

Seri Permuseuman

**KOLEKSI PERALATAN DAPUR TRADISIONAL
MUSEUM NEGERI LA GALIGO
UJUNG PANDANG**



"Dapur Ama Toa"

**DEPARTEMEN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
DIREKTORAT JENDERAL KEBUDAYAAN
PROYEK PENGEMBANGAN PERMUSEUMAN
SULAWESI SELATAN**

1987/1988

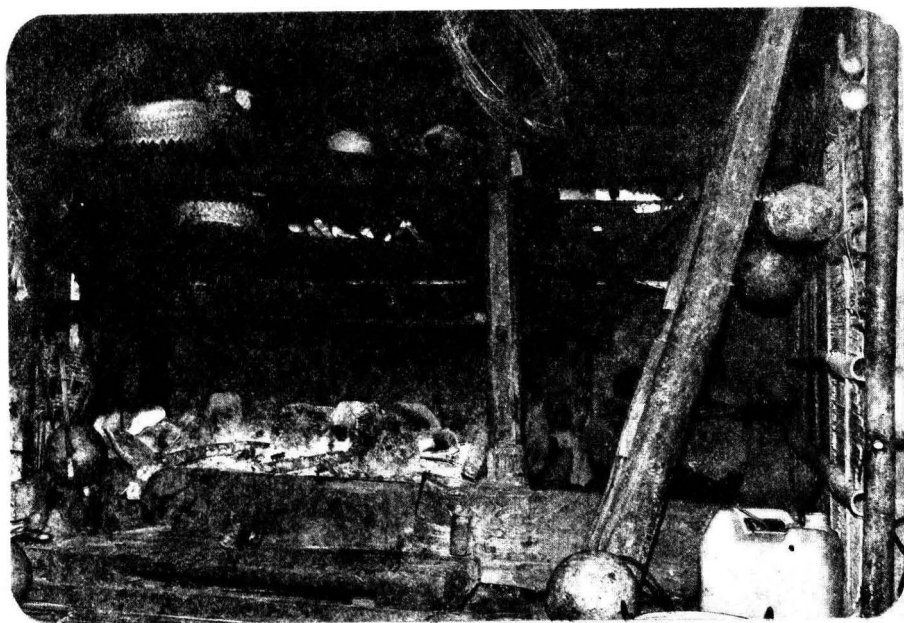
**Direktorat
Kebudayaan**

Seri Permuseuman

643.347

KOL

KOLEKSI PERALATAN DAPUR TRADISIONAL MUSEUM NEGERI LA GALIGO UJUNG PANDANG



"Dapur Ama Toa"

DEPARTEMEN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
DIREKTORAT JENDERAL KEBUDAYAAN
PROYEK PENGEMBANGAN PERMUSEUMAN
SULAWESI SELATAN

1987/1988

PENGANTAR

Museum sebagai salah satu pusat informasi budaya harus senantiasa berusaha menyediakan bahan informasi yang setiap waktu dapat diberikan kepada masyarakat pengunjung yang membutuhkannya.

Dalam usaha pembinaan kebudayaan Nasional informasi-informasi tentang kebudayaan yang tumbuh dan berkembang di daerah seluruh wilayah Nusantara perlu disusun dengan baik dan benar untuk disebarluaskan kepada masyarakat baik lisan maupun melalui kegiatan penerbitan permuseuman.

Hal ini menjadi lebih penting dalam rangka memperkuat keperibadian bangsa menghadapi derasnya dan intensifnya pengaruh kebudayaan dari luar agar kita semua tidak kehilangan identitas.

Untuk maksud itulah disusun uraian tentang dapur dan peralatannya serta nilai-nilai yang terkandung didalamnya, dengan mengambil obyek koleksi peralatan dapur yang berhasil dikumpul oleh museum negeri La Galigo Ujung Pandang.

Pengungkapan nilai-nilai seperti ini tidaklah dimaksudkan untuk mengajak masyarakat kembali ke alam tradisi masa lampau. Tetapi hal ini perlu dalam

rangka pemantapan perencanaan masa depan dibidang pendidikan dan kebudayaan.

Tentunya uraian ini masih jauh dari sempurna, oleh karena itu input dari yang lebih mengetahui sangat diharapkan.

Mudah mudahan ada manfaatnya.

Penyusun,

ttd.

Drs. Muh. Yamin Data.

S A M B U T A N

KEPALA MUSEUM NEGERI LA GALIGO

Dewasa ini kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi kian terasa perkembangan dan pengaruhnya terhadap kehidupan sosial budaya, terutama dalam era pembangunan Nasional.

Berbagai jenis peralatan rumah tangga serta alat perlengkapan lainnya yang diperlukan dalam kehidupan masyarakat telah dapat diciptakan secara praktis dan efisien melalui proses teknologi canggih. Kemajuan ini membawa pengaruh yang besar terhadap tatanan kehidupan masyarakat yang sejak dahulu kala telah memiliki kebudayaan tradisional sebagai pencerminan budaya daerah. Oleh karena itu saya sangat menghargai dan menyambut baik usaha Pemimpin Proyek Pengembangan Permuseuman Sulawesi Selatan untuk menerbitkan buku :

" KOLEKSI PERALATAN DAPUR TRADISIONAL
MUSEUM NEGERI LA GALIGO "

Penerbitan ini merupakan informasi budaya yang selain memperkenalkan koleksi Museum Negeri La Galigo, juga dimaksudkan agar supaya kita tidak kehilangan tradisi masa lampau yang mengandung nilai-nilai budaya yang mencerminkan kepribadian bangsa

dan kebanggaan Nasional.

Akhirnya saya mengucapkan terima kasih kepada penulis naskah ini yang telah berusaha semaksimal mungkin hingga terlaksananya penerbitan ini.

Ujung Pandang, 20 Agustus 1987

ttd.

Drs. HARUN KADIR.

DAFTAR ISI

	Halaman
- PENGANTAR	i
- SAMBUTAN	iii
- DAFTAR ISI	vi
BAB I PENDAHULUAN	1
1. Pengertian tentang dapur	1
2. Dapur dan Peralatannya	2
3. Type-Type dapur	7
BAB II BEBERAPA PANDANGAN TERHADAP DAPUR	9
BAB III DAMPAK PEMBANGUNAN TERHADAP PERDAPURAN	19
BAB IV KOLEKSI PERALATAN DAPUR MUSEUM LA GALIGO	23
BAB V PENUTUP	31
1. Kesimpulan	31
2. Saran-saran	31
LAMPIRAN -	
- FOTO FOTO.	
- DAFTAR MAKANAN/MASAKAN TRADISIONAL	

BAB I

PENDAHULUAN

1. Pengertian.

Istilah dapur tradisional mencakup pengertian dapur sebagai bangunan, peralatan masak dan makan/minum. Budaya dapur timbul disebabkan karena penemuan teknologi penggunaan api untuk memenuhi kebutuhan hidup manusia. Teknologi penggunaan api ini merupakan salah satu faktor yang membedakan manusia dengan binatang dalam hal makan dan minum.

Melalui dapur jenis makanan dan minuman manusia menjadi lebih beraneka ragam, lebih enak, lebih mudah dikunyah. Dengan kata lain bahwa dapur dapat meningkatkan kesejahteraan manusia. Oleh karena itulah dapur bagi suku Bugis Makassar. Toraja dan Mandar identik dengan keluarga. Keluarga yang masih hidup pasti dapurnya masih berasap, sebaliknya sebuah dapur yang tidak berasap lagi itu berarti keluarga pemilik dapur itu sudah mati.

Dapur dan semua jenis peralatan yang berkaitan dengannya adalah merupakan benda-benda budaya

yang diciptakan oleh manusia dengan fungsi dan kegunaan tertentu untuk memenuhi kebutuhan manusia. Tindakan dan tingkah laku dalam penggunaan dan pemanfaatan benda-benda tersebut diatur oleh suatu tata nilai yang telah diakui dan dipatuhi oleh masyarakat.

Nilai-nilai tersebut diwariskan secara turun temurun dari generasi kegenerasi melalui pemberian contoh atau proses belajar.

Oleh karena itulah ada tindakan-tindakan atau kelakuan-kelakuan yang dibolehkan dan ada pula yang dilarang.

Ini semua dimaksudkan agar perilaku yang berkaitan dengan dapur itu dapat membawa manfaat bagi kehidupan manusia itu sendiri.

2. Dapur dan peralatannya.

Dapur tradisional Sulawesi Selatan pada umumnya berbentuk segi empat mengikuti falsafah hidup orang Sulawesi Selatan yang disebut Sulapa Eppa artinya falsafah segi empat yang menganggap bahwa sesuatu yang paling sempurna itu ialah : yang bersegi empat.

Kecuali dikalangan suku Makassar ada juga yang berbentuk trapesium sama kaki (Dg. Ngaji, Panrita

balla).

Ukuran keliling dapur tersebut diambil dari tiga kali keliling kepala suami yang empunya rumah. Bangunannya ada yang terbuat dari kayu dan ada pula yang hanya diletakkan diatas lantai.

Bangunan dapur ini ada yang bertingkat dua. Tingkat yang diatas digunakan untuk tempat mengeringkan kayu bakar atau tempat menyimpan peralatan dapur supaya lebih awet karena asap. Tingkat bawah inilah yang digunakan tempat memasak. Tungkunya terbuat dari batu yang diatup, untuk satu periuk tiga buah batu diatas lantai dapur yang disebut dari tanah liat.

Setiap dapur pada umumnya tungku satu sampai tiga, tetapi biasa juga ada sampai lima. Bila mereka masih memerlukan tungku lebih dari itu maka dibuatnya tungku khusus yang terpisah dengan dapur induk yang disebut dapu (Bugis), Pallu-pallu (Makassar) Tungku tambahan ini mudah dipindah-pindah.

Pada mulanya dapur rumah tangga suku Bugis Makassar diletakkan diruang depan dekat tangga depan (masih dapat dilihat di desa Tana Towa Kecamatan Kajang Kab. Bulukumba), sedangkan

suku Toraja pada mulanya dapurnya diletakkan di ruangan tengah rumahnya, sama halnya dengan Suku Nias, dengan pertimbangan mudah dikontrol dan asapnya menjadi pengawet peralatan rumah, tetapi akibatnya ruangan rumah menjadi kotor.

Perkembangan selanjutnya dapur tersebut letaknya bergeser keruang belakang dan dibuatkan bangunan tambahan khusus dibagian belakang atau bagian sebelah kiri bangunan rumah induk.

Bangunan tambahan yang dibuat khusus untuk dapur disebut Jongke atau bola dapureng.

Ruangan jongke inilah merupakan tempat pelaksanaan kegiatan penyediaan makanan dan minuman keluarga dan tamu. Tempat menyimpan persediaan makanan dan peralatan masak dan makan. Arah menghadapnya dapur Suku Bugis, Makassar dan Mandar senantiasa diusahakan arah utara atau selatan. Tidak arah Timur atau barat. Jadi bila dapur itu menghadap ke utara maka berarti orang yang sedang memasak menghadap ke selatan, begitu pula sebaliknya kalau dapur menghadap ke selatan orang yang memasak menghadap ke utara. Hal ini dimaksudkan untuk menghindari asap dapur yang sangat dipengaruhi oleh angin musim yang

bertiup dari arah barat atau timur.

Sedangkan bagi suku Toraja senantiasa diusahakan dapurnya menghadap ke barat. Sehingga orang yang sedang memasak itu selalu menghadap ke timur, tempatnya matahari terbit. Menghadap timur berarti menghadap kepada sumber hidup yaitu tempat terbitnya matahari sehingga orang yang bekerja didapur itu senantiasa gembira.

Pada umumnya peralatan dapur tradisional Sulawesi Selatan dapat diperinci sebagai berikut :

1. Yang terbuat dari tanah liat yaitu : Dapo (anglo), Oring tana (belanga), Pammutu tana (Wajan), bempa (Tempayan), Oring sitongko (Guci).
2. Yang terbuat dari logam yaitu : Oring besi (Periuk), langsungeng (dandang), panci, cerek (ceret), pammutu besi (Wajan), Saji besi (sutil), Piso (pisau), bangkung (parang), baki.
3. Yang terbuat dari bambu yaitu : Pabberrang api (pengembus api), paccipi (Penjepit), pattapi (Niru), rakki (Tempat mengeringkan bahan makanan), Jamba (Tempat nasi dari anyaman bambu).
4. Yang terbuat dari kayu yaitu : Saji, dulang

(tempat nasi), piring kayu.

5. Yang terbuat dari tempurung yaitu : Kaddaro inungeng (gelas tempurung) Sinru Kaddaro (sendok tempurung), piring kaddaro (piring tempurung).
6. Yang terbuat dari anyaman yaitu: Assokkoreng (kukusan), baku-baku (bakul tempat nasi), baka-baka saji (keranjang tempat saji) appanati reng santang (tapisan santan), pabbaresseng (Tempat beras).
7. Yang terbuat dari batu yaitu : Palungeng patu (lesung batu), Accobereng (cobekan).
8. Yang terbuat dari buahan yaitu : bila (tempat air dari buah maja), pao jengki (sejenis mangga tetapi lebih besar) berasal dari benua Afrika.

Cara memasak makanan ada dua macam yaitu :

1. Memakai batu panas (Stoneboiling Technique).
Yaitu batu-batu dibakar sampai membara, lalu diletakkan ditengah atau diatas bahan makanan yang mau dimasak. Cara ini ditempuh pada saat manusia belum menemukan wadah seperti tembikar.
2. Dengan menggunakan wadah seperti tembikar.

Dengan cara ini ada macam-macam kegiatan memasak bisa dilakukan seperti : merebus, menggoreng, menumis, mengukus, panggang, membakar, memepes, mengasap, merendam, meragi, dikukus kemudian diragi, direbus kemudian digoreng, direbus kemudian dikeringkan lalu di goreng, disate, menggulai.

Makanan ditinjau dari bahannya dapat berupa : Daun-daunan, buah-buahan, akar-akaran/umbi-umbian, biji-bijian, daging, susu/air dan ikan.

Bila ditinjau dari tujuan konsumsinya dapat dibedakan atas :

1. Makanan dalam arti khusus (Food).
2. M i n u m a n (beverages).
3. Bumbu-bumbuan (Spices)
4. Makanan untuk kenikmatan saja seperti :
tembakau, madat (Narcotics)
(Koentjaraningrat Hal. 362).

3. Tipe tipe dapur.

Pada saat sekarang ini dapur dapat dibedakan atas :

1. Dapur rumah tangga yaitu dapur yang digunakan untuk menyediakan makanan dan minuman untuk keluarga dan tamu.

2. Dapur perusahaan yaitu dapur yang digunakan untuk memproduksi makanan/minuman dan peralatan dapur/masak untuk umum.
3. Dapur umum yaitu dapur yang digunakan untuk penyediaan makanan untuk umum atau kelompok/satuan-satuan tentara.

Dapur rumah tangga dapat juga difungsikan sebagai dapur umum bila ada pesta-pesta atau upacara yang didalamnya ada kegiatan makan.-

4. Fungsi dapur.

Fungsi dapur juga telah mengalami perkembangan mengikuti perkembangan budaya dan masyarakat. Fungsi dapur sekarang dapat disebutkan sebagai berikut :

1. Sebagai tempat kegiatan mengadakan penyediaan makanan dan minuman untuk keluarga dan tamu.
2. Tempat menyimpan peralatan dan persediaan makanan/minuman.
3. Sarana mempererat hubungan kekeluargaan (Terutama dapur rumah tangga dan umum).
4. Sebagai salah satu kegiatan usaha rumah tangga (dapur pengrajin).

BAB II

BEBERAPA PANDANGAN TERHADAP DAPUR.

Rumah tradisional Sulawesi Selatan terbagi atas :

1. Lontang (latte) risaliweng (ruangan tamu).
2. Lontang (latte) rilaleng (ruangan keluarga dan tempat tidur).
3. Jongke (ruangan dapur).

Pada mulanya dapur tradisional Suku Bugis Makassar terletak diruang depan disamping ruangan tamu. Tetapi dalam perkembangannya ruangan dapur itu digeser ke ruang belakang rumah yang disebut, jongke (bola dapureng).

Jongke ini tidak hanya digunakan sebagai tempat memasak saja tetapi juga tempat menyimpan peralatan, persediaan makanan dan sebagai WC (Tempat pembuangan).

Sejalan dengan perkembangan perkembangan dapur ini tumbuh pula nilai-nilai berupa norma-norma atau aturan-aturan yang harus dipatuhi oleh anggota masyarakat setempat.

Menerima tamu (bukan famili) tidak boleh lewat ruangan tamu, tanpa izin apa lagi sampai ke-ruangan dapur. Karena pada hakekatnya ruangan dapur

(Jongke) itu merupakan tempat rahasia kehidupan rumah tangga. Pembinaan keluarga dan pengembangan kehidupan keluarga harus melalui dapur. Itulah sebabnya untuk masuk ke tempat itu dibatasi hanya orang yang ada hubungan famili atau kenalan akrab yang sudah dianggap keluarga.

Seseorang yang sudah dianggap keluarga apa lagi kalau sudah di beri minum atau makan, konsekwensinya tidak boleh lagi berniat jahat kepada si tuan rumah. Misalnya mau mencuri barangnya atau menyakiti hatinya. Karena kalau masih berniat jahat kepada tuan rumah itu akibatnya akan mencelakakan dirinya sendiri.

Orang Bugis mengatakan :

ᮊᮧᮒᮧ ᮊᮧᮒᮧ ᮊᮧᮒᮧ ᮊᮧᮒᮧ ᮊᮧᮒᮧ ᮊᮧᮒᮧ ᮊᮧᮒᮧ
ᮊᮧᮒᮧ ᮊᮧᮒᮧ ᮊᮧᮒᮧ ᮊᮧᮒᮧ ᮊᮧᮒᮧ ᮊᮧᮒᮧ ᮊᮧᮒᮧ

Artinya : Kalau kita sudah minum air dinginnya seseorang tidak boleh lagi kita berniat jahat kepadanya.

Maksudnya : Bila seseorang telah berbuat baik kepada kita maka kita tidak boleh lagi berniat jahat kepadanya, tetapi sebaliknya kita harus berusaha membalasnya dengan kebaikan pula.

Seseorang yang merencanakan untuk membina

keluarga (kawin) biasanya kemampuannya diukur dikaitkan dengan dapur. Sehubungan dengan hal tersebut ada pesan dikalangan orang Bugis yang mengatakan :

ᨀᨁᨃᨃ ᨁᨃᨃᨃᨃ ᨀᨁᨃᨃ ᨁᨃᨃᨃ ᨀᨁᨃᨃ
ᨀᨁᨃᨃ ᨀᨁᨃᨃ ᨀᨁᨃᨃ ᨀᨁᨃᨃ ᨀᨁᨃᨃ

Artinya : Nantilah kau kawin kalau sudah dapat mengelilingi dapur tujuh kali sehari semalam.

Maksudnya : Seseorang yang ingin kawin harus mampu menyediakan semua yang ada hubungannya dengan dapur. Dalam hal ini termasuk mempersiapkan makanan/minuman dan peralatan rumah tangga secara keseluruhan.

Jadi dari ungkapan tersebut diatas dapat disimpulkan bahwa bagi orang Bugis, dapur itu identik dengan keluarga secara utuh. Oleh karena itulah kebahagiaan rumah tangga (keluarga) selalu di ukur dari kesuksesan pengelolaan dapur. Bila dapur tidak beres pasti rumah tangga itu juga tidak tenteram. Dalam hal ini tidak berarti si suami itu harus pintar memasak, bikin kue dan lain sebagainya, tetapi dia harus mampu menggunakan fikiran sehatnya untuk mengadakan/menyediakan semua kebutuhan rumah tangganya.

١٠٠

१.५०० रु०

፡ ስላጣን ሰጥቶናል ፡ ስለዚህም

[Handwritten signature]

[illegible]

12

Bugis mengatakan :

ᮊᮧ ᮊᮧᮊ ᮊᮧᮊ ᮊᮧᮊ ᮊᮧᮊ ᮊᮧᮊ

Artinya : Kita belum mengetahui asap dapurnya.

Maksudnya : Belum jelas dari mana asal keturunannya.

Hal ini sangat penting karena dikalangan orang Sulsel kawin dengan seseorang yang tidak jelas asal keturunannya apa lagi dia dari lapisan masyarakat yang lebih rendah itu, akan mengakibatkan status sosial seseorang akan turun.

Seseorang yang diketahui asal keturunannya dari keluarga baik-baik orang Bugis menyebutnya :

ᮊᮧᮊ ᮊᮧᮊ ᮊᮧᮊ ᮊᮧᮊ ᮊᮧᮊ ᮊᮧᮊ

Artinya : Asap api (dapurnya) putih.

Maksudnya : Dia adalah keturunan orang yang baik-baik.

Dalam hal usaha meningkatkan kesejahteraan hidup seseorang Orang Bugis memesankan sebagai berikut :

ᮊᮧᮊ ᮊᮧᮊ ᮊᮧᮊ ᮊᮧᮊ ᮊᮧᮊ ᮊᮧᮊ ᮊᮧᮊ ᮊᮧᮊ ᮊᮧᮊ ᮊᮧᮊ

Artinya : Kawinlah secepatnya agar supaya ada yang memasak.

Maksudnya : Untuk hidup sejahtera lahir dan bathin selesaikanlah lebih dahulu urusan dapurmu.

Ini menunjukkan bagaimanapun kemampuan seseorang,

tetapi urusan dapur (rumah tangganya) tidak beres
orang tersebut akan tetap menderita hidupnya.

Dalam menilai kemampuan (sifat) seorang wanita biasanya pula didasarkan pada kemampuannya (keterampilan) mengurus dapur. Ungkapannya sebagai berikut :

١٠٠ ١٠١ ١٠٢ ١٠٣ ١٠٤ ١٠٥ ١٠٦ ١٠٧ ١٠٨ ١٠٩ ١١٠ ١١١ ١١٢ ١١٣ ١١٤ ١١٥ ١١٦ ١١٧ ١١٨ ١١٩ ١٢٠ ١٢١ ١٢٢ ١٢٣ ١٢٤ ١٢٥ ١٢٦ ١٢٧ ١٢٨ ١٢٩ ١٣٠ ١٣١ ١٣٢ ١٣٣ ١٣٤ ١٣٥ ١٣٦ ١٣٧ ١٣٨ ١٣٩ ١٤٠ ١٤١ ١٤٢ ١٤٣ ١٤٤ ١٤٥ ١٤٦ ١٤٧ ١٤٨ ١٤٩ ١٥٠ ١٥١ ١٥٢ ١٥٣ ١٥٤ ١٥٥ ١٥٦ ١٥٧ ١٥٨ ١٥٩ ١٦٠ ١٦١ ١٦٢ ١٦٣ ١٦٤ ١٦٥ ١٦٦ ١٦٧ ١٦٨ ١٦٩ ١٧٠ ١٧١ ١٧٢ ١٧٣ ١٧٤ ١٧٥ ١٧٦ ١٧٧ ١٧٨ ١٧٩ ١٨٠ ١٨١ ١٨٢ ١٨٣ ١٨٤ ١٨٥ ١٨٦ ١٨٧ ١٨٨ ١٨٩ ١٩٠ ١٩١ ١٩٢ ١٩٣ ١٩٤ ١٩٥ ١٩٦ ١٩٧ ١٩٨ ١٩٩ ٢٠٠ ٢٠١ ٢٠٢ ٢٠٣ ٢٠٤ ٢٠٥ ٢٠٦ ٢٠٧ ٢٠٨ ٢٠٩ ٢١٠ ٢١١ ٢١٢ ٢١٣ ٢١٤ ٢١٥ ٢١٦ ٢١٧ ٢١٨ ٢١٩ ٢٢٠ ٢٢١ ٢٢٢ ٢٢٣ ٢٢٤ ٢٢٥ ٢٢٦ ٢٢٧ ٢٢٨ ٢٢٩ ٢٣٠ ٢٣١ ٢٣٢ ٢٣٣ ٢٣٤ ٢٣٥ ٢٣٦ ٢٣٧ ٢٣٨ ٢٣٩ ٢٤٠ ٢٤١ ٢٤٢ ٢٤٣ ٢٤٤ ٢٤٥ ٢٤٦ ٢٤٧ ٢٤٨ ٢٤٩ ٢٥٠ ٢٥١ ٢٥٢ ٢٥٣ ٢٥٤ ٢٥٥ ٢٥٦ ٢٥٧ ٢٥٨ ٢٥٩ ٢٦٠ ٢٦١ ٢٦٢ ٢٦٣ ٢٦٤ ٢٦٥ ٢٦٦ ٢٦٧ ٢٦٨ ٢٦٩ ٢٧٠ ٢٧١ ٢٧٢ ٢٧٣ ٢٧٤ ٢٧٥ ٢٧٦ ٢٧٧ ٢٧٨ ٢٧٩ ٢٨٠ ٢٨١ ٢٨٢ ٢٨٣ ٢٨٤ ٢٨٥ ٢٨٦ ٢٨٧ ٢٨٨ ٢٨٩ ٢٩٠ ٢٩١ ٢٩٢ ٢٩٣ ٢٩٤ ٢٩٥ ٢٩٦ ٢٩٧ ٢٩٨ ٢٩٩ ٣٠٠ ٣٠١ ٣٠٢ ٣٠٣ ٣٠٤ ٣٠٥ ٣٠٦ ٣٠٧ ٣٠٨ ٣٠٩ ٣١٠ ٣١١ ٣١٢ ٣١٣ ٣١٤ ٣١٥ ٣١٦ ٣١٧ ٣١٨ ٣١٩ ٣٢٠ ٣٢١ ٣٢٢ ٣٢٣ ٣٢٤ ٣٢٥ ٣٢٦ ٣٢٧ ٣٢٨ ٣٢٩ ٣٣٠ ٣٣١ ٣٣٢ ٣٣٣ ٣٣٤ ٣٣٥ ٣٣٦ ٣٣٧ ٣٣٨ ٣٣٩ ٣٤٠ ٣٤١ ٣٤٢ ٣٤٣ ٣٤٤ ٣٤٥ ٣٤٦ ٣٤٧ ٣٤٨ ٣٤٩ ٣٥٠ ٣٥١ ٣٥٢ ٣٥٣ ٣٥٤ ٣٥٥ ٣٥٦ ٣٥٧ ٣٥٨ ٣٥٩ ٣٦٠ ٣٦١ ٣٦٢ ٣٦٣ ٣٦٤ ٣٦٥ ٣٦٦ ٣٦٧ ٣٦٨ ٣٦٩ ٣٧٠ ٣٧١ ٣٧٢ ٣٧٣ ٣٧٤ ٣٧٥ ٣٧٦ ٣٧٧ ٣٧٨ ٣٧٩ ٣٨٠ ٣٨١ ٣٨٢ ٣٨٣ ٣٨٤ ٣٨٥ ٣٨٦ ٣٨٧ ٣٨٨ ٣٨٩ ٣٩٠ ٣٩١ ٣٩٢ ٣٩٣ ٣٩٤ ٣٩٥ ٣٩٦ ٣٩٧ ٣٩٨ ٣٩٩ ٤٠٠ ٤٠١ ٤٠٢ ٤٠٣ ٤٠٤ ٤٠٥ ٤٠٦ ٤٠٧ ٤٠٨ ٤٠٩ ٤١٠ ٤١١ ٤١٢ ٤١٣ ٤١٤ ٤١٥ ٤١٦ ٤١٧ ٤١٨ ٤١٩ ٤٢٠ ٤٢١ ٤٢٢ ٤٢٣ ٤٢٤ ٤٢٥ ٤٢٦ ٤٢٧ ٤٢٨ ٤٢٩ ٤٣٠ ٤٣١ ٤٣٢ ٤٣٣ ٤٣٤ ٤٣٥ ٤٣٦ ٤٣٧ ٤٣٨ ٤٣٩ ٤٤٠ ٤٤١ ٤٤٢ ٤٤٣ ٤٤٤ ٤٤٥ ٤٤٦ ٤٤٧ ٤٤٨ ٤٤٩ ٤٥٠ ٤٥١ ٤٥٢ ٤٥٣ ٤٥٤ ٤٥٥ ٤٥٦ ٤٥٧ ٤٥٨ ٤٥٩ ٤٦٠ ٤٦١ ٤٦٢ ٤٦٣ ٤٦٤ ٤٦٥ ٤٦٦ ٤٦٧ ٤٦٨ ٤٦٩ ٤٧٠ ٤٧١ ٤٧٢ ٤٧٣ ٤٧٤ ٤٧٥ ٤٧٦ ٤٧٧ ٤٧٨ ٤٧٩ ٤٨٠ ٤٨١ ٤٨٢ ٤٨٣ ٤٨٤ ٤٨٥ ٤٨٦ ٤٨٧ ٤٨٨ ٤٨٩ ٤٩٠ ٤٩١ ٤٩٢ ٤٩٣ ٤٩٤ ٤٩٥ ٤٩٦ ٤٩٧ ٤٩٨ ٤٩٩ ٥٠٠ ٥٠١ ٥٠٢ ٥٠٣ ٥٠٤ ٥٠٥ ٥٠٦ ٥٠٧ ٥٠٨ ٥٠٩ ٥١٠ ٥١١ ٥١٢ ٥١٣ ٥١٤ ٥١٥ ٥١٦ ٥١٧ ٥١٨ ٥١٩ ٥٢٠ ٥٢١ ٥٢٢ ٥٢٣ ٥٢٤ ٥٢٥ ٥٢٦ ٥٢٧ ٥٢٨ ٥٢٩ ٥٣٠ ٥٣١ ٥٣٢ ٥٣٣ ٥٣٤ ٥٣٥ ٥٣٦ ٥٣٧ ٥٣٨ ٥٣٩ ٥٤٠ ٥٤١ ٥٤٢ ٥٤٣ ٥٤٤ ٥٤٥ ٥٤٦ ٥٤٧ ٥٤٨ ٥٤٩ ٥٥٠ ٥٥١ ٥٥٢ ٥٥٣ ٥٥٤ ٥٥٥ ٥٥٦ ٥٥٧ ٥٥٨ ٥٥٩ ٥٦٠ ٥٦١ ٥٦٢ ٥٦٣ ٥٦٤ ٥٦٥ ٥٦٦ ٥٦٧ ٥٦٨ ٥٦٩ ٥٧٠ ٥٧١ ٥٧٢ ٥٧٣ ٥٧٤ ٥٧٥ ٥٧٦ ٥٧٧ ٥٧٨ ٥٧٩ ٥٨٠ ٥٨١ ٥٨٢ ٥٨٣ ٥٨٤ ٥٨٥ ٥٨٦ ٥٨٧ ٥٨٨ ٥٨٩ ٥٩٠ ٥٩١ ٥٩٢ ٥٩٣ ٥٩٤ ٥٩٥ ٥٩٦ ٥٩٧ ٥٩٨ ٥٩٩ ٦٠٠ ٦٠١ ٦٠٢ ٦٠٣ ٦٠٤ ٦٠٥ ٦٠٦ ٦٠٧ ٦٠٨ ٦٠٩ ٦١٠ ٦١١ ٦١٢ ٦١٣ ٦١٤ ٦١٥ ٦١٦ ٦١٧ ٦١٨ ٦١٩ ٦٢٠ ٦٢١ ٦٢٢ ٦٢٣ ٦٢٤ ٦٢٥ ٦٢٦ ٦٢٧ ٦٢٨ ٦٢٩ ٦٣٠ ٦٣١ ٦٣٢ ٦٣٣ ٦٣٤ ٦٣٥ ٦٣٦ ٦٣٧ ٦٣٨ ٦٣٩ ٦٤٠ ٦٤١ ٦٤٢ ٦٤٣ ٦٤٤ ٦٤٥ ٦٤٦ ٦٤٧ ٦٤٨ ٦٤٩ ٦٥٠ ٦٥١ ٦٥٢ ٦٥٣ ٦٥٤ ٦٥٥ ٦٥٦ ٦٥٧ ٦٥٨ ٦٥٩ ٦٦٠ ٦٦١ ٦٦٢ ٦٦٣ ٦٦٤ ٦٦٥ ٦٦٦ ٦٦٧ ٦٦٨ ٦٦٩ ٦٧٠ ٦٧١ ٦٧٢ ٦٧٣ ٦٧٤ ٦٧٥ ٦٧٦ ٦٧٧ ٦٧٨ ٦٧٩ ٦٨٠ ٦٨١ ٦٨٢ ٦٨٣ ٦٨٤

Artinya : Si Anu itu baik sekali (sifatnya) karena pintar memasak.

Maksudnya : Seseorang wanita dianggap sempurna bila dia terampil bekerja di dapur.

Bagaimanapun cantiknya atau kayanya seorang wanita tetapi tidak terampil bekerja di dapur, dia tetap dinilai tidak sempurna.

Orang Bugis memesankan kepada putra-putranya sebagai berikut :

וְהָיָה כִּי יִשְׁמַע ה' אֶת-קוֹל יִשְׂרָאֵל
 וְהָיָה כִּי יִשְׁמַע ה' אֶת-קוֹל יִשְׂרָאֵל
 וְהָיָה כִּי יִשְׁמַע ה' אֶת-קוֹל יִשְׂרָאֵל

Artinya : Kalau engkau mau kawin jangan sekali-kali engkau memilih wanita yang tidak tahu bekerja di dapur, wanita seperti itu wanita celaka.

Maksudnya : Jangan sekali-kali kawin dengan wanita

yang tidak tahu mempersiapkan makanan dan minumannya sendiri. Wanita seperti itu akan membikin susah saja engkau nanti.

Bila seseorang ibu rumah tangga membeli pakaian baru misalnya, baju atau sarung, maka sesampainya di rumah dia terus membawa barang tersebut ke dapur dan meletakkannya diatas tungku atau tempayang. Hal ini dimaksudkan agar supaya baju/sarung tersebut dapat membawa manfaat kepada keluarga yang memakainya, sebagaimana makanan yang di masak di dapur.

Demikian juga halnya bila seorang bayi misalnya cucu yang baru pertama kalinya berkunjung ke rumah neneknya atau pamannya, maka setelah dia naik ke rumah dia terus di bawa ke dapur (jongke) kemudian tangannya dimasukkan kedalam berupa tempayan yang berisi air.

Ini dimaksudkan agar anak itu terlebih dahulu mengenal dapur atau dalam hidupnya kelak dia mampu menguasai dapur tersebut.

Dari uraian singkat yang telah dikemukakan diatas dapat dipahami bahwa segala aspek kehidupan apa lagi yang menyangkut keluarga (rumah tangga) senantiasa dikaitkan dengan dapur.

Jelaslah bahwa dapur mempunyai peranan penting dalam kehidupan manusia. Bukan hanya secara tehnik dalam penyediaan makan dan minum saja tetapi juga dalam hal pembinaan mental spritual, lebih-lebih lagi dalam hal pewarisan dan pelestarian nilai-nilai budaya yang bermanfaat dalam kehidupan berbangsa dan bernegara.

- Pantangan (pemmali) yang ada kaitannya dengan dapur.

Pemanfaatan dapur sebagai salah satu bagian rumah tradisional Sulawesi Selatan senantiasa mengikuti nama-nama dan tata nilai adat yang berlaku. Oleh karena itulah ada kelakuan yang dibolehkan dan ada pula yang dilarang diperbuat karena akan membawa akibat berupa bencana, baik kepada manusia maupun kepada alam sekitar (Hewan dan tumbuhan). Pantangan itu antara lain :

1. Tidak boleh menginjak dapur (tungku).

[illegible]

Artinya : Barang siapa menginjak dapur (tungku) dia akan bersifat seperti kucing (dalam hal sex).

Maksudnya : Orang yang suka menginjak
dapur (tungku) itu suka pula

melanggar norma-norma atau nilai
dibidang sex.

2. Tidak boleh anak gadis menyanyi di depan
dapur.



Artinya : Barang siapa yang suka menyanyi
didepan dapur dia akan bersuami
orang tua (beranak tiri).

Maksudnya : Orang seperti itu yang men-
cintainya hanyalah orang tua saja.

3. Pada waktu seorang nelayan sedang turun
ke laut api didapurnya (ditunggunya) tidak
boleh padam. Hal ini dimaksudkan agar
nelayan tersebut selamat pergi pulang dari
laut.
4. Pada musim mengolah sawah isteri petani
tidak boleh memberi api dapurnya kepada
tetangganya. Hal ini dilarang karena akan
mengakibatkan padinya nanti akan dimakan
ulat/tikus.
5. Laki-laki (suami) tidak boleh bekerja di dapur,
karena hal ini akan menurunkan martabat pria.
6. Lakkai (suami) tidak boleh memegang alat-

alat masak (dapur). Karena hal ini merupakan pertanda bahwa suami tidak percaya pada istrinya.

7. Tidak boleh memukul anak dengan alat-alat dapur atau alat-alat masak seperti : Saji atau sendok dan sebagainya. Hal ini akan menyebabkan anak tersebut akan jadi orang bodoh.

BAB III

DAMPAK PEMBANGUNAN DIBIDANG PERDAPURAN.

Pembangunan pada hakekatnya adalah merupakan pembaharuan atau perubahan yang terencana. Suatu bangsa yang mengadakan pembangunan, tujuannya tidak lain dari pada usaha merubah dirinya, masyarakatnya dan bangsanya menuju suatu kemajuan yang dicita-citakan. Pembangunan yang dilaksanakan oleh bangsa Indonesia sekarang ini disegala bidang itu tidak lain adalah merubah manusia Indonesia dan masyarakat Indonesia ini menuju manusia dan masyarakat maju yang hidup bahagia dan sejahtera, inilah yang diistilahkan dengan manusia seutuhnya.

Oleh karena pembangunan itu sama dengan perubahan maka bangsa Indonesia yang sekarang ini tahap pembangunannya telah berada pada tahap ke IV (Pelita IV) sudah tentu hasil yang dicapainya sudah banyak, berarti perubahan yang telah dilakukannya telah banyak pula. Perubahan yang telah terjadi itu tidak hanya pada lingkup besar-besar saja, tetapi juga telah sampai kepada bagian yang kecil seperti peralatan dapur dan rumah tangga.

Dibidang perdapuran telah banyak terjadi per-

ubahan dalam wujud pembaharuan atau penggantian. Hal ini dapat kita melihat dari peralatan makan, peralatan memasak dan sebagainya. Peralatan-peralatan tersebut sekarang ini telah banyak mengalami penggantian baik dari bentuk, bahan, cara membuat dan memakainya, seperti dapur yang dulu bentuknya segi empat, terbuat dari tanah, batu, bambu dan kayu, sekarang telah diganti dengan kompor minyak tanah, bahkan sudah banyak pula yang menggantinya dengan kompor gas (Elpiji).

Demikian pula halnya dengan peralatan makan seperti: Piring, sendok/saji sekarang ini sudah banyak diganti dengan yang lebih moderen yang terbuat dari porselin atau pelastik.

Keadaan seperti tersebut diatas ini merupakan salah satu hambatan bagi kita untuk mengetahui peralatan aslinya dalam rangka mengetahui proses perkembangan masyarakat pencipta dan pemakai peralatan tersebut. Hal ini terutama disebabkan karena sudah sukar didapati peralatan-peralatan asli, terlebih-lebih lagi di kota-kota besar. Agar supaya kita tidak kehilangan jejak budaya maka perlu adanya usaha pengumpulan, pemeliharaan dan pendokumentasian benda-benda tersebut untuk dijadikan bahan pelajaran

dan bandingan bagi generasi muda kita dimasa yang akan datang.

Usaha seperti ini penting dalam rangka memperkuat kepribadian bangsa. Dalam hal seperti inilah museum memegang peranan penting. Suatu kenyataan bahwa walaupun peralatan-peralatan tersebut telah mengalami perubahan dan penggantian, namun fungsi dan kegunaannya masih tetap sama dengan yang dahulu. Seperti halnya dapur walaupun sekarang ini telah banyak diganti dengan elpiji namun fungsi dan kegunaannya masih tetap untuk menyediakan makanan dan minuman bagi keluarga atau tamu.

Adanya perubahan Penggantian dari alat-alat dapur tradisional ke peralatan yang lebih moderen bukan berarti bahwa yang tradisional itu tidak dapat digunakan lagi/tidak berfungsi lagi, tetapi hal ini mungkin hanya disebabkan karena faktor pertimbangan efisiensi waktu, kebersihan yang ditunjang pula oleh kekuatan ekonomi dan keberhasilan teknologi. Karena ternyata bahwa hasil masakan/produksi peralatan dapur tradisional cita, rasa, dan manfaatnya, tetap tidak terkalahkan dengan hasil peralatan moderen. Sehingga sekarang ini terjadi dimana-mana ditengah-tengah kesibukan sehari-hari banyak orang yang

senantiasa merindukan masakan-masakan tradisional dari daerah-daerah tertentu. Bahkan di beberapa daerah telah muncul usaha-usaha produksi masakan tradisional, walaupun tidak asli karena peralatan dan teknik pembuatannya telah berubah namun masih memakai simbol tradisional.

Jadi disini dapat kita lihat bahwa secara fisik manusia (orang-orang Sulawesi Selatan) telah mulai meninggalkan sebahagian benda-benda tradisinya, tetapi jiwa dan seleranya masih tetap cinta pada hasil tradisi masa lampau.

BAB IV

KOLEKSI PERALATAN DAPUR MUSEUM LA GALIGO.

1. Dapok = Anglo/Tungku.

Tanah liat, Pelewali Mamasa.

P. 41,5 Cm, T. 16 Cm No. INV.

Bentuknya sangat sederhana, menyerupai bentuk lubang kunci.

Digunakan sebagai tempat memasak.

2. Dapok = Anglo/tungku.

Tanah Liat, Sidenreng Rappang.

T. 21 Cm. GM. 26 Cm, No. INV.

Bentuknya bulat panjang, pada bagian depan terdapat lubang segi empat sebagai tempat memasukkan kayu bakar bila memasak.

3. Assokkoreng (Bgs), Panyonyongkolan (Mks) = Periuk kukusan.

Tanah liat, Takalar.

GM. 26,5 Cm, T. 36 Cm No. INV.

Bentuknya bundar, berleher pendek. Digunakan sebagai alat untuk mengukus nasi atau ketan.

4. Pammuttu (Bgs) = Kuwali.

Tanah liat, Polewali Mamasa.

GM. 29 Cm, T. 9 Cm, No. INV. 219

Bentuknya bundar dan cekung, mempunyai dua buah telinga tempat pegangan. Digunakan sebagai alat menggoreng.

5. Katowang (Bgs) = Baskom.

Tanah liat, Takalar.

Gm. 33 Cm, T. 47 Cm, No. INV.

Bentuknya bulat dan cekung, tidak memakai telinga. Digunakan sebagai alat untuk mencuci peralatan makan, beras dan sayur-sayuran.

6. Bempa (Bugis), Gumbang (Mks) = Tempat air.

Tanah liat, Takalar.

T. 47 Cm, Gm. 33 Cm No. INV. 298

Bentuknya bulat telur (elips) mempunyai keran. Digunakan sebagai tempat penampungan air bersih.

7. Busu = Tempat air.

Tanah liat, Takalar.

Gm. 18,5 Cm, T. 28 Cm. No. INV. 396.

Bentuknya bulat telur (Elips), berleher pendek. Digunakan sebagai alat untuk mengambil air dari sungai atau sumur.

8. Pabbaresseng (Bgs), Pabbarassang (Mks) = Tempat beras.

Tanah liat, Takalar.

GM. 21 Cm, T. 35 Cm. No. INV.

Bentuknya seperti gentong, tetapi penutupnya berbeda, Digunakan sebagai tempat beras yang sudah bersih.

9. Lado Kayu (Mdr) = Tempat beras.

Kayu, Polewali Mamasa.

T. 23 Cm. T.Kaki 2,5 Cm. No. INV. 710.

Bentuknya bulat panjang bertutup bagian luarnya ada ragam hias Digunakan sebagai tempat beras.

10. Barassang (Tator) = Tempat beras.

Kayu, Tanah Toraja.

GM. 16 Cm. T. 13 Cm, No. INV. 625

Digunakan sebagai tempat menyimpan beras.

11. Issong (Mandar) = Tempat menumbuk ramuan makanan.

Kayu, Polewali Mamasa.

T. 23 Cm, Tg.Kaki 13,5 Cm No. INV. 711

Bentuknya bulat tinggi, bertutup, bertelinga untuk gantungan Digunakan sebagai tempat untuk menghaluskan ramuan makanan seperti lombok, merica dan sebagainya.

12. Palungeng Gellang = Lesung Kuningan.

Kuningan, Barru.

GM. 6,6 Cm, T. 8,8 Cm, No. INV. 811

Bentuknya bulat, berkaki, lengkap dengan alunya.

Digunakan sebagai alat untuk menghaluskan lombok atau ramuan makanan lainnya.

13. Pattuttukang = Tempat menumbuk Lombok.

Kayu hitam, Palopo

GM. Mulut 12,5 Cm. GM. Kaki 13 Cm, Panjang tangkai 14 Cm.

P. Alu 23 Cm. No. INV.

Bentuknya bulat, bertangkai. Digunakan sebagai alat untuk menghaluskan lombok atau ramuan makanan lainnya.

14. Ola (Bugis) = Takaran beras.

Daun Lontar, Sinjai.

Gm. 16,5 Cm, T. 8,5 Cm. No. INV. 1308 A.

Bentuknya bulat, Cekung. Digunakan untuk menakar beras yang akan dimasak.

15. Baku Sisampo (Bgs) = Bakul bertutup.

Daun Lontar, Bone.

GM. 34 Cm, T. 19 Cm No. INV. 730.

Bakul bertutup dari anyaman daun lontar. Digunakan sebagai tempat menyimpan beras.

16. Addangeng = Cetakan kue dari Sagu.

Tanah liat, Palopo

P. 29 Cm. L. 14 Cm. T. 12,5 Cm No. INV.

Bentuknya persegi empat panjang, punya 9 lobang

(petak). Digunakan sebagai alat cetakan kue dari tepung sagu.

17. Pannennu Nennukeng = Cetakan kue.

Tempurung kelapa, kayu, Bone.

P. Tangkai 58 Cm. GM. Tempurung 16 Cm,

No. INV. 255.

Bentuknya seperti gayung, dasar tempurungnya diberi lubang-lubang kecil tempat keluarnya adonan kue.

18. Pakkerri Kaluku = Parut Kelapa.

Kayu, besi, Selayar.

P. 67 Cm. L. 12 Cm. T. 6 Cm No. INV.

Bentuk kayunya persegi empat panjang, mata parutnya berbentuk bundar bergerigi. Digunakan sebagai pengeruk isi kelapa.

19. Tapis anjoro = Tapisan santan kelapa.

Rotan, Polewali Mamasa.

GM. 15 Cm. P. Pegangan 14 Cm. No. INV. 250.

Bentuknya bundar, bertangkai. Digunakan sebagai alat penyaring santan kelapa.

20. Serung = Sendo Nasi.

Kayu, Selayar.

P. 32 Cm. Lb. 6 Cm, No. INV. 324.

Digunakan sebagai sendok nasi.

21. Kalobe (Mandar) = Tempat minyak kelapa.
Buah maja, Polewali Mamasa.
T. 18 Cm, Keliling 16,5 Cm No. INV. 628.
Terbuat dari buah maja yang telah dikeringkan.
Digunakan sebagai tempat menyimpan minyak
kelapa, kadang-kadang juga sebagai tempat air.
22. Okong (Bugis) = Alas periuk.
Rotan, Bone.
GM. 26 Cm. T. 7 Cm, No. INV.
Bentuknya seperti mangkuk. Digunakan sebagai
pengalas periuk.
23. Apputuang (Bugis) = Tempat membuat kue putu.
Tanah liat, Sidenreng.
T. 25 Cm, Keliling 75 Cm, No. INV.
Bentuknya bundar, bermulut tiga buah, digunakan
untuk mengasapi putu. •
24. Assurabengeng (Bugis) = Cetakan kue serabi.
Tanah liat, Sidenreng.
GM. 25 Cm, T. 4 Cm. No. INV.
Bentuknya bundar dan mempunyai beberapa buah
lobang dipermukaannya sebagai cetakan kue serabi
atau bolu.
25. Pabbattiang Kopi (Tator) = Penggorengan kopi.
Tanah liat, Tana Toraja.

GM. 12 Cm, T. 13 Cm, No. INV.

Bentuknya seperti kuwali. Digunakan untuk menggoreng kopi.

26. Poci = Tempat Kopi.

Tanah liat. Polewali Mamasa.

GM. 13 Cm. 12 Cm No. INV.

Berbentuk ceret dengan ukuran kecil. Digunakan sebagai tempat mencairkan kopi atau teh.

27. Palakko (Mks), Palekko (Bugis) = Alat Pembakaran kue.

Tanah liat, Takalar.

GM. 33 Cm. T. 15 Cm. No. INV.

Bentuknya bundar, seperti topi, punya pegangan pada bagian atasnya.

28. Dulang (Tator) = Piring Nasi.

Kayu, Tana Toraja.

GM. 20 Cm, T. 13 Cm, No. INV. 375.

Bentuknya bundar seperti piring berkaki. Digunakan sebagai piring makan.

29. Pangke (Tator) = Gelas bambu.

Bambu, Tana Toraja.

GM. 14,5 Cm, T. 15 Cm, No. INV. 912.

Terbuat dari bambu, ukuran gelas. Digunakan sebagai gelas minum.

30. Akkonyong (Bugis) = Kobokan.

Kuningan, Barru.

GM. 21,5 Cm, T. 7,5 Cm. No. INV. 840.

Digunakan sebagai tempat cuci tangan.

31. Bosara (Bugis) = Piring berkaki.

Kuningan, Barru.

GM. 22 Cm, T. 2,5 Cm No. INV. 858.

Digunakan sebagai alas piring.

BAB V

P E N U T U P

A. KESIMPULAN.

Peralatan dapur dan masak/makan tradisional Sulawesi Selatan telah banyak mengalami perubahan, bahkan sebahagian besar sudah diganti dengan peralatan yang lebih moderen, seperti :

Porselin, pelastik dan sebagainya.

Namun cita rasa khasiat dan manfaat hasil dapur tradisional tidak kalah bobot mutunya dengan dapur moderen, Oleh karena itu mulai sekarang perlu adanya usaha pengamanan dan pelestarian nilai-nilai tersebut melalui museum, untuk diwariskan kepada generasi muda.

B. SARAN-SARAN.

Untuk memanfaatkan warisan budaya masa lampau yang kita miliki khususnya di bidang perdapuran, perlu adanya usaha intensif untuk menginventarisasikan dan menggali nilai-nilai budayanya yang positif guna menunjang pembangunan bangsa.

LAMPIRAN FOTO PERALATAN DAPUR.

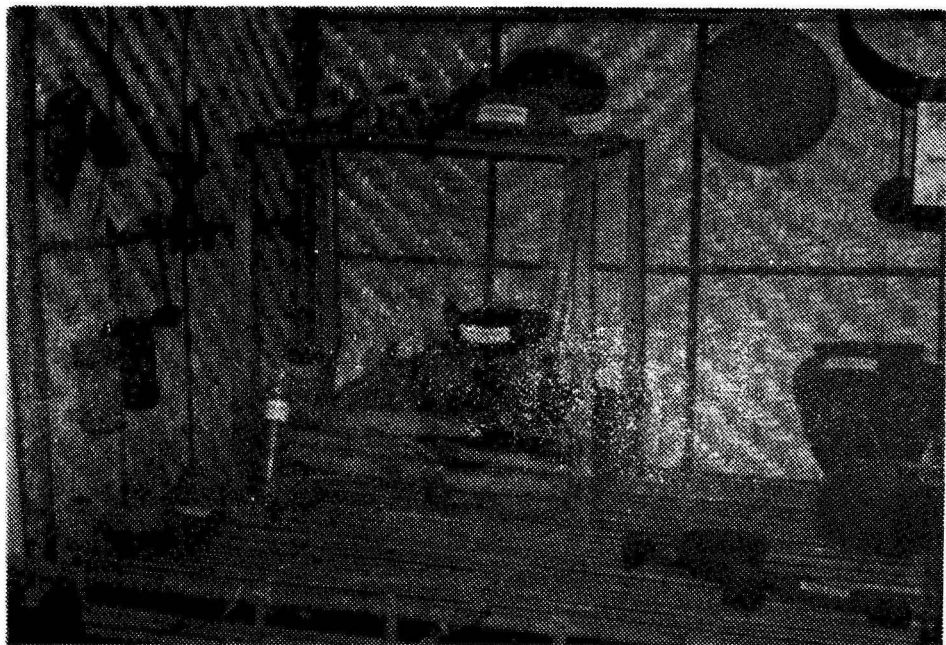


FOTO No. 1



FOTO No. 2



FOTO No. 3



FOTO No. 4

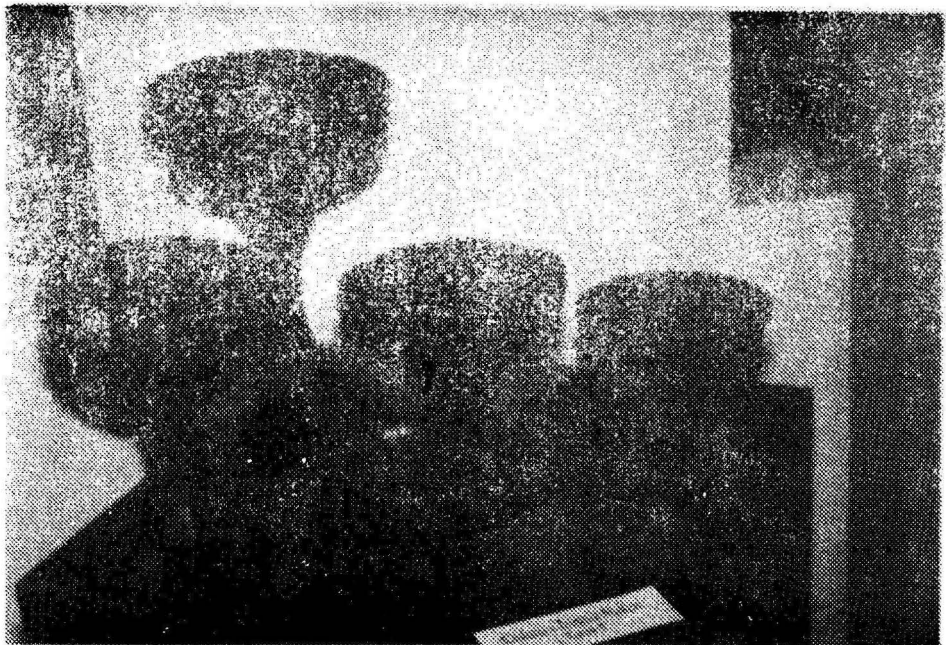


FOTO No. 5



FOTO No. 6



FOTO No. 7

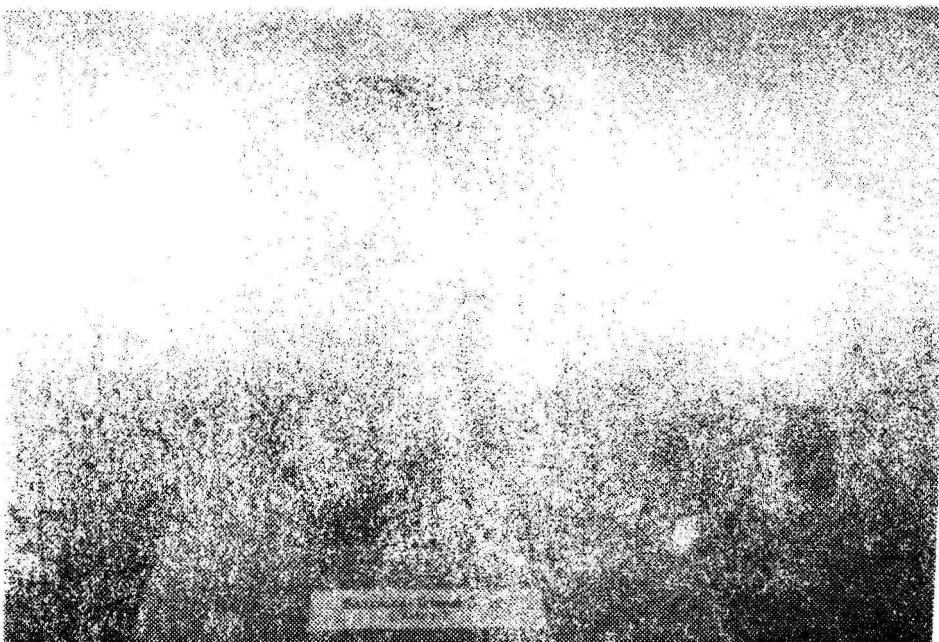


FOTO No. 8



FOTO No. 9

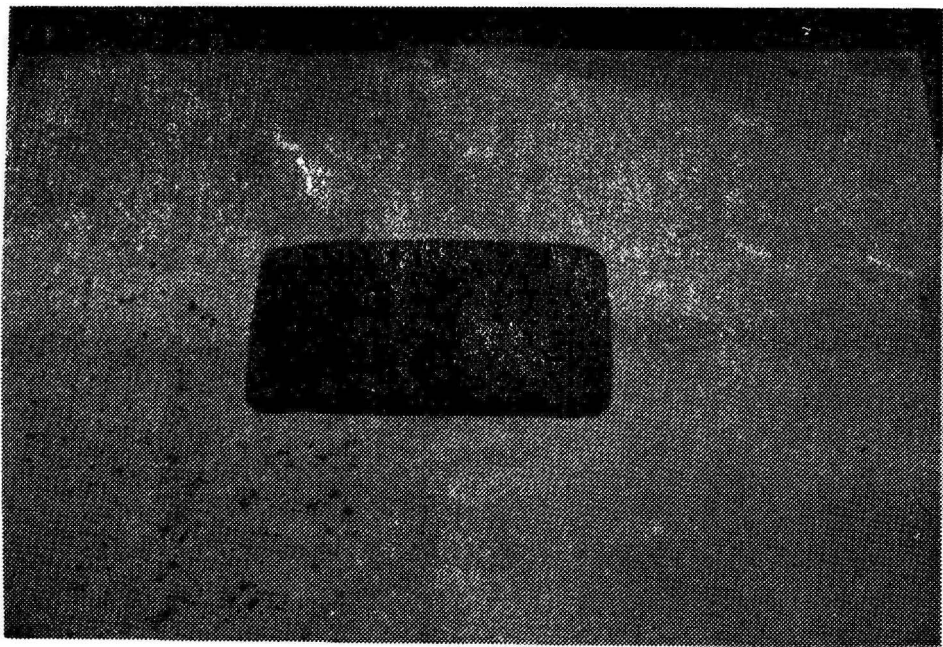


FOTO No. 10



FOTO No. 11



FOTO No. 12

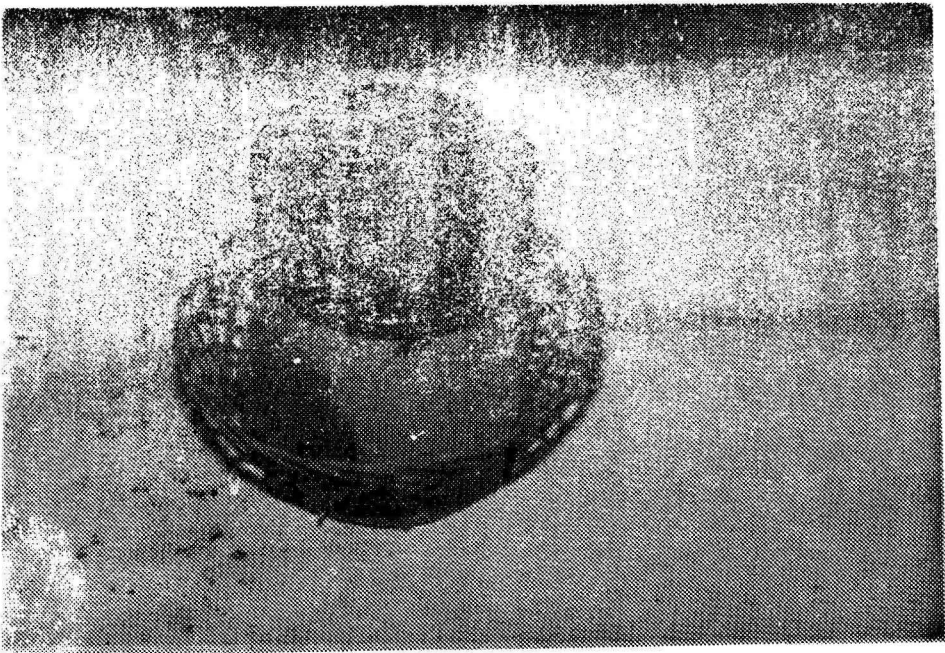


FOTO No. 13



FOTO No. 14

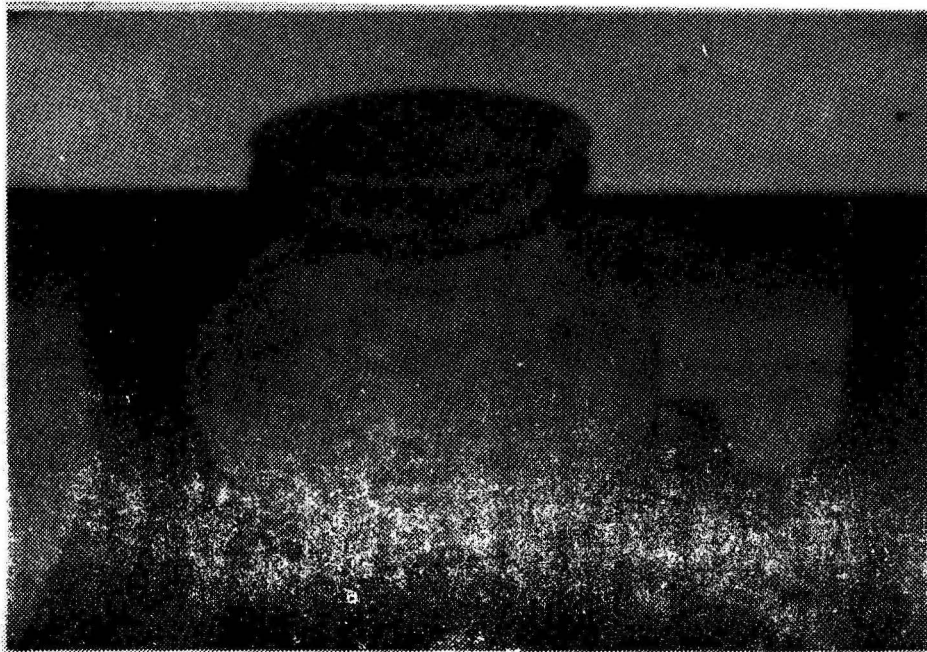


FOTO No. 15

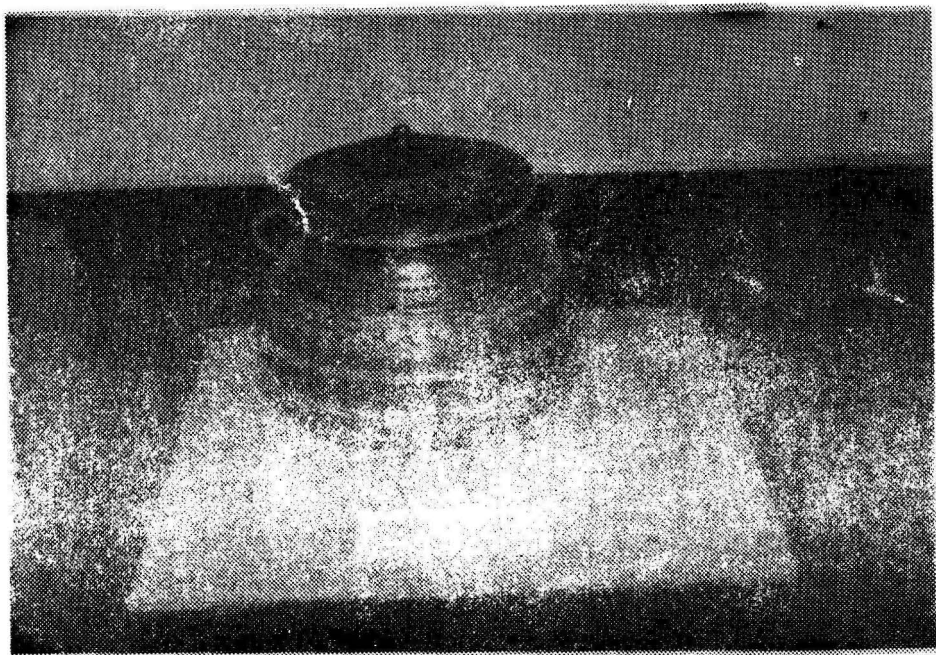


FOTO No. 16

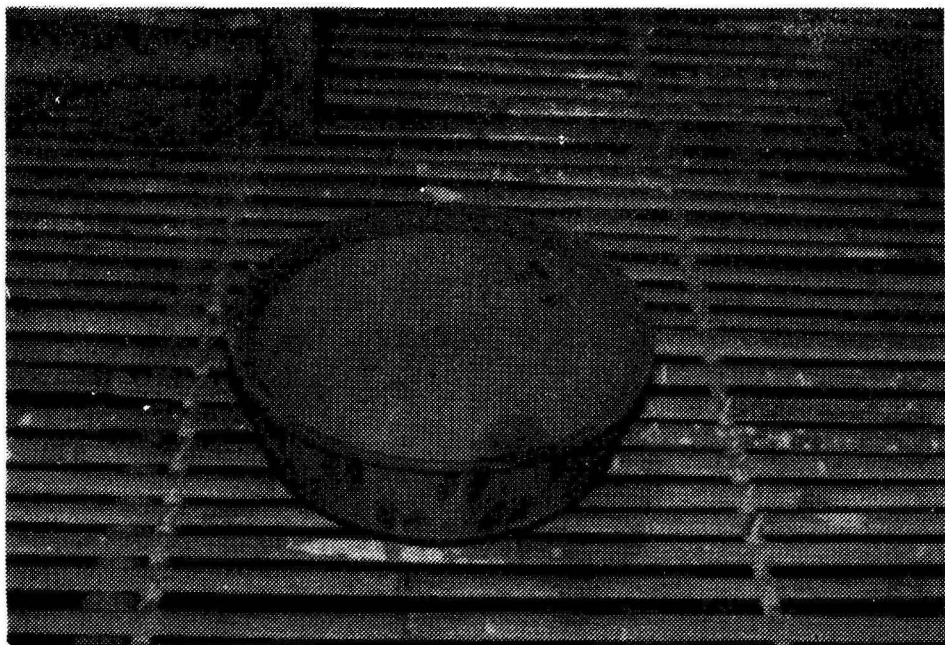


FOTO No. 17



FOTO No. 18

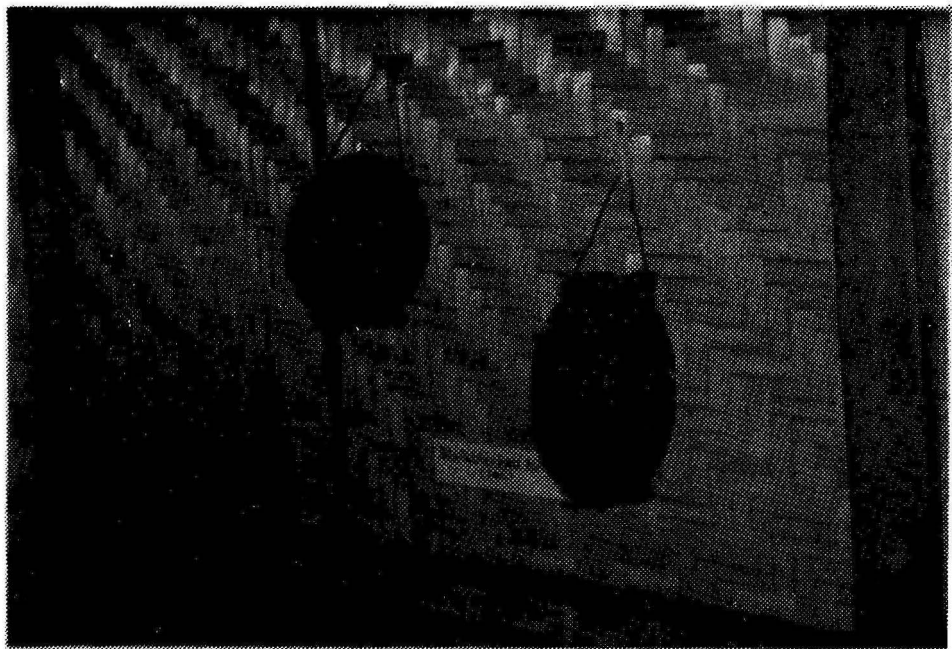


FOTO No. 19

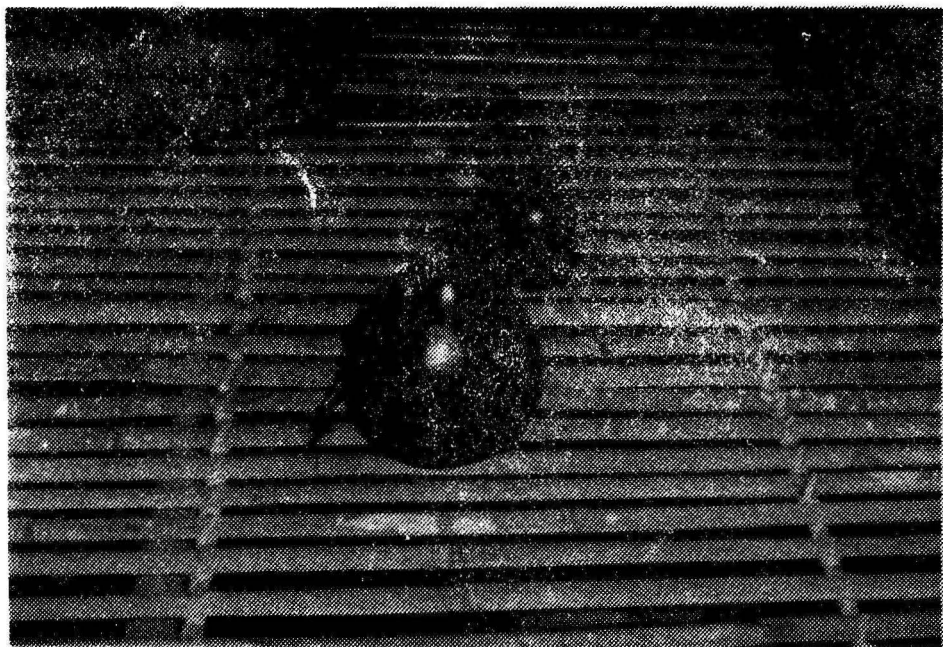


FOTO No. 20

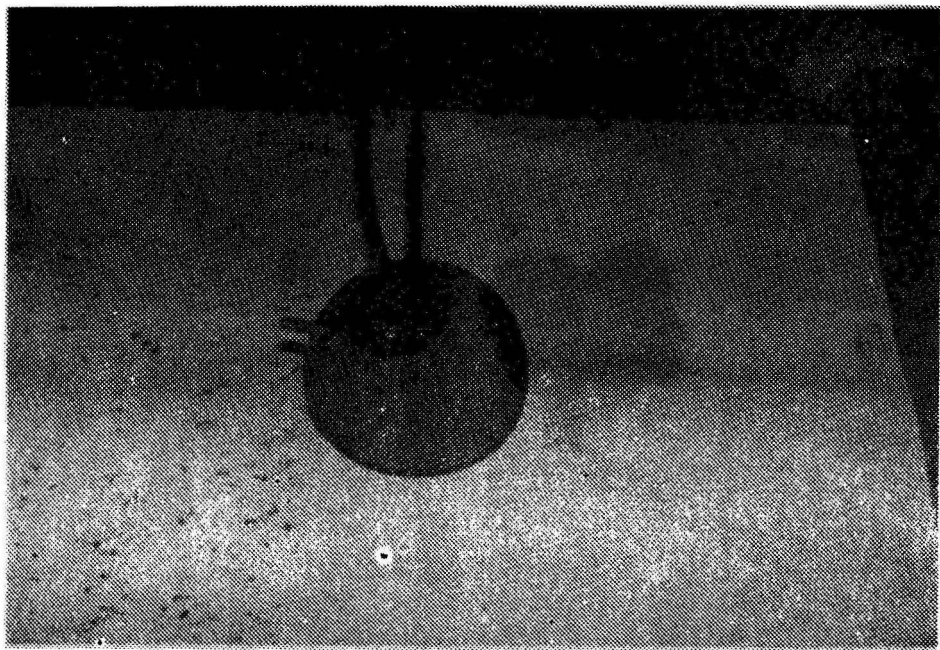


FOTO No. 21

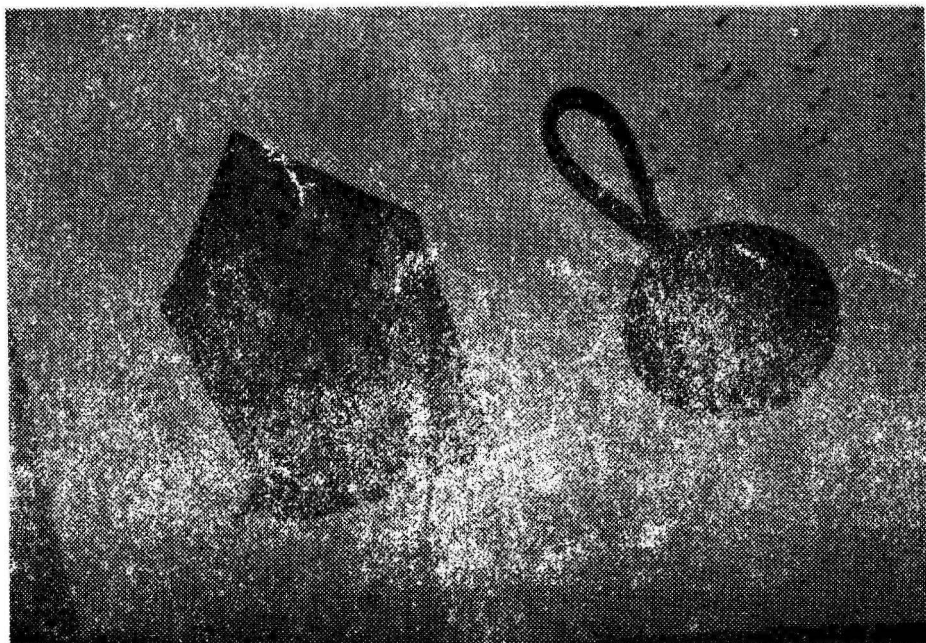


FOTO No. 22

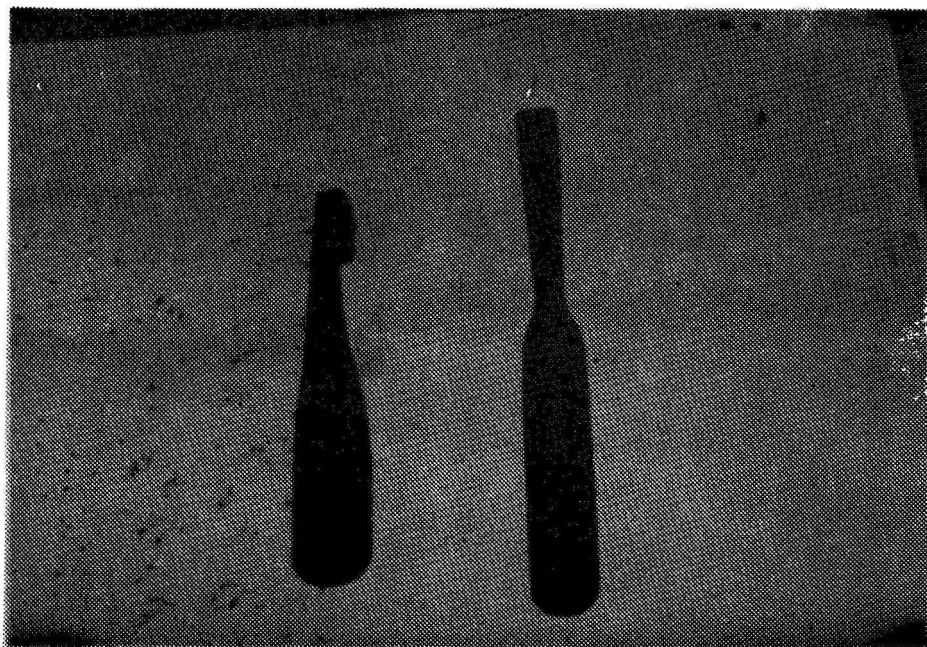


FOTO No. 23

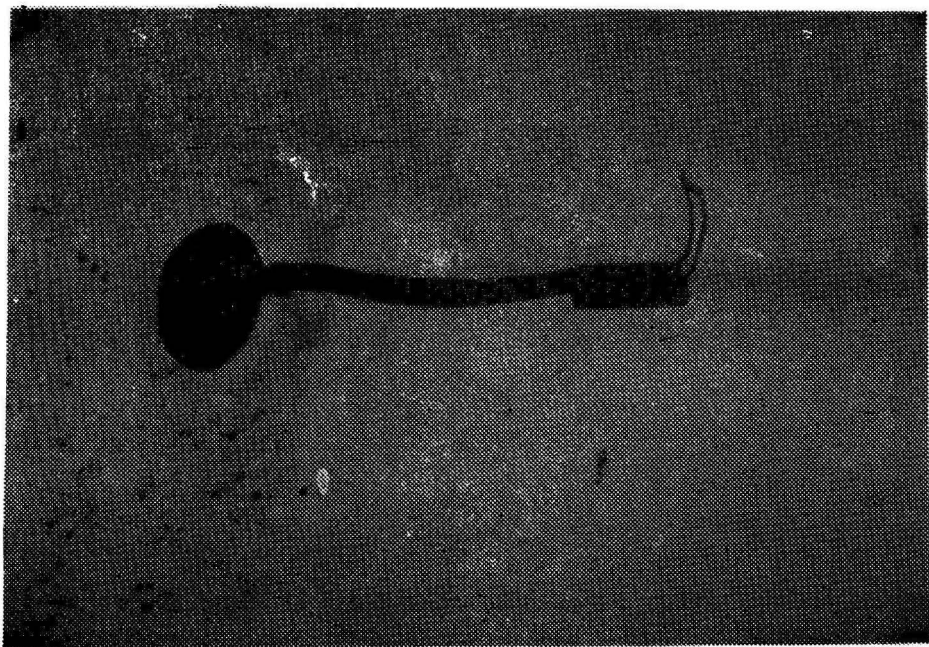


FOTO No. 24

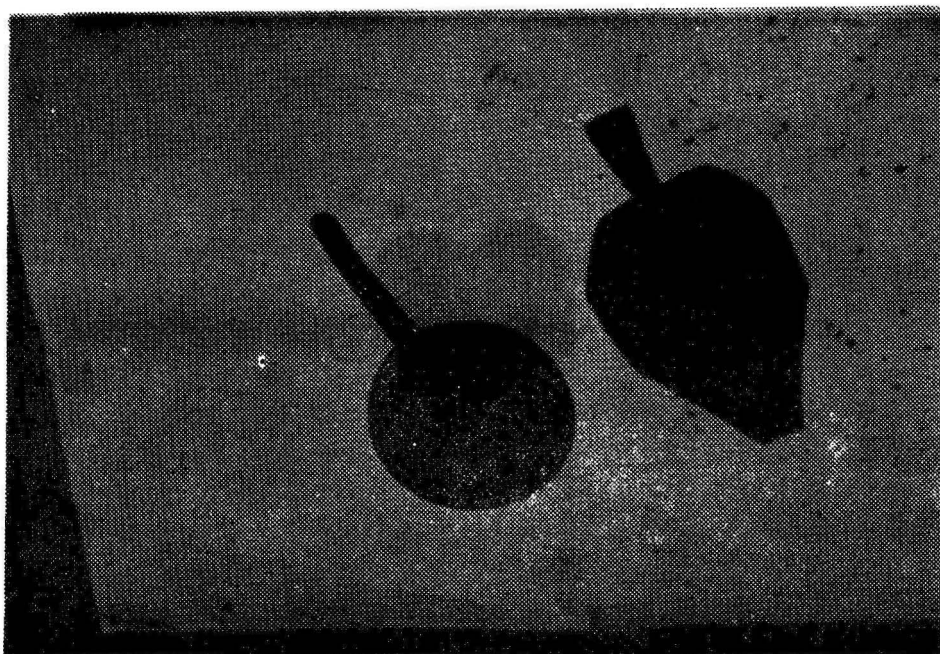


FOTO No. 25



FOTO No. 26

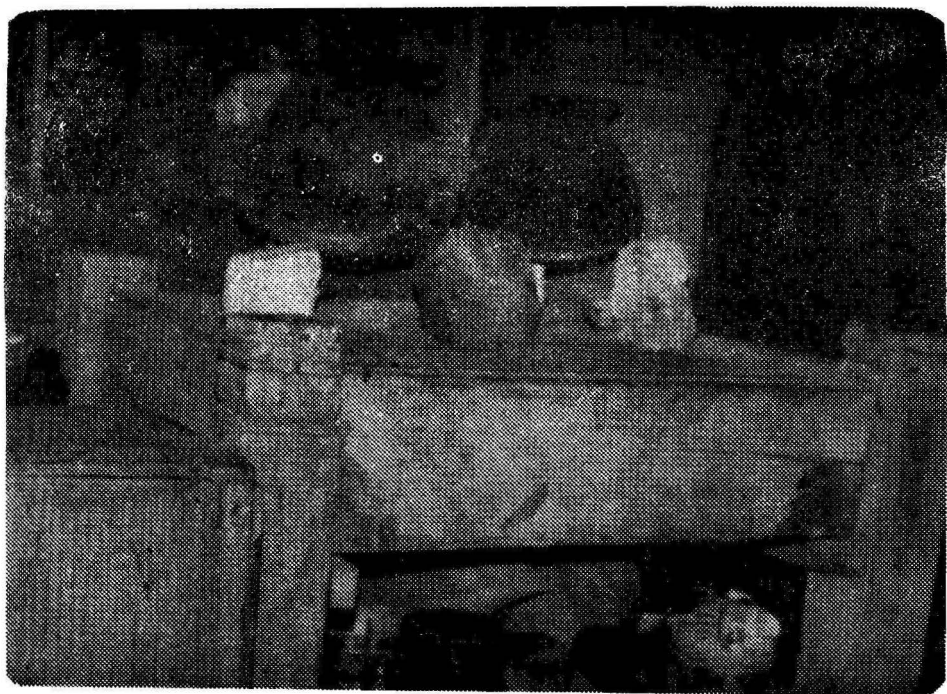


FOTO No. 27



FOTO No. 28

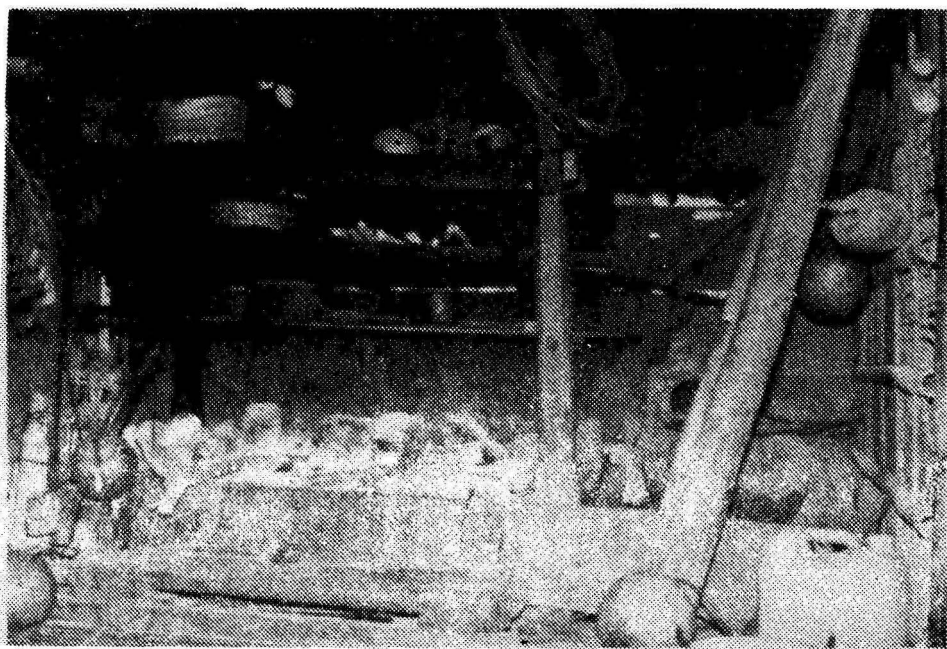


FOTO No. 29

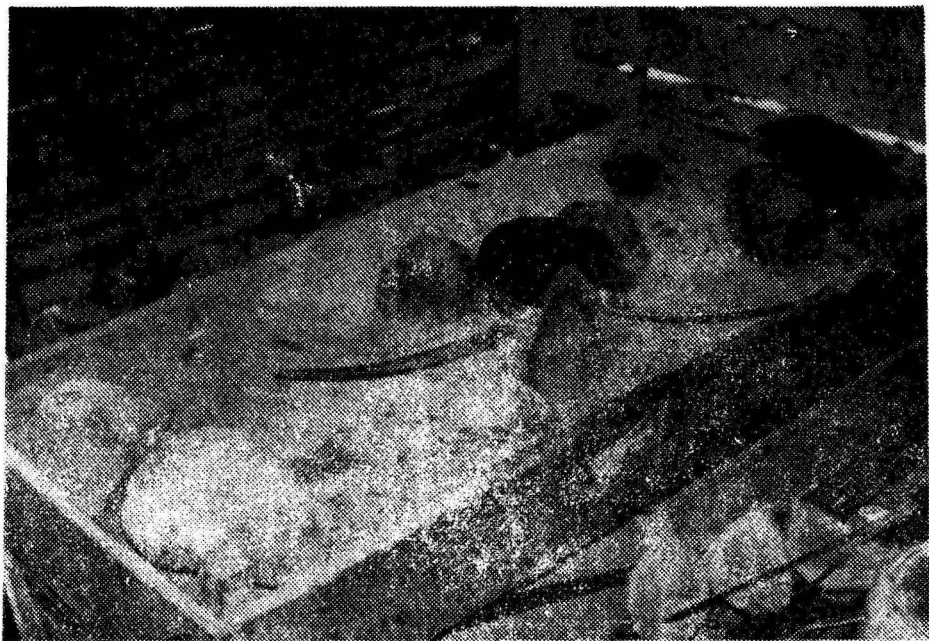


FOTO No. 39

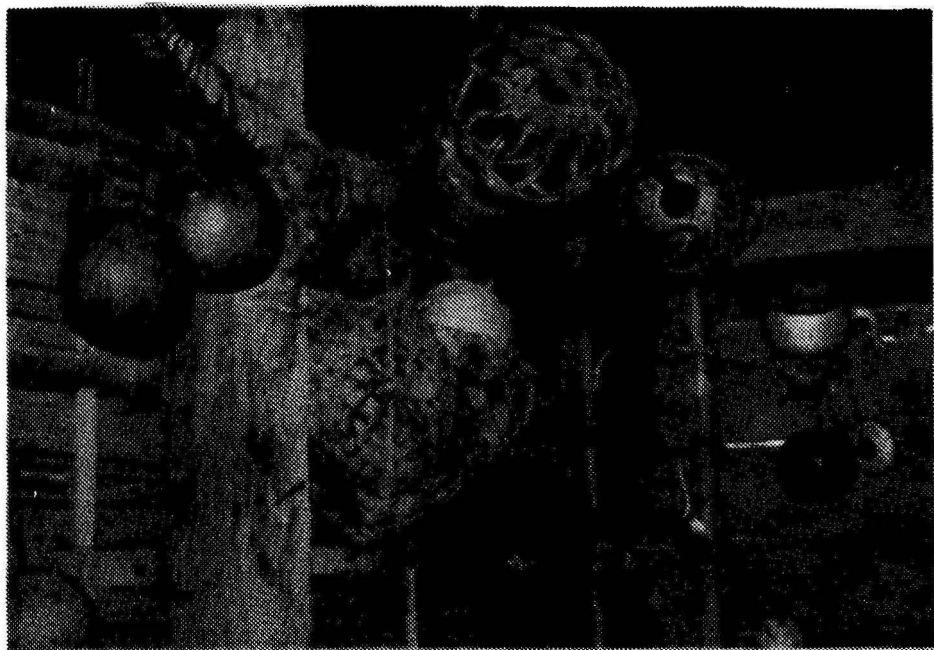


FOTO No. 31

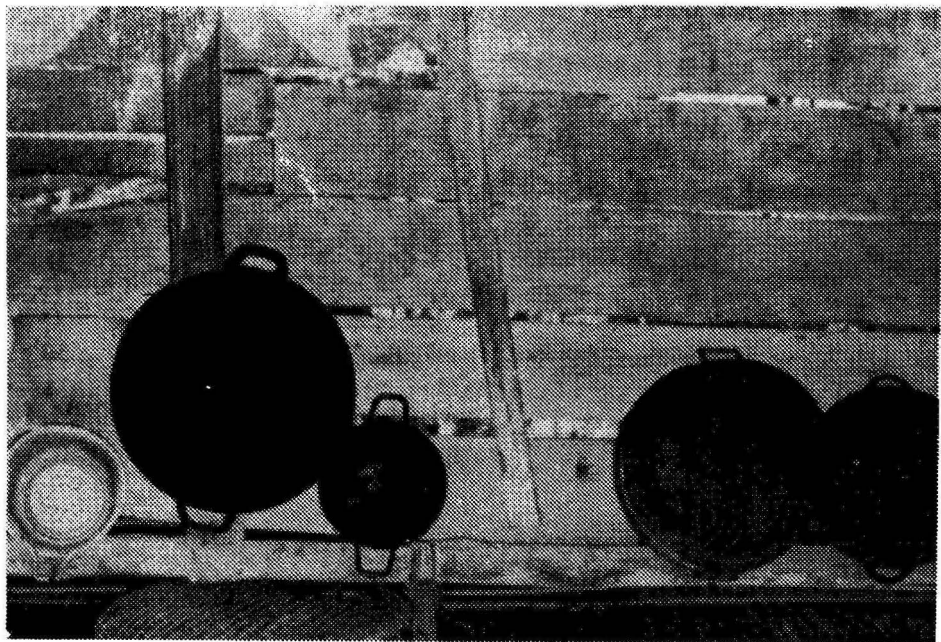


FOTO No. 32



FOTO No. 33



FOTO No. 34

DAFTAR MAKANAN/MASAKAN TRADISIONAL YANG
TELAH DIINVENTARISIR MUSEUM LA GALIGO

=====

1. Apang (Apam)
2. Baje (Wajik)
3. Bau Pais
4. Bayao Panynyu
5. Bau Piapi
6. Bannang-bannang (Mks), Jalaure (Bgs),
Putu Manyang (Mdr)
7. Bua Seppang
8. Barongko
9. Bolu Pecak
10. Buroncong
11. Barobbo
12. Baruasa
13. Cindolo
14. Cucuruk Tello
15. Cakko-cakko
16. Coto Mangkasarak
17. D a n g e
18. Golla Kambu
19. Gogoso Kambu
20. Inanre Urikkuring

21. Jompo-jompo (Cucuruk maddingki)
22. J e p a
23. Jenne Uring
24. Konde-konde (Umba-umba)
25. Kaddo Minyak
26. K o n r o
27. Kaddo Bulu/Lemmang/Pewang
28. Kumbili
29. Kapurung
30. Lana - lana
31. L o p i s
32. L e g e s e
33. Loka dianjoroi
34. Lame - lame
35. Putu Cangkiri
36. Putu Labbu
37. P a s o
38. Pallu Cella
39. Pallu Basa
40. Putu Karoro
41. Pallu Butung
42. Pallu Mara
43. Pisang Epek
44. Pisang Ijo

- 45. P a l l i s e k
- 46. P a l o p o k
- 47. Sarak Semmu
- 48. Surabeng / Bikang
- 49. Songkolo Bandang
- 50. S a l o n d e
- 51. S o k k o (Songkolo)
- 52. Tari-taripang

RALAT

No.	Halaman	Baris ke dari		Tertulis	Seharusnya
		Atas	Bawah		
1.	3	13	-	disebut	terbuat
2.	3	-	7	dapo	dapok
3.	5	-	6	Pabberrang	Pabberrung
4.	15	-	9	berupa	-
5.	16	12	-	nama-nama	norma-norma

