



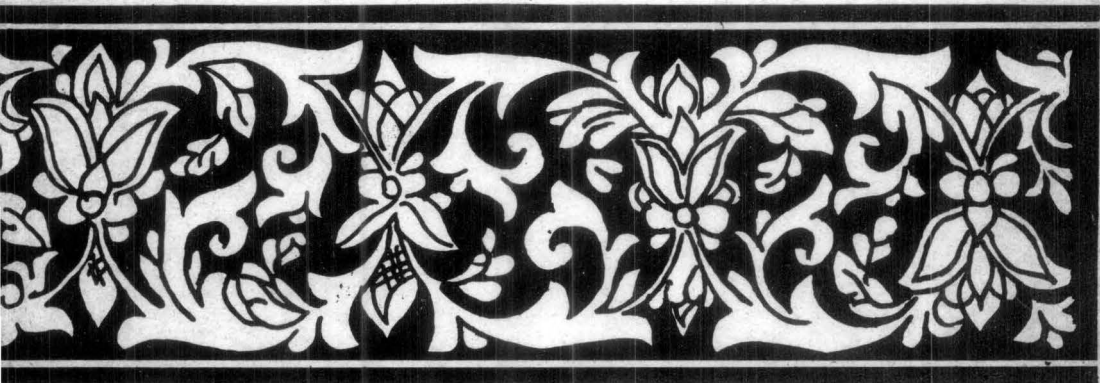
**DAPUR DAN ALAT-ALAT TRADISIONAL
DAERAH SUMATERA BARAT**



DEPARTEMEN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN



DAPUR DAN ALAT-ALAT TRADISIONAL DAERAH SUMATERA BARAT



DEPARTEMEN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN

KATA PENGANTAR

Tujuan Proyek Inventarisasi dan Dokumentasi Kebudayaan Daerah (IDKD) adalah menggali nilai-nilai luhur budaya bangsa dalam rangka memperkuat penghayatan dan pengamalan Pancasila demi tercapainya ketahanan nasional di bidang sosial budaya. Untuk mencapai tujuan itu, diperlukan penyebarluasan buku-buku yang memuat berbagai macam aspek kebudayaan daerah. Pencetakan naskah yang berjudul *Dapur dan Alat-alat Memasak Tradisional Daerah Sumatera Barat* ini, yang dilakukan oleh IDKD Daerah, adalah usaha untuk mencapai tujuan di atas.

Tersedianya buku tentang Dapur dan Alat-alat Memasak Tradisional daerah ini adalah berkat kerjasama yang baik antar berbagai pihak, baik instansi maupun perorangan, seperti Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional, Pimpinan dan Staf Proyek IDKD baik Daerah maupun Pusat, Pemerintah Daerah, Kantor Wilayah Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Perguruan Tinggi, dan para peneliti/penulis itu sendiri.

Kiranya perlu diketahui bahwa buku ini belum merupakan suatu hasil penelitian yang mendalam, tetapi baru pada tahap pencatatan yang diharapkan dapat disempurnakan pada waktu-waktu mendatang. Oleh karena itu, kami selalu menerima kritik yang sifatnya membangun.

Akhirnya, kepada semua pihak yang memungkinkan terbitnya buku ini, kami ucapkan terima kasih yang tak terhingga.

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

Jakarta, Juni 1989
Pemimpin Proyek Inventarisasi dan
Dokumentasi Kebudayaan Daerah,

Drs. I.G.N. Arinton Pudja
NIP. 030 104 524

SAMBUTAN DIREKTUR JENDERAL KEBUDAYAAN DEPARTEMEN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN

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

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

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

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

Jakarta, Agustus 1989
Direktur Jenderal Kebudayaan

Drs. GBPH. Poeger
NIP. 130 204 562

DAFTAR ISI

Kata Pengantar	i
Sambutan Direktur Jenderal Kebudayaan	ii
Bab I Pendahuluan	1
A. Latar Belakang	1
B. Masalah	1
C. Tujuan	1
D. Ruang Lingkup	2
E. Pertanggungjawaban	2
BAB II Daerah Penelitian dan Gambaran Umum Dapur Tradisional	3
I. Identifikasi Daerah Penelitian	3
A. Desa Koto Gadang	4
1. Lokasi dan Lingkungan Alam	4
2. Pola Pemukiman	5
3. Penduduk dan Mata Pencaharian	5
4. Pendidikan	6
5. Sistem Kemasyarakatan dan Keke- rabatan	6
6. Sistem Kepercayaan	6
7. Bahasa dan Kesenian	7
B. Desa Lubuk Napa	7
1. Lokasi dan Lingkungan Alam	7
2. Penduduk dan Mata Pencaharian	7
3. Pendidikan	8
4. Pola Pemukiman	8
5. Sistem Keekerabatan dan Kemasya- rakatan	9
6. Sistem Kepercayaan	9
C. Kelurahan Kampung Jua	10
1. Lokasi dan Lingkungan Alam	10
2. Penduduk dan Mata Pencaharian	10
3. Pendidikan	10
4. Pola Pemukiman	11

5.	Sistem Kekerabatan.....	11
6.	Sistem Kepercayaan	11
7.	Bahasa dan Kesenian	11
II.	Tipe Dapur Menurut Kebudayaan Minangkabau	12
III.	Arti Dapur Menurut Kebudayaan Minangkabau	13
IV.	Fungsi Dapur Menurut Kebudayaan Minangkabau	13
V.	Unsur-unsur Baru Dalam Dapur Tradisional .	14
BAB III	Dapur Tradisional dan Lingkungan Hidup.	16
I.	Lokasi Dapur dan Lingkungan Pekarangan ..	16
II.	Lokasi Dapur dan Tempat Tinggal.....	18
III.	Tata Ruang Dapur Tradisional.....	23
IV.	Air dan Sampah Buangan Dapur	33
V.	Tempat Mencuci dan Mengeringkan	34
BAB IV	Macam Tungku Tradisional dan Bahan Bakarnya	36
A.	Desa Koto Gadang	36
1.	Nama dan Arti Tungku	36
2.	Bahan Baku Tungku dan Cara Pembuatannya.....	36
3.	Letak Tungku di dalam Dapur.....	40
4.	Kepercayaan, Pantangan dan Penangkal Sehubungan dengan Tungku	40
5.	Bahan Bakar yang Digunakan dan Jumlah Pemakaiannya.....	41
6.	Cara memperoleh, Mengeringkan dan Menyimpan Bahan Bakar.....	42
7.	Pengetahuan Lokal Sehubungan dengan Keselamatan Tungku.....	43
8.	Pengetahuan Lokal Mengenai Pemanfaatan Limbah Tungku	44
B.	Desa Lubuk Napa	44
1.	Nama dan Arti Tungku Dalam Bahasa Lokal.....	45
2.	Bahan Baku Tungku dan Cara Pembuatannya.....	45

3.	Letak Tungku di dalam Dapur.....	46
4.	Kepercayaan, Pantangan dan Penangkal sehubungan dengan Tungku.....	47
5.	Bahan Bakar yang digunakan dan Jumlah Pemakaiannya.....	48
6.	Cara Memperoleh, Mengeringkan, dan Menyimpan Bahan Bakar.....	49
7.	Pengetahuan Lokal sehubungan dengan Keselamatan Bahan Bakar.....	50
8.	Pengetahuan Lokal Mengenai Pemanfaatan Limbah Tungku.....	50
C.	Kelurahan Kampung Jua.....	51
1.	Nama dan Arti Tungku.....	51
2.	Bahan Baku Tungku dan Cara Pembuatannya.....	51
3.	Letak Tungku di dalam Dapur.....	53
4.	Kepercayaan, Pantangan dan Penangkal sehubungan dengan Tungku.....	53
5.	Bahan Bakar yang Digunakan dan Jumlah pemakaiannya.....	54
6.	Cara Memperoleh, Mengeringkan dan Menyimpan Bahan Bakar.....	55
7.	Pengetahuan Lokal Sehubungan dengan Keselamatan Tungku.....	55
8.	Pengetahuan Lokal Mengenai Pemanfaatan Limbah Tungku.....	55

BAB V	Alat-alat Memasak Tradisional Daerah Sumatera Barat.....	58
1.	Nama Alat-alat Memasak.....	58
2.	Perlengkapan untuk Memasak.....	69
3.	Wadah yang Berhubungan dengan Kegiatan Memasak.....	72
4.	Perlengkapan Dapur yang Erat Hubungannya dengan Kegiatan Memasak.....	75
5.	Cara Memperoleh.....	76
6.	Cara Memakai, Membersihkan, Menyimpan dan Memperbaiki.....	77
7.	Cara Memanfaatkan Setelah Tidak Terpakai Lagi.....	81

8.	Kepercayaan, Pantangan dan Penangkal sehubungan dengan Alat Dapur.....	82
BAB VI	Kegiatan Dalam Dapur Tradisional	84
1.	Kegiatan Sehari-hari	84
2.	Kegiatan Diwaktu-waktu Tertentu	85
3.	Kegiatan Luar Biasa dan Upacara Tertentu ..	86
BAB VII	Pengrajin Alat Memasak Tradisional	89
1.	Macam Kerajinan Alat Memasak Tradisional	89
a.	Tembikar.....	89
b.	Anyaman.....	90
c.	Kerajinan Besi dan Tembaga	91
d.	Kerajinan Seng	92
2.	Potensi Pengrajin Alat Memasak Tradisio- nal Serta Jenis Alat yang Dihasilkan	93
a.	Kerajinan Tembikar.....	95
b.	Kerajinan Anyaman.....	95
c.	Kerajinan Besi dan Tembaga	95
d.	Kerajinan Kayu.....	96
e.	Kerajinan Seng	96
f.	Kerajinan Batu	96
BAB VIII	Dapur Tradisional dan Nilai Budaya	97
1.	Pengetahuan Lokal dalam Membangun Dapur	97
2.	Kepercayaan, Pantangan, dan Penangkal Se- hubungan dengan Dapur.	98
3.	Ungkapan-ungkapan, Perumpamaan dan bahasa Sehubungan dengan Dapur.....	99
4.	Upacara dan Makna yang Berkaitan Dengan Dapur	105
	Kesimpulan dan implikasi terhadap kehidupan lain	107
	Daftar Kepustakaan.....	113
	Peta Propinsi Sumatera Barat	116
	Peta Desa Koto Gadang.....	117
	Peta Desa Lubuk Napa	118
	Peta Kelurahan Kampung Jua	119

BAB I

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Di dalam kehidupannya manusia mempunyai kebutuhan yang bersumber dari dorongan alamiah yang ia miliki, yaitu dalam bentuk mengembangkan dan mempertahankan diri. Dorongan ini menjadi motivasi bagi setiap tingkah laku seseorang yang terlihat dalam aktivitas untuk mencapai tujuannya.

Untuk mencapai tujuan hingga terpenuhi kebutuhannya, manusia memerlukan perangkat peralatan serta cara penggunaannya guna menyambung keterbatasannya.

Dapur Dan Alat-alat Memasak Tradisional merupakan warisan pengetahuan, daya cipta, keterampilan dan teknologi yang sudah dikembangkan oleh masyarakat suku bangsa di seluruh Indonesia, dan hal ini merupakan unsur kebudayaan daerah yang perlu dikaji dan dipahami.

B. MASALAH

Dapur dan Alat-alat Memasak Tradisional daerah Sumatera Barat belum banyak yang diketahui secara cermat dan tepat, terutama tentang arti dan fungsi dapur dalam kebudayaan daerah Sumatera Barat. Juga belum diketahui data yang akurat tentang pengetahuan lokal dibidang teknologi pembuatan tungku dan penggunaan tungku tradisional beserta alat-alat pemenuhan kebutuhan makan dan minum, sebagai salah satu potensi budaya bangsa yang dapat dipakai sebagai modal pengembangan kebudayaan Nasional pada umumnya dan kebudayaan daerah Sumatera Barat khususnya.

C. TUJUAN

Tujuan mengadakan inventarisasi dan dokumentasi adalah untuk mendapatkan informasi yang benar tentang arti dan fungsi dapur dalam kebudayaan daerah Sumatera Barat.

Selanjutnya untuk mendapatkan data yang akurat tentang pengetahuan lokal di bidang teknologi produksi sarana dan alat-alat pemenuhan kebutuhan makan dan minum.

Tujuan selanjutnya adalah untuk mencatat dan merekam salah satu potensi budaya bangsa sebagai modal pengembangan lebih lanjut.

Kemudian semua hasil inventarisasi dan dokumentasi tadi berguna untuk dikembangkan sebagai materi dasar Pendidikan dan Pengajaran dalam rangka sosialisasi nilai-nilai budaya.

D. RUANG LINGKUP

Ruang lingkup mencakup dua hal, yaitu materi penelitian dan operasional. Ruang lingkup materi meliputi berkembangnya budaya dapur dan penggunaan alat-alat dapur untuk mengubah bahan makanan dan minuman mentah menjadi bahan yang dapat dimakan dan diminum berdasarkan pengetahuan kebudayaan setempat.

Dapur tradisional yang diteliti meliputi letak dapur, bentuk dan susunan ruangan serta arti dan fungsi dapur dalam kebudayaan setempat. Begitu pula alat-alat yang digunakan untuk berbagai keperluan dalam kegiatan yang dilakukan di dapur serta cara pemakaiannya, termasuk tungku-tungku tradisional beserta bahan baku yang dikenal dan terdapat di daerah Sumatera Barat. Demikian pula nilai-nilai budaya yang melatarbelakangi perilaku pemanfaatan dan perlakuan terhadap dapur tradisional daerah Sumatera Barat, termasuk ruang lingkup penelitian.

Penelitian mengambil daerah operasional pada tiga lokasi yaitu :

1. Desa Koto Gadang, Kecamatan Tanjung Raya, Maninjau, Kabupaten Agam.
2. Desa Lubuk Napa, Kecamatan 2 x 11 Enam Lingkung, Kabupaten Padang Pariaman.
3. Kelurahan Kampung Jua, Kecamatan Lubuk Begalung, Kotamadya Padang.

Alasan dipilihnya ketiga lokasi tersebut adalah dimaksudkan agar dapat mewakili tiga tipe atau tiga sub kultur daerah Sumatera Barat, yakni sub kultur Darek, sub kultur Ikua Darek Kapalo Rantau atau peralihan dan sub kultur Pesisir atau Rantau.

E PERTANGGUNG JAWABAN PENELITIAN

Dalam melaksanakan kegiatan dilakukan tahap persiapan, tahap pengumpulan data, tahap pengolahan data, penulisan laporan, editing dan perbanyak naskah.

BAB II

DAERAH PENELITIAN DAN GAMBARAN UMUM DAPUR TRADISIONAL

I. IDENTIFIKASI DAERAH PENELITIAN

Provinsi Sumatera Barat secara geografis memanjang dari Barat Laut ke Tenggara di pesisir Barat pulau Sumatera sepanjang lebih kurang 200 mil. Dari pesisir Barat sampai ke perbatasan Provinsi Riau melebar sepanjang lebih kurang 100 mil.

Secara astronomis daerah ini terletak dalam kawasan garis $00^{\circ} 55'$ Lintang Utara sampai dengan $02^{\circ} 35'$ Lintang Selatan, dan garis bujur $99^{\circ} 10'$ Bujur Timur sampai dengan $101^{\circ} 55'$ Bujur Barat, tidak termasuk kepulauan Mentawai.

Secara administratif provinsi Sumatera Barat terdiri dari 8 Kabupaten dan 6 Kotamadya. Delapan kabupaten itu adalah Kabupaten Agam, Lima Puluh Kota, Pasaman, Padang Pariaman, Pesisir Selatan, Solok, Sawahlunto Sijunjung dan Tanah Datar. Kotamadya adalah Padang, Bukittinggi, Padang Panjang, Payakumbuh, Solok dan Sawahlunto.

Secara tradisional Kabupaten Tanah Datar, Kabupaten Agam dan Kabupaten Lima Puluh kota dianggap sebagai daerah asal orang Minangkabau. Dalam administratif wilayah Minangkabau dahulu, ketiga kabupaten tersebut disebut *Darek* atau Darat. Darek sebagai daerah asal orang Minangkabau terdiri atas tiga *luak* yaitu luak Agam, luak Tanah Datar dan luak Limo Puluh Kota. Di luar daerah Darek secara tradisional, daerah itu disebut "*Rantau*". Dengan demikian Kabupaten Solok, Kabupaten Sawahlunto Sijunjung, Kabupaten Pasaman, Kabupaten Padang Pariaman, Kabupaten Pesisir Selatan terletak di daerah Rantau. Secara tradisional Rantau berperan sebagai "pintu gerbang" dari daerah Darek.

Morfologi atau bentuk dan keadaan fisik permukaan bumi Sumatera Barat sebagian besar terdiri dari tanah pegunungan bukit barisan yang membujur dari Barat Laut ke Tenggara Bukit barisan yang melintasi Provinsi Sumatera Barat pada beberapa tempat menjorok sampai ke pantai Barat Sumatera Barat antara lain pada pesisir Barat pantai kota Padang dan beberapa tempat di pesisir pantai Kabupaten Pesisir Selatan. Oleh karena itu daerah yang terletak antara bukit barisan dengan pantai Barat Sumatera Barat relatif sempit.

Daerah ini banyak ditumbuhi oleh pohon kelapa dan rumbia. Secara tradisional daerah ini termasuk daerah rantau. Pada bukit barisan yang melintasi Provinsi Sumatera Barat terdapat gunung Merapi, Singgalang, Sago dan Talang. Daerah-daerah yang terletak di sekitar gunung-gunung itulah yang disebut daerah "Darek".

Berdasarkan pembagian tersebut di atas, maka desa dan kelurahan yang menjadi daerah penelitian adalah sebagai berikut :

- A. Desa Koto Gadang, yang terletak di Kecamatan Tanjung Raya, Kabupaten Agam, secara tradisional terletak di daerah darek.
- B. Desa Lubuk Napa, yang terletak di Kecamatan 2 x 11 Enam Lingkungan, Kabupaten Padang Pariaman, terletak di daerah peralihan antara Darek dan Rantau.
- C. Kelurahan Kampung Jua, di Kecamatan Lubuk Begalung, Kotamadya Padang, secara tradisional terletak di daerah Rantau.

A. DESA KOTO GADANG

1. Lokasi Dan Lingkungan Alam

Desa Koto Gadang, semula termasuk nagari Sungai Jawi. Desa dalam satu nagari di Minangkabau merupakan satu kesatuan adat, dimana di antara penduduknya mempunyai hubungan geneologis



Daerah persawahan di desa Koto Gadang

Desa ini terletak lebih kurang 4 km arah Barat Maninjau, ibu Kecamatan Tanjung Raya, dan lebih kurang 50 km arah Barat ibu Kabupaten Agam yaitu Bukittinggi. Desa Koto Gadang adalah daerah yang subur dengan curah hujan yang cukup sepanjang tahun.

Daerah persawahan di samping ditanami padi juga ditanami kacang kedele, jagung, ubi rambat, kacang tanah, lada dan bawang merah. Di pekarangan rumah pada umumnya ditanami pohon kelapa, rambutan, mangga, durian, jambu dan kayu manis. Selain itu juga ditanami ubi kayu, sayur-sayuran, pepaya dan sebagainya.

Seperti desa-desa lainnya di Sumatera Barat di desa Kota Gadang penduduk juga memelihara kerbau dan sapi yang dimanfaatkan untuk membajak sawah. Ayam dan itik juga mereka pelihara untuk memperoleh telur dan dagingnya. Semua usaha peternakan itu mereka lakukan sebagai usaha sampingan.

Danau Maninjau yang terkenal, di tepi desa Koto Gadang menghasilkan berbagai jenis ikan air tawar seperti kailan, paweh, rinuak, mujair dan bada. Namun jenis ikan Danau Maninjau yang terkenal di luar daerahnya adalah rinuak.

2. Pola Pemukiman Penduduk

Pola pemukiman penduduk desa Koto Gadang merupakan pola pemukiman yang mengelompok. Beberapa rumah penduduk mengelompok di sepanjang jalan yang melintasi desa tersebut dari Barat ke Timur. Pemukiman yang terdapat agak jauh dari jalan, mengelompok seolah-olah membentuk suatu kompleks dan di sana terdapat surau atau langgar dan tebat atau kolam ikan.

Jenis rumah tempat tinggal di desa Koto Gadang disebut *Basimajolelo* dan *Basimajokayo*. *Basimajolelo* adalah cara mendirikan rumah yang susunan ruangan maupun bangunan dan letaknya tidak menurut ketentuan adat tetapi menurut selera dan keinginan orang yang mendirikannya. Sedangkan *Basimajokayo* adalah rumah yang letak, tata ruang serta pendiriannya mengikuti ketentuan adat. Pada umumnya bangunan rumah di desa Koto Gadang masih mengikuti tradisi *Basimajokayo*.

3. Penduduk Dan Mata Pencaharian

Jumlah penduduk desa Koto Gadang adalah 2.346 jiwa, terdiri dari 937 orang laki-laki dan 1.409 orang perempuan.

Mata pencaharian penduduk umumnya bertani karena areal tanah yang relatif luas, yaitu 175 Ha, namun yang dikerjakan

untuk sawah hanya seluas 3,75 Ha. Di samping bertani menangkap ikan juga merupakan mata pencaharian yang utama. Mata pencaharian pokok lainnya adalah sebagai pegawai dan tukang. Pada umumnya hasil pertanian dan peternakan dijual ke pasar-pasar antar pekan yang ada di sekitar desa.

Peralatan pertanian, pertukangan dan perikanan masih menggunakan alat-alat sederhana. Satu-satunya alat pertanian modern yang dijumpai di desa itu adalah mesin penggilingan padi atau huller. Dengan adanya PLTA Maninjau, maka desa Koto Gadang telah dialiri listrik. Hampir disetiap rumah kita temui alat-alat elektronik seperti radio, tape, televisi dan lain-lain.

4. Pendidikan

Di bidang pendidikan desa Koto Gadang termasuk maju karena adanya sarana pendidikan berupa gedung-gedung sekolah negeri dan swasta serta banyaknya surau yang merupakan lembaga pendidikan agama. Walaupun pendidikan agama sangat berpengaruh bagi anak didik di desa ini, namun mereka juga sangat terbuka menerima pendidikan umum. Meskipun di desa ini hanya terdapat 2 SD Negeri, 2 SD Inpres dan 2 Madrasah, pendidikan anak-anak di desa ini tidak hanya terbatas hingga SD atau Madrasah saja. Para orang tua akan mengirim anaknya kejenjang pendidikan yang lebih lanjut ke ibu kecamatan, ibu kabupaten dan ibukota provinsi bahkan ke luar provinsi Sumatera Barat, terutama ke pulau Jawa.

5. Sistem Kemasyarakatan Dan Kekerabatan

Sistem kekerabatan penduduk Koto Gadang sama dengan penduduk Sumatera Barat pada umumnya. Sistem ini bersumber dari sistem Laras Koto Piliang dan sistem Laras Bodi Caniago, yang diciptakan oleh dua tokoh legendaris Minangkabau yang bernama Datuk Ketumanggungan dan Datuk Parpatih Nan Sabatang.

Pada umumnya penduduk Koto Gadang mempunyai hubungan genealogis, teritorial dan adat - istiadat. Mereka itu hidup merupakan kelompok-kelompok suku seperti Koto, Piliang, Caniago, Jambak, Melayu dan Guci. Dalam perkawinan menurut adat, orang yang satu suku tidak dibolehkan kawin, lebih-lebih lagi bagi orang orang satu suku yang berada di bawah pimpinan seorang penghulu.

6. Sistem Kepercayaan

Penduduk Koto Gadang adalah penganut agama Islam yang taat. Syariat dan ibadah agama benar-benar dijalankan menurut semestinya. Di desa ini ada 2 buah mesjid dan 10 buah surau

atau langgar. Namun demikian dalam melaksanakan upacara doa masih sering disertai dengan pembakaran kemenyan dan gaharu. Juga waktu membangun rumah, pada tiang utama yang dalam bahasa Minangkabau disebut *tonggak tuo*, digantungkan botol berisi air raksa, tahi besi dan timah serta diberi kain berwarna kuning. Pekerjaan ini disebut "*maisi tonggak tuo*". Rumah yang dibangun itu tidak boleh menghadap ke gunung, sebab hal ini akan membawa akibat pada penghuni rumah misalnya menderita sakit, gila atau selalu bertengkar.

7. Bahasa Dan Kesenian

Bahasa sehari-hari sebagai alat komunikasi adalah bahasa Minangkabau yang diperkaya dengan istilah dan dialek nagari di mana desa Koto Gadang terletak. Pada umumnya penduduk mengerti bahasa Indonesia, di samping bahasa Minangkabau.

Kesenian yang dijumpai di desa ini antara lain *randai*, *silat*, *pupuik*, *saluang*, *mong-mongan* dan *telempong*. Acara kesenian ini diadakan pada waktu upacara atau perayaan dan pada hari besar. Pada waktu mengarak pengantin selalu diiringi dengan alat musik *telempong* dan *mong-mongan*. *Mong-mongan* ini dimainkan oleh wanita.

B. DESA LUBUK NAPA

1. Lokasi Dan Lingkungan Alam

Desa Lubuk Napa terletak di kenagarian Anduring, Kecamatan 2 x 11 Enam Lingkung, Kabupaten Padang Pariaman. Luas desa ini lebih kurang 2 km² dengan jarak 21 km dari ibu kecamatan Kayu Tanam, 50 km dari ibu kabupaten Pariaman dan 58 km dari ibukota provinsi Padang.

Desa ini subur karena curah hujan yang cukup tinggi. Di sebelah Timur membentang gugusan perbukitan yang menghasilkan kayu, damar dan rotan. Di bahagian sebelah Barat dan pertengahan desa terbentang persawahan yang ditanami padi dan palawija. Bertani merupakan mata pencaharian utama penduduk desa Lubuk Napa.

2. Penduduk Dan Mata Pencaharian

Penduduk desa Lubuk Napa berasal dari kenagarian Batipuh, Kabupaten Tanah Datar, yang mulai mendiami desa ini sekitar tahun 1800. Penduduknya berjumlah 1.134 orang yang terdiri dari 522 orang laki-laki dan 612 orang perempuan.

Sebahagian besar penduduk bekerja di bidang pertanian

dan peternakan. Mereka bekerja mengolah sawah dan ladang kepunyaan sendiri, tanah pusaka atau tanah orang lain. Pada umumnya padi dipanen 2 kali setahun, karena telah memakai bibit unggul, pemupukan dan sistem irigasi yang memadai. Di samping itu penduduk juga bekerja sebagai tukang, pedagang, pegawai dan ABRI.



Kantor Perwakilan Kecamatan

2 x 11 Enam Lingkung

3. Pendidikan

Di desa Lubuk Napa ada SD dan Madrasah Tsanawiyah. Untuk melanjutkan pendidikan kejenjang yang lebih tinggi harus bersekolah ke luar desa seperti ke Kayu Tanam, Sicincin, Pariaman atau ke Padang.

4. Pola Pemukiman

Rumah penduduk biasanya didirikan di atas tanah pusaka milik kaum disepanjang jalan desa, sehingga memudahkan mereka untuk membawa hasil pertanian. Pada perumahan disepanjang jalan desa itu terdapat kelompok-kelompok rumah milik satu kaum atau satu suku tertentu. Masing-masing anggota keluarga suatu kaum biasanya mendirikan rumah di atas tanah pusaka kaumnya.

5. Sistem Kekerabatan Dan Kemasyarakatan

Sistem kekerabatan yang berlaku di desa Lubuk Napa sama dengan sistem kekerabatan yang berlaku di desa-desa lainnya di Sumatera Barat, yaitu menganut sistem Matrilineal. Seorang anak masuk suku atau kaum ibunya.

Ayah berada di luar keluarga istrinya. Sistem kekerabatan seperti ini menyebabkan anak-anak lebih merasa dekat dan berintegrasi dengan kaum ibunya.

Kesatuan keluarga yang terkecil dalam masyarakat Lubuk Napa khususnya dan Minangkabau umumnya disebut keluarga, yang terdiri dari nenek, anak-anak serta cucunya. Mereka mendiami suatu "rumah gadang". Namun dalam perkembangan dewasa ini "keluarga batih" makin memperlihatkan peranannya sebagai keluarga kecil. Kelompok yang lebih besar disebut kaum atau *paruik* yaitu gabungan beberapa keluarga. Kumpulan paruik membentuk suku dan kumpulan suku membentuk kampung. Suku merupakan satu kesatuan genealogis yang homogen yang dipimpin oleh seorang penghulu atau penghulu andiko. Penghulu bertanggung jawab sepanjang adat terhadap sukunya.

Di desa Lubuk Napa terdapat 4 suku, yaitu suku Sikumbang, suku Tanjung, suku Koto dan suku Jambak.

Pengangkatan penghulu dari suku berdasarkan Kelarasan Bodi Caniago dan kelarasan Koto Piliang. Pada Sistem Kelarasan Bodi Caniago jabatan penghulu bergilir di antara penghulu yang ada disatu suku. Sedangkan pada sistem Kelarasan Koto Piliang, penghulu kepala suku atau penghulu pucuk berasal dari suatu kaum yang dianggap sebagai orang yang mendirikan suatu kampung atau nagari. Jabatan penghulu pucuk dipergilirkan dalam satu kaum tertentu.

6. Sistem Kepercayaan

Pada umumnya penduduk Napa beragama Islam dan sangat dominan dalam kehidupan sehari-hari. Namun di antara mereka masih banyak yang percaya akan adanya hantu-hantu jahat, makhluk halus yang mendatangkan bencana dan kekuatan gaib lainnya serta dapat mempengaruhi hidup mereka. Mereka masih mempercayai adanya tempat-tempat keramat, yang sering dikunjungi untuk meminta berkah dan obat-obatan untuk menolak marabahaya. Penduduk sering minta bantuan dukun yang dapat melakukan upacara tolak bala, minta hujan, menangkal hari dan turun ke sawah.

C. KELURAHAN KAMPUNG JUA

1. Lokasi dan Lingkungan

Kelurahan Kampung Jua terletak di Kecamatan Lubuk Begalung Kotamadya Padang ± 2 km dari ibu kecamatan arah ke Selatan dan ± 5 km dari pusat kota Padang arah ke Timur.

Daerahnya merupakan dataran rendah ± 2 km dari permukaan laut dan dibahagian Selatan adalah daerah perbukitan. Tanahnya cukup subur dengan curah hujan rata-rata 350 mm pertahun dan iklimnya cukup panas $\pm 32^{\circ}$ C. Luasnya ± 3 km², di dataran rendah terhampar lahan persawahan seluas ± 92 Ha dan ladang ± 60 Ha, daerah pemukiman ± 20 Ha serta dibeberapa tempat ditemui kolam ikan seluas 2 Ha. Sawah diari dengan sistem irigasi teknis, setengah teknis, dan irigasi tradisional serta sawah tadah hujan. Di samping padi juga ditanam palawija, kacang tanah dan kacang kedele. Penduduk juga memelihara ternak sebagai usaha sampingan.

2. Penduduk dan Mata Pencaharian

Penduduk Kampung Jua berasal dari Kelurahan Taratak disebelah Timur dengan jumlah 2.742. Sebahagian besar bekerja sebagai petani yang menggarap tanah milik sendiri, tanah pusaka ataupun milik orang lain. Sebahagian lagi bekerja sebagai buruh angkat di pelabuhan Teluk Bayur ± 5 km dari desa mereka atau sebagai buruh di pabrik pengolahan karet, pengolahan *manau* atau rotan yang cuma 2 km dari desa. Selain dari itu juga ada yang berdagang kecil-kecilan. Menjadi pegawai negeri mulanya hanya merupakan penghasilan tambahan, namun karena kemajuan dunia pendidikan akhirnya jumlah ini makin meningkat.

3. Pendidikan

Bila dibandingkan dengan kelurahan lain di Kecamatan Lubuk Begalung, pendidikan penduduk daerah ini relatif rendah. Sebahagian besar penduduk hanya berpendidikan SD. Dewasa ini ada kecenderungan meningkat untuk melanjutkan pendidikan ke SLTP dan SLTA serta Perguruan Tinggi. Sarana pendidikan yang ada di daerah Kampung Jua hanya SD sebanyak 2 unit.

4. Pola Pemukiman

Pada umumnya pola pemukiman mengelompok di antara satu suku. Pemukiman suku Caniago terdapat di Gugusan Pulau. Pada pola pemukiman mengelompok ini rumah penduduk menghadap ke batang air atau ke persawahan. Pemukiman suku Tanjung, suku Melayu, suku Jambak dan suku Koto berjejer disepanjang jalan kelurahan serta menghadap ke jalan. Jalan ini adalah satu-satunya jalan yang menghubungkan Kampung Jua dengan daerah lain dan pusat kota. Kelurahan ini juga dilintasi oleh jalan kereta api yang khusus membawa semen dari Indarung ke Teluk Bayur. Sebagaimana lazimnya kantor kelurahan, mesjid dan sekolah terletak di pinggir jalan.

5. Sistem Kekerabatan

Garis keturunan didasarkan kepada garis matrilineal, ayah berada di luar kaum keluarga isteri. Kekuasaan dalam keluarga atau kaum dipegang oleh mamak atau keluarga dari ibu atau nenek perempuan.

6. Sistem Kepercayaan

Penduduk Kelurahan Kampung Jua adalah penganut agama Islam yang taat, syariat dan ibadah benar-benar dilaksanakan dalam kehidupan sehari-hari. Mesjid dan surau merupakan pusat kegiatan kehidupan beragama. Namun demikian dalam praktek kehidupan masih diwarnai oleh berbagai kepercayaan lama yang tidak sesuai dengan ajaran Islam. Di antara penduduk masih percaya pada tempat-tempat keramat. Dukun masih memegang peranan dalam mengobati penyakit fisik maupun mental, walaupun kebanyakan mantera berasal dari ayat Al-Quran.

7. Bahasa dan Kesenian

Bahasa sehari-hari adalah bahasa Minangkabau yang diwarnai oleh dialek daerah ini. Pada umumnya masyarakat dapat memahami bahasa Indonesia secara pasif.

Kesenian tradisional yang masih hidup pada saat ini adalah silat, randai dan talempong yang diiringi oleh *pupuik sarunai*.

Rebana dan Kasidah adalah kesenian yang telah mendapat pengaruh agama Islam.

II. TIPE DAPUR MENURUT KEBUDAYAAN MINANGKABAU

Pada umumnya bentuk dapur tradisional di desa Koto Gadang, Lubuk Napa dan Kelurahan Kampung Jua hampir sama dengan variasi yang tidak menyolok. Dapur merupakan bangunan tempat mengolah makanan yang terletak di belakang rumah dan kebanyakan bersatu dengan rumah. Di desa Koto Gadang dapur merupakan ruangan empat persegi panjang, tetapi di Kelurahan Kampung Jua di samping empat persegi panjang juga ada yang bujur sangkar. Pada yang empat persegi panjang, biasanya yang dikatakan panjang di sini adalah sama dengan ukuran lebar rumah terutama pada rumah batu. Pada rumah panggung, rumah gadang, yang dikatakan panjang itu adalah sejajar dengan panjang rumah. Khusus di Kampung Jua ada dapur yang terletak di samping, tetapi agak ke belakang rumah namun satu atap dengan rumah. Dapur sementara biasanya didirikan untuk membantu dapur yang sebenarnya pada waktu mengadakan pesta atau kenduri, biasanya dibuat di luar rumah, di samping bahagian belakang rumah. Pada ketiga daerah umumnya terdapat dua macam lantai dapur yaitu sejajar dengan lantai rumah atau sedikit lebih rendah dari lantai rumah. Di desa Koto Gadang pembuatan dapur memakai bermacam bahan menurut bangunan rumah. Bagi rumah permanen atau rumah tembok, dapurnya terbuat dari batu bata, semen dan pasir. Sedangkan pada rumah panggung bahan lantai dan dindingnya adalah papan dan ada pula yang dindingnya dari *tadia* yaitu bambu yang dianyam, serta tungku terbuat dari tanah.

Di Kelurahan Kampung Jua bervariasi, lantai rumah papan tetapi lantai dapur dan tungku terbuat dari batu bata. Pada rumah gadang atau rumah panggung di samping dapurnya berlantai papan, juga ada yang berlantai *palupuah* yaitu bambu yang dipecah memanjang namun tidak terpisah satu sama lain. Lantai tungku yang terbuat dari tanah yang ditumpuk berbentuk empat persegi panjang dan diberi parit batu mulai dari permukaan tanah sejajar dengan lantai dapur yang tingginya $\pm 1 - 1\frac{1}{2}$ m.

Dalam ruangan dapur terdapat tungku, tempat menyimpan alat memasak, bahan makanan dan bahan bakar. Pada rumah gadang yang menggunakan bahan bakar kayu biasanya terdapat *salayan* tempat menyimpan dan mengeringkan kayu. Sedangkan *salayan* buat menyimpan

pan alat-alat memasak dan pecah belah disebut *salayan pinggan*. Untuk menyimpan bahan makanan umumnya sudah memakai lemari yang lazim disebut "*lamari dapua*". Di samping itu pada rumah gadang juga terdapat bilik dapur yang biasanya ditempati oleh nenek laki-laki dan perempuan, karena bilik atau kamar yang ada di rumah gadang ditempati oleh anak perempuan dan menantu. Pada rumah batu atau rumah kayu biasanya juga dibuat semacam bilik dapur, tetapi letaknya di samping ruangan dapur, bukan pada ruangan dapur. Karena kemajuan ada kecenderungan anak perempuan yang sudah bersuami membuat rumah baru, sehingga bilik dapur sudah kehilangan fungsinya. Kini sering dijadikan tempat menyimpan barang bekas semacam gudang.

III. ARTI DAPUR MENURUT KEBUDAYAAN MINANG

Di desa Koto Gadang, Lubuk Napa dan Kampung Jua "dapur" disebut dengan istilah "dapua".

Dalam kehidupan masyarakat dan rumah tangga, dapur mempunyai arti yang luas. Bila seorang anak gadis akan dikawinkan yang selalu menjadi ukuran, apakah ia sudah pandai memasak. Sangatlah hina rasanya bagi keluarga gadis kalau anaknya dikatakan tidak pandai memasak. Kerapian dapur dan kelezatan makanan dan minuman yang dihidangkannya akan mengangkat derajat seorang wanita. Dalam bahasa daerah diungkapkan "*apo nan kadiambiak, mamasak sajo ndak pandai*" artinya apa yang akan jadi daya tarik bagi suami, memasak saja isteri tidak pandai.

Wanita sebagai isteri dan ibu rumah tangga, perlu mempunyai keterampilan memasak demi kelangsungan rumah tangganya.

Dapur juga punya arti derajat kemampuan ekonomi suatu keluarga. Dalam ungkapan sering disebut "*dapuanyo indak barasok*" artinya dapur tidak berasap. Maksudnya untuk makan sehari-hari saja mereka tidak mampu.

Rahasia suatu keluarga sering dikaitkan dengan dapur. Dalam ungkapan seringkali dikatakan "*Jaen dicikarai dapua urang*" artinya jangan mencampuri urusan, rahasia rumah tangga orang lain.

Untuk mendirikan rumah baru, mula-mula yang didirikan adalah dapur.

IV. FUNGSI DAPUR MENURUT KEBUDAYAAN MINANG

Fungsi dapur yang utama adalah tempat memasak dan menyiapkan makanan dan minuman. Pada saat menyambut bulan puasa didiri-

kan dapur sementara untuk membantu kegiatan dapur yang ada. Kadangkala dapur juga berfungsi sebagai tempat membuat kue sebagai usaha sampingan untuk menambah pendapatan keluarga.

Dapur juga berfungsi sebagai tempat menyimpan bahan makanan dan alat perlengkapan masak-memasak. Ruangan dapur juga dipakai untuk tempat membuat tepung, memotong sayur dan daging serta bahan lainnya yang akan dimasak.

Pada dapur tradisional di ruangan dapur adalah juga tempat makan keluarga. Khusus pada rumah panggung di Kampung Jua mempunyai beranda dapur yang sering digunakan sebagai tempat makan dan tempat berbincang-bincang.

Pada waktu mengadakan kenduri fungsi dapur lebih banyak lagi, dan yang bekerja bukan hanya tuan rumah saja. Saat itu dapur menjadi arena pertemuan keluarga dan kaum kerabat. Menantu perempuan dari tuan rumah benar-benar diuji kerajinan, keterampilan dan kemampuannya memasak. Bila menantu kurang mampu dan kurang terampil, maka hal ini akan menjadi bahan gunjingan. Khusus bagi Kampung Jua, kayu bakar untuk memasak waktu kenduri dicari bersama oleh anggota keluarga, tetangga dan orang kampung ke bukit yang letaknya disebelah Selatan desa. Dapur juga berfungsi sebagai tempat memberi atau meminjamkan bahan keperluan memasak kepada tetangga yang sedang kekurangan. Di Kelurahan Kampung Jua dapur juga sudah dimanfaatkan tempat-tempat membuat tempe secara kecil-kecil dan dipasarkan ke luar desa.

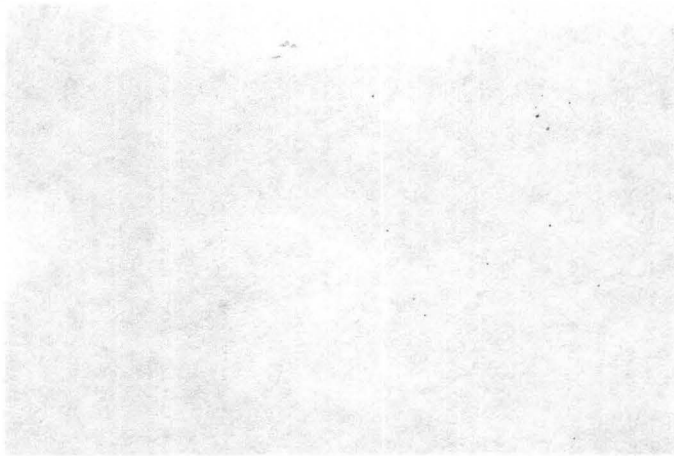
V. UNSUR BARU DALAM DAPUR TRADISIONAL

Mengenai letak dan bentuk dapur serta letak dan bentuk tungku pada umumnya masih mengikuti cara lama. Walaupun desa telah mempunyai aliran listrik, namun yang dianggap unsur baru adalah kompor minyak tanah. Bagi desa yang dekat dengan hutan, kayu api malahan lebih sering dipakai walaupun dapur tradisional sudah mempunyai kompor minyak tanah. Khusus di Kelurahan Kampung Jua di samping faktor mudahnya memperoleh kayu, juga faktor tradisi serta keamanan api tungku menyebabkan penduduk hampir selalu menggunakan tungku tradisional. Kendatipun demikian pemakaian alat-alat memasak dari alumunium seperti periuk, kual, panci, sendok penggoreng dan gayung benar-benar merupakan alat baru yang dominan pada dapur tradisional. Ini mengakibatkan "*sanduak nasi*" dan "*sanduak gulai*" yang tangkainya dari bambu dan daunnya terbuat dari batok kelapa mulai kurang

peranannya. Di desa Kampung Jua semenjak tahun 1984 pengrajin yang membuat sanduak ini telah menghentikan produksinya. Alat-alat lain yang terbuat dari plastik seperti ember, panci, waskom, sendok, tapisan, piring, mangkuk dan tudung serta rantang selalu ditemui dalam dapur tradisional. Di samping itu juga ada alat yang terbuat dari perak, stainless steel dan porselin, namun tidak begitu menyolok.

Pembuatan tungku dari beton juga dapat dikatakan sebagai unsur baru pada dapur tradisional. Pada umumnya dapur tradisional lantainya terbuat dari tanah, sedangkan tungkunya dari batu dan tembok. Di atasnya setinggi lebih kurang $1\frac{1}{2}$ m terdapat salayan tempat menyimpan dan mengeringkan kayu dan alat-alat memasak lainnya. Sekarang pada dapur tradisional sudah banyak ditemui tungku yang terbuat dari beton yang tinggi nya kira-kira 0,75 meter dari lantai dapur dan lebar 80 cm serta panjang kira-kira 2 meter.

Menonjolnya pemakaian alat dapur yang terbuat dari alumunium, plastik dan stainless stell adalah karena banyaknya pedagang keliling dengan sepeda motor yang menjual barangnya dengan cara kredit dan dengan cicilan yang relatif ringan yaitu Rp. 100,- (seratus rupiah) sehari.



BAB III

DAPUR TRADISIONAL DAN LINGKUNGAN HIDUP

I. LOKASI DAPUR DAN LINGKUNGAN

Ditinjau dari letaknya, dapur di desa Koto Gadang, Lubuk Napa dan Kampung Jua terletak di bahagian belakang rumah. Di desa Koto Gadang dan Lubuk Napa di pekarangan belakang ada tempat mencuci piring dan alat memasak yang berdekatan dengan pintu belakang atau pintu dapur dan tidak berapa jauh dari tempat ini agak ke pojok ada tempat mengumpulkan sampah dapur dan dedaunan dari pekarangan rumah. Di desa Kampung Jua juga demikian halnya, tetapi di samping dapur biasanya ada sumur atau selokan yang dalam bahasa daerah disebut *banda*. Di pekarangan samping kiri atau kanan ditemui tempat pembakaran sampah, malahan kadang-kadang tempat pembakaran ini ada dua, satu untuk sampah dapur dan satu lagi buat daun-daunan dan lain-lainnya dari pekarangan rumah.



Pola Perkampungan di Desa Koto Gadang

Di desa Koto gadang, rumah penduduk pada umumnya berjajar di sepanjang kiri dan kanan jalan kabupaten atau jalan desa. Antara pekarangan rumah yang satu dengan lainnya dibatasi oleh pagar hidup. Di pinggir halaman depan atau belakang ditemui selokan tempat mengalir-

nya air yang juga berfungsi sebagai batas kepekarangan yang bersambung menjadi satu dengan selokan tetangga di kiri dan kanan rumah. Di halaman depan biasanya ditanami bunga-bunga, jambu dan rambutan serta pepaya dan kelapa. Namun di bahagian Utara desa dekat bukit barisan terdapat kebun khusus buah-buahan seperti durian, rambutan, jambu dan lain-lain. Di tempat yang sama didirikan penggilingan padi dan balai pemuda dan lapangan volley.

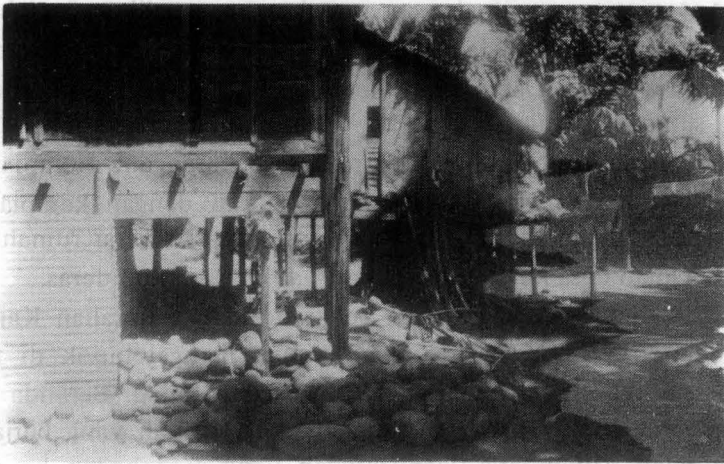
Di desa Lubuk Napa juga sama keadaannya dengan desa Koto Gadang, rumah penduduk berjajar di sepanjang jalan kabupaten dan jalan desa. Kebanyakan dapur tradisional yang ada di desa Lubuk Napa menghadap ke Timur atau Barat berlawanan arah dengan rumah tempat tinggal. Antara satu rumah dengan rumah tetangga dibatasi oleh pagar hidup dan antara pagar halaman depan dengan jalan ada selokan yang sejajar dengan jalan. Dari dapur dibuat got atau *banda* yang menghubungkan sumur dengan selokan di depan rumah. Pekarangan rumah juga ditanami bunga-bunga dan pohon pekarangan. Kerapian dan keserasian, letak dan susunan rumah dikaitkan dengan kerapian dan keserasian lingkungan hidup. Selokan yang ada di sekitar rumah membantu kebersihan desa karena selalu dialiri air yang cukup deras.

Lokasi dapur dan lingkungan pekarangan di Kelurahan Kampung Jua ada kaitannya dengan pola pemukiman mengelompok di tengah daerah persawahan seperti Parak Karambia dan Pulau. Beranda depan rumah menghadap ke sawah, sedangkan pada rumah yang berjajar di sepanjang jalan kotamadya, dapurnyalah yang menghadap ke sawah. Namun demikian lokasi dapur tetap dibangun di belakang atau di samping bahagian belakang rumah. Pada umumnya dapur bersatu dengan bangunan rumah. Kedua kelompok pemukiman ini didiami oleh orang-orang yang berasal dari satu suku yaitu suku Caniago. Di pekarangan rumah banyak ditanami pohon kelapa, sehingga kalau kita lihat dari jauh tak obahnya seperti pulau. Kandang ayam dan itik terletak di kolong rumah dan pada rumah panggung kolong ini juga berfungsi sebagai kandang sapi. Bagi yang kolong rumahnya rendah, kandang sapi di buat di halaman belakang di samping dapur. Dekat kandang ini dibakar sampah untuk menghindarkan sapi dari gigitan nyamuk.

Lokasi dapur dan lingkungan pekarangan pada rumah di pinggir jalan di kelurahan Kampung Jua agak mirip dengan lokasi dapur dan lingkungan pekarangan di desa Koto Gadang dan Lubuk Napa. Di kiri

jalan arah ke Timur ada Kantor Kelurahan, SD Negeri , Puskesmas Pembantu dan Huller.

Di kiri kanan jalan tersebut terdapat warung. Oleh karena rumah yang di pinggir jalan itu kebanyakan rumah batu atau permanen, maka tidak terdapat kandang ayam atau kandang sapi. Lapangan olah raga seperti voli dan badminton serta seni bela diri terdapat di kompleks perumahan di Koto Gadang yang terletak sebelah kanan jalan arah ke Timur.



Salah satu rumah beserta dapur dan lingkungan di desa Lubuk Napa

II. LOKASI DAPUR DAN TEMPAT TINGGAL

Pada umumnya di desa Koto Gadang, Lubuk Napa dan Kampung Jua, dapur merupakan bahagian dari rumah. Secara turun-temurun letak dapur di bahagian belakang rumah.

Di desa Koto Gadang umumnya dapur terletak di sebelah kanan. Sebaliknya di Desa Lubuk Napa dapur terletak di sebelah kiri. Di Kelurahan Kampung Jua terletak di bahagian belakang sebelah kanan, di tengah atau di sebelah kiri. Pada rumah panggung atau rumah gadang

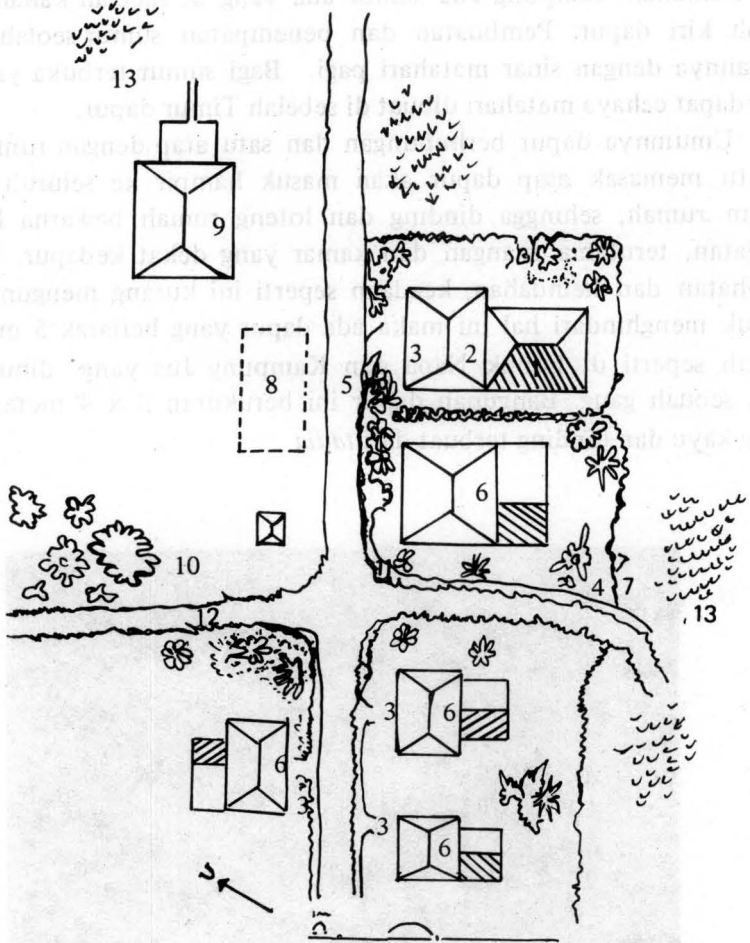
dapur terletak di bahagian tengah. Di desa Lubuk Napa di sebelah kanan dapur terdapat sumur sumber air minum dan tempat mencuci. Di Kelurahan Kampung Jua sumur ada yang di sebelah kanan atau sebelah kiri dapur. Pembuatan dan penempatan sumur seolah-olah ada kaitannya dengan sinar matahari pagi. Bagi sumur terbuka yang tidak mendapat cahaya matahari dibuat di sebelah Timur dapur.

Umumnya dapur berhubungan dan satu atap dengan rumah. Pada waktu memasak asap dapur akan masuk hampir ke seluruh ruangan dalam rumah, sehingga dinding dan loteng rumah bewarna kecoklat-coklatan, terutama ruangan dan kamar yang dekat kedapur. Dari segi kesehatan dan keindahan, keadaan seperti ini kurang menguntungkan. Untuk menghindari hal ini maka ada dapur yang berjarak 5 meter dari rumah seperti di Lubuk Napa dan Kampung Jua yang dihubungkan oleh sebuah gang. Bangunan dapur ini berukuran 3 x 4 meter dengan tiang kayu dan dinding terbuat dari *tadia*



Salah satu dapur yang terpisah dari rumah

Gambar : Lokasi Dapur dan lingkungan pekarangan di desa Koto Gadang

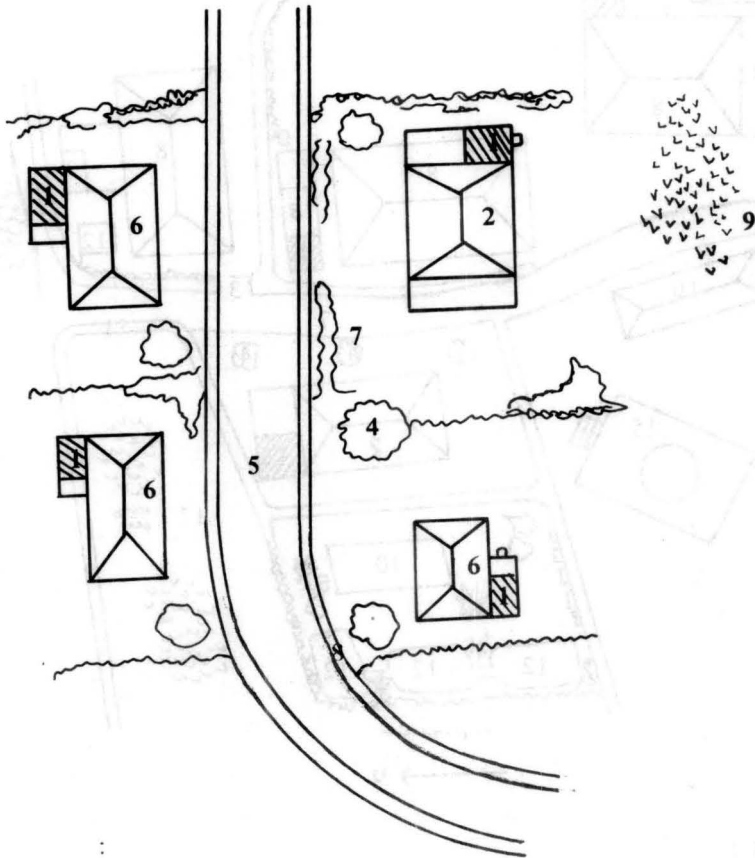


Skala 1 : 400

Keterangan :

- | | |
|-----------------------------|-----------------------------------|
| 1. dapur | 8. lapangan volley |
| 2. rumah tempat tinggal | 9. huller |
| 3. jalan ke luar pekarangan | 10. pohon rambutan, mangga, jambu |
| 4. tanaman pekarangan | 11. parit |
| 5. jalan kabupaten | 12. jalan kecamatan |
| 6. rumah tetangga | 13. sawah |
| 7. pagar hidup | |

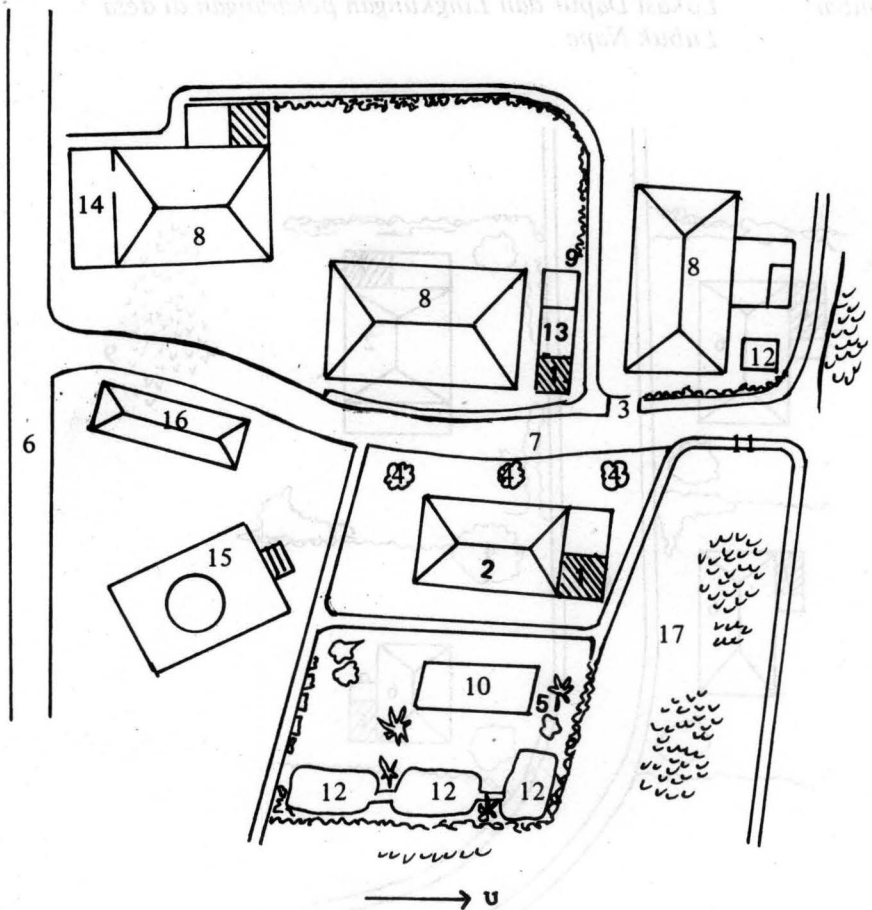
Gambar : Lokasi Dapur dan Lingkungan pekarangan di desa Lubuk Napa.



Keterangan :

- | | |
|-----------------------------|-------------------|
| 1. dapur | 6. rumah tetangga |
| 2. rumah tinggal | 7. pagar hidup |
| 3. jalan ke luar pekarangan | 8. parit |
| 4. pohon pekarangan | 9. sawah |
| 5. jalan besar | |

Gambar : Lokasi Dapur dan Lingkungan Pekarangan di Kelurahan Kampung Jua.



Keterangan :

- | | |
|-----------------------------|-------------------------|
| 1. dapur dalam rumah | 10. lapangan badminton |
| 2. rumah tempat tinggal | 11. parit |
| 3. jalan ke luar | 12. kolam ikan |
| 4. pohon tanaman pekarangan | 13. dapur di luar rumah |
| 5. pohon kelapa | 14. warung desa |
| 6. jalan kotamadya | 15. mesjid |
| 7. jalan desa | 16. Sekolah Agama |
| 8. rumah tetangga | 17. persawahan |
| 9. pagar hidup | |

Di desa Koto Gadang untuk mengurangi asap dapur dibuat jendela di kiri dan kanan dinding dapur. Selain itu ada pula yang meninggikan atap yang tepat di atas tungku.

Khusus bagi rumah panggung di Kampung Jua dibuat ventilasi agar asap mudah keluar. Pada rumah panggung di desa Koto terdapat beranda, ruang depan, ruang tengah menuju dapur yang di kiri dan kannya terdapat *biliak* atau kamar tidur. Tempat menyimpan alat-alat dan barang bekas terdapat di bahagian kanan ruang dapur dan di sebelah kiri terdapat ruangan makan. Pada rumah batu terdapat ruang tamu atau *barando lua*, di samping kiri ruangan itu terdapat biliak spen atau kamar depan, terus ke belakang melalui pintu ada ruangan keluarga yang disebut *barando dalam*. Di sampingnya ada *biliak* atau kamar tidur dan di samping kiri melalui sebuah pintu terletak ruangan makan dan dapur.

Rumah di desa Lubuk Napa terdiri dari beranda depan, kamar penyimpan padi dan beranda belakang yang mempunyai panjang selebar bangunan rumah. Berdampingan dengan beranda belakang arah ke belakang sebelah kanan ada sumur dan dapur pada bahagian kiri. Langan belakang dipakai juga sebagai ruangan makan keluarga.

Di Kelurahan Kampung Jua baik rumah panggung maupun rumah batu dapurnya di belakang. Pada rumah panggung terdapat beranda luar, kamar depan, beranda tengah tempat keluarga berkumpul dan juga dipakai sebagai ruangan makan tamu waktu kenduri atau pesta. Antara beranda tengah dan belakang di kiri kanannya terletak kamar. Melalui beranda dalam arah ke belakang melewati pintu terletak dapur yang lebih luas dari dapur pada rumah batu, dengan tungku yang terletak pada sebelah kiri atau sebelah kanan yang juga dimanfaatkan untuk tempat makan keluarga.

III. TATA RUANG DAPUR TRADISIONAL

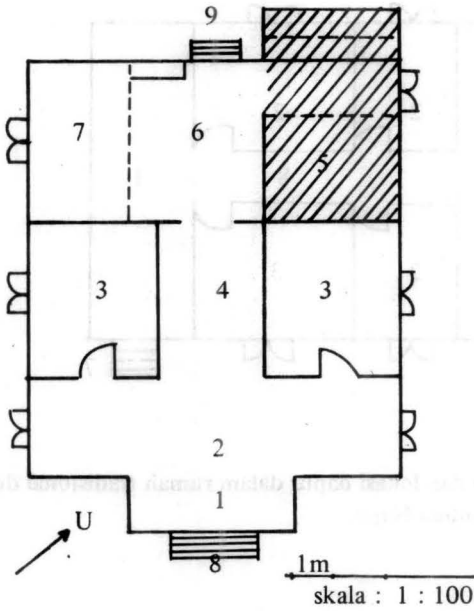
Susunan dan tata ruang dapur tradisional di desa Koto Gadang pada dasarnya sama. Ukuran dapur tidak selalu sama, tergantung pada besar atau kecilnya rumah. Umumnya panjang dan lebar dapur berkisar antara 5 dan 3 meter.

Pada rumah panggung, lantai tempat memasak dibuat agak rendah, tetapi untuk tungku sedikit ditinggikan antara 25 – 30 cm dari lantai dapur. Bila pintu ke dapur menghadap ke belakang, maka sebelah kanan tungku dibuat jendela. Bagi rumah yang pintu belakangnya ada di samping kanan, maka di sebelah kiri tungku letaknya jendela. Jika dapur tidak berjendela, maka tepat di atas tungku sebahagian atapnya ditinggikan agar asap dapat keluar dengan leluasa. Di sebelah kiri tungku terdapat tempat meletakkan alat memasak dan rak tempat meletakkan piring. Bagi dapur yang memiliki *salayan*, tinggi salayan ini berkisar antara 1,5 sampai 1,75 m dari permukaan tungku yang berguna sebagai tempat meletakkan bahan makanan dan kayu bakar. Juga ada salayan yang dibuat bertingkat, bahagian bawah tempat meletakkan kayu bakar dan sebelah atas untuk tempat alat-alat memasak. Untuk tempat menyimpan makanan dan beras dibuat sebuah meja khusus atau lemari yang diletakkan di bagian kiri ruangan dapur dan tempat menyimpan air bersih dipakai ember plastik. Pada masa dahulu khusus bagi yang tidak punya sumur digunakan *parian* untuk mengambil air bersih ke pancuran dan sekaligus sebagai tempat menyimpannya, parian ini dibuat dari bambu yang panjangnya kira-kira 1,5 meter.

Di desa Koto Gadang alat ini tidak dipakai lagi oleh penduduk. Tempat menyimpan air bersih biasanya selalu berdekatan dengan alat-alat memasak. Dahulu di sebelah kiri ruangan dapur yang disebut *langkan dapua* ialah tempat makan keluarga, sekarang gunanya untuk tempat menyiapkan sesuatu yang akan dimasak.

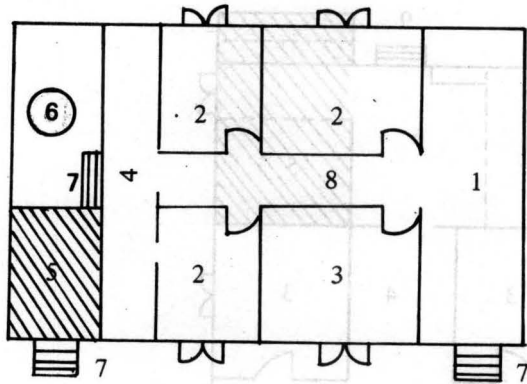
Susunan atau tata ruang sudah ada semenjak dahulu dan hingga saat ini belum ada perubahan yang berarti. Pada rumah permanen atau rumah batu di desa Koto Gadang letak dapur hampir sama dengan di rumah panggung yaitu di sebelah kiri atau kanan ruangan dapur bahagian belakang, bedanya adalah tungku pada rumah batu ditinggikan dari lantai dapur kira-kira 75 cm dan dibuat dari batu bata dan semen hingga bentuknya seperti meja batu atau beton yang disangga oleh tiga buah tiang batu yang menyatu dengan dinding bahagian belakang dapur. Di bawah meja batu ini ada 2 buah kolong yang gunanya sebagai tempat menyimpan kayu bakar dan peralatan dapur lainnya.

Gambar : Denah dan Lokasi Dapur dalam rumah panggung di desa Koto Gadang



Keterangan :

- | | |
|------------------------------|---|
| 1. beranda | 6. tempat menyimpan |
| 2. ruang/serambi depan | 7. ruang makan kaum wanita
tempat menyiapkan memasak
menyimpan padi/beras |
| 3. bilik, ruang tidur | 8. tangga di muka rumah |
| 4. ruang tengah menuju dapur | 9. tangga di belakang rumah |
| 5. dapur | |



Gambar : Denah dan lokasi dapur dalam rumah tradisional di desa Lubuk Napa,



Keterangan :

- | | |
|-------------------------|---------------------|
| 1. langkan depan | 5. dapur |
| 2. bilik | 6. sumur |
| 3. bilik penyimpan padi | 7. jenjang |
| 4. langkan belakang | 8. gang ke belakang |

Pada umumnya susunan dan tata ruang dapur tradisional di desa Lubuk Napa mempunyai pola yang agak sama antara satu rumah dengan rumah lainnya. Secara garis besar, ruangan dapur terdiri dari tempat memasak dan tempat rak/lemari serta tempat mencuci alat dapur.

Susunan dan tata ruang dapur di Kelurahan Kampung Jua secara umum dapat dibedakan atas dapur rumah panggung dan dapur rumah batu. Letaknya sama-sama dibahagian belakang dan bersatu dengan rumah.

Bila dibandingkan dengan dapur rumah batu, maka dapur rumah panggung lebih luas karena dahulu juga berfungsi sebagai tempat makan keluarga. Dapur rumah panggung berukuran panjang antara 4 – 7 meter dengan lebar sekitar 3 – 5 meter, sebagai satu kesatuan yang terdiri dari ruang dapur, sumur dan kamar dapur. Tungku terletak dibahagian belakang sebelah kanan atau kiri menyatu dengan dinding belakang dapur. Posisi tungku di tinggikan sedikit dari lantai dapur sekitar 17 – 20 cm dengan mempergunakan batu kali dan batu bata. Kemudian dibuat salayan yang fungsinya sama dengan di desa Koto Gadang dan Lubuk Napa. Untuk menyalurkan asap dibuat pintu angin dan jendela dapur yang letaknya tergantung kepada posisi tungku dan arah angin. Dapur tidak berloteng, tetapi mempunyai pintu belakang yang menghubungkannya dengan halaman belakang di mana terdapat banda atau selokan tempat mencuci pakaian dan peralatan dapur.

Pada dapur rumah panggung dibuat juga kamar dapur yang ditempati oleh nenek yang telah mempunyai menantu laki-laki.



Rumah panggung yang mempunyai kamar dapur

Mengenai penempatan peralatan dapur pada dapur rumah panggung tidak mempunyai pola tertentu. Biasanya air bersih terletak dalam ember plastik di samping kanan atau kiri tungku, keranjang plastik untuk tempat sampah. Sendok nasi, sendok gulai dan sendok besi diletakkan pada tonggak salayan yang dibuat dari bambu yang dilobangi pada sisinya, yang pada saat ini sudah jarang dijumpai. Penempatan semua benda atau alat tersebut hanya berdasarkan pertimbangan praktis atau kemudahan saja.

Mengenai alat dapur yang berukuran besar seperti dandang, dan kancan atau kualu besar yang hanya dipakai pada waktu pesta perkawinan atau kenduri lainnya diletakkan di kamar dapur yang tidak ditempati lagi yang juga sering digunakan untuk menyimpan padi. Beras yang akan dimasak biasanya disimpan dalam *tong bareh* atau tong beras yang terbuat dari kayu dan ditempatkan di kamar dapur atau di ruangan dapur.

Pada tata ruang dapur rumah panggung, umumnya letak tungku, lemari, rak piring dan meja adalah pada sisi dinding dapur, sedangkan bahagian tengah adalah tempat makan keluarga. Pada akhir-akhir ini *langkan dalam* atau *beranda* dalam juga telah digunakan sebagai tempat makan keluarga dengan peralatan kursi dan meja, namun demikian di dapur mempunyai arti tersendiri bagi penduduk Kampung Jua khususnya, Minangkabau umumnya. Cara makan di dapur dianggap lebih santai, lebih bebas dengan situasi yang penuh rasa kekeluargaan.

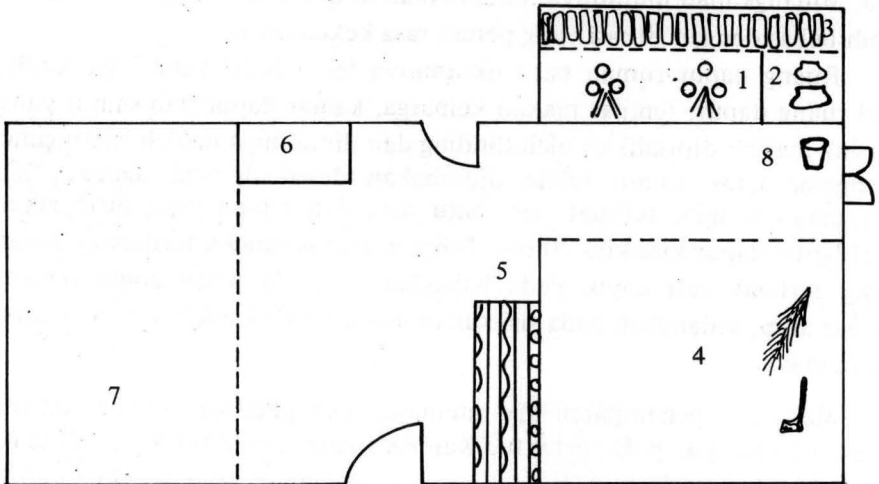
Ruang dapur rumah batu ukurannya lebih kecil yang juga terdiri dari ruang dapur, tempat makan keluarga, kamar dapur dan sumur yang masing-masing dipisahkan oleh dinding dan dihubungkan oleh suatu gang. Mengenai letak sumur selalu diusahakan dekat dengan dapur. Pada umumnya tungku terbuat dari batu bata dan semen yang ditinggikan dari lantai dapur kira-kira 70 cm. Tempat di atas tungku terdapat salayan yang terbuat dari kayu. Pada bahagian atas ada pintu angin tempat keluar asap, sedangkan pada sisi kanan dan kiri ada jendela untuk masuknya cahaya.

Mengenai penempatan alat memasak dan peralatan dapur lainnya tidak mempunyai pola tertentu. Karena ruang dapur tidak begitu luas, maka untuk memasak pada saat pesta perkawinan atau kenduri didirikan "dapur sementara" di luar dapur. Umumnya dapur ini tidak pakai atap, kecuali bila hari hujan didirikan tiang untuk memasang seng atau rumbia. Tungku dapur sementara terbuat dari batu kali dan batang pisang yang dipotong-potong menurut ukuran tiang kayu yang ditancapkan ke dalam tanah sebagai penyangga batang pisang tersebut. Pada akhir-akhir ini tungku yang digunakan untuk dapur sementara dibuat dari besi yang mudah di pindah-pindah serta tahan lama.

Dapur pada rumah batu hanya berfungsi khusus untuk memasak, tetapi dapat meneruskan fungsi dapur pada rumah panggung. Hanya saja antara ruangan yang satu dengan yang lain dipisahkan oleh dinding, dinding.

Pada rumah-rumah batu yang dibangun pada tahun delapan puluhan unit dapur menjadi lebih sederhana karena ruangan dapur dan kamar

Gambar : Tata ruang dapur dalam rumah panggung desa Koto Gadang.

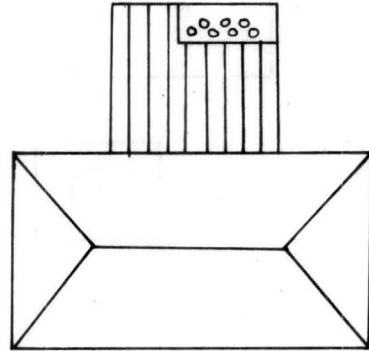
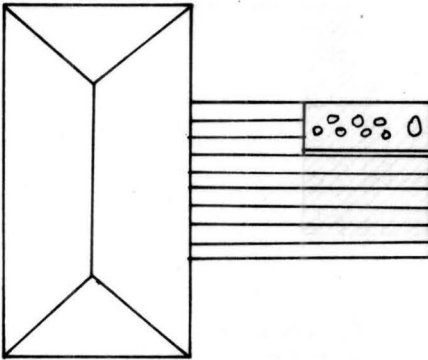
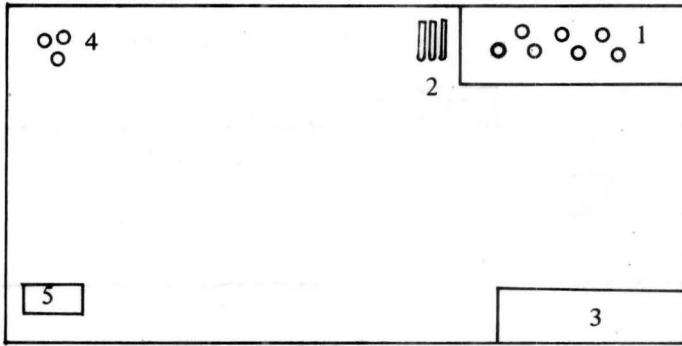


Skala 1 : 50

Keterangan :

1. tempat tungku, tungku dari batu
2. tempat menyimpan/meletakkan alat memasak
3. salayan dengan kayu bakar
4. tempat menyimpan alat pertanian, wadah dari anyaman bambu serta kayu bakar
5. rak piring dari kayu
6. lemari tempat penyimpanan makanan
7. tempat menyimpan padi dan makanan lainnya juga sebagai tempat makan bagi anak-anak dan perempuan
8. tempat penyediaan air bersih.

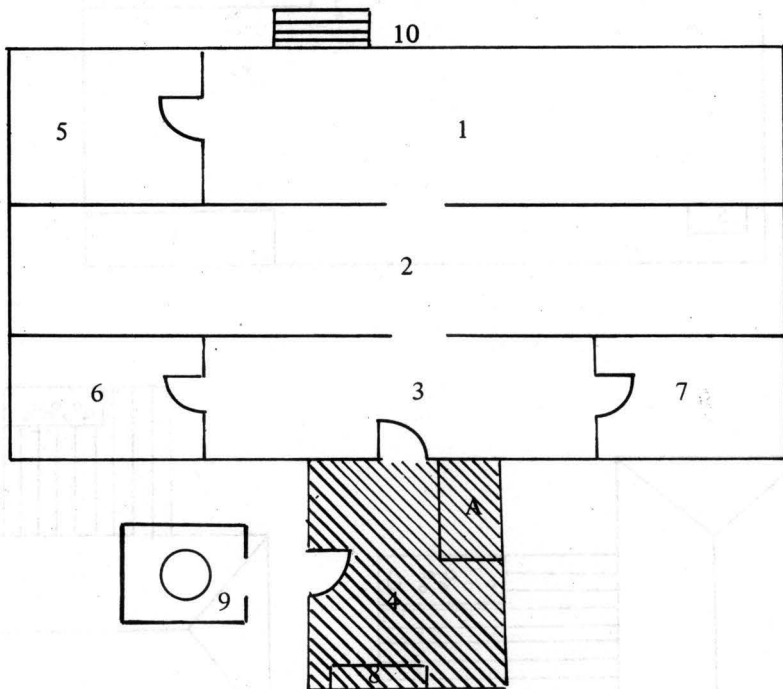
Gambar : Tata ruang dapur dalam rumah panggung di kelurahan Kampung Jua, Kotamadya Padang.



Keterangan :

1. tempat tungku
2. tumpukan kayu bakar
3. rak piring
4. tempat piring dan gelas kotor
5. tempat kukuran.

Gambar : Denah dan lokasi dapur dalam rumah panggung di
Kelurahan Kampung Jua.



Keterangan :

1. beranda luar/depan
2. beranda tengah
3. beranda dalam
4. ruangan dapur
5. bilik spen

6. bilik dalam
7. dapur
8. tungku memasak
9. sumur
10. tangga depan

mandi terpisah. Pada beberapa rumah di Kelurahan Kampung Jua terdapat pula kamar yang berdampingan dengan dapur serta mempunyai beranda yang sejajar dengan rumah induk yang biasa disebut pavilyun, sedangkan ruangan makan keluarga berada di beranda tengah. Mengenai tata ruang dapur hampir bersamaan dengan yang terdahulu.

IV. AIR DAN SAMPAH BUANGAN DAPUR.

Bagi desa Koto Gadang kebutuhan akan air bersih dan air pencuci peralatan dapur tidak menjadi masalah, karena di desa tersebut terdapat beberapa buah sumur, *pincuran* dan *banda*. Air bersih untuk memasak diambil dari sumur atau pincuran yang tidak begitu jauh dari rumah dibawa dengan ember plastik, sedangkan mencuci alat-alat dapur dilakukan di pincuran.

Air bekas cucian mengalir ke halaman belakang melalui saluran dan seterusnya dialirkan ke parit atau selokan di belakang rumah. Air bekas pencuci beras kadang-kadang ditampung untuk mandi untuk menghaluskan kulit terutama bagi anak gadis. Air bekas pencuci ikan atau daging untuk penyiram tanaman agar tumbuh subur.

Kertas bekas dan daun pembungkus serta daun yang berasal dari pekarangan dibuang ke halaman belakang dan setelah kering lalu dibakar, hingga lingkungan menjadi bersih dan nyamukpun ikut terbasmi. Sampah dapur yang sudah membusuk dimanfaatkan untuk memupuk tanaman. Sabut dan tempurung tidak dibuang tetapi dijemur untuk bahan bakar dan khusus tempurung kelapa dijadikan bara untuk menyetrika pakaian. Sisa makanan diberikan pada ayam, kucing dan anjing yang telah busuk biasanya dibuang ke parit. Pada umumnya ampas kelapa tidak dibuang, tetapi untuk makanan ayam dan itik dan ada pula yang digunakan untuk memupuk bambu serta untuk membersihkan lantai rumah. Abu juga digunakan untuk pupuk tanaman, dan ada pula yang dipercayai sebagai pembasmi hama. Di samping itu juga dipakai untuk membersihkan peralatan dapur.

Pembuangan air limbah dapur dan pemanfaatannya di desa Koto Gadang dan desa Lubuk Napa hampir sama.

Mengenai sumber air bersih di Kelurahan Kampung Jua sama dengan di desa Koto Gadang, sumur dibuat dekat dengan dapur, tetapi pincuran tidak ada di daerah ini. Mengenai pembuangan air limbah

dapur juga sama dengan di desa Koto Gadang.

Pada rumah panggung di Kampung Jua tempat mencuci alat memasak adalah di sumur dan air limbahnya dibuang melalui selokan yang menghubungkan sumur dan banda. Mengenai air limbah dapur seperti *aia didiah* terlebih dahulu ditampung dengan ember plastik, kemudian baru dibuang ke kolam ikan atau ke selokan.

Pada rumah yang tidak mempunyai banda, air limbah dibuang ke dalam lubang yang digali di belakang dapur melalui selokan, lama kelamaan lubang ini akan menjadi genangan air kotor yang dalam bahasa daerah disebut *palimbahan*. Pada musim kemarau palimbahan itu menyebarkan bau yang busuk. Mengenai pembuangan dan pemanfaatan sampah buangan dapur terdapat pola yang sama, lebih dulu dikumpulkan untuk kemudian dibakar atau dimanfaatkan.

Pada zaman revolusi di Sumatera Barat, abu tungku dimanfaatkan untuk membuat sabun cuci yang disebut "*sabun abu*". Mengenai pembuangan dan pemanfaatan sabun dan tempurung kelapa sama saja dengan desa lainnya. Walaupun jumlahnya tidak banyak masih ditemui yang membuang sampah dapur begitu saja ke halaman belakang rumah atau banda yang mengalir dekat rumah.

V. TEMPAT MENCUCI DAN MENGERINGKAN

Di desa Koto Gadang mencuci bahan makanan yang akan dimasak ialah di dapur dengan memakai wadah plastik atau alumunium, air bekas cucian dibuang keluar dapur.

Mencuci alat memasak dilakukan di belakang dapur dekat pintu keluar, air limbahnya dialirkan ke parit atau banda melalui saluran kecil. Alat-alat seperti piring, mangkuk dan gelas dikeringkan pada rak piring. Alat memasak seperti periuk, kual di keringkan di atas salayan atau di telungkupkan di atas papan dekat tungku.

Tempat mengeringkan kayu bakar biasanya di halaman samping rumah.

Di desa Lubuk Napa tempat mencuci peralatan dapur berada dekat sumur di ruangan dapur atau di luar dapur. Peralatan memasak dan pecah belah dicuci dalam waskom atau *pasu* dan juga ada yang sudah mempunyai bak pencuci yang dibuat dari beton. Untuk mengeringkannya disusun di rak piring, sendok kayu dan kual digantungkan pada dinding dapur, sedangkan periuk di telungkupkan di atas papan.

Di Kelurahan Kampung Jua pada umumnya mencuci peralatan

dapur dilakukan di sumur dengan memakai *pasu* yang terbuat dari kayu. Pada saat ini *pasu* sudah jarang dijumpai karena telah digantikan oleh *waskom* atau bak pencuci dari beton. Bagi yang tidak mempunyai sumur, peralatan dapur nya dicuci di *banda* atau *batang aia*. Bahan makanan yang akan dimasak dicuci di sumur, dan bagi yang tidak punya sumur akan mencucinya di luar dapur. Beras dicuci dalam *katidiang* atau ketiding yang dibuat dari rotan, alat yang sangat praktis karena air akan masuk atau keluar dengan mudah. Mungkin karena itu pada akhir-akhir ini banyak ditemui di pasar *katidiang* yang dibuat dari plastik.

Cara mengeringkan peralatan dapur , bahan makanan dan kayu bakar di Kelurahan Kampung Jua hampir sama dengan di desa Koto Gadang dan Lubuk Napa. alat memasak yang sudah dicuci ditelungkupkan di atas *paleh-paleh* atau balai-balai yang dibuat dari bambu dengan kaki kayu, sehingga air yang menitik tidak akan tergenang di atas *paleh-paleh* tersebut.

Mengeringkan padi yaitu dengan cara menjemurnya di halaman di atas tikar yang dibentangkan di tanah. Daging yang akan dijadikan dendeng dan ikan yang akan dikeringkan serta kerupuk yang akan digoreng dijemur di atas *sanggan* atau *niru* yaitu alat penampi beras. Demikian juga halnya dengan pengeringan lauk pauk lainnya. Pada waktu musim *jariang* atau jengkol biasa nya penduduk Kelurahan Kampung Jua membuat karupuak jariang atau kerupuk jengkol.

Berdasarkan uraian di atas kelihatan bahwa teknologi pengeringan memperlihatkan pola yang hampir sama.

BAB IV

MACAM TUNGKU TRADISIONAL DAN BAHAN BAKARNYA

A. DESA KOTO GADANG

1. Nama dan Arti Tungku

Tungku sebagai tempat memanaskan atau memasak makanan dimiliki oleh hampir setiap rumah tangga Di desa Koto Gadang sebutannya tetap tungku. Tungku terdiri dari bahagian atas tempat memasak dan bahagian dalam tempat bahan bakar untuk menghidupkan api.

Masyarakat Koto Gadang masih tetap menggunakan tungku untuk memasak sehari-hari, meskipun sebahagian telah mempunyai kompor. Sebahagian besar menggunakan tungku adalah karena kebiasaan atau mengikuti orang tua. Kompor hanya digunakan sewaktu-waktu saja, pada saat membuat kue. Sedangkan untuk memasak nasi, gulai dan lain-lain tetap menggunakan tungku. Menurut keterangan responden, nasi serta masakan yang digulai atau digoreng rasanya lebih enak bila dimasak menggunakan tungku. Ada pula yang beranggapan memasak dengan kompor bagaikan main - main saja.

2. Bahan Baku Tungku dan Cara Pembuatannya.

Tungku yang paling sederhana dan merupakan yang tertua di desa Koto Gadang adalah yang dibuat dari batu biasa yang sangat mudah diperoleh.

Batu yang akan digunakan untuk tungku adalah batu yang sudah lapuk, biasanya berwarna suram. Digunakannya batu itu untuk menghindarkan agar nanti bila batu tersebut kena panas tidak meledak atau melenting.

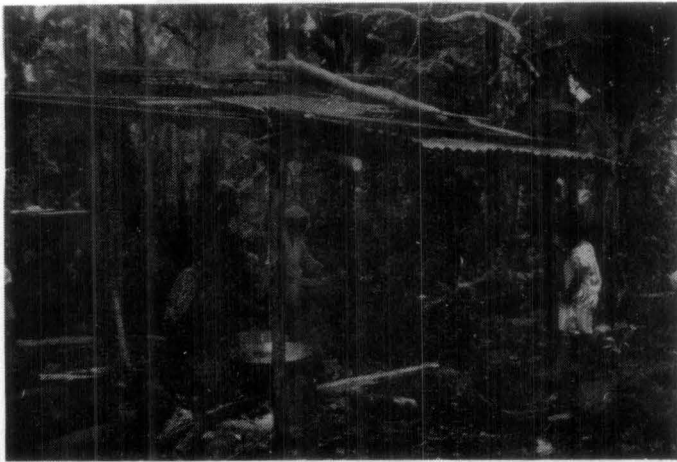
Cara membuat tungku batu ini dengan meletakkan dan mengatur batu di tempat yang telah disediakan, yang biasanya ber jumlah tiga buah. Karena batu-batu tersebut biasanya bentuknya tidak beraturan, maka letaknya perlu diatur agar batu tidak goyang dan dalam posisi berbentuk segi tiga.

Pada waktu upacara diperlukan tungku tambahan dengan ukuran

yang lebih besar. Untuk membuat tungku tambahan dipilih batu yang besar. Bila untuk tungku biasa jumlah batu hanya tiga, maka untuk ini kadang-kadang diberi tambahan satu atau dua sebagai penyangga.

Pada rumah panggung sebelum tungku dibuat terlebih dahulu dialasi dengan seng serta dilapisi tanah setebal 20 – 30 cm agar panas api tidak membakar lantai rumah.

Tungku batu paling banyak digunakan, terutama di dapur rumah panggung. Selain itu juga digunakan untuk memasak bila ada upacara, dibuat di atas tanah di dapur sementara yang terletak di luar rumah.

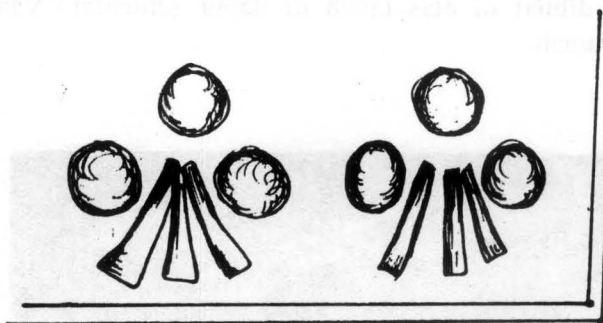


Dapur sementara pada waktu upacara

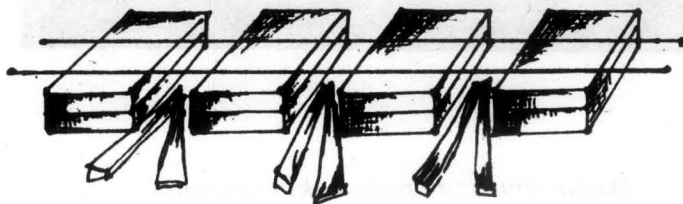
Tungku lain dibuat dari bata atau batu merah. Cara membuatnya dengan menyusun secara membujur dua atau tiga buah bata, kemudian bata yang telah disusun diletakkan sejajar ke samping dengan jarak 20 – 25 cm. Di atas deretan bata tadi diletakkan membelintang dua batang besi pipih agar mudah meletakkan alat memasak. Agar lebih kuat serta permanen ada kalanya tungku bata disemen.

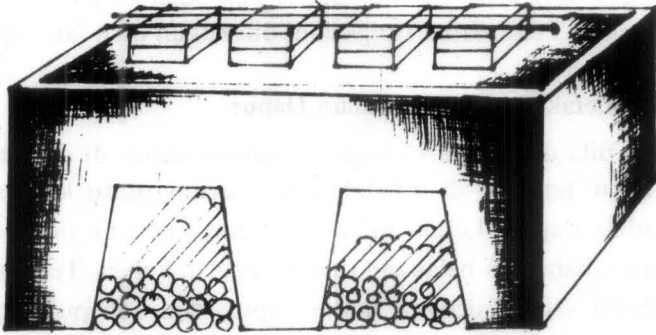
Memasak menggunakan tungku batu dilakukan sambil duduk, sedangkan menggunakan tungku bata kebanyakan sambil berdiri karena letak tungkunya tinggi. Di desa Koto Gadang tungku bata terdapat pada rumah tembok.

Jenis tungku yang ketiga di desa Koto Gadang terbuat dari bekas periuk alumunium atau periuk besi yang tebal dan kaleng bekas cat. Tungku dari bahan bekas ini masih baru, semenjak adanya huller yang menghasilkan sekam.

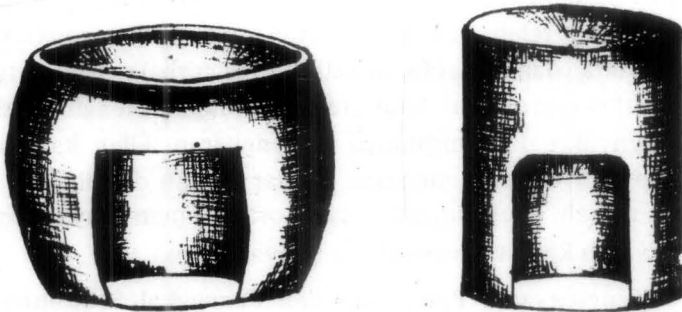


Gb. Tungku Tradisional di Desa Koto Gadang





Gb. Tungku Tradisional di atas bangku beton pada rumah batu di Desa Koto Gadang



Gb. Tungku dari barang-barang dengan bahan bakar sekam di desa Koto Gadang

Bahan bakarnya adalah sekam yang dalam bahasa daerah disebut *dadak*. Untuk membuat tungku ini memerlukan gergaji besi atau gunting seng. Periuk yang tidak terpakai lagi dilobangi pada baha-

gian dindingnya untuk masuknya udara serta bara pembakar sekam. Membuat tungku dari kaleng bekas cukup dengan menggunakan gunting seng, dan tungku ini hanya dipakai di beberapa rumah saja. Cara penggunaannya ialah dengan memasukkan sekam ke dalam tungku kira-kira 2/3 bahagian, kemudian dimasukkan bara yang menyala. Pembuatan tungku ini dilakukan oleh laki-laki.

3. Letak Tungku Di Dalam Dapur

Bila dilihat dari susunan ruangan dapur di desa Koto Gadang, tungku terletak di sebelah kanan dekat pintu ke luar atau dekat jendela dapur. Letak ini ada kaitannya dengan pemakaian ruangan dapur, bahagian belakang rumah sebelah kanan. Tempat meletakkan tungku sejajar dengan lantai dapur, dan ada pula yang membuat lebih tinggi dari lantai rumah di atas tanah atau pada rumah batu.

Letak tungku sesuai dengan arah rumah, tetapi ada sebahagian dapur yang tungkunya menghadap ke arah samping rumah. Mengenai letak tungku di desa Koto Gadang tidak ada ketentuan khusus, namun bila diperhatikan ada kecenderungan letak tungku terutama pada rumah tradisional selalu sejajar dengan posisi rumah.

Dapur sementara juga terletak di samping rumah, searah dengan rumah. Letak dapur maupun letak tungku sesuai dengan tradisi yang telah diwariskan. Ada pula yang mengatakan bahwa arah Utara dan Selatan adalah yang terbaik bagi letak rumah. Menurut kepercayaan letak tersebut dapat menghindarkan orang dari penyakit dan timbulnya pertengkaran. Oleh karena itu letak tungku dan dapur sementara di luar rumah diusahakan mengikuti letak rumah. Sebahagian besar orang mempunyai kepercayaan bahwa arah kanan mengandung banyak rezeki.

4. Kepercayaan, Pantangan dan Penangkal Sehubungan Dengan Tungku.

Di lokasi penelitian tidak ditemukan kepercayaan yang ada hubungannya dengan tungku, sehingga tidak ada tindakan atau perlakuan khusus. Masyarakat beranggapan bahwa tungku merupakan alat penting dibandingkan dengan alat atau perlengkapan lain yang ada di dapur. Karena itu selalu sangat berhati-hati pada waktu memasak. Menurut beberapa responden, enak atau tidak

enaknya suatu masakan kadang-kadang tergantung pula pada ketepatan mengatur besar kecilnya api dalam tungku.

Berkaitan dengan tungku untuk upacara ada suatu kepercayaan tentang adanya kekuatan gaib yang dapat mengganggu melalui ramuan dan jampi-jampi. Dapur sementara hanya diberi tiang untuk penyangga atap, tanpa dinding agar tidak membatasi gerak orang yang bekerja di dapur. Karena letak dapur di luar rumah dan tanpa dinding, maka akan mudah orang menyampaikan maksudnya yang tidak baik. Biasanya orang yang tidak senang akan menanamkan ramuan atau jampi-jampi yang didapat dari dukun di bawah tungku, sehingga waktu tungku digunakan nasi atau gulai yang dimasak tidak kunjung matang.

Untuk mencegah hal ini biasanya tuan rumah akan memasang penangkal sebelum tungku dibuat dengan memerciki lokasi sekitar tungku dengan air jeruk nipis yang sudah diberi jampi-jampi atau mantera penawar. Jampi-jampi atau mantera penawar ini hanya diketahui oleh dukun atau orang-orang tertentu. Menurut kepercayaan dengan memberi penawar atau penangkal, niat jahat seseorang tidak akan terlaksana.

Orang-orang tua biasanya melarang anak gadis mengetuk-ketuk tungku pada waktu memasak, karena kelak akan mendapat suami tua. Di samping itu anak gadis tidak boleh mengudap makanan-makanan dan juga dilarang menyanyi di depan tungku. Menurut kepercayaan bila hal itu di langgar, maka gadis yang bersangkutan dikemudian hari akan mengalami nasib yang kurang beruntung. Larangan atau pantangan tersebut diterima secara turun-temurun dari nenek moyang.

5. Bahan Bakar Yang Digunakan dan Jumlah Pemakaiannya.

Di desa Koto gadang pada umumnya disetiap rumah orang memasak menggunakan tungku dengan bahan bakar kayu. Sedangkan kompor yang menggunakan bahan bakar minyak tanah hanya ditemui pada rumah yang dibangun secara modern. Dan juga dijumpai pada beberapa rumah yang memakai bahan bakar *dadak* atau sekam.

Kebutuhan bahan bakar erat hubungannya dengan jumlah dan jenis makanan yang dimasak. Sebuah rumah dengan jumlah

anggota keluarga 5 orang membutuhkan bahan bakar setengah ikat kayu atau lebih kurang 10 potong. Sedangkan bagi yang memakai bahan bakar sekam untuk 5 atau 6 hari dibutuhkan sekam satu karung plastik dan bagi yang memasak dengan kompor untuk satu hari hanya memerlukan satu liter minyak tanah.

Pada waktu upacara kebutuhan bahan bakar sangat banyak, kayu api untuk keperluan tersebut telah dipersiapkan satu atau dua bulan sebelumnya dengan gotong royong.

6. Cara memperoleh, mengeringkan dan menyimpan bahan bakar.

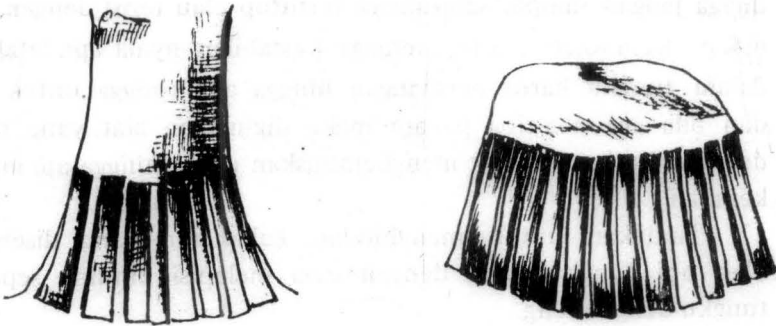
Di sebelah Barat desa Koto Gadang masih terdapat hutan yang oleh penduduk disebut *rimbo*. Hutan tersebut saat ini masih ditumbuhi bermacam-macam tanaman keras. Oleh karena itu kebutuhan kayu api sebagai bahan bakar bagi masyarakat desa dapat diperoleh dengan mencari dan mengumpulkan di hutan. Pohon yang telah ditebang dipotong-potong, cabang yang besar dibelah hingga sebesar genggam tangan dan dahan serta ranting dibersihkan dengan membuang daun-daunnya. Semua kayu yang telah dipotong dan dibelah dijemur dan dikeringkan terlebih dahulu dengan meletakkan begitu saja di halaman rumah. Juga ada yang menjemurnya dengan cara menegakkan di sekeliling pokok kelapa atau disandarkan pada sebuah batu besar, dan ada pula dengan cara menyusun kayu tersebut melintang dan membujur berselang-seling hingga berbentuk segi empat agar mendapat panas matahari secara merata serta menghemat tempat.

Di dapur terdapat salayan tempat meletakkan kayu yang hampir kering. Pada umumnya setiap rumah mempunyai persediaan kayu api untuk tiga atau empat hari, bahkan ada untuk dua atau tiga minggu.

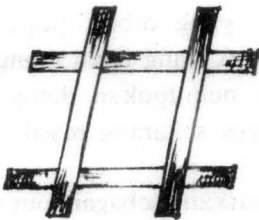
Pada rumah panggung kayu yang sudah kering disimpan di kolong rumah dan untuk persediaan di dapur diletakkan di atas salayan atau dekat tungku di balik pintu dapur. Sedangkan pada rumah biasa kayu kering diletakkan di belakang rumah di bawah cucuran atap supaya tidak kehujanan dan ada pula yang menyimpannya di kolong tungku yang terbuat dari beton atau tembok tinggi.

Bahan bakar sekam atau dedak dapat diperoleh dari tempat penggilingan padi.

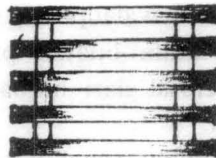
Pada musim hujan ada yang membeli kayu api di pasar dan harganya tetap lebih murah dibandingkan dengan harga minyak tanah.



Gb. Cara mengeringkan kayu bakar, di desa Koto Gadang



denah



penampang

7. Pengetahuan Lokal Sehubungan Dengan Keselamatan Tungku.

Dahulu sebelum korek api banyak dijual orang untuk mendapatkan api agak sulit. Untuk mengatasi hal itu, bara api bekas

memasak tidak segera dimatikan melainkan dikumpulkan saja ke tengah tungku dan ditimbun dengan abu. Bila sewaktu-waktu akan memasak cukup dengan menyalakan bara yang masih hidup tersebut. Kebiasaan ini secara berangsur-angsur telah ditinggalkan karena korek api mulai banyak diperdagangkan.

Agar api dapat menyala dengan baik, maka selain menggunakan bahan bakar yang kering, ruang udara dalam tungku perlu dijaga jangan sampai seluruhnya tertutup atau terisi dengan bahan bakar. Kemudian untuk menjaga kestabilan nyala api, letak kayu dalam tungku harus bersilangan hingga ada rongga untuk udara dan bila api tiba-tiba padam maka digunakan alat yang terbuat dari bambu kecil untuk menghembuskan udara hingga api menyala kembali.

Tindakan untuk menghindari kebakaran yang disebabkan oleh api tungku ialah dengan cara melapisi dinding sepanjang tungku dengan seng.

8. Pengetahuan Lokal Mengenai Pemanfaatan Limbah Tungku.

Di desa Koto Gadang 90% penduduk adalah petani. Cara yang dipakai oleh para petani untuk menyuburkan tanaman adalah dengan memberi pupuk yang berasal dari sampah dicampur dengan abu dapur. Khasiat atau daya tahan kesuburan tanah lebih lama dibandingkan dengan kesuburan tanah yang diberi pupuk kimia. Karena itu walaupun para petani banyak yang telah menggunakan pupuk kimia buatan pabrik, namun pemupukan dengan pupuk yang berasal dari limbah tungku hingga sekarang masih tetap dilakukan.

Limbah tungku selain dimanfaatkan sebagai pupuk, juga digunakan sebagai alat pembersih dicampur dengan sabun. Di samping itu juga dapat menghilangkan bekas atau noda yang disebabkan oleh kopi, teh serta berbagai macam rempah. Limbah tungku ini juga dapat menjadikan bibit pepaya lebih baik dan tahan lama dengan cara mengambil biji yang sudah matang dan dapat disimpan selama lebih kurang sebulan sebelum sempat ditanam.

B. DESA LUBUK NAPA

Penduduk desa Lubuk Napa hampir semuanya petani. Rumah

mereka sebahagian besar masih rumah panggung.

Untuk keperluan memasak sehari-hari sebahagian besar masih menggunakan tungku tradisional. Bahkan bagi yang menggunakan dua jenis alat memasak, penggunaan kompor hanya pada waktu tertentu saja. Kompor merupakan alat pemanas tambahan. Ada anggapan bahwa memasak dengan api tungku rasanya lebih enak, baik nasi, gulai dan goreng.

1. Nama dan Arti Tungku Dalam Bahasa Lokal

Di desa Lubuk Napa tidak ada nama lain untuk tungku. Namun ada sebahagian penduduk yang menyebut dengan istilah *panjarangan* yang berarti tempat untuk menjerangkan bahan makanan dan minuman. Tungku selalu ada dalam setiap dapur tradisional di desa Lubuk Napa, baik dapur untuk keperluan sehari-hari maupun untuk upacara.

2. Bahan Baku Tungku dan Cara Pembuatannya.

Di desa Lubuk Napa terdapat dua macam tungku yaitu tungku batu dan tungku dari bata.



Tungku batu di desa Lubuk Napa

Bahan baku untuk membuat tungku adalah batu kali untuk tungku batu, dan tungku bata dari batu bata.

Cara memperoleh bahan baku tungku dengan mencari di pekarang-

an dan batu bata diperoleh dari sisa bahan bangunan.

Cara pembuatan tungku di desa Lubuk Napa hampir tidak ada bedanya dengan desa Koto Gadang. Batu tungku dipasang di atas gundukan tanah agar tidak goyah. Tungku batu yang digunakan waktu upacara pembuatannya sama, hanya ukuran batu lebih besar.

Jenis tungku yang kedua menggunakan bahan baku bata dan potongan besi. Di desa Lubuk Napa tungku bata selalu dibuat memanjang ke samping, biasanya dua atau tiga tungku untuk sekali memasak.

Melihat bentuk dan cara pembuatan tungku bata di desa Lubuk Napa dan desa Koto Gadang terdapat sedikit perbedaan, yakni cara mengatur susunan bata. Kalau di desa Koto Gadang tungku bata dibuat berderet dan beruang-ruang dua atau tiga buah. di desa Lubuk Napa dibuat langsung memanjang tanpa sela-sela dan ruang di tengahnya.

3. Letak Tungku di Dalam Dapur

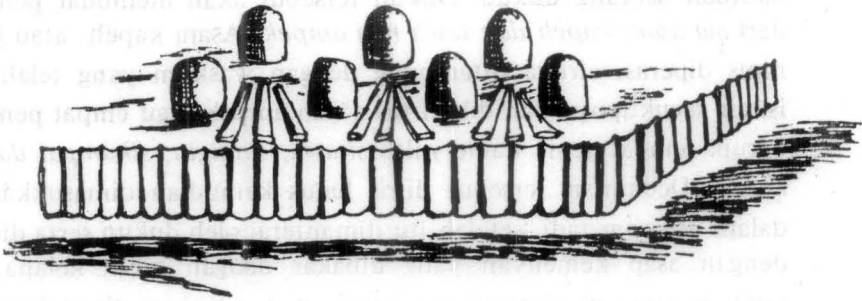
Pada dapur yang bersatu dengan rumah, tungku terletak pada ruangan lepas di dekat dinding belakang sudut sebelah kiri. Ada pula yang menempatkan tungku di tengah ruangan lepas meskipun tetap dekat dinding belakang dan dekat jendela dapur agar mendapat cahaya dan juga asap dapat segera keluar.

Letak tungku batu ditata berbaris dua atau tiga pasang tungku di tempat yang ditinggikan dengan tanah. Ada pula yang memberi batu kali yang diatur berderet sekelilingnya.

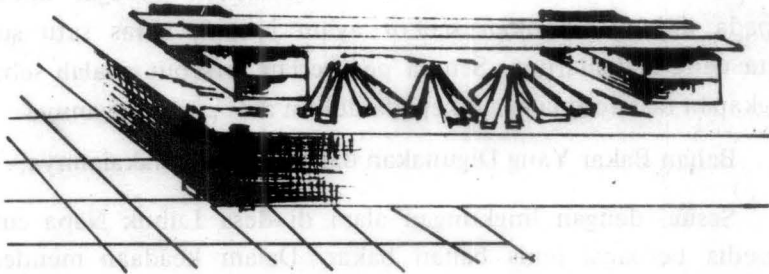
Dalam dapur pada rumah panggung, di sebelah kanan tempat tungku dibuat papan yang diberi kaki setinggi lebih kurang 30 cm, tempat meletakkan *batu lado*. Sedangkan pada rumah batu tempat meletakkan batu lado ialah pada bangku beton yang dibuat di sebelah kanan tungku. Biasanya dekat bangku tempat menggiling lado atau lada dibuat bak tempat mencuci.

Dapur yang terpisah dari rumah dibangun di belakang rumah. Bangunan ini selalu dibuat di atas tanah, meskipun pada rumah panggung. Tungku berada di sebelah kiri atau kanan disesuaikan dengan letak pintu dapur.

Tungku yang berada dalam dapur ini selain dari tungku batu juga ada dari bata. Tungku ditempatkan di atas gundukan tanah. Letak tungku dalam dapur di desa Lubuk Napa melanjutkan dan meniru tradisi orang-orang tua dahulu.



Gb. Tungku Tradisional dari batu di Desa Lubuk Napa



Gb. Tungku Tradisional dari bata di desa Lubuk Napa

4. Kepercayaan, Pantangan dan Penangkal Berhubungan Dengan Tungku.

Di desa Lubuk Napa tungku dianggap lebih penting dibandingkan dengan alat lainnya yang ada di dapur. Sikap berhati-hati terhadap tungku dapat terlihat dari adanya beberapa pantangan yang hingga saat ini masih dipatuhi. Sebagai contoh tidak boleh menyiram tungku dengan air selagi api masih menyala. Pantangan lain ialah tidak boleh meletakkan periuk berisi nasi yang sudah masak di atas abu agar nasi tidak lekas basi.

Pada masyarakat desa Lubuk Napa tidak terlihat adanya perlakuan khusus yang mengarah kepada hal-hal gaib terhadap tungku. Namun demikian bagi tungku yang akan dipakai waktu upacara terlebih dahulu diberi penangkal dengan ramuan dan mantera. Tuan rumah akan berusaha mencari penangkal dengan bantuan seorang dukun. Dukun tersebut akan membuat penawar dari *aia asam kapeh dan tawa nan ampek*. Asam kapeh atau jeruk nipis diperas, airnya ditampung dengan waskom yang telah berisi air secukupnya dan diberi tawa nan ampek atau empat penawar berupa empat jenis daun yaitu *sitawa, sidingin, sikumpai dan si-karau*. Dedaunan tersebut diiris halus kemudian dimasukkan ke dalam waskom tadi, setelah itu dimanterai oleh dukun serta diasapi dengan asap kemenyan yang dibakar dengan sabut kelapa. Air ramuan tersebut dipercikkan ketunggu yang akan digunakan saat upacara oleh dukun atau oleh tuan rumah. Air asam kapeh mempunyai khasiat atau sifat membersihkan sedangkan empat penawar khasiatnya mendinginkan atau menawarkan. Sebagai imbalan kepada dukun diberikan seekor ayam jantan, beras satu sukat serta uang alakadarnya. Semua pemberian tersebut adalah sebagai ungkapan rasa terima kasih kepada dukun atas pertolongannya.

5. Bahan Bakar Yang Digunakan dan Jumlah Pemakaiannya.

Sesuai dengan lingkungan alam di desa Lubuk Napa cukup tersedia berbagai jenis bahan bakar. Dalam keadaan mendesak, bila persediaan kayu bakar kebetulan habis atau untuk memasak kue pada saat menjelang lebaran ataupun untuk keperluan suatu upacara, barulah kompor berfungsi sebagai alat pemasak. Jumlah bahan bakar yang terpakai sangat tergantung kepada jumlah dan jenis masakan yang dimasak.

Di desa Lubuk Napa, makanan yang dimasak pada setiap dapur dapat dikatakan hampir seragam, perbedaan hanya terletak pada jumlah bahan karena perbedaan jumlah penghuni rumah. Bila dalam suatu rumah dengan jumlah anggota 6 atau 7 orang, akan menghabiskan kayu satu ikat, dan bila menggunakan kompor dibutuhkan minyak tanah kira-kira 1 liter. Kebutuhan bahan bakar akan terasa bertambah pada hari-hari menjelang lebaran, dan pada

saat upacara perkawinan atau upacara *batagak gala* atau pengangkatan penghulu. Untuk suatu upacara dibutuhkan 40 hingga 50 ikat kayu, ditambah lagi dengan yang lainnya seperti tempurung kelapa, pelepah dan daun kelapa. Hampir semua makanan dimasak menggunakan tungku, karena selain lebih cepat juga menghemat waktu dan bahan bakar.

6. Cara Memperoleh, Mengeringkan dan Menyimpan Bahan Bakar

Bahan bakar diperoleh dengan mengumpulkan dari belukar di sekitar kebun atau sawah. Pada umumnya di pekarangan rumah terdapat pohon nangka, jambu, mangga, durian dan kelapa. Dari pohon-pohon tersebut dapat diambil rantingnya untuk bahan bakar. Dari pohon kelapa dapat diambil selodang, malai kering, pelepah dan daun yang kering.

Desa Lubuk Napa juga penghasil buah durian, dan bila sedang musim banyak kulit durian yang dijemur untuk bahan bakar. Umumnya masyarakat desa Lubuk Napa tidak pernah membeli bahan bakar. Untuk keperluan suatu upacara biasanya bahan bakar ini sudah dikumpulkan sebulan sebelumnya.

Bagi yang menggunakan kompor dapat membeli minyak tanah di kedai yang ada di desa.

Kayu dikeringkan dengan cara menjemur setelah dibelah-belah. Penjemuran dilakukan di pekarangan dengan menebarkannya di tempat yang terkena sinar matahari, dan ada pula yang menjemurnya dengan menggelarkan pada pelepah kelapa yang diikatkan pada pohon dengan ketinggian 50 atau 60 cm di atas tanah. Juga ada yang mengeringkan dengan menyandarkan kayu tersebut pada dinding dapur sebelah luar hingga kering dengan sendirinya. Kayu yang sudah kering disimpan di kolong rumah bila rumahnya rumah panggung. Sedangkan pada rumah batu atau rumah biasa disimpan di belakang rumah di bawah tuturan atap atau di kolong tungku. Pada rumah panggung yang dapurnya mempunyai *salayan* selain digunakan untuk menyangai sekaligus tempat menyimpan.

7. Pengetahuan Lokal Sehubungan Dengan Keselamatan Tungku.

Dalam menjaga keselamatan tungku, penduduk desa Lubuk Napa melakukan beberapa cara pencegahan. Antara letak tungku dengan dinding dapur berjarak 50 atau 60 cm. Di samping itu pada dinding yang dekat dengan tungku dilindungi dengan sepotong seng segi empat sepanjang tungku. Apabila siap memasak, kayu yang masih menyala dimatikan untuk menghemat bahan bakar dan mencegah kebakaran. Sebaliknya bila tiba-tiba api padam waktu memasak segera ditiup perlahan-lahan dengan alat berupa sepotong bambu yang dalam bahasa lokal disebut *saluang api* atau dengan memasukkan beberapa helai daun kelapa kering ke tungku lalu ditiup.

Tindakan penyelamatan atau memberi penangkal tungku sebagai penolak atau penawar segala bahaya sama dengan desa Koto Gadang.

8. Pengetahuan Lokal Mengenai Pemanfaatan Limbah Tungku

Di desa Lubuk Napa limbah tungku dimanfaatkan bagi kepentingan rumah tangga. Limbah tungku atau abu dapur dicampur dengan sampah digunakan sebagai pupuk. Manfaat lainnya adalah abu dipakai untuk membuat telur asin dengan memberi air serta garam. Campuran ini untuk membungkus seluruh kulit telur kemudian dibiarkan selama 7 atau 8 hari, agar garam meresap kedalam telur setelah itu baru direbus.

Abu dapur juga digunakan untuk pencuci piring, gelas dan alat pemasak lainnya agar lebih bersih. Di samping itu masyarakat desa Lubuk Napa memanfaatkan abu sebagai obat beberapa jenis penyakit serta sebagai alat kosmetika. Orang yang menderita encok atau *jumbalang* dapat diobati dengan mengosokkan abu yang masih hangat dibungkus dengan kain kebahagiaan badan yang terasa ngilu. Demikian pula untuk mengobati sakit gigi abu panas yang dibungkus kain tersebut ditempelkan atau digosok-gosokkan ke pipi atau rahang yang terasa sakit. Walaupun sakit gigi tidak sembuh betul, tetapi hangatnya abu tadi dapat menghilangkan rasa sakit untuk sementara. Juga untuk mengobati penya-

kit kudis dengan membedakinya. Untuk menjaga gigi putih dan bersih arang yang telah dihaluskan digosokkan pada gigi dengan menggunakan daun *banto* yaitu sejenis rumput yang banyak tumbuh di tempat yang berair.

Dahulu jelaga yang menempel pada *balango*, *pariuak* dan *kuali* yang disebabkan karena asap, diambil dan dicampur dengan minyak goreng menjadi alat pewarna yang digunakan untuk memberi warna hitam pada ukiran rumah. Namun sesudah ada bahan pewarna lainnya, lebih-lebih dengan adanya cat pembuatan pewarna tersebut tidak dikenal lagi.

C. KELURAHAN KAMPUNG JUA.

Penduduk kelurahan Kampung Jua sebagian besar petani, dengan tanaman pokok padi, di samping kedede, kacang tanah, jagung serta sayur-sayuran. Meskipun wilayahnya sudah termasuk dalam daerah perkotaan, namun masih terlihat unsur bersifat tradisional pada pengolahan pertanian.

Di daerah kelurahan Kampung Jua masih banyak rumah panggung, di mana dapur terletak di belakang rumah.

i. Nama dan Arti Tungku.

Di kelurahan Kampung Jua alat pemasak atau alat pemanas ini juga disebut tungku, tidak ada nama khusus di daerah tersebut. Sedangkan arti tungku ditinjau dari perannya dalam kehidupan masyarakat, sangatlah penting karena dengan tungku segala makanan dan minuman dapat dimasak sesuai dengan yang diinginkan.

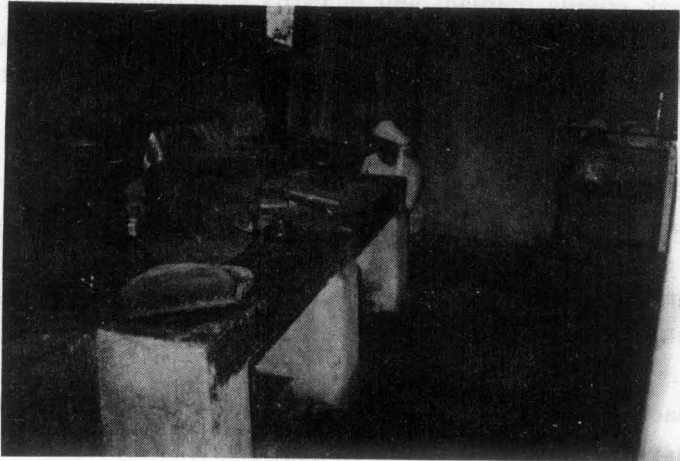
Tungku banyak digunakan dalam kegiatan sehari-hari, bagi yang menggunakan kompor hanya 25%, itupun diselingi dengan penggunaan tungku.

2. Bahan Baku Tungku dan Cara Pembuatannya.

Tungku yang digunakan sehari-hari adalah tungku batu dan tungku dari bata. Tungku batu dibuat dari batu kali yang jumlahnya tiga buah dan biasanya dalam setiap dapur ada dua atau tiga tungku berderet. Biasanya batu kali ini berbentuk bulat telur dan dipilih yang sudah mati untuk menghindarkan agar batu tidak pecah.

Pembuatan tungku diawali dengan meninggikan tanah atau mem-

buat gundukan tanah sejajar dengan lantai dapur, agar gundukan ini tidak mudah runtuh dan tetap membentuk segi empat, maka pada keempat sisinya dipasang batu kali yang bulat dengan susunan yang cukup kokoh. Tungku dari batu kali paling banyak digunakan terutama pada rumah panggung yang berlantai papan.



Tungku batu di Kelurahan Kampung Jua

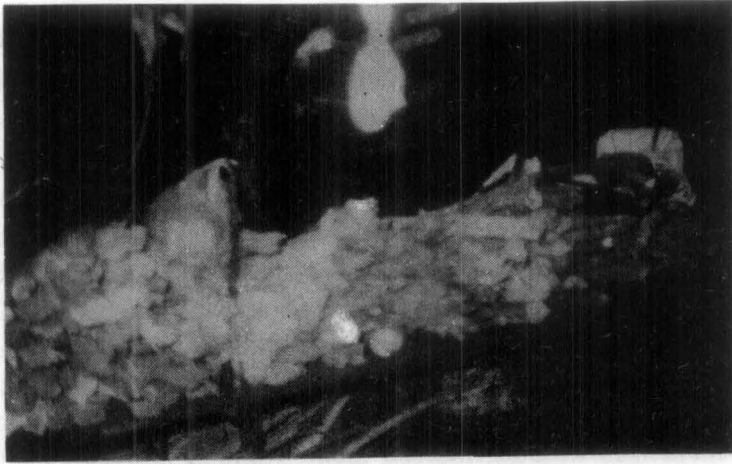
Tungku bata umumnya dibuat di atas bangku dari bata yang disemen. Cara pembuatannya hampir sama dengan daerah lain, dua atau tiga tungku berderet ke samping dengan jarak lebih kurang 30 cm. Bedanya di daerah Kelurahan Kampung Jua ini diletakkan membujur, juga ditambah dengan susunan melintang.

Bila ada upacara dibuat tungku tambahan di pekarangan rumah. Di Kelurahan Kampung Jua tidak semua rumah memiliki pekarangan. Karena itu pada waktu upacara meminjam pekarangan rumah tetangga.

3. Letak Tungku Di Dalam Dapur.

Letak dapur selalu di belakang rumah, tetapi masih menempel pada dinding rumah bagian belakang, baik pada rumah gadang maupun rumah biasa. Penempatan tungku ada yang di sudut sebelah kiri atau kanan ruangan dapur bagian belakang. Mengenai letak tungku di dapur di Kelurahan Kampung Jua tidak ada ketentuan khusus.

Tepat di atas tungku dibuat *salayan*, sama dengan ukuran tempat tungku baik lebar maupun panjangnya. Jarak antara salayan dengan tungku atau tinggi tiang salayan sekitar 1,5 m. Di atas *salayan* diletakkan kayu bakar yang setengah kering dan beberapa alat dapur. Di sebelah kanan tungku diletakkan alat penggiling lada dan rempah-rempah yang terbuat dari batu berbentuk oval. Alat-alat memasak terletak di sebelah kiri tungku, tetapi juga ada yang meletakkan di atas salayan. Pada tungku bata dan semen *salayan* ini tidak dibuat.



*Salayan dengan kayu bakar di Kelurahan
Kampung Jua*

4. Kepercayaan, Pantangan dan Penangkal Sehubungan Dengan Tungku.

Di Kelurahan Kampung Jua, tungku dianggap sebagai sumber aktivitas di dapur. Oleh karena itu masyarakat sangat hati-hati memanafaatkannya. Pengetahuan tentang cara pembuatan, pemilihan bahan baku dan penempatan di dapur diperoleh dari orang-orang tua tanpa mengetahui alasan atau konsep yang melatar belakangnya. Adanya kepercayaan mengenai tradisi yang baik ini senantiasa tetap terus dilaksanakan. Untuk menghindari hal yang tidak diinginkan, bila memasak nasi tungku tidak boleh ditinggalkan sebelum air nasi kering. Bila di langgar maka kehi-

dupan akan sulit terutama dalam soal rezeki, dan juga tidak boleh melompati atau melangkahi tungku karena hal ini mendatangkan sial atau celaka.

Sejauh ini tidak ada tindakan yang sifatnya sakral terhadap tungku dan juga tungku untuk upacara. Dikalangan penduduk telah lama ada anggapan bahwa setiap pekerjaan yang dilakukan bila diawali dengan membaca Bismillahirrahmanirrahim maka segalanya akan berjalan baik dan selamat, juga demikian halnya dengan pembuatan tungku.

5. Bahan Bakar Yang digunakan dan Jumlah Pemakaiannya.

Di Kelurahan Kampung Jua kebutuhan bahan bakar terutama kayu bagi setiap rumah tergantung pada kemampuan kehidupannya masing-masing, sebab ada perbedaan jenis makanan yang dibutuhkan tiap hari. Bagi yang mampu akan membuat makanan yang lebih banyak variasinya dari yang kurang mampu. Namun yang jelas kegiatan memasak di dapur bagi setiap rumah pada umumnya dilakukan dua kali sehari yakni pagi dan sore. Makanan pokok yang selalu ada disetiap kegiatan ialah air minum, nasi dan lauk pauk. Lauk pauk ini bervariasi antara satu sampai lima macam sesuai dengan kemampuan masing-masing. Bagi rumah dengan anggota keluarga 5 orang membutuhkan kayu 6 ikat sehari ditambah bahan bakar lain. Kompor hanya digunakan oleh golongan menengah ke atas, mereka membutuhkan minyak tanah 1 liter sehari.

Pemakaian bahan bakar kayu maupun minyak tanah tergantung pada kebutuhan memasak sehari-hari. Sedangkan untuk mengadakan kenduri dan pada saat menjelang lebaran kebutuhan bertambah. Bagi yang sehari-hari tidak menggunakan bahan bakar kayu, pada waktu upacara membutuhkannya karena umumnya pada waktu itu semua yang dimasak menggunakan tungku.

6. Cara Memperoleh, Mengeringkan dan Menyimpan Bahan Bakar.

Pada umumnya penduduk Kelurahan Kampung Jua memperoleh bahan bakar dari hutan di bukit dekat kampung. Bila telah terkumpul untuk kebutuhan 2 atau 3 hari, maka kayu tersebut dipotong-potong lalu dijemur. Sementara menunggu kayu kering, mereka mengerjakan sawah atau ladangnya. Sore hari sehabis bekerja mereka pulang sambil membawa kayu yang sudah kering.

Bahan bakar kayu untuk kenduri atau upacara diperoleh dari sum-bangan kerabat dan tetangga dekat.

Persediaan kayu yang telah kering diletakkan di atas *salayan*. Bagi dapur yang tidak mempunyai *salayan* biasanya di bawah tungku bata yang disemen ada kolong sebagai pengganti fungsi *salayan*.

7. Pengetahuan Lokal Sehubungan Dengan Keselamatan Tungku.

Di Kelurahan Kampung Jua sebahagian besar penduduk masih menggunakan bahan bakar kayu, dan dapur ber dinding kayu atau *palupuah* yaitu bambu yang dibelah-belah. Untuk menghindari bahaya kebakaran letak tungku dijauhkan dari dinding kira-kira 75 cm. Selain itu penggunaan tanah sebagai dasar letak tungku juga dapat menghindari kebakaran.

Kebiasaan yang dilakukan penduduk sehubungan dengan kese-lamatan tungku adalah mengeluarkan bara dari dalam tungku, kemudian ujung kayu yang terbakar dibenamkan ke tanah agar apinya padam. Sebaliknya bila api tidak menyala waktu memasak ditiup dengan *saluang api* yaitu sepotong bambu kecil sepanjang 50 cm yang kedua ujungnya berlobang.

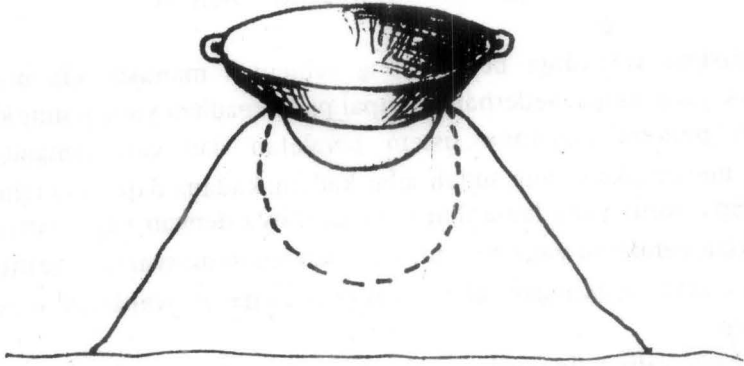
Bagi dapur yang ber dinding *palupuah*, maka angin dapat masuk dengan mudahnya melalui celah dinding. Di samping itu asap di ruangan dapur akan cepat keluar melalui jendela dan pintu dapur.

8. Pengetahuan Lokal Mengenai Pemanfaatan Limbah Tungku.

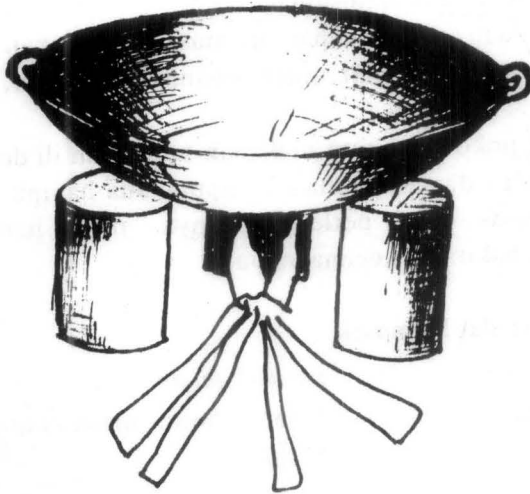
Mengenai pemanfaatan limbah tungku atau abu dapur adalah untuk pupuk, namun kebiasaan itu sudah lama ditinggalkan semenjak pupuk kimia banyak digunakan. Untuk sebagai alat pembersih hanya beberapa rumah saja yang masih melakukannya.

Di daerah Kabupaten Padang Pariaman didapati tungku sementara dibuat dari tanah yang diberi lobang berbentuk silinder yang berhu-bungan dibawahnya. Lubang yang di tengah tempat menjerangkan kuali, dan lubang yang dikiri kanannya tempat memasukkan kayu bakar. Untuk membuat tungku tanah seperti ini dipilih tempat yang tanahnya padat dan liat. Kegunaan tungku ini adalah untuk memasak *kanji* yakni sejenis dodol yang dibuat dari tepung, santan dan gula. Untuk itu memerlukan waktu yang lama dan harus diaduk dengan

sempurna, biasanya memakai Kualì besar. Bila memakai tungku biasa dikhawatirkan kualì akan terbalik. Ada pula yang membuat untuk memasak *kanji* ini dari batang pinang atau batang pisang sebanyak 3 buah dengan tinggi 45 cm, dimasukkan ke dalam tanah kira-kira 25 cm. Tungku tersebut juga digunakan untuk memasak gulai dalam jumlah yang banyak. Tungku ini kadang-kadang menjadi permanen untuk kacang goreng yang menggunakan kualì besar serta tungku tanah. Di atas tungku dibuat atap sementara yang dalam bahasa setempat disebut *pondok layang-layang*. Pembuatan atap ini sangat sederhana yakni empat buah tiang kayu yang bahagian atas dihubungkan satu dengan lainnya. Atapnya dari rumbia atau tikar pandan yang dikembangkan begitu saja lalu diikat.



Gambar Tungku Tradisional yang dibuat dari tanah, di Kabupaten Padang Pariaman



Gambar Tungku Tradisional yang terbuat dari batang pinang di Kabupaten Pariaman

BAB V

ALAT-ALAT MEMASAK TRADISIONAL DAERAH SUMATERA BARAT

Sistem teknologi berkembang semenjak manusia ada mulai dari bentuk yang sangat sederhana sampai pada keadaan yang paling kompleks. Dalam perkembangannya sistem peralatan dan cara penggunaannya selain menerapkan yang sudah ada, kadang-kadang dapat menghilangkan beberapa unsur yang lama dan menggantinya dengan yang baru. Namun demikian peralatan yang dibutuhkan oleh suatu masyarakat berhubungan erat dengan lingkungan alam maupun mata pencaharian masyarakat tersebut.

Salah satu kelompok peralatan yakni alat-alat rumah tangga, menurut fungsi dan kegunaannya terdiri dari alat-alat dan perlengkapan makan dan minum, peralatan tidur, peralatan buat menyimpan alat-alat memasak.

Adapun alat-alat memasak yang akan diuraikan adalah alat memasak yang sederhana penggunaan dan pembuatannya, belum memakai mesin. Alat tersebut umumnya sudah digunakan lebih dari tiga generasi yaitu alat-alat memasak tradisional.

Alat-alat dan perlengkapan memasak dibedakan menurut fungsi dan kegunaannya yakni alat untuk memasak nasi, air, gulai dan menggoreng.

Makanan pokok maupun makanan tambahan di desa Koto Gadang, desa Lubuk Napa dan Kelurahan Kampung Jua hampir sama. Begitupun alat-alat memasak dan perlengkapannya juga hampir sama, baik bentuk, bahan baku dan kegunaannya.

1. Nama Alat-alat Memasak

- | | | |
|------------|---|---|
| 1) Nama | : | <i>pariuak tanah</i> |
| bentuk | : | bulat, dasar melengkung, bagian atas berbibir |
| ukuran | : | tinggi 14 cm, garis tengah 18 cm |
| bahan baku | : | tanah liat |
| kegunaan | : | untuk memasak air dan nasi |

- 2) nama : *pariuak loyang*
 bentuk : bulat, dasar melengkung, bagian atas
 agak ramping dan mutunya pakai bibir
 ukuran : tinggi 17 cm, garis tengah 18 cm
 bahan baku : tembaga
 kegunaan : untuk memasak nasi dan air
- 3) nama : *pariuak basi*
 bentuk : seperti bejana, dasar rata, bagian tengah
 sedikit melebar dan bagian atas pakai tutup,
 ada telinga dikedua sisinya.
 ukuran : bervariasi
 bahan baku : besi dan alumunium
 kegunaan : untuk memasak nasi, air dan sayur

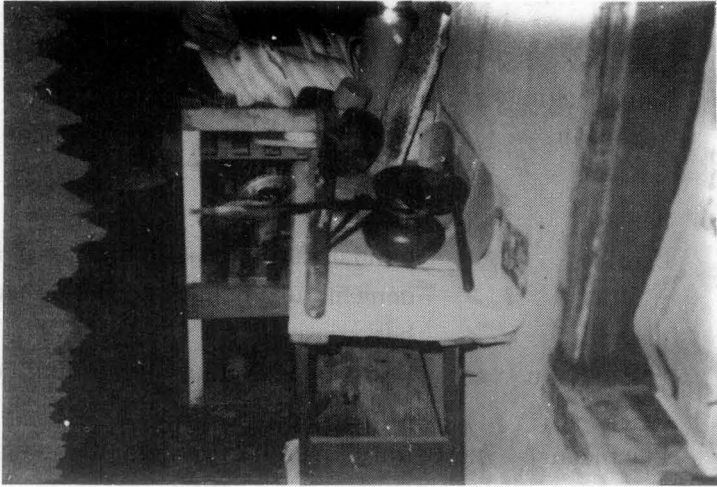


Pariuk dan perlengkapannya

- 4) nama : *cerek*
 bentuk : mirip bejana, dasar rata, bagian badannya
 ada cerocok untuk menuangkan air, dan
 ada tangkai
 ukuran : bervariasi
 bahan baku : alumunium
 kegunaan : untuk memasak dan menyimpan air
 minum

- 5) nama : *sandhuak gadang*
 bentuk : setengah bulatan, pakai tangkai
 ukuran : garis tengah 12 – 13 cm, panjang tangkai 35 – 40 cm
 bahan baku : tempurung kelapa, bambu
 kegunaan : untuk menyendok air nasi dan air minum
- 6) nama : *sandhuak nasi*
 bentuk : mirip gayung, dengan tangkai panjang atau pendek
 ukuran : bertangkai panjang dengan panjang 38 cm, lebar 6 cm yang bertangkai pendek dengan lebar 9 cm dan panjang 29 cm
 bahan baku : kayu surian, kayu cubadak
 kegunaan : untuk mengaduk dan menyendok nasi dari periuk
- 7) nama : *bakua*
 bentuk : segi empat tetapi bersudut melengkung, bagian atas bundar dan diberi bingkai
 ukuran : bervariasi
 bahan baku : bambu, rotan yang dianyam
 kegunaan : untuk mencuci beras sebelum dimasak, dan tempat sayur yang akan dicuci
- 8) nama : *kukusan*
 bentuk : silinder, bagian atas dan bawah terbuka, bagian dalam ada seng yang berlubang-lubang
 ukuran : tinggi 27 cm, garis tengah 18 cm
 bahan baku : kayu kapas
 kegunaan : untuk memasak *bubua* atau nasi ketan
- 9) nama : *kuali*
 bentuk : setengah lingkaran, dasar melengkung, ada telinga pada kedua pinggirnya
 ukuran : bervariasi
 bahan baku : besi, aluminium
 kegunaan : untuk menggoreng, memasak gulai

- 10) nama : *sanduk basi*
 bentuk : mirip sendok nasi tetapi lebih tipis
 ukuran : panjang 9 cm, lebar 6 cm, tangkai 30 cm
 bahan baku : besi, kaleng dan tembaga
 kegunaan : untuk mengaduk atau membalik bahan yang digoreng
- 11) nama : *sanduk tirih*
 bentuk : bundar dan pipih, ditengah sedikit cekung dengan lubang kecil-kecil dan bertangkai
 ukuran : bervariasi
 bahan baku : besi, kaleng atau alumunium, bertangkai kayu
 kegunaan : untuk menyaring selesai digoreng
- 12) nama : *balango*
 bentuk : seperti periuk tetapi lebih pendek
 ukuran : bervariasi
 bahan baku : tanah liat,
 kegunaan : untuk memasak gulai
- 13) nama : *batu lado*
 bentuk : oval atau lonjong dilengkapi sebuah batu penggiling
 ukuran : bervariasi
 bahan baku : batu kali
 kegunaan : untuk menggiling lada serta rempah-rempah



Alat memasak dalam dapur

- 14) nama : *kukuran karambia atau pangua*
 bentuk : mirip leher angsa, dengan mata kukuran di bagian kepala
 ukuran : garis tengah mata kukuran 5 cm, panjang leher 24 cm, panjang papan dudukan 40 cm, lebar 14 cm dan tinggi 8 cm
 bahan baku : besi dan kayu
 kegunaan : untuk memarut kelapa
- 15) nama : *tapisan santan*
 bentuk : bundar, dasar agak melengkung, seluruh pinggir pakai bingkai
 ukuran : garis tengah 23 – 25 cm, tinggi/lengkungan 5 – 7 cm
 bahan baku : bambu atau rotan yang dianyam
 kegunaan : untuk menapis santan
- 16) nama : *sanduak gulai*
 bentuk : mirip sendok
 ukuran : garis tengah 10 cm, panjang tangkai 30 cm
 bahan baku : tempurung kelapa, kayu

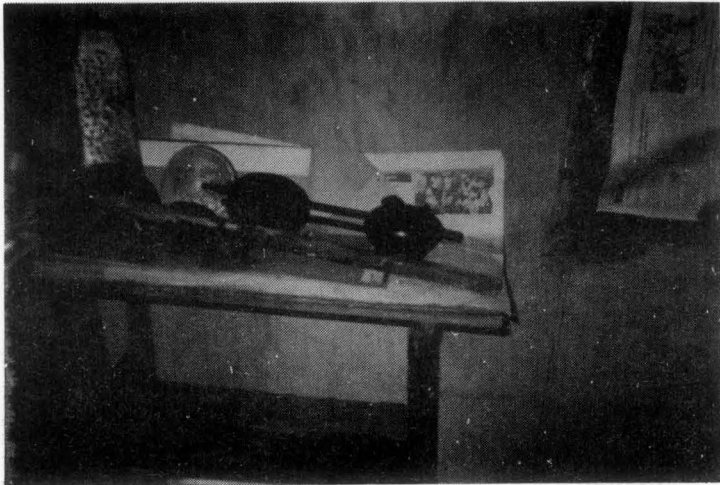
- kegunaan : untuk mengaduk atau menyendok gulai
- 17) nama : *dandang*
- bentuk : seperti nekara, di dalam diberi seng bundar dan berlubang kecil-kecil
- ukuran : tinggi 1 meter
- bahan baku : seng
- kegunaan : untuk memasak nasi waktu upacara/kenduri



Cara menggunakan kukuran

- 18) nama : *pariuak santan*
- bentuk : bulat, dasar agak melengkung, berbibir tegak seperti leher
- ukuran : tinggi 20 cm, garis tengah mulut 34 cm
leher 5 cm
- bahan baku : tanah liat
- kegunaan : untuk memasak santan waktu kenduri/upacara
- 19) nama : *taku*
- bentuk : bulat seperti kelapa dengan tangkai panjang
- ukuran : garis tengah mulut 10 cm, panjang tangkai 40 cm

- bahan baku : tempurung kelapa, kayu
 kegunaan : untuk membuat makanan adat pada upacara di desa Koto Gadang
- 20) nama : *salayan*
 bentuk : empat persegi panjang
 ukuran : panjang 60 cm, lebar 35 cm
 bahan baku : kawat dijalin, kayu sebagai bingkai
 kegunaan : membuat *salai*
- 21) nama : *cetakan kue*
 bentuk : bundar
 ukuran : garis tengah 20 cm, tinggi 6 cm
 bahan baku : tembaga, seng
 kegunaan : untuk memasak kue

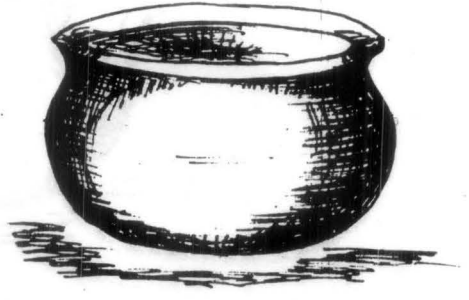


Taku, sanduak gadang, sanduak tirih dan guci garam

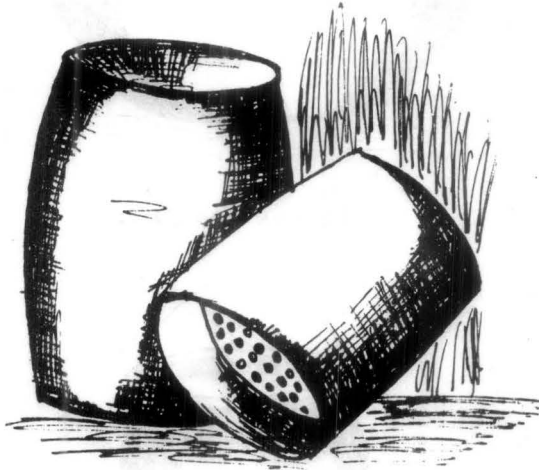
- 22) nama : *pangocok talua*
 bentuk : spiral melingkar-lingkar membentuk bulatan dengan tangkai yang berpilin
 ukuran : garis tengah 6 cm, panjang 8 cm, panjang tangkai 14 cm
 bahan baku : kawat
 kegunaan : untuk mengocok telur waktu membuat kue



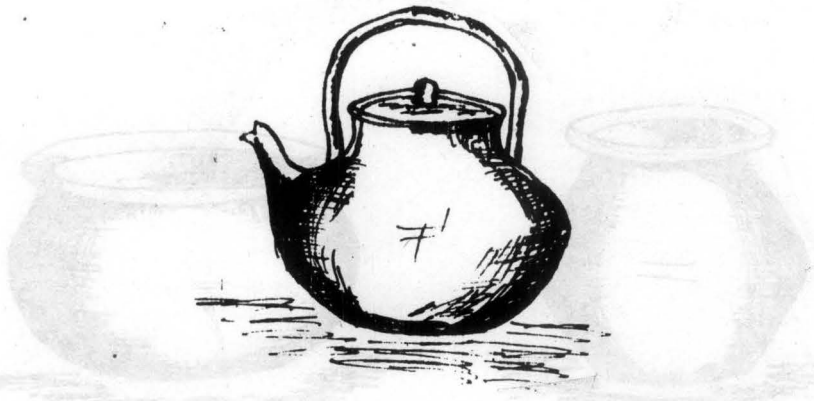
Pariuan



Balango



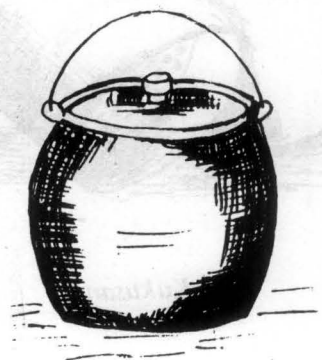
Kukusan



Cerek



Pariuak Santan



Pariuak Nasi



Kualu



Sanduak Gulai



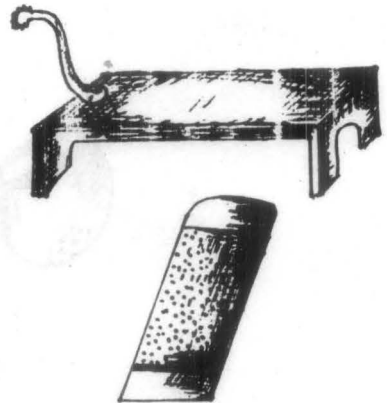
Sanduak Gadang



Sanduak Tirih dan Sanduak Basi



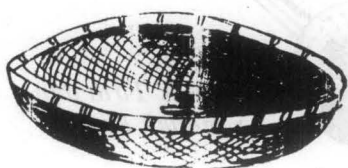
Sanduak Nasi



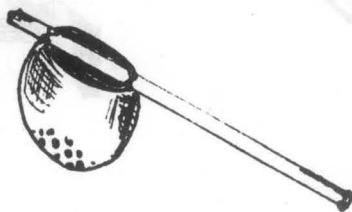
Kukuran atau Pangua dan Parudan



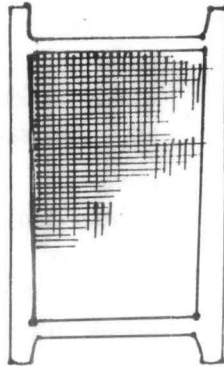
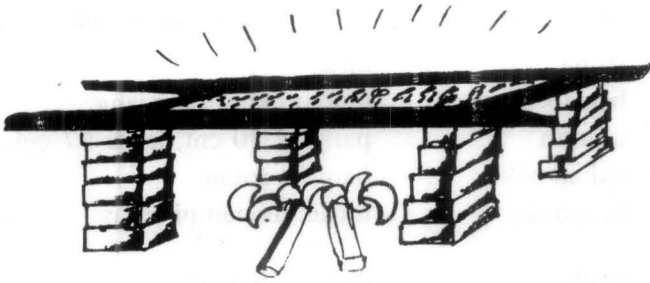
Batu Lado



Tapisan Santan



Taku



Salayan
Untuk membuat ikan salai

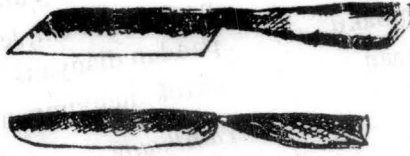
2. Perlengkapan Untuk Memasak

- 1) nama : *pisau*
 bentuk : pipih panjang bertangkai, matanya berujung lancip atau lengkung
 ukuran : bervariasi
 bahan baku : besi, kayu, tanduk atau tulang binatang
 kegunaan : untuk memotong bahan makanan, sayur dan lain-lain

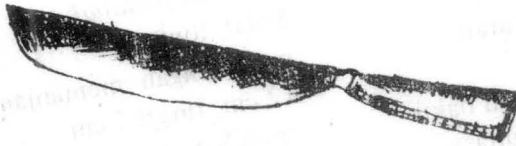
- 2) nama : *ladiang atau parang*
 bentuk : mirip pisau tetapi lebih besar
 ukuran : panjang 28 cm, lebar 5 cm, panjang tangkai 12 cm
 bahan baku : besi dan kayu

- kegunaan : untuk membelah kelapa dan kayu bakar
- 3) nama : *niru*
 bentuk : empat persegi panjang
 ukuran : panjang 50 cm, lebar 37 cm, tinggi 10 cm
 bahan baku : bambu, rotan
 kegunaan ; untuk menampi beras
- 4) nama : *papan landasan*
 bentuk : segi empat pakai pegangan
 ukuran : bervariasi
 bahan baku : kayu
 kegunaan : untuk landasan memotong bahan yang akan dimasak
- 5) nama : *panci*
 bentuk : bundar dan cekung, dasar rata
 ukuran : bervariasi
 bahan baku : kaleng atau seng, cat
 kegunaan : untuk mencuci bahan yang akan dimasak
- 6) nama : *apik ikan*
 bentuk : segi empat bertangkup dua, diberi tangkai
 ukuran : panjang 27 cm, lebar 17 cm, panjang tangkai 14 cm
 bahan baku : kawat
 kegunaan : untuk membakar ikan
- 7) nama : *upiah pangkuik lado*
 bentuk : bagian ujung segi empat, pangkal tempat memegang
 ukuran : panjang sekitar 10 cm, lebar 6 cm
 bahan baku : pelepah pinang atau upiah
 kegunaan : untuk mengumpulkan lada atau rempah-rempah yang digiling di batu lada
- 8) nama : *parudan atau garudan*
 bentuk : segi empat pipih dilapisi lembaran seng berlubang-lubang seperti mata parudan
 ukuran : panjang kayu 30 cm, panjang seng 25 cm, lebar 10 cm

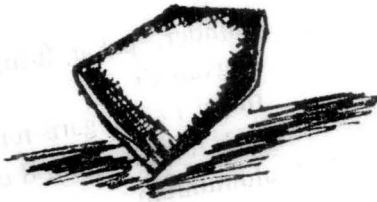
bahan baku : kayu, seng
kegunaan : untuk memarut ubi kayu



Gb. Pisau atau Sakin



Gb. Parang atau Lading

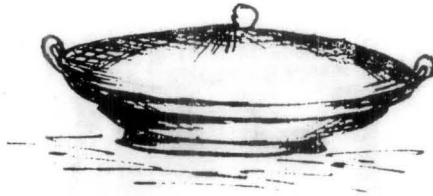


Gb. Upiah Pangkuik lado

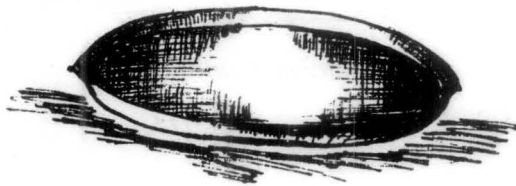
3. Wadah yang berhubungan dengan kegiatan memasak

- 1) nama : *kampia nasi*
bentuk : mirip kantong atau sarung bantal
ukuran : panjang 40 cm, lebar 25 cm
bahan baku : pandan dianyam
kegunaan : untuk menyimpan nasi
- 2) nama : *cambuang*
bentuk : seperti mangkuk
ukuran : bervariasi
bahan baku : keramik, tembikar
kegunaan : untuk tempat nasi
- 3) nama : *cambuang biduak*
bentuk : bulat lonjong
ukuran : garis tengah memanjang 20 cm, melebar 12 cm, tinggi 7 cm
bahan baku : tembikar atau keramik
kegunaan : untuk tempat nasi atau rendang
- 4) nama : *talam*
bentuk : bundar datar, pinggirnya pakai bibir
ukuran : garis tengah 55 cm
bahan baku : kuningan
kegunaan : untuk menghadirkan sambal (lauk pauk)
- 5) nama : *teko*
bentuk : silinder, pakai tutup dan tempat menuangkan air
ukuran : tinggi 17 cm, garis tengah dasar 10 cm, garis tengah mulut 8 cm
bahan baku : alumunium
kegunaan : tempat air minum
- 6) nama : *kebang*
bentuk : kubus mirip bakul
ukuran : tinggi 35 cm, garis tengah mulut 40 cm
bahan baku : bambu dianyam
kegunaan : untuk tempat nasi

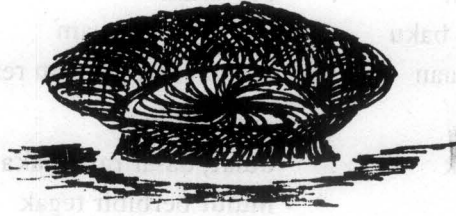
- 7) nama : *sanggan*
 bentuk : lingkaran dengan dasar cekung
 ukuran : bervariasi
 bahan baku : lidi enau dianyam
 kegunaan : tempat menyimpan rempah-rempah
- 8) nama : *guci garam*
 bentuk : bulat, dasar rata, pakai lingkaran kaki, mulut berbibir tegak
 ukuran : garis tengah mulut 6 cm, tinggi 9 cm
 bahan baku : sejenis batu
 kegunaan : tempat menyimpan garam
- 9) nama : *kambuik*
 bentuk : mirip bakul
 ukuran : tinggi 32 cm, garis tengah 35 – 40 cm
 bahan baku : daun pandan dianyam
 kegunaan : untuk membawa hasil ladang atau sawah



Gambar Cambuang Biduak



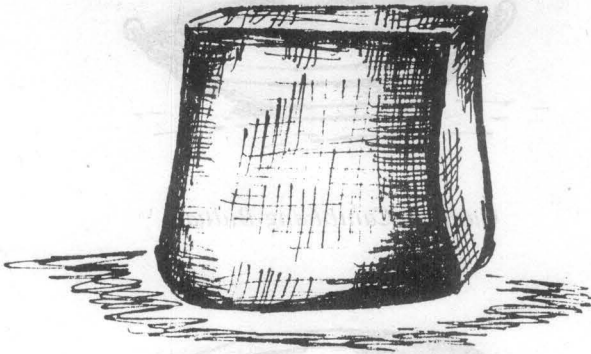
Gambar Talam



Sanggan

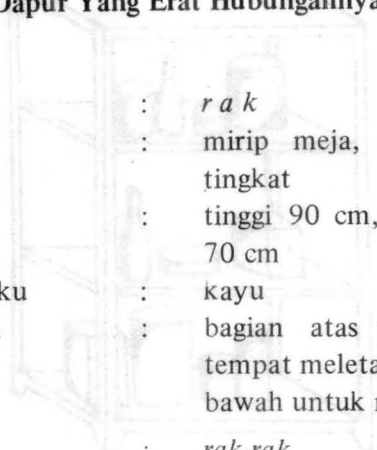


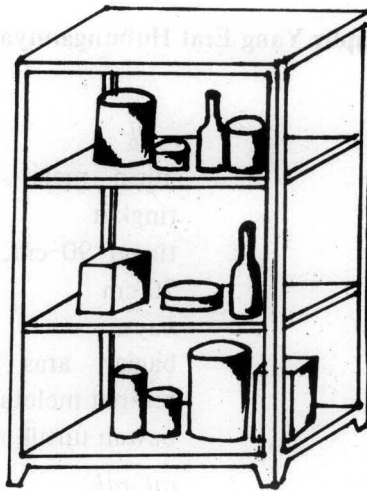
Gambar Guci Garam



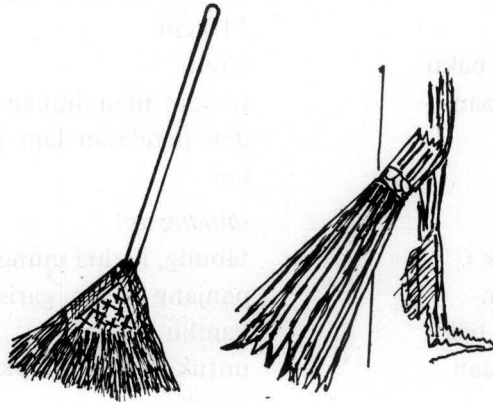
Gambar Kambuik

4. Perlengkapan Dapur Yang Erat Hubungannya Dengan Kegiatan Memasak

- 
- 1) nama : *rak*
bentuk : mirip meja, dengan ruangan ber-
tingkat
ukuran : tinggi 90 cm, lebar 50 cm, panjang
70 cm
bahan baku : kayu
kegunaan : bagian atas tempat gelas, tengah
tempat meletakkan cambuang, paling
bawah untuk meletakkan waskom
 - 2) nama : *rak-rak*
bentuk : mirip lemari tanpa dinding dan pintu
ukuran : tinggi 140 cm, lebar 50 cm, panjang
110 cm
bahan baku : kayu
kegunaan : tempat menyimpan makanan kering,
dan peralatan lain yang jarang dipa-
kai
 - 3) nama : *saluang api*
bentuk : tabung, kedua ujungnya berlubang
ukuran : panjang 30 cm, garis tengah 4 cm
bahan baku : bambu.
kegunaan : untuk menghidupkan/meniup api di
tungku
 - 4) nama : *sapu ijuak*
bentuk : antara segi tiga dan trapesium,
pakai tangkai
ukuran : tinggi ijuk 25 cm, lebar sapu 30 cm,
panjang tangkai 1 meter dan tebal
5 cm
bahan baku : ijuk, kayu, rotan
kegunaan : untuk membersihkan dapur



Rak-rak



Gb. Sapu Ijuk dan Sapu Daun Pinang

5. Cara Memperoleh

Pada umumnya alat-alat memasak dibeli di pasar kecamatan. Alat-alat seperti *balango* dan *pariuak* tanah semakin jarang dijual karena peminat semakin kurang. Umumnya orang lebih senang membeli alat baru yang terbuat dari aluminium. Lebih-lebih alat memasak air seperti tempat kahwa hampir tidak ditemui lagi, akan tetapi *batu lado* sebagai salah satu alat tradisional hingga kini tetap banyak yang membeli karena

belum ada penggantinya.

Berbagai macam *sanduaik* yang terbuat dari tempurung kelapa dan alumunium dibeli di pasar karena lebih murah. Begitu pula berbagai wadah dan perlengkapan memasak diperoleh dengan membeli di pasar kecamatan. Sebagian alat memasak yang terbuat dari tembaga atau kuningan mereka peroleh dari orang tua sebagai warisan. Beberapa periuk tembaga ada yang umurnya lebih 150 tahun dan hingga sekarang masih dalam keadaan baik dan terpelihara.

Dari sekian banyak alat memasak yang dipakai hanya beberapa saja yang dapat dibuat sendiri oleh penduduk setempat, misalnya *kukusan* untuk memasak nasi pulut. Kukusan dibuat dari kayu kapas diberi seng bundar yang berlobang kecil-kecil dan dibenamkan sedikit ke dinding kayu tadi. Sedangkan *salayan* untuk membuat salai ikan dibuat dari kawat yang dijalin dengan ukuran 0,5 cm atau dengan ram. Demikian pula dengan perlengkapan dapur yang ada hubungannya dengan kegiatan memasak seperti rak-rak dan rak piring, sapu daun pinang, saluang api dibuat sendiri oleh penduduk.

Selain alat memasak buat keperluan sehari-hari, pada waktu upacara digunakan alat memasak yang agak besar, dan bagi yang tidak memilikinya dapat meminjam kepada kerabat atau tetangga.

Peralatan dan perlengkapan memasak yang dipakai sekarang sudah termasuk alat-alat baru, misalnya piring, cangkir dan mangkuk porselin, gelas kaca, gelas plastik, periuk, cerek, kualii dan berbagai macam wadah makanan dan minuman dari alumunium, plastik serta sendok stainless steel. Menurut pengamatan para pemakai alat-alat tersebut mengetahui dan menggunakan alat-alat tersebut dengan tepat sesuai dengan kegunaan dan cara pemakaiannya. Untuk mencuci bahan makanan dan menangkut air dipakai timba dan wadah dari plastik.

6. Cara Memakai, Membersihkan, Menyimpan dan Memperbaiki.

Menggunakan *pariuak* untuk memasak air ialah dengan memasukkan air bersih lalu ditutup dan dijerangkan di atas tungku. Dahulu selain *pariuak* dipakai pula tempat kahwa. Kadang-kadang wadah tersebut di samping untuk memasak sekaligus buat menyimpan air yang sudah masak. Tempat kahwa dibuat dari tanah liat dengan bentuk bulat serta leher panjang, memakai telinga sebagai pegangan. Saat ini alat tersebut sudah jarang dipakai karena pada umumnya lebih suka memakai alat

baru yaitu cerek yang dijual sampai ke pelosok desa di Sumatera Barat dan mudah dibersihkan.

Fungsi periuk sebagai alat memasak nasi hingga kini masih dominan. Setelah beras dicuci dimasukkan ke dalam periuk dan diberi air, lalu periuk ditutup dan dijerangkan di atas tungku. Bila sudah mendidih tutup periuk dibuka dan dibiarkan sampai airnya kering, kemudian diaduk dan ditutup kembali. Biasanya di bawah tutup periuk diletakkan satu atau dua helai daun pisang agar bila sudah masak nasinya menjadi harum. Bila nasi sudah disalin, periuk disirami air agar sisa nasi yang lengket dapat dibersihkan dengan mudah. Caranya ialah dengan mencuci dan menggosok bagian dalam periuk dengan sabut kelapa. Periuk yang sudah bersih diletakkan di atas *salayan*, *pagu* atau rak-rak kayu.

Untuk memasak nasi ketan atau pulut, penduduk desa Koto Gadang memakai *kukusan*. Beras pulut yang sudah dicuci dimasukkan ke dalam *kukusan* dan ditutup dengan daun pisang serta penutup *kukusan*. Kemudian *kukusan* diletakkan dalam kualii yang telah diisi air. Bila air sudah mendidih, uapnya akan naik ke atas dan memanaskan beras pulut tadi. Cara membersihkan *kukusan* dan menyimpannya setelah dipakai sama dengan periuk.

Cara memakai kualii untuk menggoreng ialah dijerangkan di atas tungku, lalu dituangkan minyak. Setelah minyak panas dimasukkan makanan kedalamnya. Cara membersihkan kualii tidak berbeda dengan periuk, yakni dicuci dengan abu dapur dan sabun. Menyimpan kualii kadang-kadang digantungkan pada paku atau bambu karena ada telinga di kiri kanannya atau ditelungkupkan bersama alat memasak lainnya.

Cara memasak gulai, santan dan rempah-rempah atau bumbu dimasukkan ke dalam *balango* lalu dijerangkan di atas tungku. Kalau santan sudah mendidih bahan yang akan digulai dimasukkan apakah itu ikan, daging atau sayuran.

Untuk membuat *pangek* digunakan *balango tanah* agar rasanya lebih enak.

Balango dibersihkan bagian dalamnya saja dengan sabut dan sabun. Setelah dibersihkan *balango* ditelungkupkan disimpan bersama alat-alat memasak sejenisnya.

Cara memakai *dandang* hampir sama dengan *kukusan*, dan cara membersihkannya sama pula dengan alat memasak lainnya.

Fungsi *sanduak* untuk mengambil dan mengacau atau mengaduk

gulai dengan cara memegang tangkainya kemudian dimasukkan ke periuk, kualii atau belanga dan digerak-gerakkan untuk membalikkan yang di bawah ke atas dan sebaliknya sehingga sesuatu yang dimasak itu sama dan rata serta sempurna masaknyaa. Setelah masak terus dipindahkan dengan *sanduak* ke wadah lain. Cara membersihkannya dicuci kemudian dikeringkan dengan meletakkan di bambu atau kaleng bekas yang tergantung ditiang *salayan* atau dinding dapur.

Untuk memasak gulai biasanya selalu memakai santan, untuk itu diperlukan *kukuran*, dan *tapisan santan*. Cara memakai kukuran adalah dengan menggesek-gesekkan bagian dalam kelapa kemata kukuran, kelapa yang terkukur ditampung dalam satu wadah. Dalam wadah ini pula biasanya kelapa yang sudah dikukur diremas-remas agar keluar santannya dengan menggunakan air secukupnya. Setelah itu disaring dengan tapisan santan. Cara membersihkan cukup dengan mencuci atau menyeka mata kukuran dengan kain bersih. Cara menyimpannya cukup disandarkan ke dinding dapur atau tiang *salayan* dengan mata kukuran menghadap ke atas. Tapisan santan bila selesai dipakai lalu disiram dengan air, setelah bersih ditelungkupkan.

Untuk menghaluskan rempah-rempah atau bumbu masak digunakan *batu lado*. Cara memakainya lado dan bumbu yang akan dihaluskan diletakkan di tengah batu lado lalu digiling dengan alat yang disebut anak batu lado, setelah halus dikumpulkan dan disendok dengan *upiah pinang* dipindahkan kesuatu wadah atau langsung dimasukkan ke kualii.

Cara membersihkan batu lado disiram dengan air kemudian ditelungkupkan dekat tungku di samping alat memasak lainnya.

Salah satu alat untuk memasak makanan adat disebut *taku* untuk membuat *Kareh-kareh* atau *aras kerdan*. Makanan ini merupakan salah satu makanan pada kenduri perkawinan. Kareh-kareh dibuat dari tepung beras, santan dan gula yang digoreng dengan alat pencetak *taku*.

Cara membersihkan *taku* dicuci dengan air dan digosok dengan sabut. Setelah bersih digantungkan di dinding atau ditiang *salayan*. Sebagai makanan adat waktu upacara perkawinan selain dari *kareh-kareh* ialah *nasi lamak* atau nasi kunyit serta bermacam kue lainnya. Diantaranya kue bolu yang dibuat dengan cetakan yang terbuat dari seng.

Pada musim tertentu ikan danau Maninjau melimpah, terutama jenis ikan kecil yang disebut *bada* dan *rinuak*. Untuk membuat *salai*

ikan biasanya dari ikan *bada* menggunakan tungku dan *salayan kawat*.

Cara memakai *salayan* untuk membuat *salai ikan* adalah : Mula-mula di atas *salayan* diberi alas *daun banto*, sejenis rumput yang tumbuh di tempat yang berair. Setelah itu ikan yang akan disalai disusun di atas daun, lalu ditaburi garam, kemudian diletakkan di atas tungku khusus yang lebih tinggi dari tungku biasa. Jarak antara api dengan *salayan* kira-kira 40 cm, agar ikan tidak hangus. Membuat *salai* membutuhkan banyak asap, maka ke dalam tungku dimasukkan bahan bakar yang tidak mudah menyala seperti sabut, sekam atau dedaunan yang menimbulkan asap.

Ikan yang agak besar seperti ikan *kalai*, ikan *kailan*, *paweh* dapat dimasak menjadi berbagai jenis masakan seperti *gulai*, *pangek* dan *apik*. *Apik ikan* dibuat dengan menggunakan alat pembakar dari kawat yang banyak dijual di pasar. Caranya ikan dijepit dengan pemanggang kemudian dibakar di atas api. Untuk membersihkan alat ini, dicuci dan digosok dengan sabut.

Di antara perlengkapan memasak sehari-hari ialah pisau, papan landasan, golok dan niru. Pisau gunanya untuk memotong sesuatu yang akan dimasak, sejak dahulu cara memakainya sama saja di daerah Sumatera Barat. Cara memakai golok dengan memegang tangkainya. Sumatera Barat. Cara memakai golok dengan memegang tangkainya. Untuk membelah kelapa bukan dengan mata golok yang tajam, melainkan dengan punggungnya yang tumpul. Niru gunanya untuk menampi beras yang akan dimasak, cara memakainya dengan memegang bingkai bagian pangkalnya.

Cara membersihkan pisau cukup digosok atau diseka dengan kain, tetapi bila untuk menyangi ikan, ayam atau memotong daging, maka perlu dicuci. Cara menyimpannya dengan menyelipkan ke dinding dapur. Niru yang selesai dipakai dibersihkan dengan cara mengetokkan saja agar sisa sekam yang melekat terbang.

Alat memasak seperti *pariuak* dan *balango* yang terbuat dari tanah liat, apabila rusak tidak dapat diperbaiki. Kualiti dan periuak besi atau aluminium kalau rusak juga tidak dapat diperbaiki. Alat yang terbuat dari seng, kalau bocor masih dapat diperbaiki dengan cara mematrinya.

Sanduak tempurung, bila rusak tidak dapat diperbaiki, tetapi kalau tangkainya yang patah atau lepas dapat diganti dengan bambu

atau kayu.

Alat memasak yang hampir tidak pernah rusak adalah *batu lado*, karena terbuat dari batu. Permukaan batu lado yang mulai licin dipukul-pukul agar menjadi kasar kembali. Ada pula yang meletakkan di bawah cucuran atap waktu hujan, maksudnya agar tetesan air yang jatuh dari cucuran atap yang cukup tinggi itu akan membuat dasar batu lado kesat atau kasar kembali. Kukuran kelapa juga jarang rusak, paling-paling lepas dari kedudukannya atau matanya sudah kurang tajam. Hal ini akan dapat diatasi dengan memakukan kembali matanya yang lepas, dan menggosok mata kukuran dengan kikir agar kembali tajam. Pisau dan golok yang rusak jarang bisa diperbaiki.

Alat dan perlengkapan dapur yang mudah diperbaiki adalah niru, tapisan santan dan salayan pembuat salai. Niru yang lepas anyamannya atau bingkainya dapat diperbaiki dengan jalan menisik dan memasang bingkai kembali. Tapisan santan yang rusak dapat diperbaiki dengan cara yang sama dengan memperbaiki niru. Tetapi karena tapisan santan selalu kena air, anyaman bambu atau rotannya lama kelamaan akan lapuk sehingga patah, dengan demikian tidak dapat lagi diperbaiki.

7. Cara Memanfaatkan Setelah Tidak Terpakai Lagi.

Pariuak tanah yang retak atau pecah masih dapat dimanfaatkan sebagai pot dan tempat menanam biji sayuran. Pariuak tanah diisi tanah dan disirami dengan air sampai lembab, kemudian biji atau bibit disemaikan. Balango yang retak dapat digunakan untuk penutup pohon pepaya yang dipotong agar batangnya tidak membusuk sehingga dapat tumbuh dahan-dahan baru. Pecahan balango yang agak besar dapat dipakai untuk membakar *ikan* atau *palai*. Sedangkan pariuak besi yang rusak, dibuang sebagian dindingnya kemudian dijadikan tungku yang memakai bahan bakar sekam. Demikian pula halnya dengan pariuak alumunium. Ada pula yang memanfaatkan pariuak bekas ini untuk wadah biji kering yang belum sempat ditanam dan untuk menyimpan gula saka atau gula tebu.

Kuali yang retak atau pecah masih dapat digunakan menggoreng tanpa minyak. Niru yang tidak dipakai lagi fungsinya berubah menjadi tempat sampah sebelum dibuang ke luar.

Alat memasak dari alumunium, plastik dan kaca, bila tidak terpakai lagi dimanfaatkan sebagai tempat bumbu, garam dan sebagainya. Ember

plastik yang ukurannya lebih besar dimanfaatkan sebagai tempat sampah atau dijadikan pot. Bekas pariuak alumunium dijadikan tempat benda-benda kecil misalnya paku atau bagi yang beternak untuk tempat makan ayam atau itik, juga tempat makan anjing dan kucing.

8. Kepercayaan, Pantangan dan Penangkal Berhubungan dengan Alat Dapur

Di ketiga daerah penelitian tidak terlihat adanya kepercayaan yang bersifat sakral atau ritual terhadap alat-alat dapur, khususnya alat memasak. Sehingga tidak ada tindakan dan perlakuan khusus seperti memuja, menghormati, memuliakan apalagi memberi sajian. Yang ada hanya sikap hati-hati dalam menggunakan, membersihkan dan menyimpannya, terutama alat yang mudah pecah.

Di antara alat dapur yang ada kaitannya sedikit dengan kepercayaan adalah periuk besar penyimpanan beras. Ukurannya lebih besar dari periuk biasa dengan bibir tegak. Dalam periuk ini selalu ditaruh batu sebesar genggam tangan. Fungsinya untuk menahan agar tidak mudah terguling bila kosong. Di samping itu juga sebagai penunggu tempat beras tersebut agar selalu berisi. Dengan kata lain supaya sipemilik tidak kekurangan beras atau tidak kekurangan rezeki.

Meskipun dalam proses pemakaian, pembersihan, menyimpan dan pemilikan alat-alat dapur tidak ada syarat khusus atau penangkal yang harus dipenuhi, namun di antara alat dapur tersebut ada yang dapat digunakan sebagai penangkal. Alat itu adalah *sanduak*, golok dan sapu dari daun pinang. Dikala ada angin ribut serta hujan lebat, ketiga alat tersebut diselipkan ke dinding rumah, karena menurut kepercayaan angin ribut akan cepat reda dan rumah tidak akan roboh karenanya.

Selain itu Masyarakat selalu mematuhi segala larangan atau pantangan yang ada kaitannya dengan alat-alat dapur. Misalnya tidak boleh mengambil nasi dengan tangan, langsung dari periuk tanpa menggunakan sanduak, karena akan berakibat padi di sawah akan dimakan tikus. Tidak boleh membiarkan periuk sesudah nasinya disalin dalam keadaan kering, seharusnya diberi air sebab akan mengakibatkan si pelaku mukanya akan selalu kering. Tidak boleh meletakkan periuk dalam keadaan terbuka, karena mengakibatkan rasa lapar terus menerus bagi seisi rumah. Memasukan nasi ke dalam kuah gulai yang tersisa dalam belanga

merupakan larangan, karena menurut kepercayaan bila orang yang melakukan hal itu kawin, kelak dapat mencelakakan mertua karena mertuanya akan selalu meninggal karenanya.

Bila ditinjau menurut logika, semua larangan dapat diartikan sebagai nasehat agar tertib dan sopan dalam setiap pekerjaan di dapur. Larangan atau pantangan seandainya dilanggar juga, walaupun sanksi atau akibat pelanggaran belum tentu terjadi, namun dari segi kesopanan dan kebersihan akan menjadi janggal.

BAB VI

KEGIATAN DALAM DAPUR TRADISIONAL

1. Kegiatan Sehari-hari

Masyarakat pedesaan di daerah Sumatera Barat, dalam mengisi kegiatan sehari-hari diawali dengan pekerjaan dapur yang dilakukan oleh wanita. Setelah shalat subuh mereka menyiapkan makanan dan minuman keperluan keluarga sebelum suami pergi ke sawah atau ke ladang ataupun mengerjakan pekerjaan lain terlebih dahulu mengisi perut guna menambah tenaga untuk bekerja. Demikian pula halnya dengan anak-anak yang akan ke sekolah atau ke madrasah, memerlukan sumber tenaga atau kekuatan.

Sesuai dengan fungsinya sebagai tempat memasak, dapur mempunyai peranan yang sangat besar. Dua atau tiga kali sehari setiap ibu rumah tangga melakukan kegiatan memasak di dapur.

Untuk makan pagi *samba* atau seadanya, yakni satu atau dua macam. Untuk makan siang dan makan malam lauk lebih banyak seperti gulai, *pangek*, goreng ikan, rendang serta sayuran. Selagi isteri masih sanggup dan mampu, maka pekerjaan memasak akan dilakukannya sendiri. Bagi yang punya anak gadis, maka anak tersebut disuruh membantu di dapur untuk melatih dan mendidiknya.

Ada kecenderungan bahwa setiap suami akan sangat senang dan puas bila yang memasak makanan yang dimakannya adalah isteri sendiri. Di daerah ini ada pameo yang mengatakan "*kanyang paruik, kanyang mato dan kanyang hati*". Maksud pameo tersebut adalah : *Kanyang paruik*, kenyang perutnya menikmati enakness masakan yang dihidangkan isteri. *Kanyang mato*, merasa puas melihat kerapian dan kebersihan isteri. Sedangkan *kanyang hati*, isteri berlaku hormat dan sopan santun terhadap suami serta selalu menyimpan crat rahasia rumah tangga. Bila ketiga kepuasan tersebut terpenuhi, maka suami akan bertambah sayang kepada isterinya dan biasanya perkawinannya berumur panjang. Sebaliknya isteri "*suko diagiah*" yaitu isteri yang suka diberi sesuatu oleh suami apakah berupa uang, perhiasan, pakaian dan lain-lain sebagainya.

Dahulu selain dari tempat memasak dan makan, di dapur juga dilakukan "*duduak barapak*" yaitu duduk berkeliling sekeluarga untuk memusyawarahkan sesuatu atau untuk menunjuk mengajari anak. Namun sekarang sesuai dengan perkembangan zaman, jarang dilakukan

karena sudah ada ruangan makan.

Bagi perempuan yang sudah tua, dapur juga berfungsi sebagai ruang tamu, sambil memasak menerima tamu, "sambil berdiang nasi masak". Kegiatan setiap hari lebih banyak dilakukan di dapur, mulai semenjak subuh sampai sore.

2. Kegiatan Diwaktu-waktu Tertentu.

Untuk menyambut kedatangan bulan suci Ramadhan, sangat erat kaitannya dengan kegiatan memasak di dapur. Sehari menjelang puasa kaum ibu sibuk membuat *lamang* sejenis makanan khas Sumatera Barat. Di daerah Padang Pariaman membuat lamang merupakan salah satu syarat penting dalam upacara memperingati Maulid Nabi dan upacara kematian. Lamang dibuat dari beras ketan dan santan, juga ada dari pisang dan tepung beras lalu dimasukkan kesepotong bambu yang terlebih dahulu dilapisi dengan daun pisang, kemudian dibakar. Pembakaran dilakukan di pekarangan belakang rumah di atas tungku sementara dari sebatang besi atau sepotong kayu yang disangga ujung pangkalnya dengan tiang bercabang dua.

Kegiatan di dapur pada bulan puasa dilakukan pada dini dan sore hari untuk mempersiapkan makan sahur dan berbuka puasa. Puncak kegiatan adalah pada hari menyambut lebaran. Bagi yang mampu dua atau tiga hari sebelumnya telah siap dengan beberapa jenis makanan termasuk *randang* yaitu sejenis lauk yang sangat terkenal dan merupakan spesifik daerah Sumatera Barat. Randang dibuat dari daging yang dimasak dengan santan yang banyak dengan bumbu tertentu, lalu dikeringkan di tungku atau kompor. Semakin lama proses pengeringannya semakin tahan dan semakin enak rendangnya.

Hari Raya Idul Fitri adalah merupakan puncak dari segala kegiatan di desa pada setiap tahun. Pada hari itu orang saling berkunjung dan saling memaafkan. Tidak jarang kesempatan itu dimanfaatkan oleh para perantau untuk pulang ke kampung, untuk melihat dan melepaskan kerinduan pada kampung halaman, ayah-bunda serta sanak famili lainnya. Bagi anak-anak pada hari itu mendapat hadiah uang dari semua orang yang dekat hubungannya, dan disuguhi makanan enak.

Kegiatan lain yang dilakukan di dapur setiap tahun adalah kegiatan waktu "*turun ka sawah*", kegiatan ini didahului dengan acara gotongroyong membersihkan *tali banda*. Pada malam hari penduduk yang

akan turun ke sawah mengadakan pengajian Al-Quran di mesjid atau surau. Kemudian esok harinya ditempat yang sama dilakukan acara doa bersama minta berkah dan keredhaan Tuhan, dipimpin oleh seorang Imam atau Lebai. Acara diakhiri dengan makan bersama.

Demikian pula pada waktu memetik hasil atau panen, diadakan acara doa bersama sebagai tanda syukur kepada Tuhan yang telah memberikan rezeki. Acara ini biasa disebut "*mamakan ulu tahun*" yaitu makan nasi baru dari hasil sawah yang baru dipanen.

Acara yang tidak kalah pentingnya dan melibatkan kegiatan dapur antara lain adalah memperingati Maulid Nabi Muhammad saw, akikah, sunat rasul, khatam Quran dan *batagak rumah* atau mendirikan rumah baru. Di samping itu terdapat pula kebiasaan "*maantakan pabukoan*" yaitu mengantarkan perbukaan ke rumah mertua yang dilakukan oleh setiap menantu perempuan dengan membawa *jamba* berupa nasi dengan lauk-pauknya serta penganan lainnya. Pada kesempatan ini kaum ibu diuji kemampuan dan keterampilannya dalam hal masak-memasak.

3. Kegiatan Luar Biasa dan Upacara Tertentu.

Dari sekian banyak upacara dalam kehidupan seseorang, maka upacara perkawinan, *batagak gala*, dan upacara kematian merupakan upacara yang diselenggarakan secara besar-besaran sesuai dengan status sosial dan kemampuan masing-masing. Perkawinan merupakan masalah seluruh keluarga, masalah suku atau kaum.

Di antara rangkaian kegiatan perkawinan yang melibatkan kesibukan dapur adalah :

- a. *Maresek-resek*, yaitu pendekatan pertama calon menantu yang akan dipinang.
- b. *Manduduakkan mamak tungganai*, yakni pemberitahuan kepada mamak tentang kemungkinan calon menantu. Mamak tungganai inilah nanti yang akan menyampaikan lamaran kepada mamak calon menantu.
- c. *Batimbang tando*, ialah peminangan secara resmi dengan saling menukar "tanda" seperti cincin, keris, kain balapak dan lain-lain.
- d. Alek kawin atau helat kawin setelah berlangsung akad nikah.

Disamping itu kegiatan luar biasa yang melibatkan kesibukan di dapur adalah upacara *batagak gala* atau pengangkatan penghulu. Pada

saat itulah diadakan "baralek gadang" atau kenduri besar dengan memotong kerbau.

Kegiatan luar biasa lainnya yang melibatkan kegiatan di dapur adalah waktu penyelenggaraan upacara kematian. Bila seseorang meninggal maka diadakan upacara kematian. Besar kecilnya upacara tersebut tergantung kepada kedudukan dan status sosial seseorang serta kemampuan keluarga yang ditinggalkan. Upacara kematian seorang penghulu tentu akan lain dengan orang kebanyakan.

Untuk pelaksanaan suatu upacara, tentu kegiatan di dapur melebihi kegiatan rutin sehari-hari, oleh karena itu perlu dibuat dapur darurat atau dapur sementara dengan beberapa tungku dan dengan ukuran yang lebih besar di pekarangan belakang rumah.

Dua atau tiga hari menjelang upacara puncak, kegiatan di dapur sudah dimulai, dan yang bekerja di dapur bukan hanya tuan rumah saja, tetapi juga segenap kerabat dan tetangga ikut membantu.



Kegiatan di dapur, memasak kue untuk suatu upacara

Bila ditilik dan diperhatikan, di antara yang bekerja di dapur ada pembagian tugas dan tanggung jawab berdasarkan keterampilan dan keahlian serta pengalaman, maupun hubungannya dengan pihak tuan rumah. Untuk memasak nasi kunyit, lemag, wajik, rendang, kalio daging, gulai kambing, gulai korma, dan singgang ayam diserahkan kepada ibu-ibu yang umumnya sudah agak berumur. Pekerjaan mengukur

kelapa, meremas santan, mengiris dan menggiling bumbu, memotong daging, ikan dan lain-lain dikerjakan oleh yang muda-muda.

Menyediakan air, membersihkan bahan yang akan dimasak serta mencuci piring dikerjakan oleh para ibu yang punya hubungan melalui perkawinan dengan keluarga tuan rumah maupun kerabat dekat dan tetangga terdekat. Sedangkan yang mengaduk adonan berbagai macam jenis kue dan sekaligus memasaknya serta menghidangkan makanan dan minuman kepada "alek" atau tamu, biasanya dikerjakan oleh para menantu ipar-besan dan orang semenda.

Satu hal yang tidak boleh diabaikan dalam kegiatan luar biasa di dapur dan pada upacara tertentu adalah peranan dukun dan pawang hujan dengan ilmu kebatinan yang dimilikinya siap melaksanakan tugasnya untuk menjaga keselamatan dapur dan makanan dari gangguan pihak yang tidak senang atau bermusuhan dengan pihak tuan rumah. Tidak jarang terjadi, nasi atau daging yang sedang dimasak tidak kunjung matang akibat diguna-gunai oleh pihak yang memusuhi tuan rumah. Kemungkinan lain bisa-bisa terjadi ada yang memasukkan racun ke dalam makanan secara sembunyi-sembunyi oleh pihak tertentu tadi. Dengan demikian maka tugas dukunlah untuk mengatasi atau mengamankan dari hal-hal yang tidak diinginkan tersebut.

Di samping itu pihak tuan rumah mendatangkan pula atau meminta bantuan dan pertolongan seorang pawang hujan untuk menangkal hari atau menangkal turunnya curahan hujan agar suasana dan jalannya upacara perhelatan tidak terganggu.

PENGRAJIN ALAT MEMASAK TRADISIONAL

1. Macam Kerajinan Alat Memasak Tradisional

Kebutuhan hidup manusia selalu bertambah karena selalu berusaha mencapai kemajuan disebabkan tantangan dan pengaruh lingkungan. Setelah manusia mengenal pertanian, diperlukan cangkul untuk mengolah tanah. Butuh rumah untuk tempat tinggal beserta dapur dan peralatannya. Untuk memenuhi kebutuhan tersebut diusahakan membuatnya sendiri dengan alat yang sederhana. Ternyata hasilnya kemudian juga disukai orang lain. Dari usaha untuk memenuhi kebutuhan rumah tangga akhirnya beralih dan berkembang menjadi usaha yang bersifat komersil. Sesuai dengan perkembangan, peralatan kerajinan ini juga makin ditingkatkan, agar hasilnya juga lebih maksimal sesuai dengan selera konsumen.

Kerajinan yang bersifat tradisional dikerjakan secara turun-temurun dan merupakan bahagian dari warisan budaya nenek moyang.

Kerajinan alat memasak tradisional yang terdapat di daerah Sumatera Barat adalah :

a. Tembikar

Kerajinan ini terdapat hampir di setiap kabupaten. Hal itu disebabkan karena tembikar atau gerabah merupakan kebutuhan utama sehari-hari di dapur seperti : periuk, belanga, kendi dan lain-lain. Bahan bakunya cukup banyak hingga mudah diperoleh pengrajin.

Tembikar adalah salah satu hasil kerajinan tangan yang dibuat dari tanah liat dicampur dengan pasir halus, dan dibakar dengan suhu antara 600° – 700° C. Tungku pembakarannya sederhana sekali, juga terbuat dari tanah liat. Sedangkan keramik juga dibuat dari bahan yang sama namun dengan suhu pembakaran yang lebih tinggi melebihi 1.000° C.

Berdasarkan data dan informasi, pembuatan tembikar di daerah ini sudah dikenal sejak masa bercocok tanam dan berlanjut terus pada masa perundagian, megalitikum dan sampai pada masa sekarang ini. Jadi kerajinan tembikar merupakan salah satu produk kebudayaan dari para leluhur yang mempunyai nilai dan kebanggaan tersendiri.

Pembuatan tembikar tidak memerlukan banyak alat. Tanah liat dilumatkan, ditumbuk dengan kayu atau alu, dan diinjak-injak sampai keluar getahnya, kemudian baru dibentuk sesuai dengan keinginan. Membuat tembikar tidak memakai cetakan, tetapi hanya mengandalkan keahlian dan keterampilan tangan. Tanah liat yang telah lumat tersebut dibentuk menjadi periuk, belanga, kualii, mangkuk dan kendi. Sesudah itu dikeringkan, kemudian dibakar di tungku pembakaran. Selain untuk keperluan dapur, juga dibuat cawan pemasak emas, *kacio* atau celengan, mainan anak-anak, pedupaan dan lain-lain.



Gerabah hasil produksi daerah Sumatera Barat

Usaha kerajinan tembikar merupakan usaha tambahan atau sampingan, di samping bertani. Hanya di Galogandang, Kabupaten Tanah Datar diusahakan untuk pemasaran yang lebih luas. Usaha ini adalah merupakan usaha atau industri kerajinan rumah tangga.

b. Anyaman

Kerajinan anyaman dikenal luas di kalangan masyarakat daerah ini. Bahannya cukup banyak tersedia seperti bambu, rotan, *mansiang*, pandan, lidi kelapa dan lidi enau.

Hasil kerajinan ini sudah dikenal semenjak zaman nenek moyang. Barang anyaman berguna untuk berbagai keperluan termasuk sebagai peralatan dapur.

Hasil kerajinan anyaman tergantung dari bahan yang digunakan. Pandan digunakan untuk membuat tikar, *sumpik* atau karung tempat menyimpan beras. *Mansiang*, sebangsa rumput gelagah untuk membuat tikar, *sumpik* dan *kampia*. Dari bambu dibuat niru, *katidiang* atau bakul dan keranjang. Rotan untuk membuat keranjang dan tapisan santan, sedangkan dari lidi dibuat *sanggan* dan *laka*.



Beberapa hasil anyaman yang dipergunakan di dapur

Alat yang digunakan untuk mengerjakan anyaman ini sederhana sekali yaitu *ladiang* atau golok, *kampak* dan *gergaji* untuk menebang dan memotong bambu, pisau untuk mengolah pandan, *mensiang*, rotan dan lidi. Kerajinan anyaman sebagai salah satu aktivitas kebudayaan merupakan usaha kerajinan rumah tangga yang melibatkan anggota keluarga. Pekerjaan yang berat seperti menebang dan membelah bambu, mencari rotan dan lidi enau dikerjakan oleh laki-laki. Sedangkan menganyam dikerjakan oleh perempuan dibantu oleh anak-anak. Anyaman tradisional sebagai hasil keterampilan anggota masyarakat yang berasal dari warisan budaya nenek moyang merupakan usaha sampingan.

c. Kerajinan Besi dan Tembaga

Kerajinan besi di daerah Sumatera Barat lebih dikenal dengan sebutan *apa basi*. *Apa basi* menggunakan tungku arang dengan dua

cerobong angin yang disalurkan melalui pembuluh ke tungku untuk menghidupkan api.

Peralatan lain yang diperlukan adalah landasan besi, palu dari berbagai ukuran, jepitan besi, pahat pembentuk, kikir dan bak penyepuh.

Bahan untuk kerajinan besi berasal dari besi kualitas baik seperti besi per mobil, bekas rel kereta api dan lain-lain. Bahan tersebut dipotong menurut ukuran tertentu tergantung kepada apa yang akan dibuat.

Untuk membuat *ladiang*, kampak, pisau, cangkul dan lain sebagainya besi dibakar hingga membara, setelah itu diangkat dengan tang atau penjepit besi dan *ditokok-tokok* atau dipalu sehingga diperoleh bentuk yang diinginkan. Setelah itu disepuh agar matanya menjadi keras.

Lain pula halnya dengan kerajinan tembaga, di mana alat yang dibutuhkan adalah tungku dengan peniup api, periuk pelebur, cetakan lilin dari kayu, kualii pelebur lilin, gunting, kompor minyak tanah, jepitan periuk, gerinda, kikir dan tongkat pengatur api.

Cara membuatnya, diawali dengan membuat model barang yang dikehendaki dengan memakai lilin, setelah itu dibungkus dengan tembikar kemudian dibakar. Dengan demikian selesailah cetakannya. Cairan logam yang telah dimasak dalam periuk pelebur dimasukkan ke dalam cetakan tadi kemudian didinginkan beberapa waktu. Setelah berakhir proses pendinginan, cetakan dipecahkan, benda yang dibuat tersebut dibersihkan dengan gerinda, kikir dan empelas.

Pekerjaan kerajinan besi dan tembaga adalah pekerjaan yang cukup berat oleh karena itu yang melaksanakannya hanya laki-laki. Pekerjaan semacam ini tergolong *home industri* atau kerajinan rumah tangga, ada yang bersifat sambilan, dan juga ada yang merupakan profesi. Para pengrajin mengerjakannya ada yang berdasarkan pesanan dan juga ada untuk memenuhi pasaran.

d. Kerajinan Seng

Kerajinan ini terdapat di setiap kabupaten di daerah Sumatra Barat. Para pengrajin yang menggunakan seng dan timah ini biasa disebut *tukang pati* atau tukang patri. Di samping menerima barang upahan, mereka juga membuat alat keperluan dapur seperti ember, cerek, gayung dan lain-lain. Peralatan yang diperlukan untuk pekerjaan ini adalah tungku, kompor minyak tanah, tang, palu kayu, palu besi, kikir, gunting,

timah, air keras dan arpis.

e. Kerajinan Kayu

Kerajinan ini juga cukup dikenal dikalangan masyarakat, terutama mengenai *meubiler* atau perabot. Di samping itu ada pula yang membuat peralatan dapur seperti *sangku*, *sandruak*, *salayan*, rak piring, hulu pisau dan golok serta lain sebagainya.

Bahan yang digunakan adalah berbagai jenis kayu seperti surian, banio, matang, *cubadak* dan kayu basung. Usaha ini merupakan sampingan sepulang dari sawah atau ladang untuk kebutuhan sendiri atau sekedar penambah penghasilan keluarga.

f. Kerajinan Batu

Kerajinan yang menggunakan bahan batu menghasilkan *batu lado*, *batu asahan* dan lesung batu. Batu lado untuk pelumat lada dipunyai oleh setiap dapur tradisional. Kerajinan ini hanya dikerjakan oleh laki-laki sebagai usaha sampingan di samping bertani. Hasilnya dipasarkan terutama sekali *batu lado* dan *batu asahan*.

2. Potensi Pengrajin Alat Memasak Tradisional Serta Jenis Alat yang Dihasilkan.

Berdasarkan data dan informasi dari Kantor Wilayah Departemen Perindustrian propinsi Sumatera Barat serta observasi lapangan, ternyata bahwa pengrajin alat memasak tradisional di daerah ini boleh dikatakan cukup potensial. Tidak diragukan lagi, bahwa orang Minang sejak dahulu sudah mengenal berbagai kerajinan termasuk kerajinan alat memasak tradisional, baik untuk keperluan sendiri maupun untuk dijual.

Hampir di setiap kabupaten terdapat pengrajin tembikar diantaranya di Galogandang Kecamatan Andaleh Kabupaten Tanah Datar dan di Balai Talang Kecamatan Guguk, Kabupaten 50 Kota. Di daerah Galogandang yang letaknya 12 km arah Selatan Batu sangkar terdapat beberapa desa pengrajin tembikar yaitu Simabur, Tanjung Baruh, Karipung Tengah dan Bendang. Pembuatannya sudah menggunakan teknik roda putar sehingga hasilnya lebih baik, bulat dan simetris. Namun teknik ini tidak begitu memasyarakat karena pengrajin lebih menyukai cara tradisional dengan menggunakan tangan dan alat yang sederhana.

Kepandaian ini diwarisi dari nenek moyang. Khusus di daerah ini terdapat pembagian jenis pekerjaan, ada kelompok yang hanya membuat periuk dan belanga saja dan ada pula yang khusus membuat *kacio* atau celengan dan mainan anak-anak. Dengan demikian tidak ada persaingan antara sesama pengrajin. Di samping pekerjaan sambilan, ada pula sebagai usaha pokok disebabkan banyaknya pesanan dari pedagang.

Di Kabupaten 50 Kota, lokasi pengrajin ini terletak di desa Balai Talang Kecamatan Guguk, kira-kira 15 km arah Utara Payakumbuh. Jumlah pengrajinnya tidak sebanyak di Galogandang, diperkirakan sekitar 50 kepala keluarga. Pekerjaan ini merupakan usaha sambilan dan yang mengerjakan adalah perempuan.

Kerajinan anyaman terdapat hampir di setiap kabupaten di Sumatra Barat. Kerajinan ini menghasilkan berbagai macam peralatan dapur dan bahannya cukup banyak tersedia.

Kerajinan apar besi juga terdapat hampir di setiap kabupaten, yang terkenal diantaranya adalah Sungai Puar, Baso dan Koto Tuo di Kabupaten Agam. Kambang dan Painan di Kabupaten Pesisir Selatan. Lubuk Malintang di Kabupaten Pasaman. Juga di daerah Kabupaten Padang Pariaman. Sedangkan kerajinan tembaga di Koto Gadang dan Sungai Puar.

Kerajinan kayu umumnya ditemui di setiap rumah untuk keperluan sendiri. Kerajinan untuk dipasarkan terdapat di Kamang dan Candung di Kabupaten Agam, Pandai Sikat di Kabupaten Tanah Datar, Ulakan di Kabupaten Padang Pariaman.

Kerajinan seng terdapat hampir di setiap kabupaten, dan hasil yang dipasarkan terutama untuk keperluan dapur. Kerajinan ini dijumpai di Bukittinggi, Payakumbuh, Padang, Lubuk Alung, Painan, Sawahlunto dan Silungkang.

Kerajinan batu yang menghasilkan batu lado dan batu asahan terdapat di Silungkang Kabupaten Sawahlunto Sijunjung, dan di Bandar Buat Kotamadya Padang.

Di desa Koto Gadang tidak ada pengrajin alat memasak tradisional, namun beberapa penduduk dapat membuat *kukusan*, *salayan* dan *taku* bukan untuk diperdagangkan. Pembuat alat tersebut tinggal beberapa orang saja lagi, sedangkan yang masih muda kurang berminat untuk meneruskan.

Di desa Lubuk Napa terdapat kerajinan anyaman dan kayu dalam jumlah kecil yang menghasilkan *sumpik, kambuik, kampia, katidiang, sanggan, tikar, sangku dan salayan*. Namun hasil kerajinan tersebut tidak untuk dijual. Umumnya yang mengerjakan hanya yang tua-tua, yang muda kurang berminat.

Di Kelurahan Kampung Jua tidak terdapat sama sekali pengrajin alat memasak tradisional.

Dalam usaha peningkatan dan pengembangan kerajinan tradisional di Sumatera Barat ditemui berbagai hambatan.

Pada umumnya masalah yang dihadapi para pengrajin adalah modal usaha. Masalah keterampilan untuk dapat mengikuti perkembangan dan kemajuan teknologi juga merupakan kendala. Sedangkan masalah pemasaran cukup berat dengan adanya saingan sejenis yang datang dari luar daerah dengan harga yang lebih murah serta mutu lebih tinggi. Masalah manajemen dan organisasi sulit diterapkan karena masih bersifat tradisional.

Pemecahan masalah dapat dilakukan antara lain :

- a. Penyediaan fasilitas kredit bank dengan persyaratan yang lebih ringan.
- b. Pemberian bantuan modal kepada para pengrajin sebagai rangsangan
- c. Penyediaan fasilitas kesempatan promosi dan memperoleh informasi untuk jalur pemasaran yang lebih luas.
- d. Penyediaan prasarana transportasi.

Jenis alat dapur yang dihasilkan oleh para pengrajin di daerah Sumatera Barat adalah :

a. Kerajinan Tembikar

Periuak tanah, Periuak goriak atau periuak tirih, balango, kuali, kumbuak, menggu, kendi mangkuak, teko, cangkia dan tabuang kahwa.

b. Kerajinan Anyaman

Kampie nasi, sumpik nasi, kambuik, katidiang, karanjang, niru, laka, sanggan, kipas api dan tapisan santan.

c. Kerajinan Besi dan Tembaga

Periuak basi, Kuali, kancan, sanduak basi, kukuran, garejoh, sakin atau pisau dapur, ladiang atau golok, sulo basi, apik lauak, cetakan

kue dan pariuaq tambago.

d. Kerajinan Kayu

Sangku, sanduak dukuang, sanduak gulai, tungkahan, salayan, taku, rak-rak piring, peti, lamari samba, gantang, lasuang kayu, alu kayu, galuak, papan landasan dan sanduak nasi.

e. Kerajinan Seng.

Ember, gayuang, kompor minyak tanah, cerocok minyak, kaleng, dandang, kukusan, garudan atau parutan, cerek, sanduak tirih, sanduak nasi dan cetakan kue.

f. Kerajinan Batu

Batu lado, anak batu lado, batu asahan dan lasuang batu.

BAB VIII

DAPUR TRADISIONAL DAN NILAI-NILAI BUDAYA

1. Pengetahuan Lokal Dalam Membangun Dapur.

Di ketiga desa penelitian khususnya, Sumatera Barat pada umumnya, pembuatan dapur biasanya bersamaan dengan mendirikan rumah. Untuk membangun dapur tidak ada ketentuan tersendiri yang berkaitan dengan kepercayaan, sehingga tidak perlu diadakan suatu upacara.

Bagi dapur tradisional yang menyatu dengan bangunan rumah, terutama di desa Koto Gadang pada umumnya terletak di sebelah kanan, bila kita masuk rumah. Mengenai letak dapur sudah ada suatu pola baik bentuk maupun tata ruangnya. Misalnya letak tungku di pinggir agak ke sudut sebelah kanan menghadap ke dinding belakang atau menghadap ke dinding samping kanan.

Dapur merupakan bahagian yang tak terpisahkan dari rumah dan dibangun secara bersamaan, maka upacara yang dilakukan adalah untuk keseluruhan. Ada kalanya karena kebutuhan yang mendesak dapur dibangun lebih dahulu dari rumah, namun demikian tidak diadakan upacara khusus.

Bahan yang digunakan untuk membuat dapur sama dengan bahan mendirikan rumah yang umumnya dari kayu. Juga ada yang dibuat dari *tadia* atau anyaman bambu. Sedangkan bagi rumah yang terbuat dari batu, dapurnya juga dibuat dari batu.

Sebelum rumah didirikan terlebih dahulu diadakan musyawarah di lingkungan terbatas, setelah itu baru dalam lingkungan kaum. Biasanya proses musyawarah untuk mendapat kata mufakat tersebut memakan waktu berjam-jam, hal ini sudah merupakan kelaziman bagi orang Minang.

Langkah awal dan dianggap sangat penting adalah mencari *tunggak tuo* atau tiang utama, kemudian diteruskan mencari pekayuan lainnya yang dilaksanakan dengan gotong royong.

Orang Minang juga mengenal adanya hari baik dan hari buruk untuk memulai sesuatu pekerjaan. Mencari kayu ke hutan biasanya dipilih pada hari Senin atau Rabu, karena hari itu dianggap baik. Penebangan kayu dilakukan oleh tukang yang ahli, tidak boleh kayu yang sedang berbunga karena pasti akan dimakan *bubuak* atau anai-anai

dan *digiriak kumbang* di kemudian hari.

Pekayuan yang sudah terkumpul, direndam dalam kolam berbulan-bulan bahkan sampai bertahun-tahun, agar kayu tersebut menjadi lebih keras dan tidak mudah dimakan rayap atau *bubuak*.

Langkah selanjutnya "batagak rumah" atau mendirikan rumah, berdasarkan pertimbangan hari baik dan hari buruk. Terakhir setelah rumah siap diadakan acara "*manaiki rumah*", pada waktu itu diundang orang kampung untuk mengadakan doa selamat semoga segenap penghuni rumah selalu dalam keadaan sehat, hidup rukun dan selalu dalam lindungan dan limpahan rahmat dan karunia Tuhan.

Tanah di sekitar lokasi rumah harus "didarahi", sekurang-kurangnya dengan menyembelih seekor ayam. Waktu memahat kayu juga harus didarahi dengan darah ayam hitam, maksudnya untuk menghilangkan "mantiko kayu rimbo" atau jumbalang kayu yaitu roh halus yang ada dalam kayu agar tidak mencelakai tukang. Pekerjaan ini dilakukan oleh seorang dukun atau pawang. Waktu mendirikan rumah, pekayuan rumah juga harus didarahi dan di atas puncak rumah digantungkan kelapa, anak pisang dan setandan pisang. Ada kepercayaan kalau tidak dilakukan demikian, maka bencana akan menimpa, baik terhadap diri tukang maupun terhadap penghuni rumah. Demikian pula waktu "batagak kudo-kudo", di atas *tunggak tuo* digantungkan kelapa, anak pisang batu, dan setandan pisang manis, daun *sitawa*, *sidingin*, *sikumpai* dan *sikarau* serta dipayungi dengan payung hitam. Di samping itu ke dalam *tunggak tuo* diletakkan kain kuning, air raksa dalam botol, tahi besi dan timah.

Tukang mempunyai posisi dan peranan penting dalam pandangan orang kampung. Banyak pemberian adat yang diuntukkan baginya, misalnya "mancacak tunggak" tidaklah diupahkan melainkan diberi sejumlah uang yang disebut "*lampin paek*" atau lapisan pahat.

2. Kepercayaan, Pantangan, dan Penangkal Sehubungan Dengan Dapur

Pada umumnya masyarakat percaya kepada yang gaib di luar kekuasaan manusia yang bersifat supra natural yang dapat membawa petaka tetapi juga dapat menjamin kesejahteraan hidup. Dalam kepercayaan masyarakat, bencana yang timbul dari alam bisa diredakan dengan menyelenggarakan berbagai upacara. Untuk keselamatan dapur

telah disatukan saja dengan penyelenggaraan upacara *batagak rumah*.

Dapur selain tempat memasak, juga tempat menyimpan berbagai bahan makanan. Karenanya kaum ibu selalu bersikap hati-hati, mereka tidak akan membiarkan makanan diletakkan begitu saja untuk menghindarkan orang memasukkan ramuan ke dalam makanan yang dapat membawa celaka bagi yang memakannya.

Pantangan yang tidak boleh dilanggar berhubungan dengan dapur tradisional adalah :

- a. Tidak baik memasak bila waktu magrib sudah datang
- b. Pada waktu nasi sudah mendidih tidak boleh ditinggalkan begitu saja.
- c. Kalau ada yang meminjam sesuatu di dapur, jangan dibiarkan langsung mengambil sendiri.
- d. Tidak baik menyisir rambut di dapur
- e. Tidak baik menyanyi di dapur
- f. Pada waktu memasak tidak dibenarkan dalam keadaan berjunub
- g. Tidak baik mencicipi makanan langsung dari periuk atau belanga
- h. Dilarang bersiul di dapur
- i. Tidak boleh membuang air *basuhan* atau air bekas mencuci piring ke belakang rumah melalui jendela atau pintu belakang pada waktu senja atau malam hari.
- j. Bagi laki-laki, menjenguk ke dapur adalah sesuatu yang harus dibatasi.

3. Ungkapan, Perumpamaan dan Peribahasa Berkaitan Dengan Dapur.

Ungkapan, perumpamaan dan peribahasa yang dikenal masyarakat merupakan simbol atau lambang yg maknanya dipahami oleh sipemakai. Ungkapan tradisional sebagai suatu sistem nilai budaya, menggambarkan sistem sosial masyarakat pendukungnya.

Ungkapan dalam kehidupan masyarakat Minangkabau memegang peranan yang sangat penting. Dapat dikatakan bahwa orang Minangkabau termasuk salah satu suku bangsa yang mahir mempergunakan ungkapan.

Ungkapan, perumpamaan dan peribahasa yang berkaitan dengan dapur adalah :

1. *Bak basangai di abu dingin, bak batanak di tungku duo.*
Maksud ungkapan ini adalah suatu pekerjaan yang sia-sia, yang kurang mempunyai perhitungan.
2. *Sambia badiang nasi masak,* maknanya ialah di samping mengerjakan tugas yang pokok dapat menyambungkan pekerjaan lainnya, atau dapat mengerjakan dua pekerjaan dalam waktu yang bersamaan.
3. *Basilang kayu dalam tungku di sinan api mangko hiduik,* artinya kalautidak ada perbedaan pendapat tidak akan lahir kata mupakat.
4. *Lah samak jalan ka pintu, lah tarang jalan ka dapua,* ungkapan ini tertuju pada seorang lelaki yang telah beristeri, tetapi tidak pernah lagi melihat atau datang ke rumah ibu bapaknya.
5. *Tungku tigo sajarangan, tali tigo sapilin,* artinya pemakaian adat di alam Minangkabau didukung tiga eksponen yaitu ninik mamak, alim ulama, dan cerdik pandai.
6. *Katiko musim gantuang tungku,* maksudnya adalah lagi musim paceklik
7. *Mahunyi rumah indak badapua,* ungkapan ini tertuju pada seseorang yang ditahan dalam penjara atau narapidana.
8. *Kareh-kareh karak, tibo aia lunak juo,* artinya bagaimana juga keras dan tegangnya seseorang dalam suatu permasalahan, bila datang orang yang diseganinya, maka ia akan mundur atau mengalah.
9. *Malompek basitumpu, mancancang balandasan,* maknanya ialah untuk mencapai suatu tujuan tertentu, kita harus punya dasar dan pegangan yang kuat.
10. *Mamapeh dalam balango,* ialah seseorang yang suka dan hanya berani mencari keuntungan dari keluarga sendiri.
11. *Ikan di lauik, asam di gunung batamu dalam balango,* maksudnya dua insan yang berlainan jenis, meskipun negeri asal berjauhan, kalau sudah jodoh akan hidup dalam satu rumah tangga.
12. *Bagak dikungkuang dapua,* ungkapan ini diibaratkan pada seorang lelaki yang hanya berani terhadap keluarga atau anak kemenakannya saja.

13. *Urang sumando kungkuang dapua*, pengertiannya ialah orang semenda yang suka mencampuri urusan dapur.
14. *Mandapekkan tungku indak barasok*, maksudnya tidak dapat makanan atau minuman waktu bertamu ke rumah seseorang.
15. *Sapariuk nasi ditanak dan sasuoek juo nan manganyangkan*, ungkapan ini berupa nasehat, agar jangan rakus dan tamak mengejar kekayaan.
16. *Sanduak jo pariuk biaso batingkuah*, artinya biasa saja terjadi perbedaan pendapat atau selisih paham di antara anggota keluarga.
17. *Malakak kuciang di dapua*, maknanya ialah seseorang yang berbuat jahat terhadap saudara atau sahabat yang telah berbuat baik kepadanya.
18. *Bak kacang diabuih cieek*, ungkapan ini ditujukan kepada seseorang yang mempunyai sifat angkuh dan sombong.
19. *Bagai manggantang asok*, artinya perbuatan sia-sia, mengangan-angankan sesuatu yang tidak akan mungkin dicapai.
20. *Tungku alah tarandam*, maknanya ialah seseorang yang merugi dalam usahanya.
21. *Kalah jadi abu, manang jadi arang*, maksudnya dalam suatu perkara kalah dan menang sama saja akibatnya, kedua belah pihak sama-sama merugi.
22. *Sarupo talingo kualii*, ungkapan ini ditujukan pada seseorang yang tidak mau mendengarkan nasehat.
23. *Kecek lado, lado nan padeh, kecek garam, garam nan masin*, ungkapan ini ditujukan pada seseorang yang pantang mengalah, pendapatnya saja yang benar.
24. *Batungku banyak*, artinya seseorang yang mempunyai banyak famili dan kerabat dekat.
25. *Sarupo mangganggam baro, taraso angek dilapehkan*, maksudnya yaitu seseorang yang tidak bertanggung jawab terhadap tugas yang diembannya.
26. *Bak mananai minyak panuah*, ungkapan ini ditujukan pada seseorang yang mempunyai sifat penuh tenggang rasa.

27. *Sapariuk sapinggan, sasampan sapanggalah*, ungkapan merupakan petunjuk atau nasehat agar senantiasa bersatu.
28. *Lado nan padeh, lidah nan digigik*, ungkapan berbentuk petuah atau nasehat, supaya seseorang itu harus mengutamakan kebenaran.
29. *Raso minyak ka kualii*, artinya ialah seseorang yang sangat cinta pada tanah tumpah darahnya.
30. *Hiduik sarupo bika*, ungkapan ini diibaratkan kepada seseorang yang dalam kesulitan atau terjepit.
31. *Marantau ka suduik dapua*, maksudnya ialah merantau hanya ke negeri yang dekat.
32. *Pangulu ciek tungku*, maknanya ialah bahwa semua penghulu atau kepala suku dari satu kaum pada suatu nagari.
33. *Gadang bungkuaih indak barisi, gadang suok indak manganyang*, ungkapan ini berupa nasehat agar jangan berlagak tahu dan berlagak pintar.
34. *Nan buto paambuih api*, artinya tidak ada satupun tenaga yang tidak berguna dalam masyarakat Minangkabau.
35. *Baraliah tungku ka halaman*, maksudnya orang yang mengadakan kenduri biasanya membuat dapur darurat di halaman.
36. *Tak amuah kuniang dek kunik, bapantang lamak dek santan*, artinya seseorang yang sangat teguh pendiriannya tidak tergoyahkan oleh apapun jua.
37. *Tak aia talang dipancuang, tak kayu janjang dikapiang*, artinya bila tidak ada sesuatu, maka apapun dikorbankan.
38. *Panarahan ka kayu api, abunyo ka pupuak padi*, maknanya ialah setiap manusia itu berguna bagi masyarakat.
39. *Minyak abih samba tak lamak, arang abih basi binaso*, artinya suatu perbuatan yang sia-sia, kerja yang tidak mendatangkan hasil.
40. *Baralek di jamba urang*, ungkapan ini ditujukan kepada seseorang yang mengambil keuntungan di atas pengorbanan orang lain.
41. *Harok dek hujan dari langik, aia tampayan dicurahkan*, arti ungkapan ini mengharapkan sesuatu yang belum tentu, melepaskan apa yang telah ada.

42. *Padusi kutu abu*, artinya ialah perempuan yang sepanjang hari kerjanya selalu di dapur.
43. *Basirah tungku*, maksudnya ialah suatu musyawarah yang tidak menghasilkan keputusan apa-apa.
44. *Aia diminum raso duri, nasi dimakan raso sakam*, artinya seseorang yang sangat bersedih hati akibat penderitaan batin.
45. *Api padam, puntuang barasok*, artinya suatu perkara yang sudah rampung, tetapi tiba-tiba muncul pula kembali.
46. *Api padam, puntuang anyuik*, artinya suatu perkara yang sudah selesai atau suatu cerita yang sudah tamat.
47. *Baato janyo kukuran, karambia malah nan ka tandeh*, artinya karena kesukaan dan kesenangan seseorang, mengakibatkan kerugian dan penderitaan bagi orang lain.
48. *Bak api jo asok*, artinya sesuatu yang tidak dapat dipisahkan.
49. *Bak bunyi marandang kacang*, maknanya seseorang yang berbicara berkepanjangan tanpa henti-hentinya.
50. *Bak kancah diago*, artinya seseorang yang melongo saja ketika ditanya atau mendengar perkataan orang.
51. *Banasi di baliak karak*, maksudnya perkara yang sudah selesai, namun masih ada yang belum diperiksa.
52. *Batulang ka nasi*, artinya orang yang tidak kuat bekerja sebelum makan nasi terlebih dahulu.
53. *Basisiah atah jo bareh*, maknanya dibedakan benar antara orang kaya dengan orang miskin.
54. *Dibaliak-baliak bak mamangang*, maksudnya untuk berbuat sesuatu harus dipikirkan benar buruk baiknya.
55. *Di ma pariuak pacah, di sinan tambika tingga*, artinya orang yang melarat dikuburkan saja di mana ia meninggal.
56. *Indak sio-sio sanduak pangadang, aia angek dirananginyo*, artinya seseorang yang banyak pengalamannya, tidak akan gentar menghadapi tugas yang berat dan penuh resiko.
57. *Indak tahu di suduik kancah*, ungkapan ini ditujukan kepada seseorang yang sangat bodoh.

58. *Jauah panggang dari api*, maknanya jauh dari pada apa yang diharapkan.
59. *Kami sapantun aia didiah, nasi masak badan tabuang*, artinya ialah seseorang yang tidak diindahkan lagi setelah tugasnya selesai.
60. *Kecek balauak-lauak, makan jo sambo lado*, ungkapan ini ditujukan kepada seseorang yang besar omong, berlagak bagai orang kaya padahal ia miskin.
61. *Kok pandai menggulai, bada jadi tanggiri*, artinya bila pandai mengatur atau menata sesuatu, yang sederhana itu akan manis dan indah juga kelihatannya.
62. *Kuah talenggang ka nasi, nasi ka dimakan juo*, artinya ialah suatu perjodohan antara anak dengan kemenakan.
63. *Kurang sasaik sabalango*, maksudnya ialah kekurangan sedikit saja dari yang seharusnya.
64. *Kurang laweh tapak tangan jo niru ditampuangkan*, artinya sangat berterima kasih atas segala bantuan dan pertolongan.
65. *Lah auih tunjuak dek mamalik samba lado*, maknanya ialah perihal hidup yang sangat berkekurangan atau sangat miskin.
66. *Mamarah santan di kuku*, maksudnya ialah mengharapkan sesuatu dari orang yang sangat miskin.
67. *Mambali nak pelo, mamakan nak lamang*, artinya dengan uang yang sedikit, ingin memperoleh yang sangat bagus.
68. *Mampahujankan garam*, maknanya ialah menceritakan air diri atau keluarga sendiri kepada orang lain.
69. *Mancancang lauak tengah alek*, makasudnya ialah memperlihatkan kekurangan atau keburukan keluarga sendiri kepada orang banyak.
70. *Mangapik daun kunyik*, maksudnya ialah memuji diri sendiri.
71. *Manumbuak di lasuang, batanak di pariuak*, artinya melakukan sesuatu pada tempatnya.
72. *Manyala jo minyak urang*, maksudnya ialah melagak dengan harta orang lain.
73. *Manyandang lamangangek urang*, artinya ialah terpaksa memikul kesalahan orang lain.

74. *Manyanduak kuah dalam pangek*, artinya meminta sesuatu kepada orang miskin.
75. *Nak tahu di padeh lado, nak tahu dimasin garam*, ungkapan ini mengandung nasehat bagi anak-anak muda supaya tahu akan kesulitan hidup.
76. *Nan sagantang indak ka jadi sacupak*, Maksudnya ialah umur atau nasib seseorang sudah ditentukan oleh Tuhan.
77. *Nan samba iyolah litak*, maksudnya ialah makan itu akan enak bila sedang lapar, bukan karena lauk pauknya.
78. *Nasi lah jadi bubua*, artinya sesuatu yang telah terlanjur, tidak mungkin ditarik kembali.
79. *Nasi samo ditanak, karak samo dimakan*, bermakna bila beroleh keuntungan dibagi rata, jika merugi bersama pula menanggung resikonya.
80. *Sanduak gadang tak menganyang*, berarti perbuatan yang tidak sesuai dengan perkataan atau besar omong.
81. *Sayang di garam sacacah, busuak kabau saikua*, maksudnya ialah karena enggan berkorban sedikit akibatnya menderita rugi besar.
82. *Tumbuak tanak di awak surang*, bermakna segala sesuatu dikerjakan sendiri karena tidak ada yang akan menolong.
83. *Urek dirandam jo tangguli, pucuk dirameh jo santan, namun pario paik juo*, ungkapan ini ditujukan pada seseorang yang mempunyai dasar jahat, bagaimanapun menunjuk mengajari namun tidak akan berubah perangnya.
84. *Mamacah pariuk nasi*, ungkapan ini ditujukan kepada seseorang yang berbuat khianat terhadap orang pernah berbuat baik atau berjasa pada dirinya.
85. *Bialah nasi tabuang, asa pariuk jan pacah*, biasanya ungkapan ini ditujukan pada seorang perempuan yang mengalami kesulitan dalam melahirkan, biarlah anaknya meninggal, asal di ibu selamat.

4. Upacara dan Makna yang Berkaitan dengan Dapur.

Penyelenggaraan berbagai upacara tradisional bagi masyarakat Minangkabau adalah suatu kelaziman. Hal tersebut merupakan perwu-

judan dari norma sosial dan nilai-nilai lama dalam kehidupan kultural masyarakat pendukungnya. Penyelenggaraan upacara tersebut juga merupakan sarana sosialisasi, karena akan dapat membina semangat kebersamaan dan rasa senasib sepenanggungan.

Setiap ada upacara tentu akan melibatkan kegiatan dapur, karena dari dapurlah sumber makanan dan minuman yang akan dihidangkan nanti agar suasana lebih meriah. Suasana dapur juga meriah karena pekerjaan dilakukan secara gotong royong, masing-masing sibuk dengan tugasnya sambil memperbincangkan sesuatu atau sambil bercanda.

Faktor agama ikut pula menentukan sehingga kaum ibu merasa ter-panggil untuk ikut membantu di dapur, baik rumah keluarga ataupun rumah tetangga. Lebih-lebih lagi bila upacara tersebut bersifat keagamaan seperti waktu peringatan Maulid Nabi, kekah, khatam Quran sunat rasul dan tahlilan.

Dari kegiatan di dapur ini akan terlihat pula keterampilan seorang wanita dalam hal memasak. Memang ada beberapa masakan untuk upacara ini yang tidak dapat dikerjakan oleh semua wanita karena harus memerlukan keahlian tersendiri misalnya memasak gulai korma, gulai kambing, singgang ayam, nasi kunyit, wajik dan lain-lain. Kesempatan ini akan dimanfaatkan dengan baik oleh yang lain untuk belajar, terutama bagi yang mempunyai minat.

KESIMPULAN DAN IMPLIKASI TERHADAP KEHIDUPAN LAIN

Dapur tradisional di daerah Sumatera Barat pada umumnya hampir sama, dengan bentuk empat persegi panjang, letaknya di bahagian belakang rumah, dengan lantai sejajar atau lebih rendah dari lantai rumah. Dapur darurat dibuat dan digunakan bila ada upacara. Bentuk dapur disesuaikan dengan bentuk rumah yang senantiasa mengalami perubahan sesuai dengan perkembangan zaman.

Dapur selain berfungsi sebagai tempat memasak, juga sebagai tempat menyimpan makanan, bahan dan peralatannya, dan dahulu juga sebagai tempat menerima tamu tidak resmi seperti kerabat atau tetangga yang sekedar bertandang. Bagi perempuan tua dan anak gadis dipergunakan pula sebagai tempat makan. Bagi yang punya usaha, dapur akan mempunyai arti dan fungsi ekonomi.

Dengan berkembangnya pengetahuan dan teknologi, maka berkembang pula kebutuhan hidup masyarakat, fungsi dapur tradisional mengalami perubahan pula. Kegiatan yang semula dilakukan di dapur telah berpindah keruangan lain di luar dapur. Sebagai tempat menyimpan, di dapur ditemui wadah untuk menyimpan alat memasak, bahan makanan, air dan kayu bakar berupa *salayan* atau kolong tungku. Hampir di setiap dapur tradisional di daerah Sumatera Barat sudah terdapat unsur baru seperti alat dan perlengkapannya, termasuk kompor meskipun jarang digunakan. Di sisi lain penggunaan *salayan* dan rak-rak kayu digantikann oleh rak besi, lemari makan dan lain-lain.

Di daerah pedesaan seperti desa Koto Gadang dan Lubuk Napa, lokasi dapur bila ditinjau dari letak pekarangan pada umumnya berada di bahagian belakang karena dapur mempunyai limbah berupa air, sampah, sisa makanan, sisa pembakaran, abu tungku dan sebagainya, dengan mudah dapat dibuang bersama sampah sehingga tidak merusak lingkungan. Lain halnya di daerah perkotaan seperti di Kelurahan Kampung Jua, karena kebanyakan rumah tidak memiliki pekarangan, maka limbah dapur umumnya dibuang begitu saja di luar dapur, sehingga agak mengganggu lingkungan.

Diperkirakan dimasa mendatang dengan bertambahnya penduduk di pedesaan, akan menyebabkan makin sempitnya tanah perumahan sehingga rumah yang semula dikelilingi pekarangan akan menjadi tidak

ber pekarangan lagi.

Dengan demikian dapur tradisional yang dibuat dengan penataan seperti saat ini, tentu akan berubah pula, dan mungkin bisa terjadi pencemaran lingkungan karena kondisi yang tidak memungkinkan. Hal ini sudah mulai tampak pada perbedaan pengaturan pembuangan sampah dan limbah dapur.

Dapur tradisional dengan tungku yang terletak dalam rumah, bila ventilasinya kurang memadai tentu asap akan menyebabkan dinding dan loteng rumah menjadi kotor. Untuk mengatasi hal ini perlu dibuat jendela yang lebar atau meninggikan sebahagian atap yang berada tepat di atas tungku.

Mengenai tata ruang dapur tradisional pada umumnya hampir sama saja di daerah Sumatera Barat, baik letak tungku, letak alat memasak, tempat menyimpan bahan bakar, bahan makanan dan ruangan untuk menyiapkan sesuatu yang akan dimasak, alat memasak selalu dekat tungku, juga air bersih.

Tata ruang dapur tradisional nampaknya akan berubah, sesuai dengan fungsi dan kebutuhan, kalau dahulu dibuat cukup luas karena mempunyai banyak fungsi.

Dapur tradisional di daerah Sumatera Barat pada umumnya memakai tungku untuk memasak sehari-hari, bahkan di daerah perkotaan seperti di Kelurahan Kampung Jua. Hal ini selain merupakan hasil sistem teknologi turun temurun dan sudah menjadi kebiasaan sejak dari nenek moyang, juga disebabkan suatu faktor pendukung yaitu mudahnya memperoleh bahan bakar dari berbagai jenis tumbuhan dari alam sekitar menjadi motivasi utama, lebih-lebih lagi dari segi ekonomisnya hingga masyarakat tetap meneruskan tradisi pemakaian tungku. Ada beberapa anggapan bahwa sesuatu yang dimasak di tungku rasanya lebih enak. Namun karena situasi dan kondisi yang berlainan, anggapan tersebut pada akhirnya akan tergeser. Di pedesaan bahan bakar untuk tungku saat ini masih cukup tersedia, namun suatu saat kelak akan habis bila pemakaian dan kebutuhan semakin meningkat, lebih-lebih lagi kalau tidak diimbangi dengan penanaman kembali pohon-pohon yang sudah ditebang. Kecuali bila kelestarian dan keseimbangan lingkungan tetap terpelihara, kemungkinan penggunaan tungku akan tetap bertahan. Di samping itu dengan bertambahnya pengetahuan akan mendorong kreativitas masyarakat dengan gagasan baru mengenai tungku,

misalnya dengan memanfaatkan bahan bekas dapat diciptakan tungku yang lebih permanen.

Di daerah perkotaan bahan bakar tungku harus dibeli sama halnya dengan minyak untuk kompor. Karena itu pemakaian tungku semakin berkurang, lebih banyak yang memakai kompor.

Selain masalah bahan bakar berkurangnya pemakaian tungku disebabkan masyarakat kota umumnya berpendidikan lebih tinggi, tentu akan berfikir ke arah yang lebih praktis. Kecuali waktu kenduri kehadiran tungku memang sangat dibutuhkan.

Bahan bakar tungku bukan hanya berupa kayu-kayuan, tetapi juga dimanfaatkan sekam, kulit durian dan lain-lain. Jumlah kebutuhan bahan bakar tergantung pada menu sehari-hari dan jumlah anggota keluarga dalam satu rumah. Demikian juga dengan jumlah dan jenis makanan erat hubungannya dengan tingkat pengetahuan kebudayaan masyarakat. Bagi yang telah mengetahui nilai gizi dan variasi menu makanan akan lebih banyak jenis masakannya dari yang pengetahuannya masih sederhana, di samping itu tingkat kemampuan ekonomi juga menentukan. Kebutuhan dan variasi makanan masyarakat perkotaan akan lebih kompleks bila dibandingkan dengan masyarakat di pedesaan.

Limbah tungku seperti abu, arang dan lain-lain dimanfaatkan sebagai pupuk, obat tradisional, dan sebagai alat pembersih. Pengetahuan yang umumnya dimiliki oleh orang-orang tua nampaknya mulai hilang karena tidak diwarisi atau tidak diteruskan oleh anak-cucunya. Hal ini selain karena kemajuan teknologi, juga karena adanya kecenderungan menggunakan dan menyukai hasil teknologi batu seperti pupuk kimia, obat-obatan modern dan lain-lain.

Di daerah Sumatera Barat khususnya di daerah penelitian, dapur serta alat yang digunakan untuk kegiatan memasak tidaklah sepenuhnya dapat dikategorikan ke dalam peralatan tradisional, karena di dapur selain ditemui unsur tradisional juga terdapat unsur baru atau modern. Dari peralatan untuk kegiatan memasak dapat dilihat beberapa unsur seperti tungku, alat memasak, alat menyimpan dan bahan bakar. Keempat unsur ini sangat besar perannya dalam kegiatan dapur tradisional. Alat memasak seperti *pariuak*, *balango*, *kuali*, *batu lado*, *kukuran*, *pasu*, dan *niru* serta lain-lain pada prinsipnya merupakan alat yang dikenal dan dipakai secara turun temurun. Di samping itu bahan baku, pembuatan dan cara menggunakan masih sangat sederhana, belum melalui

proses teknologi yang canggih. Alat tersebut selalu digunakan disemua dapur tradisional di pedesaan, hanya agak berbeda bentuk dan nama atau sebutannya. Beberapa dari alat tersebut mempunyai fungsi ganda seperti *pariuak*, *kuali* dan *balango* yaitu dapat digunakan untuk lebih dari satu macam keperluan, meskipun belum menuju ke arah efisiensi yang tinggi. Di daerah penelitian, alat yang ditemukan pada umumnya tidak mengutamakan keindahan dan nilai ritual yang melatar belakangi alat tersebut, melainkan daya guna alat itu. Hal ini merupakan modal bagi perubahan dan perbaikan peralatan di masa depan, tanpa halangan yang bersifat sosial budaya untuk modernisasi sistem peralatan memasak. Namun hal lain yang kurang menguntungkan adalah kurangnya minat dan kegairan dalam menggunakan maupun memelihara alat tradisional tersebut.

Dahulu antara manusia dengan sistem peralatan yang dimiliki terdapat hubungan yang sangat erat, hal ini dicerminkan oleh adanya perlakuan khusus seperti upacara, sesaji yang ditujukan pada alat tertentu. Juga adanya rasa bangga terhadap alat yang dimiliki. Dalam perkembangannya hal itu berangsur-angsur hilang, seperti yang sekarang terlihat di daerah penelitian, sehingga sulit ditemui adanya sesaji ataupun perlakuan khusus terhadap dapur dan alat yang digunakan dan dimiliki. Selain alat memasak tradisional selalu ditemui alat baru yang digunakan pada dapur tradisional seperti wadah-wadah, alat memasak, peralatan makan dan minum yang terbuat dari aluminium, plastik, porselin dan stainless steel. Penggunaan alat memasak tradisional seperti *pariuak*, *balango* hanya sewaktu-waktu. Penggunaan inipun didasari oleh adanya anggapan sebagian masyarakat terutama orang-orang tua, bahwa nasi, gulai atau pangek yang dimasak dengan memakai *pariuak* dan *balango* rasanya lebih enak dan gurih sedangkan sebagian lainnya tidak lagi menggunakannya, karena kurang praktis, mudah pecah, kurang bersih, kurang bagus dan sebagainya. Dengan demikian alat memasak tradisional yang sudah berkembang dari zaman ke zaman dikhawatirkan akan punah digantikan oleh sistem peralatan baru. Masa depan peralatan memasak tradisional ini diperkirakan akan mengalami perubahan sesuai dengan kebutuhan dan perkembangan pengetahuan, pengalaman dan keterampilan pemakainya.

Kegiatan dapur tradisional di daerah Sumatera Barat terutama di daerah pedesaan secara rutin berlangsung pada pagi dan sore hari. Dahulu dapur tradisional pada rumah gadang atau rumah tradisional

digunakan oleh beberapa keluarga batih atau beberapa pasangan suami isteri serta anak-anaknya. Hal itu disebabkan rumah gadang dahulu didiami atau ditempati oleh beberapa keluarga batih di mana anak-anak perempuan yang sudah kawin tetap tinggal di rumah ibunya bersama suami dan anak-anaknya. Belakangan ini tradisi menetap sesudah kawin pada masyarakat Minangkabau mengalami perubahan, karena pasangan suami isteri yang sudah punya anak biasanya lebih senang tinggal sendiri memisah dari rumah ibunya. Pada dapur tradisional masa dulu kegiatan sehari-hari diwarnai oleh hampir seluruh kegiatan rumah tangga seperti memasak, menyiapkan makan dan minum, menganyam, berbincang-bincang dan lain-lain. Individu-individu yang melakukan kegiatan di dapur terdiri dari beberapa ibu rumah tangga atau para isteri yang mendiami rumah tersebut, hingga kegiatan dapur berlangsung sepanjang hari. Kini dapur hanya diisi dengan kegiatan memasak dan menyiapkan makan dan minum. Sedangkan yang terlibat dengan kegiatan dapur sehari-hari adalah ibu dengan anak gadisnya atau kadang-kadang nenek bila tinggal dalam satu rumah.

Bila ada upacara kegiatan dapur tradisional tetap memegang penting, bahkan menjadi pusat kegiatan terutama bagi kaum ibu. Di sini terlihat sikap kebersamaan atau gotong royong, semua ikut ambil bagian. Karena semua kegiatan tidak lagi tertampung di dapur, maka dibuat dapur darurat di luar rumah. Dapur menjelma menjadi suatu arena kesibukan yang luar biasa.

Dalam penyelenggaraan upacara seperti perkawinan, kematian, *batagak gala* dan lain-lain sebahagian sudah ada pengurangan atau penyederhanaan prosedur upacaranya, agar tidak terlalu besar menelan biaya, namun demikian tidak mengurangi dan mempengaruhi suasana dan kesibukan di dapur, baik dalam kegiatan maupun dalam jumlah personalnya.

Dapur dengan peralatannya merupakan bahagian dari lingkup rumah mempunyai peranan sangat penting, juga bagi terselenggara ekonomi keluarga, maka sifatnya tertutup tidak sembarang orang boleh masuk dan mengetahui keadaan dan isi dapur.

Berkaitan dengan dapur tradisional ada beberapa pantangan atau larangan yang tidak boleh dikerjakan di dapur. Sebaliknya dari dapur tradisional yang merupakan pusat kegiatan yang kompleks, timbul dan

lahir berbagai ungkapan dan peribahasa. Ungkapan yang pada dasarnya merupakan petuah, kiasan dan peringatan bagi masyarakat agar senantiasa dipatuhi dan dipelihara nilai-nilai yang terkandung didalamnya. Nilai tersebut mencakup tata pergaulan hidup, yang berhubungan dengan adat, agama dan kepercayaan, juga berkaitan dengan keadaan sehari-hari.

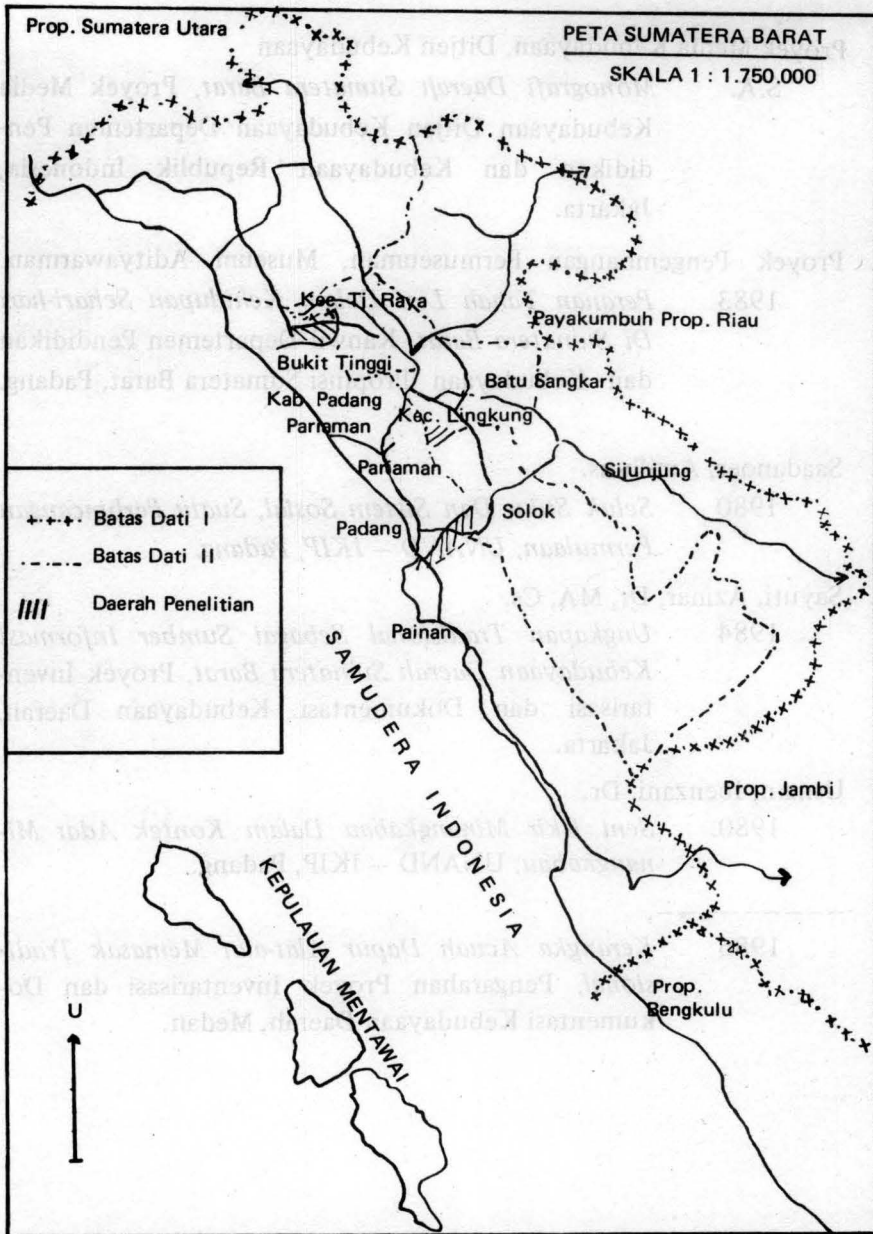
Meskipun dapur mempunyai arti yang sangat penting bagi kehidupan masyarakat di daerah Sumatera Barat, namun tidak ada perlakuan atau tindakan tertentu yang berhubungan dengan kepercayaan misalnya sesaji, upacara dan lain sebagainya. Akan tetapi terhadap dapur dan tungku untuk keperluan upacara atau kenduri dilakukan tindakan pengamanan khusus dengan membuat penangkal agar terhindar dari malapetaka yang mungkin menimpa. Kepercayaan pada ramuan dan mantera atau jampi-jampi yang diletakkan di dapur untuk membalaskan sakit hati masih diyakini oleh sebahagian masyarakat hingga kini. Bagi kaum muda kepercayaan tersebut sudah sangat tipis. Lebih-lebih dengan masuknya agama Islam ke daerah Sumatera Barat memperkecil peranan sistem kepercayaan, apalagi dengan semakin tingginya ilmu pengetahuan masyarakat, semakin terbuka pula pandangan terhadap alam disekitarnya.

DAFTAR KEPUSTAKAAN

1. Abu, Rivai, Ed)
1983. *Sistem Kesatuan Hidup Setempat Daerah Sumatera Barat*, Proyek Inventarisasi dan Dokumentasi Kebudayaan Daerah, Padang.
2. Aznam
1980 *Minangkabau Dikaji Dari Potensi Seni Rupanya*, UNAND, IKIP, Padang.
3. Benedict, Ruth.
1962 *Pola-Pola Kebudayaan*, Pustaka Rakyat, Jakarta
4. Budhi Santosa, S, Dr.
1981 *Corak dan Kebudayaan Indonesia*, Pengarahan Proyek Inventarisasi dan Dokumentasi Kebudayaan Daerah, Jakarta.
5. Datuk Nagari Basa, B.
S.A. *Tambo Silsilah Adat Alam Minangkabau*, CV. Eleonora, Payakumbuh.
6. Gaffar, Abdul.
1980 *Sebuah Tinjauan Tentang Arsitektur Minangkabau*, Seminar Internasional Mengenai Kesustraan, Kemasyarakatan, dan Kebudayaan Minangkabau, Bukittinggi.
7. HAMKA,
1967, *Ayahku*, Djajamurni, Djakarta.
8. Iskandar, Noer, St.
1977. *Hulubalang Raja*, PN Balai Pustaka, Jakarta.
9. Kartodirjo, Sartono, CS.
1977. *Sejarah Nasional Indonesia*, Jilid I, Balai Pustaka, Jakarta.

- 10 Koentjaraningrat,
1958 *Metode Antropologie*, Penerbit Universitas, Jakarta
11. Koentjaraningrat, Prof, Dr.
1974 *Kebudayaan, Mentalitet dan Pembangunan*,
Penerbit Gramedia, Jakarta.
12. -----,
1974 *Beberapa Pokok Antropologi Sosial*, Penerbit
Dian Rakyat, Jakarta.
- 13 -----,
1975. *Manusia dan Kebudayaan di Indonesia*, Penerbit
Djambatan, Jakarta
- 14 -----,
1977. "Sistem Gotong-Royong dan Jiwa Gotong Royong"
dalam *Berita Antropologi*, Tahun IX No. 30, Pe-
nerbit Yayasan Perpustakaan Nasional, Jakarta.
15. Majolelo, Yunus, St.
1981 *Pepatah Petitih Minangkabau*, Penerbit Mutiara,
Jakarta.
16. Makmur, Erman, Dra, Cs.
1984 *Koleksi Tembikar*, Proyek Pengembangan Permu-
seuman Sumatera Barat, Padang.
17. Martamin, Marjani, Cs.
1978 *Adat Istiadat Daerah Sumatera Barat*, Proyek
Penelitian dan Pencatatan Kebudayaan Daerah,
Jakarta.
18. Nasroen, M. Prof, Mr.
1957 *Dasar Filsafat Adat Minangkabau*, Penerbit Bulan
Bintang, Djakarta
19. Navis, A.A. (Ed).
1983 *Dialektika Minangkabau*, Penerbit Genta Singga-
lang Press, Padang.
20. -----,
1984 *Alam Terkembang Jadi Guru*, Adat dan Kebudaya-
an Minangkabau, Grafiti Pers, Jakarta.

21. Proyek Media Kebudayaan, Ditjen Kebudayaan
S.A. *Monografi Daerah Sumatera Barat*, Proyek Media Kebudayaan Ditjen Kebudayaan Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia, Jakarta.
22. Proyek Pengembangan Permuseuman, Museum Adityawarman.
1983 *Peranan Tanah Liat Dalam Kehidupan Sehari-hari Di Sumatera Barat*, Kanwil Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Propinsi Sumatera Barat, Padang.
23. Saadanoer, Amiliyus.
1980 *Seluk Suku Dan Sistem Sosial, Suatu Perbincangan Permulaan*, UNAND – IKIP, Padang.
24. Sayuti, Azinar, Dr, MA, Cs.
1984 *Ungkapan Tradisional Sebagai Sumber Informasi Kebudayaan Daerah Sumatera Barat*, Proyek Inventarisasi dan Dokumentasi Kebudayaan Daerah, Jakarta.
25. Usman, Ibenzani, Dr.
1980. *Seni Ukir Minangkabau Dalam Kontek Adat Minangkabau*, UNAND – IKIP, Padang.
26. -----,
1986 *Kerangka Acuan Dapur Alat-alat Memasak Tradisional*, Pengarahan Proyek Inventarisasi dan Dokumentasi Kebudayaan Daerah, Medan.



PETA DESA KOTO GADANG

Keterangan :

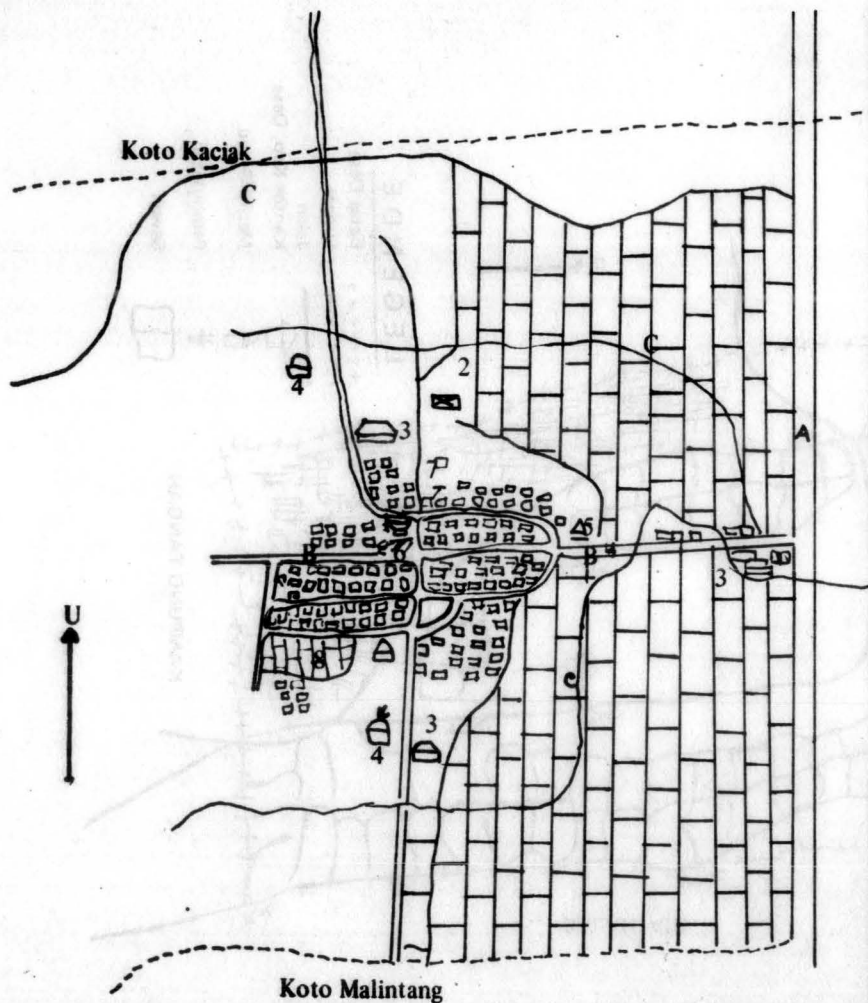
-  1. Kantor Kepala Desa
-  2. Kantor K.U.D
-  3. Sekolah Dasar
-  4. Mesjid
-  5. Huller
-  6. Pasar
-  7. Rumah Penduduk
-  8. Daerah Persawahan

----- Batas Desa

A Jalan Provinsi

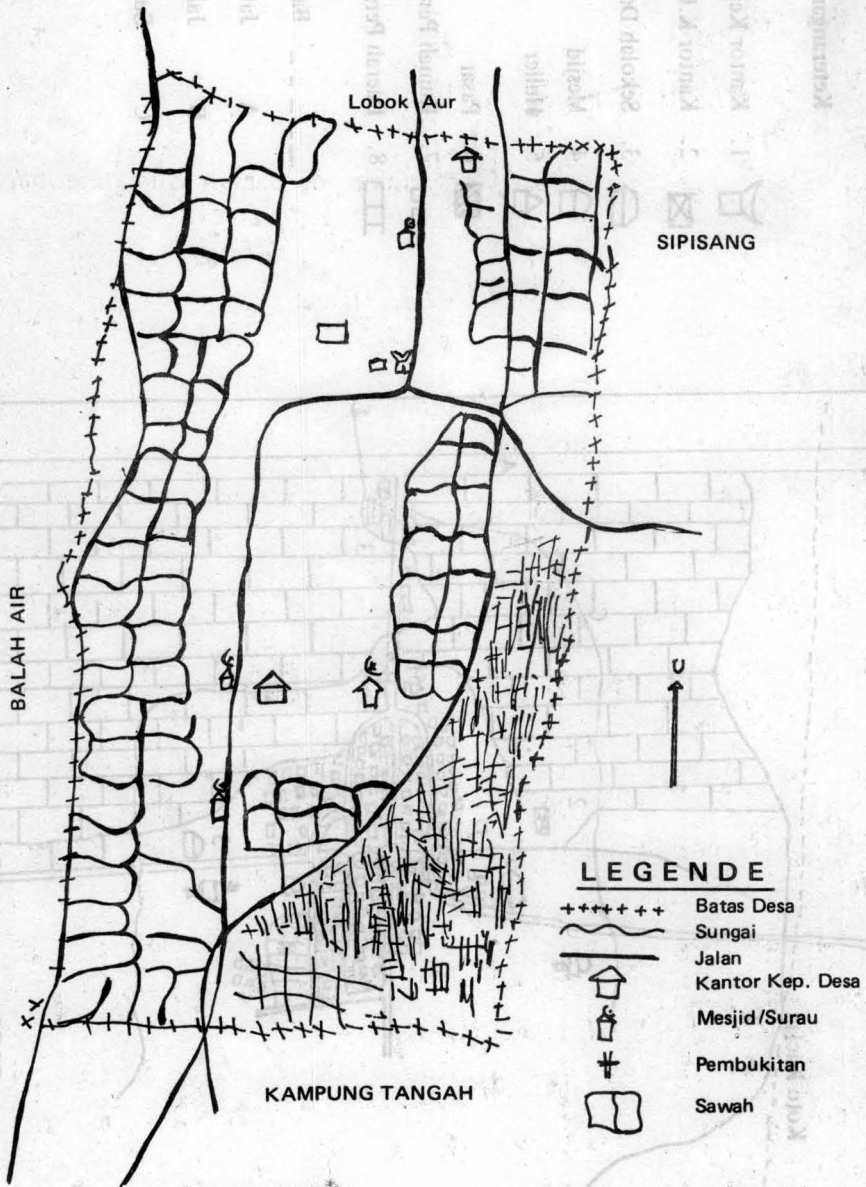
B Jalan Kabupaten

C Sungai

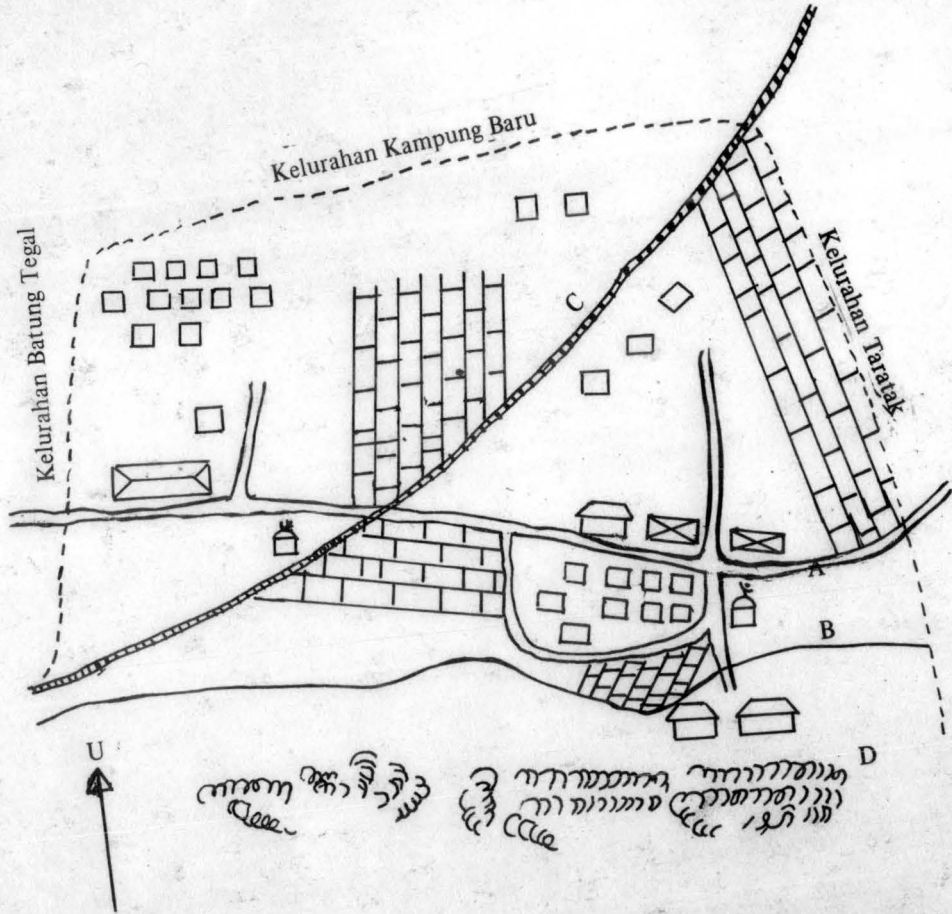


PETA : DESA LUBUK NAPA

SKALA : 1 : 64.000.



**Peta Kelurahan Kampung Jua
Kecamatan Lubuk Begalung
Kodya Padang.**



Keterangan

- 1. Kantor lurah
- 2. Sekolah Dasar
- 3. Mesjid
- 4. Rumah Penduduk
- 5. Persawahan

- -- Batas Kelurahan
- A Jalan Raya
- B Sungai
- C Jalan Kereta Api
- D Bukit

