

Syahrial De Saputra T.
Anastasia Wiwik S.

Makanan Tradisional Talang Mamak & Melayu

editor : Dwi Sobuwati

Direktorat
Budayaan

598



Departemen Kebudayaan dan Pariwisata
Balai Kajian Sejarah dan Nilai Tradisional
Tanjungpinang

Syahrial De Saputra T.
Anastasia Wiwik S.

Makanan Tradisional Talang Mamak dan Melayu

editor : Dwi Sobuwati

Diterbitkan oleh :
Departemen Kebudayaan dan Pariwisata
Balai Kajian Sejarah dan Nilai Tradisional
Tanjungpinang
2006

Makanan Tradisional Talang Mamak dan Melayu

Penulis

Syahrial De Saputra T.
Anastasia Wiwik S.

Editor

Dwi Sobuwati

Desain Cover

Cacik Gunarti

Tata Letak

Cacik Gunarti

Cetakan I, November 2006

Penerbit

Departemen Kebudayaan dan Pariwisata
Balai Kajian Sejarah dan Nilai Tradisional
Tanjungpinang

ISBN : 978-979-1281-01-0

SAMBUTAN DIREKTUR TRADISI DIREKTORAT JENDERAL NILAI BUDAYA SENI DAN FILM

Balai Kajian Sejarah dan Nilai Tradisional (BKSNT) Tanjungpinang adalah Unit Pelaksana Teknis Direktorat Jenderal Nilai Budaya Seni dan Film Departemen Kebudayaan dan Pariwisata. Lembaga ini didirikan bukan berdasarkan wilayah administratif, melainkan daerah kebudayaan Melayu yang meliputi Provinsi Riau, Kepulauan Riau, Jambi, dan Bangka Belitung. Fungsi lembaga ini adalah melaksanakan pengamatan dan analisis kesejarahan dan kenilaitradisional di wilayah kerjanya.

Kami menganggap penting bahwa hasil-hasil penelitian yang dilakukan oleh tenaga peneliti (fungsional) di setiap Balai Kajian Sejarah dan Nilai Tradisional selayaknya dipublikasikan kepada khalayak luas, agar masyarakat mengetahui apa yang menjadi isi penelitian tersebut, di samping mendorong minat masyarakat untuk mengetahui dan memahami sejarah dan budaya nusantara yang amat beragam.

Terbitnya buku ini kami sambut dengan antusias sekali dan diharapkan untuk tahun-tahun mendatang penerbitan seperti ini akan lebih banyak dan beragam baik jenis maupun cakupan bahasannya.

Sehubungan dengan itu, kami menyambut baik terbitnya buku yang berjudul: **Makanan Tradisional Talang Mamak dan Melayu**. Semoga buku ini bermanfaat bagi kita semua.

Jakarta, November 2006
Direktur Tradisi
Direktorat Jenderal Nilai Budaya Seni dan Film



I. Gusti Nyoman Widja, SH
NIP. 130 606 820

KATA PENGANTAR

Balai Kajian Sejarah dan Nilai Tradisional Tanjungpinang adalah salah satu Unit Pelaksana Teknis (UPT) Departemen Kebudayaan dan Pariwisata. Salah satu tugasnya adalah melakukan penelitian sosial budaya dan inventarisasi untuk kepentingan pelaksanaan kebijakan kebudayaan dalam pembangunan nasional.

Sehubungan dengan itu Balai Kajian Sejarah dan Nilai Tradisional Tanjungpinang pada tahun anggaran 2006 menerbitkan 10 (sepuluh) judul buku dari penelitian yang telah dilakukan para peneliti Balai Kajian Sejarah dan Nilai Tradisional Tanjungpinang dalam kurun waktu tahun 2000-2005, yang meliputi aspek kesejarahan maupun kebudayaan. Oleh karena itu, pada kesempatan ini kami ingin menyampaikan ucapan terima kasih kepada para peneliti yang telah bersungguh-sungguh dan penuh dedikasi dalam melakukan penelitian ini, juga kepada divisi penerbitan yang mengupayakan penerbitan ini terwujud.

Dengan terbitnya buku ini, kepada semua pihak kami ucapkan terima kasih, semoga berguna bagi Bangsa dan Negara yang kita cintai.

Kepala
Balai Kajian Sejarah dan Nilai
Tradisional Tanjungpinang



Dra. Nismawati Tarigan
NIP.131 913 840

DAFTAR ISI

SAMBUTAN DIREKTUR TRADISI DITJEN NBSF	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iii
BAB I PENDAHULUAN	1
1. Latar Belakang	1
2. Masalah	2
3. Tujuan	4
4. Ruang Lingkup	4
5. Metode	5
6. Jadwal	5
7. Kerangka Penulisan	6
BAB II MAKANAN TRADISIONAL MASYARAKAT TALANG MAMAK DAN MELAYU INDERAGIRI HULU	8
2.1. Makanan Tradisional Talang Mamak	22
2.1.1. Gulai Ba'asam	22
2.1.2. Gulai Ba'bening	24
2.1.3. Ikan Pahes	29
2.1.4. Gulai Ikan dan Ikan Pelompong Bumbu Rendang	30
2.1.5 Gulai Ayam dan Ayam Panggang	42
2.1.6 Ayam Kukus Pelepah Pulut dan Ayam Rabus	43
2.1.7 Kue Lamang	44
2.1.8 Kue Pulut Kukus	49
2.1.9 Lempar Ikan Toklah	64
2.1.10 Kue Niur dan Dodol Kedondong	65
2.1.11 Lempok Durian	65
2.1.12 Halue	66
2.1.13 Sagu Rumbia	66
2.1.14. Kolak Jagung, Bubur Jagung, dan Kue Lapat Jagung	78
2.1.15 Sekutel Keladi, Gadung, Ubi Lapat	78
2.1.16 Langsut	79
2.1.17 Sangkuang	80
2.1.18 Petanak (Bubur Beras)	81

2.1.19 Unggut Bayas.....	82
2.1.20 Gulai Labu Manis dan Air Pasak Bumi	82
2.2 Makanan Tradisional Melayu Inderagiri Hulu.....	87
2.2.1 Nasi Goreng	87
2.2.2 Nasi Kuning.....	91
2.2.3 Nasi Dagang	96
2.2.4 Gulai Ayam	97
2.2.5 Gulai Daging.....	100
2.2.6 Gulai Asam Pedas	101
2.2.7 Otun Udang.....	102
2.2.8 Rondang Paku (Rendang Pakis).....	102
2.2.9 Pongok Ikan (Pengat Ikan).....	104
2.2.10 Palai Ikan.....	104
2.2.11. Sambal Lado Tanak	105
2.2.12 Sambal Uap Teri.....	105
2.2.13 Anyang Bunga Kates.....	106
2.2.14 Putri Mandi (Bubur Candel).....	106
BAB III PENUTUP	108
3.1 Kesimpulan.....	108
3.2 Saran	109
DAFTAR PUSTAKA	110
DAFTAR INFORMAN	111
BIOGRAFI PENULIS.....	112

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan merupakan kebutuhan pokok (primer) manusia. Setiap hari manusia melakukan kegiatan makan, dengan tujuan menguatkan tubuh, menjaga kesehatan, untuk kepentingan metabolisme tubuh, atau hanya sekedar mengenyangkan perut. Begitu pentingnya makanan bagi manusia, sehingga dengan akal dan pengetahuan serta kreativitasnya manusia menciptakan berbagai jenis makanan beserta variasinya.

Kemajemukan sukubangsa beserta kebudayaannya menimbulkan konsekuensi logis akan keanekaragaman jenis makanan di Indonesia. Adat, tradisi, dan nilai budaya yang dimiliki suatu sukubangsa, ternyata berpengaruh pula pada kebiasaan makan, corak dan variasi dari wujud makanan serta cara penyajian dan pengkonsumsian. Dengan demikian, sulit rasanya untuk menentukan apa yang disebut “makanan Indonesia”, karena masing-masing sukubangsa di daerah-daerah memiliki makanan khas yang dapat menunjukkan identitas mereka.

Berbicara mengenai makanan, erat kaitannya dengan bahan pembuatannya. Pada masa lalu, manusia memanfaatkan segala sesuatu yang ada di lingkungan hidupnya untuk diolah menjadi makanan sehari-hari. Unsur-unsur hewan dan tumbuhan yang relatif mudah diperoleh dari alam sekitar dimanfaatkan manusia sebagai bahan mentah pembuatan makanannya. Dengan demikian, corak dan macam bahan-bahan mentah untuk makanan suatu masyarakat atau sukubangsa dipengaruhi oleh corak dari lingkungan fisik di mana mereka bermukim.

Jenis makanan apa pun yang dikonsumsi oleh berbagai kelompok masyarakat tentu didasarkan pada sistem pengetahuan mereka tentang bahan makanan itu. Pengetahuan ini menyangkut bahan makanan apa yang boleh dan bermanfaat untuk dimakan, serta yang dilarang untuk dimakan. Sistem pengetahuan tersebut ditransformasikan lewat proses belajar secara turun-temurun sehingga menjadi tradisi dalam kehidupan masyarakat atau sukubangsa yang bersangkutan.

Tampaknya, ada kecenderungan nilai budaya dan kepercayaan yang dimiliki suatu masyarakat juga berpengaruh pada pemilihan bahan

makanan. Sebagai contoh, daging dari hewan berkaki empat merupakan menu utama suatu sukubangsa. Sebaliknya, ada sukubangsa lain yang tabu memakan daging hewan berkaki empat, sehingga menu utama mereka kebanyakan berasal dari tumbuhan (Vegetarian). Oleh sebab itu, untuk dapat mengetahui bahan makanan yang lazim dikonsumsi suatu sukubangsa, harus dicermati mengapa mereka memilih bahan mentah tertentu berdasarkan nilai budaya dan kepercayaan masyarakat yang bersangkutan.

Proses terwujudnya bahan-bahan mentah sampai dapat menjadi makanan yang langsung dapat dikonsumsi tidak lepas dari sistem teknologi yang dimiliki manusia. Manusia menciptakan sistem teknologi yang dapat mengolah bahan-bahan mentah yang tidak dapat langsung dikonsumsi sehingga menjadi dapat dikonsumsi, dengan cara memasak (merebus, menggoreng, mengukus, dan sebagainya), memeras, meragikan, dan sebagainya.

Berkaitan dengan makanan tradisional, nilai budaya, tradisi, serta kepercayaan yang bersumber pada budaya lokal (local indigenous), sangat berpengaruh terhadap pola makanan suku-suku bangsa di Indonesia. Termasuk diantaranya pemilihan bahan mentah, corak dan variasi makanan, kebiasaan makan, serta cara penyajiannya.

1.2 Masalah

Makanan merupakan salah satu unsur teknologi tradisional di samping unsur lainnya, seperti rumah, pakaian, senjata, alat transportasi, dan lain-lain. Pada hakekatnya, makanan hanya merupakan “gejala kebudayaan”. Di balik gejala itu tersirat pengetahuan, keyakinan, nilai, dan norma, yang disebut sistem budaya (cultural system). Untuk dapat mengetahui dan memahami makanan dari suatu kelompok masyarakat di suatu daerah, perlu pula mengetahui dan memahami sistem budaya masyarakat yang bersangkutan.

Ketika akulturasi dan asimilasi belum banyak merasuki kebudayaan suku-suku bangsa di Indonesia, makanan yang mereka miliki seakan-akan dapat menjadi ciri khas atau identitas keetnikan. Belakangan ini, begitu banyak jenis makanan sebagai hasil konsepsi kebudayaan “barat” merasuki budaya kita. Masyarakat di kota-kota besar bahkan sampai pelosok pun mengenal jenis makanan yang disebut “fast

food”, “junk food”, dan lainnya.

Jenis-jenis makanan tersebut dijual dalam gedung-gedung mewah, sehingga siapa pun yang dapat membelinya seolah-olah identik dengan gaya hidup mewah itu sendiri. Ironisnya, makanan-makanan “asli” Indonesia banyak dijual dalam warung-warung sederhana di tepi jalan. Dari kenyataan itu, sudah dapat diduga kecenderungan orang memilih apa yang akan dimakannya. Mereka sudah mulai mengesampingkan makna dari kata “makan” itu sendiri, karena lebih memilih gengsi (prestise) dalam perilaku makan mereka.

Di lingkungan keluarga pun ada kecenderungan terjadi perubahan pola makan. Para ibu jarang sekali memasak makanan daerah asalnya sendiri atau suaminya, dengan alasan terlalu rumit dan lama. Sebaliknya, mereka lebih suka memasak “fast food”, yang terkesan “asal jadi”, cepat matang, dan praktis. Resep makanan dari nenek moyang yang sarat dengan nilai budaya, norma, sistem pengetahuan dan teknologi tradisional, serta keyakinan nyaris dilupakan.

Kondisi seperti itulah yang menjadi keprihatinan dan kekhawatiran kita bersama. Kita prihatin karena anak-anak (generasi muda) “dicekoki” makanan ala Barat yang belum tentu mengandung cukup gizi, vitamin, dan protein yang bermanfaat bagi tubuh mereka bila kita cermati, makanan-makanan “asli” Indonesia mengandung cukup banyak unsur-unsur tadi yang bermanfaat bagi tubuh, yang terkandung dalam bahan mentahnya.

Dikuatirkan mereka tidak lagi mengenal jenis-jenis makanan daerah yang asli Indonesia, oleh karena mereka jarang sekali mengkonsumsinya. Kalaupun mereka menyantap suatu makanan tradisional, mereka tidak tahu dari daerah mana asal makanan tersebut serta nilai-nilai yang terkandung di dalamnya. Kekhawatiran ini beralasan, sebab dapat saja lambat laun keberadaan makanan tradisional di Indonesia tidak dikenal lagi.

Berdasarkan permasalahan di atas, maka Direktorat Tradisi dan Kepercayaan merasa perlu mengadakan kegiatan yang bertujuan untuk melestarikan makanan tradisional di Indonesia, yaitu melakukan inventarisasi data tentang makanan tradisional pada suku-suku bangsa di Indonesia. Data ini nantinya akan digunakan sebagai bahan penyusunan Ensiklopedi Makanan Tradisional. Diharapkan ensiklopedi ini dapat

menjadi sumber informasi budaya yang bermanfaat mengenai jenis-jenis makanan tradisional yang dimiliki oleh suku-suku bangsa di Indonesia.

1.3 Tujuan

1. Mengumpulkan data dan informasi tentang makanan tradisional masyarakat Talang Mamak dan Melayu Inderagiri
2. Melestarikan nilai-nilai budaya bangsa yang telah diwariskan secara turun temurun.
3. Sebagai bahan masukan bagi penyusunan ensiklopedi makanan tradisional suku bangsa di Indonesia

1.4 Ruang Lingkup

Ruang lingkup materi dari penelitian tentang makanan tradisional masyarakat Talang Mamak dan Melayu Inderagiri berupa jenis-jenis makanan utama, makanan pokok atau tambahan, maupun makanan sehari-hari. Semua jenis makanan yang dikenal masyarakat akan dicatat, termasuk pola makan, pengetahuan, nilai, norma, serta keyakinan kelompok masyarakat pendukungnya yang mendasari terciptanya jenis-jenis makanan tersebut. Ruang lingkup materi selanjutnya akan memuat tentang nama makanan, identifikasi masyarakat yang mengkonsumsi makanan tersebut, pengetahuan tentang makanan (bahan-bahan, pengolahan, cara menghidangkan dan mengkonsumsi), makna dan fungsi makanan, nilai-nilai makanan, dan pergeseran nilai yang terkandung dalam makanan (dahulu dan sekarang).

Ruang lingkup operasional dari penelitian ini adalah Kabupaten Inderagiri Hulu, Propinsi Riau. Pemilihan kabupaten ini sebagai lokasi penelitian didasarkan pada pertimbangan bahwa masyarakat Talang Mamak dan Melayu Inderagiri Hulu hidup saling berdampingan, namun kedua suku bangsa ini mengalami perkembangan kebudayaan yang berbeda. Suku bangsa Talang Mamak masih dikategorikan sebagai masyarakat yang masih sederhana. Bahkan menurut departemen sosial masyarakat Talang Mamak masih dikategorikan sebagai masyarakat Terasing. Sehubungan dengan itu, masyarakat Talang Mamak memiliki corak kebudayaan yang khas, termasuk jenis makanan yang dimiliki. Masyarakat Melayu Inderagiri Hulu dapatlah dikatakan lebih dinamis

dibandingkan dengan Masyarakat Talang Mamak. Kedua kelompok suku bangsa ini tinggal dalam satu wilayah administrative namun berbeda lingkungan alam dan letak geografis. Orang-orang Melayu pada umumnya lebih maju dan tinggal di sekitar jalan raya atau pasar di Kota Rengat, sedangkan orang-orang Talang Mamak hidup lebih sederhana dan tinggal di sekitar hutan sehingga jauh ke pedalaman.

1.5 Metode

Penelitian tentang makanan tradisional ini menggunakan pendekatan kualitatif dan metode yang dipakai deskriptif analitis. Penggunaan pendekatan kualitatif deskriptif mengingat penelitian ini hanya akan menggambarkan realitas yang terjadi pada makanan tradisional pada masyarakat objek penelitian.

Adapun teknik pengumpulan data yang digunakan adalah pengamatan, wawancara, dan analisis data sekunder. Pengamatan diperlukan untuk melihat secara langsung proses pembuatan makanan tradisional dan pola makan. Dengan melakukan pengamatan secara langsung diharapkan deskripsi dari makanan yang diteliti dapat dilaporkan dengan lebih baik. Wawancara diperlukan untuk mengetahui pengetahuan, nilai, norma, dan keyakinan yang mendasari terciptanya jenis makanan tradisional tersebut.

Data lapangan dari pengamatan dan wawancara dilengkapi dengan analisis data sekunder dari data kepustakaan yang berasal dari buku-buku, majalah, koran, dan resep-resep makanan yang dicatat oleh anggota masyarakat.

Selain dari teknik pengumpulan data di atas, untuk melengkapi kelengkapan data maka akan ditunjang dengan adanya dokumentasi berupa gambar atau foto tentang makanan tradisional dari masyarakat yang diteliti.

1.6 Jadwal

Penelitian tentang “Makanan Tradisional Masyarakat Talang Mamak dan Melayu Kuantan” ini memerlukan waktu yang cukup lama, yaitu 8 (delapan) bulan dari bulan Mei sampai dengan Desember 2003. Oleh karena itu pelaksanaannya dilakukan dalam beberapa tahap. Sebagai tahap awal berupa tahap persiapan yaitu terdiri dari kegiatan

studi pustaka, pembuatan proposal, pembuatan instrumen penelitian, dan mengurus perizinan dilakukan pada bulan Mei 2003. Tahap kedua meliputi kegiatan pengumpulan data untuk mencatat (inventaris) makanan-makanan khas dari masyarakat Talang Mamak dan Melayu Inderagiri ini dilakukan pada bulan Juni dan Juli 2003. Tahap ketiga merupakan kegiatan pengolahan data lapangan dan kepustakaan. Ini dilakukan pada bulan Agustus dan September 2003. Tahap keempat merupakan kegiatan penyusunan draft awal, penulisan laporan penelitian, editing dan finishing. Tahap ini memerlukan waktu pada bulan Oktober dan Nopember 2003. Tahap akhir berupa penyerahan naskah penelitian dan kelengkapannya dari tim peneliti kepada Pimpinan Proyek PPST Riau pada bulan Desember 2003.

No	Kegiatan	Mei	Jun	Jul	Ags	Sep	Okt	Nop	Des
1.	Tahap persiapan	xxxx							
2.	Tahap pengumpulan data		Xxxx	xxxx					
3.	Tahap pengolahan data				xxxx	xxxx			
4.	Tahap Penulisan laporan						xxxx	xxxx	
5.	Tahap akhir (penyerahan naskah penelitian)								xxxx

1.7 Kerangka Penulisan

Sistematika penulisan laporan penelitian ini adalah;

BAB I PENDAHULUAN

- 1.1. Latar Belakang
- 1.2. Masalah
- 1.3. Tujuan
- 1.4. Ruang Lingkup
- 1.5. Metode
- 1.6. Pertanggungjawaban penelitian

BAB II MAKANAN TRADISIONAL MASYARAKAT TALANG MAMAK DAN MELAYU INDRAGIRI HULU

2.1 Makanan Tradisional Masyarakat Talang Mamak

2.2 Makanan Tradisional Masyarakat Melayu Indragiri Hulu

BAB III PENUTUP

3.1 Simpulan

3.2 Saran-saran

BAB II

MAKANAN TRADISIONAL MASYARAKAT TALANG MAMAK DAN MELAYU INDERAGIRI HULU

Suku bangsa Talang Mamak dan Melayu Indragiri Hulu, merupakan dua kelompok suku bangsa yang tinggal dan hidup dalam satu wilayah administrative. Kedua kelompok suku bangsa ini mendiami daerah Inderagiri Hulu Provinsi Riau. Inderagiri Hulu merupakan sebuah kabupaten yang terpisah dengan Kabupaten Inderagiri Hilir. Pada masa pemerintahan Hindia Belanda Inderagiri tidak dibagi dua seperti sekarang ini, melainkan termasuk satu administrasi pemerintahan yakni Inderagiri. Sejak tahun 1692, wilayah Inderagiri bersama dengan wilayah Kepulauan Riau diatur dalam satu kesatuan wilayah yang dinamakan *Resedentie Riouw* (keresidenan Riau) yang berpusat di Tanjungpinang (Kepulauan Riau) sebagai kedudukan Residen. Kepala kesatuan wilayah ini yaitu Residen berkedudukan di Tanjungpinang dan asisten residen berkedudukan di Rengat. Namun, sebenarnya kesatuan wilayah ini secara embrional sudah dikenal sejak pemerintahan Sang Sapurba sebagaimana dikisahkan dalam sejarah Melayu.

Dalam perjalanannya dari Pulau Bintan menempuh laut dan sungai, rombongan Sang Sapurba mengarungi sebuah sungai besar dari pesisir Pulau Perca (Sumatera) sampai ke hulunya. Di daerah yang bernama Kuantan itulah beliau di rajakan sehingga daerah kekuasaannya lebih kurang meliputi daerah Riau sekarang ini yaitu dari Kuantan di sebelah barat hingga ke Siantan di sebelah timur.

Kabupaten Inderagiri Hulu dengan ibukotanya Rengat terdiri dari 6 kecamatan yang terdiri dari 151 desa atau kelurahan. Pada tahun 1999 secara resmi wilayah Inderagiri Hulu dimekarkan menjadi 2 kabupaten. Pada bagian Barat dimekarkan menjadi kabupaten tersendiri yaitu Kabupaten Kuantan Singingi dengan ibukotanya Taluk Kuantan, sedangkan bagian timur tetap menjadi Kabupaten Inderagiri Hulu dengan ibukotanya Rengat. Setelah dimekarkan, Inderagiri Hulu juga memekarkan wilayah kecamatannya yang sebelumnya 6 kecamatan yaitu kecamatan: Rengat, Rengat Barat, Siberida, Pasir penyu, Kelayang, dan Peranap, kemudian ditambah 3 kecamatan baru sehingga menjadi sembilan kecamatan. Keitiga kecamatan baru itu adalah kecamatan:

Batang Gangsal, Batang Cenaku, dan Lirik.

Kabupaten Inderagiri Hulu sebelum pemekaran, luasnya mencapai 15.854,29 km² atau ukuran persentasenya seluas 16,77% dari luas Propinsi Riau seluruhnya. Setelah pemekaran (saat ini) luasnya hanya mencapai 8.198,26 km². Kabupaten Inderagiri Hulu terdiri dari dataran rendah, dataran tinggi dan rawa-rawa dengan ketinggian 5-400 meter dari permukaan laut. Wilayahnya semakin ke Barat maka semakin banyak terdapat perbukitan.

Kabupaten yang berada di sebelah Selatan dari Propinsi Riau ini, bagian selatan berbatasan dengan Kabupaten Bungo Tebo Propinsi Jambi, bagian Utara dengan Kabupaten Pelalawan (Propinsi Riau), bagian Barat dengan Kabupaten Kuantan Singingi (yang sebelumnya masuk kabupaten Inderagiri HULU), dan bagian Timur dengan Kabupaten Inderagiri Hilir (masih Propinsi Riau).

Data kependudukan setelah pemekaran kecamatan belum diperoleh. Namun sensus penduduk tahun 2000, penduduk Kabupaten Inderagiri Hulu mencapai 244.054 jiwa. Dengan kepadatan penduduk tiap kilomaternya mencapai 30 jiwa. Dengan demikian, terlihat bahwa wilayahnya tidak padat, atau dapat juga dikatakan masih lowong, masih banyak tanah kosong. Daerah kecamatan yang paling banyak penduduknya adalah Pasir Penyau, sebanyak 65.918 jiwa. Kemudian diikuti oleh kecamatan Seberida dengan jumlah penduduk 49.963 jiwa, yang hampir sama dengan jumlah penduduk kecamatan Rengat yakni sebanyak 45.743 jiwa. Sedangkan antara Rengat Barat, Kelayang, dan Peranap jumlahnya berimbang yakni masing-masing mencapai sekitar 27.000 jiwa.

luasnya 15.854,29 km² atau ukuran persentasenya seluas 16,77% dari luas Propinsi Riau seluruhnya. Pada tahun 1994 Kabupaten ini masih terdiri dari 9 kecamatan dan 276 desa dan hanya 20 kelurahan. Inderagiri Hulu, pada wilayah bagian Utara berbatasan dengan Inderagiri Hilir, bagian Selatan dengan propinsi Jambi, sedangkan bagian barat berbatasan dengan propinsi Sumatera Barat.

Potensi ekonomi di daerah ini cukup merangsang untuk dikembangkan karena tanahnya mengandung berbagai macam bahan tambang galian seperti bijih besi, batubara, pasir kuarsa, granit, emas, kaolin, bnetonit, timah, dan lain-lain. hutan di wilayah ini mengandung

bermacam-macam jenis kayu yang dapat diolah dan menjadi komoditas daerah untuk bahan ekspor kayu olahan ke luar negeri. Lagi pula lahan pertanian yang produktif masih cukup tersedia untuk dikerjakan.

Mata pencaharian sebahagian besar penduduk di wilayah ini terutama bekerja pada sektor pertanian yang berjumlah 79,11 %, terdiri dari mereka mengelola tanaman pangan dan perkebunan. Lapangan kerja ini tercatat tahun 1988 sebagai yang paling tinggi di luar minyak bumi dalam pembentukan PDRB (Produk Domestik Regional Bruto) yaitu 42,14%. Lapangan lain tercatat di bidang perdagangan/perhotelan/restoran yaitu 19,51 %, pertanian 10,92 %, pengangkutan dan komunikasi 8,95 % dan sewa rumah 6,80 %. Di daerah tingkat II Kabupaten Indragiri Hulu didiami oleh penduduk suku Melayu yang terdiri dari suku Melayu yang berasal dari bekas kerajaan Indragiri (yang wilayahnya meliputi juga bagian daerah Indragiri Hilir), dan suku Melayu Taluk- Kuantan yang mendiami tempat-tempat di sepanjang sungai Batang Kuantan.

Secara garis besar masyarakat di Indragiri Hulu dapat dibagi dalam dua kelompok budaya. Pertama kelompok masyarakat yang memakai adat Perpatih dengan sistem kekerabatan maatriachat, dan kedua kelompok masyarakat yang memakai adat ketemenggungan dengan sistem kekerabatan Patriarchaat.

Kelompok masyarakat yang disebut pertama sampai pada masa pendudukan Jepang tahun 1940 mendiami 19 kenegerian sehingga disebut juga Nagori Nan Kurang Oso Duo Pulua. Kenegerian yang berjumlah 19 ini mulai dari lubuk Jambi di bagian mudik sampai ke Sibuyap (Cerenti) di sebelah hilir menurut pembagian geo administrasi sekarang meliputi kecamatan-kecamatan Kuantan Mudik, Kuantan Tengah, Kuantan Hilir dan Cerenti. Untuk kepentingan suatu kajian perlu dicatat bahwa mereka yang berasal dari daerah ini banyak yang bermukim di beberapa bagian Malaysia dan di kawasan Natuna di Kepulauan Riau terutama di Pulau Midai.

Dari masyarakat seperti digambarkan di atas lahir berbagai bentuk kesenian yang merefleksikan keadaan masyarakat dan budayanya. Diantara bermacam-macam bentuk kesenian itu yang paling menonjol sehingga dapat dinamakan sebagai kepiawaiian budaya setempat (local genius) ialah seni pertunjukan Randai dan Surat Kapal.

Gambaran tentang pendidikan di Daerah Tingkat II Kabupaten Indragiri Hulu menurut sensus yang terakhir dapatlah digambarkan menurut jenjangnya. Pada tingkat pendidikan dasar terdapat Taman Kanak-kanak sebanyak 28 unit atau 52 lokal, dengan jumlah murid sebanyak 1.424 orang dan jumlah tenaga pengajar sebanyak 61 orang. Sekolah Dasar yang terdapat di daerah ini berjumlah 373 unit dengan ratio murid/lokal 26, ratio murid/guru 20. Kendala di bidang pendidikan dasar ini ialah banyak sekolah yang berada di desa-desa yang relatif terpencil. Tingkat Sekolah Menengah Pertama dan Atas sampai akhir Pelita IV tercatat dalam keadaan jumlah guru yang belum memadai terutama untuk mata pelajaran tertentu seperti matematika dan bahasa Inggris. Sekolah-sekolah keagamaan yang tercatat di daerah ini ialah 7 unit Madrasah Ibtidaiyah, 16 unit Madrasah Tsanawiyah, 5 unit Madrasah Aliyah, 51 unit Diniyah Awaliyah, dan 2 unit Pondok Pesantren.

Beberapa petunjuk tentang kuatnya kehidupan beragama dapat dilihat dari banyaknya rumah ibadah dan sekolah agama yang terdapat di daerah itu. Selain daripada itu petunjuk atas hal tersebut dapat juga berupa banyaknya tokoh-tokoh keagamaan yang dilahirkan di daerah itu. Banyaknya rumah ibadah dapat dijadikan ukuran sederhana tentang semangat beragama dalam suatu lingkungan tertentu. Di Daerah Tingkat II Kabupaten Indragiri Hulu terdapat 352 buah Mesjid, 985 surau atau mushalla, 9 buah gereja dan 2 buah kelenteng. Selain dari itu kekokohan menjalankan agama dapat pula dilihat dari banyaknya tokoh-tokoh agama yang berasal dari daerah ini.

Dengan identifikasi daerah penelitian sebagaimana tergambar di atas dapatlah ditarik kesimpulan bahwa corak dan sosok kesenian, termasuk gastronomi atau seni dapur yang meliputi makanan dan masakan yang terdapat di daerah ini sangatlah beragam. Namun keragaman yang disebabkan beragamnya kebudayaan penduduk daerah ini, pada bagian-bagian tertentu justru memperlihatkan persamaan yang sangat kentara. Hal ini disebabkan telah terjadi interaksi yang berlangsung dalam masa yang cukup panjang di kalangan penduduk yang sosok dan corak kebudayaannya beragam itu.

Taman Nasional Bukit Tiga Puluh terletak di bagian Selatan dari Kabupaten Indragiri Hulu. Taman Nasional Bukit Tiga Puluh

merupakan kawasan konservasi yang ditetapkan dengan surat Keputusan Menteri Kehutanan Nomor: 539/Kpts-II/1995 tanggal 5 Oktober 1995 yang dikelola secara bersama oleh Departemen Kehutanan Republik Indonesia, Pemerintah Daerah dan World Wide Fund (WWF). Taman Nasional Bukit Tiga Puluh ini sebagian besar, yakni 94.698 ha berada di Kabupaten Indragiri Hulu, Propinsi Riau dan hanya 33.000 hektar masuk wilayah Propinsi Jambi, Kabupaten Bungo Tebu dan Kabupaten Tanjung Jabung.

Penduduk atau masyarakat Indragiri Hulu terdiri dari berbagai macam suku bangsa, sebagian besar adalah suku bangsa Melayu. Masyarakat Melayu sampai saat ini masih memegang teguh adat istiadatnya, terutama masyarakat Melayu yang tinggal di pedesaan (kampung). Para pendatang dari berbagai suku bangsa masih tetap mempertahankan unsur-unsur kebudayaannya, namun harus memahami kebudayaan Melayu sebagai penduduk asli daerah ini. Masing-masing suku bangsa walaupun berbeda adat istiadat, mereka saling menghargai dan memahami dan saling mengadakan interaksi sosial dalam pergaulan sehari-hari.

Dalam bidang pariwisata, daerah Kabupaten Indragiri Hulu ini memiliki potensi untuk “dijual” kepada wisatawan. Beberapa tempat yang memiliki potensi untuk dikembangkan dan dipromosikan adalah: Danau Raja, Taman Nasional Bukit Tiga Puluh (TNBT), Makam-makam Raja, Danau Pasir Sembilan di Rantau Mempesai. Terutama lokasi Taman Bukit Tiga Puluh yang merupakan kawasan hutan lindung, memiliki daya pikat yang cukup menggembirakan apabila lebih dikembangkan dan dipromosikan lebih luas sebagai wisata alam. Taman Nasional Bukit Tiga Puluh ini memiliki flora dan fauna cukup beragam dan menarik. Jenis flora yang tidak dimiliki daerah lain terutama cendawan muka rimau (*Rafflesia Hasseltii*). Jenis fauna terdapat 59 jenis mamalia antara lain: Gajah Sumatera (*Elephant Sumatraensis*), Harimau Sumatera (*Panthera Tigris Sumatraensis*), tapir dan 5 dari 6 jenis primata yang terancam punah seperti: Siamang (*Hylobates Synoactitus*), Owa atau bibbon, Lutung (*Presbytis Cristida*). Terdapat juga 151 jenis burung yang sebagian besar dilindungi antara lain: Elang Jawa (*Javan Hawk Eagle*) yang populasinya di dunia hanya tersisa 300 ekor.

Daerah wisata Danau Raja, disamping sebagai objek wisata alam,

kawasan ini juga digunakan sebagai pusat Kesenian Melayu Indragiri dan pusat hiburan rakyat dengan kegiatan tahunan seperti pemilihan raja dan ratu Indragiri. Kemudian juga dilaksanakan kegiatan olahraga tradisional pacu sampan.

Indragiri berasal dari bahasa Sansekerta yang berarti Kerajaan Mahligai. Indra artinya mahligai atau raja, sedangkan giri artinya kedudukan yang tinggi atau negeri. Terbentuk berdasarkan undang-undang tahun 1998 dan SK Gubernur Militer Sumatera Tengah Nomor: 10/GM/ST.99 tanggal 9 November 1999 serta UU. Nomor 4. 1952 jo UU. Nomor 12. 1956 tentang pembentukan daerah ekonomi dengan wilayah administrasi : Kewedanaan Rengat, Kewedanaan Tembilahan, dan Kewedanaan Taluk Kuantan. Berdasarkan UU. Nomor 58 tahun 1999 dimukakan menjadi dua kabupaten yaitu: Kabupaten Indragiri Hulu dan Kabupaten Kuantan Singingi.

Wilayah administrasi pemerintahan Kabupaten Indragiri Hulu terbagi menjadi 9 kecamatan meliputi: Kecamatan Rengat, Kecamatan Rengat Barat, Kecamatan Siberida, Kecamatan Pasir Penyu, kecamatan Kelagang, Kecamatan Peranap, Kecamatan Lirik, Kecamatan Cenatu, dan Kecamatan Bangsal.

Di Kabupaten Indragiri Hulu terdapat pula beberapa kelompok suku terasing yang bernama suku Talang Mamak. Jumlah mereka sebanyak 1.539 KK atau sejumlah 5.534 jiwa. Perinciannya ialah yang tersebar di Kecamatan Siberida berjumlah 290 KK, di Kecamatan Rengat 205 KK dan di Pasir Penyu 1.044 KK. Orang Talang Mamak masih terbelakang dibandingkan dengan orang-orang Melayu sekitarnya, oleh karenanya mereka masih dikategorikan sebagai kelompok terasing. Pada umumnya mereka tinggal di hutan-hutan yang sekaligus sebagai tempat perladangan mereka, yang biasanya mereka mengadakan perladangan berpindah (*nomaden*). Tentang suku Talang Mamak ini seorang pejabat pemerintahan Hindia Belanda pada tahun 1930 pernah mengadakan penelitian tentang adat istiadat dan kehidupan mereka dengan judul "De Langkah lama der Orang Mamak van Indragiri" yang dimuat dalam berkala *Tiidschrift* voor Indische Taal-, land-en Volkenkunde, XXI-3870, 1930.

Suku Talang Mamak ini tersebar di beberapa tempat sekitar Taman Nasional Bukit Tiga Puluh ini. Terutama di Kecamatan Batang

Bangsas dengan nama desa: Talang Lakat, Sungai Akar, Siambul; di Kecamatan Siberida, dengan nama desa: Siberida, Belilas; Kecamatan Batang Cenaku di desa : Anak Talang dan Talang Mulia. Suku bangsa Talang Mamak dapat dijumpai di desa Rantau Langsung, Kecamatan Siberida, kabupaten Inderagiri Hulu, Provinsi Riau. Mereka bermukim dalam areal yang luas dan terpencar-pencar yang terbagi dalam beberapa dusun, mulai dari tepi sungai Kuantan (sungai Inderagiri) arah ke Selatan sampai ke hulu sungai Cinaku, hulu sungai Gangsal dan sungai Rethet terus ke perbatasan Provinsi Riau dan Jambi. Kelompok suku Talang Mamak yang mendiami daerah Durian Cacar, Parit Perigi, sungai Limau, dan Selantai, menamakan diri mereka dengan Suku "Nan Enam". Sementara itu ada pula yang menyebar, kemudian bermukim disekitar Talang Jerinjing, Belongkawang, Sungai Tedung di pedalaman Pekan Heran dan di sepanjang sungai Kelayang arah ke hilirnya (Noerbahrij Yoesuf, 1985:27).

Desa Rantau Langsung terdiri atas 7 dusun, yakni: Pebidaian, Lemang, Nurusan, Air Bambu, Luit Jaya, dan dusun Detai. Untuk menuju dusun Pebidaian dan dusun Lemang jalan kendaraan sudah ada, sedangkan ke dusun lainnya kita harus menmpuh jalan setapak atau melalui Sungai. Apabila kita berangkat dari dusun Pebidaian ke dusun yang paling ujung yaitu dusun Detai dengan jalankaki akan memakan waktu lebih kurang dua hari.

Keadaan penduduk masing-masing dusun yang ada di desa Rantau Langsung terdiri dari beberapa kelompok keluarga. Umpamanya dusun Siamang, terdiri dari 4 kampung yang setiap kampungnya dihuni oleh 4 atau 5 keluarga. Jarak antara kampung dengan kampung lainnya jika ditempuh dengan berjalan kaki memakan waktu lebih kurang 4 jam, sedangkan jarak antara dusun ke dusun lainnya memakan waktu lebih kurang 2 jam.

Desa Rantau Langsung terletak di pinggir sungai Gangsal. Demikian pula dusun-dusun yang ada dalam desa Rantau Langsung juga terletak di sepanjang sungai Gangsal. Penduduk bermukim berkelompok-kelompok di sepanjang aliran sungai Gangsal tersebut. Di Sungai inilah mereka mandi, cuci pakaian, buang air dan juga merupakan sumber air minum mereka.

Kondisi perkampungan maupun kondisi rumah boleh dikatakan

sangat sederhana. Artinya kondisi lingkungan mereka sangat alamiah sekali. Mereka mendirikan rumah sederhana dan lingkungannya tidak begitu dipelihara, dibiarkan apa adanya. Rumah mereka umumnya rumah panggung.

Ditinjau dari topografi wilayah ini 40% datar dengan sedikit bergelombang sedangkan yang bergelombang dan berbukit-bukit 60%. Curah hujan 6935 milimeter pertahun. Jumlah hari hujan terbanyak adalah 124 hari. Dusun-dusun di sini pada umumnya dikelilingi oleh hutan karet, semak belukar, dan hutan lebat. Sekarang hutan lebat itu dieksploitasi oleh pemegang Hak Penguasaan Hutan (HPH) yaitu PT. Siberida Wahana Sejahtera dan PT. Suro Asia.

Dari segi daya dukung lingkungan dan pemanfaatan alam oleh kegiatan masyarakat yang ada sekarang dan kegiatan-kegiatan yang dilakukan perusahaan besar yang ada di Rantau Langsat ini maka dalam jangka 10 tahun yang akan datang daya dukung lingkungan akan berkurang. Demi kelangsungan hidup mereka perlu ditinjau kembali pemberian hak untuk mengeksploitasi hutan yang terdapat di sekitar lingkungan kehidupan masyarakat Talang Mamak.

Riwayat atau sejarah Talang Mamak hanya dapat dijumpai pada dua sumber lisan yang diriwayatkan oleh Patih Sutan Pangeran, yakniraja suku Talang Mamak yang ke 28. Sedangkan sumber lainnya tulisan dari seorang keturunan Sultan Inderagiri yang bernama Tengku Arief dengan bukunya Rakit Kulim Menjemput Raja ke Melaka (tanpa Tahun).

Menurut Patih Sutan Pangeran, Suku Talang Mamak berasal dari keturunan Datuk Perpatih Nan Sebatang, yaitu pembesar kerajaan Pagaruyung yang bertugas untuk memeriksa daerah-daerah yang termasuk pengaruh kerajaan Pagaruyung atau Minangkabau. Raja kerajaan Inderagiri menurut beliau adalah kemenakan Datuk Perpatih Nan Sebatang. Jadi Datuk Perptih itu adalah mamaknya. Setelah itu Datuk Perpatih Nan sebatang membangun kampung Petalangan (di pinggir hutan) di Durian Cacar.

Karena Datuk Perpatih yang dipandang mamak oleh raja yang berada di Petalangan, maka terkenallah Talang (kampung dalam hutan) itu dengan nama Talang Mamak yang berarti, talang tempat kediaman Mamak atau mamak yang tinggal di Petalangan. Akhirnya masyarakat yang tinggal dan berkembang biak di Petalangan ini terkenal dengan

sebutan “Suku Talang Mamak”.

Menurut Tengku Arif, kaum suku Talang Mamak yang bermukim di Kabupaten Inderagiri Hulu, Propinsi Riau adalah rakyat keturunan Raja kerajaan Sriwijaya terakhir, yang bertahta di wilayah Inderagiri. Di abad ke-12 masa jaya-jayanya kerajaan Sriwijaya, daerah kekuasaannya meliputi pulau Jawa, Sumatera dan Tanah Semenanjung Melayu-Malaka sampai ke daerah Tanah Genting Kra di Muangthai (dulu Siam). Bukti sejarah kekusaan Sriwijaya sampai ke Muangthai dengan adanya prasasti (batu bersurat) di Ligor daerah Muangthai.

Pada abad ke-12 sekitar tahun 1125 Masehi, kejayaan Sriwijaya sudah mulai pudar, dan pada masa-masa itulah rakyat dan tentaranya diboyong oleh Raja Bitti Transyah gelar sang Si Purba Trambesi Tri Buana, melalui suatu perjalanan yang panjang kembali ke Sumatera dan menetap di daerah Inderagiri meninggalkan daerah Tanah Genting Kra di Tanah Semenanjung Melayu-Malaka untuk selama-lamanya.

Pada tahun 1150 Masehi, Raja Bitti Tramsyah gelar Sang Si Prabu Trambesi Tri Buana meninggal dunia dan puteranya bernama Sang Nila Utama gelar Sri Tri Buana, beristerikan Empuan (Wan) Seri Beni, Putri Raja Iskandar Pulau Bintan dinobatkan pengganti ayahnya, dan berkedudukan di Pulau Tumasik (Singapura).

Adapun urutan Raja Tumasik sebagai berikut:

1. Lebih kurang tahun 1160 Masehi Raja Singapura (Tumasik) ke-1 Sang Nila Utama gelar Sri Tri Buana;
2. lebih kurang tahun 1185 Masehi Raja Singapura (Tumasik) ke-2 Raja Kecil Besar gelar Pakramawira;
3. lebih kurang tahun 1205 Masehi Raja Singapura (Tumasik) ke-3 Raja Muda gelar Sri Ranawira;
4. lebih kurang tahun 1215 Masehi Raja Singapura (Tumasik) ke-4 Raja Dasia gelar Paduka Sri Maharaja;
5. lebih kurang tahun 1220 Masehi Raja Singapura (Tumasik) ke-5 raja Sambu gelar Sanga Singa. Dalam tahun 1250 Masehi pindah dan mendirikan kota Melaka. Sebagai raja pertama Melaka, beliau bergelar Parameswara. Sebelum naik takhta di Singapura, Raja Sambu ini bermukim di hulu Sungai Retih daerah Seberida dekat perbatasan Jambi. Kemudian Kota Tumasik diganti namanya dengan Singapura, mengabdikan

gelar Sangasinga dan nama beliau Sumbu, diberikan untuk nama sebuah pulau Sambu sekarang (dekat Pulau Batam) yang dahulunya sebagai tempat peranginan Raja Sambu tersebut.

Raja kerajaan Melaka ke-4 (empat) bernama raja Kecil Besar gelar Parameswara Dewasyah, Raja Melaka ke-4 inilah yang pertamanya memeluk agama Islam bimbingan Said Abdul Azis yang berasal dari Jeddah Arab-Saudi. Setelah memeluk agama Islam beliau diberi gelar baru, Sultan Muhammad-I (pertama) gelar Malikul Muluk.

Sekitar tahun 1298 Masehi orang-orang adapt Melayu Riau di Indragiri, datang ke Malaka, memohon kepada sultan Muhammad-I (pertama) kembali ke Indragiri, namun Sultan Muhammad-I (pertama) menetapkan putra sulung beliau, putra sulung, putra mahkota kerajaan Malaka, bernama raja Merlang (Raja Kecil Besar gelar Raja Merlang) untuk dinobatkan menjadi Raja Kerajaan Indragiri yang pertama, berkedudukan di Kelayang.

Struktur (susunan) pemerintahan adapt Raja merlang ini, menurut susunan pemerintahan kerajaan Sriwijaya, yaitu raja didampingi dua orang menteri yaitu Patih dan Tumenggung, tugas (fungsi) patih adalah sebagai raja *dipadang* (umum) dan Tumenggung sebagai raja *dirantau* (pengawasan). Jabatan patih harus orang Melayu-Mamak daerah Tiga-Balai. Dalam tutur bahasa sehari-hari Raja Indragiri pada Patih, tidak menyebut nama Patih, tapi dengan kata Mamak. Mamak artinya Paman atau bapak saudara, dari garis keturunan sebelah ibu. Di daerah Minangkabau yang menganut system menarik garis keturunan daerah ibu (matrilinial) sapa menyapa orang-orang tua yang disegani di kampung, selalu menggunakan kata Mamak, seperti “hendak kemana mak (Mamak) atau apa kabar Mamak ?”

Lama kelamaan tegur sapa sopan santun Raja Indragiri pada Patih kerajaan dengan kata “mamak” menjadi dipakai rakyat umum, sehingga orang Melayu yang bermukim di daerah Tiga-balai, Cenaku, Seberida, yang kelompok suku-patih itu sampai sekarang menyandang gelar Melayu-Mamak Indragiri, riau.

Sultan awaluddin, cucu Raja Merlang-I (pertama). Dalam tahun 1461 masehi Sultan Mansur kerajaan Malaka meminta kepada Raja merlang-II gelar Sultan Awaluddin Indragiri dan Laksamana Hang Tuah

mendampingi Sultan Mansur berkunjung ke kerajaan Majapahit di Jawa Timur. Sultan Mansur Melaka dikawinkan oleh Raja kerajaan Majapahit dengan putrinya bernama Raden Roro ayu Husdingsih dan kemudian istrinya ini oleh Sultan Mansur dibawa ke kota Melaka. Sekembalinya ke Melaka dari Majapahit, Sultan Mansur Melaka mengawinkan pula putrinya yang bernama Empuan tun Bakal dengan Raja Merlang-II gelar Sultan awaluddin, Sultan Indragiri yang ketiga. Dari perkawinan Raja Merlang-II gelar Sultang awaluddin dengan putri Empuan Tun bakal ini, mendapatkan seorang anak laki-laki yang diberi nama Raja Iskandar gelar Nara Singa-II, yang makamnya dapat diziarahi di kota lama (Kota Medoyan) Indragiri. Kemudian baru didapat berita oleh Patih dan Tumenggung kerajaan Indragiri, bahwa sultannya, raja merlang-II gelar Awaluddin telah lama meninggal dunia di Kota Melaka dan putranya Raja Iskandar gelar Nara singa-II telah meningkat usia dewasa. Pergilah Patih ke Melaka menjemput raja Iskandar gelar nara singa-II, membawanya pulang ke Indragiri dan dinobatkan sebagai sultan Indragiri ke-4. itulah peristiwa dan cerita “Rakit Kulim menjemput Raja ke Melaka, suatu cerita kejadian yang sebenarnya masih dikenal oleh rakyat Melayu-Riau di Indragiri sampai sekarang. Makam Daeng Purnama di Pekan Tua Indragiri. Cerita rakit kulim menjemput Raja ke Melaka ditemukan dalam sebuah pantun yang berbunyi:

*Bertolak Rakit-kulim dari Kelayang,
Haluan menuju kota Melaka,
Raja yang dijemput terbawa pulang,
Mempersunting putri Dang Purnama,*

Penduduk desa rantau langsung sampai pada bulan November tahun 1994 berjumlah 232 kepala keluarga (KK) dengan jumlah jiwa sebanyak 1148 jiwa. Jumlah penduduk menurut jenis kelamin adalah: laki-laki 596 jiwa, dan perempuan 556 jiwa (hasil survey tim peneliti UNRI (Universitas Riau) tahun 1994. Penduduk Talang Mamak di atas Rantau Langsung yang bermukim disepanjang sungai Langsung memiliki rumah yang jarak dari rumah yang satu dengan yang lainnya lebih kurang 20 meter. Rumah mereka berbentuk rumah panggung. Dinding terbuat dari papa nada juga dari kulit kayu serta beratapkan daun rumbia. Mandi dan buang hajat serta mencuci mereka lakukan di sungai. Jadi tidak ada sumur di sekitar rumah dan air untuk memasak juga diambil dari air

sungai. Jadi tidak ada sumur di sekitar rumah dan air untuk memasak juga diambil dari air sungai.

Pada umumnya mereka kurang gizi, hal ini disebabkan karena selain tingkat pendapatannya sangat rendah, sehingga tidak mampu membeli makanan yang bergizi, juga pengetahuan mereka tentang makanan yang bergizi tidak ada. Penyakit yang banyak menyerang mereka adalah penyakit perut dan saluran pernapasan. Bagi masyarakat Talang Mamak di desa Rantau Langsung rasa keindahan bagi mereka boleh dikatakan tidak ada. Baju yang mereka pakai lusuh bahkan sering tidak pakai baju. Perhiasan boleh dikatakan mereka tidak punya. Apabila mereka pergi ke pasar atau ada pertemuan dengan pejabat, mereka hanya memakai pakaian yang bersih dan tidak memakai perhiasan. Kaum laki-laki paling suka memakai pakaian batik. Dalam rumah mereka perhiasan yang nampak atau sedang menjadi kegemaran mereka adalah kembang plastic atau piring kaca.

Kesenian mereka adalah bermain rebana dan gendang serta pencak silat kemudian juga adu ayam. Masyarakat yang memeluk agama Islam, alat kesenian yang mereka pakai adalah rebana dan gendang sedangkan yang bermain pencak silat, merupakan olahraga yang umum dilakukan masyarakat Talang mamak. Oleh karena itu, tidak mengherankan apabila seorang anak laki-laki yang masih kanak-kanak sudah dapat memperlihatkan gerakan pencak silat sebagai ilmu bela diri tradisional masyarakat Talang Mamak. Kegiatan lainnya yaitu, adu ayam, biasanya dilaksanakan pada saat salah satu penduduk meninggal dunia. Adu ayam merupakan kegiatan yang sangat lazim dilakukan mengiringi upacara kematian.

Matapencaharian. Suku bangsa Talang Mamak adalah sebuah suku bangsa yang hidup dari hasil bercocok tanam. Padi atau beras merupakan sumber makanan pokok yang utama. Untuk memperoleh padi atau beras, merupakan hasil atau usaha sendiri dari pertanian. Sedangkan sebagai matapencaharian lain sebagai usaha untuk memperoleh uang, mereka mencari *manau* (yakni sebangsa rotan yang terdapat di hutan). Mereka mencari rotan manau dengan menelusuri aliran sungai Gangsal sampai ke hulu sungai dengan menggunakan rakit bambu. Selain itu, ada juga sebagian kecil penduduk yang mencari ikan di sungai untuk konsumsi keluarga maupun dijual ke pasar atau masyarakat

lainnya. Sebagai usaha produksi lainnya, seperti ayam, kambing atau juga sapi. Budi daya tanaman perkarangan dan kebun disamping rumah dapat dikatakan tidak ada. Hal ini kemungkinan disebabkan kurangnya pengetahuan mereka tentang budi daya tanaman tersebut. Tanaman bambu banyak tumbuh di sekitar rumah mereka tapi tidak dimanfaatkan. Bertani yang mereka lakukan adalah berladang padi dan berkebun karet yang diusahakan secara sederhana berdasarkan pengalaman yang diwariskan secara turun temurun. Usaha padi diladang dikerjakan 2 kali dalam satu tahunnya. Hasil padi kurang baik sehingga tidak cukup untuk memenuhi kebutuhan keluarga. Sekali panen padi, hanya dapat dikonsumsi selama 2 bulan. Oleh karena itu, 4 bulan kedepannya mereka harus membeli beras dari pasar atau kedai terdekat. Usaha untuk bertani lading bagi masyarakat talang mamak cukup memadai. Lahan pertanian perladangan cukup luas, mereka dapat saja berpindah berladang ke tempat lain apabila lading sebelumnya dianggap sudah kurang subur, maka mereka berpindah ke lokasi perladangan lainnya. Perpindahan ini dilakukan dengan membuka hutan yang baru lagi.

Untuk membuka hutan dilakukan dengan jalan musyawarah dan bergotong royong. Hutan mereka buka dengan melibatkan seluruh masyarakat kampong baik laki-laki maupun perempuan. Kaum laki-laki menebas kayu-kayu besar dan kecil sedangkan kaum perempuan ikut bantu membersihkan dan juga mempersiapkan makanan. Selain berladang, mereka juga bekerja menyadap karet. Tanaman karet juga merupakan tanaman yang sudah ada diwariskan oleh leluhur mereka. Ada juga diantara mereka, tidak memiliki pohon karet, namun menyadap karet orang lain dengan system upah atau juga disebut sebagai petani penggarap. Sebagai petani penggarap dengan upah bagi hasil dengan yang punya pohon karet, yakni perbandingan 60:40. Untuk pemilik kebun 60% sedangkan untuk petani penggarap 40%. Hasil dari getah karet ini juga hanya cukup untuk menambah hasil kebutuhan keluarga saja. Kebun karet tumbuh, secara alami saja tanpa ada perawatan khusus, selain itu juga seharusnya sudah dilakukan peremajaan dengan mengganti dengan tanaman karet yang muda.

Mencari rotan manau ke hutan dilakukan dengan cara berkelompok yakni antara 7 sampai 10 orang, menelusuri sungai Gangsal. Rotan manau yang ditebas dari hutan ditaruh dipinggir sungai,

setelah dianggap cukup maka rotan manau itu dihanyutkan mengalir sungai. Waktu yang mereka pergunakan untuk mencari rotan manau ini juga tidak singkat melainkan memakan waktu cukup lama yakni antara 7 sampai 10 hari. Pada tahun 1996 harga perbatang rotan manau hanya mencapai Rp.750,-. Mencari rotan manau biasanya mereka lakukan pada waktu musim hujan yang waktu itu lading tidak menghasilkan, sedangkan menyadap karet tidak biasa dilakukan. Pada saat mereka pergi mencari rotan manau, maka harus meninggalkan biaya hidup untuk anak dan isteri yang ditinggalkan. Dalam hal ini, mereka sudah terkena “jarring laba-laba” yang ditaburkan oleh tengkulak. Uang dapat saja diperoleh dari tengkulak, tetapi rotan manau yang diperoleh harus dijual kepadanya. Dengan system ini, posisi mereka sangat lemah, karena harga yang menentukan adalah tengkulak.

Di desa Rantau Langsat tidak ada pasar, yang ada hanya beberapa warung kecil yang menjual rokok, mie, telur, ayam, minuman botol. Pasar hanya ada di Siberida. Lebih kurang 13 kilometer dari Rantau Langsat. Pasar inipun hanya dibuka setiap hari Sabtu. Hasil dari desa Rantau Langsat adalah Karet, rotan, manau, dan madu lebah.

Hasil getah karet dijual kepada saudagar pengumpul (penampung) dan saudagar pengumpul menjualnya lagi ke Ibukota Kabupaten Rengat. Penduduk desa rantau Langsat apabila ingin pergi ke pasar Siberida pada hari Sabtu, maka mereka berangkat pukul 04.00 (pagi hari), dengan menggunakan mobil penumpang. Pada pukul 09.00 (pagi hari) mereka sudah kembali ke desa Rantau Langsat. Diantara penduduk Rantau langsat, ada yang belum pernah sama sekali ke pasar Siberida.

Organisasi social dan kekerabatan. Batin, merupakan kela desa sekaligus sebagai penguasa adat. Oleh karena itu seorang batin sangat dihormati dan disegani, sebagai penguasa tunggal yang memiliki otoritas yang melebihi dari seluruh masyarakat desa itu. Pelaksana upacara adapt di bawah Batin adalah Monti, dan Penghulu sebagai petugas yang berusaha menerapkan adapt kepada rakyat.

Garis keturunan mengikuti garis keturunan ibu, sebagaimana yang berlaku pada masyarakat Minangkabau di Sumatera Barat (matrilineal). Kekuasaan didalam upacara adapt, tidak seekstrim pelaksanaan system pada masyarakat Minangkabau. Harta warisan dibagikan kepada anak laki-lakidan perempuan. Pembagian harta apabila

terjadi perceraian, hanya harta yang diperoleh bersama pada saat setelah berumah tangga. Sedangkan harta yang di bawa masing-masing sebelum berumah tangga tetap menjadi milik masing-masing, dan tidak dibagikan. Hal ini tertuang dalam pantun:

Harta pembawaan kembali

Harta tepatan tinggi

Barang persekutuan ditagih

Kebiasaan masyarakat suku talang mamak, anak laki-laki yang sudah berumur 17 tahun dan anak perempuan yang sudah berumur 13 tahun sudah diperbolehkan untuk berumah tangga. Seorang laki-laki yang sudah berumur 17 tahun dianggap sudah mampu untuk mencari nafkah untuk keluarganya. Biasanya pada usia itu seorang anak laki-laki sudah pandai berladang, menangkap ikan, menyadap karet, dan mencari hasil hutan. Sedangkan kaum perempuan yang sudah berumur 13 tahun, biasanya sudah pandai memasak nasi, menggulai, maka sudah dianggap layak berumah tangga.

Sejak dibukanya jalan dari siberida kerantau langsung yang jaraknya lebih kurang 12 kilometer, masyarakat Talang mamak terbuka dari keterisolasian dari masyarakat luar. Interaksi social dengan masyarakat lainnya terutama masyarakat Melayu sudah lebih erat dan intensif. Hasil dari interaksi social ini diwujudkan dengan membentuk hubungan keluarga dengan perkawinan.

Makanan Talang Mamak. Makanan masyarakat Talang Mamak yang paling disukai adalah makanan yang bahannya berupa daging babi. Babi, bisa dimakan kapan saja. Babi terlebih dahulu diikat, kemudian dipotong setelah itu dihilangkan bulunya dengan cara dibakar. Dagingnya bisa dipergunakan untuk berbagai jenis masakan. Antara lain Gulai Ba'asam, Gulai Bening.

2.1. Makanan Tradisional Talang Mamak

2.1.1. Gulai Ba'asam

Gulai Ba'asam adalah salah satu jenis makanan masyarakat Talang Mamak yang terbuat dari bahan daging babi. Pada umumnya, daging babi yang akan dimasak diperoleh dari pemotongan 1 ekor babi. Kemudian dibagi-bagi ke beberapa keluarga. Apabila masih tersisa cara pengawetannya dengan cara dipanaskan dalam bara api, daging babinya

diletakkan di atasnya tapi tidak terlalu dekat. Pengawetan ini paling lama hanya 1 hari saja. Semua bagian tubuh babi bisa dimakan kecuali kotoran dan kukunya. Bagian kepalanya paling disukai terutama otaknya. Demikian juga bagian pergelangan tangannya. Kaldunya yang berupa minyak babi bisa tahan lama antara 2-3 bulan. Pada umumnya diletakkan dikuali atau baskom. Bisa juga diletakkan disuatu tempat dan disimpan di almari.

Saat ini babi sudah jarang ditemukan. Tetapi kebiasaan untuk menangkap babi masih ada. Dengan menggunakan jerat yang disebut trap. Perangkap tadi (trap) biasanya dibiarkan selama 3 hari baru dibuka. Perangkap tersebut diletakkan di sekitar hutan-hutan maupun disekitar kebun-kebun ubi. Trap adalah nama sejenis pohon yang terdapat di hutan. Pohon trap tersebut diambil kulitnya kemudian dipilin menjadi tali yang kuat. Tali yang terbuat dari kulit pohon trap itulah yang dijadikan jerat untuk menangkap babi di lading atau kebun. Untuk membuat jerat trap tersebut diperlukan bahan lainnya seperti bambu. Binatang babi merupakan musuh yang paling dibenci oleh masyarakat Talang mamak, disebabkan babi hutan itu sering mengganggu tanaman-tanaman hasil usaha mereka, seperti tanaman: padi, jagung, dan ketela. Dengan melakukan penangkapan terhadap babi tersebut sekaligus mendapat dua keuntungan. Pertama, untuk mengurangi atau menghindarkan tanaman dari serangan babi. Kedua, dapat menikmati makanan lezat dari daging babi yang dimasak.

Untuk menjerat babi, pertama sekali mengintai lokasi jalur yang sering dilalui babi tersebut, kemudian dipersiapkan bahan-bahannya yaitu tali dari kayu trap, dan bambu yang sudah diiris hanya diambil bagian dalam bambu. Setelah semua dipersiapkan, maka diletakkanlah jerat trap melintang di lokasi yang sering dilalui babi. Bambu diletakkan melintang jalan, apabila babi melintas dan menyentuh bambu tadi, maka seketika bambu itu lepas dan tali trap itu dengan cepat tertarik sehingga bagian kaki atau leher babi tersangkut dan terikat di tali trap itu. Dengan demikian babi sudah tidak dapat melepaskan diri. Apabila bagian kaki yang kena maka kemungkinan babi akan lebih lama hidup, tetapi apabila bagian leher yang kena maka babi tersebut tidak dapat bertahan hidup, diperkirakan 30 sudah mati.

Cara memasaknya, daging babi dipotong kecil-kecil, kemudian

dimasukkan ke dalam periuk, diberi air, garam dan asam buah kayu. Bumbu lain seperti penyedap masakan, merica tidak diperlukan kerana daging babi sudah cukup berlemak. Daging babi yang telah diberi bumbu tadi tinggal direbus, tetapi masih ada kuahnya. Apabila sampai kering betul sampai tidak ada kuahnya dinamakan *babi rending*.

2.1.2. Gulai Ba'bening

Daging babi dipotong agak besar, dimasukkan kedalam periuk kemudian diberi air. Selanjutnya direbus tanpa bumbu hanya garam saja. Jadi, bumbunya sangat sederhana sekali. Daging seperti tersebut diatas, pada umumnya dimakan dengan nasi atau ubi, tetapi bisa juga dimakan tanpa menggunakan nasi atau ubi. Kedua jenis makanan dari daging tersebut disantap bukan untuk acara pesta tertentu. Pada saat ini, kedua jenis makanan tersebut sudah jarang disantap. Karena babi hutan juga sudah jarang ditemukan.

Darah babi. Bahan yang digunakan adalah darah babi. Darah babi ini diperoleh saat diadakan pemotongan seekor babi. Darah babi kemudian dibiarkan membeku. Setelah membeku diberi garam. Selanjutnya darah babi yang telah diberi garam bisa direbus maupun digoreng. Darah babi ini diyakini mengandung banyak vitamin.

Selain babi, suku Talang Mamak juga makan berbagai jenis ikan seperti ikan lebat, lele, gabus dan patin. Sebagian besar ikan tersebut dibeli di pasar walaupun mencari sendiri, mereka menggunakan tangkuk bisa juga dengan pancing ataupun jaring atau jale. Tetapi lebih sering alat yang digunakan adalah alat pancing. Jenis ikan sungai yang paling sering dimakan yaitu ikan gagak, ikan badah, ikan badas, pelompong dan gabus. Semuanya bisa dibeli di pasar.

Apabila keuangan sudah menipis, mereka lebih memilih memancing ikan. Umpan pancingnya dinamakan *cikang*, yaitu cacing yang ukurannya kecil. Pada masa lalu, memancing selama satu jam bisa mendapatkan ikan sebanyak 1 kg. Pada masa sekarang, selain menggunakan umpan *cikang*, juga menggunakan *tobe* dari urat kayu, dan kayu-kayu buru utan. Menggunakan kedua jenis umpan dari kayu tersebut, apabila dilihat oleh Batin akan dilarang. Karena menghabiskan kekayaan alam.

Sehubungan dengan kebiasaan babi tersebut, maka dapatlah

diketahui bahwa suku bangsa Talang Mamak bukanlah penganut agama Islam. Apabila mereka menganut agama Islam, maka mereka tidak memakan daging babi, karena dalam ajaran agama Islam, daging babi haram hukumnya bila dimakan, namun, ada sebagian dari mereka yang sudah beragama Islam namun masih sinkritis, selain itu beragama Katholik yang juga masih sinkritis. Orang Talang Mamak yang sudah berpindah agama tersebut disebut kelompok *langkah baru*. Sedangkan bagi orang Talang Mamak yang masih menganut kepercayaan animisme atau dinamisme disebut kelompok *langkah lama*. Namun demikian, yang sangat mengherankan bahwa orang Talang Mamak yang masih menganut kepercayaan lama (*langkah lama*) senantiasa menyebut yang biasa diucapkan oleh pemeluk agama Islam. Kebiasaan mereka yang sering mengucapkan *adat bersendikan syarak, syarak bersendikan kitabullah*, yang berarti adapt istiadat mereka berazaskan ajaran Islam yakni Al Qur'an sebagai pedoman hidup. Demikian juga tulisan atau kaligrafi yang bersumber ajaran agama Islam sering dijumpai di taruh di atas pintu rumah atau pintu kamar tidur. Menurut mereka sebagai tangkal (anti) dari gangguan setan (iblis) yang dapat mencelakakan mereka.

Kelompok *langkah lama* ini melakukan upacara-upacara dengan melakukan persembahan terhadap roh-roh nenek moyang, dan kepada benda-benda yang dianggap memiliki kekuatan gaib (supranatural). Kelompok yang menganut kepercayaan lama ini disebut sebagai suku asli Talang Mamak. Sedangkan bagi keturunan orang Talang Mamak yang sudah memeluk agama Islam atau Katholik bahkan mengakui bahwa mereka bukan Orang Talang Mamak, melainkan menyebut sebagai orang Melayu. Kelompok yang masih menganut kepercayaan lama (suku asli) masih sebanding populasinya dengan kelompok yang sudah menganut agama Islam. Penganut kepercayaan lama (animisme atau dinamisme) memiliki alam pikiran yang bersifat mistis, bahwa sesungguhnya alam raya ini dikuasai oleh berjenis-jenis makhluk halus maupun roh. Makhluk halus tersebut menempati berbagai macam benda atau tempat-tempat tertentu di jagat raya ini. Pergerakan bumi dan kejadian-kejadian alam, disebabkan oleh makhluk halus maupun roh-roh. Wabah penyakit yang diderita manusia merupakan kehendak dari makhluk halus dan roh-roh jahat. Sehubungan dengan keselamatan manusia itu, maka roh-roh yang jahat diusir sedangkan roh yang baik

dipuja (disembah). Untuk mewujudkan harapan keselamatan itu, dilakukanlah upacara persembahan yang diikuti oleh seluruh masyarakat yang dipimpin oleh seorang dukun.

Setiap tempat dipercayai juga merupakan tempat makhluk-makhluk halus maupun roh yang harus dihormati. Penghormatan terhadap roh-roh itu akan mendapatkan efek terhadap siapa saja yang melakukannya. Sangat dipercayai oleh mereka bahwa segala baik dan buruk datangnya dari makhluk halus dan roh. Apabila kita bersikap baik dengan menghormati dan melakukan upacara-upacara persembahan, diyakini apa yang diharapkan akan terkabul dari pemberian makhluk halus maupun roh. Sebaliknya, apabila kita mengabaikannya, tidak menghormatinya, dan tidak melakukan upacara persembahan maka diyakini akan datang bencana. Sehubungan dengan itu, dalam usaha mempertahankan hidup dengan pencarian nafkah sehari-hari sangat identik dengan sikap-sikap penghormatan dengan melakukan upacara persembahan. Pada saat hasil panen berkurang diadakanlah upacara persembahan dengan memohon pertolongan kepada makhluk halus dan roh-roh. Pada saat seseorang mendapat kecelakaan dalam mengerjakan lading maupun membuka hutan, maka orang tersebut harus berkaul di dahan kayu yang besar dan meminta kepada roh penjaga hutan agar kesehatannya segera pulih kembali.

Kepercayaan langkah lama orang Talang Mamak, bahwa membuat kebaikan kepada setiap makhluk terutama manusia merupakan suatu keharusan agar kelak di alam gaib setelah kematian mendapatkan tempat di surga. Orang yang meninggal dunia harus dihormati, kuburan adalah tempatnya. Kuburan nenek moyang atau juga seluruh kerabat dekat harus diperhatikan yaitu dengan membuat kuburannya tetap baik. Sebagai wujud penghormatan kepada roh keluarga maka dilakukan upacara menambak kubur.

Begitu mayat dikebumikan, maka kewajiban mengadakan upacara menambak kubur. Dalam melaksanakan upacara menambak kubur ini menunggu waktu sekitar dua atau tiga bulan lamanya, karena keluarga terlebih dahulu mempersiapkan, terutama biaya yang harus dikeluarkan. Pada hari dibukanya upacara menambak kubur ini, ahli waris, sanak saudara, handai tolan berkumpul di rumah duka. Sebuah patung manusia terbuat dari kayu *lumpung* dipersiapkan dan dikafani

seperti mayat (seolah-olah sebagai pengganti almarhum) diletakkan di ruangan tengah rumah. Ratap tangis memecah kesunyian hari upacara itu. Bagi ahli waris sanak saudara, upacara ratap tangis berlangsung terus sampai pada saat turun dari rumah menuju ke kuburan, tapi hadirin yang lain boleh berhenti menangis. Setibanya di kuburan mulailah mereka membuat tambak kuburan bertingkat tiga dan kambing atau ayam disembelih dan darahnya disiram di atas tambak kuburan itu. Menurut kepercayaan orang Talang Mamak, dengan upacara menambak kubur tersebut orang yang mati itu akan sampai dan ditempatkan di dunia abadi kembali sang pencipta yaitu Tuhan zat maha tunggal dan tidak akan berkeliaran/gentanyangan ke sana ke mari. Pada upacara itu satu sama lain memperlihatkan gelagat seperti akan saling menyerang yakni seolah-olah peserta yang hadir saling bertarung.

Dalam hal pengobatan, mereka lebih percaya kepada dukun yang disebut dengan *Kemantan*. Menurut mereka, manusia sakit karena diganggu oleh roh jahat maupun jin penghuni hutan maupun kampung. Adakalanya dukun (*kemantan*) gagal mengobati orang sakit. Jika orang yang sakit itu meninggal dunia pada saat pengobatan oleh dukun (*kemantan*) itu, maka air sirih ditumpahakan, lilin lebah dipadamkan, dan ditumbangkan. Orang seisi rumah meratap menangis, pinggan (piring), mangkok, piring cangkir dipecahkan, beras atau padi ditaburkan di sekeliling rumah, tanaman seperti pisang di sekitar rumah ditebang (dipancung). Semua itu sebagai pernyataan berduka cita atas kematian itu. Dengan cara unjuk rasa seperti itu, apabila roh si mati (almarhum) datang berkunjung ke rumah itu tidak akan memperlihatkan sikap mengganggu atau murka.

Sehubungan dengan kepercayaan lama bagi masyarakat Talang Mamak di daerah Tiga Balai memiliki aliran kebatinan yang disebut sebagai *tarekat langkah lama*. Kepercayaan lama masyarakat Talang Mamak memiliki sikap atau pandangan hidup, yaitu setiap orang dalam hidupnya menjalani dua (2) hubungan: pertama hubungan dengan Tuhan Yang Maha Esa (tunggal), zat yang harus disembah; kedua hubungan dengan sesama manusia. inti dasar kepercayaan landasan hubungan dengan Tuhan Yang Maha Esa yaitu; percaya kepada adanya Tuhan Yang Maha Esa, maha gaib, pencipta manusia dan alam semesta; percaya kepada adanya alam gaib dan makhluk gaib (malaikat, setan, jin,

orang Bunian) ciptaan Tuhan; percaya kepada akan terjadinya hari kahir bagi setiap makhluk dan alam semesta; percaya bahwa zat ciptaan Tuhan tidak satupun akan hilang atau punah, dan dia akan kembali kepada Tuhan penciptanya.

Sikap bakti kepada Tuhan dengan bersemadi atau merenung cipta seraya berkata dalam hati sanubari “Ya Tuhan Engkau Maha Esa, Esa karena Engkau tidak beranak dan tidak pula diperanakkan, zat yang Maha Sempurna dan kekal yang aku sembah dan tempat meminta”. Semedi agung (besar) jatuh pada bulan purnama yang jatuh pada hari Jum'at malam sabtu. Hari ke-1: ahad, hari ke-2 Senin, hari ke-3 Selasa, hari ke-4 Rabu, hari ke-5 Kamis, hari ke-6 Jum'at, hari ke-7 Sabtu. Pada hari sabtu Tuhan (Allah) menyempurnakan dunia. Pada sembahyang semedi hari Jum'at malam Sabtu itu seraya mengucapkan “Ya Tuhan, Engkau sempurnakan dunia ini pada hari ke-7 ini, engkau tempat kami meminta, sempurnakan pula hidup di dunia ini dan tunjukkan kami jalan kembali kepada Mu.

Hubungan dengan sesama manusia. hubungan dengan sesama manusia berpedoman kepada “daulat Raja adat, raja Ibadat”. Sudah ditakdirkan Tuhan Raja Adat Raja Ibadat lahir ke dunia untuk lambang persatuan dan kesatuan suku Melayu Mamak (adakalanya mereka juga menyebut suku Melayu Mamak), yang harus menjalankan perintah Tuhan dan menjauhkan larangannya. Daulat Raja Adat Raja Ibadat itu terutama berisikan 2 (dua) hubungan yang merupakan hutang (janji) dibayar tak habis, janji ditepati mungkir terus menerus atau dengan kata lain “janji tidak boleh lupa, titian tak boleh lapuk”. Hubungan yang tak boleh putus adalah dengan Tuhan, yang dilakukan dengan sembahyang semedi dan hubungan yang tak boleh putus dengan Raja Adat, raja Ibadat dilakukan paling kurang dua kali setahun dimana jatuh pada hari Raya Puasa pada akhir bulan (ekor bulan) dan pada hari Raya Haji pada permulaan bulan yang disebut “*janji yang ditepati, hutang dibayar, hidup nak jaya, mati nak sempurna, beras padi nak timbun tambah, penyakit nan jauh siah, rezeki nan mudah makmur, manusia nak berkembang biak*”. Hutang jani tersebut disebut hutang janji dibayar tak habis, diikat dengan sumpah setia. Sumpah setia atau semacam ikrar bagi orang Talang Mamak, sebagai berikut:

*Raja berlangkah lalu,
Orang-orang berkebenaran,
Barang siapa melanggar janji dimakan dik bisakewi,
(bisa kewi=bisa perbuatan)
keatas tak berpucuk,
kebawah tak berurat,
ke air tak dapat minum,
ke darat tak dapat makan,
Beranak-anak, tak beranak (punah keturunan)
Raja yang adil raja disembah,
Raja tak adil, Raja disanggah,
Disanggah dengan andika-adat pusaka,
Dikutuk oleh al-qur'an tiga puluh juz, sebanyak
Ayat, garis dan titiknya.*

Selain sumpah itu mereka memiliki falsafah tentang adapt istiadat yang dimiliki oleh semua kelompok manusia yang berbunyi: *adapt sepanjang jalan, gantang sepanjang betung, lain padang lain belalangnya, tiap suku bangsa lain pula corak adapt istiadatnya.*

Sumpah setia yang mereka ikrarkan bukan hanya sekedar ucapan saja. Apabila mereka telah menyebutkan sumpah setia itu, dan tidak sesuai dengan perbuatannya maka sangat diyakini akan terjadi malapetaka bagi orang tersebut. Dari kalimat terakhir ada menyebutkan tentang kutukan Al-Qur'an tiga puluh juz, mereka yakin bahwa al-qur'an merupakan kitab suci, tidak hanya bagi umat Islam melainkan mereka juga percaya. Hanya saja mereka tidak memilikinya dan tidak dapat membacanya. Sehubungan dengan kepercayaan itu, jangan terkejut apabila kita memasuki rumah orang Talang Mamak (langkah lama) menemukan tulisan Al-Qur'an yakni menyebut Allah dan Muhammad, tepampang di dinding rumah.

2.1.3. Ikan Pahes

Jenis makanan ikan pahes sama dengan jenis masakan yang umum dikenal masyarakat Indonesia pada umumnya yaitu ikan pepes. Semua jenis ikan dapat dimasak dengan cara ini. Bagi masyarakat suku bangsa Talang Mamak jenis ikan yang dipahes adalah ikan-ikan sungai seperti ikan: lele, gabus, patin, emas, gurami, belut.

Ikan merupakan salah satu jenis makanan mengiringi makan nasi atau ubi (gadong). Untuk memperoleh ikan-ikan itu, tidaklah sulit bagi masyarakat suku bangsa Talang Mamak. Teknologi tradisional yang mereka lakukan sudah dapat untuk memenuhi keinginan mereka untuk menangkap ikan. Cara yang dilakukan yakni dengan memancing, menombak, menyuluh, dan juga memasang bubu. Seperti diketahui bahwa orang Talang Mamak ini memilih mendirikan rumah atau perkampungan yang berdekatan dengan anak-anak sungai. Mereka memilih tempat pemukiman disekitar sungai-sungai kecil, dan di kelilingi oleh semak belukar. Sungai-sungai itu dibiarkan menjadi semak belukar, dengan ranting-ranting kayu dan kayu-kayu tumbang melintang diatas air. Hal ini dibiarkan begitu saja agar ikan-ikan tidak terganggu perkembangbiakannya. Ikan-ikan akan sangat senang bermain dan berkembang biak diantara pepohonan lapuk yang tumbang di air atau juga berada di balik semak belukar yang berada di pinggir sungai. Tempat seperti itulah yang paling banyak ikannya, dan dijadikan lokasi bagi masyarakat suku bangsa Talang Mamak untuk menangkap ikan.

Cara memasaknya, Ikan dibersihkan, lalu diberi garam, serai dan daun kunyit. Setelah itu dibungkus dengan daun pisang, masing-masing 1 ekor. Kemudian dipanggang (diletakkan di atas bara api). Bumbu yang digunakan sangat sederhana. Kemungkinan besar hal ini terkait dengan kondisi lingkungan masyarakat Talang Mamak. Kehidupan mereka sangat sederhana dan tidak banyak membutuhkan berbagai kebutuhan hidup. Sebagian besar kebutuhan hidup diperoleh dari lingkungan sekitar.

Ikan pahes disantap dengan menggunakan makanan pokok berupa nasi. Kadang-kadang juga dimakan dengan ubi rebus. Ikan pahes tidak dimasak untuk acara-acara seperti pesta perkawinan maupun pesta lainnya. Masakn ini hanya untuk disantap dalam kehidupan sehari-hari.

2.1.4. Gulai Ikan dan Ikan Pelompong Bumbu Rendang

Cara memasaknya, ikan dibersihkan, diberi bumbu kunyit, serai, asam, garam dan cabe. Setelah itu masak air sampai mendidih. Setelah mendidih, dan airnya tinggal sedikit, apinya dikecilkan. Gulai ikan disantap dengan menggunakan nasi atau ubi rebus. Jenis masakan disantap untuk hidangan sehari-hari.

Ikan pelompong Bumbu Rendang. Ikan Pelompong adalah sejenis ikan yang mirip dengan ikan gabus. Cara memasaknya, ikan pelompong dibuang sisiknya dan isi perutnya. Bumbunya berupa, jahe, kunyit, laos, serai, daun salam, daun jeruk purut, cabe, merica, bawang merah, bawang putih, dan garam. Bumbu-bumbu tersebut ditumbuk, setelah itu ditumis. Setelah baunya harum masukkan air santap kelapa. Kemudian ikan pelompong tadi dimasukkan dibiarkan mendidih sampai air santannya habis dan menjadi rendang.

Ikan pelompong bumbu rendang merupakan masakan masyarakat Talang Mamak pada masa sekarang. Bumbu-bumbu yang digunakan untuk mengolah iakan pelompong sudah banyak ditemukan di kedai maupun di pasar. Dengan demikian bumbu yang digunakan tidak lagi sederhana seperti masa lalu.

Ikan merupakan salah satu unsure makanan orang Talang Mamak, karena sangat mudah di dapat di sekitar lingkungan tempat tinggal. Jenis ikan yang mereka makan, tergantung pada jenis ikan yang mereka peroleh di dalam sungai. Sungai memang sangat memegang peranan penting dalam pemilihan lokasi tempat tinggal. Mereka pada umumnya tinggal di lading atau hutan yang dekat dengan aliran sungai.

Suku Talang Mamak ini tersebar di beberapa tempat sekitar Taman Nasional Bukit Tiga Puluh ini. Terutama di Kecamatan Batang Gangsal dengan nama desa: Talang Lakat, Sungai Akar, Siambul; di Kecamatan Siberida, dengan nama desa: Siberida, Belilas; Kecamatan Batang Cenaku di desa: Anak Talang dan Talang Mulia. Suku bangsa Talang Mamak dapat dijumpai di desa Rantau Langsung, Kecamatan Siberida, Kabupaten Indragiri Hulu, Provinsi Riau. Mereka bermukim di dalam areal yang luas dan terpencar-pencar yang terbagi dalam beberapa dusun, mulai dari tepi sungai Kuantan (Sungai Indragiri) arah ke selatan sampai ke hulu sungai Cinaku, hulu sungai Gangsal dan sungai Reteh terus ke perbatasan Provinsi Riau dan Jambi. Kelompok suku Talang Mamak yang mendiami daerah Durian Cacar, Parit Perigi, Sungai Limau, dan Selantai, menamakan diri mereka degan suku "Nan Enam". Sementara itu ada pula yang menyebar, kemudian bermukim di sekitar Talang Jerinjing, Belongkawang, Sungai Tedung di pedalaman Pekan Heran dan di sepanjang sungai Kelayang arah ke hilirnya (Noerbahrij Yoesuf, 1985: 27).

Desa Rantau Langsung terdiri atas 7 dusun, yakni: Pebidaian, Lemang, Nurusan, Air Bambu, Luit Jaya, dan Dusun Detai. Untuk menuju Dusun Pebidaian dan dusun Lemang jalan kendaraan sudah ada, sedangkan ke dusun lainnya kita harus menempuh jalan setapak atau melalui sungai. Apabila kita berangkat dari dusun Pebidaian ke dusun yang paling ujung yaitu dusun Detai dengan jalankaki akan memakan waktu lebih kurang dua hari.

Keadaan penduduk masing-masing dusun yang ada di desa rantau Langsung terdiri dari beberapa kelompok keluarga. Umpamanya dusun Siamang, terdiri dari 4 kampung yang setiap kampungnya dihuni oleh 4 atau 5 keluarga. Jarak antara kampung dengan kampung yang lainnya jika ditempuh dengan berjalan kaki memakan waktu lebih kurang 4 jam, sedangkan jarak antara dusun ke dusun lainnya memakan waktu lebih kurang 2 jam.

Desa rantau Langsung terletak di pinggir sungai Gangsal. Demikian pula dusun-dusun yang ada dalam desa Rantau Langsung juga terletak disepanjang sungai Gangsal. Penduduk bermukim berkelompok-kelompok di sepanjang aliran sungai Gangsal tersebut. Di sungai inilah mereka mandi, cuci pakaian, buang air dan juga merupakan sumber air minum mereka.

Kondisi perkampungan maupun kondisi rumah boleh dikatakan sangat sederhana. Artinya kondisi lingkungan mereka sangat alamiah sekali. Mereka mendirikan rumah sederhana dan lingkungannya tidak begitu dipelihara, dibarkan apa adanya. Rumah mereka pada umumnya rumah panggung.

Ditinjau dari topografi wilayah ini 40% datar dengan sedikit bergelombang sedangkan yang bergelombang dan berbukit-bukit 60%. Curah hujan 6935 milimeter pertahun. Jumlah hari hujan terbanyak adalah 124 hari. Dusun-dusun di sini pada umumnya di kelilingi oleh hutan karet, semak belukar, dan hutan lebat. Sekarang hutan lebat itu telah dieksploitasikan oleh pemegang Hak Penguasaan Hutan (HPH) yaitu PT. Siberida Wahana Sejahtera dan PT. Suro Asia.

Dari segi daya dukung lingkungan dan pemanfaatan alam oleh kegiatan masyarakat yang ada sekarang dan kegiatan-kegiatan yang dilakukan perusahaan besar yang ada di Rantau langsung ini maka dalam jangka waktu 10 tahun yang akan datang daya dukung lingkungan akan

berkurang. Demi kelangsungan hidup mereka perlu ditinjau kembali pemberian hak untuk mengeksploitasi hutan yang terdapat di sekitar lingkungan kehidupan masyarakat Talang Mamak.

Pada masa mereka mengenal system nomaden, masyarakat Talang Mamak sangat tergantung pada pemberian hutan. Hasil hutan seperti buah-buahan, umbi-umbian terutama sagu dicari di hutan. Setelah makanan beralih kepada nasi yang berasal dari tanaman padi, maka lambat laun mereka mengenal system perladangan. Perladangan ini dilakukan dengan sisten perladangan berpindah. Perladangan berpindah biasanya ditanami padi dengan membuka hutan rata-rata 1 hektar dalam satu tahun. Pada masa dahulu dalam setiap tahunnya berpindah dengan sekali membuka hutan 1 hektar terus bergeser ke tempat lain. Apabila perladangan pertama sudah kembali ditumbuhi kayu-kayu kecil, maka kembali mengusahai lading pertama itu, begitu terus menerus berputar (rotasi). Namun, pada masa sekarang ada kecenderungan dengan membuka lahan pertama ditanam padi maka selanjutnya berpindah, dan lading yang sudah ditinggal itu ditanam pohon karet, atau buah-buahan seperti: durian, langsung, duku, manggis.

Tanah atau hutan yang sudah menjadi kebun itu, akan menjadi milik yang pertama sekali mengusahainya. Hutan yang sudah diusahai secara adat akan menjadi miliknya, dan dapat diwariskan kepada anak perempuan. Masyarakat lainnya atau tetangga boleh memakai tanah atau bekas lading itu dengan system pinjam, dan tidak diperkenankan menanam tanaman keras seperti: durian, manggis, duku dan lainnya. Disamping itu, mereka memilih lahan atau kebun yang menjadi milik komunal dan hasilnya menjadi milik bersama. Buah-buahan yang ada di dalamnya hanya boleh dimakan, tidak boleh dijual. Hanya saja sering terjadi bahwa pada umumnya masyarakat Talang Mamak memiliki kebun buah-buahan pribadi, sedangkan secara bersamaan kebun ulayat juga sedang berbuah, maka kebun ulayat itu sering dibiarkan begitu saja tidak ada yang mengambilnya. Masyarakat Talang Mamak di dusun Usul memiliki hutan ulayat atau juga disebut "hutan puaka" yang luasnya 100 hektar. Hutan ulayat atau hutan puaka itu dijadikan sebagai tempat keramat, yang di dalamnya terdapat makam satu dusun tua. Hutan itu tidak boleh dijamah dan mengambil pohon kayu, atau juga binatangnya yang ada di dalam itu. Namun, apabila musim buah-buahan maka buah-

buahan itu boleh diambil sekedar dimakan. Sedangkan tumbuh-tumbuhan kecil yang berkhasiat untuk obat-obatan juga boleh diambil. Cara mengambilnya dimulai dengan mengucapkan permisi kepada datuk yang cukup dibacakan didalam hati. Dan, tumbuh-tumbuhan itu diambil dengan sangat hati-hati agar tanaman itu tidak rusak, diambil juga secukupnya jangan berlebihan.

Namun berbeda pula yang terjadi pada Masyarakat Talang Mamak yang tinggal di desa Talang Lakat. Hutan yang dahulunya dikeramatkan yang tidak boleh diusik, namun sikap itu sudah berubah. Beberapa tempat yang selama ini dianggap keramat (berpuaka) dan tempat ninik datuk, dan roh-roh gaib habis ditebangi hutannya dan kayunya dijual. Hanya beberapa tempat saja sekarang yang tersisa dari hutan ulayat berpuaka itu, itupun tinggal beberapa hektar saja, karena kebetulan daerah itu terdapat kuburan orang sakti. Persepsi orang Talang Lakat yang sebelumnya hutan ulayat dianggap berpuaka itu dijaga kelestariannya karena dianggap keramat, kini sudah tidak dihargai lagi, demi untuk mendapat uang bagi ekonomi keluarga itu habis ditebang dan kayunya dijual. Bagi masyarakat Talang Mamak, terutama yang terjadi di Talang Lakat, hutan dianggap sebagai sumber ekonomi yang menggiurkan saat ini. Perbuatan mereka yang mengambil kayu dari lahan desa dianggap sah walaupun tidak mempunyai izin. Namun demikian, tentang Taman Nasional Bukit Tiga Puluh masih dianggap sebagai hutan milik Negara yang perlu dilestarikan.

Taman Nasional Bukit Tiga Puluh terletak dibagian Selatan dari kabupaten Indragiri Hulu. Taman nasional Bukit Tiga Puluh merupakan kawasan konservasi yang ditetapkan dengan surat Keputusan Menteri Kehutanan Nomor: 539/Kpts-II/1995 tanggal 5 Oktober 1995 yang dikelola secara bersama oleh Departemen Kehutanan Republik Indonesia, Pemerintah Daerah dan *world Wide fund (WWF)*. Taman Nasional Bukit Tiga Puluh ini sebagian besar, yakni 94.698 ha berada di Kabupaten Indragiri Hulu, Provinsi Riau dan hanya 33.000 hektar masuk wilayah provinsi Jambi, Kabupaten Bungo Tebu dan Kabupaten Tanjung Jabung.

Berkenaan dengan Taman Nasional Bukit Tiga Puluh ini pihak pemerintah, dalam hal ini adalah Departemen Kehutanan, melalui Taman Nasional Bukit Tiga Puluh, telah merencanakan pengelolaan

taman tersebut dari tahun 1997-2021, dengan serangkaian program, seperti: penataan kawasan, pembinaan daya dukung kawasan, penelitian dan pengembangan, perlindungan dan pengembangan kawasan, pembinaan kelembagaan, koordinasi, pembangunan sarana dan prasarana, pembinaan partisipasi masyarakat, dan pemantauan dan evaluasi.

Pemanfaatan kawasan meliputi kegiatan-kegiatan yang berkenaan dengan tata batas kawasan dan zonasi kawasan. Tata batas kawasan itu sendiri terdiri atas kegiatan yang berkenaan dengan mempertahankan bentuk dan luas kawasan TNBT sesuai SK Menhut No. 539/Kpts-II/1995; revisi trayek batas beberapa bagian kawasan TNBT untuk tujuan meningkatkan daya dukung kawasan (proses ekologi dan dinamika populasi jenis flora dan fauna); revisi trayek batas tanpa memperhatikan luas yang tercantum dalam SK di atas, tetapi menghubungkan semua titik-titik batas terluar TNBT yang berbentuk “jari-jari tangan”, dan perluasan TNBT yang didasarkan atas *Land System* dari RePPPProt 1998 Departemen Transmigrasi dan Peta Satuan Lahan dan Tanah. Sedangkan, zonasi kawasan terdiri atas kegiatan-kegiatan: penilaian potensi meliputi: ekosistem, keanekaragaman flora dan fauna, social-ekonomi-budaya, serta potensi pariwisata; penentuan criteria, pembagian zona, dan tata batas zona.

Pembinaan daya dukung kawasan meliputi kegiatan-kegiatan yang berkenaan dengan flora dan ekosistemnya yang terdiri atas inventarisasi jenis tumbuhan dan penyebarannya, relokasi jenis, pemulihan jenis, pengayaan jenis, dan pembinaan habitat; fauna yang terdiri atas kegiatan inventarisasi populasi dan penyebaran satwa liar, relokasi jenis, pemulihan jenis, pengayaan jenis asli, pembinaan habitat, dan bentuk taman nasional; hidrologi dan daerah aliran sungai, pengelolaan air, dan reboisasi.

Pemanfaatan kawasan yang meliputi kegiatan-kegiatan yang berkenaan dengan pemanfaatan dalam wisata, penyiapan budaya orang Talang Mamak untuk menerima pengunjung, penyusunan program wisata ekologi, pembuatan media promosi, penyusunan database, dan melaksanakan pemanfaatan wisata melalui kerjasama dengan pihak ketiga sesuai dengan pedoman yang ada. Penelitian dan pengembangan yang berkenaan sumberdaya alam hayati dan ekosistemnya, aspek social-

ekonomi dan budaya, pemanfaatan, pengelolaan, dan budidaya. Kemudian, perlindungan dan pengamanan potensi kawasan yang meliputi kegiatan pencegahan dan penanggulangan, koordinasi perlindungan dan pengamanan, penyusunan tugas, tanggung jawab dan wewenang, pengadaan personel, pendidikan dan latihan, peraturan dan tata tertib. Dan, selanjutnya adalah koordinasi yang meliputi koordinasi dengan, lingkup Departemen Kehutanan, baik ditingkat pusat maupun daerah, instansi terkait dan LSM.

Pengembangan sarana dan prasarana yang meliputi: fasilitas pengelolaan yang terdiri atas sarana dan prasarana pengelolaan yang akan dibangun berdasarkan pertimbangan lingkungan, mempertimbangkan bentuk arsitektur setempat dan sesuai dengan volume kegiatan yang diperlukan; sarana dan prasarana pengelolaan yang akan dibangun mengacu kepada standar fasilitas pengelolaan taman nasional yang telah ditentukan; dan fasilitas pemanfaatan yang meliputi pembangunan sarana dan prasarana yang sesuai dengan rencana pembangunan pusat wisata dan sifat wisata ekologi; dan sarana prasarana yang dibangun sesuai dengan ketentuan yang ada dan sedapat mungkin dapat memberikan kepuasan pengunjung.

Pembinaan partisipasi masyarakat yang meliputi: program peningkatan kesejahteraan masyarakat yang terdiri atas pengembangan pertanian menerapkan yang intensif, pengembangan agroforestry, pengembangan usaha non pertanian, pengembangan aksesibilitas hasil usaha dalam pemasaran, dan pengaturan penduduk yang berada dalam kawasan TNBT; program peningkatan kesadaran masyarakat yang terdiri atas: penyuluhan terpadu, pembinaan lembaga swadaya masyarakat, dan pembinaan kepramukaan dan karang taruna.

Dalam hal pengawasan hutan di kawasan TNBT, telah melibatkan masyarakat setempat. Pada pos jagawana, dan WWF di desa Siambul telah merekrut 2 orang dari masyarakat Talang Mamak. Selain itu, masyarakat Talang Mamak juga sudah mengetahui kawasan hutan yang dijadikan kawasan konservasi TNBT. Sehubungan dengan itu, masyarakat juga sudah memahami arti pentingnya kawasan TNBT itu dijaga kelestarian. Memang pada awalnya, kawasan yang dijadikan hutan konservasi TNBT ini mereka anggap merugikan mereka. Namun karena sosialisasi dari aparat terkait terutama pihak kehutanan dan beberapa LSM,

memberikan pengertian yang penting terhadap perspektif mereka. Walaupun hutan TNBT itu tidak boleh dijamah, tidak mengurangi aktivitas mereka sebagai masyarakat yang sumber penghidupannya dari hasil hutan. Mereka sudah mengetahui dan memahami bahwa mengambil hutan di kawasan TNBT merupakan tindakan melanggar hukum Negara, sama dengan mencuri. Walaupun demikian, prospeknya ke depan boleh dapat mereka tentukan, apakah kawasan TNBT itu tidak mereka usik. Hal ini sangat berkaitan terhadap pertambahan penduduk dan ekonomi masyarakat Talang Mamak sehingga hutan penyangga yang mereka miliki sudah habis. Artinya, apabila pada suatu saat hutan yang mereka miliki sekarang ini sudah tidak memberi penghidupan lagi kepada mereka, maka dengan terpaksa dapat saja kembali menguasai hutan yang berada di kawasan konservasi TNBT.

Usaha untuk merealisasikan surat Keputusan Menteri Kehutanan nomor: 539/Kpts-II/1995 tanggal 5 Oktober 1995 itu, (dikelola secara bersama oleh Departemen kehutanan Republik Indonesia, Pemerintah daerah dan *world Wide Fund (WWF)*), tentang pelaksanaan Taman Nasional Bukit Tiga Puluh ini, melibatkan berbagai pihak. Dari kelompok masyarakat didampingi oleh berbagai Lembaga swadaya Masyarakat (LSM). Namun, sosialisasi tentang keberadaan TNBT, belum meluas kepada masyarakat yang memiliki akses terhadap hutan di Bukit Tiga Puluh. Masyarakat di desa aurcina misalnya, hanya 395 yang sudah mengetahui adanya Taman Nasional Bukit Tiga Puluh dan fungsinya, sedangkan 61% tidak mengetahuinya. Begitu juga yang dimaksud dengan daerah penyangga hanya 36% yang mengetahuinya (laporan akhir Inventarisi dan Identifikasi fisik dan Sosial Ekonomi Budaya Masyarakat sekitar Taman Nasinal bukit Tiga puluh, 2002).

Menurut masyarakat arti penyangga TNBT adalah penyangga bagi kawasan Taman nasional dan penduduk terbatas mengelolanya, bahkan ada yang mengartikannya bahwa masyarakat tidak boleh membuka lahan di daerah penyangga TNBT. Padahal daerah penyangga yang dimaksud adalah seluruh wilayah di luar TNBT termasuk kebun rakyat dan hutan-hutan adapt, dan seluruhnya dikuasai oleh masyarakat setempat, hanya saja pemakaian kebun maupun hutan adat itu lebih efektif agar keberadaan hutan TNBT tidak terganggu. Hal ini memang disebabkan kurangnya sosialisasi arti daerah penyangga itu kepada

masyarakat sekitar hutan penyangga. Ketidaksetujuan masyarakat atas areal kebun mereka dijadikan daerah penyangga karena: takut kehilangan lahan dan sumber ekonomi, tidak jelas dan terlalu luas defenisi kawasan penyangga, ingin menjadikan kawasan penyangga menjadi kebun sawit. TNBT merugikan masyarakat.

Masyarakat sekitarnya, terutama orang Talang Mamak sebenarnya tidak keberatan keberadaan TNBT, namun harus jelas batasannya, selain itu pengamanan TNBT harus melibatkan masyarakat Talang Mamak, dan pengelolaan TNBT dan penyangganya harus bisa menguntungkan dan memberikan peningkatan ekonomi bagi masyarakat setempat. Mereka akan menolak TNBT dan daerah penyangga apabila ketetapan yang mereka berikan tidak terwujud. Masyarakat setempat sangat menyadari apabila keberadaan TNBT dan daerah penyangga mengurangi hasil kebun dan mengurangi hasil hutan sebagai matapencaharian hidup mereka, maka masyarakat Talang Mamak tidak menjamin keselamatan atau keberadaan TNBT.

Kawasan Taman Nasional Bukit Tigapuluh (TNBT) memiliki sumber daya alam yang sangat kaya terutama terdapat berbagai jenis kayu yang baik untuk bahan bangunan. Kayu-kayu yang erada di hutan TNBT ini, masih dapat diambil oleh masyarakat setempat dengan syarat hanya untuk keperluan membangun rumah. Bangunan rumah orang Talang Mamak pada umumnya terbuat dari bahan kayu. Masyarakat suku bangsa Talang Mamak di Inderagiri Hulu ini memiliki hutan ulayat yang dimiliki bersama. Kayu-kayu untuk keperluan bangunan rumah terlebih dahulu diambil di hutan adapt tersebut. Hanya saja pada saat ini jenis kayu yang berada di hutan ulayat sudah sangat berkurang. Hal ini disebabkan ada sebagian masyarakat yang menjual kayu hutan kepada para tauke balak. Untuk bangunan rumah yang biasanya tiangnya terbuat dari jenis kayu, seperti: kepinis, semina, kulim, resak, merapoyan, sungkai, dan marumbungan. Namun demikian, jenis kayu yang paling sering dipergunakan adalah kepinis, karena kayu ini kuat dan tahan lama. Sebenarnya jenis kayu yang lebih kuat dan tahan lama adalah kayu resak dan semina. Namun, kayu itu dewasa ini sulit didapatkan karena sudah mengalami kepunahan. Selain itu, jenis kayu ini apabila dipergunakan tidak dapat langsung dipergunakan karena harus mengalami sebuah proses tertentu. Jadi, jika ingin menggunakan kayu jenis ini, maka setelah

kayu itu ditebang kemudian dibiarkan begitu saja untuk jangka waktu kurang lebih dua tahun. Hal itu dimaksudkan agar kulitnya melapuk, sehingga tinggal bagian yang kerasnya saja. Proses ini oleh mereka disebut sebagai *gangsai*.

Dinding rumah terbuat dari bambu atau kulit kayu. Jenis bambu yang dipergunakan adalah: telang, buluh malas, sarik, mayan, selabor, dan temiang. Bambu tersebut terlebih dahulu dipukul dengan martil atau benda keras lainnya sehingga terpecah-pelah. Bambu yang sudah terpecah belah itu dipasang sebagai dinding. Agar rapid an kuat, satu dengan lainnya dijalin dengan rotan. Sedangkan kulit kayu yang dijadikan sebagai dinding, antara kulit kayu meranti, jangkang, nilan, kabu-kabu, lapis kulit, mabngu, rambai, sengerawa, dan kenditi. Untuk dinding yang terbuat dari kulit kayu ini prosesnya lebih panjang ketimbang yang menggunakan bambu, karena setelah kayu itu dipukuli kemudian dijemur dan ditimpa oleh benda yang berat sehingga tidak melengkung (melingkar). Setelah itu barulah dapat dipasang sebagai dinding.

Cara pemasangannya tergantung selera yang punya rumah, ada yang dipasang melintang (vertical) dan ada yang dipasang membujur (horizontal). Didinding yang terpasang biasanya tidak dapat dengan rapat sekali. Artinya, didinding rumah orang Talang Mamak masih dapat dilihat dari luar. Oleh karena itu, dinginnya udara malam dan sinar matahari pada siang hari, tetap saja dapat menembus ke dalam rumah. Apalagi dinding-dinding itu tidak sepenuhnya tertutup karena pada bagian atas yang bertemu dengan atap, masih dibiarkan terbuka.

Sementara itu, atapnya terbuat dari berbagai jenis daun, antara lain: salak, sikai, lipai dan rumbia. Meskipun demikian, yang paling dipakai dan paling banyak digunakan adalah daun rumbia. Daun dari berbagai jenis pohon itu diperoleh dari hutan sekitarnya, terutama di dataran rendah karena pada umumnya jenis pohon itu tumbuh di rawa-rawa. Jenis pepohonan itu merupakan tanaman liar yang tidak dibudidayakan, kecuali pohon rumbia. Pohon rumbia ini selain diambil daunnya (sebagai atap rumah) juga pohonnya dapat dikonsumsi sebagai makanan (sagu). Sehubungan dengan itu, tidak mengherankan jika mereka telah membudidayakannya, walaupun itu bukan untuk kepentingan pasar. Caranya adalah dengan memindahkan anak rumbia yang liar ke tempat yang tidak terlalu jauh dari dusun. Tanaman ini, dalam

ekosistem, sangat besar peranannya dalam penahan erosi, khususnya pada tanah yang berawa-rawa dan tanah yang posisinya miring. Walaupun tanaman sagu itu ditanam secara pribadi, tetapi tanaman itu menjadi milik bersama. Artinya, masyarakat dusun itu boleh saja mengambil daunnya untuk atap rumah atau menebang kayunya untuk diambil sagunya.

Taman Nasional Bukit Tiga Puluh ini memiliki flora dan fauna cukup beragam dan menarik. Jenis flora yang tidak dimiliki daerah lain terutama cendawan muka rimau (*rafflesia hasseltii*). Jenis fauna terdapat 59 jenis mamalia antara lain: Gajah Sumatera (*Elephant Sumatraensis*), harimau sumatera (*Panthera Tigris Sumatraensis*), tapir dan 5 dari 6 jenis primate yang terancam punah seperti: Siamang (*Hylobates synoactis*), owa atau bibbon, lutung (*Presbytis Cristida*). Terdapat juga 151 jenis burung yang sebagian besar dilindungi antara lain: Elang jawa (*Javan Hawk Eagle*) yang populasinya di dunia hanya tersisa 300 ekor.

Orang Talang Mamak sangat bergantung dengan hasil hutan non kayu, diantaranya adalah jernang (sejenis rotan yang menghasilkan serbuk zat pewarna batik yang diambil dari buahnya). Satu kilogram bisa mencapai Rp.300.000,00. kemudian, getah gaharu juga sangat diminati. Malahan, harganya cukup tinggi; satu kilogram bisa mencapai satu juta rupiah (kualitas nomor satu). Berbagai sumberdaya hutan non kayu yang dikenal oleh masyarakat Talang Mamak adalah: jernang (*Daimonopsis draco*), manau (*Calamus manan*), semambu (*Calamus scipionum*), rotan batu dan sejenisnya (*Calamus sp*), petai (*Parkia speciose*), manggis (*Garcinia mangostana L*), durian (*Durio zibethinus*), sagu (*Metroxylon sago roth*), jengkol (*Pithecellobium jiringa*), rambai (*Baceceura racemosal*), mata kucing (*Nephelium malaicense*), dammar (*Shorea sp*), getah merah (*Pallagium sp*), getah jelutung (*Dyera custulata*), gahau, gambir dan pinang.

Pada saat masuk musim penghujan, *menakik* karet dihentikan. Hal ini dilakukan dengan beberapa pertimbangan yaitu: pertama, apabila menakik tetap juga dilakukan maka pohon karet atau getah tidak akan berumur lama, karena daging karet yang *ditakik* (disadap) akan basah yang akhirnya terjadi pembusukan dan mengakibatkan kematian; kedua, getah yang keluar pada musim hujan akan tertampung di tempurung karena akan hanyut bersama air hujan. Kondisi ini tentunya tidak menguntungkan, karena kebutuhan rumah tangga harus dipenuhi.

Solusinya, mereka pergi mencari hasil hutan yaitu, rotan, manau, atau buah jerenang.

Pada masa dahulu, rotan, manau, dan jerenang sangat mudah didapatkan, tidak seperti sekarang mereka sangat sulit mendapatkannya. Hal ini sangat berkaitan dengan kebiasaan mereka yang hanya mencari dan mengambil tanpa dibudidayakan sebagai tanaman kebun. Dengan demikian, setiap tahunnya tumbuhan hasil hutan itu semakin berkurang. Untuk memperolehnya pada saat ini harus menembus hutan belantara dengan berjalan menembus semak belukar sampai satu atau dua hari. Walaupun demikian, tumbuhan itu belum tentu dapat diperoleh atau walaupun diperoleh tentu jumlahnya sangat minim sekali. Ketiga jenis hasil hutan itu, memang harganya sangat baik, rotan satu batang dengan panjang 6 meter dapat dijual dengan harga Rp. 2.000,- per meter, manau lebih mahal lagi yaitu sebatang dengan harga Rp.4.000,- sampai Rp.5.000,-. Sedangkan buah jerenang harganya sangat tinggi yaitu mencapai Rp.300.000,- per kilogram.

Manau dipergunakan sebagai kerajinan yaitu kursi, meja. Rotan digunakan sebagai pengikat bahan-bahan itu, dan buah jerenang digunakan sebagai bahan pewarna. Menurut informasi, bahwa ketiga hasil hutan itu dikirim ke luar daerah Riau, Sumatera Utara, Jambi, Palembang, dan Pulau Jawa. Buah jerenang tidak hanya dipasarkan di Indonesia, melainkan sebagai komoditas ekspor ke luar negeri. Buah jerenang itu bentuknya kecil hanya sebesar ujung ibu jari orang dewasa dan warnanya merah. Buah jerenang ini tidak senantiasa ada yakni musimnya pada bulan Pebruari sampai bula Mei. Pada masa masyarakat belum mengetahui bahwa buah jerenang memiliki nilai jual yang cukup tinggi, hanya digunakan sebagai pewarna alat-alat sehari-hari seperti mewarnai *ambung* keranjang yang digunakan sebagai alat angkut hasil perladanagn, ditaruh pada bagian punggung, sedangkan talinya dililit ke kepala). *Ambung* terbuat dari rotan atau kuli kayu, sedangkan yang lebih kecil disebut dengan *tunjai*. Penggunaan sebagai pewarna ini, buah jerenang dikikis halus atau digosok dengan batu asah dan dicampur dengan *resam* sejenis tumbuhan hutan juga. Dewasa ini, karena jerenang memiliki nilai jual yang cukup tinggi, maka sebagai pewarna alat-alat perladangan digunakan cat yang mereka beli di pasar.

2.1.5 Gulai Ayam dan Ayam Panggang

Ayam kampung mudah diperoleh di lingkungan sekitarnya karena pada umumnya setiap keluarga Talang Mamak beternak ayam kampung. Cara pemeliharaannya pada umumnya ayam-ayam tersebut dibiarkan begitu saja mencari makan sendiri. Hanya sekali-kali saja diberikan makan, yakni hasil sisa makanan keluarga pada malam atau pagi hari. Kaum ibu yang ingin memasak akan membuang sisa-sisa makanan dan diberikan kepada ternak ayam. Makanan sisa itu dibuang oleh kaum ibu ketika di dapur dan mencurahkannya melalui sela-sela lantai dapur. Ayam ternak itu sudah menunggu di bawah kolong. Selesai memakan nasi sisa itu, maka ayam-ayam tersebut akan berkeliaran kembali ke semak-semak belukar sekitar kampung. Walaupun orang Talang Mamak memiliki ayam, namun sebenarnya tidak ada pemeliharaan yang khusus seperti, memberi makan yang cukup, menjaga kesehatan ayam, dan juga tidak memiliki kandang. Ayam-ayam peliharaan itu pada malam hari bertengger di pohon-pohon kayu di sekitar rumah pemiliknya. Pada saat bertelur, ayam akan mencari tempat sendiri di bawah kolong rumah, atau di sudut dapur, atau sering juga terjadi di dalam rumah. Apabila ayam akan bertelur di dalam rumah, maka hal itu tidak menjadi masalah bagi orang Talang mamak. Ayam itu akan dibiarkan terus berada di dalam rumah sampai ayam tersebut bertelur atau bahkan sampai menetasakan anak ayam. Setelah ayam itu mentas baru ayam itu diturunkan ke bawah (kolong) rumah, kemudian mencari makan sendiri.

Pada umumnya, pemeliharaan ayam dilakukan hanya untuk konsumsi sendiri, yakni sebagai persiapan apabila ada pesta atau kenduri keluarga yang memerlukan ayam, dan juga dipotong sendiri apabila ada keinginan dari pemiliknya. Jarang sekali mereka menjual ayam ke pasar atau membeli ayam di pasar untuk dipotong. Masyarakat Talang Mamak, apabila dia memerlukan ayam yang banyak atau pada saat diperlukan, sementara pada saat itu ayam miliknya masih kecil atau pula sudah pula tua sehingga tidak layak untuk dimakan, maka mereka mencari kepada kerabat terdekat lainnya dengan istilah *pinjam*. Ayam itu akan diganti apabila ayam miliknya sudah sama besarnya dengan ayam yang dipinjamnya.

Makan daging ayam sangat digemari oleh orang Talang Mamak

selain daging babi. Kalau makan daging babi disebut dengan makan besar, sedangkan makan ayam juga merupakan makan besar, tetapi jumlah orang yang makan lebih sedikit. Kebiasaan makan daging ayam ini mempengaruhi bahwa orang Talang Mamak sejak kecil sudah pandai memasaknya terutama dengan cara membakar ayam, membuang bulu dan memotongnya.

Cara memasaknya yakni terlebih dahulu ayam dipotong, dibuang bulu-bulunya, kemudian dicuci atau dibersihkan di sungai terdekat. Pada umumnya semua bagian ayam bisa dimakan, kecuali kotoran isi perutnya. Bagian usus, dan tempat menyimpan makanan juga dimakan yang terlebih dahulu dibersihkan. Cara membersihkan ususnya yaitu dengan menggunakan bulunya. Bulu ayam diambil sehelai kemudian dimasukkan pangkalnya terlebih dahulu ke dalam usus terus sampai ke ujung usus, sesampai di ujung terus ditarik maka usus itu akan terbalik (bagian yang tadinya sebelah dalam menjadi berada di luar dan sebaliknya. Dengan demikian kotoran ayam yang berada di usus mudah membersihkannya. Bagian tempat kotorannya juga dibersihkan dengan cara membelahnya terlebih dahulu, kemudian mengkikis bagian lapisan tipis yang melekat kotoran ayam tersebut. Setelah bersih, ayam dipotong-potong ukuran sedang dan diberi bumbu kunyit, garam dan serai lalu direbus. Ayam kampung disamping bisa diolah menjadi gulai ayam juga bisa diolah menjadi ayam panggang.

Masyarakat Talang Mamak juga mengenal ayam panggang atau juga disebut ayam bakar. Mereka juga sangat menyukai ayam panggang ini selain cara mengerjakannya sangat mudah, juga rasanya enak. Menurut mereka, ayam panggang atau ayam baker ini, akan sangat terasa sekali rasa ayamnya apalagi di baker tidak terlalu masak, maka sangat nikmat untuk dimakan, dan digigit juga terasa kenyal, demikian menurut mereka.

Cara mengolahnya, ayam kampung dipotong, dibuang bulunya, dicuci di sungai. Setelah bersih, ayam kampung dipotong-potong ukuran sedang. Bumbunya erupa kunyit, serai dan garam lalu dipanggang.

2.1.6 Ayam Kukus Pelepah Pulut dan Ayam Rabus

Cara memasaknya, ayam kampung dipotong, dibersihkan bulunya dan dibuang isi perutnya, tinggal badannya saja dan dicuci di

sungai. Setelah itu, ayam kampung tersebut di kukus. Bumbunya terdiri dari serai, kunyit dan garam dan di beri air santan. Pada masa sekarang, pengolahan makanan yang berjenis kue sudah menggunakan bumbu yang lebih bervariasi.

Cara memasak ayam rabus, ayam kampung dipotong, dibuang bulunya, dicuci di sungai. Setelah bersih, ayam kampung dipotong-potong ukuran sedang. Setelah itu, direbus saja. Jadi rasanya hambar. Kemungkinan besar pada masa lalu, belum dikenal berbagai jenis bumbu. Selain itu, pada masa lalu sulit mencari garam, juga bumbu-bumbu yang lain.

Selain jenis makanan untuk lauk pauk, masyarakat Talang Mamak juga mengenal makanan berjenis kue yang diolah khusus pada saat dilangsungkan upacara perkawinan. Jenis makanan kue untuk hidangan perkawinan tersebut yaitu kue lamang.

2.1.7 Kue Lamang

Kue lamang yaitu apa yang kita sebut dengan lemang, yaitu sejenis makanan yang terbuat dari bahan pulut yang dimasak dengan bambu. Bambu yang dipergunakan adalah sejenis bambu yang muda dan kulitnya tidak begitu tebal. Bambu ini hanya sering dipergunakan untuk membuat lemang maka bambu inipun dinamakan bambu lemang. Bambu ini banyak ditemukan di hutan-hutan sekitar sungai-sungai yang ada di lingkungan orang Talang Mamak. Seperti diketahui bahwa lingkungan hutan sangat identik dengan kehidupan orang talang mamak. Segala aktivitas masyarakat Talang Mamak dalam memenuhi kebutuhan hidupnya sehari-hari tidak terlepas dari eksistensi hutan sekitarnya. Keberadaan hutan di sekitarnya memang tidak dapat dipertahankan sepenuhnya, sebab dengan desakan atau tekanan dari pihak luar menimbulkan eksistensi hutan di sekitar hutan ulayat maupun hutan Taman Nasional Bukit Tigapuluh mulai terusik, dengan terjadinya perambahan hutan dengan dalih akan membuka perkebunan sawit.

Hadirnya perusahaan perkebunan PT Arvena Sepakat dan PT Sumatera Makmur Lestari menjadi ancaman kawasan TNBT karena pembukaan perkebunan itu hanya berjarak 1 kilometer dari TNBT. Bukan hanya itu saja, ia juga menimbulkan konflik social dengan masyarakat sepanjang sungai Cenaku karena lahannya tumpang tindih

dengan lahan masyarakat. Perusahaan tersebut melakukan aktivitas di areal lahan yang lerengnya sangat curam. Berkenaan dengan lereng yang curam itu, penelitian yang dilakukan oleh Pusat Penelitian Geografi Terapan Universitas Indonesia dan jurusan teknik Geodesi Institut Teknologi Bandung, menyimpulkan bahwa 45% lahan PT. Sumatera Makmur Lestari dan Arvena Sepakat memiliki kemiringan di atas 40%, dan lebih 80% memiliki kemiringan di atas 80%.

Rencana pembukaan kelapa sawit oleh PT. Seberida Sawit Sejahtera, PT Seberida Sawit Mandiri, dan Afro Sawit Plantation di sekitar penyangga TNBT lebih luas (33.500 hektar) ketimbang lahan yang tersedia untuk konversi (hanya 7.327 hektar). Ini berarti kekurangannya mencapai sekitar 23.000 hektar lebih. Tentunya hutan alam dan lahan masyarakat bukan hal yang mustahil akan terusik untuk mencukupinya. Perusahaan ini bekerja dengan koperasi yang dibentuk masyarakat bersama perusahaan yang telah bersama-sama menghabiskan kayu yang tersisa di hutan alam penyangga TNBT.

Penebangan liar yang makin marak pada tahun 1999 hingga tahun ini merupakan akibat kurang adanya pengawasan dan terkaitnya banyak oknum mulai dari aparat dan perusahaan (sebagai pemodal). Pelaku di lapangan memang masyarakat, namun perambahan yang dilakukan oleh masyarakat didukung oleh perusahaan yang memberi fasilitas alat-alat berat, sehingga pembabatan secara besar-besaran terjadi. Selain itu, penebangan liar juga dipengaruhi oleh hadirnya *sawmill* (mesin pemotong kayu) yang sekaligus pemiliknya sebagai penampung.

Dibukanya jalan lintas timur Sumatera tahun 1993 menyebabkan perkembangan pesat terjadi di desa-desa sekitarnya. Jalan ini pula yang membuka ketrisolasian wilayah desa-desa sekitarnya, yang sebelumnya masyarakat sekitarnya menggunakan jalan bekas HPH dan sungai-sungai kecil. Pembukaan jalan tersebut pada gilirannya membuat lahan sekitarnya meningkat. Selain itu, alih fungsi pun terjadi secara cepat. Migrant ataupun pengusaha terus berdatangan untuk mendapatkan lahan maupun pekerjaan. Jalan lintas timur menyebabkan tekanan yang laur biasa terhadap ekosistem TNBT. Hingga saat ini dampak yang positif dari adanya jalan lintas tersebut belum sangat tampak. Justeru yang terjadi adalah dampak negative yang tidak disadari oleh masyarakat asli di sekitar TNBT.

Dewasa ini ada 65 *sawmill* yang beraktifitas di sekitar penyangga TNBT, khususnya di wilayah Propinsi Riau, di wilayah Utara ada 33 buah, di lintas Timur Sumatera ada 12 buah, dan di wilayah Barat daerah penyangga ada 20 buah. Pada bagaian lain yakni yang masuk wilayah Jambi, terdapat pula lebih kurang 11 buah, sebagian besar keberadaannya adalah liar. Dengan demikian, keberadaan *sawmill* mempengaruhi masyarakat untuk menebang kayu secara liar (*illegal*). Kayu yang ditebang tidak hanya di kawasan penyangga, tetapi berdasarkan identifikasi, beberapa titik telah masuk ke dalam TNBT. Kehadiran alat tersebut dalam meningkatkan ekonomi masyarakat tampaknya hanya semu, karena dengan habisnya sumber kayu mereka justru sangat merugikan. Jadi, yang paling banyak menikmatinya adalah para pemilik *sawmill* itu sendiri dan para pendatang.

Tampaknya masyarakat yang menyatakan dirinya sebagai kelompok tani dan KUD di sekitar kawasan penyangga yang bekerjasama dengan perusahaan telah membuat jalan untuk mengangkut kayu. Sedikitnya ada 28 titik yang mengarah ke TNBT, khususnya di wilayah utara dan tengah. Bahkan, ada beberapa titik yang masuk ke TNBT, seperti di desa Sipang, Talang Lakat, Sungai Akar, Keritang, dan Selensen. Jalan tersebut selain digunakan oleh masyarakat mengangkut kayu, juga mempermudah akses masyarakat untuk mengambil satwa dan sumberdaya hutan lainnyadi dalam taman (WWF,2000). Para migrant mulai berdatangan sekitar tahun 80-an bersamaan dengan hadirnya HPH dan pertambangan. Tahun 90-an semakin melonjak dengan dibangunnya jalan lintas timur Sumatera. Mereka bukan hanya datang dari Sumatera Utara (orang Batak) melainkan juga orang-orang Jawa yang datang dari Pulau Jawa, Minangkabau, Bugis, dan sebagainya. Sebagaimana kita tahu bahwa kedatangan migrant dalam jumlah yang besar pada gilirannya akan meningkatkan tekanan lahan dan sumberdaya. Dengan jaringan informasi ke daerah asal, mereka bisa bertambah banyak. Pertumbuhan migrant tampaknya tidak disertai oleh pengetahuan yang semestinya dari pemerintah daerah setempat. Celaknya, justru pemerintah setempat meluluskan masuknya mereka demi keuntungan pribadi. Tampaknya perlu diketahui bahwa migrant di desa-desa interaksi TNBT lebih dari 1.800 keluarga, belum termasuk wilayah selatan. Jumlah pendatang

sebesar itu tentu membutuhkan lahan dan mempengaruhi masyarakat local untuk menjual tanahnya. Jika hal ini terus berlangsung, maka bukan hal yang mustahil masyarakat local semakin terpinggirkan (marginal) dan akan terdesak ke arah TNBT.

Penempatan transmigrasi di sekitar TNBT jelas akan mengganggu ekosistem Bukit Tigapuluh, karena penempatan tersebut mempunyai resiko menciptakan kemiskinan dan perambahan hutan. Ada satu lokasi yang berdekatan dengan TNBT yaitu UPT Puntianai atau Trans Lahai di wilayah Utara TNBT. Menjelang tanaman trans umum berhasil, transmigrasi harus memenuhi kebutuhannya. Untuk itu mereka ikut memanfaatkan sumberdaya hutan. Berdasarkan hasil penelitian NORINDRA yang dikutip oleh Balai Pengelolaan DAS Indragiri-Rokan dan Balai Taman Nasional Bukit Tigapuluh tahun 2002 menyebutkan bahwa lahan transmigrasi kurang subur dan tidak layak untuk tanaman pangan, sehingga untuk memenuhi kebutuhan mereka ikut memanfaatkan sumberdaya hutan. Bagi warga trans HTI memang bisa bekerja di perusahaan tersebut. Namun, gajinya terlalu kecil sehingga kurang untuk memenuhi hidup yang layak. Oleh karena itu, ujung-ujungnya ikut memanfaatkan sumberdaya hutan. Oleh karena itu pula, tidak jarang warga trans konflik dengan masyarakat local karena perebutan sumberdaya.

Rencana pertambangan batu bara didesa Rantau Langsat, Siambul, Pangkalan Kasai, Kelesa, Beligan, Pejengki, Kilan, Seberida, dan Talang Lakat, yang semuanya berada did aerah penyangga TNBT, jelas akan merusak ekosistem Bukit Tigapuluh, karena akan menimbulkan erosi yang cukup tinggi. Selain itu, pertambangan ini akan mendatangkan migrant sebagai pekerja yang juga akan berdampak pada pencurian satwa dan sumberdaya hutan di dalam taman nasional. Kecuali, jika praktek pertambangan menggunakan system penambangan did alam tanah yang tentunya akan mengurangi tingkat erosi.

Ada dua perusahaan eks HPH yang beroperasi di sekitar penyangga TNBT wilayah Riau, yaitu PT SWS dan PT. Partiadi. Setelah perusahaan ini keluar (dua tahun lalu) akibat *illegal logging* dan kurang layaknya pemanfaatan hutan dengan system tebang pilih, ternyata menimbulkan gejala yang lebih terhadap perusakan hutan. Hutan

tersebut diambil alih oleh KUD yang mendapatkan izin dari Bupati. Parahnya, system pengambilan kayu oleh KUD ini pun sembarangan, tanpa memperlihatkan status kawasan HPT. Di samping itu, ada perusahaan yang dengan sengaja memanfaatkan hutan yang tersisa (tanpa mempertimbangkan ukuran kayu yang ditebang) dengan menggunakan Koperasi Usaha Tani masyarakat. Hal itu apabila dapat dibuktikan merupakan sebuah pelanggaran yang berat. Izin Penguasaan Hutan (IPH) yang diberikan oleh Bupati sebagai areal konsesi bagi koperasi-koperasi tersebut, ternyata juga menimbulkan masalah karena banyak yang melakukan pengambilan kayu di luar areal IPH mereka.

Ada tiga komunitas local tinggal di daerah penyangga, yakni orang: Rimba, Talang Mamak, dan Melayu. Sekarang sebagian penduduk ini sudah *marginal* karena terdesak dan kalah bersaing dengan pendatang. Seharusnya ada pengaturan dari pemerintah setempat, kalau tidak maka kemungkinan besar penduduk local akan semakin terdesak dan kembali lagi ke dalam taman TNBT. Lokasi yang akan dikelola oleh perusahaan perkebunan, HTI, dan tambang batu bara semuanya berada di lahan masyarakat local. Dengan membatalkan perusahaan tersebut berarti memberi peluang orang local untuk membuat kebun masyarakat.

Kue lamang sebagai salah satu makanan tradisional orang Talang mamak masih bertahan sampai sekarang ini. Cara memasaknya dimulai dengan membersihkan pulut dengan air bersih, kemudian diberi santan dan garam sedikit dimasukkan ke dalam bambu. Setelah bambu dilapisi daun pisang kemudian dimasukkan pulut, dan kemudian bambu yang sudah berisi pulut itu dipanggang dengan bara api. Setelah dari bagian atas bambu mengeluarkan air santan dibiarkan beberapa lama lagi. Kemudian, apabila sudah terasa harum dan bambu sudah mulai layu terbakar maka pulut yang disebut lamang itu sudah masak dan sudah dapat dimakan.

Pada upacara perkawinan, kue lamang yang dimasak bisa mencapai sebanyak 50 kg atau sekitar 300 batang lamang. Panjang lamang kira-kira 0.5 meter. Lemang ini dilengkapi dengan sambal. Sambal ada 2 jenis yaitu sambal mentah dan sambal matang. Sambal mentah terdiri dari cabe, belacan, bawang dan garam. Kalau sambal matang terdiri dari mie, cabe dan garam.

2.1.8 Kue Pulut Kukus

kue pulut kukus merupakan makanan yang terbuat dari bahan pokoknya beras pulut (ketan). Kue pulut kukus ini biasanya dipersiapkan pada saat ada perhelatan (*gawat*) perkawinan. Cara memasaknya, pulut dibersihkan, dan diberi air kemudian direbus. Setelah airnya habis, pulut dikukus. Sebelumnya, disiapkan terlebih dahulu daun pisang yang diatur melebar. Pulut yang telah dikukus tadi setelah matang diletakkan kedalam daun pisang yang telah diatur. Setelah itu, pulut dipukul dengan menggunakan kayu yang disebut dengan *penepok*. Sambil dipukul - pukul disiram air santan sedikit demi sedikit. Proses memukul kukus pulut ini dapat memakan waktu 2 sampai 3 jam lamanya. Setelah halus dan lengket baru dibakar. Kue ini biasanya dihidangkan tepat jam 12 tengah hari. Semua tamu yang datang menyantap kue ini. Tujuannya agar anak yang akan dinikahkan aman atau terbebas dari “guna-guna” orang.

bahan pulut yang sudah dikukus dibentangkan diatas daun pisang diletakkan di ruangan dalam rumah, sehingga ruangan dalam rumah penuh dengan benatngan daun pisang dan kukus pulut tadi. Pada saat acara itu biasanya beras pulut yang dikukus sebanyak 50 kilogram. Beras pulut sebanyak itu diharapkan cukup bagi seluruh warga dusn untuk memakannya. Pada acara *menepok* ini dihadiri oleh ibu-ibu tua dan muda, juga para muda-mudi. Acara ini sungguh menarik bagi seluruh masyarakat Talang Mamak. Karena acara ini diiringi dengan nyanyian dan juga berbalas pantun. Pukulan-pukulan *menepok* ini tambah memeriahkan suasana karena terdengar pekulan secara serentak sepertinya pukulan itu berupa gendang yang mengiringi setiap nyanyian atau pantun yang dibawakan oleh muda-mudi. Dengan kondisi seperti itu tanpa disadari kukus pulut itupun selesai untuk disantap.

Pembuatan acara *menepok* kukus pulut ini dilakukan pada malam hari, karena meriahnya suasana maka diselesaikan menjelang pagi hari. Untuk lebih menghangatkan tubuh karena cuaca malam sudah menerpa setiap peserta, maka tuan rumah sudah mempersiapkan minuman penghangat tubuh yaitu air tape. Tape sudah dimasak dan diperam 2 atau 3 hari sebelumnya sehingga sudah memiliki air yang cukup banyak. Jenis tape yang disuguhkan juga berupa tape pulut. Pembuatan tape pulut dilakukan oleh pihak tuan rumah yang dibantu oleh tetangga dan keluarga terdekat. Beras pulut dikukus, diberi ragi, kemudian ditaruh

dalam mangkok atau baskom besar, kemudian dibungkus dengan kain tebal dengan rapat (tidak boleh ada angin ke luar masuk), kemudian disimpan di atas para-para selama 2 sampai 3 hari.

Meminum air tape merupakan salah satu kenikmatan bagi seluruh peserta dan acara akan semakin meriah. Air tape tetap di taruh dalam baskom besar kemudian diberi sedutan yang terbuat dari bambu kecil yang panjang. Air tape itu digilir dengan menggesernya berkeliling mengitari peserta *penepok* yang duduk melingkar di ruangan dalam rumah. Mereka terlihat sangat akrab dengan sebuah seutan bambu kecil, mereka bergantian menyedot air tape. Kue pulut kukus biasanya dihidangkan tepat jam 12 tengah hari. Semua tamu yang datang menyantap kue ini. Tujuannya agar anak yang akan dinikahkan aman atau terbebas dari “guna-guna” orang.

System perkawinan pada masyarakat Talang Mamak memiliki keunikan tersendiri. Menuju jenjang perkawinan mereka mengenal hubungan muda mudi yang dimulai dari bertandang. Bertandang adalah suatu sarana tatakrama adapt atau sopan santun sarana pergaulan muda-mudi untuk bertemu, suatu peluang kebebasan untuk mencurahkan apa yang terkandung di lubuk hati sanubari. Ada empat macam bentuk bertandang, pada persekutuan hukum Talang Mamak ini, yaitu: bertandang orang Talang Mamak Siberida dan bertandang pada orang Tiga Balai serta Cenaku, yang satu sama lain caranya berbeda tapi tujuannya sama, memepertemukan bujang dan gadis menjuruskan untuk berumahtangga. Bentuk atau jenis bertandang pada orang Talang Mamak yaitu: bertandang sekelambu; bertandang pondok ladang, bertandang semak tikar, dan bertandang menuai mengirik padi.

Bertandang pada waktu menuai atau mengirik pada bujang dan gadis, baru pada tingkat permulaan, saling berpantun, saling melirik diiringi dengan senyum simpul, seperti contoh pantunnya:

Dari mana datangnya lintah

Dari sawah naik ke padi

Dari mana datangnya cinta

Dari mata turun ke hati.

Suatu pantun seloka yang telah terkenal popular di mana-mana, untuk menjelaskan awal mulanya cinta bersemi.

Bertandang cara Seberida, apabila seorang pemuda terpaut

hatinya kepada seseorang gadis, pertama-tama pemuda itu meminta bantuan pada salah seorang perempuan kerabat terdekatnya untuk menyampaikan suatu *tanda* berupa cincin dan kain sehelai atau barang berbentuk lain yang sifatnya serupa kepada gadis itu. Apabila *tanda* itu diterima oleh anak dara itu, berarti peluang telah terbuka bagi pemuda itu. Kemudian *tanda* yang sudah diterima sang gadis, akan diberikan sang gadis itu kepada orang tuanya, selaku bukti bahwa ada pemuda yang ingin mempersuntingnya. Dua atau tiga hari kemudian, setelah *tanda* tadi diterima oleh keluarga gadis itu, pemuda itu melaksanakan tatacara tahap kedua. Pada umumnya pada saat hari *rimbang petang*, datang bertandang ke rumah gadis dengan membawa sebuah kelambu gantung dan sebuah epuk sirih (kantong dari kain lengkap dengan isi seperangkat untuk makan sirih berupa: kapur, pinang, gambir, tembakau), dan mempersembahkan pula *tanda* itu si gadis dimana anak dara itu juga turut hadir. Setelah *tanda* berupa sebuah kelambu dan sebuah epuk sirih itu diterima dengan baik oleh orang tua gadis, sang pemudapun minta diri dan *mengorak sela*, untuk datang kembali pada malam itu juga sekitar jam 20.00 sampai 21.00 wib. Kelambu dan epuk sirih ditempatkan di ruang tengah rumah. Apabila tirai malam telah turun, maka waktu bertandang telah tiba. Sebilah keris atau *sekin* terselip di pinggang, dengan gagahnya (*kacak*) turunlah pemuda itu seorang diri dari rumah orang tuanya pergi menuju rumah orang tua sang gadis. Setibanya di rumah orang tua sang gadis langsung ke ruang tengah dan duduk mengikat sela, menghadap pada epuk sirih dan kelambu yang terletak di tengah ruangan tengah rumah. Ayah dan ibu sang gadis telah berada di ruang tengah rumah, siap menunggu calon anak menantunya. Si pemuda lalu mengambil epuk sirih dan mempersilahkan ayah dan ibu sang gadis memakan sirih. Sang ayah memanggil anak gadisnya untuk makan sirih bersama. Upacara makan sirih bersama iin berlangsung samapai larut malam, tak ada buah pembicaraan mereka. Bila tabir kantung telah turun, ayah, ibu, dan anak gadisnya tanpa pamit langsung menuju masuk kelambu masing-masing. Sang pemuda mengambil kelambu yang terletak di hadapannya yakni kelambu yang diserahkan sebagai barang tanda, dan menggantungkannya di salah satu sudut rumah dan masuk berbaring di dalamnya. Di dalam kelambu masing-masing baik bapak, ibu dan anak gadisnya maupun sang pemuda tidaklah tidur. Dalam suasana malam

yang sepi itu kadang-kadang diselingi bunyi burung pungguk rindukan bula. Keluarlah sang pemuda dari kelambunya dengan perlahan merangkan dan masuk ke dalam kelambu sang gadis pujaannya yang sedang berbaring menanti. Setelah jelas dan sah bahwa sang pemuda itu telah berada dalam kelambu anak gadisnya, keluarlah sang ayah gadis dari dalam kelambunya serta memberi isyarat berupa berdehem (batuk kecil) sebagai tanda bahwa dia telah mengetahui sang pemuda itu telah berada dalam kelambu anak gadisnya. Sang ayah gadis pergi menuju kelambu yang digantung pemuda itu, dan apa saja yang ada di dalam kelambu itu kepunyaan sang pemuda seperti: keris, sekin, atau baju, diambil oleh sang ayah. Barang tersebut sebagai tanda bukti yang syah, bujang dan gadis telah sepakat tidur sekelambu dan siap untuk berumah tangga.

Tanda berupa keris atau sekin dan baju milik pemuda yang diambil dan berada di tangan ayah sang gadis, dibawa ke rumah orang tua pemuda dan diserahkan sebagai tanda bukti kesungguhan anak mereka untuk menikah mendirikan rumah tangga. Pada saat itu pula mereka dari kedua belah pihak yakni pihak orang tua laki-laki dan pihak orang tua perempuan menetapkan hari resmi pertunangan. Adakalanya bertandang sekelambu ini dua tiga pasang bujang dan dara. Kalau demikian halnya, maka orang tua mereka sepakat untuk mentapkan salah satu rumah di antra mereka kalau ada tiga pasang bujang dan gadis, maka kelambu yang digantung ada tiga buah. Bertandang model ini biasanya berlangsung pada siang hari, dan dapat berlangsung berbulan-bulan lamanya. Barang tanda diambil dan ditunjukkan oleh orang tua sang gadis kepada orang tua sang bujang dan menetapkan hari resmi pertunangan dan hari bergawai (perkawinan). Walaupun perkawinan belum berlangsung namun dalam pergaulan sehari-hari kedua bujang dan gadis itu sudah boleh bersama seperti telah suami isteri saja.

Apa yang dilakukan oleh sang pemuda saat pergi mengantarkan tanda kepada orang tua sang gadis pujaannya memperlihatkan sikap jantan sebagai pemuda dewasa bagi masyarakat Talang Mamak. Hal ini merupakan salah satu cara adat Talang Mamak dalam mendidik keberanian seorang pria dewasa. Bagi sang gadis walaupun diberi kebebasan tidur sekelambu dengan pemuda yang ingin menyuntingnya, namun belum pernah terjadi perbuatan melampaui batas kegadisannya dantetap memelihara marwahnya (harga diri).

Lain pula cara bertandang di daerah Tiga Balai dan daerah Cenaku berbeda dengan daerah Seberida seperti di atas. Pada saat bulan mengambang, pergilah sang pemuda bertandang ke rumah sang gadis idaman hatinya. Dari halaman rumah, pemuda itu melemparkan sekepal tanah ke atas atap rumah sang gadis. Apabila terdengar oleh sang gadis bunyi tanah yang jatuh dari atap rumah suatu pertanda bahwa ada seorang pemuda di halaman rumah ingin mencurahkan rindu kasihnya. Sang gadis melihat ke luar melalui jendela dan kalau jelas memang ada seorang pemuda tegak berdiri, si gadis pun segera memberitahukan kepada orang tuanya ada seorang pemuda di halaman datang bertandang.

Lain halnya pula cara bertandang semak tikar, yakni melakukan acara bertandang di atas tikar pada malam hari pada saat bulan purnama. Bertandang semak tikar ini dipimpin oleh Batin kampung. Acara ini dimulai seorang Batin menepuk tangan tiga kali dan biasanya para gadis-gadis akan turun ke lapangan yang sebelumnya telah disediakan untuk duduk. Apabila para sang gadis lambat turun ke halaman, maka para pemuda yang telah menunggu beramai-ramai melemparkan sekepal (segenggam) tanah ke atas atap rumah Batin. Pada acara bertandang semak tikar ini tidak hanya diikuti oleh para bujang dan dara saja melainkan juga para janda-janda muda dan duda-duda muda dan tidak hanya yang terdapat di kiampung itu sendiri melainkan juga datang dari kampung-kampung yang lain. Pada saat itu, semua bertemu untuk mencari jodoh yang tepat sesuai dengan kontak hati. Jikalau pada saat pertemuan itu ada kecocokan maka pasangan itu pergi ke tempat yang sudah disediakan yakni di atas tikar. Mereka berpasangan duduk berduaan disinari cahaya bulan. Bagi yang belum menemukan pasangan berjalan berkeliling di arena jodoh tersebut sampai larut malam. Apabila malam sudah larut maka sang Batin memberikan aba-aba agar para gadis naik ke rumah masing-masing, dan para pemuda juga kembali ke rumah masing-masing. Sedangkan bagi para janda dan duda diberikan kesempatan yang lebih lama untuk dapat berduaan dengan pasangannya hingga larut malam, atau bahkan sampai menjelang pagi hari. Setelah sang gadis masuk ke dalam rumah, maka sang Batin meneliti siapa yang belum naik ke rumahnya. Bagi gadis yang belum naik ke rumah berarti sang gadis telah menemukan jodohnya, dan sang gadis baru pulang esok harinya. Selanjutnya sang Batin mengabarkan kepada orang tua sang

gadis bahwa sang gadis telah menemukan jodohnya dengan memberikan sebuah tanda seperti disebutkan di atas. Pada saat bertandang dengan cara semak tikar, setiap pasangan duduk berdua berdampingan, apabila mereka sudah merasa lelah duduk, mereka diperbolehkan berbaring dengan bertemu pundak dan arah tubuh lurus berlawanan.

Seorang tua berilmu yakni dukun atau biasa disebut dengan *Kemantan* di kampung itu berjalan berkeliling mengitari acara bertandang itu. Seandainya dia menemukan bujang dan dara berbaring bertemu kepala dan sang *Kemantan* mengatakan “bertemu jodoh kamu” maka pasangan itu dapat dilangsungkan sampai ke pernikahan.

Ada bentuk lain dalam pencarian jodoh pada masyarakat Talang Mamak, namun sudah sangat jarang dilakukan atau ditemukan. Pada saat seorang laki-laki mencari rotan ke hutan-hutan, yang pada umumnya mereka pergi berkelompok yakni antara tiga sampai lima orang dengan membawa bekal makan untuk dua atau tiga hari. Mereka mendirikan pondok kecil sebagai tempat beristirahat tidur atau berteduh di waktu hujan atau panas matahari. Adakalanya mereka menemukan hidangan makanan berupa nasi dengan lauk pauknya yang lezat, dan terhidang dengan rapi di tempat mereka menebang rotan itu. Biasanya hidangan itu untuk makan siang. Hidangan tersebut sebagai pertandabawa tidak jauh dari tempat itu terdapat sebuah keluarga yang hidup terpencil dan memiliki anak gadis yang sedang mencari jodoh.. hidup terpencil di hutan itu membuat anak gadisnya tidak ada kesempatan untuk mengalami masa hidup bertandang, yang kadang-kadang menjadi gadis tua.

Pada masyarakat Talang Mamak, apabila terjadi kehamilan sebelum menikah, hukumnya sangat berat sekali. Hukumannya sang pemuda yang menghamili gadis yakni harus memotong seekor kerbau dan mengundang orang tua si gadis berikut kaum kerabatnya, kepala kampung, dan orang tua sesepuh kampung untuk makan dan kenduri di rumah sang pemuda. Pada saat itu sang pemuda memohon ampun karena telah melanggar moral suci *langkah lama* (adapt), dan ada juga sang pemuda sampai dibunuh oleh keluarga sang gadis. Walaupun misalnya sampai terjadi pembunuhan, maka pihak keluarga sang pemuda tidak akan mengadakan perlawanan atau dendam. Hal tersebut harus diterima dengan ikhlas oleh keluarga pihak pemuda. Hanya saja pihak keluarga

pemuda dapat menuntut dengan istilah *pampasari*, yakni ganti rugi untuk mengembalikan rasa keseimbangan yang hilang disebabkan kematian anak laki-lakinya. Biasanya orang tua si gadis mengundang makan bersama.

Proses bertandang dilanjutkan dengan pertunangan. Seperti telah disebutkan di atas, tanda berupa barang keris atau baju sang pemuda yang diambil oleh ayah sang gadis waktu bertandang cara Siberida, dan tanda yang diserahkan anak gadisnya kepada ayahnya pada bertandang cara daerah Tiga Balai dan Cenaku, pada tahap pertama dibawa orang tua sang gadis ke rumah orang tua sang pemuda itu sebagai bukti bahwa sang pemuda ingin menyunting anak gadisnya sebagai isteri dan setelah itu tanda-tanda itu dibawanya kembali pulang.

Pada hari itu juga biasanya telah ditetapkan hari pertunangan. Pada hari berlangsungnya pertunangan di rumah orang tua anak laki-laki, upacara dimulai dengan tampilnya ketua rombongan pihak anak perempuan, berdiri lalu berjalan berkeliling di ruangan upacara itu. Epuk sirih tanda yang berupa keris atau baju diperlihatkan kepada semua yang hadir. Barang yang dinamakan *tanda* itu berubah namanya menjadi *barang bibitan*. Selesai beredar kemudian memperlihatkan *barang bibitan* itu, iapun kembali ke tempatnya dan menyampaikan kata *sekapur sirih* sebagai berikut:

Sirih sekapur, kata sepatab
Sirih bujang dengan gadis
Terambil tanda dengan, terenggangan tanda
Terbibit tanda, buah bertampuk
Terjinjing bungan setangka
Tanda teriba kekurangan
Mengikat tangga kandungan
Kalau sab lembaga berdiri
Dipakai oleh nan sekata

Kata berjawab gayung bersambut, pihak orang tua laki-laki pun menyampaikan kata sambutan:

Kalau sab tidak berlawan
Kalau berdosa minta dibunuh
Kalau berutang minta dijual
Kalau bergawalan bujang dan gadis minta dinikahkan

Sebab bujang dan gadis kata semenda
Ada emas kita tandakan
Tak ada emas kita semendakan.

Setelah kata sambutan, disusul dengan upacara penyerahan sebilah keris oleh pihak laki-laki kepada pihak perempuan, sebagai tanda sah pertunangannya. Upacara pertunangan ditutup dengan makan bersama. Pada orang Talang Mamak daerah Cenaku dan Tiga Balai, si pemuda selesai bertunangan, langsung bersama dan bertempat tinggal di rumah orang tua perempuan sampai berlangsungnya hari perkawinan.

Barang antaran bagi orang Talang Mamak daerah Gansal terdiri dari sepuluh buah panggan di zaman Hindia Belanda dulu dalam keadaan tertentu, barang antaran tersebut boleh diganti dengan uang. Bagi anak gadis antarannya sebesar dua belas gulden mata uang Belanda (F.12), dan bagi seorang janda antarannya separuh dari antaran gadis yakni F.6. bagi orang Talang Mamak daerah Cenaku dan Tiga Balai, barang antaran itu terdiri dari 2 kayu (dua blok) kain belacu, sepasang gelang buku bamban (gelang perak berbentuk buku bambu) disebut gelang serah-serahan dan uang seringgit (dua setengah gulden mata uang Belanda). Dahulu satu gulden disebut juga satu rupiah. Sekarang ini mata uang ringgit tersebut yang terbuat dari perak masih mereka simpan syarat pemenuh adapt bila diperlukan nantinya.

Beberapa hari sebelum perkawinan akan dilangsungkan, kedua belah pihak bersama-sama datang berkunjung ke rumah penghulu yang akan bertindak sebagai pejabat nikah. Pihak laki-laki membawa barang antaran berupa 2 blok kain belacu, gelang perak berbentuk seperti bambu yang bernama gelang buku bamban, dan uang seringgit (uang perak Rp.2.50 Hindia Belanda). Pihak perempuan membawa 3 pucuk lembing atau tombak sebagai tanda bahwa persoalan nikah kawin ini baru meningkat ketahap penyampaian barang antaran. Sesampainya kedua belah pihak di rumah Penghulu, masing-masing mengambil posisi duduk dan penghulu sudah siap menunggu kedatangan mereka. Pihak laki-laki dan pihak perempuan menyorongkan epuk sirih kepada Penghulu. Setelah itu barang antaran dari kedua belah pihak diserahkan kepada Penghulu. Pada waktu akad nikah oleh Penghulu, barang antaran pihak laki-laki diserahkan kepada pengantin perempuan dan 3 pucuk lembing diserahkan kembali kepada pemilik pihak perempuan.

Pauh-pauh adalah suatu kata pembukaan pada suatu upacara adapt bagi orang Riau kaum suku talang Mamak *suku nan enam* daerah Tiga Balai. Pada umumnya berpauh-pauh ini dilakukan pada suatu upacara nikah kawin, upacara berlian dukun kemantan yang diikuti laki-laki dan perempuan yang mencapai ratusan orang-orang. Juru bicara berpauh-pauh dilakukan oleh seorang laki-laki berpakaian adapt yang berdiri deklat sebuah tiang di tengah dalam rumah. Pada tiang itu diikatkan sebilah keris, sekin, atau senjata lembing dan kain putih.

Pembukaan upacara pauh-pauh dimulai dengan membakar kemenyan pada pedupaan. Menurut mereka pembakaran kemenyan ini sebagai tanda dimulai upacara sebagai isyarat pemberi tahu kepada yang hadir dan juga makhluk gaib yang tidak terlihat. Isi dari kata-kata pauh-pauh ini tidak lain sebagai pemebritahuan kepada yang hadir bahwa pada hari ini berlangsung upacara adapt dan dilangsungkan sesuai dengan tatakrama adapt dan segala silang sengketa akan perselisihan akan diselesaikan menurut adapt pusaka. Kepada yang hadir dimohonkan doa restunya.

Perkawinan bagi orang Talang mamak berbentuk perkawinan *semenda*. Khusus di daerah Tiga Balai *semenda menyemenda* itu dilakukan dalam lingkungan “Suku Enam Tiga Balai” saja. Bagi orang Talang Mamak di daerah Cenaku dan Seberida, kawin dengan orang Cina atau dengan orang yang memeluk agama Islam tidak merupakan larangan mutlak. Larangan tersebut hanya masalah monogamy dan poligami. Bagi orang Talang Mamak merupakan perkawinan monogamy yakni satu isteri satu suami, sedangkan penganut Islam dan orang Cina boleh memiliki isteri lebih dari satu (poligami). Perkawinan bersifat matrilokal yaitu berlangsung di rumah pihak perempuan. Pejabat nikah adalah penghulu atau Batin, atau Patih. Kedua mempelai didudukkan di ruangan tengah rumah dan dihadapannya terletak sebuah pedang atau sekin. Pejabat nikah mengambil pedang atau sekin itu seraya menanyakan milik siapa dan berapa nilainya. Pemilik yang hadir pada upacara akad nikah itu langsung menyahut bahwa pedang atau sekin itu adalah miliknya dan menetapkan nilai senjata itu Rp.20,- atau dua puluh gulden mata uang Hindia Belanda di tahun 1925. kalau janda yang kawin maka nilainya menjadi Rp.10 atau sepuluh gulden. Selanjutnya, pejabat nikah berkata: “kok patah pedang ini aku enggak mengimpal Penghulu,

kok sumbing aku enggak menitik”. “Sait” saut yang hadir. Sebelum pejabat nikah mengajukan pertanyaan-pertanyaan kepada pengantin tersebut, dia berkata:

“Encik-encik dan Tuan-tuan,

Nan selilit bendul, ditepi selinggam bendul, di tengah,

Kecik tidak terhimbau nama,

Gedang tidak terhimbau gelar,

Yang disungkup atap terujam,

Kalau luka Aku enggak memampas,

Kalau mati enggak membangun,

Dibela aku juga yang membangun, membangunnya.

Sa-it, sahu hadirin.

Dengan pengumuman oleh pejabat nikah dan diterima oleh para hadirin, maka syarat-syarat bagi berlangsungnya perkawinan telah memenuhi syarat hukum adat. Setelah itu barulah Pejabat nikah mengarahkan pertanyaannya kepada Bujang dan Gadis yang hendak kawin itu.

Pejabat nikah : Untuk apa kamu berdua datang kesini?

Pengantin laki-laki : Aku hendak kawin dengan si Tina!

Pengantin perempuan : Aku hendak kawin dengan si Tunas!

Pejabat nikah : Apakah ada kamu berdua yang hendak kawin ini,

Beranak gelang dan beranak cincin?

Jika benar Ada janji-janji kawin itu harus ditegaskan sekarang,

jika tidak ternyata dikemudian hari benar ada janji-janji itu,

Maka kamu harus membayar dua kali lipat dari harga pedang yang telah ditetapkan.

Jika kamu tetap membungkam, maka adat akan menjatuhkan hukuman berupa denda sekian rupiah, uang mas kawin tidak dapat dituntut kembali, dan si Gadis harus dipulangkan kepada ahli warisnya.

Kedua pengantin : Sesungguhnya diantara kami berdua yang

hendak kawin ini, sebelumnya tidak ada membuat janji-janji kawin satu sama lain.

Setelah didengar oleh Pejabat nikah dan disaksikan oleh para hadirin, Pejabat nikahpun menakikkan/mencencangkan pedang 7 (tujuh) kali pada kasau rumah, sebagai tanda sahnya perkawinan tersebut. Andaikata dikemudian hari terjadi perceraian, janji-janji kawin yang belum dilunasi oleh suami, harus dilunasi dulu. Di zaman Hindia Belanda dulu uang mas kawin bagi anak dara adalah Rp. 12 (dua belas gulden mata uang Hindia Belanda), bagi janda Rp. 6 (enam gulden). Selanjutnya Pejabat nikah menyampaikan pokok-pokok kewajiban sebagai suami-isteri satu sama lain, begitupun kewajiban anak menantu terhadap ibu bapak mentua masing-masing.

Hutang laki pada bini : Dicarikan lauk dicarikan asam garam,
Dibuatkan rumah, dibuatkan huma,

Hutang bini pada laki : Ditanakkan digulaikan,
Disendokkan, disajikan,
Tikar dikembangkan,
Kelambu digayutkan.

Hutang anak menantu

Pada ibu bapak mentua : Rajab dipancung diikut,
Junjang beralah, diela diturut.

Rajab artinya ladang, rajap dipancung artinya tiap ladang itu mempunyai ukuran panjang lebarnya. Junjang diela artinya tiap ladang dipetak-petak menurut ukurannya yang telah ditetapkan. Sebagai penutup kata Pejabat nikah menyampaikan juga berupa khotbah nikah, yang mereka Melayu-Mamak namakan *telatak takuk takil*.

Salah satu contoh seperti dipaparkan dibawah ini.

- *Jati si kumbang jati,*

- *Daun lirik talian naga,*
- *Patah tumbuh hilang berganti,*
- *Aku mendirikan adat pusaka.*

Sa-it.

- *Apit dinding berapit,*
- *Akan mengapit sirunjunya,*
- *Kalau baik ambilkan kapit,*
- *Apakan bisa sembarang gunanya.*

Sa-it

- *Sedang mengkudu lagi berpawal,*
- *Kunun pula cempedak muda,*
- *Lagi penguhulu lagi tergawal,*
- *Kunun pula budak muda-muda.*

Sa-it

- *Hanyut kaca dari bulu,*
- *Hanyut guntang-guntang,*
- *Apa daya tinggang Penghulu,*
- *Aku menyerahkan budah berbutang.*

Sa-it.

- *Tang si kuntang-kuntang,*
- *Kedidi pandak kaki,*
- *Aku menyerahkan budak berbutang,*
- *Apa terhiba di dalam hati.*

Sa-it

- *Ditebe dilunda-lunda,*
- *Akan pelemang sauh bekal,*
- *Sepantun manau dua sejunjungan,*
- *Tidak tahu ujung dan pangkal.*

Sa-it

- *Adi adi andai-andai,*
- *Angkearang mudik perigi,*
- *Cerdik-cerdik pandai pandai,*
- *Emas dikandang jangan pergi.*

Sa-it

- *Kami tidak mengindang buah,*
- *Kami mengingang padi hampa,*
- *Kami tidak membuang buah,*
- *Kami membuang sarau celaka.*

Sa-it.

Kata *sa it* berasal dari kata sahlah itu, kira-kira sama seperti amiiin. Penutup kata pada upacara pernikahan itu, kembali Pejabat nikah mengutarakan hak dan kewajiban suami-isteri satu sama lain.

Hutang laki (suami) : *Rajab berpuncung lurus,*
Rumah beruruk tinggalkan di pohon,

*Rumah sorongan ke hujung,
Anak beri berbapak,
Kemenakan beri bermamak,
Kalau disuruh pergi,
Dihimbau datang,
Ladang humakan,
Tekalak lukahkan,
Kain bajukan anak orang,
Jangan bercakak berkelabi.*

*

*Kalau tidak tertekalakkan terlukahkan,
Tidak terladang terhumakan,
Tidak terkain terbajui,
Dihimbau si Upik si Bujang nan datang,
Dihimbau si Bujang si Upik nan tiba,
Disuruh ke hujung dianya ke pohon,
Disuruh ke pohon dianya ke hujung,
Bertandang berula ula, bermalam diujung jangka,
Berambut licin,
Bergigi hitam,
Berdestar besar, berpancung leret,
Kalau kamu berbuat begitu, kamu ditolak orang.*

Hutang bini (isteri) : *Tanak gulaikan sanduk sajian lakimu,
Minta pintakan orang yang berkayuh hilir bergalah
Mudik.*

*Bila disuruh pergi, dihimbau datang,
Kalau tidak tertanakan tergulaikan,
Tidak tersanduk tersajikan,
Bentang tikar kirab kirabkan,
Sendok nasi dorong dorongkan,
Air tidak hening tidak sejuk,
Disuruh ke hujung dianya ke pohon,
Disuruh ke pohon dianya ke hujung,
Dihimbau si Upik, si Bujang nan datang,
Dihimbau si Bujang, si Upik nan tiba,
Tilik sudut jeling tempala,*

Kamu salah, tepuk punggung berjalan saja.

Upacara perkawinan ditutup dengan makan bersama. Perceraian dapat terjadi disebabkan salah satu pihak tidak memenuhi kewajibannya antara lain sebagaimana diutarakan oleh Pejabat nikah yang dipaparkan dimuka tadi, atau disebabkan sifat-sifat pribadi, watak, cara hidup dan pandangan hidup yang berbeda yang sebelum kawin belum terlihat atau diperlihatkan. Kalau perceraian tidak dapat dielakkan, maka suami isteri dapat datang bersama-sama menghadap Penghulu untuk mengadu. Di hadapan Penghulu berlangsunglah tanya jawab antara Penghulu dengan suami isteri yang hendak bercerai itu.

- Suami-isteri : Sirih sekapur minta dimakan,
Kata sepatah minta didengar.
- Penghulu : Katakanlah maksudmu.
- Suami-isteri : Antara kami laki bini tidak habis menghabiskan,
Tidak buruk memburukkan,
Habis umur dunia tinggal,
Habis kasih bercerai diam.
- Penghulu : Mengapa sampai begitu?
Apa buruk takkan baik lagi,
Keruh takkan jernih,
Kusut takkan selesai lagi,
Hendaklah berjalan serancang,
Berbalik tidur sekelap mimikan.
- Suami-isteri : Buruk takkan baik lagi,
Keruh takkan jernih,
Lah kusut dari semula.
- Penghulu : Kalau begitu keadaannya,
Laki bini mengarungi hidup rumah tangga,
Tak sedencing bak besi,
Atas permintaan kamu berdua
Mulai hari nan sehari ini, kamu bercerai,
Janda pulanglah ke jandanya,
Bujang pulanglah ke bujangnya,
Kehulu kamu tidak berlarangan,
Kehilir kamu tidak bergalangan,
Sirih pulanglah ke gagangnya,

Pinang pulanglah ke tumpuknya,
Semacam anjing lepas di kungkung,
Sebagai randa seorang.

Setelah bercerai janda dan duda itu dilarang keras melakukan pertemuan diam-diam. Jika tertangkap basah pertemuan diam-diam itu, ahli waris wajib melaporkan kepada Penghulu/Batin dengan membawa perlengkapan tepak sirih berisi lengkap. Penghulu memanggil ke bekas suami-isteri itu serta para ahli waris mereka dan mendudukkan persoalan itu secara musyawarah bersama.

Dalam hal terjadi perbuatan zinah oleh suami atau isteri, maka pihak yang merasa dihina datang menghadap Penghulu dengan membawa seperangkat tepak sirih (cerana sirih) lengkap dengan isinya, dan mengajukan permohonan cerai. Apabila ada bukti yang meyakinkan, ada dasar yang kuat untuk menjatuhkan hukum perceraian, Penghulu mengambil tepak sirih yang dibawa dan disodorkan oleh pihak yang mengadu tadi, lalu berdiri dan berjalan berkeliling sambil memperlihatkan tepak sirih itu, dan mengucapkan Kata Telatak putus urat (cerai) dan jatuhlah hari masa idah bagi perempuan itu.

Adakalanya kemarahan dan kebencian begitu hebat, sehingga pihak isteri tidak memerlukan lagi masa idah. Dalam hal demikian Penghulu memutuskan dan mengumumkan perceraian tanpa idah, dan si perempuan berhak melangsungkan perkawinan dengan laki-laki lain segera setelah itu. Di Eropah sekarang ini si janda dapat kawin segera tanpa menunggu habisnya masa idah, hanya dengan bukti keterangan dan rontgen dari dokter. Dalam hal cerai kemudian rujuk kembali sebagaimana diatur dalam hokum perdata barat, tata cara demikian tidaklah asing bagi Melayu-Mamak, hanya kalau rujuk kembali dikalangan Melayu-Mamak, harus melangsungkan perkawinan kembali dengan segala syarat pengantaran seperti melangsungkan perkawinan pertama. Talak satu, dua dan talak tiga sebagaimana terdapat dalam hokum Islam, tidak dikenal dalam hokum adat Melayu-Mamak, apalagi kawin Cina-buta.

Anggon-anggon adalah idah cerai mati. Si janda tidak boleh kawin selama tambak perkuburan almarhum suaminya bertingkat tiga belum dapat diselesaikannya. Idah demikian bias dua tiga bulan atau lebih singkat dari itu tergantung pada uang yang telah tersedia.

Uang itu adalah untuk membeli seekor kambing atau beberapa ekor ayam, beras untuk mengadakan kenduri. Ahli waris kedua belah pihak pada hari yang telah ditetapkan bersama pergi ke kuburan untuk membuat tambak bertingkat tiga. Kambing atau ayam yang tersedia disembelih di perkuburan itu dan darahnya disiramkan di atas kuburan tersebut. Selesai upacara di perkuburan itu mereka pulang untuk makan bersama. Pada upacara maka bersama itu Penghulu menyampaikan *telatak* (sepatah kata), bahwa si Janda telah selesai menunaikan kewajibannya dan demikian habislah masa idahnya.

Si Janda atau diwakili oleh salah seorang ahli warisnya menyerahkan kepada Penghulu suatu tanda berupa sehelai tikar, sebuah piring, sebuah mangkok, sebuah labu tempat air minum. Penghulu setelah menerima tanda tersebut mengumumkan bahwa si janda mulai hari itu berhak melangsungkan perkawinan lagi. Pada idah cerai mati ini, si janda tidak dapat membebaskan diri dari kewajibannya sebagaimana diuraikan di atas.

Bersamaan dengan dibuatnya kue pulut kukus, upacara perkawinan tersebut juga disediakan masakan yang terbuat dari ayam. Pemubuatan masakan ayam tadi sebanding dengan pembuatan kue pulut kukus. Misalnya kue pulut kukus dibuat 50 kilogram maka ayamnya yang akan dimasak juga sebanyak 50 kilogram. Ayam tadi setelah dimasak dinamakan ayam kukus pelepah pulut.

2.1.9 Lempar Ikan Toklah

Bahan yang digunakan adalah pulut, air santan kelapa dan ikan toklah. Cara memasaknya, pulut dibersihkan dan dimasak dengan air santan. Setelah itu dikukus. Setelah dingin dikepal-kepal. Isinya berupa rendang ikan toklah, kemudian dibungkus dengan daun pisang berbentuk panjang kira-kira 7 cm.

Sedangkan cara memasak rendang ikan toklah sebagai isi lempar, ikan toklah dibersihkan dan diambil dagingnya saja. Isi perut, kepala dan durinya dibuang. Bumbunya: kunyit, jahe, laos, serai, daun salam, daun jeruk purut, cabe, merica, bawang merah, bawang putih dan garam. Bumbu tersebut ditumbuk setelah halus ditumis dan diberi air santan kelapa, kemudian direbus sampai mendidih. Baru kemudian masukkan daging ikan toklah. Selanjutnya dibiarkan sampai air santan kelapanya

habis dan mengering. Bentuk akhirnya mirip seperti serundeng.

2.1.10 Kue Niur dan Dodol Kedondong

Untuk membuat kue niur, bahan yang digunakan adalah kelapa yang sudah cukup tua, gula, dan telur ayam. Cara memasaknya, kelapa yang sudah agak tua diparut, kemudian masukkan telur 1 biji (banyaknya telur sebanding dengan banyaknya kelapa. apabila kelapanya 1 biji, telur yang dibutuhkan 1 biji). Setelah dimasukkan telur, ditambahkan tepung terigu dan gula. Kemudian diaduk, kemudian dikukus. Pada umumnya dimasukkan kedalam talam saja, sehingga setelah matang tinggal dipotong-potong. Kue niur ini dibuat dan dimakan pada saat ada hajatan seperti perkawinan dan sunatan.

Untuk membuat makanan dodol kedondong, bahan yang digunakan adalah kedondong tepung pulut dan gula putih. Cara memasaknya, kedondong diparut. Hasil parutan kedondong dicampur dengan gula putih secukupnya dan tepung pulut. Selanjutnya diaduk dan dikukus. Siap untuk dihidangkan. Sama seperti makanan kue niur maka dodol kedondong inipun hanya dibuat pada saat tertentu saja yaitu pada saat ada hajatan dan hanya dikonsumsi keluarga, tidak untuk dijual. Namun, sekarang sudah pula dibuat oleh orang-orang Melayu Inderagiri dan sudah dipasarkan di 9 kedai-kedai sebagai makanan khas Inderagiri Hulu.

2.1.11 Lempok Durian

Bahan yang digunakan adalah durian, tepung pulut dan gula putih. Cara memasaknya, durian diambil dagingnya. Kemudian dicampur dengan gula dan tepung pulut. Setelah itu dikukus, sebelum dikukus, dibungkus dengan menggunakan daun pisang. Pada masa lalu, agar tahan lama, bungkusannya menggunakan pipih pinang.

Buah durian yang berasal dari tanaman hutan masyarakat Talang Mamak sekitar Bukit Tiga Puluh sangat terkenal karena rasanya cukup enak. Seperti sudah disebutkan bahwa hutan tempat tinggal orang Talang Mamak sangat kaya akan hasil hutan. Sebenarnya, tidak hanya hutan di TNBT saja yang kaya akan sumber daya alamnya, melainkan juga di sekitar hutan penyangga (hutan sekitar perladangan masyarakat Talang Mamak). Berbagai jenis buah-buahan tumbuh secara alami

seperti manggis, durian, sukun dan nagka, mangga, nenas, jeruk, srikaya, papaya, rambutan, langsung, belimbing, katapang, kemiling, pisang, salak, dan lainnya. Selain buah-buahan banyak juga jenis bunga-bunga seperti: kenanga, cempaka, bunga tanjung, kacapiring, bunga raya, kamboja, melati, angsoka, pandan anggrek, dan teratai.

Orang Talang Mamak banyak mengenal obat-obatan tradisional yang diramu dari berbagai jenis tumbuh-tumbuhan. Menurut ekspedisi biota medika 1998, disebutkan bahwa suku bangsa Talang Mamak memanfaatkan 110 jenis tumbuhan untuk mengobati 56 jenis tumbuhan untuk mengobati 56 jenis penyakit dan 22 jenis cendawan obat. Sedangkan suku bangsa Melayu memanfaatkan 182 tumbuhan untuk obat dan mengobati 45 jenis penyakit dan 8 buah cendawan obat untuk mengobati 8 jenis penyakit. Selain itu mereka memiliki pengetahuan etnobotani mengenai berbagai jenis tumbuhan dan juga satwa.

2.1.12 Halue

Bahan yang digunakan bisa berupa labu kuning, pepaya setengah matang, maupun labu putih. Bahan tersebut dibuang kulitnya kemudian dipotong-potong. Setelah di potong-potong, direndam dalam air kapur, setelah menjadi keras dibersihkan terlebih dahulu kemudian direbus dengan ditambah gula. Jenis masakan halue ini digunakan sebagai pencuci mulut.

Disamping jenis makanan seperti tersebut di atas, masyarakat Talang Mamak juga mengenal berbagai jenis makanan sebagai pengganti nasi yaitu makanan yang terbuat dari sagu, jagung dan berbagai jenis umbi-umbian.

2.1.13 Sagu Rumbia

masyarakat Talang Mamak dahulunya makan umbi sagu, sebelum mengenal padi sebagai makanan pokok.

Pohon sagu banyak ditemukan dilingkungan sekitar masyarakat Talang Mamak. Mereka menabang hutan sagu yaitu pohon rumbia hanya sekedar untuk dimakan, sehubungan dengan itu mereka senantiasa menjaga kelestarian pohon-pohon yang berada di hutan. Tanah dan hutan merupakan bagian yang tidak dapat dipisahkan dari kehidupan suku Talang Mamak. Sejak beratus-ratus tahun mereka hidup damai dan

menyatu dengan alam. Mereka hidup dari mengumpulkan hasil hutan dan melakukan perladangan berpindah. Dari dahulu mereka berperan dalam penyediaan permintaan pasar dunia. Sejak awal abad ke-19 pencaharian hasil hutan seperti: jernang, balam merah putih, gaharu, rotan, dan lain-lain. tetapi pada abad ke-20 hasil hutan di pasaran lesu atau tidak menentu, namun ada alternative ekonomi lainnya yaitu: mengadaptasikan perladangan berpindah dengan penanaman karet. Penanaman karet tentunya menjadikan mereka lebih menetap dan sekaligus sebagai alat untuk mempertahankan lahan dan hutannya.

Pada umumnya masyarakat Talang Mamak memiliki dasar dan konsep pengelolaan konservasi. Bahkan masyarakat ini telah memiliki konsep pengelolaan ruang/wilayah secara tradisional. Batas anatar kampung yang satu dengan lainnya diatur dengan baik. Dalam pembatasan wilayah mereka mengenal ungkapan yang berbunyi *cucur ayik sinding pematang*. Dimana batas antara Batin yang satu dengan yang lainnya dibatasi dengan sungai dan aliran sungai ke induk sungai. Selain itu mereka juga mengenal *puaka* yaitu suatu hamparan hutan yang dikeramatkan dan dipercayai adanya roh-roh gaib dari leluhur yang bersemayam di daerah tersebut.

Dalam kampung juga terdapat banyak pohon sialang. Pohon ini sering sekali dihinggapi lebah yang menghasilkan madu. Menebang pohon sialang merupakan kesalahan kedua setelah membunuh manusia. jika pohon sialang ditebang maka masyarakat akan mengadakan upacara menebus kematian pohon kehidupan dengan memberi sepucuk kain putih. Biasanya jika sialang tertembang maka dikenakan denda bagi sang penebang. Sialang juga memiliki fungsi social karena dalam pemanfaatan madu semua unsure dalam kampung mendapatkannya. Kemudian memiliki nilai ekonomis yang cukup tinggi karena satu pohon sialang dapat menghasilkan madu cukup banyak yang mendatangkan uang cukup besar pula. Sanksi bagi yang melakukan penebangan tanpa dimusyawahkan dengan masyarakat yakni berupa penyerahan kambing dan kain belacu satu gulung dan beras kira-kira 50 kilogram.

Dalam pengelolaan wilayah masyarakat Talang Mamak memiliki ungkapan yang berbunyi sebagai berikut: *tindik dabu, lupak pendanauan, sialang pendulangan, cucur ayik sinding pematang*> artinya sesuatunya didasarkan pada adat, sungai dilindungi untuk mendapatkan ikan, sialang

untuk mendapatkan madu, batas desa dan kekuasaan didasarkan pada sungai yang mengalir pada sungai besar.

Seperi telah telah disebutkan sebelumnya bahwa untuk menopang hidup bagi masyarakat Talang Mamak sangat tergantung kepada hutan dan tanah. Perladangan berpindah dilakukan untuk menanam padi dan jenis ketela lainnya, berkebun karet untuk belanja sehari-hari, dan apabila tiba musim hujan tidak dapat *menakik* karet maka mereka mencari hasil hutan. Kepercayaan tradisional (langkah lama) sangat menentukan dalam segala aktivitas mereka sehingga mereka percaya bahwa hutan rimba ada pemiliknya selain manusia yaitu makhluk halus yang disebut dengan *jibin*. Sebelum berangkat ke hutan saja mereka memiliki pantang larang. Apabila orang Talang Mamak hendak pergi ke hutan, tetapi ada salah satu anggota masyarakat meninggal maka dilarang pergi ke hutan. Begitu juga pada saat kenduri tujuh hari tidak diperbolehkan pergi ke hutan. Dalam satu bulan ada dua hari dipantang pergi ke hutan yaitu pada 15 dan 29 hari bulan (sama seperti pantangan dalam begawai). Pada saat ada orang meninggal dan 15 atau 29 hari bulan itu merupakan hari tidak baik. Apabila hal itu tetap dilakukan maka diyakini akan mendapat bencana bagi yang melakukannya. Pada saat berada di hutan, harus dipilih kayu yang tegak lurus. Dipantangkan menbang kayu yang saling menyilang bergesekan (*kilangan hantu*), apabila ada deru angin maka keduanya saling bergesekan dengan mengeluarkan bunyi. Kayu dengan posisi itu diyakini merupakan tempat *jibin*, maka dilarang untuk ditebang. Kayu yang ada binatangnya di tasnya atau juga ada sarang burung di atas kayu tersebut maka dilarang ditebang. Artinya, walaupun kayu itu bagus, tegak lurus, tidak bergesekan namun ada sarang binatang atau ada binatangnya, tidak boleh mengganguya. Walaupun berupa binatang tetapi orang Talang Mamak menghormati tempat tinggal binatang itu.

Kayu yang ada di hutan boleh ditebang asalkan mengikuti ketentuan-ketentuan berupa pantangan-pantangan tersebut di atas. Kayu yang ditebang diusahakan tumbang tidak menimpa kayu-kayu yang lainnya. Hal ini dilakukan agar tumbuhan muda lainnya tidak rusak. Mencari kayu hutan biasanya dapat dilakukan berkelompok dan juga individu. Biasanya yang mencari kayu ke hutan adalah kaum laki-laki dewasa.

Pada saat musim penghujan, aktivitas menakik dihentikan karena apabila tetap dilakukan maka pohon karet akan membusuk dan mati. Untuk memperoleh penghasilan pada musim hujan mereka beralih mencari rotan dan manau ke hutan. Rotan dan manau terdapat di tengah-tengah hutan belantara, demikian juga buah jerenang. Ketiga jenis sumber alam yang memiliki nilai jual tinggi ini tidak ditemukan lagi di sekitar hutan adapt, melainkan harus menembus hutan yang termasuk wilayah TNBT. Dalam kaitan perlindungan hutan ini, maka mereka harus dapat memasuki hutan ini tanpa diketahui oleh pihak keamanan hutan TNBT (jagawana).

Hutan sebelum dibuka menjadi perladangan, sifatnya milik komunal, tetapi apabila sudah dibuka maka menjadi milik keluarga atau pribadi. Dalam penetapan membuka hutan harus dimusyawarahkan pertama sekali dengan kelompok kerabat terdekat atau tetangga lainnya, yang kemudian meminta izin kepada Batin atau Ria (kepala kampung) setempat. Hutan mereka buka dengan kelompok yang telah disepakati dan mengerjakannya melibatkan seluruh keluarga baik laki-laki maupun perempuan. Kaum laki-laki menebas kayu-kayu besar dan kecil sedangkan kaum perempuan ikut membantu membersihkan dan juga mempersiapkan makanan. Selain berladang, mereka juga bekerja menyadap karet. Tanaman karet juga merupakan tanaman yang sudah ada diwariskan oleh leluhur mereka. Ada juga diantara mereka tidak memiliki kebun karet, namun menyadap karet orang lain dengan system upah atau juga disebut sebagai petani penggarap. Sebagai petani penggarap dengan upah bagi hasil dengan yang punya kebun karet yakni perbandingan 60:40. untuk pemilik kebun 60% sedangkan untuk petani penggarap 40%. Hasil dari getah karet ini hanya cukup untuk menambah hasil kebutuhan keluarga saja. Kebun karet tumbuh secara alami saja tanpa ada perawatan khusus. Selain itu juga seharusnya sudah dilakukan peremajaan dengan mengganti dengan pohon karet yang muda.

Konsekwensi lain dari kepercayaan yang dianut adalah bahwa adanya berbagai pantangan (tabu). Pantangan-pantangan itu antara lain jangan menebang pohon ara. Pohon ini oleh orang Talang Mamak dipercaya sebagai tempat tinggal *jibim* yang berkaki dua. Menebang pohon ini berarti mengusik ketentraman penghuninya yang berarti pula dapat mendatangkan sesuatu yang tidak diinginkan. Meskipun demikian,

jika karena satu dan lain hal penebangan tidak dapat dihindari, maka harus permisi kepada yang menempatinya. Dengan demikian apa yang dikhawatirkan akan terhindar pula.

Pantangannya yang lain adalah ketika berada di hutan. Di sana orang tidak boleh takabur (mendahului kehendak yang kuasa) dan sombong. Misalnya, di hutan ada suatu tempat yang dihuni oleh makhluk halus, tempat itu disebut sebagai tempat angker. Seseorang harus mempercayai dan memperlakukan tempat itu dengan baik. Tidak boleh terlintas dalam hati kalimat “ah itu tahyul” atau “angkernya seperti apa sih”, apalagi kalimat itu sampai diucapkan. Apabila terjadi hal demikian maka sangat dipercayai oleh masyarakat Talang Mamak terjadi sesuatu yang tidak baik terhadap orang menyebutkannya tersebut. Pelarangan berbicara yang tidak baik di tempat-tempat yang dianggap angker itu dijelaskan dalam ungkapan sebagai berikut: *sombonglah bunuh labak berbutang*”.

Hutan secara keseluruhan juga dipercayai sebagai habitat makhluk halus. Oleh karena itu ada beberapa larangan yang dipantangkan apabila sedang berada di hutan yaitu: bersorak-sorak, membuat kebisingan, dan mengucapkan kat-kata yang jorok atau porno. Oleh karena hutan diyakini ada penunggunya itulah yang kemudian walaupun kita berada di hutan tanpa ada orang lain yang terlihat, namun harus tetap menjaga tatakrama yang baik dan sopan. Walaupun tidak ada manusia lain tetapi diyakini ada makhluk halus yang mendengar sehingga makhluk halus itu juga dapat marah seperti manusia. Jika ingin membuka perladangan di hutan, terlebih dahulu harus minta izin kepada makhluk halus yang ada di tempat itu. Itu perlu dilakukan agar makhluk halus yang ada di tempat itu tidak marah dan bahkan menjaga perladangan dengan baik.

Kawasan hutan yang dilindungi adapt pada masyarakat Talang Mamak adalah: Rimba Situak, Lubuk Batu Jamban, Danau Kaparjantangan, Sungai Tenaku, tembulun Berasap (sekitar air terjun). Kawasan yang dilindungi itu berkaitan dengan kepercayaan setempat yakni diyakini sebagai tempat makhluk halus yang menakutkan manusia. oleh karena itu masyarakat Talang Mamak tidak berani mengganggu tempat-tempat itu. Tempat-tempat yang angker itu disebut tempat *puaka*, *penunggu*. Sanksinya apabila tempat itu dirusak atau diganggu, kawasan itu akan kemasukan yang disebut dengan *keteguran*. Tempat

angker itu dijaga bersama oleh masyarakat, tanpa ada penjagaan khusus. Dijadikan kawasan hutan lindung masyarakat Talang Mamak didasarkan atas kesepakatan bersama antara pengetua-pengetua adapt beserta seluruh masyarakat Talang Mamak. Diumumkan melalui masyarakat secara lisan saat bertemu baik di hutan maupun pada acara-acara adat.

Hutan atau kawasan yang dilindungi oleh adapt itu tidak boleh dijamah oleh masyarakat, baik orang Talang Mamak sendiri apalagi orang luar. Namun, binatang yang keluar dari hutan lindung itu boleh diburu. Apabila masih ada di dalam hutan lindung itu dilarang diburu. Masyarakat tidak akan berani mengambil hasil hutan lindung masyarakat. Selain itu, kawasan hutan yang bebas diambil lebih luas dibandingkan hutan lindung masyarakat (hutan penyangga TNBT). Ada tanda pada hutan lindung berupa *tembulun*, yaitu batu-batu besar di sungai yang dianggap keramat. Binatang yang mengganggu masyarakat dapat dibunuh tidak terkecuali walau harimau sekalipun. Apabila ada orang dimakan harimau maka sudah menjadi kewajiban pula oleh masyarakat memburu harimau itu untuk dibunuh pula. Sehubungan dengan itu, mereka juga menggunakan hukuman terhadap binatang yang mengganggu manusia, binatang yang sangat dilindungi sebenarnya harimau dan gajah. Namun apabila harimau atau gajah yang terlebih dahulu mengganggu apalagi sampai memakan manusia, maka binatang itupun harus mati pula dibunuh oleh orang Talang Mamak.

Berbagai jenis batu dapat dipergunakan oleh orang Talang Mamak untuk keperluan rumah tangga. Batu yang dipergunakan itu jenis koral, batu bomban untuk batu asahan di tebing-tebing sungai, di daerah Lamang, Tualang. Batu-batuan itu dipergunakan sebagai batu cincin. Orang Talang Mamak sendiri tidak memiliki keahlian untuk membuat batu cincin. Batu-batuan itu mereka bawa kepada ahli pembuat batu cincin yang berasal dari suku bangsa lainnya. Ada juga jenis batu-batuan yang dilindungi dengan cara dikeramatkan oleh masyarakat Talang Mamak seperti: batu lintang, batu bantung, batu gatal. Batu lintang di daerah Mekotung berupa batu yang melintang di air berupa batu yang sangat besar. Batu bantung terdapat di Sungai Gangsal sebelah Sungai Sembelinang. Batu bantung ini berada di tengah-tengah air sungai Gangsal berupa onggokan batu tingginya hamper dua meter. Di tempat itu diyakini ditunggu mahluk halus yang mereka sebut *jin putri*. batu

gatal di pinggir Sungai Gangsal berupa batu apabila naik ke atasnya dan terpegang maka akan mengalami sakit gatal-gatal dan dapat menimbulkan kematian. Dahulunya batu itu diketahui dapat menimbulkan gatal-gatal setelah ada orang yang terkena penyakit *babama* yaitu kuman gatal. Menurut cerita para orang tua di daerah ini, dahulunya batu itu berasal dari manusia yang menjelma menjadi batu yaitu seorang yang terkena penyakit gatal-gatal. Batu hantu terdapat juga di sungai Gangsal di tengah air sungai, bentuknya segi empat tinggi 1,5 meter. Batu kucing terdapat di tengah sungai Gangsal seperti batu berbentuk mata kucing, dengan warna putih-putih. Batu tobat terdapat di daerah sungai sungai Gangsal. Batu itu dianggap keramat karena merupakan jaelmaan dari seorang yang bernama si Gelombal. Si gelombal adalah seorang sakti yang menguasai sungai Gangsal dan kemudian menjadi sebuah batu.

Batu tobat itu terdapat di sekitar Lulunan Kayu, ceritanya dari kisah si Gelombal yang menumpuk kayu untuk membendung air (*menobat*), untuk mengambil air dan minyak, kemudian nkayu itu menjadi batu di tengah sungai. Bedil atau meriam orang bunian di Bukit Lapat dan juga sungai Gangsal sudah menjadi batu yang dikeramatkan. Menurut penduduk setempat, pada saat bulan baik, suara dentuman seperti meriam akan terdengar cukup keras, suaranya terdengar seluruh wilayah Gangsal.

Daerah lainnya yang dikeramatkan adalah Pintu Tujuh yaitu berupa pintu gerbang seperti pintu masuk berupa gua batu. Menurut kisahnya pintu tujuh itu adalah tempat berlayarnya putrid bungsu yang berasal dari batu Songkar, dan menguras perahunya di tempat itu karena perahunya dimasuki air. Di tempat itulah putri bungsu menghilang atau raib. Pintu tujuh itu berada di Bukit lapat, sekarang di tempat itu banyak ditemukan batu-batuan yang menyerupai beberapa bentuk benda-benda yang diyakini milik milik putri bungsu. Batu-batuan itu diantaranya berupa lipat kain, pinggan besusun. Pada bagian luar pintu tujuh itu ditemukan batu berbentuk babi yang diyakini adalah peliharaan putri bungsu.

Batu Songkar merupakan gua tempat tinggal putri bungsu. Songkar adalah batu berlobang bagian bawahnya dengan tinggi 10 meter, berlobang sekitar 2 meter. Tempat itu diyakini dihuni oleh si putri

Bungsu. Tempat putri Bungsu itu menetap di Bukit Lapat tetapi bermain di Pintu Tujuh dan Batu Songkar. Batu Songkar yang menjadi tempat keramat itu, terdapat banyak binatang seperti ular sawah, *ibu mas* yakni anak anjing pakai rantai, kelelawar, burung layang-layang, burung sebunas. Dilarang membawa besi-besi seperti pisau dan alat-alat lainnya yang terbuat dari bahan besi. Apabila itu dilanggar, diyakini akan mendapat bahaya atau malapetaka. Benda yang boleh dibawa pelepas *hambolingan*. Gunanya pelepas itu untuk memukul kelelawar untuk dimakan. Songkar Datuk merupakan tempat yang keramat di Bukit Lapat. Songkar Datuk dahulunya diyakini sebagai kediaman putri Bungsu berupa gua yang dalam. Pada bagian dalam, terdapat sungai, lipat kain, susun bantal, susun piring (pinggan), peti (sama dengan di gua pintu tujuh). Lubang itu kecil sekali sehingga manusia hanya dapat masuk ke dalam sejauh 1 meter. Pada saat kita masuk kadang tampak ada kain tetapi tidak semua orang dapat melihatnya yakni seperti kain selendang terletak.

Gua Batu Songkar itu memiliki halaman yang tumbuh berbagai jenis tumbuhan berbunga dinamakan *halaman sidadari* (halaman bidadari). Luas halaman itu itu sekitar 10 meter dari gua, disitu ada seperti pohon limau manis, bunga pecan, kembang ganda sulis, limau kerat lintang, limau mentimun, limau abung, limau purut, bunga pandak, bunga kembang jepun. Halaman bidadari ini tidak boleh diganggu, hanya kalau diperlukan harus mengucapkan permisi dan hanya diambil bunganya saja. Kisahnya, putrid bungsu ini melakukan perjalanan ke beberapa tempat sehingga tempat itu semua menjadi angker. Kalau merusak batu banteng kita akan tenggelam di sungai. Ke hilir tidak bisa ke hulu tidak bisa terpaku di situ.

Bukit Sorai ada batu bergantung menyerupai manusia, yakni seorang perempuan bunting sulung (hamil). Dari bunting sulung lahir anak jantan (laki-laki). Setelah anaknya besar, ibunya dikawini dan ibunya melahirkan anak perempuan. Anak perempuan tersebut kemudian dikawini lagi oleh ayahnya sendiri dan melahirkan anak sepasang, dan anak yang sepasang itu saling kawin, setelah itu berkembang biak menjadi umat manusia. apabila hendak ke lading, ketika pada saat hendak ke luar rumah turun hujan tanpa mendung (hujan di siang hari), maka perjalanan harus dibatalkan ke tempat tujuan semula, tetapi

diperbolehkan menuju ke tempat lain. bila hal itu tidak diperhatikan bisa terjadi musibah yang disebut *selang* artinya “dilarang”. Orang tua dahulu menggunakan kebatinan untuk melihat gejala-gejala alam bahkan kapan harinya dia meninggalpun dapat diketahui melalui kebatinan. Sementara itu hari yang tidak baik adalah 15 hari bulan dan 29 hari bulan.

Masyarakat Talang Mamak sebagai kelompok masyarakat yang sangat menyatu dengan lingkungan hutan belantara, secara arif alami telah menciptakan berbagai usaha-usaha dalam rangka menjaga ekosistem. Mereka menyadari bahwa hutan memberi penghidupan yang utama bagi kehidupan mereka sampai ke anak cucu dan seterusnya selagi masih hidup di permukaan bumi ini. Isi hutan boleh mereka pergunakan hanya untuk menyambung hidup tidak boleh berlebihan. Hutan dan isinya tidak boleh dirusak dan diambil segala isinya dengan sembarangan. Sehubungan dengan itu, mereka memiliki sebuah control social yang berhubungan dengan kepercayaan, yakni dengan memunculkan tempat-tempat keramat dan juga meyakini bahwa hutan adalah milik atau tempat makhluk halus yang harus dihormati oleh manusia. namun, sesuai gerak dinamis manusia bahwa kepercayaan terhadap tempat keramat maupun cerita-cerita gaib yang berhubungan dengan kearifan lingkungan secara tradisional itu terjadi pergeseran juga.

Berhubungan dengan kearifan lingkungan hutan, sebagaimana diketahui bahwa hutan yang dilindungi tidak hanya pepohonan atau kayu-kayu yang ada di dalamnya melainkan juga berbagai jenis binatang harus juga dilindungi, apalagi jenis binatang itu sudah langka. Harimau misalnya merupakan binatang langka yang hidup di hutan yang harus dilindungi. Masyarakat Talang Mamak merupakan salah satu kelompok masyarakat yang sangat menjunjung tinggi perlindungan terhadap harimau. Walaupun harimau dikategorikan sebagai binatang buas yang siap memangsa hewan piaraan atau bahkan juga siap memangsa manusia termasuk orang Talang Mamak. Sungguhpun demikian, orang Talang Mamak tidak begitu saja mudah membunuh harimau itu.

Harimau sebagai binatang buas, tetap diwaspadai oleh masyarakat Talang Mamak. Namun, menurut orang Talang Mamak bahwa harimau itu ada dua jenis: pertama, harimau jadi-jadian; kedua, harimau liar. Oleh karena diyakini bahwa tidak hanya harimau liar saja melainkan juga ada harimau jadi-jadian, maka tidak boleh sembarangan

membunuh harimau. Apabila ada harimau masuk kampong maka dilakukan penjeratan, apabila tertangkap terlebih dahulu diperiksa oleh sang dukun. Pada saat sang dukun membacakan mantera, dan harimau itu memanjang berarti itu harimau liar dan boleh dibunuh. Sebaliknya, apabila saat dibacakan mantera oleh sang dukun, harimau itu tetap tidak bergerak, maka harimau itu dapat dipastikan peliharaan orang, dan tidak boleh dibunuh. Menurut kepercayaan mereka bahwa binatang harimau jadi-jadian itu merupakan peliharaan orang lain. apabila harimau peliharaan itu dibunuh maka orang yang memilikinya juga akan mati bersama harimau yang dibunuh itu.

Harimau yang merupakan berasal dari seorang Dubalang itu, dapat dimanfaatkan untuk dapat menangkap harimau liar. Apabila hendak menjerat harimau liar yang mengganggu dapat meminta pertolongan kepada harimau peliharaan itu. Harimau peliharaan itu mengiringi harimau liar memasuki jerat yang dipasang, sehingga harimau liar itu dapat masuk jerat dan tertangkap. Orang Talang Mamak, walaupun harimau telah tertangkap tidak akan pernah mempergunakan seluruh tubuh harimau itu, harimau yang mati dibunuh akan dikubur tanpa mengambil apapun dari harimau itu. Hal itu sudah berupa sumpah orang Talang Mamak terhadap harimau, karena mereka takut harimau lainnya kelak menaruh dendam kepada mereka. Apalagi hidup orang Talang Mamak juga di hutan sama seperti harimau, sehingga harimau yang tidak mengganggu akan mereka hormati sama seperti manusia juga.

Semenjak masuknya orang luar terutama para pedagang kayu maupun pengumpul hasil bumi, dengan menjanjikan keuntungan besar, maka sebagian masyarakat sudah terkena pengaruh dan mulai merusak lingkungan sendiri dan semakin mengabaikan kepercayaan-kepercayaan masyarakat. Di luar Taman Nasional, hutan dan sumber daya mereka semakin tertekan, karena ketidakmampuan bersaing dengan para pendatang dan perusahaan besar. Pemerintah daerah telah berusaha dengan kemampuan yang dimiliki untuk meningkatkan kesejahteraan bagi kelompok suku ini, hanya saja hasilnya masih dianggap belum memuaskan. Hal ini disebabkan karena program pengembangan kurang memperhatikan konsep partisipasi dan budaya local. Sekarang, hutan yang masih utuh bagi Talang Mamak terdapat di Taman Nasional Bukit Tigapuluh. Namun, mereka berada dalam posisi dilematik karena

keterbatasan akses terhadap penggunaan sumber daya lahan di dalam Taman nasional.

Ada beberapa daerah yang didiami masyarakat Talang Mamak sudah mengabaikan hukum adapt akibat dari pergeseran nilai. Hutan dan tanah sudah menggeser nilai-nilai budaya setempat. Sehubungan dengan itu, sudah sering terjadi konflik di dalam keluarga akibat dari bergesernya nilai budaya tradisional didesak oleh kepentingan ekonomi. Di desa Talang Lakat, konflik mengenai kepemilikan hutan atau tanah ini sering terjadi. Masyarakat desa Talang Lakat sudah terjadi pergeseran nilai itu, satu hal yang sangat mempengaruhinya karena nilai jual hutan dan tanah sangat tinggi, sehingga mengabaikan hukum adat. Dalam hukum adat Talang Mamak bahwa anak laki-laki tidak berhak atas tanah warisan apalagi menjualnya, dan yang berhak memiliki tanah warisan adalah anak perempuan. Namun demikian, sekarang sudah banyak yang melanggar hukum adat ini. Tanah yang dimiliki saudara perempuan dijual oleh saudaranya yang laki-laki dan mengklaim bahwa anak laki-laki yang berhak atas tanah warisan dan berhak pula menjualnya.

Masalah pelanggaran hukum adat ini telah menimbulkan konflik antar warga dan pemuka masyarakat. Ironisnya lagi, para pemimpin adapt sendiri sudah melanggar ketentuan adapt. Para Batin, Penghulu, dan Ria sudah melakukan kapling hutan sehingga hutan ulayatpun sudah semakin berkurang. Masalah ini terutama terjadi di desa Tanag Lakat, karena memang daerah ini merupakan dekat dengan jalur lintas Sumatera dan yang paling banyak dilirik para pengusaha kayu dan pengusaha perkebunan kelapa sawit. Bahkan, diperhitungkan hutan di sekitar desa Talang Lakat akan habis sekitar 1 tahun lagi. Padahal hutan ini termasuk hutan penyangga TNBT yang jaraknya hanya sekitar 7 kilometer, dan sebagai wilayah desa Talang Lakat juga termasuk kawasan konservasi TNBT. Luas desa Talang Lakat 5600 hektar, dan seluas 2.325 hektar termasuk kawasan hutan TNBT.

Kawasan penyangga, adalah zona di luar Taman Nasional atau kawasan konservasi lainnya, dimana pemanfaatan sumber daya alam dibatasi atau pola pembangunan khusus diterapkan guna meningkatkan nilai konservasi kawasan itu (sayer, 1991). Dalam undang-undang Kehutanan No.5 Tahun 1990 disebutkan, wilayah yang berada di luar kawasan suaka alam, baik sebagai kawasan hutan lain, tanah Negara

bebas maupun tanah dibebani hak yang diperlukan dan mampu menjaga keutuhan suaka alam. Sebagai pelindung kawasan konservasi dan tekanan negative yang mengakibatkan menurunnya kondisi potensi kawasan konservasi. Selanjutnya, daerah penyangga diharapkan dapat meningkatkan atau menunjang peningkatan kesejahteraan masyarakat, terutama masyarakat di sekitar kawasan konservasi.

Dari uraian di atas, bahwa kawasan konservasi dengan kawasan penyangga sangat saling mendukung. Kawasan konservasi merupakan daerah larangan yang dilindungi oleh undang-undang, sedangkan kawasan penyangga merupakan kawasan hutan yang dapat dimanfaatkan masyarakat dalam batas-batas tertentu. Sebelum ditetapkan hutan di daerah ini masuk menjadi kawasan konservasi, maka seluas-luas hutan yang dapat mereka jangkau adalah menjadi hak ulayat masyarakat Talang Mamak, Melayu, dan Orang Rimbo (suku bangsa Kubu). Setelah ditetapkan wilayah TNBT maka kawasan hutan ulayat masyarakat diposisikan menjadi kawasan penyangga.

Hak ulayat masyarakat adapt Talang Mamak, diumumkan kepada masyarakat kepada seluruh masyarakat Talang mamak berdasarkan kelompok nya, setiap kelompok yang didasarkan atas dusun memiliki hutan ulayat masing-masing). Setiap keluarga menyampaikannya kepada kerabatnya atau keturunannya secara lisan, begitu juga pemberitahuan hutan atau tanah ulayat kepada kelompok dusun lainnya disampaikan secara lisan baik oleh Batin, Ria, dan juga masyarakat biasa di saat ada pertemuan keluarga maupun pertemuan adapt. Hutan ulayat beserta isinya dapat dilestarikan atas partisipasi seluruh masyarakat untuk menjaganya. Untuk dapat lebih mempertahankan eksistensi hutan atau tanah ulayat, maka tempat itu dijadikan makam orang-orang sakti, selain itu disosialisasikan mitos-mitos atau legenda bersejarah yang memiliki nilai kekuatan gaib. Dengan system perlindungan tradisional itu keberadaan hutan atau tanah ulayat itu dapat dijaga kelestariannya.

Pohon sagu banyak ditemukan di lingkungan sekitar masyarakat Talang Mamak. Sagu rumbia diolah menjadi tepung. Cara memasaknya, setelah menjadi tepung, dimasak dengan air dan campuran parutan kelapa serta sedikit garam. Adonan tersebut dimasak sampai mendidih, dan siap untuk dihidangkan. Makanan lainnya dari bahan sagu yang

dikenal oleh masyarakat Talang mamak di Inderagiri Hulu ini adalah sagu lempeng. Untuk memasak sagu lempeng ini menggunakan kuali. Pada saat memasaknya dengan api yang tidak membara hanya hangat-hangat kecil saja. Sagu dimasak di kuali tidak ada bumbu-bumbu lain, sagu terus diaduk dengan api yang tetap kecil. Setelah matang (masak) sagu lempeng ini dimakan bersama lauk ikan. Sagu yang sudah masak ini masih dapat diolah menjadi bubur yang mereka sebut dengan bubur sagu. Untuk membuat sagu lempeng menjadi bubur sagu yakni dengan memberi air, yang kemudian dimasak kembali sampai mendidih, dan memakannya pada saat panas. Bubur sagu ini dimakan orang Talang Mamak hanya sekali-kali saja. Menurut pengetahuan orang Talang Mamak bubur sagu ini apabila sering dimakan dapat menimbulkan penyakit *kebas*.

2.1.14. Kolak Jagung, Bubur Jagung, dan Kue Lapat jagung

Sebagai masyarakat perladangan, orang Talang Mamak juga mengenal tanaman jagung yang dapat dimakan seperti makan nasi atau makan sagu. Hanya saja tanaman jagung kurang berkembang di daerah Talang Mamak karena kurangnya sumber daya manusia dalam perawatannya. Dengan demikian dapatlah diketahui bahwa tanaman jagung kurang terawat sehingga buah jagung yang dihasilkan kurang baik.

Untuk membuat kolak jagung yang digunakan adalah jagung yang masih muda. Setelah bijinya dipisahkan, kemudian dicampur dengan gula dan diberi air, dan direbus sampai mendidih. Sedangkan untuk memasak bubur jagung digunakan jagung yang tua. Jagung yang sudah tua dijemur sampai kering, kemudian ditumbuk halus, setelah halus diberi gula secukupnya kemudian direbus, dan siap untuk dihidangkan. Untuk membuat kue lapat jagung digunakan jagung muda. Jagung muda diparut dicampur dengan kelapa muda yang diparut, ditambah dengan pisang yang diiris kecil-kecil. Setelah adonan siap kemudian dibungkus dengan daun pisang kemudian direbus.

2.1.15 Sekutel Keladi, Gadung, Ubi Lapat

cara memasaknya, baik sekutel maupun keladi dibuang kulitnya. Setelah itu dipotong-potong kemudian dicampur dengan kapur dan

diremas-remas, maksudnya untuk menghilangkan racun atau getahnya, dicuci dengan air, kemudian digoreng atau dapat juga direbus. Pada umumnya kedua jenis ubi ini direbus saja.

Gadung yaitu jenis ubi yang besar, dengan masa tumbuhnya juga mencapai antar 6 sampai 8 bulan. Apabila tidak pandai mengolahnya maka dapat keracunan bagi yang memakannya. Gadung ini terlebih dahulu dibersihkan dengan membuang kulitnya. Setelah itu direndam dengan air yang diberi daun belubur selama 3 hari 3 malam, dengan tujuan untuk menghilangkan racunnya. Setelah itu, gadung dimasukkan ke dalam sebuah tempat dan diinjak-injak sampai menjadi lembek yang selanjutnya dijemur. Proses ini mereka sebut dengan *irik*. Setelah dijemur kemudian ditumbuk sampai halus dengan menggunakan lesung. Setelah menjadi tepung diberi parutan kelapa dan sedikit garam. Setelah tercampur masukkan ke dalam kuali dan dimasak tanpa minyak goreng. Setelah masak siap untuk dimakan. Memakannya menggunakan sendok yang terbuat dari tempurung kelapa. Masakan dari gadung tadi digunakan apabila keadaan perekonomian sudah sangat memprihatinkan.

Untuk membuat kue lapat digunakan jenis ubi biasa (singkong). ubi ini sangat gampang tumbuh dan tanpa perawatan khusus. Ubi ini banyak tumbuh di ladang-ladang dengan penanaman yang tidak teratur, karena ubi ini ditanam di sela-sela tanaman padi, atau di batas lading. Cara memasaknya, ubi diparut, diberi garam sedikit, kemudian dibungkus dengan daun pisang dan dikukus. Jenis kue ini sangat mudah ditemukan di lingkungan masyarakat Talang Mamak, karena bahannya mudah ditemukan dan cara pembuatannya juga sangat mudah.

2.1.16 Langsut

Langsut adalah sejenis umbi-umbian berdaun merah. Bnetuknya seperti gadung tetapi berwarna merah. Cara memasaknya, langsut dikupas dan dihilangkan kulitnya, kemudian dipotong-potong. Dihilangkan getahnya dengan menggunakan kapur setelah itu dibersihkan dengan menggunakan air. Langsut yang sudah melalui prose situ, sudah bisa digoreng maupun direbus.

Langsut juga bisa diolah menjadi tepung. Cara membuatnya, setelah langsut dibersihkan dan dihilangkan getahnya langsung dijemur. Setelah kering ditumbuk sampai menjadi tepung. Tepung yang terbuat

dari langsung tersebut bisa diolah menjadi bubur langsung. Pengolahannya sangat sederhana yaitu cukup diberi air dan ditambahkan garam sedikit. Setelah adonan tersebut mendidih berarti sudah masak dan dapat dihidangkan.

2.1.17 Sangkuang

Sangkuang juga merupakan jenis bahan makanan masyarakat Talang Mamak yang berasal dari umbi-umbian. Bentuknya panjang dan mengandung air yang cukup banyak. Cara memasaknya, sangkuang dibersihkan dan dibuang kulitnya. Selanjutnya dipotong-potong dan dibersihkan dengan air kemudian ditambah sedikit garam. Setelah itu sangkuang cukup direbus saja. Pada umumnya sangkuang digunakan untuk sarapan pagi atau untuk bekal selama berladang.

Banyaknya jenis makanan yang terbuat dari bahan sagu, jagung, dan umbi-umbian seperti tersebut di atas berkaitan dengan matapencaharian sebagian besar masyarakat Talang Mamak yaitu berladang. Sedangkan pola berladang masyarakat Talang Mamak pada masa lalu yaitu menggunakan pupuk yang berasal dari abu. Abu tersebut terbuat dari batang kayu yang dibakar.

Sementara itu, dalam pemilihan lahan sebagai tempat untuk berladang ditentukan oleh satu orang tua. Membuka lahan untuk dijadikan tempat berladang dengan menggunakan berbagai persyaratan. Diantaranya dengan membakar kemenyan. Tujuannya untuk menghimbau “penunggu tanah” agar dalam membuka lahan tidak ada rintangan apapun. Upacara membuka lahan tadi disertai dengan acara berpantun, menari, dan bernyanyi. Pada waktu upacara membuka lahan, hidangan yang disediakan adalah ubi, nasi, dan berbagai jenis lauk pauk yang disediakan oleh kelompok wanita. Tempat untuk memasak hidangan, terletak di sekitar lahan yang akan dibuka. Satu kelompok yang memasak hidangan tadi berjumlah 15-20 orang. Jadi, upacara membuka lahan tadi dikerjakan secara bergotong-royong. Kaum laki-laki menebang kayu, sedangkan kaum wanitanya memasak. Setelah selesai ditebang, pohon-pohon yang tumbang dibakar dandibiarkana selama 2 bulan. Selanjutnya, diadakan pembagian yang ditentukan oleh ketua (seorang yang dituakan memimpin upacara membuka lahan). Pada umumnya satu keluarga mendapat 1-2 hektar. Jenis tanaman yang

ditumbuhkembangkan antara lain padi, jagung, sagu dan umbi-umbian. Cara penanamannya dicampur yakni dalam 1lahan terdiri dari berbagai jenis tanaman. Masyarakat Talang Mamak juga mengenal jenis makanan yang diolah khusus untuk anak usia balita yang disebut dengan *petanak*.

2.1.18 Petanak (Bubur Beras)

Dikatakan petanak, karena petanak adalah jenis bubur yang digunakan untuk makanan anak bayi umur 3-6 bulan. Bahan yang digunakan adalah beras. Beras tersebut diolah menjadi nasi terlebih dahulu. Selanjutnya, nasi diberi air dan garam sedikit sampai menjadi nasi lembek. Jenis bubur lainnya yaitu bubur pelanas. Pelanas adalah bubur yang sudah lembek tetapi dihaluskan lagi. Makanan ini diperuntukkan untuk anak bayi suku Talang Mamak sampai berumur 3 bulan.

Sementara itu, ada beberapa pantangan berkaitan dengan makanan bagi orang Talang Mamak. Salah satunya ibu yang sedang mengandung harus menghabiskan nasi 1 piring yang telah dia ambil. Apabila ada sisanya harus segera dibuang dan tidak boleh dimakan kembali. Apabila dilanggar akan jatuh sakit. Selain itu, ibu yang mengandung tidak boleh jalan terlalu jauh dan jalan di sore hari, karena kalau berjalan di sore hari dipercaya akan ada makhluk halus (setan jahat) yang “menegur”. Bayi yang ada dalam kandungan itu dipercaya harum, sehingga dengan mudah akan tercium oleh setan atau iblis, dan dapat menimbulkan sakit atau gangguan lainnya terhadap bayi dalam kandungan. Ibu yang mengandung tidak boleh termenung saja di rumah, dia harus banyak bergerak agar melahirkan tidak menimbulkan kesulitan.

Sebagai penangkal hantu bagi ibu yang mengandung adalah dengan meletakkan daun pandan duri di bawah yakni di bawah jendela rumah, dan di atas tanah, masing-masing 1 lembar. Dengan daun pandan duri tersebut dipercaya oleh masyarakat setempat bahwa hantu tidak berani mendekat. Setelah anak lahir, penangkal setan yang digunakan adalah batu asah. Batu asah direndam air, airnya digunakan untuk memandikan anak. Tujuannya agar anak bayi tersebut akan keras seperti batu, tidak ada penyakit datang menggaggunya.

Jenis makanan lainnya bagi suku bangsa Talang Mamak berupa sayur-sayuran, jenis lalapan berupa jengkol, petai, pucuk ubi, pucuk

panilang, pucuk capai, pucuk lakes, pucuk pedubuk, pucuk biduk-biduk, dan pucuk pergila. Pucuk penilang dan pucuk biduk-biduk dapat berkhasiat untuk memperbanyak air susu ibu yang sedang menyusui bayi. Sedangkan pucuk pergila banyak ditemukan di hutan-hutan rasanya asem tetapi baunya harum. Semua lalapan tadi dapat diperoleh di ladang-ladang maupun di hutan. Jenis daun-daunan yang bisa dimakan tetapi bukan untuk lalapan adalah daun unggut bayas. Unggut bayas bisa diolah menjadi satu jenis masakan.

2.1.19 Unggut Bayas.

Unggut bayas ditemukan di hutan-hutan dan rawa-rawa. Pohonnnya sejenis dengan pohon pinang, namun unggut bayas berduri di seluruh batangnya. Bahan yang bisa diolah adalah pohon yang muda namanya unggut. Selain pohon yang muda, tunas-tunasnya juga dapat digunakan, baunya harum. Cara memasaknya, unggut bayas dipotong-potong kemudian diberi air santan kelapa dan direbus dengan menggunakan bumbu-bumbu rempah. Untuk menambah selera makan, unggut bayas ini dicampurkan dengan daging ayam yang dimasukkan bersamaan dengan air santan. Unggut bayas ini dimakan untuk hidangan sehari-hari maupun untuk acara upacara perkawinan. Apabila untuk kenduri upacara perkawinan bahan yang dibutuhkan sebanyak 15 batang. Bumbu rempah yang dimaksud meliputi: kunyit, serai, cabe, lada dan garam. Unggut bayas ini rasanya manis, sehingga tidak hanya kalangan dewasa yang menyukainya melainkan juga anak-anak. Apabila tidak ada unggut bayas maka dapat digantikan dengan unggut kelapa.

2.1.20 Gulai Labu Manis dan Air Pasak Bumi.

Cara memasak, labu manis (sejenis labu kuning) dibuang kulitnya kemudian dipotong kecil-kecil dan dibersihkan dengan air. Setelah bersih, diberi air santan kelapa dan diberi bumbu kunyit, serai, garam dan cabe setelah itu direbus sampai mendidih. Kadang-kadang gulai labu manis ini ditambah dengan daging ayam yang direbus bersamaan dengan masuknya air santan kelapa tadi.

Selain itu, masyarakat Talang Mamak juga mengenal makanan untuk menjaga stamina tubuh yaitu air rebusan pasak bumi. Akar pohon pasak bumi diambil batangnya kemudian direbus, ada juga yang diparut.

Air hasil rebusan pasak bumi tadi siap diminum. Masyarakat Talang Mamak mempercayai khasiat dari air rebusan pasak bumi itu cukup baik untuk menjaga stamina badan, dan menyegarkan badan dari aktivitas kerja berat sehari-hari.

Pasak bumi selain digunakan untuk menjaga stamina tubuh, juga diyakini sebagai penangkal nyamuk. Nyamuk-nyamuk tidak akan menggigit tubuh manusia setelah minum rebusan pasak bumi. Nyamuk akan merasa pahit jika menggigit tubuh yang rajin minum air pasak bumi, air rebusan pasak bumi warnanya hitam sekali dan rasanya sangat pahit. Air pasak bumi diminum setiap hari selama satu bulan. Para Batin paling suka minum air pasak bumi ini untuk memulihkan tenaga, karena tugas para Batin sangat berat sekali. Para Batin setiap hari setelah mencari nafkah di ladang/kebun atau di hutan, juga sering dipanggil masyarakat pada siang maupun malam hari dalam menyelesaikan perkara seperti masalah: perkawinan, sengketa hutan/kebun, meninggal dan masalah lainnya.

Untuk memperoleh akar pasak bumi itu tidaklah mudah. Akar yang berbentuk memanjang merupakan akar tunggal dari pohon pasak bumi, dengan akar tegak lurus ke dalam tanah. Untuk memperolehnya di hutan menurut kepercayaan orang Talang Mamak tidak semua orang dengan mudah menemukannya. Baisanya yang dapat menemukannya diawali dari hati yang jujur, dan sebelumnya tidak melakukan pencurian, menipu, tidak berbuat maksiat. Pada saat berada di hutan tidak diperkenankan banyak berkata-kata apalagi dengan bahasa yang tidak sopan, tidak diperbolehkan meludah sembarangan, buang air kecil sembarang. Apabila ingin melakukan buang air kecil atau air besar maka dicari tempat yang tidak tumbuh pohon-pohon atau juga di sungai yang terdekat. Sebelum buang air kecil harus mengucapkan sesuatu dalam hati yakni “permisi kepada penunggu hutan agar diperkenankan membuang kotoran di tempat ini”. Apabila pantangan-pantangan itu dilakukan dengan baik, mudah-mudahan niat untuk mencari akar pasak bumi dapat terwujud.

Akar pasak bumi memang diyakini oleh masyarakat Talang Mamak memiliki khasiat untuk menjaga stamina tubuh. Seorang Batin misalnya, senantiasa menyimpan akar pasak bumi yang sewaktu-waktu apabila badan dirasa keletihan maka ia akan merebus akar pasak bumi

atau cukup dengan merendamnya dengan air panas. Selain itu masih terdapat tanaman berkhasiat untuk menjaga stamina tubuh yaitu kulit selaban, cendawan dan arak.

Kulit selaban berasal dari pohon selaban. Pohon selaban banyak ditemukan di hutan-hutan. Dari pohon selaban inilah diambil sedikit kulitnya. Kulit selaban kemudian direbus. Air hasil rebusannya tadilah yang diminum. Khasiatnya bisa untuk mengobati sakit pinggang dan menyegarkan kembali badan yang lemah. Cendawan banyak ditemukan di hutan. Cendawan ini biasanya tumbuh di tanah-tanah yang lembab. Cara memasaknya, cendawan direndam sampai airnya berwarna hitam. Setelah itu airnya bisa kita minum. Cendawan bisa kita gunakan lagi, yakni cendawan tersebut dijemur sampai kering. Apabila ingin meminumnya kemabli direndam saja.

Pada dasarnya cendawan masih bisa digunakan alas air rendamannya masih berwarna hitam. Khasiat cendawan adalah untuk menghilangkan sesak nafas. Cendawan tersebut berbentuk seperti korek api tetapi batangnya tinggi dan menempel dikulit kayu. Sementara itu, pesta minum arak pada masyarakat Talang Mamak diharamkan. Arak yang ada terbuat dari pulut yang diolah menjadi tape. Bahan yang digunakan untuk membuat arak adalah pulut dan ginas. Cara mengolahnya, pulut dimasukkan ke dalam tempat khusus dan diberik ginas (semacam ragi tapai). Setelah itu didiamkan selama beberapa hari, hasilnya disebut dengan *penggasib*. *Penggasib* inilah merupakan bahan dari pembuatan arak masyarakat Talang Mamak..

Minum arak biasanya diselenggarakan pada saat ada pesta. Sebagian besar orang yang meminum arak tersebut akan mabuk karena mengandung alcohol. Baik itu laki-laki maupun perempuan semuanya minum arak, sebagai tempat meminumnya adalah bambu (buluh). Bahkan sebagai tanda resminya suatu pernikahan bagi masyarakat Talang Mamak adalah sepasang calon pengantin tersebut meminum arak dalam 1 buluh. Sementara itu, dalam masyarakat Talang Mamak pemangku adapt terdiri dari Batin, Monti, Mangku, Ninik Mamak. Norma social yang paling berat dan tidak boleh dilanggar adalah “berhubungan” dengan lawan jenis yang bukan pasangan resminya, misalnya dengan isteri orang lain maupun juga dengan anak gadis. Apabila norma tersebut dilanggar maka orang yang bersangkutan

dikenakan sanksi membayar beras 20 kilogram, sejumlah kain belacu dan seekor kambing. Barang-barang tadi diserahkan kepada batin. Selanjutnya Batin akan menyampaikan kepada ninik mamak. Orang yang melanggar norma social tadi diwajibkan membuat surat perjanjian dan berjanji tidak akan mengulangi lagi perbuatannya.

Sedangkan pemilihan seorang Batin didasarkan oleh musyawarah dengan suara terbanyak. Setelah mendapat suara terbanyak diresmikan dengan diberikannya keris kapur dari ninik mamak kepada batin. Selain itu diberikan juga kain hitam yang dililitkan di kepala. Pada saat penyerahan keris kapur dan kain hitam tersebut diadakan acara membakar kemenyan.

Di Rengat, suku Talang Mamak tinggal di sekitar Sungai Pulih, Talang Sungai Bingan, dan Sungai Palang. Pada dasarnya, suku Talang Mamak mencari tempat tinggal di sekitar aliran sungai. Setiap komunitas terdiri antra 10-20 orang. Dari segi kepercayaan, suku Talang Mamak tidak menganut agama Islam, oleh karena itu orang Talang Mamak yang menganut agama Islam dapat dikategorikan bukan orang Talang Mamak. Karena ada beberapa hal yang bertentangan. Sebagai contoh, dalam ajaran agama Islam dilarang makan babi, arak, dan tuak tetapi bagi orang Talang Mamak diperbolehkan. Tetapi orang Talang Mamak mengakui adanya Allah, dan mengenal Muhammad sebagai nabi walaupun tidak menganut agama Islam.

Dari segi perekonomian, suku Talang Mamak tidak terbiasa menabung di bank. Penghasilan yang diperoleh dari berkebun, mereka simpan di rumah. Sebagian besar mereka simpan di bawah tempat tidur atau di bawah tikar, tetapi tidak pernah hilang. Bagi suku Talang Mamak mencuri sangat dilarang. Jadi tidak ada saling mencuri diantara mereka. Selain dilarang saling mencuri sesama umat manusia tidak boleh saling mengganggu.

Dalam upacara pengobatan, masyarakat talang mamak seringkali menggunakan bertih. Bertih yaitu padi yang sudah tua. Dimasukkan ke dalam kualii kemudian dipanaskan sampai meletus. Setelah itu diletakkan dalam penampih beras untuk memisahkan pada yang sudah meletus dan tidak meletus. Bagian yang tidak meletus digunakan untuk perlengkapan dukun. Ibaratnya, kegunaannya sebagai “bunga” dan digunakan untuk upacara pengobatan, upacara tolak bala, upacara menyemah atau

membersihkan kampung.

Dalam upacara kematian, apabila salah satu anggota keluarga meninggal dunia dikuburkan, dan dipimpin oleh Batin. Orang yang sudah meninggal, disamping kuburnya diletakkan makanan dan minuman sampai tengah hari. Menurut kepercayaan, sampai tujuh hari orang yang meninggal dunia masih memerlukan bekal makanan dan minuman. Makanan dan minuman tadi disediakan setiap pagi, siang, sore, dan menunya berganti-ganti. Selain makanan dan minuman, juga disediakan kain selimut dan kain baru yang berwarna putih. Dalam kuburan masyarakat Talang Mamak, yang terdiri dari beberapa tingkat, setiap tingkatan diberi kain. Tingkat pertama diberi kain warna putih, tingkat kedua diberi kain warna merah, tingkat tiga warna kuning dan tingkat keempat warna hijau. Maknanya ungkapan kasih sayang keluarga bahwa dulu sewaktu masih hidup dia memerlukan selimut. Demikian juga setelah meninggal dunia, dia juga memerlukan selimut.

Selain itu, cara menguburnya juga dibedakan orang biasa kepalanya menghadap ke barat. Sedangkan orang-orang seperti dukun, Batin kepalanya menghadap ke timur. Upacara kematian bagi masyarakat Talang Mamak dinamakan “upacara nurun bangkai” yaitu upacara menurunkan jenazah ke dalam liang kubur. Pada saat upacara nurun bangkai ini hidangan yang disediakan sama dengan pada saat upacara perkawinan yaitu pulut kukus dan ayam. Sedangkan dalam pemilihan ladang, bagi masyarakat Talang Mamak pada masa lalu yaitu mencari daerah yang tidak dimiliki oleh siapapun. Pohon-pohon yang ada ditebangi kemudian dibersihkan, diberi bibit sampai panen. Setelah ladang tadi tidak produktif lagi maka diusahakan untuk mencari lahan baru kembali. Selain tidak ada pemiliknnya, lahan yang akan dipilih sebagai ladang dipilih yang berdekatan dengan sungai.

Pada saat memasuki hutan ada beberapa hal yang harus dilakukan yakni memakai baju yang cukup sopan, tidak boleh mengucapkan kata-kata kotor. Memakai baju dengan sopan yakni tidak boleh meletakkan baju di atas kepala, dengan tujuan apabila ada harimau yang melihat baju diletakkan di atas kepala seolah-olah harimau melihatnya tanpa kepala, yang kemudian harimau menerkamnya. Pada saat di hutan juga tidak boleh menyebutkan makanan yang tidak ada di hutan, misalnya mengatakan ingin makan nasi padahal nasi tidak ada

dibawa. Apabila dilanggar maka orang yang menyebutkannya akan *kempunan*, akibatnya akan digigit ular. Pada saat membuat rumah diusahakan menghadap ke timur. Menurut mereka, kalau pintu rumah menghadap ke barat, maka rezeki penghuni rumah akan selalu terhambat.

Pada masyarakat suku Talang Mamak diperbolehkan untuk bercerai meskipun salah satu pasangannya belum meninggal dunia. Bahkan, memiliki isteri lebih dari satu juga diperbolehkan dengan syarat isteri pertama mengizinkan, tetapi bila isteri pertama tidak mengizinkan orang tersebut akan terkena sanksi adat. Sanksi adapt tersebut direlisasikan dengan ia harus berjanji untuk tidak akan memiliki isteri dua orang. Sedangkan pantangan seorang batin adalah tidak boleh mempermainkan isteri orang, tidak boleh judi, ataupun melakukan permainan yang berbau judi seperti *taki*, *sakao*, dan sabung ayam.

2.2 Makanan Tradisional Melayu Inderagiri Hulu

2.2.1 Nasi Goreng

Nasi, merupakan makanan pokok sehari-hari pada masyarakat suku bangsa Melayu di Kabupaten Indragiri Hulu. Nasi yang bahan pokoknya beras ini dapat diolah menjadi berbagai jenis makanan lainnya dengan nama yang berbeda-beda pula. Suku bangsa Melayu di daerah daratan Propinsi Riau merupakan masyarakat petani dan berkebun. Berbeda dengan masyarakat suku bangsa Melayu Kepulauan Riau yang berada di bagian Timur Propinsi ini, dikenal sebagai masyarakat nelayan, yang bermatapencaharian sebagai nelayan penangkap ikan dan hasil laut lainnya.

Sebagai petani dan berkebun, masyarakat Melayu Indragiri Hulu dapat mengembangkan (ekstensifikasi) terutama dalam bidang pertanian padi. Untuk memenuhi kebutuhan beras, mereka dapat memproduksi sendiri. Walaupun tidak memenuhi kebutuhan atau gagal panen, daerah ini tidak kesulitan dalam mendapatkan beras, yakni dengan mendatangkannya dari daerah Sijunjung (Sumatera Barat), atau dari Kerinci (Propinsi Jambi). Memang, jikalau daerah Indragiri kekurangan beras, maka kedua daerah itulah sebagai pemasok beras. Kedua daerah ini sangat terkenal sebagai penghasil padi atau beras yang sudah cukup dikenal di daerah Sumatera. Selain memang, produksi yang

dihasilkan didistribusikan ke daerah lainnya di Sumatera, juga beras Sijunjung dan Kerinci merupakan beras yang baik karena rasanya enak dan juga terkenal harum.

Nasi yang bahannya dari beras ini diolah berbagai jenis makanan yang disantap sehari-hari oleh masyarakat Indragiri. Untuk menjadi nasi dilakukan pengolahan dengan cara memasaknya terlebih dahulu. Beras sebanyak kira-kira 1 kilogram, kira-kira untuk makan 4 sampai 5 orang, dicuci terlebih dahulu. Mencucinya dengan cara setelah beras dimasukkan ke dalam panci dimasukkan air, kemudian diremas perlahan-lahan (tidak boleh keras karena dapat menghilangkan intinya). Kira-kira dua kali dibersihkan dengan air, dimasukkan ke dalam periuk dan diberi air bersih. Air bersih yang ditaruh bersama beras dengan ketinggian 5 centimeter dari permukaan beras. Selanjutnya ditaruh di atas tungku api dan dibiarkan sampai mendidih. Ketika mendidih, tutup periuk dibuka dan dibiarkan terus sampai airnya tidak tergenang lagi (mengering), kemudian diaduk perlahan untuk membalik bagian bawah timbul ke atas dan bagian atas menjadi ke bawah. Untuk pengadukan ini dilakukan perlahan-lahan untuk menghindarkan agar nasi tidak hancur atau lembek. Selesai mengaduk, kemudian periuk ditutup kembali dan api dalam tungku dikecilkan. Apabila memasak pakai kayu bakar, maka dalam proses pengeringan ini apinya dipadamkan, sehingga yang tinggal hanya bara apinya saja. Apabila apinya membara maka nasi tidak masak dengan merata. Pada bagian bawahnya masak atau gosong, atau juga menimbulkan kerak nasi, sedangkan bagian atas masih lembek sehingga tidak enak untuk dimakan. Nasi sudah dianggap masak apabila airnya sudah terserap ke nasi sehingga nasi terasa lembut dan siap diangkat.

Masyarakat Melayu di daerah ini, dikenal lebih sensitif dalam memilih jenis beras. Biasanya beras favorit yang biasa menjadi pilihan untuk dimakan anak jenis beras yang harum, dan apabila dimasak tidak mengembang. Sehubungan dengan itu jenis beras yang biasa dikonsumsi seperti beras Sijunjung dan Kerinci. Sebagai makanan pokok, beras yang sudah menjadi nasi ini dimakan dengan berbagai macam lauk pauk, seperti ikan, daging, sambal, dan sayur-sayuran. Dari bahan dasar nasi ini, masih dapat diolah lagi menjadi makanan lainnya seperti nasi goreng atau juga nasi dagang.

Nasi goreng, adalah jenis makanan yang bahan dasarnya dari

nasi, namun diolah kembali menjadi sebuah makanan yang memiliki variasi dan kelezatan tersendiri. Nasi goreng tidak dimakan sehari-hari, melainkan dikonsumsi pada saat-saat tertentu saja. Biasa dimakan pada pagi hari atau juga malam hari, tergantung keinginan yang memakannya. Pada pagi hari, nasi goreng dimakan untuk sarapan pagi. Perlu diketahui bahwa, orang Melayu yang pada umumnya yang tinggal di daerah Inderagiri Hulu maupun Hilir (pada masa Kesultanan Inderagiri menjadi satu wilayah Keresidenan dan secara sistem kebudayaan juga mereka menjadi satu latarbelakang budaya yaitu Melayu Inderagiri), bahwa pada saat sarapan pagi hari tidak memiliki ketentuan apakah harus makan nasi atau makan-makanan lainnya. Bahkan tidak jarang, mereka hanya minum air putih langsung pergi ke tempat kerja seperti ke kebun, berdagang, atau menjadi pegawai negeri dan swasta. Seorang petani yang hendak pergi ke kebun, hanya minum air putih atau roti sepotong pergi ke kebun. Hal seperti ini sudah menjadi kebiasaan bagi masyarakat suku bangsa Melayu di daerah ini. Namun, mereka tetap membekali diri dengan membawa makanan yaitu nasi beserta lauk pauknya untuk dimakan di ladang atau di kebun. Pergi ke ladang atau kebun, menurut mereka tidak boleh perut dalam keadaan kenyang. Perut kenyang mengakibatkan badan lemas, mata akan mengantuk dan juga dapat menimbulkan perut sakit sewaktu berjalan menuju kebun. Masyarakat Melayu Indragiri pada umumnya memiliki kebun karet dan juga ladang padi darat dan sawah, dan juga kebun tanaman sayur-sayuran dan palawija.

Kabupaten Indragiri Hulu luas wilayahnya 8.198, 26 Km² dengan sensus penduduk tahun 2000 tercatat 244.054 jiwa dan kepadatan penduduk tiap kilometer sekitar 30 jiwa. Dari jumlah penduduk yang tercatat itu, yang bekerja di sektor pertanian merupakan jumlah yang terbesar yakni mencapai 60,81% selebihnya yaitu: sektor jasa 11,51%, sektor perdagangan 6,72%, sektor industri 5,32%, sektor angkutan 1,94%, dan di sektor lainnya 13,70%. Kabupaten Indera giri yang dahulunya terdapat 6 kecamatan, pada tahun 2001 dimekarkan menjadi 9 kecamatan. Ke sembilan kecamatan tersebut terdapat lahan pertanian dan persawahan. Lahan persawahan tersebut sekitar 3000 hektar, dan yang daerah yang memiliki lokasi persawahan yang terluas adalah Kecamatan Rengat Barat. Pertanian tanaman pangan juga

menjadi salah satu usaha pertanian yang berkembang pada masyarakat Indragiri hulu. Luas penggunaan tanaman pangan yang ada cukup memadai. Tanaman pangan yang sudah digunakan yakni mencapai 54.886 hektar, sedangkan potensi lahan kering yang dapat dijadikan lokasi tanaman masih sangat luas sekali yakni mencapai 90.677 hektar. Lokasi lahan kering yang dijadikan untuk tanaman pangan yang paling luas terdapat di kecamatan Seberida, yakni wilayah bagian Selatan dari Kabupaten Indragiri Hulu di Hutan Lindung Bukit Tiga Puluh, berbatasan dengan Propinsi Jambi, yakni mencapai 21.006 hektar. Potensi yang dapat dikembangkan sebagai lahan tanaman pangan mencapai 28.169 hektar. Kecamatan lainnya yang mengiringi daerah kecamatan Seberida yang juga memiliki lahan tanaman pangan yang cukup luas adalah Kecamatan Peranap, yakni bagian Barat dari Indragiri Hulu, memiliki luas lahan tanaman pangan mencapai 12.956 hektar, sedangkan luas potensi wilayah yang dapat dikembangkan lagi mencapai 23.004 hektar.

Nasi goreng, merupakan dua kata yang dipadukan menjadi satu, yaitu kata nasi dan goreng. Dari nama tersebut, kita dapat langsung mengetahui, bahwa unsur pokok dari makanan itu adalah nasi, yang diproses dengan cara pengolahan digoreng. Goreng berarti memanaskan atau mengolahnya dengan minyak makan (minyak kelapa). Untuk mengolah makanan nasi goreng ini diperlukan berbagai bahan-bahan yaitu: 1 mangkok besar nasi, minyak goreng boleh juga diganti dengan mentega 3 sendok makan, cabe merah 10 biji, bawang merah 5 siung, bawang putih secukupnya garam 1 sendok teh, 1 lembar daun selederi, 1 batang bawang prei, 1 putih telur ayam, kerupuk secukupnya.

Cara pengolahannya, mula-mula cabe merah, bawang dan garam digiling halus. Daun selederi dan bawang prei diiris kecil-kecil. Bumbu yang sudah digiling halus itu ditumis lebih kurang 1 menit, masukkan nasi yang telah disiapkan aduk hingga bumbu merata, masukkan telur yang sudah dikocok atau dibuat dadar (sesuai selera). Kemudian, kira-kira seluruh bumbu, dan telur sudah diaduk merata dengan nasi dan sudah mengeluarkan aroma yang harum, maka proses pengolahannya sudah selesai dan siap disajikan. Dalam penyajian, nasi yang ditaruh dalam piring ditambah dengan menaburkan kerupuk ikan, dan juga irisan beberapa potong mentimun muda.

Nasi goreng ini cukup populer dikalangan masyarakat Melayu Indragiri, karena rasanya gurih dan pengolahannya sangat sederhana, juga bumbunya dapat dengan mudah diperoleh. Nasi yang dipergunakan dapat saja berasal dari nasi yang dingin, yang merupakan sisa nasi yang sebelumnya dimakan tidak habis. Nasi yang tidak habis dimakan pada waktu makan malam, pada pagi hari dibuat masak nasi goreng. Dengan demikian, nasi masih dapat dipergunakan dan dimakan, sehingga tidak terjadi pemborosan makanan maupun biaya. Para kaum ibu sangat senang membuat nasi goreng ini pada pagi hari dan anak-anak juga sangat senang menikmatinya karena rasanya enak. Pada saat sarapan pagi dengan menu nasi goreng sangat cocok dengan minuman teh manis panas, kopi manis panas, dan juga teh susu manis panas.

Untuk memperoleh bahan-bahan yang diperlukan dalam pembuatan nasi goreng tersebut, dengan cara membeli di pasar atau juga kedai-kedai kecil yang terdekat. Tentunya sangat mudah memperoleh bahan-bahan tersebut, karena pada umumnya kedai-kedai kecil saja menjual bahan-bahan yang diperlukan. Apalagi pada bahan-bahan yang dipergunakan tersebut merupakan bahan-bahan pokok ibu rumah tangga yang senantiasa tersedia di dapur. Kapan saja nasi goreng itu hendak dibuat, bahan atau bumbunya tidak lagi perlu membelinya ke pasar atau ke kedai. Bahan-bahan atau bumbu tersebut cukup tahan lama disimpan yakni sampai 7 hari atau lebih. Untuk membuat nasi goreng ini tidak hanya dilakukan oleh kaum ibu, melainkan juga biasa di lakukan oleh kaum bapak, anak laki-laki maupun anak perempuan yang sudah duduk di bangku sekolah lanjutan tingkat pertama (SLTP), bahkan anak yang duduk dibangku sekolah dasar juga sudah pandai membuatnya.

2.2.2 Nasi Kuning.

Nasi kuning terbuat dari bahan nasi dan berwarna kuning. Makanan ini bukan makanan sehari-hari, melainkan makanan yang khas sebagai makanan penganten pada saat pesta perkawinan. Pesta perkawinan bagi masyarakat Melayu Indragiri suatu hal yang sangat penting untuk dirayakan (pesta). Dengan mengadakan upacara yang besar dan meriah, pihak keluarga, dan terutama kedua mempelai, merasakan kepuasan dan kebanggaan tersendiri. Dengan kehadiran para kerabat dekat maupun jauh begitu juga para tetangga dan kenalan pada

saat pesta perkawinan menunjukkan betapa sang penganten maupun keluarganya mendapatkan kehormatan tersendiri di dalam lingkungan sekitarnya.

Masyarakat suku bangsa melayu Indragiri mengenal berbagai upacara dalam lingkaran kehidupan manusia (*life cycle*). Manusia sejak dalam kandungan sudah dilakukan upacara keselamatan demi untuk keselamatan manusia itu mulai dari dalam kandungan sampai saat melahirkan. Manusia sejak dalam kandungan berumur 7 bulan akan mendapatkan berbagai ancaman keselamatan. Ancaman keselamatan itu bisa dari diri sendiri dan juga dari luar terutama dari makhluk-makhluk halus yang tidak terlihat oleh manusia. Untuk memperoleh keselamatan manusia, maka masyarakat suku bangsa Melayu Indragiri ini mengadakan upacara ritual *njuh bulan*.

Dalam acara perkawinan, penganten disuguhkan memakan nasi kuning, yang dimakan bersama-sama mempelai perempuan dan laki-laki. Nasi yang berwarna kuning itu karena mengandung unsur kunyit. Dalam satu kilogram beras digiling kunyit sebesar ibu jari, empat gelas santan dari satu butir kelapa, satu sendok teh ketumbar, setengah sendok teh jintan, tiga lembar daun salam, satu batang serai, lengkuas secukupnya. Bahan-bahan tersebut diperoleh di tanaman pekarangan atau juga di kebun, kecuali jintan dibeli dikedai terdekat. Buah kelapa paling gampang diperoleh biasanya di tanam satu, dua pohon atau lebih di sekitar halaman rumah. Selain buahnya sangat dibutuhkan sehari-hari untuk bahan masakan lauk pauk, juga tanaman kelapa ini sebagai pelindung penyejuk rumah dari terpaan sinar matahari. Di samping itu juga pohon kelapa dijadikan hiasan halaman rumah. Selain di halaman atau pekarangan rumah, pohon kelapa ini di tanam di kebun dalam jumlah yang besar. Pohon kelapa yang di tanam di kebun bukan untuk dikonsumsi sendiri, melainkan sebagai bahan komoditas dalam menunjang ekonomi keluarga. Buah kelapa ini dijual ke pasar Rengat, atau memang ada pembeli buah kelapa yang datang ke kebun masyarakat.

Produksi hasil kelapa di Kabupaten Indragiri Hulu ini mencapai urutan ketiga di bawah produksi karet dan kelapa sawit. Catatan pada tahun 2000 mengenai produksi perkebunan di Kabupaten Indragiri Hulu ini, hasil produksi kelapa mencapai 1648,37 ton jenis kelapa dalam,

dan 30,43 ton jenis kelapa hybrida. Wilayah kecamatan yang memiliki produksi kelapa yang terbesar adalah Kecamatan Pasir Penyu yakni pada tahun 2000 mencapai 752 ton kelapa dalam, dan 3,01 ton kelapa hybrida. Komoditas kelapa di Inderagiri Hulu ini, selain untuk kebutuhan masyarakat sendiri, juga diolah untuk dijadikan minyak goreng.

Buah kelapa bagi masyarakat setempat, menambah ekonomi masyarakat. Tanaman kelapa dapat dipetik dua minggu sekali, dan yang dipetik hanya buah kelapa yang sudah tua saja. Buah kelapa dianggap tua, apabila diguncang air yang ada di dalam terasa guncang karena sudah berkurang. Sebaliknya apabila diguncang airnya belum terasa bergoyang maka kelapa tersebut belum boleh dipetik karena masih muda. Namun ada juga kelapa khusus diambil yang muda, yakni digunakan untuk keperluan minuman kelapa muda ayau juga untuk bahan campuran sayuran yang disebut *urap*.

Bahan-bahan lainnya yang dapat diperoleh sendiri dengan mengambilnya di pekarangan rumah atau di kebun yaitu kunyio, serai, lengkuas, ketumbar. Kunyit merupakan tanaman yang mudah diperoleh karena sering ditanam di pekarangan rumah. Tanaman kunyit memenag sehari-hari diperlukan pada saat ingin menggulai. Selain sebagai bahan ramuan untuk campuran masakan, kunyit juga digunakan sebagai ramuan obat-obatan tradisional. Kunyit dicampur dengan kapur sirih dapat digunakan sebagai obat luka. Kunyit dikunyah dan disemburkan ke perut anak-anak dapat pula menghilangkan masuk angin pada anak-anak. Daun kunyit juga masih dapat digunakan sebagai bahan penyedap atau pewangi masakan.

Serai juga merupakan tanaman hutan yang mudah tumbuh, biasanya ditanam di pekarangan belakang rumah. Tanaman ini paling suka tumbuh pada tanah yang sedikit basah, walaupun di tanah yang kering juga data tumbuh tetapi tidak baik pertumbuhannya. Oleh karena itu kaum ibu sering menanam serai dekat dengan pembuangan air di belakang rumah. Serai ini tumbuh sati rumpun sangat banyak sekali dan apabila diperlukan dengan cara memotong batangnya yang paling dasar. Setelah dipotong tunasnya semakin banyak tumbuh. Dalam satu rumpun saja tumbuh, maka tanaman serai ini tidak akan habis atau mati. Setiap rumah orang Melayu Inderagiri Hulu ini rata-rata memiliki tanaman serai di belakang rumahnya. Tanaman serai in sebagai

pengharum makanan, selain itu juga dapat dijadikan sebagai obat gosok pada badan. Obat gosok yang terbuat dari bahan serai ini terasa panas dan harum apabila dioleskan ke badan. Obat gosok serai ini berkhasiat menghilangkan masuk angin, salah urat, dan juga dapat menghilangkan badan capek atau pegal-pegal.

Ketumbar dan jintan biasanya dibeli di kedai-kedai terdekat. Ketumbar dan jintan ini juga merupakan penyedap makanan dan menimbulkan aroma yang sedap. Sehingga setiap orang yang dekat dengan makanan yang memakai bahan ini terangsang untuk segera menyantapnya. Bahan ketumbar dan jintan ini berkhasiat untuk menghangatkan tubuh pada saat badan terasa dingin. Tubuh yang senantiasa memakan bahan tersebut akan senantiasa merasa segar, hangat, dan menambah semangat dalam melakukan aktivitas kerja sehari-hari maupun dalam menambah vitalitas seksual.

Lengkuas juga merupakan tumbuhan yang digunakan untuk bahan bumbu masakan. Lengkuas yang digunakan untuk masak adalah umbinya. Bahan ini sangat mudah tumbuh sehingga banyak di tanam di pekarangan belakang rumah. Tumbuhan ini satu jenis dengan tanaman jahe, hanya saja jahe berwarna putih sedangkan lengkuas, kulitnya berwarna agak kemerahan. Lengkuas ini banyak digunakan untuk berbagai macam masakan, termasuk bahan untuk membuat sambal belacan (terasi).

Setelah bahan-bahan tersebut terkumpul dan masing-masing sudah dibersihkan, maka dilakukan pengolahan. Pertama sekali, beras dimasak menjadi nasi namun air memasaknya tidak memakai air biasa, melainkan santan kelapa kira-kira 1 kilogram beras dengan 4 gelas santan kelapa. Pada saat menanak nasi maka kunyit, garam, ketumbar, dan jintan, sekaligus digiling halus. Bahan-bahan tersebut digiling pada sebuah batu yang biasanya berasal dari batu sungai yang keras. Jenis batu sungai yang baik didatangkan dari daerah pegunungan Sumatera Barat yaitu daerah Sijunjung atau Bukit Tinggi. Batu-batu yang bentuk semula bulat kemudian dipipihkan dengan cara menyetaknya dengan besi dan bagian tengahnya menjadi cekung. Kunyit, garam, ketumbar dan jintan yang sudah digiling halus beserta serai dan lengkuas dimasukkan ke dalam tanak nasi. Masakan sudah dianggap matang, sama seperti menanak nasi biasa yaitu sudah menjadi nasi

Nasi yang sudah masak akan berwarna kuning maka dinamakan “nasi kuning” dan siap untuk dihidangkan. Kuning merupakan warna kebesaran bagi orang Melayu tidak hanya pada Melayu Inderagiri (daratan Riau) saja, melainkan seluruh orang Melayu meliputi juga di daerah Kepulauan Riau, dan bahkan bagi orang Melayu di Negara jiran seperti Malaysia dan Singapura. Berkaitan dengan warna kuning ini, tidak sembarangan orang membuat sesuatu dengan warna kuning ini, tidak sembarangan orang membuat sesuatu dengan warna kuning ini. Warna kuning diergunakan pada saat-saat penting dan tertentu saja. Kuning melambangkan kebesaran yang sudah menjadi tradisi Melayu bahwa kuning adalah warna yang dipergunakan pada kalangan bangsawan atau keluarga Sultan. Sultan Melayu akan menggunakan warna kuning pada saat menghadiri upacara-upacara kebesaran kerajaan. Pada masa kerajaan Melayu tidak sembarang orang menggunakan warna kuning tanpa seizing keluarga raja atau Sultan. Apabila yang bukan kerabat raja atau Sultan menggunakan warna-warna kuning seperti memakai pakaian warna kuning, atau juga mengecat rumahnya dengan warna kuning, maka akan mendapat hukuman atau teguran dari pengawal istana. Hal ini akan dianggap merendahkan martabat raja atau dianggap menghina. Dewasa ini, setelah hilangnya imperium Melayu warna kuning masih dianggap sebuah warna yang bagung. Masyarakat Melayu mengimplementasikan warna kuning ini juga sampai sekarang tidak sembarangan. Mereka masih mengagungkan warna kuning dalam kehidupannya dalam suasana yang agung pula.

Pada saat upacara perkawinan, pakaian penganten baik pakaian penganten perempuan maupun pakaian penganten prianya akan memakai pakaian penganten Melayu yang berwarna kuning. Dalam bentuk bangunan, warna kuning diwujudkan dalam warna cat. Walaupun dikombinasikan biasanya dengan warna hijau dan biru, namun warna kuning akan kelihatan mencolok. Dengan menggunakan rumah yang berwarna kuning seorang keluarga merasa lebih agung. Pada saat ini warna kuning dipergunakan bukan atas kelas atau keturunan kalangan bangsawan, namun ada kecenderungan semakin kaya atau semakin tinggi jabatannya berusaha untuk lebih kental mengenakan warna kuning dengan dihiasi ornament Melayu pada bagian bangunan rumahnya.

Penganten baru merupakan sebagai pintu masuk ke jenjang kehidupan baru. Dalam menuju kehidupan baru setiap manusia belum dapat memprediksinya, hanya saja diyakini pasti ada goncangan-goncangan yang dialami. Setiap keluarga terutama kedua penganten memiliki harapan yang besar untuk dapat mengharungi bahtera rumah tangga yang baik. Harapan itu, dimulai dari memasuki jenjang upacara perkawinan. Salah satu usaha atau perlambang, yakni dengan mengenakan warna kuning sebagai sebuah keagungan. Warna kuning yang dahulunya dipakai oleh seorang raja, maka pada saat menlangungkan sebuah perkawinan, kedua penganten diagungkan seperti seorang raja walaupun dikenakan hanya sehari. Dengan memakai pakaian penganten berwarna kuning itu, diharapkan pasangan penganten menjadi sebuah keluarga yang agung baik terhadap diri, keluarga atau kerabat, maupun di tengah-tengah kehidupan social sehari-hari, sampai akhir hayatnya.

Nasi kuning pada masyarakat Melayu Inderagiri, tidak hanya dihidangkan pada saat upacara perkawinan, melainkan juga dihidangkan pada saat upacara sunat rasul (khitan). Nasi kuning ini disuguhkan kepada anak yang akan melakukan sunat rasul. Dengan memakan nasi kuning itu, semoga anak yang akan dikhitankan mendapatkan keselamatan dari Yang Maha Kuasa, sepanjang hayatnya. Nasi kuning ini biasa dimakan dengan telur, atau juga masak gulai ayam atau ayam goreng. Diiringi dengan berbagai jenis makanan kue-kue, baik kue kering maupun kue basah.

2.2.3 Nasi Dagang

Nasi dagang, bahan pokoknya berasal dari nasi. Makanan yang sederhana ini merupakan makananingan yang dibungkus dengan daun pisang. Nasi dagang merupakan nasi biasa dengan bumbu-bumbu yang khas dibungkus dengan daun pisang. Atas dasar dibungkus daun pisang dan biasa dijual di kedai-kedai itulah makanya disebut dengan nasi dagang. Nasi yang dibungkus dengan daun pisang lebih enak dibandingkan dengan nasi biasa. Daun pisang sebagai pembungkus nasi menambah aroma yang sedap. Sudah menjadi kebiasaan pula, walaupun tidak untuk dijual atau diperdagangkan, tetap dibungkus dengan daun pisang. Apabila tidak dibungkus dengan daun pisang atau

menghidangkannya dengan piring biasa maka tidak disebut dengan nasi dagang, melainkan nasi biasa.

Untuk membuat nasi dagang ini diperlukan bahan-bahannya sebagai berikut: beras 1 kilogram. 1 butir kelapa yang diambil santannya kira-kira 2 gelas, pala 1 buah, kulit masni 1 keping ukuran 2 cm. bunga lawang pembaga. Bahan-bahan tersebut dapat diperoleh dari tanaman halamn sendiri atau meminta ke tetangga sebelah seperti buah kelapa (seandainya tidak ada kelapa tua milik sendiri) atau dengan cara membelinya ke kedai terdekat. Begitu juga kulit manis, banyak ditemukan pohon kayu manis di kebun. Pohon kayu manis ini memang merupakan tanaman kebun yang banyak ditemukan di daerah in. Tanaman pohon kayu manis ini salah satu usaha tanaman kebun yang memiliki komoditas ekonomi. Tanaman ini sudah cukup lama dikenal semenjak jaman penjajahan Belanda. Hanya saja sekarang sudah sangat berkurang karena pengaruh alam dan juga sudah kurang diminati masyarakat karena harganya senantiasa sangat rendah.

Semua bahan-bahan yang disebutkan di atas dimasukkan dalam sebuah periuk. Nasi dimasak beserta santan serta bumbu-bumbu seperti layaknya masak nasi biasa. Apabila nasi sudah dianggap masak, yakni airnya sudah kering dan berasnya sudah menjadi nasi, maka sudah dapat diangkat. Pada saat menanak nasi, maka dipersiapkan sambal cabe giling yaitu ikan tamban (ikan laut), sekaligus mempersiapkan sambal cabe giling. Sambalnya biasanya juga ditumis dengan sedikit minyak goreng. Apabila sambalnya sudah te4rcium harum maka sudah siap diangkat. Bahan nasi tersebut sudah siap dibungkus dengan daun pisang dengan menaruh satu sendok nasi, likan tamban dan sedikit sambal. Kemudian dibungkus dengan daun pisang yang setiap ujung bungkusan dijepit dengan lidi daun kelapa. Dengan demikian siap untuk dihidangkan atau dijual ke kedai terdekat. Nasi dagang ini biasanya dimakan sewaktu sarapan pagi. Oleh karena itu, para kaum ibu yang ingi membuatnya sudah bangun cepat pada saat sebelulm terbit matahari pagi. Sedangkan bahan-bahannya sudah dopersiapkan terlebih dahulu.

2.2.4 Gulai Ayam.

Gulai merupakan sebuah masakan yang tidak berdiri sendiri, artinya setiap yang dinamakan gulai merupakan adonan bahan-bahan

masakan yang dibuat untuk mengiringi makan nasi. Tidak diketahui secara pasti asal kata gulai, hanya saja setiap masakan yang berkuah dan memakai santan kelapa dan bahan yang dimasak berupa jenis daging seperti ayan, sapi, kambing, dan bahkan jenis ikan disebut dengan gulai. Masakan yang dinamakan gulai ini tidak hanya dikenal pada masyarakat Melayu Inderagiri saja melainkan hamper seluruh masyarakat yang berada di Sumatera, mengenalnya. Namun, masing-masing daerah memiliki ciri-ciri khas tertentu. Ciri-ciri khas tertentu itupun tidak mencolok, hanya saja ada penambahan bumbu masak, atau juga ada daerah yang santannya terlalu kental sehingga lebih lemak, ada juga daerah yang lebih menekankan rasa pedas atau sebaliknya. Biasanya, gulai pada masyarakat suku bangsa Minang di Sumatera Barat lebih lemak dan rasanya lebih pedas, karena pada umumnya masakan minang memakai santan yang lebih kental dan memakai lada dan cabai lebih banyak. Sedangkan pada umumnya masakan Melayu (Melayu Riau daratan dan kepulauan) lebih netral. Artinya lemak dan pedasnya tidak seperti masakan minang. Namun apabila dibandingkan dengan masakan Melayu daratan khususnya Melayu Inderagiri dengan masakan Melayu Riau Kepulauan, maka lemak dan pedasnya lebih terasa pula masakan Melayu daratan. Secara umum, memang masakan Melayu Inderagiri sudah dipengaruhi oleh masakan Minangkabau dari Sumatera Barat. Hal ini sangat dimungkinkan karena pengaruh orang-orang Sumatera Barat yang banyak terdapat di Inderagiri Hulu ini.

Orang-orang minangkabau ini sudah lama tinggal dan menetap di daerah Inderagiri Hulu ini. Bahkan orang Talang Mamak sendiri yang tinggal di pedalaman Inderagiri diduga berasal dari Minangkabau sejak adanya kerajaan Pagaruyung di Minangkabau. Setelah kemerdekaan dan juga sampai sekarang, orang-orang Minangkabau masih bermigrasi ke daerah ini, terutama dari Sijunjung. Apalagi jalur transportasi dari Sumatera Barat menuju daerah Inderagiri ini cukup lancar. Setiap hari ada kendaraan umum berupa bus datang dan pergi menuju Sijunjung di Sumatera Barat. Dalam setiap hari ada dua bus yang melintasi atau yang menghubungkan kedua kota yang berlainan propinsi ini. Namun, secara mobilitas bahwa orang-orang dari Sijunjung yang melakukan “turun gunung” ke daerah Inderagiri. Sedangkan orang Melayu Inderagiri sangat sedikit yang melakukan “naik gunung” ke daerah Sumatera Barat

(terutama Sijunjung). Artinya, lebih banyak yang datang atau masuk ke daerah ini dibandingkan yang ke luar atau pergi ke daerah Sumatera Barat.

Dalam hal masakan gulai tadi, ada kesamaan sehingga sehingga keduanya atau salah satu dapat mempengaruhi kelompok lainnya yakni melakukan akulturasi dalam bidang makanan. Gulai ayam merupakan salah satu masakan pendamping nasi dan paling disukai oleh masyarakat suku bangsa Melayu Inderagiri. Untuk memperoleh ayam, bagi masyarakat di sini tidaklah sulit, karena masing-masing rumah tangga memiliki ayam sebagai hewan peliharaan yang paling populer. Memelihara ayam sudah merupakan kebiasaan yang dilakukan secara turun temurun. Jenis ayam yang dipelihara terutama ayam kampung.

Adapun proses pengolahan gulai ayam ini diawali dengan pengumpulan bahan-bahannya terlebih dahulu. Bahan-bahan yang diperlukan misalnya untuk satu keluarga yang terdiri dari kedua orang tua dan lima orang anak, cukup dengan satu ekor ayam. Kira-kira berat ayamnya 1 kilogram atau antara 8 sampai 10 ons. Bumbunya yaitu: 1 sendok the lada, garam secukupnya, kelapa 1 butir, asam kandis 3 potong, bawang merah 4 siung, kunyit, jahe lengkuas, serai dan daun limau. Setelah bahan-bahan itu terkumpul, maka terlebih dahulu ayam dibersihkan bulu-bulunya dengan merendam dengan air panas, kemudian dipanggang sebentar untuk menghilangkan bulu-bulu halus. Bumbu digiling halus kemudian dimasukkan ke dalam santan beserta ayam, masak hingga mendidih, maka siap untuk dihidangkan.

Ayam ada dua jenis yaitu: ayam ras dan ayam buras (bukan ras) atau ayam kampung. Jenis ayam yang biasa dihului untuk keluarga adalah ayam buras atau ayam kampung. Sedangkan untuk makanan pada saat ada hajatan (pesta pernikahan atau kenduri lainnya) biasa dipergunakan ayam ras atau ayam potong. Berdasarkan pendapat mereka bahwa ayam buras lebih enak dagingnya dan tidak banyak lemak seperti ayam potong (ayam ras). Gulai ayam ini dimakan sebagai pengiring makan nasi sebagai lauknya. Masakan gulai pada umumnya memiliki kuah, sehingga makan daging ayam dengan nasi yang diberi kuah dari gulai ayam.

2.2.5 Gulai Daging

Pengertian daging disini, apabila memasak atau makan yang berasal dari jenis hewan sapi atau kambing, dikatakan daging. Padahal berdasarkan bahasa Indonesia bahwa ayam juga yang dimakan dagingnya, artinya bahwa mengapa tidak disebut sebagai masak daging atau gulai daging. Jadi, jikalau memasak hewan jenis ayam disebut sebagai masak ayam atau “gulai ayam”, sedangkan apabila memasak atau menggulai hewan jenis sapi atau kambing tidak dibilang gulai sapi atau gulai kambing, tetapi disebut masak atau gulai daging.

Pada saat ini sering menjadi persoalan bagi masyarakat setempat prihal sebutan tentang daging ini. Para orang-orang tua akan selalu bertanya kepada yang menghidangkan lauk daging ini, karena para orang tua akan memilih daging yang boleh dia makan. Hal ini berhubungan dengan kesukaannya dan terlebih-lebih lagi dikaitkan dengan larangan makan daging kambing demi kesehatan. Para orang tua yang memiliki mebolisme tinggi tidak akan berani untuk memakan daging kambing. Daging kambing sangat memiliki metabolisme tinggi apabila dimakan oleh penderita gangguan metabolisme dapat meningkatkan tekanan darah. Selain itu juga ada kebiasaan dari masyarakat setempat yang berpantang terhadap makan daging kambing. Sedangkan jenis daging sapi tidak terlalu menjadi persoalan karena masyarakat setempat lebih terbiasa makan daging sapi ketimbang daging kambing, dan juga unsure daging sapi tidak memiliki kolesterol yang tinggi seperti daging kambing.

Di samping daging sapid an juga kambing, mereka juga mengenal gulai daging kerbau. Pada zaman dahulu, menggulai daging sapi, kambing, atau kerbau dilakukan pada saat pesta atau kenduri besar. Tidak seperti gulai ayam yang dapat dilakukan setiap hari. Apabila tidak pada saat pesta atau kenduri, dapat saja dilakukan melainkan berunding terlebih dahulu dengan beberapa orang kerabat. Apabila ingin memotong sapi atau kerbau maka dirundingkan terlebih dahulu dengan kerabat yang lebih besar, dibandingkan dengan hanya memotong hewan kambing. Hal ini berdasarkan bahwa binatang sapi atau kerbau jauh lebih besar dibandingkan dengan binatang kambing.

Untuk gulai kambing diperlukan bahan-bahan sebagai berikut: 1 kilogram daging sapi, kambing atau kerbau, 1 butir kelapa, lada, garam, asam kandis 3 potong, bawang merah 4 siung, bawang putih 2 siung,

kunyit, jahe, lengkuas, serai dan daun limau. Cara pengolahannya, daging setelah dibersihkan dipotong-potong, semua bumbu dihaluskan, kemudian masukkan ke dalam santan lalu dimasukkan hingga daging empuk. Setelah daging terasa empuk (tidak keras), maka gulai daging ini siap untuk diangkat dan disajikan. Gulai daging ini merupakan pendamping makan nasi. Apabila untuk kenduri atau pesta perkawinan maupun pesta khitanan (sunatan) maka satu ekor sapi akan dipotong, sedangkan kambing dapat mencapai 2 atau 3 ekor, dan apabila gulai ayam dapat mencapai belasan ekor. Gulai daging untuk makan sehari-hari dapat dibeli di pasar dengan membeli 1 atau 2 kilogram saja. Untuk membeli daging sapi atau kambing tidak dijual di warung atau kedai-kedai kelontong, melainkan khusus membelinya di pasar kota Rengat yakni pasar daging.

2.2.6 Gulai Asam Pedas

Gulai asam pedas cukup dikenal pada umumnya masyarakat di Sumatera. Masakan atau makanan pengiring nasi ini merupakan masakan favorit terutama daerah Melayu dan Minangkabau. Untuk menemukan masakan gulai asam pedas ini tidaklah sulit, setiap rumah makan yang ada di daerah Riau yakni rumah makan Melayu maupun Minang senantiasa tersedia. Orang-orang luar Riau yang datang ke daerah ini apabila makan di rumah makan maka gulai asam pedas ini tak akan terlupakan. Apalagi jenis ikan yang digulai asam pedas merupakan ikan yang khas pula di daerah Riau, yakni ikan patin. Ikan patin sangat mudah ditemui di daerah Riau terutama daerah Inderagiri Hulu, dan Inderagiri Hilir. Jenis ikan ini hidup di muara-muara sungai yang berlumpur, paling suka hidup air payau yakni pertemuan air laut dengan air sungai.

Ikan patin ini memiliki daging yang lembut dan enak, sepiantas terlihat menyerupai ikan lele. Warnanya juga sama yakni kehitam-hitaman dan juga sama-sama memiliki sirip yang tajam. Oleh karena itu, apabila hendak memegang ikan ini harus hati-hati, karena dapat tertusuk sirip yang sangat tajam itu. Ikan ini juga termasuk jenis ikan yang ganas, karena sangat rakus terhadap makanan apa saja dan paling suka makan usus ayam yang busuk.

Untuk memasaknya, satu kilogram ikan patin diperlukan 1 ons cabe yang digiling halus, 5 buah tomat yang digiling halus, jahe, kunyit

sebesar ibu jari, serai, daun salam, daun jeruk purut, garam, asam kandis, minyak makan, air. Cara pengolahannya, pertama sekali ikan dipotong-potong dan dibuang bagian dalamnya. Kemudian hidupkan kompor atau tungku dan naikan kual. Kualai itu diberi minyak goreng sedikit, setelah panas maka bumbu yang sudah digiling halus ditumiskan dengan minya goreng. Masukkan ikan dan tuangkan air ke dalmnya. Masukkan garam secukupnya dan tunggu sampai ikannya terasa enak dan sudah hilang bau amis ikan, lalu diangkat dan siap untuk dihidangkan.

2.2.7 Otun Udang

Udang merupakan sejenis ikan yang dapat dengan mudah diperoleh di sungai-sungai maupun rawa-rawa di daerah Inderagiri ini. Jenis udangnya yaitu udang galah yang dapat memiliki tubuh sebesar pergelangan tangan anak bayi atau kadang-kadang dapat mencapai lebih besar lagi. Untuk mendapatkan udang dengan cara memancing atau juga dengan cara menjaring, dan juga memasang bubu di sungai-sungai maupun di pinggir laut yang payau.

Untuk memasak 2 ekor udang galah ini diperlukan 2 buah kelapa besar, 2 iris asam kandis, 2 lembar daun jeruk purut, daun pisang, garam, penyedap secukupnya. Pengolahannya pertama sekali udang dipotong-potong dengan memisahkan otaknya. Kelapa diparut dicampur dengan bumbu dan diaduk. Masukkan otaku dang dan diaduk merata, dan masukkan udang. Kemudian masukkan ke dalam baskom, tambahkan asam kandis dan penyedap secukupnya, selanjutnya didiamkan lebih kurang 1 malam. Bungkus dengan daun pisang tambahkan 1 lembar daun jeruk purut untuk masing-masing bungkus. Dikukus lebih kurang 30 menit kemudian tiriskan. Dibuka bungkusnya dan siap untuk dihidangkan. Otun udang ini juga disiapkan untuk mendampingi makan nasi sebagai lauk pauknya.

2.2.8 Rondang Paku (Rendang Pakis)

Paku bagi orang Melayu Inderagiri yakni tumbuh-tumbuhan pakis. Paku atau pakis tumbuh di hutan-hutan yang rindang, hidup di sela-sela pohon yang besar sehingga terlindung dari terangnya matahari. Pakis ini tidak tahan hidup di tempat yang panas, oleh karena itu dia senantiasa ada dan hidup di tempat yang terlindung dan senantiasa udara

lembab. Batang pakis atau paku ini tumbuh dengan ketinggian maksimal setengah meter. Batang dan daunnya yang halus berwarna hijau dan batangnya sendiri tidak keras seperti batang kayu lainnya. Untuk mengambilnya dari hutan tidak perlu memakai alat pemotong seperti pisau, melainkan cukup mematahkannya saja dengan hutan.

Pada masyarakat lainnya seperti di daerah Sumatera Utara, tumbuhan pakis ini cukup populer karena sangat disukai sehingga selain digulai juga dibuat pecal maupun urap. Sedangkan di daerah Tanjungpinang di Kepulauan Riau, sayuran pakis ini dijadikan sayur untuk lontong. Daun pakis ini memang terasa lemak, namun menurut orang tua apabila terlalu sering memakannya akan menimbulkan sakit pinggang. Seablikny ada juga yang mengatakan bahwa tumbuhan pakis ini dapat menyembuhkan sakit pinggang. Terlepas dari pendapat itu semua, memang tumbuhan pakis ini sangat enak dan lembut apabila dimasak. Lain di daerah Sumatera Utara maka lain pula did aerah Inderagiri, maka pada masyarakat Melayu Inderagiri tumbuhan pakis ini dijadikan rendang yang disebut “rondang pakis”.

Untuk memasaknya diperlukan bahan-bahan berupa: 3 ikat daun pakis beserta batang muda, buah kelapa parut (lebih kurang 10 gelas santan), 2 batang serai, 1 helai daun kunyit, 2 lembar daun salam, 4 helai daun jeruk purut, 1 ons cabe merah ditambah cabe rawit, 2 jari jahe, 2 jari laos, 1 ruas kunyit, 3 buah kemiri, 2 sing bawang putih, 10 siung bawang merah, dan garam secukupnya. Untuk mengolahnya menjadi rondang pakis maka dimulai dengan pakis dipotong-potong kecil dan dibersihkan dengan mencucinya, kemudian santan dicampur dengan bumbu yang dihaluskan beserta serai, daun jeruk. Semua bahan dijerangkan dan diaduk terus sampai santan agak kental, masukkan pakis. Setelah kuahnya kering, apinya dikecilkan. Untuk memasaknya gunakan bara api ditambahkan sabut kelapa. Apabila santan dengan bumbu dan pakis sudah menyatu, juga pakisnya sudah rapuh maka masakan sudah menjadi rondang paku, dan siap dihidangkan. Masakan ini biasanya dimakan untuk makan siang maupun malam hari. Memakannya diiringi dengan ikan asin goreng dan sambal belacan

2.2.9 Pongok Ikan (Pengat Ikan)

Di daerah Rengat sesuai dengan letak geografisnya yang merupakandataran rendah, terdapat rawa-rawa maupun sungai kecil maupun besar, yang memiliki berbagai jenis ikan air tawar. Salah satu yang menjadi jenis ikan khas dari daerah Inderagiri adalah ikan patin. Seperti telah diuraikan di atas bahwa ikan patin sering diolah menjadi masakan gulai asam pedas, selain itu dapat juga dibuat masakan lainnya yang disebut dengan *pongok ikan* atau *penget ikan*. Masakan pongok ikan ini dapat juga dibuat dari jenis ikan lainnya yaitu seperti: ikan lele, ikan gabus, ikan emas, ikan gurami, atau ikan mujair. Masyarakat Melayu Inderagiri tidak sulit untuk mendapatkan ikan-ikan tersebut, selain dapat dipancing, jarring, jala, atau dengan bubu di sungai-sungai, maka dapat pula mengambilnya di kolam sendiri. Jenis ikan yang disebutkan tersebut sudah menjadi kebiasaan masyarakat setempat membudidayakannya dengan cara memeliharanya di kolam. Biasanya mereka membuat kolam di lokasi tanah yang berada lebih rendah di belakang rumah.

Untuk membuat masakan pongok ikan ini tidaklah sulit. Bahan-bahan yang diperlukan yaitu: 0,5 kilogram ikan, 8 iris asam kandis, air secukupnya, 0,5 ons cabe merah, 2 jari kunyit, 2 jari jahe, 5 butir kemiri, 1 siung bawang mereha, 1 buah tomat. Untuk memasak tidak memakai santan kelapa. Masakan ini nantinya akan terlihat agak bening kemerahan, ini disebabkan pengaruh dari kunyit yang membuat masakan agak kemerahan.

Cara pengolahan pertama sekali ikan direbus terlebih dahulu dengan air menutupi ikan yang ditaruh dikuali, tambahkan garam, asam. Setelah airnya sudah kering kemudian ikan diangkat dari kual. Bumbu yang dihaluskan dicampurkan air tambah 3 iris asam dijerangkan. Setelah mendidih masukkan ikan dan ditutup. Kemudian setelah agak mengental ditambah garam secukupnya atau tidak sama sekali sebab sewaktu merebus ikan sudah ditaruh garam dan ditambah dengan penyedap masakan. Masakan lainnya yang bahan utama adalah ikan yaitu ikan palai.

2.2.10 Palai Ikan

jenis ikan yang digunakan sebagai bahan pokok masakan palai ikan ini adalah jenis ikan yang kecil yakni sebesar 2 jari. Biasanya ikan ini

sejenis ikan yang hidup di sungai. Bahan yang diperlukan untuk mengolah masakan ini yaitu: $\frac{1}{4}$ kilogram ikan kecil, $\frac{1}{2}$ kilogram kelapa parut, daun kunyit untuk pembungkus, 3 iris asam kandis, 15 biji lada, 1 siung bawang putih, 4 sing bawang merah, $\frac{1}{2}$ ruas kunyit, terasi secukupnya, garam dan penyedap masakan. Cara pengolahannya, pertama sekali campurkan kelapa parut dengan bumbu diaduk sampai rata. Kemudian masukkan ikan, asam kandis, garam dan penyedap masakan, selanjutnyabungkus dengan daun kunyit dan dibakar sampai berwarna kuning kecoklatan. Dengan demikian sudah dapat dimakan bersama denagn nasi dan lauk pauk lainnya. Masakan ini dimakan tergantung keinginan masing-masing, karena kapan saja boleh dimakan, apakah pagi hari, siang hari, maupun malam hari.

2.2.11. Sambal Lado Tanak.

Sambal merupakan salah satu jenis santapan pengering makanan pokok yaitu nasi, di samping lauk pauknya lainnya. Sudah menjadi kebiasaan, bahwa pada saat makan nasi, apapun lauk pauknya maka harus pula tersedia sambal. Jenis sambal banyak sekali dan namanya yang khas, salah satunya jenis sambal yang khas bagi masyarakat Melayu Inderagiri ini adalah sambal lado tanak. Adapaun bahan-bahan yang diperlukan adalah: $\frac{1}{2}$ ons teri, $\frac{1}{4}$ buah kelapa, 1papan petai, $\frac{1}{2}$ ons rimbang, 1 riris asam kandis, $\frac{1}{2}$ ons cabe, 1 siung bawang putih, 5 siung bawang merah, 1 ruas jahe, 1 buah kemiri, terasi secukupnya, 1 buah tomat, dan tambahkan garam dan penyedap masakan.

Setelah bahan-bahan tersebut tersedia maka mulailah dapat dilakukan pengolahan. Bumbu-bumbu yang disebutkan di atas digiling halus kemudian campurkan dengan ikan teri dan diaduk. Setelah bumbu dan ikan teri menyatu kemudian campurkan air santan kelapa, taruh petai, dan rimbang, yang kemudian dinaikkan ke atas kualii dimasak samapi kental.

2.2.12 Sambal Uap Teri

Ada lagi jenis sambal lainnya yakni sambal uap teri. Bahan-bahannya sebagai berikut: $\frac{1}{2}$ ons teri, 1 ons cabe hijau, 2 buah tomat hijau, 1 papan petai, daun kunyit, 5 siung bawang, dan garam secukupnya. Cara pengolahannya pertama sekali cabe, bawang, dan tomat

digiling halus. Setelah halus masukkan ikan teri halus kemudian diaduk dengan petai yang sudah dibelah empat dan dimasak sampai kental.

2.2.13 Anyang Bunga Kates

Bunga kates yaitu bunga papaya yang jantan. Pohon papaya ada yang tidak akan berbuah melainkan hanya berbunga, maka itulah disebut pohon papaya jantan. Bunga papaya ini berwarna hijau muda kekuning-kuningan, dan bekas petikan akan mengeluarkan getah putih. Di pasar Inderagiri yakni di Kota Rengat, bunga kates ini dapat ditemukan karena dijual di pasar sayur pada pagi hari. Pada siang hari sudah tidak ada karena cepat layu, jikalau sudah layu para kaum ibu tidak mau membelinya, dan harganya sudah sangat murah sekali. Untuk memasak anyang bunga kates ini diperlukan bahan-bahan sebagai berikut: bunga kates 3 ikat ditambah dengan daun kates yang muda (pucuk daun kates secukupnya), $\frac{1}{2}$ buah kelapa parut, terasi secukupnya, daun jambu air secukupnya, kencur 2 ruasi, daun jeruk nipis.

Pengolahannya dimulai dengan bunga kates beserta daunnya direbus bersama daun jambu, cabe, bawang merah. Setelah lembut kemudian diangkat dan diremas sampai kering airnya. Pada tahap kedua, kelapa digonseng dengan terasi, jahe, kencur, dan bawang putih. Giling halus cabe, bahan yang direbus tadi juga ikut digiling dan ditambah dengan perasan jeruk nipis. Setelah halus, masukkan bunga dan daun kates ditambah penyedap masakan. Dengan demikian selesailah masakan anyang bunga kates dan siap untuk dihidangkan untuk makan bersama nasi dan lauk pauk lainnya.

2.2.14 Putri Mandi (Bubur Candel)

Putri mandi adalah nama sebuah jenis makanan pada masyarakat Melayu Inderagiri Riau. Mengapa disebut putri mandi tidak diketahui dengan pasti, namun demikian kemungkinan besar nama itu diberikan sesuai dengan bentuk makanan itu sendiri yakni diibaratkan sebagai seorang putrid sedang mandi. Memang makanan itu berkuah sedangkan di tengah-tengahnya terdapat makanan dari ketan.

Bahan-bahan yang diperlukan untuk membuat makanan yang dinamakan putri mandi, 1 bungkus tepung ketan, 1 buah kelapa parut (airnya lebih kurang 6 gelas), 2 lembar daun pandan, $\frac{1}{4}$ kilogram gula

aren, 1 gelas gula pasir, kapur sirih secukupnya, garam, vanili. Cara pengolahannya dimulai dengan membuat kuahnya yakni santan, vanili, daun pandan dimasak sampai mendidih masukkan gula pasir dan gula aren, setelah matang diangkat dan disisihkan. Untuk membuat putrid mandi yakni tepung dicampur dengan garam, kapur sirih, sedikit air diaduk sampai menjadi adonan yang tidak lengket di tangan. Buat bulatan seperti kelereng dan dipipihkan. Kemudian masukkan dalam rebusan air yang mendidih. Setelah terapung diangkat dan ditiriskan, masukkan ke dalam kuah yang sudah matang.

Makanan putri mandi ini dihidangkan untuk keluarga pada sore hari, yakni pada saat santai berkumpul dengan keluarga setelah sholat ashar. Biasanya, masyarakat Melayu daerah ini memanfaatkan waktu luang antara sholat ashar dan menjelang datangnya sholat magrib dengan duduk santai bersama keluarga di rumah atau juga duduk-duduk di beranda rumah. Pada saat itulah sang ibu (isteri) membuat dan menghidangkan makanan ringan berupa bubur putrid mandi atau juga jenis makanan lainnya seperti goreng pisang atau berbagai jenis roti. Ada juga diantara mereka memanfaatkan waktu senggang itu dengan berjalan-jalan berkeliling kota atau berjalan di lapangan-lapangan terbuka.

Makanan bubur putri mandi atau bubur candel ini biasa juga dihidangkan pada saat masyarakat sekitarnya mengadakan gotong-royong. Para kaum bapak bekerja bergotong-royong dan para kaum ibu mempersiapkan makanan bubur putri mandi atau bubur candel ini beserta makanan-makanan lainnya. Apabila ingin menemukan bubur putri mandi ini dihidangkan maka lihatlah pada saat mereka melakukan gotong-royong. Hamper setiap 2 minggu sekali masyarakat Inderagiri melakukan gotong-royong, yang diatur perdesa atau Ketua RT masing-masing dan memiliki jadwal secara teratur. Gotong royong dilakukan sebagai upaya kebersihan lingkungan sekitarnya, terutama dilakukan menjelang hari-hari besar nasional seperti dalam rangka memperingati hari kemerdekaan pada tanggal 17 Agustus setiap tahunnya, atau juga menjelang lebaran idulfitri atau juga idul adha.

BAB III

PENUTUP

3.1 Kesimpulan

Jenis makanan dari kedua kelompok suku bangsa yang berbeda itu (Melayu dan Talang Mamak) memiliki berbagai jenis makanan yang sangat bervariasi. Jenis makanan orang Talang Mamak dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. makanan orang Talang Mamak sangat tergantung dengan alam sekitarnya, seperti daging binatang dan umbi-umbian.
2. makanan orang Talang Mamak tidak banyak variasi, artinya pengolahannya sangat sederhana. Hal ini tidak hanya untuk makanan sehari-hari, melainkan juga dalam pelaksanaan upacara-upacara adat.
3. makanan orang Talang Mamak, belum mengutamakan gizi dan kebersihan, sehingga keadaan ini mereka pada umumnya kekurangan gizi dan hidup dalam kondisi yang kurang sehat.
4. makanan yang mereka olah masih terbatas untuk konsumsi keluarga, masih sangat perlu pembinaan dalam pengolahan makanan dari pihak pemerintah terhadap kelompok suku bangsa Talang Mamak ini.
5. mereka memiliki sikap mengisolasi diri ke pedalaman perkebunan atau hutan, karena takut menghadapi kontak sosial dengan suku bangsa lainnya. Ada lagi sikap lainnya bahwa kebiasaan dan kebudayaan mereka menganggap lebih unggul dari kebudayaan lainnya, apabila kontak dengan kelompok suku bangsa lainnya mereka menganggap akan membawa perubahan yang kurang baik terhadap kebiasaan dan kebudayaan mereka.
6. usaha-usaha yang ditempuh oleh pemerintah setempat maupun nasional kurang berkesinambungan, karena selama ini pihak-pihak yang berkompeten terutama dari Departemen sosial dalam memberikan pembinaan masih sangat kurang sekali dan juga tidak konsisten.

Mengenai jenis makanan masyarakat suku bangsa Melayu Inderagiri

Hulu dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. makanan masyarakat suku bangsa Melayu Inderagiri Hulu lebih bervariasi dibandingkan dengan jenis makanan orang Talang Mamak.
2. masyarakat Melayu Inderagiri Hulu sudah mengenal pembagian makana yakni jenis makanan ringan dan makanan pokok. Pada waktu senggang, mereka makan makanan ringan sejenis bubur maupun goreng-gorengan.
3. dalam pengolahan makanan mereka juga menggunakan bumbu masakan lebih lengkap dan bervariasi yang sangat baik untuk kesehatan tubuh.
4. unsur makanan yang mereka konsumsi, telah mengenal unsur kesehatan yang baik dalam peningkatan gizi dan juga pengolahan makanan yang baik
5. makanan masyarakat suku bangsa Melayu Inderagiri Hulu ini tidak hanya dikenal sebagai konsumsi sendiri, melainkan juga memiliki nilai jual untuk diperdagangkan. Masakan mereka ini secara umum sudah diterima masyarakat karena memiliki nilai dan tatarasa yang dapat diterima secara umum oleh masyarakat luas.

3.2 Saran

Setelah kami simpulkan beberapa hal di atas maka di bawah ini ada saran-saran yang dapat kami sampaikan, yaitu:

1. untuk masa akan datang, dalam pembinaan suku terasing, tidak hanya membangun atau membina secara fisik material saja, melainkan juga membangun dalam bidang social ekonomi dan budaya.
2. selain itu perlu dibangun dalam bidang pendidikan dengan mendirikan sekolah SD, SLTP, SMU, di daerah terpencil seperti di lingkungan masyarakat Talang Mamak.
3. jenis makanan dan masakan kedua daerah ini perlu dikembangkan dengan salah satu caranya mengadakan perlombaan masakan tradisional.

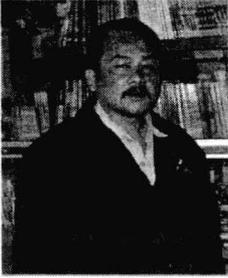
DAFTAR PUSTAKA

1. Fakhri, Drs. *Masakan dan Makanan Melayu Kab. Inderagiri Hulu dan Inderagiri Hilir Propinsi Riau*. 1994. Badan Perencanaan Pembangunan Daerah propinsi Riau. Pekanbaru.
2. Koentjaraningrat. 1980. *Pengantar Ilmu Antropologi*. Jakarta. Aksara Baru. Melalatoa, M. Yunus. 1995. *Ensiklopedi Suku Bangsa di Indonesia Jilid L Z*. Jakarta.
3. Nursyamsiah , Dra, Dkk. 1995/1996. *Makna Simbolik Pada Kuburan Suku Talang Mamak*. Depdikbud. Provinsi Riau.
4. Singarimbun, Masri dan Sofian Efendi. 1984. *Metode Penelitian Survey*. Jakarta. Yayasan Obor.
5. Pemda Inhu. *Inderagiri Hulu Dalam Angka 2000*. Kerjasama Badan Perencanaan Pembangunan daerah dan Badan Pusat Statistik Kabupaten Inderagiri Hulu.

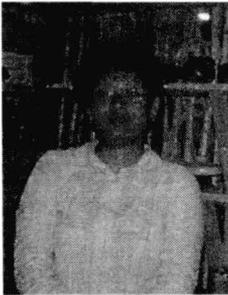
DAFTAR INFORMAN

1. Nama : Kisong
Umur : 60 tahun
Pekerjaan : Petani
Alamat : Siambul
2. Nama : Teksun
Umur : 60 tahun
Pekerjaan : Petani (Ria atau kepala dusun)
Alamat : Siambul
3. Nama : Baharuddin
Umur : 50 tahun
Pekerjaan : petani (kepala dusun desa Rantau
Langsat)
Alamat : Desa Rantau Langsat
4. Nama : Kumantan
Umur : 45 tahun
Pekerjaan : Dukun/tukang ojek
Alamat : Desa talang Jerinjing
5. Nama : Azizah Manda Cingi
Umur : 50 tahun
Pekerjaan : Anggota DPRD Inderagiri Hulu
Alamat : Jl. Bupati Tulus No. 5 Rengat
6. Nama : Ani Zainuddin
Umur : 42 tahun
Pekerjaan : Ibu Rumah Tangga
Alamat : Jl. Nara Singa Gg. Serasi No. 7 Rengat

BIOGRAFI PENULIS



SYAHRIAL DE SAPUTRA T., lahir di Binjai pada 21 Oktober 1964. Menyelesaikan Program Sarjana pada Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial IKIP Medan Jurusan Antropologi tahun 1990. Sejak tahun 1992 bekerja sebagai staf peneliti di Balai Kajian Sejarah dan Nilai Tradisional (BKSNT) Tanjungpinang. Ia menjadi koordinator kelompok budaya di lembaga yang sama sejak tahun 2005-sekarang. Ia menaruh minat terhadap masalah tradisi yang merupakan bidang garapannya.



ANASTASIA WIWIK SWASTIWI, lahir di Yogyakarta pada tanggal 12 Oktober 1969. Lulus sebagai Sarjana jurusan Sejarah, Fakultas Sastra Universitas Gadjah Mada pada tahun 1992. Saat ini mengambil program Master Sejarah di Fakultas Sastra dan Sains Sosial, Universiti Malaya, Malaysia. Sejak 1998 bekerja sebagai peneliti di Balai Kajian Sejarah dan Nilai Tradisional (BKSNT) Tanjungpinang. Ia aktif menulis di media massa lokal maupun jurnal ilmiah nasional. Ia juga sering terlibat dalam berbagai kegiatan kerjasama dengan lembaga-lembaga lain seperti Pemerintah Daerah di lingkungan Provinsi Kepulauan Riau. Ia juga menjabat sebagai staf redaksi penerbitan buletin penelitian BKSNT dan menjadi penulis dan staf redaksi majalah terbitan BKSNT, *Marwah*.

Perpus
Jende

ISBN 978-979-1281-01-0