



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI
2024



PAPUYU BAUBAR CACAPAN LIMAU KUIT

~Betok Panggang Cocolan Limau Kuit~

UBAIDILAH



MILIK NEGARA

TIDAK DIPERDAGANGKAN

PAPUYU BAUBAR CACAPAN LIMAU KUIT

~Betok Panggang Cocolan Limau Kuit~

UBAIDILAH



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI
2024

Hak Cipta pada Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi Republik Indonesia.

Dilindungi Undang-Undang

Penafian: Buku cerita anak dwibahasa ini disiapkan untuk menunjang pemenuhan buku bacaan bahasa daerah dan Indonesia, khususnya di wilayah Kalimantan Selatan. Buku cerita ini berbasis sains, teknologi, teknik, seni, dan matematika serta kearifan lokal. Buku cerita dwibahasa ini diterjemahkan dan disunting oleh berbagai pihak. Buku ini hadir untuk menambah ilmu dan memperluas wawasan anak-anak Indonesia, khususnya di wilayah Kalimantan Selatan.

**PAPUYU BAUBAR CACAPAN LIMAU KUIT /
BETOK PANGGANG COCOLAN LIMAU KUIT**

Penulis : Ubaidilah
Penanggung Jawab : Armianti Rasyid
Penerjemah : Siti Alfa Ariestya
Penyunting : Rizki Amalia
Ida Komalasari
Ilustrator : Ade Oktapianor
Tata Letak : Putri Maulida Rahmah

Penerbit

Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi

Dikeluarkan oleh

Balai Bahasa Provinsi Kalimantan Selatan
Jalan Ahmad Yani Km. 32,2 Loktabat Utara
Banjarbaru, 70712
Telepon (0511) 4772641
Faksimile (0511) 4784328
Posel: balaibahasakalsel@kemdikbud.go.id.

Cetakan pertama, 2024

ISBN :

Isi buku ini menggunakan huruf Andika New Basic 14, 40 hlm: 21 x 29,7 cm.

PESAN BU ARMI

Halo, Sahabat Bahasa dan Sastra!

KKLP Penerjemahan menghadirkan buku-buku menarik untuk para sahabat bahasa dan sastra di Provinsi Kalimantan Selatan. Buku ini bertujuan menginternasionalkan bahasa dan budaya Indonesia serta mendukung bahan bacaan anak. Kalian dapat membaca cerita-cerita unik dan hebat tentang budaya Kalimantan Selatan. Cerita dalam buku ini mengajak kalian untuk berpikir kreatif, berani mencoba hal-hal baru, berinteraksi dengan alam, dan belajar budaya tradisional. Ilustrasi buku ini juga sangat indah yang akan membantu kalian untuk membayangkan cerita di dalamnya.

Lebih uniknya, buku ini ditulis dalam dua bahasa, bahasa Indonesia dan bahasa Banjar, agar kalian mau belajar dan tetap melestarikan bahasa daerah kalian. Semoga buku-buku ini membuat kalian lebih cinta membaca dan melestarikan budaya daerah.

Selamat membaca!

Kepala Balai Bahasa Provinsi Kalimantan Selatan

Armianti Rasyid, S.Ag., M.Pd.

DAFTAR ISI

Sambutan	iii
Daftar Isi.....	iv
Isi Cerita	1

Nama saya Anang, berumur sebelas tahun, dan baru kelas 5 sekolah dasar. Saya tinggal di Kampung Ujung Batu, sekitar 19 pal dari kota kecamatan di Pelaihari. Kampung saya berada di ujung gunung, namanya Gunung Karamaian yang terkenal dengan kebun duriannya. Selain Ujung Batu, kampung yang berdekatan langsung dengan Gunung Karamaian adalah Kampung Tungkaran dan Kampung Karamat yang terkenal akan Makam Datu Syekh Muhammad Hafis Al Banjari.

Orang tua saya bekerja di sawah dan kebun. Orang yang tinggal di kampung, tidak hanya bekerja di sawah dan kebun saja. Ada saja pekerjaan yang dilakukan oleh Ayah atau Ibu, misalnya memelihara ayam atau itik. Mereka juga pergi ke rawa-rawa untuk mencari ikan, misalnya memasang *banjur*, *tampiray*, *lunta*, *ringgi*, melukah, atau memancing. Jika hasil yang didapat seadanya, itu hanya cukup untuk dimakan sendiri. Namun, jika hasil tangkapan banyak, sisanya dapat dijual.

Terkadang, jika kebetulan sepi tidak ada pekerjaan, mereka ikut mengambil upah sekadarnya. Ya, mengambil upah, mengerjakan apa saja asal sanggup mengerjakannya. Bagi yang laki-laki, mereka

mengerjakan pekerjaan laki-laki, begitu juga yang perempuan mengerjakan pekerjaan perempuan.

Pekerjaan masyarakat di kampung saya masih bertani. Mereka juga pernah mendulang emas, apalagi jika musim kemarau panjang. Saat ini, tidak banyak lagi orang yang mencari emas karena sawah atau lahan pendulangan yang awalnya tanah adat telah dibagi-bagi. Masing-masing orang mematok wilayahnya. Setelah itu, mereka menanam kelapa sawit.

Ngaran ulun Anang, baumur sawalas tahun. Basakulah dasar hanyar kalas 5. Ulun tinggal di kampung Ujung Batu, kikir 19 pal pada kuta kecamatan di Pelaihari. Kampung ulun di bawah unjut gunung, ngarannya Gunung Karamaian nang urang katahuani banyak baisi kabun duriannya. Salain pada Ujung Batu, kampung nang baupang langsung wan Gunung Karamaian ada Kampung Tungkaran Buah wan Kampung Karamat nang tarkanal ada Makam Datu Syekh Muhammad Nafis Al Banjari.

Kuitan ulun gawian sidin bahuma wan bakabun. Nang ngaran bagana di kampung, kada sahibar bahuma wan bakabun haja. Nangapa haja nang kawa digawi Abah atawa Uma, pariannya bainguan hayam

atawa itik. Tamasuk tulak ka baruh bacari iwak, nangkaya mamasang banjur, tampiray, malunta, maringgi, malukah atawa maunjun. Amun kulihan rajaki sakadarnya, cukup gasan pamakan saurang. Anatapi mun rajaki kulihan iwak bakalabihan, kawa sisanya gasan dijual.

Bahanu ada jua amun tabarung ranai, umpat mambilupah sahibarnya. Ya, mambilupah manggawi nangapa haja asal kawa digawian ada baisi kasanggupan. Nang lakian gawian lakian, damintu jua bibinian gawian binian.

Gawian urang-urang di kampung ulun magun ai bahuma. Suah jua rami bacari amas, magin amun wayah musim kumarau landung. Tagal wayahini kada tapi ada lagi nang malakuni, marganya balukar atawa padang lahan paamasan nang muasal tanah adat, wayahini habis dibagi-bagi urang. Asing-asingnya lalu mangandang halat. Imbahitu batanam kalapa sawit pada-padanya.



Ayah dan ibuku memiliki sawah di teluk rawa, namanya Jingah Lantang. Menurut kabar, dulu di sekitar deretan persawahan itu ada pohon jingah yang sangat besar dan tinggi karena itu masyarakat menyebutnya Jingah Lantang. Saat ini sudah tak ada lagi pohon

jingahnya. Mungkin pohon itu telah mati karena ditebang orang saat membuka lahan.

Di Jingah Lantang, persawahannya sederet saja sambung-menyambung berbatas galangan. Sejauh mata memandang, terlihat benih padi hijau yang mulai muncul. Makin jauh terlihat padang rumput *bundung* (tanaman sejenis rumput gajah), terlihat juga orang hilir mudik menaiki *jukung* dengan kayuh yang panjang. Kata ayahku, itu adalah orang yang sedang mencari ikan; *membanjur*, *menampiray*, melukah, atau *melunta* ikan betok dan gabus.

Dari jauh terlihat tak seberapa, beberapa saat kemudian, ada sekelompok burung kuntul atau belibis yang terbang dan hinggap. Ada juga burung *buburak* yang tak berhenti bersahutan di padang rumput *bundung* yang lebat.

Abah wan Umaulun baisi pahumanan di taluk baruh, Jingah Lantang ngarannya. Ujar tu bahari di raitan sakitar pahumaan nitu ada rapun pohon jingah sing ganalan wan tinggi-tingginya, makanya am urang sambati Jingah Lantang. Tagal wayahini kadada lagi batang kayu jingahnya. Kikira pohon nitu hudah mati, ditabang urang bahari pas pamulaan malingayi lahan.

Di Jingah Lantang, saliritan pahumaan haja, barait-raih bahalat galangan. Sajauh mata mancangangi, mahijau anak banih nang hanyar mula barapun. Magin jauh talihat padang kumpai bundung, talihat jua urang ilir mudik bajukung bapangayuh panjang. Ujar Abah ulun, nintu urang bacari iwak; mambanjur, manampiray, malukah, atawa malunta. Iwaknya macam-macam, ada sapat, papuyu wan haruan.

Talihat matan jauh kada saapa, satutumat kaina ada mandibur burung-burung kuntul atawa balibis sakawanan tarabangan bapindah hinggap. Ada jua burung buburak nang kada ampih babunyi basahutan basilip-silip di padang kumpai bundung nang tatabal.





Bersawah di Jingah Lantang ini sebenarnya bergantung musim. Jika pada bulan dua belas mulai hujan, para petani mulai membuat tegalan. Sambil membesarkan tegalan, mereka meletakkan bibit padi, saat bulan ketiga atau keempat mereka menanam. Jadi, perkiraan musim panennya di bulan delapan musim panas atau kemarau panjang.

Sambil menunggu bibit padi membesar, para petani di sekitar Jingah Lantang mencari ikan. Hasil tangkapan bisa dimakan sendiri atau dijual sebagian jika berlebih.

Bahuma di baruh Jingah Lantang ngini sabujurnya tagantung musim. Amun bulan duawalas batumat musim hujan, mulai urang manaradak. Parahatan mangganalakan taradakan, balalu maandakan paung, hingkat ka bulan tiga atawa bulan ampat musim batanaman. Jadi, dikiraakan musim katamnya kaina bisa ka bulan dalapan musim panas atawa kumaraw landang.

Pahadangan mangganalakan rapun banih, urang nang bahuma di raitan Jingah Lantang sambil bacari iwak. Amun kulihan gasan pamakan saurang atawa mun balabihan kawa haja sapalih dijual.



Saat hari Minggu atau libur sekolah, saya ikut pergi ke sawah. Saya senang sekali. Bukan untuk bekerja seperti Ayah dan Ibu, tetapi saya hanya membantu sebisanya. Selebihnya, saya suka bermain di air dan rawa dilanjutkan dengan memancing. Dapat ikan atau tidak, jika saya sudah lelah, saya masuk ke pondok lebih dulu daripada Ayah dan Ibu untuk berteduh.

Berbeda dengan Ayah. Ayah benar-benar mencari ikan seperti memasang *rimpa* atau *membanjur* yang dipasang sebelum bekerja. Nah, nanti saat siang hari ketika akan beristirahat, Ayah akan mengumpulkan ikan jika ada ikan yang tersangkut di *rimpa* atau memakan umpan *banjur*.

Amun wayah ari ahad atawa tabarung sakulah paraian, ulun umpat tulak ka pahumaan. Ulun himung banar. Kada pang handak bagawi nangkaya Abah wan Uma, sahibar manulungi sakabisaan ulun haja. Salabihnya ulun katuju hayaw-hayaw di banyu wan padang baruh, imbahitu jua maunjun. Kulihan atawa kada, hujung-hujungnya amun asa pina hudah uyuh bahayaw, badahulu pada Abah wan Uma naik ka atas papundukan banaung.

Lain maka Abah, sidin bubujuran bacari pakulih, nangkaya mamasang rimpa atawa mambanjur, diampar sabaluman turun bagawi tadi. Nah, kaina sakiranya paparak tangahari pas handak naikan baistirahat, hanyar Abah mamutiki kalu-kalu ada iwak nang tasangkut di rimpa atawa mamatuk umpan banjur.





Kemudian, Ayah berjalan ke arah bawah ujung persawahan, menerobos danau untuk memeriksa *rimpa* dan *banjur*. Ternyata benar, setelah diangkat ikan betok tersangkut di ikatan tali *rimpa*. Ayah mengambil satu per satu dan diletakkan ke dalam bakul. Hasil tangkapan ikan betoknya banyak. Namun, *banjur* yang dipasang tak dipatuk satupun oleh ikan gabus.

Ketika sampai di pondok tengah sawah, Ayah membawa hasil tangkapan ikan betok setengah bakul. Dapat rezeki. Ibu langsung menyangi ikan betok dan memasak nasi yang ada di atas tungku dapur di sudut pondok.

Sambil menyangi ikan, Ibu bercerita, “Kamu tak pernah mendapat pelajaran tentang ikan betok di sekolah, kan?”

“Belum, Bu,” jawabku.

Balalu, Abah bajalan ka ampah bawah hujung pahumaan, bahayaw ka danawan handak mamariksa rimpa wan banjur. Bujur jua ai sakalnya imbah diangkat, kalipikan iwak papuyu tapuntal di jajalanan banang rimpa tadi. Tunggal ikungan sidin ambili, dibuati ka dalam bakul. Banyak kulihan iwak papuyu. Tagal banjur nang dipasang kabalujuran sabuting-buting kadada nang dipatuk iwak haruan.

Sampai di pundukan tengah pahumaan, Abah mambawa kulihan iwak papuyu satangah bakul. Lumayan barajaki. Uma langsung manyiangi iwak papuyu tadi sambil mamadar nasi batanggar di atas tungku padu di buncu punduk.

Sambil manyiangi iwak, Uma bakisah, "Kada suah kalu ikam tadapat palajaran di sakulahan, napa nitu iwak papuyu?"

"Baluman tahu ulun, Ma ai," ujarku.



Kemudian Ibu menjelaskan, ikan betok itu sejenis ikan liar yang dapat hidup di air rawa atau di mana saja. Ikannya kecil sekitar dua puluh lima sentimeter saja. Ada juga ikan betok yang besar, orang menyebutnya ikan betok *tabahan*. Ikan betok dapat bertahan hidup sekitar dua bulan di air yang sedikit tergenang. Sisik ikan betok itu keras. Tak ada yang berani mematuk ikan betok, termasuk burung pemakan ikan karena sisik penutup insangnya tajam. Jika tak sengaja terkena durinya, tangan akan luka dan perih.

Tubuh ikan betok berwarna hitam dan coklat kekuning-kuningan. Jika sudah di air ikan ini liar. Ikan betok suka makan kerengga, anak semut, belalang, atau kutu-kutu di air.

Ikan betok menyukai umpan yang amis. Karena itu banyak orang yang memancing menggunakan umpan cacing, telur kerengga, atau anak lebah. Ikan betok memiliki banyak nama. Orang Banjar menamainya *papuyu*, bahasa Indonesianya ikan betok.

“Ikan betok ini bisa dipelihara tidak, Bu?” saya bertanya.

“Bisa saja, asal di kolam, airnya mengalir,” kata Ibu sambil mencuci ikan.

Uma balalu manjalaskan, iwak papuyu nitu sajanis iwak liar nang kawa hidup di banyu rawa mana haja. Iwaknya halus sakitar salawian sinti haja. Tagal ada jua nang taganal, disambat urang papuyu tabahan. Iwak papuyu kawa batahan hidup kikir dua bulanan di banyu nang kacap-kacapan. Sisiknya karas. Kadada nang wani mamatuk iwak papuyu, termasuk burung pamakan iwak marga sisik panutup insangnya baduri landap. Amun tabarung takacak durinya, tangan bisa luka wan padih.

Awak papuyu saikungan bakalir hirang, warna coklat kakuning-kuningan. Liar amun hudah taka banyu. Papuyu katuju mamakan karangga, anak samut, balalang, atawa kutu-kutu di banyu.

Iwak papuyu katuju umpan nang pina ganyir-ganyir. Makanya am banyak urang maunjun umpan cacing, hintalu karangga atawa anak karawai. Iwak papuyu banyak sambatannya. Urang Banjar manyambatnya papuyu, bahasa Indonesianya ikan betok.

"Kawalah iwak papuyu ngini diingu, Ma?" ujar ulun batakun.

"Kawa ai, asal bakulam, banyunya jua nang maalir," jar Uma sambil mambasuh iwak.





“Ikan ini mau dimasak apa, Bu?” saya bertanya.

“Masak di sawah ini seadanya saja. Yang penting gimana caranya supaya enak. Bagaimana kalau kita olah menjadi ikan betok panggang?” kata Ibu.

Sambil memasak Ibu menjelaskan cara membuat ikan betok panggang. Siapkan ikan betok, asam atau limau *kuit*, garam, air, dan minyak kelapa. Jika rasanya ingin pas harus ada takaran antara jumlah ikan dan bumbunya. Misalnya, ikan betoknya delapan ekor, maka asamnya setengah sendok, garam sesendok, air dua sendok makan untuk melarutkan bumbunya. Setelah itu, minyak kelapa tiga sendok makan.

Pertama, kita bersihkan ikan betoknya. Sisik dan jeroannya dibersihkan. Cuci bersih agar tidak berbau amis. Setelah ikan sudah bersih dan tidak berair, masukkan ke dalam wadah dan tambahkan garam, asam, serta minyak kelapa. Goncangkan seperti ditampi agar rata hingga asam terlihat hancur. Jika ikan ini akan digoreng, masukkan parutan kunyit agar warnanya bagus dan tidak berbau amis.

Jika sudah tercampur, diamkan selama sepuluh menit baru ikan dipanggang di atas tungku perapian. Jika tak punya penjepit

panggangan, ikannya dapat ditusuk dengan bilah agar mudah dibolak-balik hingga ikan masak merata. Setelah itu, siap disajikan.

"Pacangan pian masaki napa iwak papuyu ngini, Ma?" ulun batakun

"Bamasak di pahumaan ngini saadanya haja. Nang panting dimapa sakira nyaman. Kayapa amun kita ulah papuyu baubar?" ujar Uma.

Sambil manggawi Uma mamadahi, cara maulah papuyu baubar. Siapakan iwak papuyu, asam kamal atawa limau kuit, uyah, banyu, minyak lamak. Amun handak pas rasanya musti baukuran antara barapa ikung iwak wan ukuran rarampahnya. Pariannya iwak papuyu tabahan dalapan ikung, maka asamnya satangah sinduk tih, uyah sasinduk tih, banyu dua sinduk makan gasan larutan rarampahnya. Imbahitu minyak lamak tiga sinduk makan.

Pamulaan kita barasihi iwak papuyu. Sisik wan paparutanya disiang lingis. Basuh barasih-barasih supaya kada babau ganyir. Imbah iwak sudah barasih wan tiis, buat ka wadah lalu buati uyah, asam wan minyak lamak. Kuncang nangkaya ditampi-tampi supaya rata sampai asam pina kalihatan hancur. Amun iwak ngini pacangan handak disanga, buati saikit parutan janar, supaya bagus kalirnya kuning wan jua kada pina babau ganyir.

Amun hudah bacampur, diamankan kikir sapuluh manit, hanyar iwak diubar di atas tungku parapian. Amun kada baisy kapitan paubaran, iwaknya haja dicucuk wan bilah supaya nyaman mambalik-balik, sampai samunyaan iwak rata masak. Imbahitu siap ai hudah disajikan.



Sambil menyeruput kopi panas, Ayah membuat bilah penyucuk ikan dari bambu untuk memanggang. Aroma ikan bakarnya menyebar, air sisa bumbunya menetes ke arang membuat asap perapian terbang ke mana angin membawa.

Sambil menunggu ikan panggang masak, Ibu menyiapkan bumbu ikan.

“Ibu masak apa lagi?”

“Buat cocolan,” kata Ibu mengambil bawang merah di dalam bakul.

“Apa itu cocolan, bagaimana membuatnya, Bu?” tanyaku.

“Ingin tahu aja Nanang, nih,” kata Ibu sambil tersenyum.

“Sini, perhatikan!” kata Ibu.

Saya langsung mendekati Ibu. Mataku terasa pedih karena terlalu dekat dengan asap pengganggan ikan. Ibu mengajari membuat cocolan. Siapkan limau *kuit*, bawang merah dua atau tiga biji dan sedikit terasi

bakar. Tambahkan garam secukupnya, jika suka asin bisa ditambah lebih banyak. Jangan lupa sedikit penyedap rasa, cabai rawit, dan air.

Sambil mahirup kupi panas, Abah maulah bilah panyucuk iwak matan paring gasan maubar. Mandingur bau iwak baubar, tataritis banyu bakas basuhannya titik ka harang, maulah jabul kukus parapian tungku tarabang ka mana angin mambawa.

Sambil mahadang iwak masak diubar, Uma manyiayakan rarampah iwak.

"Pian baulah napa pulang, Ma?"

"Baulah cacapan," jar Uma sambil kakarikis manjumpot bawang habang di dalam bakul.

"Napa pulang cacapan, dimapa maulahnya, Ma?" jar ulun.

"Pina handak tahu tarus Si Nanang ngini," ujar Uma sambil lihum.
"Itihi kamari!" ujar sidin.

Ulun langsung mamaraki Uma. Ulun pina kapalakan, marga parak banar wan kukus api ubaran iwak. Uma malajari maulah cacapan. Siapakan limau kuit, bawang habang dua atawa talu bigi, wan sakibit acan babanam. Tambahi uyah sakadarnya, amun katuju pamasinan,

banyaki dikit. Jangan katinggalan pitsin sadikit, lumbuk parawit wan banyu.





Cara membuatnya, potong-potong bawang merah dan cabai rawit. Tambahkan bumbu yang sudah disiapkan lalu tambahkan air. Campurkan semua bumbu hingga rata. Cocolan limau *kuit* sudah siap. Rasanya pedas dan segar untuk makan.

Cocolan limau *kuit* bukan hanya untuk ikan saja. Bisa juga untuk mencocol sayuran, seperti pucuk daun ubi kayu dan pucuk daun pepaya. Cocolan ini juga bisa dimakan bersama nangka muda rebus, umbut, dan terong bakar.

Cara baulahnya, hiris-hiris bawang habang wan lumbuk parawit. Buati rarampah nang hudah disiapkan, lalu tambahi banyu. Pirik samunyaan campuran tadi sampai rata. Jadi am sudah cacapan asam limau kuit. Asa padas wan sigar gasan makan.

Cacapan limau kuit kada gasan mancacap iwak haja. Bisa jua gasan mancacap tatarukan, nangkaya taruk pucuk jawaw wan pucuk kastila. Tamasuk gasan mancacap nangka anum bajaran, humbut, wan tarung babanam.



“Jika ingin tahu banyak hal tentang limau *kuit*, tanya saja ke ayahmu,” kata Ibu. Ibu memberi isyarat agar saya membantu Ayah memanggang ikan. Ibu memberi piring untuk tempat ikan yang sudah matang.

Ternyata sejak tadi Ayah ikut mendengarkan pembicaraan kami. Ayah sudah tahu sebelum saya sempat bertanya. Ayah menjelaskan bahwa pohon limau *kuit* itu batangnya kecil. Tingginya sekitar dua sampai belasan meter. Limau *kuit* cocok tumbuh di mana saja asal tidak di tanah yang berair asin. Cabang batangnya pendek, rapat, dan berduri tajam hingga di dahan.

Daun limau *kuit* berbentuk bulat seperti telur, menyirip, dan berpangkal bulat atau tumpul. Ujung daunnya tajam, pinggirnya bergerigi, dan bertangkai satu melebar seperti anak daun. Daun limau *kuit* bentuknya besar dan panjangnya sekitar enam hingga lima belas sentimeter. Jika masih segar warna daunnya hijau, aroma jeruknya menyengat, sangat cocok untuk membersihkan tangan guna menghilangkan langu bau getah setelah menoreh.

"Amun handak tahu banyak lagi soal limau kuit, takuni Abah ikam," jar Uma. Sidin mambari isarat sakira ulun manulungi Abah pulang maubar iwak. Uma manjulungi piring gasan wadah iwak nang masak.

Sakalnya matan hintadi Abah umpat mandangarakan pandiran kami. Baluman ulun sawat batakun, sidin hudah tahu badahulu. Abah manjalaskan, puhun limau kuit nitu batangnya halus. Amun hudah tinggi antara dua hampai walasan mitir. Limau kuit rasuk tarus kawa tumbuh di mana haja, asal kada di tanah parak banyu masin. Batangnya bacakang randah, rapat, baduri landap carucukan sapanjangan dahan.

Daun limau kuit bulat nang kaya hintalu, manyirip, bapangkal mambulat atawa tumpul. Hujungnya landap, pinggirannya bagarigi, wan batangkai sabuting ruhak nang kaya anak daun. Daun limau kuit ganal wan panjangnya antara anam sampai lima walas sintimitiran. Warna daunnya hijau amun masih sigar, babau pahang limau, pas banar gasan mambarasihi tangan mahilangakan langu babau gatah imbah tuntung manurih.



Sebelum menjadi buah, limau kuit bersemi seperti bintang berwarna putih kemerahan atau putih kekuning-kuningan. Kulit buah ini tidak

rata, seperti bola kecil, tetapi ada juga yang bulatnya beraturan. Rasa jeruknya asam dan pahit segar. Jika membuat minuman limau kuit, langsung sekali makan saja. Apabila minuman disimpan nanti rasanya pahit, tidak enak lagi.

Jika limau kuit terlalu tua, isinya jadi agak kering, daging buahnya tidak mengandung air, rasanya hambar tak ada lagi rasa asamnya.

Sabaluman jadi buah, limau kuit bakambang nang kaya bintang wan bakalir putih kahabangan atawa putih kakuningan-kuningan. Kulit buahnya badugul-dugul, bulat nang kaya bal halus, tagal bulatnya ada jua nang kada pina baaturan. Rasa limaunya masam wan pahit sigar. Amun baulah cacapan balimau kuit, langsung sakali makan haja. Pabila cacapan tadi disimpan kaina rasanya pahit, kada nyaman lagi.

Limau kuit amun hudah katuhaan banar, isinya jadi kapau, daging buahnya hilang banyu, barasa hambar tayau kadada lagi masam-masamnya.





Menurut saya, cerita Ayah terlalu panjang, kalua cuma limau kuit saja.

Penjelasan Ayah lengkap, mulai dari daun, bunga sampai ke buahnya. Alhamdulillah, karena orang tua tahu, jadi ilmunya menurun ke anak. Tak terasa ikan panggangnya sudah siap.

"Bawa ke ibumu, Nak. Jadikan satu supaya ditata, kita bisa cepat makan siang," Ayah menyuruhku sambil menyerahkan sepiring ikan betok panggang bertusuk-tusuk.

"Iya, Yah."

Pangrasa ulun kapanjangan banar kisah abah, sahibar limau kuit wara. Tagak langkap sidin mamadahi, tumatan di dahan, kambang hampai ka buahnya. Alhamdulillah barakat kuitan tahu, jadi manurun ilmunya ka anak. Kada karasaan iwak baubar hudah siap.

"Bawa ka Uma ikam, Nak. Jadiakan satu supaya ditata, nyaman jua kita lakas makanan tengah ari." Abah manyuruh ulun sambil manyurung sapiring iwak papuyu baubar bacucuk-cucuk.

"Inggi Bah ai"



Kami duduk bersama. Ayah menggelar tikar. Sambil menunggu Ibu menyusun makanan, saya mengambil air minum.

Ayah turun dari pondokan mengambil air cuci tangan. Setelah itu Ayah masuk lagi ke dalam sambil membawa semangkuk air cuci tangan.

Kami batata basamaan. Abah maampar tikar. Pahadangan Uma menyusun makanan, ulun maambil banyu bamati.

Abah turun pada pundukan, maambil banyu gasan babasuh tangan. Imbahitu sidin masuk lagi ka dalam sambil mambawa samangkuk banyu gasan kubukan.



Nasi panas langsung diambil dari panci. Ikannya juga baru diangkat dari tungku masih terlihat berminyak di belahannya dan di sela-sela sirip. Ada juga satu atau dua ekor yang gosong.

Minyak ikan betok panggang bercampur limau *kuit* membuat semua orang ingin memakannya. Saat dimakan dengan nasi panas, makan jadi lahap, bisa tak cukup.

Nasi panas-panas langsung dikaut matan panci. Iwak hanyar am diangkat jua matan tungku masih pina kalihatan baminyak miar-miar

di hirisan garihannya wan di sasala sasiritnya. Ada jua saikung dua nang pina hangit.

Lamak miar iwak papuyu baubar bacampur lawan limau kuit, maulah kacar liur siapa haja nang malihatnya. Amun makan rahatan nasi sasadangnya panas, gancang manyuap, bisa kada kamayuan.



Ayah menyuruhku berdoa. Kebiasaan selama ini, saya yang harus membaca doa. Maksud Ayah adalah untuk melancarkan bacaan doa-doa yang sudah kuhapalkan saat belajar bersama Pak Isai, guru agama di sekolah. Bersama-sama kita mendapat rezeki. Kata Ayah, orang bisa karena terbiasa. Lancar mengaji karena sering diulang. Supaya hapal harus sering digunakan.

"Bismillahirrohmannirrohim, Allahumma baarik lanaa fiimaa rozaqtanaa wa qinaa 'adzaa bannaar, Ya Allah berikanlah keberkahan atas kami rezeki yang Engkau beri dan selamatkan kami semua dari api neraka. Amin.” Kuusapkan telapak tanganku ke wajah, tanda menutup doa dan berharap dikabulkan.

Abah manyuruhulun badoa. Kabiasaan salawasan nginiulun tarus nang disurung sidin babacaan. Maksud sidin sakiraulun malancari doa-

doa nang sudah ulun hapali barakat balajar wan Pa Isai, guru agama di sakulahan. Magin pas kita tabaraung mahadapi rajaki. Ujar Abah, makin bisa marga tabiasa. Lancar kaji marga diulang. Supaya kabisaan marikit, rarancaki dipakai.

"*Bismillahirrohmannirrohim, Allahumma baarik lanaa fima rozaqtana wa qinaa 'adzaa bannaar*, Ya Allah barakahi gasan kami atas rajaki nang Pian bari wan salamatakan jua buhan kami matan api naraka. Amiin." Ulun sapu talapak tangan ka muha, tanda manutup doa baharap banar dikabulakan.





Saat makan, kami diam tak banyak omong. Ayah mengatakan jika sedang makan, jangan banyak omong, apalagi sambil mengerjakan yang lain. Kata orang zaman dulu itu perbuatan kurang baik.

Sama seperti beribadah, contohnya salat, harus benar-benar khusyuk. Jika saat makan niatnya benar, maka akan jadi ibadah. Bila kita makan sambil mengerjakan hal lain, misalnya berbicara, akan hilang rasa lezatnya. Ujung-ujungnya akan menyebabkan tersedak. Bisa juga tertelan tulang ikan, tersangkut di kerongkongan! Bahaya jika tertelan tulang.

Jika benar-benar dilakukan akan terbesit dalam hati. Nikmat Allah Taala sangat banyak, tak dapat didustakan.

Rahat makanan kami ranai kada banyak kisah. Abah mamadahi, amun lagi makan jangan pina banyak pandir, magin sambil manggawi nang lain. Pamali ujar urang bahari.

Sama kaya urang baibadah, sumbahyang pariannya, bubujuran harus khusuk. Amun makan nitu bujur maandak niatnya, jadi ibadah jua. Nang nyatanya haja pabila makan sambil manggawi nang lain atawa banyak pandir, hilang rasa nyamannya. Timbul kaina hujung-

hujungnya kasadakan atawa kabungkalanan. Bisa jua tataguk tulang iwak, bayanya tasangkut di rakungan! Katulangan magin ai abut.

Jadi, amun bujur-bujur dihadapi, barasa tu kaina tabatik dalam hati. Nikmat Allah Taala liwar nyamannya, kada kawa didustaakan.





“Gampang saja kan, memasak betok panggang dan cocolan limau *kuit* ini. Rasanya enak sekali, tak kalah dengan yang di warung,” ucapku kekenyangan.

“Sudah melihat langsung bagaimana Ibu memasak, kan?”

“Berarti saya bisa membuat sendiri cocolan ini. Tak perlu menunggu Ibu yang membuatkan jika mau makan.”

“Betul, Nak. Ada juga yang awalnya tak doyan, setelah mencium bau cocolan limau langsung ingin makan,” kata Ibu.

“Gampang hajalah maulah papuyu baubar wan cacapan limau *kuit* ngini. Tagal pang rasanya nyaman banar, kada kalah lawan masakan di warung,” ujar ulun tasandar kakanyangan.

"Hudah kalu ikam tadi malihat langsung Uma baulah?"

“Baarti ulun gin bisa ai baulah saurang cacapan ngini. Kada usah mahadang pian nang maulahkan amun tabarung handak makan.”

“Inggi, Nak ai. Ada jua urang nang asalnya hanta makan, imbah tadium bau cacapan limau, langsung tabuka liur,” ujar Uma.



“Jika kebetulan tak punya ikan, cocolan limau *kuit* ini enak juga dimakan dengan yang lain,” kataku.

“Tadi sudah Ibu jelaskan, cocolan ini tak hanya untuk dimakan bersama ikan. Cocolan juga cocok dimakan dengan telur rebus, pucuk daun ubi kayu rebus, terong bakar, dan umbut *ilatung*.”

Ibu mengatakan bahwa Ayah sering mencari umbut *ilatung*, enak juga. Rasanya sedikit pahit, tetapi bisa menambah nafsu makan.

“Berarti makanan kita ini seperti air cocolan. Kelihatannya biasa-biasa saja. Ternyata ini bisa meningkatkan selera makan,” kataku menata ujung pembicaraan.

“Iya, Nak,” Ibu membenarkan.

“Bila tabarung kada baisi iwak, cacapan limau kuit ngini nyaman juakah gasan mamalit nang lain,” ujar ulun maanyaki.

"Maka tadi hudah Uma padahakan, cacapan ngini kada sahibar gasan mamalit iwak. Cacapan rasuk jua gasan hintalu bajaran, pucuk jawaw bajaran, tarung babanam, wan humbut ilatung.”

Jar Uma, Abah cangkal mancari umbut ilatung, nyaman banar jua. Rasanya pina pahit-pahit saikit, tagal bisa manambah napsu makan.

"Baarti pamakan kita ngini kaya banyu cacapan. Kalihatannya pina biasa haja. Sakalnya kawa gasan manaikakan rasa kapingin bamamakan," jar ulun manata hujung pamandiran.

"Inggi, Nak ai," jar Uma mambujurakan.



Ibu mengatakan bahwa ikan yang paling disukai oleh orang Banjar adalah ikan betok dan gabus. Masyarakat Banjar juga suka dengan ikan yang lain, tetapi jika ada betok atau gabus, maka ikan itu yang dipilih. Karena itu harganya mahal. Ikan betok berukuran kecil dan punya banyak tulang, tetapi rasanya yang kenyal dan berminyak membuat harganya mahal. Ikan gabus harganya lebih mahal, bergantung besar atau kecilnya. Memang kedua ikan ini sangat disukai sehingga membuat harganya mahal.

Begitu pula cocolan, cocolan ini khusus orang Banjar. Jika dilihat sepintas, cocolan ini seperti bawang dikuahi saja. Padahal jika sudah diberi terasi, rasanya menjadi enak. Apalagi jika cocolan itu diberi campuran limau *kuit*.

Ujar Uma, iwak nang paling dikatujui urang Banjar tu iwak papuyu wan iwak haruan. Katuju ai jua iwak nang lain, tagal amun hudah dapatnya papuyu atawa haruan, ngitu pang nang dipilih. Makanya am haraganya larang. Nang kaya papuyu, padahal iwaknya halus, tulangnya banyak, tagal rasanya nang lamak sintal maulah baharaga

larang. Iwak haruan magin ai larang, tagantung ganal atawa kadanya. Dasar dua macam iwak sungai ngini dikatujui, maulah tinggi haraga pasarannya.

Damintu jua cacapan, ngini kusus urang Banjar haja. Amun sapintas dilihat pina hirisan bawang bakuah banyu haja, padahal amun hudah tarasai, labih pada nang dikira. Apalagi cacapan nitu mamakai campuran limau kuit.



Cerita Ibu panjang. Cerita ini tentang makanan orang Banjar. Andai kata saya membawa buku, maka akan saya tulis sebagai pengetahuan budaya Banjar.

Seenak apapun kita merasakan masakan orang lain, tetap lebih enak masakan orang tua kita. Makanan nomor satu adalah makanan yang dimasak oleh orang tua kita. Meskipun hanyaocolan, tetapi lezatnya tak terkira.

Panjang kisah Ua. Pas banar nang sidin kisahakan ngini pungkala papuluran urang Banjar. Jakanya ulun mambawa buku, ulun catati gasan iingatan pangatahuan budaya urang Banjar.

Sanyaman-nyaman kita marasai makanan masakan urang, tatap ai kada sanyaman masakan ampun kuitan. Papuluran numur satu, iya hudah papuluran nang diulah atawa dimasak Uma kita saurang. Biar sahibar cacapan wara, tagal kada sakira nyamannya.



BIODATA PENULIS



Ubaidilah, S.Pd. mengampu mata pelajaran bahasa Indonesia pada UPTD SMP Negeri 2 Batu Ampar, Kabupaten Tanah Laut - Kalimantan Selatan. Mengaktifkan diri dalam komunitas belajar (kombel) Warung Bebanjar dan MGMP Bahasa Indonesia SMP/MTs. Kabupaten Tanah Laut.

Menulis cerita anak berbasis STEAM dan kearifan lokal merupakan pengalaman pertamanya lewat kegiatan Pelatihan Penulisan Cerita Anak oleh Balai Bahasa Kalimantan Selatan Tahun 2024. Dalam beberapa even Aruh Sastra Kalimantan Selatan (ASKS) yang diselenggarakan setiap tahun ia hampir selalu ikut berkontribusi dalam antologi puisi Bunga Rampai ASKS.

Alamat rumah di Jalan Hidatullah RT. 15 Desa Damit Kecamatan Batu Ampar, Kabupaten Tanah Laut. Akun media sosia untuk berinteraksi di dunia maya sekaligus sebagai edukasi online yaitu instagram @anang-bai dan facebook "Baidi".

MILIK NEGARA

TIDAK DIPERDAGANGKAN

PAPUYU BAUBAR CACAPAN LIMAU KUIT

~Betok Panggang Cocolan Limau Kuit~

Seorang anak usia 11 tahun suka ikut orang tuanya ke sawah setiap ada kesempatan libur sekolah. Ia bermain dan bekerja membantu orang tua semampunya. Kegiatan bekerja di sawah juga dibarengi dengan aktivitas mencari ikan yang disediakan alam sekitar persawahan. Ada dua jenis ikan yang sering didapat, yaitu ikan betok dan gabus. Ikan air tawar tersebut umumnya disukai oleh orang Banjar. Dalam kuliner Banjar, ada cocolan sederhana yang dinamakan cacapan, dibuat dengan racikan irisan bawang merah, sejumput garam, penyedap, dan buah jeruk (limau kuit) yang diberi air. Untuk bahan cocolan, ikan panggang betok sangatlah enak dan gurih. Cacapan merupakan kuliner khas orang Banjar, Kalimantan Selatan.

ISBN 978-623-388-627-7



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI
2024