# MAKANAN : WUJUD, VARIASI, DAN FUNGSINYA SERTA CARA PENYAJIANNYA DAERAH NUSA TENGGARA TIMUR

DEPARTEMEN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN

Milik Depdikbud
Tidak diperdagangkan

# MAKANAN : WUJUD, VARIASI, DAN FUNGSINYA SERTA CARA PENYAJIANNYA DAERAH NUSA TENGGARA TIMUR

**Editor**

**Raf Darnys**

**DEPARTEMEN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN**
**DIREKTORAT JENDERAL KEBUDAYAAN**
**DIREKTORAT SEJARAH DAN NILAI TRADISIONAL**
**PROYEK INVENTARISASI DAN PEMBINAAN NILAI-NILAI BUDAYA**
**1991**

# PRAKATA

Tujuan Proyek Inventarisasi dan Pembinaan Nilai-Nilai Budaya (IPNB) adalah menggali nilai-nilai luhur budaya bangsa dalam rangka memperkuat penghayatan dan pengamalan Pancasila demi tercapainya ketahanan nasional di bidang sosial budaya. Untuk mencapai tujuan itu, diperlukan penyebarluasan buku-buku yang memuat berbagai macam aspek kebudayaan daerah. Pencetakan naskah yang berjudul Makanan: Wujud, Variasi, dan Fungsinya Serta Cara Penyajiannya Daerah Nusa Tenggara Timur, adalah usaha untuk mencapai tujuan di atas.

Tersedianya buku tentang Makanan: Wujud, Variasi, dan Fungsinya Serta Cara Penyajiannya Daerah Nusa Tenggara Timur, adalah berkat kerjasama yang baik antar berbagai pihak, baik instansional maupun perorangan, seperti: Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional Pemerintah Daerah Kantor Wilayah Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Perguruan Tinggi, Pimpinan dan staf Proyek IPNB baik Pusat maupun Daerah, dan para peneliti/ penulis itu sendiri.

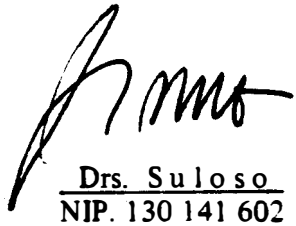
Kiranya perlu diketahui bahwa buku ini belum merupakan suatu hasil penelitian yang mendalam. Akan tetapi, baru pada tahap pencatatan yang diharapkan dapat disempurnakan pada waktu-waktu mendatang .Oleh karena itu, kami selalu menerima kritik yang sifatnya membangun.

Akhirnya, kepada semua pihak yang memungkinkan terbitnya buku ini, kami ucapkan terimakasih yang tak terhingga.

Mudah-mudahan buku ini bermanfaat, bukan hanya bagi masyarakat umum, tetapi juga para pengambil kebijaksanaan dalam rangka membina dan mengembangkan kebudayaan.

Jakarta, Nopember 1991

Pemimpin Proyek Inventarisasi
dan Pembinaan Nilai-Nilai Budaya,



Drs. Suloso
NIP. 130 141 602

## SAMBUTAN DIREKTUR JENDERAL KEBUDAYAAN DEPARTEMEN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN

Saya dengan senang hati menyambut terbitnya buku-buku hasil kegiatan penelitian Proyek Inventarisasi dan Pembinaan Nilai-nilai Budaya, dalam rangka menggali dan mengungkapkan khasanah budaya luhur bangsa.

Walaupun usaha ini masih merupakan awal dan memerlukan penyempurnaan lebih lanjut, namun dapat dipakai sebagai bahan bacaan serta bahan penelitian lebih lanjut.

Saya mengharapkan dengan terbitnya buku ini masyarakat Indonesia yang terdiri dari berbagai suku dapat saling memahami kebudayaan-kebudayaan yang ada dan berkembang di tiap-tiap daerah. Dengan demikian akan dapat memperluas cakrawala budaya bangsa yang melandasi kesatuan dan persatuan bangsa.

Akhirnya saya mengucapkan terimakasih kepada semua pihak yang telah membantu kegiatan proyek ini.

Jakarta, Nopember 1991

Direktur Jenderal Kebudayaan,

Drs. GBPH. Poeger

NIP. 130 204 562

# KATA PENGANTAR

Proyek Inventarisasi dan Dokumentasi Kebudayaan Daerah Nusa Tenggara Timur pada tahun anggaran 1984/1985 telah maju selangkah lagi, menghasilkan enam naskah laporan hasil perekaman, penganalisaan, penyusunan dan penulisan yang dikerjakan dengan tekun oleh enam Penanggung Jawab Aspek beserta timnya. Naskah laporan tahun 1984/1985 adalah sebagai berikut:

1. Arti per lambang dan fungsi tata rias pengantin dalam menanamkan nilai-nilai budaya.
2. Makanan: wujud, variasi dan fungsinya serta cara penyajiannya.
3. Pola penguasaan pemilikan dan penggunaan tanah secara tradisional.
4. Tata kelakuan di lingkungan pergaulan keluarga dan masyarakat.
5. Pertumbuhan pemukiman masyarakat di lingkungan perairan.
6. Penelitian suku terasing Neonleni dan Anas di Kabupaten Timor Tengah Selatan.

Masih banyak warisan budaya bangsa, terutama sekali yang bersumber dan bertebaran di daerah-daerah yang belum tergarap secara keseluruhan untuk dikembangkan.

Daerah Nusa Tenggara Timur terdiri dari 24 suku bangsa dengan variasi kebudayaan yang berbeda-beda. Pada penulisan naskah-naskah ini sesuai fasilitas yang tersedia, hanya diambil

enam suku bangsa terdiri dari:

- Suku bangsa Dewan di Kabupaten Timor Tengah Selatan dan Timor Tengah Utara.
- Suku bangsa Rote di pulau Rote.
- Suku bangsa Lamaholot di Kabupaten Flores Timur.
- Suku bangsa Sikka di Kabupaten Sikka.
- Suku bangsa Ende di Kabupaten Ende.
- Suku bangsa Manggarai di Kabupaten Manggarai.

Perekaman, penganalisaan, penyusunan, penulisan tiap aspek tersebut di atas, hanya diambil satu atau dua suku bangsa.

Berhasilnya kegiatan ini berkat adanya kerja sama antara Tim Peneliti dan Penulis, Rektor Undana Kupang, Pemerintah Daerah Tingkat I Propinsi Nusa Tenggara Timur, Pemerintah Daerah Tingkat II se Nusa Tenggara Timur dan jajarannya, Kepala Kantor Wilayah Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Propinsi Nusa Tenggara Timur dan jajarannya serta para informan.

Dengan selesainya naskah-naskah ini, kepada semua pihak yang telah memberikan bantuannya dalam penyusunan naskah ini, kami menyampaikan penghargaan dan terima kasih.

Mudah-mudahan naskah-naskah ini dapat memberi manfaat terhadap usaha penyelamatan, pembinaan dan pengembangan Kebudayaan Nasional.

Pemimpin Proyek Inventarisasi dan
Dokumentasi Kebudayaan
Daerah Nusa Tenggara Timur,

**J.J. DJEKI, BA.**
**NIP. 130446289**

# DAFTAR ISI

Halaman


PRAKATA ..... iii
SAMBUTAN DIREKTUR JENDERAL KEBUDAYAAN ... v
KATA PENGANTAR ..... vii
DAFTAR ISI ..... ix

BAB I. PENDAHULUAN ..... 1
1.1. Ruang Lingkup Masalah 1
1.2. Teknik Pengumpulan Data ..... 4
1.3. Kerangka Penulisan ..... 5

BAB II. MASYARAKAT DAN KEBUDAYAAN ORANG LAMAHOLOT ..... 7
2.1. Lingkungan Fisik ..... 7
2.2. Sistem Politik dan Pelapisan Sosial ..... 11
2.3. Kehidupan Ekonomi ..... 14
2.4. Sistem Kekerabatan ..... 16
2.5. Kehidupan Beragama ..... 17

BAB III. KONSEP MENGENAI MAKANAN DAN MINUMAN ..... 21
3.1. Konsep Mengenai Makanan dan Minuman ..... 21
3.2. Makanan dan Minuman dan Penyajian serta Kelakuan Makan ..... 62
3.3. Makanan dan Minuman dalam Upacara-upacara ..... 75

BAB IV. MAKANAN: WUJUD, VARIASI DAN FUNGSINYA SERTA CARA PENYAJIANNYA, CARA PENGOLAHANNYA, DAN CARA KONSUMSINYA ..... 88
4.1. Makanan dan Minuman dari Bahan Mentah ..... 88
4.2. Makanan dan Minuman dari Hasil Proses Peragian atau Proses Pengolahan Lainnya 92
4.3. Makanan dan Minuman yang Dimasak secara Sederhana ..... 95

BAB V KESIMPULAN ..... 112
DAFTAR PUSTAKA ..... 115
DAFATAR INFORMAN..... 116
DAFTAR TIM ..... 120

# BAB I
# PENDAHULUAN

## 1.1. Ruang Lingkup Masalah yang Disajikan

Propinsi Nusa Tenggara Timur terbagi atas 12 daerah kabupaten dan terdiri dari 111 buah pulau. Dari 111 buah pulau itu terdapat tiga buah pulau yang lebih besar yaitu pulau Flores, pulau Sumba, dan pulau Timor.

Secara astronomis, propinsi Nusa Tenggara Timur berada pada $80^{o}5'$ dan $11^{o}1'$ Lintang Selatan dan di antara $18^{o}53'$ dan $125^{o}11'$ Bujur Timur. Sebelah Barat berbatasan Selat Sape dan Samudera Indonesia, sebelah Utara berbatasan Laut Flores, sebelah Timur dengan Selat Ombai dan Propinsi Timor Timur, sebelah Selatan dengan Samudera Indonesia. Sebagian besar daerahnya berbukit-bukit; dataran rendah terdapat di pantai dan di muara sungai. Iklimnya tropis dan curah hujannya kurang.

Suku bangsa yang mendiami daerah Nusa Tenggara Timur, menurut Dr. J. Glinka, SVD, tergolong dalam 3 tipe yakni tipe yang menginduk ke ras Mongoloid, Negroid, dan Europoid. Dan bahasa yang dipakai di wilayah ini terbagi atas 2 kelompok/ rumpun yaitu rumpun bahasa Sumba Bima dan rumpun bahasa Ambon Timor.

Daerah Kabupaten Flores Timur terdiri atas 13 kecamatan, 7 perwakilan kecamatan dengan jumlah desa sebanyak 233 buah. Secara umumnya, orang yang mendiami semua kecamatan ter-

sebut tergolong dalam suku Lamaholot. Hal ini dikuatkan oleh hasil laporan penelitian tahun 1984/1985; bahwa suku bangsa yang mendiami daerah Kabupaten Flores Timur dikenal dengan suku Lamaholot. Berdasarkan kesamaan suku tersebut maka dapat dikatakan bahwa adat kebiasaan dan norma-norma yang terdapat dalam masyarakatnya memiliki kesamaan dalam prinsip-prinsip yang umum dan mendasar. Dengan demikian makanan dan minuman, wujud, variasi, dan fungsinya serta cara penyajiannya yang menjadi ruang lingkup dari penelitian ini juga memiliki kesamaan karena memiliki kesamaan lingkungan fisik dan kebudayaan.

Manusia adalah makhluk sosial yang senantiasa hidup di dalam suatu masyarakat. Masyarakat biasanya terbentuk dalam suatu proses waktu yang cukup lama, karena dalam perkembangannya timbullah syarat-syarat yang dimiliki oleh masyarakat yang merupakan proses adaptasi yang bersifat timbal-balik. Pola tingkah laku dan syarat-syarat tersebut sesungguhnya adalah nilai-nilai dan aturan-aturan yang ditaati oleh segenap warga masyarakat, dan menjadi pedoman dan kerangka acuan bagi berlangsungnya suatu kehidupan yang seimbang.

Setiap makhluk ingin mempertahankan kehidupannya dan meneruskan keturunannya. Kehidupan yang seimbang di dalam masyarakat memberikan ketenangan hidup bagi setiap individu, memperkuat ketahanan masyarakat serta melestarikan nilai-nilai dan aturan-aturan kehidupan itu sendiri. Karenanya manusia mewariskan nilai-nilai dan aturan-aturan tersebut kepada generasi penerusnya.

Pada zaman lampau cara mewariskan nilai-nilai budaya tersebut dilakukan melalui pendidikan informal misalnya dengan bertutur kata dan perbuatan. Saat-saat yang digunakan untuk mengungkapkan/mewariskan nilai-nilai budaya tersebut misalnya dalam pertemuan keluarga, dalam pesta-pesta sambil minum tuak atau arak sedangkan perbuatannya selalu dibimbing secara langsung.

Seorang anak remaja Lamaholot akan dipandang dewasa jika mereka telah dapat melakukan perbuatan yang diungkapkan dengan bahasa *ola ma here tuak nuha ika* dan *neket tane bajo biho*. Kedua ungkapan ini ditujukan kepada remaja laki-laki dan wanita. Kaum remaja laki-laki akan dianggap dewasa jika telah

dapat mengerjakan ladang, mengiris tuak, dan mencari ikan yang dalam bahasa daerahnya *ola ma here tuak nuha ika* sedangkan bagi kaum wanitanya adalah menenun kain dan menyediakan makan *(neket tane bajo biho)*. Kaum remaja lelaki di bawah bimbingan ayahnya akan melakukan pekerjaan orang dewasa lelaki dan kaum wanita remaja akan dibimbing ibunya untuk mengerjakan pekerjaan kaum wanita dewasa. Cara dan proses pengolahannya selalu sama seperti yang diwariskan oleh generasi sebelumnya.

Perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi kian hari kian bertambah maju. Sebagai akibat dari perkembangannya terjadilah perubahan-perubahan dalam kehidupan manusia, termasuk cara dan proses pengolahan serta penyajian makanan dan minuman.

Perubahan-perubahan dalam cara dan proses pengolahan makanan dan minuman yang digalakkan oleh ibu-ibu PKK di Kabupaten Flores Timur banyak membawa pengaruh yang positif sehingga mulai banyak dikenal di masyarakat pedesaan, namun dalam beberapa hal mengalami kesulitan. Kesulitan yang dihadapi atau yang ditemukan adalah bahwa pandangan masyarakat terhadap jenis-jenis makanan yang ada di daerah tersebut masih tetap dipegang teguh. Makanan pokok berupa jagung, padi serta sorgum dan jewawut dipertentangkan dengan makanan yang berasal dari buah-buahan dan umbi-umbian. Bagi mereka, buah-buahan dan umbi-umbian adalah makanan hewan yang merendahkan derajad jika dikonsumsi sebagai makanan pokok. Demikian pula lauk-pauk dan sayur-mayur. Menurut pandangan dan kebiasaan mereka, sayur-mayur adalah lauk pengganti ikan dan daging dalam musim barat. Dengan kebiasaan mereka seperti ini maka usaha memenuhi menu makanan empat sehat lima sempurna agaknya belum dilaksanakan oleh masyarakat. Selain itu, unsur saraf mendominasi penyajian makanan mereka setiap hari, adalah rasa asam, asin, pedas serta pahit. Rasa manis dikonsumsi jika ada pesta. Oleh sebab itu, usaha memperbaiki gizi makanan rakyat perlu diperhatikan unsur selera masyarakatnya.

Faktor lain yang juga turut mempengaruhi kurang berhasilnya usaha penggalakan pemenuhan gizi makanan masyarakat Lamaholot ialah faktor ekonomi masyarakat. Orang Lamaholot dari dahulu selalu mengolah makanannya dengan cara membakar, merebus, memanggang, dan memasak tanpa diberi bumbu-bumbu.

Oleh karena faktor bumbu-bumbu dan lain-lainnya memerlukan pengeluaran biaya tambahan maka cara pengolahan yang dianjurkan oleh tim PKK hanya bisa dijalankan bila adanya suatu pesta seperti pesta perkawinan. Dalam kehidupan sehari-hari, cara pengolahannya tetap seperti sediakala.

## 1.2. Teknik Pengumpulan Data

### 1.2.1. Tahap Persiapan

Sebelum dilakukan pengumpulan data diadakan beberapa persiapan. Awal persiapan berupa pengarahan bagi para penanggung jawab tiap-tiap aspek oleh Tim Pusat pada bulan Mei 1984 di Bogor. Pemahaman terhadap pokok-pokok permasalahan dan teknik pengumpulan data di lapangan dimatangkan bersama para pengumpul data selama bulan Juni sampai Juli tahun 1984.

Para petugas lapangan terdiri atas karyawan bidang Permuseuman Sejarah dan Kepurbakalaan pada Kantor Wilayah Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Propinsi Nusa Tenggara Timur dan seorang staf edukatif pada Universitas Nusa Cendana yang menguasai secara baik bahasa daerah setempat dan mempunyai pengetahuan yang cukup tentang latar belakang geografis dan sosial budaya dari daerah tempat mereka akan bertugas.

### 1.2.2. Tahap Pengumpulan Data

Kegiatan penelitian ini meliputi wilayah Kabupaten Flores Timur dengan daerah-daerah sampelnya Kecamatan Wulanggitang, Kecamatan Tanjung Bunga, Kecamatan Larantuka, Kecamatan Adonara Timur, Kecamatan Naga Wutung, dan Kecamatan Solor Barat.

Dalam penelitian ini digunakan sumber data primer dan sekunder. Sumber data sekunder diperoleh dari buku-buku yang menulis tentang bahan-bahan makanan dan yang ada hubungannya dengan judul penelitian ini. Sumber data primer diperoleh dari para informan yang mengetahui secara luas makanan dan minuman: wujud, variasi, fungsi serta cara penyajiannya dan adat-istiadat di daerahnya.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode pengamatan terlibat dan dokumentasi. Metode pengamatan terlibat dilakukan dengan ikut bersama dalam makan dan minum

baik harian maupun sewaktu ada upacara; di samping itu mengadakan wawancara dengan para tua-tua untuk mengetahui latar belakang sosial budaya mereka. Sedangkan metode dokumentasi dilaksanakan dengan mengumpulkan buku-buku yang berkaitan dengan masalah penelitian.

Pengumpulan data dilakukan pada bulan Agustus sampai bulan September 1984 oleh tim pengumpul data dan bertempat di lokasi yang telah ditentukan.

### 1.2.3. Tahap Penulisan Laporan

Analisis dan penulisan ini memakan waktu yang cukup lama dengan perincian analisis data lamanya satu setengah bulan dan dilakukan secara kualitatif. Analisis dimulai pada bulan Oktober sampai bulan Nopember 1984. Penulisan konsep memakan waktu dua bulan lebih yaitu dari pertengahan Nopember sampai Januari 1985. Kemudian dilanjutkan dengan pengetikan konsep yang memakan waktu setengah bulan dan berakhir awal Pebruari 1985. Penyelesaian tahap akhir berupa pengetikan di sheet penggandaan, penjilidan, dan lain-lainnya membutuhkan waktu dua bulan sehingga seluruh pekerjaan selesai pada akhir Maret 1985. Penulisannya berdasarkan TOR yang telah disusun oleh Tim Pusat.

## 1.3. Kerangka Penulisan

Penulisan laporan tentang makanan: wujud, variasi, dan fungsinya serta cara penyajiannya dibagi dalam lima bab yaitu bab pendahuluan (bab I), bab II tentang masyarakat dan kebudayaan suku bangsa atau orang Lamaholot, bab III tentang konsep mengenai makanan dan minuman, bab IV tentang makanan dan minuman: wujud, variasi, fungsi serta cara penyajiannya, cara pengolahannya, dan cara konsumsinya, dan bab V tentang kesimpulan. Tiap-tiap bab dapat dijelaskan secara garis besar sebagai berikut:

Bab I Pendahuluan berisi uraian tentang ruang lingkup penelitian yaitu Kabupaten Flores Timur dengan daerah sampelnya terdiri atas 6 kecamatan dari 13 kecamatan dan 7 perwakilan kecamatan yang ada di Kabupaten Flores Timur. Selain itu dikemukakan pula masalah penelitian yang berkaitan dengan pandangan dan kebiasaan serta unsur saraf dan faktor ekonomi yang dapat mengakibatkan gizi makanan masyarakat.

Bab II berisi uraian tentang masyarakat dan kebudayaan orang Lamaholot. Dalam bab ini diuraikan tentang letak, keadaan geografis, iklim, fauna dan flora, pola pemukiman, penduduk. Selain itu diuraikan pula tentang sistem politik dan pelapisan sosial berdasarkan asal-usul dan tingkat ekonomi yang biasanya terdiri atas tuan-tuan tanah dan kaum pegawai di satu pihak dan kaum *ata ribu* atau rakyat biasa di lain pihak.

Kehidupan ekonomi orang Lamaholot pada umumnya bergantung dari hasil panen di ladang karena mata pencaharian utama mereka adalah bertani. Namun demikian, ada yang bermata pencaharian sebagai nelayan, *papalele*, buruh dan menangkap ikan paus. Orang atau masyarakat yang bermata pencaharian sebagai penangkap ikan paus adalah orang Lamaholot yang berdiam di desa Lamalera.

Sistem sapaan dalam masyarakat Lamaholot berdasarkan adat kawin-mawin adalah *opu bine, tia, opu belake, dadi, opu pain* dan lain-lain sapaan seperti *ama, ina, ema,* dan *bapa*. Yang penting diketahui dalam sistem sapaan ini adalah *belake* dan *opu* yang selalu ada kaitannya dengan hidangan makanan dan minuman pada waktu pesta. Pada waktu pesta, opu selalu memberikan *mati,* (sejenis nasi tumpeng) dan ayam serta arak.

Bab III berisi uraian tentang istilah makanan dan minuman, konsep makanan dan minuman dan klasifikasi makanan dan minuman yang dibagi atas makanan pokok, makanan upacara, makanan tamu, makanan agama, makanan bekal perjalanan, makanan khusus, dan makanan menurut status. Selain itu diuraikan tentang sistem saraf yang menguasai selera makanan orang Lamaholot adalah asam, asin, pedas, dan pahit untuk makanan harian, dan manis serta keras/kadar tinggi alkoholnya untuk makanan pesta atau makanan upacara.

Bab IV berisi uraian tentang cara penyajian, cara konsumsi, cara pengolahan makanan dan minuman bagi orang Lamaholot. Cara konsumsi untuk orang Lamaholot selalu bersifat kelompok dan menunjuk unsur persatuan dan kesatuan baik antara Wujud Tertinggi dengan manusia dan antara manusia dengan manusia.

Bab V berisi kesimpulan yang merupakan rangkuman keseluruhan uraian.

# BAB II
# MASYARAKAT DAN KEBUDAYAAN ORANG LAMAHOLOT

## 2.1. Lingkungan Fisik

### 2.1.1. Letak, Luas dan Batas-batasnya

Suku bangsa Lamaholot, adalah salah satu suku bangsa dari sekian banyak suku bangsa yang menghuni daerah Propinsi Nusa Tenggara Timur. Wilayah kediaman orang Lamaholot ialah Kabupaten Daerah Tingkat II Flores Timur. Kabupaten ini meliputi pulau Flores bagian Timur, pulau Solor, pulau Adonara, dan pulau Lembata. Kabupaten Flores Timur yang luas wilayahnya 3.420 km2 berbatasan sebelah Utara dengan Laut Flores, sebelah Selatan dengan Laut Sawu, sebelah Timur dengan Kabupaten Alor, dan sebelah Barat dengan Kabupaten Sikka. Secara astronomis, kabupaten ini terletak pada bagian Utara $8^{O}04'$ Lintang Selatan, pada bagian Selatan $8^{O}40'$ Lintang Selatan, pada bagian Timur $123^{O}57'$ Bujur Timur dan pada bagian Barat $122^{O}38'$ Bujur Timur.

### 2.1.2. Keadaan Geografis

Kabupaten Flores Timur mempunyai daerah yang bergunung-gunung dengan lereng yang curam. Tanah-tanah datar yang sempit terdapat di sepanjang pantai Utara dan Selatan serta di muara-muara sungai. Di tengah pulau terdapat deretan pegunungan dan bukit yang melandai dan curam. Pegunungan membentang dari

Barat ke Timur membentuk satu barisan. Di antara gunung-gunung tersebut terdapat beberapa gunung berapi yang masih aktif bekerja misalnya gunung Lewotobi. gunung Ile Boleng. gunung Ile Ape (Gunung Api), dan gunung Labalekang.

Jenis tanahnya terdiri atas tanah vulkanis muda dan tanah kapur. Tanah vulkanis muda umumnya dijumpai di daerah gunung berapi sedangkan tanah kapur terdapat di beberapa dataran rendah seperti di Kecamatan Tanjung Bunga, Kecamatan Solor Timur, Kecamatan Solor Barat, Kecamatan Ile Ape. dan Kecamatan Nagawutung di pulau Lembata.

Dataran tinggi umumnya tidak seberapa luas, seperti Hokeng di Kecamatan Wulanggitang, Lamaole di Kecamatan Solor Barat, Lite di Kecamatan Adonara Timur, Kali Kasa, Puor. dan Boto di pulau Lembata.

Luas dataran-dataran rendah di Flores Timur umumnya tidak kurang dari 1.000 ha. Dataran rendah tersebut seperti Konga di Kecamatan Wulanggitang, Waiwadan, Kenari Blolon, Watan Pao di Kecamatan Adonara Barat, Waikomo, Waipukang, dan Waiteba di pulau Lembata. Daerah dataran rendah dialiri sungai-sungai kecil dan dimanfaatkan oleh penduduk untuk mengairi sawah.

### 2.1.3. Flora dan Fauna

#### 2.1.3.1. Flora

Keadaan flora daerah Flores Timur sangat bervariasi yaitu dari padang rumput alang-alang, semak-belukar sampai hutan yang ditumbuhi pohon-pohon di daerah pegunungan. Sebagian daerah pantai dari ketinggian 700 – 800 m dari pantai (dari permukaan laut) ditumbuhi padang rumput alang-alang atau hutan belukar, diselingi pohon lontar, asam, kesambi, dan kayu putih (eucalyptus). Tipe hutan dan vegetasi memperlihatkan ciri khas bagi tiap daerah. Pulau Solor umumnya ditumbuhi padang rumput, demikian pula pantai Utara pulau Adonara. Padang rumput tersebut dijumpai pula di sepanjang pantai Selatan dan Barat pulau Lembata (Kecamatan Ile Ape, Kecamatan Naga Wutung, dan Kecamatan Ata Dei). Juga diketemukan di sepanjang pantai Selatan Kecamatan Wulanggitang di daratan pulau Flores bagian Timur. Selebihnya adalah hutan belukar yang umumnya tumbuh di bagian ketinggian 800 m ke atas atau di puncak-puncak gunung dan bukit.

### 2.1.3.2. Fauna

Dalam hutan di daerah Flores Timur dijumpai beberapa jenis binatang maupun burung seperti rusa (Cuwus Spec), babi hutan (Sus Spec), kera (Macaca irus), burung nuri (lorrius domicela), kakatua (Cacatua gularita), burung ketil (Psitacula alexandri), dan lain-lain.

Berburu rusa dan babi hutan bagi orang Flores Timur merupakan suatu kebiasaan yang bersifat rekreasi, tetapi bertujuan ekonomis. Pekerjaan berburu biasa dilakukan pada waktu senggang yaitu setelah selesai musim panen. Alat senjata yang digunakan penduduk untuk berburu terdiri dari busur dan anak panah serta lembing dan parang.

Hewan peliharaan yang paling umum ialah babi, kambing, ayam, dan anjing. Pemeliharaan babi, kambing, dan ayam ditujukan terutama untuk memenuhi kebutuhan penyelenggaraan suatu pesta adat atau upacara adat baik yang berhubungan dengan mata pencaharian (pertanian, perikanan) maupun daur hidup (upacara perkawinan, kelahiran, kematian).

Di laut Flores Timur hidup berjenis-jenis ikan baik besar maupun kecil seperti ikan hiu, ikan lumba-lumba, ikan tongkol, ikan tembang, dan lain-lainnya. Dalam hal penangkapan ikan, orang Lamaholot pada umumnya menggunakan peralatan yang masih bersifat tradisional.

### 2.1.4. Iklim

Flores Timur beriklim tropis dengan dua musim yang saling berganti yaitu musim hujan dan musim kemarau. Daerah terkering dijumpai di bagian Selatan dan Timur Flores Timur daratan, pulau Lembata bagian Utara, pulau Adonara bagian Timur, dan pulau Solor bagian Timur. Jumlah curah hujan di daerah terkering ialah tiga bulan basah dan sembilan bulan kering. Hujan turun mulai bulan Nopember, Desember, dan berakhir dalam bulan Pebruari atau Maret. Di daerah bagian pedalaman, jumlah curah hujan jauh lebih banyak dengan jumlah bulan basah bervariasi antara 5 – 7 bulan.

Keadaan temperatur di seluruh daerah Flores Timur berkisar antara $20^{o}$ – $30^{o}$C, terkecuali bulan Juli sampai dengan bulan Oktober mencapai $32^{o}$C pada siang hari dan pada malam hari turun sampai $18^{o}$C.

### 2.1.5. Pola Pemukiman

Letak perkampungan orang Lamaholot sesuai dengan lingkungan tempat tinggalnya. Penduduk yang tinggal di daerah pedalaman, ada yang mendirikan perkampungan di atas bukit, ada pula yang di daerah dataran atau lembah. Sedangkan penduduk yang tinggal di daerah pesisir pantai mendirikan perkampungan di sepanjang pesisir pantai. Letak perkampungan mereka berhubungan erat dengan daerah pertanian, sehingga di daerah yang subur terdapat perkampungan yang besar.

Letak rumah pada umumnya mengikuti pola mengelompok padat. Artinya penduduk tinggal terkonsentrasi pada suatu daerah pemukiman tertentu. Batas-batas kampung berhubungan erat dengan lingkungan tempat tinggalnya.

Penduduk yang masih tinggal di atas bukit, kampungnya berbatasan langsung dengan daerah hutan. Penduduk yang tinggal di daerah dataran atau di lembah dikelilingi oleh bukit-bukit atau berbatasan langsung dengan daerah pertanian yang terdapat di sekitarnya. Sedangkan penduduk yang tinggal di pesisir pantai, kampungnya berbatasan langsung dengan laut dan daerah perbukitan atau daerah pertanian sebagai latar belakangnya.

Perkembangan dewasa ini menggambarkan suatu tipologi desa yang ciri-ciri tradisionalnya masih jelas terlihat, tetapi di dalamnya telah dimasukkan unsur-unsur desa Indonesia yang diharapkan akan tumbuh pada masa yang akan datang yaitu suatu lingkungan hidup yang tidak besar, yang masih menyimpan ciri-ciri keakraban tradisional yang positif, tetapi diatur berdasarkan konsep masyarakat moderen.

### 2.1.6. Penduduk

Jumlah penduduk Kabupaten Flores Timur berdasarkan hasil sensus tahun 1982 adalah sebanyak 260.651 jiwa. Dari jumlah tersebut penduduk laki-laki terdapat sebanyak 116.071 jiwa dan penduduk wanita sebanyak 144.580 jiwa. Dengan luas wilayah 3.420 km2, maka dapatlah diketahui bahwa rata-rata kepadatan penduduk daerah Kabupaten Flores Timur per kilometer persegi sebanyak 76 jiwa.

Di samping orang-orang Lamaholot sebagai penghuni bagian terbesar wilayah Kabupaten Flores Timur, dijumpai pula beberapa

kelompok suku bangsa pendatang. Suku-suku bangsa pendatang tersebut adalah suku Bajo, suku Bugis, suku Makasar, serta orang-orang Cina. Orang Bajo hidup sebagai nelayan, sedangkan suku Bugis, suku Makasar, dan suku bangsa Cina bermatapencaharian sebagai pedagang.

## 2.2. Sistem Politik dan Pelapisan Sosial

### 2.2.1. Sistem Politik

Orang-orang Lamaholot mengenal bentuk pemerintahan tradisional berdasarkan pengakuan hak dan wewenang dari beberapa klen yang termasuk dalam kelompok penguasa atas tanah atau golongan tuan tanah. Klen-klen penguasa tanah itu ialah *Koten, Kelen, Hurint,* dan *Maran.* Mereka ini diakui dan dinamakan oleh masyarakat dengan *Ata Kebelen* atau *Ata Raja Tuang* yang artinya kaum pembesar atau kaum bangsawan. Ata Kabelen dari klen Koten, Kelen, Hurint, dan Maran mempunyai wewenang mengatur dan menyelenggarakan upacara-upacara adat, terutama yang berkaitan dengan kegiatan pertanian di ladang.

Pada masa lampau yaitu masa sebelum terbentuknya desa *Gaya Baru* dalam tahun 1964, terlihat bahwa sistem politik tradisional mendominasi bidang pemerintahan desa. Pada masa-masa itu orang-orang yang berasal dari klen Koten, Kelen, Hurint, dan Maran merupakan kaum elit atau kaum penguasa yang menduduki posisi penting sebagai pemimpin desa. Pemilihan atau penunjukan atas mereka untuk menduduki jabatan Kepala Desa didasarkan atas hak asal-usul. Oleh karena pimpinan desa dipilih dari marga/klen tuan tanah yang merupakan Ata Kebelen maka biasanya rakyat dengan segenap hati patuh dan taat atas perintah kepala desanya.

Dalam perkembangan kemudian, setelah terbentuknya desa Gaya Baru dalam tahun 1964 berdasarkan instruksi Gubernur Kepala Daerah Swatantra Tingkat I Propinsi Nusa Tenggara Timur Nomor: Und. 2/1/27 tanggal 4 Nopember 1964, terjadilah perubahan pimpinan, struktur serta tata cara pemilihan kepala desa. Sejak saat itu, kepala desa tidak lagi ditunjuk berdasarkan hak asal-usul, tetapi dipilih secara langsung oleh rakyat menurut prosedur yang telah ditetapkan oleh pemerintah tingkat atas desa yang pada dasarnya berdasarkan musyawarah dan mufakat.

Terbentuknya struktur pemerintahan yang baru dengan susunan sebagai berikut:

a. Kepala Desa
b. Wakil Kepala Desa
c. Juru Tulis Desa
d. Pamong Desa sebagai unsur pembantu.

Di samping itu terdapat pula sebuah dewan adat yang terdiri atas tua-tua adat dan tokoh-tokoh masyarakat. Tugas dewan ini ialah membantu kepala desa dalam memecahkan masalah-masalah yang timbul dalam desa berdasarkan asas mufakat dan musyawarah.

Dalam tahun 1973 terjadi lagi perubahan struktur pemerintahan di tingkat desa berdasarkan Surat Keputusan Gubernur Kepala Daerah Propinsi Nusa Tenggara Timur Nomor 88 Tahun 1971, sehingga dalam perkembangan terakhir menjelang dikeluarkannya Undang-Undang Pokok Pemerintahan Desa Nomor 5 Tahun 1979, struktur pemerintahan desa berubah menjadi:

a. Kepala Desa
b. Sekretaris Desa
c. Pamong Desa
d. Rukun Kampung (RK)
e. Rukun Tetangga (RT).

Dengan demikian bentuk/struktur organisasi politik formal yang berlaku di desa-desa Kabupaten Flores Timur dan seluruh desa yang ada di Propinsi Nusa Tenggara Timur adalah:

a. Camat
b. Kepala Desa
c. Rukun Keluarga
d. Rukun Tetangga.

Struktur tersebut nantinya akan disesuaikan dengan ketentuan yang tercantum dalam Undang-Undang Nomor 5 Tahun 1979 tentang Pokok-pokok Pemerintahan Desa.

Walaupun struktur pemerintahan desa dan tata cara pencalonan atau pemilihan Kepala Desa sudah lebih bersifat demokratis, namun kenyataan yang dijumpai pada desa-desa yang berada di pedalaman, biasanya Kepala Desa yang dicalonkan umumnya berasal dari marga atau klen yang dianggap sebagai kaum elit penguasa. Keadaan ini berbeda dengan desa-desa yang berada

dalam wilayah ibukota kabupaten yang sudah menjadi kelurahan.

Dengan demikian dapat dikatakan bahwa struktur kepemimpinan tradisional hingga dewasa ini masih tetap berpengaruh dalam bidang pemerintahan desa. Dengan demikian berlaku semacam kepemimpinan gabungan atau barangkali lebih jelas sistem kepemimpinan yang baru dalam struktur tetap lama dalam fungsionarisnya.

### 2.2.2. Sistem Pelapisan Sosial

Sistem pelapisan sosial bagi orang Lamaholot yang dimaksudkan dalam tulisan ini ialah pelapisan sosial yang ditentukan berdasarkan keturunan maupun yang dilihat dari status sosial ekonomi masyarakat.

Pelapisan sosial yang ditentukan berdasarkan keturunan ialah orang-orang yang menduduki lapisan tertinggi dalam masyarakat atas dasar pengakuan masyarakat bahwa kelompok orang-orang tersebut dianggap merupakan golongan pembuka tanah atau tuan tanah atas daerah yang didudukinya. Kelompok semacam ini disebut *Ata Kebelen* atau *Ata Raja Tuang* yang artinya Pembesar atau Penguasa. Kelompok Ata Kebelen atau Ata Raja Tuang terdiri dari beberapa klen yang diakui secara sah berdasarkan hukum adat. Mereka ini pada dasarnya menguasai tanah dalam pemukiman penduduk dan karenanya berkuasa dalam adat, mengatur dan menyelenggarakan upacara-upacara adat. Di bawah dari golongan ini terdapat suatu lapisan masyarakat yang lebih luas, terbagi menurut tiap-tiap klennya. Masyarakat banyak yang terdapat pada lapisan bawah ini disebut *Ata Ribu* atau rakyat jelata.

Pelapisan masyarakat berdasarkan status sosial ekonomi lebih dititikberatkan pada faktor uang. Uang merupakan faktor penentu seseorang itu dikelompokkan dalam orang yang berada dan tidak. Oleh sebab itu, orang Lamaholot mengenal masyarakat pegawai, pedagang, nelayan, buruh, dan petani. Masyarakat menilai golongan pegawai dan pedagang sebagai kaum elit karena mempunyai penghasilan yang lebih baik dari kaum petani, nelayan, dan buruh. Kelompok pegawai ini biasanya terdiri atas orang-orang terdidik yang berasal dari bangsa kita Indonesia. Sedangkan kelompok pedagang berasal dari orang-orang Cina, orang Bugis, dan orang Makasar serta segelintir orang Lamaholot. Orang Lamaholot yang bermata pencaharian sebagai pedagang biasanya orang

yang hidup di pesisir pantai dan lebih banyak mereka yang menganut agama Islam.

## 2.3. Kehidupan Ekonomi

### 2.3.1. Mata Pencaharian Pokok

Mata pencaharian pokok orang Lamaholot ialah bercocok tanam di ladang. Lokasi yang dipilih sebagai tempat berladang biasanya di daerah pegunungan yang hutannya lebat. Setelah dua-tiga tahun digarap, ladang tersebut akan ditinggalkan dan kemudian kaum tani berpindah lagi mencari lokasi lain untuk membuka ladang baru.

Alat-alat yang digunakan untuk bekerja di ladang masih sangat sederhana. Alat-alat tersebut seperti parang, kapak, tofa, pisau, batu asah, dan tugal. Parang dan kapak digunakan dalam permulaan membuka hutan (untuk menebang kayu), tofa untuk membersihkan rumput, batu asah untuk mengasah parang dan kapak, tugal untuk menanam bibit, dan pisau untuk menuai padi dan hasil-hasil ladang yang lainnya. Teknik pekerjaannya masih terikat pada pola-pola tradisional yang selalu berkaitan dengan adat/kebiasaan kepercayaan mereka, sehingga permulaan membuka hutan, membakar, menanam padi/jagung dan lain-lainnya sampai dengan memetik hasilnya selalu disertai dengan upacara-upacara keagamaan.

Di samping berladang penduduk juga bertegalan. Yang dimaksud dengan bertegalan ialah usaha pertanian yang bersifat tetap. Ini berarti bahwa tanah pertanian tersebut digarap terus-menerus setiap tahun. Pertanian semacam ini biasanya dilakukan di dataran rendah. Teknik penggarapan serta penanamannya pun masih bersifat tradisional. Luas tanah bagi setiap petani bervariasi antara satu sampai satu setengah hektoare. Yang ditanam di tegalan biasanya jagung, kacang-kacangan, ubi kayu (singkong), pisang, kelapa, nangka, dan lain-lain sedangkan yang ditanam di ladang adalah padi.

Orang Lamaholot hingga saat ini masih kuat memegang adat-istiadat warisan nenek moyangnya. Oleh karena itu seluruh proses kerja di ladang sejak awal pengolahannya hingga memetik hasil, selalu diawali dengan upacara adat yang berhubungan dengan kepercayaan asli warisan nenek moyangnya. Segala upacara

yang berkaitan dengan kegiatan pertanian seperti membakar ladang, menanam bibit, meminta hujan, mengirik padi, dan lain-lain, semuanya diatur dan diselenggarakan oleh kepala adat yang berasal dari golongan tuan tanah.

Upacara biasanya didahului dengan makan sirih pinang sebagai lambang persatuan dan kesatuan antar sesama manusia kemudian diikuti dengan *bokang marang* yaitu doa permohonan yang disampaikan oleh *Marang* yang berfungsi sebagai *imam upacara.* Setelah selesai *bokang marang* maka dilanjutkan dengan *belo buno* yaitu pemotongan hewan korban (biasanya seekor kambing atau babi) untuk dipersembahkan kepada *Rera Wulan Tana Ekan* (nama wujud tertinggi dalam kepercayaan asli orang Lamaholot) serta roh-roh nenek moyang.

Upacara bertujuan untuk memohon berkah dari Rera Wulan Tana Ekan serta dari arwah leluhur bagi kelimpahan hasil panen atau sebagai pengucapan syukur atas keberhasilan mereka dan atau untuk meminta hujan manakala tanaman di ladang menderita kekeringan akibat hujan turun tidak teratur. Di samping upacara tersebut di atas, penduduk juga mengadakan upacara menghormati *dewi padi.* Dewi padi oleh orang Lamaholot disebut dengan nama *Tonu Wujo.* Upacara menghormati dewi padi diwujudkan dalam bentuk pengorbanan hewan dan sesajian berupa sirih pinang yang ditempatkan pada *padung era* yang terdapat di tengah ladang. Lambang penghormatan ini mempunyai makna penghormatan dan perjamuan bersama antara manusia dengan penciptanya yang selalu bertujuan untuk mempererat persatuan dan kesatuan antara manusia dengan manusia dan antara manusia dengan penciptanya. Wujud lambang tersebut ialah berupa sebuah kayu setinggi satu meter. Upacara menghormati dewi padi diikuti dengan tari-tarian yang biasanya dilakukan pada saat mengirik padi.

Pekerjaan bercocok tanam di ladang biasa dilakukan secara bergotong-royong. Kegotong-royongan ini nampak sekali pada waktu menanam bibit, membersihkan rumput, membakar ladang, dan mengirik padi. Hal bergotong royong ini sudah merupakan tradisi bagi orang Lamaholot. Hal ini dapat dipahami oleh karena sebagaimana diketahui bahwa masyarakat desa yang bercorak tradisional merupakan kesatuan kolektif yang kuat sekali. Kesatuan kolektif tersebut bukan hanya dalam kesatuan kerja, melainkan

juga kesatuan hidup yang utuh.

Dalam hidup sehari-hari setiap orang selalu merasa terikat pada kaum keluarga, pada hubungan antar keluarga, pada masyarakat desa. dan pada suku bangsanya. Malahan pola tingkah laku dan seluruh norma hidup sudah ditetapkan dalam institusi adat masyarakat asli. Sikap hidup individual kurang dikenal di kalangan masyarakat petani ladang. (VOX. 1976 : 13). Teknologi bercocok tanam di ladang bagi orang Lamaholot masih sederhana.

### 2.3.2. Mata Pencaharian Sampingan

Mata pencaharian sampingan bagi orang Lamaholot ialah menyadap nira tuak, beternak, dan menangkap ikan.

Pekerjaan menyadap nira boleh dikatakan sebagai suatu kelengkapan dari pekerjaan pokok mereka sebagai petani ladang. Nira tuak adalah minuman rekreasi khas orang Lamaholot. Dengan minum tuak, mereka dapat berkenalan dengan orang lain, dapat menambah semangat kerja, dan dapat menambah semangat persatuan dan kesatuan antar mereka.

Pekerjaan beternak dari dahulu dilakukan secara kecil-kecilan dan tidak diurus secara profesional. Kambing, babi, dan ayam dibiarkan berkeliaran mencari makan sendiri. Demikian pula pada saat sekarang, walaupun kambing dan babi telah dikandangkan namun pemeliharaannya tetap seperti dahulu. Tujuan pemeliharaan hewan ini untuk memenuhi kebutuhan sendiri terutama dalam hal yang menyangkut upacara adat.

Penangkapan ikan pun dilakukan secara tradisional. Hasil tangkapannya lebih banyak untuk dikonsumsi sendiri. Alat yang digunakan seperti pancing, jala, dan lain-lain yang masih tergolong dalam alat sederhana.

## 2.4 Sistem Kekerabatan

Orang Lamaholot di daerah Flores Timur menganut prinsip keturunan menurut garis keturunan ayah (patrilineal). Hal ini terbukti dari nama klan yang dikenakan kepada anak biasanya mengikuti klen ayahnya. Dengan adanya kawin-mawin antar klen menimbulkan adanya kelompok-kelompok kekerabatan yang secara biologis diperhitungkan menurut garis keturunan ayah.

Selain batas-batas hubungan kekerabatan yang ditentukan oleh prinsip keturunan atau principle of descent (Koentjaraningrat, 1974 : 129), orang-orang Lamaholot mengenal pula beberapa istilah kelompok kekerabatan. Untuk keluarga inti disebut *ina ana* yang secara harafiah artinya ibu (ina) dan anak (ana). Secara umum istilah *ina ana* diartikan dengan ayah, ibu, dan anak-anak. Untuk keluarga luas digunakan beberapa istilah yaitu : *kakang arin, ina bine, opu-pain. Kaka arin/kakang arin* dapat diartikan sebagai kakak dan adik yang seayah dan seibu, dapat juga diartikan sebagai sekelompok individu yang secara genealogis mempunyai pertalian darah berasal dari nenek moyang yang sama baik dari pihak keturunan ayah maupun keturunan ibu. Istilah *ina bine* dimaksudkan untuk menyebut kelompok kekerabatan dari pihak saudara perempuan yang sudah nikah. Istilah *opu pain* dimaksudkan untuk menyebutkan kelompok kekerabatan dari klen penerima dan pemberi gadis dalam kaitan dengan kawin-mawin. Sedangkan sapaan dari klen penerima gadis bagi klen pemberi gadis adalah *belake* atau *ina ama,* sebaliknya sapaan klen pemberi gadis bagi klen penerima gadis adalah *ana opu.*

## 2.5 Kehidupan Beragama

Mayoritas penduduk suku bangsa Lamaholot (90 %) menganut agama Kristen Katolik, Sedangkan yang lainnya menganut agama Islam dan Kristen protestan. Selain agama yang dianut tersebut, terdapat juga sebagian penduduk menganut kepercayaan asli (namun ini terbatas pada orang-orang tua) yang merupakan warisan nenek moyang mereka. Wujud tertinggi dalam kepercayaan asli adalah *Rera Wulan Tana Ekan.* Dialah sebagai pencipta langit dan bumi, sebagai penyebab utama atau sebagai asal mula segala yang ada, dan sebagai tenaga hidup yang hadir di tengah-tengah alam, memelihara, menjaga serta mengatur kelangsungan hidup alam semesta ini.

Meskipun penduduk/masyarakat Lamaholot telah menganut agama Katolik, Islam, dan Protestan, namun kepercayaan akan roh-roh halus masih melekat dalam batinnya. Mereka percaya bahwa kematian tidak mengakhiri kehidupan seseorang melainkan mentransfer kehidupan dari dunia nyata ke kehidupan di dunia yang tidak nyata. Bahwa kehidupan di dunia yang tidak nyata itu ada dan diyakini mereka dapat terlihat dalam pemberian sesajen bagi arwah leluhur untuk memohon berkah dan melindungi

mereka yang berada di dunia yang nyata.

Selain roh atau arwah leluhur, mereka juga percaya akan roh-roh halus lainnya yang tinggal di tempat-tempat yang dianggap keramat seperti di dalam gua, di gunung, dalam hutan-hutan lebat, di pohon yang besar, dan lain-lainnya. Mereka percaya bahwa roh-roh halus seperti itu menguasai kehidupan mereka dan lebih banyak mendatangkan kesengsaraan bagi manusia jika diperlakukan tidak wajar. Justru karena itu mereka selalu harus memperoleh bagian jika ada upacara adat dalam masyarakat. Bagian mereka itu berupa darah, hati, dan jantung kambing atau babi atau ayam.

## 2.6 Pandangan Hidup dan Sistem Nilai Masyarakat

### 2.6.1 Pandangan masyarakat tentang nilai kerja

Di dalam kehidupan mereka, kerja hanyalah dibebankan kepada orang yang telah dewasa. Anak-anak kecil tidak dibiasakan bekerja. Ketika anak-anak meningkat remaja, mereka akan memberikan latihan kerja membantu orang tua dengan cara bersama-sama mengerjakan sesuatu. Selain itu anak-anak remaja juga diajarkan mengerjakan tugas-tugas pokok dalam menghadapi masa depan mereka. Misalnya anak laki-laki diajarkan cara mengiris tuak dan mengerjakan kebun dan anak perempuan diajarkan cara menenun kain dan mengerjakan pekerjaan di dapur.

Seorang dianggap telah dewasa jika ia sebagai seorang lelaki telah dapat mengerjakan kebun dan mengiris tuak tanpa dibantu oleh orang lain. Demikian pula jika ia seorang wanita harus sudah dapat menenun kain, mengatur dan melaksanakan pekerjaan di dapur secara mandiri. Oleh karena itu, di dalam masyarakat Lamaholot dikenal ungkapan *ola here* bagi sang pria dan *neket tane* bagi kaum wanita. Istilah ini digunakan dalam arti telah matang bekerja atau telah mampu mengerjakan tugas pokoknya sehari-hari. Ungkapan lain yang berhubungan dengan kerja berbunyi *ola kia beng tekang, here kia beng tenu, wato lodo beng ika gere* yang artinya kerja dahulu barulah makan, irislah dahulu baru minum, turunkan batu dulu baru ikan diperoleh. Dengan kata lain bahwa seseorang diharuskan bekerja agar bisa makan dan sesuatu yang diperoleh harus melalui cucuran keringat.

Dengan melihat isi ungkapan di atas dapat diketahui bahwa unsur-unsur makanan dan minuman yang biasa dimakan penduduk

tersirat di dalamnya yaitu makanan hasil kerja di ladang, minuman khas tuak lontar, dan lauk-pauk ikan.

### 2.6.2 Pandangan masyarakat tentang nilai gotong royong

Orang Lamaholot seperti umumnya orang Indonesia selalu hidup bergotong royong. Pekerjaan di ladang, membangun rumah, melaksanakan pesta adat, dan lain-lainnya selalu dilaksanakan dalam suasana kekeluargaan dan suasana kerja bersama.

Melihat latar belakang kerja, maka kegotongroyongan yang dilakukan oleh masyarakat Lamaholot itu bisa diperoleh atau bisa diharapkan balasannya pada hari kemudian dan dapat juga tidak. Yang biasa tidak memperoleh balasan kemudian, misalnya mendirikan rumah adat, gereja, sekolah, dan lain-lainnya yang menyangkut kepentingan umum. Sedangkan yang biasanya diharapkan dapat memperoleh balasan kemudian adalah hal-hal yang menyangkut klan dan pribadi, misalnya urusan kawin-mawin, membuat rumah, dan lain-lainnya. Meskipun kedua macam gotong royong ini tidak mengikat pribadi pelakunya namun dalam pelaksanaannya masyarakat merasa suatu keharusan ikut ambil bagian sebab jika tidak maka mereka akan dinilai tidak tahu adat dan lain-lain sebutan yang negatif.

### 2.6.3 Pandangan Masyarakat mengenai nilai makanan

Masyarakat Lamaholot menganggap makanan yang baik dan terpandang adalah nasi sehingga jenis makanan tersebut biasanya dikonsumsi oleh orang-orang terpandang serta makanan pesta bagi rakyat biasa. Selain dari makanan pokok nasi jagung dengan segala macam variasi masakannya merupakan makanan harian rakyat biasa. Kemudian jenis ubi-ubian dan lain-lainnya merupakan makanan hewan.

Sayur-mayur bagi mereka adalah makanan pengganti ikan. Jika musim kemarau ketika ikan mudah diperoleh sayur tidak dikenal oleh mereka dalam menu makanan harian. Oleh sebab itu mereka jarang memelihara sayur dalam musim kemarau. Sayur hanya dikonsumsi pada musim hujan ketika angin dan laut bergelombang dan ketika mereka sibuk dengan urusan pekerjaan di ladang sehingga tidak ada kesempatan mencari siput dan ikan di laut.

Minuman khas bagi mereka adalah tuak. Tuak digunakan dalam acara minum harian juga dalam pesta atau menjemput tamu. Selain tuak pada acara-acara tertentu digunakan juga arak. Fungsi arak terutama sebagai minuman pesta dan minuman bagi tamu yang terpandang. Tanpa tuak dan arak sebuah peta misalnya pesta perkawinan dianggap sebagai suatu pertemuan biasa dan penyelenggara pestanya dinilai tidak mampu dan lain-lain sebutan yang menurunkan derajad penyelenggaranya.

### 2.6.4 Pandangan masyarakat tentang waktu

Orang Lamaholot melihat penggunaan waktu dalam kegiatan mereka sehari-hari selalu mengutamakan penggunaan waktu dalam kaitannya dengan melaksanakan pekerjaan pokok mereka. Pada waktu mengerjakan kebun, waktu sangat dipentingkan sehingga sulit untuk menemukan mereka di rumah-rumah kediaman mereka. Jika dalam masa tersebut seseorang tidak memakai waktunya dengan baik, dia diberikan predikat orang malas. Bekerja di ladang bagi mereka dimulai jam enam pagi sampai jam lima sore tanpa istirahat.

Pada musim kemarau biasanya mereka mengisi waktu luangnya dengan mencari pekerjaan tambahan lain seperti menangkap ikan, berburu, dan lain-lainnya. Namun pada umumnya pada saat ini kaum wanitalah yang menggunakan waktunya seefisien-efesiennya untuk menenun kain dan lain-lain pekerjaan wanita. Kaum lelaki kurang memanfaatkan saat ini.

Pandangan masyarakat Lamaholot terhadap nilai kerja, nilai makanan, nilai waktu serta upacara selalu menuju kepada rasa persatuan dan kesatuan.

# BAB III
# KONSEP MENGENAI MAKANAN DAN MINUMAN

## 3.1. Konsep Mengenai Makanan dan Minuman

### 3.1.1. Peristilahan tentang Makanan dan Minuman

Konsep mengenai makanan dan minuman di dalam suatu masyarakat mempunyai kaitan yang sangat erat dengan pandangan hidup masyarakat tersebut terhadap lingkungan sekitarnya. Masyarakat atau orang Lamaholot pada masa lampau, sebelum masuknya agama Katolik, Islam, Kristen Protestan, Hindu, dan lain-lainnya, menganut kepercayaan animisme dan dinamisme. Mereka percaya bahwa semua benda mempunyai jiwa dan karenanya mempunyai kekuatan.

Menurut ceritera mitos yang masih hidup di kalangan orang Lamaholot, dikatakan bahwa makanan pokok yang terdiri atas jagung, padi, sorgum (jagung solor), dan jewawut berasal dari darah dan daging seorang gadis yang bernama *Tonu Wujo Besi Pare*. Gadis Tonu Wujo Besi Pare ini dengan sukarela meminta saudara-saudaranya untuk mencincangnya dan menghamburkan daging dan darahnya di seluruh tanah garapannya. Dari darah dan dagingnya ini kemudian tumbuhlah jagung, padi, sorgum, dan jewawut.

Mitos ini mempunyai pengaruh yang besar sekali dalam kehidupan masyarakat Lamaholot terutama kaum tua-tua. Mereka

percaya bahwa di dalam tiap jenis makanan pokok terdapat *tuber* atau jiwa sehingga jika tidak diperlakukan dengan sewajarnya maka jiwa atau *tuber* makanan pokok tersebut akan menjauhi mereka dalam arti panennya akan gagal. Oleh sebab itu, pada saat hendak menanam bibit ketika musim hujan turun, mereka selalu mengadakan upacara *bote tonu wujo*. Upacara *bote tonu wujo* ini pada dasarnya berisikan doa permohonan kepada *Rera Wulan Tana Ekan* agar *tuber* makanan yang sudah menjauhi mereka dapat kembali dan dengan demikian mereka akan memperoleh hasil panen yang melimpah. Upacara ini juga bertujuan untuk menghormati dewi padi. Penghormatan terhadap dewi padi itu berwujudkan selain upacara seperti tersebut di atas, juga dalam bentuk tata istilah penamaannya.

Kehidupan suatu masyarakat tidak dapat terlepas dari kepercayaan atau agama yang diyakininya. Oleh karena keberadaannya yang demikian maka perwujudan tata lakunya dalam kehidupan sehari-hari dapat tercermin dalam dua hal yakni hal-hal yang bersifat magis religius (yang berhubungan dengan kepercayaan atau agama) dan hal-hal yang bersifat profan (yang berhubungan dengan kejasmanian). Perwujudan tata laku masyarakat ini pun tercermin dalam peristilahan atau penyebutan terhadap benda-benda sekelilingnya.

Orang Lamaholot mengenal dua macam sebutan terhadap suatu benda. Sebutan pertama selalu berhubungan dengan kepercayaan yang lazimnya disebut dengan bahasa tabu, dan sebutan kedua yang dapat digunakan setiap hari dan yang bukan bahasa tabu. Sebagai contoh, masyarakat Lamaholot menyebut buaya dengan istilah *nene* dan *kobu*. Kata *nene* mempunyai makna hubungan darah yaitu *nenek* dengan pengertian bahwa buaya adalah nenek yang telah menurunkan mereka. Sebutan ini digunakan bila hendak melanggar tempat yang selalu didiami oleh buaya dengan tujuan agar mereka dapat selamat, tidak diterkam dan tidak dimakan oleh buaya. Sedangkan kata *kobu* digunakan dalam kehidupan sehari-hari atau dalam keadaan yang biasa.

Demikian pula masyarakat Lamaholot mengistilahkan makanannya dengan sebutan *Tonu Wujo Besi Pare* dan *nolan baran*. Tonu Wujo Besi Pare selalu digunakan dalam hubungan dengan upacara-upacara keagamaan. Jadi, Tonu Wujo Besi Pare merupakan suatu bahasa pantangan atau bahasa tabu, sedangkan nolan

baran merupakan istilah harian yang bukan merupakan bahasa tabu.

Untuk melihat sebutan terhadap bahan makanan dan minuman dalam masyarakat Lamaholot perlulah diketahui dasar pemikiran pembagiannya. Pandangan masyarakat Lamaholot terhadap lingkungan sekitarnya selalu terbagi atas dua bagian yaitu yang *utan* (yang liar atau yang tidak bertuan) dan yang *aman* (yang dipelihara atau yang bertuan). Pada dasarnya yang pertama-tama muncul adalah yang *utan* dan setelah adanya campur tangan manusia barulah yang *utan* berubah menjadi yang *aman*.

Istilah *nolan baran* seperti yang disebutkan tadi menunjuk pada golongan yang *aman* (golongan yang mempunyai tuannya atau golongan yang dipelihara). Yang termasuk dalam *nolan baran* ini adalah padi, jagung, sorgum, dan jewawut yang merupakan makanan pokok orang Lamaholot. Termasuk dalam golongan nolan baran ini selain seperti tersebut di atas, juga ubi-ubian, buah-buahan, dan sayur-sayuran yang ditanam dan dipelihara, walaupun pada sisi lain mungkin terdapat jenis ubi, buah-buahan, sayur-sayuran yang tidak dipelihara dan bertumbuh liar di hutan. Jelas penekanannya adalah yang dipelihara atau yang ada pemiliknya.

Dilihat dari segi arti harafiahnya, idiom atau istilah nolan baran terdiri atas kata *nolan* dan kata *baran*. Kata nolan berasal dari kata *ola* yang artinya mengerjakan atau mengolah, yang kemudian diberi awalan dan akhiran *n* yang mengakibatkan artinya menjadi sesuatu yang diolah atau sesuatu yang dikerjakan. Kata *baran* berarti pucuk-pucuk yang sedang bertunas atau sedang bertumbuh. Secara keseluruhannya, pengertian istilah ini adalah suatu yang telah dipelihara sejak masih kecil atau sejak mulai ditanam sampai membuahkan hasil. Dari segi arti harafiahnya pun ditunjukkan makna *yang dipelihara* atau *yang mempunyai tuan*.

Dari istilah nolan baran ini timbul lagi istilah *ola nolan* yang artinya memetik hasil. Hasil yang dipetik ini dilihat dari segi pengkonsumsiannya terbagi atas hasil yang dapat langsung dikonsumsi dan hasil yang tidak langsung dikonsumsi. Hasil yang langsung dapat dikonsumsi ini biasanya dalam bentuk buah-buahan seperti pepaya, mangga, kelapa, dan lain-lainnya. Sedangkan hasil yang tidak dapat langsung dikonsumsi misalnya, labu, ubi kayu, ubi-ubian lain serta makanan pokok padi, jagung, sorgum, dan jewawut.

Jenis makanan yang tumbuh liar atau yang tidak mempunyai tuannya disebut dengan istilah *wulun koli*. Pengertian *wulun koli* menurut arti katanya adalah: wulun artinya sayur dan *koli* artinya buah lontar yang telah tua. Pengertian wulun koli secara keseluruhan menunjuk arti sayur-sayuran dan buah-buahan serta ubi-ubian yang tumbuh liar di hutan. Dilihat dari segi pengkonsumsiannya, wulun koli ini pun terbagi atas dua bagian yaitu yang langsung dapat dikonsumsi dan yang tidak langsung dikonsumsi. Golongan wulun koli yang dapat langsung dikonsumsi misalnya, bengkuang, buah tuak yang masih muda yang dalam bahasa daerahnya disebut *belehek*, buah merah atau dalam bahasa daerahnya disebut *laak*, serikaya, sebangsa ketimun yang disebut *kuka*, dan lain-lainnya. Golongan wulun koli yang tidak langsung dapat dikonsumsi misalnya iles-iles, ubi talas atau colocasia esculenta, dan umbi-umbi lainnya yang dalam bahasa daerahnya disebut *ue hura, ue belen*, dan lain-lainnya.

Dalam hal lauk-pauk, orang Lamaholot menyebutnya dengan istilah *kima lutan*. Secara harafiahnya kata *kima* berarti siput dan kata *lutan* berarti liar atau yang ada di hutan. Pengertian kima lutan meliputi jenis binatang yang ada di laut dan di darat (di hutan). Istilah yang menyangkut kehidupan laut dan darat ini disebabkan oleh lingkungan hidup yang berada di sekeliling kediaman orang Lamaholot terdiri atas laut dan darat. *Kima* atau siput yang mudah diperoleh dan yang pertama sekali didapat pada waktu mereka ke laut ketika mereka belum memiliki sampan, mewakili segala jenis binatang/ikan dan siput-siputan di laut; sedangkan kata *lutan* mewakili semua binatang yang ada di darat.

Dalam hubungannya dengan pembagian berdasarkan pemiliknya maka golongan kima luta ini masih menyatakan (secara umum) yang liar atau *utan*. Dalam pembagian lanjutannya, akan didapati istilah *ika kima* dan *ruha wawe*.

Istilah *ika kima* yang secara harafiahnya berarti ikan dan siput mewakili semua jenis makanan yang terdapat di dalam laut. Golongan ika kima ini termasuk dalam *utan* atau yang tidak memiliki tuan. Walaupun demikian jika ada ikan yang masuk ke dalam alat penangkap ikan seseorang, ikan tersebut sudah tergolong dalam *aman* atau yang ada pemiliknya. Alat penangkap ikan itu misalnya susunan batu berbentuk segi empat yang terdapat di perairan yang dangkal dekat pantai yang bila air pasang

batunya akan tertutup dan ketika air surut tempatnya akan mengering sehingga ikan yang bermain di area tersebut pada waktu air pasang akan tetap tertahan di dalamnya. Susunan batu-batu tersebut disebut dalam bahasa daerahnya *atu*. Ikan yang ada di dalam *atu* tersebut hanya boleh ditangkap oleh si pemilik *atu* atau boleh juga orang lain atas izin si pemilik *atu*.

Dilihat dari segi pengkonsumsiannya, *ika kima* terbagi atas dua bagian yaitu golongan yang bisa langsung dikonsumsi dan golongan yang tidak dapat langsung dikonsumsi. Golongan yang langsung dapat dikonsumsi itu biasanya terdiri atas jenis rumput laut yang dalam bahasa daerahnya disebut *ketetan* dan *alma* serta selu. Ketetan biasanya berwarna kuning kepirang-pirangan, *alma* berwarna biru, dan *selu* berwarna putih. Selain tersebut di atas, yang biasa juga langsung dimakan adalah beberapa jenis siput kecil dan teripang kecil. Dalam keadaan yang mendesak, misalnya ketika menikam ikan hiu atau ikan paus, beberapa jenis ikan pun dapat dimakan mentah. Golongan yang tidak langsung dikonsumsi adalah ikan-ikan dan beberapa jenis siput yang besar.

Istilah *ruha wawe* yang secara harafiahnya berarti rusa dan babi mewakili semua jenis binatang di darat baik yang berkeliaran di hutan maupun yang dipelihara oleh masyarakat. Dalam perkembangan selanjutnya istilah ini (istilah ruha wawe) lebih menunjukkan arti *utan* atau binatang-binatang yang berkeliaran di hutan, sedangkan golongan binatang yang dipelihara disebut *witi wawe*. Istilah *witi wawe* yang artinya kambing dan babi mewakili semua binatang piaraan masyarakat seperti anjing, ayam, itik, dan lain-lainnya.

Golongan *ruha wawe* dan *witi wawe* biasanya tidak dapat langsung dikonsumsi. Daging dari hewan di darat selalu dimasak barulah dikonsumsi.

Peristilahan yang digunakan dalam menyebutkan makanan dan lauk-pauk di atas selalu berkaitan dengan dunia hewan dan tumbuh-tumbuhan yang ada di lingkungannya. Sebagai contohnya kata *koli* dalam istilah *wulun koli* untuk menyatakan jenis sayur dan buah-buahan dapat dilihat sebagai berikut.

Pada waktu musim barat ketika terjadi kelaparan yang hebat, orang Lamaholot mencari dan meramu sayur-sayuran di hutan. Pada saat itu biasanya buah lontar yang telah tua akan jatuh ditiup angin barat yang kencang. Buah lontar yang telah tua itu

dipungut dan dibawa pulang ke rumah untuk dimakan bersama sayur-sayuran hutan yang mereka petik. Bila pada waktu memetik sayur-sayuran di hutan mereka merasa lapar, maka dapat juga mereka makan langsung di tempat itu. Selain berlatar belakang yang demikian, peristilahan *koli* dalam *wulun koli* juga dapat dilihat dari banyak tidaknya lontar. Karena pohon lontar sangat banyak terdapat di daerah pemukiman mereka dan karena justru hampir setiap keperluan hidupnya sehari-hari selalu berkaitan dengan lontar maka peristilahan *koli* ini digunakan. Untuk minuman sehari-hari pada saat luang digunakan nira tuak. Daun tuak dapat digunakan sebagai atap dan dinding rumah. Batangnya dapat dijadikan tiang dan balok rumah. Daunnya dapat dijadikan bahan anyaman baik untuk tikar maupun untuk tempat menyimpan makanan mentah dan yang telah dimasak. Buahnya dapat dimakan dan lain-lainnya.

Demikian pula istilah *kima luta*. Kata *kima* yang berarti siput digunakan untuk mewakili semua jenis makanan yang ada di dalam laut justru karena *kima* mudah diperoleh. Siput berada dan dapat diperoleh di pesisir pantai dan ada pula di dalam laut. Bila laut bergelombang dan sulit memperoleh ikan maka lauk-pauk yang dicari terutama siput. Demikian pula ketika orang belum memiliki sampah untuk mencari ikan ke tengah laut, maka siputlah satu-satunya lauk bagi mereka setiap hari. Karena mudah mencarinya dan sejak dahulu menjadi satu-satunya lauk-pauk utama maka siput diambil untuk mewakili semua jenis makanan di dalam laut.

Istilah *ruha wawe* digunakan untuk menyatakan semua binatang yang ada di dalam hutan, karena binatang liar yang terbesar dan paling banyak yang ada di sekeliling mereka hanyalah rusa dan babi. Demikian pula istilah *witi wawe*. Kata *witi* dan *wawe* digunakan karena hampir setiap rumah tangga memelihara kambing dan babi dan merupakan binatang piaraan masyarakat umum. Walaupun ada orang memelihara kerbau dan sapi namun istilah kerbau dan sapi tidak digunakan sebab hewan piaraan masyarakat umum. Demikian pula bila ada pesta adat, hewan yang disembelih selalu berupa kambing dan babi. Sesekali jika orangnya tergolong kaum bangsawan atau orang berada, barulah dipotong sapi atau kerbau.

Peristilahan untuk makanan yang telah diolah adalah *wata*

*tenaha*. Pengertian harafiahnya adalah jagung yang telah masak. Pengertian umum dari istilah ini, semua jenis makanan pokok yang telah dimasak dan siap untuk dikonsumsi. Jadi, makanan itu baik jagung, jewawut, sorgum, dan padi yang telah dimasak disebut *wata tenaha*. Penggunaan kata *wata* dalam istilah *wata tenaha* oleh karena *wata* atau jagung ini merupakan makanan umum rakyat atau makanan harian rakyat pada umumnya. Di samping pengertian seperti tersebut di atas, istilah *wata tenaha* juga mempunyai pengertian makanan bagi orang yang hadir pada saat makan. Jika yang tidak hadir, makanan untuk mereka selalu disebut dengan istilah *lamak*. Istilah *lamak* artinya *bagian untuk*. Sebenarnya istilah ini lebih ditujukan kepada makanan untuk orang yang telah mati atau untuk roh-roh halus yang memang tidak hadir ketika mereka makan. Namun lama-kelamaan istilah ini digunakan juga bagi anggota keluarga yang tidak hadir pada waktu makan dan akhirnya hampir tidak ada perbedaannya dengan istilah untuk roh-roh halus. Oleh sebab itu, kadang-kadang kita mendengar istilah *kewokot lamak, nitu lamak, ana lamak,* dan lain-lain. Kewokot lamak artinya makanan untuk arwah leluhur, nitu lamak artinya makanan untuk roh-roh halus/jin-jin, dan ana lamak artinya makanan untuk anak-anak.

Dalam hal minuman, orang Lamaholot menyebutnya dengan istilah *tuak arak, tuak marak,* dan *wai*. Istilah *tuak arak* yang secara harafiahnya berarti air nira lontar dan arak (hasil sulingan dari nira lontar) menyatakan minuman keras (minuman yang mengandung alkohol), minuman orang dewasa, dan minuman pesta baik pesta adat maupun pesta-pesta lainnya.

Istilah *tuak marak* lebih berpretensi minuman yang kurang mengandung alkohol. Secara harafiah tuak marak berarti air nira yang belum diberi ramuan akar atau ramuan kulit kayu yang biasanya mempertinggi kadar alkohol, sehingga rasanya manis. Tuak marak lebih ditujukan untuk minuman anak-anak dan kaum wanita yang belum dewasa.

Istilah *wai* yang artinya air merupakan suatu istilah umum yang dipakai untuk semua umur. Dalam perkembangannya, sesuai dengan kemajuan dan perkembangan teknologi, istilah *wai* biasa dirangkaikan dengan kata *pelatin* yang artinya panas dan ditujukan pada pengertian minum kopi atau teh dan lebih khusus ditujukan atau digunakan dalam menyambut tamu. Setelah di-

rangkaikan dengan kata *pelatin* maka istilahnya menjadi *wai pelatin* yang artinya air panas (dalam pengertian kopi atau teh).

Untuk lauk-pauk baik berupa ikan, daging, maupun sayur-mayur selalu digunakan kata *menaken*. Jadi dalam peristilahan ini tidak diketahui jenis *menaken* atau lauk-pauk.

### 3.1.2. Konsep Makanan dan Minuman dari Bahan Mentah Yang Langsung Dapat Dikonsumsi

Bahan-bahan makanan yang mentah yang dapat langsung dikonsumsi ini biasanya terdiri atas beberapa jenis buah-buahan, umbi-umbian, siput-siputan, teripang (beberapa jenis), dan beberapa macam pucuk daun-daunan pohon yang sejak dari dahulu selalu dimakan mentah.

#### 3.1.2.1. Pengkonsumsian Bahan Mentah Dari Buah-buahan

Dilihat dari ada atau tidak ada pemiliknya, maka jenis buah-buahan ini dapat dikategorikan dalam dua bagian yaitu buah-buahan yang dipelihara atau ditanam dan buah-buahan yang tumbuh liar di hutan. Buah-buahan yang dipelihara misalnya pepaya, mendikai, mangga, limau, dan lain-lain, sedangkan buah-buahan yang tidak dipelihara misalnya serikaya, kedondong hutan, maja, buah lontar, dan lain-lain.

Waktu pengkonsumsiannya biasanya pada siang hari. Pengkonsumsiannya juga berdasarkan musimnya. Buah mendikai, serikaya, *kuka* (sebangsa mentimun/mendikai kecil) biasanya dimakan dalam musim hujan sekitar bulan Maret. Buah maja, buah kedondong hutan dikonsumsi dalam bulan Mei, Juni, juli. Buah mangga dikonsumsi sekitar bulan Nopember dan Desember. Sedangkan buah kelapa, buah pepaya, buah lontar dapat dikonsumsi pada musim hujan dan pada musim kemarau.

Menurut orang atau masyarakat Lamahalot, pengkonsumsian makanan yang berasal dari buah-buahan ini lebih didasarkan pada pemuas haus dan lapar dan sebagai makanan tambahan atau makanan rekreasi di waktu senggang. Buah-buahan sebagai pemuas haus dan lapar mempunyai kaitan erat dengan pandangan mereka terhadap buah-buahan tersebut. Menurut pandangan mereka, buah-buahan ini tidak tergolong dalam makanan harian atau makanan pokok yang harus dimakan setiap hari. Oleh sebab itu, buah-buah-

an seperti pepaya, pisang, dan lain-lain tidak biasa dimakan pada waktu makan siang atau makan malam.

Pengkonsumsian buah-buahan dengan dasar sebagai pemuas haus dan lapar selalu dilakukan dalam perjalanan. Biasanya dikonsumsi bila mereka berada di luar rumah tangga membawa bekal dan bila hari bersinar terang. Dalam keadaan seperti ini, setiap orang yang sedang melakukan perjalanan jauh dapat mengambil buah-buahan milik orang lain, meskipun tanpa izin dari pemiliknya, asalkan berdasarkan kebiasaan yang berlaku di dalam masyarakat. Kebiasaan tersebut adalah mengambil buah-buahan sesuai dengan kebutuhan pada saat itu dan tidak boleh membawa pulang. Setelah dimakan, kulit dan lain-lainnya yang tidak dimakan, diletakkan di tempat tersebut dengan teratur baik. Jikalau tidak dilakukan demikian, maka orang yang mengambilnya dianggap mencuri milik orang lain. Perlakuan yang demikian ini biasanya ditaati.

Selain berdasarkan musim, buah-buahan yang dikonsumsi dapat dilihat dari golongan umur orang yang mengkonsumsinya. Berdasarkan golongan umur ini maka buah-buahan tersebut dapat dibagi menjadi buah-buahan yang dapat dikonsumsi oleh orang dewasa dan buah-buahan yang dapat dikonsumsi oleh anak-anak dan para remaja. Buah-buahan yang biasanya dikonsumsi oleh orang dewasa adalah kelapa dan mendikai. Dikatakan demikian karena yang biasa melakukan perjalanan adalah orang-orang dewasa. Buah kelapa digunakan dalam musim kemarau sedangkan buah mendikai digunakan dalam musim hujan (bergantung pada musimnya). Jikalau yang melakukan perjalanan itu wanita dewasa maka yang diambil biasanya hanya mendikai dan pepaya.

Bagi para remaja dan anak-anak, buah-buahan yang dimakan di dalam perjalanan berupa buah lontar muda (yang dalam bahasa daerahnya disebut ***belehek)***, buah maja, kedondong, serikaya. Buah kelapa dan mendikai dapat dimakan asalkan milik mereka sendiri. Jika kelapa dan mendikai itu milik orang lain maka pengambilannya selalu dianggap suatu pencurian oleh karena anak-anak dan para remaja biasanya tidak melakukan perjalanan yang jauh.

Apabila buah-buahan tersebut dimakan di rumah maka penekanannya didasarkan pada unsur saraf yaitu rasa manis dan asam. Buah-buahan yang rasanya manis meliputi buah mendikai, pepaya,

kelapa, mangga masak, serikaya, dan lain-lain, sedangkan yang rasanya asam adalah kedondong. Pengkonsumsian buah-buahan di rumah tidak dikelompokkan berdasarkan umur. Jadi semua dapat makan namun biasanya yang lebih banyak mengkonsumsinya adalah anak-anak dan para remaja.

### 3.1.2.2 Pengkonsumsian bahan mentah dari umbi-umbian

Dalam hal umbi-umbian, orang Lamaholot selalu mengambilnya dari hutan, sekitar bulan Mei dan Juni. Pada bulan-bulan tersebut batang jalarnya mudah ditelusur karena daun-daunnya masih menghijau. Jika diambil dalam bulan September atau Oktober maka umbinya sukar diperoleh karena batang jalarnya telah kering dan lapuk kena sinar matahari/terik matahari.

Yang biasa mengambilnya adalah kaum wanita dewasa dan remaja. Pekerjaan ini dilaksanakan hanya sebagai sambilan ketika mereka memetik hasil ladang atau mengambil kayu api di hutan/di kebun. Kadang-kadang diambil juga oleh kaum lelaki remaja.

Pengkonsumsiannya didasarkan atas rasa haus walaupun isi umbinya dapat mengenyangkan perut. Jika dimakan di rumah maka dasar pengkonsumsiannya lebih ditekankan pada unsur saraf yaitu rasa manis yang terkandung dalam isi atau air dari umbi-umbian tersebut. Umbi-umbian yang biasa digunakan adalah bengkuang. Subyek pengkonsumsinya adalah anak-anak dan para remaja baik lelaki maupun wanita. Kadang-kadang juga dimakan oleh orang dewasa tetapi tempatnya selalu di luar rumah misalnya di ladang.

### 3.1.2.3 Pengkonsumsian bahan mentah dari sayur-sayuran

Pucuk-pucuk pohon yang biasa langsung dimakan oleh orang Lamaholot adalah pucuk asam, pucuk kesambi, pucuk beringin, dan daun pepaya. Waktu pengkonsumsiannya selalu pada musim hujan sekitar bulan Desember, Januari, dan Pebruari. Tempat pengkonsumsiannya di ladang atau di tegalan, ketika mereka membersihkan rumput. Subyek yang mengkonsumsinya terutama orang-orang dewasa baik pria maupun wanita. Biasanya dimakan pada siang hari ketika mereka istirahat bekerja untuk makan siang di ladang. Pucuk-pucuk pohon tersebut selalu dimakan dengan jagung titi sambil minum tuak. Konsep pengkonsumsiannya menurut mereka, sebagai pengganti lauk-pauk (pengganti

ikan) dan agar perut kenyang. Unsur rasa saraf yang terdapat pada sayur-sayuran mentah tersebut ialah unsur rasa asam, yang menurut mereka menambah selera makan jika diminum dengan tuak yang pahit. Jika digunakan daun pepaya, maka mereka biasanya mengkonsumsinya dengan jagung yang digoreng (tanpa minyak) di tempat kerja, dimakan dengan sambal yang agak pedas sambil minum tuak. Unsur saraf yang terasa adalah pahit, pedas, dan rasa *menera* dari jagung goreng (*menera* adalah sebutan untuk rasa saraf yang terdapat dalam jagung baik digoreng bulat maupun dititi).

### 3.1.2.4 Pengkonsumsian bahan mentah dari laut

Seperti telah disebutkan di depan, jenis rumput laut yang dapat dimakan mentah adalah *ketetan, alma, dan selu.* Selain itu beberapa jenis ikan dapat juga dimakan mentah.

Pengkonsumsiannya didasarkan atas rasa lapar di dalam perjalanan di laut. Biasanya ini terjadi jika perahu yang ditumpangi mengalami kecelakaan atau bila mereka kehabisan bekal ketika mereka menangkap ikan. Bagian-bagian ikan yang dapat dimakan mentah misalnya mata dan ruas-ruas tulang yang lembut.

Pengkonsumsian *keteta, alma, dan selu* serta beberapa jenis teripang yang kecil didasarkan rasa asin dan gurih. Biasanya mereka makan di ladang. Hal ini berhubungan dengan adanya kebiasaan untuk mencari ikan kecil dan sayur-sayuran laut sebelum mereka pergi bekerja di kebun, bila air laut surut. Pekerjaan mencari ikan dan sayur-sayuran laut ini selalu diserahkan kepada kaum wanita dewasa. Setelah selesai mencarinya di laut, mereka langsung ke ladang. Ikan-ikan kecil yang mereka peroleh biasanya dibakar sedangkan yang lainnya seperti sayur-sayuran laut dibiarkan mentah kemudian dimakan dengan jagung titi, sambal, dan minum dengan tuak.

Minuman yang biasanya dikonsumsi oleh orang Lamaholot adalah air dingin tanpa dimasak. Kadang-kadang dikonsumsi juga air yang berasal atau terdapat pada buah-buahan seperti kelapa, mendikai, dan lain-lainnya. Dasar pengkonsumsiannya adalah rasa haus (pemuas rasa haus) dan rasa saraf berupa manis dan asam. Rasa manis misalnya terdapat pada kelapa dan mendikai sedangkan rasa asam misalnya terdapat pada kedondong, asam, dan lain-lain Subyek yang mengkonsumsinya semua umur

dari anak-anak sampai dengan orang tua baik lelaki maupun wanita. Tempat pengkonsumsiannya dapat di rumah atau juga di dalam perjalanan.

### 3.1.3 Konsep makanan dan minuman dari hasil pengolahan bahan-bahan mentah

Seperti bahan-bahan mentah yang dapat langsung dikonsumsi, makanan dan minuman yang memerlukan pengolahan lebih lanjut pun ada beberapa jenis antara lain adalah makanan pokok, buah-buahan, sayur-sayuran, umbi-umbian, air, nira tuak, ikan, daging, dan lain-lainnya.

#### 3.1.3.1 Makanan pokok

Makanan pokok yang selalu digunakan sebagai makanan sehari-hari adalah padi, jagung, jewawut, dan sorgum. Pengolahan padi, jewawut, dan sorgum untuk dijadikan bahan makanan pertama-tama ditumbuk kemudian ditampi lalu dimasak, kadang-kadang dimasak bersama dengan parutan kelapa. Sedangkan jagung biasanya dititi (pada zaman sekarang digiling) kemudian ditampi lalu dimasak (dapat juga dimasak dengan parutan kelapa). Bagi orang Lamaholot merupakan makanan pesta atau makanan upacara, dan mempunyai nilai yang tinggi dalam status sosial. Yang biasa makan nasi adalah kaum bangsawan/kaum terpandang yang biasanya terdiri atas pegawai, pedagang, dan tuan-tuan tanah. Jagung dicampur beras adalah makanan yang cukup terpandang dalam menyambut tamu, sedangkan sorgum dan jewawut merupakan makanan cadangan bila panen jagung dan padi kurang berhasil atau menjadi selingan bila telah bosan makan jagung.

Dasar pengkonsumsiannya adalah untuk mengenyangkan perut sehingga dapat melanjutkan hidup dan melaksanakan pekerjaan. Selain itu, didasarkan pada anggapan masyarakat setempat yang menyatakan bahwa padi, jagung, jewawut, dan sorgum adalah makanan manusia yang rajin dan mempunyai harga diri. Dalam masyarakat Lamaholot, ubi-ubian dan lain-lainnya dianggap makanan binatang sehingga jika ada keluarga yang makan ubi-ubian atau buah-buahan sebagai makanan sehari-hari maka derajat dan martabat manusianya rendah. Manusia seperti itu bisa diberi gelar pemalas, pencuri, dan lain-lainnya. Lain halnya jika ada masa paceklik yang menimpa segenap keluarga di desa tersebut.

Menurut pandangan dan kepercayaan orang Lamaholot bahwa dalam makanan terdapat jiwa atau roh, maka dalam pengkonsumsiannya tidak boleh ada sisa atau tidak boleh membuang makanan tersia-tersia begitu saja.

### 3.1.3.2 Makanan dari sayur-sayuran dan lauk-pauk

Lauk pauk yang dikenal sejak dahulu kala hanyalah berupa ikan, siput-siputan, dan daging. Proses pengolahannya dengan direbus, dibakar, atau dipanggang/dilawar. Lauk-pauk yang sering dimakan setiap hari adalah ikan. Daging merupakan lauk musiman artinya sesekali baru dikonsumsi. Dikatakan demikian karena daging dimakan bila ada pesta atau jika mereka berhasil dalam berburu.

Pengkonsumsian ikan dan siput-siputan serta daging tidak didasarkan pada golongan atau status sosial dalam masyarakat. Pengkonsumsiannya terutama didasarkan pada rasa selera yang biasanya mereka ungkapkan dengan 'makan ikan agar dapat *telen wata dan pae keowker'*. Istilah *telen wata dan pae koweker* secara harafiahnya berarti menelan (telen) nasi/jagung (wata) dan mengalasi (pae) kerongkongan (kewoker). Pengertian yang dimaksud oleh istilah ini ialah bahwa lauk-pauk merupakan alat untuk menambah nafsu makan atau membangkitkan selera makan.

Rasa selera untuk semua umur baik pria maupun wanita adalah rasa asam, manis, dan asin. Untuk setiap hari, yang mendominasi adalah rasa asam dan asin. Ikan atau daging biasanya direbus dengan kua asam. Untuk pesta, selera yang diinginkan oleh mereka adalah manis. Oleh karena itu jikalau ada pesta baik pesta adat maupun pesta keagamaan, lauk-pauk mereka biasanya dimasak/direbus dengan kua santan kecuali daging yang berlemak seperti daging babi, daging kambing, daging rusa, dan daging sapi. Binatang yang biasanya dapat dimasak dengan kua santan (santan kelapa) adalah ayam, bebek, itik, dan lain-lain.
Khusus untuk orang dewasa laki-laki, kadang-kadang rasa atau seleranya diganti dengan yang pedis, rasa cuka, asam. Oleh sebab itu, kadang-kadang orang dewasa memproses lauk-pauknya dengan melawar. Bahan yang digunakan adalah cuka tuak, lombok, garam, limau nipis, dan ikan yang dicincang (jika ikannya agak besar), bawang, sere, dan lain-lainnya. Hasil prosesannya disebut *keneka* (artinya seuatu yang dicincang). Jika ikannya kecil maka

disebut saja *belawar* (artinya yang dilawar). *Keneka dan belawar* ini tidak dimakan waktu makan siang atau makan malam tetapi dimakan sambil minum tuak. Jikalau ada daging maka lauk-pauk yang menemani tuak adalah daging bakar, daging rebus (usus). Pada zaman sekarang, orang Lamaholot juga telah mulai mengenal makanan yang digoreng, terutama desa-desa yang letaknya berdekatan dengan ibu kota Kabupaten. Proses makanan dengan menggoreng sudah menjadi kebiasaan mereka setiap hari, demikian pula makanan untuk pesta-pesta.

Sayur-mayur adalah lauk pengganti ikan atau daging. Pada musim kemarau orang Lamahohot hanya mengenal beberapa macam sayur seperti merunggai, pepaya, daun ubi, bunga turi, bunga *keda* (sebangsa tumbuhan menjalar yang gatal bila disentuh buahnya). Pada musim hujan sayur-sayuran menjadi semakin banyak dan bervariasi seperti : terung, bayam, sayur babi (yang dalam bahasa daerahnya disebut *kebebak;* biasanya digunakan sebagai makanan babi), dan lain-lain.
Pengkonsumsian sayur-mayur tidak dibedakan menurut status sosial dalam masyarakat. Pada umumnya semua umur dapat menikmatinya. Demikian pula tidak dibedakan jenis kelamin pengkonsumsinya. Rasa saraf yang umumnya terdapat dalam sayur-sayur adalah asam dan pahit. Khusus untuk anak-anak rasa pahit kurang disenangi.

Proses pembuatannya hanya dengan merebus baik dengan air maupun dengan air asam atau santan kelapa. Jikalau hari biasa cara memasaknya hanya merebus dengan air atau air asam. Bila hari pesta biasanya dimasak dengan santan kelapa. Pada masa sekarang sayur-mayur pun sudah mulai digoreng. Prosesnya seperti ini biasanya terbatas pada desa-desa yang berdekatan dengan kota.

### 3.1.3.3 Makanan dari buah-buahan dan umbi-umbian

Makanan yang berasal dari hasil proses pengolahan buah-buahan masih merupakan makanan selingan atau makanan rekreasi dan tidak disertakan alam makan siang atau makan malam. Pengkonsumsiannya pun tidak didasarkan pada status sosial dalam masyarakat. Yang menjadi dasar pengkonsumsiannya adalah selain untuk mengenyangkan perut, juga dasar unsur saraf. Unsur saraf yang penting dalam pengkonsumsiannya adalah rasa asam, manis, dan

agak pedas. Unsur saraf pedas biasanya tidak disenangi anak-anak sehingga dapat dikatakan bahwa unsur rasa pedas ini hanya dikhususkan untuk orang yang telah dewasa. Misalnya dalam membuat rujak, bagian untuk anak-anak hanya diberi asam gula serta garam.

Prosesnya dengan memeram, membakar, atau merebus, dan sekarang telah mulai dengan menggoreng. Misalnya, buah pisang diambil ketika masih belum masak. Proses pengolahannya dapat dengan cara memeram sampai masak lalu dikonsumsi, atau dapat juga setelah diperam lalu dimasak/direbus dan digoreng. Demikian pula dapat dibakar atau digoreng atau direbus pada saat sesudah diambil walaupun belum masak betul.

Meskipun makanan dari buah-buahan ini dimakan sebagai makanan rekreasi namun bila terjadi musim peceklik maka fungsinya berganti menjadi makanan pokok.

Pada masa sekarang dengan bertambahnya golongan masyarakat yang berpendidikan, buah-buahan ini pun telah menjadi makanan peserta dalam makan siang dan makan malam. Sejalan dengan itu, hasil proses buah-buahannya pun menjadi bervariasi sehingga dapat dijadikan kue untuk sarapan pagi, penganan pendamping minuman sore hari, makanan ringan keluarga atau dihidangkan bersama kopi atau teh bila ada tamu.

Makanan yang barasal dari hasil proses pengolahan ubi-ubian digunakan sebagai makanan selingan atau makanan rekreasi. Makanan dari ubi-ubian ini tidak digolongkan berdasarkan status sosial masyarakat. Makanan dari ubi-ubiban ini dapat dimakan oleh semua umur baik pria maupun wanita. Pengkonsumsiannya pun didasarkan pada unsur saraf. Rasa pahit tidak disenangi oleh semua umur. Unsur rasa yang disenangi ialah rasa manis dan *hawu* (rasa saraf yang tidak pahit dan tidak manis, seperti rasa singking).

Cara pengolahannya adalah dengan membakar, memanggang merebus atau menggoreng. Biasanya dimakan bersama parutan kelapa atau gula.

Bila terjadi musin paceklik, ubi-ubian ini pun digunakan sebagai makanan pokok. Sejalan dengan itu cara pengolahannya pun mulai bervariasi. Ada yang dapat dikukus, dicampur dengan parutan kelapa, ditumbuk lalu dikukus dengan parutan kelapa seperti *ue nomi* (makanan dari tepung ubi kayu yang dikukus di dalam tempurung).

Pada musim hasil panen berlimpah, ubi-ubian ini di samping digunakan sebagai makanan rekreasi, juga digunakan untuk makanan hewan piaraan.

3.1.3.4 Minuman

Minuman yang berasal dari hasil proses pengolahan bahan mentah terdiri atas kopi, teh, tuak, arak, dan gula. Kopi dan teh baru dikenal oleh masyarakat Lamaholot sekitar tahun 1960-an atau 1970-an.

Minuman hasil proses pengolahan bahan mentah dapat dibagi menurut status sosial dalam masyarakat. Untuk kaum bangsawan atau kaum elit (yang berpendidikan) minuman yang biasa dikonsumsi adalah kopi atau teh dan berfungsi sebagai minuman penyegar dan penghangat dalam sarapan pagi atau minuman kecil pada sore hari atau bila ada tamu. Namun demikian pada masa sekarang kopi atau teh ini sudah tidak mejadi ciri perbedaan status golongan dalam masyarakat. Sekarang yang menjadi ciri pembeda status golongan dalam masyarakat adalah kue baik buatan sendiri maupun dibeli dari toko. Bagi kaum bangsawan/ kaum yang mempunyai pendidikan kue selalu menjadi pendamping yang setia dalam minuman ringan sedangkan bagi rakyat biasa biasanya tidak ada kue, kadang-kadang baru dihidangkan dengan ubi-ubian atau buah-buahan.

Dasar pengkonsumsinya ialah unsur saraf. Minuman kopi untuk orang Lamaholot selalu mengandung rasa manis dan keras. Rasa manis dari gula pasir dan keras dari kopi. Minuman ini biasanya hanya untuk orang dewasa. Demikian pula teh, rasanya selalu manis.

Selain penggolongan seperti tersebut di atas, minuman dalam masyarakat Lamaholot dapat dikelompkkan berdasarkan umur. Minuman orang dewasa baik pria maupun wanita adalah tuak (air lontar yang telah direndam dengan kulit pohon yang pahit dan kelat rasanya). Sedangkan bagi anak-anak dan para remaja, minuman bagi mereka adalah tuak manis yaitu air lontar yang tidak diberi/direndam dengan kulit pohon.

Di samping kedua jenis pengelompokan di atas, terdapat juga mengelompokkan berdasarkan hari biasa dan hari pesta atau upacara. Minuman harian/hari biasa adalah tuak dan lain-lain. Se-

dangkan minuman pesta atau minuman pada upacara adalah arak.

Gula yang merupakan hasil pengolahan dari air lontar yang belum diberi akar/kulit pohon biasa diminum bersama air. Minuman ini untuk semua umur. Kadang-kadang dicampur dengan isi kelapa muda atau dimakan dengan ubi-ubian atau buah-buahan seperti pisang.

Untuk minuman tuak, unsur saraf yang sangat disenangi ilalah rasa pahit kekelat-kelatan. Rasa pahit dan kelat ini diperoleh dengan merendam kulit pohon/kayu. Kulit kayu yang biasa digunakan adalah kulit kesambi. Kulit kayu itu dalam istilah menyadap nira disebut *raha*, sehingga tuak yang telah dicampur/direndam dengan kulit kayu tersebut dikatakan *tuak raha*. Oleh karena direndam dengan kulit kayu maka kadar alkoholnya bertambah. Jika berlebihan atau kebanyakan meminumnya akan menyebabkan mabuk. Minuman tuak tersebut digunakan sebagai minuman rekreasi lelaki dewasa pada siang hari dan pada sore hari menjelang malam. Dalam minum-minum ini biasanya disertai dengan makan ubi-ubian atau buah-buahan dengan lauk-pauknya berupa ikan *keneka, belawar*, dan lain-lain cara pengolahannya.

Minuman tuak manis atau tuak yang belum diberi kulit pohon disebut dengan istilah *marak*. Unsur saraf yang terdapat dalam *marak* adalah manis sehingga lebih disukai oleh anak-anak dan kaum wanita remaja. *Marak* pun digunakan sebagai minuman rekreasi anak-anak dan para remaja wanita. Waktu pengkonsumsiannya pagi hari dan sore hari setelah selesai mengiris tuak.

Unsur saraf yang terdapat pada minuman *arak* ialah keras dalam arti tinggi kadar alkoholnya. Oleh sebab itu orang Lamaholot lebih menyenangi arak hasil sulingan yang pertama sekali keluar yang biasa disebut *arak koton* yang secara harafiahnya berarti kepala dari arak. Minuman ini terutama digunakan dalam pesta. Biasa diminum ketika sedang makan perjamuan dan sesudah perjamuan. Setelah selesai makan perjamuan minuman ini dihidangkan dengan daging.

### 3.1.4 Klasifikasi makanan dan minuman berdasarkan fungsi

Berdasarkan fungsinya maka makanan dan minuman dari orang Lamaholot dapat diklasifikasikan menjadi :

– makanan untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari

- makanan dan minuman untuk pesta dan upacara adat
- makanan dan minuman bersama tamu
- makanan dan minuman agama
- makanan dan minuman khusus
- makanan dan minuman menurut status dalam mayarakat.

### 3.1.4.1 Makanan untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari

Menurut kebiasaan yang ada dan berlaku sampai sekarang, orang Lamaholot dapat menikmati makanan dan minuman paling kurang tiga kali sehari, yakni pada pagi hari sekali, siang hari sekali dan sore hari sekali. Makanan dan minuman pagi hari biasa disebut dengan sarapan pagi, untuk makanan dan minuman siang disebut makan siang dan untuk sore disebut makan malam. Selain itu ada saat antara makan pagi dan makan siang, antara makan siang dan makan malam digunakan sebagai makan selingan (rekreasi). Dengan makanan untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari dapat dibagi menjadi 4 jenis yakni makan dan minum sarapan pagi, makanan dan minuman siang, makanan dan minuman malam, dan makanan dan minuman selingan (rekreasi).

#### 3.1.4.1.1 Makanan dan Minuman Sarapan Pagi

Pada musim kemarau, makanan dan minuman sarapan bagi orang dewasa terdiri atas jagung dan air. Waktu sarapannya sekitar jam sembilan pagi. Biasanya sarapan ini dilakukan setelah mereka pulang bekerja dari kebun atau dari laut.

Hasil pengolahan jagung untuk sarapan pagi dapat berupa jagung titi, jagung goreng (jagung bulat yang digoreng). Cara pengolahannya dengan menggoreng jagung sampai setengah matang kemudian diambil sedikit demi sedikit lalu dititi di atas batu. Pengolahan sampai tahap meniti lalu dititi di atas batu. Pengolahan sampai tahap meniti disebut jagang titi, tetapi jika hanya sampai digoreng maka disebut *wata maha* atau jagung goreng.
Kedua macam hasil pengolahan jagung ini dapat dihidangkan sebagai makanan sarapan pagi bagi anak remaja yang tidak melanjutkan sekolah atau bagi orang-orang dewasa.

Untuk nenek-nenek atau orang yang giginya sudah omping maka jagung titi dan jagung goreng harus diproses lagi, misalnya merendam jagung titi dengan air agar menjadi lembut atau jagung goreng itu dititi kembali menjadi tepung jagung yang disebut dengan *suu*.

Jagung titi, jagung goreng, dan *suu* itu ditempatkan di dalam subuah *dese* (tempat kecil yang dianyam dari daun lontar dan berfungsi seperti piring pada zaman sekarang) sedangkan air nimun biasa diisi di dalam sebuah *klobo* (tempat kecil yang dibuat dari tempurung kelapa dan berfungsi seperti gelas pada masa sekarang).

Pada musim hujan ketika tanaman jagung sudah berisi maka sarapan pagi itu berupa jagung muda baik dengan cara membakarnya maupun dengan cara merebusnya. Jagung muda yang dibakar atau dalam sebutan orang Lamaholot *wata belore* di buat dengan membakarnya di atas nyala api. Setelah matang barulah kulit jagung dikupas. Sedangkan jagung rebus dibuat dengan cara mengeluarkan biji jagung dari tongkolnya kemudian direbus dengan air.

Selain sarapan seperti tersebut di atas, pada masa panenan kurang berhasil maka sarapan pagi itu berupa ubi-ubian atau buah-buahan seperti pisang, ubi kayu, ubi talas, *ue,bele, ue hura,* ubi talas, dan lain-lain.
Proses pengolahannya dapat dengan merebusnya atau membakar, atau juga dengan memanggangnya. Untuk pisang, proses pengolahannya dapat dengan cara membakar, merebus, atau memeram sampai masak lalu dikonsumsi. Sedangkan untuk ubi-ubian, dapat dikupas kulitnya lalu direbus atau dipanggang. Kadang-kadang dibakar saja di bara api dengan kulitnya. Dalam mengkonsumsinya, orang Lamaholot biasanya makan dengan sambal yang dibuat dari lombok, garam, daun kemangi, tomat, dan lain-lain.

Pada musim paceklik, orang dewasa jarang makan pagi. Pada masa-masa seperti itu, sarapan pagi hanya dikhususkan untuk anak-anak.

Pada masa sekarang sarapan pagi itu sudah mulai berubah. Sarapan pagi orang Lamaholot sekarang terdiri atas kopi satu gelas atau lebih (sesekali digunakan juga teh) dengan ubi atau buah-buahan atau jagung. Namun lebih banyak kali sarapan pagi itu hanya kopi sendiri, karena waktu minumnya kurang lebih jam 6 pagi saat mana mereka bersiap-siap hendak pergi bekerja.

Makanan dan minuman sarapan untuk anak-anak Lamaholot hampir tidak mengalami perubahan dari dahulu hingga sekarang. Sejak dahulu makanan pagi untuk anak-anak adalah *wata keluo* menurut istilah orang Lamaholot. Adapun yang dimaksud dengan

*wata keluo* ialah nasi jagung (dalam bentuk *wata nego*/masakan beras jagung bercampur tepungnya, atau masakan *wata wenger*/ nasi jagung) atau nasi yang dipisahkan dari jatah makan malam sehari sebelumnya. *Wata keluo* tersebut disimpan di dalam *dese* dan diletakkan di atas *woyon*. *Woyon* terbuat dari daun lontar dan bentuknya seperti tali penggantung bunga di ruang depan rumah. Gunanya untuk menghindari *wata keluo* dimasuki semut. Pengkonsumsian *wata keluo* ini selalu disertai dengan air dingin tanpa dimasak.

Selain *wata keluo* ada lagi makanan pagi untuk anak-anak. Wujudnya bergantung dari makanan malam keluarga itu pada malam hari sebelumnya.

Seperti telah disebutkan sebelumnya bahwa karena wanita dibebani tugas yang banyak maka kadang-kadang orang Lamaholot makan nasi jagung hanya sekali dalam sehari. Dalam keadaan seperti ini, dalam musim kemarau biasanya orang Lamaholot makan nasi jagung pada siang hari. Sehingga pada malam hari mereka makan jagung titi atau jagung goreng. Jikalau makan malam terdiri atas jagung titi maka sarapan pagi untuk anak-anak berupa jagung titi. Jika makan malam terdiri atas jagung goreng maka sarapan pagi anak-anak berupa *wata ketemek*. *Wata ketemek* atau *wata tenemek* adalah rebusan jagung goreng. Artinya proses permulaannya adalah menggoreng jagung setelah itu barulah direbus. Maksudnya untuk membuat jagung menjadi lembut.

Pada musim jagung muda, sarapan pagi anak-anak dapat berupa *wata keluo* dari jagung muda atau *wata lore* yang dibakar pada pagi hari sebelum mereka bangun, oleh orang tua mereka.

Pada musim paceklik, sarapan pagi anak-anak dapat berupa ubi-ubian atau rebusan biji asam, atau rebusan biji balam dan biji pohon lain-ain serta buah-buahan. Dalam pengkonsumsiannya mereka lebih mendasarkan tujuan agar dapat kenyang.

Pada masa sekarang, walaupun mereka telah dibiasakan minum teh, namun makanan pagi bagi mereka tetap sama.

Makanan dan minuman sarapan bagi bayi dan anak-anak balita dari dahulu sampai sekarang hampir tidak mengalami perbedaan yang besar. Dari dahulu makanan dan minuman sarapan untuk bayi hanyalah air susu ibu. Oleh sebab itu, diperlukan air susu ibu yang banyak sehingga bagi ibu-ibu yang sedang menyusui dianjurkan untuk makan setiap saat. Jikalau seorang ibu mengalami ke-

lainan. sehingga tidak dapat menyusui anaknya/bayinya maka orang Lamaholot telah terbiasa untuk meminta bantuan pada ibu-ibu lain yang anaknya masih disusu untuk menyusui anak/bayi tersebut. Cara menyusu seperti ini disebut dengan *daga tuho* yang arti harafiahnya berdagang susu. Tetapi pengertian yang dimaksud ialah bahwa bayi tersebut tidak disusui oleh ibunya sendiri.

Anak-anak balita biasanya makanan dan minuman sarapan pagi berupa bubur nasi atau bubur tepung halus jagung *(suu)* dan air dingin tanpa dimasak, dan kadang-kadang diberi susu ibu jika anak tersebut masih menyusu. Sesekali jika ada pisang yang masak maka sarapannya pun dilengkapi dengan pisang.

Pada masa sekarang, anak anak balita dan bayi dari kaum elit (yang berpendidikan) selain disusukan oleh ibunya juga dibantu dengan susu yang dibeli dari toko dengan macam-macam makanan anak-anak yang dijual di toko. Namun dasar makanan dan minuman pagi bagi mereka tidak ditinggalkan.

### 3.1.4.1.2 Makanan dan Minuman Siang

Pada zaman dahulu, umumnya orang Lamaholot makan siang pada jam jam satu siang atau lebih. Waktu makan tersebut jatuh pada jam satu atau lebih disebabkan oleh kebiasaan kaum lelaki dewasa untuk tidur sebelum makan siang. Selain itu faktor penyebab yang lain ialah bahwa sekitar jam sepuluh siang kaum lelaki dewasa menikmati makanan dan minuman rekreasi mereka. Oleh karena pengkonsumsian makanan rekreasi ini per kelompok disertai minuman rekreasi berupa tuak yang dapat membuat orang mabuk dan kekenyangan maka setelah selesai menikmati makanan dan minuman rekreasi kaum lelaki dewasa kembali ke rumah masing-masing lalu beristirahat. Dalam pada itu ibu-ibu atau kaum wanita dewasa sibuk dengan pekerjaan menyiapkan makanan dan minuman untuk makan siang. Setelah selesai menyiapkan makanan dan minuman siang, kaum lelaki dewasa dibangunkan untuk menikmati makan siang mereka.

Pada hari-hari biasa di musim kemarau, makanan dan minuman siang untuk orang Lamaholot pada umumnya terdiri atas nasi jagung, nasi dari jewawut, nasi dari sorgum, ikan, dan air. Jikalau menu makanan siang itu adalah nasi jagung maka proses pengolahannya sebagai berikut: Pertama-tama kaum wanita dewasa mengambil biji jagung dari lumbung, menyiapkan dua buah batu ceper

yang berbeda ukuran besarnya, lalu mengambil beberapa *keleka* dan *dese piga (dese* yang agak besar). Sesudah itu si wanita tersebut duduk dengan posisi kedua kaki diluruskan ke depan. Sesudah itu batu ceper yang ukurannya lebih besar (dalam bahasa setempat disebut *wato ina*) diletakkan di dalam sebuah *keleka* lalu diletakkan di atas pangkuannya. Jika si wanita itu selalu menggunakan tangan kanannya dalam mengerjakan pekerjaan maka batu ceper yang kecil (dalam bahasa setempat disebut wato ana) dipegang di tangan kanan dan tangan kirinya bertugas mengambil biji-biji jagung yang terletak di sampingnya. Setelah itu si wanita tersebut mulai meniti jagung. Hasil titiannya akan berbentuk *wenger, kapar,* dan *suut.* Selesai meniti jagung, ia harus menampi lagi untuk memisahkan ketiga bagian hasil titian di atas. Bagian yang bermanfaat bagi manusia adalah *wenger* dan *suut. Kapar* atau *wata kapar* dipisahkan untuk makanan babi. Proses memasaknya dimulai dengan menjerang air sampai mendidih lalu dimasukkan wenger yang agak besar kemudian disusul *wenger* yang agak kecil sampai air hampir mengering. Sesudah itu barulah dimasukkan *suut* atau *wata suut* lalu diaduk-aduk dengan *sedo* (irus) hingga merata lalu ditutup sampai masak. Proses ini menghasilkan *wata nego.* Jika diinginkan hasil proses terakhir adalah nasi jagung maka proses akhir berhenti pada memasukkan wenger yang lebih kecil lalu dibiarkan sampai masak. Apabila menu makanan siang itu terdiri atas sorgum dan jewawut maka pertama-tama ditumbuk lalu ditampih kemudian dimasak. Sesudah makanan masak orang Lamaholot memakai *sedo* (irus) untuk menyenduknya lalu diletakkan di dalam *keleka* kemudian dihidangkan.

Pada musim hujan/jagung muda, menu makan siang terdiri atas jagung muda baik yang direbus, dikukus, maupun dimasak. Cara pengolahannya sebagai berikut :

a. Biji jagung dikeluarkan dari tongkolnya lalu direbus sampai masak dan dihidangkan dalam *sowe* (sejenis mangkuk yang dibuat dari tanah liat) atau *paso* (sejenis sowe yang besar).

b. Biji jagung dikeluarkan dari tongkolnya kemudian dititi, dikukus, dan dihidangkan dalam *keleka.* Ada kalanya setelah dititi, dibungkus lagi ke dalam kulitnya lalu dimasak dan dihidangkan.

Bila terjadi musim paceklik maka makan siang mereka terdiri atas ubi-ubian, biji-bijian, dan buah-buahan. Makan siang yang ter-

diri dari ubi-ubian dan buah-buahan, biasanya berupa ubi kayu, ubi tatas, ubi talas, *ue hura, ue bele,* pisang, dan lain-lainnya dengan pengolahannya direbus dengan air sampai masak. Bila ubi-ubian dan buah-buahan telah habis dan sudah sulit diperoleh maka masyarakat Lamahollot mulai mencari jenis-jenis kacang hutan yang biasanya berupa kacang benguk, *ipas* (sebangsa kacang benguk) dan biji balam, (ketiga macam kacang ini mengandung racun). Cara pengolahannya dengan merebus berulang-ulang agar racunnya hilang kemudian dimasak lalu dicampuri parutan kelapa dan dimakan. Biasanya jenis kacang-kacangan ini pun terbatas jumlahnya dan tidak dapat melayani kebutuhaan masyarakat seluruhnya dan tidak dapat melayani kebutuhan masyarakat seluruhnya. Oleh karena itu, orang Lamaholot mulai menebang pohon enau lalu membelah batangnya dan mengambil isi kemudian dijemur, ditumbuk, dan dimasak dengan parutan kelapa lalu dimakan. Isi teras enau yang menjadi makanan ini disebut dengan istilah *maga* dalam bahasa Lamaholot. Bila musim paceklik ini terus sampai permulaan musim hujan (sebelum jagung berisi) maka makanan pun bervariasi dengan buah lontar yang masak yang biasa disebut dengan *koli.* Pengolahannya dengan memanggangnya di atas bara api, kemudian dikupas kulitnya lalu dikonsumsi.

Minumannya berupa air dingin atau air masak. air yang dimasak selalu dicampur dengan kerak nasi dan dimasak tidak sampai mendidih. Rasa yang diinginkan adalah rasa *menera* (rasa air yang bercampur kerak).

Lauk pauknya terdiri atas ikan, siput-siputan, daging, dan sayur-sayuran. Pada musim kemarau, lauk-pauknya terdiri dari ikan dan siput. Sedangkan pada musim hujan, lauk-pauknya hanyalah sayur-sayuran.

Pengolahannya dengan merebus, membakar, dan memanggang. Ikan dan siput-siputan serta daging biasanya direbus dengan kuah asam. Sesekali barulah dimasak dengan santan kelapa. Kadang-kadang juga mereka memanggang dengan cara membungkusnya dalam daun tuak. Cara ini disebut dengan istilah *begolo* dan hasilnya disebut *kenolo.* Daging hanya sesekali dikonsumsi. Biasanya jika mereka berhasil dalam berburu barulah mereka dapat menikmatinya. Sayur-sayuran yang dimakan pun diolah dengan cara sederhana yaitu dimasak, kemudian digarami lalu dikonsumsi.

Pada zaman sekarang sudah banyak orang Lamaholot yang

menu makanan siangnya terdiri atas nasi jagung, sayur, dan ikan. Menu makanan ini dipengaruhi oleh kaum yang berpendidikan yang tinggal di desa-desa yang berdekatan dengan kota.

Jika hari pesta makan menu makanan siang mereka pun berganti. Biasanya terdiri atas nasi, gulai daging (daging dengan kuah santan) dan gulai ikan (ikan dengan kuah santan). Pada zaman sekarang, menu makanan itu mengalami variasi seperti layaknya yang terdapat di kota.

Menu makanan siang bagi anak-anak baik pada musim kemarau maupun pada musim hujan sama saja dengan makanan bagi orang-orang dewasa. Yang menjadi perbedaannya adalah kuantitasnya. Demikian pula dalam hal lauk pauk.

Ada beberapa macam ikan yang tidak dimakan oleh anak-anak. Ikan-ikan itu misalnya *kwato, teria,* dan macam-macam belut laut. Ikan *kwato* dan *teria* tergolong ikan yang beracun yang terdapat pada siripnya. Biasanya kedua macam ikan ini diperoleh pada waktu mereka berkarang (mencari ikan dan sayur-sayur laut ketika air surut besar). Demikian pula halnya dengan belut. Belut laut dapat diperoleh juga dengan memancing baik di air yang dangkal maupun di laut yang dalam. Larangan ini berasal dari orang tua mereka. Biasanya larangan disertai dengan alasan bahwa jika-lau dimakan giginya akan roboh (mungkin karena kedua jenis ikan itu mengandung bisa) dan karena bentuknya (bentuk belut) seperti ular. Selain itu kuantitas lauk pauk dibatasi dengan alasan bahwa kalau makan terlalu banyak akan mendatangkan cacing.

Seperti telah disebutkan di atas bahwa anak-anak tidak makan makanan yang rasanya pedas maka lauk-pauk yang dilawar atau diragi yang dalam bahasa daerahnya disebut *berome* tidak dikonsumsi oleh mereka. *Berome* adalah sejenis lauk pauk yang diragi. Cara pengolahannya sebagai berikut. Insang ikan yang besar diambil kemudian digarami, diberi cuka dengan lombok, daun kemangi, laos, serai dan lain-lain lalu dimasukkan ke dalam *kopa. Kopa* yang terbuat dari satu ruas bambu/aur digunakan untuk menyimpan *berome* atau sambal. Waktu penyimpanannya cukup lama sekitar satu bulan. Setelah sebulan lebih jika ingin dimakan maka dikeluarkan dari tempatnya. Bisa langsung dikonsumsi atau kalau mau dimasak dapat dimasak/dipanaskan yang dalam bahasa daerahnya disebut *late.* Biasanya dicampur lagi dengan mangga muda atau tomat.

Menu makanan dan minuman siang bagi si bayi yang belum dapat makan biasanya hanya air susu ibu. Untuk anak balita yang sudah dapat makan, di samping air susu ibu, diberikan juga bubur nasi atau bubur jagung (biasanya dari *wata suut*) dan minumannya kadang-kadang air nasi. Adakalanya diberikan juga pisang masak untuk membantu air susu ibu dan jenis makanan lainnya. Meskipun anak balita sudah bisa makan namun tidak biasa diberikan lauk-pauk. Anak-anak balita dari keluarga yang berpendidikan kadang-kadang diberi susu kaleng dan makanan berupa roti.

### 3.1.4.1.6. Makanan dan Minuman Malam

Dalam musim kemarau pada zaman dahulu, orang Lamaholot mempunyai kebiasaan makan malam seperti layaknya makanan untuk sarapan pagi. Kebiasaan ini disebabkan oleh pemikiran/anggapan mereka tentang *hal makan* yang baik. Menurut Pandangan mereka dalam sehari hanya diperlukan sekali makan yang baik yang dapat dilangsungkan pada siang hari atau pada malam hari. Dasar pandangan lain ialah bahwa beban kerja wanita terlalu berat dan karena waktu makannya dan kuantitas makanan sekali konsumsi cukup besar maka makan yang baik hanya dilakukan sekali dalam sehari.

Menu makanan yang baik menurut mereka adalah makan nasi jagung baik berbentuk *wata nego* maupun *wata wenger* disertai lauk-pauk ikan atau lauk-pauk lainnya. Oleh sebab itu pengolahan lauk-pauk untuk makan siang dan makan malam dilakukan sekali pada siang hari.

Menu makanan malam untuk orang Lamaholot pada waktu dulu adalah jagung titi atau jagung goreng, air dingin, dan lauk pauk seperti lauk-pauk pada makan siang. Jika lauk-pauk yang diperoleh kurang mencukupi kebutuhan makan malam maka menu makanan malamnya hanya berupa jagung titi atau jagung goreng dengan sambal. Sambal biasanya dibuat dari lombok, garam, dan lengkuas *(laos)*. Kadang-kadang ditambah lagi dengan tomat jika ada.

Pada musim kemarau orang Lamaholot waktu makan yang baik adalah pada siang hari, tetapi pada musim hujan ketika mereka sibuk mengerjakan ladang dan tegalan mereka, waktu makan yang baik berpindah dari siang hari ke malam hari. Hal ini disebabkan oleh karena dari pagi (dari sebelum matahari terbit) sampai

petang orang-orang dewasa selalu berada di ladang dan tegalan untuk membersihkan rumput dan lain-lainnya.

Menu makanan siang pada saat mengerjakan ladang dan tegalan sama dengan menu makanan malam pada musim kemarau yakni terdiri atas jagung titi, air, sambal, dan lauk-pauk kalau ada. Menu makanan yang demikian juga dipersiapkan untuk orang tua dan anak-anak yang tidak dapat mengerjakan tegalan dan ladang. Sedangkan menu makanan malam pada musim hujan ini (pada musim mengerjakan ladang/tegalan) sama dengan menu makanan siang pada musim kemarau. Perbedaannya pada musim hujan lauk-pauknya lebih banyak terdiri atas sayur-sayuran.

Pada musim paceklik, orang-orang dewasa hampir tidak makan pada malam hari. Mereka biasanya hanya minum tuak sambil makan sayur-sayuran, ubi-ubian, dan buah buahan.

Makanan dan minuman untuk anak-anak biasanya orang tua mereka menyimpan sedikit makanan siang bagi anak-anak agar ketika matahari mau terbenam, anak-anak sudah dapat menikmati makanan malamnya lalu tidur. Jika anak-anak dapat menunggu untuk makan bersama dengan orang tua mereka maka makanan malamnya terdiri atas nasi jagung, sayur-sayuran, dan air bila musim hujan, atau jagung titi/jagung goreng, air, dan ikan jika musim kemarau.

Pada musim paceklik, anak-anak diutamakan sehingga makan malam bagi mereka dapat berupa ubi-ubian, buah-buahan, dan lain-lain.

Jika sebuah keluarga mempunyai bayi maka makan malam bagi sang bayi hanya melulu air susu ibu. Untuk anak-anak balita yang sudah dapat makan maka disediakan bubur nasi/bubur jagung, dan buah-buahan kalau ada. Untuk keluarga yang berpendidikan disediakan juga susu kaleng dan makanan yang dibeli dari toko seperti biskuit dan lain-lain.

### 3.1.4.1.4. Makanan dan Minuman Sampingan

Makanan dan minuman rekreasi untuk orang dewasa biasa dikonsumsi pada siang hari. Kadang-kadang makanan dan minuman rekreasi ini mirip dengan makanan dan minuman sarapan pagi hari.

Orang Lamaholot dewasa selalu terbiasa dengan minum tuak. Minuman ini selalu dilaksanakan berkelompok. Tiap kelompok

terdiri atas empat atau lima orang yang bersama-sama mengiris tuak, mencari lauk-pauk untuk makan bersama. Tiap kelompok sekali minum dapat mengumpulkan dua atau tiga bambu tuak yang isinya kira-kira 10 liter lebih per bambu. Dalam melaksanakan acara minum tuak ini anggota kelompoknya secara sukarela mencari lauk-pauk. Lauk pauknya dapat berupa ikan, daging, ubi-ubian, buah-buahan. Cara pengolahannya dapat dengan cara membakar, merebus, memanggang, melawar, dan lain-lainnya. Jika lauk-pauk itu terdiri atas ikan maka cara pengolahannya dengan membakar, memasak dengan kuah asam, atau melawar. Jika lauk-pauknya terdiri atas ubi-ubian dan buah-buahan maka pengolahannya berupa membakar, merebus, dan memanggang. Demikian pula sayur-sayuran, adakalanya direbus atau dimakan mentah.

Pengolahan lauk yang menjadi kesayangan mereka dalam minum tuak adalah dengan cara melawar. Jika ikannya agak besar, maka sebelum dilawar, terlebih dahulu dicincang sampai tulangnya hancur. Kemudian mereka membumbuinya dengan cuka tuak, lombok, bawang, sere, kemangi, jeruk nipis, garam, dan lain-lainnya. Jika ikannya agak kecil maka biasanya langsung dilawar. Ikan-ikan yang selalu menjadi teman dalam minum tuak adalah ikan yang beracun, belut, dan ikan yang isi perutnya telah dijadikan umpan untuk mengail. Ikan tersebut dinamakan *menalak*. Jika diperoleh ikan yang besar maka insang dan isi perutnya diambil jadi lauk-pauk dalam minum tuak. Kadang-kadang jika ada rejeki dalam berburu maka isi perut/usus dan tulang-tulang hewan perburuan dijadikan lauk-pauk untuk minum tuak.

Pada musim kemarau, makanan dan minuman rekreasi ini dilakukan dua kali dalam sehari yaitu pada siang hari sekitar jam 10 atau jam 11 dan pada malam hari sekitar jam 06.00.

Kebiasaan minum tuak selalu disertai dengan makanan kecil karena rasa tuak yang pahit memerlukan barang penawar. Kadang-kadang karena terlalu banyaknya tuak sedangkan atau lauk-pauknya kurang maka tuaknya tidak habis diminum. Untuk menghabiskan minuman anak yang berlebih itu akan memakan waktu berjam-jam. Oleh sebab itu, kebiasaan makan siang untuk orang Lamaholot sekitar jam 1 atau jam 2 siang. Karena lamanya waktu yang digunakan dalam minum dan makan makanan rekreasi ini maka akhir-akhir ini baik makan siang maupun makan malam lang-

sung disatukan dengan makan dan minum rekreasi. Dengan demikian, arti makanan dan minuman rekreasi pun mulai bergeser ke makanan dan minuman pokok. Dalam melaksanakannya pun setiap anggota kelompoknya datang ke tempat perhimpunan minum tuak membawa makanannya masing-masing lalu dikonsumsi bersama-sama oleh anggota kelompok di *epu* (tempat minum tuak).

Anak-anak selalu memakai waktu senggangnya dengan pergi ke ladang untuk memetik buah-buahan dan ubi-ubian untuk dikonsumsi bersama kawan-kawannya di luar rumah. Pada musim kemarau mereka biasa memetik kelapa muda atau buah lontar yang muda. Kadang-kadang mereka memetik buah kedondong dan buah maja. Pada musim hujan buah-buahan yang selalu menjadi makanan rekreasi anak-anak adalah jagung muda, buah serikaya, buah mendikai, dan buah merah. Berbagai jenis makanan ini diolah dan dikonsumsi di luar rumah. Kadang-kadang mereka mengambil tempat di ladang atau di pantai.

Makanan rekreasi yang biasa dikonsumsi di rumah biasanya diolah dalam bentuk rujak, kolak, dan parutan kelapa dicampur gula.

Makanan dan minuman rekreasi bagi bayi dan anak-anak balita hampir tidak ada. Biasanya makanan dan minuman rekreasi untuk anak-anak juga diberikan sedikit kepada anak-anak balita. Untuk itu dalam pengolahannya unsur saraf pedas ditiadakan.

### 3.1.4.2 Makanan Dan Minuman Untuk Upacara Adat

Pandangan orang Lamaholot dahulu terhadap upacara adat merupakan suatu saat untuk mempersatukan manusia dengan manusia dan manuasia dengan Tuhan penciptanya. Oleh sebab itu, makanan dan minuman yang disediakan dalam melaksanakan upacara adat ini merupakan makanan yang terbaik atau makanan untuk pesta. Makanan yang terbaik atau makanan untuk pesta selalu terdiri atas beras baik yang warnanya merah atau putih, daging dari hewan piaraan baik kecil maupun yang besar, dan minumannya selalu berupa *arak*.

Dalam perjamuan antar sesama manusia biasanya disuguhkan nasi dan daging serta arak atau tuak. Sedangkan untuk roh-roh halus, untuk arwah leluhur, dan Rera Wulan Tana Ekan diberikan beras merah, darah hewan, hati, dan jantung hewan atau telur

ayam serta minumannya berupa arak. Makanan bagi roh-roh halus ini biasanya diletakkan di dalam tempurung.

Perjamuan bagi sesama manusia selalu dilaksanakan pada siang atau sore hari sedangkan bagi arwah leluhur dan roh-roh halus lainnya dilaksanakan pada saat matahari akan terbenam atau pada saat-saat menjelang malam. Waktu penyuguhan ini ditentukan berdasarkan kepercayaan mereka bahwa malam bagi manusia adalah siang bagi roh-roh halus. Dan karena manusia selalu keluar dari rumahnya untuk mencari makan pada siang hari maka mereka pun percaya bahwa pada malam hari roh-roh halus, arwah leluhur, dan lain-lainnya akan keluar rumah mencari makanan mereka.

Untuk roh-roh halus tidak biasa disajikan makanan dan minuman sarapan dan rekreasi. Untuk mereka biasanya diberikan sekali pada saat seperti tersebut di atas. Tempat yang biasa digunakan untuk meletakkan makanan dan minuman bagi mereka adalah tempurung dan diletakkan di persimpangan jalan, di bawah pohon besar atau di bawah batu besar, di tengah-tengah ladang, dan di tempat-tempat yang dianggap keramat atau tabu didatangi oleh manusia. Makanan untuk mereka ini disebut *lamak* sehingga sering didengar istilah *kewokot lamak, nitu lamak.*

### 3.1.4.3 Makanan dan minuman bersama tamu

Dalam pandangan orang Lamaholot, tamu adalah rejeki dalam arti bahwa tamu selalu membawa atau mendatangkan rejeki bagi tuan rumah. Karena dasar pendangan seperti ini maka perlakuan terhadap tamu tersebut dapat berupa melindungi keselamatan jiwa bila jiwanya terancam bahaya dan melayani kebutuhan jasmaninya sebaik mungkin bila diperlukan. Dalam pengertian ini orang Lamaholot selalu memberikan yang terbaik dari miliknya. Dalam hubungannya dengan ini, orang Lamaholot biasa memelihara hewan kecil seperti ayam, bebek, dan itik untuk keperluan lauk bagi sang tamu bila kedatangannya pada saat-saat tidak disangka atau pada saat malam hari.

Dilihat dari segi dikenal tidaknya, maka sang tamu dapat dibagi atas tamu yang dikenal yaitu tamu yang mempunyai hubungan darah dengan tuan rumah atau tamu yang berasal dari satu turunan dan tamu yang tidak dikenal yang biasanya berasal dari daerah yang jauh dan belum pernah berjumpa.

Selain penggolongan seperti di atas; tamu dapat juga digolongkan berdasarkan lamanya menetap di rumah orang lain. Berdasarkan hal ini maka tamu dibagi atas tamu yang menetap satu atau dua hari atau lebih dan tamu yang tidak menginap.

Tamu yang tidak dikenal datang ke rumah orang karena mengalami musibah atau mengalami kesulitan di dalam perjalanan, misalnya kemalaman, kekurangan/kehabisan bekal, perahu terbalik, dan lain-lainnya. Tamu yang demikian biasanya tergolong dalam tamu menginap.

Makanan dan minuman yang disediakan bagi tamu yang menginap biasanya lebih baik dari makanan dan minuman keluarga sehari-hari. Biasanya orang Lamaholot menjamu tamunya pada permulaan (hari pertama) kedatangannya dan pada akhir penginapannya. Makanan dan minuman yang disediakan pada perjamuan tersebut seperti layaknya makanan dan minuman pesta.

Jamuan bagi tamu yang menginap selain makan siang dan makan malam juga makan pagi dan kadang-kadang makan rekreasi. Makanan dan minuman bagi tamu pada pagi hari pada zaman dahulu biasanya dilakukan pada jam-jam sebelum acara minum tuak. Makanan dan minuman itu berupa jagung titi dan air. Pada zaman sekarang makan pagi itu biasanya terdiri atas segelas kopi atau lebih dan jagung titi atau ubi-ubian dan kadang-kadang buah-buahan yang diolah dengan cara menggoreng. Sesudah itu sekitar jam 10 atau 11 pagi tamu diajak minum tuak atau minum arak sebagai makanan selingan atau makanan rekreasi. Acara minum tuak atau minum arak disertai dengan lauk-pauk seperti layaknya dalam acara minum tuak di *epu* (tempat yang digunakan untuk minum tuak). Setelah selesai minum tuak atau minum arak, tamu dan tuan rumah makan siang. Selanjutnya pada sore hari menjelang makan malam tamu diajak minum tuak. Pada zaman sekarang sebelum minum tuak, pada sore hari tamu disuguhi minum kopi segelas bersama dengan tuan rumah.

Apabila sang tamu tiba pada pagi hari maka jamuannya diadakan pada siang hari. Perlakuan pertama kali ketika menyambut tamu adalah memberikan rokok atau sirih pinang, kemudian dilanjutkan dengan minum kopi. Jika sang tamu datang pada siang hari maka jamuan baginya diadakan pada malam hari. Dalam jamuan baginya diadakan pada malam hari. Dalam jamuan ini, orang Lamaholot biasanya makan berasama-sama dengan

tetangga sekitarnya. Tetangga-tetangga tersebut dengan sendirinya akan datang tanpa diundang.

Makanan dan minuman dalam jamuan pertama ini selalu mendekati makanan dan minuman pesta. Menu makanannya selalu terdiri atas nasi, ikan, ayam, dan minumannya adalah arak. Nasi yang disuguhkan tuan rumah tanpa dicampur dengan jagung dan dimasak dalam jumlah yang banyak sesuai dengan jumlah orang yang datang makan. Sedangkan nasi dari tetangga yang datang berkumpul kadang-kadang dicampur dengan beras jagung serta dimasak dalam jumlah yang banyak pula. Lauk pauk dari tuan rumah biasanya hewan kecil seperti ayam yang dimasak bersama santan kelapa yakni berupa gulai. Sedangkan lauk pauk dari tetangga selalu terdiri atas ikan yang dimasak dengan kuah santan atau dibakar (atau kadang-kadang digoreng) dan sesekali juga berupa ayam gulai. Dalam acara makan, tamu selalu diminta untuk makan yang banyak. Selanjutnya pada hari-hari yang lain biasanya tamu akan makan hanya dengan tuan rumah dan menu makanannya pun selalu berupa nasi jagung (nasi dicampur jagung) dan lauk pauknya berupa ikan.

Pada hari menjelang kepergian sang tamu, tuan rumah kembali menjamu sang tamu. Biasanya tamu diajak dan diminta kembali pada pagi hari sehingga jamuan akhir bagi sang tamu diadakan pada malam harinya. Menu makanannya sama dengan jamuan makan permulaan dan biasanya tetangga-tetangga kembali datang berkumpul makan bersama-sama dengan tamu.

### 3.1.4.4 Makanan Dan Minuman Berdasarkan Agama

Agama yang paling banyak penganutnya di Kabupaten Flores Timur adalah Katolik. Urutan kedua adalah Islam. Sedangkan agama Kristen Protestan dan agama Hindu menempati urutan akhir dan kebanyakan penganutnya bukan berasal dari orang Lamaholot. Oleh sebab itu uraian makanan dan minuman berdasarkan agama pada orang Lamaholot lebih dipusatkan pada kedua agama tersebut.

Makanan dan minuman orang Lamaholot yang beragama Katolik pada dasarnya sama dengan makanan dan minuman yang telah diuraikan di atas. Oleh karena orang Lamaholot yang baragama Katolik lebih banyak menetap di tempat yang jauh dari kota maka pengaruh teknologi bagi mereka terasa kurang

sehingga jumlah makan dan menu makanannya pun tidak banyak berbeda dengan kebiasaan makan dan minum orang tua-tua pada zaman dahulu. Lain halnya dengan orang Lamaholot yang beragama Islam. Mereka biasanya menetap di pesisir pantai sehingga lebih mudah mendapat pengaruh dari luar. Akibat dari pengaruh luar ini menyebabkan menu makanan untuk mereka pun berbeda dengan orang Lamaholot lainnya. Mereka biasanya berdagang atau papalele, buruh pelabuhan, nelayan, dan pekerja-pekerja di motor atau perahu. Oleh karena mata pencaharian mereka bukan bercocok-tanam maka jumlah waktu makan dan kuantitasnya pun berbeda. Demikian pula menu makanannya.

Dalam sehari mereka makan dua kali yaitu siang dan malam serta sarapan pagi dan minuman kecil sore hari. Sarapan pagi untuk mereka terdiri atas sarapan pagi untuk orang dewasa (yang biasanya terdiri atas kopi segelas dan kue), sarapan untuk anak-anak yang terdiri atas segelas teh dan kue, dan sarapan untuk anak-anak balita dan bayi yang biasanya terdiri atas air susu ibu dan susu toko atau bubur nasi dan teh.

Kue biasanya diolah sendiri dari beras (tepung beras) dan tepung ubi kayu, tepung jagung, atau ubi-ubian dan buah-buahan yang digoreng atau direbus. Jadi, sarapan pagi untuk mereka sama dengan sarapan pagi bagi orang Lamaholot yang berpendidikan Lamaholot yang berpendidikan dan berpenghasilan tetap. Kadang-kadang sarapan pagi ini terdiri atas kopi atau teh dengan jagung titi. Sarapan pagi ini selalu sama atau tidak banyak berbeda baik pada musim kemarau maupun pada musim hujan. Pada waktu pesta sarapan pagi untuk mereka hanya berbeda kuenya. Kue yang digunakan dalam pesta pada umumnya kue kering dan waji. Untuk orang-orang yang tergolong berada minumannya pun berbeda. Biasanya dipakai limun atau setrup. Sarapan pagi untuk orang dewasa dan anak-anak hanya berbeda dalam jumlah/banyaknya kue yang dihidangkan. Untuk orang dewasa jumlah kue yang dihidangkan , seorang memperoleh dua atau tiga potong, sedangkan untuk anak-anak melebihi jumlah yang diperuntukkan bagi orang tua.

Musim paceklik yang menimpa orang Lamaholot yang bermata-pencaharian bercocok-tanam, turut mempengaruhi kehidupan orang Lamaholot yang baragama Islam. Hal ini disebabkan oleh karena kehidupan mereka pada dasarnya sangat ber-

gantung pada hasil panen orang Lamaholot yang bermata-pencaharian bercocok-tanam. Hasil-hasil panen yang diperoleh sang petani ditukar atau dibeli oleh orang Lamaholot yang beragama Islam lalu ditukarkan atau dijual kembali kepada pihak lain. Demikian pula untuk makan sehari-hari, mereka mendapatkannya dari kaum petani. Oleh sebab itu mereka terkenal ekonomis dan sangat hemat serta tahu menggunakan waktunya dengan baik. Jika terjadi musim paceklik maka sarapan pagi bagi mereka terdiri atas kopi atau teh tanpa kue untuk orang dewasa, dan untuk anak-anak diberikan teh dengan beberapa potong kue dalam jumlah yang lebih sedikit jika dibandingkan dengan keadaan normal. Kue yang disediakan dalam musim ini biasanya diambil/dibuat dari tepung terigu.

Makanan dan minuman siang untuk orang dewasa dalam kehidupan sehari-hari berupa nasi jagung *(wanger)* atau nasi dicampur jagung (yang dalam bahasa Lamaholot disebut *wata nali),* ikan, dan air. Ikan diolah selain dengan merebusnya bersama dengan kua asam, dapat pula diolah dengan cara membakar, memanggang, dan menggoreng. Untuk orang Lamaholot yang beragama Islam pengolahan dengan cara menggoreng merupakan barang biasa dalam kehidupan mereka. Lain halnya dengan orang Lamaholot yang bukan beragama Islam. Bagi mereka makanan yang diolah dengan cara menggoreng merupakan makanan pesta dan sesekali dilaksanakan. Jumlah atau banyaknya nasi pun disesuaikan dengan ukuran jumlah pengonsumsinya. Demikian pun lauk pauknya. Mereka sudah lebih menghemat dibanding dengan kaum petani sehingga kadang-kadang pada musim barat atau pada musim hujan kehidupan mereka tidak berbeda dengan kehidupan pada musim kemarau. Lain halnya dengan kaum petani. Kadang-kadang terjadi kelaparan pada musim hujan untuk kaum petani oleh karena salah pengaturan.

Minuman untuk makan siang berupa air panas (air yang dimasak baik tanpa kerak maupun dengan kerak nasi). Pada hari raya atau pada hari pesta makan siang untuk mereka biasanya terdiri atas nasi baik dalam bentuk kelesong maupun tidak, daging, sayur-mayur, dan air. Daging yang digunakan dalam hari pesta adalah daging kambing, daging ayam, daging domba, dan kadang-kadang daging sapi.

Pengolahannya sebagai berikut : nasi dimasak atau dikukus, kelesong atau ketupat dikukus dengan santan, daging digoreng atau dimasak dengan santan kelapa. Dengan demikian unsur saraf yang diinginkan oleh mereka pada umumnya sama dengan kebanyakan orang Lamaholot yang lainnya, yaitu berupa manis, asam, pedas, dan lain-lainnya.

Minum rekreasi pada sore hari berupa kopi atau teh segelas yang kadang-kadang disertai dengan penganan seperti roti kukus, roti goreng, dan lain-lainnya. Semuanya diolah oleh mereka sendiri.

Makanan dan minuman malam tidak banyak berbeda dengan menu makanan dan minuman pada siang hari. Pada umumnya menu makanannya sama yaitu nasi atau nasi jagung, lauk-pauknya ikan, dan minumannya air panas. Makanan dan minuman untuk makan malam atau makan siang tidak dibedakan berdasarkan umur. Jadi, orang dewasa dan anak-anak mempunyai menu makanan yang sama. Untuk bayi dan anak-anak balita menu makanannya sama dengan sarapan pagi untuk mereka.

Makanan rekreasi bagi orang Lamaholot yang beragama Islam sangat bergantung kepada hasil perolehan mereka dalam berjualan di pasar-pasar atau di desa-desa di pegunungan. Cara pengolahan dan jenis makanannya sama seperti yang terdapat pada kaum petani. Hanya saja perbedaannya ialah bahwa makanan rekreasi ini dapat juga digunakan sebagai makanan untuk sarapan pagi atau untuk minum pada sore hari.

Pada masa puasa makanan dan minuman mereka pada umumnya sama dengan kaum muslimin yang lainnya. Makanan dan minuman pada masa puasa itu berupa kolak, penganan, nasi, daging atau ikan, sayur-mayur, dan lain-lainnya sesuai dengan kemampuannya. Masakan kolak terdiri dari bahan-bahan berupa kacang hijau, pisang, ubi talas dan lain-lainnya. Khusus untuk kacang hijau, bagi orang Lamaholot yang beragama Islam dapat digunakan sebagai bahan pembuat kolak yang tidak lazim digunakan oleh kaum atau orang Lamaholot lainnya. Bagi orang Lamaholot yang bukan beragama Islam, kacang hijau biasa digunakan bersama-sama dengan jagung atau nasi sehingga kadang-kadang ditemukan masakan nasi bercampur kacang hijau.

### 3.1.4.5 Makanan Dan Minuman Untuk Bekal Perjalanan

Makanan dan minuman yang disediakan bagi orang yang bepergian jauh biasanya berupa jagung titi, *wata ketemek*, dan ketupat. *Wata ketemek* atau *wata tenemek* diolah dengan cara merebus jagung bulat sampai masak atau dengan cara menggoreng jagung bulat tanpa minyak kemudian direbus sampai lembek. Ketupat dan wata tememek ini digunakan sebagai makanan untuk hari pertama dalam perjalanan tersebut. Hal ini berhubung dengan daya tahan ketupat dan wata tenemek. Jika liwat sehari maka ketupat maka ketupat dan wata tenemek sudah mulai rusak. Sedangkan jagung titi digunakan sebagai makanan pada hari-hari selanjutnya karena dapat bertahan lama.

Jagung titi biasanya diletakkan di dalam *gemune* (tempat menyimpan jagung titi atau beras jagung, yang terbuat dari daun lontar dan daya tampungnya dapat mencapai 5 kg beras), *egopu* (terbuat dari daun lontar berbentuk persegi empat dan tingginya kurang kurang lebih satu jengkal) atau yang biasa disebut *kobo*. Ketupat biasanya dirangkaikan talinya kemudian dijinjing sedang kan *wata tenemek* kadang-kadang disimpan di dalam bambu atau periuk atau *berongo* (sejenis *gemune* namun agak besar).

Air minum selalu dibawa kadang-kadang dibantu dengan kelapa muda. Tempat mengisi air minum adalah bambu atau *kedoto* (sejenis buah labu dengan pengolahannya sebagai berikut : mula-mula dilubangi bagian yang berhubungan dengan tangkai buah, kemudian dikeluarkan biji dan dagingnya. lalu dijemur sampai kering).

Jika perjalanan memakan waktu yang lama maka disediakan bekal yang banyak sedangkan airnya tidak karena air dapat diisi atau diminta di tempat-tempat atau di desa-desa yang dilalui.
Dalam perjalanan seperti ini makanan dan minuman tidak dibeda-bedakan atas makanan sarapan, makanan siang, dan makanan malam atau makanan rekreasi.

### 3.1.4.6 Makanan Dan Minuman Untuk Orang Sakit

Orang Lamaholot pada waktu dahulu mempunyai kepercayaan bahwa sakit yang diderita mereka disebabkan oleh perbuatan mereka yang tidak disenangi oleh arwah leluhur, melanggar hutan-hutan keramat yang menyebabkan jin-jin marah, serta kurang melayani keperluan manusia yang berhati dua atau suanggi (dalam

bahasa setempat disebut megi itu berupa roh maka dibutuhkan bantuan manusia yang dapat berhubungan dengan mereka. Orang yang berhubungan dengan jin-jin dan suanggi itu adalah dukun.

Jika seseorang sakit maka dukun dipanggil untuk mencari penyebabnya. Dukun dengan caranya sendiri, pada malam hari akan keluar rumah untuk berhubungan dengan roh-roh halus. Perbuatan keluar rumah pada malam hari dalam bentuk atau wujud roh oleh sang dukung tersebut dinamakan *pana laran.* Jika pada malam pertama sang dukun belum memperoleh jawaban penyebab penyakitnya maka dilanjutkan terus pada hari-hari berikutnya sampai dia menemukannya. Jika ia telah menemukan penyebabnya maka si sakit dapat diobati dengan segala tata cara makan dan minumnya.

Si sakit selama diobati oleh sang dukun mendapat beberapa petunjuk tentang makanan dan minuman yang boleh dan tidak boleh dimakan. Larangan untuk makan makanan tersebut harus dipatuhi si sakit, jika tidak si sakit akan mati. Wujud-wujud makanan itu biasanya berasal dari dalam laut dan darat. Ikan yang biasanya dilarang makan adalah ikan *keroo*, ikan *tia*, gurita. Sedangkan hewan darat yang biasanya dilarang makan adalah kambing, ayam dan telurnya, dan beberapa jenis sayur seperti sayur merunggai.

Ikan *keroo* adalah ikan karang yang warnanya merah dan banyak lemaknya. Besarnya tidak seberapa. Hidup di dalam karang-karang pada laut yang dangkal. Cara mendapatkannya dengan memancing atau menangkapnya dengan *nere* (alat penangkap ikan yang terbuat dari tulang daun lontar).

Ikan *tia* atau ikan biji nangka (upeneus spp) diperoleh dengan cara memancing atau menikamnya pada waktu menyuluh. Selain jenis ikan ini juga kadang-kadang dilarang makan ikan pari dan ikan julung-julung (tylosorus spp). Pokoknya yang bentuknya atau salah satu bagiannya berlainan bentuknya menjadi pantangan bagi orang sakit.

Buah-buahan yang biasanya dilarang makan adalah buah pepaya, buah kelapa, dan buah asam. Oleh karena itu, makanan yang wujud atau bahan mentahnya berasal dari buah-buahan tersebut pun dilarang dikonsumsi oleh si sakit.

Makanan dan minuman yang disediakan untuk orang sakit biasanya lebih baik dari makanan dan minuman harian. Waktu

makan disesuaikan dengan waktu makan orang sehat. Namun kadangkala untuk hal-hal tertentu waktu makannya tidak dibatasi, dalam pengertian bahwa jika si sakit merasa lapar pada saat itu juga diberi atau disuguhkan makanan.

Pada pagi hari si sakit melakukan sarapan pagi. Menu makanan pagi untuk si sakit terdiri atas bubur nasi dan segelas air panas yang dapat berwujud kopi, teh atau air kosong. Bubur nasi biasanya diambil dari beras merah atau beras ladang. Kadang-kadang dicampur dengan kacang hijau. Rasa saraf yang dapat membangkitkan selera makan adalah rasa asam dan pedas. Oleh sebab itu, untuk orang sakit disediakan juga limau nipis (jeruk nipis) atau limau manis (jeruk manis) dan lombok.

Selain menu makanan seperti di atas, biasanya menu makanan lainnya disesuaikan dengan keinginan si sakit sehingga pada sarapan pagi kadang-kadang disertai dengan telur ayam, ikan, dan daging.

Makanan dan minuman siang bagi si sakit terdiri atas nasi dan lauk-pauknya dapat berupa telur ayam, ikan, dan daging, dan air panas. Demikian pula halnya dengan menu makanan dan minuman untuk malam.

Makanan rekreasi (sampingan) bagi si sakit bergantung pada permintaan si sakit dan tidak bertentangan dengan larangan dukun. Makanan rekreasi itu dapat berupa buah pepaya masak, pisang masak atau pisang rebus, dan lain-lainnya.

Apabila si sakit makin membaik maka ditentukan suatu hari untuk memandikan si sakit. Maksudnya agar setelah si sakit dimandikan, ia dapat keluar rumah karena sebelumnya si sakit dilarang keluar rumah. Waktu yang digunakan biasanya siang hari atau sore hari. Sedangkan harinya biasa hari Kamis. Pada hari tersebut si sakit dimintakan dukun untuk menyediakan keperluan yang dibutuhkan. Keperluan itu dapat berbentuk daun-daun kayu yang muda, ayam, telur, dan beras merah serta arak. Pucuk-pucuk pohon direbus dengan akar-akar yang disediakan oleh dukun. Gunanya untuk memandikan si sakit. Pucuk-pucuk pohon tersebut biasanya berasal dari pohon turi, pohon asam, dan pohon lainnya yang ditentukan oleh si dukun. Ayam yang disediakan untuk keperluan ini biadanya ayam jantan yang berwarna merah. Cara pengolahannya dengan merebus. Hati dan jantungnya direbus lalu dipisahkan dari bagian lainnya.

Beras yang disediakan untuk upacara ini selalu beras ladang dan warnanya merah. Beras tersebut dimasak kemudian disenduk dan diletakkan di dalam sebuah piring. Kemudian dibentuk menyerupai nasi tumpeng yang dalam istilah lamaholotnya disebut *mati*. Telur ayam tidak dimasak serta arak cukup sebotol.

Pada saat melakukan pemandian, si sakit duduk di atas balai-balai. Sang dukun mengambil sedikit nasi tumpeng lalu menyuapi si sakit. Demikian pula halnya dengan hati dan jantung ayam: diambil sedikit kemudian si sakit disuapi. Sesudah itu si sakit dimandikan kemudian mereka makan bersama-sama. Menu makanan mereka seperti menu makanan si sakit.

Setelah selesai menyuapi si sakit, sang dukun bersama si sakit akan pergi ke suatu tempat yang ditentukan oleh sang dukun. Di tempat itu si sakit akan menyuguhkan atau memberikan sesajen kepada roh-roh halus. Wujud sesajen itu adalah beras merah segenggam, hati dan jantung ayam, telur ayam, dan sedikit arak. Setelah menempatkan sesajen, si sakit kemali ke rumahnya tanpa menoleh ke belakang. Hari-hari selanjutnya si sakit dapat keluar rumah dan makan seperti pada hari-hari biasa.

### 3.1.4.7 Makanan Dan Minuman Menurut Status

Orang Lamaholot pada dasarnya dibagi dalam dua kelompok menurut status sosial dalam masyarakat. Kelompok pertama adalah kelompok yang berkuasa atas tanah yang biasa disebut *tana alaten* dan kelompok pemakai tanah yang disebut *ata ribu*. Secara umum dapat dikatakan kelompok *tana alaten* yang biasa juga disebut *raja tuang* disebut saja kaum bangsawan sedangkan kelompok *ata ribu* disebut rakyat.

Pada waktu dahulu tampuk pimpinan pemerintahan baik pada tingkat bawah maupun tingkat atas dipegang oleh kaum bangsawan ini sehingga mereka disebut oleh *ata ribu* dengan gelar *ata belen*. Pengertian *ata belen* secara harafiahnya berarti orang besar. Yang dimaksudkan adalah orang yang menduduki jabatan tertentuk dalam pemerintahan. Oleh karena kedudukannya sebagai pemimpin rakyat dan karena memperoleh jaminan hidup dari kedudukannya itu maka menu makanan dan minuman mereka pun berlainan dengan makanan dan minuman rakyat biasa.

Pada jaman sebelum masuknya penjajah, kehidupan kaum

bangsawan ini hampir sama dengan rakyat biasa. Makanan dan minuman mereka pada waktu itu pun hampir sama. Perbedaan yang mendasar ialah bahwa makanan pokok bagi kaum bangsawan pada zaman itu adalah rasi atau nasi campur jagung dan minumannya arak. Lauk-pauknya sama yaitu berupa ikan, siput-siputan, dan daging.

Setelah masuknya kaum penjajah, kehidupan para bangsawan mulai menampak perbedaannya. Menu makanan kaum bangsawan diselaraskan dengan menu makanan kaum penjajah oleh karena justru merekalah yang pada waktu-waktu tertentu harus menjamu kaum penjajah bila kaum penjajah datang ke wilayah pemerintahannya.

Waktu makan mereka sudah mulai mengikuti waktu makan kaum penjajah, yang biasanya terbagi atas sarapan pagi, minuman ringan pagi hari, makan siang, minum sore hari, dan makan malam. Sarapan pagi untuk kaum bangsawan biasanya terdiri atas nasi dan lauk-pauk dengan segelas kopi atau teh. Kebiasaan ini didasarkan atas setelah makan pagi mereka harus bekerja di kantor. Oleh karena itu, mereka biasanya makan pagi sekitar jam 6.00 pagi. Menu makanan pagi untuk mereka kadang-kadang nasi jagung dan lauk-pauknya dapat berupa ikan atau daging atau telur. Ikan atau daging atau telur biasanya diolah dengan cara menggoreng.

Sekitar jam 10.00 pagi mereka minum minuman kecil. Miman kecil itu berupa teh atau kopi dengan kue. Kue dapat dibuat sendiri dari campuran tepung terigu dengan telur dan lain-lainnya atau dapat juga dibeli dari toko.

Menu makanan siang untuk mereka biasanya berupa nasi, lauk-pauk, air, dan arak. Kadang-kadang disertai dengan sayur-mayur. Lauk-pauk yang digunakan untuk makan siang selalu diolah dengan cara menggoreng. Air yang disediakan pun selalu harus dimasak. Arak berfungsi sebagai minuman penyerta lauk-pauk baik sedang makan maupun sesudah makan.

Pada sore hari sekitar jam 4.00 atau lebih mereka minum kopi atau teh dengan kue. Minuman dan makanan kecil untuk mereka pada waktu itu, telah ditempatkan di dalam piring dan gelas.

Menu makanan malam untuk mereka sama dengan menu makanan siang. Biasanya pada malam hari setelah makan malam

mereka duduk minum arak sebagai minuman rekreasi. Waktu acara acara minum rekreasi tersebut biasanya ada lauk-pauknya berupa ikan atau daging. Pada saat-saat itu biasanya kawan-kawan yang sederajad datang berkumpul untuk menikmati minuman rekreasi. Pada zaman sekarang menu makanan dan waktu makan bagi kaum bangsawan hampir tidak berbeda dengan rakyat biasa. Perbedaannya yang mendasar hanyalah jenis makanan yang dikonsumsi. Bagi kaum bangsawan makanan yang dikonsumsi adalah nasi atau nasi dicampur jagung sedangkan rakyat adalah jagung. Waktu makan bagi mereka pun sama dengan waktu makan bagi rakyat biasa, yaitu sarapan pagi, makan siang, makan malam, dan makan rekreasi.

Sarapan pagi bagi mereka pada masa kini tidak berbeda dengan sarapan pagi kaum yang berpendidikan. Biasanya terdiri atas kopi atau teh satu gelas, kue atau nasi, dan lauk-pauk kalau ada. Sedangkan bagi rakyat biasa sarapan pagi berupa kopi atau teh dengan jagung titi jika diperlukan. Biasanya sarapan pagi untuk rakyat biasa hanya kopi atau teh tanpa makanan lain karena selain masih merasa kenyang, juga dianggap bahwa makan pagi hanya khusus untuk pegawai dan anak-anak sekolah.

Pada siang hari sekitar jam 10.00 atau lebih, kaum bangsawan sudah mulai minum tuak bersama-sama dengan rakyat biasa (meskipun mereka tidak turut mengiris tuak). Karena mereka tidak biasa mengiris tuak maka sebagai tanda kerukunan, kaum bangsawan biasanya menyediakan lauk-pauk atau kadang-kadang membeli tuak dari orang lain untuk diminum bersama anggota kelompoknya. Makanan dan minuman pada saat itu berupa jagung titi atau ubi-ubian, lauk-pauk berupa ikan atau daging, dan tuak. Jagung titi atau ubi-ubian sudah mulai diletakkan di dalam piring dan tuak dituangkan di dalam cerek. Masing-masing anggota mendapat gelas yang tetap, tanpa diedarkan seperti pada waktu dahulu. *Neak* atau tempat mengisi tuak yang terbuat dari tempurung kelapa, tidak digunakan lagi.

Lauk pauk tidak biasa digoreng lagi. Biasanya dibakar atau direbus dengan air asam atau dipanggang. Jadi, pada acara minum tuak ini, kaum bangsawan telah meleburkan diri bersatu dengan rakyat biasa dan sebaliknya rakyat biasa telah mulai menerima pengaruh untuk menggantikan alat-alat makan dan minum sesuai dengan alat-alat hasil produksi zaman moderen.

Menu makanan siang bagi kaum bangsawan pada zaman sekarang adalah nasi atau nasi campur jagung, lauk-pauk, dan air panas. Cara pengolahannya sama seperti pada waktu dulu, yakni lauk-pauknya hampir selalu digoreng. Arak sebagai minuman penyerta pada waktu makan dan sesudah makan siang tidak digunakan lagi. Menu makanan siang untuk kaum bangsawan sekarang sama dengan menu makanan siang bagi rakyat yang berpendidikan. Oleh sebab itu, rakyat biasa yang telah mempunyai kedudukan berkat pendidikannya pada masa kini dapat digolongkan dalam kelompok bangsawan tersebut, dalam hal makan dan minum. Perbedaan makanan dan minuman siang bagi kaum bangsawan dan kaum yang berpendidikan dengan rakyat biasa adalah jenis atau bahan makanan dan cara pengolahannya. Bahan atau jenis makanan yang digunakan oleh rakyat biasa adalah jagung pada hari biasa sedangkan bagi kaum bangsawan dan golongan yang berpendidikan adalah beras. Pengolahan lauk-pauk untuk rakyat biasa dengan cara merebus, sedangkan untuk kaum bangsawan dan golongan yang berpendidikan biasanya digoreng. Minuman untuk makan siang bagi rakyat biasa biasanya air tanpa dimasak, sedangkan untuk kaum bangsawan dan golongan yang berpendidikan selalu dimasak.

Pada waktu pesta adat atau pesta perjamuan lainnya, perbedaannya sudah tidak nampak lagi, karena makanan pesta untuk orang Lamaholot secara keseluruhan adalah berbahan mentahkan beras dan lauk-pauknya daging yang diolah dengan cara menggoreng. Minumannya pun terdiri atas air panas dan arak atau tuak yang sama-sama berasal dari satu tempat serta tempat minumannya pun sama yaitu gelas, dan lain-lainnya.

Menu makanan malam bagi kaumbangsawan jaman sekarang sama dengan menu makanan saing mereka. Hal ini berbeda dengan menu makanan malam untuk rakyat biasa. Bagi rakyat biasa, makan malam lebih banyak kali berupa jagung titi atau jagung goreng, lauk-pauk, dan air. Sedangkan bagi kaum bangsawan dan golongan yang berpendidikan, makanan malam bagi mereka berupa nasi atau nasi jagung, lauk-pauk, air, dan sayur-mayur kalau ada.

Makanan rekreasi untuk kaum bangsawan dan golongan yang berpendidikan pada masa sekarang tidak berbeda dengan rakyat biasa. Hal ini disebabkan oleh pengaruh perkembangan

atau kemajuan teknologi. Makanan dan minuman rekreasi biasanya berupa kolak, minum tuak, masakan ubi-ubian, dan buah-buahan baik dengan cara menggoreng atau merebus.

### 3.2 Makanan Dan Minuman Dan Penyajian Serta Kelakuan Makan

Orang Lamaholot mengenal perbedaan cara penyajian, tata kelakuan makan dan kebiasaan yang berlaku pada mereka sejak dari nenek moyang mereka. Kebiasaan yang berlaku dalam hal penyajian dan tata kelakuan makan itu dapat dibagi sebagai berikut : makanan dan minuman perorangan, makanan dan minuman keluarga, makanan dan minuman dengan tamu, makanan dan minuman dalam upacara adat atau dalam pesta adat dan makanan dan minuman agama.

#### 3.2.1. Makanan dan Minuman Perorangan

Orang Lamaholot jarang sekali mengkonsumsi makanan dan minuman secara perorangan. Biasanya mereka makan secara bersama baik per kelompok, per keluarga, maupun perbagian dari keluarga. Keadaan yang menyebabkan seseorang mengkonsumsi makanan secara per orangan adalah misalnya ketidakhadirannya pada saat makan, kepergiannya ke tempat yang jauh, dan jika ada kerja/pada musim kerja ladang.

Pengkonsumsian makanan dan minuman perorangan dengan pelayan mempunyai cara penyajian dan tata kelakuan sebagai berikut. Bagi orang-orang dewasa yang pertama sekali dihidangkan adalah lombok dan garad yang diletakkan di dalam *kopa* atau *seleru*. Kemudian diambil air yang diletakkan di dalam *neak* atau gelas. Sesudah itu dihidangkan lauk-pauk yang diletakkan di dalam *kela* atau piring, dan kemudian dihidangkan jagung atau nasi yang diletakkan di dalam *dese* atau piring. *Kopa, neak, kela,* dan *dese* adalah tempat makanan dan minuman yang selalu digunakan pada masa dahulu. *Kopa* terbuat dari bambu dengan cara memotong bambu pada pertengahan ruas sebagai bagian atasnya dan bagian bawahnya dipotong meliwati buku bambu sebagai dasarnya. Sesudah itu dibersihkan dan dianyam penutupnya. Kopa selalu diisi dengan garam, lombok, lengkuas, tomat, sere, dan lain-lainnya. *Neak* terbuat dari tempurung kelapa dan digunakan untuk minum. *Kela* terbuat dari buah labu hutan, tempat mengisi ikan

dan sayur-sayuran. Kadang-kadang mereka menggunakan *sowe* yaitu tempat mengisi ikan dan sayur-sayuran yang terbuat dari tanah liat. Sedangkan *dese*, tempat mengisi jagung atau nasi, yang terbuat dari anyaman daun lontar. Pada masa sekarang tempat-tempat ini telah diganti dengan piring, gelas, dan lain-lain alat moderen. Jika pengkonsumsian perorangan ini terjadi pada waktu sarapan pagi atau malam atau makan rekreasi, yang menu makanannya terdiri atas jagung titi, ikan, dan air atau tuak, maka si pengkonsumsi mengambil jagung titi dengan tangannya kemudian mengambil ikan dan garam atau lombok. Setelah merasa kenyang maka ia minum air. Jika lauk-pauknya itu direbus maka biasanya cara makannya dengan mencampuri kuah ikan dengan jagung titi. Kadang-kadang tidak dicampur tetapi diambil dengan cara menyenduk kuah sambil makan jagung titi. Sambil makan si pengkonsumsi dapat minum air atau minum tuak sampai selesai makan. Sesudah itu tempat makanannya diambil oleh orang yang melayaninya. Cara pengkonsumsiannya dan cara penyajiannya ini sama dengan makan siang. Jika yang mengkonsumsinya anak-anak maka perbedaannya ialah penyediaan dan pengambilan kembali semua tempat makannya sesudah makan, dilakukan sendiri oleh si anak.

Pada waktu mengkonsumsinya biasanya dimulai dengan menyapa orang yang melayaninya dengan ungkapan yang menyatakan 'saya makan dahulu'. Sesudah itu jarang terjadi pembicaraan ketika sedang makan. Setelah selesai makan, si pengkonsumsi memanggil orang yang melayaninya untuk mengambil tempat makan. Apabila orang yang melayaninya duduk menemainya maka selesai makan, setelah si pengkonsumsi berdiri barulah diambil tempat makan. Jumlah makanan untuk pengkonsumsian perorangan ini biasanya sudah disiapkan satu tempat setiap jenisnya.

Pengkonsumsian makanan dan minuman tanpa orang yang melayaninya dapat berbentuk si pengkonsumsi menyediakan sendiri atau mengolah sendiri makanan dan minumannya dan dapat saja mengkonsumsinya karena telah diolah. Jika makanan dan minuman itu telah diolah maka si pengkonsumsi hanya mengambilnya dari *woyong* kemudian duduk makan di balai-balai atau di meja. Pada saat-saat seperti ini si pengkonsumsi mengambil setiap jenis persediaan yang disediakan untuknya tanpa mengikuti aturan yang biasa digunakan atau biasa berlaku jika ada yang melayaninya. Jika makanan dan minuman belum diolah maka si

pengkonsumsi mengolahnya sendiri baik dengan cara menggoreng lalu makan di tempat tersebut maupun dengan cara menggoreng sampai banyak lalu makan di balai-balai atau di meja. Umumnya mereka selalu menggoreng dan langsung makan di tempat tersebut. Jadi di sini si pengkonsumsi mengolahnya sambil makan.

Kadang-kadang si pengkonsumsi itu adalah seorang tamu yang datang setelah tuan rumah selesai makan. Untuk itu pada waktu tamu tersebut makan tuan rumah harus duduk mendampinginya untuk berbincang-bincang sambil mempersilakan tamu menambah atau menghabiskan makanan yang disediakan untuknya. Tatacara penyajian dan tata kelakuan makan sama seperti makan perorangan dengan orang yang melayaninya. Jumlah persediaan makanan untuk sang tamu ini lebih banyak dibandingkan dengan jumlah persediaan makanan bagi perorangan untuk keluarga dalam rumah. Selain tuan rumah. Selesai makan, setelah si tamu berpindah ke tempat lain barulah tuan rumah mengambil tempat makan.

### 3.2.2. Makanan dan Minuman Keluarga

Makanan dan minuman untuk sekeluarga selalu disediakan oleh wanita dewasa. Biasanya disediakan yang sama untuk semua anggota keluarga, kecuali jika ada anggota keluarga yang sakit atau yang sudah terlalu tua.

Pada waktu dahulu pengkonsumsian makanan dan minuman untuk seluruh anggota satu keluarga dibeda-bedakan menurut status seseorang dalam keluarga. Biasanya kepala keluarga dan laki-laki dewasa membentuk kelompok sendiri, anak-anak baik wanita maupun laki-laki disatukan dalam kelompok sendiri, dan wanita dewasa membentuk kelompok sendiri. Kebiasaan ini berlaku karena pada masa dahulu dalam satu rumah terdapat beberapa keluarga yang berasal dari satu keturunan.

Pengkonsumsian makanan sarapan atau makanan rekreasi pada waktu dahulu dilakukan sekali jalan namun berbeda kelompok seperti tersebut di atas. Kaum lelaki dewasa selalu duduk berkumpul di balai-balai dan justru mereka inilah yang harus dilayani duluan. Yang pertama-tama dibawa dalam melayani kaum lelaki dewasa adalah tempat yang berisi garam dan lombok. Kemudian diberikan tempat untuk minum air atau tuak, lalu makanan berupa jagung titi dan lain-lainnya. Biasanya mereka makan sambil minum tuak.

Anak-anak baik wanita maupun lelaki duduk berkumpul di dekat dapur. Mereka diberi makanan berupa jagung titi dan lain-lainnya namun dalam jumlah yang lebih sedikit dibanding dengan yang dikonsumsi oleh orang dewasa. Minuman untuk mereka adalah air. Yang merasa haus langsung ke dapur untuk mengambilnya sendiri karena periuk air minum selalu diletakkan di dapur diisi di dalam tempat yang disebut *keluba nerin*. Keluba nerin adalah periuk besar yang terbuat dari tanah liat. Biasanya ditempatkan pada sebatang kayu yang bercabang tiga. Kayu tersebut ditanam, sehingga letaknya agak tinggi dengan tujuan terhindar dari gangguan anjing atau babi.

Wanita dewasa selalu duduk di dapur sambil mengolah makanan. Jika hidangan itu berupa jagung titi maka mereka mengolahnya dengan tujuan pertama-tama menggenapi konsumsi kaum lelaki dewasa. Sesudah itu barulah mereka mengolah untuk mereka sendiri dan anak-anak. Kadang-kadang makanan untuk anak-anak dan mereka sendiri tidak dititi tetapi digoreng saja. Minuman untuk mereka adalah air atau tuak. Air dapat diambil langsung di tempatnya. Jika yang mereka minum adalah tuak maka kadangkala bagian mereka sudah dipisahkan oleh kaum lelaki dewasa sehingga mereka sendiri yang mengaturnya. Jika tidak maka setiap kali selesai minum, mereka dipanggil untuk mengambil tuak dari kaum lelaki dewasa. Biasanya sambil mengambil tuak mereka juga membawa makanan tambahan untuk kaum lelaki dewasa.

Dalam mengkonsumsinya tiap-tiap kelompok saling menyapa demikian pula setiap anggota kelompok saling menyapa untuk mulai makan dan minum. Anak-anak dilarang berbicara dengan orang dewasa baik lelaki maupun wanita dalam menikmati makanan dan minumannya. Setiap anggota kelompok dapat berbicara dengan anggota kelompoknya dalam mengkonsumsi makanan dan minuman tersebut. Pengkonsumsian makanan dan minuman sarapan pagi atau rekreasi ini selalu berakhir jika mereka semua telah kenyang. Oleh sebab itu, kaum wanita dewasa selalu siap terus di dapur untuk menggenapi permintaan kaum lelaki dewasa.

Pengkonsumsian makanan siang untuk keluarga sebagai berikut. Setelah selesai kaum wanita memasak hidangan siang, maka mereka menyenduknya dan meletakkannya di dalam *keleka* (nyiru yang dianyam dari daun lontar). Lauk-pauk dan kuah di-

senduk dan diletakkan didalam sowe atau kela. Setelah jam makan siang tiba, biasanya sekitar jam 1 siang tau lebih, lelaki dewasa diminta berkumpul, dan duduk di balai-balai dalam bentuk lingkaran, dimana mereka saling berhadapan. Dalam mengkonsumsi makanan dan minuman siang, kebiasaan orang Lamaholot sejak dulu, kaum lelaki dewasa diutamakan. Kaum lelaki dewasa lebih dhulu mengkonsumsi dari kaum wanita. Sedangkan anak-anak dilayani sebelum kaum lelaki dewasa makan atau sesudah kaum lelaki dewasa.

Dalam mengkonsumsinya, kaum lelaki dewasa dilayani oleh kaum wanita dewasa dan remaja. Yang pertama sekali dihidangkan adalah garam dan lombok yang selalu diistilahkan dengan *kopa atau seleru.* Kemudian diletakkan *neak atau gelas air* seorang satu. Sesudah itu dilanjutkan dengan lauk-pauk dan kuah. Biasanya lauk-pauk dan kuah ini jumlahnya dua atau tiga buah seperti jumlah seleru atau jumlah kopa. Yang terakhir adalah nasi yang dihindangkan di dalam keleka dengan senduk-senduk yang terbuat dari tempurung kelapa atau dari siput lola. Jumlah senduk disesuaikan dengan jumlah orang. Demikian pula jika jumlah lelaki dewasa cukup banyak maka nasi atau nasi jagung yang dihidangkan di dalam keleka bisa lebih dari satu buah. Senduk-senduk itu diletakkan di keliling/di pinggir keleka. Setelah selesai seluruhnya barulah kaum wanita yang melayaninya mengatakan 'selesai', dan mulailah mereka makan. Sebelum makan, tiap anggota kelompok menyapa satu dengan lainnya atau dengan kaum wanita yang isinya menyatakan bahwa mereka mulai makan. Dalam mengecapi makanan ini mereka secara bergotong royong mengambil nasi dari satu *keleka* dan kuah dari satu *sowe atau kela.* Demikian pula ikan dan lauk-pauk lainnya disediakan satu tempat untuk beberapa orang. Di sini tidak diperlukan dese atau keleka untuk tiap orang. Jika nasi yang ada di keleka hampir habis maka kaum wanita dewasa menambahnya atau menggantinya dengan nasi atau jagung di keleka yang lain. Demikian pula dengan lauk-pauk dan kuah.

Dalam mengkonsumsinya, kaum wanita dewasa yang bertugas melayani, selalu harus berdiri di belakang lingkaran duduk kaum lelaki dewasa, untuk melihat jenis makanan dan minuman yang mulai berkurang agar dapat dilanjutkan ke bagian belakang dalam menambahnya. Pengkonsumsian makanan dan minuman ini dianggap selesai jika mereka sudah merasa kenyang. Kadang-kadang

pengkonsumsian untuk kaum lelaki dewasa ini menyita bagian kaum wanita baik dalam hal lauk-pauk maupun makanan. Namun hal ini tidak menjadi soal untuk orang Lamaholot karena orang dewasa lelakilah yang selalu diutamakan dalam pengkonsumsian makanan dan minuman.

Jika makanan dan minuman siang itu diselingi dengan minum minuman arak maka kaum wanita dewasa atau remajalah yang bertugas melayani mereka. Dalam melaksanakan tugas ini, kaum wanita yang bertugas melayani mereka, menyediakan hanya satu neak. Arak dituang di dalam neak kemudian diberikan kepada orang yang tertua di dalam kelompok itu. Setelah itu dituang kembali di dalam neak yang sama dan diberikan kepada orang lain sesuai umur berturut-turut dari yang tertua sampai yang termuda. Dalam mengkonsumsinya, yang mendapat giliran selalu menyapa orang lain, yang menyatakan bahwa ia minum. Selesai minum, mereka minum air dalam neaknya masing-masing yang diistilahkan dengan gememu. Setelah selesai minum air, mereka bangun duduk di tempat lain untuk mengisap rokok dan kaum wanita dewasa mengambil tempat makan lalu dibawa ke dapur. Setelah selesai, kaum wanita mulai menyediakan makanan dan minuman untuk mereka di tempat yang sama.

Dalam melaksanakan tugas penyediaan makanan dan minuman siang ini, kaum wanita yang paling mudalah yang mempunyai tugas. Setelah diselesaikan semuanya barulah mereka duduk makan bersama. Tata laku makan sama dengan tata laku makan kaum lelaki dewasa. Jika mereka juga minum arak maka yang melayani mereka adalah seorang lelaki dewasa yang lebih muda umurnya di antara lelaki dewasa yang ada di situ. Tata laku minum arak dan cara penyajiannya pun sama seperti yang berlaku pada kaum lelaki dewasa. Setelah selesai makan, mereka berpindah ke tempat lain untuk makan sirih dan wanita mudalah yang bertugas mengambil tempat makan untuk dibawa ke dapur. Mereka juga membereskannya sampai selesai, disimpan kembali di tempat gantungan dan tempat-tempat meletakkan sowe, kela, dan senduk. Sesudah itu mereka pergi tidur.

Anak-anak biasanya makan lebih dahulu dari kaum wanita. Namun demikian tempatnya berbeda dengan tempat makan untuk kaum lelaki dewasa. Tempat yang biasa digunakan oleh mereka ialah di dapur. Cara penyajiannya tidak seperti cara penyajian

bagi kaum lelaki dewasa. Biasanya mereka hanya diberi nasi atau nasi jagung di dalam keleka, lauk-pauk dan kuahnya di dalam sowe atau kela. Garam dan tempat air jarang diberikan. Sebabnya ialah anak-anak tidak biasa makan pedis dan air selalu diambil sendiri di dalam periuk pengisi air minum. Selesai makan mereka membawa tempat makan dan minum sendiri ke dapur. Jika anak-anak yang mengkonsumsinya terdiri atas anak lelaki dan anak perempuan maka yang bertugas membawanya ke dapur ialah anak perempuan.

Selain pengelompokan makan seperti tersebut di atas, kadang-kadang seluruh anggota keluarga sekaligus makan jika anggota keluarganya tidak begitu banyak. Dalam pengkonsumsian ini, kaum lelaki dewasa dan wanita dewasa serta anak-anak duduk bersama di balai-balai dalam bentuk lingkaran dan saling menghadap. Cara penyajian makanan dan minumannya sama namun yang melayaninya adalah anak wanita remaja dibantu oleh ibu mereka. Tempat makanan selalu sama. Tempat lauk-pauk biasanya berbeda yaitu untuk orang dewasa dan untuk anak-anak. Dalam pengkonsumsiannya, sang ayah selalu dipersilakan lebih dahulu mengambil atau mencicipi makanan yang disediakan, diikuti sang ibu lalu anak-anak. Makanan untuk menambah dan lauk-pauk serta lain-lain keperluan makan biasanya telah diletakkan dekat dengang tempat makan sehingga jika makanan atau minuman sudah mulai berkurang langsung diambil dan diletakkan di hadapan mereka. Selesai makan biasanya anak wanita dan ibu membawa semua perlengkapan makan dan minum ke dapur untuk dicuci dan disimpan kembali ke tempatnya.

Pada masa sekarang cara penyajian dan tata kelakuan makan dan minum siang masih berlaku. Yang bergeser adalah tempat atau wadah pengisi makanan dan minuman. Biasanya tempat pengisi makanan dan minuman sudah diambil dari piring, gelas, tempat kuah kaca atau blek, dan lain-lain. Di samping itu juga sudah jarang ditemukan, mereka makan dari satu tempat. Sekarang setiap orang makan dari piringnya walaupun pengambilannya dari satu tempat. Cara penyajiannya agak berbeda yaitu nasi atau nasi jagung diletakkan di dalam saringan/tempat nasi. Urutan penyajiannya, setelah diletakkan tempat garam dan lombok, disusul dengan gelas, piring sesuai dengan jumlah orang yang mengkonsumsinya, senduk, kuah dan lauk-pauk, lalu tempat nasi. Jika makan siang itu disertai minum arak maka disediakan juga gelas

untuk minum arak.

Setelah semua dihidangkan, mulailah diambil makanan dan minuman. Orang tertua dipersilahkan mengambil duluan lalu diikuti oleh setiap anggota lainnya berdasarkan umur. Setelah semua anggota mendapat bagian maka pelayan wanita langsung menambah makanan dan lauk-pauk untuk diambil kali yang kedua. Setelah selesai diambil untuk kali kedua maka selesailah makan siang. Selanjutnya mereka duduk sambil mengisap rokok dan kaum wanita dewasa mulai menyediakan makanan dan minuman mereka sesuai dengan cara dan tata kelakuan makan dari orang laki-laki dewasa.

Makan malam bagi satu keluarga dapat berbentuk sebagai makan siang atau makan rekreasi. Tata cara dan kelakuan makan dan minum pun sama seperti makan siang atau makan rekreasi.

### 3.2.3. Makanan dan minuman dengan tamu.

Makanan dan minuman dengan tamu selalu dilakukan dalam bentuk kelompok. Artinya kaum lelaki dewasa makan lebih dahulu baru diikuti kaum wanita. Tamu baik lelaki maupun wanita selalu diperlakukan seperti kebiasaan yang berlaku setiap hari. Tamu lelaki akan makan bersama dengan lelaki dewasa, sedangkan tamu wanita akan makan bersama dengan wanita.

Dalam pengkonsumsiannya, cara penyajiannya sama seperti makan dan minum keluarga. Tata kelakuan makan dan minum dengan tamu agak berbeda. Tamu selalu didahulukan daripada anggota dalam keluarga. Apabila tamu itu seorang laki maka ketika kaum wanita makan sang tamu selalu disapa pertama dari anggota keluarga lainnya. Jika sang tamu seorang wanita maka ketika kaum lelaki makan, sang tamu disapa walaupun sang tamu tidak makan bersama mereka.

Pada waktu dahulu, ketika belum digunakan meja dan kursi atau bangku untuk duduk waktu makan, maka makan dan minum bersama tamu pada permulaan dan akhir perjamuan untuknya, selalu dilakukan di tanah yang dialasi dengan tikar. Hal ini terpaksa dilakukan karena pada permulaan dan pada akhir, tetangga-tetangga selalu datang makan bersama dengan tamu. Oleh karena balai-balai tempat makan setiap hari terlalu kecil untuk menampung semuanya, maka acara makan dan minum bersama tamu dilakukan di atas tikar di bawah tanah. Cara duduk orang-orang yang mengkonsumsinya adalah duduk bersila. Anak-anak kecil

dilarang mendekat. Sang tamu akan duduk dengan orang yang tertua. Setiap dua atau tiga orang menghadapi satu tempat nasi, satu tempat kuah, lauk-pauk dan lombok serta garam. Pada perjamuan seperti ini selalu disertai dengan minum arak. Arak mula-mula diberikan kepada sang tamu kemudian diberikan kepada yang lainnya menurut umur. Mereka minum dari satu neak secara bergilir.

Pada waktu mereka makan, wanita dewasa atau remaja yang bertugas melayani mereka selalu berdiri di belakang sang tamu untuk melihat kekurangan hidangannya agar secepat mungkin ditambah.

Pada masa sekarang acara makan di bawah tanah sudah jarang dilakukan. Biasanya mereka menempatkan kursi dan bangku dalam bentuk lingkaran menghadapi meja dengan makanan dan minuman di tengah mereka. Kemudian tamu dipersilahkan mengambil makanan dan minuman mendahului orang lain.

Pada waktu mengkonsumsi makanan dan minuman sarapan atau rekreasi, tempat makan dan minumnya selalu di atas balai-balai atau dalam bahasa daerahnya dong. Cara duduknya selalu bersila. Cara duduk makan ini berbeda dengan makan minum keluarga. Dalam makan minum keluarga cara duduknya biasa dialasi dengan sepotong kayu, yang disebut dengan istilah mae.

### 3.2.4. Makanan dan minuman dalam pesta adat.

Pesta adat merupakan suatu perjamuan bagi suku Lamaholot. Dengan perjamuan ini biasanya segala perselisihan dan perbedaan yang terdapat pada para anggotanya dapat didamaikan, oleh karena pesta adat ini melibatkan semua unsur yang terdapat di dalam masyarakat.

Makanan dan minuman yang disediakan dalam pesta adat ini diserahkan secara kekeluargaan. Namun demikian yang menyelenggarakan pesta tersebut selalu menanggung sebagian besar biayanya.

Dalam adat kebiasaan orang Lamaholot, orang yang menyelenggarakan pesta selalu dibantu oleh keluarga yang mengambil saudari-saudarinya. Keluarga yang mengambil saudari-saudarinya dalam kawin-kawin ini dinamakan ana opu. Kewajiban ana opu dalam penyelenggaraan pesta ini adalah membantu menyediakan

segala keperluan biaya pesta. Biasanya yang dibawa oleh 'ana opu adalah beras satu nera (tempat mengisi beras kira-kira 15 kg), kambing atau babi satu ekor, arak satu kumbang, dan kelapa beberapa buah. Dalam pelaksanaan pesta pihak ana opu selalu berada di baris depan untuk mengerjakan tugas-tugas seperti menyediakan tempat pesta, alat-alat pesta berupa periuk dan lain-lainnya.

Penyediaan makanan dan minuman perjamuan selalu terpusat di rumah tuan pesta. Para anggota masyarakat yang turut serta dalam perjamuan itu juga menyediakan makanan dan lauk-pauk ala kadarnya untuk makan bersama.

Dalam pelaksanaan pengkonsumsiannya, anggota masyarakat dibagi-bagi atas kelompok-kelompok. Kelompok pertama yang diundang makan adalah kelompok *ata belen* yang biasanya terdiri atas tuan-tuan tanah, kaum yang berpendidikan, tua-tua adat, pemuka-pemuka desa, dan lain-lainnya. Mereka biasanya makan dan minum di meja. Namun pada waktu dahulu, mereka pun makan dan minum di atas tikar di tanah. Sesudah mereka, dipanggil orang-orang dewasa lelaki yang telah kawin yang disebut dengan istilah *ata kelake*. Mereka juga duduk makan di atas meja atau di atas tikar di tanah. Selesai ata kelake diikuti oleh kaum ibu yang disebut *dengan ata kewae*. Tempat makannya sama dengan tempat makan ata klake. Setelah selesai ata kewae, dipanggil anak-anak. Tempat makan anak-anak selalu diatas tikar. Sesudah itu barulah kaum muda dan mudi.

Cara penyajian makanan dan minuman waktu pesta adat sebagai berikut. Setiap peserta perjamuan pertama dihidangkan tempat garam, tempat minum (air), tempat kuah dan daging, dan tempat nasi. Semuanya ini berasal dari keluarganya masing-masing. Jadi makan pertama kali ditanggung oleh setiap keluarga. Pada waktu sedang makan, tuan pesta akan menyuguhkan hidangannya berupa nasi. Sedangkan lauk-pauknya dibagi-bagi sebelum mulai makan. Pembagian lauk-pauk meliputi pembagian tulang, pembagian kuah serta daging. Tulang-tulang biasanya diisi di dalam satu tempat yang disebut *keniwi*. Dalam acara pembagian ini petugas akan berjalan mengelilingi tempat duduk peserta perjamuan sambil mengambil tulang dua atau tiga potong untuk diletakkan ke dalam tempat daging dari tiap-tiap peserta perjamuan. Sesudah itu petugas lain membagikan lagi kuah dan daging ke dalam tempat daging secara berurutan. Setelah selesai diba-

gikan maka mulailah acara perjamuan. Pada pertengahan perjamuan, pelayan-pelayan wanita remaja membawa nasi dari tuan pesta untuk disuguhkan kepada peserta perjamuan. Sesuai adat kebiasaannya, para peserta perjamuan harus mengambil makanan tambahan dari tuan pesta. Oleh sebab itu setiap peserta perjamuan wajib menambah nasi dari tuan pesta. Penambahan ini berlangsung terus sampai si pengkonsumsinya merasa kenyang. Demikian pula halnya dengan lauk-pauk. Kuah dan dagingnya terus disuguhkan kepada mereka. Arak dan tuak selalu disuguhkan terus sampai selesai makan. Penyuguhan tuak dan arak ini hanya berlaku bai ata belen, ata kelaken, ata kewae, dan muda-mudi. Anak-anak hanya diberi tambahan nasi dan daging.

Tata kelakuan makan dalam pesta adat sebagai berikut. Ata kelaken pada zaman dahulu selalu duduk di tikar dalam bentuk lingkaran. Jika tempatnya kecil maka kelompoknya dapat lebih dari satu. Kelompok-kelompok itu selalu membentuk sebuah bujur sangkar sehingga jika lebih dari satu kelompok maka tiap-tiap kelompok dapat bertolak belakang dengan kelompok lainnya. Satu kelompok selalu duduk berhadap-hadapan. Cara duduknya adalah bersila. Tiap hidangan dari tiap peserta (dari rumahnya) dapat ditawarkan kepada anggota kelompoknya yang terdekat. Mereka makan dengan menggunakan senduk. Sebelum makan mereka selalu saling menyapa dan saling menawarkan makanan dan lauk-pauknya kepada teman terdekatnya. Ketika mereka disuguhi arak atau tuak, biasanya mereka menunggu sampai semua anggota kelompoknya mendapat bagian, kemudian seseorang antara mereka mengucapkan kata pros yang artinya mengajak kawan-kawannya untuk minum arak. Kata pros itu kemudian diucapkan secara bersama-sama oleh semua anggota kelompok yang kadang-kadang diikuti juga oleh kelompok lainnya. Dengan demikian suasana akan meriah. Pada waktu makan tidak diperkenankan mempertunjukkan acara tari-tarian. Biasanya acara minum arak dilanjutkan terus sampai selesai perjamuan. Jika setelah selesai makan masih disuguhkan arak maka setiap tiga atau empat orang disuguhkan sepiring daging sebagai lauk dalam minum arak. Pada waktu minum arak ini mereka bisa menyanyi lagu adat yang mengisahkan arti pesta adat tersebut. Tata kelakuan makan dan minum ini berlaku juga untuk kaum wanita dewasa (kaum ibu) dan kaum muda-mudi. Untuk anak-anak tidak disuguhkan minuman keras.

Selesai makan kaum wanita dari tiap-tiap keluarga mengambil semua hidangan yang ada pada anggota keluarganya untuk dibawa pulang ke rumah masing-masing. Hal yang sama berlaku juga pada hidangan anak-anak, muda-mudi, dan orang-orang tua lainnya.

Untuk kaum pembantu atau pelayan pesta diberlakukan kebiasaan sebagai berikut. Sebelum perjamuan, mereka disuruh untuk makan pengalas perut. Makan ini biasa disebut dengan taha ati. Makanan dan minuman mereka dalam acara taha ati berupa nasi dan lauk-pauknya berupa daging usus serta kuah dan minumannya adalah air. Meskipun namanya makan pengalas perut namun hakekatnya mereka makan sampai kenyang. Hal ini dilakukan karena makan yang sebenarnya untuk mereka akan berlangsung setelah semua selesai dilayani yaitu selesai makan dan minum dari kelompok muda-mudi. Tempat makan untuk mereka ada di dapur. Makannya dalam keadaan santai. Mereka sendiri mengambilnya dari satu tempat tanpa dilayani.

### 3.2.5. Makanan dan minuman agama.

Makanan dan minuman agama yang diuraikan di sini adalah makanan dan minuman, cara penyajian, dan tata kelakuan makan dari orang Lamaholot yang memeluk agama Islam. Hal ini didasarkan pada kebiasaan yang berlaku di daerah tersebut yaitu bahwa makan dan minum serta cara penyajian dan tata kelakuan makan dan minum serta cara penyajian dan tata kelakuan makan yang digambarkan di atas merupakan cara umum yang berlaku dan tetap dianut hingga sekarang. Oleh karena penduduknya lebih banyak menganut agama Kristen Katolik maka gambaran di atas menyangkut juga tata cara dan penyajian makanan dan minuman bagi masyarakat Lamaholot yang beragama Kristen Katolik.

Orang-orang Lamaholot yang beragama Islam seperti telah disebutkan di depan, selalu tinggal di pesisir pantai dan karenanya lebih cepat mendapat pengaruh dari luar. Selain faktor tempat tinggalnya, faktor lain yang turut juga mempengaruhi perkembangannya adalah faktor matapencaharian. Matapencaharian mereka pada umumnya bukan bercocok tanam. Mereka selalu ber-

dagang, sebagai pelaut, dan sebagai nelayan serta buruh. Faktor mata pencaharian ini juga menyebabkan mereka lebih cepat terpengaruh dan mengikuti kemajuan-kemajuan di daerah lain.

Yang menyediakan makanan dan minuman biasanya selalu kaum wanita dewasa dan remaja. Tata cara penyajiannya pun tidak berbeda dengan orang Lamaholot lainnya. Demikian pula pembagian makanan dan minum per kelompok selalu diutamakan kaum lelaki dewasa, kemudian disusul kaum wanita dan anak-anak.

Tatacara makan dan minum pada umumnya sama dengan tata cara makan dan minum orang Lamaholot lainnya. Mereka pada umumnya dalam mengkonsumsi makanan pada waktu dahulu selalu dalam keadaan duduk bersila di atas tikar dan pengaturan tempat duduknya berbentuk lingkaran. Pengkonsumsian makanannya dapat dilakukan dengan dua cara. Cara pertama yakni dengan menggunakan senduk sedangkan cara yang kedua ialah tidak menggunakan senduk. Cara pertama biasa digunakan bila ada tamu dan makan makanan yang mempunyai kuah. Cara kedua biasanya makan keluarga atau makan sendiri. Cara ini digunakan juga oleh orang Lamaholot lainnya tetapi penggunaannya pada waktu makan sarapan atau makan rekreasi yang wujud makanannya berbentuk jagung titi atau jagung goreng. Bagi mereka (orang Lamaholot yang beragama Islam) baik pada waktu makan sarapan maupun pada waktu makan rekreasi dan makan siang atau malam cara kedua ini dapat digunakan.

Mereka pada umumnya makan sekaligus dalam makan dan minum keluarga. Tempat makan dan minum mereka selamanya sudah menggunakan alat-alat hasil produksi teknologi modern. Pada zaman sekarang, mereka pun sudah selalu menggunakan meja dan kursi. Jika ada pesta barulah digunakan tikar.

Dalam melayani makanan dan minuman sarapan pagi atau minuman kecil sore hari bagi keluarga dengan tamu maka mula-mula dihidangkan atau diletakkan gelas kemudian sebuah poci atau cerek yang berisi kopi atau teh, dan teakhir adalah kue. Pada saat minum, kopi atau teh untuk sang tamu dituang oleh seorang wanita dewasa (ibu rumah) atau oleh sang suami/lelaki dewasa yang menemani sang tamu. Mula peratama diminum seteguk kemudian tuan rumah mengajak tamu mengambil kue. Biasanya setelah mereka makan dua atau tiga potong kue per orang, mereka mulai mengisap rokok ambil minum kopi atau teh.

### 3.3. Makanan dan minuman dalam upacara-upacara.

Untuk memahami pengertian upacara dalam kaitannya dengan makanan dan minuman perlulah diketahui cara berpikir atau sistem pemikiran orang Lamaholot terhadap dunia sekitarnya.

Menurut pandangan orang Lamaholot, dunia atau alam semesta ini merupakan satu kesatuan yang utuh. Tidak terdapat perbedaan yang tegas antara hal-hal yang bersifat jasmani dan yang rohani. Kematian hanyalah alat untuk mentransfer kehidupan manusia dari dunia yang kelihatan ke dunia yang tidak kelihatan. Kekuatan dari dunia yang tidak kelihatan dapat mempengaruhi kehidupan manusia sehingga setiap tindak dan perbuatan manusia selalu didasarkan pada pandangan tersebut. Mereka percaya akan adanya suatu Wujud Tertinggi yang menguasai alam jagat raya. Mereka menyadari pula bahwa Wujud Tertinggi adalah sesuat sesuatu yang lain dari lain, sesuatu yang mempunyai kekhususan yang berbeda dengan dunia manusia. Menurut anggapan mereka, kehidupan manusia semata-mata bergantung kepada anugerah dari Wujud Tertinggi. Oleh sebab itu, mereka harus menjaga hubungan yang baik denganNya. Tidak sebarang manusia dapat berhubungan dengan-Nya, justru karena menurut mereka. Dia adalah yang teragung, yang terdahsyat, yang manakutkan, yang penuh bahaya, namun menarik, yang oleh Rodolf Otto disebut Nysterium tremendum et fascinans (Niko Hayon, 1975 : 92). Oleh karena mereka merasa bahwa Wujud Tertinggi, itu bukanlah sesuatu yang abstrak dan palsu, melainkan suatu realitas yang berpribadi maka mereka lalu berpikir untuk mencari seseorang yang bertindak sebagai pengantara antara mereka dengan Dia. Pengantara tersebut haruslah memiiliki sifat berwibawa dan disegani oleh mereka. Dalam kehidupan orang Lamaholot, orang yang selalu bertindak sebagiai pengantara adalah bapak Keluarga, ketua-ketua adat, tuan-tuan tanah, dan dukun. Mereka yang bertugas sebagai pengantara antara Wujud tertinggi dan manusia memiliki kedudukan yang tinggi di dalam masyarakat. Penghargaan ini diberikan oleh karena agama merupakan dasar kehidupan dan tingkah laku mereka. Merekalah yang selalu membawakan doa-doa permohonan di dalam upacara adat.

Pelaksanaan upacara adat ini selalu dilaksanakan pada waktu-waktu yang penting. Saat-saat itu biasanya terjadi pada waktu pergantian siang dan malam, pada waktu pergantian musim, pada

waktu ada bencana dan penyakit menular, dan pada saat-saat hamil, kelahiran serta kematian. Waktu-waktu seperti itu dirasakan sebagai sat-saat yang berbahaya. Segala bahaya itu dianggap berasal dari dunia gaib, disebbabkan oleh roh-roh halus yang tidak senang dengan perilaku dan tindakan manusia. Oleh sebab itu, manusia harus menolak segala macam bahaya, harus mencari hubungan baik lagi dengan melaksanakan upacara-upacara.

Tujuan melaksanakan upacara selalu dikaitkan dengan waktu pelaksanannya. Secara garis besar tujuannya adalah untuk mengucap syukur (bila hasil panen melimpah, bila mendapat rejeki), memohon bantuan roh-roh halus (bila hujan kurang, bila terdapat bencana dan penyakit, bila tiba saat kelahiran, dan lain-lain).

Pada dasarnya suatu upacara adat mempunyai tiga bagian penting yaitu pendahuluan yang berisi ceritera-ceritera dan tarian religius, pemotongan hewan sebagai kurban dan perjamuan. Tempat mengadakan upacara biasanya di dalam rumah adat, di perapian, pada tempa yang disebut jantung desa, di tengah-tengah ladang, di hutan, di batu, di mata air, dan lain-lainnya. Pada tempat-tempat tersebut biasanya dibuatkan sesuati sebagai lambang dari Wujud tertinggi, misalnya di dalam rumah adat dikenal rie lima wanan atau tiang tangan kanan. Tiang ini dianggap tiang yang suci dan selalu direciki dengan darah-hewan-korban dalam suatu upacara. Oleh karena di dalam suatu upacara, lambang Wujud Tertinggi selalu harusdireciki dengan darah hewan maka persiapan yang harus dilakukan oleh orang Lamaholot adalah sebagai berikut. Bagi orang Lamaholot yang memeluk agama Islam hewan korban itu berupa ayam, kambing, kerbau atau sapi sedangkan bagi orang Lamaholot yang bukan beragama Islam selain seperti disebut di atas biasanya juga disertakan dengan babi. Persiapan yang lainnya adalah bers, arak dan kelapa. Suatu upacara selalu harus diakhiri dengan satu perjamuan bersama. Tanpa perjamuan unsur atau inti dan hakekat upacara tersebut akan hilang karena perjamuan tersebut mempunyai arti persatuan antara manusia dengan 'yang ilahi' dan antara sesama manusia. Persatuan antara manusia dengan 'yang ilahi' diwujudkan dalam kurban yang dibawakan oleh mereka berupa beras, arak, dan binatang yang menyatakan rasa hormat, tunduk, patuh, dan taat kepada 'yang ilahi' lewat pemberian barang-barang yang bernilai yang dimiliki. Persatuan antara sesama manusia diwujudkan dalam tanggungjawab bersama untuk menyukseskan upacara dan makan

serta minum bersama dari satu dapur (biasanya jamuan untuk upacara selalu dipusatkan di satu dapur).
Lewat perjamuan rasa persatuan dan ikatan kekeluargaan makin kokoh. Lewat perjamuan segala amarah dan dendam akan hilang. Dengan kata lain perjamuan membawa perdamaian dan memperkokoh persatuan.

Selain upacara seperti tersebut di atas, terdapat juga upacara lain yang lebih bersifat pribadi. Dalam upacara ini pihak-pihak yang terlibat hanyalah pribadi-pribadi yang bersangkutan dengan keluarganya. Upacara yang dimaksud misalnya upacara perkawinan kehamilan, kematian dan lain-lain. Inti dari upacara ini ialah pertemuan pribadi dengan pribadi dan pribadi dengan Tuhan. Akhir dari upacara ini pun selalu berwujud perjamuan.

Dengan penjelasan ringkas ini dapatlah dibuatkan arti upacara dari orang Lamaholot. Menurut kebiasaan mereka tersebut, maka yang dimaksud dengan upacara ialah suatu proses religius di mana manusia, lewat pengantaranya, dapat dipertemukan dengan 'yang ilahi', sebagai wujud taat dan kepatuhan manusia kepada-Nya mereka mempersembahkan kurban, yang akhirnya diadakan jamuan makan bersama sebagai lambang persatuan antara 'yang ilahi' dengan manusia dan antara manusia dengan manusia.
Oleh karena berbagai jenis upacara ini mempunyai ciri khas sendiri dalam jamuan makan bersama, maka secara garis besar upacara orang Lamaholot dibagi atas upacara yang menyangkut masyarakat sedesa atau lebih dan upacara pribadi. Upacara yang menyangkut masyarakat sedesa atau lebih itu lebih bersifat upacara keagamaan sedangkan upacara pribadi lebih bersifat upacara sosial.

Upacara yang menyangkut masyarakat sedesa atau lebih ini biasanya dilaksanakan bila hendak mendirikan rumah adat atau rumah korke bale dan upacara di ladang sedangkan upacara yang bersifat pribadi misalnya upacara perkawinan, upacara kehamilan, dan lain-lainnya.

### 3.3.1. Upacara keagamaan.

#### 3.3.1.1 Upacara mendirikan rumah adat atau korke bale.

Upacara ini selalu melibatkan semua orang yang berasal dari satu keturunan menurut asal-usulnya dari segi adat. Dalam upacara

ini semua klen atau semua marga yang berdasarkan dongeng religius berasal dari satu tempat yang sama akan berkumpul di tempat tersebut untuk membawakan kurban bagi nenek moyang mereka. Oleh karena generasi penerusnya sudah terlalu banyak maka kadang-kadang yang hadir dalam upacara ini meliputi beberapa desa. Yang harus hadir dalam uapacara ini adalah setiap kepala suku dari setiap klen atau setiap marga beserta anggota-anggota klennya. Biasanya tiap kepala rumah tangga harus diwakili.

Pelaksanaan upacara ini telah ditentukan waktunya setahun sebelumnya. Biasanya dilaksanakan pada bulan Mei atau Juni setelah selesai memetik hasil ladang. Setiap klen di bawah pimpinan kepala sukunya akan menyiapkan hewan kurban seekor atau lebih berupa kambing atau babi, arak satu kumbang atau lebih, dan beras sebanyak besarnya jumlah orang di dalam klennya. Dalam persiapannya ini mereka secara sukarela dan terdorong oleh rasa takut mendapat bencana dari nenek moyangnya menyerahkan segala yang diperlukan dalam upacara tersebut. Bagi anggota klen yang tidak hadir, dilarang meningalkan rumah kediamannya pada saat pelaksanaan upacara tersebut. Larangan ini didasarkan pada kepercayaan mereka bahwa pada saat pelaksanaan upacara tersebut, segala roh halus dari segala penjuru datang hadir ke tempat itu sehingga manusia yang ditemukan oleh mereka dalam perjalanannya menuju tempat pesta/tempat upacara dianggap manusia lain dan patut dibuat mati secara gaib.

Peristiwa yang mendasari pelaksanaan upacara ini ialah mendirikan korke bale atau memperbaiki korke bale dan memberi makan kepada arwah leluhur. Yang selalu dilakukan adalah upacara memberi makan kepada arwah leluhur. Upacara tersebut biasa disebut dengan wua nura yang artinya makan hasil panen baru. Karena hasil panen baru ini setiap tahun selalu ada maka upacara ini dilakukan sekali beberapa tahun. Biasanya lima tahun sekali. Sedangkan upacara memperbaiki rumah korke bale jarang dilakukan.

Yang memimpin upacara wua nura adalah kepala suku dan tuan-tuan tanah yang biasa disebut Kotten, Kelen, Hurit, dan Maran. Fungsi atau tugas dari Maran adalah sebagai imam upacara. Dialah yang meriwayatkan ceritera magis asal usul keturunan dan memohon kiranya 'yang ilahi' dapat memberikan berkah ser-

ta menerima kurban persembahan mereka. Fungsi atau tugas Kotten adalah memegang leher binatang atau kepala hewan kurban sedangkan tugas Kellen atau Kelen adalah memegang kaki hewan kurban. Tugas dari Hurint atau Hurit adalah memenggal leher hewan korban. Jika pada pelaksanaannya sang imam upacara salah atau keliru meriwayatkan ceritera magis mama leher hewan korban tidak akan menjulur ke depan, seakan-akan enggan dijadikan kurban. Oleh arena itu sang imam upacara biasanya orang yang telah mahir meriwayatkan ceritera magis itu dalam bahasa sastra. Setelah selesai diriwayatkan oleh Maran, leher hewan korban dipotong sekali putus. Kemudian darahnya akan dibilas pada tiang kanan atau rie lima wanan atau dibilas pada batu ceper. Fungsi, atau tugas ini diserahkan berdasarkan status di dalam adat. Yang berfungsi sebagai Maran adalah klan atau marga yang berdasarkan tradisi adat merupakan orang yang pertama sekali ada di daerah tersebut. Mereka biasa disebut asal mula penguasa tanah atau dalam istilah adatnya disebut ile jadi (manusia yang mula pertama mendiami suatu daerah dan berasal dari daerah tersebut). Berdasarkan kedudukan tersebut mereka dianggap pantas untuk membawakan doa. Fungsi Maran ini juga dapat diberikan kepada orang lain yang penting orang tersebut memiliki kharisma dan mahir dalam menceriterakan riwayat magis upacara tersebut. Demikian pula halnya Kotten, Kelen, dan Hurit. Keempat fungsi ini tergolong dalam kelompok raja tuang atau tuan tanah dan merekalah orang yang mula pertama menduduki daerah kediaman mereka.

Pelaksanaan upacara ini dilakukan di korke bale milik kampung asal yang biasa disebut koke atau korke lewo. Selain korke lewo tedapat juga rumah adat tiap klan namun upacara yang dilakukan di tempat tersebut hanya khusus berlaku untuk kepentingan klan atau sukunya sendiri. Waktu pelaksanaan upacara dapat dilakukan pagi hari atau sore hari. Hewan kurban yang disiapkan telah ditambat dekat korke. Ketika upacara dimulai, hewan korban satu persatu diambil. Sebelum dipotong sang Maran akan membawakan doa kepada Lera Wulan Tana Ekan dan kepada arwah leluhur dan roh-roh halus agar sudi menerima persembahan mereka dan memberikan berkah kepada mereka. Acara pemotongan hewan korban ini dilakukan oleh keempat suku sebagai raja tuang atau penguasa tanah yang biasa disebut wuku pa (Empat buku). Pemotongan hewan harus sekali putus Kepala

kambing atau babi yang penuh darah akan diambil oleh Kotten dan dibawa ke nuba nara yang berwujud batu ceper lalu dioleskan pada batu ceper. Batu ceper atau nuba nara adalah lambang hadirnya Lera Wulan Tana Ekan. Kemudian diikuti dengan pengorbanan hewan lain sampai selesai dengan upacara yang sama. Sesudah itu mereka pulang ke suatu tempat untuk menantikan perjamuan. Perjamuan itu selalu diadakan pada sore hari atau malam hari. Makanan dan minuman serta lauk-pauk untuk upacara ini merupakan makanan dan minuman pesta. Makanan terdiri atas nasi dan lauk-pauknya daging hewan korban. Minumannya biasa berupa arak dan tuak. Nasi dimasak seperti biasa. Lauk-pauk dimasak atau diolah dengan cara tradisional. Baik kambing atau babi sebelum dipotong terlebih dahulu dibakar sampai bulu-bulunya habis. Kemudian dibelah dan dipisahkan atas dua bagian. Tulang dan dagingnya dipisahkan dengan usus, jantung, hati, dan limpahnya. Usus, jantung, dan lain-lainnya yang biasa disebut onen dimasak dengan dicampuri parutan kelapa atau dipanggang dalam bambu (biasa disebut dengan loma) digunakan untuk lauk dalam makan sarapan atau minum rekreasi bagi tua-tua adat dan tuan tanah. Setelah selesai memasak hidangan untuk jamuan makan malam atau untuk perjamuan bersama, pada magrib keempat tuan tanah akan pergi ke korke bale tadi menyajikan sajian untuk arwah leluhur dan roh-roh lainnya lalu langsung kembali ke tempat perjamuan. Pada waktu sesudah acara pengorbanan lingkungan korke tidak boleh diinjak oleh siapapun karena menurut kepercayaan mereka siapa saja yang berada di situ pasti akan mati dimakan oleh roh-roh halus dan suanggi. Setelah mereka kembali ke tempat dimulailah perjamuan bersama.

Tatacara pembagian makan dilakukan menurut kelompok yang telah dilakukan dan duduk di tanah dialasi dengan tikar. Mula-mula tuan-tuan tanah dan kepala-kepala suku serta pemuka-pemuka adat, sesudah itu kaum lelaki yang telah berumah tangga, lalu kaum wanita yang telah berumah tangga, anak-anak, dan akhirnya muda-mudi yang bertugas melayani jamuan tersebut. Lauk-pauknya dimasak atau direbus dan dilarang diolah dengan cara lain. Tulang-tulangnya disimpan di keniwi lalu dibagi-bagi pada waktu makan. Dagingnya diberi berkuah dan diletakkan di dalam periuk dan dibagi-bagi pada waktu makan. Selesai makan biasanya mereka minum tuak dan arak. Selesai jamuan makan bersama mereka mengisa rokok dan makan sirih pinang lalu kem-

bali ke rumah masing-masing. Bagi yang tempat tinggalnya jauh, malam itu biasanya mereka menginap di desa tersebut dan tidak boleh pulang malam hari oleh karena pada saat-saat ini roh-roh halus masih berkeliaran mencari makan.

Sesajen untuk arwah leluhur dan roh-roh halus lainnya selalu disertai dengan sirih pinang. Sesajen itu dibuat dalam bentuk nasi tumpeng dilengkapi dengan lauk-pauknya yang terdiri atas hati, jantung, telur, dan sedikit arak.

3.3.1.2 Upacara adat perladangan.

Karena sebagian besar orang Lamaholot mempunyai mata pencaharian sebagai petani maka dalam melaksanakannya selalu dimulai dengan upacara sesuai dengan pandangan mereka (pandangan hidup mereka). Orang Lamaholot biasanya mengerjakan ladangnya secara berpindah-pindah tempat. Penggunaan suatu bidang tanah paling lama tiga tahun sesudah itu ditingalkan sampai tujuh atau delapan tahun baru digunakan kembali. Cara mengerjakannya pun berkelompok. Jika mereka ingin mengerjakan suatu *nura newa* (tanah perladangan) maka pertama-tama mereka mendekati tuan tanah. Atas persetujuan tuan tanah pada bulan Juli-Agustus mereka mulai membuka hutan. Di dalam suatu nura newa ada ladang yang disebut *nikeleun dan bedorin.* Nikeleun berasal dari kata *nika dan leun.* Nika artinya tongkat penggali/ pelubang dan leun artinya ujung atau permulaan. Jadi, arti nikeleun adalah ladang tempat tongkat penggali pertama kali digunakan. Bedorin atau kadang-kadang disebut nikadorin berasal dari kata dorin yang artinya mengikuti. Jadi bedorin atau nikadorin adalah ladang tempat tongkat penggali digunakan seterusnya mengikuti ladang yang pertama. Dalam anggapan mereka nikeleun adalah suatu ladang atau suatu tempat yang keramat di daerah ladang. Cara mengerjakan kedua tempat ini juga berlainan. Nikeleun harus dikerjakan lebih dahulu. Kemudian setelah tiga hari barulah nikadorin dikerjakan. Demikian pula dalam memetik hasilnya. Nikelun harus lebih dahulu.

Seperti telah disebutkan di atas, nikeleun ini adalah satu tempat pertanian yang dianggap keramat atau pemali dan letaknya tidak selalu di tengah-tengah area ladang yang lain. Di tempat inilah nanti diadakan upacara menghormati dewi padi yang disebut mereka dengan istilah Tonu Wujo Besi Pare. Di tempat lain

atau di nikadorin tidak perlu diadakan upacara lagi.

Upacara biasanya diadakan pada saat sebelum menahan benih dan diadakan setelah semua ladang dibersihkan dan dibakar, kira-kira dalam bulan Nopember. Peristiwa itu biasa disebut dengan *ahangkowo* yang kira-kira berarti agar tanaman mulai bertugas dan berkembang. Pihak-pihak yang terlibat di dalamnya ialah tuan-tuan tanah yang disebut *wuku pa* dan semua yang terlibat dalam pengerjaan ladang di daerah tersebut. Mereka terdiri atas orang-orang tua, pemuda-pemudi, dan anak-anak Bahan-bahan yang disiapkan untuk upacara ini adalah beras, pucuk kelapa atau pucuk lontar, hewan korban (berupa kambing, babi, ayam, telur), kelapa, arak, dan sirih pinang. Beras dimasak dalam bentuk ketupat. Ketupatnya terbuat dari daun/pucuk lontar atau kelapa. Tiap-tiap pekerja ladang memberikan/mengumpulkan bagiannya yang ditentukan dan ikut mengerjakan semua persediaan upacara. Ketupat sudah disiapkan dari rumah dalam bentuk mentah. Hewan korban dibawa hidup.

Upacara dilaksanakan sekitar jam 11.00 siang. Pelaksanaannya seperti pada upacara *wua nura*. Yang bertugas sebagai Maran akan mendoakan kurban kemudian hewan horban dipotong sekaligus putus dalam pegangan kedua tuan tanah yang lain. Sesudah itu tersebut dibelah dan diambil hati dan limpahnya. Imam upacara atau sang Maran akan meneliti keadaan hati dan limpahnya yang disebut dengan *sura*. Cara ini digunakan untuk meramalkan hasil panen nanti baik atau tidak. Jika hati dan limpahnya berbentuk lain dari yang biasa maka itu merupakan suatu pertanda akan ada musim paceklik. Sesudah hewan korban dipotong, darahnya dibilas pada batu ceper di tengah kebun nikeleun. Sesudah itu diletakkan juga sirih pinang, ketupat telur, dan buah kelapa yang telah dibagi dua. Kemudian daging dan tulang binatang korban direbus dan dibawa pulang ke rumah masing-masing. Kadang-kadang dibawa mentah ke rumah lalu dimasak dan dimakan bersama. Hati, jantung, dan limpahnya direbus atau dibakar atau dipanggang dan dimakan sambil minum tuak dan arak. Ketupat yang telah masak, dilempar-lemparkan kepada pengikut-pengikut yang mengelilingi lereng-lereng bukit. Pengikut-pengikut yang mengelilingi area ladang tersebut biasanya anak-anak dan pemuda-pemudi yang tidak mempunyai ladang di tempat itu. Bila ketupat yang dilemparkan itu mengenai seseorang maka orang tersebut berhak mendapatkan tanpa direbut orang lain. Cara memperoleh-

nya dengan memperebutkannya. Pembagian ketupat dengan cara melempar ini sesuai atau sama dengan upacara mendirikan rumah adat bagi orang Lamaholot yang beragama Islam. Kemudian tradisi nenek moyangnya sama dengan orang Lamaholot yang beragama Kristen namun karena mata pencaharian mereka bukan lagi bercocok tanam maka kebiasaan tersebut dialihkan dalam mendirikan rumah adat.

Apabila persedian ketupat telah habis maka mereka secepat mungkin pulang ke rumah karena menurut kepercayaan mereka setelah selesai disajikan sesajen roh-roh halus baik yang jahat maupun yang berhati baik akan datang menyantap bagiannya dan bila kedapatan seseorang atau lebih ditempat itu maka mereka pun akan mati. Setelah sampai di rumah pada sore harinya mereka makan bersama. Yang terlibat di dalam acara ini adalah mereka yang mengerjakan kebun di daerah tersebut. Cara makan dan pembagian makannya sama seperti pada upacara wua nura. Pengolahan makanannya pun sama. Jadi, makanan yang disediakan sebagai makanan pesta.

Bagi orang Lamaholot yang mata pencaharian pokoknya menangkap ikan, seperti orang Lamalera, terdapat kebiasaan upacara pendinginan perahu/peledang yang biasa dilakukan pada bulan Mei setiap tahun. Pemilihan bulan Mei karena pada bulan itu semua peledang akan keluar mencari ikan di laut baik untuk menangkap ikan paus, ikan pari, dan lain-lainnya.

Upacara pendinginan peledang ini dilakukan di tepi pantai. Hewan korban biasanya kambing atau babi. Persediaan lainnya adalah beras, sirih pinang, tuak dan arak. Beras itu dikumpulkan dari tiap-tiap suku yang memiliki peledang. Demikian pula halnya hewan korban dan lain-lainnya. Yang melakukan upacara ini adalah tuan tanah dan dihadiri oleh semua anggota masyarakat karena hampir setiap suku memiliki peledang. Setelah didoakan maka hewan korban dipotong dan darahnya dibilas pada lunas perahu/peledang yang mencuat di bagian haluan. Sesudah itu hewan korban dipotong kemudian dimasak dan dimakan bersama di pantai. Tempat untuk mengisi daging adalah *kera* yaitu tempat yang terbuat dari anyaman daun lontar, dengan ara pertama-tama menyatukan tiap-tiap ujung dengan ikatan-ikatan lalu kedua ujung itu disatukan lagi dan bagian tengahnya yang tidak diikat membentuk ruang seperti ember. Sedangkan tempat untuk mengisi nasi adalah

*keleka*. Mereka makan di pantai mengelilingi peledang masing-masing. Kemudian mereka mandi-mandi di laut sambil melakukan permainan saling menyiram dan saling memercikkan mata.

3.3.2 Upacara sosial

Yang dimaksud dengan upacara sosial adalah upacara yang bersifat pribadi namun fungsinya lebih banyak menentukan status keanggotaan masyarakat. Upacara-upacara tersebut seperti misalnya upacara kehamilan, upacara kelahiran, upacara perkawinan, dan upacara kematian, upacara memandikan si sakit, dan lain-lainnya.

3.3.2.1. **Upacara kehamilan.**

Karena kehamilan merupakan suatu saat yang gawat dalam kehidupan maka pada saat ini orang Lamaholot selalu membuat upacara. Upacara pada masa hamil ini dllakukan dua kali yaitu ketika umur kehamilan mencapai 3 bulan dan pada saat umur kehamilan mencapai 9 bulan.

Upacara yang diadakan ketika janin berumur tiga bulan disebut maring hapeng. Secara harafiah maring berarti memberitahukan dan hapeng berarti menggantung. Secara keseluruhan upacara maring hapeng berarti memberitahukan kepada Wujud Tertinggi akan kehamilan sang istri dan menggantungkan harapan kepada-Nya agar janin dan ibunya dapat sehat dan selamat sampai waktu melahirkan. Upacara ini dilakukan pada sore hari menjelang magrib. Tempat pelaksanaan upacara di korke bale dan di rumah kepala suku dari klen suami. Pelaksanaan pertama di korke bale lalu diikuti pelaksanaannya di rumah kepala suku. Yang terlibat dalam upacara ini adalah saudara-saudara dari suami dan istri, orang tua kedua belah pihak, tuan-tuan tanah, dan belake pukeng. Yang dimaksud dengan belake pukeng adalah saudara kandung dari si isteri (wanita yang hamil).

Proses jalannya upacara sebagai berikut. Pada sore hari sang suami pergi ke korke bale sambil membawa beberapa keping uang logam atau beberapa gelang gading. Gelang gading atau kepingan uang logam tersebut akan dimasukkan olehnya di tempat derma yang terbuat dari bambu betung yang diikatkan pada rie lima wanan. Tempat derma tersebut dinamakan roke. Maksud memberikan derma tersebut sebagai satu kaul atau ikatan janji dengan Lera Wulan Tana Ekan yang isinya kira-kira berbunyi jikalau

anak dan istrinya nanti melahirkan dengan selamat maka ia akan mengorbankan hewan sebagai upacara syukur kepada-Nya. Ketika mengisi kepingan uang logam, ia mendoakan atau mengucapkan maksudnya.

Upacara selanjutnya dilakukan di rumah kepala suku. Bahan-bahan yang harus disiapkan dalam upacara ini adalah sirih pinang, tembakau, ayam jantan, beras, tuak, arak, dan beberapa butir telur ayam yang hampir menetas. Jika telur tersebut tidak ada maka dapat diganti dengan seekor anak ayam yang baru berumur satu atau dua hari. Upacara ini dipimpin oleh tuan tanah dihadiri oleh kaum kerabat dan sanak saudara dari kedua suami isteri. Si isteri duduk di tempat khusus yang disebut wrada . Tempat ini digunakan untuk wanita yang hendak bersalin atau tempat mengobati orang sakit. Wrada merupakan sebagian dari dong (semacam balai-balai besar di dalam rumah adat). Tuan tanah semuanya memulai upacara seperti pada upacara wua nura. Setelah Marang mendoakan keselamatan sang isteri dan bayi yang dikandungnya selesai maka ayam jantan tersebut dipotong dan darahnya dioles pada tempat-tempat suci di dalam wrada. Kemudian dilanjutkan dengan makan sirih pinang dan mengisap rokok. Sementara itu kaum wanita dewasa di dapur menyediakan nasi yang dibentuk seperti nasi tumpeng yang dalam bahasa daerahnya disebut mati. Kemudian daging ayam tersebut dipotong dan direbus, Setelah selesai tua-tua adat atau tuan-tuan tanah mengisap rokok maka mereka (tuan-tuan tanah) mengadakan sesajen kepada roh-roh halus berupa beras merah sedikit, telur ayam atau anak ayam, dan sedikit arak. Proses pelaksanaannya disebut welu boa (yang artinya membuang) degan tujuan agar roh-roh halus tidak mengganggu janin dan ibunya.

Sesudah itu diadakan upacara huke yaitu memberi makan kepada arawah leluhur. Sajiannya berupa mati, hati ayam, sedikit daging ayam, arak, tembakau,dan sirih pinang. Sesajen ini ditempatkan di sudut-sudut warda. Sedangkan sesajen dari welu boa tadi ditempatkan di persimpangan jalan atau di batu-batu besar atau di bawah pohon besar. Setelah selesai memberikan sesajen kepada arwah leluhur, maka dilanjutkan dengan perjamuan bersama. Makanan yang disajikan untuk perjamuan tersebut terdiri atas nasi, daging ayam yang dimasak dengan santan kelapa, arak dan tuak. Biasanya mereka makan bersama dengan pembagian kelompok terdiri atas kaum lelaki, kaum wanita, dan anak-anak.

Di dalam perjamuan ini semua lelaki dewasa sekaligus makan tanpa membedakan status sosial masyarakat.

Setelah selesai upacara, si ibu yang hamil dilarang makan makanan yang berbentuk ganjil seperti gurita, pisang yang satu dengan lainnya melekat, daging kera, daging landak, dan beberapa larangan lainnya seperti duduk di tempat api.

Upacara kedua yang dilaksanakan pada masa hamil mencapai 9 bulan adalah upacara hoing temodok. Hoing berarti membersihkan dan temodok berarti penghalang seperti batu atau kayu yang membuat orang terantuk. Jadi hing temodok bermaksud membersihkan diri dari segala dosa yang pernah dilakukan oleh kedua suami isteri. Waktu dan tempat serta siapa yang terlibat dalam upacara serta penyelenggara upacara sama seperti upacara maring hapeng. Bahan-bahan yang disiapkan adalah beras, ayam jantan, telur atau anak ayam, sirih pinang, tembakau, arak dan tuak serta braha brika, dan kemiri. Yang dimaksud dengan braha ialah kapas yang digulung dalam bentuk lonjong sedangkan brika adalah kapas yang digulung kecil-kecil kemudian diikat dengan benang merah.

Jalannya upacara seperti apa yang dilakukan dalam upacara maring hapeng. Hanya saja di rumah kepala suku, upacara dimulai dengan pengakuan dosa kedua suami isteri kepada tuan-tuan tanah lalu dilanjutkan degan membilas air kemiri pada badan ibu hamil. Setelah selesai memberikan sesajen, dengan upacara welu boa da huke maka diadakan perjamuan/makan bersama dan tata caranya sama seperti pada upacara maring hapeng.

### 3.3.2.2. Upacara kelahiran dan upacara masa bayi

Yang pertama sekali dilakukan setelah ibu melahirkan adalah pemotongan tali pusat oleh sang dukun kemudian ari-arinya diletakkan di dalam nuti yang terbuat dari anyaman daun lontas berbentuk seperti tas. Sesudah itu saudari dari sang suami dipanggil untuk memasak bubur. Buburnya terbuat dari beras ladang. Dimasak di dalam sebuah periuk tanah dengan sebuah senduk tempurung. Bubur itu diberikan kepada si ibu yang baru melahirkan. Saudari dari suami menyuapi si ibu sampai 4 hari pagi dan sore dan sisa bubur dibawa pulang ke rumahnya. Saudari dari suami ini biasanya disebut opu weruing (saudari sulung dari suami yang telah menikah). Pemberian makan ini menya-

takan rasa hormat dan penghargaan dari opu (saudari suami dan suaminya) kepada belakenya (si ibu dan bayi serta suami). Selain menyuapi si ibu, bubur pun diberikan kepada si bayi dan ari-arinya. Hal ini berdasarkan pandangan mereka bahwa ari-ari adalah adik dari si bayi. Setelah selesai hari yang keempat maka pihak keluarga dari sang bayi mengadakan upacara syukur untuk menunaikan kewajibannya pada waktu memberikan kepingan uang logam ke dalam roke. Hal-hal yang perlu disediakan adalah seekor kambing atau babi, beras, sirih pinang, tembakau, arak, tuak, dan telur ayam atau anak ayam. Yang terlibat dalam peristiwa ini adalah tuan-tuan tanah dan sanak saudara dari kedua belah pihak. Upacara dilaksanakan seperti pada upacara maring hapeng dan perjamuan pun sama seperti pada upacara lain-lainnya. Hanya sebelum mulai memotong hewan korban, tua-tua adat makan sirih pinang bersama untuk menyatakan persatuan dan kebulatan hati mereka dalam mempersembahkan kurban.

Perjamuan atau makanan dan minuman serta cara pengolahan dan cara menyajikan dan cara makan dalam upacara-upacara seperti ini sama saja baik pada masa kanak-kanak sampai masa meningkat dewasa dan masa kematian. Hanya saja ada sedikit perbedaan dalam beberapa hal seperti pada masa kanak-kanak dan pada masa perkawinan orang yang diupacarakan makan hidangan berupa nasi tumpeng/mati dan sebelum makan dia disuapi oleh tuan belake yaitu saudara lelaki yang telah dewasa dari isteri atau mama. Pandangan dan kebiasaan mereka ini didasarkan pada kepercayaan bahwa belake adalah pemberi keturunan untuk mereka dan mereka ada karena ada belake. Kutukan belake dapat membahayakan keselamatan mereka. Jelasnya belake dianggap Allah yang kelihatan. Oleh sebab itu, jika ada sesuatu perayaan maka belake selalu disuguhkan mati dan daging ayam oleh mereka. Kadang-kadang mereka memberikan bahan mentah kepada belake. Bahan mentah tersebut harus lengkap dari makanan, lauk-pauk sampai minumannya sehingga biasanya terdiri atas beras, ayam jantan satu ekor, kelapa dua buah, dan arak satu botol. Pemberian ini ditujukan untuk belake dapat menikmati makanan pesta yaitu nasi, ayam dimasak dengan santan kelapa, dan minumannya arak. Sebagai balasannya pihak belake memberikan kain atau baju kepada pihak opu.

# BAB IV
# MAKANAN : WUJUD, VARIASI DAN FUNGSINYA SERTA CARA PENYAJIAANNYA, CARA PENGOLAHANNYA, DAN CARA KONSUMSI

## 4.1 Makanan dan minuman dari bahan mentah

Makanan dan minuman bahan mentah ini biasanya berasal dari buah-buahan dan sayur-sayuran. Makanan yang berasal dari buah-buahan selalu digunakan untuk makanan rekreasi atau makanan sampingan. Sedangkan sayur-sayuran yang berasal dari bahan mentah biasa dikonsumsi di ladang ketika mereka mengerjakan kebun. Buah-buahan yang langsung dapat dikonsumsi itu misalnya buah semangka atau buah ketimun/mendikai, buah pepaya, buah nangka, buah srikaya, buah kedondong, buah maja, buah tuak, buah kelapa, buah kuka (sejenis mendikai), dan buah mangga.

Pada umumnya buah-buahan ini dalam keadaan masak/ranum.

Cara pengolahannya dengan membelah, mengeluarkan kulit lalu dikonsumsi. Ada beberapa buah-buahan yang dapat dicampur dengan gula tuak atau asam dan gula lempeng serta lombok baru dikonsumsi. Cara penyajiannya dapat diletakkan di dalam keleka atau di dalam piring kemudian dimakan beramai-ramai dalam satu keluarga. Biasanya dimakan sendiri tanpa jagung dan disertai dengan air minum.

Pengkonsumsinya hampir semua penduduk/orang Lamaholot tanpa membedakan status sosial masyarakatnya. Pengkonsum-

sinya terutama di desa-desa. Jika pengkonsumsinya telah menetap di kota maka kadang-kadang mereka mencampurinya dengan bumbu-bumbu lain untuk dibuat manisan.

Makanan yang berasal dari buah-buahan ini lebih banyak berfungsi sebagai makanan rekreasi atau makanan sampingan bagi orang dewasa, kanak-kanak, dan bayi untuk semua lapisan masyarakat di Kabupaten Flores Timur.

Di bawah ini dapat diuraikan bagaimana cara pengolahan, penyajian dan pengkonsumsian buah-buahan dan sayur-sayuran yakni sebagai berikut :

### 4.2.2 Buah-buahan Mentah

a. **Pepaya matang** (masak)
Pepaya yang sudah matang (masak) dibelah, dikupas kulitnya, dikeluarkan bijinya, lalu diris-iris dan kemudian ditaruh dalam keleka atau piring untuk dimakan/dikonsumsi oleh siapa saja/ semua orang.

b. **Pepaya kuning (setengah masak)**

Pepaya kuning dikupas kulitnya laku diris kecil-kecil dan kemudian dicampur dengan air garam, asam, gula kampung serta lombok secukupnya. Makanan ini dimakan/dikonsumsi oleh orang dewasa sebagai makanan rekreasi/makanan sampingan.

c. **Mangga matang (masak)**

Mangga yang sudah matang (masak) dikupas kulitnya lalu diiris-iris/disayat dan kemudian dapat langsung dimakan/ dikonsumsi oleh siapa saja/semua orang.

d. **Mangga Muda**

Mangga muda dikupas kulitnya lalu diiris kecil-kecil dan kemudian dicampur dengan garam, lombok serta daun kemangi. Mangga muda yang sudah dibumbui ini digunakan sebagai bahan sambil untuk makan yang dikonsumsi oleh orang dewasa baik waktu makan siang/makan malam maupun waktu makan rekreasi.

Ada lagi sejenis makanan yang terdiri dari mangga muda yang telah dikupas kulitnya lalu diiris kecil-kecil dan kemudian dicampurdengan gula aren (gula tuak), garam dan lombok. Makanan ini dimakan /dikonsumsi oleh orang dewasa.

e. **Semangka**

Semangka (mandika) dibelah diiris-iris, kemudian langsung dapat dimakan/dikonsumsi oleh siapa saja/semua orang.

f. **Serikaya**

Serikaya yang sudah masak dibelah dan langsung dapat di makan/dikonsumsi oleh semua orang.

g. **Kelapa Muda**

Kelapa muda dipotong dan tempurung bagian atas dicongkel/ dilobangi untuk tempat mengeluarkan airnya. Airnya dituangkan untuk diminum atau dapat juga diminum langsung dari kelapanya. Kemudian kelapa muda ini dibelah dan isinya dicongkel untuk dimakan.

Kadang-kadang air kelapa dicampur dengan isinya untuk dijadikan makanan/minuman. Makanan ini dalam bahasa daerah disebut Tipo balipan.

Kelapa muda dimakan/diminum atau dikonsumsi oleh semua orang.

h. **Buah Lontar.**

Buah lontar muda dipotong dan diambil isinya untuk dimakan/dikonsumsi terutama oleh anak-anak dan remaja.

i. **Buah maja**

Buah maja yang sudah matang (masak) ditumbuk sampai halus (dititi) dan kemudian dimakan/dikonsumsi terutama oleh anak-anak.

j. **Buah Kedondong.**

Buah kedondong yang sudah matang (masak) dikupas kulitnya dan langsung dapat dimakan/dikonsumsi terutama oleh-anak-anak dan remaja

k. **Buah Pisang**

Buah pisang yang sudah matang (masak) dikupas kulitnya dan langsung dapat dimakan/dikonsumsi oleh semua orang.

l. **Bengkuang**

Umbi bengkuang dibuang kulitnya dan langsung dapat dimakan/dikonsumsi oleh semua orang.

m. **Tomat**

Buah tomat dicuci lalu dipotong kecil-kecil dan dicampur dengan garam, lombok, dan kemangi, serai dan lengkuas dan kemudian diaduk-aduk sampai bumbunya merasuk ke dalam tomat. Tomat yang bercampur bumbu ini merupakan sambal yang biasa dimakan/dikonsumsi oleh orang dewasa.
Jika anak-anak yang menkonsumsinya, maka dalam mengolahnya tidak diberi lombok.

n. **Terung**

Terung dicuci lalu dipotong kecil-kecil dan kemudian dicampur dengan garam, lombok dan daun kemangi.
Makanan ini merupakan bahan sambal yang dikonsumsi oleh orang dewasa.

o. **Buah Asam**

Bauh asam yang sudah masak dikupas kulitnya lalu dicampur dengan kapur sirih dan kemudian dimasukkan ke dalam lesung untuk ditumbuh sampai halus atau bumbunya sampai merasuk ke dalam buah asam.
Makanan ini adalah semacam makanan segar yang biasa disebut dalam bahasa daerah dengan *bayo Tobi* yang artinya tumbuh asam. Bayo tobi ini disenangi atau dikunsumsi oleh anak-anak.

### 4.1.2 Sayur sayuran Mentah

a. **Pucuk asam**

Pucuk asam dicampur dengan garam, lomboh, dan parutan kelapa. Makanan ini dikonsumsi oleh orang dewasa sebagai lauk dalam minum tuak dan makan jagung titi.

b. **Pucuk Kosambi**

Pucuk kosambi dicampur dengan garam dan lombok untuk dijadikan makanan sebagai lauk dalam minum tuak atau sebagai lauk untuk makan siang dikebun. Makanan ini biasa dikonsumsi oleh orang dewasa, baik untuk makanan sehari-hari maupun untuk makanan sampingan atau rekreasi.

### 4.1.3 Makanan yang Berasal dari Tumbuh-tumbuhan

Minuman dari bahan mentah yang langsung dapat dikonsumsi

misalnya air yang terdapat dalam buah-buahan atau juga nira tuak. Nira tuak terbagi atas dua yaitu tuak manis dan tuak pahit. Prosesnya sebagai berikut :

a. **Tuak Manis**

Mayang aren (tuak) yang terdapat di pohon aren dijepit dan diiris dan kemudian disadap dengan bambu. Dalam proses ini nira tuak akan keluar dari mayangnya dan masuk ke dalam bambu peyadap.
Minuman ini biasa di konsumsi oleh anak-anak dan wanita

b. **Tuak Alit**

Mayang aren atau mayang kelapa dijepit dan diiris, dan kemudian disadap dengan bambu yang telah diisi dengan kulit kosambi. Dalam proses ini nira tuak akan keluar dari mayang aren atau kelapa dan masuk ke dalam bambu penyadap. Minuman termasuk minuman agak keras dengan rasa pahit yang biasa dikonsumsi oleh orang laki-laki dewasa atau kadang-kadang juga oleh wanita dewasa.

**4.2 Makanan dan minuman dari hasil proses pengolahan.**

Orang Lamaholot hampir tidak mengenal makanan dan minuman hasil proses peragian. Yang biasa dibuat adalah makanan lawar yang biasanya dimakan oleh orang dewasa pada makan rekreasi atau makan siang dan makan malam. Cara makannya pun berkelompok, dan dapat dikonsumsi oleh semua lapisan sosial. Makanan-makanan hasil lawar tersebut dinamakan berome dan belawar.

a. **Berome**

Berome ini dibuat dari insang ikan dan perutnya yang sudah dibersihkan lalu diberi garam, cuka, air jeruk, lombok dan daun kemangi dan diaduk-aduk sampai bumbunya merasuk ke dalam insang dan perut ikan dan kemudian disimpan dalam periuk /bambu selama 1 bulan. Makanan berome ini berupa lauk untuk makan sehari-hari atau makan rekreasi yang biasa dikonsumsi oleh orang dewasa.

Jika berome ini sudah terlalu lama disimpan dan tidak baik untuk dimakan lagi, berome ini perlu dipanaskan dibara api supaya dapat dipergunakan kembali sebagai bahan makanan.

Biologi berome yang telah dipanaskan ini ditambah dengan parutan kelapa dan mangga muda yang sudah diiris.

b. Belawar

Makanan hasil proses *belawar* ini ada dua macam yaitu *keneka* dan *belewar*. Yang disebut dengan *keneka* adalah ikan lawar yang sebelum dilawar dicincang sampai tulang dan dagingnya hancur menjadi satu. Sedangkan yang disebut belawar adalah ikan atau makanan lain yang dilawar tanpa dicincang.

Yang biasa dibuat *keneka* adalah ikan kombong, ikan kerising, ikan sela, atau ikan-ikan lain yang dagingnya telah diambil untuk umpan yang secara umum disebut *menalak*.

Cara membuat keneka, pertama-tama ikan yang agak besar/ menolek cicincang sampai halus dan dibumbui dengan adam cuka, garam, lombok, bawang, dan kemangi dan air limau adam, lalu dimasukkan ke dalam mangkok/sowe sambil diaduk-aduk supaya bumbu tadi merasuk ke dalam daging ikan. Adukan ini dibiarkan di dalam sowe ½ jam atau paling lama 1 jam, sehingga menjadi lauk-pauk yang lezat yang disebut keneka. Keneka ini biasa dimakan atau dikonsumsi oleh orang-orang dewasa sambil meminum tuak.

Yang biasa dijadikan belawar adalah ikan-ikan kecil sebangsa tembang yang dalam bahasa Lamaholot dosebut ikan *gele, kuno*. Bahan lainnya adalah siput-siputan seperti *kima lola* atau nautilus pomilius yang diperoleh di laut yang dalam dan kulitnya pada zaman dulu selalu dibuatkan senduk, serta sebangsa cassidae yang dalam bahasa Lamaholot disebut *oba*. Kulitnya digunakan sebagai alat untuk memanggil orang, yakni dengan cara meniupnya. Selain itu bahan lawar dapat diambil dari *seperu* dan *menawe* yaitu jenis teripang yang tinggal dalam pasir. *Seperu* selalu tinggal di dalam pasir yang berbatu-batu sedangkan *menawe* berdiam di tempat yang berpasir putih. Cara membuatnya selalu dikeluarkan isi perutnya. Pada masa sekarang, mereka (orang Lamaholot) sudah mulai melawar binatang darat namun sebelum dilawar, daging binatang tersebut selalu dimasak sampai setengah matang.

Cara membuat belawar dari ikan-ikan kecil, mula-mula ikan *gele*/ kuno dipotong-potong, biasanya dibagi dua atau dibagi tiga bagian, lalu dimasukkan ke dalam sowe(mangkok dan langsung diisi dengan asam cuka secukupnya serta dibumbui dengan

bawang, garam, lombok air lemau asam dan daun kemangi, lalu diaduk-aduk, dan terjadilah *belawar.*

Belawar ini dapat dimakan atau dikonsumsi oleh orang-orang dewasa sambil meminum tuak atau arak. Jika bahan lawarnya dari siput-siputan seperti tersebut di atas makan proses pengolahannya pertama-tama mengeluarkan isinya lalu dipotong kecil-kecil sesudah itu dicampur dengan cuka dan lain-lainnya seperti pada proses belawar yang lain. Jika bahannya dari *seperu* atau *menawe* maka pertama-tama dikeluarkan isi perutnya yang biasanya penuh dengan butir-butir pasir, dicuci lalu dipotong kecil-kecil kemudian proses selanjutnya sama dengan proses belawar. Jika bahannya dari binatang misalnya ayam, maka diambil ayam yang sudah berumur 6 bulan lebih. Prosesnya sebagai berikut :

Ayam yang sudah disembelih dikuliti, lalu dipotong besar-besar dan terus dimasak sampai setengah matang. Kemudian dicincang hingga tulangnya hancur menjadi satu dagingnya dan diberi asam cuka, garam, lombok, bawang merah, serai, kemangi, dan air limau asam, lalu diaduk sampai rata. Ayam yang sudah dibumbui ini dicampur lagi dengan parutan kelapa dan dibiarkan selama 1 jam.

Belawar dari daging ayam ini dapat dimakan atau dikonsumsi oleh orang dewasa sambil meminum tuak atau arak. Bahan utama dalam membuat lawar adalah cuka. Cuka tersebut dibuat dari tuak yang direndam di dalam botol. Caranya sebagai berikut : Tuak pahit dimasukkan ke dalam botol tersebut ditutup rapat-rapat. Ramuan ini disimpan selama 1 bulan yang akhirnya menghasilkan asam cuka yang dapat dipergunakan untuk membuat lawar.

Ada juga lawar dibuat dari bahan buah-buahan dan berfungsi sebagai sambal, misalnya buah belimbing dipotong kecil-kecil lalu dicampuri cuka, daun kemangi, bawang, garam, dan lombok lalu dikonsumsi dengan jagung titi atau jagung goreng atau dikonsumsi pada waktu makan siang atau makan malam.

Pada masa sekarang dengan adanya bumbu masakan yang baru yang telah mereka kenal seperti vitsin, maka dalam membuat lawar mereka selalu memakai bumbu masak vitsin. Selain cara pengawetan seperti ini dikenal juga cara pengawetan dengan memberi garam atau menjemurnya di sinar matahari atau diasapi namun dalam pengkonsumsiannya selalu harus dimasak atau direbus.

## 4.3. Makanan dan minuman yang dimasak secara sederhana.

Orang Lamaholot mengenal makanan dan minuman yang dimasak secara sederhana baik merupakan makanan pokok maupun makanan lain-lain. Di bawah ini akan diuraikan satu per satu tentang makanan dan minuman yang dimasak secara sederhana.

### 4.3.1. Makanan Dari Jagung.

**a. Wata Lese**

Jagung muda yang sudah agak tua dikupas kulitnya lalu dibakar di atas bara api yang disebut juga jagung bakar atau dalam bahasa daerah dikenal dengan *Wata Lese*. Wata lese ini biasa dimakan atau dikonsumsi oleh semua orang sebagai makanan sampingan atau makanan rekreasi.

**b. Wata Menure**

Jagung muda dikupas kulitnya, lalu direbus yang bahasa daerah disebut *Wata Menure/Wata Bete Meniho* atau jagung rebus. Jika jagung sudah agak tua, maka biji jagung terlebih dahulu diluruh dari tongkolnya dan kemudian barulah biji jagung tersebut direbus. Makanan ini dikonsumsi oleh semua orang sebagai sarapan atau makan siang dan makan malam.

**c. Wata Belore**

Jagung muda bersama kulitnya dibakar di nyala api sampai matang dan kemudian dikupas kulitnya untuk dimakan. Jagung bakar ini dikenal dengan *jagung loreh* atau *Wata Belore* dan biasa dimakan atau dikonsumsi oleh semua orang sebagai makanan rekreasi.

**d. Wata Maha**

Jagung muda yang agak tua yang sudah diluruh dari tongkolnya dimasukkan ke dalam tembikar dan diletakkan di atas tungku yang sedang nyala. Biji jagung muda yang sedang digoreng/direndang dalam tembikar tersebut diaduk-aduk agar jangan sampai hangus. Jagung goreng ini dalam bahasa daerah disebut *Wata Maha* dan biasa dimakan atau dikonsumsi oleh semua orang sebagai makanan rekreasi.

**e. Wata Mihu**

Biji jagung muda ditumbuk/dititi lalu dimasak menjadi *Wata Mihu* dan dapat dimakan atau dikonsumsi oleh semua orang untuk makan siang atau makan malam.

**f. Wata Kukus**

Jagung muda dikupas kulitnya lalu diluruh dari tongkolnya sehingga diperoleh biji jagung muda. Biji jagung muda ini diulek/ ditumbuk atau dalam bahasa daerah *dititi* dan kemudian dibungkus dengan kulit jagung (bekas kulit yang dikupas) dan terus dikukus. Masakan jagung ini dikenal dengan jagung kukus atau *Wata Kukus* dan dapat dimakan atau dikonsumsi oleh semua orang sebagai makanan rekreasi. Pada waktu mengkonsumsi makanan ini pada umumnya mereka selalu berkelompok dan jarang dilaksanakan secara sendiri-sendiri.

**g. Wata Kenipe**

Biji jagung yang sudah kering (jagung masak) dimasukkan ke dalam bara api. Setelah kelihatan biji jagung mekar dan berbunga-bunga pertanda sudah matang lalu dijepit dengan jepitan dari bambu (bambu yang dibelah) untuk dikeluarkan dari bara api. Masakan jagung ini dikenal dengan *Wata Kenipe* dan biasa dimakan atau dikonsumsi oleh anak-anak pada waktu malam sebagai makanan sampingan atau makanan rekreasi.

**h. Wata Ketani**

Biji jagung yang sudah kering dimasukkan ke dalam kewik (periuk tanah) lalu ditaruh di atas tungku api untuk digoreng. Setelah matang lalu jagung tersebut ditumbuk/dititi. Makanan dari jagung tumbuk itu disebut jagung titi atau *Wata Ketani. Wata Ketani* ini biasa dimakan atau dikonsumsi oleh semua orang sebagai makanan sarapan, makanan malam atau kadang-kadang sebagai makanan dalam perjalanan.

**i. Wata Seneok**

Biji jagung kering digoreng di dalam kewik (periuk tanah) sampai kelihatan mekar. Makanan jagung ini merupakan jagung goreng *Wata Seneok*, dan dimakan atau dikonsumsi oleh semua orang, kecuali kakek atau nenek yang sudah ompong.

**j. Bombon**

Biji jagung kering digoreng sampai setengah matang dan setelah itu direbus yang dikenal dengan *Bombon*. Bombon ini dicampur dengan parutan kelapa dan dapat dimakan atau dikonsumsi oleh semua orang sebagai makanan sarapan atau makanan malam.

**k. Wata Tenemeng**

Biji jagung kering digoreng/digangan sampai matang, kemudian direndam atau direbus sehingga menghasilkan jagung rebus *Wata Tenemeng*. Wata tenemeng ini dimakan atau dikonsumsi oleh semua orang sebagai makanan malam, makanan rekreasi atau dapat juga dipergunakan sebagai makanan dalam perjalanan.

**l. Wata Beemuk**

Biji jagung kering digangan/digoreng di dalam kuali sampai matang sekali. Setelah itu dikeluarkan dari dalam kuali dan terus didinginkan dan kemudian digiling/*dititi* sampai hancur dan halus sehingga diperoleh makanan jagung *Wata Beemuk*. Wata beemuk biasa dimakan atau dikonsumsi oleh kakek-kakek dan nenek-nenek sebagai sarapan pagi dan makan malam.

**m. Wata Suut**

Biji jagung kering digiling/dititi sampai halus dan hancur sampai menjadi tepung. Tepung jagung ini dimasak untuk dijadikan makanan *Wata Suut*. Wata suut ini dimakan atau dikonsumsi oleh kakek-kakek dan nenek-nenek sebagai makanan siang dan makanan malam.

**n. Moru-moru**

Biji jagung digiling/dititi sampai halus lalu diayak untuk diambil tepungnya. Tepung jagung ini dimasukkan ke dalam mangkok yang sudah berisi air dingin dan terus diaduk-aduk dan kemudian dibentuk merupakan gumpalan-gumpalan untuk digoreng/digangan. Makanan ini dikenal dengan *Moru-moru* dan biasa dimakan atau dikonsumsi oleh anak-anak dan remaja sebagai makanan sampingan atau makanan rekreasi. Supaya makanan ini terasa lebih enak lagi biasanya moru-moru dicampur dengan gula dan parutan kelapa.

**o. Wata Nali**

Biji jagung digiling/dititi dan kemudian ditampi untuk diambil berasnya (beras jagung). Beras jagung yang dalam bahasa daerah disebut *wenger* dicampur dengan beras biasa, lalu dimasak untuk dijadikan nasi jagung yang dikenal dengan *Wata Nali*. Nasi jagung ini dimakan atau dikonsumsi oleh semua orang sebagai makanan siang, makanan malam atau dipergunakan untuk makanan pesta dan makanan untuk menjamu tamu.

### 4.3.2. Makanan Dari Beras, Jewawut dan Sorgum

**a. Ketupat**

Beras dimasukkan ke dalam ketupat lalu dimasak (direbus) untuk dijadikan ketupat nasi. Ada juga semacam ketupat yang disebut ketupat santan. Cara membuatnya, beras yang dicuci sampai bersih dimasukkan ke dalam ketupat lalu direbus dengan air santan kelapa sampai matang. Ketupat nasi atau ketupat santan ini dikonsumsi oleh semua orang, dan biasanya dipergunakan untuk makanan dalam perjalanan atau makanan dalam upacara adat.

**b. Nasi Campur**

Beras yang telah dicuci sampai bersih dimasak untuk dijadikan nasi. Kemudian nasi ini dicampur dengan parutan kelapa lalu dimasak bersama-sama. Makanan ini dikenal dengan *nasi campur* dan dimakan atau dikonsumsi oleh semua orang sebagai makanan untuk menjamu tamu, makanan pesta dan makanan dalam upacara

**c. Nasi Tumpeng**

*Mati* atau nasi tumpeng dan ayam panggang yang biasa digunakan dalam upacara adat perkawinan diolah secara biasa yaitu nasi dimasak lalu ditempatkan di dalam *dese piga* (wadah dari anyaman daun lontar sebesar pinggan) berbentuk kerucut lalu di atasnya ditempatkan ayam panggang yang pada mulutnya diberi rokok daun koli/tuak. Namun pengolahannya pun hanyalah dengan cara memanggang di atas bara api dengan diberi bumbu garam. Dalam penyajiannya nasi tumpeng atau mati dihidangkan bersama ayam panggang dan sebotol arak lalu dimakan bersama-sama oleh kelompok yang diperkenankan mengkonsumsinya. Yang mengkonsumsinya adalah orang-orang yang disebut *belake*. Sedangkan yang disebut dengan *opu* tidak boleh mengkonsumsinya sebab

dianggap dapat mendatangkan penyakit seperti penyakit paru dan lain-lain penyakit kulit.

**d. Nasi Jewawut**

Jewawut ditumbuk lalu ditampi untuk membuang kulitnya. Isinya dimasak untuk dijadikan *nasi jewawut*. Nasi jewawut ini dicampur dengan parutan kelapa untuk dimakan atau dikonsumsi oleh semua orang sebagai makanan siang dan makanan malam. Jewawut ini dapat juga dibuat ketupat, di mana prosesnya sama dengan proses pembuatan ketupat dari beras.

**e. Nasi Sorgum**

Sorgum ditumbuk lalu ditampi untuk membuang kulitnya. Sorgum yang sudah bersih dimasak sampai matang, sehingga diperoleh nasi sorgum. Nasi sorgum ini dicampur dengan parutan kelapa untuk dimakan atau dikonsumsi oleh semua orang sebagai makanan siang dan makanan malam.

**4.3.3. Makanan Dari Ubi Kayu/Gaplek, Ubi, Sagu Rumbia.**

**a. Ubi Bakar**

Ubi kayu (singkong) dikupas kulitnya dan dicuci sampai bersih lalu dimasukkan ke dalam bara api hingga diperoleh *ubi bakar*. Ubi bakar ini biasa dimakan atau dikonsumsi oleh semua orang sebagai makanan pada musim paceklik atau sebagai makanan tambahan.

**b. Singkong Bakar**

Ubi kayu yang baru dipanen dari kebun (yang masih berkulit) langsung dibakar di bara api sampai matang yang dikenal dengan *singkong bakar*. Makanan ini biasa dimakan sebagai makanan sampingan.

**c. Ubi Rebus**

Ubi kayu dikupas kulitnya, dipotong-potong dan dicuci sampai bersih lalu direbus sampai matang (dapat diberi bumbu seperti: bawang, serai dan garam). Makanan ini dikenal dengan *ubi rebus* dan biasa dikonsumsi oleh semua orang sebagai makanan sampingan atau sebagai makanan siang dan makanan malam pada musim paceklik.

**d. Kolak Singkong**

Ubi kayu (singkong) dikupas kulitnya, dipotong dan diiris kecil-kecil lalu dicuci sampai bersih. Kemudian singkong tersebut dimasukkan ke dalam periuk lalu dituang dengan air santan kelapa dan dicampur dengan gula lumpung atau gula tuak untuk dimasak sampai matang, hingga diperoleh *kolak singkong*. Makanan ini adalah sebagai makanan tambahan dan biasa dimakan atau dikonsumsi oleh semua orang.

**e. Lingga Dada**

Ubi kayu dikupas kulitnya dan dipotong-potong lalu direndam sambil dicuci sampai bersih. Singkong yang sudah bersih itu diparut dan parutannya ditempatkan pada dasar piring kaleng lalu dikukus sampai matang dan diperoleh lempengan-lempengan atau lembaran-lembaran singkong parut yang sudah matang. Pada setiap lembaran parutan singkong ditaruh gula lempeng yang sudah dicampur dengan parutan kelapa dan kemudian lembarannya digulung dan diperoleh semacam kue yaitu *lingga dada*. Makanan ini biasa dimakan atau dikonsumsi untuk sarapan pagi sambil minum kopi atau teh oleh siapa saja.

**f. Onde-onde**

Ubi kayu dipotong-potong dan dikupas kulitnya lalu direndam dalam air sambil dicuci sampai bersih. Ubi yang sudah bersih itu diparut dan kemudian dibulat-bulatkan di mana di tengah bulatannya diisi dengan parutan kelapa bercampur gula. Adonan yang telah dibulat-bulatkan itu digoreng sampai matang dan diperoleh kue *onde-onde* yang biasa dimakan atau dikonsumsi sebagai makanan sarapan pagi dan makanan kecil pada waktu sore.

**g. Ubi Bungkus**

Ubi kayu dikupas kulitnya, dipotong-potong lalu direndam sambil dicuci sampai bersih. Ubi yang sudah bersih ini diparut dan hasil parutannya dicampur dengan parutan kelapa dan gula lalu dibungkus dengan daun pisang dan terus dikukus dan dikenal dengan *ubi bungkus*. Makanan ubi bungkus ini biasa dikonsumsi oleh siapa saja (untuk semua orang) sebagai makanan sarapan pagi atau sebagai makanan kecil pada sore hari.

**h. Lemang Singkong**

Ubi kayu dikupas kulitnya, dipotong dan diiris kecil-kecil lalu dicuci sampai bersih. Ubi yang diiris kecil-kecil tadi dicampur dengan bumbu-bumbu seperti garam, bawang merah dan parutan kelapa lalu dimasukkan ke dalam tabung/ruas bambu dan langsung dipanggang di bara api sampai matang.

Untuk mengkonsumsi masakan ini, tabung bambu terlebih dahulu dibelah dengan parang lalu dikeluarkan isinya dan selanjutnya dapat dihidangkan untuk siapa saja sebagai makanan tambahan.

**i. Kerupuk**

Ubi kayu (singkong) dikupas kulitnya, lalu direndam sambil dicuci sampai bersih. Singkong yang sudah bersih itu diparut dan parutannya ditempelkan pada dasar piring kaleng dan terus dikukus sampai matang. Apabila lempengan parutan singkong sudah matang maka lempengan tersebut dilepaskan dari dasar piring dan terus ditata di atas tikar. Selanjutnya pada piring bekas tumpukan parutan singkong tadi ditempelkan kembali parutan singkong yang baru dan ditunggu sampai matang dan terus dibangkit dan kemudian diganti lagi dengan tempelan yang baru dan begitulah seterusnya sampai diperoleh lempengan-lempengan yang banyak yang merupakan *kerupuk*. Kerupuk ini dijemur di panas matahari sampai kering.

Kerupuk yang sudah kering ini dapat digoreng dan dikonsumsi oleh siapa saja atau semua orang sebagai makanan sampingan dan biasanya lebih banyak dikonsumsi oleh anak-anak.

**j. Ue Malar**

Gaplek dari singkong diiris-iris dan direndam selama beberapa hari dan terus dicuci sampai bersih. Gaplek yang sudah bersih itu direbus sampai matang dan diperoleh semacam gaplek rebus atau *ue malar*. Ue malar ini dapat dicampur parutan kelapa untuk dikonsumsi oleh siapa saja sebagai makanan sampingan atau sebagai makanan siang/malam pada musim paceklik.

**k. Ue Nomi**

Gaplek ditumbuk dan diayak untuk memperoleh tepungnya. Tepung gaplek ini dicampur dengan parutan kelapa dan diberi air secukupnya sambil diremas-remas hingga membentuk gumpal-

an-gumpalan. Kemudian bahan adukan tadi dimasukkan ke dalam tempurung yang disediakan khusus, lalu dikukus sampai matang, hingga diperoleh semacam kue yang dikenal dengan *ue nomi*. Makanan ini biasa dikonsumsi oleh siapa saja (untuk semua orang) sebagai makanan sampingan atau sebagai pengganti makanan pokok pada musim paceklik.

**l. Onde-onde**

Tepung gaplek dicampur dengan air hangat dan diremas-remas dalam bentuk gumpalan. Adukan ini dijadikan bulatan-bulatan dan kemudian dimasukkan ke dalam air yang sedang mendidih. Setelah bulatan-bulatan ini kelihatan matang, lalu dikeluarkan dan dicampur dengan parutan kelapa hingga terdapatlah apa yang disebut *onde-onde*. Onde-onde ini dikonsumsi oleh semua orang sebagai makanan tambahan.

**m. Kersumbu**

Tepung gaplek dicampur air dan diremas-remas dalam bentuk gumpalan. Adukan ini dijadikan potongan-potongan kecil atau besar sesuai dengan selera dan kemudian digoreng hingga diperoleh apa yang disebut kersumbu. Kersumbu ini biasanya dicampur dengan manisan (gula yang sudah dicairkan dan dikonsumsi oleh siapa saja sebagai makanan sampingan.

**n. Ongol-ongol**

Tepung gaplek dimasukkan ke dalam air yang sedang mendidih dan diaduk-aduk sampai matang. Makanan ini dikenal dengan *ongol-ongol*. Ongol-ongol ini biasa diberi parutan kelapa dan dikonsumsi oleh siapa saja sebagai makanan sampingan atau untuk sarapan pagi.

**o. Ubi Hutan**

Jenis ubi hutan yang selalu dijadikan bahan makanan di antaranya *ubi aning, ubi gandul dan ubi gadung*. Proses pengolahannya sebagai berikut:

Ubi gandul, ubi gadung dan ubi aning pengolahannya sama yakni dengan mengupas kulitnya, terus direndam lalu direbus sampai matang. Makanan ini masing-masing dikenal dengan ubi gundul rebus, ubi gadung rebus dan ubi aning rebus. Ketiga macam makanan ini dikonsumsi oleh siapa saja sebagai makanan sampingan.

p. **Maga**

Tepung/sagu rumbia dicampur dengan parutan kelapa dan kemudian diremas-remas dan dijadikan bentuk lempengan-lempengan. Lempengan-lempengan sagu yang bercampur kelapa ini dipanggang sampai matang sehingga memperoleh semacam makanan yang disebut *maga*. Makanan khas Lamaholot ini biasa dikonsumsi oleh orang-orang dewasa sebagai makanan siang/malam.

### 4.3.4 Makanan Dari Pisang

a. **Pisang Bakar**

Pisang yang agak matang dibakar di bara api menjadi pisang bakar. *Pisang bakar* ini dikonsumsi oleh anak-anak dan orang dewasa sebagai makanan sampingan.

b. **Pisang Ramas**

Pisang yang sangat matang dikupas kulitnya, dicampur dengan tepung terigu sambil diremas-remas supaya pisang dan terigu menjadi satu. Kemudian digoreng menjadi *pisang ramas*. Pisang ramas ini dikonsumsi oleh siapa saja sebagai makanan sarapan pagi.

c. **Pisang Bungkus**

Pisang yang sudah matang dikupas kulitnya lalu dipotong dan potongannya dibelah-belah lagi menjadi bagian yang tipis merupakan lempengan-lempengan. Lempengan pisang ini dicampur dengan parutan singkong, lalu dibungkus dengan daun pisang dan terus dikukus sampai matang dan diperoleh *pisang kukus*. Pisang kukus biasa dikonsumsi oleh siapa saja (semua orang) sebagai makanan sampingan.

d. **Pisang Rebus**

Pisang meremi yang sudah masak direbus menjadi *pisang rebus*. Pisang rebus dikonsumsi oleh semua orang sebagai makanan sampingan (kadang-kadang memakan pisang rebus dicampur dengan kelapa).

e. **Kolak**

Pisang meremi yang sudah ranum dikupas kulitnya, dipotong dan diiris kecil-kecil. Pisang meremi yang sudah diiris tadi dicampur dengan kacang hijau, ubi kayu dan ubi petatas lalu diberi santan kelapa dan gula tuak atau gula kelapa dan terus dimasak

sampai matang menjadi *kolak*. Kolak ini biasa dikonsumsi sebagai makanan tambahan oleh siapa saja.

### 4.3.5 Makanan Dari Kacang-kacangan dan Biji-bijian.

**a. Kacang Rebus**

Kacang tanah direbus menjadi kacang rebus dan biasa dikonsumsi oleh semua orang sebagai makanan sampingan atau sebagai makanan rekreasi.

Ada pula semacam kacang rebus yaitu kacang tunggak atau kacang hijau direbus dengan santan kelapa sampai matang. Kacang rebus ini juga sebagai makanan rekreasi.

**b. Kacang Bakar dan Kacang Goreng**

Kacang tanah dibakar atau digoreng menjadi *kacang bakar* atau kacang goreng. Makanan dikonsumsi oleh siapa saja sebagai makanan rekreasi.

**c. Kacang Benguk**

Kacang benguk direbus dan kulitnya dibuang dan tinggal isinya. Isinya ini direndam selama tiga hari dan air rendamannya selalu diganti setiap hari. Kacang benguk dibangkit dari rendamannya dan dicuci sampai bersih lalu dimasak. Isi kacang yang sudah dimasak tadi dititi (digiling) dan sesudah itu ditumbuk lalu dicampur dengan parutan kelapa.

Makanan ini dikenal seperti nama bahannya yaitu *kacang benguk*. Kacang benguk ini biasa dimakan atau dikonsumsi untuk makan siang atau makan malam oleh semua orang.

**d. Weo**

Buah balam dibakar dan kulitnya dibuang untuk memperoleh isinya. Isi buah balam ini direndam selama tiga hari di air terjun (kalau direndam di air biasa, maka air rendamannya sering diganti). Jika isi buah balam sudah lunak atau lembek barulah dibangkit dari rendamannya, lalu dicuci sampai bersih. Isinya yang sudah bersih ini diiris kecil-kecil, lalu dimasak sampai matang untuk dijadikan *Weo*. Weo ini biasanya dicampur dengan parutan kelapa untuk dimakan atau dikonsumsi sebagai makanan siang atau makanan malam oleh siapa saja.

### 4.3.6 Makanan/Lauk Pauk Dari Ikan Siput-siputan, Daging dan Sayur-sayuran.

a. **Ikan Rebus.**

Ikan yang agak besar dibersikan (dibuang sisiknya), dipotong dan dibilas lalu dimasak dengan santan kelapa yang kental diberi bumbu garam, asam. Masakan ini dikenal dengan *ikan rebus* dan dikonsumsi oleh siapa saja untuk lauk-lauk makan siang atau makan malam-.

b. **Ikan Bakar/Ikan Panggang**

Ikan besar yang sudah dibersihkan (sisiknya dibuang), diiris-iris dan digarami lalu dibakar atau dipanggang di bara api. Ikan panggang ini dikonsumsi oleh semua orang sebagai lauk-pauk untuk makan siang dan makan malam.

c. **Ikan Konolo**

Ikan kecil-kecil dibersihkan, digarami dan diberi bumbu daun kemangi, lalu dibungkus dengan daun tuak muda (kenalo) dan kemudian dipanggang dibara api. Ikan panggang ini disebut *kenolo* sesuai dengan nama daun pembungkusnya. Kenalo ini dikonsumsi oleh semua orang sebagai lauk-pauk untuk makan siang dan makan malam.

d. **Ikan Goreng**

Ikan agak besar dibuang sisiknya, lalu dipotong-potong dan dibersihkan. Kemudian ikan tersebut digarami dan terus digoreng sebagai *ikan goreng*. Ikan goreng ini dikonsumsi oleh semua orang sebagai lauk - pauk untuk makan siang dan makan malam atau untuk menjamu tamu.

Siput-siputan yang sering dikonsumsi oleh orang-orang Lamaholot, berasal dari femili trochidae *(kima nome)*, famili patellacea *(kima pehaint)*, famili stomatellidae *(kima kemdok)*, familiturbinidae *(kima kebolangk)*, famili neritacea *(kima kewehe)*, famili littorinacea *(kima tuakmerin)*, famili strombidae *(ketili)*, famili cypraeidae *(eba)*, famili cassidae *(oba)*, *famili cymatiidae (kima tobi)*, famili conidae *(ue baatywloho)*, famili pinnidae *(kima soru)*, mytillidne *(kima sili beka)*, tridacnidae *(kima kenika)*, nautilidae *(kima lili)*, dan lain-lain. Semua jenis siput ini cara pengolahannya dengan membakar atau merebusnya dengan air atau air asam atau santan kelapa lalu dikonsumsi oleh semua

umur pada waktu makan siang atau makan malam dan pada waktu makan rekreasi dengan jagung titi. Jika kulitnya keras maka dibakar lebih dahulu, kemudian dititi (digiling) agar pecah kulitnya lalu daging/isinya diambil kemudian dipotong kecil-kecil lalu direbus.

Lauk-pauk yang terdiri atas daging biasanya diolah dengan cara membakar, merebus dengan asam, kuah santan, dan dipanggang dalam bambu yang dalam bahasa daerahnya disebut dengan istilah *loma*. Seperti telah dikatakan di depan, bahwa daging hewan piaraan digunakan untuk makanan pesta/makanan upacara adat yang cara pengolahannya dengan merebus dan dibuat *loma*. Dalam merebus digunakan bumbu-bumbu seperti daun limau asam, kemangi, garam, lombok. Khusus untuk ayam, pengolahannya dengan memanggang atau merebusnya dengan santan kelapa. Proses pembuatannya sebagai berikut:

**a. Daging Bakar**

Daging dicuci sampai bersih, lalu dibakar di bara api dan dikenal sebagai daging bakar. Daging bakar ini biasanya diberi garam dan lombok dan dikonsumsi oleh orang-orang dewasa sebagai lauk-pauk pada waktu makan rekreasi.

**b. b. Daging Rebus**

Daging dipotong kecil-kecil, dicuci sampai bersih, lalu direbus sampai matang dan diberi bumbu. Daging rebus ini dikonsumsi sebagai lauk-pauk oleh siapa saja pada waktu makan siang, makan malam atau pada helat perjamuan.

**c. Kuah Babi**

Tulang babi dipotong kecil-kecil dicampur lemaknya direbus sampai matang dan diberi garam secukupnya dan bumbu-bumbu lainnya. Masakan ini dikenal dengan *kuah babi* dan biasanya dimakan atau dikonsumsi bersama-sama dalam suatu helat perjamuan.

**d. Tulang Babi**

Tulang babi dipotong-potong dan dicuci sampai bersih, lalu dicampur dengan bumbu. Tulang-tulang yang telah dirasuki bumbu ini digoreng/ditumis dan diberi garam, vitsin dan asam yang agak kental secukupnya, lalu diaduk sampai rata. Masakan

ini dikenal dengan *tulang babi* dan biasanya dihidangkan dalam perjamuan dan dikonsumsi oleh semua orang.

**e. Usus Babi**

Usus babi dibersihkan lalu direbus setengah matang, kemudian dipotong kecil-kecil. Usus yang telah dipotong-potong ini dicampur dengan darah babi dan bumbu khusus untuk itu, lalu dimasak/ditumis dan diberi garam, vitsin dan asam cuka secukupnya. Usus babi ini biasa dikonsumsi oleh orang dewasa sambil minum-minum tuak pada waktu perjamuan.

**f. Babi Kecap**

Daging babi direbus setengah matang, lalu dipotong-potong dalam ukuran tertentu dan terus digoreng/ditumis sampai matang. Ke dalam masakan ini dimasukkan bumbu-bumbu, asam dan kecap secukupnya serta diberi garam, vitsin ala kadarnya. Masakan ini dikenal dengan *babi kecap*, dan biasa dihidangkan dalam perjamuan dai dikonsumsi oleh para hadirin.

**g. Pergedel**

Daging babi yang telah dibuang uratnya dicincang dan terus digiling lalu dicampur dengan bumbu. Kemudian daging babi yang telah halus tersebut dibulat-bulatkan atau setengah bulat lalu digoreng untuk dijadikan *pergedel*. Pergedel ini biasanya dihidangkan dalam helat perjamuan untuk para undangan.

**h. Daging Ceper**

Daging babi didendeng (dipotong ceper) lalu dicuci dan terus diberi bumbu. Kemudian daging yang sudah dibumbui itu ditumis, dan ke dalam tumisan dimasukkan kentang/singkong, laksa dan diberi garam, vitsin secukupnya. Masakah ini dikenal dengan *daging ceper* yang biasa dihidangkan dalam perjamuan untuk para undangan.

**i. Daging Kacang**

Daging babi yang sudah dipotong-potong dicuci sampai bersih lalu dibumbui dan terus ditumis. Ke dalam tumisan daging tadi dimasukkan kacang tanah yang telah digoreng dan singkong goreng dalam bentuk potongan kecil-kecil (sebesar kacang tanah) lalu diberi garam dan vitsin secukupnya. Masakan ini disebut *daging kacang* dan biasanya dihidangkan pada pesta perjamuan

yang dikonsumsi oleh orang-orang dewasa.

**j. Sate Babi**

Daging babi dicuci dan dipotong kecil-kecil lalu dicampur dengan bumbu-bumbu. Kemudian potongan daging kecil-kecil ini ditusukkan pada lidi dan terus dipanggang di atas bara api dan dikenal dengan *sate babi*. Sate ini diberi bumbu kecap, asam, lombok, garam dan bumbu kacang tanah yang telah digoreng.

### 4.3.7. Makanan Dari Sayur-sayuran

Sayur-sayuran yang dimakan oleh orang Lamaholot biasanya direbus saja dengan air atau diberi santan kelapa. Pada waktu akhir-akhir ini sudah mulai ditumis atau digoreng dan diberi bumbu lain seperti vitsin. Macam-macam sayur yang biasa dikonsumsi oleh orang Lamaholot misalnya:

**a. Sayur Bao**

Pucuk beringin (yang sudah dipilih) dibersihkan/dicuci sampai bersih lalu direbus. Pucuk beringin yang sudah direbus tadi ditumis atau boleh juga diberi santan kelapa terus dimasak dan diberi garam dan vitsin secukupnya. Sayur pucuk beringin ini dikenal dengan *bao* dan biasa dihidangkan dalam makan siang atau makan malam di waktu musim hujan atau musim barat.

**b. Sayur Kosambi**

Pucuk kosambi dipetik, dicuci lalu direbus sampai matang. Pucuk kosambi yang sudah direbus tadi dimasak bersama santan kelapa dan dicampur dengan daging (isi) siput dan diberi bumbu, garam, vitsin secukupnya.

Masakan ini terkenal dengan *sayur kosambi* dan dikonsumsi oleh semua orang untuk makan siang atau makan malam pada waktu musim hujan/musim barat.

**c. Sayur Kepeku**

Bunga kepeku (sejenis kacang tunggak) dipetik, dilepaskan kelopaknya lalu dicuci dan terus direbus. Bunga kepeku yang sudah direbus tadi ditumis atau dimasak dengan santan kelapa dan diberi garam, vitsin dan bumbu lainnya.

Sayur kepeku dikonsumsi oleh semua orang untuk makan

siang atau makan malam pada waktu musim hujan atau musim barat.

**d. Sayur Keda**

Bunga keda (kacang babi) dipetik, dibuang kelopak bunganya lalu dicuci dan terus direbus sampai matang. Bunga yang telah direbus tadi (air rebusannya dibuang) dimasak dengan santan kelapa dan diberi bumbu bawang, garam, vitsin.

Masakan ini dikenal dengan *sayur keda* yang dikonsumsi oleh semua orang pada waktu makan siang atau makan malam di musim hujan atau di musim barat.

**e. Sayur Teluma**

Bunga turi yang telah dibuang kelopaknya dicuci lalu direbus. Bunga turi yang sudah direbus tadi (air rebusannya dibuang) ditumis atau dimasak bersama santan kelapa dan diberi garam, vitsin dan bumbu lainnya sehingga diperoleh sayur turi dan menurut istilah Lamaholot dikenal dengan *sayur teluma*.

Sayur teluma dikonsumsi oleh semua orang untuk makan siang atau makan malam pada umumnya di musim hujan atau di musim barat.

**f. Rumpe-rumpe**

Daun, bunga dan buah pepaya yang sudah dipotong-potong, dicampur dengan jantung pisang yang juga sudah dipotong-potong serta daun singkong, daun marunggai yang kesemuanya ini dicuci lalu direbus sampai matang. Aneka sayur yang telah direbus tadi (air rebusannya dibuang) ditumis atau dimasak bersama santan kelapa dan diberi garam, vitsin dan bumbu lainnya sehingga diperoleh semacam masakan sayur yang disebut *rumpe-rumpe*.

Rumpe-rumpe dikonsumsi oleh semua orang untuk makan siang/makan malam.

**g. Sayur Singkong**

Daun singkong dipotong-potong, lalu dicuci dan terus direbus sampai matang (daun singkongnya sudah lunak). Daun singkong yang sudah direbus tadi diperas agar airnya ke luar dan kemudian ditumis atau dimasak bersama santan kelapa dan diberi garam dan bumbu lainnya.

Sayur singkong dikonsumsi oleh semua orang untuk makan siang atau makan malam.

**h. Sayur Pepaya**

Daun, bunga dan buah pepaya diiris atau dipotong-potong, dicuci lalu direbus sampai matang. Rebusan daun, bunga dan buah pepaya ini ditumis atau dimasak bersama santan kelapa dan diberi garam dan bumbu lainnya sehingga diperoleh *sayur pepaya.*

Sayur pepaya dikonsumsi oleh semua orang untuk makan siang atau makan malam.

**i. Sayur Merunggai**

Daun merunggai yang telah dibuang gagangnya direbus dan diberi garam secukupnya untuk dijadikan semacam masakan yaitu *sayur marunggai.*

Sayur marunggai dikonsumsi oleh semua orang untuk makan siang atau makan malam.

**j. Sayur Kestela**

Buah labu atau kestela dibelah, dibuang kulit dan semua bijinya lalu direbus sampai hancur. Kemudian ke dalam rebusan labu tadi dituangkan santan kelapa dan diberi garam secukupnya sehingga diperoleh sayur labu atau menurut istilah daerah disebut *sayur kestela.*

Ada lagi semacam sayur kestela yang terbuat dari pucuk dan bunga kestela. Cara membuatnya adalah sebagai berikut:

Pucuk dan bunga kestela dibersihkan dipotong-potong lalu dicuci sampai bersih. Kemudian direbus dan diberi garam secukupnya sehingga diperoleh sayur kestela.

Baik sayur kestela yang dibuat dari buah labu maupun yang dari daun dan bunga labu biasa dihidangkan pada waktu makan siang atau makan malam untuk dikonsumsi oleh semua orang.

**k. Sayur Kelaa**

Buah kelaa (sebangsa labu) dibelah dan dibuang kulitnya, dipotong kecil-kecil lalu dicuci dan terus direbus sampai matang (sampai lunak). Kemudian ke dalam rebusan tadi dituangkan santan kelapa dan diberi garam secukupnya sehingga diperoleh semacam masakan sayur yaitu *sayur kelaa.*

Sayur kelaa biasa dihidangkan untuk makan siang atau makan malam dan dikonsumsi oleh semua orang.

**l. Sayur Bayam/Sayur Kebebak**

Daun bayam dibersihkan/dicuci dan dipotong-potong lalu direbus atau ditumis atau dimasak bersama santan kelapa dan diberi garam secukupnya, sehingga diperoleh sayur bayam atau *sayur kebebak*.

Sayur kebebak dikonsumsi oleh semua orang untuk makan siang atau makan malam.

**m. Sayur Terung**

Buah terung dipotong-potong, dicuci lalu direbus atau dimasak bersama santan kelapa dan diberi garam secukupnya sehingga diperoleh sayur terung.

Sayur terung dikonsumsi oleh semua orang untuk makan siang atau makan malam.

# BAB V
# KESIMPULAN

Sejak dahulu orang Lamaholot mengenal dua kelompok masyarakat menurut status sosialnya yaitu tuan-tuan tanah dan rakyat biasa. Tuan-tuan tanah dan pemuka-pemuka masyarakat biasa disebut dengan ata belen sedangkan rakyat biasa disebut dengan istilah ata irbu.
Dalam perkembangan selanjutnya kelompok ata belen semakin bertambah dan bergeser pengertiannya yaitu kelompok yang mempunyai penghidupan lebih baik dari rakyat biasa. Kelompok tersebut terdiri atas tuan-tuan tanah dan pemuka-pemuka masyarakat, kaum pendidik, pegawai, dan lain-lain yang mempunyai pendidikan, dengan tugas atau fungsinya berbeda. Tugas atau fungsi tuan-tuan tanah lebih mengarah kepada hal-hal yang berhubungan dengan adat-istiadat misalnya dalam pelaksanaan upacara adat sedangkan kelompok ata belen lainnya lebih mengarah kepada hal-hal di luar adat.

Dalam kaitannya dengan makanan dan minuman, zaman dahulu jelas ada perbedaan antara ata belen dan ata ribu. Ata belen karena kedudukannya yang penting dan disegani serta diakui oleh masyarakat maka golongan mereka selalu menduduki tempat penting di dalam pemerintahan setempat. Dengan kedudukannya yang demikian serta dengan penguasaan atas tanah-tanah perladangan maka penghidupan mereka lebih baik dari penghidupan rakyat biasa. Makanan dan minuman mereka pun berbeda dengan

makanan dan minuman rakyat. Tempat atau wadah yang digunakan dalam makan dan minum selalu mempunyai perbedaan dengan rakyat. Hal ini disebabkan oleh karena kedudukannya yang penting dan karena itu selalu dikunjungi pembesar-pembesar dari suatu pemerintahan yang lebih tinggi. Selain itu faktor lain yang membedakannya ialah kemampuan mereka karena pada dasarnya mereka tergolong orang yang mempunyai kemampuan dalam harta benda.

Kalau makanan dan minuman rakyat jelata/biasa terdiri atas jagung, air dan tuak maka untuk kaum ata belan makanan mereka pada umumnya beras, beras jagung dan minumannya adalah arak. Tempat makan dan minum untuk kaum atabelen selalu sudah terdiri atas barang pecah belah seperti yang terdapat sekarang sedangkan untuk rakyat biasa, terdiri atas benda-benda yang terbuat dari anyaman daun lontar dan tempurung kelapa serta buah labu. Cara pengolahan makanan pun selalu berbeda. Rakyat biasa selalu mengolah makanan dan minumannya secara sederhana sedangkan bagi kaum ata belen telah mulai digunakan cara yang agak kompleks.

Pandangan mereka terhadap makanan dan minuman selalu berkaitan erat dengan ceritera mitos mengenai asal mula terjadinya makanan. Oleh sebab itu, makanan pokok yang terdiri atas jagung, padi, sorgum, dan jewawut bernilai lebih tinggi dari ubi-ubian, buah-buahan, dan sayur-sayuran. Makanan pokok, menurut mereka, merupakan makanan untuk manusia sedangkan yang lainnya adalah makanan hewan. Demikian pula dalam hal lauk-pauk. Ikan dianggap makanan harian sedangkan daging hewan piaraan merupakan makanan pesta. Sayur-mayur merupakan lauk pengganti ikan, walaupun sekarang kedudukannya sudah mulai bergeser berkat adanya PKK.

Unsur rasa saraf yang selalu ada dalam pengolahan makanan dan minuman adalah rasa asin, manis, pahit, pedis, dan asam. Unsur rasa manis lebih mendominasi rasa pesta sedangkan lain-lainnya lebih bersifat harian. Dalam hal minuman, unsur rasa keras alkoholnya lebih bersifat rasa pesta sedangkan lainnya bersifat harian.

Variasi pengolahan makanan pokok lebih banyak terdapat pada jagung. Pengolahannya terdiri atas bermacam-macam jenis seperti jagung bakar, jagung loreh, jagung suut. jagung titi, jagung

goreng, dan lain-lainnya. Hal ini berkaitan dengan makanan umum orang Lamaholot adalah jagung. Makanan yang menjadi ciri khas orang Lamaholot adalah jagung titi yang proses pengolahannya dengan menggorengnya agak matang lalu diambil dan dititi.

Berdasarkan fungsinya, maka makanan untuk orang Lamaholot dapat digolongkan ke dalam makanan untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari, makanan untuk upacara adat (makanan pesta), makanan tamu, makanan bekal perjalanan, makanan khusus untuk orang sakit dan roh-roh halus, dan makanan menurut status sosial dalam masyarakat, dan makanan berdasarkan agama.

Menurut tata kelakuan makan maka golongan yang ditemukan pada orang Lamaholot adalah tata kelakuan makan perorangan, per keluarga, dengan tamu, pesta adat, dan agama. Secara keseluruhan, penggelompokan makan dan minum yang berlaku pada orang Lamaholot adalah kaum lelaki dewasa diutamakan kemudian anak-anak dan kaum wanita dewasa. Yang menjadi dasar pengutamaannya adalah statusnya dalam masyarakat. Oleh sebab itu, di dalam perjamuan, kelompok yang diutamakan adalah golongan tuan tanah dan pemuka-pemuka adat, kaum pria yang telah kawin, kaum wanita yang telah kawin, anak-anak, dan terakhir muda-mudi yang bertugas melayani perjamuan tersebut.

Jenis-jenis makanan yang biasa dikonsumsi oleh mereka dapat diketagorikan atas dua bagian besar yaitu makanan yang dikonsumsi pada musim paceklik dan di dalam musim bukan paceklik. Di dalam musim paceklik, makanan yang biasa dikonsumsi dalam kehidupan sehari-harinya adalah makanan rekreasi dalam musim bukan paceklik dan kadang-kadang yang dikonsumsi adalah jenis makanan lain yang tidak biasa dikonsumsi pada musim panen baik. Makanan seperti itu adalah buah balam, kacang benguk, buah lontar tuah, dan maga.

Cara penyajian serta cara pengkonsumsian makanan pada umumnya secara berkelompok. Jarang terjadi secara perorangan. Dalam pengkonsumsiannya, orang-orang Lamaholot selalu makan dari satu tempat yang sama secara bersama-sama. Tidak biasa atau jarang mereka makan dari tempatnya masing-masing. Pada masa lalu hidangan selalu ditempatkan di dalam keleka dan sowe dan kela. Pada masa sekarang tempat makanan mereka sudah mulai beralih ke tempat barang pecah belah namun pengkonsumsiannya masih tetap seperti pada zaman dahulu.

## DAFTAR PUSTAKA


Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional Departemen P & K 1982/1983 *Isi dan Kelengkapan Rumah Tangga Tradisional Daerah Nusa Tenggara Timur, Proyek IDKD.*

*Ernst Vatter, 1984. Der Ata Kiwan,* terjemahan Ny. S.D. Sjah, Nusa-Indah, Ende-Flores.

Hidajat, Z.M., 1976, *Masyarakat dan kebudayaan Suku-Suku bangsa di Nusa Tenggara Timur,* Penerbit "Trasito" Bandung.

Hayon, Nikolaus SVD, 1982, *Ekaristi Perayaan Keselamatan dalam Bentuk Simbol,* Pastoralia Seri VIII/I/ 1982.

----, 1975, 'Ke arah Pembentukan Liturgi Pribumi' *Seratus Tahun Serikat Sabda Allah 1875–1975.*

Tri Trisnawati, 1985, 'Pemilihan makanan bagi keluarga', *Dharma Wanita No. 40, 31, Januari.*

## DAFTAR INFORMAN

1. N a m a : H. Nebo Lion
   U m u r : 81 tahun
   Jabatan : Tua Adat Desa
   Agama : Katolik
   Pekerjaan : Petani
   Tempat tinggal : Desa Sinar Hadigala

2. N a m a : A. Beda Maran
   U m u r : 29 tahun
   Jabatan : Sekretaris BUUD
   Agama : Katolik
   Pekerjaan : Guru SD
   Pendidikan : SPG
   Tempat tinggal : Desa Sinar Hadigala

3. N a m a : Petrus Siku Ruron
   Umur : 40 tahun
   Jabatan : Kepala SDN Lamatou
   Agama : Katolik
   Pekerjaan : Pegawai
   Tempat tinggal : Desa Painapang

4. Nama : Agnes Leto Koten
Umur : 40 tahun
Agama : Katolik
Pekerjaan : Tani
Alamat : Desa Painapang

5. Nama : Panana Ruron ı
Umur : 60 tahun
Jabatan : Tua adat
Agama : Katolik
Pekerjaan : Tani
Tempat tinggal : Desa Painapang

6. Nama : Lingi Koten
Umur : 40 tahun
Agama : Katolik
Pekerjaan : Tani
Tempat tinggal : Desa Painapang

7 Nama : Abdullah Dato
Umur : 60 tahun
Jabatan : Tua adat
Agama : Islam
Pekerjaan : Tani
Tempat tinggal : Desa Terong

8. Nama : Halima Dato
Umur : 50 tahun
Agama : Islam
Pekerjaan : Ibu rumah tangga
Tempat tinggal : Desa Terong

9. Nama : Yosep Kleden
Umur : 55 tahun
Jabatan : Tua adat
Agama : Katolik
Pekerjaan : Nelayan
Tempat tinggal : Kelurahan Waibalun

10. Nama : Sesilia Teluma Kerans
Umur : 53 Tahun
Agama : Katolik
Pekerjaan : Tani
Tempat tinggal : Kelurahan Waibalun

11. Nama : Yohanes Sigoama Tukan
Umur : 50 tahun
Agama : Katolik
Pekerjaan : Tukang kayu
Tempat tinggal : Kelurahan Waibalun

12. Nama : Benedikta Ema Bethan
Umur : 44 tahun
Agama : Katolik
Pekerjaan : Tani
Tempat tinggal : Kelurahan Waibalun

13. Nama : Petrus Bao dan Sion
Umur : 80 tahun
Jabatan : Eks Kepala Haminte
Agama : Katolik
Pekerjaan : Pensiunan
Tempat tinggal : Lamalera

14. Nama : Ero da Sion
Umur : 78 tahun
Agama : Katolik
Pekerjaan : Ibu rumah tangga
Tempat tinggal : Lamalera

15. Nama : Migu Lewar
Umur : 45 tahun
Agama : Katolik
Pekerjaan : Petani
Jabatan : Pamong desa
Tempat tinggal : Ritaebang

16. Nama : Gabriel Suka
Umur : 63 tahun
Agama : Katolik
Pekerjaan : Petani
Tempat tinggal : Ritaebang

## DAFTAR TIM

| | | |
|---|---|---|
| Ketua Pelaksana | : | D.D. Kotten |
| Sekretaris | : | J. Hayon |
| Anggota | : | N. Bethan |

Petugas Lapangan :

1. Domi D. Kotten
2. J. Hayon
3. Bene. K. Kotten

| | | |
|---|---|---|
| Penulis laporan | : | B.D. Kotten<br>J. Hayon<br>N. Bethan |
| Administrasi | : | Fatima Tukan<br>Martinus Tukan |