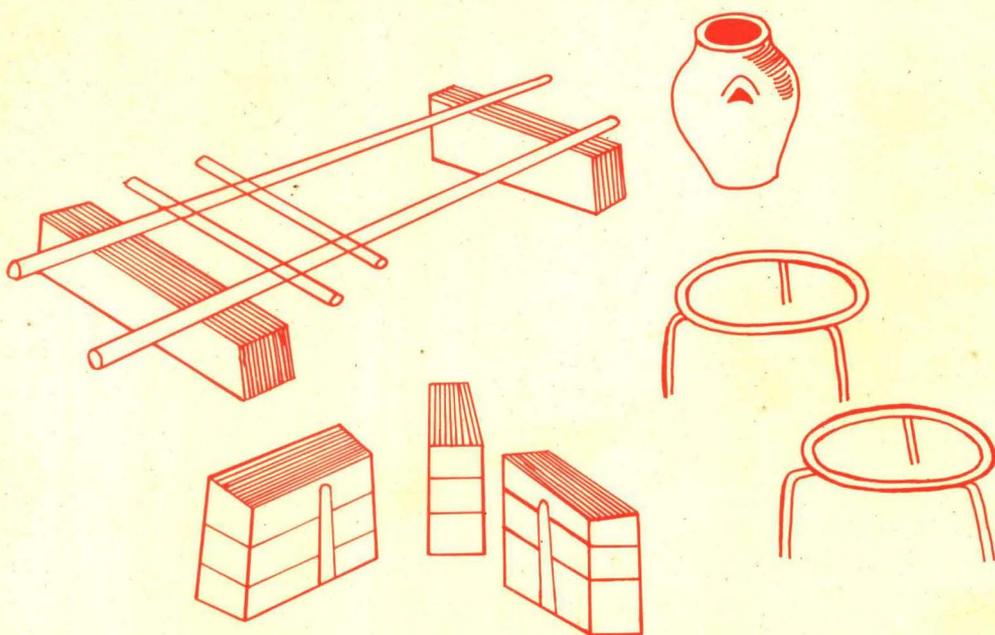




DAPUR DAN ALAT-ALAT MEMASAK TRADISIONAL DAERAH RIAU



DEPARTEMEN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN

MILIK DEPDIKBUD
Tidak diperdagangkan

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

Peneliti / Penulis :

1. Drs. Sy. Bahri Judin
2. Amrin Sabrin, BA
3. Drs. Amril Usman

Penyempurna/Editor :

1. Drs. H. Ahmad Yunus
2. Dra. Siti Maria

**Departemen Pendidikan dan Kebudayaan
Proyek Inventarisasi dan Dokumentasi
Kebudayaan Daerah
1988**

**TIM PENELITI/PENYUSUN NASKAH
DAPUR DAN ALAT-ALAT MEMASAK TRADISIONAL DAERAH RIAU
1986/1987**

Drs. Sy. Bahri Judin : Ketua
Amrin Sabrin, BA : Sekretaris
Drs. Amril Usman : Anggota

KATA PENGANTAR

Kebudayaan merupakan wujud identitas bangsa. Pengembangan identitas bangsa adalah unsur utama didalam rangka pengembangan ketahanan nasional untuk mencapai kesatuan bangsa. Meskipun rakyat Indonesia terdiri dari suku dan mempunyai adat istiadat yang berbeda, hal ini tidak mengurangi rasa persatuan.

Oleh sebab itu segala warisan lama berupa kebudayaan daerah, perlu dikembangkan dan disebarluaskan, sehingga dapat dihayati oleh seluruh bangsa Indonesia, agar dapat tercapai iklim dan lingkungan hidup yang lebih baik dan serasi.

Proyek Inventarisasi dan Dokumentasi Kebudayaan Daerah Propinsi Riau pada tahun 1985/1986 telah berhasil mengkaji "Dapur dan Alat-alat Memasak Tradisional Daerah Riau".

yang ditangani oleh suatu tim peneliti. Dalam tahun anggaran 1988/1989 hasil pengkajian tersebut baru dapat dicetak sesuai dengan DIP No. 181/XXIII/3/Tgl. 1 Maret 1988 Dengan terbitnya buku ini dikandung maksud dapat memberi informasi dan sekaligus merupakan dokumentasi yang bermanfaat untuk semua pihak.

Kepada tim peneliti yang terdiri dari . Drs. Sy. Bahri Judin, Amrin Sabrin, BA., Drs. Amril Usman. dan semua pihak yang telah memberikan bantuan demi kelancaran pelaksanaan penelitian hingga diterbitkannya buku ini, kami menyampaikan ucapan terima kasih.

Tanjung Pinang, . Nopember 1988
Pemimpin Proyek,



Drs. M. Nusyirwan
NIP. 470 016 913

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 penyebaran buku-buku yang memuat berbagai macam aspek kebudayaan daerah. Pencetakan naskah yang berjudul Dapur dan alat-alat memasak tradisional daerah Riau yang dilakukan oleh IDKD Daerah, adalah usaha untuk mencapai tujuan di atas.

Tersedianya buku tentang Dapur dan alat-alat memasak tradisional daerah Riau adalah berkat kerjasama yang baik antar berbagai pihak, baik instansi maupun perorangan, seperti. Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional, Pemerintah Daerah, Kantor Wilayah Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Perguruan Tinggi, Pimpinan dan Staf IDKD baik pusat maupun daerah dan para Peneliti/Penulis itu sendiri.

Kiranya perlu diketahui bahwa buku ini belum merupakan suatu hasil penelitian yang mendalam. Akan 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, Agustus 1988
Pemimpin Proyek Inventarisasi dan
Dokumentasi Kebudayaan Daerah,



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

**SAMBUTAN KEPALA KANTOR WILAYAH
DEPARTEMEN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
PROPINSI RIAU**

Saya menyambut dengan rasa gembira, bahwa Proyek Inventarisasi dan Dokumentasi Kebudayaan Daerah Riau Kantor Wilayah Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Propinsi Riau Tahun Anggaran 1988/1989 telah menerbitkan buku :
DAPUR DAN ALAT-ALAT MEMASAK TRADISIONAL DAERAH RIAU

Selesainya buku ini tentulah disebabkan adanya kerjasama yang baik dari semua pihak baik di pusat maupun di daerah, terutama dari pihak Perguruan Tinggi di Pekanbaru, Kantor Wilayah Depdikbud Propinsi Riau, Pemerintah Daerah Tingkat I Propinsi Riau serta Lembaga Pemerintah/Swasta di daerah Riau yang ada hubungannya.

Buku ini masih merupakan tahap pencatatan yang dapat disempurnakan pada waktu yang akan datang.

Waktu yang digunakan untuk menggali, menyelamatkan, memelihara serta mengembangkan warisan budaya Bangsa seperti yang disusun dalam buku ini masih dirasakan sangat kurang, terutama dalam penerbitannya. Oleh karena itu saya mengharapkan buku ini akan mendapat penyempurnaan lebih lanjut, menjadi objek penelitian dan kepustakaan yang tidak sedikit artinya bagi kepentingan pembangunan khususnya pembangunan kebudayaan.

Akhirnya saya mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu terlaksananya penyusunan penerbitan buku tersebut.

Tanjung Pinang, Oktober 1988
**KEPALA KANTOR WILAYAH DEPDIBUD
PROPINSI RIAU**



Drs. DJAUZAK AHMAD
NIP. 130159315.-

**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 menggalang 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 1988
Direktur Jenderal Kebudayaan

A handwritten signature in black ink, consisting of a large, stylized initial 'D' followed by a series of loops and a horizontal line at the end.

Drs. GBPH. Poeger
NIP. 130 204 562

PENGANTAR

Pemimpin Proyek Inventarisasi dan Dokumentasi Kebudayaan Daerah Riau dengan Surat Keputusannya tanggal 14 April 1986 Nomor 023/IDKD/IV/86/Riau telah mempercayakan kepada kami untuk melaksanakan penelitian kebudayaan Daerah Riau serta menulis laporan mengenai hasil penelitian tersebut. Aspek kebudayaan yang diteliti itu adalah: "DAPUR DAN ALAT-ALAT MEMASAK TRADISIONAL DAERAH RIAU", dan dilaksanakan oleh suatu tim yang berjumlah tiga orang.

Sesuai dengan Surat Perjanjian Kerja Nomor 40/IDKD/V/86/Riau tanggal 1 Mei 1986 maka penelitian dan penulisan laporannya telah selesai dilaksanakan sesuai dengan target jangka waktu yang diberikan. Hal ini mungkin terjadi berkat kerja-sama yang baik dari semua pihak, baik dari anggota tim sendiri maupun dari instansi pemerintah dan masyarakat yang memberikan bantuan guna terlaksananya tugas tersebut.

Oleh karena itu sudah pada tempatnya kami menyatakan rasa syukur kepada Allah subhannahu wa ta'alah dan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada : pertama pihak pemerintah daerah baik Propinsi, Kabupaten maupun Kecamatan yang telah memberikan bantuan dan fasilitas, dan kedua Kanwil Perindustrian Propinsi Riau beserta stafnya yang telah membantu dengan data dan informasi lainnya. Ketiga kepada semua anggota masyarakat di lokasi penelitian yang telah bersedia menjadi informan bagi penelitian tersebut. Dan terakhir terima kasih kami kepada Bapak Kakanwil Departemen Dikbud Propinsi Riau dan Pemimpin Proyek IDKD Riau yang telah memberikan kepercayaan untuk melaksanakan tugas ini.

Tak ada gading yang tak retak, demikian pula tidak ada pekerjaan yang sempurna, termasuk hasil yang kami laporkan ini. Karena itu segala tegur dan sapa yang berupa kritik membangun demi kesempurnaan karya ini sangat kami harapkan dari semua pihak. Kritik demikian kami sambut dengan salut dan terima kasih.

Pekanbaru, 9 Januari 1986

Ketua Tim

Drs. Sy. Bahri Judin

DAFTAR ISI

Halaman

PENGANTAR

DAFTAR ISI

DAFTAR GAMBAR DAN TABEL

BAB I	PENDAHULUAN	1
	1. Masalah	1
	2. Tujuan Penelitian	2
	3. Ruang Lingkup Penelitian	2
BAB II	DAERAH PENELITIAN DAN GAMBARAN UMUM DAPUR TRADISIONAL DAERAH RIAU	6
	1. Identifikasi Daerah Penelitian	6
	2. Tipe Dapur Menurut Kebudayaan Melayu Riau	11
	3. Arti Dapur Menurut Kebudayaan Melayu Riau	16
	4. Fungsi Dapur Menurut Kebudayaan Melayu Riau	17
	5. Unsur-Unsur Baru dalam Dapur Tradisional Melayu Riau	20
BAB III	DAPUR TRADISIONAL DAN LINGKUNGAN HIDUP MENU- RUT MASING-MASING TIPE DAPUR DAERAH RIAU	23
	A. Dapur Orang Melayu Kuantan	23
	B. Dapur Orang Melayu Bengkalis	30
	C. Dapur Orang Melayu Kepulauan Riau	38
BAB IV	MACAM-MACAM TUNGKU TRADISIONAL MELAYU RIAU DAN BAHAN BAKARNYA	48
	A. Dapur Orang Melayu Kuantan	48
	B. Dapur Orang Melayu Bengkalis	62
	C. Dapur Orang Melayu Kepulauan Riau	69
BAB V	ALAT-ALAT MEMASAK TRADISIONAL ORANG MELAYU RIAU	81
	A. Alat-Alat Memasak Tradisional Daerah Kuantan	81
	B. Alat-Alat Memasak Tradisional Daerah Bengkalis	95
	C. Alat-Alat Memasak Tradisional Daerah Kepulauan Riau	108
BAB VI	KEGIATAN DALAM DAPUR TRADISIONAL ORANG ME- LAYU RIAU	121
	1. Kegiatan di Dapur Sehari-hari	121
	2. Kegiatan Kadang-kala di Dapur	126
	3. Kegiatan Luar Biasa dan Upacara Tertentu	129

BAB VII	PENGRAJIN ALAT MEMASAK TRADISIONAL DAERAH RIAU	136
	A. Macam-macam Pengrajin Alat Memasak Tradisional Daerah Riau	137
	B. Potensi Pengrajin Alat Memasak Tradisional Daerah Riau ..	140
BAB VIII	DAPUR TRADISIONAL DAN NILAI-NILAI BUDAYA MELAYU RIAU	164
	A. Dapur Orang Melayu Kuantan	164
	B. Dapur Orang Melayu Bengkalis	168
	C. Dapur Orang Melayu Kepulauan Riau	171
BAB IX	PENUTUP (KOMENTAR PENULIS)	175
	DAFTAR KEPUSTAKAAN	181
	DAFTAR ISTILAH	183
	INDEKS	185
LAMPIRAN :	Daftar Informan	187
	Peta Lokasi Penelitian	

DAFTAR GAMBAR

	halaman
1. Denah Lokasi Dapur dan Lingkungan Pekarangan Menurut Tipe Dapur Rumah Kuantan	14
2. Sket Lokasi Dapur Dalam Lingkungan Rumah Tangga Kuantan	24
3. Denah Lokasi Dapur dan Lingkungan Pekarangan Menurut Tipe Dapur Rumah Bengkalis	32
4. Denah Lokasi Dapur Dalam Lingkungan Rumah Tangga Bengkalis	34
5. Denah Lokasi Dapur dan Lingkungan Pekarangan Menurut Tipe Dapur Rumah Kepulauan Riau	39
6. Denah Lokasi Dapur Dalam Lingkungan Rumah Tangga Orang Kepulauan Riau	41
7. Tata Ruang Dapur Rumah Orang Melayu Kepulauan Riau	43
8. Denah Situasi Ruang Dapur Rumah Tangga Orang Kuantan	52
9. Tungku Dapur dan Bagian-Bagiannya Menurut Dapur Rumah Bengkalis	64
10. Tungku dan Bagian-Bagiannya Menurut Dapur Rumah Kepulauan Riau	72
11. Alat-Alat Memasak Nasi Dapur Rumah Tangga Kuantan	83
12. Alat-Alat Memasak Selain Nasi Pada Rumah Tangga Kuantan	85
13. Alat-Alat Dapur Rumah Tangga Kuantan	87
14. Alat-Alat Memasak Nasi Dapur Rumah Tangga Bengkalis	98
15. Alat-Alat Memasak Selain Nasi Pada Dapur Rumah Tangga Bengkalis	99
16. Alat-Alat Memasak Keperluan Kadang-Kala Dapur Rumah Tangga Orang Melayu Riau	100
17. Alat-Alat Dapur Rumah Tangga Bengkalis	102
18. Alat-Alat Memasak Nasi Pada Rumah Tangga Kepulauan Riau	111
19. Alat-Alat Memasak Selain Nasi Pada Rumah Tangga Kepulauan Riau	112
20. Alat-Alat Perlengkapan Dapur Rumah Tangga Kepulauan Riau	113
21. Alat-Alat Dapur Rumah Tangga Kepulauan Riau	114
22. Foto-Foto Rumah, Dapur dan Aneka Ragam Alat Memasak Tradisional Daerah Riau	144

DAFTAR TABEL DAN PETA

Tabel		Halaman
Tabel	1. Pengrajin Alat Rumah Tangga Dari Aluminium dan Kaleng di Propinsi Riau, 1985	139
Tabel	2. Potensi Industri Kecil Daerah Riau Tahun 1983–1985	140
Tabel	3. Tenaga Kerja Dari Sektor Industri Kecil Tahun 1983-1985	141
Tabel	4. Pengrajin Alat Memasak Tradisional dan Jenis Alat Yang Dihasilkan di Daerah Riau Tahun 1986.	142
Tabel	5. Pengrajin Alat Memasak Tradisional Yang Dikelola Industri Kecil dan Jenis Alat Yang Dihasilkan di Daerah Riau Tahun 1986.	143
Peta	: Lokasi Penelitian.	

BAB I PENDAHULUAN

1. Masalah

Pada pasal 32 UUD 1945 dinyatakan: "Pemerintah memajukan kebudayaan nasional". Maksud dengan kebudayaan nasional Indonesia itu, rumusannya dapat dilihat dalam penjelasannya, yaitu: "kebudayaan bangsa ialah kebudayaan yang timbul sebagai usaha budi daya rakyat Indonesia seluruhnya; Kebudayaan lama dan asli yang terdapat sebagai puncak-puncak kebudayaan di daerah-daerah di seluruh Indonesia, terhitung sebagai kebudayaan bangsa. Usaha kebudayaan harus menuju ke arah kemajuan adab, budaya dan persatuan, dengan tidak menolak bahan-bahan baru dari kebudayaan asing yang dapat memperkembangkan atau memperkaya kebudayaan bangsa sendiri, serta mempertinggi derajat kemanusiaan bangsa Indonesia".

Kalau kita perhatikan rumusan dan penjelasan di atas, maka jelaslah bahwa pemerintah harus dapat dan mampu mengembangkan berbagai potensi yang ada dan berkaitan dengan kemajemukan (keaneka-ragaman) kebudayaan Indonesia. Karena itu suatu kajian dan pemahaman tentang berbagai unsur kebudayaan daerah yang terdapat di seluruh wilayah Indonesia sangat diperlukan.

Salah satu unsur dari aspek kebudayaan daerah yang majemuk itu adalah dapur dan alat-alat memasak tradisional. Kajian dan pemahaman terhadap dapur dan alat-alat memasak tradisional ini mempunyai arti yang sangat penting. Hal ini dapat dilihat dari beberapa segi, sebagai berikut :

1. Dapur dan alat-alat memasak yang merupakan warisan pengetahuan, daya cipta, keterampilan dan teknologi yang telah dikembangkan oleh masyarakat suku bangsa di seluruh Indonesia dalam bidang produksi perlu diberi kesempatan seluas-luasnya untuk mengembangkan diri setaraf dengan peralatan yang dimiliki oleh bangsa-bangsa yang sudah lebih dahulu maju.
2. Langkah-langkah untuk mengetahui dan mengenal potensi budaya bangsa itu sendiri merupakan mata-rantai penting dalam proses sosialisasi nilai-nilai budaya dan berguna sebagai pengimbang pola berpikir yang cenderung memuja dan mengagungkan kebudayaan asing karena tak ada pilihan lain.
3. Menumbuhkan kepercayaan diri terhadap kemajuan bangsa sendiri dalam rangka kehidupan bersama dengan bangsa-bangsa lain.
4. Membudayakan anggota masyarakat Indonesia dengan nilai-nilai budaya serta mencintai dan menghargai kebudayaan bangsa sendiri di samping dapat menikmati hasil kebudayaan bangsa-bangsa lain.
5. Menawarkan kesempatan meniru kepada anggota masyarakat Indonesia dalam hal dapur dan alat-alat memasak yang dipandang tepat guna dan cocok untuk

perlengkapan hidup sesuai dengan lingkungan alam, sosial dan budaya masing-masing masyarakat.

Dapur dan alat-alat memasak tradisional dalam kebudayaan suku bangsa di Indonesia tersebar luas mulai dari Aceh sampai Irian Jaya. Tetapi pengetahuan kita tentang dapur dan peralatannya itu belum banyak. Tipe dapur macam apa yang terdapat pada suatu daerah kebudayaan lokal tertentu (suku bangsa) di seluruh wilayah Indonesia, belum dapat kita ketahui dengan pasti. Apa sebutan untuk dapur, bagian-bagian bangunan dapur dalam bahasa daerah, dan lebih penting lagi apa maknanya istilah-istilah itu menurut konsepsi masing-masing kebudayaan lokal. Fungsi dapur bisa bermacam-macam, selain dari berguna untuk menyimpan makanan, minuman dan keperluan kebutuhan pokok rumah tangga. Di samping itu dapur juga mengalami perkembangan sesuai dengan perkembangan kehidupan manusia.

2. Tujuan Penelitian

Dapur dan alat-alat memasak adalah merupakan hasil kebudayaan manusia yang bersifat universal. Setiap suku bangsa tentu mempunyai dapur dan alat-alat memasak tradisional yang berbeda secara khas, sesuai dengan kebudayaan masing-masing suku bangsa. Indonesia yang memiliki bermacam-macam suku bangsa dan sekaligus beraneka-ragam kebudayaan lokal atau daerah, sudah tentu akan memiliki beraneka-ragam tipe dapur serta alat-alat memasak tradisional. Namun pengetahuan secara tepat dan cermat mengenai itu belum lagi kita miliki.

Dalam rangka pengembangan kebudayaan yang mengacu kepada nilai-nilai budaya nasional, dilakukan usaha penelitian kebudayaan daerah. Salah satu usaha dari pada kegiatan penelitian itu adalah inventarisasi dan dokumentasi mengenai dapur dan alat-alat memasak tradisional daerah Riau. Tujuannya antara lain adalah:

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

3. Ruang Lingkup Penelitian

Dalam setiap kehidupan masyarakat, baik dalam sistem organisasi sosial sederhana maupun dalam kehidupan masyarakat dengan sistem organisasi sosial yang sudah maju (bersifat kompleks), terdapat tiga macam tipe dapur yaitu dapur rumah tangga, dapur perusahaan dan dapur umum.

Dalam masyarakat dengan sistem organisasi sosial sederhana dapur berguna sebagai arena menggiatkan dan mempererat jalinan hubungan kekerabatan, bahkan hubungan di luar kerabat melalui aktifitas dapur yang bersifat kekeluargaan. Berbagai peristiwa dan upacara keriaan maupun duka, mendorong banyak orang untuk terlibat dalam satu kegiatan dan pergaulan yang bersifat tolong menolong. Perempuan maupun laki-laki, tua dan muda berperan dalam berbagai kegiatan seperti mendirikan dapur darurat, membuat tungku, meminjam alat-alat perlengkapan memasak, mengolah dan memasak makanan dan lain-lain.

Menghadapi peristiwa kadang-kala seperti kenduri atau pesta perkawinan, dapur rumah tangga berubah menjadi dapur umum. Dalam kegiatan tersebut pekerjaan dilakukan dengan suka-rela sesuai dengan nilai budaya yang menjadi panutan masyarakat setempat.

Pada kesempatan lain dapur rumah-tangga dapat dipakai untuk memasak gula aren, memasak kue dan makanan-makanan lain untuk dijual atau diperdagangkan. Dalam keadaan serupa ini dapur rumah tangga telah berfungsi pula sebagai dapur perusahaan.

Di samping itu dalam kenyaaannya pada masyarakat desa, seperti pada dapur perusahaan, dapur dapat pula tumbuh menjadi lapangan kerja. Dapur tradisional seperti ini telah dikembangkan oleh masyarakat yang berasal dari suku bangsa Minangkabau. Dari kegiatan dapur serupa ini kemudian berkembang karya seni memasak.

Pandangan masyarakat tentang pekerjaan dapur memperlihatkan bermacam-macam perbedaan, mulai dari jenis kelamin sampai kepada pandangan harkat dan martabat laki-laki dan perempuan. Pandangan yang paling ekstrim terwujud dalam budaya pantang (taboo) di mana orang laki-laki terutama suami pantang menyentuh alat-alat memasak.

Perkembangan keadaan atau pertumbuhan penduduk telah mendorong terjadinya bermacam-macam perubahan mengenai tipe-tipe dapur atau tungku. Ketika pengetahuan manusia tentang sumber daya alam bertambah maju, tanah liat dan biji logam diolah dalam tungku khusus menjadi peralatan dapur rumah-tangga dan dapur perusahaan. Akhirnya peralatan dapur seperti anglo, belanga, kuali, tempayan, guci, dihasilkan dari dapur-dapur pengrajin tembikar. Periuk, dandang, panci, ceret, dan lain-lain diolah oleh dapur perusahaan pengrajin aluminium dari bahan-bahan aluminium, besi, tembaga, perunggu, seng dan email.

Alat-alat memasak yang lain seperti kukusan, saringan, serok, tampah yang dibuat dari bahan kayu dan bambu masih tetap dihasilkan oleh pengrajin alat-alat memasak tradisional yang tidak memerlukan dapur.

Pengrajin alat-alat dapur dan memasak tradisional tersebut di atas tersebar di seluruh Indonesia. Para pengrajin tersebut adalah manusia-manusia Indonesia yang kreatif, mampu menciptakan lapangan kerja secara mandiri. Tetapi macam dapur pengrajin alat-alat memasak tradisional apa saja yang merupakan potensi produksi daerah kita, di mana alat-alat apa yang diproduksinya belum dapat diketahui dengan pasti. Ruang lingkup dalam penelitian yang bersifat inventarisasi dan dokumentasi kebudayaan daerah yang dilakukan adalah semua masalah tersebut di atas.

Di samping itu juga mengkaji masalah dapur dan alat-alat memasak tradisional dalam masyarakat suku bangsa daerah Riau serta latar-belakang perilaku manusia pendukungnya dan perlakuan terhadap dapur dan alat-alat memasak tradisional.

Untuk dapat mengungkapkan nilai budaya dapur tradisional ini akan dikumpulkan pula informasi dan data yang berkenaan dengan; pertama pengetahuan lokal (local knowledge) dalam membangun dapur, cara-cara memanfaatkan dapur dan segala sesuatu yang berasal dari padanya (seperti guna abu dapur), kepercayaan dan keyakinan masyarakat berkenaan dengan pantang atau penangkal guna keselamatan manusia yang erat hubungannya dengan dapur dan alat-alat memasak; gagasan konseptual tentang dapur dan bagian-bagiannya yang dianggap bersifat sakral, profan, dan karenanya perlu diperlakukan secara khusus. Kedua; ungkapan, peribahasa dan perumpamaan yang berhubungan dengan dapur dan alat-alat memasak dalam bentuk tradisi lisan maupun tertulis yang terdapat dalam kebudayaan lokal daerah Riau, merupakan bagian yang perlu diinterpretasikan sesuai dengan makna yang diberikan oleh masyarakat. Ketiga; upacara-upacara dan makna yang berkaitan dengan usaha membangun dapur, meresmikan, memelihara dapur menurut budaya daerah setempat.

BAB II DAERAH PENELITIAN DAN GAMBARAN UMUM DAPUR TRADISIONAL DAERAH RIAU

A. Identifikasi Daerah Penelitian

Propinsi Riau menurut pembagian administratif pemerintahan, terdiri atas enam wilayah Daerah Tingkat II, dua Kotamadya Administratif dan satu Kota Administratif. Masing-masing daerah adalah: Kabupaten Inderagiri Hulu, Inderagiri Hilir (sering disingkat Inhu dan Inhil), Kampar, Bengkalis, Kepulauan Riau, Kotamadya Pekanbaru, Kotamadya Administratif Dumai, Batam dan Kota Administratif Tanjungpinang. Di samping itu Propinsi Riau mempunyai 72 wilayah kecamatan.

Masyarakat Propinsi Riau tergolong sebagai masyarakat majemuk karena terdiri atas sejumlah suku bangsa dan golongan etnis yang hidup berdampingan dan yang masing-masing mempertahankan identitas sosial budayanya. Golongan suku bangsa dan etnik yang ada dalam masyarakat Propinsi Riau itu adalah: Melayu, Cina, Arab, Hindustan, Minangkabau, Jawa, Batak, Banjar, Bugis, dan kelompok-kelompok masyarakat suku terasing (Sakai, Talang Mamak, suku Laut, Akit, Bonai dan lain-lain), serta pendatang-pendatang lainnya yang berasal dari berbagai suku bangsa di Indonesia. Masing-masing suku bangsa dan golongan etnik itu mempergunakan kebudayaan mereka masing-masing sebagai pedoman hidupnya dalam ruang lingkup suasana suku bangsa dan golongan etniknya masing-masing. Di luar ruang lingkup suasana suku bangsa atau etnik, mereka itu mempergunakan kebudayaan umum lokal yang berlaku dalam pergaulan dan hubungan sosial sesama suku bangsa atau etnik lainnya.

Walaupun masyarakat daerah Riau itu bercorak majemuk, tetapi lebih dikenal sebagai masyarakat Orang Melayu dengan kebudayaan Melayu. Menurut Suwardi MS (1985), hal ini disebabkan oleh karena wilayah Propinsi Riau adalah tanah asal orang Melayu. Menurut sarjana sejarah itu, orang Melayu adalah penduduk yang pertama kali menghuni wilayah ini. Di samping itu jumlah orang Melayu merupakan penduduk terbanyak (65%) dibandingkan dengan suku Minangkabau dan Jawa (masing-masing 12,5%) dan selebihnya (10%) suku Bugis, Banjar, Batak dan lain-lain.

Sejarah kerajaan Melayu di masa lampau telah meninggalkan tradisi-tradisi dan simbol-simbol kebudayaan Melayu yang menyelimuti berbagai suasana kehidupan masyarakat di Propinsi Riau sehingga menghasilkan semacam pengakuan, sadar atau tidak, di kalangan suku bangsa atau etnik lain yang hidup di daerah ini, bahwa simbol-simbol utama yang signifikan bagi identitas masyarakat Riau adalah simbol-simbol signifikan yang berasal dari kebudayaan Melayu (Parsudi Suparlan, 1985).

Simbol-simbol yang berasal dari kebudayaan Melayu yang berlaku di tempat umum dan dipergunakan menjembatani berbagai suku bangsa dan etnik yang berbeda dan saling berhubungan adalah bahasa Melayu dan etiket Melayu. Penggunaan

bahasa dan etiket Melayu di tempat-tempat umum telah memungkinkan kebudayaan Melayu berfungsi sebagai kebudayaan umum lokal. Hal ini disebabkan karena kebudayaan Melayu mempunyai ciri-ciri utama yang carkanya terbuka, dan fungsional dalam mengakomodasi perbedaan-perbedaan.

Kebudayaan Melayu yang diterima oleh semua golongan orang Melayu tumbuh dari sejarah perkembangan kebudayaan Melayu itu sendiri. Hal ini berkaitan dengan hidup atau tumbuh, berkembang dan runtuhnya kerajaan-kerajaan Melayu, dengan Islam, perdagangan internasional dan penggunaan bahasa Melayu. Karena itu simbol-simbol kebudayaan Melayu yang sampai sekarang ini diakui sebagai referensi bagi identitas Melayu adalah bahasa Melayu, agama Islam, keramah-tamahan dan keterbukaan (Parsudi Suparlan, 1985); disamping sejumlah ciri-ciri negatif yang streotipik sifatnya (seperti sifat perajuk).

Kalau dikaji secara mendalam akan terlihat adanya variasi kebudayaan Melayu dan karena itu juga menghasilkan variasi identitas orang Melayu. Variasi identitas sosial budaya ini dapat pula dilihat dalam kaitannya dengan tradisi-tradisi yang berasal atau dibedakan oleh daerah yang berasal dari kerajaan Melayu di masa lampau di daerah Riau kepulauan dan Riau daratan; misalnya Penyengat dapat dibedakan dengan Inderagiri atau Kuantan. Di samping itu masih dapat lagi dibedakan orang Melayu di pedesaan dan orang Melayu kota melalui tradisi yang berlaku di daerah setempat.

Perbedaan atau variasi identitas sosial budaya orang Melayu kepulauan dan orang Melayu daratan seperti daerah Kuantan yang dapat digolongkan dalam satu kelompok kebudayaan lokal, selanjutnya akan dapat dilihat dari tradisi dapur dan alat-alat memasak tradisionalnya.

Pandangan lain selain tinjauan sosial budaya daerah penelitian seperti diuraikan di atas, dapat pula dilakukan melalui segi geografis dan topografis daerah. Daerah Propinsi Riau meliputi sebagian daratan pulau Sumatera bagian tengah, berbatasan dengan Sumatera Barat di sebelah Barat dan Laut Cina Selatan di sebelah Timur, Sumatera Utara di Utara dan Propinsi jambi di Selatan, dan di tengah-tengahnya membujur garis khatulistiwa. Daratan dan lautan hampir sama luasnya (kira-kira 7.848 Km²), memiliki pulau-pulau besar dan kecil sejumlah 3.214 buah. Daerah daratan dialiri oleh empat buah sungai besar, yakni Inderagiri (sebelah hulu bernama batang Kuantan), Kampar, Siak dan Rokan.

Pemukiman penduduk tersebar sepanjang pinggir aliran sungai dan pantai. Pada umumnya masyarakat hidup sebagai nelayan dan petani. Rumah-rumah mereka didirikan di atas tiang, tipe rumah panggung, di sepanjang pantai atau jalan yang umumnya sejajar dengan garis pantai atau sungai.

Sistem transportasi di daerah Propinsi Riau sebagian besar melalui air (laut maupun sungai), terutama mempergunakan sampan. Jaringan lalu lintas melalui jalan raya di daerah daratan sangat kurang sekali. Komunikasi antar daerah jadi tersekat-sekat dan terputus oleh aliran sungai. Sampai dekade 1950-an jalan raya yang ada hanya dapat menghubungkan kota-kota kecil di pinggir aliran sungai batang Kuantan (Inderagiri) dan Kampar. Kedua ruas jalan di daerah itu dapat menghubungkan daerah Propinsi Riau dengan Bukittinggi dan Padang di Sumatera Barat, ketika

itu menjadi pusat pemerintahan Propinsi Sumatera Tengah. Jalan-jalan antar daerah di Riau sendiri boleh dikatakan tidak ada. (Satu-satunya jalan yang ada hanyalah antara Taluk Kuantan dan Pekanbaru, dan ketika itu dalam keadaan rusak berat dan tak dapat dilalui). Baru setelah PT CPI beroperasi mengebor minyak di pedalaman Riau, hubungan jalan antar daerah itu mulai terbuka, sehingga daerah pantai Timur, kota Dumai, dapat ditempuh melalui jalan raya dari Pekanbaru. Kemudian PT Stanvac membuka jaringan jalan di daerah Kabupaten Inderagiri Hulu, sehingga terbuka hubungan dari Air Molek sampai Buatan di daerah Siak Sri Indrapura.

Propinsi yang berpenduduk 1.930.259 jiwa (menurut sensus 1977) dan luas seluruhnya 9.456.200 Ha ini sebagian besar terdiri atas dataran rendah dan rawa-rawa; hanya sebagian kecil yang berupa daratan tinggi. Hampir 70% wilayahnya berupa hutan, dan karena itu mempunyai potensi hasil hutan yang besar dengan berbagai jenis kayu. Beriklim tropis dengan pergantian musim kemarau dan hujan sekali enam bulan, dan suhu udara siang hari rata-rata 30,7°C, malam hari 22,9°C. Bulan September—Pebruari adalah musim penghujan dan bulan Mei—Agustus adalah musim kemarau.

Penduduk asli daerah Propinsi Riau adalah orang Melayu atau suku bangsa Melayu. Ciri-ciri fisik adalah berambut ikal, berkulit sawo matang, dan tinggi badan 150—160 cm. Jumlahnya diperkirakan 1.254.668 jiwa, yang tersebar di seluruh pelosok daerah Propinsi Riau, terutama di desa atau kampung, hidup sebagai petani atau nelayan. Di kota-kota seperti Pekanbaru, Dumai, Minas, Rengat, Taluk Kuantan, orang Melayu terdesak ke pinggir oleh penduduk pendatang baru, yakni suku Minangkabau, Batak, Jawa dan lain-lain. Di ibu kota Propinsi Riau, Pekanbaru, masyarakat Melayu mendiami daerah pinggiran sungai Siak. Di Kabupaten Kepulauan Riau, masyarakat Melayu diam tersebar di pulau-pulau (besar dan kecil) pada gugusan pulau-pulau Natuna, Terempa, Daik-Lingga, Bintan, Kundur, Karimun, Bengkalis, Rupat, dan lain-lain.

Mengalirnya penduduk pendatang baru ke daerah Propinsi Riau sejak dekade 1960-an, terutama disebabkan terbukanya lapangan pekerjaan pada pusat-pusat pemboran minyak di daerah Duri, Minas dan Dumai. Kemudian sejak 1970-an melalui proyek Transmigrasi yang berlokasi di Pasir Pengaraian, Taluk Kuantan, Siak, Sungai Pagar, Simalinyang dan lain-lain, penduduk pendatang baru semakin bertambah dengan suku Jawa.

Penduduk pendatang ini membawa sekaligus kebudayaan suku bangsa mereka masing-masing, sehingga di tempat-tempat di mana suatu suku bangsa dominan akan berkembang kebudayaan suatu bangsa tertentu; namun adat dan tradisi Melayu yang bersumber pada kebudayaan Melayu di tempat asalnya itu akan hidup, tumbuh dan berkembang.

Di tempat penelitian ini diadakan, kebudayaan Melayu telah mempunyai sejarah yang panjang, sejalan dengan turun naiknya kerajaan-kerajaan Melayu mulai dari Malaka, Bintan, Riau Lingga, Inderagiri, Siak, sampai saat sekarang.

Untuk keperluan penelitian dapur dan alat-alat memasak tradisional menurut kebudayaan Melayu Riau, telah ditetapkan satu daerah penelitian utama dan dua daerah penelitian tambahan. Ketiga daerah itu dipilih dengan perhitungan dapat me-

wakili seluruh daerah Propinsi Riau, yaitu daerah Kuantan di Kabupaten Inderagiri Hulu; Pangkalan Batang di Kabupaten Bengkalis; Kundur, Moro dan Karimun di Kabupaten Kepulauan Riau. Masing-masing daerah sebagai mewakili kebudayaan lokal masyarakat Melayu di daerah Riau daratan, pesisir dan lautan.

Daerah Kuantan

Daerah Kuantan, dahulu disebut Rantau Kuantan, terkenal dengan sebutan "Rantau nan Kurang Oso Duapuluh". Daerah ini dahulu mempunyai 19 buah kenegarian (kurang satu duapuluh); dalam sistem pemerintahan Hindia Belanda merupakan satu daerah *Onder Afdeeling*, setelah kemerdekaan menjadi wilayah kewedanan dengan ibu-kotanya Taluk (kemudian berubah menjadi Taluk Kuantan.

Ruang lingkup wilayah Kuantan ini sekarang meliputi tiga daerah Kecamatan, yaitu : Kecamatan Kuantan Mudik, Kuantan Tengah dan Kuantan Hilir: merupakan satu kesatuan kebudayaan lokal karena mempunyai adat dan tradisi yang sama yang menjadi identitasnya sebagai orang Kuantan. Adat istiadat yang berlaku adalah adat *Datuk Perpatih nan Sebatang*, berdasarkan sistem matriarchat (peribuan) yang berasal dari daerah Minangkabau.

Pada tempat penelitian diadakan, yaitu Kecamatan Kuantan Hilir, penduduknya bersifat homogen. Penduduk pendatang sangat kecil sekali jumlahnya, sebagian besar berasal dari perantau Minangkabau, Jawa dan Cina. Para pendatang ini setelah menetap di sana menyesuaikan diri dengan adat dan istiadat setempat, kecuali orang Cina. Mereka tinggal di pasar-pasar, hidup sebagai pedagang dan ada yang bertani.

Daerah yang berpenduduk 33.915 jiwa (menurut statistik 1984) ini terletak di pinggir sungai Batang Kuantan. Luasnya kira-kira 788,72 Km², meliputi 52 buah desa. Daerahnya merupakan dataran rendah yang berbukit-bukit kecil, dan di kanan kiri sungai rawa-rawa yang dijadikan sawah atau ladang padi. Penghasilan utamanya karet.

Di daerah ini terkenal kesenian atau olah-raga tradisional "pacu jalur", musik rakyatnya *rarak gong* atau *rarak gendang gedang*. Tradisi pacu jalur ini telah berlangsung sejak lama, dan dilakukan ketika memeriahkan hari-hari penting yang dianggap istimewa seperti HUT Proklamasi Kemerdekaan.

Pangkalan Batang Bengkalis

Pangkalan Batang terletak dalam wilayah Kecamatan Bengkalis, Kabupaten Bengkalis. Luas kecamatan ini seluruhnya 1.201,73 Km², meliputi 29 desa. Kecamatan Bengkalis terletak di atas sebuah pulau yaitu pulau Bengkalis di perairan Selat Melaka. Sebagian besar pantainya berlumpur, daratan terdiri atas tanah gambut dan rawa-rawa yang ditumbuhi oleh pohon bakau. Dengan daratan pulau Sumatera, Bengkalis dipisahkan oleh sebuah selat, yaitu selat Bengkalis.

Pulau yang berpenduduk 70.044 jiwa (menurut statistik 1981) ini didiami oleh sebagian besar suku Melayu. Orang luar atau pendatang hanya sebagian kecil saja, yaitu dari usku: Jawa, Minangkabau, Batak, Bugis, Banjar, dan penduduk keturunan Cina, serta penduduk suku asli yaitu suku Aket. Suku asli di Kecamatan Bengkalis

diperkirakan 700 jiwa. Agama atau kepercayaan yang dianut oleh penduduk pulau ini adalah Islam, Katholik, Kristen, Hindu dan Budha. Penduduk asli menganut kepercayaan animisme. Yang terbanyak adalah pemeluk agama Islam (96,78%), kedua Budha (2,22%), selebihnya agama lain.

Mata pencaharian utama penduduk Bengkalis adalah menangkap ikan. Di daerah ini terdapat lebih kurang 185 orang pengusaha ikan dan 576 orang buruh nelayan. Kebanyakan dari mereka ini penduduk keturunan Cina, orang pribumi di sini pada umumnya tidak memiliki alat-alat penangkap ikan yang lengkap seperti yang dimiliki oleh penduduk keturunan Cina.

Adat istiadat yang berlaku pada umumnya adat istiadat Melayu. Secara garis besarnya adat istiadat itu terbagi atas dua segi: pertama segi upacara-upacara, dan kedua segi tata pergaulan.

Dalam segi upacara termasuk antaranya: upacara kelahiran, khitanan (sunat rasul), upacara kematian, upacara agama, dan upacara perkawinan. Yang paling menonjol dari upacara-upacara ini adalah upacara perkawinan. Kegiatan dalam upacara perkawinan yang sering dilaksanakan masyarakat mulai sejak tahap pra-perkawinan sampai pos-perkawinan adalah: merisik, meminang (pra-perkawinan), berendam, berinai, tepung tawar, acara bersanding (saat perkawinan), menjelang mertua, dan mandi berhias atau mandi taman (Pos-perkawinan).

Dalam pergaulan sehari-hari sikap tingkah laku masyarakat pada umumnya selalu menampakkan sikap sopan dan ramah-tamah, baik terhadap sesama mereka maupun terhadap orang luar yang datang ke sana. Begitu pula pergaulan mudamudinya, pada umumnya mereka selalu dapat membatasi diri dan sesuai dengan adat kebiasaan yang berlaku dalam masyarakat Melayu.

Moro, Kundur dan Karimun

Daerah penelitian ini masing-masing merupakan sebuah kecamatan yang termasuk dalam ruang lingkup Kabupaten Kepulauan Riau. Setiap kecamatan merupakan gugusan pulau-pulau, besar dan kecil; terletak di sebelah Barat pulau Bintan. Sebagian besar penduduk aslinya adalah orang Melayu. Penduduk pendatang yang telah menetap di sana terutama adalah orang Cina, Jawa, Bugis dan perantau Minangkabau. Suku asli yang terdapat di sana adalah suku Orang Laut, yang pada umumnya tinggal di laut, di dalam sampan-sampan.

Penduduk yang berjumlah sekitar 30.000 jiwa itu sebagian besar hidup sebagai nelayan (buruh nelayan). Sebagai petani mereka menghasilkan sagu, kelapa dan lain-lain. Orientasi kehidupan mereka lebih banyak ke Singapura, sebab segala kebutuhan hidup mereka bersumber dari sana.

Adat istiadat yang mereka pakai adalah adat orang Melayu. Komunikasi sangat sukar; semuanya melalui laut dengan mempergunakan sampan, atau kapal-kapal kecil. Ekonomi rakyat tergantung kepada teuke-tauke keturunan Cina.

B. Tipe Dapur Menurut Kebudayaan Melayu

Penelitian tentang tipe-tipe dapur dan alat-alat memasak tradisional daerah Propinsi Riau, ditujukan pada masyarakat Melayu, yaitu suku bangsa asli yang ada dalam daerah Propinsi Riau.

Masyarakat Melayu yang terdapat di seluruh pelosok daerah Riau baik di daratan, laut, maupun pesisir, pada umumnya mempunyai akar kebudayaan yang sama, yaitu kebudayaan Melayu. Karena itu konsep budaya yang menjadi dasar landasan mereka berkarya dan mengekspresikan diri dalam bentuk apapun sama, yaitu kebudayaan Melayu. Kalaupun terdapat perbedaan, hanya dalam variasi yang berasal dari pengaruh lingkungan tempat mereka tinggal. Misalnya di daerah Propinsi Riau (bagian daratan) yang berbatasan dengan Minangkabau, Tapanuli, terasa ada pengaruh kebudayaan yang berasal dari daerah tersebut. Tetapi ciri khas ke-Melayuan mereka (seperti di daerah Kuantan dan Kampar) tetap menonjol, sehingga identitas mereka sebagai orang Melayu tetap tampak dengan jelas.

Perbedaan yang utama antara Melayu Kuantan dan Kampar dengan Melayu pesisir atau kepulauan, yang tampak menonjol dengan jelas hanyalah dalam sistem adat yang mereka pakai. Di daerah Kuantan dan Kampar dipakai sistem menurut garis keibuan (matriarchat), sedangkan di daerah kepulauan dipakai sistem menurut garis keturunan bapak (patriarchat).

Perbedaan dalam sistem adat yang dipakai oleh kedua daerah yang sama-sama berakar kepada kebudayaan Melayu ini, diperkirakan akan menimbulkan perbedaan dalam tipe dapur pada kedua jenis masyarakat tersebut. Walaupun pada hakekatnya, konsep budaya mereka tentang ruang, tata-ruang rumah, yang menjadi landasan dalam menetapkan dapur bersumber dari kebudayaan Melayu, namun tuntutan dan kebutuhan hidup masyarakat setempat akan saling berbeda, dan karena itu sekaligus akan menimbulkan perbedaan dalam cara-cara mereka menempatkan dan mengatur tata-ruang dapur.

Berdasarkan asumsi di atas, maka tipe-tipe dapur daerah Propinsi Riau, dibagi atas: *pertama*, tipe dapur orang Kuantan, atau menurut kebudayaan Melayu Kuantan; *kedua*, tipe dapur orang Melayu Bengkalis, atau orang Melayu pesisir; dan *ketiga*, tipe dapur orang Melayu kepulauan.

1. Tipe Dapur Menurut Kebudayaan Melayu Kuantan

Rumah menurut adat istiadat Melayu Kuantan adalah milik orang perempuan (kaum ibu). Menurut sistem adat berdasarkan garis-ibu (matriarchat), yang berkuasa di rumah adalah mamak, yaitu saudara laki-laki pihak ibu. Walaupun bapak menjadi kepala keluarga, ia tak mempunyai kekuasaan apa-apa.

Bagi pihak rumah, bapak adalah orang "sumondo", kedudukannya seperti "abu di atas tunggul". Artinya, karena tak mempunyai kekuasaan apa-apa, kedudukannya sangat goyah, setiap saat ia boleh pergi dari rumah itu.

Sistem tata-ruang rumah orang Melayu Kuantan diatur berdasarkan sistem adat tersebut. Bentuk asli rumah itu memanjang menurut jalan. Bagian kiri dinamakan *ujung*, bagian kanan dinamakan *pangkal*. Tiang tengah nomor dua dari kiri dinamakan

kan *tiang tuo*, menjadi tempat duduk mamak rumah dalam pertemuan-pertemuan resmi (adat) yang berlangsung di rumah itu. Dengan kata lain, tempat itu merupakan kekuasaan mamak rumah, yang disebut *boke sumondo*. Orang sumondo atau pihak laki-laki yang datang, tempatnya adalah di ujung. Dia dihormati, karena itu diletakkan di ujung (tempat yang dihormati), tetapi tidak mempunyai kekuasaan di dalam rumah. Tempat kekuasaannya adalah di rumah kemenakannya, yaitu anak-anak saudaranya yang perempuan.

Dalam sistem adat seperti ini, dapur terletak dibagian pangkal rumah sebelah belakang. Ruang dapur tempat memasak biasanya sempit (karena khusus dibuat hanya untuk tempat meletakkan tungku saja), karena itu ruang rumah bagian pangkal dekat dapur, termasuk ruang dapur. Tempat ini menjadi tempat makan keluarga, biasanya dilakukan dengan duduk bersila dalam posisi melingkar. Pengecualian terjadi terhadap pengantin baru. Makanannya dihidangkan khusus oleh isterinya di ujung rumah, dekat kamar pengantin. Setelah mereka mempunyai anak, baru sang menantu (orang sumondo) itu ikut makan bersama-sama dengan anggota keluarga lain di dapur.

Dapur seperti tersebut di atas, dapat digolongkan kepada tipe dapur "menyatu" (dengan rumah). Tipe lain dari itu yang ditemukan juga di daerah Kuantan, adalah tipe "terpisah" (dari rumah).

Dewasa ini, tipe jenis kedualah yang banyak ditemukan dalam masyarakat Kuantan.

Pada jenis tipe kedua, dapur terpisah rumah induk. Kedua bangunan itu dipisahkan oleh sebuah ruangan sempit, berupa jembatan dan disebut *jembatan keledai*. Jembatan keledai ini menghubungkan dapur dengan ruang rumah belakang sebelah pangkal rumah. (Lihat gambar)

2. Tipe Dapur Menurut Kebudayaan Melayu Pesisir

Di daerah Propinsi Riau bagian pesisir, terutama Bengkalis seperti di daerah Pangkalan Batang, di mana berlaku sistem adat menurut garis keturunan bapak (patriarchat), pembagian ruang rumah seperti rumah Kuantan tidak ada. Rumah di daerah ini dibangun membujur ke belakang dari jalan. Bangunan dapur dibuat di bagian belakang, dalam posisi berdampingan (tak ada ruang pemisah); tetapi ada kalanya terpisah dan dihubungkan oleh sebuah ruangan sempit (berupa jembatan) yang dinamakan *telo* atau *suluh pandan*, (seperti tipe dapur masyarakat Kuantan)

Dapur jenis tersebut di atas merupakan ruang luas yang tak diberi batas (berukuran 5 x 6 m atau 6 x 7 m), atau sekat seperti kamar, dipergunakan sebagai ruang makan dan kegiatan keluarga, tempat berkumpul dan istirahat keluarga. Tempat memasak dan meletakkan tungku, dibuat lagi sebuah dapur samping, di sisi kanan atau kiri dapur besar. Dapur samping ini ada kalanya memakai tiang, ada kalanya terletak di atas tanah, serta tidak dibatasi oleh suatu ruang.

Dapur samping ini ukurannya kecil (2,5 x 3 m atau 2 x 3 m). Menurut kepercayaan masyarakat setempat, dapur samping ini harus terlatak di sebelah matahari terbenam, sebab cahaya matahari pagi yang langsung mengenai bahan makanan dianggap dapat merusakkan makanan. Karena itu kalau sebuah rumah menghadap ke

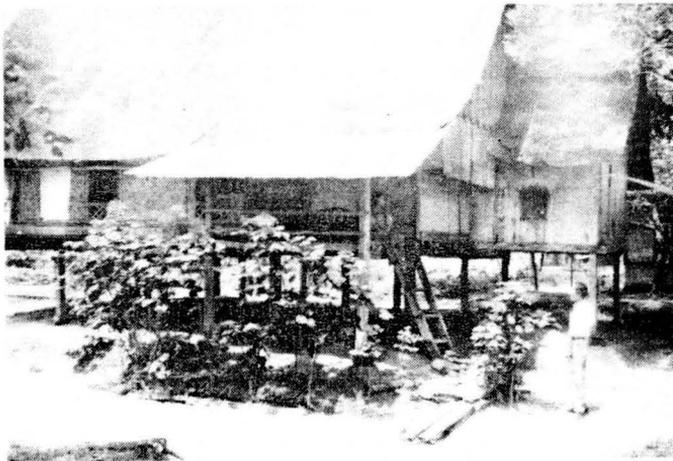
Selatan, dapur samping harus diletakkan di samping (sisi) dapur besar sebelah kanan (Barat), sebaliknya kalau rumah menghadap ke arah utara dapur samping diletakkan sebelah kiri dapur besar (Barat). Pendeknya dapur samping harus selalu berada di sebelah Barat rumah (dapur besar).

3. Tipe Dapur Menurut Kebudayaan Melayu Kepulauan

Adat istiadat yang berlaku di daerah Kepulauan Riau, khususnya Moro, Karimun dan Kundur hampir sama dengan di daerah Bengkalis, yaitu menurut sistem patriarchat. Karena itu tata-ruang dan posisi rumah masyarakat daerah ini sama dengan yang terdapat di Pangkalan Batang, Bengkalis. Bangunan dapur dibuat di bagian belakang rumah, ada kalanya terpisah oleh sebuah jembatan (ruang sempit) yang mereka namakan "gajah menyusui", ada kalanya tidak. Dapur samping tidak ada.

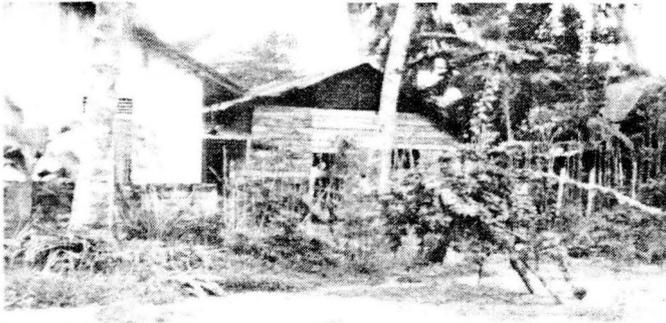
Suatu kelainan dari tipe dapur Pangkalan Batang Bengkalis, adalah hanya ada dapur di luar rumah. Bangunan dapur ini dibuat tersendiri secara sederhana, dipergunakan hanya sekali-sekali (tidak untuk keperluan harian) seperti untuk keperluan kenduri atau pesta. Tempatnya tidak menjadi masalah, lazimnya terletak di belakang rumah.

Ruang dapur orang Melayu Kepulauan ini merupakan ruang luas yang tidak memakai dinding pembatas. Gunanya selain untuk ruang makan keluarga, juga untuk tempat beristirahat, duduk bersama kaum kerabat atau anggota keluarga.



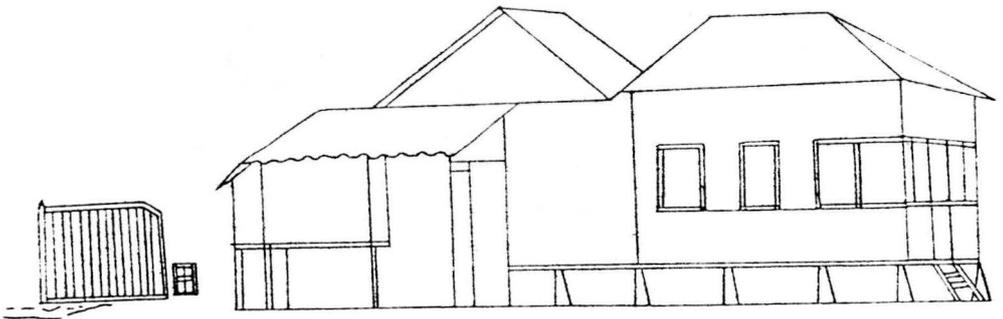
Gambar 1.

Tipe dapur rumah tangga orang Melayu Daerah Teluk Kuantan yang terletak di samping pangkal rumah menurut model dapur rumah adat.



Gambar 2.

Dapur rumah orang Melayu Kuantan, dapur rumah yang dipisahkan oleh "lobua-kudo" dengan rumah induk.



Gambar 3.

Sket rumah dan dapur orang Melayu Riau di daerah pesisir nampak dari samping.



Gambar 4.
Bangunan dapur nampak dari bagian muka rumah.



Gambar 5
Rumah dan dapur orang Melayu daerah Karimun Kepulauan Riau.

C. Arti Dapur Menurut Kebudayaan Melayu

Orang Melayu yang mendiami kampung-kampung sepanjang sungai Kuantan dan Kampar mempunyai tradisi: "Pemuda tidur di sursu, orang tua tidur di dapur." Menurut UU Hamidy (1981 : 55), penulis dan peneliti kebudayaan Melayu dari Unri, tradisi itu dapat dipandang sebagai alat pengendalian sosial. Dipandang dari segi itu, maka dapur bagi masyarakat Kuantan mempunyai arti sebagai sarana pengendalian yang bertujuan membatasi tingkah laku sosial anggota masyarakat.

Menurut tradisi orang Kuantan, bila seorang anak lak-laki sudah berkhitan, dia dipandang sudah mulai memasuki dunia orang dewasa. Oleh karena itu pergaulannya dengan kerabatnya yang perempuan mulai dibatasi. Sejak itu tempat tidurnya tidak lagi di rumah ibunya, melainkan di surau. Di surau, dia tidur bersama-sama dengan temannya yang sebaya.

Lelaki yang mulai dewasa itu hanya pulang untuk keperluan yang penting-penting saja, seperti makan dan menukar pakaian. Kalau dia pulang ke rumah, selalu lewat dapur, jarang yang masuk ke rumah induk; sebab menjadi malu baginya memasuki ruangan di mana saudara perempuannya tinggal. Rumah menurut adat orang Kuantan adalah milik kaum perempuan.

Sementara itu dapur juga menjadi lambang "dunia orang tua". Orang yang sudah merasa dirinya tua (biasanya setelah punya menantu) akan pindah tidur ke dapur. Segala kegiatannya sehari-hari berpusat di dapur. Keadaan seperti ini dapat pula dipandang sebagai manifestasi dari pada kesadaran dan keinginan untuk menjauhkan diri dari kehidupan yang bersifat duniawi, dan mendekatkan diri pada kehidupan yang ukhrawi. Di dapur inilah pada malam hari orang-orang tua mengadakan wirid pengajian guna memperdalam dan menyempurnakan amalan agama mereka, yaitu Islam.

Pemisahan dapur dari rumah demikian seakan menjadi perlambang pemisahan kehidupan masa muda (yang lebih bersifat duniawi) dengan kehidupan hari tua. Bila orang sudah pindah tidur ke dapur, maka ia selalu akan ingat bahwa "hidup akan mati". Kehidupan orang yang mulai pindah tidur ke dapur ini karena itu dapat dianggap sikap hidup orang yang sudah matang, tidak mementingkan keduniawian semata-mata, tetapi telah diimbangi oleh kesadarannya untuk beramal sesuai dengan agamanya untuk kehidupan di akhirat. Sikap orang yang sudah punya kesadaran demikian terwujud dalam ungkapan: "Orang itu sudah hidup mendapur".

Walaupun orang sudah hidup mendapur, itu bukan berarti mereka sudah terkucil (terbuang). Pimpinan rumah tangga tetap berada di tangan orang tua, justeru ketika itu mereka dianggap telah lebih matang. Rumah yang dianggap sebagai "dunia orang muda" mendapat pengendalian atau pimpinan dari dunia dapur atau "dunia orang tua-tua" yang sudah berada di puncak kematangannya.

Kalau rumah dipakai untuk kegiatan-kegiatan upacara adat dan daur hidup, maka kegiatan di dapur yang menjadi pusat kegiatan sehari-hari, mempunyai arti ekonomi pula. Di tempat ini orang tua-tua seperti nenek dan kakek melakukan pekerjaan rumahnya seperti menganyam tikar, menjalin luka, menyirat jala, memasak nira menjadi gula, untuk kemudian dijual untuk keperluan hidup sehari-hari.

Karena dapur menjadi pusat kehidupan rumah-tangga, maka karena itu dapur dapat pula dijadikan identitas suatu keluarga. Yang boleh masuk ke dapur biasanya hanya orang-orang yang dianggap kerabat dekat dengan keluarga. Bila ada tamu, mereka biasanya diterima di "ruang-tepi" (istilah orang Pangean untuk beranda) di rumah induk.

Bagi masyarakat Melayu Riau yang menganut sistem patriarchat seperti di Bengkalis, dan Kepulauan Riau, tradisi seperti tersebut di atas tidak ada. Dapur semata-mata mereka anggap sebagai tempat yang kotor. (Terbukti dari anggapan, "sembahyang kalau dapat jangan di dapur). Dapur hanya diperuntuk sebagai tempat memasak, ruang makan keluarga, tempat meletakkan barang-barang sehari-hari, tempat beristirahat dan berkumpul. Dapur tidak boleh dijadikan sebagai tempat tidur.

Untuk kegiatan ekonomi rumah tangga, seperti menganyam, menyirat jala dan lain-lain, mereka tidak mempergunakan dapur, melainkan ruang tengah rumah, atau tempat di luar rumah yang dibuat khusus untuk itu. Kalau akan mempergunakan dapur juga, maka dapur yang dipergunakan adalah dapur yang terpisah dari rumah, seperti yang terdapat pada masyarakat Moro, Kundur dan Karimun.

D. Fungsi Dapur Menurut Kebudayaan Melayu

Fungsi dapur yang utama tentulah tempat mengolah dan memasak makanan kebutuhan keluarga sehari-hari. Tetapi di kalangan masyarakat Melayu Kuantan fungsi dapur tidaklah sesempit itu.

Di daerah Kuantan, dapur disebut *puserek* atau *pangkal serek*. Penamaan demikian mengandung arti, bahwa dapur mempunyai fungsi sebagai "pusat" (*puserek*) kegiatan rumah tangga. Hal ini terbukti dari pemakaian dapur, yang bukan hanya sekedar ruang tempat memasak dan makan, melainkan juga tempat melakukan bermacam-macam kegiatan. Kalau ada anggota keluarga yang sakit, dapur dipergunakan sebagai tempat "tegak belian" (acara pedukuhan untuk mengobati orang sakit). Anggota keluarga yang meninggal, dimandikan di ruang dapur ini juga. Bahkan seorang ibu yang melahirkan kadang-kadang dibawa ke dapur. Dan bayi yang belum "turun mandi" (sebelum boleh dimandikan di sungai), dimandikan di dapur ini pula. Dengan demikian istilah "puserek" untuk dapur, yaitu pusat kehidupan rumah tangga, sangat tepat sekali. Hidup dan mati terjadi di dapur.

Perbedaan tipe dapur menurut fungsinya, yaitu dapur rumah-tangga, dapur perusahaan, dan dapur umum, tampak pula dengan jelas. Fungsinya sebagai dapur rumah tangga terlihat ketika dapur dipergunakan sebagai tempat bermacam-macam kegiatan urusan rumah tangga seperti untuk keperluan kenduri, baik yang bersifat keriaan (nikah kawin, turun mandi, sunag rasul), maupun yang bersifat kedukaan (seperti helat menuju hari bagi orang yang meninggal).

Sebagai dapur perusahaan, fungsi ini terlihat ketika dapur dipergunakan sebagai tempat menganyam tikar, menyirat jala, menjalin luka, tangguk, sempirai (alat penangkap ikan), yang hasilnya kemudian dijual atau dipakai sendiri. Di beberapa tempat di Kuantan seperti Benai dan Simandolak, dapur dipergunakan pula sebagai

tempat memasak gula nira. Di daerah ini menyadap nira merupakan mata pencaharian tambahan sebagian penduduk.

Untuk kegiatan yang lebih besar, seperti untuk keperluan pesta, yang tak terjangkau oleh dapur rumah tangga biasa, biasanya dibuat dapur darurat di luar rumah. Fungsinya sama dengan dapur rumah tangga biasa, dan oleh karena itu dapat dikatakan merupakan perpanjangan dari dapur rumah tangga biasa.

Jenis lain yang hampir bersamaan dengan tipe dapur di atas adalah dapur tempat memasak manisan tebu. Dapur jenis ini dinamakan "lubang-kancah" (tempat menjerangkan kancah manisan tebu yang sudah dikilang). Kegiatan mengilang tebu ini terjadi sekali setahun. Manisan yang diperoleh ada kalanya dijual, tetapi biasanya hanya untuk keperluan rumah tangga sendiri sebagai persediaan satu tahun.

Seluruh kegiatan mengilang tebu, mulai dari membuat tungku dan dapur sampai kepada mengilang, dan memasak manisan tebu dilakukan secara bergotong royong, dengan sistem "ambil giliran" atau sistem "menyeraye". Oleh karena itu dapur jenis ini dapat dikatakan mempunyai fungsi sosial.

Dapur "lubang kancah" dibuat dua atau tiga kelompok, di sekitar kilangan, dan setiap kelompok mempunyai dua atau tiga tungku (lubang-kancah), dan diberi atap. Setiap tungku dimiliki bersama-sama oleh beberapa orang yang merupakan kelompok anggota dari kilangan tersebut. Mengilang dan memasak tebu dilakukan bersama-sama dan setiap orang mendapat kesempatan secara bergilir yang diatur oleh pemilik kilangan yang sekaligus menjadi ketua kilangan.

Dalam masyarakat agraris Kuantan kegiatan membuat kebun dan mengilang tebu, merupakan salah satu bentuk kegiatan sosial yang boleh dikatakan melembaga di dalam masyarakat. Pekerjaan ini tak bisa dilakukan secara sendiri-sendiri tetapi melibatkan sekelompok anggota masyarakat secara bersama-sama, dan dilakukan sekali setahun.

Pada umumnya dapur dibuat bersamaan dengan rumah. Tetapi ada kalanya dapur dibuat setelah rumah induk selesai didirikan. Cara pertama lazim dilakukan zaman dahulu ketika orang membuat rumah tradisional (potongan rumah adat), sebab dapur merupakan bagian yang tak terpisahkan dari konstruksi rumah. Dapur model (tipe) ini tidak berdiri sendiri. Tetapi cara terakhir, yang banyak dilakukan sekarang, dapur didirikan kemudian, yaitu setelah rumah selesai dibangun. Sebab untuk mendirikan dapur dan rumah sekaligus terasa berat, dan karena itu dilakukan bertahap. Kerja dan biaya membangun dapur seperti ini tak berada kurangnya dari rumah.

Yang perlu diperhatikan dalam membangun dapur adalah jenis tiangnya tidak boleh melebihi tiang rumah. Misalnya, pada dapur tak boleh dipakai tiang kulim, kalau tiang rumah induk tidak memakai kayu kulim. Menurut kepercayaan masyarakat, kayu kulim adalah raja kayu, tak boleh diletakkan disembarang tempat, dan bisa membawa malapetaka bagi penghuni rumah.

Di samping itu perlu pula diperhatikan letak dapur. Di daerah Kuantan masalah letak ini tidak menjadi masalah benar, asal dapur itu diletakkan di bagian belakang atau samping kiri sebelah belakang rumah. Tetapi di daerah Bengkalis, letak dapur itu harus memperhatikan arah ke mana rumah itu menghadap. Kalau rumah menghadap ke Selatan, maka dapur harus diletakkan di sebelah kanan (Barat) rumah.

Sebaliknya rumah yang menghadap ke Utara, dapur harus di sebelah kiri; pokoknya dapur harus berada sebelah matahari terbenam. Menurut kepercayaan masyarakat setempat, sinar matahari pagi yang langsung mengenai dapur atau tungku dapat merusak makanan, sedangkan makanan itu sukar mencarinya.

Mendirikan dapur dilakukan dengan cara bergotong-royong. Di daerah Kuantan, sistem ini disebut "menyeraya". Gotong-royong ini dipimpin oleh seorang tukang, biasanya tukang rumah. Jadi tidak memakai upah, kecuali upah-seraya untuk tukang yang menarah dan memahat kayu sebelum didirikan.

Sebelum dapur dibuat, bahan-bahan bangunan untuk dapur seperti tiang, rakus, pelancar, gelegar, kasau, jenang, dan lain-lain dipersiapkan atau diramu dihutan oleh yang empunya. Tiga bulan sebelum didirikan, kayu-kayu itu direndam terlebih dahulu di rawa-rawa agar tahan lama. Yang harus dihindari ketika meramu kayu adalah, jangan teramu di kayu yang sedang bertaruk muda. Sebab kayu serupa itu tidak tahan dan mudah dimakan kumbang.

Ketika dapur mau didirikan, dicarilah tukang yang baik, yang tahu tentang pantang dan larangan atau tabu, sehingga segala sesuatu yang akan membawa mala-petaka dapat dihindarkan, baik ketika mendirikan maupun setelah menghuninya kelak. Dapur yang didirikan dengan cara yang salah, bisa membawa silang sengketa dan pertengkaran di kalangan penghuninya.

Jenis kayu yang sering dipakai untuk kayu dapur adalah bonio, semina, pitatal, kulim, medang, merantih. Khusus kayu kulim, jarang dipakai untuk dapur.

Karena rumah maupun dapur didirikan untuk kesejahteraan hidup rumah tangga, maka faktor-faktor yang akan memberikan keselamatan bagi manusia mulai sejak mendirikan sampai menghuninya kelak, menjadi perhatian yang utama. Karena itu pula segala persyaratan utama seperti dikemukakan di atas harus dipenuhi ketika mendirikan dapur dan rumah. Rumah dan dapur hendaknya juga mendatangkan kemakmuran bagi penghuninya. Lambang kemakmuran masyarakat agraris Kuantan adalah tanam-tanaman seperti kelapa, pisang, tebu, ayam dan lain-lain. Ketika mendirikan rumah atau dapur benda-benda tersebut digantungkan di puncak rumah atau dapur setentang tiang tua. Tiang tua itu juga didarahi, paling tidak dengan darah ayam, sebelum mencecak pahat. Maksudnya untuk keselamatan tukang dan orang yang bekerja.

Dapur untuk pesta, berelat atau kenduri, keperluan upacara adat seperti mengangkat penghulu, daur hidup seperti acara mendoa "turun mandi" di Kuantan, upacara agama seperti doa menuju hari dan lain-lain, didirikan di luar rumah secara bergotong royong. Tiga atau empat hari sebelum acara dimulai, penyelenggara acara tersebut telah berkumpul mendirikan dapur. Karena dapur itu bersifat darurat, maka bahan-bahannya bersifat sederhana, asal tahan. Atapnya dibuat dari daun kelapa, tungkunya batang pisang yang dipotong-potong kemudian digalikan. Biasanya didirikan di belakang rumah, dekat sumur atau tempat mengambil air. Bahan bakar kayu dicari dengan jalan bergotong royong ke dalam hutan atau kalau ada pohon mati di sekitar rumah, pohon itu ditebang dan dibelah untuk dijadikan kayu api.

E. Unsur-Unsur Baru dalam Dapur Tradisional Melayu

Di kampung-kampung atau desa yang jauh dari kota, dewasa ini masih terdapat dan dipakai alat-alat dapur dan memasak tradisional. Misalnya; tungku yang dipakai masih tetap tungku tanah, sendok periuk masih sendok dari batok tempurung kelapa; belanga tempat memandang ikan masih belanga tanah; alas periuk masih dari lekar yang terbuat dari rotan. Tempat mengeringkan (menyalai) ikan masih ada tergantung di atas tungku. Begitu pula "paro" atau "para" tempat meletakkan alat-alat dapur masih tergantung di dekat "kungkung dapur". Tempat air dari "labu", takar atau gentong, masih tetap dipakai oleh sebagian masyarakat kampung. Begitu pula "pasu" (dari keramik) tempat air, masih dipergunakan menurut fungsinya yang biasa, yaitu tempat menyimpan air, atau memandi bayi sebelum boleh dibawa mandi ke sungai.

Namun demikian, alat-alat yang merupakan unsur baru yang diproduksi atau diimpor dari luar bukan tidak dikenal dan dipakai oleh masyarakat kampung, tetapi alat-alat baru ini kalau mereka beli lebih banyak disimpan dari pada dipakai, kecuali alat-alat yang harganya murah, seperti sendok dan piring. Barang-barang alat dapur dan memasak berunsur baru itu, sering diletakkan "dipamerkan" saja di tempat yang mudah dilihat orang, dan menjadi kebanggaan; karena itu dapat menjadi lambang prestise bagi pemiliknya, dan menandakan pemiliknya orang mampu di kampungnya.

Keadaan tersebut di atas dijumpai dalam pengamatan terhadap pola tingkah-laku sosial masyarakat daerah Kuantan. Di daerah-daerah pesisir dan kepulauan yang selama ini terkenal dengan dollarnya dan kehidupannya yang berorientasi ke Singapura, barang-barang unsur baru keperluan dapur dan memasak sudah menjadi barang biasa, dan bukan dianggap barang mewah lagi, seperti oleh masyarakat daerah Kuantan.

Orang yang tinggal dekat kota dan mampu, sudah banyak yang memakai alat-alat memasak dan dapur yang berunsur baru. Tungku tempat memasak sudah banyak yang berganti dengan kompor atau anglo. Bahkan pemakaian kompor listrik sudah tidak asing lagi. Tetapi bagi kebanyakan masyarakat, pemakaian kompor dengan bahan bakar minyak tanah, lebih banyak dilakukan. Di daerah yang mudah mendapatkan bahan bakar "arang-kayu" seperti di pulau dan pesisir, tungku anglo lebih sering dipakai.

Alat-alat dari plastik yang semakin banyak diproduksi dan harganya murah semakin banyak dipakai dan menggantikan alat-alat tradisional. Kalau dewasa ini masih ada orang yang memakai guci, takar, pasu, untuk tempat air, itu adalah barang sisa peninggalan lama yang masih ada. Tempat air minum yang dahulu dipakai "labu", sekarang sudah berganti dengan ceret dari aluminium. Walaupun "labu" mudah didapat, tetapi karena tidak sesuai dengan nilai-nilai kesehatan, labu itu sudah tidak dipakai lagi sama sekali.

"Antung" tempat menyimpan nasi dan lauk-pauk sudah lama pula hilang, dan diganti dengan "tudung saji" dari plastik. Tudung saji dari rotan yang merupakan hasil kerajinan penduduk, sudah tidak ada lagi ditemui. Demikian pula periuk dan

belanga dari tanah sudah berganti dengan periuk dan kualiti dari besi atau aluminium. Begitu piring-mangkuk dan sendok yang dipakai sudah dari bahan aluminium. Tempat meletakkan alat-alat dapur dan memasak yang dahulu di atas "paro" atau "para", sekarang sudah di atas rak-rak yang terbuat dari besi pipa atau lembaran kayu.

Makan tidak lagi dengan cara duduk bersila di lantai dalam posisi melingkar, tapi sebagian sudah memakai meja-makan. Tetapi di beberapa daerah, masih ditemukan cara makan dengan duduk bersila di atas lantai itu.

Di desa-desa di mana listrik sudah masuk, orang yang mampu sudah ada pula yang memakai alat-alat memasak dari listrik. Terutama alat yang dipakai untuk keperluan memasak kue yang dilakukan hanya sekali-sekali saja, seperti *mixer*, *blender* misalnya.

Alat pemanggang ikan yang dahulu biasa dipakai pelepah kelapa saja, sekarang sudah dipakai kawat yang dianyam. Untuk keperluan pesta, orang tidak lagi memasak di atas kancan atau periuk besar dari kuningan, tetapi sudah sering dipakai dandang dari aluminium.

Namun sebagian alat-alat tradisional masih tetap dipakai orang, misalnya kukuran-kelapa (pangur) dari besi, jepitan pemanggang kue dari besi yang diproduksi oleh pengrajin alat-alat dari besi (tukang-apar).

Semakin maju dan mampu suatu masyarakat, nampaknya semakin banyak pemakaian alat-alat baru keperluan dapur dan memasak. Alat-alat tersebut semuanya diperoleh dengan jalan dibeli. Masyarakat sendiri tidak mempunyai pengrajin untuk itu; kecuali pengrajin periuk, dandang, ember, pangur, alat-alat kue dari besi. Pengrajin tradisional untuk periuk, ember, dandang yang terbuat dari seng atau aluminium, biasanya berasal dari orang-orang perantauan Minangkabau. Pengrajin tradisional setempat seperti pembuat sendok dari batok tempurung kelapa, nyiru, lokar, tapisan, tampah, sangkalan kayu, boleh dikatakan tidak memproduksi lagi. Alat-alat lain seperti sangkalan (lesung) batu tempat penggiling (penumbuk) lada, periuk-belanga dari tanah, kualiti besi, biasanya datang dari Sumatera Barat (daerah Sungai Puar).

Yang masih diproduksi oleh pengrajin setempat, hanya lesung, nyiru, kisaian atau ayakan beras, pada umumnya oleh orang-orang kampung, terutama untuk keperluan lokal, sebab alat-alat tersebut sering didatangkan dari luar daerah.

Alat-alat yang berasal dari aluminium, besi dan plastik, dewasa ini sudah banyak diproduksi di Pekanbaru.

BAB III
DAPUR TRADISIONAL DAN LINGKUNGAN HIDUP
MENURUT MASING-MASING TIPE DAPUR
DAERAH RIAU

Pada Bab I telah diuraikan tipe-tipe dapur menurut tradisi Orang Melayu Kuantan di daerah Riau Daratan, tipe dapur Orang Melayu Pesisir di daerah Bengkalis dan tipe dapur Orang Melayu Kepulauan daerah Karimun, Kundur dan Moro. Sehubungan dengan itu berikut akan diuraikan pula masalah lokasi dapur dalam hubungannya dengan lingkungan pekarangan, lingkungan rumah, tata-ruang dapur, air dan sampah buangan dapur, tempat mencuci dan mengeringkan alat-alat dapur atau memasak, menurut masing-masing tipe dapur tersebut.

A. Dapur Orang Melayu Kuantan

1. Lokasi Dapur dan Lingkungan Pekarangan

Rumah-rumah orang Melayu di Kuantan didirikan di atas tiang (tipe rumah panggung) di tepi jalan-jalan kampung yang memanjang sepanjang aliran sungai dan pada umumnya sejajar dengan garis pinggir sungai. Daerah aliran sungai ini selalu kena banjir, paling tidak sekali dalam setahun. Oleh karena itu lantai rumah harus tinggi agar tidak terendam banjir. Biasanya kira-kira 1,25 – 1,50 di atas tanah.

Semua rumah dapat dikatakan menghadap ke arah sungai, karena jalan kampung pada umumnya berada di pinggir sungai. Daerah di belakang rumah biasanya berawa-rawa dan dijadikan sawah dan ladang (tadah hujan). Di musim kemarau daerah ini kering, ditumbuhi rumput tempat memelihara ternak, seperti lembu, kerbau dan kambing.

Antara perkampungan penduduk dengan sawah-ladang terdapat daerah parak yang ditanami dengan pisang, kelapa, bambu serta tanaman lain berupa buah-buahan seperti durian, duku, manggis dan lain-lain sebagainya.

Di lingkungan rumah atau pekarangan terdapat rangkiang tempat padi. Letaknya sebelah muka, di sisi kiri atau kanan rumah. Di belakang rumah kira-kira 10 atau 20 meter terdapat kandang ternak lembu milik keluarga. Kandang ayam ada kalanya dibuat di bawah dapur, tetapi pada umumnya terpisah dari rumah dan diletakkan agak dekat dengan dapur.

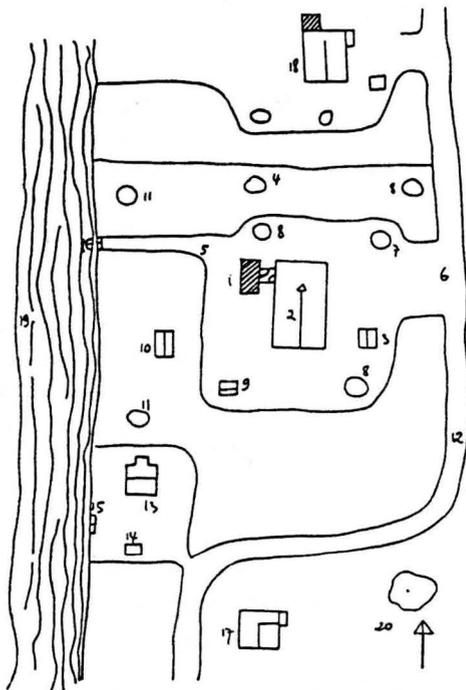
Kolong di bawah rumah biasanya dijadikan tempat meletakkan sampan dan yau serta kayu api keperluan dapur. Kadang-kadang tempat anak-anak bermain.

Seperi telah dikemukakan dalam bab terdahulu, dapur rumah tangga orang Kuantan ada dua macam; yaitu yang bersatu dengan rumah, dan yang terpisah dari rumah. Dapur yang bersatu dengan rumah, terletak di sebelah kiri rumah atau di sebelah belakang bagian kiri (pangkal) rumah. Dapur tipe ini ukurannya biasanya

kecil (2 x 3 m) dan hanya mempunyai dua buah tiang, (tiang yang lain menyatu dengan tiang rumah). Atapnya berasal dari sambungan atap penuturan rumah. Tipe ini biasa disebut *pisang sesikat*, atau dapur *suyukan*. Rumah-rumah lama, biasanya memakai dapur tipe seperti ini.

Dapur jenis kedua, yaitu dapur terpisah terletak di sebelah kiri rumah atau sebelah belakang pangkal rumah. Antara dapur dan rumah ada ruang penghubung yang disebut jembatan keledai. Tetapi ada pula rumah yang tidak memakai jembatan keledai. Ruang dapur ini hanya dipisahkan oleh dinding dan pintu masuk dari rumah. Pertemuan atap dapur dengan atap rumah diberi saluran air, dan dibawahnya diletakkan drum atau takar (guci) tempat menampung air, tetapi ada kalanya tidak.

Pada umumnya rumah orang Kuantan tidak memiliki sumur di belakangnya. Sebab sumber air berasal dari sungai yang mengalir tidak jauh dari situ. Mandi dan mencuci dilakukan di sungai; dan untuk keperluan memasak dan minum juga dipakai air sungai.



Keterangan :

1. Dapur dalam rumah
2. Rumah tempat tinggal
3. Rangkaian
4. Pohon durian
5. Jalan ke sungai (tepiah)
6. Halaman depan rumah
7. Pohon jambu
8. Pohon kelapa
9. Kandang kambing
10. Kandang sapi
11. Pohon duku
12. Jalan kampung
13. Surau
14. Balai-balai
15. Tepian surau/ Tempat menyeberang
16. Tepiah mandi
17. Warung Desa
18. Rumah tetangga
19. Sungai
20. Padang/tanah lapang

Gambar 6

Lokasi dapur dan lingkungan pekarangan di desa Pangean Kecamatan Kuantan Hilir Kabupaten Inderagiri Hulu

2. Lokasi Dapur dan Lingkungan Rumah Tangga

Pada rumah-tangga orang Kuantan, dapur selalu terletak di bagian belakang rumah, sebab dapur itu dianggap bagian yang membawa kotoran kepada rumah; misalnya asap, sampah, dan air limbah dapur. Walaupun ada dapur yang terletak sebelah sisi kiri (pangkal) rumah, namun letaknya itu tetap di belakang sisi kiri rumah.

Ciri khas rumah asli (tipe rumah lama) orang Kuantan, adalah rumah itu dibangun memanjang menurut jalan dan beratap lentik (tidak bergonjong seperti rumah di Sumatera Barat). Ruang sebelah kiri dinamakan ujung, dan sebelah kanan disebut pangkal. Pintu masuk terletak di ruang sebelah pangkal, dan ruang ini disebut "tepi". Di muka pintu masuk ada pelatar; kadang-kadang diberi beratap, kadang-kadang tidak. Tangga naik tersandar kepada pantar ini.

Kamar tidur untuk perempuan yang baru kawin, terletak di ujung bagian belakang. Ruang tengah biasanya dipakai untuk ruang tidur keluarga dan anak-anak yang belum dewasa. Ruang tengah ini hanya mempunyai satu dinding pemisah, yaitu sebelah muka saja, sebelah pangkal tidak. Ruang tengah bersisian letaknya dengan "puserek" atau "pangkal-serek", ruang tempat makan keluarga.

Di belakang ruang ujung dan ruang tengah, membujur sepanjang rumah, terdapat lorong sempit, tempat meletakkan barang-barang simpanan keluarga.

Pada rumah jenis baru dengan dapur yang terpisah, baik memakai jembatan keledai atau tidak, susunan ruang rumah pada umumnya tidak berubah. Kecuali lorong sempit bagian belakang tempat menyimpan barang-barang, tidak lagi ada. (Lihat denah pada gambar 7).

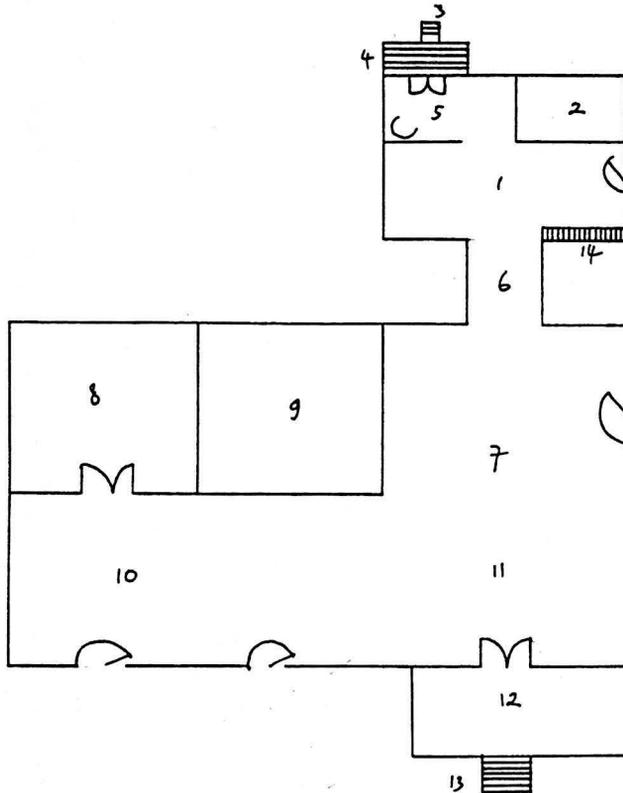
3. Tata-Ruang Dapur Rumah Orang Kuantan

Ruang dapur menurut tipe rumah lama, umumnya tidak berapa luas. Ukurannya kira-kira 3 x 2 m, yaitu meliputi separoh ruang pangkal sisi belakang rumah. Antara dapur dan rumah tidak ada dinding penyekat, sehingga sebahagian ruang rumah itu merupakan ruang atau daerah dapur. Kegiatan memasak dan makan biasanya dilakukan di ruang ini. Dapur biasanya hanya tempat meletakkan tungku dan kayu api sebagai bahan bakar. Sisa ruang yang lain hanya cukup tempat meletakkan alat-alat menyimpan air, seperti takar, pasu, labu, dan lain-lain. Tempat kegiatan memasak yang terletak di muka dapur (bagian ruang rumah) dipergunakan juga sebagai tempat makan keluarga. Seperti telah dikemukakan di atas daerah ini disebut *puserek* atau pangkal serek. Artinya pusat tempat kegiatan makan minum atau pusat kehidupan dari sebuah rumah tangga. Kalau kegiatan di daerah ini tak ada lagi, maka kehidupan di rumah itu sudah tidak ada.

Di dinding di pangkal rumah dekat dapur, terdapat "paro" atau "para". Paro atau para ini kadang-kadang disebut *paro-paro* atau *para-para*. Gunanya tempat menyimpan alat-alat dapur atau tempat menyimpan alat-alat lain, seperti alat pertukangan, alat-alat pertanian milik keluarga. Paro ini tergantung kira-kira satu meter di atas lantai.

Di atas tungku dapur, yang disebut *kungkung dapur* terdapat pula tempat meletakkan barang-barang yang perlu dikeringkan atau disalai, namanya juga *paro*.

Di paro ini digantungkan pula alat tempat menyalai ikan (sisa keperluan sehari), dari anyaman bambu; dinamakan *selayan*. Lada, garam, terasi, kunyit dan lain-lain, biasanya disimpan di atas paro atau selayan.



Gambar 7
Denah Lokasi dapur dalam lingkungan rumah orang Melayu
Kuantan Kab. Inhu

Keterangan :

- | | |
|-------------------|-----------------------------------|
| 1. Ruang dapur | 8. Kamar anak gadis |
| 2. Kungkung dapur | 9. Kamar tidur keluarga |
| 3. Tangga dapur | 10. Ruang ujung |
| 4. Pelantar dapur | 11. Pangkal rumah atau ruang tepi |
| 5. Ruang memasak | 12. Pelantar depan |
| 6. Lobua kudo | 13. Tangga depan |
| 7. Puserek | 14. Paro |

Di tiang dapur dekat tungku dibuat tempat menyisipkan sendok periuk (dari batok tempurung kelapa), terbuat dari bambu. Kayu bahan bakar keperluan sehari-hari diletakkan di bawah tungku dapur (kalau dapur bertiang) atau di samping sebelah ke dinding dari tungku (kalau tungku terletak di lantai).

Dapur rumah baru yang terpisah dari rumah, ruangnya lebih luas; biasanya antara 4 x 5 meter, atau lebih. Dapur ini dihubungkan oleh sebuah "jembatan keledai" dengan rumah induk. Dinding pada kedua sisinya membentuk ruang (lorong) yang sempit dan bermuara ke ruang dapur. Ruang dapur tidak diberi bersekat atau ruang pembatas kamar. Di sudut sebelah kanan atau kiri ruang dapur diletakkan tungku pada sebuah kungkung dapur bertiang. Pada salah satu dinding dapur terdapat jendela, dan pada sisi yang lain terdapat pintu dapur. Di muka pintu dapur ini terdapat "pantar" atau "pelantar", dan tangga naik ke dapur, disebut "tangga-dapur".

Letak "pantar-dapur" tidak ditentukan oleh suatu aturan tertentu, dan oleh karena itu dapat diletakkan di sebelah belakang, atau di sebelah sisi kanan sisi dapur. Tetapi letak tungku biasanya di sudut kanan sebelah belakang dapur. Hal ini untuk menjaga agar tidak nampak dari ruang "tepi" rumah tempat menerima tamu. Asap dapur juga tidak masuk dan mengotori rumah induk.

Ruang lapang sebelah kiri dapur (jauh dari tungku) dipakai sebagai tempat duduk-duduk dan istirahat keluarga, dan pada malam hari dijadikan tempat tidur. Lorong jembatan keledai dijadikan tempat alat keperluan sehari-hari. Karena ukurannya kecil (2 x 2,5m) lorong ini fungsinya semata-mata merupakan jembatan saja.

4. Air dan Sampah Buangan Dapur

Kegiatan dalam dapur sehari-hari, baik untuk keperluan mengolah makanan, memasak dan makan, selalu memerlukan air. Bahan-bahan yang diolah akan meninggalkan sisa sebagai sampah dapur. Semuanya itu merupakan limbah dapur. Bagaimana tradisi suatu masyarakat dalam membenahi limbah dapurnya selalu berbeda-beda antara yang satu dengan yang lain. Hal ini tergantung kepada tingkat kesadaran mereka masing-masing tentang kesehatan, dan keadaan lingkungan tempat mereka hidup.

Kesadaran akan nilai kesehatan itu yang berkaitan dengan limbah dapur pada masyarakat Kuantan, selalu mengalami perubahan. Perubahan ini nampak pada perubahan tata-ruang dapur pada masyarakat lama yang memakai dapur tipe menyatu dengan rumah, dan masyarakat kemudian yang memakai dapur dengan tipe terpisah.

Pada tahap yang sederhana dari kehidupan masyarakat lama, tampak bahwa mereka seakan-akan mengabaikan nilai kesehatan dalam pola tingkah laku mereka yang berkaitan dengan penggunaan air minum, membuang sampah dan limbah dapur.

Di daerah Kuantan, sumber air minum berasal dari sungai Batang Kuantan. Air ini diambil dengan mempergunakan "labu" (buah tanaman yang berkulit keras) air, atau perian. Untuk keperluan minum, air itu tetap ditinggalkan di dalam labu,

tetapi untuk keperluan memasak nasi, gulai, dan keperluan mencuci piring dan alat-alat memasak yang lain, air disimpan di dalam "pasu", "guci" atau "takar" (terbuat dari keramik). Pada umumnya air keperluan minum tidak dimasak.

Di waktu makan, air minum dalam labu itu diletakkan di ruang makan. Kalau mau minum, air dalam labu itu langsung dituangkan ke mulut. Minum seperti ini disebut "mencarak" atau "dicarak". Mulut labu itu tidak boleh kena oleh bibir orang yang minum, sebab labu itu juga akan dipakai oleh orang lain. Anak-anak sejak kecil dilatih minum seperti itu. Yang tidak pandai "mencarak" biasanya melakukannya dengan "mencucup", yaitu dengan bibir menghisap mulut labu. Hal ini hanya boleh dilakukan oleh anak-anak yang masih kecil. Bagi orang dewasa hal serupa itu dianggap tidak sopan.

Gelas tidak pernah dipakai. Sebagai pengganti gelas, dipergunakan tempurung batok kelapa yang dikikis. Biasanya untuk minum "kawah", yaitu air daun kopi yang dimasukkan ke dalam tabung bambu dan disaring dengan ijuk. Hanya air "kawah" saja yang dimasak.

Air minum dalam labu dapat dibawa ke mana-mana: ke sawah atau ke ladang, pergi meramu kayu ke rimba, dan lain-lain. Sebagai "ceret" pada masa sekarang.

Itu di masa dahulu. Sekarang kebiasaan serupa itu boleh dikatakan tidak ada lagi.

Di samping untuk keperluan minum, memasak, air dipergunakan pula untuk mencuci, seperti mencuci beras, mencuci periuk, belanga, tempat makan, atau mencuci tangan ketika akan makan. Adapun air limbah dapur dibuang ke bawah melalui pintu dapur. Keadaan serupa ini menyebabkan dapur cepat lapuk. Air yang terserak di atas bendul atau percikan air yang mengenai kaki tiang dapur dan rumah menyebabkan kayu bendul atau tiang cepat lapuk. Sadar akan hal ini maka dapur akhirnya dibuat terpisah dari rumah. Dengan demikian rumah yang telah dibangun dengan susah payah terhindar dari pencemaran dan pelapukkan oleh limbah air dapur.

Demikianlah proses terjadinya perubahan letak dapur dalam rumah tradisional masa lalu, dan secara berangsur-angsur ditinggalkan, sehingga sekarang susunan seperti itu sudah jarang ditemukan.

Sebagaimana perlakuan terhadap limbah air cucian, begitu pula perlakuan terhadap sampah buangan dapur. Biasanya sampah buangan dapur dilemparkan saja lewat pintu dapur ke tempat sampah yang terletak tak jauh dari situ. Daerah tempat membuang sampah ini dinamakan "ulak-tambak". Karena tempat membuang limbah air cucian dan limbah sampah berdekatan dan tak teratur, maka lingkungan dekat dapur menjadi sangat kotor. Karena itulah dapur dipandang sebagai bagian yang kotor dari rumah, dan diletakkan di bagian belakang rumah.

Keadaan yang diuraikan di atas adalah keadaan yang terjadi sehari-hari dalam kehidupan rumah tangga yang berhubungan dengan masalah makan dan minum masyarakat tradisional lama. Sehubungan dengan itu mungkin timbul pertanyaan: bagaimana halnya ketika itu dalam upacara-upacara keagamaan, daur hidup, kenduri dan lain-lain? Apakah kebiasaan minum dari "labu" dan "mangkuk kawah" berlaku juga dalam upacara-upacara tersebut? Apakah minuman yang dihidangkan kepada para tamu itu disajikan juga dalam "labu" atau "mangkuk kawah" (yang

terbuat dari tempurung batok kelapa), dan air minum itu dimasak atau tidak?

Menurut responden, sebelum masyarakat ini mengenal alat tempat minum dari porselin atau gelas, yang lazim dipakai sebagai tempat minum adalah "labu" dan "mangkuk kawah". Tetapi setelah mereka mengenal "cangkir" atau gelas dari porselin atau kaca, untuk keperluan pesta, kenduri dan lain-lain, minuman tamu dihidangkan dalam cangkir, cawan atau gelas. Namun demikian labu dan mangkuk kawah tetap dipakai untuk keperluan sehari-hari dalam rumah tangga. Kebiasaan minum dari labu (air yang tak dimasak) kemudian berangsur-angsur hilang, dan sejalan dengan itu pemakaian labu juga semakin hilang.

5. Tempat Mencuci dan Mengeringkan

Alat-alat dapur dan makan yang sudah dipakai tentu sana perlu dicuci dan kemudian dikeringkan. Dalam sistem dapur tradisional masalah mencuci dan mengeringkan alat-alat tersebut merupakan tradisi yang berkaitan erat dengan kehidupan sehari-hari dan sarana yang ada yang dapat mereka ciptakan untuk keperluan itu. Sesuai dengan corak kehidupan mereka yang sederhana, maka peralatan yang mereka pakai juga sangat sederhana, sesuai dengan kemampuan mereka menciptakan alat-alat kebutuhan itu. Demikian pula dalam mengatur tempat dalam ruang dapur, mereka lebih mementingkan aspek praktisnya.

Karena itu tempat mencuci dalam dapur tradisional diletakkan dekat pintu sehingga air limbah cucian itu dapat dengan mudah dibuang ke luar. Masyarakat lama belum mengenal tadah (baskom) tempat mencuci piring mangkuk. Piring mangkuk dicuci satu persatu tanpa mempergunakan tadah tempat air pencuci. Akibatnya lantai tempat mencuci, kalau kurang hati-hati menjadi basah. Tetapi ibu-ibu yang pandai, biasanya sudah terlatih, selalu berhati-hati menjaga lantai dapur agar tidak basah. Namun demikian dalam pekerjaan dapur sehari-hari tugas mencuci ini sering diserahkan kepada anak perempuan yang sudah besar. Biasanya anak ini tidak secermat dan berhati-hati ibu. Karena limpahan air cuci yang membasahi lantai tak dapat dielakkan.

Untuk keperluan itulah akhirnya orang membuat "pelantar". Pelantar ini terletak di muka pintu dapur. Fungsi utama dari pelantar ini adalah sebagai tempat mencuci piring-mangkuk atau alat keperluan dapur. Di pelantar ini pulalah diletakkan guci tempat menyimpan air untuk keperluan mencuci. Air tempat mencuci kaki naik ke rumah diletakkan dalam "labu rompong", yaitu batok kelapa yang diberi berlubang di bagian atasnya.

Pelantar itu ukurannya biasanya tidak berapa luas, kira-kira 2,5 x 1,5 meter. Lantainya terbuat dari ruyung batang pinang, dijalin dengan rotan. Ruyung ini tahan lama, karena tak berapa menyerap air. Air limbah cucian ditumpahkan saja di atas lantai ini, karena itu tanah di bawah pelantar selalu basah oleh genangan air limbah cucian.

Alat-alat yang sudah dicuci itu kemudian dikeringkan atau diletakkan di atas paro. Paro ini terletak di pangkal rumah dekat dapur. Gunanya selain tempat menyimpan alat-alat keperluan rumah tangga sehari-hari, juga tempat menyimpan piring mangkuk yang sudah bersih. Alat-alat memasak seperti periuk, belanga, kual

dan lain-lain diletakkan di atas "salai" di atas tungku. Sendok nasi atau sendok periuk (tempurung batok kelapa yang diberi bertangkai kayu) setelah dicuci disisipkan pada tabung bambu yang terletak di tiang kungkung dapur.

Sejenis *paro* juga, yaitu disebut *rak-rak*, dipakai juga tempat menyimpan atau mengeringkan piring-mangkuk. Letaknya menempel di dinding rumah bagian ujung atau belakang di tengah rumah. *Rak-rak* ini biasanya tempat menyimpan alat-alat yang tak terpakai setiap hari, tetapi sewaktu-waktu bila ada pesta atau kenduri.

Untuk keperluan mencuci pakaian, orang di daerah ini selalu di sungai. Seperti telah dikemukakan pada bagian terdahulu, sumber air di daerah ini adalah sungai. Karena sebagian besar rumah terletak di pinggir sungai, maka jarang ada rumah yang mempergunakan sumur sebagai sumber air untuk keperluan hidup sehari-hari, termasuk keperluan minum. Hanya rumah-rumah yang jauh dari sungai yang membuat sumur. Jumlahnya pun tidak seberapa.

Kebiasaan berorientasi ke sungai ini sampai sekarang masih berlaku. Keperluan mandi, mencuci dan minum masih mempergunakan air sungai. Perubahan hanya terjadi pada orang-orang yang berumah jauh dari pinggir sungai. Yang terakhir ini jumlahnya sudah semakin banyak, terutama karena pengaruh perkembangan sarana lalu lintas darat yang semakin banyak dibangun dan kesadaran akan kesehatan lingkungan di kalangan generasi baru yang terdidik semakin meningkat. Sekarang orang lebih suka membangun rumah di pinggir-pinggir jalan raya yang ramai oleh lalu lintas daripada di pinggir sungai yang selalu kena banjir setiap tahun.

Perkembangan tersebut di atas memberikan pengaruh pula kepada kehidupan dapur rumah tangga masyarakat. Dan sekaligus sarana mencuci dan mengeringkan alat-alat dapur dan memasak bertambah maju pula. Mencuci piring mangkuk tidak lagi dilakukan di atas pelantar, tetapi dilakukan di dekat sumur dengan mempergunakan tadah, sehingga limbah air cucian bisa dibuang dan disalurkan ke parit-parit pembuangan. Karena itu struktur dan tata-ruang dapur pun berubah. Rumah serupa ini tidak lagi mempergunakan pelantar. *Paro* dan *salai* tempat mengeringkan juga tidak lagi dibuat di dekat dapur. Sebab fungsinya sudah diganti dengan alat-alat baru yaitu *rak-rak* yang terbuat dari kayu atau besi.

Pengaruh pemakaian alat-alat baru ini semakin meluas pada masyarakat yang masih tetap bermukim di pinggir-pinggir sungai. Karena itu pada rumah yang dibangun, dapurnya tidak lagi memakai *paro*, walaupun "pelantar" kadang-kadang masih dipergunakan tempat mencuci. Tetapi mencuci di pelantar tidak lagi dengan cara lama, melainkan sudah dengan mempergunakan tadah untuk menampung limbah air cucian, sehingga unsur kebersihan lingkungan sudah mendapat perhatian selayaknya.

B. Dapur Orang Melayu Bengkulu

1. Lokasi Dapur dan Lingkungan Pekarangan

Di daerah pesisir pada umumnya rumah tradisional merupakan prototip rumah nelayan, yaitu berpangkal dari bentuk rumah di atas rakit. Dari segi denah dan bentuk rumah di atas rakit sama dengan rumah di daratan.

Daerah Bengkalis tergolong ke dalam daerah pesisir di daerah Riau. Rumah di daerah ini kebanyakan rumah nelayan, tetapi tidak didirikan di atas rakit, melainkan di atas tanah daratan. Tanahnya kebanyakan berlumpur karena terkena oleh air pasang. Pola pemukiman penduduk mengikuti alur jaringan jalan lalu lintas umum. Jalan-jalan memanjang mengikuti garis pinggir pantai. Rumah penduduk didirikan di atas tiang setinggi kira-kira 0,50 – 1,00 meter di atas tanah. Bangunan tradisional di daerah ini disebut rumah panggung, beratap limas; karena itu dinamakan juga rumah limas atau rumah belah bubung.

Di daerah penelitian ini diadakan, yaitu Pangkalan Batang Kecamatan Bengkalis susunan rumah penduduk beraturan di kiri kanan jalan umum. Karena daerahnya terkena air pasang, di sepanjang jalan itu terdapat parit-parit untuk mengalirkan air ke laut setelah surut. Rumah diusahakan menghadap ke matahari terbit (Timur); kalau tidak bisa langsung menghadap ke matahari terbit sekurang-kurangnya menyamping, dan tak boleh membelakangi matahari terbit. Sebab kalau membelakangi matahari terbit, dapur akan terpaksa dibuat di sebelah Timur. Sedangkan hal ini "pantang" bagi masyarakat setempat.

Di lingkungan rumah sebelah muka terdapat pekarangan atau halaman yang dipagar dengan kayu atau pagar hidup. Sebelum masuk pekarangan dari arah jalan terdapat titian atau jembatan kayu melintasi parit yang membujur sepanjang jalan. Kadang-kadang di bagian muka ini ada kedai kecil tempat jualan kecil sebagai penambah penghasilan rumah tangga.

Pada bagian belakang rumah, tak berapa jauh dari dapur, terdapat perigi atau sumur tempat mandi dan mencuci. Airnya biasanya tak dapat dipakai untuk minum sebab rasanya payau dan tidak bersih. Untuk keperluan minum dipakai air hujan yang ditampung ke dalam drum yang diletakkan di bawah saluran air di kiri kanan rumah.

Bangunan lain yang terdapat di pekarangan rumah adalah kakus atau jamban keluarga. Letaknya kira-kira 10 atau 20 meter dari perigi arah ke sebelah belakang. Di samping itu terdapat pula bangsal tempat menyimpan alat-alat penangkap ikan di belakang atau di samping rumah. Kalau pekarangan itu luas, di sekitar rumah di tanam pula tanam-tanaman yang menghasilkan buah seperti manggis, embacang, mempelam dan lain-lain.

Karena masyarakat di sini adalah masyarakat nelayan, maka di sekitar rumah mereka boleh dikatakan tidak terdapat kandang ternak seperti sapi atau kambing. Satu-satu kandang ternak yang ada hanyalah kandang ayam di belakang rumah.

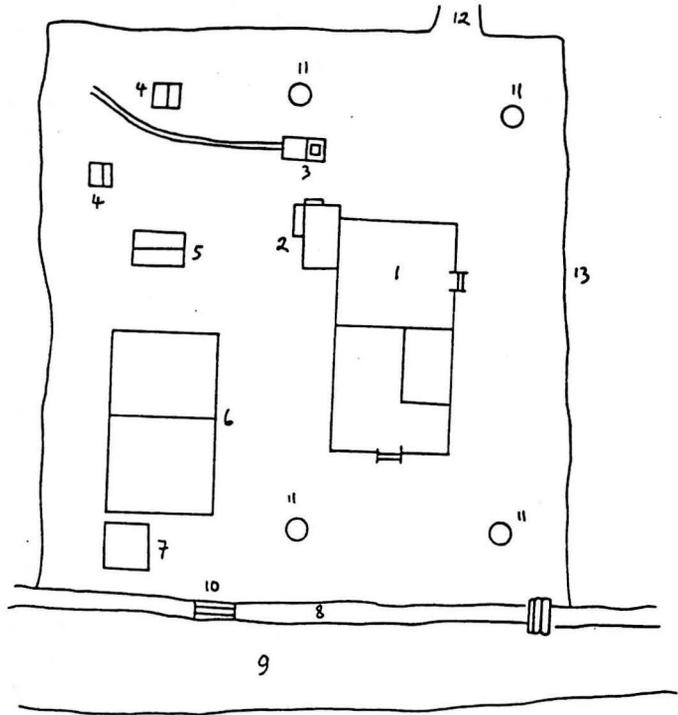
Antara rumah yang satu dengan rumah yang lain, atau rumah tetangga, pekarangan pada umumnya tidak diberi pagar pembatas. Pagar hanya terdapat pada bagian sebelah depan rumah, yaitu di pinggir jalan.

Lokasi dapur terdapat di sebelah belakang rumah. Antara rumah dengan dapur, pada sebagian rumah, terdapat *telo*, yaitu semacam ruang yang menghubungkan rumah dengan dapur. Tetapi ada pula rumah yang tidak memakai "telo".

Dapur tempat memasak dibangun di belakang atau disamping kiri atau kanan dapur rumah. Bangunannya ada kalanya berlantai, ada kalanya terletak di atas ta-

nah. Dapur tempat memasak ini disebut dapur samping. Di muka dapur samping ini, terutama tipe yang berlantai, diberi pula berpelantar (ruang terbuka yang dipergunakan tempat mencuci alat-alat dapur).

Dapur samping itu ukurannya jauh lebih kecil dari dapur rumah. Sebab gunanya hanya tempat meletakkan tungku saja, serta sedikit tempat meletakkan alat-alat dapur, dan itu disebut "peran"



Gambar 8
Lokasi dapur dan lingkungan pekarangan rumah orang
Melayu Riau Pesisir

Keterangan :

- | | |
|-------------------|---------------------------------|
| 1. Dapur rumah | 9. Jalan raya |
| 2. Dapur samping | 10. Jembatan masuk pekarangan |
| 3. Perigi (sumur) | 11. Pohon kelapa/buah-buahan |
| 4. Kakus/WC | 12. Jalan ke belakang |
| 5. Kandang ayam | 13. Batas/pagar dengan tetangga |
| 6. Rumah Saudara | |
| 7. Warung | |
| 8. Parit | |

2. Lokasi Dapur dan Lingkungan Rumah Tangga

Agar dapat memahami situasi lokasi dapur dalam lingkungan rumah tangga tradisional masyarakat pesisir seperti daerah Bengkalis misalnya, maka perlu kiranya dijelaskan terlebih dahulu pembagian atau tata ruang rumah daerah tersebut.

Bangunan rumah daerah pesisir pada umumnya memanjang ke arah belakang, dengan arti kata bubungan atapnya melintang ke arah jalan. Jadi berlainan dengan rumah orang Melayu Taluk Kuantan yang bangunan rumah tradisionalnya memanjang atau membujur menurut jalan. Karena itu susunan ruangnya juga berbeda. Perbedaan tata ruang ini juga menunjukkan perbedaan fungsi, sesuai dengan sistem adat yang berlaku di daerah masing-masing.

Rumah orang Melayu Pesisir di bagian muka mempunyai teras atau selasar. Lantainya lebih rendah dari lantai rumah, karena itu disebut *selasar jatun*. Arah ke dalam terdapat ruang yang disebut *selasar tengah* (*selaso* menurut dialek setempat). Ruang ini berfungsi sebagai ruang tempat anak laki-laki atau anak muda. Agak ke samping terdapat ruang tengah yaitu ruang duduk untuk upacara-upacara adat dan orang tua-tua. Kemudian ada ruang atau kamar tempat tidur yang dibatas dengan tabir atau dinding papan sibilin.

Antara dapur dengan rumah terdapat gang yang dinamakan *telo*. Gang atau *telo* ini membagi dua memisahkan ruang duduk dengan dapur. Di samping itu terdapat lagi ruang peranganin, disebut juga *ruang pingitan*, tempat memingit anak gadis pada upacara perkawinan.

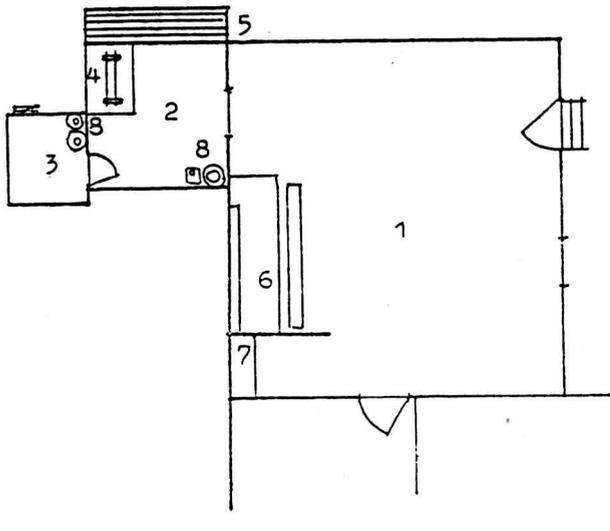
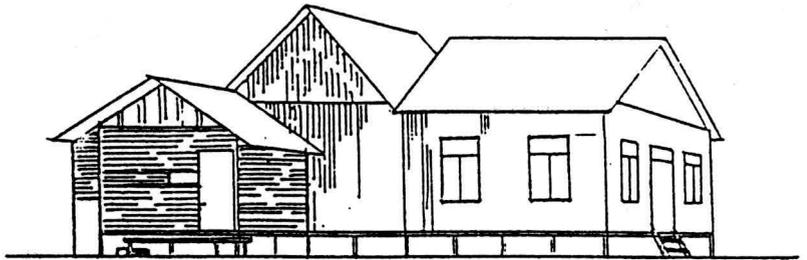
Dapur atau ruang dapur, merupakan ruang lepas yang tak mempunyai dinding penyekat sebagai kamar, terletak di bahagian belakang. Ruang ini berfungsi sebagai tempat atau ruang makan keluarga; di samping itu juga digunakan tempat duduk-duduk anggota keluarga bila berkumpul malam atau siang hari.

Ruang tempat memasak di mana tungku diletakkan, terdapat di sisi samping kanan atau kiri dapur. Pada sisi lain dari dapur terletak "pelantar", yaitu ruang terbuka yang dipergunakan sebagai tempat meletakkan "tempayan" air minum.

Dari uraian di atas jelaslah bahwa lokasi dapur dalam lingkungan rumah tangga orang Melayu Pesisir selalu berada di sebelah belakang, kecuali dapur samping tempat memasak boleh terletak di sisi kiri atau kanan dapur rumah. Mengapa harus di belakang? Sebab menurut anggapan masyarakat setempat, dapur adalah bahagian yang terkotor dari rumah. Limbah cucian, sampah dapur, sisa makanan, asap dapur dan lain-lain; semuanya itu telah menimbulkan kesan kotor kepada dapur. Namun demikian bagian rumah yang dipandang kotor ini sesungguhnya merupakan bagian yang terpenting dalam kehidupan kita. Sebab di sinilah makanan yang merupakan sumber kehidupan kita diolah.

3. Tata-Ruang Dapur Orang Melayu Pesisir

Dapur rumah orang Melayu Pesisir adalah bangunan yang mempunyai ruang lepas yang luas, tidak mempunyai sekat pembatas sebagai pemisah ruang menurut fungsinya. Walaupun dapur ini dipergunakan juga untuk tempat makan keluarga sehari-hari, tempat makan itu tidak berupa kamar makan.



Keterangan :

1. Ruang dapur
2. Dapur samping
3. Pelantar
4. Tungku
5. Peran
6. Meja dapur
7. Tempat beras
8. Tempat air

Gambar 9
Denah lokasi dapur rumah tangga di Desa Pangkalan
Batang Kabupaten Bengkalis

Bila kita memasuki dapur dari ruang rumah, lebih dahulu kita akan bertemu dengan *telo*, yaitu sebuah gang yang menghubungkan rumah dengan dapur. *Telo* ini ada dua macam; yaitu yang sempit dan yang lapang. Jenis pertama benar-benar sesuai dengan pengertian semula yaitu gang. Tetapi *telo* ini kemudian melebar sesuai dengan besar bangunan dapur, sehingga dengan demikian ruangan dapur menjadi lebar atau luas. Pada jenis terakhir ini *telo* telah menjadi lebar atau luas. Pada jenis terakhir ini *telo* telah menjadi bagian ruang dapur, tidak lagi berupa gang peng-

lebar atau luas. Pada jenis terakhir ini *telo* telah menjadi bagian ruang dapur, tidak lagi

lebar atau luas. Pada jenis terakhir ini *telo* telah menjadi bagian ruang dapur, tidak lagi berupa gang penghubung.

Sebahagian daripada *telo* itu diberi sekat pembatas, tetapi bukan berupa bangunan kamar. Katakanlah seperti sekram. Letaknya merapat ke dinding dapur sebelah kiri. Di belakang dinding sekat ini diletakkan meja makan. Pada dinding dekat meja makan ini ada rak-rak tempat menyimpan bahan makanan sehari-hari seperti gula, kopi dan lain-lain.

Tradisi orang Melayu makan duduk bersila di atas lantai. Di tengah-tengah ruang dapur dibentangkan tikar, kemudian anggota keluarga duduk dalam formasi melingkar mengelilingi makanan yang dihidangkan di tengah-tengah. Karena itu kalau sekarang ditemukan tempat yang mempunyai meja, ini adalah pengaruh perkembangan masyarakat yang sudah maju.

Di sisi samping dapur sebelah kiri atau kanan terdapat ruang memasak. Di ruang inilah, yang disebut dapur samping, diletakkan tungku tempat memasak. Letak tungku biasanya disudut luar sebelah belakang. Pada sudut luar sebelah muka terdapat pintu menuju pelantar. Pada dinding sebelah belakang terdapat "peran" tempat menyimpan alat-alat dapur. Peran ini tergantung pada dinding sebelah atas dan menjorok ke luar. Dinding dan lantai peran ini terbuat dari kayu, dan disusun jarang-jarang.

Untuk menerangi ruang dapur dari cahaya matahari, pada sisi dinding sebelahnya dibuat jendela. Di sudut antara dapur samping dengan dapur diletakkan tempayan atau cemat tempat menyimpan air minum.

4. Air dan Sampah Buangan Dapur.

Sebagaimana lazimnya air tanah daerah pesisir yang berdekatan dengan laut rasanya payau. Oleh karena itu sumber air minum tidak bisa diambil dari air perigi atau sumur. Satu-satunya sumber air minum di daerah ini hanyalah air hujan. Air hujan ini ditampung ke dalam bak atau drum dan disimpan baik-baik.

Untuk keperluan mencuci dan mandi biasanya di belakang rumah dibuat perigi atau sumur.

Kegiatan mencuci akan meninggalkan air sisa cucian yang kotor yang dikenal

dengan istilah air limbah cucian dapur. Sistem pembuangan air limbah dapur dapat menjadi indikator dalam menentukan atau mengukur tingkat kesadaran masyarakat suatu tempat (daerah) terhadap nilai-nilai kesehatan dan kebersihan lingkungan. Yang termasuk ke dalam jenis limbah dapur ini yang lain di antaranya adalah sampah buangan dapur.

Seperti telah diuraikan di atas, bahwa air keperluan memasak dan minum disimpan di dalam tempayan dan diletakkan pada suatu sudut ruangan dapur. Mencuci bahan makanan yang akan dimasak dilakukan di pelantar. Dari situ air bekas cucian bisa dibuang atau jatuh ke bawah sehingga pelantar itu selalu kotor. Sebab air bekas cucian itu dibiarkan saja tergenang di sana tanpa diberi parit saluran untuk mengalirkannya. Karena daerah ini berpayapaya, selalu terendam oleh air pasang, maka orang tidak berapa peduli akan genangan air limbah dapur itu.

Di samping air bekas cucian, terdapat lagi limbah dapur yang lain yaitu bekas pembungkus atau sisa-sisa bahan makanan yang terbuang menjadi sampah. Kesemuanya menjadi sampah buangan dapur.

Sistem pengelolaan sampah buangan dapur ini dalam tradisi dapur rumah tangga tradisional daerah pesisir sangat sederhana sekali. Seperti halnya dengan di daerah lain, masalah sampah buangan dapur ini tidak pernah menjadi persoalan. Cara pengumpulan dan pembuangannya tidak mempunyai sistem tertentu. Sebabnya adalah sampah itu tidak banyak dan daerah tempat pembuangannya demikian luasnya, terutama di sekitar rumah atau pekarangan.

Pada setengah rumah tangga kadang-kadang sampah dilemparkan begitu saja dari atas rumah melalui pintu dapur ke pekarangan belakang. Tetapi pada setengah rumah tangga yang memperhatikan nilai-nilai kesehatan lingkungan, sampah itu dikumpulkan dalam keranjang sampah di dapur, kemudian dibuang pada suatu tempat tertentu di belakang dapur. Setelah kering sampah itu kemudian dibakar. Ada kalanya untuk tempat sampah itu dibuatkan lubang, setelah penuh kemudian ditimbun dengan tanah.

Tempat buangan sampah itu ada kalanya dimanfaatkan, tetapi sering tidak dimanfaatkan oleh pemilik rumah tangga untuk keperluan tanam-tanaman misalnya. Bagi yang mau memanfaatkan tempat buangan sampah ini, tempat ini biasanya ditanami dengan sayur-sayuran atau tanaman yang berguna untuk ramuan obat tradisional.

Akhir "pelimbahan" ini oleh penduduk setempat dapat dipergunakan untuk pengobatan. Biasanya orang yang terkena penyakit "serap hantu" atau "kerasukan". Kepada orang yang sakit itu disiramkan air limbah yang telah dicampur dengan air biasa. Setelah itu baru dibersihkan atau dimandikan dengan air limau dengan membaca selawat tiga kali. Orang itu dilimau menurut bahasa setempat.

Oleh karena itu di daerah pelimbahan sering ditanam orang limau sebanyak tiga batang. Limau ini ditanam menjelang matahari terbenam pada hari Rabu dengan cara menghadap ke arah matahari mati (terbenam). Buah pertamanya baru dapat diambil pada Kamis sore, buah kedua pada hari Jumat pagi, dan buah ketiga pada hari Jumat tengah hari. Buah ini dapat dipergunakan untuk mengobat orang yang terkena penyakit "guna-guna".

5. Tempat Mencuci dan Mengeringkan.

Setiap tipe dapur mempunyai sistem mencuci dan mengeringkan alat-alat dapur dan memasaknya masing-masing. Hal ini ditandai oleh sistem ruang dapur serta sarana yang terdapat di dalamnya. Dan itu berlaku terus-menerus dalam jangka waktu yang relatif lama sehingga menjadi tradisi.

Seperti telah dikemukakan di atas dapur orang Melayu Pesisir seperti di Pangkalan Batang Bengkalis, selalu mempunyai pelantar dan "peran". Bagian ini merupakan sarana tempat mencuci dan mengeringkan.

Pelantar ini diletakkan di dekat dapur samping di bahagian belakang agar terlindung dari penglihatan orang (tamu) yang berkunjung ke rumah. Letaknya juga berdekatan dengan perigi tempat mengambil air untuk keperluan mencuci. Pelantar ini diberi lantai jarang, gunanya untuk memudahkan air jatuh ke bawah. Kayu lantainya biasanya dipilih yang tahan dan tak mudah lapuk kena air atau cahaya matahari. Pelantar ini biasanya tidak beratap.

Alat-alat yang akan dicuci seperti piring-mangkuk, periuk belanga yang sudah dipakai dibawa ke pelantar untuk dicuci. Di sini sudah tersedia air dalam tempayan, baik yang berasal dari air hujan yang ditampung maupun diangkut dari perigi. Kalau musim kemarau untuk mencuci biasanya dipergunakan air perigi, sebab air hujan lebih diutamakan untuk keperluan memasak makanan dan minuman.

Sebagai wadah tempat mencuci biasanya dipakai sejenis alat yang berpermukaan lebar berbentuk tadah. Besarnya tergantung kepada banyaknya alat-alat yang akan dicuci. Dewasa ini alat untuk keperluan mencuci itu biasa dipakai baskom, baik yang terbuat dari bahan plastik maupun seng atau aluminium.

Barang-barang yang sudah dicuci kemudian dikeringkan pada suatu tempat yang dinamakan "peran".

Peran sebenarnya merupakan bagian dari bangunan dapur. Letaknya menjorok ke luar pada dinding dapur sebelah ke samping, kira-kira 1 – 2 meter. Panjangnya menurut panjang dinding dapur yang berdampingan dengan letak tungku. Lantai peran ini tidak sejajar dengan lantai dapur, tetapi lebih tinggi kira-kira 1 atau 1,5 meter. Lantai itu terbuat dari kayu bulat yang dijalin atau dipaku dengan jarak kira-kira 2 – 2,5 cm. Bagian atasnya tertutup oleh penuturan atap dapur. Dindingnya walaupun terbuat dari papan, juga dipasang jarang-jarang. Gunanya untuk masuknya cahaya matahari dari luar, sebab di bagian ini tidak ada jendela.

Di peran inilah semua alat-alat yang telah dicuci, baik piring mangkuk, kual, belanga dan lain-lain diletakkan agar kering. Lantainya yang jarang dipergunakan untuk meletakkan piring dalam posisi miring, sehingga airnya menetes langsung ke bawah ke atas tanah. Alat-alat lain seperti kual, periuk, belanga diletakkan tertutup di atas lantai.

Di samping tempat mengeringkan alat-alat memasak dan piring, mangkuk, peran ini dapat pula dipergunakan untuk meletakkan alat keperluan lain, seperti menyimpan alat perkakas tukang dan sebagainya.

Untuk mencuci dan mengeringkan kain dibuat tempatnya di luar rumah. Begitu pula yang lain-lain.

C. Dapur Orang Melayu Kepulauan Riau

1. Lokasi Dapur dan Lingkungan Pekarangan

Sebagaimana umumnya rumah orang Melayu di daerah pesisir di sepanjang pantai Timur Propinsi Riau seperti daerah Bagan Siapi-api, Bengkalis, Selat Panjang, Tembilahan, Kuala Enok dan lain-lain, rumah tradisional orang Melayu Kepulauan Riau termasuk prototip rumah nelayan. Bangunannya berbentuk rumah panggung dan kebanyakan beratap limas; oleh karena itu sering disebut rumah bentuk limas atau *rumah limas*. Rumah ini didirikan di atas tiang setinggi kira-kira antara 0,50 dan 0,75 M di atas tanah.

Di daerah pantai yang berawa-rawa rumah didirikan di atas tiang yang lebih tinggi agar tak terkena oleh air pasang (naik). Tingginya kadang-kadang sampai 2 atau 3 meter lebih dari tanah yang kalau pasang surut penuh dengan lumpur. Keadaan lingkungan rumah yang berawa-rawa ini kebanyakan terdapat di daerah delta sungai Rokan, Siak, Kampar, Inderagiri dan Enok, yang pada umumnya di sepanjang pantai Timur Propinsi Riau. Tetapi di daerah-daerah pulau seperti Kundur, Moro dan Karimun dimana penelitian ini diadakan keadaan seperti itu tidak ditemukan. Pada umumnya rumah di sini didirikan di atas tanah keras di pinggir-pinggir pantai yang berpasir. Jadi daerahnya tidak berawa-rawa.

Kecamatan Karimun, Kundur, dan Moro, adalah kecamatan yang daerahnya meliputi pulau-pulau kecil di selat Malaka bagian Selatan, dekat ke Singapura. Yang agak besar adalah pulau Kundur dan Karimun.

Pola pemukiman penduduk di daerah ini mengikuti alur jalan lalu lintas umum yang terdapat di sepanjang pantai dan daratan pulau tersebut. Pada umumnya rumah itu menghadap ke jalan umum yang membentang di sepanjang kampung atau desa.

Lokasi dapur rumah tradisional penduduk daerah ini terdapat di bagian belakang. Antara rumah dan dapur terdapat ruang pemisah berupa gang yang disebut *gajah menyusui* atau *susur pandan*. Ruang ini merupakan serambi penghubung antara ruang rumah dengan ruang dapur.

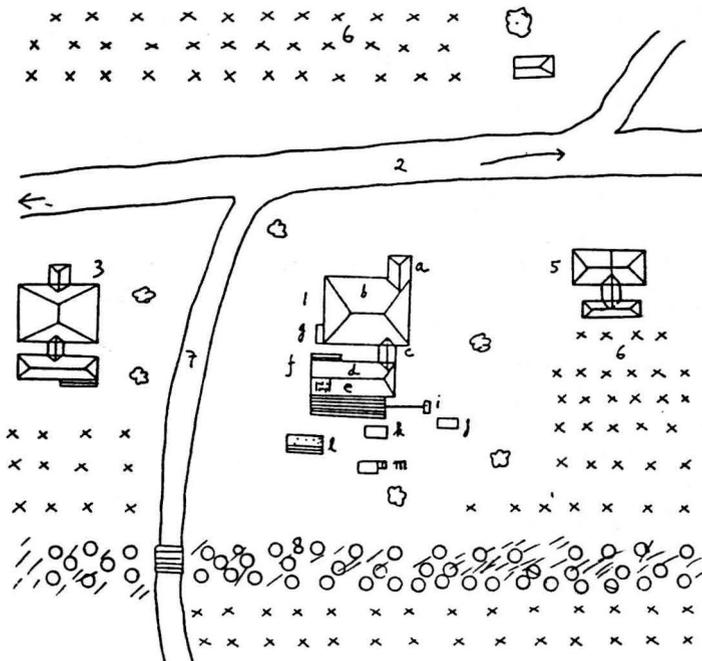
Tungku tempat memasak tidak hanya terdapat di ruang dapur, tetapi juga pada tempat lain di luar dapur. Bangunan ini terpisah dari dapur, terletak kira-kira sepuluh meter di sebelah belakang. Namanya bangsal masak luar rumah. Bersebelahan dengan bangsal masak ini, pada sisi kanan atau kiri biasanya ada pula suatu bangunan lain yaitu bangsal kerja untuk menggiling karet. Di belakang bangsal gilingan karet ini terdapat sumur tempat mandi yang diberi berdinding seng atau atap nibung dan sebangsanya. Di daerah bagian belakang rumah atau dapur ini terdapat pula bangunan kakus tempat buang air.

Antara jalan dan rumah terdapat lapangan halaman pekarangan rumah. Halaman depan dekat pinggir jalan biasanya diberi berpagar hidup. Begitu pula batas pekarangan dengan tanah/pekarangan tetangga sebelahnya kadang-kadang berpagar, tetapi kebanyakan tidak. Jalan melalui samping rumah biasanya tidak ada. Sebab di daerah bahagian belakang biasanya tidak ada rumah tempat tinggal orang. Di daerah ini terdapat kebun-kebun karet penduduk. (Lihat gambar 10).

Kalau mereka memelihara ternak seperti ayam, titik dan sebagainya, kandang ternak itu dibangun belakang dapur. Kandang ini ada kalanya terpisah dari dapur, tetapi kadang-kadang menempel ke bangunan lain, misalnya pada dapur atau bangsal memasak.

Di sekitar pekrangan kadang-kadang terdapat pohon buah-buahan atau kelapa untuk keperluan rumah tangga sehari-hari.

Keadaan seperti dilukiskan di atas tentu saja tidak seluruhnya demikian, namun begitu demikianlah kira-kira gambaran umum situasi lingkungan dapur dan pekarangan rumah orang Melayu di desa-desa atau kampung di daerah penelitian ini.



Gambar 10
Denah lokasi dapur rumah tangga di Desa Lubuk Puding Pulau
Buru Kecamatan Karimun Kabupaten Kepulauan Riau

Keterangan :

- a. Anjungan
- b. Rumah induk
- c. Susur pandan
- d. Rumah dapur
- e. Dapur dalam rumah
- f. Lelek anak/peran
- g. Ketapak samping

- h. Pelantar limbah
- i. Limbah
- j. Kakus
- k. Bangsal kerja
- l. Dapur luar rumah
- m. Sumur
- l. Bangunan rumah

- 2. Jalan desa
- 3. Rumah tetangga
- 4. Pohon kelapa
- 5. Warung desa
- 6. Pohon karet
- 7. Jln ke kebun
- 8. Bendah

2. Lokasi Dapur dan Lingkungan Rumah Tangga

Dapur senantiasa merupakan bahagian yang tak terpisahkan dari suatu rumah tangga, termasuk rumah tangga orang Melayu Riau Kepulauan. Oleh masyarakat setempat, dapur secara simbolis dianggap merupakan perlambang kesejahteraan keluarga. Lebih kongkrit lagi sebagai lambang perut keluarga, rezeki keluarga, yaitu mencakup hasil kebun dan jerih payah usaha keluarga. Bahkan merupakan lambang kesejahteraan masyarakat daerah setempat.

Oleh karena itu orang Melayu Kepulauan mempunyai kepercayaan yang kuat akan "semangat" atau "mana" yang terdapat pada setiap dapur. Kalau "semangat" atau "mana" itu tidak dipelihara dengan baik ia akan hilang. Dan ini berarti hantu atau setan dapur, yang oleh penduduk setempat dinamakan "hantu pisau raut" (disebut demikian oleh karena menurut keyakinan masyarakat setempat kedua belah siku hantu itu tajam seperti pisau raut) akan meraja-lela, dan oleh karena itu kesejahteraan hidup keluarga terancam.

Berdasarkan kepercayaan demikian, dapur mempunyai perlakuan yang khusus dalam tradisi kehidupan masyarakat setempat. Perlakuan khusus ini tidak saja berhubungan dengan pantang dan larangan yang erat hubungannya dengan tingkah laku penghuninya, tetapi juga dalam membangun dan menetapkan lokasi dapur dalam lingkungan rumah tangga mereka.

Dalam susunan rumah tangga penduduk setempat, dapur harus dibangun di atas tanah yang baik, tidak boleh terletak di atas bekas sumur yang telah ditutup misalnya, dan bebas dari rintangan. Dapur harus dibuat dari bahan kayu yang baik, taham lama, dan mempunyai syarat-syarat tertentu ketika mengambil atau meramunya di hutan. Misalnya: hari Rabu atau saat bulan terang adalah pantang menebang kayu untuk bahan pembuat dapur. Ketika ditebang kayu tak boleh tertimpa kepada kayu lain; tumbangannya harus baik tidak ada penghalang.

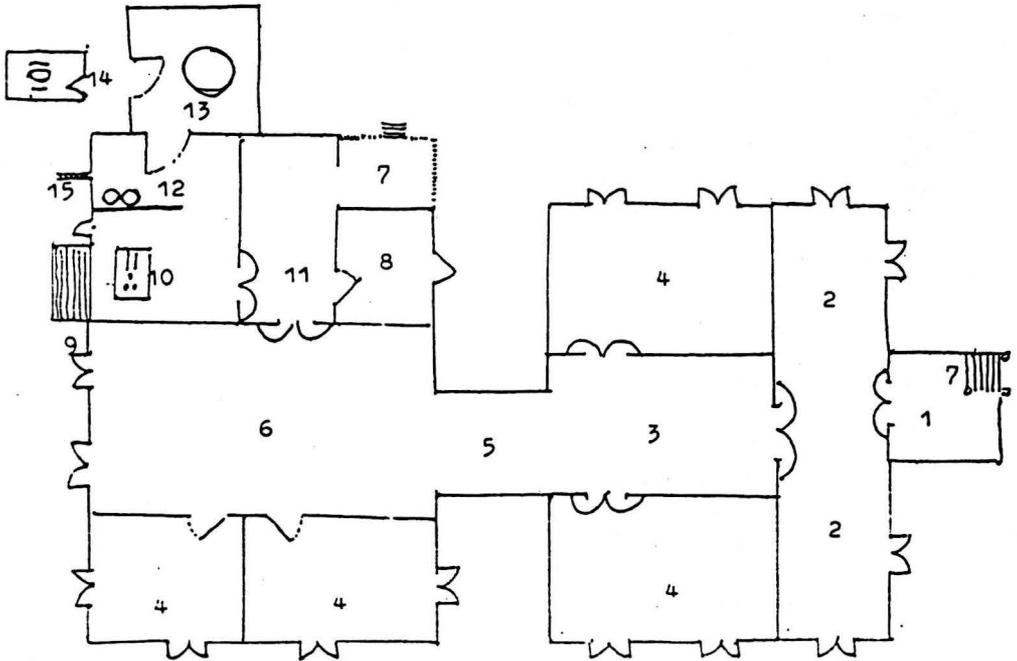
Menurut struktur ruang rumah dapur senantiasa berada di belakang. Ia merupakan bangunan yang tersendiri dan dihubungkan dengan rumah oleh sebuah gang yang dinamakan *susur pandan* atau *gajah menyusui*. Pada dinding kiri dan kanan dapur diberi jendela dan di belakang sebuah pintu keluar. Di depan pintu dapur ini terdapat "pelantar" tempat mencuci piring mangkuk. Pintu ini khusus untuk keperluan keluarga saja; tamu tidak dibenarkan lewat pintu ini.

Susunan ruang rumah bentuk limas biasanya terdiri atas beberapa ruang, antara lain beranda anjungan pada bagian depan yang menghadap tangga. Arah ke dalam terdapat ruang beranda dalam yang luas membujur ke kiri-kanan rumah dan mendapat cahaya penerang dari sinar matahari siang melalui jendela di sisi kiri dan kanan ruang itu. Sebelah ke belakang ruang ini terdapat kamar tidur dua buah yang diantarai oleh ruang tengah yang berujung ke ruang beranda belakang. Pada salah satu sisi ruang ini terdapat sebuah pintu yang menuju ke suatu ruangan yang dinamakan "ketapak samping". Pada setiap sisi ruangan ini terdapat jendela, dan sebuah pintu menuju gang serambi penghubung bernama *susur pandan*.

Walaupun tidak semua rumah penduduk di daerah ini mempunyai struktur atau tata ruang demikian, sebab tidak semua rumah yang ada di kampung serupa bentuk dan susunannya, namun demikianlah gambaran lokasi dapur dalam hubung-

annya dengan lingkungan rumah tangga tradisional yang terdapat di daerah Kecamatan Karimun, Kundur dan Moro pada umumnya.

Perbedaan yang khas dari dapur daerah ini dengan daerah pesisir di Bengkalis misalnya adalah bangsal masak di luar rumah yang selalu ada pada setiap rumah di daerah Kundur, Karimun dan Moro. Jadi tipe dapur di sini mempunyai dua tungku dapur, satu di dapur rumah dan yang satu lagi terdapat di bangsal masak luar rumah ini. Di daerah Bengkalis terdapat juga dua macam dapur, yaitu dapur rumah dan dapur samping, tetapi tungkunya hanya terdapat pada dapur samping.



Gambar 11
Denah lokasi dapur dalam rumah tangga orang Melayu di Desa
Tanjung Batu Kecamatan Karimun Kabupaten
Kepulauan Riau

Keterangan :

1. Beranda anjungan
2. Beranda depan
3. Ruang tengah
4. Kamar tidur
5. Gajah menyusur
6. Beranda belakang ruang makan
7. Beranda samping

8. Gudang
9. Kelek anak
10. Dapur dan tungku
11. Ruang dapur
12. Tempat air
13. Sumur
14. Kakus
15. Saluran limbah

3. Tata-Ruang Dapur Orang Melayu Riau Kepulauan

Dari penelitian yang dilakukan di Kecamatan Kundur dan Karimun ditemui adanya perbedaan tata ruang dapur antara kedua daerah tersebut. Sebuah rumah yang terdapat di desa Lubuk Puding Pulau Buru Kecamatan Karimun, memiliki dapur yang struktur ruangnya lebih sederhana bila dibandingkan dengan dapur rumah yang terdapat di Tanjungbatu Kecamatan Kundur. Kesederhanaan ini terletak pada pembagian ruang yang terdapat pada bangunan dapur secara keseluruhan.

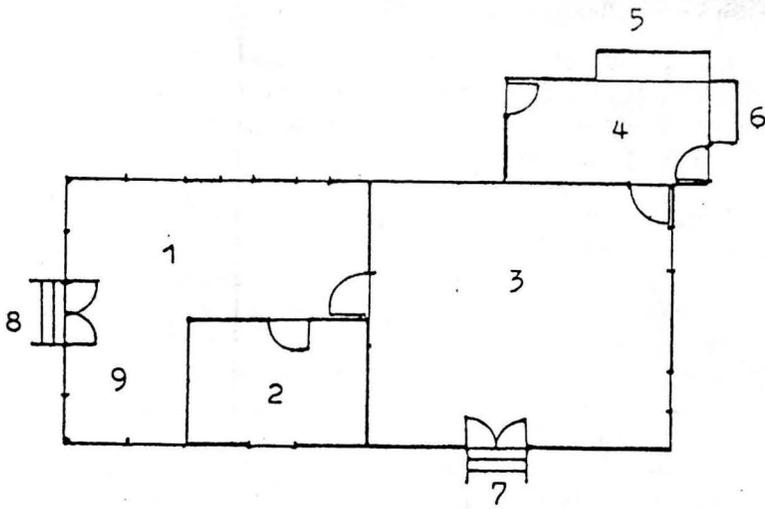
Dapur pada rumah orang Lubuk Puding ruangnya tidak diberi sekat pembatas seperti kamar. Keseluruhan ruangnya merupakan ruangan lepas dan menyatu dengan ruang serambi penghubung di bagian apa yang disebut *susur pandan*, sehingga ruangan dapur menjadi luas. Pada bahagian kanan atau kiri dapur terdapat tungku dapur tempat memasak makanan. Di tepi dinding dekat tungku diletakkan tempayan tempat menyimpan air minum. Pada dinding sebelah muka dan belakang dekat tungku dapur terdapat kelek anak, yaitu semacam "peran" tempat menyimpan atau meletakkan alat-alat keperluan dapur. Ruang lapang di tengah-tengah dapur dijadikan ruang tempat makan keluarga. Ruangan ini mendapat penerangan dari cahaya matahari yang masuk melalui jendela yang terdapat pada dinding sisi kanan dan kiri dapur. Di bagian belakang sekali ada ruang terbuka, dinamakan "pelantar". Ruangan ini dapat ditempuh melalui pintu dapur.

Dapur yang terdapat pada rumah orang Melayu di Tanjungbatu memiliki beberapa ruang atau kamar. Di tengah-tengah sekali terdapat ruang yang dinamakan "beranda belakang" atau "ruang makan". Ruang ini dihubungkan dengan ruang tengah rumah oleh ruang serambi penghubung atau "susur pandan". Ketiga ruangan ini tidak dibatasi oleh dinding atau pintu pembatas.

Pada sisi sebelah kiri ruang makan (beranda belakang) terdapat kamar tidur; satu atau dua buah. Pada sisi lain yang berhadapan dengan ruang kamar tidur ini terdapat pula dua buah ruangan berbentuk kamar yang dipisahkan oleh sebuah ruangan yang dinamakan "ruang dapur". Kamar sebelah ke muka dipergunakan untuk gudang tempat menyimpan barang-barang keperluan dapur atau rumah tangga yang lain. Kamar yang satu lagi adalah ruang dapur tempat meletakkan tungku memasak. Pada dinding dekat tungku terdapat "kelek anak", tempat meletakkan alat-alat keperluan dapur. Dekat ruang dapur arah ke samping dan bersisian dengan kamar gudang terdapat lagi ruangan yang dinamakan "beranda samping". Beranda ini mempunyai tangga naik untuk masuk ke dapur.

Ruang dapur tempat meletakkan tungku memasak mempunyai pintu untuk menghubungkannya dengan ruang sumur yang terletak kira-kira satu atau dua meter di samping dapur. Sumur ini biasanya diberi berdinding dan menempel ke dinding ruang dapur. Di sebelah belakang ruang sumur ini dibuat kakus.

Tempayan tempat menyimpan air minum biasanya diletakkan dekat dinding pembatas antara ruang tungku dapur dengan dinding arah ke sumur mandi. (Perhatikan denah pada gambar 12)



Keterangan :

1. Beranda muka
2. Kamar Kepala Keluarga
3. Ruang dapur
4. Dapur samping

5. Peran
6. Tungku
7. Tangga dapur
8. Tangga depan
9. Ruang keluarga



Gambar 12
Dena tata ruang rumah tangga orang Melayu dengan
bangunan dapur samping yang terletak di
atas tanah

4. Air dan Sampah Buangan Dapur

Seperti diketahui, air merupakan kebutuhan pokok dalam kehidupan sehari manusia. Tak dapat dibayangkan bagaimana kehidupan tanpa air. Setiap hari kita membutuhkan air untuk keperluan minum, mencuci dan mandi. Kebersihan sangat erat hubungannya dengan air dan bagaimana kita memperlakukan air bekas cucian itu.

Karena itu sumber air, terutama untuk keperluan makan dan minum selalu menjadi masalah di daerah pantai yang dapat dicapai air laut ketika pasang. Sebab di daerah-daerah seperti ini air tanah tak dapat dipergunakan sebagai air minum. Sumber air minum di daerah ini satu-satunya hanyalah air hujan. Bila musim kemarau datang, sekaligus air hujan menjadi sangat berharga dan karena itu air menjadi barang dagangan yang diperjual-belikan orang. Hal seperti ini biasanya terjadi di daerah-daerah pesisir Riau seperti Bagan Siapi-api, Dumai, Bengkalis, Selatpanjang, Tembilahan, Enok, dan lain-lain.

Hal seperti di atas menjadi masalah umum pula pada beberapa tempat di daerah Karimun, Kundur dan Moro. Akan sangat mujurlah tempat-tempat yang mempunyai sumber air minum yang berasal dari mata air yang mengalir dari bukit-bukit atau gunung melalui sungai-sungai kecil ke daerah pantai. Atau daerah yang agak ketinggian sehingga tak tercapai oleh air laut yang meresap ke dalam tanah. Di daerah ini dapat dibuat sumur untuk sumber air minum.

Pulau-pulau Karimun, Kundur dan Moro sebagian daerahnya terdiri atas daratan yang berbukit-bukit kecil, sehingga di sebahagian daerah sumber air minum dapat diambil dari air tanah, baik dengan cara membuat sumur maupun dari mata air yang berasal dari bukit atau gunung.

Masalah lain yang ditimbulkan oleh air adalah masalah air limbah dapur. Kegiatan memasak dan makan yang berlangsung setiap hari, dan berpusat di dapur selain menghasilkan limbah air juga menghasilkan sampah buangan dapur. Di daerah yang penduduknya rapat kedua jenis limbah itu sering menjadi masalah. Tetapi di desa-desa seperti di Kecamatan Karimun, Kundur dan Moro, hal ini tidak menimbulkan masalah benar. Namun demikian bagaimana cara masyarakat di sini memperlakukan limbah air dan sampah buangan dapur yang merupakan kebiasaan menurut tradisinya perlu kita ketahui, sebab hal ini dapat mencerminkan tingkat kesadaran masyarakat setempat tentang nilai-nilai kebersihan lingkungan secara tradisional.

Dapur rumah tangga tradisional dapat dikatakan hampir seluruhnya, termasuk di daerah Karimun, Kundur dan Moro, mempunyai sistemnya sendiri dalam memperlakukan atau membuang dan memanfaatkan air limbah dan sampah buangan yang berasal dari dapur rumah tangga mereka.

Dari penelitian yang dilakukan di daerah Kuantan, Bengkalis, Karimun, Kundur dan Moro di daerah Propinsi Riau, ditemukan banyak persamaan dalam cara memperlakukan air limbah dan sampah buangan dapur oleh penduduk setempat. Pada umumnya dan hal ini ditemukan juga pada ketiga daerah terakhir, air limbah cucian dibuang di bawah pelantar. Genangan air dibawah pelantar itu kemudian dialirkan melalui parit ke tempat pembuangan di belakang dapur. Air limbah ini kadang-

kadang dimanfaatkan untuk pupuk tanam-tanaman sayur yang ada di sekitarnya; tetapi lebih sering tidak sebab daerah sekitar "pelimbahan" itu pada umumnya sudah subur. Di sekitar pelimbahan ini biasanya ditanami dengan sirih, pisang, kelapa dan tanam-tanaman untuk obat serta keperluan dapur lainnya.

Sampah buangan dapur seperti sisa-sisa bahan makanan, daun atau kertas pembungkus dan sebagainya biasanya dikumpulkan ke dalam keranjang yang disediakan di dekat tungku dapur. Sisa-sisa makanan yang terserak di lantai disapukan dan dikumpulkan ke dalam keranjang sampah. Remah nasi itu tak boleh jatuh ke bawah lantai. Karena itu, terutama di waktu malam, dipantangkan menyapu lantai.

Sampah dapur yang terkumpul dalam keranjang sampah, kemudian dibuang ke tempat "pelimbahan", yaitu tempat khusus membuang sampah yang terdapat di belakang dapur. Pelimbahan ini merupakan sebuah lobang dalam lingkungan pekarangan, setelah sampahnya penuh kemudian ditimbun atau dibakar. Karena itu lingkungan pelimbahan ini tanahnya sangat subur. Di sekitar ini ditanam kelapa atau pohon buah-buahan. Sampah pekarangan disapukan juga ke daerah ini.

5. Tempat Mencuci dan Mengeringkan

Mencuci alat-alat dapur dan bahan makan yang akan dimasak dilakukan di tempat khusus yaitu pelantar. Karena lingkungan sekitar tempat mencuci ini sering menjadi kotor, maka pelantar dapur selalu dibuat di bagian belakang yang terlindung dari pandangan orang yang datang dari muka. Pelantar dibuat dekat ruang dapur agar mudah membawa barang-barang cucian ke sana dari tempat kegiatan memasak dan makan. Di pelantar itu terdapat tempayan tempat air pencuci alat-alat atau barang-barang yang dicuci.

Air bekas cucian itu langsung jatuh ke tanah melalui lantai pelantar yang dibuat jarang-jarang dari kayu bulat atau belahan batang nibung. Dari daerah "pelimbahan" di bawah pelantar air cucian akan mengalir melalui parit kecil ke daerah pembuangan di belakang dapur.

Sebagai tadah atau wadah tempat menampung air untuk keperluan mencuci dipergunakan sejenis baskom. Ukurannya tentu saja disesuaikan dengan keperluannya. Untuk keperluan sehari-hari biasanya baskom ukuran sedang.

Pada masa dahulu baskom ini terbuat dari bahan kayu yang diberi berlubang berbentuk tadah. Tetapi setelah orang mengenal baskom dari bahan seng, aluminium atau plastik, maka tadah dari bahan kayu tersebut sudah tidak ditemukan lagi. Orang lebih senang memakai baskom dari bahan plastik sebab mudah mendapatkan dan harganya pun murah.

Tempat mengeringkan perabot dapur yang sudah dicuci dipergunakan alat di ruangan dapur namanya "kelek anak", yaitu semacam "peran" pada dapur rumah orang Pangkalan Batang Bengkalis, atau "paro" menurut istilah orang Kuantan. Kelak anak itu terletak di dekat dinding dapur, lantainya jarang sehingga air basuhan yang masih melekat pada alat-alat yang sudah ducuci dengan mudah menetes ke bawah dan langsung jatuh ke tanah.

Dewasa ini walaupun sarana yang ada menurut tradisi itu masih ditemukan, namun orang sudah banyak memakai alat pengeringan barang cucian dapur (piring-mangkuk) yang terbuat dari kayu atau besi. Alat ini berupa rarak yang lazim disebut rarak-piring, tempat meletakkan dan mengeringkan piring, gelas, sendok dan sebagainya yang sudah dicuci. Alat ini biasanya diletakkan di dekat atau tak jauh dari tempat mencuci yaitu pelantar.

BAB IV

MACAM-MACAM TUNGKU TRADISIONAL DAPUR ORANG MELAYU RIAU DAN BAHAN BAKARNYA

A. Dapur Orang Melayu Kuantan

1. Nama dan Arti Tungku Dalam Bahasa Kuantan

Dalam bahasa Kuantan (tepatnya Bahasa Melayu Riau dialek Kuantan) tungku disebut juga *tumang*. Kata *tumang* ini mempunyai pengertian khusus yang diberikan kepada sejenis tungku yang terbuat dari pada batang pisang yang dipergunakan orang untuk tempat menjerangkan nasi atau gulai diwaktu mengadakan pesta atau kenduri. Tungku untuk keperluan memasak nasi, gulai, air, dan sebagainya, dalam kehidupan sehari-hari di dapur tetap disebut "tungku".

Dalam kamus "Logat Kecil Bahasa Indonesia" (W.J.S. Poerwadarminta; 1949: 119) dikatakan, *tungku* adalah: "dapur daripada batu dan sebagainya". Dengan demikian tungku berarti dapur. Tetapi menurut pengertian daerah setempat tungku berarti tempat periuk, belanga, kualai, dan sebagainya dijerangkan dan biasanya digunakan di dapur untuk keperluan memasak sehari-hari.

Di samping itu ada pula tungku tempat memasak manisan atau gula tebu. Tungku ini dinamakan "lubang kancah". Keperluannya hanya sekali setahun, atau bersifat musiman. Tungku ini tidak dibangun di dapur rumah melainkan di suatu lapangan di sekitar tempat mengilang tebu. Bangunannya tidak berupa tungku tiga, tetapi berupa lubang yang bundar dari gundukan tanah timbun yang dibuat khusus.

Dalam pengertian sehari-hari oleh masyarakat Kuantan, tungku mempunyai pengertian suatu bangunan susun-tiga, masing-masing secara bersama-sama mendukung suatu beban yang ada di atasnya. Sehubungan dengan ini dalam Bahasa Melayu Riau dialek Kuantan terdapat sebuah ungkapan atau pepatah yang berbunyi: "tungku tiga sejerangan". Ungkapan ini mengiaskan tiga unsur dalam masyarakat yang mempunyai satu fungsi (pemimpin adat, alim-ulama dan cerdik-pandai). Dengan demikian "tungku" dalam pengertian daerah setempat senantiasa terdiri atas tiga buah benda yang bersusun untuk suatu fungsi tertentu.

Jadi yang disebut "tungku" dalam pengertian Bahasa Melayu Riau dialek Kuantan adalah "tungku-tiga". Menang ada kalanya juga orang membuat tempat menjerangkan periuk atau belanga dari dua potong besi yang dibelintangkan, atau pada "anglo" misalnya, tetapi kedua macam alat tempat menjerangkan periuk atau belang ini tidak mereka sebut "tungku". Karena itu anglo tetap disebut anglo; dan kedua potong besi yang dibelintangkan tempat meletakkan periuk itu disebut "langgaian" memasak.

Berbeda dengan "tumang"; yaitu batang pisang yang disusun tiga tempat men-

jerangkan atau memasak nasi, gulai dan air di waktu pesta atau kenduri, sama artinya dengan tungku. Dan karena itu pula tempat menjerang manisan atau gula tebu tidak disebut tungku, tetapi "lubang kancah", yaitu tempat meletakkan kancah menjerang air tebu.

2. Bahan Baku Tungku dan Cara Membuatnya.

Tungku dapur orang Melayu Kuantan pada umumnya merupakan tungku susun tiga. Tungku jenis ini bahannya terbuat dari bongkahan tanah keras. Bongkahan tanah keras ini dapat diambil dari sisa-sisa tungku tempat memasak gula atau manisan tebu atau lubang kancah. Tetapi bongkahan tanah bekas lubang kancah ini tidak senantiasa ada. Karena itu sering pula dipakai bahan tanah bekas sarang semut atau serangga yang banyak terdapat di dalam hutan, atau pohon-pohon kayu sekitar rumah atau huma ladang. Kadang-kadang dapat pula dipakai tanah liat yang sudah keras diwaktu musim kemarau. Bahan tanah liat (tanah lempung) ini banyak ditemukan di pinggir-pinggir sungai Batang Kuantan.

Membuat tungku dari bahan tanah ini tidak susah. Setelah bongkahan tanah diambil, yang ukurannya dirasa cukup, lalu dibentuk dengan mempergunakan sebuah pisau dapur menurut ukuran dan potongan yang diperlukan. Bagian atas yang disebut kepala tungku, lebih besar dari pada bagian bawah. Dasarnya datar dan dibuat agak miring supaya aletaknya nanti miring $70-75^{\circ}$.

Dalam sebuah dapur biasanya ada dua pasang tungku. Karena itu untuk sebuah dapur dibuat enam buah tungku dari tanah.

Karena kadang-kadang sukar mendapatkan tanah bongkahan yang keras untuk dibuat tungku, maka orang ada kalanya mempergunakan dua potong besi untuk pengganti tungku. Potongan besi kira-kira 60 – 75 CM panjang sebanyak dua batang diletakkan kedua ujungnya pada bongkahan tanah keras. Tanah keras ini diletakkan di atas tanah atau abu dapur. Ada kalanya juga dipakai semen atau bongkahan semen. Jarak antara kedua batangan besi itu kira-kira 20 – 25 cM.

Tumang atau tungku tempat memasak diwaktu pesta atau kenduri bahannya berasal dari batang pisang. Batang pisang ini dipotong kira-kira 45–50 cM panjangnya kemudian di dalamnya diberi kayu penguat kira-kira sebesar lengan dan digalikan ke dalam tanah kira-kira 20 cM dalam susunan tungku tiga. Untuk keperluan pesta biasanya diperlukan dua pasang tumang yang diletakkan berdekatan atau bersisian dan kemudian diberi atap di atasnya agar terlindung dari panas atau hujan. Dapur dan tungku ini biasanya dikerjakan bergotong-royong sehari sebelum perlengkapan pesta diadakan. Yang terlibat dalam pekerjaan ini biasanya adalah "orang sumando" rumah yang mengadakan pesta. Dalam tradisi masyarakat setempat tugas orang sumando yang "cepat kaki ringan tangan" dikatakan untuk "menjemput yang jauh dan menating yang berat". Membuat tungku untuk keperluan pesta atau kenduri termasuk ke dalam tugas mereka itu. Kalau tenaganya tak cukup baru dibantu oleh yang lain, misalnya anak-anak muda.

Tungku "lubang kancah" terbuat dari tanah timbun yang agak liat (bergetah) yang diambil dari sekitar tempat membuat tungku di mana kompleks mengilang tebu

itu diadakan. Bentuknya seperti cakera yang besar ke bawah (bagian dasarnya lebih besar dari atas), dengan garis tengah kira-kira 100 – 115cm dan tinggi 30 – 40cm. Dinding tungku itu terbuat dari belahan bambu selebar 2 – 3 cm, ujung atas dianyam dengan rotan. Pada anyaman bambu itu ditempelkan kulit batang pisang, kemudian diisi dengan tanah. Tetapi sebelum diisi tanah, terlebih dahulu di tengah-tengahnya (di pusat lingkaran tungku) ditegakkan dua atau tiga batang pisang yang diikat menjadi satu. Tanah itu dipadatkan dan dibiarkan keras selama dua atau tiga minggu. Baru setelah kerasnya dianggap cukup, tungku itu dilubangi bagian tengahnya dengan garis tengah (diameter) 80 – 90 cm. Lubang ini harus dibentuk demikian rupa sehingga panas api di bawahnya mencapai tingkat optimal. Karena itu biasanya tidak semua orang pandai membuat lubang tungku tersebut. Ia merupakan suatu keterampilan tersendiri yang hanya dimiliki oleh orang-orang tertentu yang ahli. Kalau bentuknya tidak kena, tungku itu nanti akan banyak menghabiskan bahan bakar kayu dan manisan tebu lambat masakannya.

Tempat memasukkan kayu dibuatkan lubang dua buah yang saling berhadapan: muka dan belakang.

Tungku ini hanya terpakai selama musim mengilang itu saja, biasanya satu atau dua bulan. Setelah itu tungku itu diruntuhkan, dan bongkahan tanahnya yang sudah keras itu dijadikan bahan untuk tungku dapur. Di bekas tungku itu kemudian ditanam tanaman seperti pisang atau buah-buahan lain. Pada tahun berikutnya untuk keperluan memasak manisan tebu ini dibuat lagi tungku baru di lokasi di mana kilangan tebu itu didirikan.

3. Letak Tungku di Dalam Dapur

Tungku biasanya diletakkan pada suatu tempat khusus yang disebut *kungkung dapur*. Kungkung dapur merupakan sebuah bak terbuat dari kayu yang berukuran sekitar 1,25 x 2,00 M dan tebal 30 cm. Jenisnya ada dua macam: pertama dapur duduk dan kedua dapur tegak. Dapur duduk terletak di atas lantai, sedangkan dapur tegak mempunyai tiang penyangga empat buah, tingginya kira-kira 60 cm di atas lantai atau tanah.

Tempat meletakkan tungku yang disebut *kungkung dapur* inilah yang menurut bahasa setempat disebut *dapur*. Kadang-kadang sebutan untuk "dapur" ini dipakai pula istilah *tungku*. Sebutan "dapur" atau "tungku" ini dipergunakan untuk keseluruhan "kungkung dapur", yaitu sebuah bak tempat meletakkan tungku. Bak ini diisi dengan tanah yang di bawahnya dialas dengan kulit batang pisang basah (lembab); maksudnya agar lantainya tidak mudah terbakar dimakan api yang mungkin merembes dari atas ketika memasak. Kalau ada seng bekas atap yang tak terpakai, batang pisang ini boleh diganti dengan seng. Tetapi karena seng biasanya sukar diperoleh maka kebanyakan dipakai orang pelepeh (kulit) batang pisang saja.

Pada keempat sudut dapur, baik dapur tegak maupun dapur duduk terdapat tonggak untuk penopang "selayan". Selayan ini gunanya untuk tempat meletakkan barang-barang yang akan dikeringkan seperti bibit tanam-tanaman (jagung, kacang dan sebagainya). Atau tempat memeram pisang agar lekas masak. Juga untuk tempat menyimpan labu air, periuk, belangan, kualii dan lain-lain alat-alat dapur.

Tonggak atau tiang dapur ini dipakai pula untuk tempat meletakkan sendok nasi dan lokar (alas periuk). Tempat menggantungkan sendok ini terbuat dari tabung bambu. Ujung sebelah atas dan bawah berlubang, digunakan untuk tempat menyisipkan sendok; kepalanya diikatkan atau dipakukan ke tonggak dapur. Alat ini terdapat pada kiri kanan tiang dapur sebelah muka. Tiang sebelah ke belakang dekat dinding dipergunakan sebagai pembatas untuk tempat menyimpan kayu bahan bakar untuk keperluan sehari-hari.

Dekat kaki tiang dapur ini terletak tempayan atau guci tempat menyimpan air. Lantai di bawah dapur (dapur tegak) dipergunakan untuk tempat meletakkan kayu bahan bakar, sabut atau tempurung kelapa.

Setiap dapur dapat memuat dua pasang tungku tanah. Masing-masing disusun dalam formasi tungku tiga. Tidak pernah ditemukan dapur yang memuat hanya sepasang tungku saja, kecuali tungku yang terbuat dari batangan besi yang dibelintang memanjang di atas dua buah landasan pada kedua ujungnya. Begitu pula tak pernah terdapat dapur yang memuat tiga pasang tungku. Dua pasang itu agaknya dipandang cukup memadai untuk keperluan memasak makanan keluarga sehari-hari. Kedua pasang itu dipakai serentak untuk memasak nasi dan yang satunya lagi tempat memasak gulai atau menjerangkan air minum.

Menurut sistem dapur orang Melayu Kuantan, tungku atau dapur tempatnya selalu di bagian sudut ruangan dapur. Kalau bangunan dapur itu berada di bagian belakang rumah, maka tungku diletakkan di sudut kanan ruangan dapur. Tetapi kalau ruangan dapur mempergunakan sebagian ruang belakang di pangkal rumah dan ruangan dapurnya terdapat di sisi kanan rumah, maka tempat tungku itu berada pada sudut sebelah kiri.

Pada rumah yang mempergunakan ruangan pangkal rumah yang disebut *puse-rek* sebagai ruangan dapur, dapur biasanya tidak mempunyai tiang penopang, melainkan tiang tergantung. Strukturnya sama dengan bangunan dapur tegak, hanya tiangnya saja yang tak bertumpu ke atas lantai tetapi tergantung di atas peran dapur. Bangunan seperti ini disebut dapur gantung.

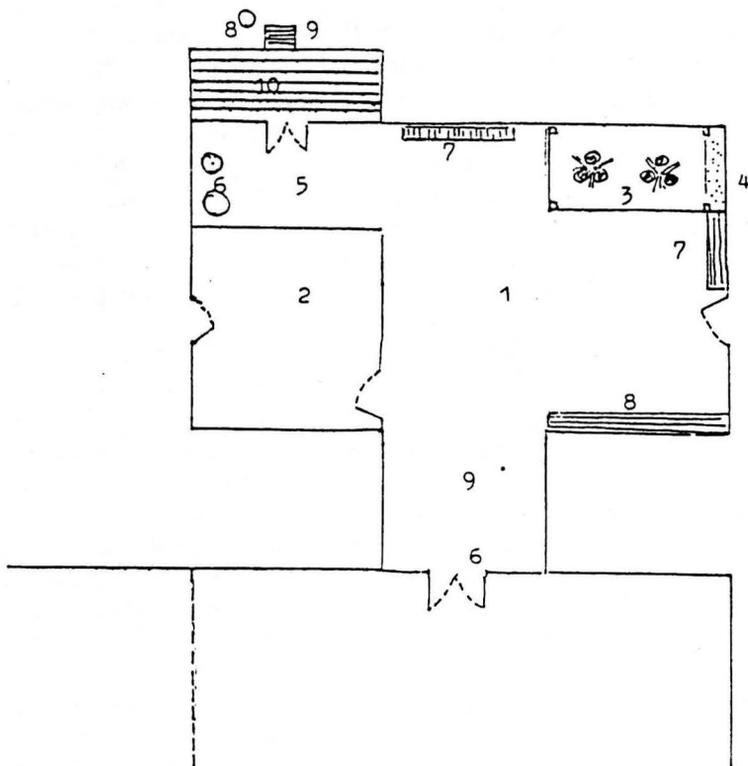
Fungsi dapur adalah tempat memasak bahan makanan keperluan keluarga sehari-hari. Apa yang didapat itulah yang dimasak oleh orang tua untuk anak-anak atau anggota keluarganya. Hasil usaha keluarga ini menjadi rahasia hidup dari suatu keluarga. Ada kalanya mereka berhasil, tetapi kadang-kadang tidak. Karena itu yang mereka masak sehari-hari mereka sembunyikan agar tidak diketahui oleh sembarang orang.

Itulah sebabnya dapur orang Melayu Kuantan selalu terletak di bagian sudut dapur. Maksudnya agar kalau mereka sedang memasak makanan datang orang berkunjung, orang atau tamu itu tak langsung dapat mengetahui apa yang sedang mereka masak.

Walaupun ada rumah yang mempunyai sistem ruangan dapur terbuka, yaitu yang bersatu dengan ruangan rumah, sifat ingin menyembunyikan rahasia dapur ini tetap ada. Hal ini jelas pada letak dapur yang ditempatkan di bagian sudut. Sudut senantiasa mempunyai pengertian tersembunyi.

Jenis tungku yang lain adalah tungku untuk keperluan pesta atau kenduri dan

memasak manisan atau gula tebu. Jenis yang terakhir ini tak akan dibicarakan sebab terlepas dari kegiatan dapur rumah biasa. Letaknya pun tidak punya hubungan dengan rumah atau dapur rumah. Ia merupakan tungku tersendiri yang keperluannya bersifat musiman atau kadang-kala. Tetapi jenis tungku untuk keperluan pesta atau kenduri mempunyai hubungan dengan kegiatan dapur rumah tangga sehari-hari.



Gambar 13
Dena ruang dapur rumah tangga orang Melayu Kuantan di
Desa Pangean Kecamatan Kuantan Hilir
Kabupaten Inhu

Keterangan :

1. Ruang dapur
2. Kamar tidur
3. Kungkung dapur
4. Tempat bahan bakar
5. Ruang balongkok

6. Pintu masuk dari ruang rumah ke dapur
7. Tempat meletakkan alat dapur/memasak
8. Guci air pencuci kaki
9. Tangga naik dan pelantar

Tungku untuk keperluan pesta atau kenduri disebut *tumang*. Letaknya selalu di tanah dan di belakang dapur. Sebenarnya "tumang" ini merupakan perpanjangan dapur rumah tangga. Karena tungku dapur rumah tak dapat menampung kegiatan yang lebih besar untuk keperluan jumlah orang yang lebih banyak, maka terpaksa dibuat tungku di luar rumah.

Tumang harus ditempatkan dekat ke arah pintu dapur atau dekat pelantar. Hal ini gunanya di samping memudahkan memindahkan dan mengangkat makanan yang dimasak, tetapi yang terpenting adalah untuk memudahkan pengawasan. Pengawasan ini maksudnya bukan untuk keselamatan makanan dari gangguan binatang atau yang lain, tetapi terutama gangguan dari orang-orang yang bermaksud jahat dengan mempergunakan sesuatu ramuan. Kalau tungku atau tumang sudah kena ramuan atau guna-guna, maka makanan yang dimasak tidak akan masak-masaknya walaupun dijerangkan berjam-jam lamanya. Kejadian seperti ini biasanya terjadi dalam pesta kawin. Mungkin sebelum itu ada beberapa orang yang meminang si anak dara yang sedang dipestakan itu, dan karena niatnya tak tercapai maka ia melepaskan dendamnya dengan jalan mempergunakan ramuan atau guna-guna, yaitu dengan menanamkan suatu ramuan pada tungku sehingga apa saja yang dimasak di atas tumang itu tidak akan kunjung segera masak.

Untuk kegiatan pesta kawin yang besar-besar biasanya orang mempergunakan dukun atau bomo sebagai pawang penangkal guna-guna yang mungkin dilepaskan orang. Untuk menentukan lokasi letak tungku keperluan pesta biasanya diserahkan kepada dukun. Di hari kegiatan memasak itu sang dukun atau bomo biasanya selalu berada di sekitar tempat itu. Siapa orangnya, tak mudah dikenal kecuali oleh tuan rumah yang punya helat atau pesta.

4. Kepercayaan, Pantangan dan Penangkal Sehubungan Dengan Tungku

Orang Melayu Kuantan sangat percaya akan kekuatan-kekuatan gaib yang senantiasa berada di sekitarnya dan mengpeung dirinya. Oleh karena itu kehidupan mereka banyak dipengaruhi oleh berbagai mitos. Salah satu nilai yang memberikan landasan kepada pembentukan sistem nilai masyarakat Riau di samping agama dan adat adalah tradisi (UU. Hamidy; 1981 : 10). Sistem nilai yang diberikan oleh tradisi ini banyak mewarnai tingkah-laku masyarakat desa di Riau.

Di antara sekian banyak mitos yang terdapat di desa-desa daerah Kuantan sebagai suatu misal dapat disebutkan mitos tentang rezeki. Sumber rezeki bagi mereka adalah pertanian yaitu berupa hasil padi. Mitos ini terwujud dalam bentuk upacara turun ke ladang, misalnya "musim berhenti" (pantang turun ke sawah atau ladang pada hari Selasa dan Kamis), "helat padang" (upacara menyemah ladang waktu akan mulai menugal) dan sebagainya.

Di samping itu terdapat pula pantangan atau larangan; yaitu perbuatan atau tingkah laku yang tak boleh dilakukan berkenaan dengan rezeki.

Dapur dalam kepercayaan orang Melayu Kuantan termasuk bagian dalam kehidupan yang menentukan rezeki keluarga. Artinya tingkah laku atau perbuatan seseorang di dapur dapat mempengaruhi hasil panen mereka. Misalnya kalau anak-anak bertengkar (berbicara) sedang makan, kepada mereka dikatakan: "jangan bertengkar sedang makan, mahal rezeki awak". Mahal rezeki maksudnya panen tidak berhasil.

Bukan hanya itu. Perbuatan atau perlakuan terhadap dapur dan segala peralatannya termasuk tungku, terutama perlakuan yang tak baik (salah) akan menimbulkan akibat mahalannya rezeki. Sebagai hasil dari kepercayaan bahwa dapur adalah "lambang rezeki" keluarga, maka tungku tak boleh tersepak atau terlangkahi. Kelakuan demikian dianggap suatu penghinaan terhadap sumber rezeki. Larangan menyepak atau melangkahi tungku dalam ungkapan sehari-hari dikatakan: "jangan langkahi tungku, nanti kena *palan*. *Palan* di sini maksudnya suatu penyakit "bengkak" yang terdapat di sela-sela pangkal paha.

Jadi larangan itu kadang-kadang tidak langsung menyatakan akibat kepada rezeki, tetapi disampaikan sebagai hal yang memberi akibat kepada diri seseorang. Pada hal yang dimaksud bukan itu melainkan sesuatu yang lain yaitu mahalannya rezeki. Larangan dan pantangan itu disampaikan secara simbolis.

Pantangan lain yang berkenaan dengan tungku adalah: tungku tak boleh terduduki. Kalau terduduki dikatakan: "nanti kena bisul" (penyakit bengkak di pantat). Dilarang kencing di atas abu di tengah-tengah tungku. Dalam ungkapan sehari-hari dikatakan: "jangan kencingi tungku, nanti kemaluanmu bengkak."

Yang diuraikan di atas adalah pantangan atau larangan yang berhubungan dengan perbuatan atau tingkah laku terhadap dapur atau tungku. Atau dapat juga dikatakan perlakuan terhadap tungku atau dapur yang dianggap lambang rezeki. Di samping itu ada pula kemungkinan lain yang berasal dari luar atau orang lain terhadap tungku atau dapur yang dapat memberikan akibat tidak baik kepada pemilikinya. Misalnya kalau memasak di atas tungku itu, yang dimasak itu tak mau

matang. Atau yang dimasak itu berubah menjadi benda lain, misalnya daging menjadi katak; ikan menjadi berudu, dan sebagainya. Untuk hal-hal seperti itu di dapur atau tungku selalu dipasang benda-benda atau alat penangkal.

Keadaan seperti di atas menurut kepercayaan masyarakat setempat pada masa dahulu sering terjadi. Oleh karena itu di dapur mereka sering kita dapati tulang sirip ikan baung atau patin tersisip di atas atap dapur. Gunanya menurut mereka menjadi penangkal untuk niat jahat orang luar terhadap dapur. Di samping tulang sirip ikan baung dan ikan patin, dapat pula dipergunakan tulang kepala ikan udang gala (sejenis udang sungai yang besar).

Ramuan lain untuk penangkal guna-guna terhadap tungku dapur adalah "cirik besi", tahi kuda, benang pencano, kumpai, "cekerau" (sejenis tanaman). Penangkal dari ramuan itu dibuatkan oleh dukun atau bomo dan dipasang di dekat dapur atau ditanamkan di bawah tungku, atau diletakkan di kaki dapur.

5. Bahan Bakar Yang Dipergunakan.

Untuk bahan bakar tungku keperluan memasak sehari-hari pada umumnya dipergunakan kayu. Tetapi tidak semua kayu dapat dijadikan bahan bakar tungku. Ada kayu-kayu tertentu yang tak boleh dijadikan bahan bakar untuk memasak. Misalnya kayu "rengas", dahan kayu embacang, atau kayu yang mengandung getah dan getahnya menimbulkan penyakit kulit. Kayu karet walaupun bergetah, tetapi getahnya tidak menimbulkan penyakit kulit, dapat dipakai sebagai bahan bakar.

Yang diutamakan dan banyak dipakai untuk bahan bakar adalah kayu yang keras dan mudah didapat. Kayu yang mudah didapat karena berada di sekitar rumah atau ada dalam "parak" (pekarangan kebun) pada umumnya adalah "pelepah" batang kelapa, tempurung batok kelapa serta sabutnya. Setelah itu kayu bekas pagar yang sudah lapuk seperti kayu linsono, kayu khas itu tidak pernah dipergunakan. Menurut anggapan mereka tungku yang demikian hanya menambah beban belanja rumah tangga saja sebab bahan bakarnya harus dibeli, tak bisa mereka hasilkan sendiri.

Jenis limbah yang dapat mereka manfaatkan untuk bahan bakar hanyalah limbah ketaman kayu atau sisa-sisa tarahan kayu dari pekerjaan tukang rumah. Bahan ini berasal dari kulim, pitatal, kupingi, dan jenis keras lainnya yang dijadikan bahan tiang, gelegar, jenang rumah. Tetapi limbah atau sampah batang tebu yang sudah dikilang (diperas) airnya tak pernah mereka manfaatkan sebagai bahan bakar, walaupun sesungguhnya bahan ini sangat baik untuk dijadikan bahan bakar kalau sudah kering. Begitu pula jerami batang padi tak pernah dimanfaatkan untuk itu.

6. Cara Memperoleh, Mengeringkan dan Menyimpan Bahan Bakar

Bahan bakar pokok dapur atau tungku tradisional orang Melayu Kuantan adalah kayu. Kayu ini dibuat dalam bentuk batangan atau kepingan yang besarnya kira-kira sebesar lengan dan panjangnya 45–55 cm. Bahan ini diperoleh di sekitar lingkungan tempat tinggal dan pekerjaan mereka. Sekitar tempat tinggal maksud-

nya adalah sekitar pekarangan rumah atau kebun sekitar rumah. Lingkungan pekerjaan adalah ladang atau kebun karet tempat mereka menyadap karet setiap hari.

Dalam siklus kehidupan mereka sebagai petani dalam setahun terdapat dua periode yang merupakan waktu lowong yang tak ada kegiatannya. Waktu terlowong itu adalah saat-saat menjelang panen atau setelah musim bersiang (padi) berakhir. Dan kedua saat setelah musim menuai (panen) dan mengilang tebu selesai. Saat ini merupakan waktu lowong menunggu musim turun ke ladang (sawah) atau disebut juga *musim memangkur* (memacul). Kedua saat yang lowong itu masing-masing lamanya sekitar satu atau satu setengah bulan. Jarak antara kedua waktu itu adalah empat atau lima bulan.

Pada saat lowong inilah biasanya dipergunakan untuk mencari atau mengumpulkan kayu bahan bakar oleh ibu-ibu rumah tangga.

Menurut tradisi orang Melayu Kuantan yang mengerjakan ladang atau sawah adalah kaum perempuan atau katakanlah ibu rumah tangga. Begitupula kewajiban menyediakan makanan di dapur menjadi tugas dan kewajiban mereka, termasuk menyediakan kayu bahan bakarnya. Para lelaki atau bapak tugasnya yang utama adalah mencari uang, yaitu dengan menyadap karet. Kalau lelaki ada juga yang turun ke ladang dan mencari kayu bakar, hal itu dikerjakannya hanyalah sebagai membantu bukan atas nama kewajibannya. Anak perempuan sejak kecil dibiasakan membantu ibunya mengerjakan pekerjaan dapur, mencari kayu api, bersiang padi di ladang, bersiang kebun tebu dan tak jarang pula membantu ibu ke ladang "memangkur" (memacul).

Pada masa lowong tersebut di atas atau pada masa-masa "berpantang" (hari-hari tertentu, biasanya Selasa, Kamis dan Sabtu, orang tak dibenarkan mengerjakan ladang atau sawah) ibu rumah tangga dengan dibantu oleh anak-anak perempuannya pergi ke hutan mencari kayu untuk persediaan masa turun ke ladang atau bulan puasa. Yang mereka ambil adalah batang atau dahan kayu yang sudah mati, ukurannya kira-kira sebesar lengan dan dikerat-kerat sepanjang 45 atau 50 cm. Jenis kayu yang diambil biasanya pohon karet, atau yang lain-lain asal tidak termasuk golongan kayu yang dianggap tidak baik. Keratan kayu ini mereka ikat dengan rotan, akar atau kulit kayu (biasanya kulit baru, yaitu sejenis kayu yang mudah dikupas kulitnya dan tahan sebagai pengikat). Besar ikatannya sesuai dengan kemampuan mereka menjunjungnya di atas kepala untuk dibawa pulang.

Mencari kayu demikian dilakukan bersama-sama dalam satu rombongan yang berjumlah enam atau tujuh orang dan dilakukan selama musim lowong tersebut. Sampai persediaan mereka dianggap cukup untuk keperluan tiga atau empat bulan.

Kalau jumlah tersebut masih kurang, mereka masih kesempatan secara insidental mendari kayu di lingkungan pekarangan mereka, yaitu kayu-kayu mati berasal dari dahan atau batang pohon durian, duku, linsono. Kayu besar ini mereka keping menjadi belahan-belahan kecil dengan mempergunakan kampak. Pekerjaan ini kadang dibantu oleh pihak bapak atau anak laki-laki yang sudah besar.

Bahan lain yang dapat dipergunakan pula untuk dipakai bahan bakar adalah pelepah kelapa, sabut kelapa, mayang kelapa dan tempurung batok kelapa. Bahan ini dapat dikumpulkan dari dalam pekarangan rumah.

Kalau mereka pergi ke ladang atau kebun, mereka selalu menyambungkan membawa kayu api yang dapat mereka cari dan kumpulkan di sekitar ladang mereka. Di waktu pulang potongan-potongan kayu yang sudah diikat itu mereka junjung di atas kepala untuk dibawa pulang.

Semua kayu yang diperoleh dan terkumpul ini mereka susun di suatu tempat yang lapang di bawah rumah, biasanya di sebelah belakang dekat dapur atau di bawah rangkaian yang terdapat di halaman rumah. Di sini kayu itu mereka keringkan di atas langgaian kayu berbentuk silang atau lurus, sehingga kelihatan rapi dan menjadi perhiasan bawah atau pekarangan rumah. Bagi seorang ibu rumah tangga menjadi kepuasan atau kebanggaan tersendiri bila di bawah mereka tersusun kayu api dalam beberapa langgaian. Dan biasanya menjadi lambang status bagi mereka karena menandakan pemiliknya rajin bekerja dan banyak punya persediaan makanan di rumah. Dikatakan orang itu berpadi (banyak padi: lambang kemakmuran).

Di tempat langgaian itulah kayu itu menjadi kering. Untuk keperluan sehari-hari, secukupnya dibawa ke dapur dan dikeringkan di atas selayan di atas tungku, atau diletakkan di samping sisi sebelah dinding dekat tungku atau di bawah kungkung dapur.

7. Jumlah Pemakaian Bahan Bakar

Sukar untuk menentukan ukuran pemakaian bahan bakar kayu bagi keperluan suatu dapur dari rumah tangga tradisional masyarakat orang Melayu Kuantan secara tepat. Sebab tidak ada alat yang standard yang dapat dipakai untuk menentukannya. Bagi yang mempergunakan bahan bakar minyak tanah atau arang kayu mungkin lebih mudah sebab dapat dipakai takaran liter atau kilogram sebagai ukuran. Tetapi bagi orang desa di Kuantan yang memakai kayu keping atau batangan sebagai sumber bahan bakar dapur atau tungku, satu-satunya ukuran satuan yang dapat dipakai agaknya hanyalah "ikat". Satu ikat pun ukurannya sangat relatif dan jumlah batang atau kepingnya banyak variasinya.

Dalam pengertian tradisional masyarakat Melayu Kuantan "satu ikat" kayu api adalah satu beban yang dapat dijunjung oleh seorang ibu rumah tangga. Kalau dipergunakan untuk memasak dalam batas-batas yang wajar dan umum biasanya tahan untuk keperluan tiga atau empat hari.

Untuk memudahkan pengertian pemakaian bahan bakar tungku atau dapur tradisional orang Melayu Kuantan dalam uraian ini akan dipakai satuan takaran "ikat". Satu ikat adalah satu beban yang dapat dipikul oleh seorang ibu rumah tangga, yang kalau dipergunakan untuk memasak dapat tahan rata-rata tiga hari memasak.

Dengan ukuran di atas kalau orang mempergunakan kayu api dari bahan kayu pohon karet, batang duku, durian, dalam satu minggu untuk keluarga kecil (sepasang suami isteri dedua atau tiga orang anak) dengan memasak dua kali sehari (pagi dan sore) akan menghabiskan kayu bahan bakar sebanyak kira-kira tiga ikat. Dalam satu bulan tentu akan menghabiskan lebih kurang 12 ikat.

Jumlah tersebut di atas biasanya telah diseling dengan pemakaian sabut atau

tempurung batok kelapa sebanyak jumlah kelapa yang terpakai pada waktu tersebut.

Pada umumnya makanan orang desa sangat sederhana sekali; dengan arti kata jenis dan ragam serta jumlah yang dimasak sehari-hari sangat kurang. Yang dimasak biasanya nasi seperiuk kecil, air minum satu cerek, kemudian menyayur atau mengulai sebelanga kecil pula. Ikan sering kali dibakar pada bara yang api yang berasal dari kayu pemasak nasi atau air minum. Karena itu pemakaian kayu bahan bakar tidak berapa banyak.

Untuk keperluan pesta atau kenduri jumlah pemakaian kayu bahan bakar sangat tergantung pada besar atau kecilnya pesta atau kenduri tersebut. Karena pesta dan kenduri itu bersifat kadang kala maka tak dapat atau sukar memperkirakan berapa jumlah pemakaian bahan bakar kayu dapur untuk keperluan tersebut per minggu atau per bulan. Tetapi untuk keperluan tungku memasak manisan atau gula tebu yang lazim disebut "tungku pengilang" dapat diperkirakan berdasarkan keperluan untuk memasak sekancah air tebu yang menghasilkan sekaleng manisan. Karena kegiatan ini terjadi hanya sekali dalam setahun, maka perkiraan keperluannya adalah untuk satu tahun.

Pada umumnya untuk memasak air tebu yang sudah dikilang diperlukan kayu pengilang (sebutan untuk kayu bahan bakar memasak air tebu yang sudah dikilang) sebanyak empat sampai enam kerat kayu ukuran 4 M atau 5 M dan besarnya kira-kira sebesar paha atau betis orang dewasa. Kayu yang dipakai biasanya kayu pohon karet yang sudah mati atau setengah mati (mati "koro"). Yang dipakai adalah dahannya; mana yang besar di belah empat atau dibelah dua; yang kecil tak dibelah (jadi berbentuk bulat). Ukuran besarnya dapat dimasukkan ke dalam lubang tungku yang berukuran 30 x 40 cm; dan masing-masing lubang dapat memuat dua atau tiga kerat kayu bahan bakar. Lama memasak sekancah manisan (sebutan untuk satuan ukuran menghasilkan 1 kaleng manisan) kira-kira delapan sampai sepuluh jam. Tetapi kalau lubang tungku kurang baik pembuatannya, bisa lebih lama lagi. Tungku yang kurang baik banyak menghabiskan bahan bakar.

Biasanya sebuah keluarga atau rumah tangga desa setiap tahun menghasilkan dua atau tiga kaleng manisan atau gula tebu. (Menurut bahasa setempat "mengilang dua atau tiga kancah"). Oleh karena itu mereka menyediakan bahan bakar sebanyak 15 – 20 kerat kayu. Kayu ini biasanya diambil atau ditebang di kebun karet yang jauhnya kira-kira enam sampai sepuluh kilometer dari desa atau lokasi tempat mengilang. Pengangkutannya dilakukan lewat anak sungai. Kayu itu diikat berbentuk rakit dan dihilirkan melalui sungai bersama orangnya sekali. Tiba di lokasi, kayu tersebut diletakkan pada sandaran yang telah disiapkan atau disandarkan pada pohon-pohon kayu yang ada di sekitar lokasi itu agar kering.

Desa-desa di Kuantan sangat jarang; penduduknya tidak rapat. Di sekitarnya banyak terdapat tanah-tanah kosong dan kebun-kebun karet. Tanah-tanah kosong sebagian ditumbuhi pohon-pohon kayu liar. Oleh karena itu persediaan kayu untuk bahan bakar tidak sukar mencarinya. Bahan bakar keperluan penduduk sehari-hari tak pernah dibeli, cukup diambil dan senantiasa di sekitar lingkungan tempat tinggal penduduk. Tak dikhawatirkan bahwa bahan bakar ini akan habis.

Penebangan hutan untuk keperluan bahan bakar ini juga tidak menjadi masalah yang dianggap merusak lingkungan atau pelestarian hutan. Sebab yang diambil untuk keperluan bahan bakar ini biasanya pohon-pohon yang sudah mati, bukan pohon-pohon hidup.

8. Pengetahuan Lokal Sehubungan Dengan Keselamatan Tungku

"Bermain air basah, bermain api letup", demikian sebuah ungkapan orang Melayu Kuantan untuk mengiaskan bahwa suatu perbuatan senantiasa akan membawa akibat. Walaupun di dapur setiap hari dipergunakan api, tentulah hal itu tak dapat disamakan dengan "bermain api". Namun demikian adanya ungkapan tersebut sudah menunjukkan adanya kesadaran masyarakat bahaya yang akan ditimbulkan oleh api yang berasal dari tungku. Agar terhindar dari bahaya mereka selalu waspada. Kewaspadaan terhadap api ini terungkap juga dalam ungkapan: "kecil menjadi kawan, setelah besar menjadi lawan."

Oleh karena itu tungku dapur tradisional orang Melayu Kuantan juga mempunyai sistem pengamanan tersendiri. Tujuannya tentulah untuk menjaga keselamatan tungku atau dapur dari bahaya kebakaran yang bersumber dari api tungku.

Para ibu rumah tangga yang selalu berada di dapur sudah mengerti bagaimana caranya menjaga agar api tungku senantiasa kecil (menjadi kawan); terutama dengan cara menjaga jumlah dan jenis bahan bakar yang dipergunakan yang dapat menghasilkan panas secukupnya saja. Karena itu nyala api tungku dalam batas-batas yang dapat dikendalikan tidak pernah atau jarang yang menimbulkan bahaya kebakaran, walaupun di sekitar tungku itu kadang-kadang banyak terdapat bahan-bahan yang mudah terbakar, misalnya sabut kelapa di bawah dapur, atau kayu api yang terletakkan di sisi tungku. Di atas tungku terdapat pula "salayan" tempat mengeringkan ikan yang tingginya kadang-kadang hanya satu meter.

Yang dikhawatirkan akan menimbulkan kebakaran biasanya adalah api yang merembes melalui abu ke dasar atau lantai alas tungku yang biasanya terbuat dari kayu. Kalau lapisan alas itu diberi seng kemungkinan terbakar itu akan lebih tipis. Tetapi alas lantai dapur ini sering terbuat dari pelepah batang pisang yang mudah kering setelah dapur lama terpakai. Kemungkinan api merembes dan memakan bahan alas ini diketahui benar oleh ibu-ibu rumah tangga. Oleh karena itu agar lantai ini tak mudah terbakar mereka menjaga tebal abu pada tungku mereka tetap pada ukuran tertentu yang dianggap pantas. Tebalnya biasanya tak kurang dari 30 cm.

Satu hal yang lebih penting, dan ini senantiasa diperingatkan oleh ibu-ibu kepada anak-anak mereka, kalau memadamkan api tungku setelah memasak jangan disiram dengan air. Perintah atau larangan ini senantiasa dipatuhi oleh anak-anak mereka sebagai tabu atau pantang. Larangan ini sebenarnya bertujuan untuk menjaga agar api jangan merembes ke bawah dan memakan lantai dapur. Kalau ini terjadi dapur dengan mudah terbakar sebab di bawah dapur itu banyak terdapat bahan-bahan yang mudah terbakar. Api lagi proses perembesan api itu berjalan lam-

bat, dan itu berarti ketika mereka sedang berada di ladang atau di mana saja mereka bekerja. Pada saat itu rumah biasanya tinggal, dan kalau ada yang menunggu hanyalah anak-anak.

Untuk menghidupkan api tungku mereka mempergunakan sabut kelapa atau suluh daun kelapa yang mati. Mereka melarang atau menghindarkan pemakaian bahan bakar minyak tanah bila menghidupkan api tungku. Sebab minyak tanah mudah merembes ke bawah, ke dasar lantai dapur dan akan mengakibatkan kebakaran. Tetapi suluh daun kelapa atau sabut dan sejenisnya tidak akan menimbulkan bahaya kebakaran.

Pada dapur yang terletak di atas tanah cara memadamkan dan menghidupkan api seperti dikemukakan di atas tentu tidak menimbulkan bahaya. Tetapi di daerah Kuantan hampir semua dapur rumah tangga berada di atas lantai (rumah bertiang) dan tak ada dapur di atas tanah. Karena itu tradisi atau cara memadamkan dan menghidupkan api tungku menurut pengetahuan setempat tetap berlaku seperti di atas.

Kemungkinan bahaya kebakaran pada sisi lain adalah berasal dari nyala api yang melewati batas sehingga menyambar benda-benda di sekitarnya. Mekanisme pencegahannya yang utama adalah kebiasaan menjaga pemakaian bahan bakar yang tidak menimbulkan nyala api yang besar (dari segi jenis dan jumlah bahan bakar) dan mengawasi agar nyala api tetap berada di bawah periuk atau tempat memasak. Kalau nyala api sempat menyambar "selayan" di atas tungku, tindakan pertama yang diambil adalah memutuskan tali penggantung selayan itu. Kejadian seperti ini biasanya jarang terjadi. Sebab kalau terjadi kecil sekali kemungkinan kebakaran bisa dicegah sebab di atas selayan itu ada atap dapur dari bahan daun rumbia yang seperti rabuk cepat terbakar.

Setelah selesai memasak api tungku dipadamkan dengan jalan menceraikan kayu puntung di atas abu. Dengan demikian puntung dan bara itu akan segera padam. Tetapi sebagian orang ada yang tidak membiarkan api itu padam seluruhnya, sebab untuk keperluan akan api pada waktu berikutnya api dapur itu perlu dijaga agar hidup terus. Keadaan menjaga agar api tak padam disebut "memupuk api". Puntung itu disusun sejajar dan kemudian ditimbun dengan abu di atasnya, kecuali ujung yang berapi ditimbun sedikit saja. Biasanya cara demikian tak pernah menimbulkan bahaya kebakaran.

9. Pengetahuan Mengenai Pemanfaatan Limbah Tungku

Yang dimaksud dengan limbah tungku adalah abu. Abu ini berasal dari sisa-sisa pembakaran kayu bahan bakar yang dipergunakan sewaktu memasak. Di samping itu tanah tempat meletakkan tungku lama kelamaan berubah pula menjadi abu dan bercampur dengan abu bekas pembakaran itu tadi sehingga abu dapur ini dapat dikatakan merupakan campuran abu tanah dengan abu sisa-sisa pembakaran kayu bahan bakar yang dipergunakan untuk memasak.

Abu dapur ini sesungguhnya bahan yang kotor sebab kadang-kadang telah bercampur dengan tahi kucing. Kucing peliharaan rumah biasanya tidur dan berak di

atas abu dapur. Tetapi namun demikian, abu dapur ini oleh masyarakat setempat dapat dipergunakan untuk obat. Kalau dipergunakan untuk obat luar, tentulah tidak aneh. Tetapi abu ini dipergunakan untuk obat minum, yaitu pengobat orang yang sakit perut akibat memakan jengkol atau "kabau" (sejenis tanaman rimba yang buahnya dijadikan lalap dan termasuk keluarga petai atau jengkol).

Abu dapur itu dicuci dengan air panas, kemudian disaring atau ditapis dengan kain halus yang rapat. Airnya ditampung dengan gelas, kira-kira setengah gelas dan diminumkan kepada orang yang sakit perut itu. Biasanya tiada lama kemudian sakit perut itu akan sembuh.

Sakit perut karena memakan jengkol atau jering ini disebut "dijerat jering". Kalau karena memakan "kabau" disebut "dijerat kabau". Menurut pengobatan tradisional orang Kuantan adalah air abu dapur.

Di samping dapat dipergunakan sebagai obat, abu dapur atau limbah tungku dapat pula dipergunakan untuk obat "kuyang" namanya. "Kuyang" menurut pengetahuan setempat adalah cacing gelang atau "gelang-gelang". Orrang atau anak yang banyak cacing gelang dalam perutnya dapat diobati dengan abu dapur. Abu dapur ini dicampur dengan air asam limau kapas (limau nipis, kemudian digosokkan di sekitar pusat. Cacing gelang itu kemudian keluar ketika anak itu berak.

Penggunaan yang lain dari pada abu dapur ini adalah untuk obat pusat ternak seperti kambing atau lembu yang baru lahir. Agar pusat anak kambing atau lembu itu lekas tanggal tali pusat itu diobat dengan abu dapur. Caranya yaitu dengan melumaskan abu kering yang diambil dari tungku kepada pusat anak ternak yang baru lahir. Hal ini dilakukan diwaktu sore hari.

Dengan jalan melumaskan abu dapur kepada pusat anak lembu atau anak kambing yang baru lahir itu, tali pusat itu akan lekas kering dan tanggal. Kalau tidak diberi abu pusat itu biasanya mudah kena "bangan" (bakteri yang berasal dari lalat langau hijau yang bakal menjadi ulat), kemudian membusuk dan berulat. Untuk mencegahnya dipergunakan abu dapur.

Tanaman sayur-sayuran seperti kacang panjang, petula, lada dan sebagainya, sering pula dihindangi hama. Hama tanaman ini disebut *kuyo*. Kalau tanaman ini kena "kuyo", daunnya menjadi kuning atau "kretelan". Untuk mengobat tanaman yang kena penyakit kuyo ini dipergunakan orang abu dapur. Abu dapur ini disiramkan pada daun-daun tanaman itu diwaktu sore. Cara menyiramnya cukup dengan abu kering itu saja, tak dicampur dengan bahan lain.

Penggunaan yang umum dari pada abu dapur ini adalah untuk pupuk tanaman. Tetapi karena di daerah ini yang pada umumnya adalah tanah delta yang berasal dari endapan sungai yang selalu banjir setiap tahun, tanahnya subur. Karena itu jarang orang mempergunakan pupuk. Pupuk hanya diberikan kepada tanaman yang ditanam pada tempat-tempat yang tak terkena banjir. Oleh karena itu limbah tungku yang berupa abu itu sering terbuang saja. Dengan arti kata, kalau tungku sudah penuh oleh abu, abu itu dibongkar dan dibuangkan saja ke tanah, dan tak dipergunakan.

B. Dapur Orang Melayu Bengkulu

1. Nama dan Arti Tungku Dalam Bahasa Bengkulu

Nama *tungku* dalam Bahasa Melayu Riau dialek Bengkulu juga disebut "tungku". Dalam penelitian tidak ditemukan sebutan lain untuk kata tungku dalam dialek setempat. Kecuali kadang-kadang pemakaian kata "dapur" disamakan artinya dengan tungku. Kekeliruan atau pencampur-adukkan seperti ini memang umum terjadi banyak tempat di daerah Riau.

Menurut pengertian bahasa setempat "tungku" berarti tempat meletakkan atau menjerangkan alat memasak yang mempergunakan bahan bakar kayu. Hal ini membedakannya dengan alat yang lain, seperti "anglo" dan "kompor" yang juga dipergunakan sebagai tempat menjerangkan alat memasak. Kedua macam alat terakhir ini tidak pernah disebut tungku walaupun fungsinya sama. Yang membedakannya adalah bahan bakar yang dipergunakan alat-alat tersebut. Anglo mempergunakan bahan bakar arang, dan kompor mempergunakan minyak tanah.

Jadi pengertian tungku menurut istilah bahasa setempat adalah tempat memasak yang mempergunakan bahan bakar kayu. Dalam pengertian yang umum tentu saja tungku itu berarti tempat menjerangkan periuk, belanga, kuali dan sebagainya. Termasuk ke dalam jenis tungku ini anglo dan kompor, walaupun anglo dan kompor itu tidak pernah disebut tungku.

2. Bahan Baku Tungku dan Cara Membuatnya

Bentuk tungku dapur yang umum di daerah ini terdiri dari seperangkat peralatan yang unsur-unsurnya merupakan kesatuan yang kompleks. Bagian atas disebut "para-para" dan bawah berbentuk kotak segi empat panjang tempat meletakkan tungku.

Tungku ini terdiri dari dua buah besi bulat panjang dengan ukuran kira-kira 80 cm atau 60 cm, disesuaikan dengan kebutuhannya. Tetapi dapat pula berupa besi persegi panjang dengan ukuran yang sama seperti di atas. Umumnya tungku itu dapat dipergunakan untuk meletakkan dua tempat memasak.

Kedua besi itu pada bagian ujungnya disangga diberi landasan dengan batu bata setinggi lebih kurang 15 cm.

Bahan tungku dapur terdiri dari dua batang besi bulat atau persegi, papan dan kayu bulat untuk tiang dan para-para, tanah, dan batu bata. Bahan tersebut diperoleh dengan jalan dibeli dan sebahagian dicari ke hutan dan membuatnya dikerjakan sendiri. Yang dibeli adalah bahan besi dan batu bata. Tetapi batu bata ini karena sejumlah yang diperlukan hanya sedikit kadang-kadang bisa diminta saja kepada tetangga atau kenalan. Bahan kayu bulat disamping juga bisa dicari dapat pula dibeli. Papan pada umumnya dibeli, tetapi tanah dapat diambil dari pekarangan rumah.

Tempat meletakkan tungku itu terbuat dari kotak (bak) berbentuk empat persegi panjang dengan ukuran 120 x 100 cm, tinggi atau tebalnya kira-kira 40 cm. Kotak ini diberi bertiang atau kaki empat buah setinggi lebih kurang 60 – 75 cm dari lantai atau tanah. Di bagian atas diberi berlantai jarang untuk para-para.

Lantai bak itu terbuat dari bahan papan simpiran (baluk), dilapisi dengan seng dan diisi tanah.

Di atas tanah inilah diletakkan batu-batu yang disusun setinggi kira-kira 15 cm dengan jarak 60 atau 80 cm sesuai dengan kebutuhan. Dua batang besi bulat atau persegi dibelintangkan di atas batu bata tersebut. Jaraknya kira-kira 15–20 cm. Gunanya tempat meletakkan periuk dan sebagainya alat untuk memasak.

Peralatan lain dari tungku ini ialah alat peniup api yang disebut "suling api", terbuat dari bahan bambu atau besi pipa yang ukurannya kira-kira 30 cm. Kemudian dua batang besi yang panjangnya lebih kurang 30 cm digunakan untuk pengganjal tempat memasak yang bagian bawahnya tidak datar seperti kuali atau periuk tanah dan sebagainya.

3. Letak Tungku di Dalam Dapur

Pada bahagian terdahulu telah dijelaskan bahwa tipe dapur rumah tradisional Bengkalis adalah dapur samping. Dapur samping ini khusus gunanya untuk tempat meletakkan tungku dan kegiatan memasak. Tempat tungkunya atau dapur ada yang bertiang (tipe dapur tegak), ada pula yang tidak (tipe dapur duduk) yaitu terletak di atas tanah atau lantai.

Dapur tegak atau dapur duduk ini pada keempat sudutnya diberi bertiang untuk penopang para-para. Para-para ini diberi berlantai jarang dari bahan kayu bulat yang dijalin atau diikat dengan rotan, atau dipakukan. Gunanya tempat meletakkan atau menyimpan alat-alat dapur, dan barang-barang lain yang perlu dikeringkan dengan panas api dapur.

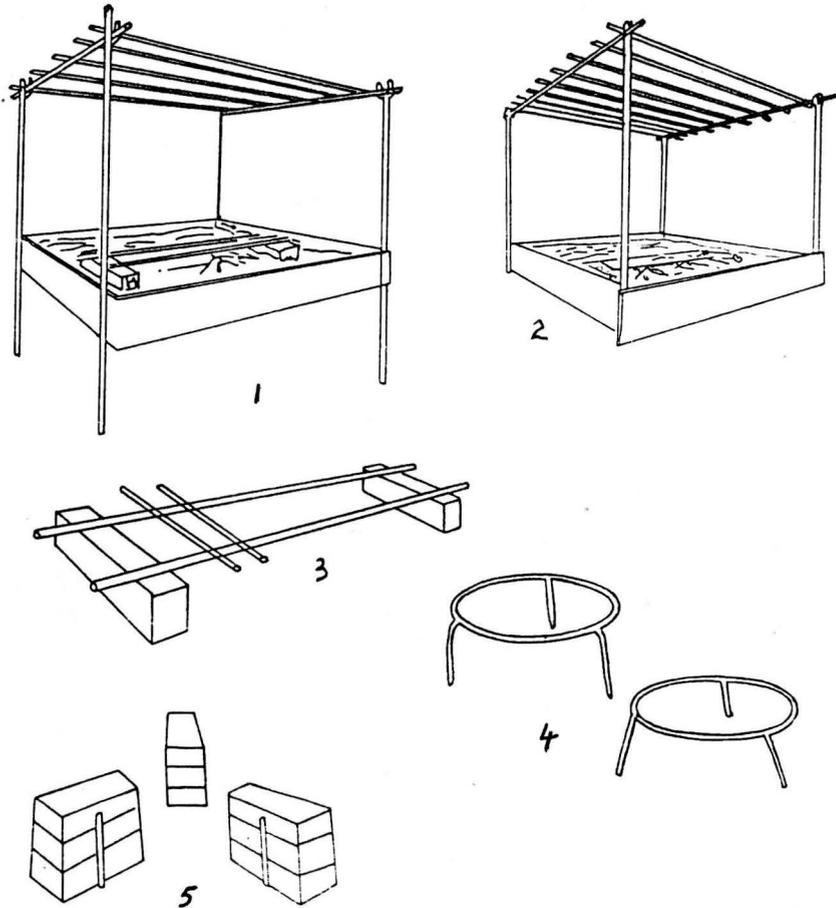
Pinggir bak dapur (tempat tungku) di sebut bendul dapur, gunanya untuk menahan abu dapur agar jangan berserak keluar. Keseluruhan wadah tempat meletakkan tungku ini disebut "kungkung dapur". Di tengah-tengahnya diletakkan tungku, yaitu bantalan besi bulat atau persegi yang disanggah oleh batu bata pada kedua ujungnya. Batu-batu penyanggah atau penopang ini disebut bantalan tungku. Ukuran bagian tungku ini adalah seperti yang telah diuraikan terdahulu. Fungsinya untuk menahan periuk atau alat memasak ketika dijerangkan. Bagian bawah tempat meletakkan kayu bakar.

Karena bagian tungku itu langsung berdekatan dengan api, maka bahannya harus tahan dan tak mudah hangus oleh api. Dahulu bahan bantalan tungku itu terbuat dari bahan kayu keras, tetapi karena mudah dimakan api dan oleh karena itu harus sering diganti, maka akhirnya orang mempergunakan bahan dari besi dan batu bata. Memang besi dan batu bata itu dapat juga rapuh karena berpanas setiap saat, tetapi pasti lebih tahan dari pada kayu yang bagaimanapun kerasnya, dan menggantinya pun lama.

Bagian sebelah atas tungku yang disebut *para-para* dipergunakan untuk tempat menggantungkan "sumpit" atau "kampil" dan bakul kecil tempat menyimpan bumbu masakan seperti lada, garam, bawang, belacan dan sebagainya. Tinggi para-para ini sedikit di atas kepala sehingga kepala tak terantuk apabila kita berdiri di bawahnya (kira-kira 180 M atau lebih dari lantai).

Tiang para-para dipergunakan pula tempat menggantung sendok dari bahan kalgeng atau bambu yang dilubangi kedua ujungnya. Sangkutan dari paku untuk menggantungkan alat-alat lain keperluan dapur terdapat juga pada tiang para itu.

Bahan untuk abu dapur tempat meletakkan tungku berasal dari bahan tanah. Bahan tanah ini tak mengantarkan panas sehingga api tak mudah merayap dan membakar bagian tungku yang terbuat dari kayu. Bagian tengah yang menjadi pusat tungku dan setiap saat kena panas disebut *hati abu*. Hati abu ini menjadi pusat tungku yang terpenting dan harus dipelihara dengan baik. Abu di tempat ini menjadi bahan ramuan obat tradisional.



Gambar 14
Tungku dapur rumah tangga Daerah Pangkalan Batang
Kab. Bengkalis

Keterangan :

1. Dapur tegak
2. Dapur duduk

3. Tungku besi panjang
4. Tungku besi gelang
5. Tungku batu-bata

4. Kepercayaan, Pantangan dan Penangkal Sehubungan Dengan Tungku

Sebagaimana masyarakat Kuantan, orang Bengkalis juga mempunyai kepercayaan bahwa kehidupan mereka dikuasai oleh kuantan gaib yang bersifat misteri. Kepercayaan terhadap kekuatan gaib itu terungkap dalam bentuk simbol atau mitos termasuk yang berkenaan dengan rezeki.

Dapur bagi orang Melayu Bengkalis memberi perlambang rezeki keluarga. Karena itu terhadap dapur terdapat perlakuan-perlakuan yang khusus dalam pantang atau tabu. Misalnya letak tungku tidak boleh setentang dengan pintu dapur yang menghubungkan ruang tengah rumah dengan ruang dapur. Hal demikian dianggap menghambat pintu rezeki.

Tungku yang terdapat dalam dapur tidak boleh dipindah-pindahkan letaknya. Menurut kepercayaan mereka hal itu akan membawa sial dan mengakibatkan mahalnnya rezeki yang punya rumah.

Penduduk Bengkalis juga percaya bahwa tungku dapat dijadikan bahan penangkal. Misalnya penangkal untuk menjinakkan hewan peliharaan yang liar seperti anak kambing, ayam, itik, kucing dan lain-lain. Menjinakkan hewan ini dilakukan dengan cara menganggu-anggukan kepalanya ke arah tungku dapur, kemudian kakinya dijejakkan sebanyak tiga kali ke atas tungku sambil mengucapkan kata-kata : bergerak dapur bergeraklah hewan. Lalu dihitung: satu, dua, tiga; kemudian diludahi mukanya.

Di samping itu pada masyarakat Pangkalan Batang Bengkalis ada pula kepercayaan bahwa dengan mengikatkan kukuran kelapa atau "pangur" kepada tungku akan mendatangkan atau memurahkan rezeki. Oleh orang tua-tua kepercayaan ini disampaikan kepada anak cucu keturunannya sebagai suatu "petuah" atau pesan tak terucapkan.

Penduduk daerah ini sebagian besar hidup sebagai nelayan penangkap ikan. Kalau seorang ayah pergi ke laut menangkap ikan, anak isterinya yang tinggal di rumah tanpa dipesakan oleh ayahnya akan mengikatkan kukuran kelapa dengan seutas tali ke tiang tungku. Menurut kepercayaan mereka dengan cara begini ayah yang sedang menangkap ikan di laut akan memperoleh rezeki yang murah, dengan arti kata akan mendapat ikan yang banyak.

5. Bahan Bakar Yang Dipergunakan.

Bahan bakar tungku dapur orang Melayu Bengkalis yang terpenting adalah kayu. Di samping itu ada pula dipergunakan arang kayu dan minyak tanah. Tetapi bahan bakar arang kayu dan minyak tanah ini hanya dipergunakan sekali-sekali yaitu sebagai selingan saja, sebab biayanya lebih mahal dari pada bahan bakar kayu.

Kayu yang dipergunakan untuk bahan bakar tungku umumnya jenis kayu bakau. Jenis kayu ini mudah didapatkan di tepi pantai yang berawa-rawa. Tahannya juga lama dan apinya kuat.

Tidak semua kayu dapat dipergunakan untuk bahan bakar. Kayu betak-betak tidak boleh dipergunakan sebab menggatal.

Bila kayu bakau tidak ada, dapat juga dipakai jenis kayu lain seperti kayu merantih, kayu kulin atau ulin, ubar dan lain sebagainya. Kayu ini dipotong-potong kira-kira 50 cm panjangnya, dan kalau besar dibelah kemudian dikeringkan.

Bahan lain yang juga dapat dimanfaatkan untuk bahan bakar adalah sabut kelapa, pelepah dan tempurung batok kelapa. Atau potongan-potongan kayu bekas bangunan yang tak terpakai, atau bekas pagar dapat pula dimanfaatkan untuk kayu bahan bakar.

6. Cara Memperoleh, Mengeringkan dan Menyimpan Bahan Bakar

Pada umumnya bahan bakar tersebut diperoleh dengan jalan mencarinya ke hutan atau semak-semak bakau yang terdapat sepanjang pantai.

Beberapa orang laki-laki dengan mempergunakan kampak dan parang pergi ke hutan. Biasanya tidak berapa jauh dari kampung yaitu kira-kira dua atau tiga kilometer saja. Kayu jenis apa saja yang dapat dijadikan bahan bakar, hidup atau mati ditebang, (biasanya diambil yang masih hidup sebab mengerjakannya lebih mudah). Kayu ini dipotong-potong, mana yang besar dibelah-belah sebesar lengan atau betis. Kemudian diikat dengan akar atau kulit kayu.

Mengangkutnya dilakukan dengan cara pikulan, seikat di muka dan seikat di belakang. Besar ikatannya sesuai dengan kesanggupan memikul seseorang. Sekali mencari atau sekali mengangkut biasanya cukup untuk keperluan satu minggu.

Kalau ke tempat kayu tersebut dapat dicapai dengan sampan maka dipergunakan sampan untuk mengangkutnya. Sekali pergi mencari dikumpulkan banyak-banyak, kemudian diangkut ke desa. Dengan demikian hasilnya akan tahan lama, misalnya untuk keperluan satu bulan.

Cara mengeringkan kayu itu, pertama dengan jalan membelah-belahnya, kemudian dijemur di bawah sinar matahari. Menjemurnya itu dapat dilakukan di tempat kayu itu diambil atau di halaman rumah setelah dibawa ke kampung. Cara mengeringkan yang lain adalah dengan menyusun kayu itu segi empat silang menyilang.

Kadang-kadang kalau kayu itu banyak terkumpul sekaligus, pengeringannya langsung dilakukan di tempat penyimpanannya. Kayu kering dan basah itu disimpan sementara di dekat rumah atau di samping rumah yang tak akan terkena hujan dan mudah kena sinar matahari. Kayu ini disusun baik-baik di atas galangan kayu dalam posisi mendatar. Yang kering diletakkan sebelah bawah dan yang basah di sebelah atas.

Tempat penyimpanan ini dipilih yang dekat ke dapur atau pelantar dapur sehingga mudah mengangkutnya ke dapur bila sewaktu-waktu diperlukan untuk memasak. Tempat itu harus pula terlindung dari pandangan orang dari arah muka pekarangan rumah.

Untuk keperluan sehari-hari kayu yang sudah kering disimpan di bawah tungku dan para-para dekat ruang dapur.

Bahan bakar kayu, sabut dan batok kelapa dan lain-lain yang diperoleh secara insidental tentu saja tidak mempunyai cara penyimpanan tertentu. Begitu pula halnya dengan bahan bakar arang, minyak tanah yang diperoleh dengan cara dibeli.

Pemakaian bahan bakar arang dan minyak tanah hanya dipergunakan oleh orang-orang yang mampu atau berada saja. Orang kebanyakan atau umum mempergunakan bahan yang bisa diusahakan atau dicari sendiri, sebab membeli bagi mereka adalah suatu pengeluaran biaya yang harus diperhitungkan benar-benar.

7. Jumlah Pemakaian Bahan Bakar

Berapa jumlah pemakaian kayu bahan bakar bagi tungku dapur rumah seseorang atau suatu keluarga sukar dihitung. Kalau pun dapat perkiraan itu tentulah bersifat relatif. Besarnya jumlah anggota keluarga suatu rumah tangga dan kualitas serta kuantitas makanan yang dimasak rumah tangga itu sehari-hari sangat berbeda dan bervariasi sekali.

Ukuran satuan untuk menentukan jumlah pemakaian bahan bakar ini belum ada yang standar. Karena itu yang dipakai biasanya ukuran tradisional. Ukuran tradisional ini juga bersifat relatif. Yang biasa dipakai untuk ukuran satuan jumlah kayu ini adalah "ikat".

Bahan bakar kayu yang diperdagangkan ukuran satu ikatnya senantiasa tidak sama banyaknya dengan satu ikat dalam pengertian yang dipakai oleh penduduk setempat. Satu ikat kayu bahan bakar oleh mereka adalah sama dengan satu pemelukkan atau satu pangkuan yang dapat dipikul di atas pundak. Atau dapat juga dikatakan satu beban yang dapat dipikul satu kali angkut dari hutan ke rumah. Kalau dijabarkan dengan ukuran satu ikat yang dipergunakan dalam kegiatan perdagangan kayu bahan bakar, maka satu ikat beban sama dengan lebih kurang sepuluh ikat kayu dagangan. Ukuran satu ikat kayu dagangan sama dengan satu "kecak" (lingkaran kedua belah jari tangan kiri dan tangan kanan yang dipertemukan).

Untuk keperluan memasak bagi satu keluarga atau rumah tangga yang sederhana dengan anggota sekitar empat atau lima orang, dalam satu hari biasanya memerlukan atau menghabiskan bahan bakar sebanyak lebih kurang tiga atau empat ikatan ukuran kecak. Atau satu ikat beban dapat tahan selama dua atau tiga hari. Dalam satu minggu akan menghabiskan kira-kira dua atau tiga ikat beban. Dan satu bulan akan menghabiskan sekitar sepuluh ikat atau lebih.

Tempat menyimpan kayu bahan bakar di bawah dapur atau tungku biasanya memuat untuk keperluan dua minggu. Termasuk yang disimpan di atas para-para, biasanya cukup untuk keperluan satu bulan.

Untuk keperluan hari-hari tertentu, seperti di bulan puasa atau untuk keperluan kenduri pada upacara-upacara tertentu dalam daur hidup, pemakaian bahan bakar ini akan lebih besar lagi. Untuk keperluan demikian, yang biasa terjadi dalam siklus kehidupan masyarakat nelayan terdapat saat-saat di mana orang tak bisa turun ke laut (biasanya sekitar bulan Agustus bulan Nopember) orang mempergunakan waktunya untuk mencari bahan bakar. Sehingga pada saat orang musim turun ke laut atau untuk keperluan bulan puasa dan kenduri bahan bakar sudah tersedia secukupnya.

8. Pengetahuan Sehubungan Dengan Keselamatan Tungku

Konstruksi bangunan dan tata ruang dapur masyarakat tradisional serta konstruksi dan susunan letak tungku dapur sebenarnya sudah mencerminkan bagaimana pengetahuan masyarakat setempat mengatur mekanisme pengamanan tungku dapur, atau dalam pengertian yang lebih luas keselamatan rumah dari bahaya kebakaran yang mungkin timbul dan bersumber dari api tungku.

Hal-hal yang membahayakan yang bersumber dari api tungku lebih dini diusahakan menghindarkannya. Misalnya dengan cara melindungi sekitar tungku terutama yang dekat dengan dinding dapur dengan seng sehingga api tidak mudah merambat dan memakan bahan-bahan kering yang ada di sekitarnya. Begitu pula alas abu di atas lantai dilapisi dengan seng, dengan demikian lantai dapur terhindar dari ancaman api yang mungkin merembes ke bawah ketika abu sangat panas. Tebal lapisan abu juga harus sesuai dengan ukuran yang tak tercapai oleh panas api tungku. Tinggi para-para demikian pula, harus berada di luar jangkauan nyala api tungku dalam ukuran yang wajar.

Beberapa pantangan yang berlaku yang berkaitan dengan mekanisme keselamatan tungku ini, seperti larangan memadamkan api dengan menyiramnya dengan air, juga merupakan pengetahuan masyarakat tentang bagaimana menjaga keselamatan dapur atau tungku. Untuk menjaga keselamatan tungku dari perbuatan guna-guna yang berasal dari orang luar, ada pula larangan atau pantangan yang bersifat tabu. Misalnya melempar orang dengan puntung berasap (berapi).

Setelah selesai memasak api dipadamkan dengan cara menceraikan beraikan puntung di sekitar tungku. Bara-baranya dikumpulkan di tengah-tengah tungku dan dibiarkan habis menjadi abu atau arang.

Di dekat dapur selalu disiapkan goni buruk, gunanya untuk memadamkan api kalau terjadi kebakaran. Dengan membasahkan goni itu dengan air, kemudian ditutupkan kepada api kebakaran akan dapat dicegah atau dipadamkan. Kewaspadaan ini lebih ditingkatkan kalau sedang terjadi musim panas yang lama pada musim kemarau.

Pada setengah anggota masyarakat ada kebiasaan tidak membiarkan api padam seluruhnya ketika selesai memasak. Untuk keperluan berikutnya, terutama di musim penghujan, sumber api di tungku selalu dipelihara agar tidak padam. Cara memeliharanya ini dinamakan "memupuk api". Beberapa batang puntung yang masih hidup disusun searah di atas abu di tengah-tengah tungku, kemudian ditimbun dengan abu seluruh kayunya kecuali bagian ujung yang berapi dibiarkan terbuka sedikit.

Tujuan memupuk api ini tak ada hubungannya dengan kepercayaan, baik keselamatan maupun rezeki seseorang atau rumah tangga, selain dari pada keperluan tersebut di atas.

9. Pengetahuan Mengenai Pemanfaatan Limbah Tungku

Limbah tungku yang utama adalah abu, disebut juga abu dapur. Abu ini berasal dari sisa-sisa pembakaran kayu bahan bakar yang bercampur dengan abu tanah yang dijadikan alas tempat meletakkan tungku yang berangsur-angsur menjadi abu karena panas.

Oleh penduduk setempat abu dapur ini dapat dipergunakan atau dimanfaatkan untuk bermacam-macam keperluan, misalnya pupuk, bahan pencuci piring, obat dan sebagainya.

Sebagai pupuk abu dipergunakan untuk memupuk tanam-tanaman sayur yang terdapat di sekitar pekarangan. Di samping itu abu berguna pula untuk mengobat hama tanaman sayur, yaitu yang disebut penyakit "kuye". Dengan menyiramkan abu dapur ke daun tanaman itu hama tersebut bisa hilang.

Untuk pembersihan, abu dipakai untuk membuang karat-karat yang melekat pada piring mangkuk, periuk logam, kualiti dan lain-lain.

Sebagai ramuan obat tradisional abu dapur dipergunakan untuk mengobat penyakit "bengkak". Yang diambil biasanya abu panas di tengah-tengah tungku, yaitu yang disebut "hati abu". Abu ini dibungkus dengan kain buruk atau kain perca, lalu ditekan pelan-pelan ke atas bengkak tersebut. Hal ini dilakukan berulang-ulang beberapa kali (tiga kali sehari) sampai bengkak itu mengecil atau meletus.

Di daerah Kuantan, penyakit bengkak yang diobat dengan abu panas ini bernama "palan"; biasanya terdapat di pangkal paha dekat ari-ari.

Abu dapur ini dapat pula dipergunakan untuk mengobat sakit perut, terutama perut gembung karena masuk angin. Cara pengobatannya dilakukan dengan mencampur abu tersebut dengan asam limau kapas (limau nipis), kemudian ditempelkan rata-rata di perut sekitar pusat dan dibalut dengan kain buruk.

C. Dapur Orang Melayu Kepulauan Riau

1. Nama Dan Arti Tungku Dalam Bahasa Melayu Riau Kepulauan

Tungku dalam bahasa daerah Melayu Riau Kepulauan, diterjemahkan juga sebagai "dapur".

Dalam pengertian yang umum tungku atau dapur berarti tempat memasak. Tetapi secara khas kedua kata ini sebenarnya berbeda. Dapur lebih khusus menyatakan pengertian ruang, sedangkan tungku menyatakan alat (substansi) tempat menjerangkan periuk (dan sejenisnya) untuk memasak.

Dengan demikian dapur berarti ruangan di mana tungku tempat memasak diletakkan. Ruangan ini sekaligus merupakan tempat kegiatan memasak dilaksanakan.

Dilihat dari fungsinya menurut pengertian di atas, anglo dan kompor termasuk alat secara substansil dipergunakan untuk tempat memasak. Tetapi sebutan untuk kedua jenis alat tersebut tidak pernah dikatakan tungku.

Jadi tungku pada wujudnya adalah alat atau benda yang dipergunakan untuk menggalang alat-alat tempat memasak seperti periuk dan lain-lain. Di daerah ini ditemui beberapa jenis tungku, misalnya tungku "batu-tiga", tungku "besi-panjang", "sabak" dan tungku "besi-tiga". Tiap jenis dibedakan oleh bentuk, bahan dan penggunaannya.

Tungku "batu-tiga" artinya tungku yang terbuat dari bahan batu yang bersusun tiga. Tungku "besi-panjang" adalah tungku yang terbuat dari besi panjang, sedangkan tungku "besi-tiga" adalah tungku yang juga terbuat dari bahan besi dan mempunyai kaki tiga buah. Sedangkan "sabak" adalah tungku yang berbentuk setengah bundaran yang tertangkup, pada dua sisinya terdapat lubang tempat memasukkan kayu bahan bakar dan sebelah atas ada lubang berbentuk lingkaran yang terbuat dari kawat kasa halus. Ketiga jenis tungku yang terdahulu dipergunakan untuk memasak di dapur, tetapi yang terakhir ini dipergunakan untuk memasak atau mengeringkan pinang, dan bukan untuk memasak makanan sehari-hari. Jadi termasuk jenis atau tipe tungku ekonomi.

2. Bahan Baku Tungku dan Cara Pembuatannya

Pemberian nama tungku sebagian besar berdasarkan kepada bahan pembuat tungku itu. Hal ini jelas pada nama tungku "batu-tiga", bahan pokoknya adalah "batu"; tungku "besi-panjang" bahan pokoknya adalah besi panjang ditambah dengan batu atau batu-batu untuk landasannya. Tungku "besi-tiga" bahan pokoknya adalah besi. Kecuali tungku yang disebut "sabak" bahan pembuatnya adalah semen, tanah dan kawat.

Di samping itu ada pula tungku ("tungku tiga") yang bahannya berasal dari batang kelapa, batang pisang.

Bahan untuk keperluan pembuat tungku ini pada umumnya dapat dicari di sekitar tempat tinggal. Jadi tidak dibeli, sebab sudah menjadi kebiasaan masyarakat desa untuk memanfaatkan apa saja yang ada di sekitar lingkungan tempat hidup mereka untuk memenuhi kebutuhan hidup sehari-hari. Kalau sudah terpaksa baru dibeli. Karena itu di antara jenis tungku yang tersebut di atas yang banyak dipakai adalah jenis tungku "batu-tiga" dan jenis tungku "besi-panjang" sebab bahannya tak perlu dibeli dan membuatnya mudah serta bisa dibuat sendiri. Tetapi tungku "besi-tiga" karena mendapatkannya harus dibeli jarang dipergunakan orang. Jenis terakhir ini tak mudah dibuat sendiri oleh orang kebanyakan tetapi harus oleh pandai besi. Tungku "sabak" bahannya harus dibeli, tetapi bisa juga tidak kalau dipergunakan bahan tanah (tanah lempung atau tanah liat). Tetapi karena bahan tanah ini tidak tahan lama, maka dibuat orang dari bahan semen dan kawat. Karena tungku "sabak" termasuk tungku ekonomi dan merupakan barang modal, maka pemakaian bahan yang tahan lama terasa lebih efisien dan karena itu orang yang lebih mampu lebih suka memakai tungku yang terbuat dari bahan semen walaupun harus mengeluarkan biaya.

Membuat tungku ini tidak memerlukan keterampilan tinggi atau ahli, kecuali tungku "besi-tiga" yang harus dibuat oleh pandai besi. Tungku "batu-tiga" dan tungku "besi-panjang" dapat dibuat dengan mudah asal bahannya sudah tersedia.

Tiga buah batu kali atau batu gunung yang sama besarnya disusun dalam formasi segitiga sama-sisi, menjadilah dia sebuah tungku tempat memasak. Demikian pula tungku "besi-panjang", apabila bahannya berupa dua batang besi panjang bulat atau persegi dan batu landasannya berupa batu bata sudah tersedia, maka sudah dapat dibuat sebuah tungku. Dengan menyusun batu bata dua atau tiga buah (berlengget ke atas) dengan jarak kira-kira 60 cm, dan kedua batangan besi tadi diletakkan melintang sejajar di atasnya, terjadilah sebuah tungku tempat memasak.

Membuat tungku "besi-tiga" sebenarnya bukanlah pekerjaan yang susah pula. Sebuah lingkaran besi ukuran sebesar jari kelingking dengan garis tengah sekitar 20 cm, diberi berkaki tiga dengan bahan yang sama setinggi kira-kira 20 cm, terjadilah sebuah tungku. Melekatkan kaki dengan lingkaran tersebut tentu dengan las besi.

Semua tungku dapur tersebut diletakkan di atas abu dalam sebuah bak dapur yang disebut "*kungkung dapur*". Kungkung dapur ada yang diberi bertiang ada pula yang tidak, jadi terletak di atas tanah atau lantai.

Tungku "sabak" dibuat dengan cara membuat cetakkannya terlebih dahulu. Cetakkannya ini dibuat dua lapis, yaitu bagian luar dan dalam yang besarnya berbeda kira-kira empat atau lima sentimeter, yaitu setebal tungku yang diharapkan. Cetakkan ini berupa setengah lingkaran, dengan garis tengah kira-kira 60 cm. Puncaknya dipotong sebesar kira-kira (garis tengahnya) 30 – 40 cm. Pada sisi samping diberi berlubang berbentuk lengkung ke bawah.

Bahan semen yang diaduk dengan pasir secukupnya dimasukkan ke dalam lubang sela-sela cetakkan yang sudah diisi dengan kawat kasa halus sebagai penguat (kerangka). Semen itu dibiarkan keras selama dua atau tiga hari, kemudian kayu cetakkannya dibuka. Sekarang terjadilah sebuah tungku "sabak" yang siap untuk dipergunakan. Tungku ini biasanya dibuat di atas tanah pada sebuah bangsal yang terletak di belakang dapur yang khusus dipergunakan untuk mengerjakan mengeringkan atau memasak pinang untuk dijual.

3. Letak Tungku di Dalam Dapur

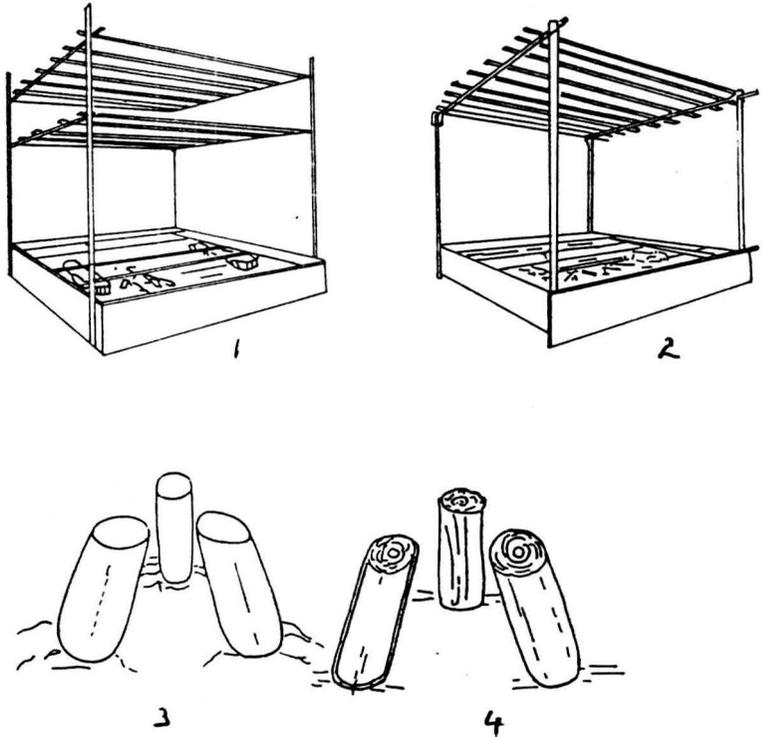
Dapur dalam pengertian yang umum merupakan suatu ruangan tempat melakukan kegiatan memasak atau makan sehari-hari dari suatu keluarga. Dalam pengertian yang khusus dapur berarti pula tempat meletakkan tungku untuk memasak. Dalam uraian berikut dapur diarti sebagaimana yang dimaksud terakhir, yaitu sebuah tempat di mana tungku tempat memasak diletakkan, sebab dalam pengertian yang pertama mengenai dapur telah diuraikan pada bagian terdahulu.

Dapur orang Melayu Kepulauan Riau sebagaimana yang ditemukan di lokasi penelitian yaitu kampung Melayu di daerah Meral Kecamatan Karimun, bentuk, cara membuat dan syarat-syaratnya (hal ini berkaitan dengan pantang, larangan, penangkal untuk menjaga keselamatan dapur) mempunyai aturan dan ketentuan tertentu.

Dapur ini merupakan bangunan sederhana yang bertiang empat buah. Setinggi kira-kira 70 – 80 cm di atas tanah atau lantai ada lantai berupa bak yang berisi abu (berasal dari tanah) yang berfungsi sebagai dapur. Di bagian atas kira-kira satu

meter atau lebih ada para. Para ini kadang-kadang ada yang dua tingkat, ada yang hanya satu tingkat.

Dapur ini terbuat dari bahan kayu. Kayu untuk bahan dapur ini tak boleh ditebang waktu bulan terang, sebab menurut kepercayaan setempat kayu seperti ini lekas lapuk dimakan kumbang atau rasai. Menebangnya jangan pula dilakukan pada hari Rabu, sebab hari ini dianggap hari haas.



Gambar 15
Tungku dapur rumah tangga Daerah Moro, Karimun dan
Kundur Kabupaten Kepulauan Riau

Keterangan :

- | | |
|---|------------------------------|
| 1. Dapur tungku dengan para berlenget dua | diatasnya |
| 2. Dapur tungku dengan para | 3. Tungku dari tanah |
| | 4. Tungku dari batang pisang |

Bak dapur (berukuran kira-kira 1,50 x 1,00 x 0,25 M) harus diisi dengan tanah; dengan syarat tidak tanah kotor (tanah pelimbahan, tanah busut atau sarang rayap), tetapi tanah yang baik yaitu tanah bukit (kuning) dan tidak berbatu. Mengambilnya harus diwaktu tubuh kita dalam keadaan suci dari najis, tak berhadas besar (berudhuk). Sebaiknya diwaktu pagi saat matahari sedang naik, jangan di kala matahari turun. Di waktu mengisinya tanah itu jangan terinjak dengan kaki, dan mendatarkan atau meratakan tanah itu pergunakan tangan. Melakukan pekerjaan ini senantiasa dimulai dengan membacakan "Bismillah hirohmannir Rahim" dan salawat nabi tiga kali.

Setelah bak dapur diisi dengan tanah pada keempat sudutnya diletakkan serai sebatang pada setiap sudut. Syarat-syarat lain yang harus juga dipenuhi adalah meletakkan ramuan di pusat (bagian tengah) dasar bak dapur.

Lantai bak itu biasanya dari bahan papan atau kayu nibung yang diberi alas tikar pandan. Di atas tikar pandan di pusatnya dibuat lingkaran dengan tali purun (tali "kedai" pada zaman dahulu). Isi lingkaran itu adalah serba sedikit asam, garam, lada, bawang, gula, kopi, buah keras, paku, jarum, uang sen (logam) dan sebagainya.

Bahan ramuan ini berguna untuk "mengkase" (= menolak) gangguan hantu syaitan, "jemalah tanah" sewaktu memasak.

Bahagian dapur yang terpenting selain tempat tungku adalah para-para. Bagian ini berfungsi sebagai tempat mengeringkan dan menyimpan bahan bakar serta tempat mengeringkan dan menyimpan bahan bakar serta tempat menggantungkan "kampil" atau bakul kecil tempat menyimpan rempah masakan seperti kunyit, serai bawang, lada, garam dan sebagainya. Tiang dapur dapat pula dipergunakan tempat menyisipkan sendok memasak dan lain-lain. Ruang di bawah dapur yang disebut "kolong dapur" dipergunakan untuk tempat menyimpan kayu bahan bakar.

4. Kepercayaan, Pantangan dan Penangkal Sehubungan Dengan Tungku

Menurut kepercayaan orang Melayu Kepulauan Riau, khususnya di daerah Kecamatan Kundur, Karimun dan Moro, dapur merupakan simbol kesejahteraan keluarga, lambang perut keluarga, rezeki keluarga, mencakup hasil kebun dan jerih payah usaha keluarga dan bahkan merupakan lambang kesejahteraan masyarakat setempat.

Mereka percaya akan kekuatan gaib yang bersifat supranatural yang mempengaruhi kehidupan terutama yang berhubungan kesejahteraan hidup. Oleh karena perlakuan terhadap dapur atau tungku banyak diwarnai oleh kepercayaan kepada kekuatan supranatural tersebut. Wujud dari kepercayaan ini antara lain adalah berupa "pantang", "tangkal" atau "penangkal" yang harus diikuti secara patuh tanpa mempertanyakan sebab musababnya secara logis (sebab pantang, larangan dan penangkal itu banyak yang tak masuk akal). Mereka percaya bahwa dapur mempunyai "semangat"; ada "mana"-nya. *Mana* ini akan hilang kalau tidak dijaga dengan baik. Apa-

bila semangat atau *mana* itu hilang (karena terlanggar pantangan misalnya) maka akan merajalelalah hantu setan dapur, yaitu yang disebut hantu "pisau-raut". Nama ini diberikan menurut keyakinan masyarakat setempat bahwa pada kedua belah siku hantu itu terdapat benda tajam seperti pisau raut.

Bukti bahwa hantu itu ada menurut kepercayaan penduduk di sana, kalau malam sepi dan suasana tenang di atas dapur masih ada bara api sekali-sekali bara api itu bercahaya seperti ada yang meniupnya. Tanda-tanda lain adalah : keluarga sering sakit-sakitan, kalau sakit sulit sembuh, rezeki keluarga bertambah sempit, masyarakat menjauh, hidup sengsara, dan keluarga selalu berantakan.

Untuk menjaga agar terhindar dari bahaya yang berasal dari hantu setan tersebut, perlu dijaga pantang-larangnya, dan kalau sudah ada tanda-tanda bahwa hantu "pisau raut" sudah mengganggu, maka diadakanlah upacara "toalk-bala".

Pantangan sehubungan dengan tungku tersebut antara lain adalah: Pertama, dilarang anak gadis dan bujang bersiul atau bernyanyi di tepi dapur (tungku) sebab hal ini akan mengundang datangnya hantu pisau raut dan gadis atau bujang itu akan mendapat suami atau isteri yang tua usianya. Kedua, dilarang naik ke atas dapur, sebab ini berarti melangkahi tungku dan tidak menghormatinya dan karena itu akan mengakibatkan pertumbuhan tubuh terhalang dan menjadikan orang itu (terutama anak-anak) bertubuh cebol. Kalau yang melakukannya perempuan hamil, anak yang sedang dalam kandungannya setelah lahir akan kerdil (bertubuh cebol). Ketiga, dilarang memindah-mindahkan atau membalikkan kayu api ketika sedang memasak. Hal ini akan mengakibatkan masakan mentah, kuah cepat kering, ikan atau daging tak mau empuk atau liat, terutama pada saat memasak untuk perhelatan kawin. Keempat, dilarang kencing di atas dapur terutama pada hati abu (tengah-tengah dapur atau tungku) sebab akan mengakibatkan kemaluan bengkak atau berkudis. Kelima, di bawah dapur (tengah hati abu) tidak boleh ada katak mati. Hal ini mengakibatkan masakan mentah. Keenam, tak boleh terkentut diwaktu menghembus api di tungku sebab akan menjauhkan rezeki.

Untuk penangkal agar tungku tidak diganggu hantu setan, seperti hantu pisau raut di bawah tungku di dasar alasnya dipasang ramuan. Ramuan ini juga dapat "mengkase" atau menolak gangguan dari "hantu jemalah tanah" ketika kita memasak.

Isi ramuan penangkal itu adalah paku sebatang, buah keras sebuah, uang sen atau benggol sebuah, asam, garam, lada, bawang dan sebagainya serba sedikit. Setiap sudut dapur ditanami dengan serai sebatang sebagai penangkal.

5. Bahan Bakar Yang Dipergunakan.

bahan bakar yang dipergunakan untuk memasak sebagian besar adalah kepingan kayu, arang bakau, tempurung atau batok kelapa, pelepah kelapa, sabut kelapa serta suluhnya dan minyak tanah. Bahan bakar minyak tanah dan arang bakau jarang dipergunakan, sebab untuk kedua jenis bahan bakar ini tungkunya adalah kompor dan anglo. Untuk dapur tradisional kedua jenis bahan bakar ini tidak cocok. Karena itu yang banyak dipergunakan adalah kepingan kayu dari berbagai jenis, an-

tara lain kayu bakau, ubar, kuras dan lain-lain. Kayu yang bergetah kecuali pohon karet dan berduri tidak boleh dipakai untuk kayu bahan bakar. Sebab pada umumnya kayu yang demikian asapnya dapat menimbulkan penyakit, misalnya gatal-gatal. Kayu yang mengandung getah yang dapat menimbulkan penyakit itu di antaranya adalah pohon rengas, embacang dan sejenisnya.

Di samping kepingan kayu dipergunakan pula kayu bulat yang kecil-kecil seperti ranting dan batang-batang kayu kecil sebesar pagar kebun. Ranting-ranting kayu mati dari pohon buah-buahan seperti durian, rambutan dapat pula dipergunakan untuk bahan bakar. Demikian pula potongan atau kepingan bambu kering, bekas-bekas kayu pagar yang sudah lapuk dan tak terpakai sebagai bahan bakar. Pokoknya semua jenis kayu baik berupa kepingan atau batangan asal tidak berasal dari kayu bergetah dan berduri (seperti dedap) dipergunakan untuk bahan bakar.

6. Cara Memperoleh, Mengeringkan dan Menyimpan Bahan Bakar

Bahan bakar tersebut sebagian besar diperoleh dengan jalan mencarinya ke hutan atau semak belukar. Tetapi kadang-kadang ada juga yang dibeli. Di desa-desa di mana kayu bahan bakar mudah diperoleh, bahan bakar itu jarang yang dibeli. Hanya di kota-kota atau tempat-tempat yang sukar mendapatkan kayu bahan bakar dengan dicari orang terpaksa membelinya pada tukang atau penjaja kayu bakar yang pekerjaannya khusus mencari kayu api ke hutan dan menjualnya ke kota-kota.

Pekerjaan mencari kayu bahan bakar bagi penduduk desa merupakan pekerjaan musiman. Artinya pada musim-musim orang tak dapat turun ke laut mencari ikan baik karena ombak besar (biasanya antara bulan Agustus sampai bulan Nopember) atau oleh sebab-sebab lain, orang mempergunakan waktu lowong itu untuk mempersiapkan kebutuhan bahan bakar. Pada saat itu mereka dengan sengaja pergi menebang kayu bahan bakar ke hutan. Kayu itu ditebang, dipotong-potong sepanjang kira-kira 0,50 M kemudian dibelah menjadi kepingan-kepingan kira-kira sebesar betis atau lengan. Kayu ini dikeringkan dengan jalan menjemurnya di panas matahari. Cara menjemurnya ini ada yang ditegakkan secara bersusun disebut "susun tegak", ada yang disusun berbentuk segi empat yang saling bertindihan, disebut "susun silang" atau susun "silang tindih".

Setelah kering kayu yang berbentuk kepingan itu diikat dengan tali akar atau kulit kayu tertentu (biasanya kulit pohon kayu baru) untuk ukuran sebeb orang dewasa, yaitu dapat dipikul dan diangkut sekali jalan ke tempat alat pengangkutan, sampan atau kendaraan lain seperti sepeda atau gerobak.

Tiba di rumah kayu ini disusun untuk disimpan dalam waktu yang lama di dalam bangsal dapur di belakang rumah. Cara menyusun di tempat penyimpanan ini biasanya dengan menumpukkannya secara bertindihan di pinggir dekat sudut ruangan bangsal bagian belakang.

Untuk keperluan sehari-hari, kayu bahan bakar ini diangkut dan disimpan di atas para-para yang terdapat di bagian atas tungku atau dapur. Muatan para-para ini biasanya cukup untuk keperluan satu minggu lebih. Sebagian dapat pula disimpan di bawah kolong dapur.

Bahan bakar kayu ini dapat pula diperoleh secara insidental, misalnya dengan mengumpulkan pelepah, sabut dan tempurung atau batok kelapa yang terdapat di sekitar pekarangan. Atau mengumpulkan dahan-dahan kau mati di sekitar pekarangan atau semak-semak belukar di sekitar desa. Usaha mencari dan mengumpulkan bahan bakar kayu seperti ini dapat dilakukan pada setiap saat senggang.

Pengumpulan bahan bakar dalam jumlah yang banyak biasanya dilakukan sebagai persiapan menghadapi bulan puasa atau hari-hari sibuk ke laut atau ke ladang atau kebun. Dapat juga dilakukan untuk menghadapi persiapan perhelatan kawin, sunat rasul, hatam kaji dan lain-lain.

7. Jumlah Pemakaian Bahan Bakar

Bahan bakar dapat dibedakan pemakaiannya ke dalam dua golongan, yaitu yang umum dipergunakan yaitu bahan kayu (kepingan atau batangan kayu) dan yang jarang dipergunakan yaitu arang bakau dan minyak tanah.

Untuk menghitung jumlah pemakaian bahan bakar tersebut, akan dipakai ukuran atau standar relatif sebagaimana yang dilakukan terhadap pemakaian bahan bakar dapur tipe Kuantan dan Bengkalis, sebab masalah yang dihadapi dalam menentukan jumlah pemakaian bahan bakar pada ketiga daerah ini sama.

Satuan ukuran untuk bahan arang bakau dan minyak tanah dapat dipakai satuan ukuran resmi yaitu kilogram dan liter, dan untuk bahan bakar kepingan kayu tak dapat dipergunakan satuan resmi (yang standard). Oleh karena itu terpaksa dipergunakan satuan ukuran tradisional seperti "ikat", "beban" atau "pemeluk". Satuan ukuran tradisional ini sangat relatif, tetapi sering dipergunakan untuk menyebut satuan bahan bakar kayu tersebut. Jumlah pemakaian perhari atau minggu yang dimaksudkan adalah pemakaian rata-rata; atau rata-rata relatif.

Pada sebuah rumah tangga yang biasa atau sederhana, dalam satu hari paling tidak menghabiskan bahan bakar kayu satu ikat beban. Satu ikat beban sama dengan sepangkuan kepingan kayu bahan bakar. Ukuran sepangkuan atau sepemelukan adalah satu ikat yang dapat dipeluk dengan lingkaran kedua belah tangan orang dewasa.

Kalau dalam satu hari rata-rata dihabiskan satu ikat bahan bakar, maka dalam seminggu diperlukan enam atau tujuh ikat dan satu bulan diperlukan lebih kurang 30 ikat kayu bahan bakar. Kalau jenis kayunya bagus, yaitu dari jenis kayu keras dan tahan, maka jumlah tersebut akan kurang dari jumlah tersebut. Jumlah pemakaian itu akan berkurang lagi jika pemakaian bahan bakar kayu ini diselingi dengan sabut atau tempurung batok kelapa yang selalu terdapat di dapur. Tetapi kalau yang dipergunakan ranting-ranting kayu atau batangan-batangan kayu semak, sabut dan tempurung dan pelepah kelapa maka sukar diperkirakan berapa pemakaian bahan bakar dalam satu hari.

Kalau yang dipakai bahan bakar arang bakau yang sekali memasak menghabiskan dua atau dua setengah kilogram, maka dalam sehari diperlukan kira-kira lima kilogram. Satu minggu tentu 30 – 35 kg dan dalam satu bulan 130 – 150 kg atau kira-kira satu setengah pikul. Dan tungku yang memakai bahan bakar minyak tanah dalam satu kaleng (kira-kira 24 liter) biasanya tahan untuk 20 hari. Oleh karena itu untuk keperluan satu bulan diperkirakan akan habis kira-kira satu setengah kaleng.

8. Pengetahuan Sehubungan Dengan Keselamatan Tungku

Pengetahuan penduduk atau masyarakat Melayu daerah setempat sehubungan dengan bagaimana menjaga keselamatan tungku dari bahaya seperti bahaya kebakaran dan gangguan orang yang berniat jahat terhadap pemilikinya dapat kita lihat dari struktur bangunan tungku dan alat-alat atau bahan yang dipergunakan untuk menghindari ancaman bahaya tersebut.

Dari segi struktur atau bentuknya ukuran jarak bagian-bagian tuku (seperti para-para) dengan letak tungku sudah diperhitungkan dalam batas-batas kemungkinan yang wajar yang tak akan terjangkau oleh nyala api waktu memasak.

Di samping itu berdasarkan kepercayaan akan yang gaib atau kekuatan magis yang berasal dari pihak luar dengan menggunakan guna-guna misalnya tungku diberi berpagar dengan menanamkan ramuan penangkal di sekitarnya. Penangkal ini ditanam pada waktu tungku ini mula-mula dibuat dan disertai dengan ketentuan yang bersifat larangan (pantang) yang tak boleh dilanggar, sebab jika terlanggar akan mendatangkan malapetaka.

Usaha menjaga keselamatan sehubungan tungku ini dimulai dari memilih jenis kayu yang akan dipergunakan (lihat syarat-syarat membuat dapur), tanah yang dipakai untuk menimbun dapur, cara mendatarkan tanah (tak boleh dengan kaki atau terinjak dengan kaki). Pada keempat sudut dapur ditanamkan serai sebatang pada setiap sudut. Pada alasnya diletakkan suatu ramuan dalam lingkaran tali purun (istilah Melayunya tali kedai) di pusat dapur. Ramuan ini terdiri atas paku, buah keras, uang sen atau benggol, asam, garam, lada bawang dan sebagainya. Penangkal ini berguna untuk menjaga keselamatan dapur dari gangguan hantu setan dan lain-lain.

Untuk menjaga keselamatan yang mungkin timbul akibat pola tingkah yang tak pantas dilakukan di dapur maka orang Melayu mempercayai berbagai larangan yang harus dipatuhi dan kalau dilanggar akan menimbulkan akibat. Kalau dipikirkan secara logis antara larangan dan akibatnya seakan-akan tak masuk akal atau tak ada hubungan. Namun demikian larangan itu tetap dipercayai orang. Larang dan pantangan itu antara lain adalah: dilarang mengetuk sendok atau "sudip" di bibir periuk, nanti hilang "semangat" dapur. Kalau semangat dapur hilang dapat mengakibatkan mentahnya masakan dan yang makan tidak merasa kenyang. Berbagai macam larangan dan pantangan seperti ini akan diuraikan dalam bagian lain (Bab VIII).

Di atas telah dikemukakan bahwa untuk menjaga bahaya kebakaran yang mungkin berasal dari api tungku jarak bagian-bagian tungku telah diatur dalam batas-batas yang wajar. Namun demikian kalau api nyala api terlalu besar maka berarti bahan bakarnya terlalu banyak atau nyala api tidak tepat berada di tengah-tengah tungku. Kalau bahan bakar terlalu banyak sehingga api terlalu besar nyalanya, maka sebagian dari kayu tersebut ditarik keluar atau "dikusuri".

Pinggiran dapur biasanya diberi ber dinding agak tinggi supaya bara api tidak terpelanting ke luar dan mengenai sabut kelapa yang ada di kolong dapur. Dinding ini terbuat dari bahan yang tak mudah terbakar, misalnya seng. Tinggi para-para

tempat menyimpan dan mengeringkan kayu bahan bakar diusahakan tidak terlalu rendah dan mudah disambar nyala api.

Kalau sudah selesai memasak api tungku itu dipadamkan. Memadamkannya tidak boleh disiram dengan air. Cukup dengan menarik dan menceraikan kayu itu satu sama lain. Bara apinya dikumpulkan ke tengah dan dibiarkan padam sendiri.

Kalau yang dipergunakan kompor, kemungkinan bahaya biasanya kalau kompor itu meledak. Untuk menghindarkan bahaya kebakaran di dapur selalu disediakan goni buruk untuk persiapan memasak api. Dengan membasahkan goni dengan air kemudian ditutupkan ke nyala api, bahaya kebakaran akan dapat dicegah.

Ancaman bahaya dari pemakaian anglo dengan bahan bakar arang biasanya lebih lecih, sebab nyala arang jarang yang besar.

Pada tungku yang mempergunakan kepingan kayu sebagai bahan bakar yang banyak terdapat di desa-desa, api dapur ada kalanya tidak dipadamkan seluruhnya setelah memasak. Sebab untuk keperluan berikutnya api diperlukan lagi untuk menghidupkan atau menyala kayu. Oleh karena itu sisa-sisa puntung yang masih hidup disusun dengan baik dan ditimbuni dengan abu. Tujuannya agar api itu terus hidup lama dan dapat lagi dipakai untuk memasak. Keadaan seperti ini disebut "memupuk api". Kebiasaan seperti ini sering terjadi di daerah-daerah yang sukar mendapatkan sumber api.

9. Pengetahuan Mengenai Pemanfaatan Limbah Tungku

Limbah tungku terutama abu, dapat dimanfaatkan untuk bermacam-macam keperluan. Untuk keperluan dapur sehari-hari abu dimanfaatkan untuk bahan pencuci, terutama menghilangkan atau lemak yang melekat pada periuk atau piring mangkuk. Selain itu abu dipergunakan pula untuk pemupuk tanam-tanaman yang terdapat di sekitar pekarangan seperti sayur-sayuran dan lain-lain.

Selanjutnya limbah tungku, baik abu maupun arang atau puntung dapat pula dipergunakan untuk menawar (obat) penyakit. Menurut kepercayaan orang Melayu setempat, asal dengan yakin, niat suci tulus dan ikhlas, mohon kepada Allah S.W.T dengan berkat dari Nabi Muhammad Rasulullah, dimulai dengan mengucapkan Bismillah dan Selawat Nabi Muhammad (dibaca tiga kali) . . . insya Allah, penyakit itu akan sembuh.

Adapun penyakit dan cara pengobatan dengan mempergunakan abu atau arang kayu limbah tungku antara lain adalah sebagai berikut :

- (1). Orang yang menderita penyakit "cike" (muntah berak) dapat disembuhkan atau diobat dengan mengambil hati abu, yaitu abu bersih di tengah tungku, dicampur dengan garam sedikit, kemudian diminumkan kepada orang yang menderita penyakit tersebut.
- (2). Untuk penahan darah dari luka anak yang bersunat rasul (khitan) dapat juga dipergunakan hati abu. Letakkan hati abu tersebut di bawah tempat tetesan darah anak sunat rasul itu, insya Allah tetesan darah itu cepat berhenti (ilmu peruang tahan darah).

- (3) Hati abu ditambah arang para dicampur dengan cuka atau asam limau disapukan pada perut selama tiga hari, menjadi obat pengerut perut dan rahim wanita yang baru melahirkan.
- (4) Puntung berapi dicelupkan ke dalam air, setelah dilakukan keliling tujuh kali di atas kepala yang sakit pusing atau "kelur keteguran", kemudian airnya dicucikan ke muka dan merata kepala dan puntung kayu tadi dibuang jauh ke arah matahari terbenam (Barat), insya Allah sakit tersebut akan sembuh.
- (5) Orang yang ketulangan (kena tulang) ikan dapat diobat dengan meminum air dalam sendok.
- (6) Orang sedang "mengkayang" (kekenyangan karena terlalu banyak makan) dapat diobat dengan sendok masak yang dikaiskan ke perutnya berulang-ulang.
- (7) Anak "cengeng", penangis tanpa sebab, ditangas atau disalai di atas para dapur yang berasap, dalam waktu singkat tangisnya akan berhenti (setan pada mata segera tersingkir).

BAB V

ALAT–ALAT MEMASAK TRADISIONAL ORANG KEMALU RIAU

Orang Melayu Riau memiliki beraneka ragam jenis alat-alat memasak sebagai hasil kebudayaan material daerahnya. Dalam menciptakan alat-alat memasak tersebut mereka memanfaatkan bahan-bahan yang terdapat di lingkungan hidup tempat tinggal mereka; seperti tanah, batu, kayu, rotan dan lain-lain sebagainya.

Daya kreatifitas penduduk antara satu daerah dengan daerah lain yang berbeda corak kebudayaan (lokalnya) tentu akan menghasilkan ragam-ragam alat memasak tradisional.

Sehubungan dengan itu pada bagian ini akan diuraikan jenis-jenis alat memasak menurut tipe dapur daerah Kuantan, Bengkalis, dan Kepulauan Riau. Alat-alat yang diuraikan dan diinventarisasi ini dikhususkan kepada yang bersifat tradisional saja, jadi tidak termasuk alat yang tergolong unsur baru yang dihasilkan pabrik atau impor.

A. Alat-alat Memasak Tradisional Daerah Kuantan

1. Nama Lokal Bagi Setiap Alat Memasak

Yang digolongkan ke dalam alat-alat memasak ini adalah semua alat memasak yang dipergunakan untuk memasak dan mengolah bahan makanan keperluan sehari-hari. Alat-alat ini dapat dibagi ke dalam empat golongan atau kelompok; yaitu: pertama, alat untuk memasak (menanak) nasi; kedua, alat untuk menjerangkan air minum; ketiga, alat untuk memasak sambal (lauk-pauk); dan keempat, alat untuk mengolah bahan-bahan yang akan dimasak.

a. Alat Memasak Nasi

Alat untuk memasak nasi disebut periuk. Dalam logat atau dialek daerah diucapkan "periuk nasi", atau "peuak". Periuk ini ada bermacam-macam namanya, tergantung kepada bahannya, seperti "peuak tanah" (periuk dari tanah), "peuak-besi" (periuk dari besi), "peuak tembago" (periuk dari tembaga), "peuak nikel" (periuk dari nikel, seng atau aluminium).

Alat-alat tersebut di atas dipergunakan untuk memasak nasi atau pulut (ketan) yang mempergunakan air. Kalau memasaknya dengan uap, alatnya disebut *kukusan* atau "dandang". Kukusan ini berasal dari sebuah periuk yang sudah rusak bagian bawah atau dasarnya. Periuk rusak ini dapat dimanfaatkan menjadi kukusan, yaitu dengan jalan mengalas dasarnya dengan kayu-kayu kecil dan meletakkan daun pisang di atasnya, kemudian ke dalamnya dimasukkan beras atau ketan. Periuk ini dijerangkan di atas kuali yang berisi air. Uap air ini masuk melalui ekor periuk yang tembus itu, dan dapat mematangkan nasi atau pulut.

b. Alat Menjerangkan Air Minum

Alat untuk memasak atau menjerangkan air minum disebut *cerek*. Tetapi kadang-kadang disebut juga *peuak air*. Itu tergantung kepada alat apa yang dipergunakan untuk memasak air tersebut. Kalau yang dipergunakan periuk biasa maka disebut *peuak air*. Tetapi kalau yang dipergunakan "cerek" (biasanya dipergunakan sebagai tempat meletakkan air yang sudah matang), maka alat itu disebut "cerek memasak air".

c. Alat Untuk Memasak Sambal

Yang dimaksud dengan sambal adalah semua lauk pauk untuk pemakan nasi. Sambal ini dapat berupa "gulai", "goreng", "panggang", "punju", "ulam" atau "lalap", dan sebagainya.

Untuk memasak sambal gulai dipergunakan alat yang disebut *belanga*. Tetapi dapat juga dipergunakan "kuali". Untuk menggoreng dipakai juga "kuali". Alat untuk memanggang ikan, dinamakan "pemanggang ikan". Ikan yang dibakar dengan atau dalam bungkusan daun (biasanya daun pisang) disebut *punju*. Ikan yang dimasak dengan cara seperti ini biasanya adalah anak-anak ikan atau ikan kecil-kecil, seperti ikan "pantau", anak ikan "ruan" (ikan gabus) dan sebagainya.

Di samping itu ada pula cara memasak yang disebut *mengubuk* atau *ubuk*. Alat pemasaknya ialah bungkusan daun yang ditimbun dengan bara abu panas. Yang diubuk ini biasanya buah sayuran seperti terung untuk campuran "sambal lada".

d. Alat-Alat Untuk Mengolah Bahan Makanan

Yang termasuk ke dalam golongan alat-alat mengolah bahan makanan ini ialah *nyiru*, *kukuran* atau *pangur*, *sangkalan*, *senduk*, *gelidau*, *tapisan*, *lokar* dan lain-lain.

Sangkalan dapat lagi dibedakan atas dua macam, yaitu "sangkalan batu" dan "sangkalan kayu". Perbedaan ini bukan saja karena perbedaan bahan pembuatnya, melainkan juga karena cara penggunaannya.

2. Bentuk, Ukuran, Bahan Baku dan Kegunaan Setiap Alat

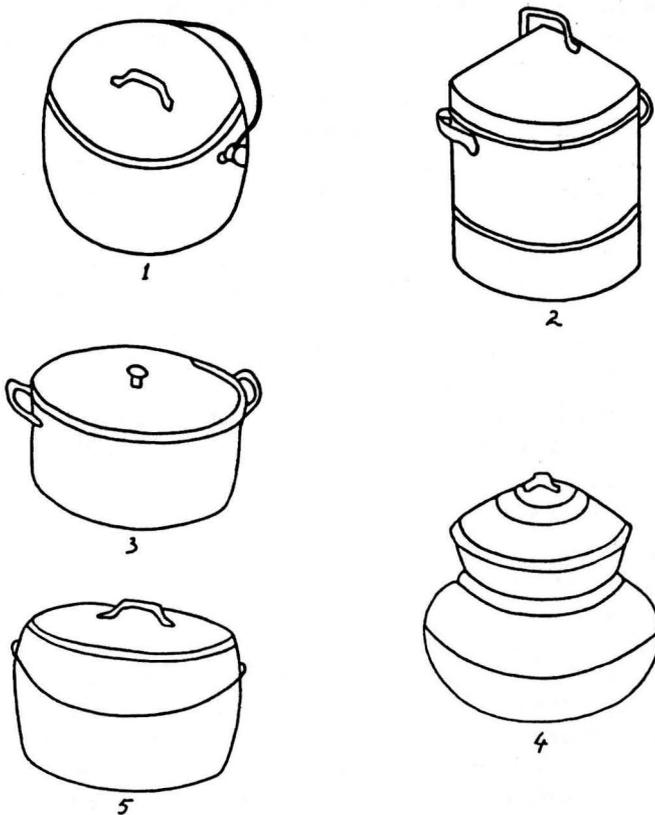
a. Alat-Alat Memasak Nasi

Bentuk periuk ada bermacam-macam. Di antaranya ada yang berbentuk bulat seperti gendang pendek, besar di tengah dan kecil ke bawah dan ke atas. Tingginya kira-kira 20 – 25 cm dan garis tengahnya antara 15 – 20 cm. Periuk bentuk ini biasanya terbuat dari besi campuran, oleh karena itu disebut "periuk besi". Tangkai untuk mengangkatnya terbuat dari pada kawat yang dikaitkan pada cantolan yang terdapat pada kedua sisi bagian atasnya. Periuk ini banyak dipergunakan untuk menanak nasi.

Selain itu ada pula periuk yang bentuk badannya kecil ke atas dan besar ke bawah. Bagian yang kecil di atas ada kalanya berbentuk leher di mana pinggir atas-

nya mengembang ke luar. Bagian yang mengembang ke luar ini gunanya untuk tempat memegang jika periuk itu diangkat. Periuk seperti ini tidak mempunyai alat pengangkat seperti tangkai atau telinga, dan terbuat dari bahan seng. Bagian bawahnya agak melengkung (busung); lingkaran terbesar kira-kira berukuran 20–25 cm, dan permukaannya kira-kira 15 cm.

Periuk yang terbuat dari bahan tembaga atau kuningan bentuknya agak sama dengan periuk seng tetapi badannya lebih bulat. Bagian atasnya juga melebar keluar dan bagian bawah agak kecil berbentuk leher. Pada kedua sisinya ada telinga sebagai tangkai untuk pemegang, tetapi ada kalanya tidak punya telinga. Ukurannya ada



Gambar 16
Alat-alat memasak nasi dapur rumah tangga
Daerah Kuantan

Keterangan :

- | | |
|--------------------|---------------------|
| 1. Periuk besi | 3. Periuk panci |
| 2. Kukusan (kukus) | 4. Periuk tembaga |
| | 5. Periuk aluminium |

bermacam-macam, besar, sedang dan kecil. Gunanya selain tempat memasak, juga tempat membawa air dari sungai, atau tempat menyimpan air untuk sementara waktu menjelang dipergunakan untuk menanak nasi.

Kukusan atau dandang biasanya dipergunakan untuk memasak "pulut" atau "ketan". Ukurannya ada yang kecil dan ada pula yang besar. Yang besar (lingkaran badannya lebih kurang 45 cM atau lebih) biasa dipergunakan untuk menanak nasi waktu berhelat atau kenduri. Yang berukuran besar ini disebut "dandang", tetapi yang kecil tidak disebut dandang, tetapi "kukusan", dan gunanya khusus untuk menanak "pulut".

Kukusan atau dandang ini sam abentuknya, yaitu berupa potongan pisa (sama besar bagian atas dan bawah). Terbuat dari bahan seng atau aluminium. Tutupnya berbentuk lancip ke atas. Pada ke dua sisi atas terdapat telinga berbentuk setengah kerucut tempat pemegang.

Bentuk kukusan yang diuraikan di atas adalah bentuk baru yang diprodusir (dibuat) oleh pengrajin periuk atau alat-alat dari seng. Dalam bentuknya yang tradisional, kukusan itu dibuat dari periuk "tembuk", yaitu periuk yang telah berlubang bagian bawahnya dan tak terpakai lagi untuk menanak nasi. Periuk tembuk ini biasanya dijadikan kukusan, dengan jalan mengalas bagian bawahnya dengan kayu-kayu kecil yang disusun jarang-jarang kemudian dilapis dengan daun pisang, di atasnya diletakkan beras ketan. Kemudian dijerangkan di atas kuali yang berisi air yang juga diberi galangan di atasnya.

Periuk tanah bentuknya bulat seperti bola, bermulut (permukaan kecil dan melengkung ke luar). Ukurannya sama dengan ukuran periuk biasa. Tutupnya terbuat dari tanah seperti tutup cerek yang ditengah-tengah terdapat tempat pemegang. Pada kedua sisi atasnya terdapat tempat pemegang seperti telinga pada kuali.

b. Alat-Alat Tempat Memasak Air Minum

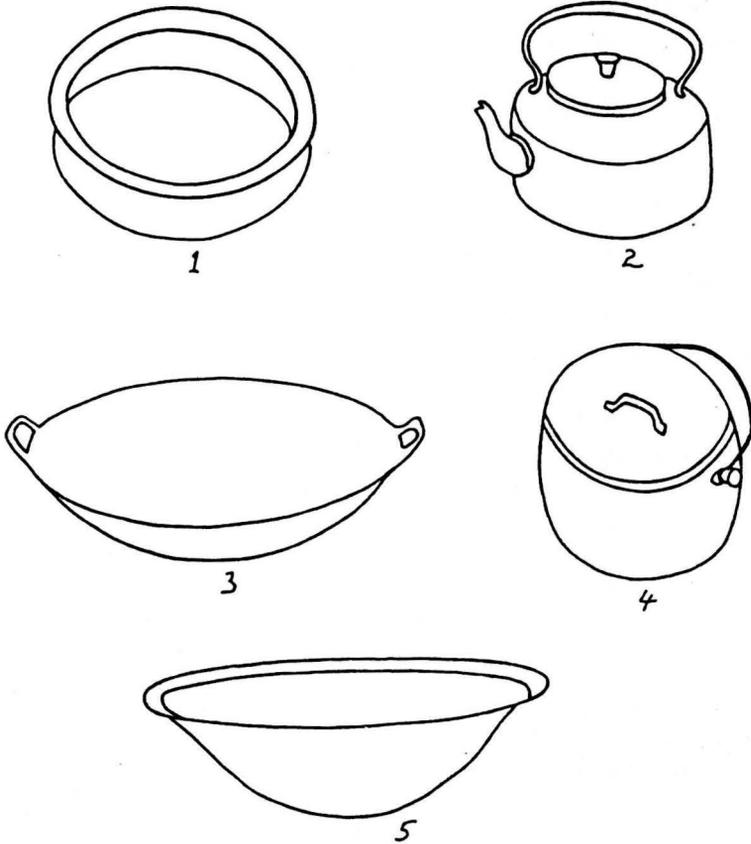
Tidak ada alat yang khusus untuk tempat memasak air. Untuk keperluan ini biasa dipakai periuk biasa, yaitu periuk penanak nasi. Baik periuk seng, periuk besi atau periuk tembaga. Kalau periuk itu dipergunakan untuk memasak air minum, periuk itu disebut periuk penjerang atau pemasak air.

Namun demikian tak jarang pula ditemukan penggunaan cerek yang biasanya tempat menyimpan air minum yang sudah masak untuk tempat pemasak air minum. Kadang-kadang untuk keperluan ini dipakai kaleng-kaleng bekas tempat mentega atau kaleng bekas tempat minyak makan yang berukuran kira-kira dua liter. Bentuknya yang bulat seperti silinder dengan mudah diberi bertangkai kawat pemegang, dapat dibuat sebagai alat pemasak air. Tutupnya dapat dibuat dari bahan seng atau piring seng yang ukurannya sesuai dengan permukaan kaleng tersebut.

Bentuk tradisional dari alat memasak air ini terbuat dari bahan tanah. Bentuknya seperti periuk nasi juga. Ukurannya kira-kira dapat memuat dua liter air minum.

c. **Alat-Alat Tempat Memasak Sambal atau Lauk-Pauk**

Alat utama untuk memasak sambal yaitu yang disebut gulai adalah "belanga". Alat ini berbentuk bulat pendek; bagian atasnya agak melekok ke dalam seperti leher. Pinggirnya tebal dan bulat. Tidak punya telinga tempat pemegang dan tidak punya penutup seperti periuk. Belanga ini ada yang besar, sedang dan ada pula yang kecil ukurannya. Untuk keperluan rumah tangga sehari-hari yang dipakai biasanya ukuran sedang. Garis tengah lingkarannya lebih kurang 20 cM dan tebalnya kira-kira 10 – 12,5 cM. Belanga ini dipergunakan untuk menggulai ikan, baik pindang maupun gulai asam.



Gambar 17
Alat-alat memasak selain nasi pada dapur rumah tangga
Daerah Kuantan

Keterangan :

- | | |
|------------------|--|
| 1. Belanga | 4. Periuk air |
| 2. Cerek air | 5. Kancah (untuk memasak manisan tebu) |
| 3. Kual (balang) | |

Selain belanga dipergunakan pula "kuali". Alat ini terutama dipergunakan untuk menggoreng, tetapi dapat pula dipergunakan untuk menggulai atau menyayur.

Kuali kadang-kadang dipergunakan pula sebagai tempat merebus bahan makanan lain seperti merebus pisang, merebus jagung dan sebagainya.

Alat tersebut berbentuk bulat layang seperti simpiran bola yang tertelentang. Tebal badannya kira-kira setengah sentimeter. Ukurannya ada yang besar, ada yang sedang dan ada yang kecil. Yang dipergunakan untuk keperluan menggoreng ikan sehari-hari biasanya yang berukuran kecil. Yang besar biasanya dipakai sekali-sekali saja yaitu ketika kenduri atau berhelat. Yang kecil ini garis tengah permukaannya lebih kurang 30 cM. Pinggirnya diberi bertelinga untuk tempat pemegang atau menggantungkan pada tempat penyimpanan.

Ikan selain digulai, atau digoreng, dapat pula dibakar. Alat untuk pembakar ikan ini adalah yang paling sederhana sekali di antara alat-alat memasak. Alatnya hanya berupa sepotong kayu yang dibelah berbentuk jepit. Panjangnya kira-kira 45 cM, dua pertiga dari kayu itu dibelah sebagai tempat menjepitkan ikan.

Alat pemanggang dari jepitan kawat yang beranyam tidak pernah dipakai dalam kehidupan masyarakat tradisional di desa-desa di daerah Kuantan.

Selain dari pada dibakar, ikan dapat juga dipalai atau menurut istilah Kuantan di-"punju". Alatnya hanya daun pisang. Ikan tersebut dibungkus dengan daun pisang kemudian dibakar di atas bara api. Atau diletakkan di atas potongan seng kemudian ditaruh (diletakkan) di atas api kayu atau barau api yang sedang menyala di tungku.

d. Alat-Alat Untuk Mengolah Bahan Makanan

Alat untuk mengolah bahan makanan yang paling penting dan banyak dipergunakan setiap hari adalah penggiling lada, pangur atau kukuran kelapa. Alat penggiling lada ini ada yang berbentuk lesung dalam ukuran kecil. Untuk penumbuhkannya dipergunakan batu sungai berbentuk bulat panjang, kira-kira sejengkal (10–15 cM). Kalau penggiling lada itu berbentuk datar, disebut sangakalan, alat penggilingnya adalah batu bulat dengan garis tengah kira-kira 10 cM. Alat ini terbuat dari bahan batu sungai atau batu gunung. Permukaannya didatarkan kira-kira seluas 20 x 30 cM.

Kalau berbentuk lesung, batu itu dilubangi seperti kerucut yang ujungnya tumpul. Bentuknya seperti kubus dengan sisi kira-kira 17 – 20 cM. Tetapi ada pula yang berbentuk trapesium.

Alat penggiling lada yang tradisional terbuat dari pada kayu atau papan tebal. Bentuknya segi empat panjang, dengan ukuran kira-kira 20 x 30 cM dan tebalnya satu inci atau lebih. Ujungnya yang satu dibentuk menjadi sebuah bulatan kecil, ditengahnya diberi lubang tempat tali penggantung atau pemegang. Permukaan sebelah atas agak dilekukkan sedikit, gunanya agar lada yang digiling di atasnya tidak berserak ke luar. Di tengah-tengah sekali ada lekukkan tempat memipih atau menggiling lada, kira-kira sebesar batok tempurung kelapa. Alat untuk "memipih"-nya (menggiling) terbuat dari bahan tempurung batok kelapa yang dikikis bulu-bulu kulit luar dan dalamnya.

Pangur atau kukuran kelapa, terbuat dari bahan kayu dan besi. Besi itu bagian ujung berbentuk lidah yang diberi bergerigi kecil-kecil. Pangkalnya dipakukan kepada sepotong balok kayu tempat duduk waktu mengukur kelapa. Panjang leher kukuran itu ada kira-kira 20 cM, berbentuk bengkok seperti leher angsa.



Gambar 18
Alat-alat dapur rumah tangga Daerah
Kuantan

Keterangan :

1. Lokar
2. Sangkalan
3. Pasu air
4. Labu air

5. Lesung batu
6. Takar beras
7. Tapisan
8. Sendok besi (gelidau)

Peralatan lain yang tidak kurang pentingnya untuk memasak adalah senduk nasi dan gelidau. Senduk nasi ini terbuat dari bahan batok tempurung kelapa yang diberi berteangkai kayu. Tangkai ini dianyamkan kepada tempurung kelapa yang dikikis kulitnya dengan rotan. Anyaman rotan pada senduk ini disebut *tulang belut*. Tangkai senduk ini panjangnya kira-kira 25 – 30 cm, gunanya untuk pengarih dan penyenduk nasi waktu memasak atau untuk memindahkan ke piring nasi. Batok tempurung kelapa yang dipergunakan dipilih yang berukuran sedang.

Untuk penggoreng dipergunakan alat yang disebut "gelidau" atau senduk besi. Daunnya datar dan pipih kira-kira separoh telapak tangan. Ujungnya datar, panjang tangkainya 25 – 30 cm.

Alat untuk mengalas ekor periuk dipergunakan *lokar*, yaitu rotan yang dianyam berbentuk lingkaran seperti keranjang, tetapi pendek. Anyamannya melingkar dengan ukuran sebesar ekor periuk atau kualii.

Di samping alat-alat memasak untuk keperluan sehari-hari terdapat pula alat-alat untuk memasak kue atau cetakkan kue. Misalnya cetakkan kue "bolu" yang terbuat dari bahan kuningan. Cetakkannya itu beragam-ragam bentuknya, ada bentuk ikan, bintang, bulat telur dan sebagainya. Semua ragam ini terhimpun dalam sebuah cetakkan yang berbentuk bulat seperti dan sebesar piring dua setangkup.

Selain itu ada pula cetakkan kue "sepit" yang terbuat dari bahan besi, berupa dua lempengan yang dijepitkan. Daun jepitan itu luasnya kira sebesar piring kecil, dengan garis tengah 10 – 15 cm. Tangkainya juga dari besi, dapat disambung dengan kayu agar tidak panas, sepanjang kira-kira 30 – 40 cm.

Untuk membersinkan peras dari antan dan sekam dipergunakan alat yang dinamakan *nyiru*. Alat ini berbentuk tadah, terbuat dari anyaman kulit bambu. Bingkainya bagian luar terbuat dari rotan. Bagian pangkal melengkung ke atas dan ujungnya datar. Ukuran besarnya lebih kurang 40 x 50 cm.

Untuk penapis santan kelapa dipergunakan anyaman rotan yang diberi berbingkai sehingga berbentuk rajut dan permukaannya bulat telur, seperti permukaan perahu. Ukurannya kira-kira 20 – 30 cm panjang, lebar 10 cm, atau lebih. Salah satu ujungnya diberi bertangkai seperti telinga, tempat menggantungkan atau pemegang.

Kalau alat tapisan ini tak ada, sebagai gantinya dipergunakan tapis yang terdapat pada pangkal pelepah pohon kelapa. Atau kadang-kadang ditapis dengan jari saja.

Di samping itu terdapat pula alat-alat memasak untuk keperluan di luar kegiatan memasak sehari-hari. Alat tersebut ialah "kancah" dan "balang". Kedua alat ini terbuat dari besi campuran. Kancah dipergunakan untuk tempat memasak manisan tebu, dan memasak nasi untuk keperluan kenduri atau pesta besar di mana orang yang diundang jumlahnya banyak.

Kancah tersebut bentuknya seperti kualii, tetapi tidak bertelinga sebagai tempat pemegang. Lebar permukaannya ada kira-kira 90 – 100 cm (garis tengahnya).

Balang adalah sejenis kualii, tetapi ukurannya jauh lebih besar. Bentuknya seperti kualii, punya telinga, tetapi lengkungan badannya lebih dalam. Garis tengah permukaannya sekitar 60 – 70 cm jadi lebih kecil dari kancah. Kegunaannya adalah tempat memasak galamai (semacam dodol) dan memasak nasi atau gulai untuk keperluan kenduri atas pesta sederhana.

3. Cara Memperoleh.

Semua alat-alat memasak termasuk alat-alat pengolah bahan makanan seperti dikemukakan di atas pada umumnya diperoleh dengan jalan dibeli. Hanya sebagian kecil yang dapat dibuat sendiri baik dengan bahan yang ada di sekitar tempat tinggal maupun dengan memanfaatkan barang-barang bekas.

Alat yang dapat dibuat sendiri misalnya adalah sangkalan kayu, tapisan santan, pemanggang ikan, pembungkus punjun ikan. Pemanfaatan barang-barang bekas antara lain adalah kaleng penjerang air minum (dalam keadaan darurat dipergunakan juga untuk tempat menanak nasi), dan potongan seng bekas untuk alas memasak ikan palai atau punju. Senduk nasi yang terbuat dari tempurung kelapa termasuk alat yang dapat dibuat sendiri. Begitu pula lokar alas periuk atau kualii.

Selain dari itu ada pula alat-alat yang dapat dibuat sendiri, tetapi bahannya sebagian dibeli. Misalnya kukuran kelapa. Besi kukurannya dibeli dari pandai besi, tetapi kayu tempat duduknya dibuat sendiri.

Alat-alat yang dapat dihasilkan oleh pengrajin setempat (lokal) antara lain adalah periuk seng (disebut juga *periuk kanso*) yang dihasilkan oleh "tukang kanso" atau pengrajin alat-alat dari seng. Pengrajin ini disebut juga *tukang patri*. Tukang kanso ini juga membuat alat-alat untuk memasak air, yaitu yang disebut *cerek air*, lampu pelita dan bermacam-macam cetakkan kue.

Alat-alat yang dibuat secara lokal tersebut dapat memenuhi kebutuhan daerah setempat dan harganya murah. Di samping itu alat-alat memasak yang datang dari luar daerah yaitu yang tak dapat dihasilkan daerah setempat, untuk memenuhi kebutuhan masyarakat setempat dapat dibeli di pasar-pasar. Misalnya belanga, kualii, periuk, kancha, balang, jepit cetakan kue sepit, cetakkan kue bolu, sangkalan batu atau lesung batu, gelidau dan lain-lain.

Akhir-akhir ini sudah ada alat-alat memasak yang diproduksi di daerah Propinsi Riau, misalnya di Pekanbaru, terutama dari bahan aluminium dan besi campuran. Pabrik ini menghasilkan alat-alat memasak seperti periuk, kualii, cerek, tapisan, alat pemanggang ikan, dan sebagainya. Alat-alat yang dihasilkan tersebut dapat ditemukan di pasar-pasar di seluruh pelosok daerah Riau, guna memenuhi kebutuhan masyarakat akan alat-alat memasak, sehingga alat-alat yang dapat dibuat sendiri hampir-hampir tidak ditemukan lagi di dapur-dapur rumah masyarakat. Mereka lebih suka membeli barang-barang yang tersedia dan dijual di toko-toko atau kedai-kedai di kampung tempat tinggal mereka.

4. Cara Memakai, Membersihkan, Menyimpan dan Memperbaiki

a. Alat Memasak Nasi

Alat memasak nasi adalah periuk. Periuk ini ada beberapa macam menurut keperluan dan bahan dasarnya. Dari sudut keperluannya, dapat dibedakan antara periuk keperluan sehari-hari dan keperluan untuk pesta. Untuk keperluan sehari-hari dipergunakan periuk besi, periuk tembaga, dan periuk tanah serta periuk seng (kanso). Dari semua jenis itu yang banyak dipergunakan adalah periuk besi. Periuk tanah dan periuk kanso sudah hampir tidak ada lagi.

Cara mempergunakan periuk itu boleh dikatakan sama, dan begitu pula membersihkan dan menyimpannya.

Beras setelah dibersihkan dari antah atau sekam (ditampi dengan nyiru) dimasukkan ke dalam periuk dan dicuci bersih-bersih sampai tiga kali. Kemudian diberi air kira-kira dua jari telunjuk di atas permukaan beras. Lantas ditutup dijerangkan di atas tungku. Setelah mendidih airnya, tutup periuk dibuka, buih koforannya dibuang dengan "melilikan" tangkai senduk di permukaan periuk. Setelah itu diaduk-aduk dengan tangkai senduk dan ditutup kembali. Kalau airnya terlalu banyak air nasi (disebut air *didih*) dibuang sebagian sehingga tinggal secukupnya saja. Apinya dikurangi (menurut istilah setempat "dikusuri"), dengan jalan memindahkan puntung dari bawah periuk, sehingga yang tinggal hanya bara api. Setelah bara hampir padam dan nasi kira-kira sudah kering, nasi itu dikarih lagi dengan tangkai senduk, kemudian ditutup. Ketika itu nasi sudah dianggap masak.

Menurut kebiasaan tradisional nasi yang sudah masak ini tidak dipindahkan ke dalam mangkuk atau piring nasi. Ketika akan makan, periuk itu diletakkan di atas lantai di ruang makan dengan alas lokar. Baru setelah itu nasi disenduk ke dalam piring makan setiap orang anggota keluarga yang akan makan. Acara makan ini dilakukan dalam formasi melingkar di atas lantai yang dialas dengan tikar, dan dipimpin oleh ibu rumah tangga.

Kalau masih ada nasi yang tersisa, nasi itu tetap disimpan di dalam periuk. Kalau ada anak-anak yang makan di antara waktu makan itu, maka dia nanti akan mengambil nasi itu langsung dari periuk. Periuk ini disimpan di atas paro atau para dekat dapur.

Waktu akan bertanak pada waktu berikutnya, barulah periuk itu dicuci lagi. Tetapi kalau nasi itu habis di waktu makan, maka setelah makan periuk itu dicuci bersama-sama dengan mencuci piring-piring bekas makan. Setelah itu periuk disimpan dalam posisi tertelungkup di atas paro. Ini pertanda bagi anak bila mau makan di selang waktu, nasi tidak ada.

Kalau periuk itu rusak, biasanya "tembuk" atau bocor, selagi bisa ditampal dan disumbat dengan kapas, periuk itu tetap dipakai. Kalau tambuknya sudah besar dan tak bisa diperbaiki, baru diganti atau dibeli yang lain sebagai gantinya. Periuk bekas yang rusak dan tak terpakai ini disimpan di atas paro dan dipergunakan untuk keperluan lain seperti tempat menyimpan bibit atau tampang kacang, bayam dan sebagainya. Bekas periuk tembaga yang rusak dan tak terpakai untuk menanak nasi dapat dijadikan sebagai tempat mengukus pulut.

Menanak nasi dengan kanchah atau *balang* tidak sama carangnya dengan menanak nasi dengan periuk. Sebelum beras dimasukkan, air dalam kanchah harus dibiarkan menggelegak (mendidih) terlebih dahulu. Mencuci beras dilakukan di dalam "kembut" (yang terbuat dari daun "rumbai") atau "ketiding" (dari bahan bambu).

Untuk mengaduk beras dalam kanchah dipergunakan alat *pengacau* (pengaduk) yang dibuat dari pelepah kelapa. Kalau airnya sudah kering, permukaan kanchah itu ditutup dengan daun pisang dan di atasnya dihimpit dengan potongan-potongan kayu atau *talam* yang berbentuk tadah besar. Setelah beberapa saat nasi itu duaduk

lagi agar bagian di atas sempurna matangnya. Kemudian setelah matang benar nasi itu dipindahkan ke dalam ketiding nasi. Dari sini nanti dipindahkan ke dalam tempat nasi (baskom besar) atau piring.

Kerak nasi pada *kancah* itu setelah dingin diambil dan *kancah* dicuci dengan bahan abu dan digosok dengan sabut kelapa. Setelah kering permukaannya digosok dengan ampas kelapa (disebut *ketapang*), baru diletakkan di tempat penyimpanan yaitu *salang* (loteng rumah yang terbuat dari belahan bambu. Atau ditelungkupkan di atas lantai di bawah tempat tidur di dalam kamar.

Karena *kancah* itu dipergunakan hanya sekali-sekali, kadang-kadang hanya sekali dalam setahun yaitu waktu musim mengilang, maka penyimpanan yang terbaik adalah dengan menggosoknya dengan minyak makan terlebih dahulu baru disimpan. Hal serupa ini dilakukan pula dalam membersihkan dan menyimpan *balang*. Alat ini harus disimpan dengan baik sebab ia dipandang sebagai "harta pusaka" keluarga yang diwariskan turun-temurun.

b. Alat Memasak Air Minum

Agaknya tak banyak yang dapat diceritakan tentang cara pemakaian, membersihkan, menyimpan dan memperbaiki alat-alat tempat memasak air minum ini. Cara pemakaiannya sederhana sekali: masukkan air, letakkan alat itu ke atas tungku dan jerangkan sampai mendidih. Air yang telah masak itu kemudian disalinkan ke tempat lain, yaitu cerek. Tetapi kadang-kadang dibiarkan saja tinggal di dalam periuk tersebut, dan dibiarkan terletak di atas tungku. Waktu akan memasak air berikutnya baru dicuci.

Kalau rusak karena bocor, biasanya tak diperbaiki lagi dan langsung disimpan di atas para atau dibuang.

Untuk keperluan kenduri biasa dipergunakan *kancah* atau *balang* sebagai tempat memasak air. Tetapi dapat juga dipergunakan kaleng bekas tempat minyak. Kalau sudah dipakai biasanya tak perlu disimpan dalam arti untuk dipergunakan lagi pada yang waktu yang akan datang dalam fungsi yang sama.

c. Alat Memasak Sambal atau Lauk Pauk

Alat tempat memasak sambal yang sering dipergunakan sehari-hari adalah *kuali* dan *belanga*. *Kuali* dipergunakan untuk menggoreng dan dapat pula dipergunakan untuk menggulai. Tetapi *belanga* khusus tempat menggulai saja.

Cara penggunaan *kuali* sebagai tempat menggoreng dan menggulai sudah sangat umum diketahui. Ke dalam *kuali* dimasukkan minyak goreng, biarkan sampai panas baru dimasukkan ikan yang akan digoreng. Setelah selesai memasak *kuali* itu dibersihkan dan digosok dengan abu dapur. Setelah itu disimpan dengan jalan menggantungkannya pada sangkutan paku yang terdapat di tiang dapur.

Kalau *kuali* itu rusak biasanya tak dapat dipakai lagi untuk menggulai atau menggoreng sebab tak dapat diperbaiki. *Kuali* bekas ini disimpan, sebab masih dapat dipergunakan untuk keperluan lain, misalnya tempat memasak "penganan" seperti penekut, serabi, sarang penyengat dan lain-lain.

Cara menggunakan belanga tak jauh berbeda dengan kuahi. Ke dalam belanga dimasukkan santan kelapa, kemudian dijerangkan di atas tungku. Setelah kuahnya menggelegak baru dimasukkan ikan yang akan digulai. Tunggu ikannya empuk, baru masukkan bumbunya. Jerangkan terus sampai gulai itu masak.

Belanga ini hanya dipergunakan untuk memasak gulai ikan, baik dengan santan kelapa maupun dengan air yaitu gulai asam atau *pengat*. Untuk menggulai daging atau membuat sayur tidak biasa dipergunakan belang, tetapi kuahi. Oleh karena fungsinya yang terbatas ini belanga hampir tidak dipergunakan lagi.

Setelah masak gulai dalam belanga tidak dipindahkan ke tempat lain, tetapi langsung diangkat ke ruang makan dan diletakkan di atas *lokar* sebagai alasnya. Cara serupa ini lazim berlaku menurut cara makan tradisional. Setelah selesai acara makan barulah belanga itu dibersihkan dengan air, dan disimpan di atas *paro* dengan posisi tertelungkup.

Kalau rusak atau pecah belanga tak dapat lagi diperbaiki dan langsung dibuang.

Alat memasak yang lain seperti alat pemanggang ikan, pembungkus punju ikan atau pembungkus palai ikan, merupakan alat yang terapan sekali lalu dan bekasnya merupakan sampah dapur, langsung dibuang.

d. Alat Pengolah Bahan Makanan

Yang tergolong ke dalam alat-alat ini adalah *kukuran*, *sangkalan*, *tapisan*, *nyiru*, *senduk*, *gelidau*, dan *lokar*.

Kukuran yang sering dipakai berbentuk leher angsa. Balok tempat memasangnya dipergunakan sebagai tempat duduk. Ketika mempergunakannya, lutut ditekankan pada punggung besi kukuran dan belahan kelapa diparutkan dengan kedua belah tangan pada mata kukuran. Hal ini dilakukan secara berulang-ulang dan merata pada daging kelapa sehingga daging kelapa habis semuanya terkukur.

Setelah dipakai kukuran tak perlu dibersihkan dan langsung disimpan di bawah dapur dekat kayu bahan bakar. Kerusakan jarang terjadi; kalau rusak biasanya pakunya yang goyah dan itu dapat diperbaiki dengan mengulang memakunya.

Sangkalan dapat dipergunakan dengan dua cara: pertama, dengan cara menggiling; dan kedua, dengan cara menumbuk. Lada yang akan digiling terlebih dahulu dibersihkan, tangkainya dibuang, baru digiling di atas sangkalan bersama-sama garam secukupnya. Kalau sangkalan kayu penggilingnya tempurung yang sudah dikikis. Kalau sangkalan batu alat penggilingnya adalah batu. Menggiling lada ini dilakukan dengan cara menekan lada bersama garam pada landasan gilingan tersebut. Pekerjaan ini dilakukan sampai lada itu lumat seluruhnya bersama tampangnya.

Cara menumbuk dilakukan dengan mempergunakan sangkalan atau lesung batu. Lada yang sudah dibersihkan dan dicampur dengan garam ditumbuk di dalam lekukan lesung batu. Alat penumbuknya juga batu dan dilakukan berulang-ulang sampai lada itu lumat.

Setelah selesai dipergunakan sangkalan ini dicuci dengan air dan disimpan dalam posisi tertelungkup di atas "paro".

Sangkalan atau lesung batu ini jarang yang rusak, dan tahannya sangat lama

sekali. Kayu atau batu landasannya kadang-kadang sampai tipis baru diganti. Bekasnya dibuang.

Tapisan berguna untuk menyaring santan kelapa yang sudah diremas. Air santan yang sudah diremas itu dituangkan melalui tapisan, sehingga ampasnya tinggal di dalam saringan. Sesudah dipergunakan biasanya tak perlu dicuci. Membuang sisa ampasnya cukup dengan memukul-mukulkannya ke sebuah landasan hingga bersih, kemudian digantungkan pada sangkutan paku yang terdapat pada tiang dapur atau dinding tempat menyimpan alat-alat memasak.

Cara menggunakan *nyiru* dinamakan *menampi beras*. Beras diletakkan di atas *nyiru*, lalu diayunkan ke atas berulang-ulang sehingga kotorannya (abu sekam) terbang dan antah berasnya menyisih ke tepi dan dibuang. Setelah dipakai alat ini digantungkan pada sangkutan paku di dinding dekat dapur. Kalau rusak *nyiru* dapat disisip dengan bahan yang sama. Tetapi kalau rusaknya sudah berat, *nyiru* itu dibuang saja dan diganti dengan yang baru.

Cara menggunakan senduk nasi ada dua macam: pertama, tangkainya; dan kedua, daun senduknya. Tangkainya untuk pengarih periuk (magedang nasi). Dengan mendorong kayu tangkai senduk di atas permukaan periuk secara merata air buih nasi yang meruap ke atas dapat disisihkan ke sisi luar badan periuk. Dengan tangkai itu juga nasi dalam periuk dikacau dan aduk sehingga rata. Daun senduk dipergunakan menyendok nasi dari periuk ke piring.

Setelah dipergunakan senduk dicuci dengan air dan digantungkan ke atas tempat senduk yang terdapat di tiang dapur. Kalau rusak, tangkainya patah atau "tali tulang belut"-nya putus, senduk ini dapat diperbaiki dengan jalan menggantinya. Tetapi kalau daunnya yang pecah, maka senduk dibuangkan saja.

Gelidau dipergunakan untuk mengacau atau membalik masakan dalam kualii. Daun *gelidau* ini datar dan pepat ujungnya. Ujung daunnya inilah yang didorong-dorongkan pada permukaan kualii terutama untuk menghilangkan santan yang mengering di pinggirnya.

Setelah dipergunakan lantas dibersihkan dengan mencuci dan menggosoknya dengan abu dapur. Setelah bersih digantungkan pada sangkutan paku di tiang dapur atau di dinding tempat menyimpan alat-alat dapur.

Lokar dipergunakan untuk mengalas periuk, belanga dan kualii. Biasanya kotor penuh arang periuk atau kualii. Kalau sudah terlalu kotor baru disapu dengan sabut untuk membuang arang yang melekat. Setelah dipakai digantungkan di sangkutan tempat alat-alat dapur. Kalau rusak tak pernah diperbaiki, langsung saja dibuang dan dibuat yang baru sebagai gantinya.

5. Cara Memanfaatkan Alat-Alat Memasak Yang Tidak Terpakai Lagi

Alat-alat memasak yang sudah rusak dan tidak terpakai lagi, sebagian dapat dimanfaatkan dan sebagian tidak. Yang dapat dimanfaatkan misalnya: periuk tembaga, kualii atau balang, periuk aluminium (disebut juga periuk "panci"), kancah. Periuk tembaga kalau

Periuk tembaga kalau rusak bagian bawahnya masih dapat dipergunakan untuk dijadikan alat mengukus pulut. Kalau rusaknya kecil (tiris) periuk itu dipergunakan untuk tempat air. Bagian yang tiris itu ditambal dengan getah sarang *galogalo* (semacam serangga yang sering membuat sarang di sela-sela kayu). Kalau rusaknya besar dan tak dapat dipergunakan sama sekali maka periuk itu disimpan di atas paro.

Kuali pecah atau tembuk dan tak dapat dipergunakan lagi untuk menggulai atau menggoreng, dimanfaatkan untuk tempat membuat atau memasak kue-kue seperti serabi, penuket atau *sarang penyengat* (makanan khas daerah setempat, seperti serabi tetapi terbuat dari bahan pulut dan diberi minyak tanak separo matang yang diaduk dengan manisan tebu). Kepingan pecahan kuali ini dinamakan *tembikar*, dapat pula dipergunakan untuk tempat memasak ikan palai. Oleh karena itu kalau sebuah kuali pecah tak pernah dibuang sebab manfaatnya masih banyak.

Periuk yang sudah tua dan tak terpakai lagi tetapi masih baik dipergunakan untuk tempat merebus ramuan obat-obatan, misalnya orang "bertangas" (cara pengobatan demam dengan mempergunakan uap air dari ramuan daun-daunan).

Periuk dari bahan aluminium yang rusak dapat dipergunakan untuk alat memasak atau membakar kue-kue seperti kue "bika".

Kancah yang rusak atau pecah tetap disimpan dan tak pernah dibuang. Pemanfaatannya juga tidak ada. Alat ini jarang yang rusak sebab orang memeliharanya dengan hati-hati. Alat ini merupakan barang harta pusaka keluarga yang diwariskan turun temurun. Kalau pecah itu berarti suatu malapetaka yang menimpa keluarga yang empunya. Kancah ini tak semua keluarga yang memilikinya. Oleh karena itu ia sering dipinjamkan, terutama kepada keluarga dekat yang memerlukannya. Penggunaannya hanya sekali dalam setahun yaitu pada musim mengilang.

Alat-alat seperti sangkalan, lesung batu, kukuran, senduk, nyiru, tapisan, cerek air, kalau rusak dan tak terpakai lagi karena sudah tua dan tak ada jalan memanfaatkannya sering dibuang saja. Kecuali kalau bahannya dari logam dan dianggap berharga bekasnya disimpan di atas paro.

6. Kepercayaan, Pantangan dan Penangkal Sehubungan Dengan Alat-Alat Memasak

Orang Melayu Riau pada umumnya termasuk Melayu Kuantan mempunyai kepercayaan bahwa alat-alat memasak mempunyai kekuatan magis atau "mana". Karena pengaruh ajaran agama Islam, kepercayaan ini berangsur-angsur hilang dan dewasa ini hampir tidak ada lagi bekasnya. Namun dalam beberapa hal terutama dalam pengobatan dan perbuatan "pantang" sisa-sisa kepercayaan itu memberikan bukti bahwa dahulu mereka mempunyai kepercayaan akan adanya "mana". Mana ini berwujud kekuatan gaib yang mempengaruhi rezeki. Oleh karena itu semua alat-alat yang berhubungan dengan makan (sebagai wujud nyata rezeki) harus diperlakukan dengan baik. Perlakuan baik terhadap alat-alat tersebut terwujud dalam bentuk pantangan atau larangan.

Salah satu peninggalan kepercayaan itu misalnya adalah cara mengobati orang yang tertulang. Kalau seorang anak termakan tulang ikan di waktu makan dan tu-

lang itu menyangkut di kerongkongannya, maka anak itu disuruh meminum air yang dimasukkan ke dalam senduk nasi. Setelah air senduk itu diminum langsung dari senduk, tulang itu pun hilang. Bagi mereka ini suatu bukti bahwa senduk itu mempunyai kekuatan gaib (magis) yang dapat menyembuhkan.

Di waktu menyentuk nasi dari periuk, periuk tidak boleh terpekuk dengan tangkai senduk sehingga menimbulkan bunyi sentuhan yang keras. Hal ini dipandang akan menimbulkan akibat hilangnya "semangat" nasi. Kalau semangat nasi hilang, makan tidak akan kenyang walaupun nasi banyak habis.

Selain itu dilarang pula memukulkan senduk nasi kepada barang lain. Sebab hal itu akan mengakibatkan kejadian yang serupa dengan di atas.

Alat-alat memasak seperti periuk, belanga dan kuali tak boleh terpekuk atau tersentuh kaki sebab hal ini dapat menimbulkan "sial". Tutup periuk tidak boleh ter-"keduduki" sebab bisa mengakibatkan penyakit "bengkak" (semacam penyakit yang tumbuh di pangkal paha dan disebut "palan").

Karena banyak pantangan yang tak boleh terlanggar yang berhubungan dengan alat-alat memasak, maka untuk menghindarkan agar tidak terjadi perbuatan yang terlanggar pantang di setiap dapur dibuat alat-alat dapur khusus untuk tempat menyimpan alat-alat memasak seperti "paro", "salaian" dan "antung" (gantungan tempat menyimpan alat-alat dan nasi).

Hal yang bersifat penangkal yaitu mencegah agar tidak terkena oleh penaruh buruk atau terhindar dari malapetaka dari luar, pada dasarnya sudah termasuk ke dalam "pantang-larangan". Penangkal itu juga dapat diartikan sebagai obat atas suatu penyakit. Dalam hal ini dikenal apa yang dinamakan "penangkal tulang", yaitu obat orang yang ketulangan, seperti telah dikemukakan di atas.

B. Alat-Alat Memasak Tradisional Daerah Bengkalis

1. Nama Lokal Bagi Setiap Alat Memasak

Alat-alat memasak tradisional ini dapat digolongkan ke dalam empat kelompok, yaitu (a) alat-alat yang dipergunakan untuk memasak nasi, (b) alat-alat yang dipergunakan untuk memasak sambal atau lauk-pauk dan sayur, (c) alat-alat untuk mengolah bahan-bahan makanan dan (d) alat-alat yang dipergunakan untuk memasak atau menjerangkan air minum, memasak kue dan lain-lain.

Untuk memasak nasi biasanya dipakai alat yang dinamakan periuk. Untuk memasak lauk-pauk dan sayur dipergunakan alat yang disebut belanga, kuali. Dan untuk mengolah bahan-bahan makanan dipergunakan bermacam-macam peralatan, antara lain *sangkalan* atau *lesung-batu* untuk pengolah lada (cabe), *kukur kelapa*, dan lain-lain.

Nama lokal untuk alat-alat tersebut ada bermacam-macam pula, tergantung kepada bahan yang dipergunakan untuk membuat alat tersebut. Alat memasak yang bersifat tradisional dinamakan periuk-tanah. Periuk ini dipakai untuk menanak nasi. Selain dari pada periuk-tanah ada lagi alat lain yang dipergunakan untuk memasak nasi, misalnya periuk-besi, periuk-tembaga dan dandang.

Untuk memasak gulai, sayur, lauk-pauk atau *sambal* dan memasak kue, dipergunakan alat-alat yang bernama belanga (belanga-tanah dan belanga-tembaga), kual, panci, *acuan-kue*. Nama untuk acuan-kue ada bermacam-macam dan tergantung pada jenis kuenya, misalnya untuk kue "sepit" disebut *acuan kue sepit*, untuk kue bolu disebut *acuan kue bolu* dan lain-lain.

Untuk memasak air minum dipakai alat yang bernama *cerek* (fungsi "cerek" selain dari pada untuk tempat menyimpan air minum juga untuk tempat memasak air). Kadang-kadang untuk keperluan ini dipakai pula "kaleng" atau "tim" bekas tempat minyak makan atau mentega.

Selain dari pada itu, untuk mengolah bahan makanan ada pula alat yang dinamakan *sangkalan* (*sangkalan* ini ada dua macam, yaitu *sangkalan-batu* dan *sangkalan-kayu*), *lesung-batu*, *kukur-kelapa*, *parut*, *sudip*, *tapisan*, *pengais* dan *sendok* serta *nyiru*.

2. Bentuk, Ukuran, Bahan Baku dan Kegunaan Setiap Alat

Periuk tanah bentuknya bulat, bagian atas dekat permukaan badannya genting seperti leher. Ukurannya ada yang kecil, sedang dan besar. Ukuran besar atau kecilnya ini berdasarkan muatan periuk untuk keperluan makan sejumlah orang. Periuk-tanah yang kecil dapat memuat untuk keperluan satu atau dua orang saja. Tetapi periuk ukuran menengah atau sedang dapat memuat nasi untuk keperluan tiga sampai lima atau enam orang. Dan yang lebih besar memuat untuk tujuh sampai sembilan orang atau lebih. Yang kecil biasa dipergunakan untuk memasak obat.

Dari nama periuk tersebut dapat diketahui dari bahan apa periuk itu dibuat. Periuk tembaga terbuat dari bahan tembaga, periuk besi terbuat dari bahan besi. Periuk "dandang" terbuat dari bahan seng atau aluminium.

Bentuk periuk itu berbeda-beda. Periuk-besi bentuknya bulat seperti gendang pendek. Ukuran tinggi dan garis menengah dasar atau permukaannya berbanding kira-kira 3 : 2. Ada yang besar, ada yang sedang dan ada yang kecil. Ukuran besarnya ini tergantung pada muatannya, yaitu sama seperti yang diuraikan di atas. Pada kedua sisi atau dekat penutup terdapat cantolan tempat menyangkutkan tangkai pemegang dari kawat. Penutupnya terbuat dari bahan yang sama dengan bahan periuk.

Periuk-tembaga bentuknya hampir sama dengan periuk tanah, yaitu bulat seperti bola dan genting di bagian atas (lehernya), tetapi mempunyai telinga pada kedua sisi dekat leher sebagai alat pemegang. Ukuran besarnya sama dengan ukuran periuk tanah.

Dandang badannya berbentuk selinder dan penutupnya berbentuk kerucut serta punya telinga sebagai alat pemegang. Ukuran tinggi dan garis menengah alasnya berbanding 3 : 2. Ukurannya lebih besar dari pada periuk. Jarang ada dandang yang dapat memuat untuk keperluan dua atau tiga orang. Pada umumnya dandang yang terkecil memuat nasi untuk keperluan 6 – 8 orang atau lebih. Sebab dandang ini biasanya dipergunakan untuk menanak nasi bagi keperluan orang yang banyak jumlahnya, misalnya untuk keperluan kenduri atau pesta. Oleh karena itu dan-

dang yang besar dapat memuat nasi untuk kebutuhan dua puluh atau tiga puluh orang.

Belanga-tanah badannya bulat dan pendek. Perbandingan tinggi dan lebarnya (garis menengahnya) kira-kira 2 : 3. Punya leher dan tak bertangkai sebagai tempat pemegang. Belanga ini lebih sering dipergunakan untuk memasak gulai atau sayuran. Ukurannya ada tiga macam, yaitu kecil, sedang (menengah) dan besar. Ukuran besar atau kecil ini sama dengan ukuran periuk nasi, yaitu berdasarkan jumlah muatannya, untuk keperluan dua atau tiga orang disebut kecil, empat sampai lima atau enam orang disebut sedang dan untuk keperluan lebih banyak disebut besar.

Belanga-tembaga bentuknya tidak sama dengan belanga-tanah. Belanga-tembaga badannya berbentuk bulat-pendek, tetapi tidak berleher. Sebagai tempat pemegang pada kedua sisinya terdapat telinga berbentuk tegak ke atas. Ukuran dan besarnya hampir sama dengan belanga tanah.

Kalau periuk semuanya punya penutup, maka belanga tidak punya penutup. Termasuk kualii dan panci. Tetapi kalau panci dipergunakan untuk tempat memasak nasi, panci itu diberi penutup.

Kualii biasanya dipergunakan untuk tempat memasak atau menggoreng, menggulai, menyayur atau menumis. Ada yang terbuat dari besi (disebut *kualii-besi*) dan ada pula yang terbuat dari aluminium (disebut *kualii-aluminium* atau *nikel*). Bentuknya bulat layang atau pipih, permukaannya melebar ke atas seperti simpiran bola yang tertelentang. Pada kedua pinggir atasnya diberi telinga sebagai tempat pemegang. Ukuran kualii ini banyak macamnya, dari yang kecil sampai yang paling besar. Jadi variasi ukurannya lebih banyak dari pada alat-alat memasak yang lain. Kualii yang paling besar sering dipergunakan untuk memasak gulai atau nasi bagi keperluan kenduri atau pesta.

Di samping itu ada pula alat yang bernama *panci*, terbuat dari bahan aluminium. Bentuknya bualt dan sisi-sisinya tegak, punya telinga tegak pada pinggir atas badannya. Panci ini dipergunakan untuk merebus sayur dan tempat menyimpan atau meletakkan nasi setelah dikeluarkan dari periuk. Ukurannya juga banyak variasinya: kecil, sedang, menengah, besar, paling besar.

Alat pemasak air, yaitu cerek bentuk badannya bulat, sisinya tegak, tetapi permukaannya menyempit (kecil). Punya penutup dan tangkai tempat pemegang. Terbuat dari bahan aluminium atau seng. Cerek ini selain fungsinya tempat menyimpan air minum (meletakkan air minum setelah dipindahkan dari periuk tempat memasaknya) sering pula dipergunakan sebagai periuk tempat memasak air. Cerek yang sudah dipergunakan untuk pemasak air ini biasanya tidak lagi dipakai untuk penyimpanan air minum.

Ukuran besar cerek juga banyak ragamnya; kecil, sedang, menengah dan besar. Perbandingan tinggi dan lebar alasnya kira-kira 3 : 2.

Selain dari pada cerek untuk tempat memasak air minum dipergunakan pula kaleng atau "tim" bekas tempat minyak makan mentega, dari bermacam-macam ukuran: satu liter, dua liter atau lebih. Bentuknya bulat seperti selinder dan dibefi bertangkai kawat. Penutupnya dibuatkan dari bahan lain, bekas tutup periuk yang tak terpakai atau dibuatkan dari bahan lain.

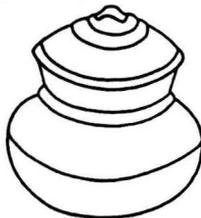
Alat pemasak kue yang dinamakan *cetakan-kue* bentuknya bermacam-macam. Ada yang berupa jepitan (sepat) yang terbuat dari bahan besi berbentuk dua buah lempeng yang dipertemukan berbentuk jepitan. Alat ini disebut *cetakan kue rakak*. Daun cetakkannya bentuknya bulat dengan garis menengah kira-kira 15 cm atau lebih. Cetakkan kue bolu biasanya terbuat dari tembaga atau kuningan. Cetakkan ini juga bulat seperti cakera dan agak tebal. Pada bagian dalamnya terdapat lubang lekukkan dengan bermacam-macam motif sebagai cetakkan kue. Ada bentuk ikan, bunderan seperti bintang dan sebagainya.



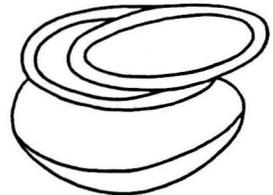
1



2



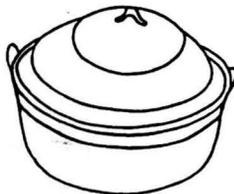
3



4

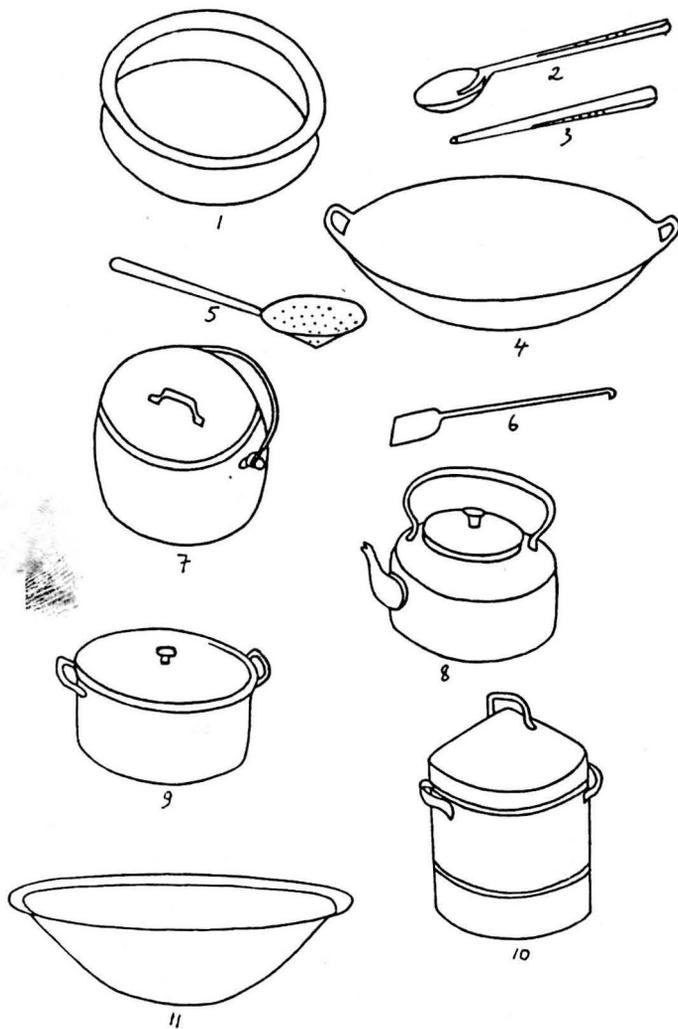
Keterangan :

1. Belanga tanah
2. Periuik besi
3. Periuik kuningan
4. Gerenseng tembaga
5. Periuik kuningan



5

Gambar 19
Alat-alat memasak nasi pada dapur rumah tangga
Daerah Bengkulu



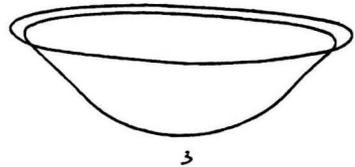
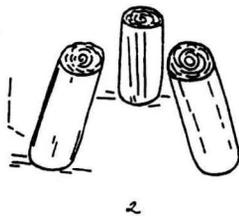
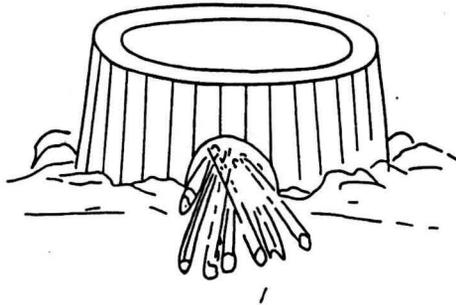
- Keterangan :
1. Belanga tanah
 2. Senduk
 3. Kais nasi
 4. Kual
 5. Sudup
 6. Sudip
 7. Periuk alu-minium
 8. Cerek
 9. Panci
 10. Dandang
 11. Kancah

Gambar 20
 Alat-alat memasak selain nasi pada dapur rumah tangga
 Orang Melayu Daerah Pangkalan Batang Bengkalis

Cetakan ini disebut alat memasak sebab ia langsung dipakai untuk memasak bahan yang dijadikan kue. Cara memasaknya adalah dengan membakar langsung cetakkan itu di atas api bara di atas tungku atau dapur.

Sangkalan dipergunakan untuk menggiling lada atau cabe. Sangkalan ini terbuat dari bahan batu alam atau batu gunung berbentuk kepingan, permukaan atasnya datar dan licin, serta melekok ke dalam. Permukaannya ini agak sedikit bulat telur (lonjong). Tebalnya kira-kira 7 – 8 cm. Ukuran yang menengah permukaannya seluas kira-kira 30 x 20 cm atau lebih. Alat penggilingnya adalah batu sungai yang agak bulat dengan garis tengah sekitar 10 cm.

Selain itu ada pula sangkalan yang terbuat dari bahan kayu. Bentuknya empat persegi panjang dengan ukuran 30 x 20 cm dan tebal kira-kira 5 – 7 cm. Salah satu ujungnya (bagian pangkal) diberi bertangkai bulat atau segitiga sebagai tempat pemegang atau penggantung tali. Alat penggilingnya terbuat dari bahan tempurung batok kelapa yang dikikis bagian dalam dan luarnya.



Gambar 21
Alat-alat memasak keperluan kadang kala pada rumah
tangga orang Melayu Riau Taluk Kuantan

Keterangan :

1. Tungku mengilang tebu (lubang kancah)
2. Tumang (tungku dari batang pisang untuk kenduri/ pesta)
3. Kancah untuk menjerang manisan tebu atau memasak nasi/gulai waktu kenduri/pesta

Alat pengolah lada berbentuk lesung yang disebut lesung batu, terbuat dari batu alam atau batu gunung sering pula dipergunakan di samping yang berbentuk sangkalan atau gilingan seperti dikemukakan di atas. Lesung batu ini ukurannya jauh lebih kecil dari pada lesung kayu yang dipergunakan untuk penumbuk padi. Bentuknya ada yang bulat ada yang persegi seperti terpasium. Bagian atas lebih besar dari alatnya atau tapaknya. Lubangnya berbentuk kerucut yang tumpul ke bawah. Alat penumbuknya terbuat dari batu kali yang berbentuk bulat lonjong, kira sejangkal panjangnya.

Kukur kelapa bentuknya seperti kuda-kudaan, sebab untuk mempergunakannya badannya ditanggung seperti menaiki kuda, dan tangkai besi kukurnya seperti kepala kuda. Badannya terbuat dari bahan kayu yang bercabang, dipilih dari jenis kayu yang keras seperti kayu *loban* dan berbentuk balok. Cabang itu dipergunakan untuk tempat memasang besi kukuran yang bergerigi, berbentuk leher yang panjang. Tangkai atau leher kukuran ini panjangnya kira-kira 15 atau 20 cm, dan panjang balok badannya kira-kira 30 – 40 cm.

Parut adalah sejenis alat yang dipergunakan untuk memarut daging kelapa yang terlepas dari tempurungnya dan ubi kayu serta bahan-bahan lain. Terbuat dari lempengan seng yang dilubangi dengan paku. Lempengan seng berlubang ini dapat dibebingkai kayu sehingga bentuk empat persegi dengan ukuran kira-kira 20 x 30 cm, atau berbentuk lengkung.

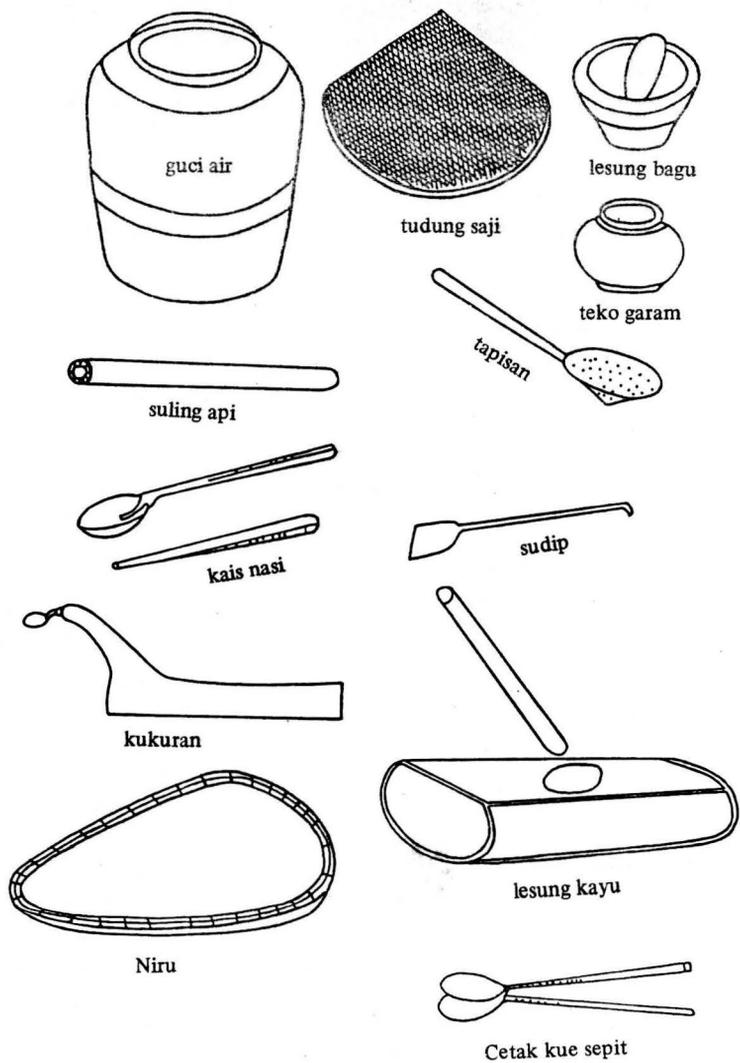
Sudip adalah semacam sendok dari besi dengan daun yang berbentuk rata, dan dipergunakan untuk penyendok gulai atau mengaduk gorengan. Alat ini dipergunakan khusus untuk alat memasak di kual. Tangkainya panjang seperti sendok nasi dari bahan tempurung batok lekapa, yaitu sekitar 30 – 40 cm. Di daerah Kuantan alat seperti ini dinamakan *gelidau* atau *sendok angsa*.

Sejenis alat yang dipergunakan untuk pengacau periuk (yang sama fungsinya dengan tangkai sendok nasi) adalah *pengais*. Pengais ini adalah sepotong kayu kira-kira 30 – 40 cm panjangnya dipergunakan khusus untuk pengacau periuk. Bagian ujungnya lebih besar atau melebar dari bagian pangkal yang berbentuk bulat.

Sendok nasi, sering disebut *sendok* saja, terbuat dari bahan tempurung kelapa. Tempurung kelapa itu untuk daunnya dan tangkainya terbuat dari sepotong kayu seperti pengais. Tempurung kelapa itu diikat dengan rotan dalam bentuk anyaman yang disebut *tulang behut* kepada sepotong kayu pengais sebagai tangkai. Sendok ini selain dipergunakan untuk mengais nasi dalam periuk ketika memasak, juga dipergunakan sebagai penyendok nasi dari periuk ketika akan dipindahkan ke mangkuk nasi.

Tapisan berbentuk tadah lengkung panjang dari bahan rotan yang dianyam, dipergunakan untuk menapis santan kelapa dari ampasnya. Tangkainya terbuat dari rotan, panjang keseluruhannya kira-kira 20 – 25 cm.

Nyiru bentuknya ada dua macam: pertama persegi empat, dan kedua berbentuk lonjong seperti segitiga tumpul. Terbuat dari bahan bambu yang dianyam dan diberi bebingkai atau apitan rotan dipinggirnya. Apitan rotan ini dianyam dengan baik dan halus. Ukurannya kira-kira 40 x 50 cm, bagian pangkal berbentuk lengkung dan ujungnya rata atau datar. Nyiru ini dipergunakan untuk menampih beras dari sekam atau antahnya, sehingga sekam dan antah itu tersisah dan dibuang.



Gambar 22
 Alat-alat dapur pada rumah tangga di Pangkalan
 Batang Bengkalis

3. Cara memperoleh

Pada umumnya alat-alat memasak seperti dikemukakan di atas diperoleh dengan jalan dibeli. Tetapi sebagian kecil daripadanya dapat pula dibuat sendiri, terutama alat-alat yang bahannya mudah dicari atau didapatkan di sekitar tempat tinggal dan membuatnya tidak memerlukan keterampilan yang khusus.

Alat-alat yang dapat dibuat sendiri antara lain adalah pengais, sendok, parut, tapisan, sangkalan kayu, periuk tim, dan nyiru.

Sebagian dari alat-alat memasak tersebut ada pula yang dapat dibuat oleh pengrajin lokal sebagai kerajinan tangan. Misalnya nyiru, parut, kukuran kelapa, tapisan, sangkalan kayu, periuk seng, sendok dan pengais nasi. Dalam sistem ekonomi desa yang tradisional alat-alat itu diproduksi khusus untuk keperluan lingkungan desa sekitarnya dan dipertukarkan dengan orang yang membutuhkannya dengan alat-alat atau bahan kebutuhan sehari-hari seperti ikan, beras dan lain-lain.

Tetapi cara tersebut di atas dewasa ini tidak lagi ada sebab sistem ekonomi dengan cara "tukar-menukar" tersebut telah beralih ke sistem uang, dan karena itu barang-barang semuanya diperoleh dengan jalan dibeli.

Karena semakin berkembangnya ekonomi dan lalu lintas barang-barang dagangan kebutuhan sehari-hari antar daerah semakin lancar pula, maka banyak alat-alat memasak itu datang dari luar daerah dengan harga yang pantas sehingga orang lebih banyak yang suka membeli dari pada membuatnya sendiri.

4. Cara Memakai, Membersihkan, Menyimpan dan Memperbaiki

Untuk memasak nasi dipergunakan periuk: periuk-tanah, periuk tembaga, dan periuk besi serta dandang. Cara memasak dengan masing-masing jenis periuk itu ada perbedaannya. Antara periuk tanah, periuk tembaga dan periuk besi banyak persamaannya. Tetapi dengan dandang, perbedaannya besar sekali.

Pada ketiga jenis periuk terdahulu nasi dijerangkan atau dimasak dengan air, tetapi pada dandang nasi dimasak dengan uap air. Artinya pada periuk beras langsung dicampur dengan air, pada dandang air tidak dimasukkan ke dalam dandang tetapi di bawahnya, yaitu di atas sebuah tadah (biasanya kuali) dan uap air itulah yang memasak nasi.

Memasak dengan periuk tanah air dan beras langsung dimasukkan ke dalam periuk bersama-sama, baru dijerangkan. Tetapi bertanak dengan periuk besi, air dimasukkan dahulu, baru setelah air itu mendidih beras yang sudah dicuci dimasukkan ke dalamnya.

Nyala api di bawah periuk dijaga agar tidak terlalu kencang atau terlalu kurang. Kalau apinya tidak rata nasi masakannya tidak akan baik. Oleh karena itu nyala api harus selalu berada di tengah-tengah periuk. Untuk mendapatkan nyala api yang baik letak kayu bahan bakar harus dipersilangkan.

Setelah periuk mengelegak dan beras sudah mulai empuk (tetapi jangan terlalu empuk benar), airnya dikurangi. Isi periuk itu lalu dikocok dengan pengais kemudian ditutup. Apinya dikurangi dengan jalan mengeluarkan puntung dari bawah periuk sehingga yang tinggal hanya barangnya saja. Beberapa saat kemudian setelah

bara apinya padam, periuk itu dikais sekali lagi sehingga rata. Maksudnya agar bagian atas dari nasi itu masaknyanya baik sama dengan yang lain.

Memasak dengan dandang dilaksanakan di atas kuali. Kedalam kuali dimasukkan air secukupnya, dan kemudian dijerangkan di atas tungku. Setelah airnya mendidih (mengelegak) barulah dandang yang sudah berisi beras yang sudah dicuci diletakkan di atasnya. Isi dandang itu tidak boleh penuh, sebab beras itu nanti akan kembang. Dandang itu diapikan terus sampai beras itu kembang menjadi nasi. Agar masaknyanya rata, beras itu diaduk rata dengan pengais. Kalau sudah masak nasi itu dipindahkan ke tempat nasi.

Kalau nasi sudah masak dan dipindahkan ke dalam mangkuk nasi, periuk atau dandang itu dibersihkan dengan air. Kalau yang bertanak nasi itu pandai, pada dasar periuk itu tidak akan terdapat kerak nasi. (Kerak itu terjadi kalau api penjerangnya terlalu kencang). Kalau pada periuk terdapat kerak nasi periuk itu direndam dahulu, setelah keraknya lembut baru dibersihkan baik-baik. Periuk yang dicuci ini lalu disimpan di atas "para-para" dalam posisi tertelungkup.

Periuk-tanah kalau rusak biasanya tidak dapat diperbaiki lagi. Bekasnya dibuang saja dan tak perlu disimpan. Tetapi tembaga kalau rusak kecil misalnya tiris, dipatri dan dipergunakan terus. Tetapi kalau tirisnya sudah besar dan tak dapat diperbaiki, bekasnya itu disimpan atau dipergunakan untuk keperluan lain. Hal yang sama dilakukan pula terhadap periuk besi atau dandang.

Belanga tanah, belanga tembaga dan kuali dipergunakan untuk tempat memasak sayur, gulai dan menggoreng ikan. Belanga biasanya khusus untuk tempat memasak gulai saja. Tetapi kuali disamping tempat menggulai dapat dipakai untuk tempat menggoreng.

Cara menggunakan belanga adalah: santan kelapa dimasukkan ke dalam belanga. Ampas kelapa disaring dengan tapisan. Setelah itu dijerangkan di atas tungku, dan diberi bumbu secukupnya. Setelah kuahnya mengelegak barulah bahan yang akan digulai (seperti ikan atau dan lain-lain) dimasukkan. Setelah ikan itu agak empuk barulah diberi garam dan asam secukupnya.

Api untuk menjerangkan gulai itu nyalanya tidak boleh terlalu kuat. Sebab kalau terlalu kuat masaknyanya tidak baik. Jika dianggap telah masak nyala apinya dikurangi dan dibiarkan sebentar barulah belanga itu dibangkit dan digulainya dipindahkan ke mangkuk gulai.

Belanga yang sudah dipakai kemudian dicuci dengan air dan disimpan di atas "para-para". Kalau belanga itu rusak, bekasnya dibuang saja. Tetapi belanga-tembaga kalau rusak kecil, biasanya diusahakan menambalnya dengan jalan mempatrinya. Tetapi jika tak dapat lagi dipatri karena bocornya besar, bekasnya disimpan di atas para-para.

Menggunakan kuali untuk memasak gulai sama dengan cara menggunakan belanga. Jika dipergunakan untuk menggoreng, kuali dihangatkan terlebih dahulu di atas tungku. Setelah panas baru minyak goreng dimasukkan ke dalamnya. Bila minyak itu sudah panas benar (ditandai dengan menetas air ke dalamnya, bila air itu berdesir kuat tandanya sudah panas), maka bahan yang akan digoreng dimasukkan. Untuk membalik-balik gorengan itu dipergunakan *sudip*.

Kuali yang sudah dipakai kemudian dicuci dengan abu dapur dan digosok dengan sabut agar lemak minyak gorengan itu terbuang. Setelah dicuci kuali itu disimpan dengan jalan menggantungkannya pada sangkutan paku di dekat dapur.

Kuali yang sudah rusak atau tidak terpakai lagi dibuang. Tetapi kalau rusakanya kecil dan masih dapat dipergunakan untuk keperluan lain, misalnya untuk tempat memasak kue-kue seperti serabi, kuali bekas itu disimpan di atas para, tersisih dari alat-alat memasak yang diperlukan sehari-hari.

Panci biasanya dipergunakan untuk memasak sayur, misalnya sayur kacang, merebus daun ketela (ubi kayu). Cara menggunakannya, ke dalam panci itu dimasukkan bahan sayur yang sudah dibersihkan dan dicuci dengan air dan diberi bumbu serta air secukupnya, kemudian dijerangkan di atas tungku dalam keadaan tertutup. Apinya tak boleh terlalu kuat. Kalau airnya sudah menggelegak agak sebentar, sayur itu sudah masak. Panci lalu dibangkit dan sayurnya dipindahkan ke mangkuk sayur. Pancinya dicuci dengan air, kemudian disimpan di tempat penyimpanan alat-alat dapur.

Panci yang rusak atau tiris, kalau dapat ditambal ditambal dengan patri dan dipergunakan terus. Tetapi kalau rusaknya sudah berat, panci ini dibuangkan saja.

Mempergunakan alat memasak kue rakak adalah dengan jalan mengaduk bahan kuenya terlebih dahulu dengan air, sehingga adukan itu cukup kentalnya. Sementara itu besi cetakkannya dibakar di atas bara api sabut atau tempurung batok kelapa. Setelah panasnya cukup barulah dituangkan adukan itu ke dalam cetakkan. Adukan itu dijepit dengan kedua daun cetakkan dan dibakar di atas bara api. Supaya panasnya rata cetakkan itu dibalik-balik di atas tempat pembakaran, setelah masak baru dibangkit dan kuenya dikeluarkan lalu digulung.

Kalau sudah selesai dipakai cetakkan kue itu dibersihkan dengan air dan bila sudah kering digosok dengan minyak goreng, baru disimpan di tempat penyimpanan (para-para). Bila alat ini rusak diperbaiki sendiri, tetapi kalau tak dapat diperbaiki dibuang atau kadang-kadang disimpan saja di tempat penyimpanan alat-alat dapur yang tak dipakai sehari-hari.

Pemakaian alat cetakkan kue bolu sama dengan cetakkan kue jepit. Bahannya diaduk dan dimasukkan ke dalam cetakkan lalu dibakar di atas bara api.

Bila sudah dipergunakan alat ini dicuci dan dibersihkan dengan air dan bila sudah kering diminyaki dengan minyak kelapa (minyak goreng) lalu disimpan di tempat penyimpanan alat-alat dapur.

Cetakkan kue ini jarang yang rusak. Bila tidak terpakai lagi karena sudah tua, maka ia disimpan saja.

Alat pengolah bahan makanan yang perlu dijelaskan cara penggunaannya adalah sangkalan kayu. Lada yang akan digiling terlebih dahulu dibuangkan tangkainya, lalu direndam sebentar dengan air panas, gunanya agar lembut digiling. Keatas sangkalan dimasukkan garam secukupnya. Bersama-sama dengan garam lada itu digiling dengan alat pengilingnya yaitu tempurung batok kelapa yang sudah dikikis bagian luar dan dalamnya. Tempurung ini ditekankan dengan kedua belah tangan ke atas lada di atas sangkalan itu berulang-ulang sampai lada itu hancur atau lunak.

Setelah dipakai sangkalan ini dibersihkan dengan air, kemudian disimpan di

atas para-para. Kalau sudah rusak kayunya dan tak bisa dipakai lagi lantas dibuang saja. Tetapi bila penggilingnya yang rusak, penggiling itu diganti dengan yang lain.

Penggunaan sangkalan batu sama caranya dengan sangkalan, kayu. Sangkalan batu lebih tahan dan kalau sudah rusak dibuangkan saja. Setelah dipergunakan dicuci dengan air dan disimpan ditempat penyimpanan alat-alat memasak yaitu para-para atau peran.

Alat penggiling lada yang dinamakan lesung batu, cara penggunaannya adalah dengan menumbuk. Lada yang sudah dibersihkan ditumbuk dengan batu dalam lesung sampai lumat. Selesai dipergunakan dicuci dengan air dan disimpan di tempat penyimpanan. Kalau rusak dan tak terpakai lalu dibuangkan.

Kukuran alat pamarut kelapa yang dinamakan kukuran kelapa cara memakainya adalah dengan jalan menggesekkan kelapa yang masih lekat pada tempurungnya pada gerigi kukuran dengan kedua belah tangan. Dalam mengerjakan ini papan kukurannya diduduki. Kelapanya ditimpung dengan tadah atau piring yang terbuat dari bahan seng atau alat lain yang dapat dipergunakan sebagai tadah. Kalau sudah dipakai kukur kelapa disimpan di samping tungku dapur.

Jika kukur kelapa rusak, misalnya kayunya patah, alat yang rusak ini diganti sendiri dengan kayu lain yang dicari di hutan. Kalau geriginya tumpul, gerigi dapat dipertajam dengan jalan dikikir dengan alat kikiran. Tetapi bila rusaknya berat, misalnya besi geriginya patah, maka bekasnya dibuang saja. Dibersihkan dengan ampas kelapa.

Kukuran kelapa ini dapat diganti dengan *parut*. Cara menggunakannya, daging kelapa dicongkel dari tempurungnya, kemudian digesekkan pelan-pelan pada gerigi parut. Daging kelapa ini akan menjadi serbuk-serbuk kecil, dan disebut *kelapa kukur*.

Bila parut rusak diperbaiki sendiri, misalnya dengan mengganti kayu bingkainya, atau mempertajam geriginya dengan mengulang memaku pada lubang-lubang yang sudah tumpul. Tetapi bila rusaknya sudah berat dan tak dapat dipergunakan lagi, parut itu dibuangkan.

Sudip dipakai untuk alat menggoreng. Tangkainya dipegang dengan tangan, dipergunakan untuk menyodok atau menyendok makanan yang digoreng. Membersihkannya dicuci dengan air dan digosok dengan abu dapur atau sabun, kemudian digantungkan pada tiang tungku dapur.

Alat ini jarang rusak. Kalau rusak tak diperbaiki lagi dan diganti dengan yang baru. Bekasnya dibuang atau dipakai untuk pengganjal kual di atas tungku.

Tapisan dipergunakan untuk menapis santan kelapa. Cara menggunakannya, air santan yang akan ditapis dituangkan ke dalam tapisan dan ditampung dengan kual atau belanga. Ampas dalam tapisan diulang memerahnya, airnya disaring lagi dengan tapisan. Sesudah dipergunakan ampas kelapa yang melekat dibuang dengan jalan memukul-mukulkannya pelan-pelan pada landasan dan kemudian dicuci dengan air. Setelah itu digantungkan pada tiang tungku dapur.

Bila rusak dibuang saja dan dibuat gantinya yang baru. Sendok dipakai untuk mengais nasi dengan cara memegang bagian dekat sendoknya, tangkainya dikaitkan pada nasi di dalam periuk. Daunnya dipergunakan untuk menyendok nasi, menge-

luarkan dari periuk ke dalam tempat nasi (cembung-nasi) ketika akan makan.

Membersihkan sendok dicuci dengan air dan digosok dengan sabut kelapa. Setelah itu digantungkan pada ting dapur. Kalau tangkainya patah atau tali tulang belutnya putus dapat diperbaiki sendiri. Bila sudah tua dan tak terpakai lagi lalu dibuang.

Pengais adalah sepotong kayu yang dipergunakan untuk mengais nasi. Fungsinya sama dengan tangkai sendok. Mencucinya dengan air dan digosok dengan sabut, setelah itu digantung dekat dapur pada tiang tungku. Kalau rusak dan tak terpakai lalu dibuang dan diganti dengan yang lain (dibuat sendiri).

Mempergunakan nyiru untuk membersihkan beras dari sekam atau antah beras dilakukan dengan cara menampih yaitu mengayunkan beras dalam nyiru ke atas berulang-ulang. Sekamnya akan terbang dan antah beras menyisih ke tepi. Selesai dipakai, nyiru digantungkan pada sangkutan paku di dinding dapur. Bila jalinannya rusak dapat diperbaiki sendiri. Tetapi bila rusaknya berat lalu dibuang. Bekasnya dapat juga dimanfaatkan tempat menjemur lada atau sisa nasi.

5. Cara Memanfaatkan Alat-Alat Memasak Yang Tidak Terpakai Lagi

Pada umumnya alat-alat memasak yang sudah tidak terpakai lagi, baik karena rusak atau karena sudah tua, tidak banyak yang dapat dimanfaatkan. Di atas telah diceritakan bahwa alat-alat seperti kualii, belanga, periuk tanah, sangkalan kayi, lesung batu, sendok, pengais, dan lain setelah tak terpakai lagi dibuang. Hanya alat-alat dari bahan tembaga karena bahannya dari logam berharga tetap disimpan. Kualii kalau pecah kecil masih dapat dipergunakan untuk pemasak kue serabi, atau tempat menjerangkan palai ikan. Nyieru bekas dimanfaatkan untuk tempat menyimpan bambu-bambu masakan seperti lada, bawang, daun kunyit, serai dan lain-lain. Atau tempat menjemur sisa-sisa nasi guna dikeringkan. Begitu pula bekas sudip dapat dipergunakan untuk menggantal periuk di atas tungku. Kukuran kelapa, parut, tapisan, kalau sudah rusak atau sudah tua dan tidak terpakai lagi bekasnya tidak lagi dimanfaatkan.

6. Kepercayaan, Pantangan dan Penangkal Sehubungan Dengan Alat-Alat Memasak

Sebagaimana di daerah Riau Daratan penduduk di daerah Riau Pesisir (Bengkalis) mempunyai kepercayaan bahwa alat-alat memasak harus diperlakukan dengan baik. Artinya ada hal-hal tertentu yang khusus tidak boleh diperbuat terhadap alat-alat tersebut, yaitu yang berupa pantang atau larangan. Kalau hal itu dilakukan ia akan mendatangkan "sial". Sial ini bukan hanya terjadi atau menimpa si pelaku, tetapi bisa jua akan menimpa seisi rumah. Manifestasi dari pada "sial" itu antara lain adalah "mahalnya rezeki". Dalam kehidupan sehari-hari ungkapan "mahal rezeki" lazim diucapkan oleh orang-orang tua kepada anak-anaknya yang berbuat perbuatan terlarang atau pantang baik ketika memasak maupun ketika makan. Terutama yang berhubungan perbuatan terhadap alat-alat memasak, seperti periuk, sendok, piring dan sebagainya.

Orang Melayu daerah Bengkalis mempunyai kepercayaan bahwa alat-alat memasak terutama periuk mempunyai "semangat", yaitu semacam kekuatan mistis yang bersifat supranatural yang berhubungan dengan rezeki. Kalau suatu perbuatan "pantang" terlanggar, itu dianggap dapat mendatangkan "sial" atau mahalnnya rezeki keluarga.

Kalau orang sedang memasak nasi, selalu dinasehatkan agar mengais periuk harus baik-baik. Artinya pengais periuk itu tak boleh dipukul-pukulkan ke tepi bibir periuk. Perbuatan seperti itu disebut *bergendang dengan periuk*. Secara tidak sadar hal seperti ini sering dilakukan orang ketika mau membuang nasi yang melekat pada tangkai sendok atau pengais ketika memasak. "Hilang semangat hasi" olehnya, demikian dikatakan oleh orang tua-tua terhadap perbuatan demikian.

Menurut kepercayaan penduduk setempat, "hilang semangat nasi" berarti nasi itu tidak akan mengenyangkan kalau dimakan, atau tidak lama kenyangnya.

Perbuatan lain yang dikatakan juga "perbuatan tak baik" dalam memasak adalah mengais periuk dengan gerakan mendorong ke muka. Perbuatan seperti ini dianggap menolak "semangat" beras atau nasi. Akibatnya dapat mendatangkan "mahalnya rezeki".

Perbuatan "bergendang" atau memukul-mukul alat memasak dengan alat-alat lain seperti sendok bukan hanya dilarang periuk saja, tetapi pada umumnya semua alat-alat memasak, termasuk piring makan tidak boleh dipukul-pukul.

Selain dari pada itu, kalau nasi atau gulai sudah habis dikeluarkan dari periuk, belanga atau kual, alat-alat ini harus segera disiram dengan air. Ia tak boleh dibiarkan sampai kering baru disiram. Kalau dibiarkan sampai kering baru disiram, dianggap membiarkan rezeki keing. Dengan kata lain melanggar pantangan tersebut dapat menimbulkan "kering rezeki".

Membakar sesuatu di bawah periuk ketika api sedang menyala atau di atas bara api ketika periuk sudah kering (masih di atas tungku) juga dilarang. Membakar sesuatu seperti ini disebut *menyembam*, misalnya menyembam ikan dalam bungkus-an daun. Sebagai akibatnya dikatakan : "tak baik, nanti pening (sakit) kepala memakannya".

Pantangan dan larangan yang bersifat mistis ini yang berhubungan dengan perbuatan atau tingkah laku terhadap alat-alat memasak pada masyarakat daerah pesisir Riau seperti daerah Bengkalis ini tidak banyak lagi yang dapat dicatat atau diinventarisasi, sebab sudah banyak yang tidak lagi berlaku atau tidak lagi dipercayai karena pengaruh perkembangan zaman di mana orang sudah mulai berpikir rasional. Hal seperti ini terutama tetjadi pada generasi muda sekarang.

Yang berkenaan dengan penangkal, juga tidak ada lagi yang ditemukan di daerah penelitian.

C. Alat-Alat Memasak Tradisional Daerah Kepulauan Riau

1. Nama Lokal Bagi Setiap Alat Memasak

Alat-alat memasak tradisional ini dapat dibagi aatas empat kelompok, yaitu alat tempat memasak nasi, alat tempat memasak gulai atau goreng, alat untuk me-

ngolah bahan makanan, dan alat-alat lain yang penting dalam kegiatan memasak. Alat untuk tempat memasak nasi adalah periuk. Periuk ini namanya ada beberapa macam, yaitu *periuk bertutup*, *periuk gerenseng*, *periuk tanah*, dan *periuk bertutup bertelinga dua*. Untuk memasak gulai, goreng, dipakai alat yang dinamakan *belanga*, *kuali*. Dan untuk mengolah bahan makanan terdapat alat-alat yang dinamakan *batu-giling*, *lesung*, *niru*, *ayak*, *tapisan*, *sudip*, *sudu*. Kemudian ada lagi alat-alat lain yang penting dalam kegiatan memasak, misalnya untuk memasak air, memasak obat dan lain-lain. Untuk keperluan ini, misalnya untuk memasak obat alatnya dinamakan *periuk tanah*. Perkakas lain yang erat hubungannya dengan memasak adalah *ceret*, *lekar*, *talam*, *tudung saji* dan lain-lain.

Jenis *ceret* ada bermacam-macam, antara lain disebut *tekoh*, *torak* atau *kendi*, *ceret labu*, *labu duduk*.

2. Bentuk, Ukuran, Bahan Baku dan Kegunaan Setiap Alat

Periuk bertutup terbuat dari bahan kuningan, gunanya untuk tempat memasak nasi, dodol, pulut, air gula dan lain-lain. Bentuknya bulat seperti tadah dan bagian atas agak lebar sedikit. Telinga tempat pemegangnya mencuat ke atas, terletak pada pinggir atas. Ukurannya ada bermacam-macam: besar, sedang (menengah) dan kecil. Ukuran menengah garis tengah lingkarannya kira-kira 20 – 25 cm, dan tingginya antara 17 – 20 cm. Periuk ini mempunyai tutup, dan oleh karena itu disebut "periuk bertutup". Tutupnya terbuat dari bahan yang sama yaitu kuningan dan diberi bertangkai tempat pemegang.

Periuk gerenseng terbuat dari bahan tembaga. Bentuknya bulat tetapi agak pendek atau rendah dari periuk "bertutup". Bagian atasnya kecil dan genting seperti leher dengan pinggir melebar ke luar. Tidak punya telinga sebagai tempat pemegang, sebab pinggir yang melebar ke luar dapat dipergunakan untuk itu. Penutupnya layang atau datar dan bulat. Ukurannya bermacam-macam: besar, sedang dan kecil. Tinggi dan lebar badannya berbanding 2 : 3, karena itu badannya kelihatan lebih rendah (pendek).

Periuk tanah atau periuk yang terbuat dari tanah, bentuknya bulat pendek seperti bola, permukaannya kecil dan lehernya pendek. Tidak punya penutup dan tangkai atau telinga tempat pemegang. Periuk ini dipergunakan untuk memasak ramuan obat. Ukurannya kecil, kira-kira sebesar buah kelapa.

Selain tempat memasak obat, periuk ini dipergunakan juga untuk tempat "temuni" atau uri bayi yang baru lahir dan biasanya ditanam di bawah rumpun pisang.

"Periuk bertutup bertelinga dua" terbuat dari bahan kuningan; biasanya dipergunakan untuk tempat memasak air minum atau merebus bahan makanan yang lain seperti jagung, ketela, pisang dan sebagainya. Bentuknya bulat pendek dan punya leher yang panjang. Pada lehernya terdapat telinga dua buah sebagai tempat pemegang dan mempunyai tutup dari bahan yang sama, yaitu kuningan. Ukurannya agak besar, yaitu lebih kurang dua kali ukuran periuk nasi biasa.

Bentuk "belanga tanah" hampir sama dengan bentuk periuk "gerenseng", tetapi lehernya agak tinggi sedikit. Tidak mempunyai penutup dan telinga. Bibir

atau pinggir belangan lebih tebal dari pada gerenseng. Belangan ini terbuat dari bahan tanah liat yang dibakar (berupa keramik). Gunanya untuk tempat menggulai ikan (gulai pandang tenggiri atau terubuk). Ukurannya ada yang besar dan ada pula yang kecil atau sedang. Badannya lebih pendek, dengan perbandingan 2 : 3.

Kuali terbuat dari tembaga, bertelinga dua buah, mencuat ke atas pada pinggir kedua sisi badannya. Bentuknya bulat seperti tadah. Badannya lebih rendah dan dasar agak datar. Ukurannya ada yang besar, sedang atau menengah dan kecil. Garis menengah permukaannya kira-kira 25–40 cm. Alat ini dipergunakan terutama untuk menggulai atau menggoreng.

Batu-gilingan terbuat dari bahan batu alam yang dibentuk seperti kepingan dan salah satu permukaannya licin serta sedikit berlekuk (berbentuk lengkung). Bentuk badannya oval atau bulat telur, dengan tebal kira-kira 5 – 7 cm. Alat gilingnya juga dari batu alam atau batu sungai yang bulat seperti peluru. Batu giling ini selain untuk tempat menggiling lada atau cabe dipergunakan juga untuk menggiling bahan bumbu masakan dan lain-lain. Ukurannya bermacam-macam, ada yang besar, sedang dan kecil. Untuk keperluan rumah tangga sehari-hari biasanya dipergunakan yang berukuran kecil atau sedang. Panjang dan lebarnya antara 30 atau 40 cm.

Lesung biasanya terbuat dari bahan kayu, seperti kayu pohon durian atau nangka. Bentuknya seperti trapesium sama kaki atau balok empat persegi panjang. Bagian atas diberi lubang berbentuk kerucut tertelentang. Ukuran besarnya kira-kira 40 x 50 x 70 cm. Alat penumbuknya, yaitu alu terbuat dari bahan kayu, yang panjangnya kira-kira 170 – 200 cm, bagian tengahnya lebih kecil dari kedua ujungnya. Lesung ini dipergunakan untuk tempat menumbuk beras atau bahan-bahan makanan yang lain, seperti kopi, kacang dan sebagainya.

Niru atau *nyiru* adalah berbentuk tadah segi empat, bulat, atau lonjong; terbuat dari bahan anyaman bambu. Gunanya untuk menampih beras dan bahan-bahan makanan yang lain. Yang berbentuk segi empat ukurannya kira-kira 50 x 60 cm.

Ayak adalah sebuah alat berbentuk bulat dan gunanya untuk mengolah sagu rendang. Terbuat dari anyaman bambu atau rotan yang jarang. Garis menengahnya kira-kira 25 – 30 cm.

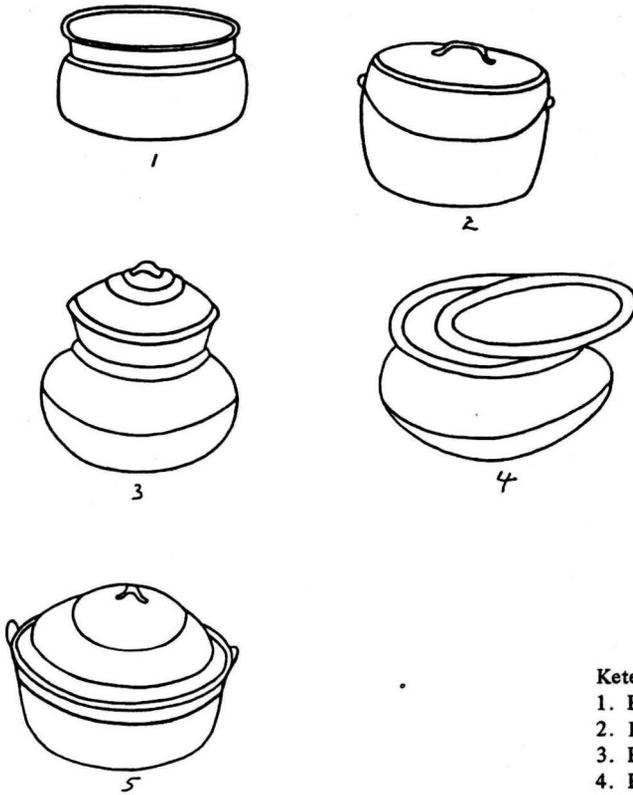
Tapis atau disebut juga *tapis-bertangkai* ialah sebuah alat berbentuk sendok tetapi daunnya lebih besar dan berbentuk lekuk (tadah) yang diberi berlubang-lubang kecil dan berguna untuk mengeringkan gorengan. Daun tapisan ini terbuat dari bahan aluminium atau seng dan tangkainya dari kayu. Daun tapisan ini ukuran garis menengahnya ada kira-kira 20 cm.

Alat perlengkapan penggoreng yang lain dinamakan *sudip*, berbentuk sendok tetapi daunnya datar, terbuat dari bahan besi (termasuk tangkainya juga besi). Daunnya agak kecil, yaitu kira selebar telapak tangan, dan panjang tangkainya kira-kira 25 – 30 cm.

Sudu atau *sendok* ada yang terbuat dari bahan kayu, tempurung batok kelapa dan seng atau aluminium. Ukurannya bermacam-macam: besar, sedang, dan kecil. Yang besar dipergunakan untuk menyendok nasi atau makanan lain dari periuk untuk dipindahkan ke tempat penyimpanan nasi atau makanan lain, atau untuk memindahkan makanan dari cembung tempat nasi ke piring. Senduk yang kecil yang

sering disebut *sudu* dipergunakan untuk menyendok makanan atau nasi dari piring kemulut.

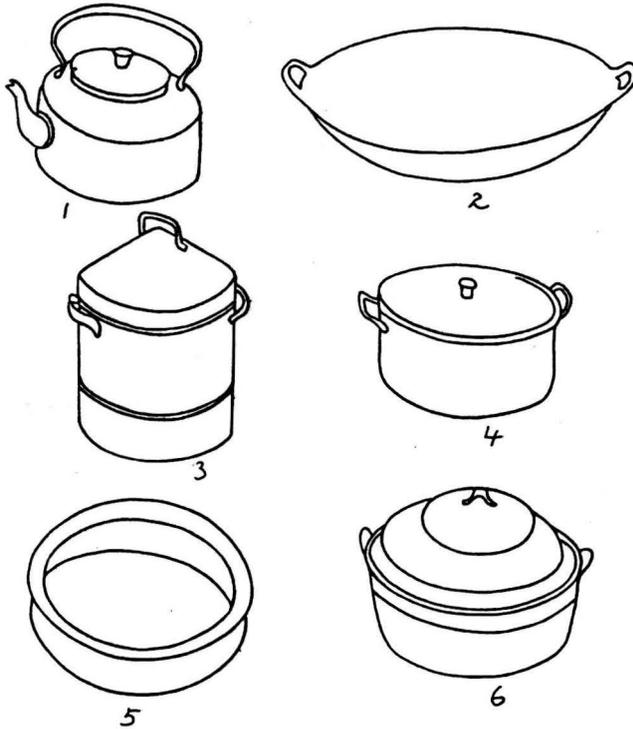
Sendok yang terbuat dari bahan kayu atau tempurung batok kelapa biasanya dipergunakan untuk menyendok nasi di dalam periuk.



Keterangan :

1. Periuk besi
2. Belanga tanah
3. Periuk tembaga
4. Periuk gerenseng
5. Periuk nasi dari kuningan

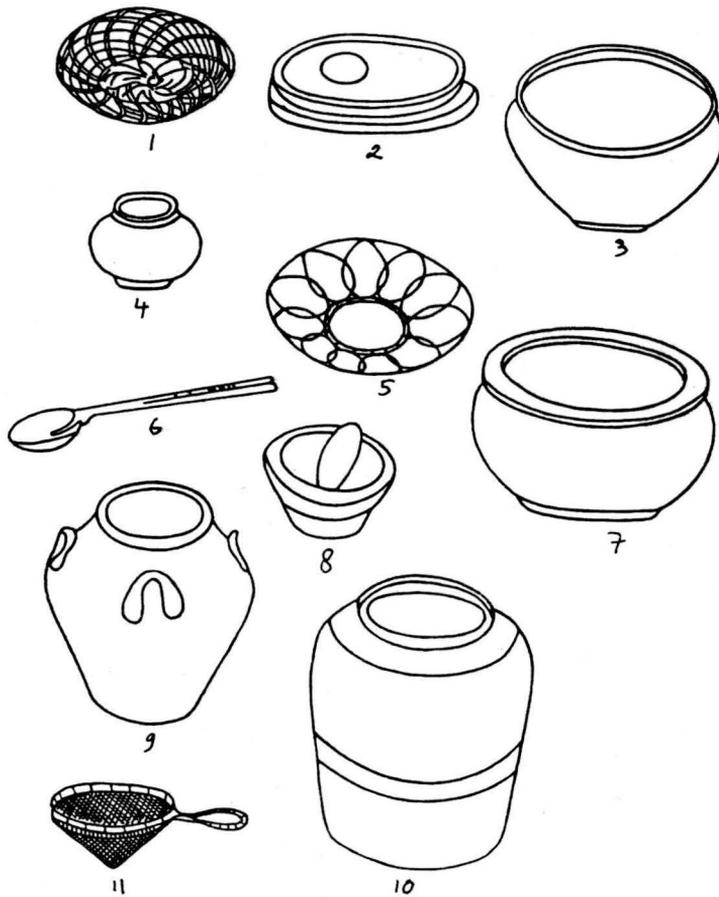
Gambar 23
Alat-alat memasak nasi pada dapur rumah tangga
Orang Melayu Kepulauan Riau



Gambar 24
 Alat-alat memasak selain pemasak nasi pada dapur
 rumah tangga orang Melayu di Daerah Moro, Kundur dan
 Karimun Kab. Kep. Riau

Keterangan :

1. Ceret air
2. Kualii penggoreng
3. Dandang
4. Panci air
5. Belanga gulai
6. Periuk tembaga



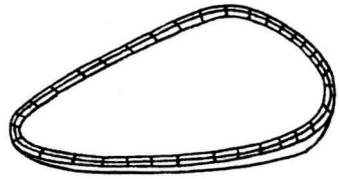
Gambar 25
 Alat-alat perlengkapan dapur pada rumah tangga orang Melayu
 di Daerah Moro, Karimun dan Kundur Kabupaten
 Kepulauan Riau

Keterangan :

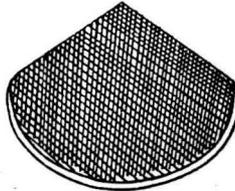
- | | |
|---------------------------|----------------|
| 1. Keranjang tempat bumbu | 6. Senduk nasi |
| 2. Gilingan batu | 7. Pasu air |
| 3. Tadah air | 8. Lesung batu |
| 4. Teko garam | 9. Guci |
| 5. Leko (lekar) | 10. Tempayan |
| | 11. Tapisan |



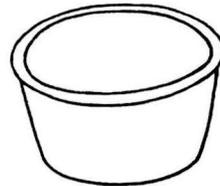
Kukur kelapa



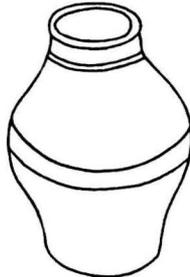
Niru



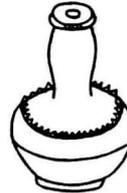
Tudung saji



Pasu



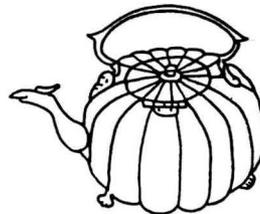
Cemat



Torak
(kendi) kayu



Torak (kendi)
bercorak



Cerret (labu)
berkaki kuku

Gambar 26
Alat dapur rumah tangga Daerah Kepulauan
Riau

Ceret atau *cerek* adalah alat berbentuk labu yang badannya bulat seperti bola dan penutupnya kecil, dan punya saluran berbentuk corong sebagai penyalurn air dari dalam ke luar. Bentuk dan bahan pembuatnya bermacam-macam, ada yang dari kayu dengan corong memanjang ke atas dan sekaligus sebagai tangkainya. Bentuk ini dinamakan *kendi* atau *kendi kayu* (karena terbuat dari bahan kayu). Ada pula tempat menyimpan air minum yang dinamakan *torak* atau *kendi bercorot* terbuat dari bahan kuningan, badannya bersegi dan bermotif pucuk rebung. Guna-nya tempat air minum dalam upacara adat atau perkawinan. Ada yang dinamakan

teko-air, terbuat dari perak bakar bermotif ukiran. Badannya kecil dan berbentuk bulat panjang, penutupnya agak runicng dan bentuk badannya genting ke atas se-perti pinggang.

Di samping itu ada pula ceret labu berkaki kuku terbuat dari kuningan, diguna-kan untuk tempat air minum. Dan ceret labu duduk juga dari kuningan. Ceret-ce-ret ini biasanya dipergunakan untuk keperluan sehari-hari.

Perlengkapan lain sehubungan dengan memasak ini adalah *lekar*. Bentuknya be-rupa anyaman dari rotan bulat (disebut rotan "soni"), dipergunakan sebagai alas periuk atau belanga. Besar lingkarannya dibuat menurut ukuran badan periuk atau belanga.

Tudung saji adalah alat untuk menutup makanan yang sudah terhidang di dalam mangkuk atau piring. Bentuknya seperti kerucut, runcing ke atas; terbuat dari ba-han bambu atau daun pandan. Tudung saji diberi hiasan dengan berbagai macam motif. Ukuran besarnya kira-kira dapat menutup sekelompok piring atau mangkuk nasi, yaitu dengan garis menengah antara 75 – 90 cm. Yang kecil ukurannya kira-kira bergaris menengah 25 – 30 cm.

3. Cara memperoleh

Sebagian besar dari pada alat-alat memasak ini diperoleh dengan jalan dibeli. Tetapi yang dpat dibuat sendiri biasanya dibuat. Alat-alat yang dibeli itu terutama disebabkan karena bahannya sukar diperoleh atau sukar membuatnya, jadi tak da-pat dibuat sendiri. Misalnya periuk, belanga, kual, cèret, terutama yang terbuat dari bahan kuningan, tembaga atau aluminium tak bisa dibuat sendiri baik oleh si pe-makai maupun oleh pengrajin lokal. Bahkan periuk dari tanah atau kendi kayu juga dibeli. Yang bisa dibuat sendiri agaknya hanyalah lekar dari rotan, tapisan penggo-reng atau tudung saji. Kalau tidak bisa dibuat sendiri oleh pemakai alat-alat ini dapat dibuat oleh pengrajin lokal.

4. Cara Memakai, Membersihkan, Menyimpan dan Memperbaiki

Periuk bertutup adalah yang paling sering dipergunakan sehari-hari untuk me-nanak nasi. Karena itu cara menggunakannya sudah umum diketahui, yaitu beras yang sudah dibersihkan dimasukkan ke dalam periuk dan diberi air secukupnya ke-

mudian dijerangkan di atas tungku. Bila sudah menggelegak airnya dikurangi dan berasnya dikais sampai rata. Kemudian ditutup dan apinya dikurangi sehingga yang tinggal di bawah tungku hanyalah baranya saja. Setelah periuk itu kering, diulang sekali lagi mengaisnya sampai nasi rata masaknyanya. Setelah masak, nasi dikeluarkan dari periuk. Ketika mengeluarkan nasi periuk di letakkan di atas lekar. Jadi tak langsung disendok ketika periuk masi berada di atas tungku.

Setelah nasi habis dikeluarkan maka periuk itu disiram dengan air. Bila telah dingin baru dicuci dengan air dan digosok dengan sabut kelapa yang diberi berasu. Periuk yang sudah dibersihkan ini tak boleh diletakkan sembarang saja, tetapi langsung diletakkan di tempat penyimpanan yaitu *para-para*.

Kalau periuk rusak atau tembus (bocor), mana yang dapat diperbaiki diperbaiki dahulu dengan mematrinya, tetapi bila tak dapat diperbaiki lagi, bekasnya disimpan di tempat penyimpanan alat-alat yang tak terpakai lagi tetapi masih dianggap berharga, misalnya di dalam gudang di dapur.

Bila dipergunakan untuk memasak pulut, dodol, atau manisan, cara penggunaannya sama, yaitu bahan yang dimasukkan ke dalam periuk itu dijerangkan di atas tungku. Setelah masak dan isinya dipindahkan, lalu dicuci dan disimpan seperti biasa.

Periuk gerenseng yang dipergunakan untuk memasak nasi, dipergunakan dengan cara yang sama seperti periuk bertutup yang diceritakan di atas. Demikian pula cara membersihkan dan menyimpan serta memperbaikinya.

Periuk tanah yang dipergunakan untuk merebus ramuan obat-obatan dipergunakan dengan cara memasukkan ramuan bahan obat ke dalamnya, kemudian diberi air dan dijerangkan di atas tungku dalam keadaan terbuka. Selama obat itu masih terpakai ramuan itu tidak dikeluarkan tetapi tetap tinggal di situ Hanya airnya yang ditambah bila diperlukan lagi. Setelah tak terpakai lagi, ramuan itu baru ramuan itu dikeluarkan dan dibuangkan. Periuk itu dibasuh dengan air dan kemudian disimpan di atas *para-para*. Bila rusak dan tak terpakai alu dibuangkan.

Periuk bertutup bertelinga dua dipergunakan untuk memasak air minum. Cara memeprgukannya, air dimasukkan ke dalam periuk, ditutup dan dijerangkan. Setelah masak air dipindahkan ke dalam ceret. Periuk yang sudah dipakai bila sudah dingin dicuci dengan air dan kemudian disimpan di atas *para-para*. Bila periuk ini rusak dan tak terpakai lagi lalu disimpan di tempat penyimpan alat-alat yang tak terpakai di dalam gudang. Kalau rusaknya kecil biasanya diusahakan memperbaikinya, misalnya dengan dipatri.

Belanga tanah dipergunakan untuk menggulai ikan (gulai pandang tenggiri atau terubuk). Kuah gulai dari santan kelapa dimasukkan ke dalam belanga beserta sumbunya sekali, kemudian dijerangkan di atas tungku. Kemudian setelah kuahnya menggelegak baru dimasukkan ikannya. Gulai atau pandang bila telah masak dibangkit dari tungku, lalu diletakkan di atas lekar, baru dipindahkan ke dalam mangkuk gulai. Belanganya disiram dengan air, dan setelah dingin dicuci dan digosok dengan air dan abu. Baru disimpan dalam posisi tertelungkup di atas *para-para* atau peran.

Belanga bila rusak atau pecah biasanya tak bisa dipakai lagi dan langsung dibuang.

Kuali tembaga tempat memasak gulai dipergunakan dengan cara yang sama dengan belanga. Bila telah dipakai lalu disiram dengan air, setelah dingin baru dicuci dan digosok dengan air dan sabun serta digosok dengan asam agar mengkilat. Jika rusak dapat diperbaiki dengan menambal (patri) bagian yang rusak atau tembus. Bila tak terpakai lagi kuali bekas ini disimpan di atas peran atau di dalam gudang.

Batu gilingan dipergunakan cara menggiling lada dengan batu (gilingan). Setelah lada lumat, lalu dipindahkan; batu-gilingan itu dicuci dengan air dan disimpan atau disandarkan di atas para atau peran. Kalau rusak alat ini dibuang dan diganti dengan yang lain yang diperoleh dengan membelinya di pasar atau kedai.

Lesung dipergunakan dengan cara menumbuk dengan alu atau *antan*. Setelah dipakai, lesung disimpan dengan tertelungkup atau disandarkan pada kayu lain di dalam bangsal dapur.

Lesung yang rusak tidak dipakai lagi dan dibuang.

Nyiru atau nyiru dipergunakan dengan cara mengayunkannya berulang-ulang. Dengan demikian sekam atau serbuk yang ada dalam barang-barang yang ditampih itu terbang ke luar, sehingga menjadi bersih. Kalau sudah dipakai nyiru tak perlu dibersihkan, dan langsung saja digantungkan pada cantolan paku dekat dinding dapur. Jika rusak, nyiru dapat diperbaiki dengan jalan disisip. Tetapi bila rusaknya sudah arah dibuang.

Ayak dipergunakan dengan cara "mengisai", yaitu menggoyang-goyangkan dengan berputar sehingga bahan yang kecil turun ke bawah dan yang kasar tinggal dalam ayak. Setelah dipakai tak perlu dicuci tetapi langsung disimpan tergantung seperti menyimpan nyiru. Kalau rusak dapat diperbaiki dengan jalan menyisip, tetapi bila rusaknya besar ayak ini dibuang.

Sudip dipergunakan dengan cara menggosokkan (menyudip) ujungnya ke pinggir permukaan kuali. Membersihkannya dilakukan dengan menggosok dengan sabun atau abu dapur dan disiram dengan air. Setelah bersih digantungkan di dekat tiang dapur. Kalau rusak diperbaiki sendiri, dan bila tak terpakai lagi sudip ini disingkirkan dari tempat biasa dan disimpan di dalam gudang atau dibuang.

Sendok atau senduk nasi (disebut juga senduk periuk) dipergunakan dengan dua cara : (1) tangkainya untuk pengais, (2) daunnya untuk menyendok nasi. Setelah dipakai dicuci dengan air, kemudian disimpan di tempat gantungan sendok. Jika rusak, yang dapat diperbaiki, diperbaiki sendiri, tetapi bila tidak dibuang.

Sudu adalah sendok kecil untuk makan. Dipergunakan dengan cara yang sama dengan sendok nasi. Mencucinya dengan air dan digosok dengan sabun atau abu dapur. Bila tak terpakai atau rusak dibuang.

Ceret dipergunakan untuk tempat air minum. Sebelum diminum air ditungkan ke dalam cangkir atau gelas melalui alat atau ceretnya. Mencucinya dilakukan dengan air dan digosok dengan sabun, abu atau asam agar mengkilat. Jika alat ini rusak biasanya tak dapat diperbaiki. Oleh karena itu bekasnya disimpan di tempat penyimpanan alat-alat yang tak terpakai (disingkirkan dari tempat biasa) atau dibuang.

Lekar adalah alat untuk alas periuk atau belanga (termasuk kuali dan lain-lain). Lekar ini diletakkan di atas lantai dalam posisi tertelentang, lalu periuk atau belanga diletakkan di atasnya. Lekar tak pernah dicuci. Kalau kotoran arangnya sudah

terlalu banyak, membersihkannya cukup dengan cara memukul-mukulkan ke sebuah landasan sehingga kerak kotorannya itu terbuang. Setelah dipakai disimpan atau digantungkan di dekat tempat menggantungkan kualiti dengan dapur.

Tudung saji dipakai untuk menutup makanan. Makanan yang terletak di dalam piring atau mangkuk ditudungi dengan tudung saji tersebut. Alat ini tak pernah dicuci atau dibersihkan. Tempatnya senantiasa di ruang makan. Kalau rusak dapat diperbaiki, tetapi lebih sering dibuang.

5. Cara Memanfaatkan Alat-Alat Memasak Yang Tidak Terpakai Lagi

Alat-alat memasak yang sudah tidak terpakai lagi baik karena rusak atau sudah tua ada kalanya dapat dimanfaatkan untuk keperluan lain. Tetapi pada umumnya yang dapat dimanfaatkan lagi tidak banyak. Lebih banyak yang terbuang atau dibuang dari pada dimanfaatkan. Walaupun ada yang tak langsung dibuang tetapi disimpan saja, hal itu tak lain karena barang itu dianggap berharga sehingga dianggap sebagai harta kekayaan keluarga. Misalnya periuk tembaga, ceret dari kuningan dan sebagainya. Apalagi kalau alat-alat itu mempunyai bentuk dan hiasan yang bagus dan antik, seperti ceret atau labu dari bahan kuningan dengan ukiran yang bermotif bermacam-macam ragam seperti pucuk rebung.

Alat-alat seperti lesung kalau tak terpakai lagi, kayunya dijadikan kayu bahan bakar. Tetapi alat-alat seperti belanga, batu gilingan, periuk tanah, tudung saji, lekar, sendok, tapisan penggoreng dan sebagainya tidak dimanfaatkan lagi.

Periuk atau belanga rusak ringan tetapi tak dapat dipergunakan menurut fungsinya, kadang-kadang dimanfaatkan untuk tempat tanam-tanaman seperti bunga bahan-bahan keperluan dapur seperti kunyit atau lada.

6. Kepercayaan, Pantangan dan Penangkal Sehubungan Dengan Alat-Alat Memasak.

Orang Melayu Riau Kepulauan mempunyai kepercayaan bahwa alat-alat memasak tidak boleh dipinjamkan kepada orang lain. Kalau terpaksa dipinjamkan, alat-alat tersebut tidak boleh bermalam di tempat orang. Meminjamkan alat ini, apalagi bermalam di rumah orang menjadi pantang bagi mereka.

Di samping itu alat-alat memasak ini dipandang sebagai barang pusaka dan tidak boleh dijual.

Menurut kepercayaan masyarakat daerah setempat kalau pantangan tersebut dilanggar akan mendatangkan "sial" kepada pemilikinya. Akibat dari pada ditimpa "sial" itu bermacam-macam. Misalnya, barang-barang sejenis yang dimiliki di rumah akan rusak atau pecah sehingga habis. Atau rezeki pemilik yang melanggar larang pantang itu menjadi mahal.

Tetapi ada kalanya suatu kejadian atau peristiwa yang dianggap "buang-sial". Kalau hal itu terjadi maka dianggap suatu keuntungan. Misalnya, kalau dalam suatu pesta ada alat-alat yang rusak atau pecah, dipandang sebagai pertanda baik. Sebaliknya jika tak ada yang pecah atau rusak, itu dianggap sial. Oleh karena itu ada kalanya dengan sengaja alat-alat dapur dipecahkan.

Bentuk-bentuk pantangan dan larangan yang lain yang menjadi kepercayaan masyarakat di daerah Kepulauan Riau adalah :

1. Dilarang mengetuk sendok atau sudip pada bibir periuk. Menurut kepercayaan, bila hal itu dilakukan akan mengakibatkan mentahnya masakan. Yang makan tidak akan merasa kenyang sebab "semangat" dapur telah hilang.
2. Dilarang mencicipi rasa makanan langsung dengan sendok kemulut. Hal itu dianggap akan menyebabkan rasa masakan hambar. Kalau mendapat anak kelak, mulutnya akan "monyong"
3. Dilarang mematahkan kayu api dengan lutut. Akibatnya kayu lekas dimakan api dan masakan tak kunjung atau lambat masakinya.
4. Dilarang meniup api dengan mulut, akibatnya gulai cepat kering kuahnya, mata cepat rabun, penyakit bengek akan timbul, dan kalau lahir anak kelak mulutnya akan monyong. Oleh krena itu untuk meniup api harus dipergunakan alat pipa atau bambu.
5. Dilarang menampi beras di muka pintu. Sebab akan berakibat pinangan orang berbalik.
6. Dilarang mencuci alat-alat memasak di sejna-kala di petang Jumat. Akibatnya sempit rezeki.
7. Dilarang melemparkan nasi lewat pintu atau jendela, sebab hal ini akan mengakibatkan hilangnya semangat nasi.
8. Mengambil beras dalam tempayan (tempat menyimpan beras) tidak boleh sampai habis kikis. Kalau tertumpah ke lantai harus mengucapkan kata "istigfar" – kuss semangat– agar semangat beras tidak hilang.

BAB VI KEGIATAN DALAM DAPUR TRADISIONAL ORANG MELAYU RIAU

Dapur sebagai pusat kehidupan keluarga sehari-hari mempunyai bermacam-macam kegiatan. Dari pagi sampai malam setiap hari dapur boleh dikatakan tak pernah sepi. Sebab dapur bukan hanya tempat memasak dan makan, tetapi juga tempat melakukan kegiatan-kegiatan lain, seperti duduk-duduk santai bersama anggota keluarga, menganyam, kadang-kadang menerima tamu dekat dan sebagainya.

Pada saat-saat tertentu, dapur dipergunakan juga sebagai tempat berkumpul oleh orang tua-tua untuk wirid pengajian sesamanya. Kalau di rumah itu diadakan kenduri, misalnya kenduri "turun-mandi" anak, kenduri atau "doa penujuh-hari", maka kegiatan dilakukan di dapur itu juga.

Oleh karena itu kegiatan di dapur tradisional daerah Riau dapat dibedakan atas : (1) kegiatan sehari-hari, (2) kegiatan kadang kala dan (3) kegiatan luar-biasa dan upacara tertentu.

1. Kegiatan di Dapur Sehari-hari.

Kegiatan sehari-hari ini dapat dibedakan antara kegiatan yang umum terjadi di waktu: pagi, siang atau sore dan malam hari. Antara daerah yang satu dengan yang lain (menurut daerah tipe dapur yang diteliti) tentu berbeda kegiatannya. Sesuai dengan sistematika yang telah ditentukan pembicaraan mengenai kegiatan sehari-hari pada jenis-jenis tipe dapur itu tidak dilakukan secara tersendiri, tetapi dilakukan sekaligus, dengan catatan pembicaraan lebih banyak diberikan kepada tipe dapur yang menjadi daerah penelitian utama yaitu Melayu Kuantan. Hal ini bukan berarti ada kecenderungan mengabaikan daerah lainnya, tetapi karena terdapat banyaknya kesamaan antara daerah-daerah itu, sehingga kegiatan yang sama dan dianggap umum yang terjadi pada daerah-daerah tersebut tak perlu diuraikan lagi. Yang akan dibicarakan dikhususkan pada hal-hal yang berbeda, sehingga gambaran tentang kegiatan dapur sehari-hari pada masyarakat Melayu Riau diharapkan dilihat sebagai satu kesatuan yang utuh.

Kegiatan di dapur sehari-hari itu berhubungan erat dengan corak kehidupan masyarakat di setiap daerah. Corak kehidupan itu berkaitan dengan mata pencaharian yang menjadi sumber penghidupan masyarakat setempat. Penduduk daerah Kuantan yang agraris hidup dari bertani, daerah pesisir seperti Bengkalis hidup sebagai nelayan atau petani, dan daerah Moro, Kudur dan Karena terutama hidup sebagai nelayan. Corak kehidupan ini menyebabkan kegiatan sehari-hari di dapur berbeda sifatnya.

Kegiatan di dapur pada pagi hari dalam masyarakat Kuantan ditujukan untuk persiapan pergi ke ladang (istilah yang dipergunakan untuk sawah tadah hujan dan tegalan) dan menyadap karet. Mulai pukul tiga atau empat seorang ibu rumah tang-

ga telah bangun untuk mempersiapkan makanan (nasi) untuk suami yang akan pergi menyadap karet atau ke hutan menebang kayu (membuat perahu, mengarit kayu papan, membuat kebun karet sambil berladang, meramu kayu untuk bahan rumah dan sebagainya). Bagi kaum perempuan untuk bekal keladang (sawah) dan untuk makan anak-anak yang akan ke sekolah atau yang tinggal di rumah.

Setelah nasi, gulai dan semua lau-pauk selesai dimasak, makan itu dibungkus dalam bungkus nasi yang dinamakan "upih", yaitu kulit pembungkus "arai" atau "mayang" pinang yang sudah dibuang kulit keras bagian luarnya. Semua bahan makanan ini kemudian dimasukkan ke dalam bakul ("perikek-kumbuh") untuk suami atau "perikek-bingkuang" untuk dibawa ke ladang oleh si ibu. Untuk anak-anak yang pergi sekolah atau tinggal di rumah nasi dipersiapkan di bawah tudung saji atau di atas "antung" di ruang dapur.

Kegiatan memasak ini selesai sekitar pukul lima. Bahkan ada kalanya pukul empat. Sebab tempat bekerja mereka ladang atau kebun karet, ada yang sangat jauh dari rumah. Mereka harus menempuhnya dengan berjalan kaki sampai dua jam atau lebih. Hal ini terjadi di musim tanam atau turun ke sawah (ladang). Di waktu itu rumah atau kampung biasanya sepi, dan yang tinggal di rumah hanyalah anak-anak serta orang-orang tua yang tak sanggup lagi bekerja.

Oleh karena itu pada musim sibuk turun ke ladang ini kegiatan di dapur pada pagi hari menjadi tugas si ibu dan dibantu oleh anak-anak perempuan lain yang sudah besar. Setelah selesai memasak dan nasi serta perbekalan lain sudah siap dalam bakul, mereka turun ke sungai untuk mengambil wudhuk sembahyang subuh. Dalam pada itu yang laki-laki juga sudah bangun bersiap-siap untuk pergi ke hutan menyadap karet atau melakukan pekerjaan lain yang menjadi mata pencaharia pokoknya. Anak-anak biasanya bangun sekitar pukul enam. Setelah mandi mereka berkemas untuk makan pagi di ruang makan di dapur di bawah pimpinan nenek, atau orang tua lain yang tinggal di rumah. Tetapi sering pula tidak ada yang memimpin, sebab semua orang dewasa sudah pergi semua dan yang tinggal hanya anak-anak.

Keadaan seperti di atas berlangsung sampai sore. Makan siang pada saat seperti itu tidak memerlukan persiapan yang menimbulkan kegiatan di dapur, sebab untuk makan siang nasi dan lauk untuk anak-anak sudah disiapkan ibu di waktu pagi ketika akan berangkat.

Pada musim demikian dapur pada siang hari biasanya sepi. Anak-anak setelah makan siang pergi bermain-main, meninggalkan piring mangkuk bekas makan yang masih kotor dan dibiarkan bertumpuk di ruang dapur. Pada umumnya anak laki-laki hanya pandai makan dan tak terbiasa mencuci piring bekas makannya. Anak-anak perempuan yang sudah besar biasanya dibawa ke ladang oleh ibunya sebagai pembantu dan membiasakannya bekerja di ladang, sehingga kelak setelah dewasa ia sudah pandai "memangkur" di ladang. Pekerjaan di rumah membantu ibu memasak dan membersihkan piring mangkuk dikerjakan bersama-sama setelah pulang dari ladang pada sore atau malam hari.

Para kaum ibu yang bekerja di ladang biasanya pulang kerumah di waktu sore atau 'asyar, yaitu kira-kira pukul lima. Tiba di rumah hari kadang-kadang dekat

waktu magrib. Di waktu itu telah pula menunggu pekerjaan dapur; membersihkan dapur, mencuci piring dan memasak untuk makan malam.

Tiada waktu istirahat kecuali setelah makan malam. Setelah semua perkakas diletakkan, ia langsung mengambil "labu" tempat air dan terus ke sungai untuk mandi dan pulang membawa untuk memasak dan mencuci piring.

Suasana dapur kembali menjadi sibuk setelah sembahyang magrib. Membersihkan dapur, mencuci piring, mengukur kelapa, menggiling lada dan sebagainya. Sementara itu bapak duduk-duduk beristirahat di sudut ruangan makan sambil bersandar di dinding mengisap rokok.

Pekerjaan dapur ini dilakukan oleh ibu. Kalau ada yang membantu biasanya anak-anak perempuan yang sudah gadis atau nenek. Anak-anak yang masih kecil pergi ke surau mengaji.

Waktu makan malam bagi keluarga petani ini adalah setelah sembahyang isya, yaitu kira-kira pukul delapan. Pada waktu ini anak-anak yang mengaji ke surau telah pulang.

Selesai makan dan semua alat-alat makan dan dapur dibersihkan serta diletakkan pada tempatnya, tikar bantal untuk tidur pun dibentangkan. Orang tua biasanya tidur di dapur. Sebab mereka mau bangun pagi-pagi pada besok harinya. Hanya anak-anak yang tidur di ruang rumah dan anak gadis tidur di kamar yang khusus bagi mereka di bagian ujung rumah. Demikian pula pasangan yang baru kawin atau keluarga yang baru punya anak dua atau tiga orang tidur di dalam kamar mereka di rumah induk. Ibu-ibu yang sudah tua biasanya tidur di ruang dapur di atas balai-balai atau tikar yang dibentangkan di ruang dapur di sudut dekat pintu masuk.

Pada saat istirahat akan tidur inilah waktu mereka berbincang-bincang tentang bermacam hal mengenai kehidupan mereka. Tentang sawah-ladang, tentang anak-anak, keadaan keluarga dan lain-lain. Tetapi tak lama, sebab tak lama kemudian mereka sudah tertidur karena lelah. Dan pagi-pagi besok mereka harus sudah bangun lagi.

Demikianlah biasanya suasana dan kegiatan sehari-hari di dapur masyarakat petani di daerah Kautan di musim sibuk turun ke ladang.

Siklus kehidupan keluarga petani di daerah ini selama satu tahun senantiasa berganti-ganti dan tidak monoton seperti diceritaka di atas. Ada masa sibuk dan ada pula masa senggang untuk istirahat. Masa senggang yang dapat dipergunakan untuk beristirahat itu adalah masa ketika menunggu padi masak, yaitu setelah selesai masa bersiang. Kemudian masa setelah menuai dan padi semuanya sudah ke rumah. Pada masa ini biasanya mereka mempersiapkan untuk menghadapi masa "mengilang". Masa mengilang ini tidak begitu lama, yaitu kira-kira satu bulan lebih. Kesibukannya tidak begitu banyak. Kaum laki-laki mempersiapkan keperluan untuk mengilang, seperti membuat tungku, mencari kayu mengilang. Setelah kilangan didirikan, para ibu-ibu mulai menyisik tebu untuk dikilang. Pekerjaan mengilang ini dilakukan secara bergotong royong. Baik menyisik tebu, maupun mengilang dan memasak manisnya.

Perlu pula dijelaskan bahwa sistem gotong royong ini ada dua macam: (1) sistem "seraya" atau sering disebut *menyeraya* dan (2) sistem ambil giliran. Pada

sistem pertama seseorang tidak terikat selalu ikut serta di kilangan setiap hari membuat mengerjakan pekerjaan anggota kelompok kilangannya. Sebaliknya pada sistem kedua seseorang terikat dengan kewajiban setiap hari bersama-sama anggota kelompoknya mengerjakan pekerjaan anggota kelompok sampai selesai.

Kedua jenis sistem gotong royong itu ada buruk dan baiknya. Pada jenis pertama kebaikannya terletak pada kebebasannya untuk tidak serta setiap hari bekerja, tetapi keburukannya ia harus menunggu saat di mana alat yang dipergunakan untuk mengilang itu tidak lagi dipakai oleh anggota kelompok kilang. Di samping itu biaya untuk menyeraya itu ditanggung semuanya oleh yang menyeraya. Pada sistem kedua, setiap orang memperoleh gilirannya secara adil dan merata, walaupun keperluan makan minum untuk anggotanya ditanggung juga olehnya tetapi hanya sekedar basa-basi saja. Jadi tidak terlalu berat. Dengan sistem menyeraya semua pekerjaan selesai dengan tuntas sekaligus, tetapi pada jenis yang kedua tidak demikian. Namun begitu, orang-orang kampung ini lebih suka memilih jenis kedua, sebab kenis yang pertama dianggap oleh masyarakat hanya dilakukan oleh orang-orang yang tak suka bermasyarakat dan suka mementingkan diri sendiri. Itu biasanya dilakukan oleh orang-orang kay ayang kikir.

Sistem pekerjaan yang dikemukakan di atas ada hubungannya dengan kegiatan di dapur sehari-hari, hal ini akan diuraikan dalam bagian kegiatan yang bersifat kadang kala, di mana kegiatan itu erat hubungannya dengan kegiatan dalam masyarakat.

Di atas telah dikemukakan adanya waktu senggang di antara masa-masa sibuk turun ke sawah. Pada masa senggang ini kegiatan di dapur sehari-hari berbeda dengan di waktu masa sibuk. Masa senggang ini dinamakan oleh masyarakat setempat "masa berhenti". Masa ini dipergunakan oleh kaum perempuan terutama ibu-ibu untuk mengerjakan pekerjaan rumah yang ringan, misalnya mencari kayu api untuk keperluan di bulan puasa atau masa turun ke ladang, mencari rumbai untuk dibuat "kembut" tempat padi, daun pandan atau "bingkuang" untuk dibuat jadi tikar penjemur padi, mencari daun rumbia untuk dibuat atap dan sebagainya.

Pada masa ini kegiatan di dapur pada pagi hari tidak dimulai pada pukul tiga atau empat, tetapi setelah subuh antara pukul lima dan enam.

Walaupun kaum laki-laki tetap pergi bekerja menyadap karet pukul tiga atau empat, persiapan untuk bekalnya sudah dipersiapkan di waktu malam ketika akan tidur.

Pagi-pagi setelah sembahyang subuh, ibu rumah tangga mulai menghidupkan api untuk memasak air dan menanak nasi. Sementara periuk terjerang di tungku ia memarut kelapa untuk membuat gulai. Atau menggiling lada untuk sambal goreng atau gulai. Anak perempuan yang bisa membantu membersihkan rumah dan mencuci piring.

Setelah anak-anak kembali dari sungai untuk mandi, ibu mulai bersiap-siap menyendok nasi menyediakan hidangan untuk makan pagi. Nasi dan gulai atau lauk pauk lainnya diletakkan di atas tikar yang dibentangkan di lantai ruang dapur yang sekaligus menjadi ruang makan. Anggota keluarga mengambil tempat duduk dalam posisi melingkar mengelilingi hidangan. Si ibu memimpin acara makan de-

ngan menyendokkan nasi dan sambal ke piring satu demi satu untuk anggota keluarganya. Sekali-sekali si ibu memberikan teguran kepada anak-anak kedapatan melanggar pantangan atau larangan: misalnya anak yang bercakap-cakap sedang makan. Dikatakan: "itu tak baik. Nanti tak kenyang makan". Anak yang suka makan "mencepak" atau mulut berbunyi akan segera pula mendapat teguran. Sebab orang yang mencepak waktu makan dianggap tidak sopan dan rakus.

Dengan demikian "ruang makan" dalam masyarakat petani sekaligus menjadi sarana pendidikan pembentuk moral dan watak. Anak-anak dilarang menyisakan nasi di piring, sebab dianggap mubazir. Mubazir itu tidak baik. Remah nasi yang berserakkan dari piring juga tidak dibolehkan. Anak yang punya kebiasaan demikian dianggap tidak hemat. Dalam kepercayaan mereka remah nasi tak boleh tersewak, sebab hal itu akan menyebabkan mahalnya rezeki. Padi di ladang tidak akan menjadi sebab semangat padi sudah terbang. Beras atau remah nasi yang disia-siakan akan merajuk. Kalau dia merajuk induknya akan pergi (padi dipandang mempunyai induk). Oleh karena itu padi harus selalu disayangi dan dipuja.

"Sendawa" sedang makan juga dilarang. Sendawa dipandang pertanda sudah kenyang. Orang yang sendawa sedang makan dianggap suka makan berlebih-lebihan dan itu tidak baik. Sebab akan menyebabkan otak tumpul dan tidak dapat menerima pelajaran di sekolah. Akhirnya akan menjadi orang bodoh.

Selesai makan pagi, piring-piring yang sudah kotor dikumpulkan dan dicuci. Makanan yang bersisa seperti nasi dan gulai tetap ditinggalkan di dalam periuk atau belanga, atau disalinkan ke piring dan disimpan di bawah tudung saji atau diletakkan di atas antung (gantungan dari anyaman bambu).

Kegiatan dapur pada siang hari hampir sama dengan di waktu pagi atau malam hari. Makan siang biasanya dilakukan antara pukul dua belas dan satu. Oleh karena itu, si ibu sekitar pukul dua belas sudah pulang ke rumah dari tempatnya bekerja.

Sebelum memasak terlebih dahulu ia mandi ke sungai bersama anak-anak yang masih kecil dan waktu pulang di kepala dan dua tangannya sudah terjinjing labu tempat air. Kadang-kadang di bawah ketiakanya terkepit pula seorang bayi berumur satu tahun.

Pekerjaan memasak di dapur ini dilakukan sendiri, kadang-kadang dibantu oleh anak yang sudah besar atau oleh nenek. Tetapi lebih sering dilakukan sendiri. Demikian pula keadaannya pada malam hari.

Makan siang jarang bersama bapak. Begitu pula pagi hari. Sebab si bapak pergi pagi-pagi benar dan pulang setelah sore. Kecuali kalau si bapak tidak pergi ke hutan atau menyadap karet karena hari hujan, atau karena sebab-sebab yang lain. Oleh karena itu kesibukan di dapur sehari-hari sebagian besar dilakukan ibu dan anak-anak atau orang tua-tua lainnya. Anak laki-laki yang sudah besar atau bujang dan belum kawin jarang menetap di rumah, kecuali pulang makan. Kalau dia tidak pulang di waktu makan, nasi untuknya sudah disediakan ibu di dalam sajian di bawah tudung saji atau di atas antung. Kalau ia pulang ia hanya naik ke atas dapur. Setelah makan pergi lagi ke tempat di mana ia biasa berkumpul dengan teman-temannya sebaya. Terutama bila ia tidak bekerja. Kalau ia bekerja, ia akan pergi ke tempat pekerjaannya.

Di waktu sore musim senggang dapur menjadi tempat bekerja oleh ibu atau nenek, yaitu tempat menganyam tikar atau membuat kembang tempa. Bagi kakek sambil beristirahat menjadi tempat menjalin laka, menyirat jala dan pekerjaan lain yang menjadi pekerjaan orang tua-tua. Sambil bekerja dan duduk santai, mereka berbincang-bincang sesama anggota keluarga lainnya yang ada di rumah.

Pada malam hari setelah makan malam, duduk-duduk bersantai bersama-sama keluarga, antara yang tua-tua dengan anak-anak dilakukan pula di dapur. Hanya yang muda-muda dan pasangan suami-isteri muda saja yang berkumpul di ruang tengah rumah. Tetapi bila rumah tidak mempunyai dapur sendiri, dengan kata lain ruang pangkal rumah sekaligus menjadi ruang dapur yaitu "puserek", maka pada malam hari di situlah seluruh anggota keluarga berkumpul. Namun suasana demikian dirasa kurang bebas sebab sangat diwarnai oleh sifat basa-basi antara "boke sumondo" dan "urang sumondo". Karena itu pembicaraan sangat bersifat formal dan umum mengenai kehidupan sehari-hari di lingkungan hidup mereka.

Karena alasan di ataslah orang Kuantan membuat dapur terpisah dengan ruang rumah. Di ruang dapur yang terpisah inilah orang tua bersama anak dapat berkumpul dengan bebas dan lebih spesifik, tak terganggu dan mengganggu "urang sumondo" yang dipandang sebagai orang luar. Rahasia kehidupan keluarga tak akan diketahui orang lain.

Hal ini sangat berbeda dengan tradisi orang Melayu Pesisir atau Kepulauan. Kebiasaan tidur di dapur di sana tidak ada. Dapur semata-mata tempat memasak dan makan. Dapur dianggap tempat yang kotor, dan karena itu tak baik dijadikan tempat ruang tidur. Bahkan sebagai tempat bekerja di rumah, dapur tak pernah dipergunakan. Untuk tempat bekerja rumah, seperti membuat tikar atau perkakas lain tak boleh di dapur. Untuk keperluan itu tempatnya adalah di bangsal.

Dengan demikian fungsi dapur pada orang Melayu Kuantan lebih luas dari pada orang Melayu Pesisir dan Kepulauan. Pada masyarakat yang terakhir ini dapur tak boleh dijadikan tempat menerima tamu. Tetapi pada orang Kuantan menerima tamu di dapur terutama tamu keluarga atau tamu dekat, biasa dilakukan di dapur. Hanya tamu resmi yang diterima di ruang tamu di dalam rumah.

Sering pula orang tua-tua membawa temannya sama-sama tua yang tergabung dalam kelompok pengajian berkumpul di ruang dapur pada malam hari. Di sini mereka bebas mengadakan pengajian bersama dan santai.

Di dapur ini terjadi proses sosialisasi, bukan saja pada kaum tua tetapi juga pada anak-anak mereka. Sebelum tidur pada malam hari kakek dan nenek atau ibu bapa menceritakan cerita-cerita yang mendidik baik mengenai pengalaman mereka maupun cerita-cerita rakyat.

2. Kegiatan Kadang-Kala di Dapur

Seperti telah disinggung di atas, dalam kehidupan sehari-hari dapur mempunyai fungsi sosial, terutama dalam kehidupan masyarakat Melayu di Kuantan. Peranan tersebut jelas pada kegiatan menerima tamu keluarga, tetangga, atau orang lain yang bukan anggota keluarga tetapi punya hubungan akrab dengan yang punya rumah selalu diterima di dapur. Dengan perkataan lain kontak sosial dengan orang lain

yang dianggap dekat dilakukan di ruang dapur.

Kunjungan orang-orang dekat itu biasanya dalam hal pinjam meminjam atau beri memberi. Kalau seseorang memperoleh rezeki agak lebih dari biasa atau mendapat sesuatu yang jarang ada, mereka ingin menghadahkannya sebagian kepada kenalan dekat atau tetangganya. Mereka ingin sama-sama mencicipi perolehan itu. Barang itu mereka antarkan ke rumah teman atau tetangganya melalui pintu dapur. Biasanya yang diantarkan itu adalah: ikan, makanan, beras pulut atau beras biasa hasil panen yang baru dituai dan hasil kebun yang lain yang baru mulai dipetik.

Waktu mengantarkan itu dipilih waktu yang senggang, misalnya sore hari atau malam. Sebab tujuan mengantarkan pemberian itu bukan hanya untuk itu semata-mata tetapi juga berbincang-bincang setelah lama tidak sempat berkunjung karena masing-masing sibuk ke ladang atau pekerjaan lain yang menjadi pekerjaannya sehari-hari.

Kunjungan tak resmi ke rumah tetangga atau kenalan dekat demikian dilakukan pula bila mereka sedang memerlukan sesuatu. Biasanya alat-alat keperluan dapur seperti lada, garam, bawang dan lain-lain, yang kebetulan habis dan tanggung untuk dibeli. Persiapan alat-alat keperluan dapur ini biasanya dibeli sekali seminggu. Oleh karena itu putus di ujung pekan adalah lazim terjadi. Kalau mereka putus-putus meminta atau meminjam kepada kenalan dekat atau tetangga sudah lazim dilakukan. Mereka katakan meminjam, tetapi sebenarnya pinjaman itu tak pernah diganti dan yang meminjamkan biasanya tak mau mengatakan meminjam melainkan memberi.

Sesuatu yang dipinjamkan dalam pengertian mereka sehari-hari adalah sesuatu yang tak habis dipakai. Misalnya meminjam alat-alat memasak untuk keperluan kenduri, seperti dandang, kancan, kuali dan sebagainya. Kebiasaan pinjam-meminjam alat-alat ini sudah lazim dilakukan. Kedatangan si peminjam ini kadang-kadang disertai pula dengan buah tangan sebagai oleh-oleh, seperti makanan misalnya. Terutama di waktu mengembalikan barang yang dipinjam.

Demikianlah kontak-kontak sosial sering terjadi antara warga desa dalam kehidupan sehari-hari yang berhubungan dengan kehidupan dapur. Kontak seperti ini berlangsung selama musim senggang. Lebih-lebih pada musim senggang setelah panen.

Pada musim senggang setelah panen, di mana kebutuhan hidup yang pokok yaitu beras dan manisan cukup, kegiatan dalam masyarakat yang melibatkan kegiatan dapur seperti kenduri, sering terjadi. Kenduri karena panen telah selamat, kenduri membayar nazar, kenduri selamatan pada yang telah meninggal dan sebagainya, melibatkan banyak kegiatan di dapur. Dalam hubungan ini ungkapan orang kampung "kalau ada padi segalanya menjadi", dapat kitapahami.

Begitu pula apabila mengerjakan pekerjaan berat, seperti mengilang tebu, mendirikan dapur, meramu kayu dan lain-lain, dilakukan dengan "menyeraya" orang. Untuk itu makan minumannya harus disediakan oleh yang punya niat.

Untuk memasak ini dipanggillah tetangga-tetangga atau kenalan dekat untuk memasak, biasanya perempuan-perempuan setengah baya atau para gadis.

Kegiatan dapur biasanya mulai dari pagi hari, yaitu mulai dari menumbuk te-

pung beras atau pulut, melayur daun, mengukur kelapa, memeras santan, mengiling lada dan sebagainya dilakukan bersama-sama.

Memasak makanan itu dilakukan pada malam hari. Di samping memasak nasi dan gulai, juga dibuat penganan "pulut" dan "lepat".

Kegiatan memasak demikian dinamakan *balongkok*. Pada malam *balongkok* itu para anak bujang (pemuda) sekitar itu akan datang secara tak diundang ke sana. Mereka bukan naik ke atas rumah, melainkan secara diam-diam mendatangi gadis-gadis "intaian"-nya di balik dinding meminta penganan. Dengan sembunyi-sembunyi si gadis biasanya akan mengulurkan bungkus lepat kepada si pemuda lewat lobang lantai atau jendela dapur. Para pemuda itu biasanya bukan sendirian, tetapi beberapa orang. Bagi mereka malam "balongkok" itu merupakan suatu kesempatan yang lazim untuk berhubungan dengan gadis idamannya. Yang tua-tua biasanya pura-pura tidak tahu. Namun demikian sekali-sekali terjadi letukkan sindiran dari mereka. Yang kena sindir akan tersipu-sipu dengan muka merah. Malu bercampur senang.

Kejadian seperti di atas sudah menjadi tradisi dalam pergaulan hubungan bujang dan gadis dalam masyarakat Kuantan. Setiap ada kegiatan masak memasak untuk kenduri, seperti kenduri turun mandi anak, menuju hari orang mati, sunat rasul dan lain-lain pada malam "balongkok" itu merupakan kesempatan bagi bujang dan gadis untuk bertemu. Bagi mereka yang punya pacar kesempatan itu dipergunakan untuk saling mengajak dengan sindiran dan godaan. Hal itu mereka lakukan waktu para gadis itu keluar rumah untuk pergi ke sungai misalnya.

Kalau antara mereka sudah saling tertarik dan jatuh hati maka hubungan itu akan berlanjut. Si gadis biasanya memberikan sehelai kain panjang yang menjadi pakaiannya kepada jejaka pujaannya sebagai *pisolang* yaitu tanda bahwa ia telah menjadi milik seorang pemuda dan karena itu tak boleh lagi diganggu oleh pemuda lain.

Terjadinya suasana seperti diceritakan di atas pada malam "balongkok" yang merupakan kegiatan dapur yang bersifat kadang kala, khusus hanya terjadi bila kenduri yang dipersiapkan itu bersifat kegembiraan. Pada kegiatan yang bukan bersifat kegembiraan seperti persiapan untuk malam *bulian* yaitu pengobatan untuk orang sakit, suasananya pun lebih sunyi dan mencekam, seakan-akan penuh misteri.

Dalam kegiatan dapur yang bersifat kadang kala ini pesertanya tidak terlalu banyak bila dibandingkan dengan kegiatan upacara-upacara resmi yang lain. Kejadiannya pun tidak begitu banyak seperti kegiatan upacara nikah kawin. Yang bekerja di dapur hanyalah perempuan-perempuan muda dan setengah baya. Yang tua-tua hanya memimpin dan mengerjakan yang penting-penting saja. Kaum laki-laki membantu mengerjakan yang berat, seperti mengangkat air dari sungai, membelah kayu bahan bakar dan kalau memerlukan tungku di luar, membuat "tumang". Tetapi kalau memasak gelamai atau dodol, untuk mengacaunya memang diminta bantuan laki-laki.

Bagi anak-anak saat-saat demikian merupakan saat yang menyenangkan. Setiap ibu yang diundang memasak selalu membawa seorang atau dua orang anaknya yang masih kecil. Hal itu sudah menjadi kebiasaan dan dianggap tidak mengganggu. Bagi

anak-anak kecil ini menjadi suatu kebanggaan kalau ia dapat ikut bersama ibunya ke tempat orang *balongkok*.

Tetapi untuk kegiatan malam bulian anak-anak selalu tidak mau ikut, sebab takut karena pada malam itu menurut kepercayaan mereka hantu-hantu penyakit banyak berkeliaran di sekitar tempat itu. Melihat peralatan yang dipasang di sekitar rumah orang sakit itu saja sudah menimbulkan bayangan menakutkan bagi anak-anak.

Hal yang diceritakan di atas tidak terdapat pada masyarakat di daerah pesisir seperti Bengkalis atau kepulauan Riau. Ia merupakan tradisi masyarakat agraris di Kuantan. Mungkin pula terdapat di daerah Kampar seperti Bengkinang, Air Tiris, Kuok dan lain-lain. Sebab adat istiadat dan kebudayaan daerah ini hampir serupa kecuali daerah Pasir Pengarayan yang lebih mendekati Mandahiling.

Kegiatan kadang kala di dapur daerah Bengkalis dan Kepulauan Riau itu erat hubungannya dengan kegiatan kenduri atau pertemuan-pertemuan resmi. Sepintas lalu kegiatan itu nampak sama dengan yang terdapat di daerah Kuantan. Tetapi perbedaan yang besar terletak pada suasana yang terjadi pada kegiatan tersebut. Sebabnya yang utama adalah karena adat dan tradisinya jauh berbeda.

Sebagai contoh dapat dikemukakan, kalau seorang ibu akan melahirkan anak, di daerah Kuantan sering dibawa atau dilakukan di ruang dapur. Terutama sekali bila sang ibu tersebut amat sukar melahirkan. Menurut kepercayaan mereka dengan cara demikian sang bayi akan dapat lahir dengan segera. Sebab *mompan* yang menjadi penghambat yang mungkin ditanamkan orang dekat tempat tidurnya akan hilang pengaruhnya.

Pada masyarakat daerah Bengkalis dan Kepulauan Riau melahirkan anak di dapur itu sangat dipantangkan. Sedangkan bagi masyarakat Kuantan, dapur bukan hanya tempat memasak dan ruang makan, tetapi menjadi tempat semua kegiatan kehidupan berlangsung. Mengobati orang yang sakit kegiatannya sering pula dilakukan di tempat ini. Misalnya tegak "bulian" yaitu cara pengobatan tradisional dengan pedukunan. Orang yang meninggal juga di dapur dimandikan. Setelah dimandikan baru dibawa ke ruang tengah rumah untuk disembahyangkan.

Oleh karena itu dapat dikatakan, lahir, hidup dan mati merupakan peristiwa-peristiwa penting yang dialami seseorang dalam siklus kehidupan berlangsung di dapur. Dengan demikian dapur merupakan bahagian rumah yang terpenting. Karena itu mendahulukan mendirikan dapur dari pada rumah adalah suatu hal yang lazim terjadi di daerah Kuantan. Berlawanan dengan tradisi di daerah Bengkalis dan Kepulauan Riau seperti Moro, Kundur dan Karimun, hal seperti itu sangat dipantangkan.

3. Kegiatan Luarbiasa dan Upacara Tertentu

Yang tergolong ke dalam jenis kegiatan luar-biasa dan upacara tertentu ini adalah kegiatan-kegiatan yang bersifat kagamaan dan upacara-upacara tradisional yang termasuk dalam daur atau siklus kehidupan. Kegiatan yang termasuk dalam jenis pertama adalah antara lain: kegiatan bulan puasa, kegiatan menghadapi hari raya Idulfitri (Lebaran), hari raya haji (Idil adha) dan raya Maulud Nabi. Sedangkan yang

termasuk kedalam jenis kedua adalah kegiatan turun mandi anak, sunat rasul, tamat kaji (berkhatam), nikah kawin dan sebagainya.

Memasuki bulan suci Ramadhan yang secara populer terkenal dengan nama bulan puasa, oleh orang Kuantan dilakukan dengan segala persiapan. Mencari satu tahun untuk keperluan satu bulan telah menjadi suatu ungkapan yang lazim di daerah ini. Pada masa ini semua anggota keluarga berkumpul. Yang merantau pada bulan tersebut akan pulang ke kampung, sehingga selama bulan puasa itu kampung-kampung sangat ramai. Lebih-lebih pada sore hari jalan-jalan ramai oleh orang yang pergi berbuka puasa ke rumah sanak familinya. Pada bulan puasa inilah seseorang mengunjungi orang-orang yang dihormatinya dalam keluarganya. Misalnya kementakan mengunjungi mamak, menantu mengunjungi mertua, adik mengunjungi kakaknya, dan sebagainya.

Tradisi inilah yang mewarnai kehidupan dan kegiatan di dapur pada bulan puasa pada masyarakat di Kuantan. Sebab untuk pergi berbuka puasa ke tempat yang akan dikunjungi itu memerlukan persiapan memasak yang berlainan dari biasa. Untuk berkunjung itu mereka harus membuat penganan dan sambal yang enak-enak, lain dari keperluan biasa sehari-hari di rumah.

Persiapan memasak itu sudah diadakan sejak pagi hari. Pertama-tama yang dilakukan adalah *membiak-bore*, yaitu persiapan membuat tepung yang akan dijadikan penganan. Setelah siang, kira-kira jam satu beras yang sudah direndam dengan air itu ditumbuk. Pekerjaan ini dilakukan oleh kaum ibu dan dibantu oleh anak-anak perempuan. Selesai menumbuk beras barulah pekerjaan memasak di dapur dimulai. Kalau untuk memasak itu diperlukan daun pisang, misalnya untuk membuat "lepat bugi", setelah menumbuk beras harus "melayur daun" dahulu.

Kesibukan memasak di dapur pada bulan puasa ini lebih dari pada "alang ari" (hari-hari biasa), sebab untuk makan berbuka puasa di samping nasi disediakan pula penganan. Mempersiapkan penganan berbuka puasa bukan hanya untuk keperluan pergi berkunjung ke tempat lain, tetapi untuk keperluan berbuka di rumah sehari-hari selama bulan puasa sudah lazim demikian.

Kalau yang akan dimasak itu cukup banyak ragamnya, maka kegiatan itu sudah dimulai pada jam tiga setelah sembahyang 'asyar. Dimulai dari mengolah bahan penganan dan msaknya, kemudian mengolah dan memasak gulai atau sambal goreng, menanak nasi dan air minum. Dalam pada itu bahan-bahan yang sudah masak disalinkan ke dalam tempatnya, kedalam piring atau rantang. Pekerjaan ini baru selesai kira-kira pukul lima atau pukul lima lewat.

Sampai saat berbuka ada waktu sedikit untuk istirahat. Yang akan pergi berbuka puasa ke rumah familinya sudah bersiap-siap untuk berangkat. Sementara itu menjelang saat-saat berbuka di dapur terjadi lagi kesibukkan, yaitu mempersiapkan hidangan untuk berbuka. Baik untuk keperluan keluarga di rumah maupun untuk keluarga yang datang berkunjung. Pada saat ini anak-anak yang tak puasa dilarang mendekat. Mereka sudah diberi makan sekitar pukul lima. Hanya yang puasa saja yang boleh berada dekat dapur menunggu saat-saat berbuka.

Dekat saat berbuka semua anggota keluarga sudah duduk dalam formasi melingkar mengelilingi hidangan di tengah di ruang makan di dapur. Yang laki-laki

mengambil tempat arah ke tepi dekat pintu dan yang perempuan arah ke dapur memasak. Waktu berbuka mereka bebas memilih mau makan nasi atau penganan lebih dahulu, terserah kepada kesukaan masing-masing.

Makan berbuka puasa di dapur ini diadakan bila mereka tidak menerima tamu orang luar atau bukan anggota keluarga dekat. Bila ada tamu jenis ini maka makan berbuka puasa diadakan di ruang tengah rumah.

Setelah berbuka masing-masing melakukan sholat magrib. Kalau ada yang akan dijadikan imam mereka sholat berjemaah tetapi kalau tidak mereka sholat sendiri-sendiri. Setelah sholat magrib, mereka kembali ke ruang dapur untuk meneruskan acara berbuka puasa tersebut. Acara ini selesai kira-kira pukul tujuh. Setelah itu para ibu dan dibantu anak-anak perempuan mengemasi alat-alat dapur. Mencuci dan menyimpannya di tempat penyimpanannya masing-masing. Sementara itu kalau ada anak-anak yang mau makan, yaitu yang tidak puasa memperoleh kesempatan untuk makan.

Selesai mengemas alat-alat dapur para ibu dan anak-anak serta bapak pergi ke surau untuk mengaji dan sholat tarwih. Dapur menjadi sepi. Yang tinggal di rumah hanya penunggu rumah yang tak sanggup karena letih misalnya, pergi ke surau. Anak-anak laki-laki remaja pergi belajar silat ke halaman silat.

Kesibukkan di dapur dimulai lagi setelah tengah malam, yaitu untuk mempersiapkan makan sahur. Yang melakukan pekerjaan ini biasanya ibu rumah tangga dengan dibantu oleh anak perempuan atau nenek kalau ada. Tetapi sering dilakukan sendiri. Setelah hidangan masak, yang akan berpuasa lantas dibangunkan; termasuk anak-anak. Sebab anak-anak perlu dibiasakan berpuasa, walaupun kadang-kadang karena tak tahan siang harinya mereka terpaksa makan. Oleh karena itu sebagai hukumannya, di waktu berbuka mereka ini tidak boleh ikut berbuka, dan baru dibolehkan makan setelah orang-orang yang berpuasa selesai makan.

Demikianlah kegiatan dan situasi di dapur masyarakat Melayu Kuantan selama bulan puasa. Keadaan seperti ini akan berubah setelah bulan puasa berakhir. Dan suasananya kembali seperti biasa, yaitu situasi "bulan cerai" menurut istilah masyarakat setempat.

Tetapi sebelum memasuki bulan "cerai" itu, terdapat masa menghadapi hari raya Idulfitri atau lebaran. Corak kegiatan pada saat ini menjadi semakin sibuk dan karena itu suasana dapur menjelang lebaran semakin sibuk pula. Kesibukan itu terutama ditujukan untuk persiapan keperluan hari raya, yaitu membuat "lemang" atau "galamai" (dodol) dan memasak gulai atau rendang untuk makanan pada hari raya.

Menurut tradisi orang Kuantan hari raya idilfitri itu hanya dirayakan satu hari. Pagi hari setelah sholat Idulfitri bersama-sama di surau, mereka mengundang para tetangga ke rumah untuk membaca doa. Hal ini dilakukan bergilir dari satu rumah ke rumah berikutnya di sekitar tempat itu. Kegiatan ini baru selesai menjelang siang, kira-kira pukul satu. Sebab setelah itu (terutama di Pangean) mereka akan pergi ke mesjid "koto Pangean" mengikuti dan menonton pertunjukkan silat, silat Pangean. Begitu tradisi yang berlaku dalam merayakan idilfitri.

Pada hari "balongkok" atau "melemang" itu, para ibu rumah tangga dengan

dibantu oleh anak-anak perempuan mulai sejak pagi telah sibuk mempersiapkan segala keperluan untuk memasak lemang. Mulai dari mempersiapkan "buluh lemang", mengisinya dengan beras pulut, mengukur kelapa dan mengisikan santannya ke dalam tabung lemang, sampai kepada membuat tungku tempat memasaknya di halaman belakang rumah. Memasak lemang ini memakan waktu empat sampai lima jam. Kira-kira pukul tiga atau empat barulah masak. Pada waktu itu ayah biasanya sudah pulang membawa daging untuk dimasak. Karena itu kesibukkan dapur terus berlangsung sampai sore dan kadang-kadang selesai ketika dekat berbuka, yaitu sekitar pukul enam.

Jika mereka membuat gelamai, pagi-pagi benar mereka sudah bangun untuk menumbuk tepung beras bahan galamai. Setelah mengukur kelapa. Pekerjaan ini dilakukan oleh dua atau tiga orang, sebab kelapa yang diperlukan kadang-kadang sampai dua buah lebih. Untuk meremasnya menjadi santan mereka dibantu oleh tenaga laki-laki. Demikian juga memasaknya harus dibantu oleh laki-laki. Pekerjaan menggelamai ini termasuk berat. Oleh karena itu bila tak tenaga laki-laki yang akan membantu jarang orang yang mau membuat galamai untuk menghadapi lebaran. Dan karena itu melelang lebih umum dilakukan untuk menghadapi lebaran tersebut.

Kegiatan seperti menghadapi idilfitri berlaku pula dalam menghadapi idiladha dan hari raya Maulid Nabi Muhammad s.s. Merayakan hari maulid Nabi tersebut sama dengan merayakan hari raya haji atau idiladha. Dan karena itu kegiatan di dapur hampir sama dengan menghadapi lebaran, yaitu memasak lemang dan galamai serta kue-kue lain yang akan dibawa ke mesjid. Termasuk hidangan nasi dan lauk-pauknya. Hidangan yang disediakan di samping untuk mengundang orang ke rumah membaca doa, juga untuk menanti kunjungan sanak-famili dekat. Dan disamping itu kue-kue harus disediakan pula untuk disumbangkan pada suatu panitia kampung guna dijadikan "agar-agar" yang akan diarak sepanjang jalan menuju tempat upacara merayakan maulid, yaitu mesjid koto Pangean. Semua orang dari utusan setiap kampung dari kenegarian tersebut berkumpul di mesjid ini.

Pada upacara "turun-mandi" anak, kegiatan di dapur hampir sama sifatnya dengan kegiatan kenduri biasa, atau kenduri helat perkawinan. Bila dalam menghadapi hari-hari raya yang terlibat dalam kegiatan dapur ini semata-mata hanya anggota keluarga saja, maka dalam mkenduri turun-mandi anak ini, sama halnya dengan kenduri atau pesta yang lain, misalnya helat nikah kawin, menuju hari orang mati dan sebagainya. Yaitu dengan mengundang para tetangga dan kenalan terdekat untuk membantu bekerja mempersiapkan hidangan keperluan kenduri tersebut.

Corak kesibukkan di dapur itu tergantung kepada besar atau kecilnya kenduri itu. Biasanya ditandai oleh binatang apa yang disembelih untuk keperluan upacara dimaksud. Kalau hanya menyembelih ayam, itu dinamakan kecil. Kalau kambing, apalagi lembu atau kerbau, itu namanya besar.

Kalau upacara itu termasuk yang besar, seminggu sebelum hari upacara dilaksanakan kesibukan sudah dimulai, yaitu kegiatan mempersiapkan beras untuk upacara. Persiapan ini dilakukan dengan menumbuk padi beramai-ramai oleh para kaum perempuan. Antan atau alu penumbuk padi itu diberi genta sehingga bunyinya ge-

merincing sampai jauh. Itu tandanya bahwa akan ada suatu kenduri besar, mendoa turun mandi seorang anak.

Di dalam upacara turun mandi ini keterlibatan pihak *bako* yaitu famili bapak si anak, menjadi sangat penting sekali. Biaya upacara turun mandi ini biasanya menjadi tanggung jawab pihak bako tersebut. Karena itu yang mendapat nama dalam kegiatan pesta ini adalah famili pihak bapak si anak.

Besarnya kenduri itu ditandai pula oleh banyaknya "bintang" yaitu tempat makanan yang dijunjung di atas kepala kaum wanita dan diarak berbaris menuju ke rumah tempat turun mandi anak. Kalau yang disembelih itu kambing atau lembu, bintangnya ada sekitar seratus buah. Oleh karena itu kesibukan dapur bukan hanya di rumah pihak yang mengadakan turun mandi, tetapi juga di rumah-rumah pihak *bako*. Pihak *bako* ini tentu saja bukan seorang dua, melainkan semua keluarga jauh dan dekat atau sekaum (satu perut) dengan pihak laki-laki yang punya anak.

Pada hari menumbuk padi itu makanan yang disediakan untuk para pekerja biasanya sederhana sekali. Hal ini terkenal dengan istilah "makan dengan gulai pisang". Sebab makanan yang disediakan hanya nasi dengan gulai yang dicampur dengan buah pisang muda. Kelapanya sedikit dan kuahnya agak kehitaman. Tetapi makan dengan gulai sederhana ini biasanya nikmat. Persiapannya dilakukan secara bergotong royong, dengan bahan apa adanya. Bahan tersebut dibawa oleh para pendatang, baik kelapa maupun pisang mudanya.

Persiapan memasak dilakukan sehari sebelum upacara kenduri diadakan. Semua anggota keluarga dan undangan untuk memasak telah berkumpul sejak pagi. Yang laki-laki mengerjakan "tumang" tempat memasak. Setengahnya mempesiang kambing yang sudah disembelih. Anak-anak perempuan yang gadis-gadis menumbuk tepung beras, melayur daun, mencari renciah gulai, seperti rebung, nangka dan lain-lain. Kemudian *mempesiangnya* (mengubak dan membelah-belahnya) dan mencucinya ke sungai. Sementara yang lain, ibu-ibu yang tua dan setengah baya bekerja di dapur mempersiapkan santan gulai, dan keperluan lain untuk membuat gulai serta makanan atau kue-kue.

Kesibukan memasak ini dihibur dengan rarak-rarak celempung, yang pemainnya juga perempuan-perempuan muda atau gadis. Pada malam hari kadang-kadang diadakan *acara kayat*, atau hiburan lain untuk menghibur orang-orang yang bekerja.

Dapur rumah menjadi penuh sesak dan selalu tidak termuat oleh orang. Karena itu untuk memasak nasi dan gulai serta air dibuat tempatnya di luar dapur di belakang rumah. Membuat dapur dan tungkunya yaitu *tumang* dilakukan oleh orang laki-laki yang tergolong *orang sumondo* dalam keluarga itu.

Pihak bako biasanya tidak diundang dalam kegiatan memasak yang disebut *ba-*

longkok ini. Mereka mempunyai kegiatan sendiri di rumah mereka yaitu mempersiapkan bintang yang akan mereka bawa esok harinya ke tempat upacara tersebut.

Walaupun pihak bako ada mempersiapkan hidangan untuk keperluan itu, namun pihak orang rumah yang punya helat atau upacara tidak akan mengandalkan hidangan bawaan dari pihak bako itu. Hidangan dari bako itu khusus dipersembahkan kepada orang-orang tertentu saja, misalnya ninik mamak, penghulu dan dukun

atau bidang yang menjawab si anak. Untuk keperluan para undangan lainnya inilah yang menjadi tanggung jawab dari pihak yang mengadakan helat.

Pada upacara khatam kaji atau sunat rasul, peranan pihak bako dalam menyelenggarakan upacara tersebut sama besarnya dengan dalam "turun-mandi" seperti diceritakan di atas. Prestise seseorang di dalam kaumnya akan terlihat dalam kemampuan mereka menyelenggarakan upacara besar-besaran untuk anak kaum keluarganya dalam peristiwa penting yang hanya sekali ditemui dalam hidupnya.

Oleh karena itu setiap anggota keluarga mereka ikut membuatkan atau memasak makanan untuk disumbangkan kepada helat tamat kaji atau sunat rasul anaknya. Kegiatan memasaknya ada kalanya di rumah masing-masing, dan setelah masak baru dikumpulkan pada satu rumah tertentu, atau boleh juga dilakukan bersama-sama pada suatu rumah, yaitu keluarga yang terdekat dengan yang punya anak.

Jika dengan demikian pada upacara khatam kaji dan sunat rasul yang terlibat di dalam kegiatan di dapur adalah semua pihak keluarga si anak, baik pihak ibu maupun keluarga pihak bapak atau induk bako.

Berlainan dengan dalam kegiatan pesta nikah kawin atau perkawinan, pihak keluarga bapak biasanya hanya diundang ke rumah anak yang akan kawin. Jadi tidak melakukan kegiatan sendiri. Di sinilah mereka bersama-sama mempersiapkan masakan atau hidangan untuk keperluan pesta tersebut.

Cara kegiatannya sama dengan cara yang telah diuraikan dalam menghadapi upacara turun mandi tersebut di atas. Demikian tradisi yang terjadi menurut adat daerah Kuantan yang berdasarkan matriarchat (sistem keturunan ibu).

Hal seperti itu tentu tidak akan ditemukan dalam kegiatan menghadapi pesta perkawinan atau khatam kaji dan sunat rasul di dalam masyarakat Bengkalis dan Riau Kepulauan yang adatnya berdasarkan sistem patriarchat (garis keturunan bapak). Paling tidak, adanya pemisahan kewajiban pihak keluarga ibu dan pihak keluarga bapak dalam menyelenggarakan persiapan pesta upacara itu. Semuanya berlangsung dalam keluarga pihak ibu, dan keluarga pihak bapak ikut serta membantu menyelenggarakan di rumah keluarga pihak ibu si anak.

Cara kegiatan memasak dan sebagainya dalam menyelenggarakan acara sunat rasul atau khatam kaji itu tidak banyak berbeda dengan yang telah disebutkan dan berlaku di daerah Kuantan.

BAB VII PENGRAJIN ALAT MEMASAK TRADISIONAL DAERAH RIAU

Alat-alat memasak termasuk hasil kebudayaan manusia yang bersifat universal. Pada masyarakat manusia yang palaing terkebelakang pun terdapat alat-alat memasak, baik yang terbuat dari tanah liat, batu, kayu, bambu, tulang binatang, labu kering, maupun kulit-kulit kerang besar atau kecil. Alat-alat tersebut dipakai untuk bermacam-macam keperluan kegiatan memasak, merebus, menggoreng, tumis, kukus, panggang, pepes, diasap, direndam, disembam, diubuk, dipunju, direbus kemudian dijemur dan digoreng, dipindang, disate, digulai, direndang dan sebagainya. Alat-alat tersebut dibuat dan diciptakan dari bahan-baha yang terdapat di alam sekitar manusia hidup berdasarkan daya kreasi budi daya manusia.

Pada mulanya alat-alat tersebut dibuat dan diciptakan untuk keperluan sendiri. Kemudian pekerjaan ini berkembang, selain untuk keperluan sendiri barang-barang alat memasak tersebut dibuat pula untuk keperluan orang-orang sekitar yang dekat dengan pembuatnya, misalnya para tetangga. Alat-alat itu ditukarkan dengan barang-barang kebutuhan lain, sehingga pekerjaan membuat alat-alat ini berkembang menjadi semacam pekerjaan sambilan yang mendatangkan hasil pada pembuatnya. Maka akhirnya timbullah satu cabang pekerjaan tukang alat-alat memasak yang terkenal dengan istilah "pengrajin".

Oleh karena itu dalam setiap masyarakat bagaimana pun sederhananya masyarakat itu, pasti ada pengrajin alat-alat memasak sebab ia tumbuh dari dan untuk masyarakat itu sendiri. Usaha ini terus berkembang, dan perkembangan selanjutnya membawa perubahan kepada corak, sifat dan fungsi pengrajin alat-alat memasak menjadi suatu pekerjaan yang berfungsi ekonomi. Barang alat-alat memasak itu diproduksi dengan tujuan untuk dijual atau diperdagangkan, dan karena itu menjadi sumber penghasilan bagi pengrajinnya. Hasilnya dipergunakan untuk biaya hidup sehari-hari. Oleh karena itu pekerjaan membuat alat memasak ini menjadi salah satu mata pencaharian, katakanlah mata pencaharian sambilan bagi para pengrajiannya. Pada beberapa daerah pekerjaan tersebut menjadi mata pencaharian pokok.

Kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi yang pesat pada dekade terakhir ini membawa pengaruh yang kuat dalam bidang ekonomi, termasuk dalam usaha produksi kebutuhan hidup manusia, termasuk produksi alat-alat memasak. Pengaruhnya bukan saja terasa dalam cara atau proses produksi alat-alat tetapi juga dalam jenis alat-alat yang dipergunakan telah banyak yang berubah. Proses perubahan ini dipercepat lagi oleh sikap hidup yang lebih praktis. Semuanya itu mendorong usaha produksi dan pemakaian alat-alat tradisional ke arah samping.

Dalam situasi seperti tersebut di atas, maka timbullah pertanyaan: Bagaimana keadaan perkembangan pengrajin alat-alat memasak tradisional, khususnya di daerah Riau? Apakah masih ada alat-alat tersebut diproduksi, dan bagaimana keadaan

pengrajinnya? Sebagai salah satu usaha atau pekerjaan, bagaimanakah prospeknya di masa yang akan datang? Alat-alat memasak apakah yang masih diproduksi atau dihasilkan oleh pengrajin tradisional tersebut? Bagaimana potensinya? Dan banyak lagi pertanyaan lain yang mungkin timbul berkenaan dengan pengrajin tersebut. Semua pertanyaan lain akan dijawab dalam pembahasan berikut, yang pada pokoknya akan dibagi dalam dua kelompok uraian, yaitu (1) macam-macam pengrajin alat memasak tradisional daerah Riau dan (2) potensi pengrajin alat memasak tradisional dan jenis alat yang dihasilkannya.

A. Macam-Macam Pengrajin Alat Memasak Tradisional Daerah Riau

Penelitian alat-alat memasak tradisional daerah Riau dilakukan melalui penelitian kepustakaan. Karena produksi alat-alat tersebut termasuk bidang usaha yang berada di bawah instansi pemerintah, dalam hal ini Dinas Perindustrian atau Kanwil Perindustrian Daerah Propinsi Riau, maka yang dijadikan sumber data dalam penelitian ini adalah laporan-laporan dari instansi tersebut. Untuk melengkapinya dipergunakannya pula sumber data dari Kanwil Statistik daerah setempat dan Dinas Pariwisata Daerah. Penelitian lapangan hanya dilakukan di daerah yang dijadikan lokasi sampel penelitian. Hasilnya dianggap dapat mencerminkan seluruh daerah Riau.

Menurut Buku Laporan Tahunan Dinas Perindustrian Propinsi Riau Tahun 1985/1986, pengrajin alat-alat memasak tradisional termasuk ke dalam kelompok Industri Kecil, bidang Industri Kerajina dan Umum. Sebagian dari padanya termasuk pada bidang Industri Kecil Logam.

Sehubungan dengan itu data yang terdapat dalam laporan tersebut tidak memperinci secara khusus mengenai pengrajin alat-alat memasak tradisional. Ke dalam bidang kerajinan tersebut termasuk segala bentuk kerajinan rakyat, seperti anyaman (bermacam-macam jenis), sulaman, tekat dan sebagainya. Demikian pula mengenai pengrajin alat-alat memasak yang menghasilkan alat-alat dari logam seperti dandang, periuk aluminium dan sebagainya, tergolong dalam bidang Industri Kecil Logam.

Hal yang sama ditemui pula dalam laporan statistik tingkat Kecamatan yang hanya mencantumkan data umum dari pengrajin setiap daerah Kecamatan. Oleh karena itu bila dalam laporan ini dicantumkan potensi daerah mengenai kerajinan (termasuk pengrajinnya) maka di dalamnya sudah termasuk pengrajin alat-alat memasak tradisional, dengan pengertian ada, maupun tidak ada.

Dalam laporan Dinas Perindustrian tersebut tercatat bahwa potensi industri kecil kerajinan dan umum kira-kira 28,06% dan industri kecil logam kira-kira 25,18%. Potensi tersebut dalam kegiatannya terutama untuk sektor industri kecil berorientasi memenuhi kebutuhan daerah yang menunjang di berbagai bidang pembangunan pemerintah, pendidikan, kebutuhan umum serta melestarikan kebudayaan daerah. Tingkat pertumbuhannya sektor industri kecil tersebut berada sekitar 7,15%.

Angka-angka tersebut memberikan gambaran umum tentang situasi industri kecil di mana alat-alat memasak tradisional tergolong di dalamnya. Namun angka-angka itu secara faktual belum memberikan gambaran tentang situasi alat-alat memasak tradisional dan pengrajinnya. Demikian pula halnya dengan tenaga kerja yang menyangkut dengan sektor industri kecil di bidang atau cabang kerajinan dan umum serta industri kecil logam.

Hal tersebut dapat dipahami karena dasar penyusunan laporan tahunan tersebut dalam rangka pandangan berdasarkan sistem pengelolaan industri kecil dalam hubungannya dengan ekonomi daerah secara umum. Oleh karena itu laporan tersebut sukar dijadikan landasan untuk melihat gambaran keadaan pengrajin alat-alat memasak tradisional daerah Riau secara tepat. Namun sebagai dasar titik tolak untuk melihat permasalahan pengrajin alat memasak tradisional daerah Riau, isi laporan tersebut agaknya bukan tidak ada gunanya. Paling tidak hal ini memberi keyakinan bagi kita bahwa sektor ini belum mendapat perhatian atau kegiatan dalam memproduksi alat-alat memasak tradisional ini memang tidak lagi berkembang. Dengan perkataan lain, alat-memasak tersebut memang tidak lagi diproduksi dalam bentuk unit usaha yang bersifat masal yang hasilnya ditujukan untuk dijual atau diperdagangkan.

Dugaan ini makin diperkuat kebenarannya oleh hasil penelitian di lapangan. Dengan mengambil salah satu contoh daerah atau lokasi yang dijadikan sampel penelitian yaitu Taluk Kuantan, Inderagiri Hulu di daerah Riau Daratan di mana tradisi masih kuat bertahan, maka ternyata usaha pengrajin alat memasak tradisional dalam bentuk unit usaha formal tidak ada lagi. Oleh karena itu tidak mengherankan bila dalam laporan statistik Kantor Kecamatan di bidang industri kerajinan (pengrajin) tidak terdapat data mengenai hal tersebut. Demikian pula pada Laporan Tahunan Dinas Perindustrian Propinsi Riau tahun 1985/1986 tidak tercantum catatan mengenai pengrajin alat memasak tradisional. Sebab usaha tersebut tidak dilakukan dalam bentuk kegiatan industri formal sehingga datanya tidak dapat dicatat, melainkan dalam bentuk usaha non formal dan bersifat insidental dalam rangka memenuhi kebutuhan sendiri.

Keadaan seperti itu berlaku di seluruh daerah Riau. Baik di daerah Kampar, Bengkalis, Kepulauan Riau, tidak ditemukan usaha pengrajin alat memasak dalam bentuk usaha kegiatan formal yang menghasilkan jenis alat-alat memasak tertentu, kecuali pengrajin "kaleng". Kegiatan kerajinan kaleng ini adalah satu-satunya usaha pengrajin alat-alat memasak tradisional yang ada di daerah Riau yang melakukan kegiatan dalam bentuk formal. Pengrajin ini menghasilkan alat memasak yang terbuat dari bahan kaleng atau seng dan aluminium, antara lain kukusan, dandang dan periuk. Tetapi usaha tidak semata-mata memproduksi alat memasak, tetapi juga alat-alat lain dari bahan kaleng dan aluminium.

Pengrajin kaleng ini banyak terdapat di daerah Riau, sampai ke daerah-daerah pelosok pengrajin ini banyak ditemukan. Tetapi karena sifat usaha ini bersifat non formal, maka datanya tidak semuanya tercatat di Kantor Dinas Perindustrian Propinsi Riau. Hal ini diakui oleh Kepala Dinas Perindustrian Kecil Propinsi Riau.¹⁾

Data yang terdapat pada instansi tersebut dapat dilihat pada daftar (tabel 1) berikut. Dalam data tersebut termasuk pengrajin besi (tukang besi atau tukang "apar") yang menghasilkan alat-alat dari besi seperti pisau, sabit, parang, sudip atau sendok besi, dan lain-lain.

1) Wawancara tanggal 6-1-1987

TABEL 1
PENGRAJIN ALAT RUMAH TANGGA DARI
ALUMINIUM DAN KALENG DI PROPINSI
RIAU, 1985

No.	Kabupaten/ Kotamadya	Unit Usaha	Tenaga Kerja	Investasi	Nilai Produksi	Ket
1.	Kampar	1	13	38.551.000,—	42.881.315,—	
2.	Inderagiri Hulu	1	2	350.000,—	1.750.000,—	
3.	Bengkalis	8	13	7.179.000,—	10.500.000,—	
4.	Pekanbaru	8	39	7.480.000,—	67.013.000,—	
5.	Kepulauan Riau	1	4		3.600.000,—	
6.	Inderagiri Hilir	—	—	—	—	2)
Propinsi Riau		19	73	53.560.000,—	125.744.315,—	

Catatan : 2) Data tidak tercatat

Sumber : Kantor Dinas Perindustrian Propinsi Riau, 1986

Dari data yang tercatat pada instansi tersebut dapat diperoleh kesimpulan bahwa betapa sukarnya memperoleh data yang akurat mengenai pengrajin alat masak tradisional daerah Riau.

Pengrajin alat-alat memasak dari kayu, bata, tanah, dan sebagainya tidak lagi ada ditemukan di daerah Propinsi Riau. Di luar kota Pekanbaru memang ada terdapat pengrajin tanah atau keramik, tetapi kegiatannya tidak membuat alat-alat memasak dari tanah. Oleh karena itu alat memasak seperti belanga dan periuk tanah tidak dipergunakan atau telah jarang dipergunakan orang. Dengan perkataan lain jika masih ada yang senang memakainya, maka alat tersebut biasanya datang dari daerah luar Propinsi Riau, misalnya Sumatera Barat. Demikian pula alat-alat dari batu seperti sangkalan untuk penggiling lada (cabe). Alat dari kayu seperti sangkalan kayu tidak terpakai lagi, dan diganti dengan bahan dari batu.

Alat-alat dalam bentuk anyaman dari bambu, rotan seperti nyiru, kisaian, tadah, lokar yang sering dipakai penduduk Riau Daratan, tidak pernah diproduksi secara massal, tetapi dalam bentuk usaha non formal untuk memenuhi kebutuhan sendiri.

B. Potensi Pengrajin Alat Memasak Tradisional dan Jenis Alat Yang Dihasilkan.

Seperti telah diuraikan di atas bahwa di daerah Riau dewasa ini tidak terdapat usaha pengrajin alat memasak tradisional dalam bentuk formal selain dari pada pengrajin kaleng, maka gambaran umum mengenai potensi alat memasak tradisional daerah Riau dapat dikatakan sangat kurang. Untuk melukiskannya dalam bentuk persentase sangat sukar sebab data yang tercatat secara resmi tidak terdapat pada instansi atau kantor resmi. Pada data yang ada, pengrajin alat-alat memasak ini tergabung dalam kelompok pengrajin lain, misalnya pengrajin alat dandang, kukus, sudip, termasuk ke dalam pengrajin kaleng. Akibatnya data mengenai alat memasak menjadi kabur, tersembunyi di belakang data pengrajin yang mengusahakan alat-alat lain. Demikian pula mengenai potensi pengrajinnya.

Namun demikian karena pengrajin alat memasak tradisional ini tergolong ke dalam cabang industri kecil kerajinan dan umum serta kerajinan logam, maka untuk mendapatkan gambaran global dari pada keadaan pengrajin alat memasak tradisional itu, berikut kami kutipkan data potensi industri daerah tahun 1983 – 1985.

**TABEL 2.
POTENSI INDUSTRI DAERAH RIAU
TAHUN 1983 – 1985**

Sektor/Cabang Industri	J U M L A H			Ket.
	83/84	84/85	85/86	
Industri Kerajinan dan Umum	158 UU	209 UU	234 UU	
Industri Kecil Logam	216 UU	236 UU	210 UU	

Sumber : Dinas Perindustrian Propinsi Riau, 1986

Selanjutnya mengenai industri kecil tersebut laporan tahunan Kanwil Perindustrian Propinsi Riau 1986, menyatakan "industri kecil merupakan industri yang menjadi urutan pertama dalam jumlah perusahaan dan tenaga kerja dari sektor industri daerah Riau. Pada tahun 1983/1984 jumlah industri kecil daerah Riau tercatat sebanyak 4.733 buah dan pada tahun 1984/1985 bertambah sebanyak 273 buah perusahaan (5,75%) sehingga menjadi 5.005 buah perusahaan. Dari 5.005 perusahaan itu 3.244 buah (64,82%) merupakan industri kecil formal dan 1.761 buah unit usaha berupa industri kecil non formal dengan investasi rata-rata di bawah Rp. 500.000,- industri kecil yang memproduksi alat-alat memasak seperti periuk

dari aluminium, kuali, sendok, cerek, tapisan dan lain-lain ini merupakan cabang atau bagian dari industri kecil logam. Industri ini memproduksi alat-alat lain dari bermacam-macam jenis logam.

Data tenaga kerja yang terserap dalam industri kecil kerajinan dan umum serta logam tercatat sebagai berikut :

TABEL 3
TENAGA KERJA DARI SEKTOR INDUSTRI KECIL
TAHUN 1983 – 1986

Sektor/Cabang Industri	Jumlah	Tenaga kerja			Investasi 85/86
		83/84	84/85	85/86	
Industri Kerajinan & Umum	12	249	327	438	71.632.000,—
Industri kecil	15	1.295	1.345	1.070	487.189.000,—

Sumber : Dinas Perindustrian Propinsi Riau, 1986

Kesempatan kerja dari sektor industri kecil ini tercatat 64,32% dari seluruh sektor industri daerah Riau. Pertambahan kesempatan kerja ini pada tahun 1985/1986 dari 9,2% menjadi \pm 10,0 % dari kesempatan kerja.

Secara umum jumlah tenaga kerja yang diserap disektor industri kecil seluruhnya pada tahun 1984/1985 adalah sebanyak 21.619 orang (51,11%) dari seluruh tenaga kerja industri daerah Riau. Dibandingkan dengan 1983/1984 dengan 20,763 orang tenaga kerja maka pada 1984/1985 telah meningkat 856 orang (4,12%). Demikian data yang tercatat dalam buku Laporan Tahunan Kanwil Perindustrian Propinsi Riau.

Data tersebut di atas dapat memberikan gambaran umum mengenai prospek perkembangan industri kecil pada umumnya di daerah Riau, industri kerajinan dan logam pada khususnya.

Perindustrian Kecil ini mempunyai lima sektor atau cabang, masing-masing adalah industri kecil barang-barang umum, industri kecil pangan, industri kecil sandang, industri kecil kerajinan dan umum serta industri kecil logam.

Pembinaan terhadap industri kecil yang bergerak dalam kegiatan produksi alat memasak tradisional belum mendapat perhatian yang khusus. Prospek perkembangannya di masa depan belum tertuang dalam suatu program yang jelas dan memadai. Walaupun dalam rangka pengembangan pariwisata barang-barang kerajinan rakyat yang memiliki nilai budaya diharapkan dapat mengundang perhatian wisatawan asing datang berkunjung ke daerah-daerah.

Pengrajin alat memasak tradisional yang tinggal di pelosok daerah, di kampung-kampung yang jauh dari kota, kebanyakan tidak lagi memproduksi alat-alat tersebut. Pemakaian alat-alat baru semakin mempengaruhi kegiatan pengrajin alat me-

masak tradisional, dan oleh karena itu secara berangsur-angsur mendesak mereka ke samping. Kebanyakan orang menganggap alat memasak non tradisional lebih baik dan karena itu lebih disukai. Hal ini sejalan dengan sikap masyarakat yang lebih mengutamakan nilai praktis dari suatu alat atau benda, termasuk alat memasak.

Hanya alat-alat yang tak ada pengganti yang baru yang masih tetap dipakai dan karena itu masih tetap bertahan. Alat-alat demikian masih dibuat oleh pengrajin tradisional, tetapi bukan untuk diperdagangkan melainkan untuk memenuhi kebutuhan sendiri, dikerjakan secara sambilan dan oleh karena itu kegiatannya tidak terorganisir dalam bentuk usaha, dan menjadi pekerjaan mata pencaharian.

Pengrajin alat memasak demikian dapat dikatakan merupakan pengrajin non formal. Berdasarkan pengamatan penelitian di lokasi penelitian, pengrajin non formal tersebut adalah sebagai berikut :

TABEL 4
PENGRAJIN ALAT MEMASAK TRADISIONAL DAN JENIS
ALAT YANG DIHASILKAN DI DAERAH RIAU
Tahun 1986

Jenis Pengrajin	Alat-alat yang dihasilkan	Keterangan
Pengrajin Anyaman	nyiru	bahan bambu
	ayak atau kisaian	bahan kayu dan rotan
	tampah	bahan bambu
	lokar	bahan rotan
	tapisan	bahan rotan
	sendok	bahan tempurung kelapa

Sumber : Pengamatan peneliti, 1986
Sifat kegiatan non formal.

Alat-alat memasak yang dihasilkan oleh pengrajin formal yang tergabung dalam kelompok perindustrian kecil logam adalah sebagai berikut :

TABEL 5
PENGRAJIN ALAT MEMASAK TRADISIONAL DAN JENIS
ALAT YANG DIHASILKAN DI DAERAH RIAU
Tahun 1986

Jenis Pengrajin	Alat-alat yang Dihasilkan	Keterangan
Pengrajin Kaleng	dandang kukusan tapisan	bahan seng/kaleng
Pengrajin Besi	sudip	bahan besi
Pengrajin Aluminium	periuk kuali cerek sendok	bahan aluminium

Sumber : Dinas Perindustrian Kecil Propinsi Riau, 1986
Sifat kegiatan formal

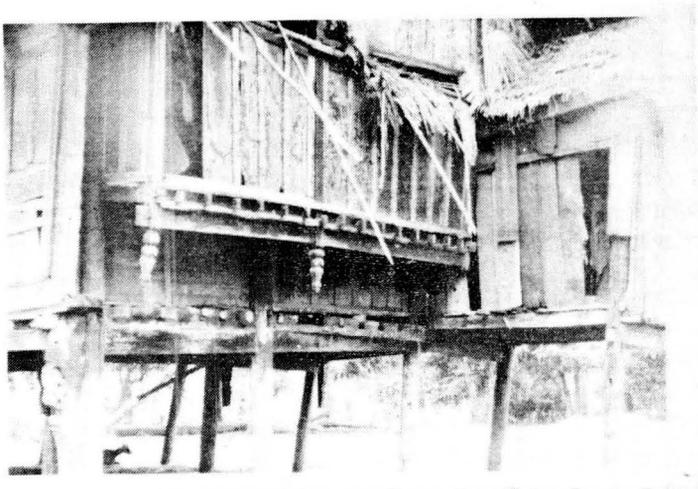
Data kuantitatif dari pengrajin tersebut, baik mengenai produksinya maupun tenaga kerja yang terserap oleh kegiatan tersebut dari sumber resmi tidak tercatat sama sekali. Demikian pula mengenai masalah pemasarannya. Tetapi yang jelas bahwa bentuk kegiatan pengrajin non formal memperlihatkan trend yang menurun. Kegiatan pengrajin yang bersifat formal karena mendapat bimbingan dan pembinaan dari Dinas Perindustrian akan lain perkembangannya dibandingkan pengrajin tradisional yang secara berangsur-angsur tersisih ke tepi terutama oleh karena pemakaian alat-alat baru yang semakin berkembang.

Pemasaran alat memasak yang dihasilkan pengrajin non formal dapat dikatakan tidak ada. Kalau ada itu hanya bersifat setempat. Tetapi pemasaran alat yang dihasilkan pengrajin formal adalah bersifat lokal. Karena mendapat pembinaan maka prospek masa depannya akan lebih baik.

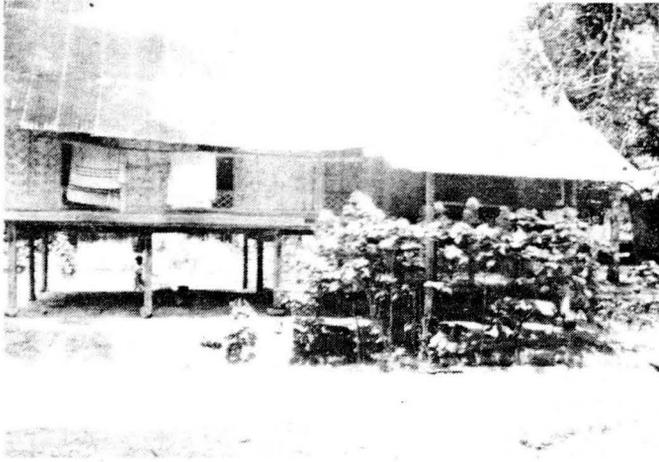
Contoh tipe rumah orang Melayu Riau Daerah Taluk Kuantan Kabupaten Indragiri Hulu (Penelitian Dapur dan Alat-Alat Memasak Tradisional Daerah Riau Juli – Agustus 1986).



Situasi Lingkungan Rumah Tangga di Desa Benai Taluk Kuantan, Kabupaten Indragiri Hulu. Di halaman di depan rumah terdapat rangkiang.—



Paro, di rusuk samping pangkal rumah, ciri khas bentuk rumah adat daerah Kuantan

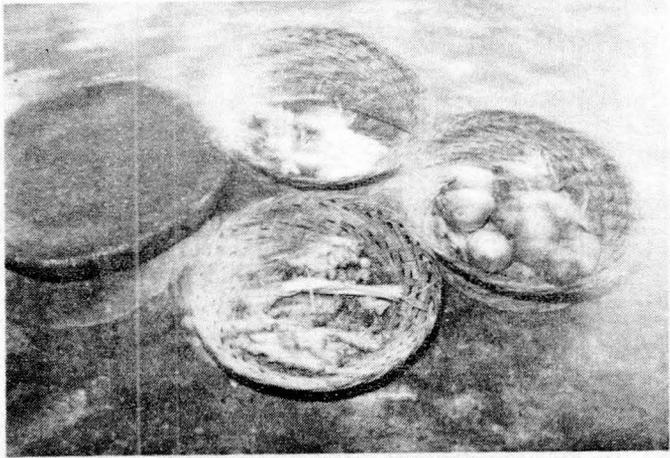


Rumah Orang Melayu Riau di Daerah Kuantan, dengan posisi memanjang menurut jalan dan pelantar di bagian depan.

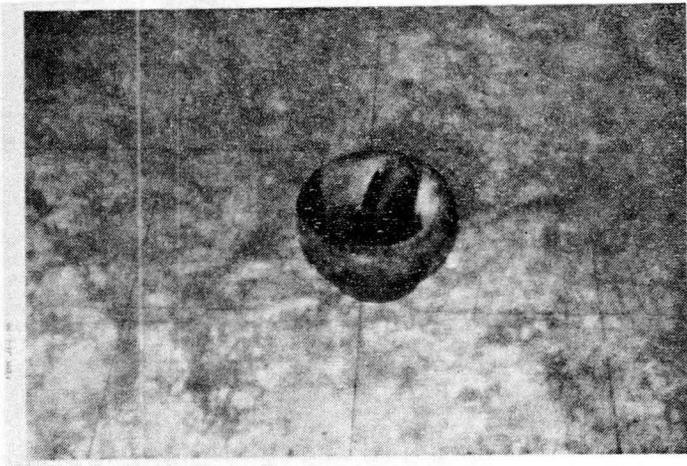


Dapur Rumah Tangga Orang Melayu Riau Daerah Kuantan, dengan dapur yang terletak di atas lantai (dapur duduk).

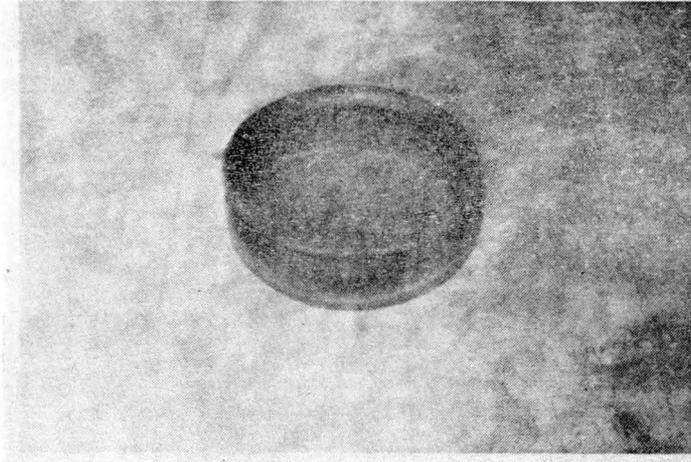
Contoh Alat-alat Dapur dan Alat memasak tradisional rumah tangga orang Melayu Taluk Kuantan Kabupaten Inderagiri Hulu (Penelitian Dapur dan Alat-Alat Memasak Tradisional Daerah Riau, Juli – Agustus 1986).



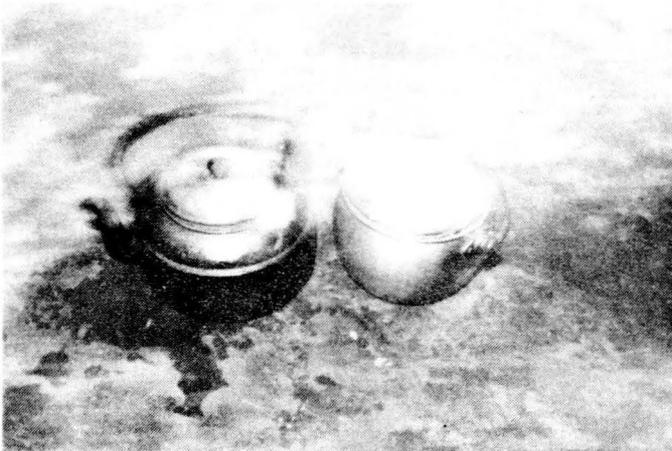
Sangkalan Batu dan Alat Tempat Bumbu Masakan.



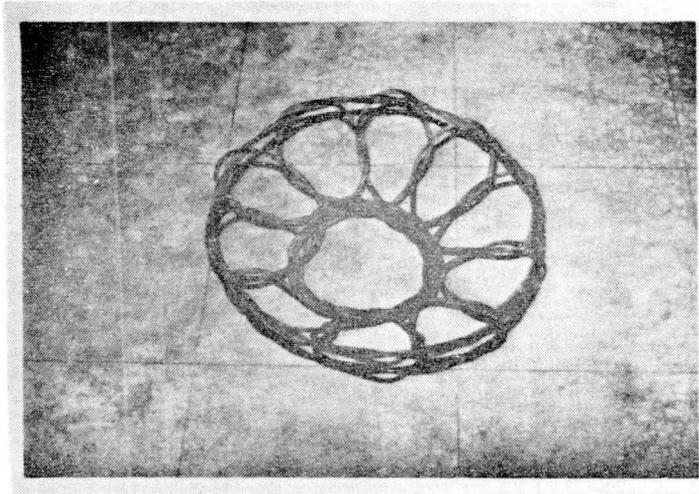
Lesung Batu, alat menumbuk lada (cabe).



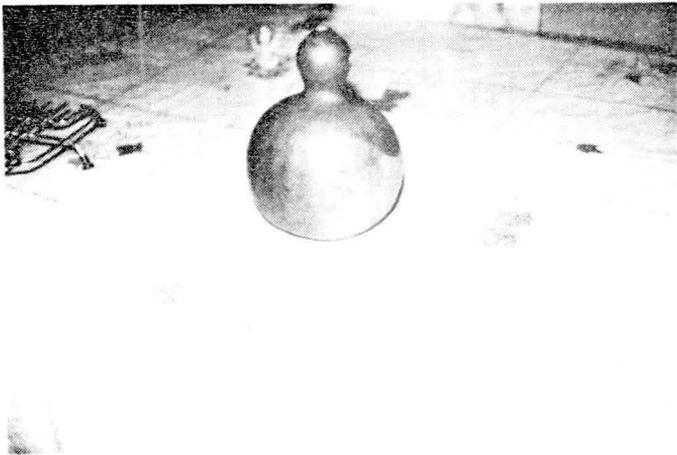
Belanga, tempat memasak gulai



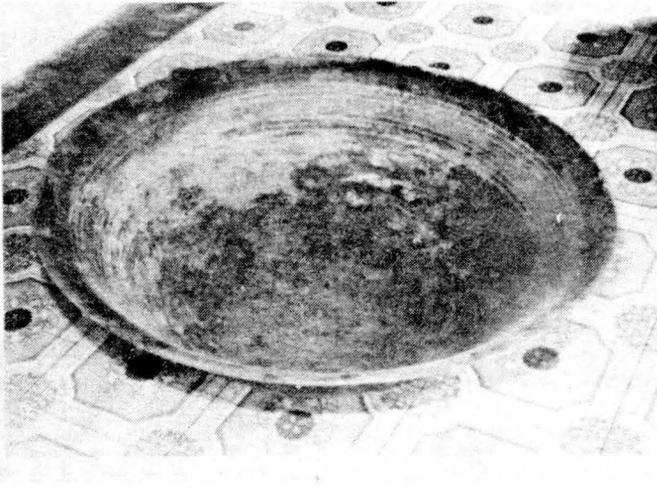
Periuk tempat memasak nasi dan cerek memasak air



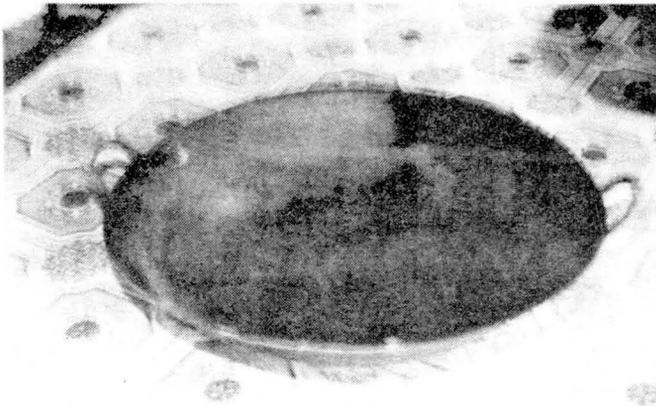
Lokar, alas periuk.



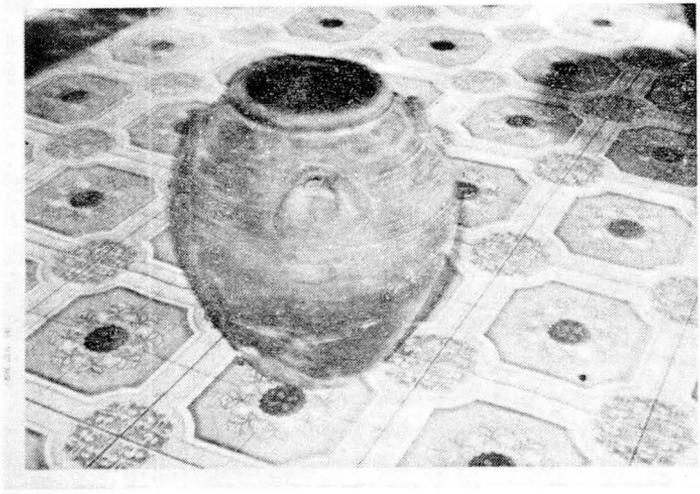
Labu, tempat minum.



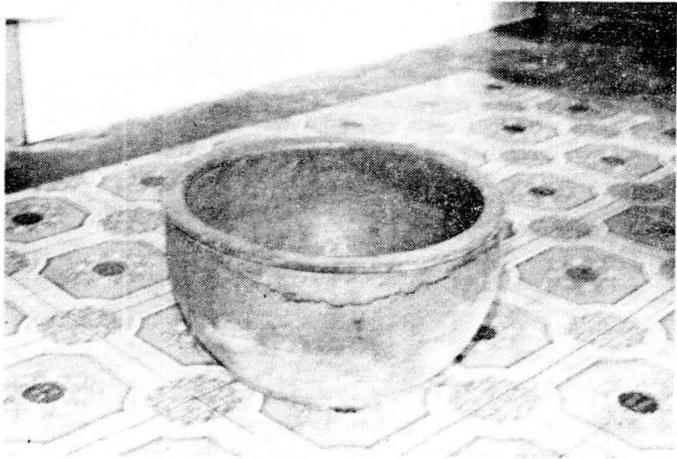
Kancah



Balanga, kualii besar.



- Takar atau guci, peralatan dapur dari keramik.



Pasu, tempat menyimpan air.

Contoh Lingkungan Pekarangan Rumah Orang Melayu Riau Daerah Kepulauan (Penelitian Dapur dan Alat-Alat Memasak Tradisional Daerah Riau, Juli – Agustus 1986).



Rumah Panggung Atap Limas. Rumah Esah Ali, Desa Lubik Puding Kecamatan Karimun Kabupaten Kepulauan Riau.

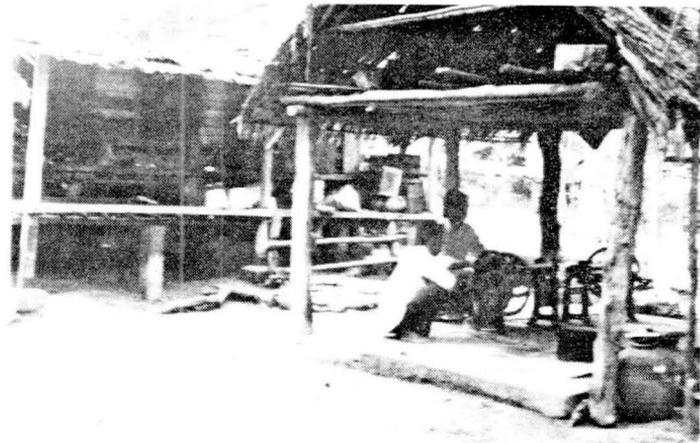


Bangunan rumah daerah Kepulauan Riau, dengan anjung atau beranda, ketapak samping serta dapur.

Contoh Bangunan Dapur Rumah Tangga Orang Melayu Daerah Karimun Kabupaten Kepulauan Riau (Penelitian Daerah dan Alat-Alat Memasak Tradisional Daerah Riau).



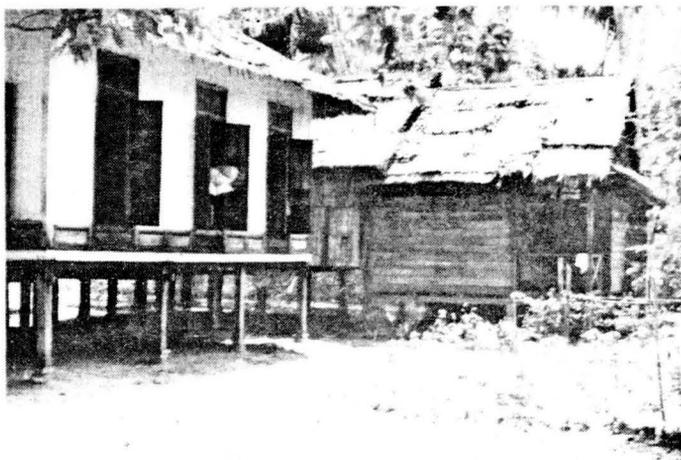
Rumah Esa Ali. Tipe Dapur Susur Pandan atau Gajah Menyusu yang menghubungkan rumah induk dengan dapur.



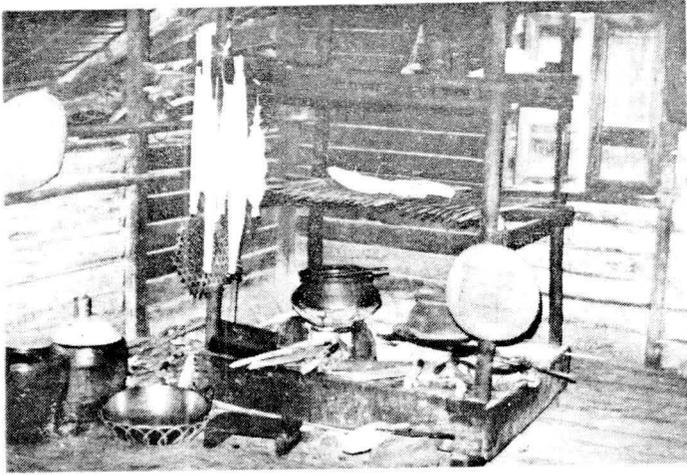
Ketapak atau Pelantar Dapur tempat air cucian dan pelimbahan serta tangga kayu. Di sampingnya terdapat bangsal gilingan karet.



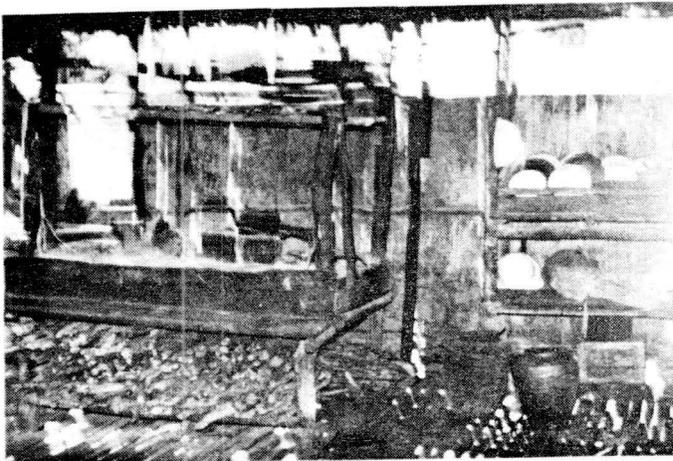
Rumah Panggung Atap Limas daun Rumbia Kepunyaan Raja Rabiah (90 tahun) Kelurahan Tanjungbatu, Kecamatan Kundur Dilihat dari depan (sebelah Timur) Anjungan dan Bangunan Induk.



Lihat dari samping timur laut kelihatan Bangunan Induk dan Bangunan Dapur.



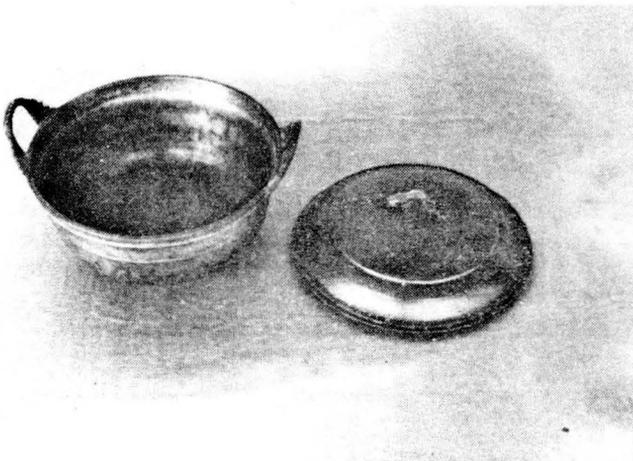
Dapur Duduk diatas lantai tanpa kaki disertai para bertingkat dua. Sebuah periuk gerenseng diatas tungku tiga batu dan sebuah belanga di atas tungku besi berkaki tiga lempuk durian disalai untuk diawetkan, kayu api dan tempayan air minum disamping dapur. Disamping kiri terdapat kelek anak, tempat menyimpan alat masak dan dibelakang dapur ada jendela.



Model Dapur Berkaki (tiang). Kayu bahan bakar diletakkan di bawah kolong dapur.



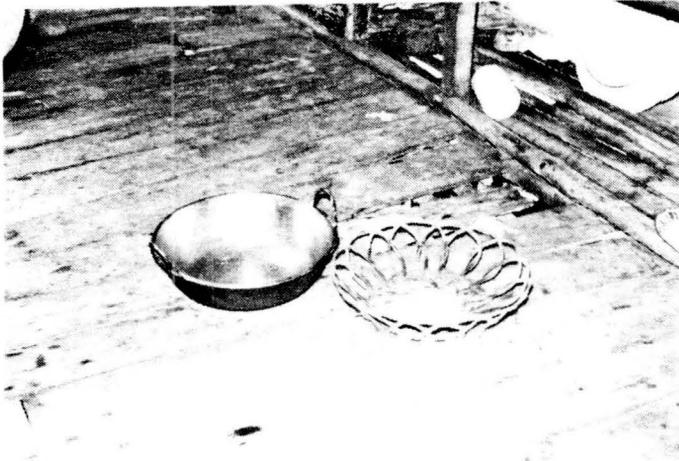
Periuk bertutup bertelinga dua dari kuningan tempat masak air dan sebagainya.



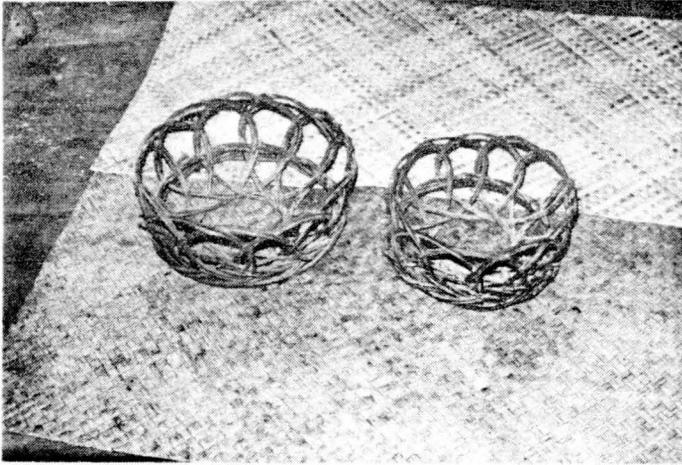
Periuk bertutup dari kuningan tempat memasak nasi, dodol, pulut air gula dan sebagainya.



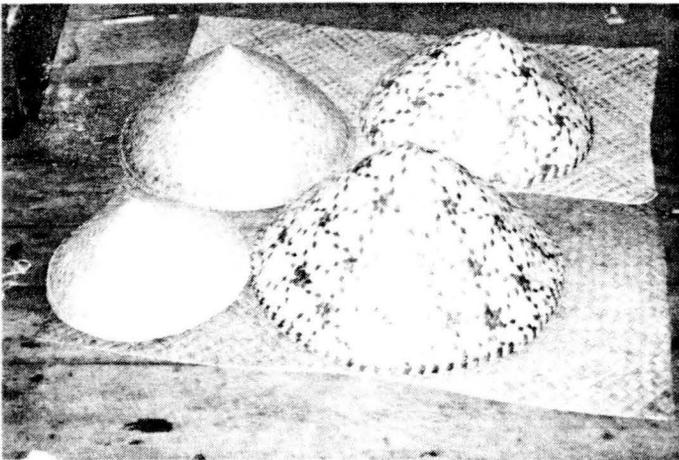
Alat memasak : Periuk gerenseng lari tembaga beserta tutupnya terletak diatas tikar pandan.



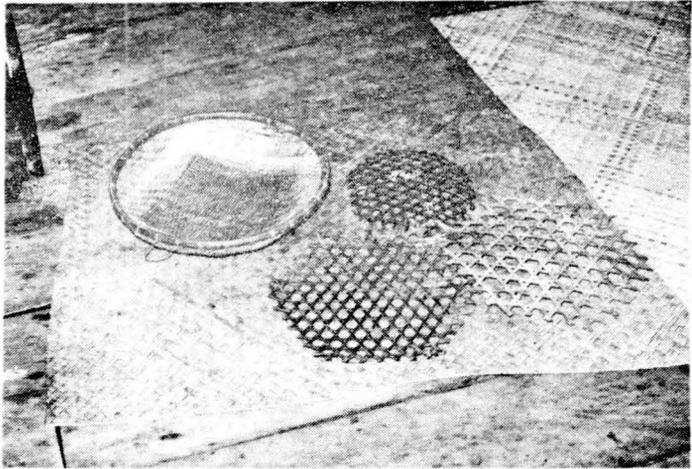
Alat masak : Sebuah kuali tembaga bertelinga dua dan sebuah lekar dari rotan sege tempat meletak kuali tembaga dan disamping kanan terdapat kelek anak sebagai peran tempat menyimpan pinggan, mangkuk, talam atau dulang dan sebagainya.



Alat dapur : Dua buah lekar untuk periuk atau belanga lekar ini terbuat dari akar tempoyong (akar ketupat beruk atau cecerek)

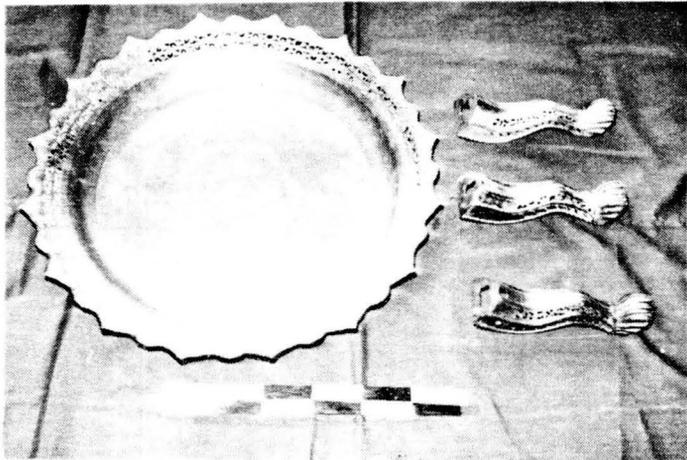


Alat menutup makanan : Empat buah tudung saji, dua buah polos dan dua buah lainnya hiasan bermotif bintang yang berwarna hijau dan merah.



Alat Masak

- Sebuah ayak sagu rendang
- Tiga buah alas singgang agar ikan yang dimasak tidak berkerak.



Sebuah dulang berkaki kuku terbuat dari tembaga, pinggir berkerawang pucuk rebung, untuk hidangan. Sering digunakan dalam upacara adat atau perkawinan.



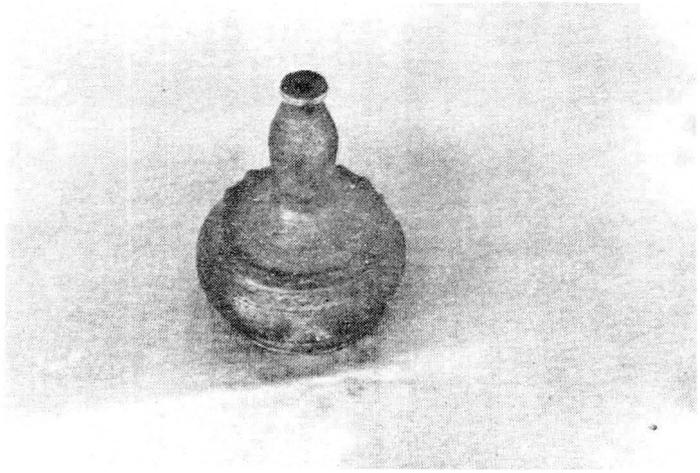
Alat masak :

- Dua buah belanga dari tanah liat digunakan untuk menggulai ikan (gulai pendang tenggiri atau terubuk)
- Sebuah tapis betangkai, pengering gorengan
- Sebuah sendok untuk menggoreng



Alat masak :

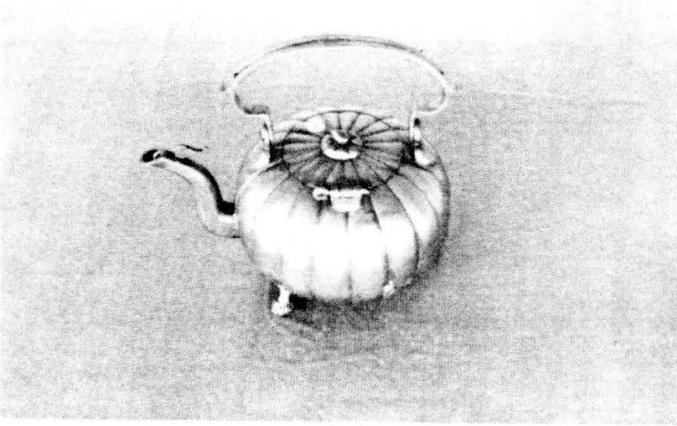
- Sebuah periuk tanah untuk memasak obat atau tempat temuni atau uri bayi yang baru lahir dan biasanya ditanam dibawah rumpun pisang.
- Pasu porselin bertutup tempat gula, pengkasam, garam dan lain-lain.
- Pasu dari tanah, tak bertutup tempat barang dapur dan sering digunakan untuk mengocok telur dan dibawahnya untuk mengasah obat param.
- Dua jenis tikar pandan.



Torak atau kendi kayu tempat air minum



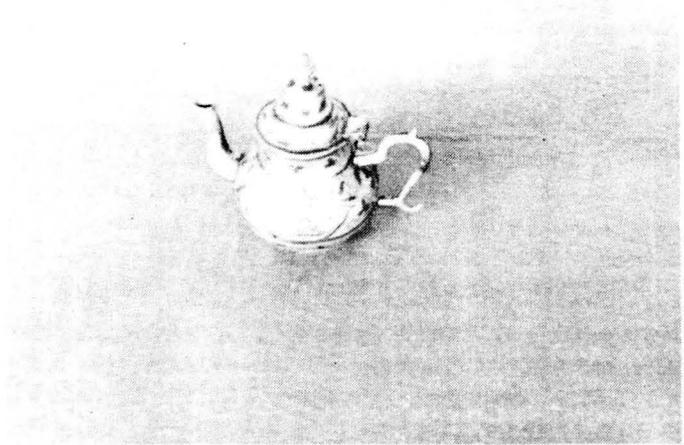
Torak atau kendi bercorot terbuat dari kuningan bersegi dan bermotif pucuk rebung.
Tempat air minum dalam upacara adat atau perkawinan.



Ceret labu berkaki kuku, terbuat dari kuningan digunakan untuk tempat air



ceret labu duduk, dari kuningan tempat air.



Tekoh air, terbuat dari perak bakar bermotif ukiran



Ceret air, terbuat dari kuningan bermotif pucuk rebung

BAB VIII DAPUR TRADISIONAL DAN NILAI-NILAI BUDAYA MELAYU RIAU

A. Dapur Orang Melayu Kuantan

1. Pengetahuan Lokal Dalam Membangun Dapur

Bila kita perhatikan dengan seksama rumah-rumah orang Melayu Kuantan maka akan diperoleh suatu gambaran yang mencerminkan pengetahuan dan alam pikiran mereka yang khas mengenai hakikat rumah. Pengetahuan dan alam pikiran ini tercermin dalam wujud tradisi dan adat istiadat yang berlaku dalam kehidupan mereka, antara lain dalam fungsi-fungsi ruang dalam rumah.

Pembagian secara umum ruang rumah itu ada dua macam, yaitu pertama ruang rumah dan kedua ruang dapur. Kedua macam ruang utama ini ada kalanya terpisah, ada kalanya tidak. Pada jenis pertama kelihatan bahwa bangunan rumah dan dapur seakan-akan merupakan dua bagian yang terpisah, baik oleh dinding maupun oleh sebuah "jembatan" yang disebut *lobua-kudo*. Tetapi pada jenis yang kedua dapur itu merupakan sebagian dari pada ruang rumah yang tak terpisah dengan ruang lain. Bagian yang difungsikan sebagai dapur ini disebut *puserrek* atau pangkal "serek".

Pada hakikatnya menurut pengetahuan orang Melayu Kuantan dapur dan rumah merupakan dua dunia yang berbeda, namun satu dalam hakikatnya. Seperti mata uang yang mempunyai dua sisi yang berbeda tetapi keduanya merupakan satu kesatuan yang tidak dapat dipisah-pisahkan.

Dua dunia itu sekaligus merupakan perlambang atau simbol, pertama dunia orang muda dan kedua dunia orang tua. Dunia orang muda dalam wujud ruangnya disebut *ruang-depan* dan dunia orang tua disebut *ruang dapur*.

Pandangan demikian jelas kelihatan dalam tradisi yang berlaku. Apabila seseorang telah mempunyai menantu (suami anak perempuan) mereka menganggap diri mereka sudah tua, atau memasuki dunia orang tua. Karena itu tempat mereka secara fungsional bukan lagi dalam ruang rumah, melainkan di dapur. Artinya mereka mulai menyadari bahwa dunianya mulai berbeda dari dunia anak perempuan dan menantunya. Mereka ini cenderung memandang hidup mereka makin jauh dari urusan dunia dan sebaliknya makin dekat kepada akhirat. Oleh karena itu tingkah laku

dan sikap mereka harus semakin menjauh dari kegiatan duniawi dan makin mendekati kepada kegiatan yang bersifat ukhrawi.

Karena itu dalam tradisi orang Melayu Kuantan bila seorang anak perempuannya telah kawin, mereka pindah tidur di dapur bersama dengan anak-anak yang masih kecil kalau ada. Hal ini berarti bahwa secara simbolis kendali rumah tangga sehari-hari telah diserahkan kepada anak menantu. Namun demikian mereka tetap berada di bawah bimbingan orang tua. Jadi tidak lepas sama sekali, sebab peranan menantu sebagai "orang sumondo" mempunyai batas-batas tertentu yang diatur oleh adat.

Hal tersebut di atas menjadi dasar pokok dalam membangun dapur pada masyarakat Melayu Kuantan. Bila pada mulanya tradisi rumah orang Kuantan tidak memiliki dapur yang terpisah dari rumah, tetapi karena fungsi dapur seperti disebutkan di atas, maka mendirikan dapur yang terpisah dari rumah induk merupakan tuntutan yang tak terelakkan. Terutama bila jumlah anggota rumah tangga (anak-anak) semakin bertambah banyak. Agar kehidupan anak menantu tidak terganggu oleh kegiatan dunia orang tua, maka didirikanlah dapur yang terpisah dari rumah induk.

Dalam membangun dapur itu ada beberapa hal yang harus diperhatikan. Pertama mengenai letaknya, hendaknya disesuaikan dengan bentuk rumah, arah muka rumah induk, tanah tempat dapur itu didirikan harus dipilih yang baik. Kedua, waktu mau mendirikan dapur terlebih dahulu hendaklah dimusyawarahkan dengan (dinamakan "bakhobar") ninik mamak orang rumah. Tujuan dari musyawarah ini selain dari pada meminta persetujuan yang disebut meminta "sifat" juga meminta perumahan (sebab tanah adalah milik dan sepenguasa mamak) dan sekaligus menunjukkan tempat serta mencari perumahan yang baik.

Ada beberapa cara untuk "menengok" atau mencari tempat yang baik ini; yakni (1) menanam labu, kalau labu yang ditanamkan itu bertambah, tandanya tempat itu baik. Sebaliknya bila berkurang tanda tempat itu tak baik. (2) Melihat kayu-kayuan di sekitar tempat itu: (3) Mencampakkan sepotong kayu ber-"kubak" (dibuang kulitnya). Kayu tersebut ditancapkan di tempat yang akan dijadikan perumahan dapur kira-kira sehari-semalam. Bila kayu itu tumbang tanpa ada yang mengganggunya, tandanya tempat itu tidak baik.

Setelah semua kayu dipersiapkan maka dimulailah mengerjakan dapur. Persiapan ini disebut *melangkah* togak. Semua "peragat" (alat-alat) yang diperlukan untuk menegakkan dapur, seperti daun resam, sitawar-sidingin, kumpai, cikorau dan sugisugi dipersiapkan. Setelah persiapan cukup diundanglah para tetangga dan famili terdekat menyeraya menegakkan. Bila dapur itu sekaligus merupakan rumah, maka syarat-syarat mendirikan rumah harus pula dipenuhi. Syarat-syarat tersebut adalah dipasangnya seperangkatan perhiasan pada tiang tua dapur yang telah berdiri itu. Seperangkatan alat-alat itu berupa payung sekaki, kelapa setali, pisang setandan, tebu sebatang, sendok sebilah dan lokar sebuah. Semua peralatan ini merupakan simbol-simbol dalam kehidupan masyarakat pertanian di Kuantan.

Untuk mendirikan dapur ini harus dipilih kayu-kayu tertentu. Yang biasa dipergunakan adalah kayu pitatal, loso dan suminai Kayu keras ini biasanya dipergu-

nakan untuk tiang dan pelancar. Dan tidak boleh dipergunakan kayu kulim untuk tiang dapur. Sebab kayu kulim adalah raja kayu dan dilarang dipergunakan atau diletakkan di bagian belakang.

2. Kepercayaan, Pantangan dan Penangkal Sehubungan Dengan Dapur

Di dalam masyarakat petani Kuantan, di samping adanya tradisi dan upacara adat istiadat baik yang sudah melembaga, yaitu adat istiadat yang diturunkan dari satu generasi ke generasi berikutnya maupun yang tidak, terdapat pula beberapa kepercayaan. Walaupun mereka memeluk agama Islam kepercayaan yang sebenarnya bersumber pada Animisme atau Hindu masih ada sisa-sisanya terdapat di kalangan masyarakat. Kepercayaan ini nampak dalam bentuk mitos tentang adanya kekuatan alam gaib yang mempengaruhi kehidupan orang sehari-hari. Namun kekuatan alam gaib itu tidak dihubungkan dengan yang serba rokh atau dewa-dewa, tetapi dengan setan atau hantu, jumbalang dan sebagainya.

Karena pengaruh agama Islam, mitos-mitos mengenai kepercayaan itu tidak banyak lagi ditemukan dalam masyarakat Kuntan dewasa ini. Yang dapat dicatat dalam penelitian ini hanyalah sekedar untuk pembuktian bahwa kepercayaan seperti itu pernah ada pada zaman dahulu. Di antara mitos-mitos itu adalah kepercayaan akan adanya "mambang" kayu, "jembalang tanah" dan "hantu".

Kepercayaan akan adanya mambang, dubalang tanah dan segala macam jenis hantu itu menimbulkan bermacam-macam upacara, pantangan dan larangan dalam mendirikan dapur. Memilih perumahan atau letak dapur yang baik adalah erat kaitannya dengan kepercayaan akan adanya jembalang tanah. Kalau dapur didirikan pada tempat yang di bawahnya ada jembalang tanah, maka orang yang tinggal di dapur itu akan sering sakit-sakitan. Tetapi bila dapur itu didirikan di atas tempat yang disebut *telago penuh*, hal itu akan mendatangkan keberuntungan bagi pemiliknya.

Orang yang tahu tentang tempat yang baik itu hanyalah dukun. Oleh karena itu ketika akan mendirikan dapur, biasanya untuk mencari tempat yang baik itu dipanggil dukun. Melalui cara-cara tertentu, misalnya adanya cahaya putih yang terlihat oleh sang dukun pada waktu upacara mencari perumahan itu merupakan pertanda baik.

Kepercayaan akan adanya mambang kayu, menyebabkan pemilihan kayu untuk dijadikan bahan dapur harus dilakukan dengan seksama. Tukang yang baik biasanya segera tahu ketika mulai "mencocak paek" mana kayu yang tak baik dan mana yang baik. Kayu yang mambangnya terbawa ikut serta bersama kayu ketika meramu, akan menimbulkan kecelakaan, baik ketika mengerjakannya maupun kemudian pada pemiliknya.

Masyarakat juga percaya bahwa setiap kayu itu mempunyai kelas atau "rasi" Kayu yang mempunyai rasi tinggi adalah jenis kayu kulim. Jenis kayu ini dinamakan "raja-kayu". Di dalam mendirikan rumah dan dapur, kayu ini tidak boleh diletakkan di sembarang tempat. Ia harus diletakkan pada tempat terhormat, misalnya di bagian jajaran muka. Kalau pantangan ini dilanggar, maka ia kelak akan mendatangkan malapetaka kepada penghuninya.

Karena dapur merupakan tempat diam di mana faktor kesejahteraan dan keselamatan penghuninya menjadi tujuan utama, maka semua hal yang berhubungan dengan kepercayaan, pantangan dan larangan senantiasa diperhatikan dan dipercaya oleh masyarakat sampai saat ini. Dan untuk menghindarkan semua hal yang tak baik dalam mendirikan rumah dan dapur selalu diikuti dengan upacara semah, misalnya "mendarahi tiang" dengan menyembelih seekor ayam ketika akan mencocok paek (pahatan pertama pada tiang).

Ketika rumah dan dapur itu didirikan, setelah tegak pada tiang-tuanya diletakkan seperangkat alat-alat seperti payung, kelapa, pisang dan lain-lain. Ketika akan memindahinya diadakan upacara "menyejukkan rumah" dan di sekitarnya ditanamkan seperangkat ramuan, antara lain cirik besi, cirik kuda, inggu dan sebagainya, sebagai penangkal.

3. Ungkapan, Perumpamaan dan Peribahasa Sehubungan Dengan Dapur

Masyarakat tradisional sudah lazim menyampaikan perasaan dan pikirannya dalam bentuk sindiran, kiasan atau perumpamaan. Untuk melarang seseorang melakukan sesuatu ada kalanya dilakukan secara tidak langsung, sebab takut akan menyinggung perasaan. Dalam pembentukan sikap, watak dan akhlak anak-anak selalu dipergunakan bentuk-bentuk larangan yang dilukiskan dalam bentuk kiasan. Misalnya: tak boleh tidur memakai baju nanti menjadi rusa. Karena itu dalam kehidupan sehari-hari banyak ditemui bentuk-bentuk larangan baik dalam ungkapan, perumpamaan atau cerita-cerita yang berbentuk negatif atau larangan (misalnya cerita anak durhaka) yang dipergunakan sebagai alat untuk mendidik.

Hal tersebut perlu dikemukakan di sini agar tidak terjadi kesalah-pahaman tentang ungkapan-ungkapan, perumpamaan atau peribahasa yang dapat dikumpulkan sehubungan dengan dapur dalam masyarakat Melayu Kuantan. Sebab sepiintas lalu kelihatan dari ungkapan itu hal-hal yang nampaknya negatif, dan seakan-akan tidak mengandung unsur-unsur pendidikan atau bertentangan dengan Pancasila. Sedang sesungguhnya kalau kita pahami benar-benar, ungkapan dan perumpamaan itu banyak mengandung nilai-nilai pendidikan. Seperti halnya rambu-rambu jalan yang menunjukkan larangan, ia mempunyai tujuan yang baik.

Di antara ungkapan, perumpamaan dan peribahasa yang dapat dicatat adalah sebagai berikut :

1. *La ka muko dapuar* / Telah ke muka dapur/. Dapur biasanya terletak di belakang. Ini biasanya menunjukkan peranan seorang wanita. Di dalam rumah tangga yang mengendalikan pimpinan rumah tangga adalah kaum laki-laki. Tetapi ada kalanya seorang wanita mau mengatur suaminya. Kepada wanita atau rumah tangga yang demikian diberi kiasan "lah ka dapuar". Maksudnya, hal tersebut tidak pantas ditiru.
2. *Tak barasok dapuar*. /Tak berasap dapur/. Artinya tidak ada beras di rumah, atau tidak ada lagi yang akan dimakan.
3. *Tak barasak dari kungkuang dapuar*. /Tak bergerak dari sekitar dapur/. Kiasan kepada seorang anak laki-laki yang tak punya keberanian berpisah dengan ibunya,

sedangkan dia sudah akil balig (remaja). Seharusnya ia sudah tidur di surau, tetapi masih saja tidur dengan ibunya di dapur (rumah).

4. *Lah mandapuar*. /Telah diam di dapur/. Maksudnya seseorang yang telah merasa dirinya tua dan karena lebih mementingkan masalah-masalah ukhrawi daripada masalah-masalah duniawi.

5. *Buru-buru kucing di dapuar*. /Buru-buru kucing di dapur/. Maksudnya orang yang mengambil sumondo atau menantu di kalangan keluarga sendiri. Kemenakan dikawinkan dengan anak, sehingga harta warisan tidak berpisah kepada orang lain di luar kaum atau "perut" pesukuannya. Seperti berburu kucing di dapur, larinya di situ-situ saja.

4. Upacara dan Maknanya Berkaitan Dengan Dapur

Tidak banyak ditemukan upacara yang berkaitan dengan dapur dalam masyarakat Melayu Kuantan. Kecuali upacara mendirikan dapur seperti telah disinggung di atas. Ketika tiang dapur telah ditegakkan pada tiang-tua diletakkan seperangkat alat-alat, yaitu payung sakaki, kelapa setali, pisang setandan, tebu sebatang, sendok sebilah, dan lokar sebuah. Peralatan ini adalah simbol-simbol kehidupan yang mempunyai arti sebagai berikut :

1. Payung sekaki: adalah tempat bernaung. Dengan demikian diharapkan agar dapur yang didirikan itu kelak membawa kedamaian dan ketenteraman bagi penghuninya. Penghuninya itu hendaknya dapat pula memberi perlindungan dan menjadi tempat mengadu bagi orang yang kekurangan di sekitarnya.
2. Kelapa setali : melambangkan agar manusia penghuninya menjadi manusia yang berguna bagi orang-orang di sekitarnya.
3. Pisang setandan: Pisang adalah makanan utama bayi yang baru lahir. Bila seorang bayi lahir, yang disuguhkan petama kali padanya adalah pisang. Hal ini menjadi simbol agar seseorang selalu berbuat baik kepada orang lain di sekitarnya.
4. Tebu sebatang : melambangkan agar penghuni rumah itu manis seperti tebu dalam segala tindakan dan perbuatan.
5. Sendok sebilah: melambangkan penghuni rumah itu nanti akan bertindak sebagai pemersatu dalam korong kampung, bukan sebagai "jelatang miang" yang membuat orang lain resah gelisah.
6. Lokar sebuah: lokar adalah alat yang dibuat dan dianyam dari rotan, gunanya tempat meletakkan peiruk, kuali dan belanga, baik di waktu panas maupun di waktu dingin. Hal ini melambangkan harapan agar penghuni dapur itu bertindak sabar ibarat lokar. Senantiasa tabah dan tidak lekas putus ada dalam situasi bagaimanapun juga.

B. Dapur Orang Melayu Pesisir (Bengkalis)

1. Pengetahuan Lokal Dalam membangun Dapur

Pengetahuan masyarakat tradisional daerah ini tentang dapur sangat sederhana. Dari segi fungsinya dapur bagi mereka adalah ruangan luas tanpa diberi dinding pembatas untuk tempat berkumpul anggota keluarga, tempat pemecahan masalah-

masalah keluarga, tempat kegiatan mengatur ekonomi rumah tangga, tempat makan minum, tempat menyimpan bahan dan makanan keluarga sehari-hari.

Dapur punya peranan pula dalam hubungan antara kaum wanita, baik untuk pertemuan biasa sehari-hari maupun hal-hal penting. Dapur dipergunakan sebagai tempat menerima tamu-tamu wanita. Karena itu setiap dapur mempunyai pintu untuk keluar-masuk.

Sebagai tempat kegiatan memasak, di samping kiri atau kanan dapur dibuat lagi dapur samping, yang ukurannya lebih kecil.

Cara membangun dapur tidak didahului oleh suatu upacara adat tertentu, cukup dengan persyaratan sederhana, misalnya sebelum dapur didirikan si pemiliknya pemberitahu penghulu kampung atau orang dituakan di kampung tersebut. Dalam mendirikan dapur perlu dilihat langkah atau hari yang baik, sebab menurut kepercayaan masyarakat setempat dalam kehidupan manusia ada hari-hari baik dan tidak untuk melakukan sesuatu. Karena dapur merupakan tempat berlangsungnya kehidupan maka dalam mendirikan dapur itu faktor tersebut perlu diperhatikan. Mencari saat yang baik itu dinamakan "pelangkahan". Pelangkahan ini dianggap sangat menentukan hasil suatu usaha.

Dalam membangun dapur berlaku sistem "upah seraye".

2. Kepercayaan, Pantangan dan Penangkal Sehubungan Dengan Dapur

Menurut kepercayaan tersebut ada hari yang tidak baik dan pada saat tersebut dilarang mendirikan rumah atau dapur, sebab bisa mendatangkan mala petaka kepada penghuninya kelak.

Adapun hari-hari yang dianggap baik untuk mendirikan atau membangun dapur adalah sebagai berikut :

Pertama, hari Rabu dan Jumat, waktunya pagi hari (sebelum terbang lalat), walaupun sebatang tiang yang dicacakkan (ditegakkan) sebagai syarat.

Kedua, hari Senin pagi pukul enam.

Ketiga, hari Kamis sepanjang hari, hanya saja menurut kepercayaan masyarakat hari itu tidak membawa kemurahan rezeki, tetapi tidak pula sulit, hanya pa-pasan dan menurut istilah setempat disebut "hari-kosong".

Keempat, hari Sabtu sekitar pukul 10 sampai 12 siang.

Kelima, hari Ahad sekitar pukul 8 sampai 10 siang.

Hari Selasa adalah hari yang dianggap tidak baik untuk mendirikan dapur, yang menurut istilah setempat terhalang, atau "sangkak".

Disamping hal-hal tersebut di atas ada pula pantangan-pantangan lain yang harus diperhatikan. Pantangan itu antara lain adalah: pertama, mengunyah makanan atau merokok sewaktu mendirikan rumah atau dapur. Melanggar larangan ini akan membawa akibat setelah dapur siap dan dipergunakan. Bahan-bahan makanan akan sering dirusak oleh binatang seperti tikus, kucing dan serangga lainnya. Kedua, bersiul waktu mendirikan dapur, akibatnya bila dilanggar, semua bahan bangunan nanti akan di-"kerek" atau dimakan kumbang. Ketiga, pintu dapur tidak boleh dibuat se-

ajar dengan pintu muka dan pintu tengah dari rumah, sebab akan mengakibatkan sempitnya rezeki. Keempat, dapur samping tidak boleh dibangun pada bagian sebelah matahari terbit atau Timur, sebab sinar matahari pagi akan langsung menimpa dan mengenai tungku. Halini dianggap akan merusak bahan makanan, sedangkan bahan makanan itu sudah mencarinya.

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

Dalam penelitian tidak ditemukan ungkapan-ungkapan, perumpamaan atau peribahasa yang mempergunakan kata "dapur". Tetapi ungkapan, perumpamaan atau peribahasa yang mempergunakan kata-kata yang ada kaitannya dengan dapur seperti kata *abu*, *tungku*, *senduk*, *kerak*, *arang*, *pelembahan*, *puntung*, dan sebagainya memang ada.

Ungkapan-ungkapan tersebut antara lain adalah sebagai berikut :

1. Naik ke rumah orang, abu pun tak dapat. Maksudnya mengadu dan meminta tolong ke rumah seseorang atau tetangga, biasanya jarang yang tidak dapat. Kalau tidak dapat banyak sedikit diperoleh juga kalau benda yang diminta itu memang ada. Ini menunjukkan rasa solidaritas yang tinggi yang terdapat di kalangan masyarakat tradisional terhadap sesama warga kampung tempat mereka tinggal. Tetapi ada kalanya ungkapan ini dipergunakan untuk menyindir pencuri yang naik ke rumah seseorang tanpa hasil. Bedanya terletak pada pemakaian dan tekanan atau lagu kalimat, yaitu dengan menghilangkan tanda tanya pada akhir kalimat : "Naik ke rumah orang, abu pun tak dapat.
2. Api di tungku ketawa (tertawa). Maksudnya menandakan seseorang (nelayan atau petani) yang murah rezekinya.
3. Macam tak ada abu, taik ayam pun tak tertutup. Sindiran kepada orang rumah yang sangat pemalas.
4. Kurus macam senduk. Sindiran yang ditujukan kepada orang yang sangat kurus sekali. Kepala besar badan kecil.
5. Tuah senduk mematikan harimau. Senduk itu suatu benda yang kecil, tetapi dapat membunuh harimau, binatang besar lagi buas. Ini melukiskan sesuatu yang muskil terjadi. Tetapi terhadap seseorang yang bertuah sesuatu yang muskil mungkin saja terjadi. Oleh karena itu jangan berlandaskan kepada seseorang yang nampaknya lemah dan tak berdaya. Mana tahu tuahnya seseorang.
6. Dapur rumah orang itu tidak berasap. Artinya keadaan ekonomi rumah tangga seseorang dalam keadaan krisis. Kadang-kadang ungkapan ini berbunyi: Sampai tak berasap dapur rumah orang itu. Tanda rumah tersebut ada penyakit "taon"
7. Gila akan kerak jarang, kuku habis perut tak kenyang, Artinya susah payah yang tak membawa hasil.
8. Arang habis besi binasa. Tukang besi penat percume (percuma). Artinya pekerjaan yang sia-sia dan tak memberi hasil.
9. Air cucuran atap jatuhnya ke pelimbahan juga. Maksudnya kemana perginya sifat ibu bapa kalau tidak kepada anak keturunannya.

10. Keras-keras kerak, kena air lembut juga. Melukiskan seseorang yang berwatak keras, tetapi bila kena rayu akhirnya menurut juga.
11. Padam api puntung berserak. Melukiskan akhir dari suatu perselisihan atau pertengkaran dalam anggota rumah tangga yang mengakibatkan berpecah-belahnya keluarga tersebut dan menyebabkan mereka berpisah satu sama lain.
12. Tak kayu jenjang dikeping. Untuk memasak orang biasanya mempergunakan kayu. Tetapi karena tak ada kayu maka jenjang yang diambil untuk dijadikan kayu api. Ungkapan ini sejalan dengan ungkapan "Tak ada emas bungkal diasah". Ungkapan ini melukiskan dalam keadaan darurat (ketidaadaan) apa saja yang dapat dimanfaatkan boleh dipakai atau dipergunakan asal untuk tujuan atau niat yang baik.

4. Upacara dan Maknanya Berkaitan Dengan Dapur

Sepanjang penelitian yang dilakukan terutama di daerah penelitian, yaitu Pangkalan Batang di Bengkalis tidak ada ditemukan upacara-upacara yang berkaitan dengan dapur. Seperti telah dikemukakan di atas, ketika akan mendirikan dapur pun tidak terdapat upacara adat tertentu yang harus dilakukan sewaktu akan mendirikan dapur. Kecuali menentukan saat-saat atau hari yang baik untuk mendirikan dapur. Hari-hari baik ini sudah umum diketahui oleh masyarakat.

C. Dapur Orang Melayu Riau Kepulauan

1. Pengetahuan Lokal Dalam Membangun Dapur

Pada uraian terdahulu sudah diungkapkan banyak hal-hal yang berhubungan dengan dapur. Hal itu kiranya sudah merupakan sebagian dari pengetahuan masyarakat setempat mengenai dapur. Tentang masalah yang berhubungan dengan membangun dapur yang bagi masyarakat di situ merupakan simbol kesejahteraan keluarga, rezeki keluarga, bahkan lambang kesejahteraan masyarakat, pada bagian ini akan diuraikan masalah-masalah yang berhubungan dengan cara pembuatan dapur, baik mengenai bahan, cara mendapatkan bahan, mengerjakan, saat-saat yang baik untuk menegakkannya, dan sebagainya, yang pada umumnya merupakan pengetahuan masyarakat setempat.

Sebelum dapur didirikan, terlebih dahulu dipersiapkan bahannya yaitu kayu, semen dan atap serta dinding. Semen untuk lantai jika dapur akan didirikan di atas tanah. Tetapi bila dapur yang akan didirikan tidak memakai lantai di atas tanah bahan semen tidak perlu diadakan.

Kayu untuk tiang boleh dipergunakan kayu jenis merantih atau kayu keras lain seperti loso atau kulim. Yang perlu diperhatikan dalam meramu kayu untuk dapur ini adalah cara menebangnya, yaitu menebang kayunya jangan sampai terhalang, tumbangya secara baik, jangan "memangguk" pada batang kayu lain sebagai penghalang. Penebangan kayu tersebut tidak pula boleh dilakukan pada saat atau musim bulan terang. Tetapi harus pada saat atau musim bulan gelap. Sebab bila dilakukan pada saat musim bulan terang kayu tersebut akan dimakan kumbang atau terkena serangan bubuk "asai" setelah dapur itu berdiri kelak.

Tempat untuk mendirikan dapur itu harus dipilih tempat yang baik yaitu di atas tanah yang bukan bekas timbunan sumur dan bebas dari rintangan yang lain.

Saat mendirikan dapur tidak boleh pada hari naas, yaitu hari Rabu. Pada hari-hari lain selain hari Rabu dianggap baik dan boleh mendirikan dapur.

Mengerjakan kayu untuk dapur dilakukan oleh seorang tukang. Menegakkan atau mendirikannya dilakukan secara bergotong-royong, dengan sistem "upah-se-roye".

Bangunan dapur itu berbentuk "atap kajang" yaitu mempunyai bubungan membujur atau membelintang rumah. Untuk atapnya boleh dipakai atap seng atau atap daun nipah yang anyam. Dan dindingnya dibuat dari papan.

Setelah selesai baru dibuat dapur tempat memasak yang jenisnya ada dua macam: pertama, tungku tegak kalau dapur itu berlantai semen, dan kedua, dapur duduk kalau dapur bertalantai papan. Pada dapur tegak kolong di bawahnya dapat dipergunakan tempat menyimpan kayu api.

Setelah siap dibangun dapur dapat langsung dipindah atau dipakai tanpa upacara tertentu.

2. Kepercayaan, Pantangan dan Penangkal Sehubungan Dengan Dapur

Kepercayaan yang bersifat magis yaitu kepercayaan akan kekuatan gaib, baik roh atau hantu, setan serta jin yang mempengaruhi kehidupan yang berhubungan dengan dapur masih kuat. Hal ini terbukti dengan adanya pantang dan larangan yang harus dipatuhi bila mau terhindar dari mala petaka. Tetapi yang langsung berhubungan dengan dapur semata-mata belum banyak yang dapat dicatat, sebab kepercayaan seperti itu sudah mulai luntur akibat zaman yang semakin maju, terutama di tempat penelitian ini diadakan. Namun demikian di daerah-daerah yang terpencil kepercayaan demikian tetap ada dan pengaruhnya masih kuat.

Kepercayaan yang umum mengenai dapur iniadalah tentang adanya "mana". "Mana" ini berupa "semangat" pada sesuatu benda dapur yang sangat diperlukan. Ia merupakan ketakutan yang besar pengaruhnya. Pada benda-benda tertentu ia harus dipelihara dengan baik agar tidak hilang. Sebab kalau hilang, benda itu akan kehilangan arti dan karena itu faedahnya menjadi berkurang. Misalnya nasi menjadi tak mengenyang walaupun dimakan banyak-banyak. Di samping itu kalau dapur kehilangan mana karena terlanggar pantang-larang, hantu setan akan leluasa di dapur dan karena itu akan mengganggu penghuni yang tinggal di dalamnya.

Mengenai kepercayaan seperti itu, terutama mengenai pantang dan larangan banyak ditemui yang berhubungan dengan pemakaian atau tingkah laku berhubungan dengan alat-alat memasak. Tetapi yang berhubungan dengan dapur sebagai suatu bangunan, pantang dan larangan hanya mengenai saat-saat yang baik dan naas yang perlu diperhatikan dalam mencari bahan-bahan dapur dan mendirikan dapur. Penangkal juga tidak ada dipasang pada dapur. Kecuali penangkal yang dipasang pada dapur memasak, yaitu tempat tungku dipasang. Namun demikian hal ini sudah cukup sebagai tanda akan adanya kepercayaan yang kuat dari masyarakat setempat akan adanya pengaruh kekuatan magis dalam kehidupan.

Mengenai penangkal yang dipasang pada dapur memasak ini telah diuraikan pada bab mengenai tungku. Demikian pula mengenai pantang-larangan mengenai alat-alat memasak, dapat dilihat pada bab terdahulu.

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

Ungkapan, perumpamaan dan peribahasa yang khas mengenai dapur di daerah ini tidak ada ditemukan dalam penelitian. Ungkapan-ungkapan yang ada dan dipergunakan di daerah ini sama dengan yang terdapat di daerah Bengkalis dan Kuantan, sebagaimana telah dikemukakan pada uraian terdahulu. Dan karena itu tak perlu lagi dikemukakan di sini.

4. Upacara dan Maknanya Berkaitan Dengan Dapur

Ada dua macam upacara yang berkenaan dengan dapur yang terdapat dalam masyarakat daerah setempat. Yang pertama adalah upacara "tolak bala" dan yang kedua upacara "doa selamat" atau "selamatan".

Upacara yang pertama berkaitan dengan "sial" yang melekat pada dapur sehingga penghuninya mengalami "sempit rezeki" atau sering mengalami sakit-sakit-an. Penyebabnya mungkin karena terlanggar pantangan. Atau oleh sebab-sebab yang tak diketahui lagi tetapi erat hubungannya dengan dapur, sebab dapur dipandang sebagai simbol rezeki atau kesejahteraan.

Menurut kepercayaan setempat sial itu baru bisa hilang bila diadakan upacara "menolak bala". Yaitu semacam pemujaan terhadap roh jahat yang mengganggu atau mendatangkan penyakit. Dengan pemujaan tersebut secara halus roh jahat itu dibujuk agar mau meninggalkan tempat itu.

Roh jahat yang paling ditakuti itu biasanya adalah "hantu pisau raut". Dengan upacara yang disertai jampi-jampi hantu tersebut akan pergi. Bila ia telah pergi barulah kehidupan di rumah tersebut normal kembali, atau orang yang sakit menjadi sembuh.

Bila roang terhindar dari suatu mala petaka yang menimpa, maka sebagai tanda syukur diadakan upacara "doa selamat". Tetapi rasa syukur itu bukan saja karena telah terhindar dari mala petaka yang mengancam, terhadap rahmat yang diterima baik karena keberuntungan karena kelahiran anak atau mendapat rezeki yang berlebih, upacara doa selamat juga diadakan.

Upacara-upacara demikian telah menjadi suatu mito di dalam masyarakat dan menjadi lambang atau tanda bahwa dalam hidup kita tak terlepas dari hal-hal yang buruk dan baik. Bila pada satu saat kita ditimpa nasib buruk yang disebut "sial", nasib sial itu tidak selamanya akan menimpa kita. Oleh karena itu harus ada usaha untuk menyingkirkannya. Sebaliknya bila kita memperoleh rahmat atau rezeki yang banyak, kita harus senantiasa bersyukur.

Rasa bersyukur itu dilakukan dengan mengadakan upacara pembacaan doa selamat dan mengundang para jiran atau tetangga sekitar rumah untuk menikmati bersama rezeki yang diperoleh itu.

BAB IX PENUTUP

Penelitian mengenai dapur dan alat-alat memasak tradisional daerah Riau ini bukan sekedar menghasilkan inventarisasi yang bertujuan mendokumentasikan hasil-hasil kebudayaan materiel daerah setempat, di mana perkembangan zaman yang ditandai oleh kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi telah mendesak pemakaian peralatan tradisional tersebut dan oleh karena itu lapangan pekerjaan yang berkaitan dengan pembuatan alat-alat tersebut serta lapangan pekerjaan lain yang berhubungan dengannya, ikut pula terdesak dan kemudian hilang. Tetapi juga mempunyai implementasi positif ke arah usaha memajukan kebudayaan nasional berdasarkan nilai-nilai dan potensi yang ada pada kebudayaan daerah yang bersifat majemuk itu.

Walaupun penelitian ini belum menghasilkan sesuatu yang total dan kompleks sebagaimana diharapkan, tentu saja oleh sebab-sebab yang tak terelakkan seperti faktor keterbatasan, namun secara umum agaknya telah dapat memberikan gambaran tentang corak dan sifat yang berhubungan dengan masalah dapur dan alat-alat memasak tradisional daerah Riau.

Hasil penelitian ini telah dapat memberikan cerminan tentang dua aspek utama yang penting. Pertama mengenai aspek budaya materiel tentang dapur dan alat-alat memasak tradisional, dan kedua mengenai aspek non-materiel yang terjalin erat dengan aspek pertama tersebut. Melalui aspek terakhir ini akan dapat dilihat berbagai macam hal yang menyangkut nilai-nilai budaya yang masih hidup dan yang telah atau hampir punah.

Dari kedua aspek atau unsur tersebut di atas, agaknya unsur yang kedua menempati tempat yang terpenting. Namun diakui bahwa dalam penelitian belum semua lokasi terjangkau, sehingga analisis dan kesan yang dapat diberikan mengenai nilai-nilai budaya daerah setempat masih bersifat sepintas dan umum.

Ruang lingkup penelitian ini telah menggariskan pokok-pokok yang menjadi sasaran. Pokok-pokok sasaran itu adalah (1) dapur dan (2) alat-alat memasak tradisional daerah Riau. Kedalam kelompok pertama termasuk tipe-tipe dapur, jenis, fungsi dan nilai-nilai yang terkandung di dalamnya. Sedangkan pada kelompok kedua, termasuk jenis dan ragam alat-alat memasak tradisional yang khas menurut daerah tipe dapur tersebut, baik yang masih ada dan terpakai maupun yang tidak.

Yang tidak kurang pula pentingnya dikemukakan adalah arti semua itu bagi kehidupan ekonomi masyarakat tradisional daerah Riau, terutama yang berhubungan dengan lapangan pekerjaan yang ditimbulkan oleh dapur atau pembuatan peralatan sememasak. Kemudian bagaimana pandangan masyarakat setempat tentang hakekat kerja dapur, baik bagi perempuan maupun laki-laki.

Hal-hal yang berkenaan dengan tipe dapur dan jenis-jenis alat-alat memasak, kiranya sudah cukup dijelaskan di dalam bab-bab terdahulu. Tetapi yang berkenaan

an dengan nilai-nilai budaya yang berhubungan dengan lapangan pekerjaan tradisional belum dapat disinggung secara memuaskan. Oleh karena itu pada bab ini akan dicoba menguraikannya secara singkat.

Masalah lapangan kerja adalah sangat essensial bagi manusia dan bersifat universal. Kalau pada anak-anak kerja itu terwujud dalam bentuk bermain, maka pada orang dewasa kerja itu terwujud dalam bentuk kerja yang bertujuan untuk mencapai hasil guna memenuhi kebutuhan hidup. Tetapi hal itu bukan berarti bahwa pada orang dewasa tidak terdapat dorongan untuk bermain. Bermain pada orang dewasa selain bersifat rekreatif juga kreatif, dengan pengertian bukan sekedar untuk mendapatkan hiburan tetapi juga menimbulkan semangat atau tenaga rohaniah yang mendorong seseorang untuk bekerja.

Dalam siklus kehidupan masyarakat petani daerah Kuantan anggapan demikian jelas sekali dalam bentuk-bentuk permainan rakyat. Sebagai contoh dapat dikemukakan acara "pacu jalur" yang diselenggarakan setiap tahun. Tradisi ini melibatkan orang secara massal, dan kegiatannya meliputi bermacam-macam bentuk kesenian rakyat seperti rarak dari segi musik tradisional, randai dari segi teater dan kayat dari segi sastra lisan.

Ada satu musim antara waktu selesai panen dengan waktu turun ke ladang (sawah) pada musim turun tanam berikutnya yang dinamakan *musim baronti*, yaitu waktu senggang tidak ada pekerjaan. Musim ini lamanya kira-kira tiga bulan. Pada masa inilah sering dilakukan permainan "padu jalur", suatu permainan yang kompetitif, kreatif dan rekreatif yang dilaksanakan antar desa atau kampung, bahkan kenegerian.

Menurut kepercayaan masyarakat setempat pada masa dahulu, bila mereka dapat merayakan masa senggang itu dengan semeriah-merihanya, maka panen berikutnya akan mendatangkan hasil yang berlimpah ruah. Sebaliknya bila musim menjadi akan terbuka pula kesempatan bagi mereka untuk mengikuti dan merayakan upacara-upacara tradisional yang melambangkan kesuburan. Makin banyak mereka mengadakan upacara-upacara demikian maka akan makin makmur dan sejahteralah kehidupan mereka. Rezeki akan murah, tanam-tanaman berbuah dengan lebat.

Hubungan antara panen yang menjadi dengan kemeriahan pacu jalur, ditunjukkan oleh adanya tradisi "pacu godok" pada masa sebelum perang pada hampir setiap desa atau kenegerian di Kuantan. Pada tradisi "pacu godok" ini hadiah yang diberikan adalah makanan berupa kue-kue khas daerah setempat yang dinamakan godok. Betalam-talam (talam = wadah tempat makanan) penganan dan yang dijunjung di atas kepala oleh para ibu dan gadis-gadis dengan arak-arakan di bawa ke tempat pacu untuk diserahkan kepada anak-anak muda yang menyertai pacu jalur. Ini pertanda kemakmuran karena hasil panen yang melimpah.

Bila ditinjau dari konsep lapangan kerja menurut pandangan modern, dengan adanya upacara-upacara tersebut memberi peluang bagi usaha dagang. Tetapi bagi masyarakat petani tradisional pada masa itu tidak terlihat adanya motif demikian. Sebab sistem ekonomi masyarakat petani pada waktu itu belum mengenal sistem

uang, sebagaimana kita kenal sekarang. Oleh karena itu hampir pada semua kegiatan yang ada di dalam masyarakat seperti upacara-upacara yang melibatkan banyak orang yang sesungguhnya memberikan peluang untuk dimanfaatkan sebagai lapangan kerja yang secara ekonomis mendatangkan penghasilan tidak pernah dimanfaatkan oleh mereka.

Pandangan yang demikian sisa-sisanya masih kuat membekas pada sikap orang-orang desa di daerah Kuantan, walaupun mereka telah mengenal sistem uang dalam kehidupan modern ini. Dengan perkataan lain pada masyarakat Kuantan terutama yang berasal petani, yang boleh dikatakan meliputi lebih 90% tidak tumbuh jiwa dagang. Pada mereka sikap konsumtif lebih kuat dari pada sikap produktif. Latar belakang kehidupan mereka tidak memberikan motivasi untuk mendatangkan nilai lebih dari pada kebutuhan wajar sehari-hari.

Hal tersebut dapat dipahami bila kita perhatikan perkembangan corak kehidupan dari sistem ekonomi tertutup pada masa lalu ke sistem ekonomi terbuka setelah mereka mengenal ekonomi uang. Dari dahulu sampai sekarang corak kehidupan mereka tetap sebagai petani kecil. Kalau pada masa awalnya mereka hanya mengenal bercocok tanam (penanam padi), pada sekitar 1930-an mereka telah memulai menanam tanaman yang menghasilkan komoditi ekspor yaitu karet, namun corak kehidupan mereka tetap sebagai petani dengan sikap mental mengutamakan konsumtif dari pada produktif.

Penekanan demikian penulis berikan dalam rangka memberikan tinjauan tentang masalah lapangan pekerjaan yang mungkin timbul dan dapat dimanfaatkan sehubungan dengan pekerjaan dapur seperti membuka usaha rumah makan dengan masakan yang khas daerah setempat, membuka industri rumah tangga untuk kerajinan alat-alat memasak tradisional dan makanan atau kue-kue tradisional yang mungkin dapat dipasarkan secara luas. Karena daerah ini daerah pertanian, potensi hasil pertaniannya mungkin saja ada. Tetapi faktor manusianya yang dilatar belakangi oleh budayanya akan sangat menentukan pula.

Berbeda dengan daerah tetangga yaitu Sumatera Barat, secara kulturil lebih tepat disebut Minangkabau, di mana jiwa dagang — katakanlah wiraswasta — lebih kuat tertanam pada penduduknya sehingga bidang pekerjaan dapur dan pembuatan alat-alat memasak yang dilakukan oleh pengrajinnya, dapat membuka lapangan pekerjaan. Dalam hal pekerjaan memasak mereka membuka "rumah makan" sehingga istilah "masakan Padang" terkenal di mana-mana. Alat-alat memasak tradisional seperti periuk, belanga, kuali dan lain-lain oleh pengrajin mereka diproduksi dan diperdagangkan sampai ke pelosok-pelosok daerah Riau. Pengrajin Riau bukan tidak ada yang sanggup memproduksinya secara massal tetapi mereka tak punya motivasi dagang atau wiraswasta. Mereka lebih suka membeli walaupun mereka sebenarnya dapat menghasilkan sendiri. Oleh karena itu usaha kerajinan alat-alat memasak tradisional tak dapat berkembang di daerah Riau.

Keadaan seperti tersebut di atas semakin bertambah meluas ketika di daerah Riau berkembang pertanian karet sejak tahun 1930-an di mana uang lebih mudah didapat dengan menyadap karet. Di daerah Riau pesisir yang berbatasan dengan Singapura di mana orientasi kehidupan rakyatnya banyak mempunyai kontak de-

ngan daerah tersebut dengan corak penghidupan nelayan, sikap dagang dan wiraswasta tersebut juga tidak tumbuh dan berkembang.

Di bidang pekerjaan dapur yang berupa memasak ini, memang ada juga yang dapat dikatakan menjadi pekerjaan yang merupakan mata pencaharian penduduk. Misalnya memasak "niro" menjadi gula aren atau gula enau. Usaha seperti ini terdapat di kenegerian Benai Taluk Kuantan. Tetapi usaha ini tidak berkembang sehingga menjadi mata pencaharian pokok bagi penduduk setempat, walaupun sesungguhnya kemungkinan untuk itu punya peluang yang besar. Tanahnya sesuai benar dengan tanaman tersebut. Lahan untuk itu cukup luas. Demikian pula untuk tanaman tebu. Tetapi penduduk setempat memandang pekerjaan tersebut, hanya sebagai usaha sampingan, pekerjaan orang-orang yang tak sanggup menyadap karet. Atau sekedar untuk memenuhi kebutuhan rumah tangga akan manisan untuk pembuat penganan.

Sikap hidup sebagai petani yang sekadar untuk memenuhi kebutuhan keluarga sehari-hari semata-mata menjadi ciri khas sikap masyarakat secara ekonomi. Dan sikap seperti ini masih kuat dianut sampai sekarang. Pekerjaan bagi mereka hanyalah bidang mata pencaharian terutama tani dalam arti memenuhi kebutuhan hidup. Etos kerja bagi mereka sangat sederhana sekali. Bila mereka bekerja dua atau tiga hari dan hasilnya cukup untuk satu minggu, maka mereka hanya akan bekerja dua atau tiga hari saja dalam seminggu walaupun sesungguhnya mereka dapat bekerja lima atau enam hari. Dengan demikian tabungan dari hasil usaha satu minggu tidak pernah mereka usahakan.

Pandangan tersebut dapat pula dipergunakan untuk memahami fungsi ekonomi dari dapur tradisional daerah Riau. Sehubungan dengan itu pengertian dapur industri pada masyarakat Melayu Riau sesungguhnya tidak pernah ada. Sebab dapur tidak pernah dipandang sebagai tempat kegiatan yang bersifat produktif. Walau dapur dipandang sebagai pusat kehidupan dan lambang rezeki, tetapi pengertiannya adalah bukan dalam arti ekonomi melainkan dalam arti pertanian. Demikian pula bagi masyarakat nelayan di daerah pesisir maupun kepulauan.

Hal lain yang menyebabkan dapur tradisional daerah Riau tidak mungkin bertumbuh sebagai dapur perusahaan adalah pandangan orang Melayu tentang pekerjaan dapur itu sendiri. Bagi mereka pekerjaan memasak di dapur adalah pekerjaan kaum perempuan semata-mata. Walaupun tidak ditabukan, kaum laki-laki jarang yang mau memasak di dapur, kecuali kalau sudah terdesak benar, misalnya karena isteri sakit dan perempuan lain seperti anak atau mertua tidak ada di rumah.

Pembagian pekerjaan antara jenis laki-laki dan perempuan menurut pandangan tradisional telah menetapkan bahwa pekerjaan di dapur adalah tugas utama dari kaum perempuan. Bahkan bukan hanya memasak saja yang menjadi tugas utama seorang perempuan, dalam masyarakat pertanian di daerah Kuantan, semua urusan dengan makanan keluarga menjadi tugas pokok seorang perempuan yang telah menjadi ibu rumah tangga. Oleh karena itulah di daerah ini pekerjaan ke ladang atau ke sawah menjadi tugas kaum perempuan. Dan kadang-kadang pekerjaan mencari ikan untuk sehari-hari juga menjadi tugas seorang ibu. Perempuan dapat mencari ikan dengan "menangguk" dan menahan luka. Sambil pergi ke sawah mereka

membawa tanggung dan luka. Ketika bekerja luka ditahan atau dipasang di empang-empang sawah. Kalau sudah bekerja di sawah, secara bersama-sama kaum perempuan ini menangguk anak-anak ikan di sawah tersebut. Hasil dari menangguk dan meluka inilah yang mereka jadikan sambal untuk makan siang atau malam bersama-sama keluarga mereka.

Namun demikian laki-laki ada juga yang mencari ikan, tetapi itu bukan pekerjaan pokok mereka, dalam arti untuk memenuhi kebutuhan keluarga sehari-hari. Katakanlah sebagai pekerjaan sambilan untuk menambah penghasilan, sebab tujuannya hasilnya dijual di samping untuk dimakan. Pekerjaan mencari ikan dilakukan bila pada waktu tertentu tak dapat menyadap karet.

Dalam kerangka pembagian tugas dalam keluarga ini, kewajiban laki-laki adalah mencari belanja untuk keluarga, yaitu membeli barang-barang kebutuhan yang tak dapat dihasilkan sendiri. Pekerjaan mencari uang belanja itu adalah menyadap karet. Selain itu adalah bertukang, berternak, mencari ikan, berkebun dan lain-lain.

Sistem ekonomi rumah tangga seperti tersebut di atas berlaku di daerah Kuantan dan Kampar, khususnya di daerah Riau daratan yang hidup dari pertanian. Lain halnya dengan di daerah pesisir dan kepulauan yang mata pencaharian pokok penduduknya adalah nelayan. Pada penduduk daerah terakhir ini ekonomi rumah tangga memang terletak di pundak kaum laki-laki. Semua kebutuhan makanan pokok harus dicari oleh kaum laki-laki atau bapak. Pembagian kerja antara laki-laki dan perempuan, atau antara suami dan isteri tidak setajam seperti di daerah pertanian. Di daerah ini tanggung jawab isteri adalah mengurus rumah tangga dan memelihara anak serta mengurus keperluan rumah tangga. Walaupun demikian satu hal yang sama pada semua daerah ini adalah fungsi dapur sebagai dapur perusahaan tidak memberikan arti yang penting dalam kehidupan ekonomi rumah tangga. Artinya tidak pernah dimanfaatkan untuk menjadi sumber penghasilan.

Sehubungan dengan yang tersebut di atas dapat disimpulkan bahwa dapur dan alat-alat memasak tradisional daerah Riau bukanlah bidang yang potensial bila ditinjau dari segi ekonomi masyarakat setempat. Atau paling tidak potensinya tak pernah dimanfaatkan sebagai salah satu sumber penghasilan, baik dalam hal masakan atau bidang pengrajin alat-alat memasak.

Dalam kehidupan sehari-hari bidang tersebut lebih banyak dimanfaatkan oleh orang-orang pendatang seperti dari Minangkabau. Kedai nasi atau restoran di kota-kota pada umumnya diusahakan oleh masyarakat pendatang tersebut. Alat-alat memasak tradisional yang masih terpakai sampai saat sekarang diproduksi dan dipasarkan oleh orang-orang pendatang itu juga. Masyarakat daerah Riau lebih banyak sebagai pemakai atau konsumen dari alat-alat yang diperdagangkan tersebut.

Dengan adanya produk baru di bidang alat-alat memasak, maka pemakaian alat-alat memasak tradisional semakin berkurang. Di samping alat-alat tersebut tidak diproduksi lagi, alat-alat penggantinya yang baru lebih disenangi baik karena mudah didapatkan dan harganya juga tidak terlalu mahal, barang tersebut juga lebih efisien dipakai. Dan bagi masyarakat memakai barang-barang jenis terbaru ini dipandang lebih modern dan sesuai dengan zaman, serta menjadi lambang prestise pemakainya. Karena itu ditinjau secara ekonomi memproduksi kembali alat-alat memasak tradisional tersebut dianggap sebagai pekerjaan yang sia-sia.

Bukan hanya itu, tungku dan dapur pada masyarakat kota dan sekitarnya pun telah disesuaikan dengan kebutuhan zaman modern. Dengan adanya program Listrik Masuk Desa, dorongan untuk memakai alat-alat masak dari tenaga listrik seperti tungku listrik dan sebagainya sangat mempengaruhi pemakaian alat-alat tradisional. Walaupun pemakainya belum berapa banyak bila dibandingkan dengan anggota masyarakat kampung atau desa yang tersebar di setiap pelosok daerah. Tetapi kecenderungan masyarakat untuk memakai yang serba modern itu semakin bertambah besar.

Pada sisi lain diakui bahwa masakan yang dimasak dengan alat-alat tradisional diakui lebih enak rasanya dari pada dimasak dengan alat-alat dari unsur baru yang dianggap modern itu. Seperti pengakuan dari seorang ibu rumah tangga di Karimun, pintang yang dimasak di atas belanga dengan bahan bakar kayu lebih enak rasanya dari pada dimasak di alat kuali aluminium dan memakai kompor.

Tetapi dengan alasan yang praktis, memasak dengan kompor terasa lebih mudah, kebersihan dapat terpelihara. Sebab dengan memakai kayu di samping asapnya menimbulkan kootran, mendapatkan kayu api juga semakin sulit bila dibandingkan dengan minyak tanah. Harga bahan bakar itu juga tidak berapa berbeda.

Ditinjau dari usaha pelestarian nilai-nilai tradisional terutama dalam pemakaian alat-alat tradisional yang memberikan cerminan kemampuan dan ketrampilan mereka dalam memanfaatkan sumber daya alam bagi kehidupan, dan usaha modernisasi desa di satu pihak yang selalu diartikan secara salah di mana modernisasi diartikan mempergunakan alat-alat modern, maka dengan memahami nilai-nilai budaya daerah yang berada di balik kebudayaan materiel seperti dapur dan alat-alat memasak tradisional ini akan dapat dipahami bagaimana pengaruh unsur-unsur budaya baru memasuki kehidupan masyarakat tradisional. Oleh karena itu bagaimana cara mengaktualisasi nilai-nilai tersebut dalam kehidupan sehari-hari agar masyarakat kita tidak kehilangan nilai-nilai budayanya agaknya menjadi topik masalah yang penting untuk dikaji lebih lanjut.

Alat-alat dapat berubah pada setiap saat. Tetapi apakah perubahan alat-alat itu disertai dengan perubahan fungsinya pula, terutama fungsi yang menyangkut nilai-nilai sosial yang utama. Misalnya fungsi sosialisasi suatu alat. Antara alat dan fungsi kadang-kadang merupakan kesatuan yang tak terpisahkan. Tetapi suatu alat yang mempunyai fungsi sosial tertentu dapat saja diganti dengan satu alat lain bila fungsinya tetap sama. Dengan demikian pemakaian suatu alat yang baru tidak akan berarti apa-apa karena ia tidak mempengaruhi nilai-nilai yang hidup dan dianut masyarakat.

Kiranya yang demikianlah yang diharapkan yang terjadi pada masyarakat di zaman pembangunan ini.

KEPUSTAKAAN

Benedict, Ruth

1962 *Pola-Pola Kebudayaan*, Jakarta : Pustaka Rakyat.

Djauhari Sumintardja

1981 *Kompendium Sejarah Arsitektur*, 2 (I), Bandung : Yayasan Lembaga Masalah Bangunan.

Hidawati Siddharta

1982 "Sepintas Tentang Perkembangan Keramik Indonesia" dalam *Analisis Kebudayaan Tahun III Nomor 1 Tahun 1982/1983*, Jakarta : Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.

Hamidy, UU

1981 *Sikap Orang Melayu Terhadap Tradisinya di Riau*, Pekanbaru : Bumi Pustaka.

1986 *Membaca Kehidupan Orang Melayu*, Pekanbaru : Bumi Pustaka.

1982 *Sistem Nilai Masyarakat Melayu Pedesaan di Riau*, Pekanbaru : Bumi Pustaka.

1982 *Kedudukan Kebudayaan Melayu di Riau*, Pekanbaru : Bumi Pustaka.

Ilyas Khatisah, BA

1987 "Tata-Cara Mendirikan Rumah Menurut Tradisi Adat Istiadat di Daerah Pangean" dalam *Majalah Canang*, Nomor 5 Tahun I tahun 1978, Pekanbaru : MSI Daerah Riau.

Linton, Ralph

1962 *Latar Belakang Kebudayaan daripada Kepribadian*, Jakarta, Djaja Sakti.

Muchtar Ahmad, DR

1985 "Teknologi Bahari Masyarakat Melayu Riau"; makalah pada *Seminar Kebudayaan Melayu*, Tanjungpinang: Proyek IDKD Riau.

Nizami Jamil, O.K.

1982 *Upacara Perkawinan Adat Daerah Riau*, Pekanbaru: Bumi Pustaka.

1972 *Selayang Pandang Anthropologi Budaya Riau*, Pekanbaru : Pustaka AS.

Poerwadarminta, WJS

1949 *Logat Kecil Bahasa Indonesia*, Jakarta : J.B. Wolters.

Parsudi Suparlan, DR

1985 "Melayu dan Non Melayu di Riau : Kemajuan dan Identitas Sosial-Budaya", makalah dalam *Seminar Kebudayaan Melayu*, Tanjungpinang : Proyek IDKD Riau.

Perindustrian Kecil Propinsi Riau

1986 "Laporan Tahunan Tahun 1985/1986", Pekanbaru: Kanwil Perindustrian Prop. Riau.

Proyek IDKD Riau

1984 *Arsitektur Tradisional Daerah Riau*, Pekanbaru : Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.

1980 *Sistem Gotong Royong Dalam Masyarakat Pedesaan Daerah Riau*, Pekanbaru : Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.

Pemerintah Kecamatan Kuantan Hilir

1985 "Kecamatan Kuantan Hilir Dalam Angka 1984", Baserah : Laporan Tahunan.

Pemerintahan Kecamatan Bengkalis

1985 "Memori Pelaksanaan Tugas", Bengkalis, Laporan Pemerintah Kecamatan Bengkalis.

Robin, AB

1979 *Album Seni Budaya Riau*, Jakarta : Proyek Media Kebudayaan Depdikbud RI.

Suwardi, MS

1985 "Konsep Melayu Menurut Sumber Sejarah", malah pada *Pertemuan Budaya Melayu*, Pekanbaru, Panitia Pertemuan Budaya Melayu Propinsi Riau.

Said, Mohd.

1984 "Ungkapan Dalam Lintasan Sejarah Pangean", Pekanbaru : Masyarakat Pangean di Pekanbaru.

Tim Monografi Daerah Riau

1979 *Monografi Daerah Riau*, Pekanbaru : Proyek Pengembangan Kebudayaan Depdikbud.

ISTILAH

A

antung
ayak
awak
ambik giliran

B

boke sumondo
bonio
berelat
blender
bakhobar
benang pencano
bangan
besi tiga
batu tiga
balang
batu giling
buang sial
balongkok
bulian
bulih lembang
bako

C

cirik besi
cikorau
cebol
cuan kue
cembung nasi

D

dijerat jering
dubalang tanah
dikerek
dikusuri
dikarih (karih)

G

gajah menyusu
gelegar
gelidau
gerenseng

H

hantu pisau raut
helat padang

I

inggu

J

jembatan keledai
jumbalang
jelatang miang
jering
jemalah tanah

K

kungkung dapur
kubak
kumpai
kupingi
kabau
kuyo
kretel (-an)
kecak
kampil
kolong dapur
keluur teguran
kembut
ketiding
koto
kayat

L

lubang kancah
labu
loso
lesung batu
lokar
lobua kudo
linsono
limau nipis
lalap
lepat bugi

M

mendapur
menujuh hari
mencocok paek
mendarahi tiang
meminta sifat
menyejukkan rumah
mana
musim berenti
musim memangkur
musim mengilang
mati koro
mamupuk api
mengkase
memipih
menampi
mempesiang
mixer
mambang

N

nyiru

O

orang sumondo

U

upah seraya
upih
uri bayi
urang sumondo
ulam

S

suluh pandan
sempirai
seminai
sangkalan
setawar sedingin
senduk
sangkak
selayan
suling api
sabak
susun tegak
silang tindih
sudip
sudu
sendawa

T

tiang tuo
telo
turun mandi
tegak bulian
tampah
tukang apar
talago penuh
tolak bala
tumang
tali kedai
tungku tiga
tangkal
tebuk
tulang belut
tukang kanso
tekoh
talam
temuni
torak

P

pangkal serek
puserek
pelancar
pitatal
para-para
paro
pare
pasu
pangur
peragat
parak
petuah
penyakit bengkok
pemeluk
punju
periuk kanso
panci
penangkal tulang
pengais
periuk tim
pindang
penujuh hari
perikek bingkuang
perikek kumbuh
pisolang

R

ruang-tepi
rasuk
ruang depan
ruang dapur
resam
rasi
raja kayu
rengas
ruan
rumbai

I N D E K S

A

aspek
animisme
akomodasi
alat memasak
alat memasak tradisional
akurat
adab

B

budaya
budi daya
budaya pantang
berendam
berinai
budaya material

D

dapur tradisional
dapur perusahaan
dapur rumah-tangga
dapur umum
dapur darurat
dokumentasi
diskriminasi
duniawi

E

ekstrim
etnis

F

fungsi sosial
fungsi ekonomi

G

gagasan konsepsional
geografi

H

hubungan kekerabatan
harkat
homogen

I

inventarisasi
informasi
interpretasi
identitas
identitas sosial
investasi
industri kecil

K

kebudayaan
kebudayaan tradisional
kebudayaan lokal
kompleks
kreatif
kotamadya administratif
kota administratif
komunikasi
kuantan
khitanan
konsep budaya

L

lokal knowledge

M

mengacu
martabat
masyarakat majemuk
matriarchat
merisik
meminang
mandi berhias
mandi taman

R

rantau
rantai da
rantai nan kurang oso duapuluh
refrensi

S

suku bangsa
sarana
sosialisasi
sistem organisasi sosial
sakral
sistem nasional
sistem pemerintahan
simbol
signifikans
streotipik
semah
sial
substansi
semangat
sektor

T

teknologi produksi
tipe dapur
taboo, tabu
tradisi lisan
topografi
tepung tawar
tangkal
tingkat pertumbuhan

U

universal
upacara keriaan
upacara duka
ukhrawi
unit usaha

V

variasi identitas

masyarakat agraris
mitos
magis
massal

N

nilai budaya

O

Orang Melayu
Orang Melayu Kepulauan
Orang Melayu Daratan
Onder Afdeeling
orientasi
organisasi sosial

P

pengetahuan lokal
potensi budaya
peristiwa kadang-kala
panutan
pengrajin
produksi
penangkal
profan
perajuk
peribuan
perantau
pacu jalur
patriarchat
pantang-larang
pekerjaan sambilan

INFORMAN

1. Nama informan : R f i a h
U m u r : 90 tahun
Jenis kelamin : Perempuan
Pekerjaan : Ikut cucu
Alamat : Kampung Melayu Meral
Kecamatan Karimun

2. Nama informan : Esah Ali
U m u r : 80 tahun
Jenis kelamin : laki-laki
Pekerjaan : T a n i
Alamat : Desa Lubuk Puding
Pulau Buru Kecamatan Karimun

3. Nama informan : M. Syarif
U m u r : 65 tahun
Jenis kelamin : laki-laki
Pekerjaan : Nelayan dan Tani
Alamat : Desa Teluk Dalam
Pulau Buru Kecamatan Karimun

4. Nama informan : R. Rabiah
U m u r : 90 tahun
Jenis kelamin : perempuan
Pekerjaan : Ikut Cucu
Alamat : Kelurahan Tanjungbatu
Kecamatan Kundur

5. Nama informan : R. Chalil
U m u r : 60 tahun
Jenis kelamin : laki-laki
Pekerjaan : T a n i
Alamat : Tanjung Kilang
Kecamatan Moro

6. Nama informan : Rajudin gir Dt Topo
 U m u r : 67 tahun
 Jenis kelamin : Laki-laki
 Pekerjaan : Penghulu suku Melayu
 Alamat : Pasar Usang Pangean
 Kecamatan Kuantan Hilir
7. Nama Informan : Hasan
 U m u r : 55 tahun
 Jenis kelamin : Laki-laki
 Pekerjaan : Tani
 Alamat : Pulau Kumpai Pangean
 Kecamatan Kuantan Hilir
8. Nama Informan : Rabiah
 U m u r : 78 tahun
 Jenis kelamin : Perempuan
 Pekerjaan : Tani
 Alamat : Pulau Tengah Pangean
9. Nama informan : Raja Ela
 U m u r : 53 tahun
 Jenis Kelamin : Laki-laki
 Pekerjaan : Guru SD
 Alamat : Benai Kecamatan Kuantan Tengah
10. Nama informan : Mzalan BA
 U m u r : 46 tahun
 Jenis kelamin : Laki-laki
 Pekerjaan : Peg. Kandep Dikbud
 Alamat : Kampung Dagang Rengat

11. Nama informan : Usman Dt. Permato Said
 U m u r : 71 tahun
 Jenis Kelamin : Laki-laki
 Pekerjaan : Tani
 Alamat : Salo Bengkinang
12. Nama Informan : Djasman
 U m u r : 62 tahun
 Jenis kelamin : Laki-laki
 Pekerjaan : Pensiunan Kasi Kebudayaan Kabupaten
 Bengkalis
 Alamat : Rimba Sekampung Bengkalis
13. Nama informan : Zainab
 U m u r : 59 tahun
 Jenis kelamin : Perempuan
 Pekerjaan : Tani
 Alamat : Pangkalan Batang Bengkalis
14. Nama informan : Jambul Musa
 U m u r : 72 tahun
 Jenis kelamin : Laki-laki
 Pekerjaan : Pensiunan Dinas Kesehatan
 Alamat : Jln Kuantan VII No. 4 Pekanbaru
15. Nama informan : T. Muslim
 U m u r : 40 tahun
 Jenis kelamin : Laki-laki
 Pekerjaan : Kasi Kebudayaan Kabupaten Bengkalis
 Alamat : Jln. Pahlawan Bengkalis

