluruh lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
- j. Kota/Desa : Seluruh masyarakat Kota dan Desa.

MAKANAN/SUGUHAN SIANG UNTUK TAMU BALITA DI BAWAH 5 TAHUN.

- a. Nama makanan : Nasi.
- b. Unsur : Nasi, gulamo (ikan asin), sayur.
- c. Fungsi : Sebagai makanan biasa dengan untuk pertumbuhan si anak.
- d. Kwantitas : Setengah sampai dengan satu piring nasi.
- e. Kualitas : Disamping penambah tenaga juga menambah gizi demi pertumbuhan si anak.
- f. Spesifikasi/Variasi : Tanpa ada variasi.
- g. Cara makan : Makan sendiri-sendiri ataupun bersama-sama dengan anak-anak yang ada di rumah itu dan duduk di atas tikar.
- h. Daerah/Masyarakat Lokal : Seluruh masyarakat daerah Batak Toba.
- i. Lapisan sosial : Seluruh lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
- j. Kota/Desa : Seluruh masyarakat Kota dan masyarakat Desa.

Catatan : Kalau di Kota kebanyakan makan di atas meja sedangkan di Desa umumnya makan dan duduk di atas tikar.

MAKANAN/SUGUHAN SIANG UNTUK TAMU BALITA DIBAWAH 3 TAHUN.

- a. Nama makanan : Nasi/Bubur
- b. Unsur : Nasi, bubur, lompan atau atuk.
- c. Fungsi : Makanan biasa (untuk pertumbuhan).
- d. Kwantitas : Sampai kenyang.
- e. Kualitas : Gizi yang baik menurut kemampuan.
- f. Spesifikasi/Variasi : Tanpa variasi.
- g. Cara makan : Biasanya disuap pakai tangan (di suap dengan Sendok/nasi digiling atau dimamah langsung).

- h. Daerah/Masyarakat Lokal : Semua masyarakat Batak Toba.
- i. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
- j. Kota/Desa : Semua masyarakat yang ada di Kota atau pun yang ada di Desa.

MAKANAN/SUGUHAN SORE/MALAM UNTUK TAMU ORANG LAKI-LAKI DEWASA.

- a. Nama makanan : Nasi.
- b. Unsur : Nasi, lauk pauk.
- c. Fungsi : Makan biasa.
- d. Kwantitas : Satu sampai dengan dua piring nasi, satu sampai dengan dua potong ikan dan di tambah dengan sayur.
- e. Kualitas : Diusahakan makanan yang bergizi sebaik-baiknya sesuai dengan kemampuan
- f. Spesifikasi/Variasi : Diusahakan lauknya lebih enak dibanding dengan hari biasa.
- g. Cara makan : Makan bersama-sama duduk di atas tikar atau makan di meja.
- h. Daerah/Masyarakat Lokal : Semua masyarakat daerah Batak Toba.
- i. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
- j. Kota/Desa : Semua masyarakat Kota atau pun masyarakat Desa.

MAKANAN/SUGUHAN SORE/MALAM UNTUK TAMU ORANG PEREMPUAN DEWASA.

- a. Nama makanan : Nasi,
- b. Unsur : Nasi, lauk pauk.
- c. Fungsi : Makanan biasa.

- d. Kwantitas : Satu sampai dengan dua piring nasi, satu sampai dengan dua potong ikan, kadang-kadang pakai sayur.
- e. Kualitas : Mengusahakan makanan yang bergizi sebaik-baiknya sesuai dengan kemampuan.
- f. Spesifikasi/Variasi : Lauk pauk diusahakan lebih dari pada lauk pauk hari biasa.
- g. Cara makan : Makan bersama-sama duduk di atas tikar atau makan di meja.
- h. Daerah/Masyarakat Lokal : Semua masyarakat daerah Batak Toba.
- i. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
- j. Kota/Desa : Semua masyarakat Kota maupun Desa.

MAKANAN/SUGUHAN SORE/MALAM UNTUK TAMU ANAK-ANAK UMUR 6 – 13 TAHUN.

- a. Nama makanan : Nasi
- b. Unsur : Nasi, gulamo (ikan asin), sayur.
- c. Fungsi : Sebagai makanan biasa dan untuk pertumbuhan badan si anak.
- d. Kwantitas : Setengah sampai dengan satu piring nasi
- e. Kualitas : Mengusahakan makanan yang bergizi sesuai dengan kemampuan.
- f. Spesifikasi/Variasi : Tanpa ada variasi.
- g. Cara makan : Seluruh masyarakat Batak Toba.
- i. Lapisan sosial : Seluruh lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
- j. Kota/Desa : Masyarakat Kota dan masyarakat Desa.

MAKANAN/SUGUHAN SORE/MALAM UNTUK TAMU BALI-TA DI BAWAH 5 TAHUN.

- a. Nama makanan : Nasi
- b. Unsur : Nasi, gulamo (ikan asin) sayur.
- c. Fungsi : Sebagai makanan biasa dan untuk pertumbuhan badan si anak.
- d. Kwantitas : Setengah sampai satu piring nasi.
- e. Kualitas : Di usahakan manakan yang bergizi sesuai dengan kemampuan.
- f. Spesifikasi/Variasi : Tanpa ada variasi
- g. Cara makan : Makan sendiri-sendiri atau pun bersama sama dan duduk di atas tikar atau di Meja.
- h. Daerah/Masyarakat Lokal : Seluruh masyarakat Batak Toba.
- i. Lapisan Sosial : Seluruh lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
- j. Kota/Desa : Semua masyarakat Kota dan masyarakat Desa.

MAKANAN/SUGUHAN SORE/MALAM UNTUK TAMU BALI-TA DI BAWAH 3 TAHUN.

- a. Nama makanan : Bubur, nasi,
- b. Unsur : Bubur, nasi, lempan atau atuk.
- c. Fungsi : Makanan biasa untuk pertumbuhan.
- d. Kwantitas : Gizi yang baik menurut kemampuan.
- f. Spesifikasi/Variasi : Tanpa ada variasi.
- g. Cara makan : Biasanya disuap pakai tangan/di suap dengan sendok/nasi digiling atau di mamah langsung.
- h. Daerah/Masyarakat Lokal : Semua masyarakat daerah Batak Toba.

- i. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
- j. Kota/Desa : Semua masyarakat Kota dan masyarakat Desa.

3.3.6. Makanan yang berhubungan dengan Upacara.

Setiap melaksanakan suatu upacara pada suku Batak khususnya Batak Toba, pada umumnya makanan khusus tidak dapat diabaikan dalam upacara tersebut. Makanan khusus yang sesuai/serasi dengan corak upacara selalu dihidangkan, karena sudah menjadi ketentuan adat.

Untuk lebih jelasnya, di bawah ini dapat dijelaskan mengenai makanan dan upacara dalam daftar-daftar yang mencakup: waktu peristiwa, melibatkan siapa saja, makanan, kualitas, kuantitas, fungsi, variasi dan cara makan.

MAKANAN YANG BERHUBUNGAN DENGAN UPACARA.

- a. Jenis upacara : Hontas
- b. Waktu diadakan : Pagi jam 9 – 11 (parnangkok ni mata ni ari).
- c. Berkenaan dengan peristiwa : Kehamilan sesudah 3 (tiga) bulan.
- d. Yang terlibat : Semua unsur-unsur Dalihan Na Tolu yang terdekat dan "Datu atau Sibaso" (dukun).
- e. Jenis makanan : "Hare"
Dengke (ikan mas) biasanya disediakan hula-hula. Sup ayam.
- f. Kwantitas :
 - Hare kira-kira enam puluh piring.
 - Dengke kira-kira lima puluh ekor.
 - Sup ayam satu ekor.
 - Juhut/daging sepuluh kilo
 - Nasi satu ampang (satu bakul).
- g. Kualitas :
 - Hari dan lauk pauknya seimbang.
 - Nasi dan lauk seimbang.
- h. Fungsi : Demi keselamatan anak dalam kandungan beserta ibu yang mengandung.

- i. Jumlah/Variasi : Kadang-kadang dibuat juga "juhut na mar saudara" sebagai tambahan dan "tuak tangkasan" (nira yang sudah diragi).
- j. Cara makan : Lebih dahulu di doakan kemudian di suguhi pertama-tama kepada yang hamil lalu kepada semua orang yang hadir kemudian makan bersama.
- k. Daerah/Masyarakat Lokal : Hanya terdapat di daerah Porsea dan Balige.
- l. Kota/Desa : Di Kota maupun di Desa.
- m. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial.
- a. Jenis upacara : Mangirdak (mamosuri)
- b. Waktu diadakan : Jam 9 – 11 pagi (pamangkok ni mata ni ari).
- c. Berkenaan dengan peristiwa : Menjelang kelahiran anak.
- d. Yang terlibat : Semua keluarga terdekat dari wanita yang hamil dan masing-masing datang secara sendiri-sendiri.
- e. Jenis makanan : Sesuai dengan kedudukan kekerabatan yang datang (kalau yang datang pihak hula-hula, membawa nasi dan "dengke" kalau yang datang pihak boru membawa nasi dan juhut (daging).
Kalau yang datang saudara yang hamil yang dibawa adalah nasi dan dengke, daging.
- f. Kwantitas : Nasi setengah bakul (ampang) ikan 3 Kg. dan daging tiga kilo gram.
- g. Kualitas : Nasi dan lauk seimbang.
- h. Fungsi : Supaya jiwa dan semangat yang hamil berada dalam keadaan tenang dan aman karena sudah tiba bulannya untuk bersalin.

- i. Jumlah/Variasi : Tanpa variasi.
 - j. Cara makan : Makan bersama-sama setelah lebih dahulu di doakan.
 - k. Daerah/Masyarakat Lokal : Semua daerah masyarakat Batak Toba.
 - l. Kota/Desa : Semua masyarakat Kota dan masyarakat Desa.
 - m. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
-
- a. Jenis upacara : Mangkaroani anak tubu atau "esek-esek".
 - b. Waktu diadakan : Sesuai dengan waktu kelahiran tetapi boleh juga diadakan waktu siang.
 - c. Berkenaan dengan peristiwa : Kelahiran anak.
 - d. Yang terlibat : Keluarga yang bersangkutan dan tetangga-tetangganya.
 - e. Jenis makanan : Nasi, daging ayam, daging babi.
 - f. Kwantitas : Satu bakul nasi, lima sampai sepuluh kilo daging ayam atau daging babi.
 - g. Kualitas : Nasi berimbang dengan lauk.
 - h. Fungsi : Merupakan pernyataan rasa gembira karena kelahiran anak.
 - i. Jumlah/Variasi : Kadang-kadang ada "bangun-bangun" dan "tuak tangkasan".
 - j. Cara makan : Makan bersama-sama.
 - k. Daerah/Masyarakat Lokal : Semua daerah msyarakat Batak Toba.
 - l. Kota/Desa : Semua masyarakat Kota dan masyarakat Desa.
 - m. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.

Catatan : Bukan saja anak lahir yang di "haroani" tetapi juga beberapa kejadian yang bersifat suka cita. Mangharoani anak tubu disebut "esek-esek".

- a. Jenis upacara : Manaruhon aek ni unte/hon indahan pohol-pohol.
 - b. Waktu diadakan : Antara jam 9 – 11 pagi.
 - c. Berkenaan dengan peristiwa : Kelahiran
 - d. Yang terlibat : Keluarga yang bersangkutan dan pihak hula-hula yang datang.
 - e. Jenis makanan : Hula-hula membawa nasi, dengke "bangun-bangun na ni dugu" dan tuak.
 - f. Kwanitas :
 - Setengah bakul nasi, dengke satu sampai tiga kilogram.
 - Bangun-bangun na ni dugu satu panci.
 - Tuak satu ceret
 - g. Kualitas : Nasi dan lauk berimbang.
 - h. Fungsi : Menunjukkan kegembiraan pihak hula-hula terhadap borunya yang mendapat kelahiran anak.
 - i. Jumlah/Variasi : Kadang-kadang nasi dibawa hanya sedikit sekedar melengkapi makanan yang dibawa.
 - j. Cara makan : Makan secara bersama-sama.
 - k. Daerah/masyarakat Lokal : Seluruh masyarakat Batak Toba.
 - l. Kota/Desa : Sama yang di Kota dan di Desa.
 - m. Lapisan sosial : Seluruh lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
-
- a. Jenis upacara : Manggoar
 - b. Waktu diadakan : Antara jam 9 – 11 pagi (parnangkok ni mata ni ari).

- c. Berkenaan dengan peristiwa : Pemberian nama kepada anak lahir.
- d. Yang terlibat : Semua unsur-unsur Dalihan Na Tolu termasuk keluarga dekat dan tetangga.
- e. Jenis makanan :
 – Nasi dan daging disediakan keluarga yang bersangkutan (Keluarga yang melahirkan).
 – Nasi dan dengke dibawa hula-hula terdekat.
 – Tuak satu kaleng.
- f. Kwantitas : Tiga sampai lima bakul nasi. Dua puluh sampai lima puluh kilogram daging. Tiga sampai lima kilo gram ikan.
- g. Kualitas : Nasi dan lauk berimbang.
- h. Fungsi : Memilih dan mensahkan nama.
- i. Jumlah/Variasi : Tetap/tanpa variasi.
- j. Cara makan : Makan bersama-sama duduk di atas tikar.
- k. Daerah/Masyarakat Lokal : Sekitar Porsea dan Laguboti.
- l. Kota/Desa : Sama pada masyarakat Kota dan masyarakat Desa.
- m. Lapisan sosial : Sama pada semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
- a. Jenis upacara : Martutuaek
- b. Waktu diadakan : Antara jam 8 – 10 pagi.
- c. Berkenaan dengan peristiwa : Untuk membawa anak pertama kali mandi ke pancuran.
- d. Yang terlibat : Orang tua silaki-laki dan orang tua si perempuan beserta tetangga.
- e. Jenis makanan : "Lampet"
- f. Kwantitas : Tiga puluh sampai lima puluh biji.

- g. **Kwalitas** : Lebih manis dari pada yang dijual sehari-hari di padan.
- h. **Fungsi** : Rasa kegembiraan karena saat itu anak bersama ibunya telah bisa mandi ke pancuran sekali gus menolak bala dari "penghuni" (rokh halus) pancuran.
- i. **Jumlah/Variasi** : Jumlah tetap variasi tidak ada.
- j. **Cara makan** : Sebagai dimakan dipancuran bersama-sama dengan orang lain dan sebagian lagi dimakan setelah sampai dirumah.
- k. **Daerah/Masyarakat Lokal** : Semua daerah masyarakat Batak Toba.
- l. **Kota/Desa** : Pada umumnya masyarakat Desa.
- m. **Lapisan sosial** : Semua lapisan sosial masyarakat yang ada di Desa.
- a. **Jenis upacara** : Mangebang/maronan-onan (membawa ke pekan).
- b. **Waktu diadakan** : Sesuai dengan waktu pekan (ada pakan pagi dan ada pekan sore).
- c. **Berkenaan dengan peristiwa** : Saat pertama kali anak yang lahir di bawa ke tempat yang ramai (pekan).
- d. **Yang terlibat** : Orang tua si anak yang lahir, bersama-sama dengan nenek serta tetangga atau keluarga lain.
- e. **Jenis makanan** :
 a. Di pekan, yang dimakan ialah pisang, lampet, nangka dan jenis-jenis buah-buahan yang manis-manis, tuak tangkasan.
 b. Di rumah yang dimakan/diminum tuak tangkasan, makanan yang diberi di pekan, nasi, dengke simudur-mudur (pora-pora bulan).
- f. **Kwantitas** : Satu sampai tiga sisir pisang, dua puluh sampai tigapuluh biji lampet. Nasi dan lauk untuk seisi rumah.

- g. Kualitas : Nasi sebanding dengan lauk (berimbang).
- h. Fungsi : Pemberitahuan kepada orang banyak membawa anaknya telah lahir.
- i. Jumlah/Variasi : Jumlah tetap/variasi sesuai dengan buah manis yang boleh diperoleh di pekan.
- j. Cara makan : Makan sendiri-sendiri di pekan atau di tempat lain, di rumah bersama-sama.
- k. Daerah/Masyarakat Lokal : Semua daerah masyarakat Batak Toba.
- l. Kota/Desa : Semua masyarakat Desa dan Kota.
- m. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
- a. Jenis upacara : Parorohon/patunangkon
- b. Waktu diadakan : Antara jam 9 – 11 pagi.
- c. Berkenaan dengan peristiwa : Menjodohkan anak semasa kecil (anak-anak).
- d. Yang terlibat : Semua unsur-unsur Dalihan Na Tolu dan teman sekampung, tetangga.
- e. Jenis makanan : a. Nasi, "juhur namar saudara" dari yang punya anak laki-laki.
b. Dengke dari yang punya anak perempuan.
c. Tuak tangkasan (tuak asli).
- f. Kwantitas : – Kira-kira sepuluh bakul (ampang) nasi.
– Lima puluh sampai seratus kilo gram juhut dari pihak laki-laki.
– Lima sampai sepuluh kilo gram ikan
– Dua sampai empat kaleng tuak (satu kaleng = 10 liter).

- g. Kwantitas : Nasi dan lauk pauk berimbang.
- h. Fungsi : Mengingat janji di antara kedua belah hak yang menjodohkan agar perjodohan itu (perkawinannya) itu dilaksanakan setelah mereka dewasa.
- i. Jumlah/Variasi : Jumlah tetap/variasi tidak ada.
- j. Daerah/Masyarakat Lokal : Semua daerah masyarakat Batak Toba.
- k. Cara makan : Makan bersama-sama duduk di atas tikar.
- l. Kota/Desa : Semua masyarakat yang ada di Desa dan di Kota.
- m. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.

Catatan : Pada masa sekarang "paorohon" sudah mulai hilang atau tidak ada lagi pada masyarakat Batak Toba.

- a. Jenis upacara : Mangalehon Tanda
- b. Waktu diadakan : Antara jam 8 – 9 sampai dengan jam 10 malam.
- c. Berkenaan dengan peristiwa : Permulaan peminangan dari laki-laki kepada perempuan (tanda ikatan/tukar cincin).
- d. Yang terlibat : Yang dihadiri oleh muda-mudi dan satu sampai dua orang, orang tua/yang sudah berkeluarga.
- e. Jenis makanan : Nasi atau lampet.
- f. Kwantitas : Apabila nasi yang disediakan, banyaknya setengah sampai satu bakul nasi, kalau lampet, tiga puluh sampai lima puluh biji.
- g. Kualitas : Makan tidak sekenyang biasa.
- h. Fungsi : Sebagai tanda peringatan bahwa antara laki-laki dan anak gadis telah mengikat

janji untuk sehidup semati (menjelang Perkawinan).

- i. Jumlah/Variasi : Jumlah tetap/variasi tidak ada.
 - j. Cara makan : Bersama-sama duduk di atas tikar.
 - k. Daerah/Masyarakat Lokal : Semua daerah masyarakat Batak Toba.
 - l. Kota/Desa : Semua masyarakat Kota dan Desa.
 - m. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
-
- a. Jenis upacara : Marhata Sinamot
 - b. Waktu diadakan : *Pagi, siang atau malam.
 - c. Berkenaan dengan peristiwa : Penentuan uang jujuran yang akan dibayarkan oleh pihak laki-laki kepada pihak keluarga penganten perempuan.
 - d. Yang terlibat : Kedua belah pihak keluarga penganten laki-laki dan perempuan membawa atau memanggil Dalihan Na Tolu masing-masing dan teman sekampung.
 - e. Jenis makanan : Nasi, daging, dengke dan tuak tangkasan.
 - f. Kwantitas : Nasi sepuluh sampai sebelas bakul. Juhut namar saudara delapan puluh sampai seratus kilo gram. Dengke lima sampai sepuluh kilo gram.
 - g. Kualitas : Nasi berimbang dengan lauk.
 - h. Fungsi : Ikatan janji untuk segera mengadakan pernikahan. Penetapan besarnya uang jujuran.
 - i. Jumlah/Variasi : Jumlah tetap/variasi tidak ada.
 - j. Cara makan : Makan bersama-sama duduk di atas tikar.
 - k. Daerah/Masyarakat Lokal : Semua masyarakat daerah Batak Toba.

- l. Kota/Desa : Semua masyarakat Desa dan Kota.
- m. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
- a. Jenis upacara : Mangan sibuha-buhai
- b. Waktu diadakan : Antara jam 7 – 8 pagi.
- c. Berkenaan dengan peristiwa : Perkawinan.
- d. Yang terlibat : Dalihan Na Tolu kedua belah pihak pengantin.
- e. Jenis makanan : Nasi, juhut na marsaudara.
- f. Kwantitas :
 - Satu sampai dua bakul (ampang) nasi.
 - 5 sampai dengan enam kilogram juhut dari pihak laki-laki.
 - Dua sampai tiga kilo gram ikan mas.
- g. Kwantitas : Nasi dan lauk berimbang.
- h. Fungsi : Sebagai makanan khusus untuk dinikmati oleh hasuhuton parboru (orang tua dan keluarga dekat pengantin perempuan).
- i. Jumlah/Variasi : Jumlah tetap/variasi tidak ada.
- j. Cara makan : Makan bersama-sama duduk di atas tikar.
- k. Daerah/Masyarakat Lokal : Semua masyarakat Batak Toba.
- l. Kota/Desa : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
- m. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
- a. Jenis upacara : Marunjuk
- b. Waktu diadakan : Antara jam 10 sampai dengan pukul 4 sore.

- c. Berkenaan dengan peristiwa : Peresmian perkawinan adat.
 - d. Yang terlibat : Dalihan Na Tolu kedua belah pihak, tetangga, handai tolan.
 - e. Jenis makanan : Nasi, juhut namar saudara, dengke, tuak.
 - f. Kwantitas :
 - Kira-kira 40 sampai 80 bakul (ampang) nasi.
 - 50 sampai dengan 150 kilo gram juhut.
 - 5 sampai 10 kilo gram ikan mas.
 - 5 sampai 7 kaleng tuak.
 - g. Kwalitas : Nasi dan lauk berimbang.
 - h. Fungsi : Makanan sebagai tanda kegembiraan untuk semua para undangan.
 - i. Jumlah/Variasi : Jumlah tetap.
 - j. Cara makan : Makan bersama-sama duduk di atas tikar dan melingkar.
 - k. Daerah/masyarakat Lokal : Semua masyarakat daerah Batak Toba.
 - l. Kota/Desa : Seluruh masyarakat yang ada di Desa dan di Kota.
 - m. Lapisan sosial : Semua lapisan sosoal masyarakat Batak Toba.
-
- a. Jenis upacara : Mebat
 - b. Waktu diadakan : Antara jam 9 keatas pagi hari.
 - c. Berkenaan dengan peristiwa : Kunjungan yang pertama oleh mempe-lai kerumah orang tua perempuan setelah perkawinannya diresmikan.
 - d. Yang terlibat : Dalihan Na Tolu dan tetangga pihak paranak.
 - e. Jenis makanan : Nasi, juhut, dengke disediakan pihak parboru.

- f. Kwantitas : 1. Satu sampai dua bakul nasi.
 – 5 sampai 10 Kg juhut namar saudara dibawa oleh pihak laki-laki.
 – 2 sampai 3 Kg ikan mas.
- g. Kualitas : Nasi seimbang dengan lauknya.
- h. Fungsi : Pernyataan rasa syukur karena pesta telah selesai.
- i. Jumlah/Variasi : Jumlah tetap/variasi tidak ada.
- j. Cara makan : Makan bersama-sama duduk di atas tikar.
- k. Daerah/Masyarakat Lokal : Semua masyarakat Batak Toba.
- l. Kota/Desa : Semua masyarakat baik dia di Kota maupun di Desa.
- m. Lapisan sosial : Semua laisan sosial masyarakat Batak Toba.
- a. Jenis upacara : Maningkir Tangga.
- b. Waktu diadakan : Antara jam 10 – 12 (pamangkok ni mata ni ari).
- c. Berkenaan dengan peristiwa : Kunjungan yang pertama dari pihak orang tua si perempuan kepada pihak laki-laki.
- d. Yang terlibat : Orang tua si perempuan dan keluarga dekat dari pihak perempuan.
- e. Jenis makanan : Nasi, dengke, juhut.
- f. Kwantitas : – 2 sampai 3 bakul nasi
 – 1 sampai 3 Kg ikan mas
 – 3 sampai 5 Kg juhut
- g. Kualitas : Nasi dan lauk seimbang
- h. Fungsi : Pernyataan rasa syukur bahwa anak perempuan itu sudah berumah tangga dengan baik.
- i. Kota/Desa : Semua masyarakat Desa maupun Kota.

- j. Cara makan : Makan bersama-sama duduk di atas tikar.
- k. Daerah/masyarakat Lokal : Semua masyarakat Batak Toba.
- l. Kota/Desa : Semua masyarakat Kota maupun Desa.
- m. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
- a. Jenis upacara : Mangindahan (minta "indahan arian" setelah kelahiran anak pertama).
- b. Waktu diadakan : Pagi antara pukul 9 sampai dengan jam 12 siang.
- c. Berkenaan dengan peristiwa : Meminta "indahan arian" setelah kelahiran anak pertama (indahan arian tanah/lahan sawah).
- d. Yang terlibat : Dalihan Na Tolu kedua belah pihak bertempat di rumah orang tua pengantin perempuan.
- e. Jenis makanan : Nasi, juhut, namar saudara, dengke, tuak.
- f. Kwantitas :
 – 3 sampai 5 bakul nasi
 – 2 sampai dengan 3 Kg ikan mas yang di bawa oleh pihak perempuan.
- g. Kualitas : Nasi sebanding dengan lauk.
- h. Fungsi : Untuk membujuk hula-hula supaya bermurah hati memberi "indahan arian" kepada pahompunya (cucunya).
- i. Jumlah/Variasi : Jumlah tetap variasi tidak ada.
- j. Cara makan : Makan bersama-sama duduk di atas tikar.
- k. Daerah/Masyarakat Lokal : Semua masyarakat Batak Toba.
- l. Kota/Desa : Semua masyarakat Kota maupun masyarakat Desa.

- m. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
- a. Jenis upacara : Paebathon Pahompu.
- b. Waktu diadakan : Antara jam 9 sampai dengan jam 11 pagi.
- c. Berkenaan dengan peristiwa : Kunjungan anak lahir ke rumah nenek dari pihak ibu.
- d. Yang terlibat : Ayah dan Ibu si anak yang lahir.
- e. Jenis makanan : Nasi, juhut, dengke, tuak
- f. Kwantitas :
 – 1 sampai dengan 2 bakul nasi
 – 2 sampai dengan 3 Kg daging.
 – 1 sampai dengan 2 Kg ikan mas.
- g. Kualitas : Nasi berimbang dengan lauk.
- h. Fungsi : Sebagai minta izin dari anak yang baru lahir kerumah neneknya dari pihak ibu.
- i. Jumlah/Variasi : Jumlah tetap/Variasi tidak ada.
- j. Cara makan : Makan bersama-sama duduk di atas tikar.
- k. Daerah/Masyarakat Lokal : Semua masyarakat Batak Toba.
- l. Kota/Desa : Semua masyarakat Kota dan Desa.
- m. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
- a. Jenis upacara : Manuruk-nuruk
- b. Waktu diadakan : Antara jam 10 sampai jam 11 pagi.
- c. Berkenaan dengan peristiwa : Kawin lari.
- d. Yang terlibat : Dalihan Na Tolu kedua belah pihak.
- e. Jenis makanan : Nasi, juhut, dengke, tuak.
- f. Kwantitas :
 – 5 sampai dengan 10 bakul nasi.
 – 30 sampai dengan 40 Kg daging di-

- sediakan oleh pihak peranak (laki-laki).
- 5 sampai 7 Kg ikan mas disediakan pihak parboru (perempuan).
- g. Kualitas : Nasi berimbang dengan lauk.
- h. Fungsi : Minta maaf atas perbuatan yang melarikan anak perempuan itu sekaligus memberikan/membicarakan kapan diadakan pesta "mangadati" (membayar adat).
- i. Jumlah/Variasi : Jumlah tetap/variasi tidak ada.
- j. Cara makan : Makan bersama-sama duduk di atas tikar.
- k. Kota/Desa : Semua masyarakat Kota dan masyarakat Desa.
- l. Daerah/Masyarakat Lokal : Semua masyarakat Batak Toba.
- m. Lapisan sosial : Seluruh lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
- a. Jenis upacara : Manjalo sulang-sulang ni pahompu (mangadati).
- b. Waktu diadakan : Antar ajam 10 sampai dengan jam 12 siang.
- c. Berkenaan dengan peristiwa : Kawin lari.
- d. Yang terlibat : Dalihan Na Tolu kedua belah pihak di tambah dengan tetangga.
- e. Jenis makanan : Nasi, juhut, dengke, tuak.
- f. Kwantitas :
 - 30 sampai 50 bakul nasi
 - 5 sampai 10 Kg ikan mas
 - 50 sampai 100 Kg juhut namar saudara biasanya dibawa oleh pihak laki-laki.
- g. Kualitas : Nasi seimbang dengan lauknya.
- h. Fungsi : Membayar adat yang ketinggalan akibat kawin lari.

- i. Jumlah/Variasi : Jumlah tetap/variasinya tidak ada.
 - j. Cara makan : Makan bersama-sama duduk di atas tikar.
 - k. Daerah/Masyarakat Lokal : Semua masyarakat Batak Toba.
 - l. Kota/Desa : Seluruh masyarakat Kota maupun masyarakat Desa.
 - m. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
-
- a. Jenis upacara : Ansimun-ansimun (mentimun)
 - b. Waktu diadakan : Antara jam 9 sampai jam 11 pagi.
 - c. Berkenaan dengan peristiwa : Orang tua sakit.
 - d. Yang terlibat : Seluruh keturunan orang tua yang sakit memberikan makanan.
 - e. Jenis makanan : Nasi, jihat, dengke na ni ura, aek sitio-tio.
 - f. Kwantitas :
 - 1 sampai 2 bakul nasi
 - 2 sampai 5 Kg jihat
 - 2 sampai 3 ekor na ni ura.
 - g. Kualitas : Nasi sebanding dengan lauk (berimbang).
 - h. Fungsi : Mendoakan supaya lekas sehat dan meminta doa restu dai orang tua yang sakit.
 - i. Jumlah/Variasi : Jumlah tetap/variasi tidak ada.
 - j. Cara makan : Makan bersama-sama duduk di atas tikar.
 - k. Daerah/Masyarakat lokal. : Semua masyarakat Batak Toba.
 - l. Kota/Desa : Semua masyarakat Kota dan masyarakat Desa.
 - m. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.

- a. Jenis upacara : Sulang-sulang hariapan (pasahat abal-abal = parboni-bonian = palangka ni hoda).
- b. Waktu diadakan : Antara jam 9 sampai dengan jam 11 pagi.
- c. Berkenaan dengan peristiwa : Orang tua yang sakit.
- d. Yang terlibat : Golongan Dalihan Na Tolu dari yang sakit dan golongan Dalihan Na Tolu dari anak laki-laki yang sudah berkeluarga.
- e. Jenis makanan :
 – Nasi 20 sampai 30 bakul (ampang) nasi.
 – 5 sampai 10 Kg juhut
 – 5 sampai 8 ekor na ni ura
- f. Kualitas : Nasi sebanding dengan lauk (berimbang).
- g. Fungsi : Meminta agar penyakit orang tua itu las sembuh dan meminta berkat dari orang tua yang sakit.
- h. Jumlah/Variasi : Jumlah tetap/variasi tidak ada.
- i. Cara makan : Makan bersama-sama duduk di atas tikar.
- j. Daerah/Masyarakat Lokal : Semua masyarakat daerah Batak Toba.
- k. Kota/Desa : Semua masyarakat Kota dan masyarakat di Desa.
- l. Lapisan sosial : Seluruh lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
- a. Jenis upacara : Mangguntari natua-tua (= menyapa kembali dengan sungguh-sungguh).
- b. Waktu diadakan : Antara jam 9 sampai dengan jam 11 pagi.
- c. Berkenaan dengan peristiwa : Orang tua yang sakit dan telah menerima sulang-sulang hariapan.

- d. Yang terlibat : Semua keturunan orang tua yang sakit dan memberikan makan, Dalihan Na Tolu dari keturunan anaknya dan juga tetangga.
- e. Jenis makanan : Nasi, juhut, dengke na ni ura, aek sitio-tio.
- f. Kwalitas :
 – 20 sampai dengan 30 bakul nasi.
 – Juhut 20 sampai dengan 50 Kg.
 – Na ni ura 5 sampai 10 ekor.
- g. Kwantitas : Nasi dan lauk berimbang.
- h. Fungsi : Melengkapi keinginan-keinginan orang tua yang sakit semasa dia masih hidup.
- i. Jumlah/Variasi : Jumlah tetap/variasi tidak ada.
- j. Daerah/Masyarakat Lokal : Semua masyarakat yang berada di sekitar Porsea, Laguboti, Balige.
- k. Cara makan : Makan bersama-sama dan duduk di atas tikar.
- l. Kota/Desa : Semua masyarakat Kota maupun masyarakat Desa.
- m. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
- a. Jenis upacara : Mangarapot (pertemuan untuk membicarakan pemberangkatan jenazah orang tua).
- b. Waktu diadakan : Antara jam 9 sampai dengan jam 10 pagi.
- c. Berkenaan dengan peristiwa : Meninggalnya orang tua yang sudah punya cucu.
- d. Yang terlibat : Semua kerabat Dalihan Na Tolu serta sahabat dan teman sekampung/teman seeneri.
- e. Jenis makanan : Nasi, juhut

- f. **Kwantitas** : – 1 sampai 2 bakul nasi
– 2 sampai 3 Kg juhut
- g. **Kwalitas** : Nasi berimbang dengan lauk.
- h. **Fungsi** : Meminta doa restu agar keturunan orang tua yang meninggal panjang umur dan sejahtera.
- i. **Jumlah/Variasi** : Jumlah tetap/variasi tidak ada.
- j. **Cara makan** : Makan bersama-sama duduk di atas tikar.
- k. **Daerah/Masyarakat Lokal** : Sekitar daerah Laguboti, Porsea dan Balige.
- l. **Kota/Desa** : Semua masyarakat Kota dan masyarakat Desa.
- m. **Lapisan sosial** : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
- a. **Jenis upacara** : Partuat ni natua-tua (upacara penguburan orang tua).
- b. **Waktu diadakan** : Pagi atau sore
- c. **Berkenaan dengan peristiwa** : Pagi dan sore.
- d. **Yang terlibat** : Semua keluarga dan masyarakat sekitarnya.
- e. **Jenis makanan** : Daging mentah dibagi-bagikan kepada umum.
- f. **Kwantitas** : Daging lembu atau babi dan juga kerbau, 50 sampai 100 kg.
- g. **Kwalitas** : Tidak ada.
- h. **Fungsi** : Sebagai lambang berkat dari orang tua yang meninggal kepada setiap orang yang menerima pembagian daging itu.
- i. **Jumlah/Variasi** : Tetap/Variasi tidak ada.
- j. **Cara makan** : Dibawa ke rumah masing-masing.

- k. Daerah/Masyarakat Lokal : Daerah sekitar Porsea, Laguboti. Balige. Pada daerah lain turut juga makan seperti pesta. Tetapi pembagian daging mentah tetap diteruskan sampai sekarang.
- l. Kota/Desa : Semua daerah masyarakat Kota dan masyarakat Desa.
- m. Lapisan sosial : Semua masyarakat lapisan sosial Batak Toba.
- a. Jenis upacara : Manuan ompu-ompu (mananom ompu-ompu yaitu tumbuhan umbi seperti bawang).
- b. Waktu diadakan : Pagi.
- c. Berkenaan dengan peristiwa : Penguburan orang tua yang sudah mempunyai cucu.
- d. Yang terlibat : Dalihan Na Tolu dari orang tua yang meninggal dan Dalihan Na Tolu dari anak laki-laknya.
- e. Jenis makanan : Nasi, daging (juhut), dengke nani ura, tuak, mual sitio-tio (air bersih).
- f. Kwantitas :
- 1 sampai dengan 2 bakul nasi
- 3 sampai 4 Kg daging.
- g. Kualitas : Nasi seimbang dengan lauk.
- h. Fungsi : Sebagai alat menerima berkat dari Tuhan Yang Maha Esa melalui Dalihan Na Tolu.
- i. Jumlah/Variasi : Jumlah tetap variasi tidak ada.
- j. Cara makan : Makan bersama-sama.
- k. Daerah/Masyarakat lokal : Sekitar Porsea, Laguboti, Balige.
- l. Kota/Desa : Semua masyarakat yang ada di Kota dan masyarakat di Desa.

- m. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
- a. Jenis upacara : Mengungkap hombang (membuka peti penyimpanan harta).
- b. Waktu diadakan : Antara pukul 10 – 12 pagi.
- c. Berkenaan dengan peristiwa : Meninggalnya orang tua yang punya cucu dari semua anak-anaknya (cucu dari anak laki-laki dan anak perempuan).
- d. Yang terlibat : Hula-hula dan keturunan orang tua yang meninggal.
- e. Jenis makanan : Nasi, juhut, dengke, tuak
- f. Kwantitas : : Nasi kira-kira 3 sampai dengan 5 bakul.
 – Juhut kira-kira 2 sampai dengan 3 Kg.
 – Dengke kira-kira 1 sampai dengan 3 Kg.
 – Tuak kira-kira 1 sampai 2 kaleng.
- g. Kwantitas : Nasi seimbang dengan lauk.
- h. Fungsi : Persembahan kepada hula-hula sekaligus meminta berkat.
- i. Jumlah/Variasi : Jumlah tetap/variasi tidak ada.
- j. Cara makan : Makan bersama-sama duduk di atas tikar.
- k. Daerah/Masyarakat Lokal : Semua masyarakat Batak Toba.
- l. Kota/Desa : Seluruh masyarakat Kota dan Desa.
- m. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
- a. Jenis upacara : Mangalehon piso-piso/hoda-hundulan (memberi ” piso-piso”).

- b. Waktu diadakan : Pagi antara pukul 9 – 11 pagi.
- c. Berkenaan dengan peristiwa : Mau memindahkan tulang belulang orang tua yang meninggal.
- d. Yang terlibat : Keturunan dari yang meninggal serta keturunan hula-hula orang tua yang meninggal.
- e. Jenis makanan : Nasi, juhut, dengke, tuak.
- f. Kwantitas :
 – Nasi kira-kira 1 atau 2 bakul.
 – Juhut kira-kira 5 sampai 10 Kg.
 – Dengke kira-kira 1 sampai 3 Kg.
 – Tuak kira-kira 1 sampai 2 kaleng.
- g. Kualitas : Nasi berimbang dengan lauk.
- h. Fungsi : Meminta izin dan restu dari hula-hula dari orang tua yang akan digali.
- i. Jumlah/Variasi : Jumlah tetap/Variasi tidak ada.
- j. Cara makan : Makan bersama-sama duduk di atas tikar.
- k. Daerah/Masyarakat Lokal : Semua masyarakat Batak Toba yang berada di sekitar daerah Porsea, Laguboti, Balige.
- l. Kota/Desa : Semua masyarakat Kota maupun masyarakat Desa.
- m. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
- a. Jenis upacara : Mangongkal holi/panangkek saring-saring/marturun (menggali tulang belulang).
- b. Waktu diadakan : Antara pukul 10 pagi sampai pukul 2 sore.
- c. Berkenaan dengan peristiwa : Memindahkan tulang-belulang orang tua atau nenek yang sudah meninggal.

- d. Yang terlibat : Dalihan Na Tolu dari yang digali serta Dalihan Na Tolu dari anak laki-lakinya dan khalayak ramai.
- e. Jenis makanan : Nasi, juhut, dengke, tuak.
- f. Kwantitas :
 – Nasi 2 sampai dengan 3 bakul.
 – Ikan mas 2 sampai 3 Kg.
 – Juhut 7 sampai 8 Kg.
 – Tuak 2 atau 3 kaleng.
- g. Kwalitas : Nasi berimbang dengan lauk.
- h. Fungsi : Meminta berkat dari Tuhan melalui hula-hula dan raja-raja adat.
- i. Jumlah/Variasi : Jumlah tetap/variasi tidak ada.
- j. Cara makan : Makan bersama-sama duduk di atas tikar.
- k. Daerah/Masyarakat Lokal : Semua masyarakat Batak Toba.
- l. Kota/Desa : Semua masyarakat Kota dan masyarakat Desa.
- m. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
- a. Jenis upacara : Martonggo raja (musyawarah).
- b. Waktu diadakan : Antara pukul 10 sampai 12 pagi, di Kota dari pukul 14.00 – 17.00.
- c. Berkenaan dengan peristiwa : Akan diadakannya suatu pesta, selesainya menyangkol holi.
- d. Yang terlibat : Dalihan Na Tolu orang tua yang digali dan Dalihan Na Tolu keturunannya serta orang ramai.
- e. Jenis makanan : Nasi, juhut, dengke, tuak
- f. Kwantitas :
 – 4 sampai 6 bakul nasi
 – 4 sampai 8 Kg juhut
 – 2 sampai 3 Kg ikan mas
 – 2 sampai 3 kaleng tuak.

- g. Kualitas : Nasi berimbang dengan juhut.
- h. Fungsi : Untuk meminta berkat dari Tuhan melalui hula-hula dan raja raja adat.
- i. Jumlah/Variasi : Jumlah tetap/Variasi tidak ada.
- j. Cara makan : Makan bersama-sama duduk di atas tikar.
- k. Daerah/Masyarakat Lokal : Semua masyarakat daerah Batak Toba.
- l. Kota/Desa : Semua masyarakat Kota dan masyarakat Desa.
- m. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.

- a. Jenis upacara : Marindahan sipaet-paet (memberi nasi "sipait-pait").
- b. Waktu diadakan : P a g i.
- c. Berkenaan dengan peristiwa : Kematian "mate mangkar" (meninggal dengan meninggalkan anak-anak kecil atau pun yang beum berkeluarga) dengan maksud agar roh yang ditinggalkan yang meninggal pahit/selamat.
- d. Yang terlibat : Unsur-unsur Dalihan Na Tolu yang terdekat.
- e. Jenis makanan : Nasi, juhut, ikan
- f. Kwantitas :
 - 1 sampai dengan 2 bakul nasi.
 - 2 sampai dengan 3 Kg ikan mas.
 - 1 sampai dengan 2 Kg daging.
- g. Kualitas : Nasi berimbang dengan lauk
- h. Fungsi : Sebagai penghibur kepada keluarga yang ditinggalkan serta memohon kepada Tuhan supaya jangan terulang lagi (mate mangkar). Indah sipaet-paet ini diberikan juga kepada orang yang "tilahaon" (kematian anak).
- i. Jumlah/Variasi : Jumlah tetap/Variasi tidak ada.

- j. Cara makan : Makan bersama-sama duduk diatas tikar.
- k. Daerah/Masyarakat Lokal : Semua masyarakat Batak Toba.
- l. Kota/Desa : Semua masyarakat Kota dan masyarakat Desa.
- m. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
- a. Jenis upacara : Manaba hau (menebang kayu).
- b. Waktu diadakan : Antara jam 9 sampai dengan jam 10 pagi.
- c. Berkenaan dengan peristiwa : Niat untuk mendirikan rumah beserta para tukang.
- d. Yang terlibat : Orang yang akan mendirikan rumah beserta para tukang.
- e. Jenis makanan : Nasi, juhut, dengke, tuak.
- f. Kwantitas :
 – Setengah bakul nasi
 – 1 sampai 2 Kg juhut
 – 1 ekor dengke (ikan mas)
 – Setengah kaleng tuak.
- g. Kwantitas : Nasi berimbang dengan lauk.
- h. Fungsi : Minta restu dari Tuhan demikian juga dari penghuni hutan agar berkenan mengizinkan orang yang mendirikan rumah memperoleh kayu yang akan dibutuhkannya.
- i. Jumlah/Variasi : Jumlah tetap/Variasi tidak ada.
- j. Cara makan : Makan bersama-sama atau makan sendiri-sendiri.
- k. Daerah/Masyarakat Lokal : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
- l. Kota/Desa : Semua masyarakat yang ada di Desa.

- m. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
- a. Jenis upacara : Manuhil (= memahat)
- b. Waktu diadakan : Mulai pukul 8 sampai 10 pagi.
- c. Berkenaan dengan peristiwa : Memulai mendirikan rumah.
- d. Yang terlibat : "suhut" (yang punya), tukang beserta tetangga yang datang.
- e. Jenis makanan : Nasi, juhut, dengke.
- f. Kwantitas :
 – 1 sampai dengan 2 bakul nasi.
 – 2 sampai dengan 3 Kg daging
 – 1 Kg dengke
 – 1 baskom itak (tepung beras campuran gula).
- g. Kualitas : Nasi berimbang dengan lauk.
- h. Fungsi : Meminta doa restu kepada Tuhan agar yang punya dan tukang selamat-selamat untuk meneruskan pendirian rumah.
- i. Jumlah/Variasi : Jumlah tetap/Variasi tidak ada.
- j. Cara makan : Makan bersama-sama duduk di atas tikar.
- k. Daerah/Masyarakat Lokal : Sekitar daerah Persea, Laguboti, Balige dan beberapa tempat lain.
- l. Kota/Desa : Semua masyarakat Kota dan masyarakat Desa.
- m. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
- a. Jenis upacara : Paraithon (merampungkan/mendirikan)
- b. Waktu diadakan : Setelah siap dituhil (manuhil) = siap memahat.
- c. Berkenaan dengan Peristiwa : Merampungkan semua bahan yang telah selesai dilobangi (dipahat).

- d. Yang terlibat : Yang punya rumah, tukang, tetangga.
- e. Jenis makanan : Nasi, jhut, dengke.
- f. Kwantitas :
 - 2 sampai dengan 4 bakul nasi
 - 5 sampai dengan 10 Kg daging
 - 1 Kg ikan mas.
- g. Kualitas : Nasi berimbang dengan lauk.
- h. Fungsi : Meminta doa restu kepada Tuhan agar yang punya rumah dan tukang selamat-selamat untuk meneruskan pendirian rumah.
- i. Jumlah/Variasi : Jumlah tetap/Variasi tidak ada.
- j. Cara makan : Makan bersama-sama duduk di atas tikar.
- k. Daerah/Masyarakat lokal : Semua masyarakat Batak Toba:
- l. Kota/Desa : Semua masyarakat baik dia di Kota maupun di Desa.
- m. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.

Catatan: Sebab menurut kepercayaan orang Batak Toba apabila tukang tidak senang melaksanakan tugasnya, hal itu berkaitan kepada keselamatan yang punya rumah.

- a. Jenis upacara : Manaru/manubut tukang (mengambil tukang).
- b. Waktu diadakan : Antara jam 10 sampai dengan 11 pagi.
- c. Berkenaan dengan peristiwa : Manubut (mengambil hati atau memujuk tukang dalam pendirian sebuah rumah).
- d. Yang terlibat : Suhut dan tukang.
- e. Jenis makanan : Nasi, juhut, dengke na ni ura
- f. Kwantitas :
 - Setengah sampai satu bakul nasi.
 - 1 sampai 2 Kg daging
 - 1 sampai 2 ekor ikan na ni ura.

- g. Fungsi : Supaya tukang bekerja sebaik mungkin sesuai dengan kepercayaan Batak Toba.
- h. Kualitas : Nasi sebanding dengan lauk.
- i. Jumlah/Variasi : Tetap/Variasi tidak ada.
- j. Cara makan : Makan bersama-sama duduk di atas tikar.
- k. Daerah/Masyarakat Lokal : Semua masyarakat Batak Toba.
- l. Kota/Desa : Semua masyarakat baik dia di Kota maupun di Desa.
- m. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.

Catatan : Lihat catatan No. 34

- a. Jenis upacara : Panangkok ulu singa/ulu gordang (menaikkan ulu singa).
- b. Waktu diadakan : Tergantung pada waktu, tukang yang menentukan.
- c. Berkenaan dengan peristiwa : Melengketkan sulu singa/ulu gordang.
- d. Yang terlibat : Suhut, tukang, hula-hula, tetangga.
- e. Jenis makanan : Nasi, Juhut, dengke na ni ura dan dengke na hinobolan, tuak.
- f. Kwantitas :
 - 3 sampai 5 bakul nasi
 - 3 sampai 4 ekor na ni ura
 - 1 sampai 3 Kg dengke nahinobolan.
- g. Kualitas : Nasi sebanding dengan lauk.
- h. Fungsi : Meminta doa restu dari Tuhan agar yang punya rumah tetap dalam keadaan sehat selamat melalui tukang dan hula-hula serta tetangga.
- i. Jumlah/Variasi : Jumlah tetap/variasi tidak ada.
- j. Cara makan : Makan bersama-sama duduk di atas tikar.

- k. Daerah/Masyarakat Lokal : Sekitar daerah Porsea, Laguboti, Balige.
- l. Kota/Desa : Semua masyarakat Kota dan masyarakat Desa.
- m. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
- a. Jenis upacara : Manggorga (= mengukir)
- b. Waktu diadakan : Tergantung pada waktu, tukang yang menentukan.
- c. Berkenaan dengan peristiwa : Manggorga (= mengukir)
- d. Yang terlibat : Suhut, tukang, hula-hula, tetangga.
- e. Jenis makanan : Nasi, juhut, dengke na ni ura dan dengke na ni hinobolon, tuak.
- f. Kwantitas :
 – 2 sampai 3 bakul nasi
 – 3 sampai 4 ekor na ni ura
 – 1 sampai 3 Kg dengke na hinobolon.
- g. Kualitas : Nasi sebanding dengan lauk.
- h. Fungsi : Meminta doa restu dari Tuhan agar yang punya rumah tetap dalam keadaan sehat selamat melalui tukang dan hula-hula serta tetangga.
- i. Jumlah/Variasi : Jumlah tetap/Variasi tidak ada.
- j. Cara makan : Makan bersama-sama duduk di atas tikar.
- k. Daerah/Masyarakat Lokal : Sekitar daerah Porsea, Laguboti, Balige.
- l. Kota/Desa : Semua masyarakat Kota dan Desa.
- m. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
- a. Jenis upacara : Mamasang Ulu Paung.
- b. Waktu diadakan : Tergantung pada tukang.

- c. Berkenaan dengan peristiwa : Memasang Ulu Paung
 - d. Yang terlibat : Suhut, tukang, hula-hula serta tetangga.
 - e. Jenis makanan : Nasi, juhut, dengke na ni ura dan dengke na hinobolan.
 - f. Kwantitas :
 - 1 sampai dengan 2 bakul nasi
 - 2 sampai dengan 7 Kg juhut
 - 3 sampai dengan 4 ekor dengke na ni ura.
 - 2 sampai dengan 3 Kg dengke na hinobolan.
 - g. Kualitas : Nasi sebanding dengan lauknya.
 - h. Fungsi : Meminta doa restu dari Tuhan agar yang punya rumah tetap dalam keadaan sehat, dan selamat-selamat melalui doa tukang dan doa hula-hula serta tetangga
 - i. Jumlah/Variasi : Jumlah tetap/Variasi tidak ada.
 - j. Cara makan : Makan bersama-sama duduk di atas tikar.
 - k. Daerah/Masyarakat Lokal : Semua masyarakat Batak Toba.
 - l. Kota/Desa : Semua yang berada di Kota dan di Desa
 - m. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
-
- a. Jenis upacara : *Paulak Tukang* (mengantar pulang tukang).
 - b. Waktu diadakan : Pagi.
 - c. Berkenaan dengan peristiwa : Selesai rumah.
 - d. Yang terlibat : Suhut, tukang dan tetangga.
 - e. Jenis makanan : Nasi, juhut, dengke na ni ura, dengke na ni arsik dan tuak. Sebahagian dari makanan ini disediakan oleh yang punya rumah untuk dibawa tukang ke rumahnya.

- f. Kuantitas : – 2 sampai dengan 3 bakul nasi.
– 2 sampai dengan 3 Kg ikan mas.
– 2 sampai dengan 3 kaleng tuak.
- g. Kualitas : Nasi sebanding dengan lauk.
- h. Fungsi : Merupakan ucapan terima kasih atas jasa-jasa tukang agar tukang tidak menaruh sedikit pun sakit hati kepada yang punya rumah (sudah merupakan adat yang laku di Tapanuli Utara).
- i. Jumlah/Variasi : Jumlah tetap/variasi tidak ada.
- j. Cara makan : Makan bersama-sama duduk di atas tikar.
- k. Daerah/Masyarakat lokal : Semua masyarakat Batak Toba.
- l. Kota/Desa : Semua masyarakat kota maupun masyarakat desa.
- m. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
- a. Jenis upacara : *Mangompoi/mamongoti jabu* (memasuki rumah baru).
- b. Waktu diadakan : Antara jam 8 sampai jam 10 pagi.
- c. Berkenaan dengan peristiwa : Memasuki rumah baru.
- d. Yang terlibat : Yang punya rumah. Dalihan Na Tolu dan khalayak ramai.
- e. Jenis makanan : Nasi, juhut, dengke, tuak.
- f. Kuantitas : – 13 sampai 15 bakul nasi
– 10 sampai 45 kg daging.
- g. Kualitas : Nasi sebanding dengan lauk.
- h. Fungsi : Meminta doa kepada Tuhan agar yang empunya rumah selamat, selamat menempati rumahnya, selain itu lihat fungsi lain dalam makanan kompleks untuk upacara keagamaan.
- i. Jumlah/Variasi : Jumlah tetap/variasi juhut na mar saudara.

- j. Cara makan : Makan bersama-sama duduk di atas tikar.
 - k. Daerah/Masyarakat lokal : Semua masyarakat daerah Batak Toba.
 - l. Kota/Desa : Semua masyarakat baik di kota maupun di desa.
 - m. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
- a. Jenis upacara : *Mangupa* (tepung tawar).
 - b. Waktu diadakan : Pagi atau siang (parnangkok ni mata ni ari (matahari sedang naik) = mulai jam 6.00 pagi sampai 11.30 siang).
 - c. Berkenaan dengan peristiwa : Belum tercapainya suatu cita-cita yang dirindukan atau diinginkan (supaya mendapat keturunan dan lain-lain).
 - d. Yang terlibat : Suami isteri dan orang tua suami isteri atau "tulang" (paman) dari pihak perempuan.
 - e. Jenis makanan : Nasi, dengke na hinobolan (ikan bulat), juhut.
 - f. Kuantitas :
 - 1 sampai 2 bakul nasi
 - 1 sampai 3 kg dengke nahinobolan
 - 4 sampai 5 kg juhut.
 - g. Kualitas : Nasi berimbang dengan lauk.
 - h. Fungsi : Meminta berkat kepada Tuhan melalui orang tua isteri, orang tua suami dan tulang (paman).
 - i. Jumlah/Variasi : Jumlah tetap/variasi tidak ada.
 - j. Cara makan : Makan bersama-sama duduk di atas tikar.
 - k. Daerah/Masyarakat lokal : Semua masyarakat Batak Toba.
 - l. Kota/Desa : Semua masyarakat kota dan masyarakat desa.
 - m. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.

- a. Jenis upacara : *Mangupa-upa* (memberi upah-upah).
 - b. Waktu diadakan : Antara jam 9 dan 10 pagi.
 - c. Berkenaan dengan peristiwa : Lepasnya seseorang dari mara bahaya.
 - d. Yang terlibat : Keluarga yang bersangkutan Dalihan Na Tolu dan keluarga serta tetangga.
 - e. Jenis makanan : Nasi, juhut. dengke na hinobolan.
 - f. Kuantitas :
 - 1 sampai dengan 2 bakul nasi
 - 1 sampai dengan 2 kg dengke na hinobolan
 - 2 sampai dengan 3 kg juhut.
 - g. Kualitas : Nasi sebanding dengan lauk.
 - h. Fungsi : Ucapan syukur dan terima kasih kepada Tuhan karena lepas (luput) dari bahaya.
 - i. Jumlah/Variasi : Jumlah tetap/variasi juhut na marsaudara.
 - j. Cara makan : Makan bersama-sama duduk di atas tikar.
 - k. Daerah/Masyarakat lokal : Semua masyarakat Batak Toba.
 - l. Kota/Desa : Semua masyarakat kota dan masyarakat desa.
 - m. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
-
- a. Jenis upacara : *Marsahata* (bersepakat).
 - b. Waktu diadakan : Pagi sampai siang.
 - c. Berkenaan dengan peristiwa : Kurang rukunnya kehidupan orang yang bersaudara.
 - d. Yang terlibat : Orang-orang yang bersaudara.
 - e. Jenis makanan : Nasi, juhut.
 - f. Kuantitas : Setengah sampai satu bakul nasi.
 - g. Kualitas : Nasi sebanding dengan lauk.
 - h. Fungsi : Menerima berkat dari Tuhan supaya orang yang bersangkutan berhasil mencapai kehidupannya.

- i. Jumlah/Variasi : Jumlah tetap/variasi tidak ada.
 - j. Cara makan : Makan bersama-sama.
 - k. Daerah/Masyarakat lokal : Semua masyarakat daerah Batak Toba.
 - l. Kota/Desa : Semua masyarakat kota dan masyarakat desa.
 - m. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
-
- a. Jenis upacara : *Mardebata*.
 - b. Waktu diadakan : Pagi atau siang hari.
 - c. Berkenaan dengan peristiwa : Keluarga yang kehidupannya susah.
 - d. Yang terlibat : Keluarga Dalihan Na Tolu, datu serta tetangga.
 - e. Jenis makanan : Manuk mira polin, manuk nabontar, sitompion na godang (lambet besar yang dibungkus dengan daun nangka), gabur-gabur (pohul-pohul), gundur pangalumi, assimun pangalamboki.
 - f. Kuantitas :
 - 1 sampai 2 bakul nasi
 - Sitompion 20 biji
 - Gabur-gabur 20 biji
 - Gundur pangalumi dan assimun palamboki 1 biji.
 - g. Kualitas : Nasi sebanding dengan lauk.
 - h. Fungsi : Doa kepada Tuhan semoga penderitaan hidup berubah menjadi kebahagiaan.
 - i. Jumlah/Variasi : Jumlah tetap/variasi tidak ada.
 - j. Cara makan : Makan bersama-sama duduk di atas tikar.
 - k. Daerah/Masyarakat lokal : Semua masyarakat Batak Toba.
 - l. Kota/Desa : Semua masyarakat di kota dan di desa.
 - m. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.

- a. Jenis upacara : *Marsanti/Mangalahat*.
- b. Waktu diadakan : Pagi atau siang.
- c. Berkenaan dengan : Keluarga yang kehidupannya susah tetapi dalam keluarga yang lebih terbatas peristiwa
- d. Yang terlibat : Keluarga.
- e. Jenis makanan : Manuk nira polin, manuk na bontar, sitompion na godang, gabur-gabur (pohul-pohul), gundur pangalumi/ansimun pangalamboki.
- f. Kuantitas : – Nasi 1 sampai 2 bakul
– Manuk 2 ekor
– Sitompion 20 biji
– Gabur-gabur 20 biji
– 1 gundur mangalami dohot ansimun pangalamboki.
- g. Kualitas : Nasi sebanding dengan lauk.
- h. Fungsi : Doa kepada yang Maha Kuasa semoga hidup berubah menjadi cerah.
- i. Jumlah/Variasi : Tetap/tidak ada.
- j. Cara makan : Makan bersama-sama duduk di atas tikar.
- k. Daerah/Masyarakat: Sekitar daerah Porsen, Laguboti Balige. lokal
- l. Kota/Desa : Semua masyarakat di kota dan masyarakat di desa.
- m. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
- a. Jenis upacara : *Mamele Simangot*.
- b. Waktu diadakan : Antara pukul 9 sampai pukul 11 pagi.
- c. Berkenaan dengan : Yang selalu menyakitkan atau kurang peristiwa rezeki.
- d. Yang terlibat : Keluarga yang berkepentingan, datu.
- e. Jenis makanan : Makanan yang selalu disenangi oleh mendiang selama hidupnya.
- f. Kuantitas : Nasi, juhut, dengke.

- g. Kualitas : Nasi sebanding dengan lauk.
 - h. Fungsi : Sajian kepada arwah orang tua/nenek yang sudah meninggal.
 - i. Jumlah/Variasi : Jumlah tetap/variasi tidak ada.
 - j. Cara makan : Makan bersama-sama.
 - k. Daerah/Masyarakat lokal : Semua masyarakat daerah Batak Toba.
 - l. Kota/Desa : Semua masyarakat di kota dan masyarakat di desa.
 - m. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
-
- a. Jenis upacara : *Marmanuk diampang*.
 - b. Waktu diadakan : Tergantung pada datu (biasanya antara pagi jam 9 sampai jam 11 pagi).
 - c. Berkenaan dengan peristiwa : Melihat rejeki seseorang pada waktu yang akan datang.
 - d. Yang terlibat : Keluarga (orang satu keluarga) datu.
 - e. Jenis makanan : Nasi, daging, ayam.
 - f. Kuantitas : – Setengah sampai dengan satu bakul nasi.
– 2 sampai 5 kg juhut ayam (daging ayam).
 - g. Kualitas : Nasi sebanding dengan daging.
 - h. Fungsi : Untuk meminta rezeki yang baik serta menolak bala di hari yang akan datang.
 - i. Cara makan : Makan bersama-sama duduk di atas tikar.
 - j. Jumlah/Variasi : Jumlah tetap/variasi tidak ada.
 - k. Daerah/Masyarakat lokal : Semua masyarakat daerah Batak Toba.
 - l. Kota/Desa : Semua masyarakat kota dan masyarakat desa.
 - m. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.

- a. Jenis upacara : *Padao Parsili*.
- b. Waktu diadakan : Tergantung pada datu.
- c. Berkenaan dengan : Adanya tanda bahaya melalui mimpi peristiwa atau pun tanda-tanda yang lain.
- d. Yang terlibat : Satu keluarga dan Datu.
- e. Jenis makanan : Nasi, dengke na hinobolon, telur ayam.
- f. Kuantitas : – Setengah sampai dengan 1 bakul nasi.
– 1 sampai 2 kg na hinobolon.
– 1 biji sampai 3 biji telur ayam.
- g. Kualitas : Nasi sebanding dengan lauk.
- h. Fungsi : Menghindarkan bala berhubung karena adanya tanda-tanda buruk berupa mimpi atau pun tanda-tanda lain.
- i. Jumlah/Variasi : Jumlah tetap/variasi tidak ada.
- j. Cara makan : Makan bersama-sama duduk di atas tikar.
- k. Daerah/Masyarakat lokal : Semua masyarakat daerah Batak Toba.
- l. Kota/Desa : Semua masyarakat di kota dan di desa.
- m. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
-
- a. Jenis upacara : *Padao Sipaimbar*.
- b. Waktu diadakan : Tergantung pada waktu yang ditentukan oleh datu.
- c. Berkenaan dengan : Adanya tanda bahaya melalui mimpi peristiwa atau pun tanda-tanda yang lain.
- d. Yang terlibat : Satu keluarga dan datu.
- e. Jenis makanan : Nasi, kunyit, daging ayam, dengke na hinobolan.
- f. Kuantitas : – 1 sampai dengan 2 bakul nasi.
– Kunyit secukupnya.
– 1 atau 3 kg daging ayam.
– 1 kg ikan mas.
- g. Kualitas : Nasi sebanding dengan lauk.

- h. Fungsi : Menghindarkan bala, berhubung karena adanya tanda-tanda buruk berupa mimpi atau pun tanda-tanda lain.
- i. Jumlah/Variasi : Jumlah tetap/variasi tidak ada.
- j. Cara makan : Makan bersama-sama duduk di atas tikar.
- k. Daerah/Masyarakat lokal : Semua masyarakat daerah Batak Toba.
- l. Kota/Desa : Semua masyarakat kota maupun masyarakat desa.
- m. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
-
- a. Jenis upacara : *Mangan babi sitio-tio*.
- b. Waktu diadakan : Antara jam 9 sampai dengan jam 11 pagi.
- c. Berkenaan dengan peristiwa : Penanaman padi.
- d. Yang terlibat : Masyarakat satu desa.
- e. Jenis makanan : Nasi, juhut.
- f. Kuantitas : – 5 sampai 20 bakul nasi
– 30 sampai 80 kg daging
- g. Kualitas : Nasi sebanding dengan lauk.
- h. Fungsi : Doa kepada Tuhan agar panen berhasil baik.
- i. Jumlah/Variasi : Jumlah tetap/variasi tidak ada.
- j. Cara makan : Makan bersama-sama.
- k. Daerah/Masyarakat lokal : Semua masyarakat daerah Batak Toba.
- l. Kota/Desa : Semua masyarakat di kota dan masyarakat di desa.
- m. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
-
- a. Jenis upacara : *Mangan babi ambat*.
- b. Waktu diadakan : Antara jam pagi sampai siang.

- c. Berkenaan dengan peristiwa : Penyakit sampar.
 - d. Yang terlibat : Seluruh masyarakat Desa.
 - e. Jenis makanan : Nasi, juhut.
 - f. Kuantitas :
 - 20 sampai 30 bakul nasi.
 - 20 sampai 50 kg juhut.
 - 2 sampai 5 kg ikan mas.
 - 3 sampai 4 kaleng tuak.
 - g. Kualitas : Nasi sebanding dengan lauk-pauk.
 - h. Fungsi : Pernyataan rasa gembira dan syukur kepada Tuhan.
 - i. Jumlah/Variasi : Jumlah tetap/variasi tidak ada.
 - j. Cara makan : Makan bersama-sama.
 - k. Daerah/Masyarakat lokal : Semua masyarakat Batak Toba.
 - l. Kota/Desa : Semua masyarakat kota dan masyarakat desa.
 - m. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
-
- a. Jenis upacara : *Malua sian pangkangkungi*.
 - b. Waktu diadakan : Antara pukul 13.00 sampai 14.00.
 - c. Berkenaan dengan peristiwa : Penerimaan sidi di gereja.
 - d. Yang terlibat : Keluarga Dalihan Na Tolu serta tetangga.
 - e. Jenis makanan : Nasi, juhut, dengke, tuak.
 - f. Kuantitas :
 - 20 sampai 30 bakul nasi
 - 10 sampai 50 kg juhut
 - 2 sampai 5 kg ikan mas
 - 3 sampai 4 kaleng tuak.
 - g. Kualitas : Nasi berimbang dengan lauk.
 - h. Fungsi : Pernyataan rasa gembira dan ucapan syukur kepada Tuhan.
 - i. Jumlah/Variasi : Jumlah tetap/variasi tidak ada.
 - j. Cara makan : Makan bersama-sama.

- k. Daerah/Masyarakat lokal : Semua masyarakat Batak Toba.
- l. Kota/Desa : Semua masyarakat kota dan masyarakat desa.
- m. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
- a. Jenis upacara : *Maritak gurgur*.
- b. Waktu diadakan : Antara pagi dan siang.
- c. Berkenaan dengan peristiwa : Sulit mendapat rejeki.
- d. Yang terlibat : Keluarga itu sendiri (sajabu).
- e. Jenis makanan : Itak gurgur = tepung beras mentah dicampur gula aren dan sedikit garam.
- f. Kuantitas : – 20 sampai 30 biji.
– ½ sampai 1 sendok makan garam.
- g. Kualitas : –
- h. Fungsi : Supaya mudah mendapat rezeki dan terhindar dari macam-macam musibah.
- i. Jumlah/Variasi : Jumlah tetap/variasi tidak ada.
- j. Cara makan : Makan bersama-sama atau sendiri-sendiri.
- k. Daerah/Masyarakat lokal : Semua daerah masyarakat Batak Toba.
- l. Kota/Desa : Semua masyarakat kota dan desa.
- m. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
- a. Jenis upacara : *Matumona* (memulai panen).
- b. Waktu diadakan : Pagi.
- c. Berkenaan dengan peristiwa : Memulai panen.
- d. Yang terlibat : Orang yang satu keluarga, (ayah, ibu dan anak-anak).
- e. Jenis makanan : Nasi yang berasal dari beras baru hasil panen dan dengke dan daging ayam.

- f. **Kuantitas** : – Setengah sampai satu bakul nasi.
– Dengke secukupnya.
– 2 sampai 3 kg daging.
 - g. **Kualitas** : Nasi berimbang dengan lauk.
 - h. **Fungsi** : Sebagai pernyataan rasa syukur kepada Tuhan karena padi sudah dapat dipanen.
 - i. **Jumlah/Variasi** : Jumlah tetap/variasi tidak ada.
 - j. **Cara makan** : Makan bersama-sama.
 - k. **Daerah/Masyarakat lokal** : Semua masyarakat Batak Toba.
 - l. **Kota/Desa** : Semua masyarakat kota dan masyarakat Desa.
 - m. **Lapisan sosial** : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
-
- a. **Jenis upacara** : *Pauba goar* (menganti nama).
 - b. **Waktu diadakan** : Antara jam 9 sampai dengan jam 22 pagi.
 - c. **Berkenaan dengan peristiwa** : Penyakit dan kenakalan anak-anak jadi perlu dirubah hamanya sesuai dengan petunjuk dukun.
 - d. **Yang terlibat** : Keluarga satu rumah dan tetangga.
 - e. **Jenis makanan** : Itak Gurgur.
 - f. **Kuantitas** : – 20 sampai 50 biji.
– Gula secukupnya.
 - g. **Kualitas** : –
 - h. **Fungsi** : Permohonan kepada Tuhan semoga penyakit sembuh atau pun kelakuan anak menjadi baik.
 - i. **Jumlah/Variasi** : Jumlah tetap/variasi tidak ada.
 - j. **Cara makan** : Makan bersama-sama dan sendiri-sendiri.
 - k. **Daerah/Masyarakat lokal** : Semua masyarakat daerah Batak Toba.
 - l. **Kota/Desa** : Semua masyarakat kota dan masyarakat desa.

- m. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
- a. Jenis upacara : *Mamampe harajaan*.
- b. Waktu diadakan : Antara pagi dan siang.
- c. Berkenaan dengan peristiwa : Penobatan jadi raja menurut agama si Raja Batak antara lain Parbaringin.
- d. Yang terlibat : Suhut, Dalihan Na Tolu, Raja Adat dan khalayak ramai.
- e. Jenis makanan : Nasi, juhut, dengke, tuak.
- f. Kuantitas :
 – 30 sampai 50 bakul nasi
 – 40 sampai 70 bakul nasi
 – 3 sampai 5 kg ikan
 – 5 sampai 7 kaleng tuak.
- g. Kualitas : Nasi berimbang dengan lauk.
- h. Fungsi : Perintah kepada Tuhan supaya dia selamat membawa kedudukan sebagai raja.
- i. Jumlah/Variasi : Jumlah tetap/ variasi juhut namar saudara.
- j. Cara makan : Makan bersama-sama duduk di atas tikar.
- k. Daerah/Masyarakat lokal : Semua masyarakat daerah Batak Toba.
- l. Kota/Desa : Semua masyarakat kota dan masyarakat desa.
- m. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
- a. Jenis upacara : *Mamampe marga*.
- b. Waktu diadakan : Pagi dan siang.
- c. Berkenaan dengan peristiwa : Memberi marga kepada yang bukan keturunan orang Batak Toba.
- d. Yang terlibat : Suhut, Dalihan Na Tolu, Raja adat, khalayak ramai.
- e. Jenis makanan : Nasi, juhut, dengke, tuak.

- f. Kuantitas : – 70 sampai 80 bakul nasi
– 20 sampai 90 kg juhut
– 3 sampai 6 kg juhut
– 5 sampai 6 kaleng tuak
- g. Kualitas : Nasi berimbang dengan lauk.
- h. Fungsi : Sebagai pemberitahuan kepada semua orang ramai bahwa orang yang bukan orang Batak Toba tersebut telah mempunyai marga Batak Toba.
- i. Jumlah/Variasi : Kadang-kadang ada juhut na mar saudara.
- j. Cara makan : Makan bersama-sama duduk di atas tikar.
- k. Daerah/Masyarakat lokal : Semua masyarakat daerah Batak Toba.
- l. Kota/Desa : Semua masyarakat kota dan desa.
- m. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
- a. Jenis upacara : *Pesta ramot-ramot.*
- b. Waktu diadakan : Antara jam 9 sampai jam 11 pagi.
- c. Berkenaan dengan peristiwa : Akan jam 9 sampai jam 11 pagi.
- d. Yang terlibat : Orang seketurunan beserta dengan dalihan na tolunya.
- e. Jenis makanan : Nasi, juhut, dengke, tuak.
- f. Kuantitas : – 5 sampai dengan 6 bakul nasi.
– 10 sampai dengan 20 kg juhut
– 1 sampai dengan 2 kg ikan
– 2 sampai 3 kaleng tuak.
- g. Kualitas : Nasi berimbang dengan lauk.
- h. Fungsi : Permohonan kepada Tuhan supaya orang yang seia sekata dan tidak mendapat bahaya.
- i. Jumlah/Variasi : Kadang-kadang ada juhut namar saudara.
- j. Cara makan : Makan bersama-sama duduk di atas tikar.

- k. Daerah/Masyarakat lokal : Semua masyarakat daerah Batak Toba.
 - l. Kota/Desa : Semua masyarakat kota dan masyarakat desa.
 - m. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
-
- a. Jenis upacara : *Padao Hangalan*.
 - b. Waktu diadakan : Antara jam 8 sampai 11 pagi.
 - c. Berkenaan dengan peristiwa : Selalu tertunda untuk mencapai yang dicita-citakan.
 - d. Yang terlibat : Orang yang bersangkutan, datu dan orang tuanya.
 - e. Jenis makanan : Nasi, dengke atau pun yang lain sesuai dengan petunjuk datu.
 - f. Kuantitas :
 - ½ sampai 1 bakul nasi
 - 1 atau 2 ekor dengke
 - Semua keperluan ditentukan oleh datu.
 - g. Kualitas : Nasi berimbang dengan lauk.
 - h. Fungsi : Permohonan kepada Tuhan semua apa yang dicita-citakannya cepat tercapai.
 - i. Jumlah/Variasi : Jumlah tetap/variasi tidak ada.
 - j. Cara makan : Makan bersama-sama atau sendiri-sendiri.
-
- k. Daerah/Masyarakat lokal : Semua masyarakat Batak Toba.
 - l. Kota/Desa : Semua masyarakat kota dan masyarakat desa
 - m. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
-
- a. Jenis upacara : *Mamestahon huta/manosor*.
 - b. Waktu diadakan : Pagi dan siang.
 - c. Berkenaan dengan peristiwa : Meresmikan nama kampung yang baru didirikan.

- d. Yang terlibat : Semua penduduk kampung baru itu dan raja-raja adat dari kampung yang ditinggalkan serta datu (dukun).
- e. Jenis makanan : Nasi, juhut (horbo), tuak.
- f. Kuantitas : – 20 sampai 30 bakul nasi
– 50 sampai dengan 100 kg juhut
– 2 sampai 4 kaleng tuak.
- g. Kualitas : Nasi berimbang dengan lauk.
- h. Fungsi : Permohonan kepada Tuhan semoga semua penduduk kampung baru itu sehat-sehat dan mudah rejeki dan menjadi orang yang berpahala.
- i. Jumlah/Variasi : Jumlah tetap/variasi tidak ada.
- j. Cara makan : Makan bersama-sama.
- k. Daerah/Masyarakat lokal : Semua masyarakat daerah Batak Toba.
- l. Kota/Desa : Semua masyarakat di kota dan di desa.
- m. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
- a. Jenis upacara : *Tardi di*.
- b. Waktu diadakan : Antara pukul 13.00 – 14.00 (pulang kebaktian gereja).
- c. Berknaan dengan peristiwa : Pembaptisan di gereja.
- d. Yang terlibat : Keluarga Dalihan Na Tolu, teman sekampung, tetangga.
- e. Jenis makanan : Nasi, juhut, dengke, tuak.
- f. Kuantitas : – 20 sampai 30 bakul nasi
– 20 sampai 50 juhut
– 2 sampai 5 kg ikan mas
– 3 sampai 4 kaleng tuak.
- g. Kualitas : Nasi sebanding dengan lauk-pauk.
- h. Fungsi : Pernyataan rasa gembira dan syukur kepada Tuhan.

- i. Jumlah/Variasi : Jumlah tetap/variasi tidak ada.
 - j. Cara makan : Makan bersama-sama.
 - k. Daerah/Masyarakat lokal : Semua masyarakat Batak Toba.
 - l. Kota/Desa : Semua masyarakat kota dan masyarakat desa.
 - m. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
-
- a. Jenis upacara : *Mamampe goar*.
 - b. Waktu diadakan : Pagi dan siang.
 - c. Berkenaan dengan peristiwa : Mewariskan nama dari nenek yang dianggap/dipandang berpahala.
 - d. Yang terlibat : Keluarga. Dalihan Na Tolu. tetangga. khalayak ramai.
 - e. Jenis makanan : Nasi. juhut, dengke, tuak.
 - f. Kuantitas :
 - 20 sampai 40 bakul nasi
 - 30 sampai 60 kg juhut
 - 3 sampai 6 kg dengke
 - 5 sampai 8 kaleng tuak.
 - g. Kualitas : Nasi berimbang dengan lauk.
 - h. Fungsi : Permohonan kepada Tuhan agar orang yang memperoleh nama itu serupa dengan neneknya yang besar pahalanya yang semasa hidupnya memakai nama itu juga.
-
- i. Jumlah/Variasi : Jumlah tetap/variasi tidak ada.
 - j. Cara makan : Makan bersama-sama.
 - k. Daerah/Masyarakat lokal : Semua masyarakat daerah Batak Toba.
 - l. Kota/Desa : Semua masyarakat kota dan masyarakat desa.
 - m. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.

- a. Jenis upacara : *Surung-surung*.
- b. Waktu diadakan : Antara jam 9 sampai jam 10 pagi.
- c. Berkenaan dengan peristiwa : Orang tua dalam keadaan sakit.
- d. Yang terlibat : Sebagian dari anak orang tua yang sakit dan tetangga.
- e. Jenis makanan : Nasi, juhut, tuak, dengke nasi ura, aek sitio-tio.
- f. Kuantitas :
 - 3 atau 4 bakul (ampang) nasi.
 - Na ni ura kira-kira 1 – 2 kg.
 - 2 – 5 kg juhut.
- g. Kualitas : Nasi dan lauk seimbang.
- h. Fungsi : Meminta kepada Tuhan agar penyakit orang tua itu lekas sembuh dan meminta berkat dari orang tua yang sakit untuk keturunannya.
- i. Jumlah/Variasi : Tetap/variasi tidak ada.
- j. Cara makan : Makan bersama-sama duduk di atas tikar.
- k. Daerah/Masyarakat lokal : Semua masyarakat daerah Batak Toba.
- l. Kota/Desa : Seluruh masyarakat kota maupun masyarakat desa.
- m. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.

B A B IV

JENIS JENIS MAKANAN SESUAI DENGAN PROSES PENGOLAHANNYA

4.1. Makanan Mentah Dari Buah.

- a. Nama makanan : Ura-ura
- b. Asal bahan mentah : Sera-sera (babal), jantung pisang, daun pepaya.
- c. Bumbu/bahan alat pengolahan : Garam, asam, cabe.
- d. Cara pengolahannya: Ditumbuk di lesung bersama sama dengan bumbunya.
- e. Fungsi dan cara penyajiannya. : Sebagai makanan wanita waktu mengandung tetapi juga dimakan oleh orang-orang muda laki-laki dan wanita di sajikan dalam piring atau dimakan langsung dari lesung.
- f. Cara makan/Pengkonsumsian : Sendiri-sendiri atau makan bersama-sama.
- g. Daerah/Masyarakat lokal. : Semua masyarakat Batak Toba.
- h. Kota/Desa : Umumnya masyarakat yang ada di Desa.
- i. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.

- a. Nama makanan : Ansimun
- b. Asal bahan mentah : Mentimun
- c. Bumbu/bahan alat pengolahan : Gula, cabe, nenas, garam, wortel.
- d. Cara pengolahannya : Dikuliti lalu dipotong-potong kadang-kadang di aduk.
- e. Fungsi dan cara penyajian : Sebagai makanan untuk sayur pada waktu pesta di sajikan dalam piring atau dicampur dengan nasi.
- f. Cara makan/peng-konsumsi : Makan sendiri-sendiri atau bersama-sama.
- g. Daerah/Masyarakat Lokal : Semua masyarakat Batak Toba.
- h. Kota/Desa : Semua masyarakat Kota maupun masyarakat Desa.
- i. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.

- a. Nama makanan : Palia
- b. Asal bahan mentah : Petai
- c. Bumbu/Bahan alat pengolahan : Garam, cabe, asam, andaliman, kemiri atau kacang kincung. Semuanya di jadikan menjadi sambal.
- d. Cara pengolahan : Dikupas kulitnya kadang-kadang direbus atau dicampur dengan ikan teri.
- e. Fungsi dan cara penyajian : Sebagai lauk untuk makan sehari-hari disajikan dalam tapak/piring.
- f. Cara makan/peng-konsumsi : Sendiri-sendiri atau makan bersama-sama.
- g. Daerah/Masyarakat Lokal : Semua masyarakat Daerah Batak Toba.
- h. Kota/Desa : Semua masyarakat Kota dan masyarakat Desa.

- j . Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
- a. Jenis makanan : Jering
- b. Asal bahan mentah : Jering (jengkol)
- c. Bumbu/Bahan alat : Garam, cabe (sambal) yang berasal dari pengolahan andaliman dan kincung (rias).
- d. Cara pengolahan : Dikuliti (dikupas) kadang-kadang dimasak (direbus).
- e. Fungsi dan cara penyajian : Sebagai lauk makan sehari-hari atau sebagai tambal tuak disajikan di dalam piring.
- f. Cara makan/Pengkonsumsi : Sendiri-sendiri atau bersama-sama.
- g. Daerah/Masyarakat Lokal : Semua masyarakat daerah Batak Toba.
- h. Kota/Desa : Semua masyarakat baik di Kota maupun di Desa.
- i. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
- a. Nama makanan : Lasiak (= cabai)
- b. Asal bahan mentah : Cabai
- c. Bumbu/bahan alat : Garam pengolahan.
- d. Cara pengolahan : Di tumbuk/di giling/kadang-kadang ' di ata'' (digigit langsung).
- e. Fungsi dan cara penyajian : Sebagai bahan utama atau sebagai lauk pauk untuk makan sehari-hari atau sebagai bumbu untuk masak memasak disajikan dalam tapak (piring).
- f. Cara makan/Pengkonsumsi : Bersama-sama atau sendiri-sendiri.
- g. Kota/Desa : Semua masyarakat yang mempergunakannya baik dia di Kota maupun di Desa.

- h. Daerah/Masyarakat Lokal : Semua masyarakat daerah Batak Toba.
- i. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
- a. Nama makanan : Tomat
- a. Asal bahan mentah : Tomat.
- c. Bumbu/bahan alat pengolahan : Garam, cabe.
- d. Cara pengolahan : Di potong-potong kadang-kadang digiling dengan bumbunya.
- e. Fungsi dan cara penyajian : Sebagai makanan buah-buahan atau sebagai campuran sambal yang disajikan untuk makan sehari-hari.
- f. Cara makan/Pengkonsumsi : Sendiri-sendiri atau pun bersama-sama.
- g. Daerah/Masyarakat Lokal : Semua masyarakat daerah Batak Toba.
- h. Kota/Desa : Semua masyarakat Kota dan masyarakat Desa.
- i. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
- a. Nama makanan : Aramoja (= semangka)
- b. Asal bahan mentah : Semangka
- c. Bumbu/Bahan alat pengolahan :
- d. Fungsi dan cara penyajian : Sebagai makanan tambahan atau sampingan sehabis makan dan juga sebagai makanan jajan disajikan di dalam piring.
- e. Cara pengolahan : Dipotong-potong.
- f. Cara makan/Pengkonsumsi : Sendiri-sendiri.

- g. Daerah/Masyarakat: Semua masyarakat daerah Batak Toba. Lokal.
 - h. Kota/Desa : Semua masyarakat Kota dan masyarakat Desa.
 - i. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
-
- a. Nama makanan : Kelapa muda
 - b. Asal bahan mentah: Kelapa muda
 - c. Bumbu/bahan alat : Gula
 - d. Cara pengolahan : Dikupas/dikuliti kemudian disajikan dalam gelas atau piring.
 - e. Fungsi dan cara : Sebagai makanan/minuman di sajikan penyajian dalam gelas atau piring.
 - f. Cara makan/Peng- : Sendiri-sendiri atau bersama-sama konsumsian.
 - g. Daerah/Masyarakat: Semua masyarakat daerah Batak Toba. Lokal.
 - h. Kota/Desa : Semua masyarakat Kota dan masyarakat Desa.
 - i. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
-
- a. Nama makanan : Botik (= pepaya)
 - b. Asal bahan mentah: Pepaya.
 - c. Bumbu/bahan alat : Kadang-kadang dengan gula. pengolahan
 - d. Cara pengolahan : Dikuliti (dikupas) kadang-kadang dibelah langsung tanpa dikuliti.
 - e. Fungsi dan cara : Sebagai makanan jajanan bagi masyarakat Batak Toba, pada masa sekarang ini termasuk makanan tambahan sewaktu habis makan.
 - f. Cara makan/Peng- : Sendiri-sendiri kadang-kadang bersama-sama konsumsian

- g. Daerah/Masyarakat: Semua masyarakat ~~daerah~~ Batak Toba. Lokal.
- h. Kota/Desa : Semua masyarakat Kota dan masyarakat Desa.
- i. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
- a. Nama makanan : Pinasa (= nangka)
- b. Asal bahan mentah: Nangka
- c. Bumbu/bahan alat : --
pengolahan
- d. Cara pengolahan : Nangka dibelah lalu di dalamnya nampak bijinya sesudah itu bijinya dibuang atau pun di kumpul.
- e. Fungsi dan cara : Sebagai makanan sedap-sedapan dan penyajian makanan jajanan bagi masyarakat Batak Toba pada masa sekarang ini.
- f. Cara makan/peng- : Makan sendiri-sendiri ataupun bersama-
konsumsi
- g. Daerah/Masyarakat: Semua masyarakat daerah Batak Toba. Lokal.
- h. Kota/Desa : Semua masyarakat Kota maupun masyarakat Desa.
- i. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
- a. Nama makanan : Setul (= sejenis pohon yang buahnya sebesar biji kemiri dan rasanya asam).
- b. Asal bahan mentah: Setul.
- c. Bumbu/Bahan alat: Garam, cabe
pengolahan.
- d. Cara pengolahan : Setul di potong-potong lalu di dalamnya ada bijinya, kemudian bijinya di buang, di campur dengan cabe + garam.
- e. Fungsi dan cara : Kadang-kadang dimakan mentah akan

- penyajian. tetapi biasanya setul ini adalah sebagai bahan memasak ikan arsik arsik, di sajikan dalam piring.
- f. Cara makan/peng- : Dimakan bersama-sama atupun sendiri-
konsumsian sendiri.
- g. Daerah/Masyarakat : Semua masyarakat daerah Batak Toba.
Lokal.
- h. Kota/Desa : Semua masyarakat Kota dan masyarakat
Desa.
- i. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak
Toba.
- a. Nama makanan : Jambu aek
- b. Asal bahan mentah : Jambu air
- c. Bumbu/bahan alat : Garam, cabe, andaliman.
pengolahan.
- d. Cara pengolahan : Lebih dahulu di cuci lalu di potong-
potong.
- e. Fungsi dan cara : Sebagai makanan wanita yang mengan-
penyajian. dung tetapi juga dimakan laki-laki atau
sebagai makanan jajanan bagi anak-anak
yang disajikan dalam piring kadang-ka-
kadang dipegang sendiri.
- f. Cara makan/Peng- : Sendiri-sendiri atau pun bersama-sama
konsumsian.
- g. Daerah/Masyarakat : Semua daerah masyarakat Batak Toba.
Lokal.
- h. Kota/Desa : Semua masyarakat di Kota maupun ma-
syarakat di Desa.
- i. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak
Toba.
- a. Nama makanan : Jambu bol
- b. Asal bahan mentah : Jambu bol
- c. Bumbu/bahan alat : Garam, cabe.
pengolahan.

- d. Cara pengolahan : Di cuci lebih dahulu lalu dipotong-potong.
 - e. Fungsi dan cara penyajian : Sebagai makanan wanita yang hamil tetapi juga dimakan oleh laki-laki atau sebagai makanan jajanan anak-anak.
 - f. Cara makan/Pengkonsumsi : Dimakan bersama-sama atau pun sendiri-sendiri disajikan di dalam piring kadang-kadang di pegang langsung.
 - g. Daerah/Masyarakat Lokal : Semua masyarakat Batak Toba.
 - h. Kota/Desa : Semua masyarakat Kota maupun masyarakat Desa.
 - i. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
-
- a. Nama makanan : Antajau
 - b. Asal bahan mentah : Jambu, kelutuk
 - c. Bumbu/bahan alat pengolahan : Garam, cabe
 - d. Cara pengolahan : Jambu di tumbuk dicampur dengan garam, cabe.
 - e. Fungsi dan cara penyajian : Sebagai makanan wanita yang hamil atau pun laki-laki dan juga sebagai makanan jajanan anak-anak disajikan dalam piring atau langsung dimakan dari lesung.
 - f. Cara makan/Pengkonsumsi : Dimakan bersama-sama atau pun sendiri-sendiri.
 - g. Daerah/Masyarakat Lokal : Semua masyarakat daerah Batak Toba.
 - h. Kota/Desa : Semua masyarakat Kota dan masyarakat Desa.
 - i. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.

- a. Nama makanan : **Mangga**
- b. Asal bahan mentah : **Mangga**
- c. Bumbu/bahan alat : **Garam, cabe**
pengolahan.
- d. Cara pengolahan : **Di kuliti lalu di potong-potong dan di**
campur dengan garam.
- e. Fungsi dan cara : **Sebagai makanan jajanan bagi anak-**
anak atau juga sebagai makanan wanita
yang sedang mengidam (hamil). Disaji-
kan dalam piring kadang-kadang dipe-
gang masing-masing.
- f. Cara makan/Peng- : **Dimakan bersama-sama atau sendiri-**
sendiri.
- g. Daerah/Masyarakat: **Semua daerah masyarakat Batak Toba.**
Lokal.
- h. Kota/Desa : **Semua masyarakat di Kota maupun di**
Desa.
- i. Lapisan sosial : **Semua lapisan sosial masyarakat Batak**
Toba.
-
- a. Nama makanan : **Rambe**
- b. Asal bahan mentah: **Rambe**
- c. Bumbu/bahan alat : **—**
pengolahan.
- d. Cara pengolahan : **Dikupas lebih dahulu lalu dimakan.**
- e. Fungsi dan cara : **Sebagai makanan sedap-sedapan atau**
bagai makanan jajanan.
- f. Cara makan/peng- : **Makan sendiri-sendiri atau bersama-sa-**
ma.
- g. Daerah/Masyarakat: **Semua masyarakat Batak Toba.**
Lokal.
- h. Kota/Desa : **Semua masyarakat Kota dan masyara-**
kat Desa.
- i. Lapisan sosial : **Semua lapisan sosial masyarakat Batak**
Toba.

- a. Nama makanan : Durian arab (sirsak)
- b. Asal bahan mentah: Durian arab
- c. Bumbu/bahan alat : —
pengolahan.
- d. Cara pengolahan : Dipotong/dibelah lebih dahulu pada waktu makan bijinya di buang.
- e. Fungsi dan cara : Sebagai makanan sedap-sedapan atau penyajian pun sebagai makanan jajan.
- f. Cara makan/peng- : Makan sendiri-sendiri atau pun bersa-
konsumsian ma-sama.
- g. Daerah/Masyarakat: Semua masyarakat Batak Toba.
Lokal.
- h. Kota/Desa : Semua masyarakat Kota dan masya-
rakat Desa.
- i. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak
Toba.
- a. Nama makanan : Lansat
- b. Asal bahan mentah: Langsung
- c. Bumbu/bahan alat : —
pengolahan.
- d. Cara pengolahan : Waktu mau makan di kuliti.
- e. Fungsi dan cara : Sebagai makanan jajan disajikan da-
penyajian lam piring.
- f. Cara makan/peng- : Makan sendiri-sendiri atau makan ber-
konsumsian sama-sama.
- g. Daerah/Masyarakat: Semua masyarakat daerah Batak Toba.
Lokal.
- h. Kota/Desa : Semua masyarakat Kota dan masyara-
kat Desa.
- i. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak
Toba.
- a. Nama makanan : Manggis
- b. Asal bahan mentah: Manggis

- c. Bumbu/bahan alat : —
pengolahan.
- d. Cara pengolahan : Di kuliti atau dipotong-potong.
- e. Fungsi dan cara penyajian : Sebagai makanan sedap sedapan atau makanan jajanan disajikan dalam piring (tapak).
- f. Cara makan/peng-konsumsi-an : Dimakan bersama-sama atau sendiri-sendiri.
- g. Daerah/Masyarakat: Sekitar daerah Laguboti, Porsea, Balige. Lokal.
- h. Kota/Desa : Terdapat di Kota.
- i. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.

- a. Nama makanan : **Ambasang**
- b. Asal bahan mentah: **Embacang**
- c. Bumbu/bahan alat : —
pengolahan
- d. Cara pengolahan : Dikupas/dikuliti lalu di potong-potong kemudian di makan.
- e. Fungsi dan cara penyajian : Sebagai makanan sedap-sedapan dan sebagai makanan jajanan bagi masyarakat.
- f. Cara makan/Peng-konsumsi-an : Dimakan sendiri-sendiri atau pun bersama-sama.
- g. Daerah/Masyarakat: Semua daerah masyarakat Batak Toba, bahagian Porsea, Lagubeti, Balige. Lokal
- h. Kota/Desa : Semua masyarakat Kota dan Desa.
- i. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.

- a. Nama makanan : **Markisa**
- b. Asal bahan mentah: **Markisa**
- c. Bumbu/bahan alat : **Gula aren/gula putih**
pengolahan.
- d. Cara pengolahan : **Dikorek dan dimasukkan ke dalam gelas lalu di campur dengan gula,**

- e. Fungsi dan cara penyajian : Sebagai makanan jajan atau pun asam-asaman, dan sebagai makanan wanita yang hamil dan bisa untuk laki-laki disajikan dalam piring atau dalam tapak.
 - f. Cara makan/pengkonsumsi : Dimakan bersama-sama atau sendiri-sendiri.
 - g. Daerah/Masyarakat Lokal : Semua masyarakat Batak Toba.
 - h. Kota/Desa : Baik masyarakat Kota dan masyarakat Desa.
 - i. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
-
- a. Nama makanan : H o n a s (= nanas)
 - b. Asal bahan mentah : Nenas
 - c. Bumbu/bahan alat pengolahan : Sedikit garam.
 - d. Cara pengolahan : Nenas di kuliti (di kupas) dan dipotong-potong lalu di makan.
 - e. Fungsi dan cara penyajian : Sebagai makanan sedap-sedapan atau pun makanan rujak yang sebahagian sebagai campuran susu kerbau pada waktu memasak.
 - f. Cara makan/pengkonsumsi : Dimakan sendiri-sendiri atau pun bersama-sama.
 - g. Daerah/Masyarakat Lokal : Semua daerah masyarakat Batak Toba.
 - h. Kota/Desa : Semua masyarakat Kota dan masyarakat Desa.
 - i. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
-
- a. Nama makanan : Pisang
 - b. Asal bahan mentah : Pisang
 - c. Bumbu/bahan alat pengolahan : — —

- d. Cara pengolahan : Lebih dahulu di kupas baru dimakan.
 - e. Fungsi dan cara penyajian : Sebagai makanan sedap-sedapan dan sebagai makanan sampingan (tambahan) sesudah siap makan disajikan di dalam piring atau pun tapak.
 - f. Cara makan/pengkonsumsi : Makan bersama-sama atau sendiri-sendiri.
 - g. Daerah/Masyarakat Lokal : Semua daerah masyarakat Batak Toba.
 - h. Kota/Desa : Semua masyarakat Kota dan masyarakat Desa.
 - i. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
-
- a. Nama makanan : Apokat
 - b. Asal bahan mentah : Apokat
 - c. Bumbu/bahan alat pengolahan : Gula putih/gula aren
 - d. Cara pengolahan : Dikupas lalu di korek pakai sendok atau tangan dan dimasukkan ke dalam gelas lalu di aduk pelan-pelan.
 - e. Fungsi dan cara penyajian : Sebagai makanan sedap-sedapan disajikan di dalam gelas.
 - f. Cara makan/pengkonsumsi : Makan sendiri-sendiri atau pun bersama-sama.
 - g. Daerah/Masyarakat Lokal : Semua masyarakat Batak Toba.
 - h. Kota/Desa : Semua masyarakat di Kota maupun masyarakat di Desa.
 - i. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
-
- a. Nama makanan : Tarutung
 - b. Asal bahan mentah : Durian (tarutung)
 - c. Bumbu /bahan alat pengolahan : Tuak dicampur dengan durian.

- d. Cara pengolahan : Dibelah, sesudah dibelah isinya dimakan waktu memakan isinya bijinya dibuang keluar.
- e. Fungsi dan cara penyajian : Sebagai makanan sedap-sedapan disajikan dalam piring atau tapak.
- f. Cara makan/Peng-konsumsi : Makan bersama-sama atau sendiri-sendiri.
- g. Daerah/Masyarakat: Semua daerah masyarakat Batak Toba. Lokal
- h. Kota/Desa : semua masyarakat Kota dan masyarakat Desa.
- i. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
- a. Nama makanan : Unte manis
- b. Asal bahan mentah: Jeruk manis
- c. Bumbu/bahan alat : —
pengolahan.
- d. Cara pengolahan : Dikupas di kuliti) lebih dahulu kemudian pada waktu mau makan di buang bijinya.
- e. Fungsi dan cara penyajian : Sebagai makanan jajan atau makanan sedap-sedapan di ambil satu-satu dari buah atau dalam piring.
- f. Cara makan/Peng-konsumsi : Dimakan sendiri-sendiri atau bersama-sama.
- g. Daerah/Masyarakat: Semua daerah masyarakat Batak Toba. Lokal.
- h. Kota / Desa : Semua Desa hanya sekali seminggu sebagai makanan jajan dan di Kota sebagai makanan jajan.
- i. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
- a. Nama makanan : Unte albung
- b. Asal bahan mentah: Unte albung

- c. Bumbu/bahan alat : —
pengolah.
- d. Cara pengolahan : Dikuliti (dikupas) lebih dahulu lalu isinya dipetik dan dimakan.
- e. Fungsi dan cara penyajian : Sebagai makanan sedap-sedapan atau pun sebagai makanan jajan.
- f. Cara makan/Peng-konsumsi : Dimakan bersama-sama atau sendiri-sendiri.
- g. Daerah/Masyarakat Lokal : Semua daerah masyarakat Batak Toba.
- h. Kota/Desa : Semua masyarakat Kota dan masyarakat Desa.
- i. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.

4.2. Makanan Mentah Dari Hewan.

- a. Nama makanan : Dengke na ni ura
- b. Asal bahan mentah : Ikan mas
- c. Bumbu/bahan alat : Garam, asam (unte jungga), cabe, andaliman, hasior (kencur), kunyit, jahe, kemiri/kacang, lada.
pengolahan
- d. Cara pengolahan : Ikan disisiki dibelah dari punggung lalu dibuang tulang-tulanganya kemudian direndam dengan bumbu yang tersedia lalu dalam waktu minimal dua jam.
- e. Fungsi dan cara penyajian : Makanan penyedap, disajikan waktu makan bersama atau makan sendiri.
- f. Cara makan/Peng-konsumsi : Dipotong-potong lalu dibagi-bagikan.
- g. Daerah/Masyarakat Lokal : Semua masyarakat Batak Toba.
- h. Kota / Desa : Semua masyarakat Kota dan masyarakat Desa.
- i. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.

- a. Nama makanan : "Dendeng"
- b. Asal bahan mentah : Daging lembu, kerbau, babi.
- c. Bumbu/bahan alat : Garam, asam, cabe, merica, andaliman, pengolahan kunyit, jahe.
- d. Cara pengolahan : Dipotong-potong tipis-tipis lalu di rendam dalam bumbu kemudian di jemur sampai kering betul atau disalai di atas tungku masal.
- e. Fungsi dan cara penyajian : Lauk penyedap yang tahap lama disimpan dan disajikan sewaktu makan bersama atau tambul tuak.
- f. Cara makan/Pengkonsumsi : Dibagikan sepotong-sepotong waktu makan.
- g. Daerah/Masyarakat: Semua masyarakat Batak Toba. Lokal.
- h. Kota/Desa : Semua masyarakat Kota dan masyarakat Desa.
- i. Lapisan sosial : Semua masyarakat lapisan sosial Batak Toba.

4.3. Makanan Mentah Dari Sayur-Sayuran.

- a. Nama makanan : Joring/Palia
- b. Asal bahan mentah: Jengkol/Petai
- c. Bumbu/bahan alat : Garam, cabe, asam, andaliman, kemiri, pengolahan atau kacang, kincung metah (rias). Bahan-bahan ini diramu menjadi sambal
- d. Cara pengolahan : Dikupas (dikuliti) kadang-kadang direbus/dibakar.
- e. Fungsi dan cara penyajian : Sebagai lauk untuk makan sehari-hari dan disajikan dalam piring atau tapak.
- f. Cara makan/Pengkonsumsi : Makan sendiri-sendiri atau bersama-sama.

- g. Daerah/Masyarakat Lokal. : Semua daerah masyarakat Batak Toba.
 - h. Kota/Desa : Semua masyarakat Kota dan masyarakat Desa.
 - i. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
-
- a. Nama makanan : K o l
 - b. Asal bahan mentah : K o l
 - c. Bumbu/bahan alat pengolahan : Garam, cabe, andaliman, kemiri atau kacang, kincung mentah (rias) bahan tersebut diramu menjadi sambal.
 - d. Cara pengolahan : Dipotong-potong kadang-kadang direbus
 - e. Fungsi dan cara penyajian : Sebagai lauk untuk makanan sehari-hari dan disajikan dalam piring atau tapak.
 - f. Cara makan/Peng-konsumsi : Makan sendiri-sendiri atau bersama-sama.
 - g. Daerah/Masyarakat Lokal. : Semua masyarakat daerah Batak Toba.
 - h. Kota/Desa : Semua masyarakat Kota dan masyarakat Desa.
 - i. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
-
- a. Nama makanan : Sikerput (sejenis tumbuhan air di sawah mirip dengan genjer).
 - b. Asal bahan mentah : Sihorput.
 - c. Bumbu/bahan alat pengolahan : Garam, cabe, tomat, asam, andaliman.
 - d. Cara pengolahan : Akarnya dibuang lalu dicuci dengan air bersih kemudian di dugu di dalam penutuan (gilingan cabe).
 - e. Fungsi dan cara penyajian : Sebagai lauk untuk makan sehari-hari atau makanan sedap-sedapan disajikan dalam piring kadang-kadang langsung dimakan dari dalam gilingan.

- f. Cara makan/Peng- : Makan sendiri-sendiri atau bersama-sa-
konsumsi ma.
- g. Daerah/Masyarakat: Semua masyarakat daerah Batak Toba.
Lokal.
- h. Kota/Desa : Semua masyarakat Batak yang adldi
Kota dan di Desa.
- i. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak
Toba.
- a. Nama makanan : Ampapaga (daun tapak kaki kuda).
- b. Asal bahan mentah: Ampapaga
- c. Bumbu/bahan alat : Garam, cabe, andaliman, kemiri atau
pengolahan kacang, kincung mentah (rias).
- d. Cara pengolahan : Dicuci dahulu kemudian didugu di
dalam pepene.
- e. Fungsi dan cara : Sebagai makan sedap-sedapan atau lauk
penyajian pauk untuk makan sehari-hari disajikan
dalam piring atau langsung di ambil dari
tempatnya.
- f. Cara makan/Peng- : Makan sendiri-sendiri atau bersama-
konsumsi sama.
- g. Daerah/Masyarakat: Sekitar daerah Laguboti, Porsea, Balige
Lokal.
- h. Kota/Desa : Semua masyarakat Kota dan masyara-
kat Desa.
- i. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak
Toba.
- a. Nama makanan - : Kacang-panjang.
- b. Asal bahan mentah: Kacang panjang
- c. Bumbu/bahan alat : Sambal terdiri dari garam, cabe, asam,
pengolahan andaliman, kemiri, kincung mentah,
kadang-kadang sambal tersebut direbus.
- d. Cara pengolahan : Kadang-kadang dipotong-potong dire-
bus.

- e. Fungsi dan cara penyajian : Sebagai makan sedap-sedapan atau lauk pauk untuk makan sehari-hari disajikan dalam piring atau langsung di ambil dari tempatnya.
- f. Cara makan/Peng-konsumsi : Makan bersama-sama atau sendiri-sendiri.
- g. Daerah/Masyarakat Lokal : Seluruh masyarakat Batak Toba.
- h. Kota/Desa : Semua masyarakat Kota dan masyarakat Desa.
- i. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
-
- a. Nama makanan : Bulung betik (= daun kates).
- b. Asal bahan mentah : Daun kates
- c. Bumbu/bahan alat pengolahan : Garam, cabe, asam, andaliman, kemiri, kacang, kincung mentah (rias) bahan ini diramu menjadi sambal.
- d. Cara pengolahan : Dipetik lalu di dugu, kadang-kadang di rebus.
- e. Fungsi dan cara penyajian : Sebagai makanan obat-obatan dan lauk pauk untuk makanan sehari-hari dan disajikan dalam piring atau tapak.
- f. Cara makan/Peng-konsumsi : Makan sendiri-sendiri atau bersama-sama.
- g. Daerah/Masyarakat Lokal : Semua masyarakat Batak Toba.
- h. Kota/Desa : Semua masyarakat Kota dan masyarakat Desa.
- i. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
-
- a. Nama makanan : Bawang Muda
- b. Asal bahan mentah : Bawang muda
- c. Bumbu/bahan alat : Garam, cabe, andaliman, kemiri, kacang

- pengolahan : lalu diramu menjadi sambal kemudian bawang muda dicampur dengan sambal dengan cara mendugu.
- d. Cara pengolahan : Kulit arinya dibuang kadang-kadang dipotong-potong lalu direbus serta didugu di dalam pepene (panutuan).
- e. Cara makan/Pengkonsumsian : Makan sendiri-sendiri atau bersama-sama.
- f. Fungsi dan cara penyajian : Sebagai makanan sedap-sedapan atau sebagai lauk untuk makan sehari-hari dan disajikan di dalam piring atau di dalam tapak.
- g. Daerah/Masyarakat : Semua masyarakat daerah Batak Toba Lokal.
- h. Kota/Desa : Semua masyarakat Kota maupun masyarakat Desa.
- i. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
- a. Nama makanan : Halosi (sejenis tumbuh-tumbuhan rumput, rasanya agak pahit).
- b. Asal bahan mentah : Hasoli
- c. Bumbu/bahan alat pengolahan : Garam, cabe, asam, andaliman, kemiri atau kacang, kemudian diramu menjadi sambal.
- d. Cara pengolahan : Dicuci lalu didugu dengan sambal.
- e. Fungsi dan cara penyajian : Sebagai makanan sedap-sedapan atau pun lauk makan sehari-hari disajikan dalam piring atau tapak.
- f. Cara makan/Pengkonsumsian : Makan bersama-sama atau sendiri-sendiri.
- g. Daerah/Masyarakat : Semua masyarakat daerah Batak Toba.
- h. Kota/Desa : Semua masyarakat Kota maupun masyarakat Desa.
- i. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.

- a. Nama makanan : Hatumbor
- b. Asal bahan mentah: Hatumbor
- c. Bumbu/bahan alat : Cabe, garam, asam, andaliman, kemiri
pengolahan atau kacang, kincung mentah (rias)
lalu di dugu langsung dengan sambal.
- d. Cara pengolahan : Dicuci, lalu di dugu kadang-kadang di
rebus.
- e. Fungsi dan cara : Sebagai lauk untuk makan sehari-hari
penyajian disajikan dalam piring atau tapak.
- f. Cara makan/Peng- : Makan sendiri-sendiri atau makan ber-
konsumsi konsumsian sama-sama.
- g. Daerah/Masyarakat: Semua masyarakat daerah Batak Toba.
Lokal.
- h. Kota/Desa : Semua masyarakat Kota dan masyarakat
Desa.
- i. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak
Toba.

4.4. Makanan/Minuman Hasil Proses Peragian/Pembusukan Makanan.

- a. Nama makanan : Tape gadong (tapai ubi)
- b. Asal bahan mentah: Ubi kayu
- c. Bumbu/bahan alat : R a g i
pengolahan
- d. Cara pengolahan : Ubi kayu dimasak setengah matang, di-
beri ragi, diperam dengan daun pisang
dalam bakul dengan ketat selama tiga
malam.
- e. Fungsi dan cara : Sebagai makanan jajan disajikan, di-
penyajian bungkus dalam daun pisang untuk di-
jual atau dimakan sendiri.
- f. Cara makan/Peng- : Makan sendiri-sendiri.
konsumsi konsumsian.
- g. Daerah/Masyarakat: Semua daerah masyarakat Batak Toba.
Lokal.

- h. Kota/Desa : Semua masyarakat Kota dan masyarakat Desa.
- i. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
- a. Nama makanan : Tubis (rebung)
- b. Asal bahan mentah: Rebung
- c. Bumbu/Bahan alat : Garam, cabe, kunyit, jahe, andaliman, pengolahan.
- d. Cara pengolahan : Rebung diiris-iris lalu direndam dengan air selama tiga sampai empat malam kemudian dimasak.
- e. Fungsi dan cara penyajian : Sebagai sayur/lauk makan dan ramuan makanan arsik-arsik, disajikan di dalam piring atau di dalamstapak.
- f. Cara makan/Pengkonsumsian : Dimakan seperti sayur biasa dengan makan bersama-sama atau pun sendiri sendiri.
- g. Daerah/Masyarakat: Semua daerah masyarakat Batak Toba. Lokal.
- h. Kota/Desa : Semua masyarakat Kota dan masyarakat Desa.
- i. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
- a. Nama makanan : Na nilampian
- b. Asal bahan mentah: Tulang-tulang lembu/kerbau, kulit lembu/kulit kerbau, beras.
- c. Bumbu/bahan alat : Garam, cabe, andaliman, jahe pengolahan.
- d. Cara pengolahan : Tulang-tulang di cincang atau kulit di cincang sampai kecil lalu dicampur dengan beras dan bumbu kemudian di bungkus/diikat di dalam vakul sampai ketat. Setelah itu disalai di atas tungku

selama 4 sampai 7 hari sehingga sampai membusuk.

- e. Fungsi dan cara penyajian : Sebagai makanan sedap-sedapan dan sebagai sayur/lauk untuk makanan sehari-hari di sajikan di dalam piring atau dalam patak.
 - f. Cara makan/Peng-konsumsi-an : Dimakan seperti sayur biasa dengan bersama-sama.
 - g. Daerah/Masyarakat Lokal. : Sebagai daerah masyarakat Batak Toba.
 - h. Kota/Desa : Pada masyarakat Desa.
 - i. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba di Desa.
-
- a. Nama minuman : Tuak
 - b. Asal bahan mentah : Nira (tuak)
 - c. Bumbu/bahan alat pengolahan : Ragi (raru) sejenis kulit kayu yang kelat rasanya.
 - d. Cara pengolahan : Tuak dipukul-pukul lalu di tampung.
 - e. Fungsi dan cara penyajian : Sebagai minuman sedap-sedapan di ke-dai disajikan dalam cangkir atau dalam gelas.
 - f. Cara makan/minum: Diminum seperti teh biasa atau seperti kopi dengan sendiri-sendiri.
 - g. Daerah/Masyarakat Lokal. : Semua daerah masyarakat Batak Toba.
 - h. Kota/Desa : Semua masyarakat Kota dan masyarakat Desa.
 - i. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.

4.5. Makanan/Minuman Hasil Masakan Cara Sederhana.

- a. Nama makanan : Gadong rebus.
- b. Asal bahan mentah: Ubi kayu.

- e. Bumbu/bahan alat : Sedikit garam, kadang-kadang di campur dengan kelapa yang sudah diparut.
 - d. Cara pengolahan : Dikuliti lalu dipotong-potong dicuci kemudian direbus.
 - e. Fungsi dan cara penyajian : Sebagai makanan tambahan untuk mengurangi pengkonsumsian nasi, tetapi boleh juga sebagai makanan jajan disajikan dalam piring.
 - f. Cara makan/pengkonsumsian : Dimakan bersama-sama atau sendiri-sendiri.
 - g. Daerah/Masyarakat Lokal : Di desa sebagai makanan tetapi di kota sebagai makanan jajan.
 - h. Kota/Desa : Makanan ini terdapat di Kota dan di Desa.
 - i. Lapisan sosial : Untuk petani sebagai makanan tambahan dan untuk yang berkecukupan digunakan sebagai jajan.
-
- a. Nama makanan : G a d o n g
 - b. Asal bahan mentah : Ubi rambat
 - c. Bumbu/bahan alat : Sedikit garam
pengolahan
 - d. Cara pengolahan : Di cuci kemudian di rebus.
 - e. Fungsi dan cara penyajian : Sebagai makanan tambahan untuk mengurangi pengkonsumsian nasi, tetapi boleh juga sebagai makanan jajan disajikan dalam piring atau tempat yang lain.
 - f. Cara makan/Pengkonsumsian : Dimakan bersama-sama atau sendiri-sendiri.
 - g. Daerah/Masyarakat Lokal : Di desa sebagai makanan tambahan tetapi di kota sebagai makanan jajan.
 - h. Kota/Desa : Makanan ini terdapat di kota dan di Desa.
 - i. Lapisan sosial : Untuk petani sebagai makanan tambah-

an dan untuk yang berkecukupan digunakan sebagai jajanan.

- a. Nama makanan : Jagung rebus
 - b. Asal bahan mentah : Jagung Muda.
 - c. Bumbu/bahan alat : Sedikit garam.
pengolahan.
 - d. Cara pengolahan : Sebagai kulit pembungkusnya dibuang, kadang-kadang di kuliti langsung direbus.
 - e. Fungsi dan cara : Dimakan sendiri-sendiri.
penyajian.
 - f. Cara makan/Peng- : Dimakan sendiri-sendiri atau pun ber-
konsumsi sama-sama.
 - g. Daerah/Masyarakat: Kadang-kadang di desa sebagai makan-
Lokal an tambahan tetapi di kota sebagai makanan jajanan.
 - h. Kota/Desa : Makanan ini terdapat di kota dan di
Desa.
 - i. Lapisan sosial : Kadang-kadang untuk petani sebagai
makanan tambahan dan untuk orang yang berkecukupan digunakan sebagai makanan jajanan.
-
- a. Nama makanan : Jagung tua rebus
 - b. Asal bahan mentah : Jagung tua.
 - c. Bumbu/bahan alat : Sedikit garam
pengolahan.
 - d. Cara pengolahan : Sebahagian kulit pembungkusnya di-
buang, kadang-kadang dikuliti dan dipetik lalu di rebus.
 - e. Fungsi dan cara : Sebagai makanan sedap-sedapan atau
penyajian makanan tambahan untuk mengurangi
pengonsumsi nasi, tetapi boleh juga sebagai makanan jajanan disajikan da-
lam piring.

- f. Cara makan/Peng- : Dimakan sendiri-sendiri atau pun ber-
konsumsian sama-sama.
- g. Daerah/Masyarakat : Di desa sebahagian besar sebagai tam-
Lokal. bahan tetapi di kota sebagai jajan.
- h. Kota/Desa : Makanan ini terdapat di Kota dan di
Desa.
- i. Lapisan sosial : Kadang-kadang untuk petani sebagai
makanan tambahan dan untuk orang
Kota/berkecukupan sebagai makanan
jajanan.
- a. Nama makanan : Kacang rebus
- b. Asal bahan mentah : Kacang tanah.
- c. Bumbu/bahan alat : Garam sedikit
pengolahan.
- d. Cara pengolahan : Dipetik dari pokoknya kadang-kadang
langsung dicuci kemudian direbus.
- e. Fungsi dan cara : Sebagai makanan jajanan dan juga di-
penyajian gunakan untuk sambal.
- f. Cara makan/Peng- : Dimakan sendiri-sendiri atau bersama-
konsumsian sama.
- g. Daerah/Masyarakat : Semua masyarakat Batak Toba mem-
Lokal pergunakan sebagai campuran sambal
dan juga di Kota digunakan sebagai
campuran sambal juga sebagai makanan
jajanan.
- h. Kota/Desa : Makanan ini terdapat di Kota dan di
Desa.
- i. Lapisan sosial : Untuk petani sebagai campuran sambal
dan di Kota adalah sebagai makanan
jajanan.
- a. Nama makanan : Pisang rebus
- b. Asal bahan mentah : Pisang kapok
- c. Bumbu/bahan alat : --
pengolahan

- d. Cara pengolahan : Sesudah dipetik dari pokoknya di rebus.
- e. Fungsi dan cara penyajian : Sebagai makanan tambahan atau pun sendiri-sendiri.
- f. Cara makan/Peng-konsumsi : Dimakan bersama-sama atau pun sendiri-sendiri.
- g. Daerah/Masyarakat: Lokal : Di desa sebagai makanan tambahan dan di Kota sebagai ganti makanan jajanan.
- h. Kota / Desa : Makanan ini terdapat di Kota dan di Desa.
- i. Lapisan sosial : Untuk petani, sebagai makanan tambahan, dan untuk orang kota/orang yang berkecukupan sebagai makanan jajanan.
- a. Nama makanan : *Batu ni pinasa.*
- b. Asal bahan mentah: Biji nangka.
- c. Bumbu/bahan alat pengolahan : —
- d. Cara pengolahan : Bijinya dikumpulkan kemudian direbus.
- e. Fungsi dan cara penyajian : Sebagai makanan sedap-sedapan atau makanan iseng disajikan di piring.
- f. Cara makan/ pengonsumsi : Dimakan bersama-sama atau sendiri-sendiri.
- g. Daerah/Masyarakat: Lokal : Semua masyarakat Batak Toba menggunakan sebagai makanan tambahan (iseng). (iseng).
- h. Kota/Desa : Makanan ini terdapat di kota maupun di desa.
- i. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
- a. Nama makanan : *Suhat robus.*

- b. Asal bahan mentah: Keladi.
- c. Bumbu/bahan alat pengolahan : Sedikit garam.
- d. Cara pengolahan : Dicuci dan dikikis lalu direbus.
- e. Fungsi dan cara penyajian : Sebagai makanan tambahan untuk mengurangi pengkonsumsian nasi, tetapi boleh juga sebagai makanan jajanan disajikan dalam piring.
- f. Cara makan/ pengkonsumsian : Dimakan bersama-sama atau pun sendiri-sendiri.
- g. Daerah/Masyarakat: Di desa sebagai makanan tambahan tetapi di kota sebagai makanan jajanan.
- h. Kota/Desa : Makanan ini terdapat di kota dan di desa.
- i. Lapisan sosial : Untuk petani sebagai makanan tambahan dan untuk orang berkecukupan sebagai jajanan.

- a. Nama makanan : *Suhat aek*.
- b. Asal bahan mentah: Keladi air.
- c. Bumbu/bahan alat pengolahan : Garam sedikit.
- d. Cara pengolahan : Tungkulnya dipotong lalu dicuci dan dikikis-kikis kemudian direbus.
- e. Fungsi dan cara penyajian : Sebagai makanan tambahan untuk mengurangi pengkonsumsian nasi, tetapi boleh juga sebagai makanan jajanan disajikan dalam piring.
- f. Cara makan/ pengkonsumsian : Dimakan bersama-sama atau sendiri-sendiri.
- g. Daerah/Masyarakat: Di desa sebagai makanan tambahan tetapi di kota sebagai makanan jajanan.
- h. Kota/Desa : Makanan ini terdapat di kota dan di desa.
- i. Lapisan sosial : Untuk petani sebagai makanan tambahan dan untuk orang kota/berkecukupan sebagai makanan tambahan (jajanan).

- a. Nama makanan : *Kacang robus*.
- b. Asal bahan mentah: Kacang bogor.
- c. Bumbu/bahan alat pengolahan : –
- d. Cara pengolahan : Dicuci lebih dahulu kemudian dimasak/direbus.
- e. Fungsi dan cara penyajian : Sebagai makanan sampingan disajikan di sajikan di dalam piring.
- f. Cara makan/pengkonsumsian : Dimakan bersama-sama atau sendiri-sendiri.
- g. Daerah/Masyarakat lokal : Semua masyarakat daerah Batak Toba.
- h. Kota/Desa : Makanan masyarakat kota maupun masyarakat desa.
- i. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.

- a. Nama makanan : *Kacang ijo robus*.
- b. Asal bahan mentah: Kacang ijo.
- c. Bumbu/bahan alat pengolahan : Garam, gula, kelapa.
- d. Cara pengolahan : Dipetik dari pokoknya lalu direbus.
- e. Fungsi dan cara penyajian : Sebagai makanan sedap-sedapan dan juga sebagai makanan orang hamil atau sebagai makanan jajanan.
- f. Cara makan/pengkonsumsian : Dimakan bersama-sama atau sendiri-sendiri.
- g. Daerah/Masyarakat lokal : Semua masyarakat Batak Toba.
- h. Kota/Desa : Makanan ini terdapat di kota dan di desa.
- i. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.

- a. Nama makanan : *Kacang dali robus*.
- b. Asal bahan mentah: Dali (kacang dali).

- c. Bumbu/bahan alat pengolahan : Garam sedikit.
- d. Cara pengolahan : Dikupas kulitnya kemudian direbus/kadang-kadang dicampur dengan ikan teri.
- e. Fungsi dan cara penyajian : Sebagai makanan tambahan untuk mengurangi pengkonsumsian nasi, tetapi boleh juga sebagai makanan jajanan disajikan dalam piring, tapak.
- f. Cara makan/pengkonsumsian : Makan bersama-sama atau sendiri-sendiri.
- g. Daerah/Masyarakat: Di desa sebagai makanan tambahan tetapi di kota sebagai makanan jajanan.
- h. Kota/Desa : Makanan ini terdapat di kota maupun di desa.
- i. Lapisan sosial : Untuk masyarakat petani sebagai makanan tambahan dan untuk orang kota/berkecukupan sebagai makanan jajanan.

- a. Nama makanan : *Jelok robus*.
- b. Asal bahan mentah: Labu tua (jelok).
- c. Bumbu/bahan alat pengolahan : Garam dan gula.
- d. Cara pengolahan : Diiris-iris atau dipotong-potong.
- e. Fungsi dan cara penyajian : Sebagai obat penyakit maag dan sebagai lauk untuk makan sehari-hari disajikan dalam piring.
- f. Cara makan/pengkonsumsian : Dimakan bersama-sama atau sendiri-sendiri.
- g. Daerah/Masyarakat: Di desa dipergunakan sebagai obat dan sebagai sayur ataupun di kota.
- h. Kota/Desa : Terdapat di kota atau pun di desa.
- i. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.

- a. Nama makanan : *Bulung gadong robus.*
- b. Asal bahan mentah: Daun ubi kayu.
- c. Bumbu/bahan alat : Garam, cabe, andaliman, kincung mentah (rias) diramu menjadi sambal.
pengolahan
- d. Cara pengolahan : Dipetik (ditapu) kemudian direbus. Kadang-kadang ditumbuk lalu dimasak.
- e. Fungsi dan cara : Sebagai sayur/lauk untuk makanan sehari-hari dan juga sebagai ramuan untuk penyajian arsik-arsik disajikan di dalam piring.
- f. Cara makan/ : Dimakan sama dengan sayur biasa di-
pengkonsumsian makan bersama-sama atau pun sendiri-sendiri.
- g. Daerah/Masyarakat: Semua daerah masyarakat Batak Toba lokal menggunakan sebagai sayur.
- h. Kota/Desa : Semua masyarakat kota maupun masyarakat desa.
- i. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.

- a. Nama makanan : *Bulung gadong robus.*
- b. Asal bahan mentah: Daun ubi rambat.
- c. Bumbu/bahan alat : Garam, cabe, andaliman, kunyit asal.
pengolahan
- d. Cara pengolahan : Ditapu (dipetik) lalu direbus.
- e. Fungsi dan cara : Sebagai sayur biasa dimakan untuk lauk penyajian sehari-hari dan juga sebagai obat disajikan di dalam piring.
- f. Cara makan/ : Dimakan bersama-sama atau pun sendiri-
pengkonsumsian sendiri.
- g. Daerah/Masyarakat: Di desa sebagai sayur sedang di kota sebagai makanan hewan.
- h. Kota/Desa : Terdapat di kota maupun di desa.
- i. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.

- a. Nama makanan : *Bulung ansimun (robust)*.
- b. Asal bahan mentah: Daun timun.
- c. Bumbu/bahan alat : Garam, cabe, andaliman, kelapa diramu pengolahan menjadi sambal.
- d. Cara pengolahan : Dipetik dari pokoknya lalu direbus.
- e. Fungsi dan cara penyajian : Dimakan sebagai sayur untuk lauk makanan sehari-hari disajikan dalam piring.
- f. Cara makan/ pengkonsumsian : Dimakan bersama-sama atau sendiri-sendiri.
- g. Daerah/Masyarakat: Semua masyarakat Batak Toba yang menggunakannya (memakannya).
- h. Kota/Desa : Terdapat di kota maupun di desa.
- i. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.

- a. Nama makanan : *Bulung botik (robust)*.
- b. Asal bahan mentah: Daun pepaya.
- c. Bumbu/bahan alat : Garam, cabe, andaliman, kencing mentah, kunyit, kacang atau kemiri menjadi sambal.
- d. Cara pengolahan : Diambil dari pokoknya lalu direbus.
- e. Fungsi dan cara penyajian : Dimakan seperti sayur biasa dan juga sebagai obat disajikan di dalam piring.
- f. Cara makan/ pengkonsumsian : Dimakan bersama-sama atau pun sendiri-sendiri.
- g. Daerah/Masyarakat: Semua daerah masyarakat Batak Toba lokal
- h. Kota/Desa : Semua masyarakat kota dan masyarakat desa.
- i. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.

- a. Nama makanan : *Jipang robust*.
- b. Asal bahan mentah: Jipang (rappa).

- c. Bumbu/bahan alat : Cabe, garam, asam, andaliman, kacang pengolahan (kemiri) diramu menjadi sambal.
 - d. Cara pengolahan : Dipotong-potong atau diiris-iris lalu direbus.
 - e. Fungsi dan cara penyajian : Dimakan sebagai sayur biasa untuk lauk nasi sehari-hari.
 - f. Cara makan/pengkonsumsian : Dimakan bersama-sama atau sendiri-sendiri.
 - g. Daerah/Masyarakat lokal : Semua masyarakat Batak Toba.
 - h. Kota/Desa : Makanan ini terdapat di kota dan di desa.
 - i. Lapisan sosial : Lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
-
- a. Nama makanan : *Torung robus*.
 - b. Asal bahan mentah : Terong.
 - c. Bumbu/bahan alat : Garam, cabe, andaliman kemiri atau kacang, kunyit diramu menjadi sambal.
 - d. Cara pengolahan : Dipotong-potong kadang-kadang direbus bulat-bulat kemudian direbus.
 - e. Fungsi dan cara penyajian : Sebagai sayur biasa untuk lauk makanan sehari-hari kadang-kadang disajikan di dalam piring.
 - f. Cara makan/pengkonsumsian : Dimakan bersama-sama atau pun sendiri-sendiri.
 - g. Daerah/Masyarakat lokal : Semua daerah masyarakat Batak Toba.
 - h. Kota/Desa : Semua masyarakat di kota maupun di desa.
 - i. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
-
- a. Nama makanan : *Kacang panjang robus*.
 - b. Asal bahan mentah : Kacang panjang.
 - c. Bumbu/bahan alat : Garam, cabe, andaliman, kemiri, kacang,

- pengolahan : kincung mentah (rias) diramu menjadi sambal.
- d. Cara pengolahan : Dipotong-potong lalu direbus.
- e. Fungsi dan cara penyajian : Dimakan sebagai sayur biasa untuk lauk nasi (makanan) sehari-hari.
- f. Cara makan/ pengkonsumsian : Dimakan bersama-sama atau sendiri-sendiri.
- g. Daerah/Masyarakat lokal : Semua daerah masyarakat Batak Toba.
- h. Kota/Desa : Semua masyarakat kota dan masyarakat desa.
- i. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
-
- a. Nama makanan : *Toge robus*.
- b. Asal bahan mentah : Toge.
- c. Bumbu/bahan alat pengolahan : Garam, cabe, andaliman, kunyit, kacang semua bumbu tersebut diramu menjadi sambal.
- d. Cara pengolahan : Akarnya dibuang lalu direbus.
- e. Fungsi dan cara penyajian : Sebagai sayur biasa untuk lauk makanan sehari-hari.
- f. Cara makan/ pengkonsumsian : Dimakan bersama-sama ataupun sendiri-sendiri.
- g. Daerah/Masyarakat lokal : Semua daerah masyarakat Batak Toba.
- h. Kota/Desa : Terdapat di kota maupun di desa.
- i. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
-
- a. Nama makanan : *Sinaok*.
- b. Asal bahan mentah : Gabah setengah tua.

- c. Bumbu/bahan alat : Kadang-kadang dicampur dengan gula aren dan kelapa yang diparut.
- d. Cara pengolahan : Setelah gabah diketam lalu di "hois" (mengeluarkan biji padi dari mayangnya dengan menggunakan sekerat bambu yang mirip dengan piso) lalu digongseng sampai terasa bau wangi, kemudian didinginkan dan setelah dingin barulah ditumbuk seperti menumbuk padi biasa di lesung.
- e. Fungsi dan cara penyajian : Sebagai makanan sedap-sedapan yang menandakan musim panen akan segera tiba, makanan ini sering juga dikirimkan kepada famili atau keluarga di tempat yang jauh, sama halnya seperti sasagun. Cara penyajiannya ditaruh di dalam piring atau bakul kecil.
- f. Cara makan/ pengkonsumsian : Makan sendiri-sendiri ataupun makan bersama-sama.
- g. Daerah/Masyarakat lokal : Seluruh masyarakat Batak Toba.
- h. Kota/Desa : Seluruh masyarakat kota dan masyarakat desa.
- i. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
- a. Nama makanan : *Tinipa/tipa-tipa*.
- b. Asal bahan mentah : Gabah biasa/gabah pulut.
- c. Bumbu/bahan alat : Kadang-kadang dicampur dengan gula aren dan kelapa yang diparut.
- d. Cara pengolahan : Setelah gabah diketam lalu dihois (mengeluarkan biji padi dari mayangnya dengan menggunakan sekerat bambu yang mirip dengan piso) lalu digongseng sampai terasa bau wangi kemudian terus ditumbuk ke lesung seperti menumbuk

padi biasa. Karena dia ditumbuk di waktu panas maka bentuknya berbeda dengan sinaok yakni bentuk sinaok seperti beras biasa sedang na tinipa bentuknya gepeng.

- e. Fungsi dan cara penyajian : Sebagai makanan sedap-sedapan yang menandakan musim panen telah tiba. Makanan ini sering juga dikirimkan famili atau keluarga di tempat yang jauh sama halnya seperti sasagun. Cara penyajiannya ditaruh di dalam piring atau bakul kecil.
 - f. Cara makan/ pengkonsumsian : Makan sendiri-sendiri dan bersama-sama.
 - g. Daerah/Masyarakat lokal : Semua masyarakat Batak Toba.
 - h. Kota/Desa : Seluruh masyarakat kota dan masyarakat desa.
 - i. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
-
- a. Nama makanan : *Rondang* (= rondong).
 - b. Asal bahan mentah: Jagung/gabah kering.
 - c. Bumbu/bahan alat : Kadang-kadang dicampur dengan kelapa atau air garam.
 - d. Cara pengolahan : Jagung atau gabah dijemur sampai kering betul, lalu digongseng dalam kualii atau periuk tanah sampai tiap biji pecah dengan menampakkan warna putih.
 - e. Fungsi dan cara penyajian : Sebagai makanan jajahan ataupun dijadikan obat disentri yang dicampur dengan gula aren. Selain itu digunakan juga oleh pawang ular untuk mengusir ataupun menangkap ular. Disajikan dalam piring atau memakai alat pembungkus.

- f. Cara makan/
pengkonsumsian : Makan sendiri-sendiri.
- g. Daerah/Masyarakat
lokal : Seluruh masyarakat Batak Toba.
- h. Kota/Desa : Semua masyarakat kota maupun masyarakat desa.
- i. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.

- a. Nama makanan : *Kopi*.
- b. Asal bahan mentah : Kopi tumbuk.
- c. Bumbu/bahan alat
pengolahan : Gula putih (gula aren).
- d. Cara pengolahan : 1 sampai 2 sendok makan gula dan satu sendok makan kopi dimasukkan ke dalam gelas atau cangkir lalu dimasukkan air panas ke dalam gelas/cangkir sampai penuh kemudian diaduk.
- e. Fungsi dan cara
penyajian : Sebagai minuman pagi atau sore hari dan untuk menjamu tamu atau pada waktu siskamling.

- f. Cara minum/
pengkonsumsian : Minum sendiri-sendiri atau bersama-sama.
- g. Daerah/Masyarakat
lokal : Semua daerah masyarakat Batak Toba.
- h. Kota/Desa : Terdapat di kota maupun di desa.
- i. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.

- a. Nama minuman : *Teh Manis*.
- b. Asal bahan mentah : Daun teh.
- c. Cara pengolahan : Satu sampai dua sendok makan gula dan air teh dicampur dengan gula lalu di-

sukkan dalam gelas atau cangkir kemudian ditambah air panas lalu diaduk.

- d. Bumbu/bahan alat pengolahan : Gula putih.
 - e. Fungsi dan cara penyajian : Sebagai minuman pagi atau pada waktu siskamling.
 - f. Cara minum/pengkonsumsian : Minum sendiri-sendiri ataupun bersama-sama.
 - g. Daerah/Masyarakat lokal : Semua daerah masyarakat Batak Toba.
 - h. Kota/Desa : Semua masyarakat kota maupun masyarakat desa.
 - i. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
-
- a. Nama minuman : Na iniraan
 - b. Aal bahan mentah : Air putih
 - c. Bumbu/bahan alat pengolahan : Garam, asam, cabe, kadang-kadang kunyit, jahe.
 - d. Cara pengolahan : Bumbu digiling (ditumbuk)
 - e. Fungsi dan cara penyajian : Sebagai minuman sehabis makan ubi, agar jangan terasa mula, disajikan dalam cangkir.
 - f. Cara minum/pengkonsumsian : Minum bersama-sama atau sendiri-sendiri.
 - g. Daerah/Masyarakat Lokal : Hanya pada beberapa tempat pada masyarakat Batak Toba.
 - h. Kota/Desa : Terdapat hanya pada masyarakat di Desa.
 - i. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba yang petani.

4.6. Makanan/Minuman Hasil Masakan Cara Kompleks.

- a. Nama makanan : Juhut naginetaan**)
- b. Asal bahan mentah : Daging bagi, anjing, lembu, kerbau, kambing.
- c. Bumbu/bahan alat : Halas (lengkuas), cabe, garam, andaliman, jahe, bawang, asam, merica, kelapa yang digongseng (ditumbuk) dan serai.
pengolahan
- d. Cara pengolahan : Daging dicincang kemudian dimasak lalu dicampur bumbu dan darah.
- e. Fungsi dan cara : Sebagai lauk makan biasa dan lauk penyajian : makanan upacara dan ditaroh di dalam piring atau tapak.
- f. Cara makan/Peng- : Dimakan bersama nasi pada makan sehari-hari, dipesta, di kedai.
konsumsi
- g. Daerah/masyarakat : Semua daerah masyarakat Batak Toba.
asal.
- h. Kota/Desa : Baik di Kota maupun di Desa.
- i. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
-
- a. Nama makanan : Na pinanggung (daging yang di panggang).
- b. Asal bahan mentah : Daging babi, lembu, kerbau, kambing.
- c. Bumbu/bahan alat : Halas (lengkuas), cabe, garam, andaliman, jahe yang di tumbuk, bawang, asam, merica, dicampur dengan darah, serai.
pengolahan
- d. Cara pengolahan : Daging di panggang di atas bara lalu dipotong-potong.
- e. Fungsi dan cara : Sebagai makanan sedap-sedapan atau penyanyian : sebagai lauk dan makanan hidangan pa-

*) Juhut Naginotaan disebut juga, juhut na binontaran atau "juhut namar saudara".

da upacara memele simangot di sajikan dalam piring atau tapak.

- f. Cara makan/Peng- : Dimakan sendiri-sendiri atau bersama-
konsumsi
 - g. Daerah/Masyarakat: Semua daerah masyarakat Batak Toba
Lokal
 - h. Kota/Desa : Semua masyarakat Kota dan masyarakat
Desa.
 - i. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak
Toba.
-
- a. Nama makanan : Dengke na ni ura
 - b. Asal bahan mentah: Ikan mas
 - c. Bumbu/bahan alat : Garam, asam (unte jungga), cabe, anda-
liman, hasior (kencur), kunyit, jahe ke-
miri, kacang, lada.
 - d. Cara pengolahan : Ikan disisiki, dibelah dari punggung lalu
dibuang tulang-tulanganya kemudian di-
rendam dengan asam dalam jangka mi-
nimal dua jam.
 - e. Fungsi dan cara : Makanan penyedap, disajikan waktu
penyajian makan bersama atau makan sendiri-sen-
diri.
 - f. Cara makan/Peng- : Dipotong-potong kemudian dibagi-bagi-
konsumsi
 - g. Daerah/Masyarakat; Semua masyarakat Batak Toba.
Lokal.
 - h. Kota/Desa : Semua masyarakat Kota dan masyarakat
Desa.
 - i. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak
Toba.
-
- a. Nama makanan : Dengke na tinombur
 - b. Asal bahan mentah: Ikan mas, ikan lele, ikan gabus.
 - c. Bumbu/bahan alat : Kemiri bakar/kacang tanah, garam,

- pengolahan asam, cabe, merica, andaiman, jahe, kencur, bawang, kincung mentah (rias).
- d. Cara pengolahan : Ikan dipanggang lalu di aduk dengan bumbu dan disedu sedikit air.
- e. Fungsi dan cara penyajian : Sebagai makanan sedap-sedapan dan lauk waktu makan ditaruh dalam piring atau langsung dari tempat mengaduk, disajikan dalam piring atau dalam tapak.
- f. Cara makan/Peng-konsumsi-an : Dihidangkan bersama nasi untuk makan siang atau sore.
- g. Daerah/Masyarakat: Semua daerah masyarakat Batak Toba. Lokal.
- h. Kota/Desa : Semua masyarakat Kota dan masyarakat Desa.
- i. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
- a. Nama makanan : Dengke na ni arsik
- b. Asa. bahan mentah : Ikan mas, ikan lele, gabus, ikan pare-pare*), ikan kepala tima.
- c. Bumbu/bahan alat : Garam, cabe, kencing, bawang Batak, andaliman, jahe, asam mobe (asam Jawa) dan setul dan ubi.
- d. Cara pengolahan : Dimasak dalam periuk tanah atau susuban dalam keadaan bula-bulan dipotong-potong.
- e. Fungsi dan cara penyajian : Sebagai lauk makan pagi, siang dan sore ditaroh di dalam piring atau langsung di ambil dari susuban (periuk tanah tempat memasak ikan).

*) Pora-pora ialah: sejenis ikan yang sedikit lebih besar dari ikan teri dan mempunyai sisik, biasa ditemui di danau Toba, atau sungai-sungai sekitarnya.

- f. Cara makan/Peng-konsumsi : Dihidangkan bersama dengan nasi waktu makan pagi, siang, malam.
- g. Daerah/Masyarakat Lokal : Semua daerah masyarakat Batak Toba.
- h. Kota/Desa : Semua masyarakat Kota maupun masyarakat Desa.
- i. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
- a. Nama makanan : Juhut na ni arsik
- b. Asal bahan mentah : Daging babi, kerbau, kambing, biang (anjing).
- c. Bumbu/bahan alat pengolahan : Garam, cabe, kincung, jahe, bawang Batak, andaliman, asam mobe (asam Jawa) dan juga setul, daun ubi, tubis.
- d. Cara pengolahan : Dimasak dalam periuk tanah atau susuban dalam keadaan bulat-bulat atau dipotong-potong.
- e. Fungsi dan cara penyajian : Sebagai lauk makan nasi pagi, siang, sore/malam ditaroh di dalam piring atau langsung diambil dari periuk tanah (susuban).
- f. Cara makan/Peng-konsumsi : Dihidangkan bersama dengan nasi waktu makan dari pagi, siang dan sore/malam.
- h. Kota/Desa : baik di Kota maupun di Desa.
- i. Lapisan sosial : Seluruh lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
- a. Nama makanan : Indahana hinunihan
- b. Asal bahan mentah : Beras, air, kunyit.
- c. Bumbu/bahan alat pengolahan : Kunyit.
- d. Cara pengolahan : Beras ditanak dan sebelum mendidih ditaruh air kunyit.

- e. Fungsi dan cara penyajian : Makanan sajian untuk "simangot" dan orang tua/nenek yang sudah meninggal, ditaruh dalam piring lalu diletakkan di tempat yang tertentu.
- d. Cara makan/Peng-konsumsi : Dimakan sesudah ..dingin" (sesudah dimakan oleh simangot).
- g. Daerah/Masyarakat Lokal : Hanya ditemui pada masyarakat yang masih adapenganut HPK.
- h. Kota/Desa : Semua, baik dia di Kota maupun di Desa.
- i. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat batak Toba.
- a. Nama makanan : Na ni dugu (daun yang di rebus).
- b. Asal bahan mentah : Daun bangun-bangun.
- c. Bumbu/bahan alat pengolahan : Daging ayam, lembu, kerbau yang telah dicincang atau ikan lele yang telah dipanggang dicampur dengan garam, asam andaliman, jahe, marica, kemiri.
- d. Cara pengolahan : Daun bangun-bangun di dugu (diremas sampai halus) lalu diaduk dengan bumbu bersama air panas.
- e. Fungsi dan cara penyajian : Sebagai lauk bagi ibu yang baru melahirkan (bersalin) dan disajikan dalam piring.
- f. Cara makan/Peng-konsumsi : Dihidangkan bersama nasi dan kuah.
- g. Daerah/Masyarakat Lokal : Semua masyarakat daerah Batak Toba.
- h. Kota/Desa : Semua masyarakat Kota dan masyarakat Desa.
- i. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
- a. Nama makanan : Hare hontas (sejenis bubur sajian)
- b. Asal bahan mentah : Tepung 'beras, pisang, nangka, gundur (semangka).

- c. Bumbu/bahan alat : Telur, susu kerbau, kuah sup ayam, pengolahan garam, gula, merica, jahe, kencur.
 - d. Cara pengolahan : Simaratea-ate (sejenis rumput rumputan), indor (sejenis semak), simarsinta-sinta (si dukung anak), air perasan dari ketiganya di aduk dengan bahan sampai kental.
 - e. Fungsi dan cara penyajian : Makanan sajian untuk ibu yang sedang hamil pertama dan disajikan dalam piring.
 - f. Cara makan/Pengkonsumsi : Lebih dulu dihidangkan kepada ibu yang sedang hamil kemudian dimakan bersama-sama dengan tetangga yang hadir.
 - g. Daerah/Masyarakat Lokal : Sekitar daerah Laguboti, persema, Balige.
 - h. Kota/Desa : Semua masyarakat yang ada di Kota dan di Desa.
 - i. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
-
- a. Nama makanan : Na nirungrung
 - b. Asal bahan mentah : Dengke mas (ikan mas).
 - c. Bumbu/bahan alat : Garam, cabe, asam, kincung,, bawang, pengolahan batak, andaliman, jahe, asam mobe (asam Jawa), setul dan daun ubi.
 - d. Cara pengolahan : Ikan disisiki dan dibelah. Semua tulang-tulanganya dibuang kemudian dimasak di dalam periuk tanah (susuban) seperti "mangarsik"
 - e. Fungsi dan cara penyajian : Sebagai lauk makan biasa serta gulai untuk ibu yang baru melahirkan atau sebagai gulai biasa disajikan di dalam piring atau tapak.
 - f. Cara makan/Pengkonsumsi : Dihidangkan bersama dengan nasi, waktu makan pagi, siang, sore/malam pada orang yang baru melahirkan.

- g. Daerah/Masyarakat: Semua daerah masyarakat Batak Toba. Lokal.
 - h. Kota/Desa : Semua masyarakat Kota dan masyarakat Desa.
 - i. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
-
- a. Nama makanan : Gantalan atau dengket dengket
 - b. Asal bahan mentah: Kulit kerbau, lembu
 - c. Bumbu/bahan alat : Halas (lengkuas), cabe, garam, andaliman, jahe, bawang, asam, merica, semuanya ini di tumbuk (digiling).
 - d. Cara pengolahan : Semua bulunya dibakar sampai bersih lalu direbus sampai lunak (lembek) atau mudah digigit. Kemudian dipotong-potong dicampur bumbu dengan darah dan gantalan.
 - e. fFungsi dan cara penyajian : Sebagai makanan sedap-sedapan atau tambul tuak disajikan dalam tapak atau piring.
 - f. Cara makan/Peng-konsumsi : Makan sendiri-sendiri atau bersama-sama.
 - g. Daerah/Masyarakat : Semua daerah masyarakat Batak Toba. Lokal.
 - h. Kota/Desa : Terdapat hanya pada masyarakat Desa.
 - i. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat yang ada di Desa.
-
- a. Nama minuman : *Tambar* (obat).
 - b. Asal bahan mentah: Kulit/akar latong (kayu yang daunnya gatal), si torngom (getah kayu yang gatal), sitaratullit, halto na bibi (kolangkaling muda), simarate-ate, simarsinta-sinta, indot.
 - c. Bumbu/bahan alat : Halas (lengkuas), parmasak (rempah seratus), lada, kunyit, cabe, jahe, kencur,

lempuyang, 7 macam jeruk yaitu: unte-jungga, unte hajoran, unte nipis, unte rikrik, unte mungkur, unte bolon, unte sira.

- d. Cara pengolahan : – Latong, sitorngom, sitara tullit, haltona bibi direbus, indot, simarsinta-sinta, simarate-ate, dicincang lalu dijemur sampai kering kemudian ditumbuk/digiling.
– Air rebusan latong, sitorngom, sitara tullit, haltona bibi dicampur dengan air sup anjing dan air sup ayam.
– Dimasukkan bumbu lalu semua dimasak sampai mendidih beberapa jam.
- e. Fungsi dan cara penyajian : Sebagai obat penambah tenaga, dan penyedap sayur-sayuran, cara penyajian disajikan satu sendok makan untuk satu gelas tuak.
- f. Cara minum/pengonsumsiannya : Diminum bersama tuak atau air sup.
- g. Daerah/Masyarakat lokal : Semua masyarakat Batak Toba.
- h. Kota/Desa : Semua masyarakat kota dan masyarakat desa.
- i. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
- a. Nama minuman : *Sendor* (cendol).
- b. Asal bahan mentah : Tepung beras biasa/beras pulut.
- c. Bumbu/bahan alat pengolahan : Bunga pandan, santan cairan, gula aren, sedikit garam, sedikit kunyit.
- d. Cara pengolahan : Tepung dimasak beserta bumbunya menjadi bubur lalu didinginkan, kemudian dimasukkan ke dalam muk yang sudah dilubangi dan bubur ke luar melalui lubang-lubang dan ditampung dengan ember yang berisi air dingin, setelan

menjadi butir-butir, airnya dicurahkan. Seterusnya dicampur dengan santan dan air gula aren.

- e. Fungsi dan cara penyajian : Minuman sedap-sedapan disajikan dalam gelas/cangkir.
- f. Cara minum : Diminum sendiri-sendiri.
- g. Daerah/Masyarakat lokal : Semua masyarakat daerah Batak Toba.
- h. Kota/Desa : Hanya terutama didapati di kota.
- i. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.

4.7.Makanan Hasil Masakan Cara Kompleks (Makanan Kecil)

- a. Nama makanan : *Ponsal* (pecal).
- b. Asal bahan mentah : Daun ubi, genjer, kacang panjang, daun kates, jipang/pepaya muda.
- c. Bumbu/bahan alat pengolahan : Garam, cabe, kencur, kacang tanah/kemiri, kulit jeruk purut, gula aren.
- d. Cara pengolahan : Sesudah bahan mentah direbus dan semua bumbu digiling lalu disedu dengan sedikit air matang, kemudian bahan mentah yang sudah direbus dicampur dengan bumbu sesuai dengan perbandingan yang wajar.
- e. Fungsi/cara penyajian : Sebagai makanan sedap-sedapan atau lauk untuk makan dan disajikan dalam piring.
- f. Cara makan/pengkonsumsi : Makan sendiri-sendiri atau bersama-sama.
- g. Daerah/Masyarakat lokal : Semua masyarakat daerah Batak Toba.
- h. Kota/Desa : Semua masyarakat kota dan masyarakat desa.
- i. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.

- a. Nama makanan : *Sasagun* (sagun).
 - b. Asal bahan mentah: Tepung beras.
 - c. Bumbu/bahan alat : Kelapa yang diparut, gula aren dan sedikit garam.
 - d. Cara pengolahan : Tepung beras bersama dengan gula aren, kelapa yang diparut dan sedikit garam dicampur bersama-sama sampai merata lalu disaok (digongseng) hingga baunya terasa wangi.
 - e. Fungsi dan cara penyajian : Sebagai makanan sedap-sedapan terutama pada masa hari Natal dan Tahun Baru serta sebagai oleh-oleh yang sangat khas Batak Toba untuk dikirimkan kepada famili/sahabat di tempat yang jauh atau perantau. Dengan menerima kiriman si penerima merasa seolah-olah dia berada di tengah keluarganya di *Bona Pasogit* disajikan dalam piring/tapak dengan tanpa sendok.
 - f. Cara makan/ pengkonsumsian : Dimakan bersama-sama ataupun sendiri-sendiri.
 - g. Daerah/Masyarakat lokal : Seluruh daerah masyarakat Batak Toba.
 - h. Kota/Desa : Semua masyarakat kota dan masyarakat desa.
 - i. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
-
- a. Nama makanan : *Pale-pale*.
 - b. Asal bahan mentah: Jagung.
 - c. Bumbu/bahan alat pengolahan : Gula, garam, kadang-kadang kelapa.
 - d. Cara pengolahan : Jagung ditumbuk/digiling setelah itu dibersihkan. Jagung tumbuk itu dicampur sedikit dengan air lalu dimasukkan gula atau kelapa. Seterusnya dikepal-kepal lalu dimasal.

- e. Fungsi dan cara penyajian : Sebagai makanan sedap-sedapan atau makanan tambahan dan juga sebagai makanan jajanan disajikan dalam piring.
- f. Cara makan/pengonsumsiannya : Makan bersama-sama atau sendiri-sendiri.
- g. Daerah/Masyarakat lokal : Semua masyarakat daerah Batak Toba.
- h. Kota/Desa : Terdapat di kota maupun di desa.
- i. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.

- a. Nama makanan : *Lampet*.
- b. Asal bahan mentah : Tepung beras/tepung ubi kayu.
- c. Cara pengolahan : Tepung bersama dengan gula, kelapa yang diparut dan sedikit garam dicampur bersama sampai merata lalu dikepal-kepal kemudian dimasak.
- d. Bumbu/bahan alat : Gula aren, gula putih, kelapa yang diparut.
- e. Fungsi dan cara penyajian : Sebagai makanan sedap-sedapan atau sebagai makanan jajanan dan juga sebagai tugo waktu bekerja di sawah atau di ladang disajikan dalam piring.
- f. Cara makan/pengonsumsiannya : Dimakan bersama-sama ataupun sendiri-sendiri.
- g. Daerah/Masyarakat lokal : Seluruh daerah masyarakat Batak Toba.
- h. Kota/Desa : Terdapat di kota maupun di desa.
- i. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.

- a. Nama makanan : *Dolung-dolung*.
- b. Asal bahan mentah : Tepung beras.
- c. Bumbu/bahan alat : Sedikit garam, gula aren kelapa yang diparut.

- d. Cara pengolahan : Tepung dicampur dengan garam dan air kemudian dikepal-kepal berbentuk bulat setelah gula aren dan kelapa ditaruh di tengahnya, seterusnya dibungkus dengan daun pisang lalu dimasak.
- e. Fungsi dan cara penyajian : Sebagai makanan sampingan/sarapan waktu pagi dan sore hari di rumah atau pun di ladang disajikan dalam piring.
- f. Cara makan/ pengkonsumsian : Dimakan bersama-sama atau sendiri-sendiri.
- g. Daerah/Masyarakat lokal : Semua masyarakat Batak Toba.
- h. Kota/Desa : Baik di kota maupun di desa.
- i. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
- a. Nama makanan : *Onde-onde*.
- b. Asal bahan mentah: Ubi kayu atau beras pulut ditumbuk menjadi tepung.
- c. Bumbu/bahan alat pengolahan : Gula aren, kelapa.
- d. Cara pengolahan : Tepung dicampur dengan gula aren dan kelapa kemudian dikepal-kepal berbentuk bulatan sesudah itu dibungkus dengan daun pisang seterusnya lalu dimasak.
- e. Fungsi dan cara penyajian : Sebagai makanan sarapan atau jajanan bagi masyarakat Batak Toba kadang-kadang waktu bekerja onde-onde inilah yang disajikan di dalam piring di ladang atau di sawah.
- f. Cara makan/ pengkonsumsian : Dimakan bersama-sama atau sendiri-sendiri.
- g. Daerah/Masyarakat: Di desa makanan ini adalah sebagai makanan waktu bekerja di ladang dan di kota makanan ini hanya sebagai jajanan.

- h. Kota/Desa : Terdapat di kota maupun di desa.
- i. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
- a. Nama makanan : *Bubur gadong* (mirip dengan kolak).
- b. Asal bahan mentah : Ubi kayu.
- c. Bumbu/bahan alat pengolahan : Gula aren.
- d. Cara pengolahan : Ubi dipotong-potong lalu dimasak kemudian sesudah dimasak dicampur gula aren lalu kembali lagi dimasak yang ditambah dengan air.
- e. Fungsi dan cara : Sebagai makanan sedap-sedapan disajikan di dalam piring atau tapak.
- f. Cara makan/ pengkonsumsian : Makan bersama-sama atau sendiri-sendiri.
- g. Daerah/Masyarakat lokal : Semua daerah masyarakat Batak Toba.
- h. Kota/Desa : Semua masyarakat kota maupun masyarakat desa.
- i. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.

4.8. Makanan Hasil Masakan Cara Kompleks (Makanan Untuk Upacara Keagamaan)

- a. Nama makanan : *Sitompion na godang*.
- b. Asal bahan mentah : Tepung beras.
- c. Bumbu/bahan alat pengolahan : Kunyit, garam, alat pembungkus daun angka.
- d. Cara pengolahan : Tepung diaduk dengan sedikit air panas kemudian dimasukkan garam, lalu dibungkus dengan daun angka lalu dimasak.
- e. Untuk upacara : Menyembah simangot nenek yang sudah meninggal.

- f. Cara penyajian : Disajikan di atas piring (piring) yang dihiasi dengan mare-mare (daun kelapa yang masih muda) dan bunga-bunga yakni bunga raya yang sedang mekar.
 - g. Cara makan : Dimakan setelah selesai acara penyuguhan kepada simangot.
 - h. Daerah/Masyarakat: Pada masyarakat yang masih menganut kepercayaan lama.
 - i. Kota/Desa : Semua baik di kota maupun di desa yang masih menganut kepercayaan animisme.
 - j. Lapisan sosial : Semua masyarakat yang masih menganut kepercayaan lama.
-
- a. Nama makanan : *Juhut namar saudara.*
 - b. Asal bahan mentah: Daging babi, daging kambing.
 - c. Bumbu/bahan alat : Halas (lengkuas), cabe, garam, andaliman, jahe, bawang, asam, merica, kelapa yang digongseng/ditumbuk.
 - d. Cara pengolahan : Kepala, ekor, soit, aliang (leher), ate-ate (hati), pusu-pusu (jantung) direbus sampai masak dan selebihnya dicincang kemudian setelah masak dicampur dengan darahnya.
 - e. Untuk upacara : Mamele simangot ni ompu.
 - f. Cara penyajian : Disajikan di atas piring (piring) yang dihiasi dengan mare-mare dan juga didampingi dengan bunga-bunga.
 - g. Cara makan : Dimakan setelah selesai acara penyuguhan kepada roh-roh nenek moyangnya.
 - h. Daerah/Masyarakat: Pada umumnya masyarakat yang masih mempunyai kepercayaan lama.
 - i. Kota/Desa : Semua masyarakat yang masih menganut kepercayaan lama baik di kota maupun di desa.
 - j. Lapisan sosial : Semua masyarakat lapisan sosial yang masih menganut kepercayaan lama.

- a. Nama makanan : *Na pinadar.*
 - b. Asal bahan mentah: Ayam.
 - c. Bumbu/bahan alat : Garam, cabe, andaliman, kemiri atau kacang, asam.
 - d. Cara pengolahan : Daging ayam dipanggang di atas bara api lalu dipotong-potong sampai kecil kemudian bumbu dicampur dengan darah. Setelah bumbu dicampur dengan darah ayam tersebut lalu dimasak sampai mendidih. Inilah yang kemudian bumbu ayam yang dipanggang. Tetapi yang memakai campuran bumbu dengan darah ayam mentah.
 - e. Untuk upacara : Mamele simangot ni ompu atau orang tua yang sudah meninggal, dan juga disajikan kepada simangot agar mendapat rejeki yang baik.
 - f. Cara penyajian : Biasanya ditaroh di dalam piring kemudian diletakkan di tempat yang tersedia yaitu dekat galapang atau pun di atas raga-raga.
 - g. Cara makan : Sesudah selesai acara-acara penyuguhan kepada simangot.
 - h. Daerah/Masyarakat: Pada masyarakat yang masih menganut kepercayaan lama.
 - i. Kota/Desa : Desa masyarakat kota atau pun masyarakat desa yang masih menganut kepercayaan lama.
 - j. Lapisan sosial : Semua masyarakat lapisan sosial yang masih menganut kepercayaan lama.
- a. Nama makanan : *Dengke na ni arsik.*
 - b. Asal bahan mentah: Ikan mas.
 - c. Bumbu/bahan alat : Kunyit, garam, bawang prei, bawang Batak, cabe, kincung, andaliman, jahe, asam mobè (asam jawa) dan sotul, daun ubi.

- d. Cara pengolahan : Kunyit digiling (ditumbuk), asam diperas kemudian dicampur dengan ikan mas dan juga bahan lainnya dicampur dengan ikan mas kemudian dimasak sampai kering.
 - e. Untuk upacara : Mamele simangot dan juga untuk upacara perkawinan, zaman sekarang sudah menjadi makanan sehari-hari.
 - f. Cara penyajian : Disajikan di atas galapang yang sudah dihiasi dengan mare-mare (daun kelapa muda).
 - g. Cara makan : Dimakan setelah selesai acara penyuguhan kepada simangot atau sesudah selesai penyerahan.
 - h. Daerah/Masyarakat: Pada masyarakat yang masih menganut kepercayaan lama.
 - i. Kota/Desa : Semua masyarakat kota atau pun masyarakat desa yang masih menganut kepercayaan lama.
 - j. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial yang masih percaya kepada kepercayaan lama.
-
- a. Nama makanan : *Dengke na ni arsik.*
 - b. Asal bahan mentah: Dengke (ikan mas).
 - c. Bumbu/bahan alat : Kunyit, garam, cabe, andaliman, asam, lengkuas, jahe dan lain-lain.
 - d. Cara pengolahan : Kunyit digiling (ditumbuk) lalu diperas airnya dan asam dibelah dan juga diperas airnya kemudian bumbu-bumbu lainnya langsung dicampur dengan ikan mas seterusnya dimasak.
 - e. Untuk upacara : Mangirdak, karena ada kepercayaan bagi orang Batak Toba dahulu bahwa ada makhluk-makhluk halus (begu) yang akan mengganggu wanita yang mau melahirkan.

- f. Cara makan : Setelah didoakan lalu dimakan bersama-sama.
- g. Daerah/Masyarakat: Masyarakat Batak Toba sekitar Porsea, Laguboti dan Balige.
- h. Kota/Desa : Baik dia di kota mau pun di desa.
- i. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.
-
- a. Nama makanan : *Lampet*.
- b. Asal bahan mentah: Tepung beras.
- c. Bumbu/bahan alat pengolahan : Gula aren, kelapa, sedikit garam.
- d. Cara pengolahan : Tepung beras dicampur dengan gula aren dan kelapa lalu dikepal-kepal berbentuk bulat kemudian dibungkus dengan daun nangka atau daun pisang dan dimasak.
- e. Untuk upacara : Martuaek (mandi ke pancuran) karena di pancuran itu masih berdiam mahluk-mahluk halus, hantu, dan setan-setan sehingga lampet inilah disajikan.
- f. Cara penyajian : Ditaruh di atas piring, lalu didoakan (dimanterai).
- g. Cara makan : Setelah selesai dimanterai atau disuguhkan, lalu dimakan bersama-sama atau sendiri-sendiri.
- h. Daerah/Masyarakat: Pada masyarakat yang masih menganut kepercayaan lama.
- i. Kota/Desa : Semua masyarakat yang masih menganut kepercayaan lama baik di kota maupun dia di desa.
- j. Lapisan sosial : Semua masyarakat yang masih menganut kepercayaan lama.
-
- a. Nama makanan : *Nasi, juhut, dengke*.
- b. Asal bahan mentan: Ikan mas, babi, ayam.

- c. Bumbu/bahan alat : Garam, asam, bawang, jahe, andaliman, pengolahan lengkuas, dan lain-lain.
 - d. Cara pengolahan : Garam, asam, dicampur kemudian dicampur dengan bumbu lainnya lalu digiling kemudian dimasak.
 - e. Untuk upacara : Manaba hau karena menurut kepercayaan orang Batak Toba dulunya bahwa perlu minta izin kepada roh-roh halus yang disebut dengan sombaon.
 - f. Cara penyajian : Disajikan di atas piring di hutan.
 - g. Cara makan : Dimakan sesudah selesai acara penyuguhan kepada sombaon.
 - h. Daerah/Masyarakat: Pada masyarakat yang masih menganut lokal kepercayaan lama.
 - i. Kota/Desa : Semua masyarakat yang masih menganut kepercayaan lama.
 - j. Lapisan sosial : Semua masyarakat yang masih menganut kepercayaan lama.
-
- a. Nama makanan : *Nasi, juhut, dengke.*
 - b. Asal bahan mentah: Beras, dengke, daging babi, daging ayam.
 - c. Bumbu/bahan alat): Air, garam, cabe, andaliman, asam, pengolahan lengkuas, kemiri/kacang tanah.
 - d. Cara pengolahan : Bumbu digoreng lalu dicampur dengan daging yang sudah dicincang.
 - e. Untuk upacara : Mamongoti jabu/mangompoi jabu karena makanan tersebut adalah alat penangkal terhadap roh yang jahat hal ini berkaitan dengan nujuman mimpi pada orang Batak Toba bahwa mimpi memasuki rumah baru itu sebagai alamat akan ada anggota keluarga akan meninggal atau pun sakit keras.
 - f. Cara penyajian : Lebih dahulu disajikan, di dalam piring yang dihiasi dengan mare-mare, bunga-bunga.

- g. Cara makan : Dimakan setelah selesai acara penyuguhan kepada simangot ni ompu.
 - h. Daerah/Masyarakat: Pada masyarakat yang masih menganut kepercayaan animisme.
 - i. Kota/Desa : Semua masyarakat yang masih menganut kepercayaan lama.
 - j. Lapisan sosial : Semua masyarakat yang masih menganut kepercayaan lama.
-
- a. Nama makanan : *Daging ayam, daging babi.*
 - b. Asal bahan mentah: Ayam, babi.
 - c. Bumbu/bahan alat : Garam, cabe, asam, andaliman, lengkuas, pengolahan jahe, kemiri/kacang tanah.
 - d. Cara pengolahan : Ayam dipotong/babi lalu dibakar diambil perutnya dan dibersihkan dan dicincang atau dipotong-potong, bumbunya seperti asam diperas dan bumbu lainnya digoreng lebih dahulu baru dicampur dengan daging yang sudah dibakar tadi.
 - e. Untuk upacara : Mamele simangot, karena makanan tersebut sebagai persembahan kepada arwah nenek moyang semoga arwah-arwah tersebut melindungi dan memberi berkat kepada keturunan nenek moyang yang sudah meninggal itu.
 - f. Cara penyajian : Disajikan di atas piring (piring) yang dihiasi dengan mare-mare daun kelapa muda dan bunga-bunga lainnya.
 - g. Cara makan : Dimakan setelah selesai acara penyuguhan kepada simangot.
 - h. Daerah/Masyarakat: Pada masyarakat yang masih menganut kepercayaan lama.
 - i. Kota/Desa : Semua masyarakat yang masih menganut kepercayaan lama.
 - j. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat yang masih menganut kepercayaan lama.

- a. Nama makanan : *Nasi, dengke na hinobolan, telur ayam.*
 - b. Asal bahan mentah : **Beras, ikan mas yang tidak dipotong-potong, telur ayam.**
 - c. Bumbu/bahan alat : **Garam, cabe, bawang, andaliman, asam, pengolahan jahe, rias.**
 - d. Cara pengolahan : **Garam dan asam lebih dahulu dimasukkan ke dalam ikan kemudian menyusul bawang, andaliman, cabe, jahe, rias dan seterusnya dimasak.**
 - e. Untuk upacara : **"Padao parsili". Makanan tersebut adalah sebagai alat pengganti dari orang yang seharusnya mendapat bala atau musibah sesuai dengan mimpi buruk, atau tanda lain seterusnya parsili itu sendiri dianggap sebagai ganti badan seseorang yang seharusnya akan meninggal.**
 - f. Cara penyajian : **Disajikan di dalam periuk tanah atau piring dan boleh juga di dalam bakul.**
 - g. Cara makan : **Setelah selesai acara penyuguhan atau pembuangan parsili.**
 - h. Daerah/Masyarakat: **Semua daerah masyarakat yang masih lokal mempercayai kepercayaan lama.**
 - i. Kota/Desa : **Semua masyarakat kota dan masyarakat desa yang masih menganut kepercayaan lama.**
 - j. Lapisan sosial : **Semua lapisan sosial masyarakat yang masih percaya terhadap kepercayaan lama.**
-
- a. Nama makanan : *Nasi, kunyit, daging ayam, dengke na hinobolan.*
 - b. Asal bahan mentah : **Beras, kunyit, ayam, ikan mas.**
 - c. Bumbu/bahan alat : **Garam, kunyit, asam, bawang, andaliman, jahe, rias.**
 - d. Cara pengolahan : **Kunyit ditumbuk airnya diperas lalu dicampur dengan beras dan garam, cabe,**

- bawang, andaliman, jahe, rias, ditumbuk dan digoreng kemudian sama-sama dimasukkan ke dalam periuk tanah atau kualii.
- e. Untuk upacara : Padao si paimbar, makanan tersebut sebagai alat pengganti dari orang yang seharusnya mendapat bala atau musibah sesuai dengan mimpi buruk atau tanda lain (seterusnya parsili/padao si paimbar ini dianggap sebagai ganti badan seseorang yang seharusnya akan meninggal jadi boleh dikatakan padao si paimbar ini sebagai penolak bala.
- f. Cara penyajian : Disajikan dalam periuk tanah atau piring atau di dalam bakul.
- g. Cara makan : Sesudah selesai acara padao si paimbar lalu makan bersama-sama.
- h. Daerah/Masyarakat: Semua masyarakat yang masih mempercayai kepercayaan lama.
- i. Kota/Desa : Semua masyarakat yang masih mempercayai kepercayaan lama.
- j. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat yang mempunyai kepercayaan lama.
- a. Nama makanan : *Babi ambat*.
- b. Asal bahan mentah: Babi.
- c. Bumbu/bahan alat : Garam, cabe, andaliman, lengkuas, jahe, pengolahan bawang, asam, merica dan lain-lain.
- d. Cara pengolahan : Babi dipotong lebih dahulu setelah dipotong dibakar seterusnya dicincang dan semua bumbu-bumbu digiling, kemudian dicampur waktu memasaknya dan juga dicampur darah.
- e. Untuk upacara : Mangan babi ambat, di mana makanan tersebut adalah sebagai alat sajian bagi roh-roh jahat yang mendatangkan penyakit sampar. Menurut kepercayaan

lama bahwa apabila rahang babiambat itu digantungkan di pintu gerbang masuk kampung maka semua penyakit sampar yang akan datang ditolakny.

- f. Cara penyajian : Disajikan di atas piring yang dihiasi dengan mare-mare (daun kelapa muda) dan bunga-bunga yakni bunga raya yang sedang mekar.
- g. Cara makan : Setelah selesai acara penyuguhan lalu dimakan bersama-sama.
- h. Daerah/Masyarakat: Semua masyarakat Batak Toba yang menganut kepercayaan lama.
- i. Kota/Desa : Semua baik di kota maupun di desa yang masih menganut kepercayaan lama.
- j. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba yang masih meyakini kepercayaan lama.
- a. Nama makanan : *Nasi, juhut (horbo), tuak.*
- b. Asal bahan mentah: Beras, kerbau.
- c. Bumbu/bahan alat : Garam, cabe, andaliman, lengkuas, jahe, merica.
- d. Cara pengolahan :
 - Beras dimasukkan dalam periuk dengan air lalu dimasak.
 - Kerbau dipotong, darahnya diambil lalu dikuliti, setelah dikuliti dicincang kemudian ditaruh asam ke darahnya, bumbu-bumbu semuanya digoreng lebih dahulu baru dicampur dengan daging kemudian dimasak.
- e. Untuk upacara : Mamestahon huta, karena makanan tersebut dimasukkan untuk persembahan roh-roh halus yang dulunya menempati perkampungan didirikan.
- f. Cara penyajian : Disajikan di atas pinggan (piring) yang sudah dihiasi dengan mare-mare dan bunga-bunga lainnya lalu disuguhkan.

- g. Cara makan : Setelah selesai acara penyuguhan kepada roh-roh tersebut lalu dimakan bersama-sama.
- h. Daerah/Masyarakat: Seluruh masyarakat Batak Toba waktu lokal
- i. Kota/Desa : Bagi masyarakat yang mempercayainya.
- j. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat yang masih menganut kepercayaan lama.

4.9. Beberapa jenis makanan Angkola Mandailing dan Melayu sebagai perbandingan terhadap Makanan Batak toba.

Sesduai dengan kesepakatan para anggota tim dari aspek "Makanan; Wujud, Variasi dan Fungsinya serta Cara Penyajiannya", maka pokok penelitian ialah "makanan" bagi suku/orang/masyarakat Batak Toba. Tetapi untuk mendapat perbandingan dengan "makanan" bagi suku/sub suku lain di Sumatera Utara, disini tim mengumpulkan juga beberapa jenis makanan dari suku Melayu dan sub suku Batak Angkola – Mandailing (Tapanuli Selatan), seperti berikut:

4.9.1. Beberapa jenis makanan orang Angkola Mandailing.

- a. Nama makanan : Ikan Boyom
- b. Bahan mentah : Semua jenis ikan, tetapi lebih sering ikan yang kecil-kecil, dan juga ikan besar yang sudah dipotong-potong.
- c. Bumbu/bahan : Sariang-riang (asam daun) atau asam belimbing dan garam.
- d. Cara pengolahan : Bahan mentah dan bumbunya dibungkus dengan daun pisang dengan 3 atau 4 lapis. Kemudian dipanggang di atas bara api. Jadinya masak ikan ialah karena diboyom (dibungkus rapat) dan ditaroh di atas bara.
- e. Cara penyajian/ Fungsinya : Untuk orang dewasa dan anak-anak yang sudah dapat memakan cabai, disediakan sambal, yang dicampur sebagai sambal ikan boyom tersebut, dan

dimakan bersama-sama dengan nasi waktu makan. Fungsinya ikan ini hanya sebagai lauk waktu makan.

- f. Daerah/Masyarakat Lokal : Semua daerah Tapanuli Selatan.
- g. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Tapanuli Selatan.
- a. Nama makanan : Ikan Anyang
- b. Bahan mentah : Semua jenis ikan dari air tawar, ukuran besar atau sedang.
- c. Bumbu/bahan : Bumbu rempah, garam, asam jeruk atau asam sihala (buah kincung).
- d. Cara pengolahan : Mula-mula tulang-tulang ikan dikeluarkan semua. Kalau ikannya ikan bersisik, sisiknya juga dibuang. Kemudian dicincang sampai halus. Kemudian bumbu/bahan dicampur dengan ikan yang sudah dicincang. Disimpan sampai satu malam dalam rantang atau panci dan ikan menjadi masak sendiri karena bumbu.
- e. Cara penyajian/fungsinya : Ikan dimakan dengan menyajikan di atas piring sebagai obat yang terkena racun, juga sebagai lauk nasi waktu makan.
- f. Daerah/Masyarakat Lokal : Semua daerah masyarakat Tapanuli Selatan.
- g. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Tapanuli Selatan.
- a. Nama makanan : Incor na dilomang (incor - ikan kecil bersisik putih di sungai, di lomang = dilemang).
- b. Bahan asal mentah : Incor
- c. Bumbu/bahan : Santan kelapa, cabe, rempah-rempah dan asam serta garam.

- d. Cara pengolahan : Ikan incor dibuang sisiknya dan kotorannya lalu dicuci bersih baru di aduk bersama bumbu-bumbunya kemudian dimasukkan dalam bumbu leman. Kemudian dimasukkan air santan. Bumbu yang berisi ikan incor itu diisi + 2/3 lalu dimasukkan air santan sehingga babu berisi + 3/4 bumbu. Kemudian babu dibakar seperti membakar leman.
- e. Cara penyajian/ Fungsinya : Setelah masak, bambu dipedan isinya ditaruh dalam piring. Fungsinya ialah sebagai lauk nasi dan sebagai oleh-oleh untuk famili dekat.
- f. Daerah/Masyarakat Lokal : Semua daerah masyarakat Tapanuli Selatan.
- g. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Tapanuli Selatan.
- a. Nama makanan : Ikan gule santan
- b. Bahan mentah : Semua jenis ikan.
- c. Bumbu/bahan : Garam, asam, rempah-rempah santan dan sangge-sangge (serai).
- d. Car pengolahan : Kalau ikannya bersisik, maka ikan itu lebih dahulu disisiki, dan kalau ikannya besar, ikan itu dipotong-potong. Ikan dimasukkan dalam kualii atau perikuk lalu dimasukkan santan. Setelah air santan mulai mendidih lalu dimasukkan garam, dan asam serta rempah-rempahnya. Kemudian dimasukkan sebatang serai yang sudah dipukul. Api dihidupkan dengan sedang-sedang agar santan jangan terbang karena menguap.
- e. Cara penyajian/ Fungsinya : Setelah masak, dihidangkan dalam piring untuk dimakan bersama atau sendiri-sendiri sebagai klauk nasi.

- f. Daerah/Masyarakat: Semua daerah masyarakat Tapanuli Selatan.
Lokal.
- g. Lapisan sosial : semua lapisan sosial masyarakat Tapanuli Selatan.
- a. Nama makanan : Juhut na di anyang
- b. Bahan mentah : Daging lembu, kerbau atau daging kambing yang paling bagus.
- c. Bumbu/bahan : Garam, cabe giling, bawang asam jeruk dan rempah-rempah.
- d. Cara pengolahannya: Daging dicincang sampai halus lalu dicampurkan dengan semua bumbu yang telah disediakan di dalam panci atau sejenis. Setelah satu malam daging sudah masak oleh semua bumbu-bumbunya.
- e. Cara penyajian/ Fungsinya : Disajikan dalam piring sebagai lauk nasi waktu makan bersama-sama atau sendiri-sendiri.
- f. Daerah/Masyarakat: Semua daerah masyarakat Tapanuli Selatan.
Lokal
- g. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Tapanuli Selatan.
- a. Nama makanan : Juhut anyang babiati
- b. Bahan mentah : Daging lembu, daging kerbau atau daging kambing yang paling bagus atau daging ayam.
- c. Bumbu/bahan : Garam, cabai giling, bawang, rempah-rempah dan getah balakka.
- d. Cara pengolahannya: Daging dicincang sampai lumat, kulit balakka (= sejenis pohon kayunya keras, kulitnya rasa asam kelat) ditumbuk lalu diperas. Airnya diaduk dengan bumbu-bumbunya, lalu daging dimasukkan ke tempat mengaduk dan diremas-remas. Setelah satu malam daging menjadi masak karena getah balakka dan bumbu-bumbunya.

- e. Cara penyajian/ Fungsinya : Disajikan dalam tapak atau piring untuk lauk nasi atau teman manisan nira (tuak). Dimakan bersama-sama atau sendiri-sendiri.
- f. Daerah/Masyarakat Lokal : Semua daerah masyarakat Tapanuli Selatan.
- g. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Tapanuli Selatan.
- a. Nama makanan : Gule polin
- b. Bahan Mentah : Daging lembu dan daging kerbau yang paling bagus.
- c. Bumbu/bahan : Garam, asam gelugur, bawang merah, rempah dan santan.
- d. Cara pegholahannya: Dimasak sampai santannya agak kental, lalu dimasukkan daging beserta bumbu-bumbunya yang sudah tersedia. Setelah itu baru kita masak sampai masak di atas api.
- e. Cara penyajian/ fungsinya : Disajikan dalam piring dan dimakan sendiri-sendiri atau bersama-sama sebagai lauk nasi waktu makan biasa atau pada pesta.
- f. Daerah/Masyarakat lokal : Semua daerah masyarakat Tapanuli Selatan.
- g. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Tapanuli Selatan.
- a. Nama makanan : Gule koring
- b. Bahan mentah : Daging lembu atau daging kerbau yang paling baik.
- c. Bumbu/bahan : Garam sedikit, asam, bawang merah dan sedikit bawang putih, kacang merah dan santan.
- d. Cara pengolahannya: Santannya dibuat agak kentan, lalu dimasak seperti memasak minyak kelapa

- sampai kotorannya atau kerak minyak bercampur dengan daging.
- e. Cara Penyajian/ Fungsinya : Disajikan dalam piring untuk lauk nasi waktu makan bersama atau sendiri-sendiri.
- f. Daerah/Masyarakat: Lokal : Semua daerah masyarakat Tapanuli Selatan.
- g. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Tapanuli Selatan.
- a. Nama makanan : Ikan sombom (ikan bakar)
- b. Bahan mentah : Ikan sungai/tawar yang kecil, daun pisang.
- c. Bumbu/Bahan : Bawang merah, cabe merah, jahe, lengkuas, kunyit, serai, garam dan asam de/jeruk.
- d. Cara pengolahannya: Ikan dibersihkan/disiangi, lalu dibubuhi dengan garam dan asam jeruk, bumbu digiling halus dan bawangmerah diiris-iris, kemudian bumbu dan ikan dicampur/diaduk baru dibungkus dengan daun pisang tadi lalu dibakar di atas api/bara.
- e. Cara penyajian/ Fungsinya : Disajikan dalam piring sebagai lauk nasi waktu makan bersama atau sendiri-sendiri.
- f. Daerah/Masyarakat: Lokal : Semua daerah masyarakat Tapanuli Selatan.
- g. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Tapanuli Selatan.
- a. Nama makanan : Ikan panggang
- b. Bahan mentah : Ikan mas
- c. Bumbu/bahan : Bawang merah, cabe merah, lengkuas, asam, sahe, kunyit, serah, asam, garam.

- d. Cara pengolahannya: Ikan dibersihkan, atau disiangi, bumbu digiling halus, lalu di aduk dengan sekalian bumbunya, setelah ikannya disayat sayat lalu asam ditabur + asam, lalu dibakar setelah masak baru diangkat setelah dihidangkan bawang merah diiris-iris dan tomat lalu ditaruh kecap, lalu dihidangkan.
- c. Cara/penyajian : Disajikan dalam tapak atau piring untuk lauk nasi waktu makan bersama sama atau sendiri-sendiri.
Fungsinya
- f. Daerah/Masyarakat: Semua daerah masyarakat Tapanuli Selatan.
Lokal
- g. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Tapanuli Selatan.
- a. Nama makanan : Gulai ikan sale
- b. Bahan mentah : Ikan mas yang sudah disalai.
- c. Bumbu/bahan : Kepala/santan, bawang merah, kunyit, lengkuas, jahe, sereh, asam, garam, daun jeruk.
- d. Cara pengolahannya: Bumbu digiling halus kecuali bawang merah, daun kunyit, sereh ditokok, lalu kelapa diremas/santan, lalu masukkan bumbu dan santan kedalam wajan/kwali, kemudian di jerangkan, tunggu sampai mendidih setelah itu masukkan ikan, setengah masak lalu dibubuhi dengan asam dan garam secukupnya, setelah masak dan santannya sudah kental lalu diangkat dan dihidangkan.
- e. Cara penyajian/ : Disajikan dalam tapak dan piring untuk lauk nasi waktu makan bersama-sama atau sendiri-sendiri,
Fungsinya
- f. Daerah/Masyarakat: Semua daerah masyarakat Tapanuli Selatan.
Lokal
- g. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Tapanuli Selatan.

- a. Nama makanan : Ikan asam (masal ikan asam)
 - b. Bahan mentah : Ikan sungai (kecil atau besar).
 - c. Bumbu/bahan : Cabe merah, bawang, lengkuas, jahe, serah, garam, asam (asam riang-riang)
 - d. Cara pengolahannya: Ikan dibersihkan lalu bumbu digiling halus, sereh di tokok, lalu bumbu dan ikan dimasukkan kedalam kuah yang sudah diisi air, kemudian dijerangkan sampai masak lalu asam + garam dibubuhi secukupnya setelah masak lalu diangkat dan dihidangkan.
 - e. Cara penyajian/ Fungsinya : Disajikan dalam tapak atau piring untuk lauk nasi waktu makan bersama-sama atau sendiri-sendiri,
 - f. Daerah/Masyarakat: Semua daerah masyarakat Tapanuli Selatan.
 - g. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Tapanuli Selatan.
-
- a. Nama makanan : Sambal tuktuk
 - b. Bahan mentah : Ikan aso-aso tawar (sejenis ikan gembung, bentuknya pipih).
 - c. Bumbu/bahan : Garam, cabe kecil, asam jeruk.
 - d. Cara pengolahan : Garam digiling dan juga cabe, setelah agak halus kemudian baru dimasukkan ikan aso-aso tawar yang sudah dibakar dan yang sudah dibersihkan. dan digiling agak kasar, setelah diangkat lalu dibubuhi dengan asam jeruk sunde.
 - e. Cara penyajian/ Fungsinya : Disajikan dalam tapak atau piring untuk lauk nasi waktu makan bersama-sama atau sendiri-sendiri,
 - f. Daerah/Masyarakat: Semua daerah masyarakat Tapanuli Selatan.
 - g. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Tapanuli Selatan.

- a. Nama makanan : Daun ubi tumbuk
- b. Bahan mentah : Daun ubi muda,
- c. Bumbu/bahan : Kincung, rimbang, kelapa, lengkuas, cabe merah, bawang, jahe, sereh, garam.
- d. Cara pengolahan : Daun ubi ditumbuk, kincung serta bumbu lainnya ditumbuk, santan di peras dimasukkan dalam wajan kemudian dijerangkan api, setelah mendidih dimasukkan daun ubi yang sudah ditumbuk tadi lalu ditunggu sampai masak dan garam sesukupnya,
- e. Cara penyajian/ Fungsinya : Disajikan dalam piring atau tapak untuk lauk nasi waktu makan bersama-sama atau sendiri-sendiri,
- f. Daerah/Masyarakat Lokal : Semua daerah masyarakat Tapanuli Selatan.
- g. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Tapanuli Selatan.

- a. Nama makanan : Sambal Borsang (sambal kelapa)
- b. Bahan mentah : Kelapa
- c. Bumbu/bahan : Cabe merah, bawang merah, asam jeruk sunde, garam.
- d. Cara pengolahan : Kelapa dikukur/diparut, bumbu digiling halus, lalu dimasukkan kelapa kedalam gilingah yang masih ada bumbunya tadi, kemudian baru diangkat dan dihidangkan.
- e. Cara penyajian/ Fungsinya : Disajikan dalam tapak atau piring untuk lauk nasi waktu makan bersama-sama atau sendiri-sendiri.
- f. Daerah/Masyarakat Lokal : Semua daerah masyarakat Tapanuli Selatan.
- g. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Tapanuli Selatan.

- a. Nama makanan : Gulai jelok (gulai labu)
- b. Bahan mentah : Labu, kelapa
- c. Bumbu/bahan : Cabe merah, lengkuas, kunyit, sereh, asam jeruk.
- d. Cara pengolahannya: Labu dikupas dan dipotong potong, lalu kelapa diperas dan santannya dimasukkan dalam kuali/wajan, bumbu digiling halus, santan dan bumbu di didihkan setelah mendidih masukkan labu tadi dan diberi garam secukupnya, setelah masak diangkat lalu dihidangkan.
- e. Cara penyajian/
Fungsinya : Disajikan dalam piring untuk lauk nasi waktu makan bersama-sama atau sendiri-sendiri.
- f. Daerah/Masyarakat:
Lokal : Semua daerah masyarakat Tapanuli Selatan.
- g. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Tapanuli Selatan.

- a. Nama makanan : Gule pahu (gulai pakis)
- b. Bahan mentah : Daun pakis, kelapa.
- c. Bumbu/bahan : Bawang merah, cabe merah, lengkuas, jahe, kunyit asam gelugur (asam potong).
- d. Cara pengolahannya: Bumbu digiling halus, lalu pakis yang dibersihkan kemudian kelapa di peras dan santannya dimasukkan kedalam wajan + bumbu setelah mendidih masukkan daun pakis dan garam secukupnya, lalu diangkat setelah masak boleh pakai perencah.
- e. Cara penyajian/
Fungsinya : Disajikan dalam piring atau tapak untuk lauk nasi waktu makan bersama-sama atau sendiri-sendiri,
- f. Daerah/Masyarakat:
Lokal : Semua daerah masyarakat Tapanuli Selatan.

- g. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Tapanuli Selatan.
- a. Nama makanan : Gule pisang
- b. Bahan mentah : Pisang mentah, kelapa
- c. Bumbu/bahan : Bawang merah, kunyit, lengkuas, asam jeruk/sunde, cabe, garam.
- d. Cara pengolahannya: Pisang di potong-potong, bumbu digiling halus, kelapa diperas, santannya dimasukkan dalam wajan beserta dengan bumbu. Setelah mendidih masukkan pisang mentah yang sudah dipotong-potong tadi lalu ditunggu sampai masak lalu dibubuhi garam, setelah masak lalu diangkat.
- e. Cara penyajian/ Fungsinya : Disajikan dalam tapak atau piring untuk lauk nasi waktu makan bersama-sama atau sendiri-sendiri,
- f. Daerah/Masyarakat: Semua daerah masyarakat Tapanuli Lokal
- g. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Tapanuli Selatan.
- a. Nama makanan : Rendang Bolut
- b. Bahan mentah : Ikan belut, kelapa.
- c. Bumbu/bahan : Bawang merah, cabe, lengkuas, jahe, kunyit, sereh, garam, daun jeruk purut kelapa gongseng, ketumbar.
- d. Cara pengolahannya: Kelapa dan ketumbar digongseng dan digiling halus. Kelapa diperas, santannya dimasukkan dalam kuah/wajan serta dimasukkan bumbunya serta ikan belut, daun jeruk purut dan kelapa gongseng, ditunggu sampai masak, kemudian dibubuhi garam secukupnya, lalu diangkat dan dihidangkan.

- e. Cara penyajian/ Fungsinya : Disajikan dalam tapak atau piring untuk lauk nasi waktu makan bersama-sama atau sendiri-sendiri,
- f. Daerah/Masyarakat: Lokal : Semua daerah masyarakat Tapanuli Selatan.
- g. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Tapanuli Selatan.
- a. Nama makanan : Gule Batang Pisang.
- b. Bahan mentah : Hati/isi batang pisang, kelapa,
- c; Bumbu/bahan : Bawang merah, cabe, kunyit, jahe, lengkuas, daun kunyit, sereh, garam.
- d. Cara pengolahannya: Batang pisang dikuliti lalu diambil isinya (umbut) lalu dipotong-potong kemudian santan dimasukkan kedalam wajan beserta bumbunya setelah mendidih dimasukkan hati batang pisang dan garam secukupnya setelah masak lalu dihidangkan.
- e. Cara penyajian/ Fungsinya : Disajikan dalam tapak atau piring untuk lauk nasi waktu makan bersama-sama atau sendiri-sendiri,
- f. Daerah/Masyarakat: Lokal : Semua daerah masyarakat Tapanuli Selatan.
- g. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Tapanuli Selatan.
- a. Nama makanan : Gule Sumangge (= sejenis sayur parit tumbuh disawah).
- b; Bahan mentah : Daun sumangge, kelapa, ikan sale.
- c. Bumbu/bahan : Bawang merah, cabe merah, kunyit, jahe, lengkuas dan daun kunyit, sereh + garam.
- d. Cara pengolahannya: Kelapa diperas, daun sumangge disiangi, santannya dijerangkan dalam kwali/wajan, setelah mendidih dimasukkan

daun sumangge dan garad secukupnya setelah masak lalu diangkat dan dihidangkan.

- e. Cara penyajian/ Fungsinya : Disajikan dalam tapak atau piring untuk lauk nasi waktu makan bersama-sama atau sendiri-sendiri,
- f. Daerah/Masyarakat: Lokal : Semua daerah masyarakat Tapanuli Selatan.
- g. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Tapanuli Selatan.
- a. Nama makanan : Lomang Itak (= tepung beras).
- b. Bahan mentah : Tepung beras,
- c. Bumbu/bahan : Gula merah, kelapa, daun pisang, bumbu, garam.
- d. Cara pengolahannya: Kelapa diperas lalu gula merah dimasak, daun pisang dimasukkan ke dalam bambu, lalu dimasukkan gula merah, lalu dibakar sampai masak/matang lalu diangkat.
- e. Cara penyajian/ Fungsinya : Disajikan dalam tapak atau piring untuk lauk nasi waktu makan bersama-sama atau sendiri-sendiri,
- f. Daerah/Masyarakat: Lokal : Semua daerah masyarakat Tapanuli Selatan.
- g. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Tapanuli Selatan.
- a. Nama makanan : Sasagun
- b. Bahan mentah : Tepung beras
- c. Bumbu/bahan : Kelapa, gula merah, garam,
- d. Cara pengolahannya: Tepung dan kelapa digongseng, kemudian gula dimasak sampai kental, tepung dan kelapa digongseng tadi sudah keras berarti sudah masak lalu dimasukkan ke dalam gula tadi dan diaduk kemudian baru dihidangkan,

- e. Cara penyajian/ Fungsinya : Disajikan dalam tapak atau piring untuk dimakan sedap sedapan.
- f. Daerah/Masyarakat: Lokal : Semua daerah masyarakat Tapanuli Selatan.
- g. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Tapanuli Selatan.
- a. Nama makanan : Wajit Pulut
- b. Bahan mentah : Beras pulut
- c. Bumbu/Bahan : Gula merah, daun pisang yang sudah tua/kering, kelapa,
- d. Cara pengolahannya: Beras pulut dimasak setelah masak, kelapa diambil santannya, gula merah dimasak, kemudian setelah mendidih agak lama (sudah kental) lalu dimasukkan beras pulut yang setengah masak tadi dan diaduk di dalam kuah/wajan sampai kering dan diberi garam sedikit, setelah masak baru diangkat dan dibungkus dengan daun pisang kering/tua.
- e. Cara penyajian/ Fungsinya : Disajikan dalam tapak atau piring untuk makanan sedap sedapan, dimakan bersama-sama atau sendiri-sendiri,
- f. Daerah/Masyarakat: lokal : Semua daerah masyarakat Tapanuli Selatan,
- g. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Tapanuli Selatan.
- a. Nama makanan : Lepat Ubi
- b. Bahan mentah : Ubi kayu
- c. Bumbu/bahan : Gula merah, kelapa, garam daun pisang.
- d. Cara pengolahannya: Ubi diparut dan kelapa, gula merah, diiris-iris kemudian ubi, kelapa dan gula merah dicampur lalu dibungkus dalam daun pisang setelah itu + garam secukupnya. Wajah/dandang diisi dengan air

dan masukkan lepat tadi kedalamnya kemudian di jerangkan di atas api setelah masuk lalu diangkat dan dihidangkan.

- e. Cara penyajian/ Fungsinya : Disajikan dalam tapak atau piring untuk makan bersama-sama atau sendiri-sendiri dan sedap-sedapan.
- f. Daerah/Masyarakat: Lokal : Semua daerah masyarakat Tapanuli Selatan.
- g. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Tapanuli Selatan.

- a. Nama makanan : Panggelong (kue dari pulut)
- b. Bahan mentah : Tepung pulut.
- c. Bumbu/bahan : Minyak makan, gula merah, garam.
- d. Cara pengolahannya: Tepung beras pulut, dibulati dibentuk setelah diaduk dengan sedikit air garam, lalu digoreng di dalam kuali setelah diangkat gula merah dimasak dalam kuali setelah dibubuhi sedikit air tunggu sampai kental baru dimasukkan tepung pulut yang sudah digoreng tadi kedalam gula merah yang dimasak, setelah dingin baru diangkat dan dihidangkan.

- e. Cara penyajian/ Fungsinya : Disajikan dalam tapak atau piring untuk dimakan sedap-sedapan.
- g. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Tapanuli Selatan.

- a. Nama makanan : Kerupuk ubi
- b. Bahan mentah : Ubi kayu.
- c. Bumbu/bahan : Gula aren, minyak goreng.
- d. Cara pengolahannya: Ubi direbus dahulu setengah masak, lalu diiris-iris kemudian di jemur, setelah kering di goreng dan gula merah

dimasak sampai kental. Setelah itu dimasukkan ubi yang digoreng tadi + garam secukupnya lalu diangkat dan dihidangkan.

- e. Cara penyajian/ Fungsinya : Disajikan dalam tapak atau piring untuk dimakan bersama-sama atau sedap-sedapan.
- f. Daerah/Masyarakat: Lokal : Semua daerah masyarakat Tapanuli Selatan.
- g. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Tapanuli Selatan.

- a. Nama makanan : K o n j i
- b. Bahan mentah : Tepung beras.
- c. Bumbu/bahan : Gula merah, kelapa.
- d. Cara pengolahannya: Gula dimasak dahulu, kelapa diperas dan diambil santannya setelah itu santan, gula, tepung beras dan garam dicampur dan diaduk sampai rata, kemudian dimasukkan ke dalam kuali lalu digongseng di atas api setelah kental baru diangkat dan setelah dingin di potong-potong.
- e. Cara penyajian/ Fungsinya : Disajikan dalam tapak atau piring untuk dimakan sedap-sedapan.
- f. Daerah/Masyarakat: Lokal : Semua daerah masyarakat Tapanuli Selatan.
- g. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Tapanuli Selatan.

- a. Nama makanan : Kus Gagatel (kue angka delapan).
- b. Bahan mentah ; Tepung pulut
- c. Bumbu/bahan : Minyak goreng, telur, gula putih, vanili, daun keladi.
- d. Cara pengolahannya: Telor dikocok sampai kembang, setelah itu diaduk dengan tepung beras pulut

sampai rata, kemudian baru dibentuk angka delapan dan masukkan minyak makan dalam wajan lalu dimasukkan kur tadi, baru dijerangkan di atas api setelah setengah masak lalu diangkat dan dijemur di panas terik matahari sesudah kering, lalu dimasak gula putih. Setelah cair/masak masukkan kue angka delapan tadi kedalam kuah dan diaduk sampai rata gulanya, baru diangkat dan dihidangkan.

- e. Cara penyajian/ Fungsinya : Disajikan dalam tapak atau piring untuk dimakan bersama-sama atau sendiri-sendiri dan makanan sedap-sedapan.
 - f. Daerah/Masyarakat: Semua daerah masyarakat Tapanuli Selatan.
 - g. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Tapanuli Selatan.
-
- a. Nama makanan : R a b a r
 - b. Bahan mentah : Baba, nanas
 - c. Bumbu/bahan : Cabe merah, garam, asam, jeruk.
 - d. Cara pengolahannya: Garam, cabe ditumbuk halus, kemudian masukkan babal ditumbuk agak kasar baru dimasukkan nenas dan asam jeruk setelah agak halus baru di angkat dan dihidangkan.
 - e. Cara penyajian/ Fungsinya : Disajikan dalam tapak atau piring untuk dimakan bersama-sama dan sendiri-sendiri atau makanan sedap-sedapan,
 - f. Daerah/Masyarakat: Semua daerah masyarakat Tapanuli Selatan.
 - g. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Tapanuli Selatan.

- a. Nama makanan : Sambal pati
- b. Bahan mentah : Kelapa, ikan teri, petai
- c. Bumbu/bahan : Cabe meah garam, lengkuas, jahe, sereh, kunyit asam potong.
- d. Cara pengolahannya: Semua bumbu digiling halus kecuali sereh, kelapa diperas diambil santannya lalu dimasukkan dalam kual/wajan dan bumbu di jerangkan, setelah mendidih masukkan ikan teri, petai dan asam potong serta garad secukupnya, lalu ditunggu sebentar setelah masak baru diangkat dan dihidangkan.
- e. Cara penyajian/ Fungsinya : Disajikan dalam tapak atau piring untuk dimakan bersama-sama atau sendiri-sendiri dan makanan sedap-sedapan,
- f. Daerah/Masyarakat: Semua daerah masyarakat Tapanuli Selatan.
- g. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Tapanuli Selatan.

- a. Nama makanan : Gule bulung gadung
- b. Bahan mentah : Daun ubi muda.
- c. Bumbu/bahan : Rias (kincung), rimbang, lengkuas (halas), sangge-sangge (serai), kelapa, jahe.
- d. Cara pengolahannya: Daun ubi disiangi, dicuci lalu ditumbuk sampai lumat. Ditumbuk bersama dengan rimbang dan palangnya. Sangge-sangge dipukul saja + 1 – 2 batang. Kemudian santannya diperas diasingkan dalam panci, Daun ubi direbus sampai mendidih kemudian dimasukkan sangge sangge/jahe, lalu masukkan santan. Setelah mendidih baru masukkan garam secukupnya lalu dimasukkan ikan asin/ ikan salai bakar untuk mengharumkan Setelah masak dihidangkan,

- e. Cara penyajian/ Fungsinya : Disajikan dalam tapak dan piring untuk dibuat lauk nasi dan dimakan bersama-sama atau sendiri-sendiri,
- f. Daerah/Masyarakat: Lokal : Semua daerah masyarakat Tapanuli Selatan.
- g. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Tapanuli Selatan.
- a. Nama makanan : Gule tinggaung (= sejenis pohon menjalar di hutan).
- b. Bahan mentah : Daun tinggaung.
- c. Bumbu/bahan : Kelapa, serah, halia, lengkuas, cabe, garam dan beras yang digongseng yang ditumbuk.
- d. Cara pengolahannya: Daun tinggaung di siangi, lalu dicuci berkali-kali. Santan diremas dan bumbu bumbunya ditumbuk kecuali sore hanya dipukul. Santan dimasukkan ke dalam kuali beserta bumbu-bumbunya sampai mendidih, lalu dimasukkan daun tinggaung, garam dimasukkan secukupnya,
- e. Cara penyajian/ Fungsinya : Lauk makan poada qesta raja raja atau upacara adat. Tidak boleh dimakan rakyat biasa setiap hari sebagai gulai, Catatan: mengambil daun tinggaung ke hutan harus dengan upacara makan pulut putih agar daun tinggaung itu mudah di dapat.
- f. Daerah/Masyarakat: Lokal : Semua daerah masyarakat Tapanuli Selatan.
- g. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Tapanuli Selatan.
- a. Nama makanan : Anyang pahu
- b. Bahan mentah : Daun pakis

- c. Bumbu/bahan : Kelapa, cabe, garad , asam, bawang, udang kering/udang pukul.
- d. Cara pengolahannya: Daun pakis direbus sampai masak, lalu dikeringkan dengan memakai tapisan, Kelapa digongseng sampai masak dan ditumbuk halus, cabe digiling bersama bawang dan udang sampai halus. Kemudian di aduk dengan kelapa gongseng yang ditumbuk. Kemudian diaduk dengan daun pakis sampai bumbu merata.
- e. Cara penyajian/ Fungsinya : Lauk makan atau jajanan/sedap-sedapan, biasanya di buat pada bulan puasa,
- f. Daerah/Masyarakat: Semua daerah masyarakat Tapanuli Selatan.
- g. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Tapanuli Selatan.
- a. Nama makanan : Raum-rauman,
- b. Bahan mentah : Mutik ni jelok (daun labu yang muda) pitola, pucuk daun ubi, pucuk jipang, mutik jipang, terung asam, arias, palak (palang)
- c. Bumbu/bahan : Bawang putih dengan daun-daunnya, garam, cabe, terasi, atau ikan laut yang mudah kering.
- d. Cara pengolahannya: Direbus dahulu sayur-sayuran dan dimasukkan bumbu-bumbunya tapi cabe diluar.
- e. Cara penyajian/ Fungsinya : Disajikan dalam piring untuk lauk nasi dan dimakan bersama-sama atau sendiri sendiri.
- f. Daerah/Masyarakat: Semua daerah masyarakat Tapanuli Selatan.
- g. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Tapanuli Selatan.

4.9.2. Beberapa Jenis Makanan Orang Melayu

- a. Nama makanan : *Halwa Pepaya*.
 - b. Asal bahan mentah : Buah pepaya.
 - c. Bumbu/bahan : Gula putih (gula pasir), kapur sirih, benang sela dan benang tawas.
 - d. Cara pengolahannya : Buah kelapa dikuliti lalu direndam sambil dipotong-potong kemudian dibentuk (diukir) menurut selera si pembuat, seterusnya direndam dalam air kapur selama 4 jam. Sesudah itu lalu direbus benang sela dan benang tawas sampai mendidih, sesudah mendidih lalu dimasukkan pepaya selama 10 menit, kemudian diangkat dan dikeringkan. Sesudah dingin lalu disiram dengan gula putih (gula pasir) yang sudah dipanaskan. Hal ini berulang dilakukan agar gula sampai mengental pada pepaya tersebut.
 - e. Fungsi/cara penyajian : Sebagai makanan sedap-sedapan waktu bulan Ramadhan dan makanan waktu menyambut hari Idul Fitri.
 - f. Cara makan : Makan sendiri-sendiri atau bersama-sama.
 - g. Daerah/Masyarakat lokal : Semua masyarakat suku Melayu.
 - h. Kota/Desa : Terdapat di kota maupun di desa.
 - i. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Melayu.
-
- a. Nama makanan : *Halwa Pala*.
 - b. Asal bahan mentah : Buah pala.
 - c. Bumbu/bahan : Gula putih, benang sela, benang tawas, pijar.
 - d. Cara pengolahannya : Buah pala dikupas lalu direndam dengan garam selama satu minggu. Sesudah itu dicuci dengan air. Seterusnya disiram atau pun dimasak kurang lebih 15 menit

dan dicampur dengan benang sela, benang tawas dan pijar kemudian dikeringkan sampai dingin. Selanjutnya gula pun dipanaskan, sesudah dingin lalu gula dicampur dengan bahan-bahan tersebut di atas.

- e. Fungsi dan cara penyajian : Sebagai makanan sedap-sedapan disajikan dalam piring.
- f. Cara makan : Makan bersama-sama atau sendiri-sendiri.
- g. Daerah/Masyarakat lokal : Semua daerah masyarakat Melayu.
- h. Kota/Desa : Semua masyarakat kota dan masyarakat desa.
- i. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Melayu.

- a. Nama makanan : *Halwa Cabai*.
- b. Asal bahan mentah : Cabe merah, cabe hijau.
- c. Bumbu/bahan pengolahan : Gula putih, benang sela, benang tawas, pengolahan
- d. Cara pengolahannya : Semua biji-biji cabe dibuang lalu direndam dalam air garam selalu tiga hari, dalam tiga hari itu cabe dibalik-balikkan agar semuanya terendam. Seterusnya direndam dengan air kapur sirih selama 4 jam, kemudian benang sela dan benang tawas direbus sampai mendidih, lalu dimasukkan cabe selama 10 menit, lalu dikeringkan, sesudah dingin lalu disiram dengan air gula putih yang sudah dipanaskan lebih dahulu dan kemudian berulang-ulang disiram dengan air gula supaya gula mengental dalam cabe tersebut.
- e. Cara penyajian/fungsinya : Sebagai makanan sedap-sedapan ditaruh dalam piring atau tapak.
- f. Cara makan : Makan bersama-sama atau sendiri-sendiri.

- g. Daerah/Masyarakat lokal : Semua daerah masyarakat Melayu.
- h. Kota/Desa : Terdapat di kota maupun di desa.
- i. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Melayu.
- a. Nama makanan : *Halwa daun pepaya*.
- b. Asal bahan mentah : Daun pepaya, kelapa.
- c. Bumbu/bahan alat pengolahan : Air kelapa, garam, kapur sirih, gula putih, sumba warna hijau, benang sela, benang tawas.
- d. Cara pengolahannya : Daun pepaya direndam dengan air, garam selama 2 malam. Selanjutnya direndam lagi dengan air kapur sirih selama 4 jam, kemudian dicuci sampai bersih lalu direbus dengan air kelapa dan dicampur dengan benang sela, benang tawas sampai masak, lalu dikeringkan sampai kering/didinginkan. Selanjutnya disiram dengan air gula sampai manis.
- e. Cara penyajian/fungsinya : Sebagai makanan sedap-sedapan.
- f. Cara makan : Makan bersama-sama atau sendiri-sendiri.
- g. Daerah/Masyarakat asal : Semua daerah masyarakat Melayu.
- h. Kota/Desa : Terdapat di kota mau pun di desa.
- i. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Melayu.
- a. Nama makanan : *Asam gelugur*.
- b. Asal bahan mentah : Buah gelugur muda, kelapa.
- c. Bumbu/bahan alat pengolahan : Garam, gula putih, kapur sirih, air kelapa, benang sela, benang tawas.
- d. Cara pengolahannya : Asam gelugur dipotong-potong/dibentuk menurut selera si pembuat lalu direndam dengan air, garam selama tiga hari, selanjutnya lalu dicuci bersih kemudian direndam lagi dengan air kapur sirih se-

lama 3 jam, sesudah itu lalu dicuci kemudian direbus dengan air kelapa secukupnya lalu dicampur dengan benang sela dan benang tawas baru dimasak.

- e. Cara penyajian/ fungsinya : Sebagai makanan sedap-sedapan.
 - f. Cara makan : Makan bersama-sama atau sendiri-sendiri.
 - g. Daerah/Masyarakat lokal : Semua daerah masyarakat Melayu.
 - h. Kota/Desa : Semua masyarakat di kota dan masyarakat di desa.
 - i. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Melayu.
-
- a. Nama makanan : *Pajeri nenas*.
 - b. Asal bahan mentah : Nenas, kelapa, cengkeh, kulit kayu manis, bawang merah, serai.
 - c. Bumbu/bahan alat pengolahan : Minyak goreng, cabe merah, alia (jahe), belacan, gula merah, garam, dicampur lalu digiling sampai halus.
 - d. Cara pengolahan : Nenas dikupas dan dicuci bersih dan diberal menjadi empat bahagian, kemudian bagian tengahnya dibuang. Selanjutnya setiap bahagian dipotong-potong setebal 2 cm. Selanjutnya bumbu-bumbu yang sudah digiling tadi digoreng hingga wangi, kemudian nenas, cengkeh, kayu kulit manis dan serai dicampur juga dengan bumbu lalu dimasukkan sehingga air nenas dimasukkanlah santan kelapa. Seterusnya lalu dimasak sampai nenasnya menjadi lembek.
 - e. Cara penyajian/ fungsinya : Sebagai lauk waktu makan pagi, siang maupun malam juga sebagai makanan upacara perkawinan, khitanan dan lain-lain.
 - f. Cara makan : Makan bersama-sama atau sendiri-sendiri.

- g. Daerah/Masyarakat lokal : Semua daerah masyarakat Melayu.
- h. Kota/Desa : Terdapat di kota maupun di desa.
- i. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Batak Toba.

- a. Nama makanan : *Nasi manis*.
- b. Asal bahan mentah : Beras pulut, kelapa.
- c. Bumbu/bahan alat pengolahan : Gula merah, daun pandan, garam.
- d. Cara pengolahan-nya : Beras pulut dicuci lalu dimasak/dikukus kemudian didinginkan. Selanjutnya air perasan kelapa dimasak bersama gula serta daun pandan dimasak dijadikan mendidih dan gula merah telah hancur lalu dimasukkan nasi pulut serta diaduk hingga sampai mengental dan ber-satu. Sesudah masak diratakan di dalam talam sesudah dingin lalu dipotong-potong.
- e. Cara penyajian/ fungsi : Sebagai makanan sedap-sedapan atau sebagai makanan jajan terutama pada waktu hari raya Idul Fitri.
- f. Cara makan : Dimakan bersama-sama atau sendiri-sendiri oleh para tamu-tamu yang datang.

- g. Daerah/Masyarakat lokal : Semua daerah masyarakat Melayu.
- h. Kota/Desa : Terdapat di kota maupun di desa.
- i. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Melayu.

- a. Nama makanan : *Perjaram*.
- b. Bahan asal mentah : Tepung kacang hijau, tepung beras.
- c. Bumbu/bahan alat pengolahan : Gula merah, minyak goreng, kapur sirih, garam.

- d. Cara pengolahan : Tepung kacang hijau dan tepung beras digongseng sampai kuning. Kemudian gula merah dimasak dengan air hingga gula tersebut sampai mengental lalu didinginkan. Selanjutnya tepung kacang hijau, tepung beras dicampur dengan gula merah serta diaduk sampai rata hingga bersatu kemudian dipotong-potong, sesudah itu disiram dengan tepung beras yang sudah diiri lalu digoreng.
- e. Cara penyajian/
fungsinya : Sebagai makanan sedap-sedapan.
- f. Cara makan : Dimakan bersama-sama atau sendiri-sendiri.
- g. Daerah/Masyarakat
lokal : Semua daerah masyarakat Melayu.
- h. Kota/Desa : Terdapat di kota maupun di desa.
- i. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Melayu.
-
- a. Nama makanan : *Lenggenang*.
- b. Asal bahan mentah : Beras pulut.
- c. Bumbu/bahan alat : Minyak goreng, garam secukupnya.
pengolahan
- d. Cara pengolahan- : Beras pulut lebih dahulu dicuci lalu dimasak/dikukus kemudian dicampur dengan garam, sesudah dimasak diangkat dan diratakan di atas talam, kemudian dipotong-potong sesuka hati, dijemur sesudah kering baru digoreng.
- e. Cara penyajian/
fungsinya : Sebagai makanan sedap-sedapan.
- g. Daerah/Masyarakat
lokal : Semua daerah masyarakat Melayu.
- h. Kota/Desa : Terdapat di kota maupun di desa.
- i. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Melayu.

- a. Nama makanan : *Dodol*.
 - b. Asal bahan mentah: Tepung pulut, labu lemak.
 - c. Bumbu/bahan alat : Kelapa (santan), gula merah, bawang merah, minyak goreng, kunyit.
 - d. Cara pengolahannya : Labu dipotong-potong dan direbus sampai masak lalu diremas-remas sampai hancur. Kemudian bawang dan kunyit tersebut terbuang. Selanjutnya tepung dicampur bersama labu serta santan kelapa dan dimasukkan ke dalam kuali dan dimasak betul-betul lalu dimasukkan gula sedikit demi sedikit sampai gula tersebut mencair, lalu dimasak sampai mendidih hingga menjadi kental dan dapat dipotong-potong.
 - e. Cara penyajian/ fungsi : Dihidangkan pada hari raya, di samping itu juga dihidangkan waktu kenduri, sunatan, perkawinan dan lain-lain.
 - f. Cara makan : Makan sendiri-sendiri atau bersama-sama.
 - g. Daerah/Masyarakat lokal : Semua daerah masyarakat Melayu.
 - h. Kota/Desa : Terdapat di kota maupun di desa.
 - i. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Melayu.
-
- a. Nama makanan : *Bubur pedas*.
 - b. Asal bahan mentah: Beras, kacang hijau, kacang tanah, ubi kayu, pisang, kentang, labu lemak, daun jeruk purut, daun kunyit, daun mengkudu, bawang prei, daun sup (seledri).
 - c. Bumbu/bahan alat : Garam, santan kelapa, udang basah/daging ayam, kerang rebus, jintan manis dan jintan putih.
 - d. Cara pengolahannya : Lada halus, buah cengkeh, buah pala, kulit kayu manis, halia (jahe) semuanya digiling sampai halus lalu ditumis. Selanjutnya apabila beras, kacang hijau, kacang tanah, ubi kayu, pisang, kentang,

labu lemak sudah lembek lalu dicampur dengan daun jeruk purut, daun kunyit, daun mengkudu, bawang prei dan daun sup. Sesudah agak masak lalu dicampur lagi dengan bumbu-bumbu tadi diaduk dan dimasak sampai menyusut hingga mengental.

- e. Cara penyajian/ fungsinya : Makanan sajian waktu berbuka puasa dan disajikan dalam piring.
- f. Cara makan : Dimakan bersama-sama oleh keluarga.
- g. Daerah/Masyarakat lokal : Semua daerah masyarakat Melayu.
- h. Kota/Desa : Terdapat di kota dan di desa.
- i. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Melayu.

- a. Nama makanan : *Bubur Jagung*.
- b. Asal bahan mentah : Jagung muda, daun pandan wangi
- c. Bumbu/bahan alat : Gula merah, garam, santan kelapa, kemudian dimasak sampai mendidih.
- d. Cara pengolahan : Jagung diiris-iris lalu direbus dengan air secukupnya sampai lembut.
- e. Cara penyajian/ fungsinya : Sebagai makanan sajian waktu berbuka puasa.
- f. Cara makan : Dimakan bersama-sama oleh keluarga.
- g. Daerah/Masyarakat lokal : Semua daerah masyarakat Melayu.
- h. Kota/Desa : Terdapat di kota maupun di desa.
- i. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Melayu.

- a. Nama makanan : *Pindang*.
- b. Asal bahan mentah : Ikan belanak.
- c. Bumbu/bahan alat : Tomat masak dibelah-belah, asam gelugur dipotong-potong, cabe rawit, garam secukupnya kemudian dimasak.
- d. Cara pengolahannya : Alia (jahe), bawang merah, biji bawang keling, batang serai semua diisir-iris/di-

- potong-potong sampai halus, lalu diaduk/dicampur dengan air.
- e. Cara penyajian/ : Sebagai makanan sedap-sedapan dan disajikan di waktu bulan puasa.
 - f. Cara makan/ : Dihidangkan bersama nasi pada waktu pengkonsumsian pagi.
 - g. Daerah/Masyarakat lokal : Semua daerah masyarakat Melayu.
 - h. Kota/Desa : Terdapat di kota maupun di desa.
 - i. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Melayu.
- a. Nama makanan : *Pais*
 - b. Asal bahan mentah : Ikan gembung.
 - c. Bumbu/bahan alat pengolahan : Santan kelapa, garam.
 - d. Cara pengolahannya : Daun kunyit, daun asam gelugur dan daun pisang, batang serai, bawang merah diiris-iris/dipotong-potong, kemudian cabe merah ditumbuk sampai halus lalu dicampur seterusnya dimasak.
 - e. Fungsi/cara penyajian : Makan bersama-sama ataupun sendiri-sendiri.
 - f. Cara makan/ pengkonsumsian : Makan bersama-sama atau sendiri-sendiri.
 - g. Daerah/Masyarakat lokal : Semua daerah masyarakat Melayu.
 - h. Kota/Desa : Terdapat di kota maupun di desa.
 - i. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Melayu.
- a. Nama makanan : *Gulai lemak ikan*.
 - b. Asal bahan mentah : Ikan bawal atau senangin.
 - c. Bumbu/bahan alat pengolahan : Cabe merah, bawang merah, ketumbar, serai, asam potong atau asam gelugur, kunyit, alia (jahe), jeruk purut, santan kelapa, tomat yang masak dan garam. Semuanya bumbu tersebut dicampur lalu dimasak bersama-sama.

- d. Cara pengolahannya : Ikan disisiki (dibuang sisiknya/kulitnya) lalu dipotong-potong menurut selera).
- e. Fungsi dan cara penyajian : Sebagai lauk waktu makan pagi, siang dan malam.
- f. Cara makan/pengkonsumsiannya : Dihidangkan bersama nasi.
- g. Daerah/Masyarakat lokal : Semua daerah masyarakat Melayu.
- h. Kota/Desa : Terdapat di kota maupun di desa.
- i. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Melayu.
- a. Nama makanan : Batok
- b. Asal bahan mentah : Ikan senangin
- c. Bumbu/bahan alat pengolahan : Cabe merah, cabe rawit, ketumbar, kunyit, alia (jahe), bawang merah, garam, semua digiling sampai halus. kemudian daun bebuas, daun semangka, pucuk laban. labu lemak, daun sikentut, daun kunyit, serai dan asam gelugur di iris-iris/dipotong-potong sampai kecil-kecil. Selanjutnya ikan dimasak, sesudah ikan tersebut mendidih lalu masukkan bumbu-bumbunya hingga daun tadi sampai lembut lalu dicampurlah dengan santan kelapa.
- d. Cara pengolahannya: Ikan dibersihkan dan isi perutnya dibuang lalu di cuci serta dikeringkan sampai satu malam. Selanjutnya lalu tulang tulangnya dibuang.
- e. Cara penyajiannya/: Sebagai lauk sedap-sedapan waktu makan siang, pagi dan malam.
- f. Cara makan/Pengkonsumsiannya : Dihidangkan beserta nasi.
- g. Daerah/Masyarakat Lokal: Semua daerah masyarakat Melayu.
- h. Kota/Desa : Semua yang terdapat di Kota maupun di Desa.

- i Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Melayu.
- a. Nama makanan : Gulai lemak ketam
- b. Asal bahan mentah : Ketam (Kepiting)
- c. Bumbu/bahan alat : Cabe merah, ketumbar, alia (jahe) kunyit dan garam semuanya digiling sampai halus. Kemudian daun jerruk purut, serai diiris-iris, Selanjutnya bumbu-bumbu tadi dimasak bersama santan kelapa lalu dimasukkan ketam (kepiting) sampai mengental betul.
- d. Cara pengolahannya: Ketam (kepiting) dipotong-potong dan dicuci sampai bersih lalu dikeringkan.
- e. Cara penyajian/ Fungsinya : Sebagai lauk untuk makan siang, pagi dan malam.
- f. Cara makan/Pengkonsumsian : Dihadangkan bersama nasi,
- g. Daerah/Masyarakat: Semua daerah masyarakat Melayu Lokal.
- h Kota/Desa : Terdapat di Kota maupun di Desa.
- i Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Melayu.
- a. Nama makanan : Rendang Putih
- b. Asal bahan mentah : Daging lembu atau daging kerbau.
- c. Bumbu/bahan alat : Santan, cengkeh, kulit manis, bawang merah, jeruk asam, ketumbar jintan putih, jintan manis, kemiri, alia (jahe) bawang putih, serai.
Selanjutnya bumbu-bumbu tersebut di atas digiling sampai halus lalu ditumis sampai bau wangi, kemudian dimasukkan daging, cengkeh, kayu manis dan diaduk pelan-pelan sehingga menjadi rata sesudah itu baru dimasak lagi dengan tujuan agar daging lembu/kerbau men-

jadi lembek.

Selanjutnya sesudah daging tadi lembek dimasukkanlah perasan kelapa (santan) dan perasan jeruk nipis hingga sampai mengering (kental).

- d. Cara pengolahannya: Daging lembu atau daging kerbau dipotong-potong menurut selera lalu dikeringkan.
- e. Cara penyajian/ Fungsinya : Sebagai lauk sedap-sedapan waktu makan pagi, siang, malam dan dihidangkan pada waktu hari raya, menyambut tamu-tamu ketika mengadakan kenduri, perkawinan disajikan dalam piring.
- f. Cara makan/Pengkonsumsian : Makan bersama-sama atau sendiri-sendiri,
- g. Daerah/Masyarakat Lokal: Semua daerah masyarakat Melayu.
- h. Kota/Desa : Terdapat di Kota maupun di Desa,
- i. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Melayu.
- a. Nama makanan : Lancut
- b. Asal bahan mentah: Cabe merah, cabe rawit, bawang merah, limau.
- c. Bumbu/bahan alat : Garam, belacan yang sudah di bakar. pengolahan.
- d. Cara pengolahannya: Cabe dicuci bersih lalu dipatah-patahkan menjadi 3 atau 4 bahagian kemudian bawang diiris-iris lalu dicampur dengan bumbu-bumbu.
- e. Fungsi dan cara penyajian : Sebagai alat pembuka selera makan dan dihidangkan waktu pagi, siang dan malam.
- f. Cara makan/Pengkonsumsian : Dihidangkan bersama-sama dengan nasi.
- g. Daerah/Masyarakat Lokal: Semua daerah masyarakat Melayu.

- h. Kota/Desa : terdapat di Kota dan di Desa.
- i. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Melayu.
- a. Nama makanan : Sambal kerak kelapa.
- b. Asal bahan mentah : Kelapa, bawang merah, jeruk nipis.
- c. Bumbu/bahan alat : Cabe merah, garam.
pengolahan.
- e. Cara pengolahannya: Kelapa dicungkil dari batoknya lalu digiling agak kasar, kemudian bumbu-bumbu digiling sampai halus lalu dicampur dengan air perasan limau sundai atau jeruk nipis.
- e. Cara penyajian/ : Dihidangkan waktu makan pagi, siang
Fungsinya malam.
- f. Cara makan/Peng- : Dihidangkan bersama nasi.
konsumsi.
- g. Daerah/Masyarakat: Semua daerah masyarakat Melayu.
Lokal.
- h. Kota/Desa : Terdapat di Kota maupun di Desa.
- i. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Melayu.
- a. Nama makanan : Sambal serai
- b. Asal bahan mentah : Serai, kepah basah, kelapa , asam potong, daun jeruk purut.
- c. Bumbu/Bahan alat : Cabe merah, ketumbar, alia (jahe),
pengolahan kunyit, bawang merah dan garam.
- d. Cara pengolahannya: Serai, kepah digiling lalu dicampur dengan daun jeruk peurut, kemudian dimasak bersama air perasan kelapa hingga sampai mengering. Selanjutnya dicampur dengan bumbu lainnya.
- e. Cara penyajian/ : Sebagai lauk untuk makan pagi, siang
Fungsinya dan malam.

- f. Cara makan/Peng- : Dihidangkan bersama nasi.
konsumsi.
- g. Kota/Desa : Terdapat di Kota dan di Desa.
- h. Daerah/Masyarakat: Semua daerah masyarakat Melayu.
Lokal.
- i. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Me-
layu.
- a. Nama makanan : Sambal asam
- b. Asal bahan mentah : Cabe merah, cabe rawit, bawang merah.
limau sundai.
- c. Bumbu/bahan alat : Garam, air masak.
pengolahan.
- d. Cara pengolahan : Cabe, garam digiling agak kasar dan
dicampur bersama perasan air limau
sundai sampai terasa asam, kemudian
dicampur dengan bawang yang sudah
diiris-iris serta diaduk bersama sampai
merata.
- e. Fungsi dan cara : Sebagai lauk nasi waktu makan
penyajian.
- f. Cara makan/Peng- : Dihidangkan bersama nasi waktu ma-
konsumsi nakan pagi, siang dan malam.
- g. Daerah/Masyarakat: Seluruh masyarakat suku Melayu.
lokal.
- h. Kota/Desa : Terdapat di Kota maupun di Desa.
- i. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Me-
layu.
- a. Nama makanan : Anyang paku (pakis)
- b. Asal bahan mentah : Paku (pakis), limau sundai atau jeruk
nipis, kelapa, bawang merah.
- c. Bumbu/bahan alat : Cabe merah, cabe rawit, alia (jahe)
pengolahan udang basah yang sudah digoreng, ga-
ram.

- d. Cara pengolahannya : Paku (pakis) dibersihkan dan dipotong potong bersama bawang dan batang serai. Kemudian dicampur serta diaduk sampai merata lalu dicampur bersama bumbu-bumbu.
- e. Fungsi dan cara penyajian : Sebagai makanan pada bulan Ramadhan waktu berbuka puasa.
- f. Cara makan/Pengkonsumsi : Dihadirkan bersama nasi.
- g. Daerah/Masyarakat lokal : Semua daerah masyarakat Melayu.
- h. Kota/Desa : Terdapat di Kota maupun di Desa.
- i. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Melayu.
-
- a. Nama makanan : Anyang Udang Sungai
- b. Asal bahan mentah : Udang sungai, jeruk nipis
- c. Bumbu/bahan alat pengolahan : Cabe merah, cabe rawit, ketumbar alia (jahe) lengkuas, serai, bawang merah, garam.
- d. Cara pengolahan : Udang dicuci dan dikeringkan lalu dimasak dengan asam sehingga masak, kemudian dicuci lalu dicampur bersama bumbu-bumbu yang sudah digiling dan diaduk sampai rata dengan air perasan jeruk nipis lalu terasa asam.
- e. Fungsi dan cara penyajian : Sebagai lauk sedap-sedapan waktu pergi bertamasya.
- f. Cara makan/Pengkonsumsi : Disajikan bersama dengan nasi.
- g. Daerah/Masyarakat Lokal : Semua daerah masyarakat Melayu.
- h. Kota/Desa : Terdapat di Kota maupun di Desa.
- i. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Melayu.

- a. Nama makanan : Anyang Umbut Pisang
- b. Asal bahan mentah : Umbut Pisang.
- c. Bumbu/bahan alat : Cabe merah, batang serai, halian (jahe) pengolahan bawang merah, lengkuas, udang, kelapa yang sudah digongseng, asam jeruk nipis, garam.
Kemudian dicampur dengan umbut pisang tersebut.
- d. Cara pengolahannya: Umbut pisang dicuci dan dicincang sampai halus kemudian diremas-remas dengan idicampur bersama bumbu-bumbunya serta diaduk dengan air perasan jeruk nipis sampai merata.
- e. Fungsi dan cara : Sebagai lauk untuk makan pagi, siang penyajian dan malam di sajikan dalam piring.
- f. Cara makan/Peng- ; Dihidangkan bersama dengan nasi konsumsian.
- g. Daerah/masyarakat: Semua daerah masyarakat Melayu. Lokal.
- h. Kota/Desa : Terdapat di Kota maupun di Desa,
- i. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Melayu.
- a. Nama makanan : Anyang ayam
- b. Asal bahan mentah : Ayam
- c. Bumbu/bahan alat : Cabe merah, kelapa yang sudah di pengolahan gongseng, bawang merah, ketumbar halia (jahe), batang serai, beras gongseng, lengkuas, jeruk nipis dan garam, ditumbuk bersama-sama.
- d. Cara pengolahannya: Ayam dipotong serta dibersihkan dan dipanggang, kemudian dipisahkan dari tulang-tulangnya lalu dipotong-potong menurut selera,
- e. Fungsi dan cara : Sebagai lauk sedap-sedapan menyambut penyajian hari raya.

- f. Cara makan/Peng- : Dihidangkan bersama dengan nasi, konsumsian.
- g. Daerah/Masyarakat : Semua daerah masyarakat Melayu Lokal.
- h. Kota/Desa : Terdapat di Kota maupun di Desa,
- i. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Melayu.
- a. Nama makanan : Kelaka
- b. Asal bahan mentah : Beras pulut.
- c. Bumbu/bahan alat : Kadang-kadang gula merah, gula putih, dan garam, pengolahan
- d; Cara pengolahannya: Setelah beras ditumbuk sampai berbentuk tepung kemudian dicampur dengan air daun pandan serta kapur sirih hingga bersatu. Selanjutnya tepung tersebut dibagi-bagi kira-kira sebesar 2 x guli, sudah itu dimasukkan, gula lalu dibentuk bulat, kemudian direbus sampai mendidih dan sesudah mendidih diangkat. Kemudian dilumuri dengan kelapa yang sudah diparut serta dicampur garam,
- e. Fungsi dan cara penyajian, Sebagai makanan sedap-sedapan,
- f. Cara makan/Peng- : Makan bersama-sama atau sendiri-sendiri, konsumsian
- g. Daerah/Masyarakat: Semua daerah masyarakat Melayu Lokal.
- h. Kota / Desa : Terdapat di Kota maupun di Desa,
- i. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Melayu.
- a. Nama makaan : Torak
- b. Asal bahan mentah : Beras, durian.

- c. Bumbu/bahan alat : Kadang-kadang gula merah, gula putih, santan kelapa.
- d. Cara pengolahan : Beras ditumbuk dijadikan tepung dan dicampur dengan durian kemudian diaduk pelan-pelan lalu dimasukkan ke dalam daun pisang yang telah dibentuk bulat.
Selanjutnya dimasukkan ke dalam kuah wajan, lalu dimasak sampai mendidih kemudian sesudah masak lalu dipotong-potong.
- e. Fungsi dan cara : Sebagai makanan sedap-sedapan, penyajian,
- f. Cara makan/Pengkonsumsian : Makan sendiri-sendiri atau bersama-sama.
- g. Daerah/Masyarakat Lokal : Semua daerah masyarakat Melayu.
- h. Kota/Desa : Terdapat di Kota maupun di Desa,
- i. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Melayu.
- a. Nama makanan : Lepat Berinti
- b. Asal bahan mentah : Beras pulut
- c. Bumbu/Bahan alat : Gula merah, ganilli, garam pengolahan.
- d. Cara pengolahannya : Beras ditumbuk menjadi tepung kemudian daun pandan ditumbuk dan airnya di ambil untuk di campur dengan santan.
Selanjutnya santan dan daun pandan dicampur dengan tepung, lalu diaduk sampai bersatu dan padat hingga dapat dibentuk, kemudian dibungkus dengan daun pisang dan pada bagian tengahnya diberi inti secukupnya waktu membungkusnya pada bagian alam daun pisang diolesi dengan santan lalu dimasak.

- e. Fungsi dan cara penyajian : Sebagai makanan sedap-sedapan.
 - f. Cara makan/Peng-konsumsi : Makan bersama-sama atau sendiri-sendiri.
 - g. Daerah/Masyarakat Lokal : Semua daerah masyarakat Melayu.
 - h. Kota/desa : Terdapat di Kota maupun di Desa.
 - i. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Melayu.
-
- a. Nama makanan : Lasidah
 - b. Asal bahan mentah : Tepung terigu, bawang merah.
 - c. Bumbu/bahan alat pengolahan : Gula putih, vanilli, air dingin dan minyak goreng.
 - d. Cara pengolahannya : Bawang merah diiris-iris sampai halus. Selanjutnya tepung, gula, air, vanilli dicampur menjadi satu dan dimasak lalu diaduk pelan-pelan agar tepung jangan sampai mengental. Sesudah agak mengental seluruhnya lalu minyak goreng dimasukkan dari bagian pinggir dengan cara meneteskannya dan kembali lagi dimasak.
Selanjutnya sesudah siap di masak baru didinginkan kemudian dibentuk bulat-bulat sebesar telur ayam, lalu pada bagian atasnya diberi bawang goreng.
 - e. Fungsi dan cara penyajian : Sebagai makanan sedap-sedapan.
 - f. Caramakan/Peng-konsumsi : Makan bersama-sama atau sendiri-sendiri.
 - g. Daerah/Masyarakat Lokal : Semua daerah masyarakat Melayu.
 - h. Kota/Desa : Terdapat di Kota maupun di Desa.
 - i. Lapisan sosial : Semua lapisan sosial masyarakat Melayu.

B A B V

K E S I M P U L A N

5.1. Makanan Orang Batak Toba

Setelah memperhatikan uraian, penjelasan dan contoh-contoh dari Bab-bab terdahulu, maka sampailah kita pada kesimpulan-kesimpulan mengenai makanan orang Batak Toba seperti berikut ini:

- a. Jenis-jenis makanan pada masyarakat Batak Toba mulai dari bahan mentah yang langsung dapat dimakan sampai dengan makanan yang merupakan hasil makanan yang kompleks sangat banyak macamnya. Yang agak sedikit ialah makanan dari proses peragian. Jenis-jenis makanan ini pada umumnya bersamaan untuk seluruh masyarakat Batak Toba.
- b. Mengenai konsep makan bagi masyarakat Batak Toba, ialah bahwa yang disebut makan ("mangan") ialah makan nasi dengan lauk-pauknya secara rutin dua kali sehari yakni makan siang dan makan sore/malam. Makan seperti yang dimaksud dalam konsep ini selalu dilakukan atau dipenuhi walaupun sudah kenyang dengan makan kecil ataupun jajan.
- c. Mengenai fungsi-fungsi makanan untuk masyarakat Batak Toba, dapat dibedakan fungsi pada makanan pokok (makanan sehari-hari) dan fungsi dari makanan yang tidak tergolong makanan pokok. Fungsi makanan pokok ialah untuk makan sehari-hari, untuk makan sampingan, makan untuk menyambut tamu dan makan untuk upacara-upacara. Selain makanan

pokok, maka makanan yang bukan makanan pokok pun mempunyai fungsi-fungsi tersendiri, yakni untuk fungsi kenikmatan semata-mata, untuk fungsi makan dalam keadaan darurat, untuk fungsi sosial dan fungsi lainnya.

- d. Kaitan antara makan dengan sistem nilai yang dianut oleh masyarakat Batak Toba ialah dengan melestarikan wujud makanan dan cara-cara kelakuan makan. Hal ini nampak jelas dalam penyajian dan pembagian "*tudu-tudu ni sipanganon*" yang merupakan "*Jiwa*" dan "*Semangat*" adat bagi masyarakat Batak Toba.
- e. Mengenai makan dan makanan pada masyarakat Batak Toba terlihat adanya suatu sistem kepribadian serta sistem saraf dari masyarakat Batak Toba. Ini nampak dalam konsep makan (mangan) yang *senantiasa* harus terdiri dari nasi dan lauk-pauknya serta waktu makan dua kali sehari, yakni makan siang dan makan sore/malam. Wujud makanan tertentu untuk suatu upacara tertentu juga tidak dapat dirubah dan lebih baik tidak disajikan apabila ketentuan yang sudah menjadi tradisi tidak dapat dipenuhi karena hal itu mengganggu sistem saraf dan sistem kepribadian masyarakat.
- f. Makanan orang Batak Toba umumnya dapat dikategorikan sebagai makanan "keras" dalam arti rasa asin, rasa asam dan rasa pedas sangat jelas, sedang rasa manis dan rasa lemak sangat kurang.

5.2 Makanan Orang Angkola Mandailing

- a. Sebagai sub suku dari suku Batak, maka konsep dan pengertian makan bagi orang Angkola – Mandailing hampir sama saja dengan konsep dan pengertian makan bagi orang Batak Toba. Bedanya ialah konsep makan bagi Angkola Mandailing adalah 3 (tiga) kali sehari.
- b. Mengenai jenis-jenis makanan mulai dari makanan mentah yang langsung dapat dimakan sampai ke makanan sebagai hasil masakan kompleks, juga hampir sama. Yang membedakan ialah perbedaan makanan karena pengaruh agama. Di Angkola Mandailing tidak dijumpai makanan yang diharamkan agama Islam, seperti babi, anjing dan darah.

- c. Tentang fungsi-fungsi makanan, seperti untuk makan sehari-hari, makan tambahan, menjamu dan upacara-upacara adat, fungsi-fungsi tersebut dijumpai secara bersamaan bagi untuk orang Batak Toba maupun orang Batak Angkola Mandailing.
- d. Kaitan antara makan/makanan dengan nilai-nilai sosial kultural hampir tidak dapat dicari perbedaan antara nilai sosial kultural makanan bagi orang Batak Toba di Angkola Mandailing. Hal ini jelas sekali pada makanan-makanan yang diperuntukkan bagi upacara adat.
- e. Mengenai kebiasaan makan/makanan bagi orang Angkola Mandailing sama saja dengan orang Batak Toba, di mana hal itu sudah menjadi suatu kepribadian dan merupakan suatu susunan syaraf masyarakat yang sulit diubah atau dipengaruhi.
- f. Kesan umum mengenai makanan Angkota – Mandailing, juga sama dengan makanan orang Batak Toba yakni "keras" dalam arti untuk rasa asin, rasa asam dan rasa pedas sangat jelas.

5.3 Makanan Suku Melayu

- a. Orang Melayu dan orang Batak Toba memang dua suku yang mempunyai perbedaan. Suku Melayu termasuk Deutro Melayu sedang suku Batak termasuk Proto Melayu. Selain itu suku Melayu hampir seluruhnya memeluk agama Islam, sedang orang Batak Toba kebanyakan beragama Kristen.
- b. Karena suku Melayu umumnya tinggal di tepi pantai maka jenis-jenis makanan mulai dari makanan mentah yang langsung dapat dimakan sampai ke makanan hasil makanan kompleks sesuai dengan dimakan sampai ke makanan hasil makanan kompleks sesuai dengan bahan mentah yang tersedia, maka jumlah macamnya agak kurang dibanding dengan makanan Batak Toba.
- c. Mengenai konsep makan bagi suku Melayu sama saja dengan konsep makan bagi orang Batak Toba, yakni bahwa yang disebut makan ialah makan nasi dan lauknya, serta waktu makan 2 sampai 3 kali sehari.
- d. Fungsi-fungsi makanan seperti yang dijumpai pada masyarakat Batak Toba dan Angkola Mandailing secara persis dijumpai juga pada fungsi-fungsi makanan pada suku Melayu.

- e. Kaitan antara makanan dengan nilai kultural bagi suku Melayu sama juga seperti pada suku Batak yaitu Batak Toba dan Angkola Mandailing. Baik makanan yang diperuntukkan untuk upacara adat atau pun agama kita lihat bahwa di samping nilai nutrisional juga nilai kultural didapati pada makanan tertentu suku Melayu.
- f. Bahwa kebiasaan makan/makanan merupakan suatu kepribadian dan merupakan susunan syaraf masyarakat. hal itu berlaku juga bagi suku Melayu.
- g. Kesan umum mengenai makanan Melayu, ialah cenderung kepada yang "berwatak" manis, berlemak dan "kurang" dalam rasa pedas.

5.4 S a r a n

Berdasarkan pengamatan selama pengumpulan data aspek makanan ini, tim merasa perlu mengajukan saran-saran seperti di bawah ini:

- a. Dalam rangka Ketahanan Nasional berkaitan dengan masalah pangan terutama sekali menghindari kerawanan pangan, maka dirasa perlu lagi diadakan pendalaman khusus mengenai konsep makan orang-orang Batak Toba (demikian juga bagi orang Angkola Mandailing dan Melayu).
- b. Pola makanan "4 sehat 5 sempurna" perlu dimantapkan di tengah masyarakat Batak Toba melalui *jalur budaya*, karena konsep makan/makanan yang sudah menjadi sistem kepribadian dan sistem syaraf masyarakat itu sulit dirubah melalui jalur ilmu pengetahuan (nutrisional).
- c. Kebiasaan pengkonsumsian makanan tambahan seperti ubi dan jagung perlu diterapkan secara intensif dan merata di tengah masyarakat sehingga makanan pokok itu tidak selalu tergantung pada nasi/beras.
- d. Dalam hubungan pembinaan dan pengembangan kebudayaan nasional, diperlukan usaha saling memperkenalkan konsep-konsep makan dan makanan antar suku atau kelompok masyarakat lokal di Indonesia melalui pengenalan langsung atau melalui jalur informan tertentu.

INDEKS

A

Aek godang itu
Aek sitio-tio
Ale-ale
Amang boru
Ama naposo
Amang tua
Amanguda
Ambasang
Ampapaga
Ansimun
Ansimun-ansimun
Ansimun pangalamboki
Antajau
Anyang ayam
Anyang pahu
Anyang paku
Anyang udang sungai
Anyang umbut pisang
Aramoja
Arga do bona ni
Asam gelugur
Ate-ate
Atuk

B

Babi ambat
Bangso Batak
Bangun-bangun
Banua ginjang
Banua tonga
Banua toru
Bao
Batok
Batu na pir
Batu ni pinasa
Begu
Begu ganjang
Begu numur
Begu simadang-adang
Bere
Boan
Bona ni ari
Bona ni pisana
Bona tulang
Bona pasogit
Boru
Boru ampuan
Botik
Bubur gadong
Bubur jagung
Bubur Pedas
Bulung ansimun
Bulung botik
Bulung gadong
Bunian tondi

D

Daging, daging gabe tano
Dalihan na tolu
Dangket-dangket
Datu
Daun ubi tumbuk
Debata Mulajadi Nabolon
Debata na niida

Dengdeng
Dengke
Dengke na hinobolan
Dengke na niarsik
Dengke na niura
Dengke simudur-udur
Dengke na tinombur
Disubut
Dodol
Dolung-dolung
Dongan sabutuha
Dongan sahuta
Dongan tubu
Dos ni roha sibahen na saut

E

Elek marboru
Esek-esek

G

Gabe
Gabur-gabur
Gadong
Gadong robus
Gantalan
Gulamo
Gulai lemak ikan
Gulai lemak ketam
Gule batang pisang
Gule bulung gadung
Gule jelok
Gule koring
Gule pahu
Gule pisang
Gule polin
Gule sumangge
Gule tinggaung
Gundur pangalamuni
Guru Tateabulan

H

Hagabeon
Halak Batak
Halak hita
Halak na paompu-ompu
Halas
Hasoli
Halwa cabai
Halwa daun pepaya
Halwa pala
Halwa pepaya
Hamoraon
Hangoluan. siapari
Hare
Hasangapon
Hasuhu ton parboru
Hata torop
Hatumbor
Hela
Hois
Holi
Honas
Horas jala gabe
Hosa gabe alogo
Hontas
Hula-hula

I

Ihur, ihur - ihur
Ikan anyang
Ikan asam
Ikan boyom
Ikan gule koring
Ikan panggang
Ikan gule santan
Ikan sombom
Inang naposo
Inang tua
Inang uda
Incor na di lomang

Indahan arian
Indahan na hinunikan
Indahan sinaor
Indot

J

Jagung robus
Jagung tua rebus
Jambar
Jambar hata
Jambar hepeng
Jambar juhut
Jambu aek
Jelok robus
Jipang robus
Jongjong hau, na so
Joring
Juhut
Juhut anyang babiat
Juhut na binontaran
Juhut na ditutung
Juhut na dianyang
Juhut na ginotaan
Juhut na marsaudara
Juhut na ni arsik

K

Kacang dali
Kacang ijo
Kacang robus
Kelaka
Konji
Kue gagatel

L

Lae
Lampet
Lancut
Lansat

Lapa-lapa pe

Lasiak

Lasidah

Latong

Lenggenang

Lepat berinti

Lomang itak

Lompan

M

Malua sian pangkangkungi

Mamampe goar

Mamampe harajaon

Mamampe marga

Mamele simangot

Mamestahon huta/manosor

Mamosuri

Manaba hau

Manaru/manu but tukang

Manaruhon aek ni unte

Manaruhon indahan pohol-pohol

Manat mardongan tubu

Mangadati

Mangalehon piso-piso

Mangalehon tanda

Mangalehon ulos tondi

Mangan

Mangan babi ambat

Mangan babi sitio-tio

Mangan gadong/manggadong

Mangan sibuha-buhai

Mangarapot

Mangarsik

Mange bang/maronan-onan

Manggoar

Manggorga

Mangguntari natua-tua

Mangindahan

Mangirdak

Mangkaroani

Mangompoi/mamongoti jabu
Mangompoi jahu
Mangongkal holi
Mangungkap hombang
Mamampe harajaon
Mamape marga
Mamele simangot
Mamestahon hu ta /manosor
Mamosuri
Manaba hau
Manaru/manubut tukang
Manaruhon aek ni unte
Manaruhon indahan pohol-pohol
Manat mardongan tubu
Mangadati
Mangalehon piso-piso
Mangalehon tanda
Mangalehon ulos tondi
Mangan
Mangan babi ambat
Mangan babi sitio-tio
Mangan gadong/manggadong
Mangan sibuha-buhai
Mangarapot
Mangarsik
Mangebang/maronan-onan
Mangoar
Manggorga
Mangguntari natua-tua
Mangindahan
Mangirdak
Mangkaroani
Mangompoi/mamongoti jabu
Mangompoi jahu
Mangongkal holi
Mangungkap hombang
Mangupa
Mangupa-upa
Manimbung rap tu
Maningkir tangga

Manjalo sulang-sulang di pahompu
Manuan ompu-ompu
Manuhil
Manuk nira polin
Manuk na bontar
Manuruk-nuruk
Marama
Maranak
Maranggi
Marangkang
Marbagi di na
Marbegu na mate
Marboru
Mardebata
Marga
Marhata sinamot
Marina
Marindahan sipaet-paet
Maritak gurgur
Marito
Marlae
Marmanuk di amfang
Marparuhaon
Marsahata
Marsanti/Mangalahat
Martonggo raja
Martua, na martua
Martu tuaek
Marunjuk
Matumona
Mebat
Molo tangkas di

N

Na hinobolan
Namboru
Na mamngingi
Na marsanggulan
Na martua

Na nilampian
Na nirungrung
Na pinadar
Na pinanggang
Na siniraan
Nantulang
Ndang jadi hu
Ndang tarahut
Nasi manis
Natoras

O

O, tano Batak
Ojahan
Ompung bao
Ompu martidohon
Ompung suhu t
Onde-onde
Osang

P

Padao hangalan
Padao parsili
Padao sipaimbar
Paebathon
Pais
Pajeri nenas
Pale-pale
Palia
Pamultak
Panahui
Panamboli
Panangkok saring-saring
Panangkok ulu singa/ulu gordang
Panggagatan
Panggelong
Pangolian ni na marhaha maranggi
Pangula ni huria
Paompohon
Paorohon/Patunangkon

Paraithon
Paranak
Parboru
Pariban
Parmasak
Parsoburan
Partauat ni natura-tua
Partuturan
Paruhaon. marparuhaon
Parumaen
Pasahat abal-abal/parboni-bonian/palangka ni hoda
Pauba goar
Paulak tukang
Perjaram
Pesta ramot-ramot
Pinasa
Pindang
Pisang
Pisang robus
Pohul-pohul
Ponsal
Pora-pora
Purba
Pustaha
Pusu-pusu

R

Rabar
Raja
Raja Isumbaon
Raja na di jolo
Raru
Raum-rauman
Rawan
Rendang bolut
Rendang pu tih
Rias
Ripe, saripe
Rondang
Rungkung

S

Saama saina
Sahala
Sambal asam
Sambal asam binjei
Sambal borsang
Sambal kerak kelapa
Sambal pati
Sambal serai
Sambal tuktuk
Sangsang
Saompu, saompung
Sarimatua
Sasagun
Saur matua
Sendor
Sera-sera
Sialagundi
Siallangon
Sibaran
Sihorput
Silaon
Simangot ni natua-tua
Simatua boru
Simatua doli
Simarate-ate
Simarsinta-sinta
Sinasok
Sipanganon
Si Raja Batak
Sirungguk sitata
Sisoli-soli uhun
Sisuban
Sitompion na godang
Sitaratullit
Sitomgom
Soit
Solobean
Somba-somba
Somba marhula-hula

Sombaon
Sotul
Suhat aek
Suhat robus
Suhut
Sulang-sulang hariapan
Surung-surung

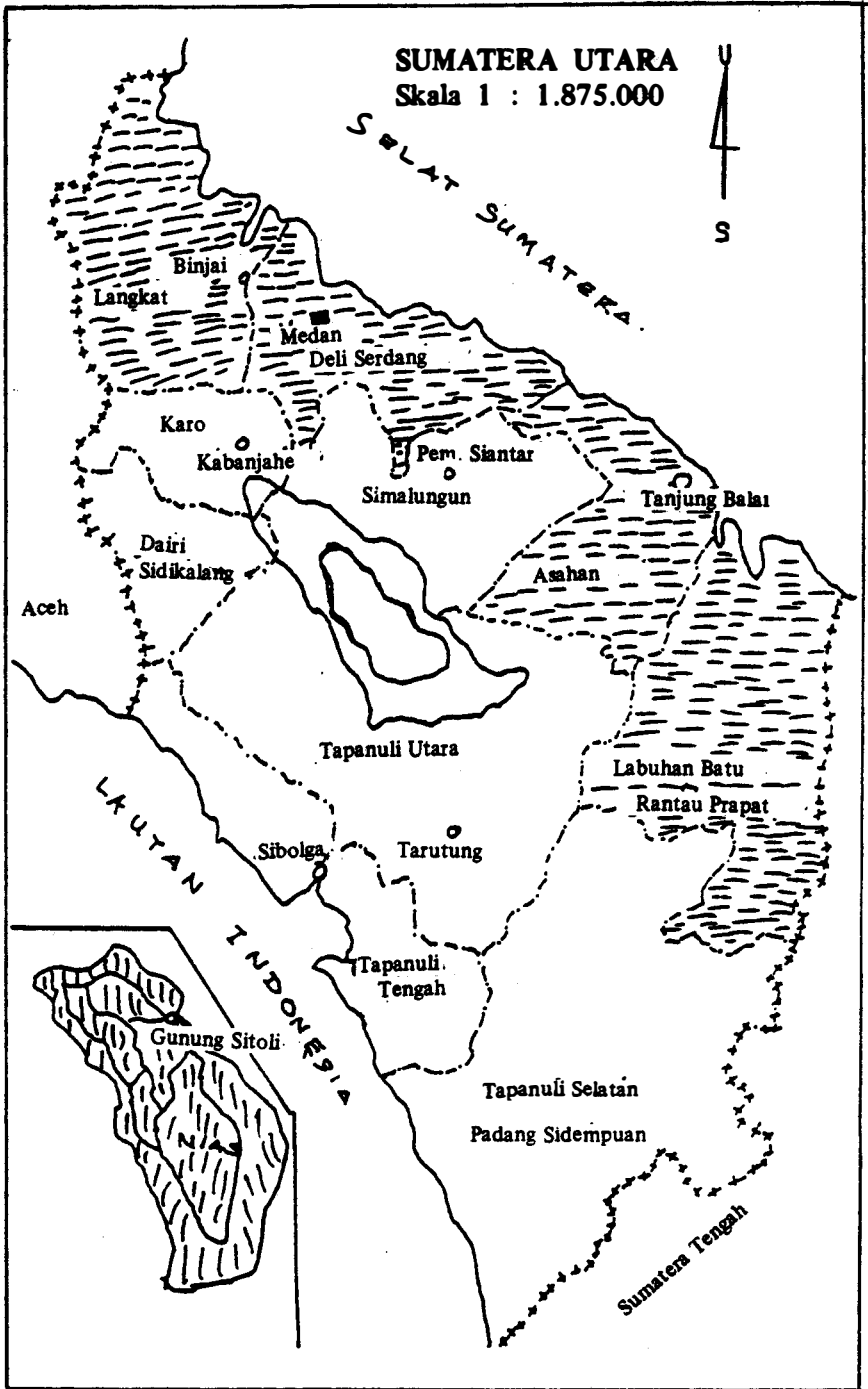
T

Tambar
Tanggo-tanggo na godang
Tano Batak
Tape
Tardidi
Tarutung
Tilahaon
Tinipa
Tondi
Tondi gabe begu
Torak
Torung
Tuak
Tuak tangkasan
Tubis
Tudu-tudu ni sipanganon
Tugo
Tugo arian
Tulan panjungkat
Tulang

U

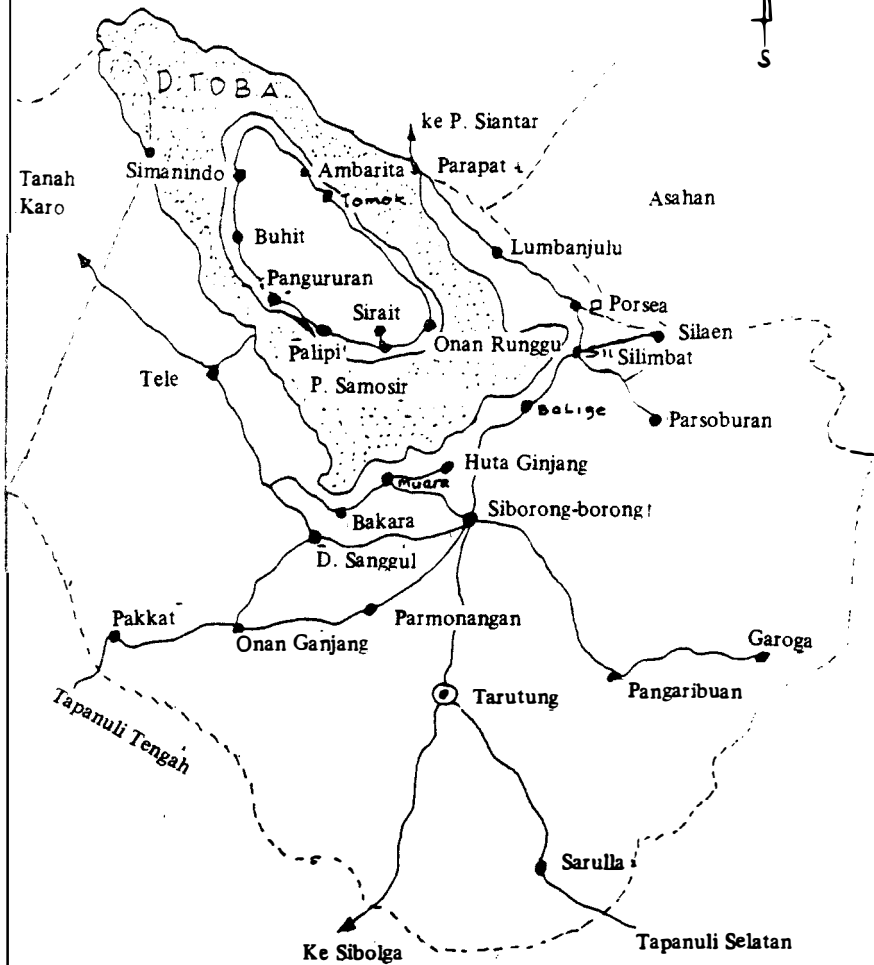
Ulu
Ulu paung
Umpasa
Ungkapan
Unte albung
Unte manis
Upa bona ni ari
Upa boru ampuan

Upa hela
Upa panamboli
Upa pangalapa
Upa pangolian
Upa panungkun
Upa raja
Upa suhu
Upa tulang tangkas
Ura-ura

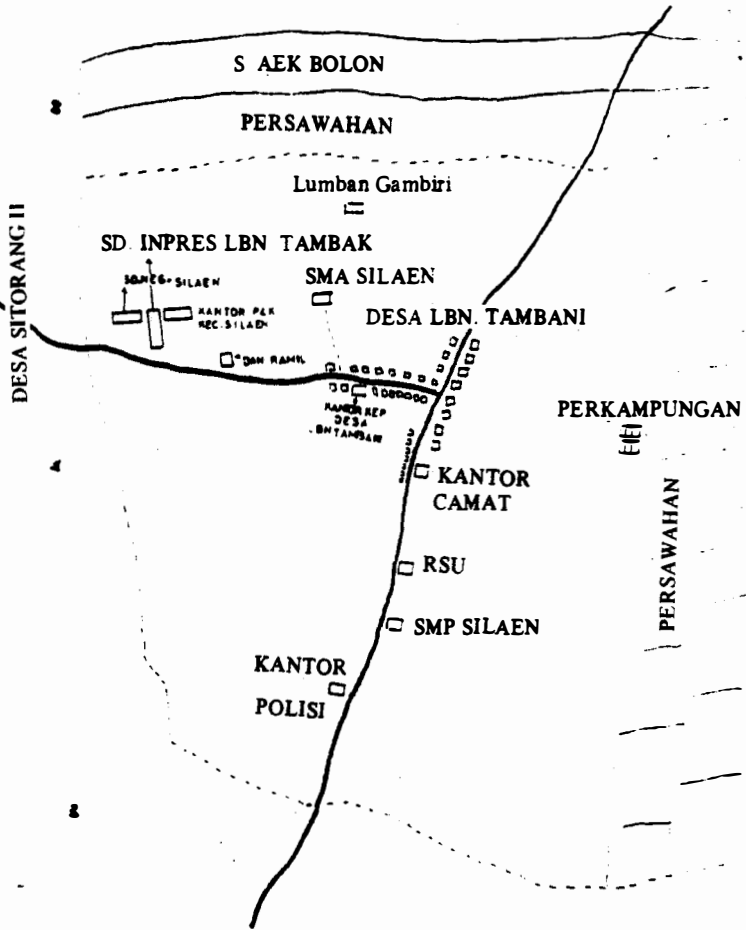


PETA KABUPATEN TAPANULI UTARA

Skala 1 : 750.000

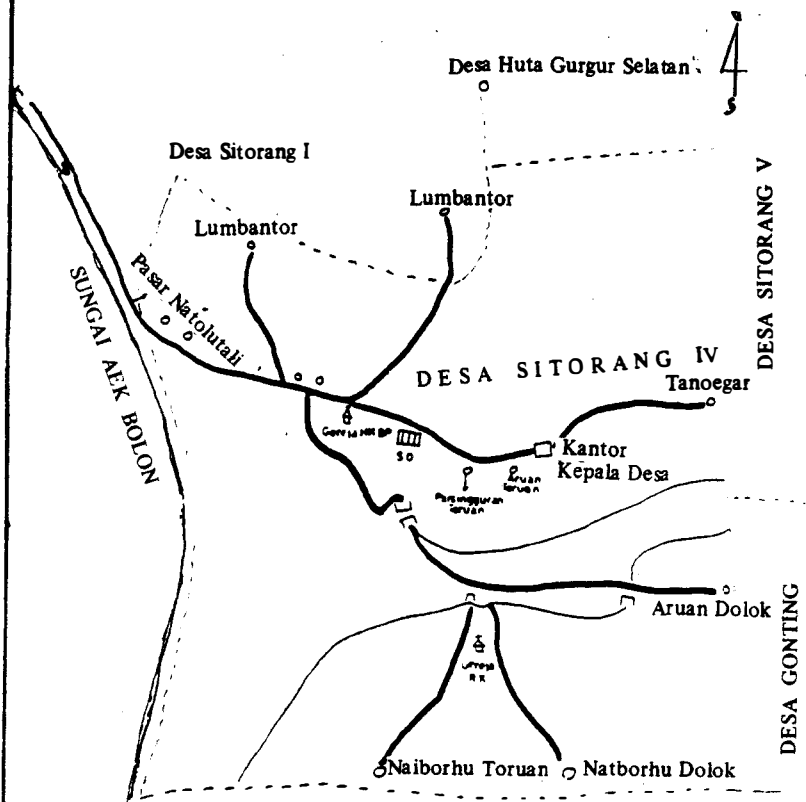


DESA LUMBAN TAMBAK

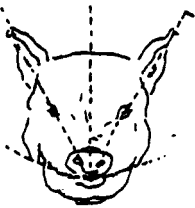
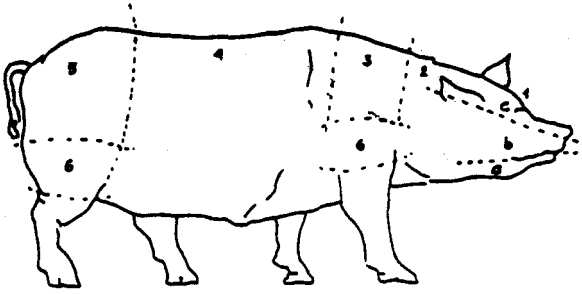


SKALA 1 : 200.000 25

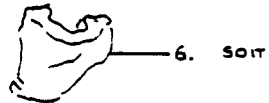
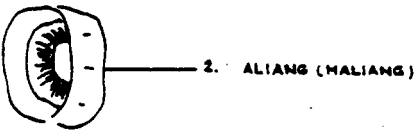
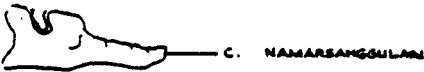
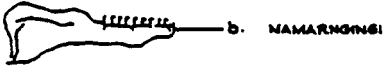
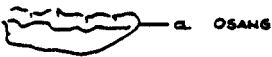
DESA SITORANG IV

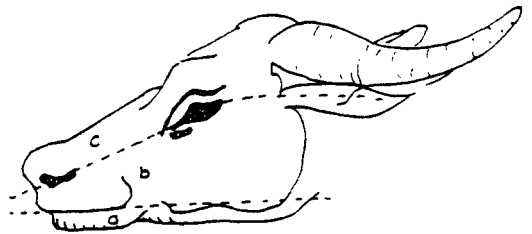
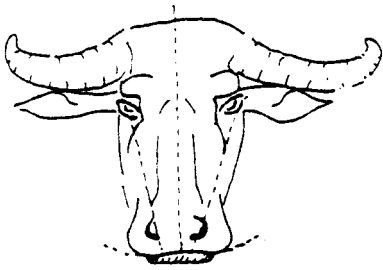
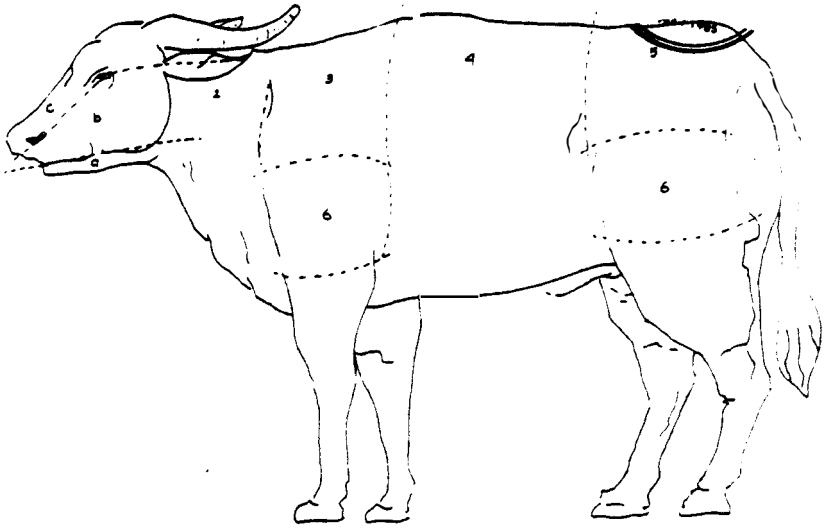


SKALA: 1 : 200.000



1.a.b.c ULU





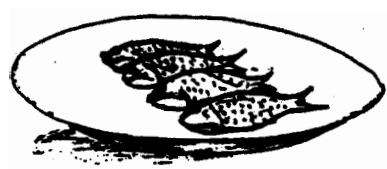
NAMA-NAMA "PARJAMBARAN" PADA KERBAU INI SAMA JUGA DENGAN NAMA-NAMA "PARJAMBARAN" PADA BABI.

1.



Dengke Sitio-tio

2.



Dengke Simudur-udur

3.



**Dengke Sitio-tio dan
Dengke Simudur-udur**

4.



"Tudu-tudu ni sipanganon" (babi)



"Pasahathon tudu-tudu ni sipanganon"
(= Menyampaikan "tudu-tudu ni sipanganon").



"Pasahathon dengke sitio-tio/simudur-udur"
(= Menyampaikan ikan sitio-tio/simudur-udur).

DAFTAR RESPONDEN MAKANAN BATAK TOBA

1. Nama : ALBERT PANJAITAN
Umur : 44 Tahun
Pendidikan : PGSP
Pekerjaan : Kepala SD Inpres
Luban Tambak
Agama : Kristen
Alamat : Desa Sitorang 4
2. Nama : H. PANJAITAN
Umur : 52 Tahun
Pendidikan : SLTA
Pekerjaan : Penilik Kebudayaan
Kecamatan Silaen
Agama : Kristen
Alamat : Desa Sitorang 4
3. Nama : L.B. PANJAITAN
Umur : 75 Tahun
Pendidikan : SD
Pekerjaan : Kepala Desa Sitorang 4
Agama : Kristen
Alamat : Desa Sitorang 4

DAFTAR INFORMAN MAKANAN BATAK TOBA

1. Nama : J. PANJAITAN
Umur : 73 Tahun
Pendidikan : SD
Pekerjaan : Petani
Agama : Kristen
Alamat : Desa Sitorang 4
2. Nama : K. SILALAH
Umur : 46 Tahun
Pendidikan : SD
Pekerjaan : Petani
Agama : Kristen
Alamat : Desa Sitorang 4
3. Nama : P. SILALAH
Umur : 48 Tahun
Pendidikan : SD
Pekerjaan : Petani
Agama : Kristen
Alamat : Desa Sitorang 4
4. Nama : JASAN PANJAITAN
Umur : 70 Tahun
Pendidikan : SD
Pekerjaan : Pegawai Bank
Agama : Kristen
Alamat : Desa Sitorang 1

5. Nama : D. ARUAN
 Umur : 47 Tahun
 Pendidikan : SD
 Pekerjaan : Petani
 Agama : Kristen
 Alamat : Desa Sitorang 4
6. Nama : R.B. PANJAITAN
 Umur : 68 Tahun
 Pendidikan : SD
 Pekerjaan : Petani
 Agama : Kristen
 Alamat : Desa Pintu Batu
7. Nama : RAJA POLIN NAPITUPULU
 Umur : 73 Tahun
 Pendidikan : SD
 Pekerjaan : Petani
 Agama : Kristen
 Alamat : Desa Napitupulu I
8. Nama : RAJA PARHUJALAN
 Umur : 63 Tahun
 Pendidikan : —
 Pekerjaan : Petani
 Agama : Kristen
 Alamat : Desa Sitorus Godang
9. Nama : RAJA L. SIAGIAN
 Umur : 73 Tahun
 Pendidikan : —
 Pekerjaan : Petani
 Agama : Kristen
 Alamat : Desa Banua Huta
10. Nama : K. SILALAH
 Umur : 70 Tahun
 Pendidikan : —
 Pekerjaan : Petani
 Agama : Kristen
 Alamat : Desa Sitorang V

11. Nama : A. SILALAH
Umur : 55 Tahun
Pendidikan : SD
Pekerjaan : Petani
Agama : Kristen
Alamat : Desa Sitorang V
12. Nama : O. PANJAITAN
Umur : 46 Tahun
Pendidikan : SD
Pekerjaan : Petani
Agama : Kristen
Alamat : Desa Sitorang II
13. Nama : G. SILAEN
Umur : 70 Tahun
Pendidikan : –
Pekerjaan : Petani
Agama : Kristen
Alamat : Desa Siringkiron
14. Nama : U. NAIBORHU
Umur : 38 Tahun
Pendidikan : SD
Pekerjaan : Petani
Agama : Kristen
Alamat : Desa Sitorang 4
15. Nama : GURU L. PANJAITAN
Umur : 48 Tahun
Pendidikan : SD
Pekerjaan : Petani
Agama : Kristen
Alamat : Desa Sitorang 2
16. Nama : M. PANJAITAN
Umur : 63 Tahun
Pendidikan : SGB
Pekerjaan : Pensiunan Guru
Agama : Kristen
Alamat : Desa Sitorang 2

17. Nama : T. SILAEN
 Umur : 40 Tahun
 Pendidikan : SMP
 Pekerjaan : Pengusaha
 Agama : Kristen
 Alamat : Lumban Tambak
18. Nama : OP. SIPOLHA SILAEN
 Umur : 75 Tahun
 Pendidikan : SD
 Pekerjaan : Petani
 Agama : Kristen
 Alamat : Lumban Tambak
19. Nama : B. PANJAITAN
 Umur : 57 Tahun
 Pendidikan : SD
 Pekerjaan : Kepala Desa Bariba tali
 Agama : Kristen
 Alamat : Desa Silimbat
20. Nama : T. PANJAITAN
 Umur : 42 Tahun
 Pendidikan : SD
 Pekerjaan : Pegawai
 Agama : Kristen
 Alamat : Desa Sitorang 2
21. Nama : OP. SILINA SILAEN
 Umur : 65 Tahun
 Pendidikan : SD
 Pekerjaan : Petani
 Agama : Kristen
 Alamat : Desa Lumban Tambak
22. Nama : W. SIAGIAN
 Umur : 52 Tahun
 Pendidikan : PGSLP
 Pekerjaan : Kepala SD
 Agama : Kristen
 Alamat : Desa Parbagasan

23. Nama : D. SITORUS
 Umur : 48 Tahun
 Pendidikan : PGSLP
 Pekerjaan : Kepala SD
 Agama : Kristen
 Alamat : Desa Siringo-ringo
24. Nama : R. BR. NAPITUPULU (OP. BULAN)
 Umur : 35 Tahun
 Pendidikan : SLTP
 Pekerjaan : Petani
 Agama : Kristen
 Alamat : Desa Napitupulu I
25. Nama : A. SIALEN
 Umur : 46 Tahun
 Pendidikan : SLTP
 Pekerjaan : Tukang sendor
 Agama : Kristen
 Alamat : Desa Lumban Tambak
26. Nama : NAI PITUA BR NAPITUPULU
 Umur : 46 Tahun
 Pendidikan : SLTP
 Pekerjaan : Jual Pecal
 Agama : Kristen
 Alamat : Desa Lumban Tambak
27. Nama : R. BR. PANJAITAN
 Umur : 40 Tahun
 Pendidikan : SLTP
 Pekerjaan : Kedai Nasi
 Agama : Kristen
 Alamat : Desa Lumban Tambak
28. Nama : OP. SI JONNI BR MARPAUNG
 Umur : 50 Tahun
 Pendidikan : SLTP
 Pekerjaan : Kedai Kopi
 Agama : Kristen
 Alamat : Desa Sitorang II

29. Nama : Nai JONGOR BR SITORUS
 Umur : 42 Tahun
 Pendidikan : SD
 Pekerjaan : Jual Sendor
 Agama : Kristen
 Alamat : Desa Sitorang II
- 61 *Nama : M. PANJAITAN
 Umur : 40 Tahun
 Pendidikan : SMA
 Pekerjaan : Kepala Desa Sitorang I
 Agama : Kristen
 Alamat : Desa Sitorang I
31. Nama : B. NAIBORHU
 Umur : 60 Tahun
 Pendidikan : SD
 Pekerjaan : Petani
 Agama : Kristen
 Alamat : Desa Sitorang 4
32. Nama : NAI ARTA BR TAMPUBOLON
 Umur : 60 Tahun
 Pendidikan : SD
 Pekerjaan : Kedai
 Agama : Kristen
 Alamat : Desa Sitorang I
33. Nama : A. PAIMA SITORUS
 Umur : 46 Tahun
 Pendidikan : SD
 Pekerjaan : Kedai Kopi
 Agama : Kristen
 Alamat : Desa Sitorang I
34. Nama : ST. A. PANJAITAN
 Umur : 48 Tahun
 Pendidikan : SPMA
 Pekerjaan : Kedai Nasi
 Agama : Kristen
 Alamat : Desa Sitorang I

35. Nama : O. PANJAITAN
 Umur : 52 Tahun
 Pendidikan : SD
 Pekerjaan : Kedai Nasi
 Agama : Kristen
 Alamat : Desa Sitorang I
36. Nama : BAKTIAR PANJAITAN
 Umur : 32 Tahun
 Pendidikan : SMTP
 Pekerjaan : Kedai Nasi
 Agama : Kristen
 Alamat : Desa Sitorang I
37. Nama : SAIDI PANJAITAN
 Umur : 45 Tahun
 Pendidikan : SMTP
 Pekerjaan : Kedai Kopi
 Agama : Kristen
 Alamat : Desa Sitorang I
38. Nama : MANTIGOR BR TAMPUBOLON
 Umur : 33 Tahun
 Pendidikan : SD
 Pekerjaan : Jual Pecal
 Agama : Kristen
 Alamat : Hutagurgur Selatan
39. Nama : NAN TIRAUN BR PANJAITAN
 Umur : 46 Tahun
 Pendidikan : SD
 Pekerjaan : Jual Soto
 Agama : Kristen
 Alamat : Desa Sitorang II
40. Nama : NAI BANUA BR NAIBORHU
 Umur : 44 Tahun
 Pendidikan : SGKP
 Pekerjaan : Jual Soto
 Agama : Kristen
 Alamat : Desa Sitorang I

NAMA-NAMA INFORMAN MAKANAN TAPANULI SELATAN

1. Nama : JAKUASI LUBIS
Umur : 55 Tahun
Pendidikan : Sekolah Zending
Pekerjaan : Veteran
Agama : Islam
Alamat : Sitanggiling Padang Sidempuan Barat.

2. Nama : PARUHUMAN HARAHAHAP
Umur : 46 Tahun
Pendidikan : PGSLP
Pekerjaan : Kasi Kebudayaan
Agama : Islam
Alamat : Jln. Batang Gadis No. 9
Padang Sidempuan

3. Nama : AMINULLAH RAMBE
Umur : 55 Tahun
Pendidikan : SPG
Pekerjaan : Penilik Kebudayaan Padang Sidempuan
Agama : Islam
Alamat : Jalan Sudirman Padang Sidempuan

4. Nama : P. RAMBE
Umur : 60 Tahun
Pendidikan : Sekolah Desa
Pekerjaan : Tukang Roda Pedati
Agama : Islam
Alamat : Saborang Padang Sidempuan Wijk V

5. Nama : **ABSULLAH LUBIS**
 Umur : 56 Tahun
 Pendidikan : Sekolah Agama
 Pekerjaan : Kakandepdikbud Tapanuli Selatan
 Agama : Islam
 Alamat : Wijk V Lorong 2 Padang Sidempuan
6. Nama : **JAPODANG HARAHAHAP**
 Umur : 70 Tahun
 Pendidikan : **PBH 1979**
 Pekerjaan : Tukang Perabot
 Agama : Islam
 Alamat : Wijk V Lorng 2 Padang Sidempuan
7. Nama : **SOLI HARAHAHAP**
 Umur : 70 Tahun
 Pendidikan : Vervolg School
 Pekerjaan : Pensiun Kantor Pos
 Agama : Islam
 Alamat : Wijk V Lorong 2 Padang Sidempuan.
8. Nama : **NURHAYATI SIREGAR**
 Umur : 47 Tahun
 Pendidikan : **SPG**
 Pekerjaan : Guru SD
 Agama : Islam
 Alamat : Jalan Batang Gadis No. 9
 Padang Sedempuan
9. Nama : **MAUM HARAHAHAP**
 Umur : 50 Tahun
 Pendidikan : **PBH**
 Pekerjaan : Bertani
 Agama : Islam
 Alamat : Sitanggiling Padang Sedempuan
 Jln. Batang Gadis
10. Nama : **RIDO HARAHAHAP**
 Umur : 40 Tahun
 Pendidikan : **SPG**
 Pekerjaan : Guru SD
 Agama : Islam
 Alamat : Kampung Losung Padang Sidempuan

11. Nama : MORLIN SIREGAR
Umur : 33 Tahun
Pendidikan : SR
Pekerjaan : Bertani
Agama : Islam
Alamat : Kampung Losung Padang Sidempuan.

12. Nama : PESTI HARAHAHAP
Umur : 22 Tahun
Pendidikan : SPG
Pekerjaan : Guru SD
Agama : Islam
Alamat : Jalan Batang Gadis No. 9
Padang Sidempuan

NAMA–NAMA INFORMAN MAKANAN MELAYU

1. Nama : MADJRUL
Umur : 55 Tahun
Pekerjaan : Ex. Kepala Kantor Direktorat Jenderal
Kebudayaan Kotamadya Medan
Pendidikan : SMP Negeri
Agama : Islam
Alamat : Jalan Seroja II No. 169 Blok 14 Perumnas
Helvetia Medan.

2. Nama : SANIAH
Umur : 24 Tahun
Pekerjaan : Mahasiswa USU
Pendidikan : Sarjana Muda Hukum
Agama : Islam
Alamat : Jalan Dahlia No. 233 Blok 14 Perumnas
Helvetia Medan

3. Nama : ROLIYAH
Umur : 35 Tahun
Pekerjaan : Guru SD Negeri
Pendidikan : SPG
Agama : Islam
Alamat : Jalan Besar Pantai Cermin, Kabupaten
Deli Serdang

4. Nama : M. IDHAM NOEH
 Umur : 34 Tahun
 Pekerjaan : Sekretaris I Koperasi POSKUD Mina S.U.
 Pendidikan : Madrasah Aliyah Negeri
 Agama : Islam
 Alamat : Desa Pantai Cermin Kanan.
5. Nama : SAIYAH
 Umur : 68 Tahun
 Pendidikan : SD
 Pekerjaan : Ibu Rumah Tangga
 Agama : Islam
 Alamat : Desa Citaman, Kecamatan Perbaungan
6. Nama : G E D A H
 Umur : 68 Tahun
 Pendidikan : SD
 Pekerjaan : Ibu Rumah Tangga
 Agama : Islam
 Alamat : Desa Kota Galuh, Kecamatan Perbaungan
7. Nama : JUSMANITA
 Umur : 32 Tahun
 Pendidikan : PGSLP
 Pekerjaan : Guru SMP
 Agama : Islam
 Alamat : Desa Pekan Perbaungan
8. Nama : K A T I K
 Umur : 52 Tahun
 Pendidikan : SD
 Pekerjaan : Wiraswasta
 Agama : Islam
 Alamat : Desa Tangsa Kecamatan Babalan Pangkalan Berandan Kabupaten Langkat.
9. Nama : N U R I S A H
 Umur : 34 Tahun
 Pendidikan : SD
 Pekerjaan : Wiraswasta
 Agama : Islam
 Alamat : Desa Terjun Kecamatan Pantai Cermin

10. **Nama** : **NURHAITI**
Umur : **29 Tahun**
Pendidikan : **SAA**
Pekerjaan : **Pegawai Negeri**
Agama : **Islam**
Alamat : **Jalan Besar Medan = Tanjung Balai (Km 1)**
Tanjung Balai Asahan.

