

Tradisi Berkapur Sirih Dalam Masyarakat Melayu



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
DIREKTORAT JENDERAL KEBUDAYAAN
BALAI PELESTARIAN NILAI BUDAYA
BANDA ACEH
2013

Melayu adalah salah satu suku yang ada di Indonesia dan juga kaya akan tradisi dan kebudayaannya. Mereka terdapat diberbagai kawasan seperti Riau, Jambi, Sumatera Selatan, Bangka Belitung Sumatera Utara dan lain-lain. Melayu yang ada di Provinsi Sumatera Utara memiliki berbagai tradisi, adat dan budaya yang dapat menunjukkan ciri khas dan jati diri suku bangsa Melayu. Tradisi masyarakat Melayu ini termasuk tradisi/budaya yang berhubungan dengan daur hidup hingga tradisi seni dan tradisi lainnya yang tumbuh dan berkembang dalam masyarakat Melayu. Setiap tradisi tersebut memiliki nilai dan makna tersendiri bagi masyarakatnya serta tradisi yang ada dalam masyarakat Melayu di seluruh pelosok tanah air ini.

Salah satu tradisi yang ada dalam masyarakat Melayu adalah makan sirih atau lebih dikenal dengan sebutan *berkapur sirih*. Tradisi berkapur sirih juga merupakan warisan budaya masyarakat Melayu yang hingga saat ini masih sering dilaksanakan. Selain untuk dimakan, berkapur sirih juga merupakan lambang adat dan resam Melayu. Tradisi berkapur sirih ini tidak hanya ada dalam masyarakat Melayu Sumatera Utara saja, tetapi hampir terdapat di seluruh daerah di Indonesia. Perbedaannya hanya pada penyebutan nama atau alat sirihnya. Contohnya pada masyarakat Aceh, tradisi bersirih disebut dengan *pajoh ranup* serta tempat sirih disebut dengan *lampuan* dengan bahan sirih yang sama.

A. Bahan Berkapur Sirih

Salah satu manfaat tradisi berkapur sirih yaitu berguna bagi kesehatan pemakannya, misalnya untuk kesehatan gigi, Bahan yang diperlukan dalam tradisi bersirih ini adalah sebagai berikut :

1. Daun sirih: daun sirih merupakan bahan utama dalam berkapur sirih. Pohon sirih tumbuh menjalar atau merambat dan bisa juga bersandar pada pohon

lainnya. Daunnya yang hijau segar berbentuk jantung serta tumbuh subur berselang-selang dengan daun lainnya. Rasa daun sirih agak pedas.

2. Pinang: pinang merupakan bagian dari bahan bersirih. Pohon pinang sekilas mirip dengan pohon kelapa, tetapi daun pohon pinang lebih lebar dari daun kelapa. Bentuk pohon semakin ke atas semakin runcing. Buahnya pun tumbuh berangkai dengan warna hijau ketika masih muda dan kuning kemerahan apabila sudah masak. Pinang yang digunakan dalam bersirih adalah pinang yang sudah masak atau tua. Untuk dimakan bersama sirih buah pinang sebelumnya dikupas dan dibuang kulitnya. Buah pinang berbentuk bulat dan agak kecil dengan rasa kelat, lebih besar dari buah kedondong. Pohon pinang dibiakkan dengan menanam buahnya yang sudah tua.
3. Gambir: gambir untuk berkapur sirih dibuat dari daun dan ranting gambir dengan cara direbus, kemudian diendapkan/dicetak dan dikeringkan sehingga menjadi bahan dari tradisi bersirih.
4. Tembakau: daun tembakau yang dikeringkan dan diolah sehingga bisa dimakan sebagai bahan berkapur sirih.
5. Kapur: yang terbuat dari cangkang laut yang dibakar dan digunakan dengan cara diolehkan pada daun sirih pada saat makan sirih. Jenis kapur yang digunakan pada sirih ini adalah jenis kapur yang bisa dimakan, karena ada juga kapur yang jenisnya tidak bisa dimakan, seperti kapur yang digunakan untuk bahan bangunan.
6. Bunga cengkeh: merupakan jenis rempah-rempah masakan dan lazim digunakan juga dalam tradisi bersirih.

B. Seperangkat Alat Berkapur Sirih

Dalam tradisi berkapur sirih terdapat seperangkat alat yang biasa digunakan oleh masyarakat Melayu dan disebut dengan Tepak Sirih, digunakan sebagai pelengkap upacara adat tertentu, seperti upacara adat perkawinan, menyambut tamu dan upacara adat lainnya. Tepak Sirih terdiri dari beberapa alat, di antaranya adalah sebagai berikut :

1. *Combul*, terdiri dari lima (5) buah yang berbentuk seperti cawan dan memiliki tutup. Combul biasanya terbuat dari kayu/logam/perak/kuningan bahkan ada yang berlapis emas dengan ukiran di setiap pinggaran dan pada tutup combul. Dahulu ukiran yang terdapat pada combul biasanya bermotif dan memiliki makna tertentu pula. Akan tetapi pada saat ini ukiran yang terdapat pada combul sudah mengalami perkembangan, yaitu disesuaikan dengan keahlian/kreasi dari si pembuatnya sehingga combul terlihat lebih indah dan menarik. Kelima Combul ini digunakan sebagai tempat untuk menyimpan ragam ramuan sirih pada saat bersirih. Adapun kelima ramuan tersebut terdiri dari kapur, pinang, gambir, tembakau, dan bunga cengkeh.
2. Bekas sirih, adalah sebagai wadah untuk menyimpan daun sirih. Daun sirih disusun rapi sesuai dengan selera penyusunnya. Biasanya daun sirih disusun bertingkat dengan menyembunyikan pangkal dari tangkainya. Bentuk bekas sirih ini seperti vas buka yang melebar pada bagian atasnya dan dihiasi dengan ukiran sehingga terlihat lebih cantik. Bekas sirih ini biasanya terbuat dari logam/perak atau sejenisnya.
3. *Kacip* digunakan sebagai alat pembelah atau pemotong buah pinang. Bentuknya seperti pisau pemotong, terdiri dari dua bagian yaitu pisau atas dan bawah yang melekat. Sekilas kacip ini berbentuk tang

yang memiliki dua buah mata pisau. Bagian atas tajam dan bagian bawahnya tumpul. Terbuat dari bahan logam/perak dengan hiasan ukiran di sekitar pinggirannya

4. *Gobek*, sejenis alat yang digunakan untuk menumbuk bahan sirih. Umumnya gobek ini digunakan oleh orang tua renta yang tidak sanggup lagi untuk mengunyah sirih.
5. *Ketur*, sebagai wadah untuk berludah. ketika bersirih akan menghasilkan ludah yang berwarna merah dan kotor sehingga si pemakan sirih akan sering berludah.

Alat-alat bersirih tersebut digunakan pada saat upacara adat perkawinan, menyambut tetamu, persembahan atau upacara adat lainnya. Sementara untuk kesehariannya pemakan sirih tidak membutuhkan alat-alat yang dimaksud, akan tetapi yang dibutuhkan hanya bahan untuk bersirih. Untuk alat-alatnya si pemakan sirih tadi hanya menggunakan alat ala kadarnya, yang penting dapat digunakan sebagai wadah untuk menyimpan sirih dan bahan-bahannya.

C. Perkembangan Tradisi Berkapur Sirih

Tradisi bersirih sudah berkembang dari zaman dahulu baik dalam kehidupan sehari-hari maupun dalam kegiatan adat. Tradisi bersirih memiliki makna dan nilai, sehingga tradisi bersirih melambangkan adat dan resam bagi pelaksanaannya, juga bermanfaat bagi kesehatan. Dimana dari bahan bersirih banyak mengandung zat-zat yang bermanfaat bagi kesehatan gigi/mulut khususnya. Bersirih juga dipercaya dapat memperkokoh gigi dan khasiat lainnya.

Pada saat sekarang tradisi bersirih umumnya hanya dilakukan pada saat pelaksanaan upacara adat baik upacara adat perkawinan/penyambutan tamu kehormatan negara atau sejenisnya. Selebihnya tradisi bersirih

dilakukan oleh orang-orang yang sebelumnya gemar makan sirih. Sehingga tradisi bersirih sudah mulai mengalami kemunduran, dan dalam pelaksanaannya tradisi bersirih terkesan sebagai simbol saja. Di mana tradisi bersirih dipersembahkan sebagai pelengkap dari rangkaian suatu upacara adat saja.

Begitu juga halnya pada generasi muda sekarang ini, jarang kita temui anak muda yang mau makan sirih. Berbagai faktor bisa menjadi penyebabnya, di antaranya kurangnya pemahaman dari generasi kita tentang makna dan nilai dari tradisi yang ada dalam masyarakat kita. Kemungkinan besar tradisi bersirih akan tinggal nama kalau tidak kita lestarikan keberadaannya mulai dari generasi sekarang ini, dan generasi selanjutnya akan semakin sibuk dengan budaya luar.

Sumber Data:

1. Museum Negeri Medan
2. Adat Perkawinan dan Tatarias Pengantin Melayu oleh Tengku Lukmn Sinar, SH. (2001)

Foto : Tepak Sirih

Sumber:

<https://www.google.co.id/search?q=tradisi+tepak+sirih>, diunggah tanggal 23 Oktober 2013.

PENANGGUNG JAWAB:
IRINI DEWI WANTI, SS., M.SP.

EDITOR:
DRS. M. TAKARI, M.HUM.

PENULIS:
FARIANI, S.SOS.