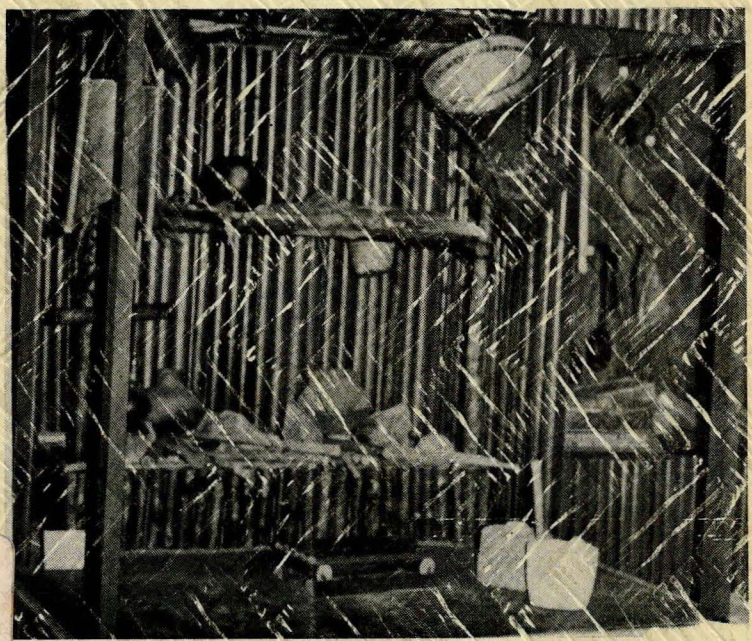
DAPUR DAN ALAT - ALAT MEMASAK TRADISIONAL DAERAH MALUKU



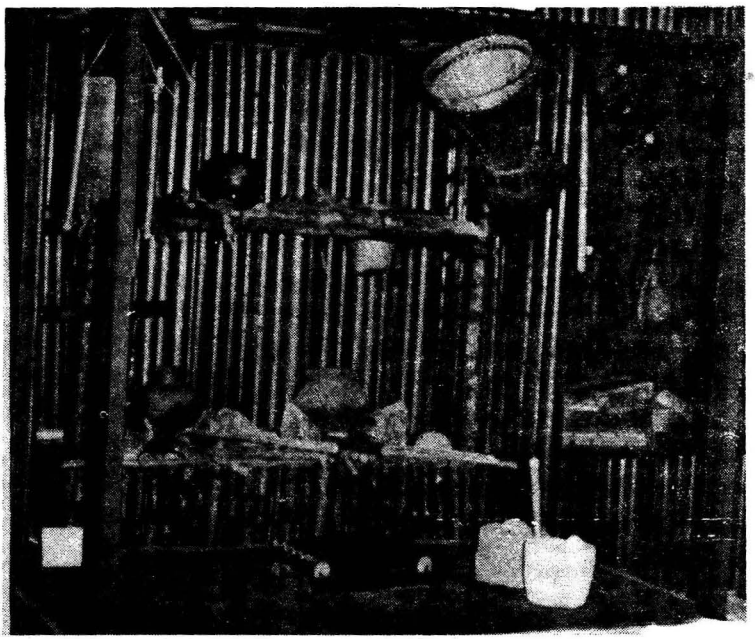
.859 87
irektorat
udayaan
5

DEPARTEMEN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN

PERPUSTAKAAN
SEKRETARIAT DITJEN BUD
No. INDUK 1382
TGL. CATAT. 20 AUG 1993

643.385
FLO
d

DAPUR DAN ALAT-ALAT MEMASAK TRADISIONAL DAERAH MALUKU



DEPARTEMEN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN

MILIK DEPDIKBUD
Tidak diperdagangkan

DAPUR DAN ALAT-ALAT MEMASAK TRADISIONAL DAERAH MALUKU

Peneliti / Penulis :

1. Dra. Ny. Florence Sahusilawane/Manuhutu
2. Drs. Ricard Pattinama
3. Ir. Milana Sahusilawane
4. Theo Manuhutu
5. Nona Ita Patty

Tim Penyempurna / Editor :

1. Drs. Suradi Hp
2. Drs. H. Ahmad Yunus

Departemen Pendidikan dan Kebudayaan
Direktorat Jenderal Kebudayaan
Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional

Proyek Inventarisasi dan Dokumentasi Kebudayaan Daerah
1986 / 1987

TIM PENELITI / PENYUSUN NASKAH
DAPUR DAN ALAT-ALAT MEMASAK
TRADISIONAL DAERAH MALUKU
TAHUN 1986 / 1987

1. Dra. Ny. F. Sahusilawane/M	:	Ketua Tim
2. Drs. Ricard Pattinama	:	Sekretaris
3. Ir. Milana Sahusilawane	:	Anggota
4. Theo Manuhutu	:	Anggota
5. Nona Ita Patty	:	Anggota.

PRAKATA

Buku yang berjudul : DAPUR DAN ALAT-ALAT MEMASAK TRADISIONAL DAERAH MALUKU adalah salah satu hasil kegiatan Proyek Inventarisasi dan Dokumentasi Kebudayaan Daerah Maluku tahun anggaran 1986/1987 sedangkan penerbitannya baru dapat dilaksanakan dengan anggaran 1988/1989 setelah melalui proses penyuntingan/penyempurnaan yang dikerjakan oleh Tim Penyempurna di Jakarta.

Buku ini masih perlu disempurnakan karena usaha menginventarisasi dan dokumentasi masih merupakan langkah awal yang belum sempurna.

Kami menyadari bahwa selesainya buku ini dicetak disebabkan adanya bantuan dan kerjasama yang baik dari berbagai pihak. Oleh karena itu kami menyampaikan penghargaan dan terima kasih yang tulus ikhlas kepada Direktur Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional Ditjen Kebudayaan Bapak Dr. Budhi Santoso, Pemimpin dan Staf Proyek IDKD Jakarta, Pemerintah Daerah Maluku, Kepala Kantor Wilayah Depdikbud Propinsi Maluku Bapak M.W. Siahaya BA, Kepala Bidang Permuseuman Sejarah dan Kepurbakalaan Bapak Max A. Manuputty BA, Rektor Universitas Pattimura dan Staf, Tenaga Ahli, Tim Peneliti/Penulis Naskah dan Tim Penyempurnaan Naskah di Jakarta.

Semoga dengan terbitnya buku ini dapat memberikan manfaat dalam usaha menggali dan melestarikan kebudayaan daerah, memperkaya kebudayaan Nasional serta menunjang pembangunan bangsa.

Ambon, Agustus 1988

Pemimpin Proyek,
Inventarisasi dan Dokumentasi
Kebudayaan Daerah Maluku,

M. N A N L O H Y
NIP. 130 123 528

KATA PENGANTAR

Tujuan Proyek Inventarisasi dan Dokumentasi Kebudayaan Daerah (IDKD) adalah menggali nilai-nilai luhur budaya bangsa dalam rangka memperkuat penghayatan dan pengamalan Pancasila demi terpainya ketahanan nasional di bidang sosial budaya. Untuk mencapai ujuan itu, diperlukan penyebarluasan buku-buku yang memuat berbagai macam aspek kebudayaan Daerah. Pencetakan naskah yang berjudul DAPUR DAN ALAT-ALAT MEMASAK TRADISIONAL DAERAH ALUKU ini, yang dilakukan oleh Proyek IDKD Maluku, adalah usaha ntuk mencapai tujuan di atas.

Tersedianya buku tentang dapur dan alat-alat memasak tradisional erah ini adalah berkat kerjasama yang baik antar berbagai pihak, aik instansi maupun perorangan, seperti : Direktorat Sejarah dan ilai Tradisional, Pimpinan dan Staf Proyek IDKD baik Daerah maupun Pusat, Pemerintah Daerah, Kantor Wilayah Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Perguruan Tinggi, dan para peneliti/penulis itu ndiri.

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

Akhirnya, kepada semua pihak yang memungkinkan terbitnya uku ini, kami ucapkan terima kasih yang tak terhingga.

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

Jakarta, Oktober 1988.
Pemimpin Proyek Inventarisasi dan
Dokumentasi Kebudayaan Daerah,

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

SAMBUTAN
KEPALA KANTOR WILAYAH
DEPARTEMEN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
PROPINSI MALUKU

Dengan memanjatkan puji syukur kehadirat Tuhan Yang Maha Esa, kami menyambut dengan gembira terbitnya buku : DAPUR DAN ALAT-ALAT MEMASAK TRADISIONAL DAERAH MALUKU sebagai salah satu hasil kegiatan Proyek Inventarisasi dan Dokumentasi Kebudayaan Daerah Maluku tahun 1986/1987.

Buku ini akan menambah perbendaharaan pengetahuan tentang warisan budaya bangsa Indonesia sekaligus dapat merupakan informasi yang sangat berguna bagi pembangunan generasi muda dan generasi mendatang.

Kami yakin dengan selesainya buku ini sampai dapat diterbitkan berkat kerja sama yang harmonis dari berbagai pihak, sumbangan nara sumber, kesungguhan kerja dari petugas, ketekunan peneliti/penulis dan editor disertai dukungan fasilitas dari pemerintah.

Usaha semacam ini perlu dikembangkan terus dan kepada semua pihak yang telah membantu sehingga memungkinkan terbitnya buku ini kami ucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya.

Semoga Tuhan Yang Maha Esa mau memberi kekuatan dan bimbingan kepada kita sekalian.

Ambon, Agustus 1988

Kepala Kantor Wilayah,

M. W. SIAHAYA BA

NIP. 130 049 413

DAFTAR ISI

		Halaman
PRAKATA	.....	iii
KATA PENGANTAR	.....	iv
KATA SAMBUTAN	.....	v
BAB I PENDAHULUAN	.....	1
1. Tujuan	.....	1
2. Masalah	.....	2
3. Ruang Lingkup	.....	2
BAB II DAERAH PENELITIAN DAN GAMBARAN UMUM DAPUR TRADISIONAL.	.....	6
1. Identifikasi Daerah Penelitian	.....	6
2. Arti dapur menurut kebudayaan lokal.	.....	9
3. Fungsi dapur menurut kebudayaan lokal	.....	11
4. Tipe-tipe dapur menurut kebudayaan lokal.	.....	13
5. Unsur-unsur baru dalam Dapur Tradisional	.....	15
BAB III DAPUR TRADISIONAL DAN LINGKUNGAN HIDUP		16
1. Lokasi dapur dan lingkungan pekarangan	.....	16
2. Lokasi dapur dan lingkungan Rumah Tangga.	.....	20
3. Tata Ruang Dapur Tradisional.	.....	24
4. Air dan sampah buangan dapur.	.....	30
5. Tempat Mencuci dan mengeringkan.	.....	31
BAB IV MACAM-MACAM TUNGKU TRADISIONAL DAN BAHAN BAKARNYA.	.....	33
1. Nama dan arti tungku dalam bahasa lokal	.....	33
2. Bahan Baku tungku dan cara pembuatannya.	.....	41
3. Letak tungku didalam dapur.	.....	44
4. Kepercayaan Pantangan dan Penangkal sehubungan dengan tungku.	.....	45
5. Bahan Bakar yang digunakan.	.....	46
6. Cara memperoleh mengeringkan dan menyimpan Bahan Bakar.	.....	46
7. Jumlah Pemakaian Bahan Bakar.	.....	51
8. Pengetahuan lokal sehubungan dengan Keselamatan Tungku.	.....	52
9. Pengetahuan lokal mengenai Pemanfaatan Limbah Tungku.	.....	53

Halaman

BAB V ALAT-ALAT MEMASAK TRADISIONAL. 56

1. Nama Lokal bagi setiap alat memasak. 56
2. Bentuk, ukuran, bahan baku dan kegunaannya. .. 57
3. Cara memakai, membersihkan, menyimpan dan memperbaiki. 81
4. Cara memanfaatkan setelah tidak terpakai lagi. 83
5. Kepercayaan pantangan dan penangkal sehubungan dengan alat dapur. 84
6. Cara memperoleh. 85

BAB VI KEGIATAN DAPUR TRADISIONAL. 101

1. Kegiatan sehari-hari. 101
2. Kegiatan Kadang Kala. 103
3. Kegiatan Luar Biasa. 116

BAB VII PENGRAJIN ALAT MEMASAK TRADISIONAL. ... 126

1. Macam-macam pengrajin alat memasak tradisional. 126
2. Potensi pengrajin alat memasak tradisional serta alat yang dihasilkan. 127

BAB VIII DAPUR TRADISIONAL DAN NILAI-NILAI BUDAYA. 131

1. Pengetahuan lokal dalam membangun dapur. ... 131
2. Kepercayaan, pantangan dan penangkal sehubungan dengan dapur. 134
3. Ungkapan-ungkapan perumpamaan dan peribahasa sehubungan dengan dapur. 136
4. Upacara dan maknanya berkaitan dengan dapur. 139

BAB IX KOMENTAR PENULIS. 143

DAFTAR KEPUSTAKAAN. 146

DAFTAR INFORMAN. 147

DAFTAR ISTILAH. 148

BAB I

PENDAHULUAN

Undang-undang Dasar Negara Republik Indonesia 1945 pasal 32 mengatakan bahwa "Pemerintah memajukan Kebudayaan Nasional Indonesia". Hal ini lebih jauh dikukuhkan dalam garis-garis besar Haluan Negara bahwa "Nilai Budaya Indonesia yang mencerminkan nilai luhur bangsa harus dibina dan dikembangkan guna memperkuat penghayatan dan pengamalan Pancasila, memperkuat Kepribadian Bangsa, mempertebal rasa hargadiri dan Kebangsaan Nasional serta memperkokoh jiwa kesatuan". Selanjutnya ditandaskan bahwa "Kebudayaan Nasional terus dibina dan diarahkan pada penerapan nilai-nilai kepribadian bangsa yang berlandaskan Pancasila".

Dari uraian diatas jelas bahwa unsur kebudayaan yang berada diseluruh pelosok tanah air ini perlu diketahui dan diinventarisir untuk kemudian lebih dibina dan dikembangkan. Adapun arti dari pemahaman terhadap unsur-unsur kebudayaan terutama yang bersifat tradisional antara lain :

(1). Agar warisan pengetahuan, daya cipta, ketrampilan dan teknologi yang telah dikembangkan oleh masyarakat suku-bangsa diseluruh tanah air dalam bidang produksi perlu diberikan kesempatan yang seluas-luasnya untuk mengembangkan dirinya.

(2). Usaha untuk mengetahui, mengenal potensi budaya bangsa akan merupakan faktor yang sangat penting dalam menumbuhkan keyakinan terhadap nilai-nilai budaya bangsa sendiri.

(3). Akan menumbuhkan kepercayaan diri terhadap kemajuan bangsa sendiri dalam rangka kehidupan bersama dengan bangsa-bangsa lain.

(4). Menanamkan rasa bangga pada segenap anggota masyarakat terhadap nilai-nilai budaya bangsa sendiri, disamping dapat menikmati secara selektif hasil kebudayaan bangsa lain.

Salah satu aspek dari unsur kebudayaan yang akan diketengahkan dalam penulisan ini adalah Dapur dan Alat-Alat Masak Tradisional, yang dalam bagian Pendahuluan ini akan diuraikan selanjutnya sebagai berikut :

1.1. Tujuan

Adapun tujuan dari usaha serta upaya menginventariser serta mendokumentasikan dapur dan alat-alat memasak tradisional antara lain adalah :

1.1.1. Untuk mendapatkan informasi yang benar dan bersifat mendalam tentang arti dan fungsi dapur dalam kebudaya-

an daerah yang merupakan bagian tak terpisahkan dari kehidupan bangsa.

1.1.2. Untuk mendapatkan data yang tepat tentang pengetahuan lokal dibidang teknologi produksi sarana serta alat-alat pemenuhan kebutuhan makan dan minum.

1.1.3. Data-data yang terkumpul melalui penelitian ini akan merupakan sumbangan bagi pengembangan kebudayaan pada umumnya.

1.1.4. Sekaligus penelitian ini bertujuan untuk dapat disumbangkan kepada kepentingan ilmu pengetahuan dalam rangka penerusan ilmu pengetahuan tersebut melalui jalur pendidikan dalam rangka sosialisasi nilai-nilai budaya bangsa kita.

1.2. Masalah

Berbicara mengenai dapur dan alat-alat masak tradisional maka kita akan membayangkan banyak sekali konsepsi masyarakat suku bangsa di tanah air kita tentang dapur dan alat-alat masaknya yang tradisional itu. Oleh karena itu jika didatangi satu persatu suku bangsa yang ada di Indonesia akan memakan waktu yang tidak sedikit. Dalam uraian-uraian selanjutnya hanya akan diberikan data mengenai dapur dan alat-alat masak tradisional daerah Maluku, khususnya di Maluku Tengah dengan desa Ouw di Kecamatan Saparua dan sekitarnya sebagai obyek.

Yang menjadi permasalahannya disini adalah bahwa konsepsi tentang Dapur dan Alat-Alat Masak Tradisional ini, sudah merupakan hal-hal yang langka. Hal ini disebabkan masyarakat terlalu cepat menerima kemajuan baru dibidang teknologi modern sehingga konsepsi tentang dapur ini banyak bergeser mengikuti perkembangan tersebut.

1.3. Ruang lingkup

1.3.1. Lingkup materi

Berkembangnya budaya dapur dan penggunaan alat-alat dapur untuk mengubah bentuk dan cita rasa bahan makanan sebelum dimakan adalah merupakan salah satu ciri yang terdapat pada kebudayaan manusia. Dapur dan alat-alat masak dapat kita jumpai dalam kalangan masyarakat disegala tingkatan. Pada masyarakat yang terkebelakangpun dapat dijumpai dapur serta alat masaknya yang dibuat dari berbagai macam bahan seperti batu, tanah liat, kayu dan lain-lain.

Di Indonesia dapat kita temukan bermacam-macam ragam

dapur dan alat masak tradisional sesuai dengan banyaknya suku bangsa di Indonesia. Masalahnya belum banyak yang diketahui secara cermat dan tepat bagaimana tipe dapur di Maluku misalnya, dan bagaimana bentuknya serta apa fungsinya. Apa sebutannya untuk dapur dan bagian-bagian dapur dalam bahasa lokal, serta apa makna dari istilah-istilah itu menurut konsepsi kebudayaan setempat.

Fungsi dapur selain gunanya untuk menyimpan makanan dan minuman bagi keperluan rumah tangga, fungsinya juga mengalami perkembangan sejalan dengan perkembangan masyarakat. Dengan berkembangnya masyarakat seperti disebutkan tadi maka dapat kita temukan didalam masyarakat dengan sistem organisasi sosial yang sederhana tiga tipe dari dapur, yang adalah sebagai berikut : Dapur rumah tangga, dapur perusahaan dan dapur umum.

Dapur biasanya dimanfaatkan oleh masyarakat dengan sistem organisasi sederhana sebagai tempat untuk menggiatkan dan mempererat jalinan hubungan-hubungan kerabat. Dalam peristiwa-peristiwa seperti pesta, ataupun acara-acara kedukaan akan mendorong kebutuhan dasar manusia, untuk bergaul dan tolong menolong. Perempuan, laki-laki, tua muda akan berperan dalam membangun pondok darurat, mendirikan dapur tambahan, membuat tungku-tungku ekstra, dan saling meminjamkan alat masak. Selain dari itu turut mengambil bahagian dalam mengolah dan memasak makanan dan minuman. Dari peristiwa-peristiwa tersebut baik yang kadang-kadang terjadi, apalagi yang luar biasa dalam kehidupan manusia maka dapur rumah tangga berubah menjadi dapur umum dalam arti sesungguh-sungguhnya.

Dalam kesempatan semacam ini tidak terlihat adanya unsur komersialisasi hasil produksi dapur. Kegiatan memasak tidak menghadapkan sesuatu imbalan, segala pekerjaan dilakukan secara sukarela, sesuai dengan nilai budaya yang menjadi persatuan masyarakat. Pada kesempatan lain, dapur Rumah tangga menambah pembantu untuk memasak gula aren, membuat emping, kerupuk, minyak kelapa, untuk diperdagangkan keliling desa sampai kepasar. Dari sudut ini maka fungsi dapur rumah tangga mengandung pula fungsi perusahaan rumah tangga.

Setiap dapur di Maluku yang jelas memiliki *tungku, para - para, degu-degu* serta peralatan dapur yang digunakan untuk masak memasak. Tungku pada dapur tradisional dibuat dengan menggunakan tiga atau empat buah batu yang cukup besar, yang diletakan berbentuk segitiga kalau menggunakan tiga batu sedangkan untuk empat buah batu merupakan empat buah titik

dari suatu bujur sangkar. Kemudian diantara batu-batu tung diletakan kayu bakar kering dan yang mudah dibakar. Kayu a lah bahan bakar umum yang selalu digunakan oleh dap tradisional. Selain kayu bakar ada pula digunakan kulit-kul kayu atau sisa-sisa *bekasketam* atau pekerjaan membersihka kayu yang biasanya disebut sebagai *ampas skap* atau ada jug dengan menggunakan *ampas gergaji*.

Mengenai bentuk tungku ada bermacam-macam jenis yai *tungku rendah* yang langsung diatas tanah, *tungku tinggi* yan dibuat diatas para-para yang tingginya kurang lebih satu meter

Bangunan dapur, tungku dan peralatan dapur termas benda-benda kebudayaan, sedang tindakan-tindakan manusia un tuk memanfaatkan atau memperlakukan benda-benda tersebu merupakan peri laku budaya. Oleh karena itu selain seba tempat memasak, dapur dan peralatannya tentu tidak lepas da nilai budaya.

Kadang-kadang kita jumpai ungkapan yang berkaitan deng dapur. Misalnya untuk mengumpamakan orang yang pergi k tempat yang jauh, tetapi dapat ditempuh dalam waktu yan singkat, diungkapan "Seperti pergi ke dapur saja". Untuk nas hat pemuda yang akan merantau, dinasehatkan agar kelak ji mendapat kebahagiaan, jangan melupakan asal-usulnya. Hal i diungkapkan dengan ungkapan dengan : "Kalau mendapat mej putih jangan lupakan lesa" (meja makan terbuat dari lidi lontar

Secara ringkas lingkup materi dalam penulisan ini meliputi

a. Gambaran umum tentang dapur tradisional.
b. Dapur tradisional dan lingkungan hidup.
c. Macam-macam tungku tradisional.
d. Alat-alat memasak tradisional.
e. Kegiatan dalam dapur tradisional.
f. Pengrajin alat-alat memasak tradisional.
g. Dapur tradisional dan nilai budaya.

1.3.2. Lokasi penelitian

Penelitian Dapur dan Alat-alat Memasak Tradisional dilak sanakan di Kecamatan Saparua, Kabupaten Maluku Tengah. Ole karena semua desa di Kabupaten Maluku Tengah umumnya me miliki jenis tungku dan alat memasak tradisional yang sam maka diambillah Kecamatan Saparua (yang mewakili) denga *desa Ouw* dan desa disekitarnya a.l. desa *Tuhaha*, *Ihamahu* da *Iha* sebagai desa yang diteliti karena memiliki kekhususan ter sendiri sehubungan dengan kegiatan dapur untuk menamba penghasilan. Memang diakui selain desa Ouw desa-desa tersebu

tidak dilaporkan secara jelas akan tetapi ada juga yang disinggung didalam naskah laporan. Desa Ouw memang lebih ditonjolkan oleh karena desa ini adalah desa penghasil alat memasak tradisional yang masih diproduksi sampai kini baik untuk dipakai sendiri maupun untuk dijual. Sedangkan desa-desa lainnya terbanyak telah mencampuri alat masak tradisional ini dengan alat masak dari kaleng, besi, plastik atau barang pecah belah.

Selain desa Ouw di Kabupaten Maluku Tengah sebagai desa penghasil gerabah untuk alat memasak, ada juga desa Maregam di pulau Tidore, Kecamatan Tidore Kabupaten Halmahera Tengah yang menghasilkan kerajinan gerabah. Akan tetapi lebih dikhususkan untuk perabot hiasan rumah tangga misalnya : pot bunga, celengan dan lain-lain. Kalaupun ada alat masak yang dibuat, rasanya namanya saja yang berbeda. Sedangkan di Kepulauan Kei, Kabupaten Maluku Tenggara yang juga memproduksi kerajinan gerabah dewasa ini sudah tidak diproduksi lagi.

----------ooOoo----------

BAB II

DAERAH PENELITIAN DAN GAMBARAN UMUM DAPUR TRADISIONAL

2.1. Identifikasi Daerah Penelitian

Penelitian tentang Dapur dan Alat-alat Masak Tradisio didaerah Maluku dilakukan pada Daerah Tingkat II Kabupa Maluku Tengah dengan sampel desa Ouw dan sekitarnya di p Saparua Kecamatan Saparua. Adapun letak geografisnya, ad pada 3°50' lintang Selatan, 3°30' lintang Utara, 127°50' Bu timur dan 128°10' Bujur Barat. Batas-batas dari Kecamatan adalah :

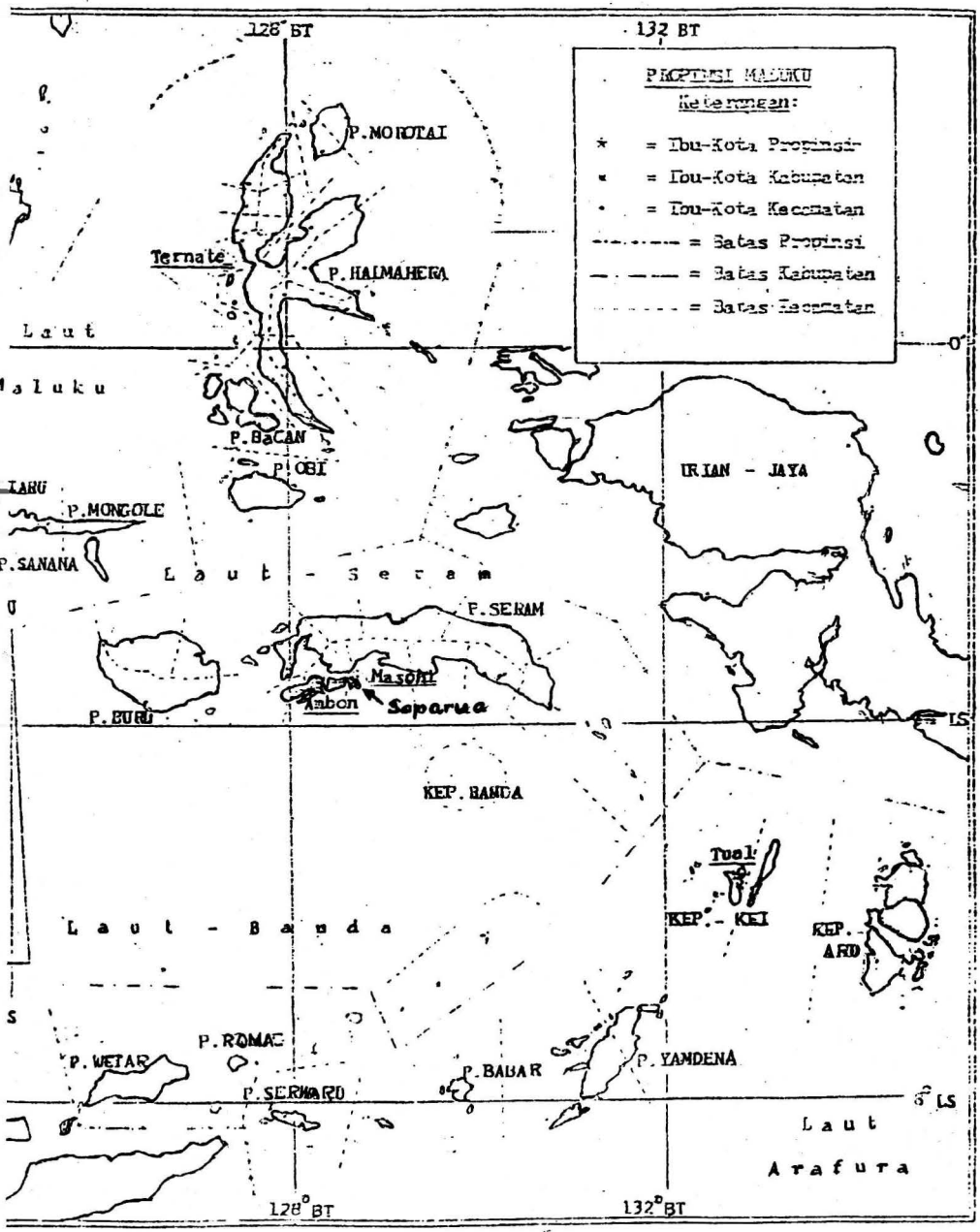
Disebelah Utara dengan laut Seram
Disebelah Selatan dengan laut Banda
Disebelah Timur dengan laut Seram
Disebelah Barat dengan Selat Saparua

Jarak kecamatan Saparua dengan pulau Ambon kira-kira km yang biasanya ditempuh selama satu jam setengah, y perjalanan dengan motor laut dari pelabuhan Haria di Sapar ke pelabuhan Momoki di Tulehu pulau Ambon. Sedangkan j dari Tulehu ke kota Ambon sendiri ada kira-kira duapuluh e km. Kecamatan Saparua terdiri dari tiga buah pulau y masing-masing adalah pulau Saparua, pulau Nusalaut dan pu Molana.

Luas wilayah Kecamatan Saparua sendiri adalah kira- duaratus empatpuluh tiga km yang terdiri dari masing-ma luas pulau Saparua 198 km², luas pulau Nusalaut 36 km² luas pulau Molana 9 km². Jumlah desa di Kecamatan Sap ada dupuluh lima buah desa dengan jumlah penduduk kira- limapuluh ribu jiwa. Desa Ouw sendiri berpenduduk kira— dua ribu jiwa.

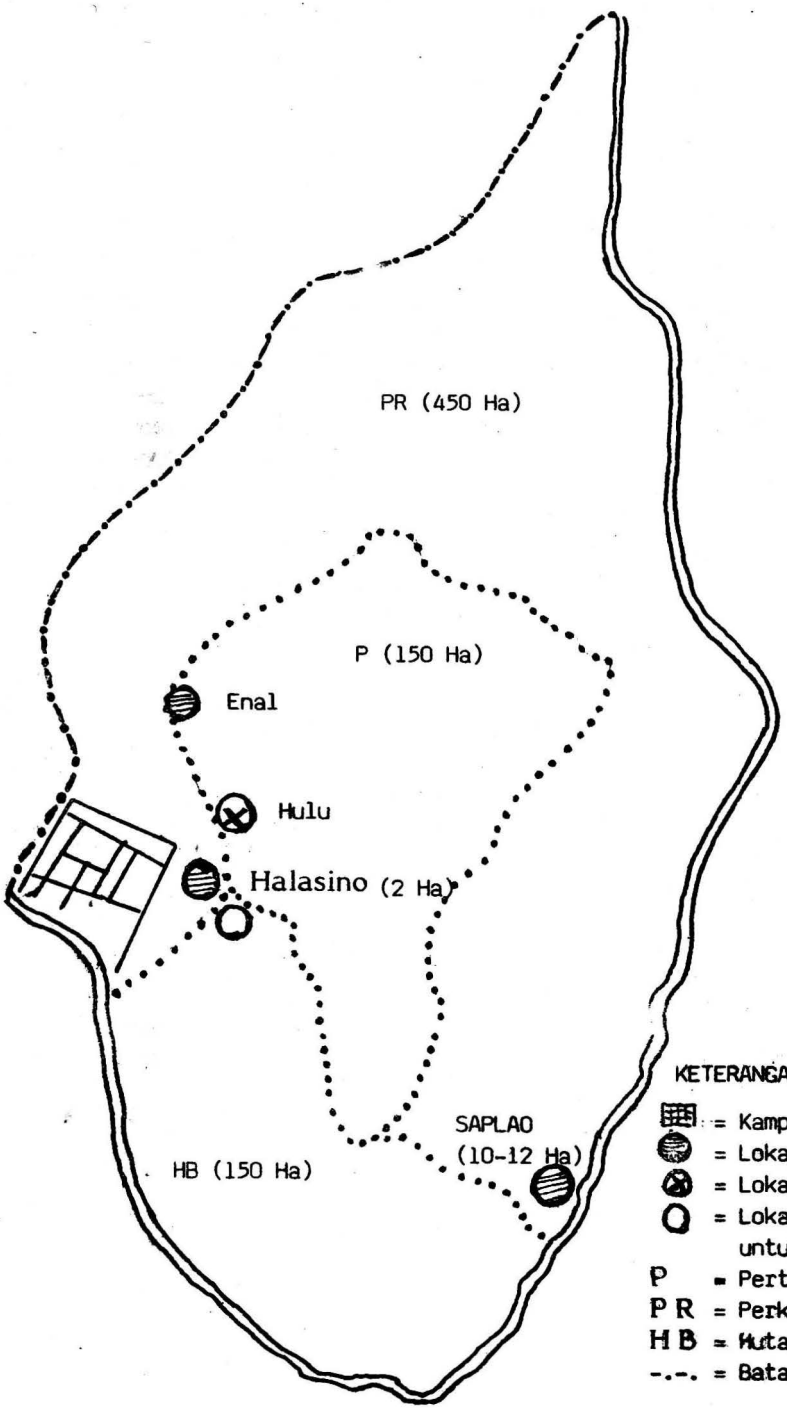
Sebahagian besar warga Kecamatan Saparua ini ad pegawai-pegawai Negeri yang tersebar keseluruh Pro Maluku dan memegang posisi-posisi penting didaerah ini. Hal dikarenakan usaha yang gigih oleh orang tua mereka yang t hat sampai saat ini. Rata-rata para orang tua dari para pej yang diceritakan tadi adalah petani biasa, dan tinggal di Kecamatan Saparua ini. Namun dengan usaha pertania mereka berhasil dapat menyekolahkan anak-anak mer hingga dapat mencapai posisi-posisi penting dalam daerah

Iklim di kecamatan Saparua pada umumnya sama dengan didaerah-daerah lain yang beriklim tropis yang h mengenal musim hujan dan musim panas. Hasil utama kecamatan ini adalah cengkih dan pala, kemudian khusus


128° BT
132 BT
PROPINSI MALUKU
Keterangan:
= Ibu-Kota Propinsi
= Ibu-Kota Kabupaten
= Ibu-Kota Kecamatan
= Batas Propinsi
= Batas Kabupaten
= Batas Kecamatan
P. MOROTAI
Ternate
P. HALMAHERA
Laut
Maluku
P. BACAN
P. OBI
IRIAN - JAYA
P. MONGOLE
P. SANANA
Laut - Seram
P. SERAM
Masohi
Ambon
Saparua
P. BURU
KEP. BANDA
Tual
KEP. - KEI
KEP. ARU
Laut - Banda
P. ROMAG
P. WETAR
P. BABAR
P. YAMDENA
P. SERMATA
Laut
Arafura
128° BT
132° BT

PETA 1 : DESA OUW

S K A L A 1 : 25.000



Ouw memproduksi gerabah yang dijadikan peralatan dapur untuk desa-desa di Kecamatan Saparua, Seram bahkan, ada juga yang membawanya ke kota Ambon. Desa Ouw memang dikenal sebagai pusat industri gerabah di kawasan Maluku Tengah.

Selain cengkih, pala, gerabah juga dapat menghasilkan uang. Sagu yang tadinya merupakan makanan pokok di Maluku, mulai tergeser dengan kebiasaan makan nasi yang kini sudah pula menjadi makanan pokok sedangkan sagu menjadi makanan pelengkap. Meskipun demikian belum semua masyarakat di Saparua meninggalkan sagu sebagai makanan pokoknya. Masih ada sebahagian masyarakat yang menganggap nasi sebagai makanan mewah. Selain pala, cengkeh, dan gerabah, kelapa banyak pula ditanam di kecamatan Saparua. Kelapa ini tidak dijadikan kopra namun diolah untuk menjadi minyak goreng untuk dipakai sendiri kemudian ditingkatkan pula sebagai salah satu sumber pendapatan uang. Meskipun demikian hasil laut tak kalah pentingnya dengan hasil yang diperoleh didarat. Selain memperoh mata pencaharian didarat masyarakat kecamatan Saparua juga mempunyai matapencaharian dilaut yaitu sebagai nelayan. Hasil laut dari kecamatan ini juga cukup banyak seperti teripang, lola, tiram, serta berbagai jenis ikan. Lokasi di Kecamatan Saparua yang diduga banyak menghasilkan telah mulai diincar oleh pengusaha untuk mengolah hasil lautnya untuk dieksport.

2. Arti Dapur menurut Kebudayaan lokal

Seperti yang telah disinggung pada bahagian awal penulisan ini bahwa pada umumnya dapur didaerah ini diartikan sebagai tempat dimana bahan makanan diolah untuk kemudian dimasak dan selanjutnya dimakan. Hal ini berarti bahwa didalam kehidupan masyarakat dapur merupakan sesuatu yang sangat penting diantara semua yang penting. Juga dapat diartikan bahwa sebuah rumah tanpa adanya dapur dalam lingkungannya maka rumah itu juga tidak dapat dikatakan lengkap. Dapur yang dalam bahasa lokalnya disebut *"Dapor"* secara umum merupakan tempat masak-memasak.

Dapur menurut kebiasaan yang berlaku dilokasi penelitian letaknya terpisah dari rumah induk serta biasanya ada yang menghubungi dapur dan rumah induk yang biasanya disebut *titang*.

Adapun arti dari *titang* ini sampai kini tidak ada orang dapat menjelaskannya, juga bila ditelusuri dari bahasa apa asal kata ini maka tidak akan ditemukan penjelasannya. Namun dapat diperkirakan *titang* yang dimaksudkan itu adalah sama

dengan koridor namun tidak merupakan lorong melainkan tempat jalan yang diatasnya diberi atap untuk melindungi diri dari hujan dan panas. Pada bagian kiri dan kanan dari jalan penghubung antara dapur dan rumah induk atau biasanya disebut *rumah besar* tidak dibatasi oleh dinding.

Dari hasil pengamatan mengapa sampai dapur itu dibuat terpisah dari rumah besar adalah antara lain diuraikan sebagai berikut :

(1). Agar asap dari bahan bakar yang dipakai didapur tidak akan mengotori rumah besar dan tidak akan mempengaruhi pernapasan orang didalam rumah besar.

(2). Agar bahan-bahan yang dipakai untuk memasak seperti air, *rampa* atau bumbu masakan dan sebagainya tidak akan mengotori rumah besar.

(3). Buangan atau limba dari dapur itu dapat dibuang jauh dibelakang rumah besar.

Dengan demikian bila kita telaah arti dapur menurut kebudayaan lokal tidak lain adalah *tempat untuk memasak ataupun untuk mengolah makanan untuk dimakan*. Selain itupula dapur dapat diartikan sebagai *sumber energi bagi keluarga*. Hal ini disebabkan bahwa dari dapurlah makanan itu diolah, dimasak dengan komposisi makanan yang cukup untuk menjamin kesehatan tubuh serta kelanjutan kegiatan rumah tangga itu. Seperti yang telah diuraikan tadi bahwa dapur merupakan pelengkap dari sebuah rumah tangga, karena cukup berperanan. Biasanya para ibu atau kaum wanita sering dijuluki sebagai *orang dapor* hal ini dimaksudkan bahwa dapurlah tempat bagi kaum wanita, seakan-akan dapur didominasi oleh kaum wanita.

Bila ditelusuri maka hal ini dapat diterima oleh karena memang demikian kenyataannya bahwa yang pandai memasak hanyalah kaum wanita. Namun pada masa sekarang ini urusan dapur sudah bukan merupakan milik kaum wanita saja tetapi urusan-urusan kewanitaan ini sekarang sudah dianggap sebagai suatu ketrampilan yang juga dapat dipelajari oleh kaum lelaki. Sehingga apabila ada bapak-bapak atau kaum lelaki yang melakukan kegiatan kaum wanita didapur hal ini merupakan suatu kebanggaan tersendiri bagi lelaki yang mempunyai kemampuan tersebut.

Selain arti dapur seperti yang telah diuraikan diatas, dapur dapat pula diartikan *sebagai tempat untuk meneruskan pengetahuan bagi anak-anak remaja dalam satu keluarga*. Disana mereka diajarkan bagaimana cara memasak nasi yang baik,

taupun membuat sayuran yang menyenangkan serta lain-lain ..al yang berhubungan dengan keterampilan dapur itu sendiri. -ebab pada umumnya terdapat suatu pengertian apabila seorang -ak wanita tidak dapat memasak maka anak wanita tadi dise-ut belum pantas untuk berumah tangga. Dapur dalam =engertian kebudayaan lokal adalah merupakan tempat untuk enghasilkan makanan bagi keluarga.

ungsi Dapur menurut Kebudayaan Lokal

Di Maluku pada umumnya dikenal berbagai macam dapur :perti dapur rumah tangga, dapur umum, dapur bersama, dapur --erusahaan rumah tangga dan lain sebagainya. Adapun pembagi-=n fungsi dapur seperti ini adalah menurut kebutuhannya. Dapur umah tangga misalnya hanya berfungsi seperti yang telah di-=raikan sebelumnya yaitu untuk mengolah dan memasak makan-n hanya untuk keluarga saja. Kadang-kadang pada saat-saat =ertentu barulah dapur ini berubah fungsi dari dapur keluarga =tau rumah tangga menjadi dapur umum, misalnya namun situasi :rta peralatan dapur keluarga tadi tidak mencukupi untuk apur umum oleh karena itu maka dapur ditambah luasnya agar :suai untuk kegiatan dapur umum.

Dapur rumah tangga biasanya hanya melibatkan orang-orang alam rumah itu sendiri dan kegiatan didalam dapur rumah tangga itu adalah tidak lain untuk menyiapkan makanan bagi -rang-orang didalam rumah itu sendiri. Berbeda dengan dapur umum. Dapur umum biasanya dibuat dalam suasana-suasana -husus. Dapur umum biasanya diadakan bila ada kegiatan-ke-iatan yang menyangkut kemasyarakatan seperti untuk menyediakan konsumsi bagi orang-orang yang mengalami musi-bah bencana alam, banjir tanah longsor dan sebagainya. Dalam hal seperti ini biasanya dapur umum diprakarsai oleh tokoh-tokoh masyarakat didalam desa ataupun para pejabat pemerintah yang ada didesa. Pada saat sekarang ini biasanya dapur umum itu mendapat bantuan dari pemerintah, sedangkan kegiatannya di-atur secara bergiliran oleh ibu-ibu yang tidak terkena musibah. Seringkali juga bahan-bahan makanan yang akan diolah di dapur umum itu disumbang oleh masyarakat itu sendiri kemudian baru diolah untuk menjadi makanan dan dibagi-bagikan kepada warga yang kena musibah.

Seperti yang telah dijelaskan bahwa sewaktu-waktu dapur rumah tangga dapat berfungsi sebagai dapur umum misalnya untuk membantu warga yang terkena musibah bencana maka ada kalanya dapur umum itu timbul karena untuk menunjang pelaksanaan pesta yang besar. Misalnya saja pesta kampung atau

PERPUSTAKAAN
SEKRETARIAT DITJEN BUD
No. INDUK

negeri, pesta kawin, dan pesta angkat raja. Pesta kampung misalnya pesta yang dilaksanakan oleh warga desa sehubungan dengan perayaan suatu peristiwa misalnya menjuarai suatu lomba maka untuk merayakan kemenangan itu dibuatlah suatu pesta kampung. Dan untuk menunjang pesta tersebut diperlukan suatu dapur umum. Dapur umum disini tidak selalu dipergunakan dapur dari salah satu keluarga didesa itu tetapi dapur umum ini dibangun tersendiri dengan bahan-bahan sederhana yang sering dinamakan *Sabua mamasa*. Sabua mamasa adalah sebentuk bangunan sederhana yang hanya ditutup dibahagian atasnya dengan atap dari daun sagu atau rumbia, kadang-kadang juga dengan sink atau terpal untuk melindungi orang-orang dapur serta peralatan dapur yang kegiatannya berada dibawah sinar matahari atau derasnya hujan. Adapun orang yang bertugas didapur umum adalah para ibu rumah tangga didesa tersebut yang termasuk dalam semacam panitia yang tidak resmi khususnya dibagian konsumsi. Sedangkan bahan yang dikelola pada dapur umum ini adalah hasil pengumpulan sumbangan dari seluruh anggota masyarakat desa. Ada kalanya pesta kampung ini berlangsung selama tiga hari sehingga fungsi dari dapur itu juga akan berlangsung selama tiga hari.

Selain dapur umum dapat menunjang pesta kampung maka dapur umum biasanya juga diadakan untuk pesta perkawinan warga desa. Suasananya juga berlaku seperti pada pesta kampung hanya bedanya bila dapur umum diadakan untuk pesta kampung maka peralatan dapur disumbangkan untuk digunakan pada pesta itu, sedangkan dapur umum yang diadakan karena pesta perkawinan maka semua peralatan dapur diusahakan oleh orang yang mempunyai pesta tersebut sendiri, sekalipun pada akhirnya alat-alat dapur ini harus dipinjam dari tetangga desa itu sendiri. Pada prinsipnya dapur umum itu merupakan tempat untuk mendistribusikan makanan untuk orang banyak.

Dapur bersama biasanya merupakan sebuah dapur dan dipergunakan secara bersama-sama oleh beberapa keluarga. Hal ini terlihat sekali pada tempat-tempat penampungan sementara misalnya dalam keluarga-keluarga yang baru berumah tangga. Ada kalanya keluarga-keluarga baru tersebut memasak didalam satu dapur dengan keluarga ibu mertua atau *mama mantu* namun makanannya dimasak dan dimakan oleh suami istri dan anggota keluarganya sendiri. Hal ini dapat saja terjadi oleh karena keluarga-keluarga yang baru tersebut belum memiliki rumah tinggal tersendiri. Meskipun memasak dalam satu dapur namun diusahakan untuk memiliki peralatan dapur yang tersendiri. Dapur yang demikian ini dinamakan dapur bersama.

Dapur Perusahaan Rumah tangga didesa hanya terdapat

pada keluarga-keluarga yang mempunyai usaha industri keluarga ataupun keluarga-keluarga yang mempunyai usaha tambahan. Didesa Ouw dapur perusahaan keluarga ini terdiri dari beberapa macam seperti : Dapur pembakaran alat-alat masak tradisional yang terbuat dari gerabah, dapur pembakaran kue-kue kering dan dapur pembakaran bagea. Letak dapur perusahaan keluarga ini ada yang berlokasi pada dapur rumah tangga, ada juga yang dibuat terpisah dari dapur rumah tangga namun dalam satu pekarangan, atau dibuat jauh dari rumah. Dapur-dapur seperti ini akan diuraikan pada bahagian-bahagian yang akan datang.

4. Tipe - Tipe Dapur Menurut Kebudayaan Lokal

Seperti yang telah dikemukakan bahwa dapur dalam kebudayaan masyarakat didesa Ouw adalah tempat yang merupakan pusat untuk mendistribusikan makanan bagi anggota keluarga. Dalam pembagiannya dikenal dapur keluarga, dapur umum dan dapur perusahaan keluarga. Lokasi dari dapur-dapur itu ada yang merupakan bagian langsung didalam rumah besar dan ada dapur yang dibangun terpisah dari rumah besar. Dapur yang merupakan bagian langsung dari rumah induk atau rumah besar itu sekarang ini merupakan ciri khas dari rumah-rumah modern, sedangkan dapur yang dibangun terpisah dengan rumah besar adalah merupakan ciri dari dapur tradisional.

Di desa Ouw dapur dibangun kebanyakan telah langsung dengan rumah besar, namun ada juga dapur yang dibangun terpisah dengan memakai gang atau *titang* sebagai penghubung. Titang ini diberi atap diatasnya untuk melindungi orang-orang yang berjalan dari rumah besar ke dapur tadi dari panas dan hujan. Letak dapur yang dibangun langsung dengan rumah besar atau dapur yang dibangun terpisah dari rumah besar kedudukannya selalu berada pada bahagian belakang dari rumah besar.

Pada dapur yang letaknya terpisah dengan rumah besar atau dapur yang dibangun langsung dengan rumah besar umumnya memiliki perangkat dapur yang sama yaitu antara lain :

(1). Tempayan atau tampayang air
(2). Para - para atau par - para
(3). Tapalang.
(4). Degu - degu atau deg - degu
(5). Tungku
(6). Peralatan tungku
(7). Sempe babasu.

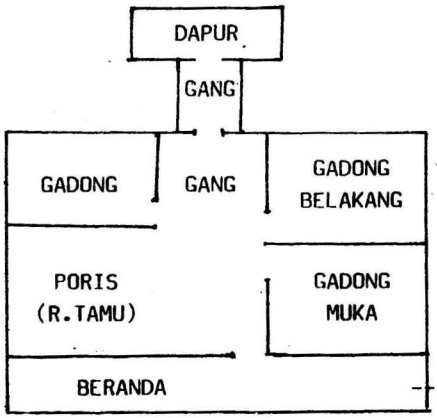
Letak bangunan dapur tidak mempunyai suatu ketentuan dengan adanya kepercayaan tertentu. Hanya selalu diperhitungkan agar dapur dapat menerima cahaya sinar matahari di waktu

siang hari sehingga sinar yang masuk itu akan menerangi ruangan dapur sehingga dapat berfungsi sebagai penerang. Sedangkan untuk dapur umum letak bangunan mempertimbangkan arah angin pada saat dibangun saja, tidak mempunyai kepercayaan atau tabu tertentu.

Gambar dapur di Maluku yaitu dapur yang terpisah dengan rumah besar dan dapur yang berada didalam rumah besar.

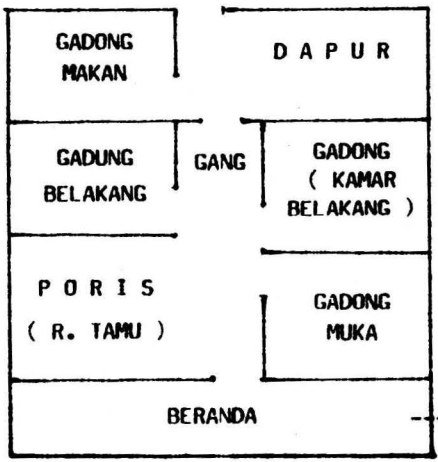
Gambar No. : 1.

Dapur yang terpisah dari rumah besar tipe semi Parmanen.-



Gambar No. : 2.

Dapur yang berada didalam rumah besar tipe rumah biasa (dinding atap)



Bahan bangunan dapur diambil dari hutan atau dapat juga dibeli pada pedagang bahan bangunan. Didesa adakalanya terdapat kelompok kerja atau *trup* yang biasanya membangun rumah antar kelompok trup secara bergantian untuk setiap anggotanya.

5. Unsur - Unsur Baru dalam Dapur Tradisional

Mengenai unsur-unsur baru dalam dapur tradisional terlihat banyak pembaharuan pada peralatan dapur antara lain :

(1). Tungku yang datinya hanya terbuat dari batu sekarang, diganti dengan kompor

(2). Bahan bakar yang dipergunakan di waktu dahulu adalah kayu sekarang telah diganti dengan minyak tanah.

(3). Belanga yang terbuat dari gerabah atau tanah liat yang dipakai untuk memasak nasi dan merebus air kini telah diganti dengan panci-panci alumenium.

(4). Rak piring yang biasanya terbuat dari *waa* yaitu kulit kering pohon sagu kini telah diganti dengan rak piring plastik atau besi.

Semua alat-alat masak ini merupakan hasil produksi dalam negeri yang didatangkan oleh para pedagang dari luar daerah Maluku.

BAB III

DAPUR TRADISIONAL DAN LINGKUNGAN HIDUP

3.1. Lokasi Dapur dan Lingkungan Pekarangan

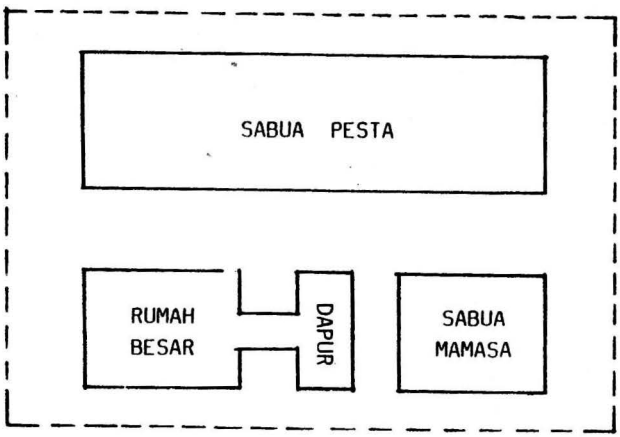
Seperti yang telah diuraikan pada bahagian-bahagian terdahulu tentang tipe-tipe dapur tradisional yang ada didaerah ini maka pada bahagian ini akan diuraikan lebih jauh dalam lingkungan pekarangan. Sesuai tradisi yang ada didaerah ini maka dapur diadakan sesuai dengan kebutuhan, misalnya pada acara-acara pernikahan dan acara-acara lainnya.

3.1.1. Dapur umum

Sebelumnya telah diuraikan tentang penggunaan dapur umum. Dapur umum diadakan biasanya untuk melayani acara-acara yang besar seperti pesta pernikahan, pesta negari atau untuk kegiatan yang bersifat membantu masyarakat yang mengalami musibah alam. Dapur umum yang diadakan sehubungan dengan pesta pernikahan misalnya, letak dapur umumnya yaitu dapur keluarga yang punya kepentingan dengan menambah bangunan tambahan yang disebut *Sabua mamasa*. Seumpamanya dapur keluarga tidak dapat dipergunakan maka sabua mamasa yang akan digunakan itu dibangun dekat *sabua pesta*. Namun yang paling penting diperhatikan dalam membangun sabua mamasa yaitu letaknya ditempat yang dapat langsung menyalurkan limbah hasil dapur yang dimaksudkan.

Gambar No. : 3.

Rumah tinggal dan dapur umum/sabua mamasa.



Pada gambar no.3. dapat dilihat posisi dari dapur umum atau yang diistilahkan dengan sabua mamasa yang dibangun, dibahagian belakang dari dapur keluarga dan berdekatan dengan sabua pesta. Dari gambar diatas terlihat kedudukan bangunan rumah dapur keluarga, serta dapur tambahan berfungsi sebagai dapur umum itu.

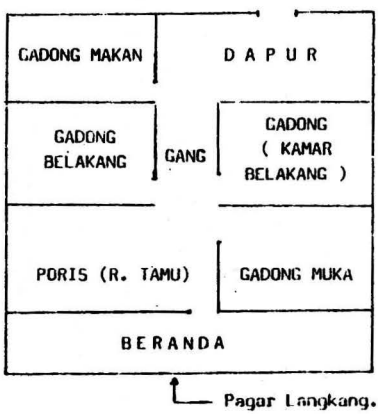
Sabua pesta didirikan diatas pekarangan kosong disamping rumah besar yang mempunyai pesta. Biasanya pada pekarangan kosong ini diisi dengan tanam-tanaman rambat, seperti patatas atau ubi kayu yang dikenal dengan kasbi. Sedangkan dibagian depan rumah juga pekarangan yang kosong, ditanam dengan tanam-tanaman hias seperti bunga-bungaan. Pada bahagian samping rumah yang lain dipakai untuk tempat menjemur pakaian sedangkan dibahagian belakang dari dapur yang berhubungan dengan bangunan rumah besar dijadikan tempat membuang sampah.

Apabila dapur umum ini dibagun untuk membantu orang-orang yang kena musibah bencana alam maka biasanya dapur umum itu dibangun ditempat yang terbuka misalnya dilapangan untuk memudahkan semua orang yang membantu dalam pelayanan dapur umum, selain itu biasanya orang-orang yang terkena musibah ditampung disekitar tempat yang berdekatan dengan lokasi dapur umum itu.

3.1.2. Dapur Keluarga

Dapur keluarga ini seperti yang telah diuraikan sebelumnya ada yang merupakan bagian dari rumah besar dengan pengertian bahwa dapur menggunakan salah satu ruangan dari rumah besar itu dan dapur yang letaknya terpisah dari rumah besar.

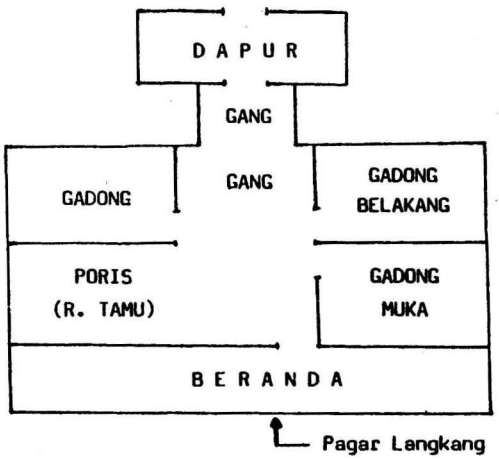
Gambar No. : 4.
Dapur keluarga yang menjadi satu dengan rumah besar.-



Dari gambar tersebut terlihat bahwa kedudukan dapur berada dibahagian belakang dari bangunan rumah besar. Keadaan ini diperhitungkan dengan pembuangan sampah serta sisa-sisa kerja dari dapur tadi, tidak akan mengotori pekarangan atau *kintal* dari rumah besar. Biasanya pada bahagian belakang dari dapur keluarga dibahagian sudut kintal belakang dari rumah itu dibuat tempat untuk membuang sampah.

Selain dapur keluarga yang menjadi satu dengan rumah besar ada pula dapur keluarga yang terpisah dari rumah besar yang gambarnya terlihat dalam denah dibawah ini.

Gambar No. : 5.
Dapur keluarga yang terpisah dengan rumah besar.



Dari gambar no.5. tadi terlihat bahwa ada satu jalan penghubung semacam koridor yang disebut gang (titang). Pada bahagian belakang dari dapur tempat kintal kosong dijadikan tempat untuk membuang sampah rumah tangga ataupun limbah dapur kemudian sampah tadi dibakar. Dengan demikian sampah tersebut tidak akan mengotori kintal atau pekarangan rumah baik pada bahagian samping maupun bahagian depan.

3.1.3. Dapur Bersama

Dapur bersama ini biasanya ada pada tempat-tempat penampungan sementara seperti di asrama atau pada rumah-rumah yang dihuni oleh beberapa keluarga. Umumnya dapur bersama ini tidak dijumpai didesa-desa Kecamatan namun ada dikota misalnya di ibu kota Kabupaten dan Kotamadya.
Dapur bersama ini biasanya menyerupai sebuah los yang panjang yang didalamnya terdapat tungku-tungku yang bukan tradisional.

Pada umumnya dipakai kompor dan bentuk tungkunya adalah berdiri.

Letak posisi dapur bersama ini tidak jauh berbeda dengan dapur keluarga yang diuraikan seperti diatas. Kecuali jika telah ada kesepakatan barulah letak dapur dirubah misalnya diperlebar atau diperbesar namun perubahannya itu tidak akan merubah posisi dapur misalnya dari belakang kedepan.

3.1.4. Dapur Industri Keluarga

Dapur industri keluarga ini ada bermacam-macam yang mana fungsi dari dapur industri ini adalah untuk menambah penghasilan keluarga. Dalam penelitian ini dijumpai beberapa jenis dapur industri keluarga yaitu :

3.1.4.1. Dapur Gula

Dapur gula ini lebih banyak dibangun ditempat yang jauh dari rumah. Biasanya dibangun dihutan atau kebun yang banyak terdapat pohon aren. Di daerah Maluku Tengah dikenal dengan nama *pohon mayang*. Gula yang dihasilkan dari dapur gula ini adalah gula aren yang dibuat dari air pohon aren tadi yang disebut dengan istilah *sageru*. Hampir setiap keluarga yang mengusahakan mata pencaharian tambahan dengan membuat gula aren atau lebih dikenal dengan nama *gula merah* mereka mempunyai rumah ditempat-tempat dapur gula dihutan.

3.1.4.2. Dapur Bagea

Bagea adalah sejenis kue yang dibuat dari bahan baku tepung sagu yang dikenal dengan nama *sagu manta*. Bagea ini rasanya gurih. Untuk proses membakar bagea dibutuhkan tempat khusus yang didalamnya terdapat tungku khusus yaitu berupa sebuah oven yang dibuat dari susunan batu bata. Bagea ini biasanya dibakar oleh penduduk di Kecamatan Saparua. Lebih khusus lagi dinegeri Ihamahu di Jasirah Hatawano sehingga dikenal *Bagia Ihamahu*. Dapur untuk membakar bagea umumnya tidak jauh dengan rumah besar atau tempat tinggal. Dapur bagea ini tidak membawa pengaruh yang negatif untuk kebersihan lingkungan oleh karena biasanya dapur tersebut dibuat dipekarangan yang luas.

3.1.4.3. Dapur Pengrajin

Didesa Ouw terkenal sebagai desa penghasil alat-alat keperluan dapur yang terbuat dari gerabah, di Maluku Tengah. Gerabah-gerabah ini membutuhkan tempat tersendiri untuk diolah. Biasanya berdekatan dengan air, oleh karena untuk membuat gerabah membutuhkan tanah liat dan air. Tempat membuat gerabah dibangun ditepi-tepi kali yang airnya mengalir dengan baik

dan letak bangunan agak kebahagian muara kali. Hal ini dimaksudkan agar tidak mengganggu kebersihan air yang juga dipakai oleh penduduk setempat untuk mandi dan mencuci.

Mengenai pengrajin lain yang membuat alat rumah tangga khususnya alat-alat dapur seperti pengrajin dari kulit bambu atau daun tikar tidak membutuhkan dapur atau tempat khusus karena dapat dikerjakan dirumah besar, biasanya pada pekarangan samping atau belakang rumah.

3.2. Lokasi Dapur dan Lingkungan Rumah Tangga

Seperti yang telah diuraikan bahwa dapur keluarga letaknya ada yang langsung merupakan bahagian dari rumah besar, dan ada pula yang terpisah dari rumah besar maka dalam bahagian ini akan diuraikan tentang dapur dan lingkungan rumah tangga. Meskipun demikian posisi dapur selalu berada dibahagian dari belakang rumah. Hal ini jelas dapat dimengerti, maksudnya agar supaya dapur tidak menimbulkan akibat yang tidak diinginkan bagi setiap penghuni rumah.

Dapur berfungsi sebagai tempat untuk mengolah makanan untuk dapat dimakan oleh penghuni rumah. Jelas bahwa proses pengolahan makanan didapur itu memerlukan bahan bakar, yang kebanyakan menggunakan kayu bakar. Kegiatan memasak yang ditompang dengan kayu bakar ini mengakibatkan adanya asap api dan kita ketahui bahwa asap api ini sangat mengganggu situasi lingkungan didalam rumah tangga. Salah satu akibatnya dapat kita ikuti pada ungkapan yang terdengar dalam sebuah lagu rakyat yang sampai sekarang ini merupakan lagu populer bagi masyarakat pedesaan hampir diseluruh tanah air. Lagu Sarinande pada salah satu liriknya sebagai berikut : ..... la asap api masuk dimata .....

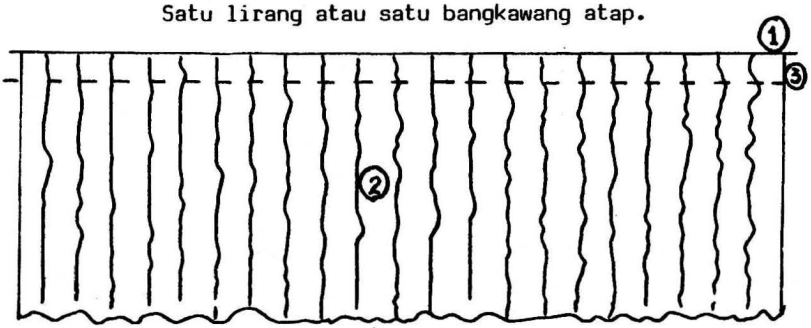
Dari ungkapan lagu tadi terlihat salah satu diantara sekian akibat yaitu apabila asap api masuk dimata, maka mata akan menjadi bengkak dan merah seperti apa yang dialami oleh gadis Sarinande dalam ungkapan lagu tersebut. Selain itu asap api yang merupakan akibat dari kegiatan dapur akan kurang baik bagi pernapasan manusia apalagi bila didalam rumah tangga tersebut terdapat orang tua yang telah lanjut usia dan anak-anak balita. Akibat lain yang timbul dari asap pembakaran didapur adalah menyebabkan kotornya dinding rumah. Asap dari dapur akan menimbulkan jelaga yang buruk sekali pada pemandangan manusia terutama apabila asap yang mengepul keudara itu menyangkut pada benang-benang sarang laba-laba yang biasanya membuat sarangnya pada pojok-pojok dinding rumah. Apabila hal ini terjadi maka dengan sendirinya akan merupakan tambahan

bagi anggota keluarga untuk membersihkan bagian rumah tersebut. Oleh karena itu pada dinding dapur dimana ada tungku pada bahagian sebelah atas dibuat ventilasi yang cukup besar agar asap bekas masak itu dapat keluar dengan bebas dan udara segar dapat pula masuk keluar dengan bebas.

Apabila dapur keluarga itu dindingnya terbuat dari daun rumbia atau daun atap maka ventilasi diatas tungku tadi dibuat lebar sekitar lima puluh sampai tujuh puluh centimeter yaitu dengan menutup bagian atas dari dinding tadi dengan beberapa *lembar lirang* atau beberapa buah *bangkawang*. Di Maluku satu lembar atap biasanya memiliki panjang 1,75 cm lebar 70 cm. Tulangnya dibahagian atas dipakai sebatang bambu yang dipotong dengan ukuran tebal 2 cm kemudian diikatkan pada daun atap secara bersusun yang disebut *manjait atap* caranya dengan melipat bagian tengah daun atap itu satu per satu lalu dijahit dengan menggunakan kulit dari bulu atau bambu sebagai jarum sekaligus sebagai pengikat. Bahan ini dinamakan *luleba*.

Gambar No. : 6.

Satu lirang atau satu bangkawang atap.



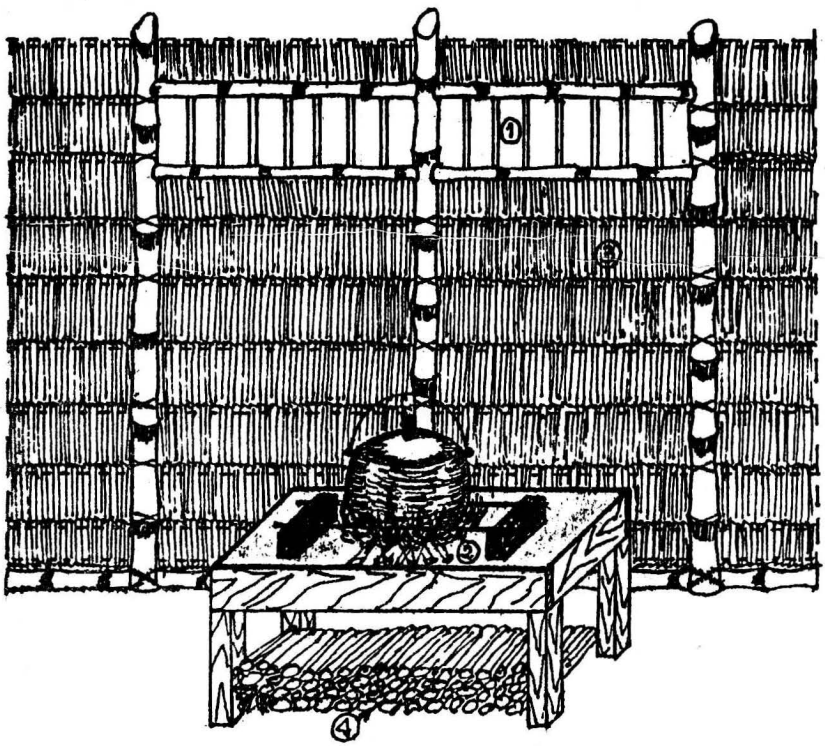
Keterangan : 1. Sebilah bambu yang disebut bangkawang.

2. Lembar - lembar daun atap.

3. Luleba sebagai jarum sekaligus pengikat.

Gambar No. 7.

Dinding dapur dibahagian tungku masak model berdiri.



Keterangan : Gambar ini menunjukan dinding dapur yang dibuat dari atap daun rumbia (sagu) dimana terdapat tungku.

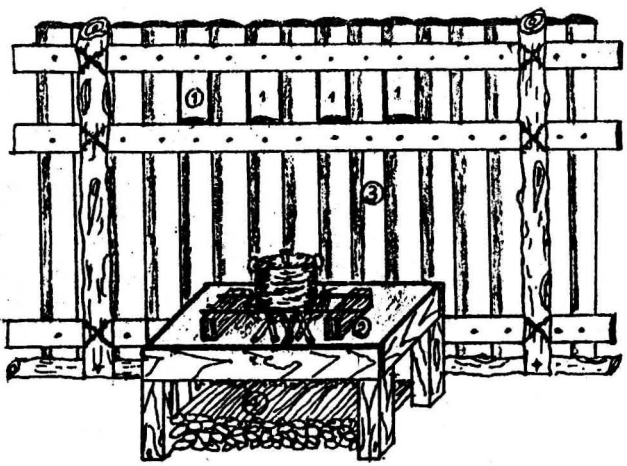
1. Lubang ventilasi tempat asap keluar
2. Tungku yang menggunakan bahan bakar kayu
3. Dinding yang terbuat dari susunan lembar - lembar atap
4. Kayu bakar.

Pada keterangan nomor 1. terlihat lubang ventilasi. Ditempat ini atap tidak dipasang. Maksudnya adalah agar dapat mengeluarkan asap, udara bebas keluar-masuk sinar matahari dapat menerangi ruangan dapur.

Apabila bangunan dapur yang menggunakan dinding gaba-gaba maka bentuk ventilasinya berbeda dengan dinding yang menggunakan daun atap. Gaba-gaba adalah dahan pohon sagu yang telah dikeringkan. Gaba-gaba dan atap adalah merupakan bahan baku utama untuk bangunan tradisional khusus didaerah Maluku. Hal ini disebabkan karena selain mudah didapat juga tidak memerlukan biaya, sebab rata-rata pendududk didaerah pedesaan semuanya dapat memotong gaba-gaba dari pohon sagu ini secara bebas.

Bentuk ventilasi pada dapur yang berdinding atap dengan dinding gaba-gaba berbeda, sebab baga-gaba tidak berbentuk lembaran tetapi berbentuk batangan sesuai dengan ukuran, lubang ventilasi pada dinding dapur yang terbuat dari gaba-gaba.

Gambar No. : 8.
Dinding Dapur dan ventilasi yang terbuat dari gaba-gaba.



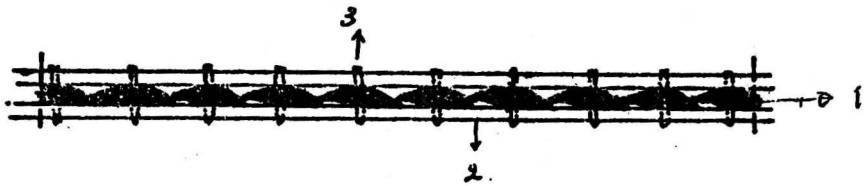
Keterangan : 1. Lubang ventilasi pada dinding dapur
2. Tungku yang menggunakan bahan bakar kayu
3. Dinding dapur dari bahan gaba-gaba
4. Kayu untuk bahan bakar tungku.

Dari gambar diatas terlihat bahwa ventilasi pada dapur yar berdinding gaba-gaba merupakan pengosongan dari beberapa bagian penggalan gaba-gaba itu sehingga terlihat seperti bentuk jendela.

Cara membuat dinding dari gaba-gaba secara ringkas dapat diuraikan sebagai berikut. Mula-mula gaba-gaba dibelah menurut panjangnya kemudian diatur diatas empat bilah gaba-gaba yang juga telah dibelah. Belahan yang telah dipotong diatur rapi.. kemudian empat bilah gaba-gaba, diletakkan pada bahagian atas dari belahan-belahan gaba-gaba yang telah diatur tadi sehingga posisinya menjepit gaba-gaba yang diatur itu barulah dipaku dengan potongan buluh.

Apabila diatur dengan rapih maka belahan-belahan dinding gaba-gaba bila dilihat dari atas akan terlihat seperti gambar berikut ini.

Gambar No. : 9.
Posisi dinding gaba-gaba dilihat dari atas.



Keterangan : 1. Gaba-gaba (dari atas)
2. Belahan gaba-gaba
3. Paku dari buluh.

Dari gambar diatas dapat dikatakan bahwa untuk membuat dapur dengan menggunakan gaba-gaba sebagai bahannya, maka terlebih dahulu dibuat lembaran-lembaran dinding dengan cara seperti yang telah diuraikan diatas. Kemudian lembaran atau belahan gaba-gaba yang telah dirangkai itu menjadi sebuah bangunan dapur.

3.3. Tata Ruang Dapur Tradisional

Pada umumnya dapur yang ada pada bangunan rumah di kecamatan Saparua dan di daerah pedesaan pada tingkat kabupaten dikelilingi oleh halaman samping dan belakang. Untuk halaman samping biasanya ditanam tanaman bumbu dapur seperti jahe atau *halia*, sare, lengkuas, cabe atau *cili* serta *tarong*, atau terong. Tanam-tanaman ini tidak dipergunakan sendiri akan tetapi dapat diberikan kepada tetangganya yang memerlukannya. Pada umumnya dapur didaerah Kabupaten Maluku Tengah sebagai

daerah penelitian dapur yang dijumpai adalah dapur dengan bentuk empat persegi panjang, dan bujur sangkar. Dapur-dapur ini ada yang memakai jendela, ada pula yang tidak berjendela hanya dengan lubang-lubang angin saja yang merupakaan ventilasi untuk masuk dan keluarnya udara, sekaligus dapat membiarkan sinar matahari masuk kedapur untuk menerangi dapur pada siang hari, sebab dapur-dapur dipedesaan tidak diterangi oleh lampu listrik atau pelita. Lampu pelita dinyalakan hanya pada waktu malam hari.

Mengenai tungku didalam dapur tradisional terdapat berbagai macam pula, yaitu tungku duduk dan tungku berdiri. Yang dimaksudkan dengan tungku duduk ialah tungku yang dibuat rendah diatas tanah sehingga bila ada kegiatan dengan macam tungku seperti ini, maka sipemakai tungku harus duduk dengan cara berjongkok. Tungku berdiri ialah tungku yang dibuat tinggi kurang lebih satu meter dari atas tanah sehingga untuk memakainya maka harus berdiri. Selain tungku yang ada didapur ruangan dapur menyimpan pula bebera peralatan lain seperti tempayan air minum, rak bersusun atau degu-degu, para-para yang biasanya berkedudukan diatas tungku duduk, meja makan, lemari makan serta penutup saji. Para-para biasanya berfungsi untuk mengeringkan kayu dan tempat menyimpan makanan yang tahan lama karena selalu kena uap panas yang keluar dari tungku disebelah bawah. Mengenai meja makan ada yang terbuat dari kayu dan ada yang terbuat dari rotan yang berbentuk bulat, biasanya disebut *lesa makan*. Meja makan ini dilengkapi dengan bangku panjang dari kayu atau bangku yang dibuat dari belahan-belahan gaba-gaba yang disebut *tapalang*.

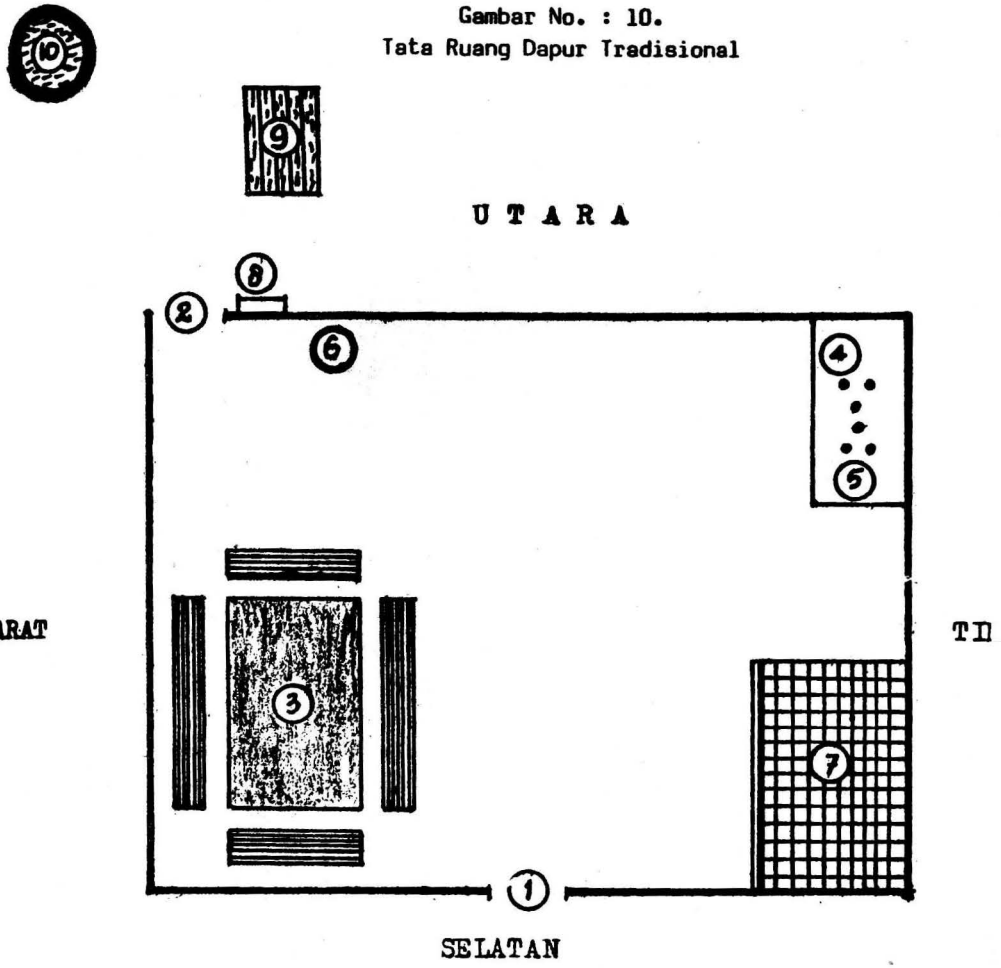
Gambar no.10.

Tata Ruang Dapur Tradisional

Dari pengamatan tata ruang dapur seperti yang terlihat pada denah disebelah terlihat tungku berada pada posisi belakang dari dapur, dekat dengan pintu belakang. Hal ini, dimaksudkan untuk dapat dengan cepat dan mudah keluar untuk membuang sampah atau mencuci peralatan yang kotor. Disisi tungku terdapat tempayang air, suatu tempat yang diperhitungkan strategis.

Pada bahagian lain sejajar dengan tungku terlihat disebelah luar pintu belakang terdapat tempat peralatan dapur dan pada bahagian sebelah belakang persisi disebelah pintu terdapat wadah untuk membuang sampah yaitu *garuru* dan tempat men-

Gambar No. : 10.
Tata Ruang Dapur Tradisional



Keterangan :

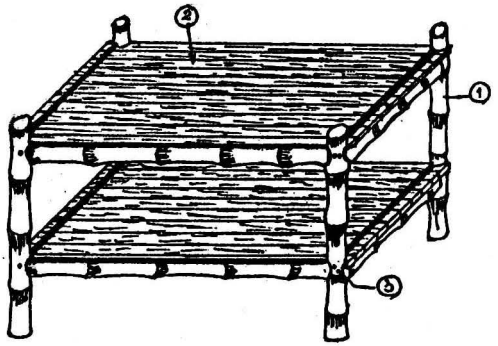
1. Pintu masuk dari rumah besar
2. Pintu belakang atau pintu keluar
3. Meja makan
4. Tungku mamasa
5. Para-para tempat mengeringkan :
   Kayu bakar, kenari, alat masak sempe dan tajela serta tempat peram pissang (tutup pisang kasi`masa).
6. Tempat air minum
7. Degu-degu tempat meletakan piring, pada bahagian bawahnya biasanya diletakan isi kebun dan tumang sagu manta.
8. Tempat garuru dan sapu lidi
9. Tempat cuci piring diatas degu-degu
10. Parigi atau perigi.

cuci peralatan dapur. Kadang-kadang pada sisi kanan dari tungku terdapat lemari makan. Meja makan berkedudukan disisi sebelah kiri dekat dengan pintu masuk. Sedangkan sebelah pojok kanan dari pintu terdapat degu-degu tempat meletakan peralatan dapur serta makanan isi kebun yang masih mentah.

Bila dilihat dewasa ini banyak rumah-rumah didaerah penelitian dari tingkat Kecamatan sampai ke Kabupaten banyak yang telah merubah peralatan dapur sesuai kemampuan dan keinginan yang ada namun rata-rata tata ruang dapur masih dipertahankan. Prinsipnya masih tetap dipegang yaitu agar tata ruang dapur dapat membantu melancarkan kegiatan didapur, dalam pengertian mulai dari mengolah makanan, makan serta membersihkan peralatan dapur semuanya dapat dilakukan dengan efektif dan efisien.

Perlu diketahui bahwa fungsi degu-degu ada dua yaitu : degu-degu yang berada diluar dapur (disamping dapur) untuk mencuci piring atau peralatan dapur, dan degu-degu yang berada didalam dapur. Fungsi degu-degu yang berada didalam dapur ialah untuk tempat tiarap piring atau alat masak lainnya, selain itu degu-degu juga berfungsi sebagai tempat menyimpan isi kebun mentah dan tempat *sisi parang*, atau pisau. Adapun bentuk degu-degu itu bersusun atau berlapis, dua atau tiga. Bentuknya terlihat dalam gambar dibawah ini.

Gambar No. : 11.
Degu-degu atau deg-degu.



Keterangan : 1. Bulu betung atau kayu sebagai tiang penahan

2. Bilah-bilah bulu atau waa yaitu kulit luar pohon sagu yang dibelah seperti bila buluh.

3. Pasak atau paku dari bambu atau buluh.

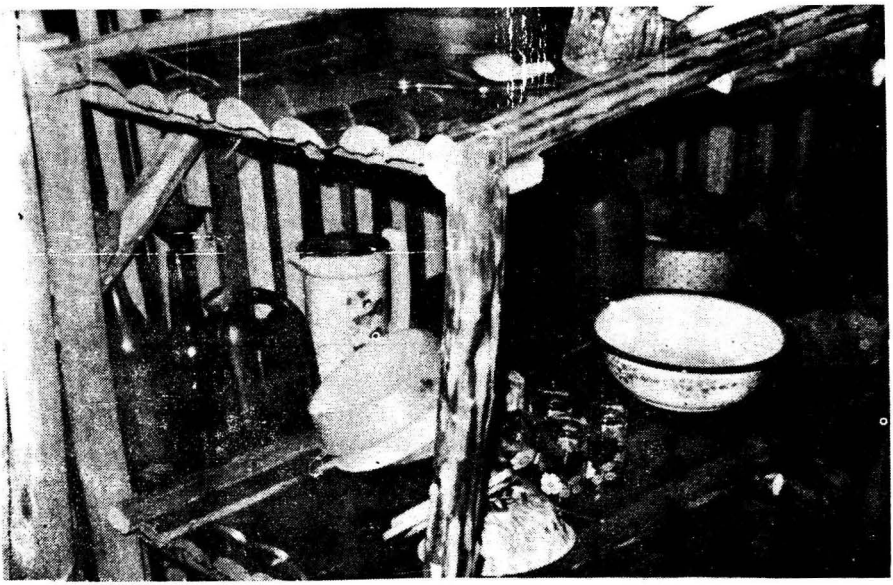


Foto No. : 1.

Suasana sebuah degu-degu dalam sebuah dapur tradisional. Jenis-jenis peralatan masak terlihat sudah mengalami perubahan. Kecuali degu-degu dan dinding dapur masih menunjukan ciri dapur tradisional.

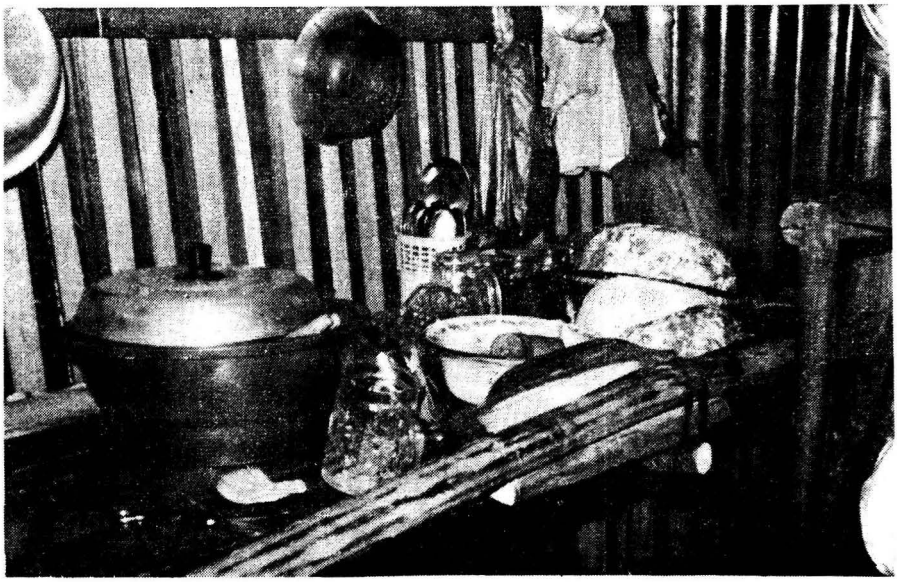


Foto No. : 2.

Suasana sebuah degudegu yang berfungsi sebagai rak piring pada dapur tradisional.

Nampak beberapa jenis alat masak yang terbuat dari plastik dan kaleng sebagai perangkat masak yang dianggap lebih modern dari perangkat masak diwaktu lampau.

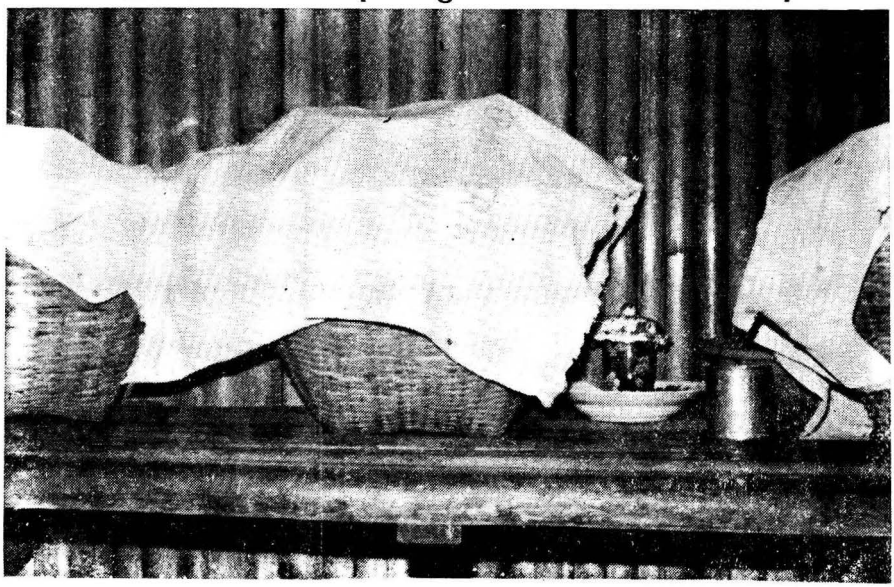


Foto No. : 3,
Makanan yang ditutup dan diletakkan diatas degu-degu. Wadah tempat meletakkan makanan disebut **bakol.**

Bakol selain dimanfaatkkan untuk menyimpan makanan juga dipakai untuk meletakkan hasil kebun seperti sayur-sayuran yang dibawa pulang dari hutan.

Selain degu-degu yang berada didalam dapur ada pula sebuah wadah lain yang juga berperan disekitar daerah dapur, yaitu *tapalang*. Tapalang bentuknya ada dua yaitu yang pendek dan membentuk segi empat atau bujur sangkar, fungsinya sebagai tempat duduk dimeja makan, sedangkan yang panjang dan lebar berfungsi sebagai tempat tidur. Tapalang dibuat dari gaba - gaba.

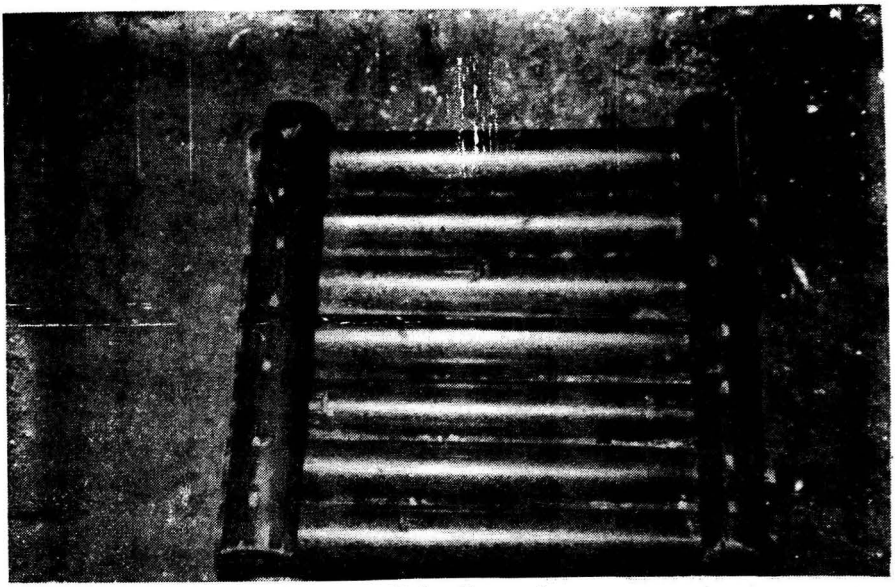


Foto No. : 4.
Tapalang pendek.

3.4. Air dan Sampah Buangan Dapur

Dari tata letak dapur terlihat bahwa disisi belakang bahagi
an dapur terdapat tempat untuk mencuci. Ditempat ini sem
peralatan dapur yang kotor terutama bekas masak dan makan di
cuci. Adapun penempatan tempat cuci ini diletakan, pada baha
an luar dari sisi belakang dapur maksudnya yaitu agar air bek
cuci tadi dapat disalurkan ketempat yang tidak akan mengganggu kebersihan linkungan serta pekarangan, dan rumah itu sendiri.

Kita ketahui bahwa air amat penting fungsinya dalam k
giatan hidup sehari-hari baik untuk keperluan mandi atau keperl
an dapur. Untuk keperluan mandi biasanya tidak disediakan l
air oleh karena umumnya penduduk dipedesaan lebih senang ma
di kali. Akhir-akhir ini ada pula penduduk yang membang
rumahnya lengkap dengan kamar mandi didalam rumah namun h
ini tidak umum dijumpai didaerah penelitian. Sedangkan untuk
mencuci peralatan dapur air tersebut biasanya ditampung pa
sempe kayu atau ember kayu yang diletakkan diatas rak menc
yang dinamakan par-para.

Mengenai sampah dapur yang kering biasanya dikumpulk
kemudian diangkut dengan sebuah wadah yang dinamakan *garu*
yaitu tempat sampah yang terbuat dari pelepah pohon sagu ya

telah kering. Garuru ini biasanya disandarkan atau diletakkan dekat pintu keluar dapur menuju ketempat sampah. Untuk limbah air misalnya bekas mencuci beras biasanya ditampung didalam sebuah sempe kayu kemudian dapat dipakai lagi untuk mencuci piring atau dapat dipakai untuk menyiram tanam-tanaman dapur. Hal ini juga berlaku untuk tanaman bunga, sedangkan untuk air bekas mencuci ikan biasanya disiramkan pada batang pohon *lemong* atau jeruk dengan maksud cepat mengeluarkan buah. Manfaat lain yang diambil dari sampah dapur adalah abu tungku yang biasanya dipakai untuk mencuci perangkat dapur yang hitam seperti kuali atau *tajela* . Sedangkan bekas-bekas potongan bara api biasanya dipakai untuk menyeterika pakaian.

...5. Tempat Mencuci dan Mengeringkan

Tempat mencuci peralatan dapur lokasinya berada pada bahagian luar dari dapur. Tempat cuci ini namanya degu-degu. Bentuknya memanjang dan ukurannya biasanya panjang dan lebar tergantung keinginan pembuat. Biasanya disesuaikan dengan anggota keluarga didalam rumah. Bila keluarganya banyak maka degu-degu ini dibuat panjang dengan maksud yaitu dapat menampung cucian peralatan dapur.

Apabila selesai mencuci maka peralatan dapur diletakan pada bahagian yang kering dari degu-degu, tidak langsung dibawa masuk kedalam dapur. Cara meletakkannya yaitu terbalik yang dinamakan *tiarap*. Apabila peralatan dapur seperti belanga atau piring yang mau dipakai barulah peralatan tersebut dilap dengan selembar kain kering dan dibawa masuk ke dalam rumah (dapur). Jadi dengan kata lain degu-degu tempat mencuci piring sekaligus dipergunakan sebagai rak piring semenatara. Apabila malam hari tiba maka peralatan masak memasak ini dibawa masuk kedalam dapur dan diletakan diatas degu-degu yang ada didalam dapur.

Apabila musim hujan tiba maka dapur kadang-kadang dijadikan pula sebagai tempat mengeringkan pakaian yang basah. Caranya yaitu pakaian yang sudah agak mengering yang biasanya dinamakan pakaian *mati kering, dicucu* atau ditusuk pada sebatang bambu kemudian bambu tersebut dikaitkan pada bahagian ujung balok dapur sehingga batang bambu tersebut kelihatannya seperti tali jemuran yang dibentangkan. Jika ada pakaian yang dibentangkan atau dijemur didalam dapur maka sebelum kegiatan didapur dilaksanakan maka pakaian tersebut terlebih dahulu harus dikeluarkan dari dapur dijemur pada gang penghubung dapur dengan rumah besar menghindari pakaian kotor oleh karena kena asap api yang membuatnya menjadi hitam sekaligus berbau asap.

Apabila cuaca cerah maka biasanya pakaian di jemur pada

bahagian samping *kintal* atau pekarangan. Ditempat ini p
kadang-kadang jaring atau jala ikan dijahit dan dijemur.

BAB IV

MACAM - MACAM TUNGKU TRADISIONAL DAN BAHAN BAKARNYA

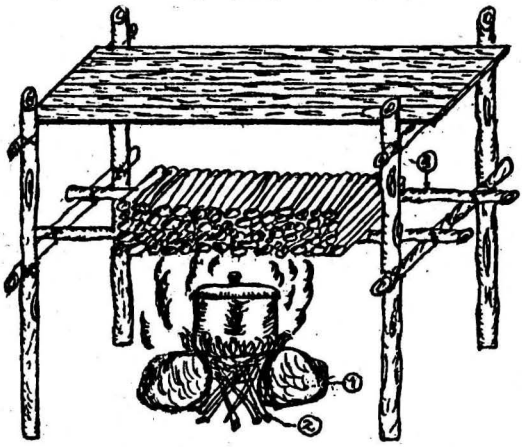
1. Nama dan Arti Tungku dalam Bahasa Lokal

Tungku adalah alat dapur yang merupakan salah satu alat penting yang dapat dijumpai pada setiap rumah tangga, baik jenis rumah tradisional yang masih sederhana terbuat dari bahan tradisional pula, maupun rumah yang semi permenen. bentuk tungku ada bermacam-macam. Ada yang dibuat rendah sehingga yang melayani tungku ini posisinya harus duduk berjongkok, ada pula yang dibuat agak tinggi sehingga pemakainya harus berdiri.

Mengenai nama dan arti tungku yang perlu diinventarisir dalam penelitian ini untuk daerah di Kabupaten Maluku Tengah dalam bahasa lokal dari tungku yaitu *tungku*. Nama tungku itu, akan berubah apabila tungku itu difungsikan untuk suatu kegiatan memasak tertentu. Misalnya memasak gula, maka tungkunya disebut tungku gula, memasak sagu maka tungkunya disebut tungku sagu. Adapun arti tungku itu sendiri adalah tempat menyediakan makanan menjadi masak.

Pada umumnya tungku umum yang dijadikan alat memasak didaerah Maluku tengah adalah *bentuk tungku batu tiga, yang dinamakan tungku batu tiga dan bentuk tungku berdiri yang juga dinamakan tungku berdiri*. Adapun asal mula tungku batu tiga dan tungku berdiri ini dipakai sebagai alat memasak dapat diinformasikan melalui sebuah ceritera rakyat yang dikenal dalam kehidupan masyarakat khususnya di Maluku Tengah. Di Maluku Tengah ada dua kelompok kemasyarakatan yang mula-mula ada dipulau Seram. Kelompok itu adalah *Pata Siwa* atau kelompok sembilan dan *Pata Lima* atau kelompok lima. Pada suatu ketiga kedua kelompok ini berselisih sehingga masing-masing kelompok mencari identitas dirinya sendiri. Kelompok ini kemudian menurunkan cara-cara kehidupan sehari-hari yang diusahakan saling berbeda, sampai pada bentuk tungku Kelompok pata siwa dulunya membuat tungku rendah dimana jumlah batu tungkunya lebih dari tiga buah, sedangkan kelompok pata lima membuat tungkunya berdiri dengan jumlah batu tungku tiga buah. Namun pada waktunya kedua kelompok ini berdamai kembali sehingga perbedaan-perbedaan ini pada akhirnya tidak lagi dipertahankan secara utuh. Dibawah ini akan digambarkan bentuk tungku yang biasanya dipakai dalam rumah tangga untuk melayani keperluan masak setiap hari masing-masing bentuk tungku batu tiga dan tungku berdiri.

Gambar No. : 12.
Tungku batu tiga yang letaknya diatas tanah.



Keterangan : 1. Batu tungku yang berjumlah tiga buah.
2. Bahan bakar kayu (kayu sorong).
3. Para-para kayu (tempat menyimpan kayu).



Foto No. : 5.
Tungku batu tiga dengan terompong api.

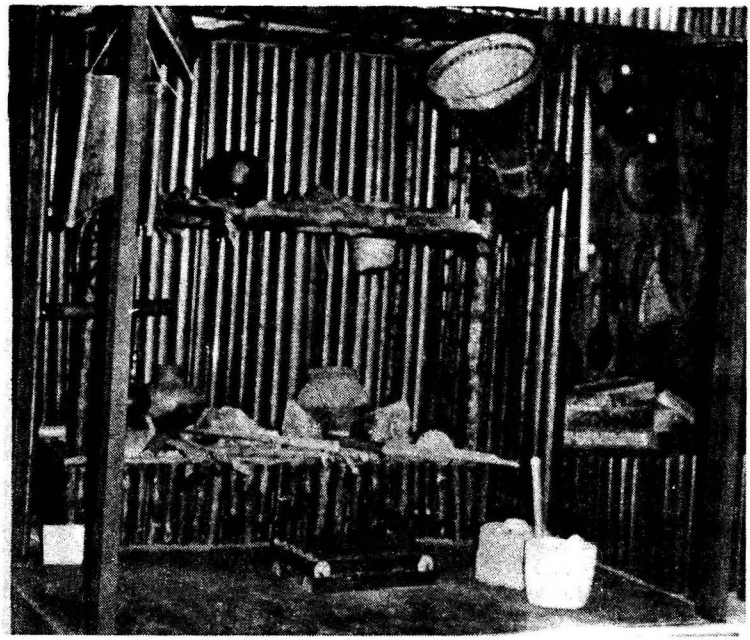
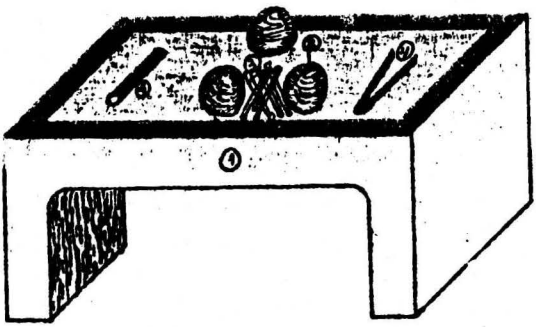


Foto No. : 6.
Bentuk tungku rendah batu tiga, lengkap dengan para-para kayu, botol terang, terompong dan peralatan sekitar tungku.

Gambar No. : 13.
Tungku tinggi atau tungku berdiri.



Keterangan : 1. Semacam panggung yang terbuat dari bahan semen atau batu bata tingginya kurang lebih satu meter dimana diatasnya dibuat tungku.

2. Batu kali (batu air) yang biasanya dijadikan sebagai tungku masak.
3. Bahan bakar kayu (kayu sorong)
4. Tarompong dan Gata-gata api.

Pada umumnya tungku ini dilengkapi juga dengan para-para sebagai tempat untuk menyimpan dan mengeringkan kayu. Untuk memakai tungku ini bila dibandingkan dengan tungku batu tiga rendah maka, pemakaian tungku ini lebih enak karena di pemakai tidak perlu menjongkok cukup dengan berdiri saja ia dapat melaksanakan tugasnya didapur. Tungku berdiri diwaktu dahulu merupakan tungku dari kelompok lima atau *pata lima*.
Cara menggunakan tungku batu tiga dan tungku berdiri adalah sama yaitu mula-mula diadakan kegiatan membakar kayu tungku yang diistilahkan dengan *kapong api*. Cara kampong api ada beberapa cara yaitu mula-mula kayu bakar dimasukan kedalam ruang tengah tungku, kemudian baraapi dari sisa-sisa pembakaran terdahulu ditiup dengan tarompong sehingga api menyala barulah alat masak ditaruh diatas tungku. Cara kampong api yang lain yaitu melalui pembakaran *lobe* yaitu daun kelapa yang kering yang dibakar kemudian dimasukan ketengah-tengah tumpukan kayu didalam tungku. Bila api telah menyala barulah diletakan alat masak, mengingat apabila alat masak ini diletakan terdahulu sebelum api menyala maka akan mempersulit proses kampong api dan abu tungku akan dapat mengotori isi wadah alat masak tadi.

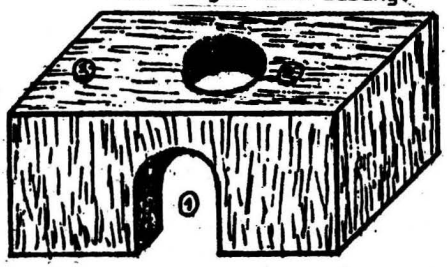
Selain dua bentuk tungku yang telah dikemukakan diatas yaitu tungku-tungku yang pda umumnya dipakai dalam rumah tangga sehari-hari di daerah Kabupaten Maluku tengah akan dikemukakan pula beberapa macam tungku lain yang juga dipakai dalam rumah tangga namun dewasa ini bentuk-bentuk tungku yang demikian sudah tidak dipergunakan lagi (jarang sekali keluarga yang masih menggunakan), yaitu tungku tanah satu lobang atau dua lobang, anglo, dan tungku bakar sagu (masih dipergunakan oleh orang bakar sagu).

4.1.1. Tungku tanah satu lubang atau dua lubang atau *kulo*

Disebut demikian oleh karena tungku ini terbuat dari tanah liat dan memiliki lubang satu atau dua buah, sehingga dinamakan sesuai nama alat pembuat serta bentuk tungku itu sendiri. Cara pemakaiannya sama dengan tungku batu tiga yaitu bahan bakar disorong atau dimasukan dari bawah menuju ke tempat lubang terbuka untuk memanaskan makanan yang diletakan didalam alat masak.

Adapun tungku *kulo* dapat digambarkan seperti dibawah ini :

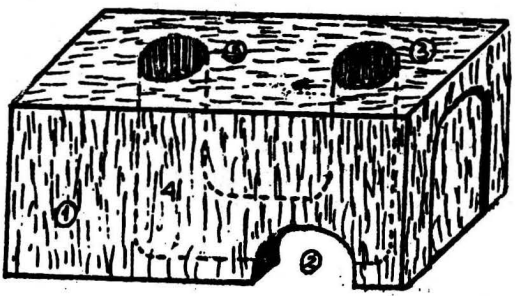
Gambar No. : 14
Kulo dengan satu lubang.



Keterangan :

1. Tempat memasukan bahan bakar.
2. Tempat meletakan alat masak.
3. T u n g k u.

Gambar No. : 15.
Kulo dengan dua lubang.



Keterangan :

1. Tungku dari susunan batu dan tanah liat
2. Lubang tempat memasukan kayu bakar
3. Saluran langsung ketempat masak utama
4. Saluran uap panas ketempat masak kedua
5. Lubang tempat masak kedua.

Cara menggunakan tungku kulo dengan dua tempat masak yaitu mula-mula kayu bakar dimasukan kedalam lubang pembakaran kemudian kayu dibakar. Uap panas akan mengalir melalui saluran ketempat masak yang kedua. Dengan demikian masakan yang berada pada lubang tempat masak yang kedua akan masak dengana uap panas yang mengalir dari lubang tempat kayu bakar yang pertama.

4.1.2. Anglo

Anglo terbuat dari bekas kaleng atau ember kaleng. Dewasa ini anglo sudah tidak dipergunakan lagi dalam dapur rumah tangga tradisional.

Gambar No. : 16.
A n g l o.



Keterangan :

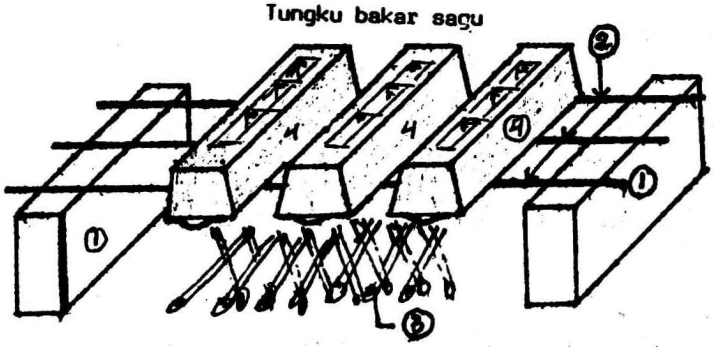
1. Lobang tempat bahan bakar dimasukan
2. Lobang ventilasi
3. Ruangan kosong
4. Tempat meletakan panci.

Pada umumnya diwaktu dahulu anglo dipakai untuk memasak nasi, dimana nasi dimasak didalam kastrol.

4.1.3. Tungku Bakar Sagu

Tungku bakar sagu ini masih banyak dipergunakan didaerah Kabupaten Maluku Tengah sebab salah satu mata pencaharian penduduk disana adalah membakar sagu *porna* dan menjualnya dipasar atau *bajalan ronda* kerumah-rumah. Pada umumnya disetiap tungku rumah selalu dilengkapi dengan *tarompong* dan *gata-gata* api yang fungsinya adalah untuk meniup api dan untuk menjepit bara api yang akan diangkat keluar tungku atau untuk mengorek-ngorek abu tungku. Istilah daerahnya cakar tungku abu.

Gambar No. : 17.
Tungku bakar sagu



Keterangan : 1. Batu bata (tela) sebagai penyangga
2. Besi panjang tempat meletakan porna atau cetakan sagu
3. Bahan bakar porna sagu
4. Cetakan sagu.

Untuk tungku bakar sagu ini kadang-kadang dibuat pada bekas tungku batu tiga ditanah (tungku duduk jongkok) sehingga tungku bakar sagu berada didalam rumah dan pada posisi tungku batu tiga. Namun ada pula keluarga yang suka membakar sagu pada ruangan khusus yaitu dibuatlah sebuah ruang kecil disamping dapur. Maksudnya adalah supaya sipembakar sagu dapat leluasa bekerja.

Didesa Ihamahu ada tungku bakar sagu yang dibuat dari batu tela/bata. Bentuknya semacam mulut gua yang berbentuk setengah silinder. Cara kerjanya mula-mula ruangan tersebut dibakar sampai membara. Setelah itu api dikeluarkan kemudian ruang yang masih panas tersebut kedalamnya dimasukan porna sagu yang sudah diisi, dan pintunya ditutup dengan kayu.

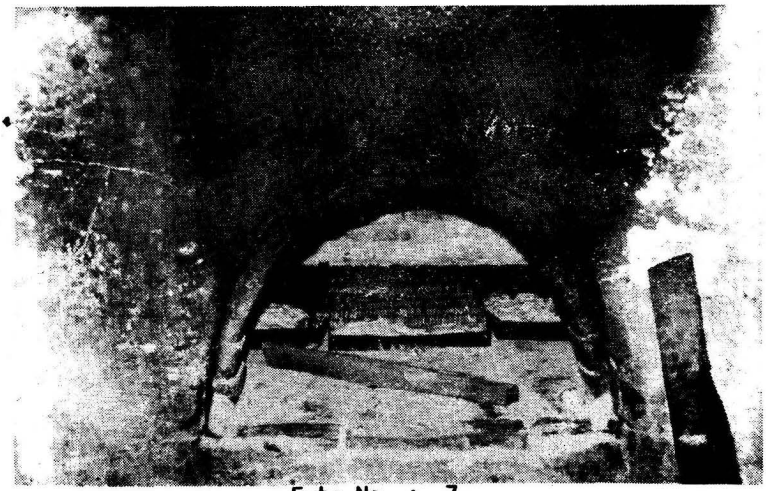


Foto No. : 7.

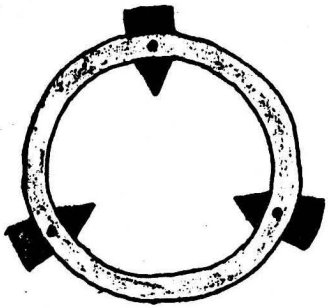
Tungku bakar kue yang terbuat dari susunan batu tela atau batu bata dari desa Ihamahu

4.1.4. Tungku bulat kaki tiga

Tungku ini disebut demikian karena bentuknya bulat dan mempunyai tiga buah kaki sebagai penyanggah tungku. Cara menggunakan tungku bulat kaki tiga sama dengan tungku batu tiga yaitu bahan bakar dimasukan kedalam cela-cela kaki tungku kemudian api dinyalakan.

Adapun bentuk gambar tungku bulat kaki tiga ini adalah sebagai berikut.

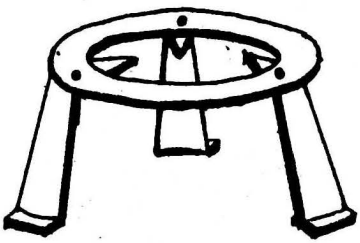
Gambar No. : 18.
Tungku bulat kaki tiga.



Tampak dari atas

Keterangan :

1. Semacam cincin dari besi yang bentuknya bulat.
2. Penyanggah tempat panci (gai - gai).



Tampak dari samping.

4.1.5. Tungku mulut belanga

Tungku ini disebut demikian karena bentuknya seperti mulut belanga. Jenis tungku ini termasuk tungku yang dipergunakan pada kegiatan-kegiatan kadang kala atau luar biasa misalnya pada waktu pesta keluarga. Tungku mulut belanga ini hanya dipakai khusus untuk membakar kue yang bahan bakunya terbuat dari terigu dan langsung dibakar diatas cetakan kue. Fungsinya mirip dengan oven kue dewasa ini.

Adapun gambar tungku mulut belanga ini adalah sebagai berikut.

Gambar No. : 19.
Tungku mulut belanga.



Keterangan :
1. Alat cetak kue bakar
2. Mulut tungku
3. Penyanggah tungku
4. Bahan bakar.



Foto No. : 8.
Tungku bakar sagu Tutupola
lat cetak sagu dari buluh.

2. Bahan Baku Tungku dan Cara Pembuatannya

4.2.1. Tungku batu tiga

Bahan baku tungku batu tiga adalah amat sederhana yaitu batu kali yang bentuknya besar dan agak licin. Bahan baku ini mudah didapat oleh karena daerah pedesaan biasanya memiliki kali atau sungai yang menyediakan batu tungku ini. Cara membuat tungku batu tiga tidak memerlukan alat bantu lain apalagi tungku batu tiga ini dibuat ditanah (tungku yang dilayani secara duduk). Yang diperlukan hanya pengetahuan untuk meletakkan batu-batu tungku itu secara simetris, sehingga celah-celah batu tadi dapat dimanfaatkan untuk memasukkan bahan bakar sedangkan ujung-ujung batu disebelah atas dapat dipakai untuk meletakkan alat masak tadi.

Apabila tungku batu tiga ini ingin dipakai secara berdiri maka terlebih dahulu dibuat semacam panggung tinggi kira-kira satu meter. Bahannya terbuat dari susunan batu bata yang diberi perekat dengan semen (bisa juga tidak dilicinkan dengan semen). Kemudian pada bahagian atas panggung tadi dihamburkan sedikit tanah atau pasir, kemudian baru diletakkan batu tungku tiga diatas panggung berdiri tadi. Kadang-kadang untuk tungku yang berdiri ini dibuat juga rak untuk menyimpan kayu yang diberi nama para-para namun ukuran tinggi para-para tidaklah sama dengan ukuran tinggi para-para kayu untuk jenis

tungku batu tiga yang dilayani dengan cara duduk menjongkok.

4.2.2. Tungku tanah atau Kulo

Untuk membuat tungku tanah atau kulo terlebih dahul harus diambil bahan bakunya yaitu tanah liat, dan pasir Kemudian tanah liat dan pasir tersebut dibersihkan dari kotora dan selanjutnya tanpa melalui proses pengeringan dicampu dengan air, diaduk-aduk dan dibentuk seperti tungku yang di inginkan apakah mempunyai dua lubang pembakar atau sat lubang pembakar dengan dua tempat masak. Apabila yang ingi dibuat adalah tungku kulo dengan satu lubang-lubang pembakar maka pada bahagian atas dibuat lekukan sebagai tempat meletakan alat masak sedangkan pada bahagian bawah dibuat lekukan lagi yang tidak terlalu besar untuk tempat memasukkan kayu bakar. Sedangkan untuk kulo dengan satu lubang pembakar dengan dua tempat masak dibuat satu saluran diantara dua-dua tempat masak tadi pada bahagian badan kulo sehingga pada waktu terjadi pembakaran maka uap panas, akan mengalir melalui saluran tadi menuju ketempat meletakkan masakan yan kedua.

4.2.3. Anglo

Bahan baku anglo adalah ember bekas dari kaleng atau kaleng kue dan besi, berbentuk huruf "U" atau lainnya. Cara membuatnya yaitu ember atau kaleng bekas dilubangi pada bahagian bawah diletakan dengan posisi terbalik yaitu, bahagian bawah diletakan disebelah atas dengan bentuk tertelungkup. Selanjutnya bahagian samping kaleng tadi dipotong sedikit untu dijadikan sebagai tempat memasukan api sedangkan pada bahagian atas kaleng yang telah dilubangi tadi diletakan besi sebagai pengalas. Bentuk besi terserah keinginan bisa berbentuk huruf " atau memanjang. Kadang-kadang pada bahagian badan sebela atas dari ember atau kaleng tadi dibuat lubang-lubang kecil sebagai ventilasi.

Setelah anglo tadi selesai dibuat maka dimasukkanlah sebuah botol bir dari bahagian atas kemudian diletakan ditengah-tengah kaleng tadi. Apabila hendak dipergunakan maka selanjutnya dimasukkan serbuk gergaji, kemudian didapatkan dengan cara ditumbuk-tumbuk.

Setelah dianggap padat botol tersebut lalu dikeluarkan, barulah api disulut dari bahagian bawah pada ampas-ampas gergaji yang telah padat tadi melalui lubang bekas botol. Pada umumnya anglo dipakai untuk memasak nasi, sedangkan bahan untuk memasaknya adalah pan atau kastrol.

4.2.4. Tungku bakar sagu

Bahan baku untuk membuat tungku bakar sagu adalah batu bata satu atau dua buah dan tiga atau empat buah besi kecil yang panjang. Umumnya tungku bakar sagu ini letaknya yaitu ditempat tungku batu tiga didapur. Apabila hendak membakar sagu maka tungku batu tiga ini disingkirkan, kemudian diletakkanlah dua buah batu sebagai penyanggah besi panjang. Tungku bakar sagu dapat juga dimasukkan sebagai tungku yang dipergunakan dalam kegiatan sehari-hari sebab kegiatan bakar sagu bagi orang yang matapencahariannya membakar sagu akan menggunakan tungku ini setiap hari setelah memasak makanan untuk keluarganya.

Cara membuatnya ialah mula-mula tungku batu tiga singkirkan, kemudian diletakkan satu atau dua buah batu secara bersusun pada jarak tertentu. Biasanya jaraknya itu tergantung dari panjang pendeknya besi sebagai alas porna sagu yang dibakar. Namun pada umumnya panjang besi tersebut kira-kira dapat meletakkan sepuluh sampai duabelas porna sagu. Tungku bakar sagu ini umumnya rendah dimana, pemakaiannya harus duduk berjongkok sama seperti tungku batu tiga. Pada bahagian bawah sepanjang besi tadi akan dipakai sebagai ruang pembakaran, yaitu dengan meletakkan bahan bakar.

4.2.5. Tungku bulat kaki tiga

Bahan tungku ini adalah besi bulat dan potongan-potongan besi yang dipergunakan sebagai gai-gai atau pengait, dan untuk kaki tungku. Cara pembuatannya yaitu besi dibentuk bulat, kemudian dilas untuk bahagian tengah bulatan dan untuk tiga buah kaki tungku. Pada umumnya tungku bulat kaki tiga ini dapat dijumpai pada negeri di Kecamatan Saparua jasirah Hatawano yaitu Negeri Iha. Adapun negeri ini penduduknya kebanyakan pengrajin besi sehingga mereka dapat membuat tungku tersebut sebagai salah satu tungku tambahan selain tungku batu tiga. Bagi negeri lain yang ingin memakainya harus memesan dari Iha.

4.2.6. Tungku mulut belanga

Jenis tungku ini hanya dipakai untuk membakar kue. Bahan tungku adalah tanah liat yang dibentuk seperti pot kecil yang terbuka pada bahagian atas dan bawahnya. Ada pula bahan tungku ini diambil dari pecahan-pecahan mulut atau leher belanga tempat ambil air. Cara mengeraskan tungku ini adalah diletakkan diatas tanah dan disekitar tungku tersebut diberi uap panas (dibakar). Tungku ini jarang dipergunakan akan tetapi

sekali dipergunakan biasanya banyak dan diletakkan berjejer didalam dapur. Letak tungku pada umumnya ditengah-tengah dapur, oleh karena kalau membakar kue diperlukan ruangan yang luas yang terhindar dari pandangan mata orang luar sehingga dapurlah dianggap tepat untuk meletakkan tungku-tungku mulut belanga ini.

4.3. Letak Tungku di Dalam Dapur

Pada umumnya tungku-tungku yang dipergunakan sehari-hari letaknya ada didapur yaitu berdekatan dengan pintu belakang dapur. Maksudnya adalah agar mudah membuang sampah dapur keluar yaitu dibelakang rumah, dan menghindari asap yang timbul dari proses masak-memasak masuk kedalam rumah sehingga mengganggu pernapasan dan keindahan rumah.

Selain itu letak tungku harus berdekatan dengan para-para yaitu tempat menyimpan dan mengeringkan kayu potong. Dapat dibayangkan saja apabila para-para kayu ini berada diruangan lain didalam rumah besar. Para-para kayu adakalanya dibuat bersusun dua atau tiga dimana pada bahagian atasnya diletakan makanan yang hendak dikeringkan melalui panas api dan perangkat alat dapur seperti belanga atau sempe papeda yang terbuat dari gerabah atau tanah liat. Hal ini dimaksudkan agar benda-benda tersebut lebih kuat mengingat ia selalu dipakai setiap hari, oleh sebab itu perlu pula dipanaskan setiap hari. Untuk jenis tungku lain seperti tungku kulo, anglo dan tungku kaki tiga umumnya dipakai sebagai tungku tambahan, dimana posisinya dapat dipindah-pindahkan (anglo dan tungku kaki tiga) sedangkan tungku kulo biasanya diletakkan pada tempatnya yang tersendiri yaitu pada tempat tungku biasa atau dibuat tenda khusus pada bahagian samping belakang rumah.

Mengenai tungku bakar sagu letaknya tetap pada posisi tungku batu tiga, atau dapat juga dibuat ruang tersendiri disamping dapur namun hal ini tidak biasa dilakukan kecuali apa bila sangat mendadak dimana sagu bakar diperlukan dalam jumlah yang banyak dan cepat maka dibuatlah tungku bakar sagu tambahan disamping rumah yang hanya diberi tutup atap pada bahagian atasnya. Untuk tungku mulut belanga biasanya diletakkan secara berjejer ditengah-tengah dapur atau bila diinginkan lebih cepat lagi kue yang harus disediakan maka dapat pula dibuat tungku mulut belanga ini disamping atau halaman rumah. Namun tidak diberi penutup atau dibuat rumah khusus untuk jenis tungku ini.

.4. Kepercayaan Pantangan dan Penangkal Sehubungan Dengan Tungku

Di Maluku pada umumnya kepercayaan dan penangkal sehubungan dengan tungku tidak berkembang disana. Dapat dikatakan tungku tidak mempunyai pengaruh apa-apa didalam hal kepercayaan pemakai tungku tersebut. Namun ada kebiasaan dari orang-orang tua diwaktu dahulu untuk mengingatkan anak gadisnya untuk tidak duduk berjongkok dimuka tungku sambil melamun. Katanya ia nanti susah mendapat jodoh. Padahal bila dipikir hal ini sebenarnya dimaksudkan agar anak gadisnya itu dapat memusatkan perhatiannya kepada makanan yang dimasak sehingga jangan sampai hangus dan lain sebagainya. Adapula peringatan yang lain yaitu bila anak gadis hendak membakar sagu hendaknya sebelum ia duduk dimuka tungku ia terlebih dahulu harus mandi bersih, keramas dan berpakaian baik sebab bila hasil masakannya dijual akan cepat laris karena pembuatnya adalah seorang anak gadis cantik. Hal ini mungkin dikaitkan dengan soal kebersihan saja. Pantangan yang lain yaitu makanan yang dimasak dari tungku tidak boleh langsung dihidangkan diatas meja makan karena akan mengakibatkan rejeki jauh dari rumah. Sebenarnya hanya yang ingin ditekankan disini adalah faktor kebersihan dan keindahan. Pantangan-pantangan seperti ini, sekarang ini sudah kurang diperhatikan. Namun salah satu pantangan yang masih dapat terlihat dalam kehidupan masyarakat didesa yaitu mereka pantang menyapu pada malam hari dan membuang sampah pada malam hari. Sampah itu akan dikumpulkan dekat pintu keluar dapur (dekat tungku) menunggu sampai esok hari barulah dibuang. Katanya rejeki akan lari jauh dari dapur, yang biasanya diungkapkan dengan "asap tidak menyala didapur".

Pantangan lain yang berkisar didalam dapur yaitu makanan yang diletakkan diatas tanah tidak boleh dilangkahi atau didepa karena artinya memaki atau menyumpah orang tua. Kemudian dilarang duduk diatas meja makan karena perutnya akan dimakan oleh *suanggi* atau setan. Bila ada dimeja makan tidak boleh duduk *tongka dagu* (menyanggah dagu dengan tangan) dan diatas meja makan harus tersedia tempat garam yaitu sebuah piring kecil yang didalamnya diisi dengan garam sedikit dan beberapa buah cabe atau cili. Tempat garam ini adalah lambang persatuan dalam keluarga dan lambang penghormatan kepada orang yang lebih tua.

4.5. Bahan Bakar Yang Digunakan

Sesuai dengan jenis tungku yang dipergunakan adalah tungku tradisional maka bahan bakar yang dipergunakan untuk jenis tungku batu tiga, tungku kulo, tungku bulat kaki tiga, dan tungku bakar sagu adalah bahan kayu (jenis kayu apa saja). Selain kayu yang biasanya diambil dari hutan ada pula yang memasak dengan menggunakan *waa* yaitu kulit batang sagu yang kering, gaba-gaba atau lobe yaitu daun pohon kelapa yang kering. Ketiga jenis bahan bakar yang disebut terakhir tidak merupakan bahan bakar utama karena waa didapat pada waktu memukul sagu, gaba-gaba lebih sering dipergunakan untuk membuat *tapalang* yaitu tempat duduk dan tempat tidur, sedangkan lobe bahan bakarnya cepat sekali habis dimakan api.

Untuk anglo biasanya dipakai ampas gergaji atau arang sebagai bahan bakarnya. Sedangkan untuk tungku mulut belanga bahan bakar yang digunakan adalah kulit kelapa kering yang dirobek-robek (*sepat kelapa*) kulit biji pala kering, atau tempurung kelapa. Tungku ini biasanya tidak dibiarkan apinya menyala namun yang diutamakan adalah uap panasnya sehingga bahan yang dipergunakan selaku bahan bakar adalah jenis bahan yang cepat termakan oleh api namun mempunyai daya tahan panas yang tinggi.

Untuk tungku tambahan yang sekarang ini dikenal dengan kompor yang biasanya diletakan pada suatu meja yang tinggi dekat dengan degu-degu maka bahan bakarnya adalah minyak tanah. Pada umumnya rumah-rumah semi permanen didaerah Kecamatan Saparua dan Seram selain menggunakan tungku tradisional seperti telah diuraikan diatas ada pula yang telah menambah tungkunya itu dengan tungku kompor. Penggunaan jenis tungku ini tidak sehari-hari namun digunakan pada saat yang mendesak saja.

4.6. Cara Memperoleh Mengeringkan dan Menyimpan Bahan Bakar

4.6.1. Cara memperoleh kayu bakar

Cara memperoleh bahan bakar kayu api untuk tungku, yaitu dicari dihutan istilahnya *potong kayu*. Pergi potong kayu ini boleh ditempat mana saja pokoknya tidak terbatas, pada daerah petuanan tanah milik seseorang. Yang penting tidak mengganggu jenis tanaman lainnya atau tidak pergi potong kayu keluar desanya masuk kedaerah petuanan desa lain tanpa ijin. Apabila masih berada pada satu kampung atau desa maka acara potong kayu ini biasanya dilaksanakan secara bersama-sama umumnya dua sampai empat orang.

Kayu yang dipakai untuk kayu bakar adalah kayu-kayu dari pohon yang telah kering misalnya pada waktu membuka hutan, setelah membakar hutan maka beberapa hari kemudian kayu-kayu tersebut akan kering dan pemilik lahan baru umumnya mengundang orang yang ingin memotong kayu untuk datang memotong saja di kebun barunya. Cara memotong yaitu mula-mula batang-batang kayu dibersihkan dari daun-daunnya istilahnya *disariki*. Kemudian kayu-kayu tersebut dipotong atau dipenggal pendek kira-kira lima puluh centimeter. Kayu yang dipenggal itu kemudian disusun rapih. Jumlahnya tergantung dari keinginan dan kekuatan untuk *keku kayu* (menjinjing kayu dikepala).

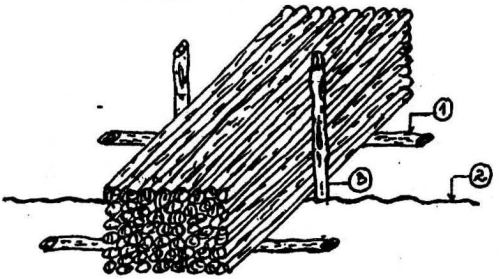
Teknik untuk menyusun kayu dan mengikatnya adalah sebagai berikut. Mula-mula diletakkan dua buah batang kayu pendek sebagai alas kayu yang akan diikat. Pada bahagian kiri dan kanan ujung-ujung kayu tersebut ditanamlah dua buah tiang kayu yang panjangnya sama dengan dua buah batang alas kayu yang diletakkan diatas tanah tadi. Selanjutnya potongan-potongan kayu disusun diatas dua batang kayu tadi dan sebagai batas kiri kanannya adalah dua tiang kayu penyanggah tadi. Batang-batang kayu tersebut kemudian disusun makin hari makin tinggi sampai setinggi kayu penyanggah. Setelah selesai maka dimasukanlah tali hutan biasanya disebut tali *hulaleng* untuk mengikat kayu-kayu tersebut dari sebelah bawah, kemudian ditarik keatas sehingga ikatan tali menjadi kencang, kemudian tali hulaleng dibelit-belit dan akhirnya disisipkan pada celah batang kayu. Selanjutnya empat batang kayu tadi masing-masing sebagai alas dan tiang penyanggah dimasukan pula kedalam celah-celah ikatan kayu.

Untuk dibawa pulang maka diantara pemotong kayu harus saling membantu untuk mengangkatkan keatas kepala. Nama lokalnya adalah *keku kayu*. Sebagai pengalas kepala maka diambilah sehelai kain yang memang sengaja dibawa dari rumah, dan kain tersebut dibelit-belit menjadi bundar sampai kain tersebut habis. Belitan kain yang telah menjadi bundar bagaikan roda tersebut diletakkan diatas kepala untuk *keku keyu*. Nama kain tersebut adalah *aniong*. Aniong ini bukan saja untuk keku kayu namun dipakai untuk keku apa saja. Setelah kayu bakar telah berada diatas kepala maka pemotong kayu akan berjalan pulang. Bagi yang telah biasa keku maka dia tidak akan memegang kayu yang sedang berada diatas kepalanya itu, ia akan berjalan sambil melenggang atau kadang-kadang memegang barang yang lain misalnya sayur-sayuran yang dipetik dihutan.

Setelah tiba dirumah maka ikatan-ikatan kayu tersebut

akan diletakkan pada dinding belakang atau samping dapur. Seterusnya tali dibuka dan barulah kayu-kayu bakar tersebut dibawa masuk dan diletakkan diatas para-para tungku. Cara meletakkan kayu-kayu bakar ini harus sejajar yaitu bahagian pangkal disebelah muka sedangkan bahagian ujung di sebelah belakang. Maksudnya pada waktu mengambil kayu untuk memasak maka hal ini mempermudah orang yang mengambil kayu diatas para-para itu sendiri. Apabila para-para telah penuh maka kayu-kayu sisa diikat kembali dan diletakkan pada tempatnya yang semula yaitu pada dinding dapur, disebelah luar.

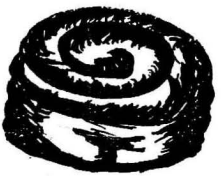
Gambar No. : 20.
Kayu pengalas dan kayu penyanggah untuk menyusun dan mengikat kayu bakar yang diambil dari hutan.



Keterangan :

1. Kayu pengalas yang diletakan melintang.
2. Tali hulaleng.
3. Tiang penyanggah

Gambar No. : 21.
Aniong yang dipakai untuk mengalas kepala pada waktu keku kayu dan keku barang lainnya.



4.6.2. Cara memperoleh waa

Waa diperoleh apabila ada kegiatan pukul sagu. Pada waktu pohon sagu ditebang untuk dipukul isinya maka terlebih dahulu batang sagu tersebut harus dibelah baru dipukul. Cara memukulnya yaitu dengan teknik menggaruk sehingga isi sagu dapat dikeluarkan. Sisa atau kulit dari badan sagu itu yang disebut waa.

Sebelum waa dipergunakan sebagai bahan bakar maka ter-

lebih dahulu waa itu harus dikeringkan. Cara mengeringkannya, adalah menyandarkannya pada dinding dapur disebelah luar. Sekaligus dipergunakan untuk tempat menyimpan sementara. Ketika dirasakan bahwa waa itu telah kering, terlihat dari warna waa berubah menjadi merah maka waa yang panjang itu dibelah-belah menjadi kecil barulah dipotong-potong sama dengan ukuran kayu. Waa ini kemudian diletakkan pula bersama-sama dengan kayu bakar lainnya diatas tungku yaitu dipara-para. Maksudnya untuk lebih mengeringkan waa.

4.6.3. Cara memperoleh Gaba-gaba

Berkaitan dengan acara pukul sagu maka dahan-dahan pohon sagu yang disebut *jaga sagu* dipotong dan kemudian *disariki* dari daun dan durinya. (Disariki yaitu dibersihkan). Selanjutnya dahan tersebut dikeringkan dengan jalan menjemur. Untuk menjemur dahan sagu atau gaba-gaba mentah caranya adalah melentangkannya diatas tanah di panas matahari. Apabila gaba-gaba menjadi kering untuk siap dipakai maka warna gaba-gaba akan berubah yaitu dari hijau muda menjadi merah kecoklat-coklatan. Setelah dianggap kering maka gaba-gaba tersebut akan dipotong-potong sesuai dengan ukuran kayu bakar kemudian diletakkan didalam dapur bahagian pojok. Gaba-gaba tidak diletakkan diatas para-para mengingat gaba-gaba mudah sekali terbakar sehingga ditakutkan apabila api dari tungku menyala besar maka ia akan menjilat gaba-gaba yang berada diatas para-para sehingga akhirnya dapat menjilat semua kayu kering diatas para-para. Hal ini cukup berbahaya bagai keselamatan dapur itu sendiri.

4.6.4. Cara memperoleh lobe

Untuk dapat memperoleh lobe biasanya diambil dari dahan daun kelapa yang disebut *Sahani*. Sedangkan daun kelapa yang kering itulah yang disebut *lobe*. Apabila hendak menggunakan lobe sebagai bahan bakar maka terlebih dahulu harus disariki dari sahani kering dengan daun-daun kelapa yang kering. Ada kalanya selain lobe yang digunakan maka bahan bakar lain adalah *sahani* serta *kiming* yaitu pucuk kering yang biasanya terdapat disekitar buah kelapa. Bentuknya seperti daun yang melengkung.

Mengenai bahan bakar yang berasal dari pohon kelapa ini, tidak perlu dikeringkan lagi oleh karena bahan ini diambil yang telah kering yaitu yang telah jatuh ditanah, namun tempat menyimpan sahani dan kiming adalah sama yaitu dipara-para kayu sedangkan lobe karena mudah terbakar maka diikat, kemudian diletakkan pada dinding samping rumah dapur yang tidak mudah kena basah air hujan.

4.6.5. Cara memperoleh ampas gergaji

Untuk bahan bakar jenis satu ini maka sipemilik tungku harus mencarinya atau mengumpulkannya pada waktu kegiatan penggergajian misalnya pada pabrik gergaji, atau pada waktu orang sedang membangun rumah, kita mengambil ampas skap kayu. Kemudian dimasukkan pada sebuah karung dan disimpan didalam dapur ditempat yang kering. Pada waktu hendak digunakan barulah ampas gergaji atau ampas skap diangkat dengan tangan dan dimasukkan kedalam tungku yang menggunakan bahan bakar ini.

Untuk memperoleh arang, biasanya dengan membakar (tetapi tidak boleh menyala) pohon kayu putih kemudian dibiarkan utuh, didinginkan baru dipotong-potong dengan ukuran yang kecil. Namun akhir-akhir ini arang sudah tidak dibuat lagi karena posisi serta fungsi utama sebagai alat menyeterika telah digeser kedudukannya dengan setrika listrik yang kini telah sampai didesa-desa penelitian di Maluku Tengah. Apabila ada keluarga yang membutuhkan arang maka biasanya mereka membeli atau untuk menyetrika pakaian mereka menggunakan arang tempurung .

4.6.6. Cara memperoleh sepat kelapa kering

Untuk jenis tungku yang menggunakan sepat kelapa kering atau kulit luar biji pala ialah tungku mulut belanga yang dipakai khusus untuk membakar kue, seperti kue *bubengka,* kue *tolbang* kue *moka* dan sebagainya. Cara mendapatkan sepat kelapa kering yaitu, dengan mengupas kelapa yang sudah tua. Kemudian kulit kelapa ini dijemur pada halaman samping rumah diatas tanah. Apabila kulit tersebut benar-benar kering maka warnanya akan berubah menjadi abu-abu. Kulit kelapa atau sepat kelapa ini seterusnya diikat-ikatkan antara satu dengan lainnya dan disimpan dibawah degu-degu.

Untuk dapat menggunakannya maka kulit kelapa kering yang lebar ini dirobek-robek kemudian didalam kulit tersebut dimasukan potongan-potongan kayu yang terbakar atau bara api dan selanjutnya ditiup. Maka kulit kelapa ini akan menyala. Sedangkan untuk mendapatkan kulit luar biji pala maka caranya yaitu semua biji pala yang mentah dikeringkan dengan jalan menjemurnya diatas tanah, yang dialas dengan selembar tikar. Setelah kering maka dipisahkan antara kulit dan bunga pala yang menempel diatas kulit tersebut. Selanjutnya kulit pala yang kering tersebut *ditoki* atau diketuk untuk mengeluarkan biji palanya. Kulit pala ini kemudian disimpan didalam karung dan diletakkan pada bahagian atas dari para-para yang berlapis,

atau disimpan dibawah degu-degu. Apabila hendak dipergunakan barulah karung tersebut dikeluarkan dan bahan diambil dengan tangan istilahnya yaitu *loko* dengan tangan. Sekali meraup artinya *saloko*.

Untuk tungku yang menggunakan minyak tanah sebagai bahan bakar maka bahannya itu didapatkan dengan jalan membeli pada pedagang-pedagang yang tersedia di pasar atau dapat membelinya secara enceran yaitu per botol. Diwaktu dahulu, minyak tanah dianggap bahan bakar yang cukup mahal didesa namun dewasa ini telah dianggap bahan yang biasa saja.

Jumlah Pemakaian Bahan Bakar

Untuk mengetahui jumlah pemakaian bahan bakar agaknya sulit diketahui mengingat belum adanya standard bagai pemakaian bahan bakar serta jenis makanan yang dimasak. Apabila memasak nasi pada tungku batu tiga potong-potongan kayu yang digunakan kira-kira sama dengan potongan-potongan kayu untuk memasak atau menggoreng ikan. Akan tetapi jumlah kayu yang dibutuhkan untuk merebus *kasbi* atau singkong, tidaklah mungkin sama dengan merebus daun singkong atau daun pepaya. Jadi sekali lagi untuk jumlah pemakaian bahan bakar dalam sub judul ini datanya hanya dapat diperkirakan saja.

Apabila menggunakan anglo sebagai tungku masak maka satu kali membakar gergaji yang telah dipadatkan mampu memasak nasi sayur dan ikan. Hal ini diakui oleh pemilik anglo bahwa alat masak anglo ini amat cepat bekerjanya sehingga untuk memasak dengan jenis tungku ini terlebih dahulu harus dipersiapkan berbagai jenis makanan yang akan dimasak. Demikian pula halnya apabila menggunakan sepat atau kulit kelapa kering yang dipakai pada tungku mulut belanga. Jumlah bahan bakarnya amat sulit diketahui, sebab yang diutamakan adalah uap panas dari bahan bakar tersebut sehingga membuat kue menjadi masak.

Sebagai kesimpulan untuk dapat menentukan jumlah pemakaian bahan bakar perlu dipertimbangkan beberapa faktor sebagai berikut :

(1). Bahan yang dimasak
(2). Frekwensi masak dalam sehari
(3). Bahan yang dipakai sebagai bahan bakar
(4). Tungku yang digunakan.

Hal-hal seperti yang dikemukakan inilah yang mempengaruhi jumlah bahan bakar yang dipakai untuk setiap kali memasak makanan.

4.8. Pengetahuan Lokal sehubungan dengan Keselamatan Tungku

Pengetahuan lokal sehubungan dengan kesehatan tungku diketahui dari kegiatan yang dilaksanakan setiap habis memasak atau pemilihan barang-barang jenis yang mudah terbakar tidak diletakkan diatas para-para. Setiap habis menggunakan tungku biasanya pada malam hari, sebelum penghuni rumah masuk kerumah besar, maka tungku akan disiram dengan air, istilah lokalnya adalah *bubu air* diatas tungku. Bubu air diatas tungku ini adalah memercikkan air diatas tungku dengan maksud mematikan sisa-sisa bara api. Kemudian setelah tungku dibubu dengan air maka abu tungku akan dicakar keluar dengan gata-gata api yang terbuat dari buluh.

Untuk menjaga keselamatan tungku maka jenis bahan yang cepat terbakar seperti lobe, gamutu atau ijuk, kulit kelapa kering, kulit pala biasanya dijauhkan dari para-para, atau dijauhkan dari tungku. Maksudnya adalah menghindari jangan sampai api tungku cepat menjalar pada jenis bahan bakar seperti yang dikemukakan diatas. Pengetahuan lain mengenai keselamatan tungku ini adalah pada bahagian alas dari tungku biasanya diberi pasir untuk menghindari nyala api yang besar akibat terlalu panasnya tungku.

Apabila dipergunakan tungku dari mulut belanga maka pada waktu memasak atau membakar kue maka selalu disediakan beberapa lembar karung basah. Maksud dari karung ini ada dua yaitu pertama untuk mematangkan kue disebelah atas, yaitu pada saat kue yang dibakar dengan mulut belanga ditutupi dengan selembar seng kemudian diatas seng tersebut diletakkan karung basah, sedangkan disekitar seng dihidupkan uap api yang kuat. Maksud yang kedua adalah mencegah terjadinya kebakaran akibat hawa yang timbul dari bahan bakar tersebut, terlebih-lebih apabila membakar kue didalam rumah yaitu dalam ruangan dapur. Sehingga apabila api menyala maka karung basah dipakai untuk menutup nyala api. Pengetahuan lain yang sehubungan dengan tungku dan keselamatannya adalah apabila makanan yang ingin disimpan dalam waktu yang panjang maka makanan tersebut harus diletakkan diatas tungku yaitu pada para-para kayu dengan rak-rak para-para dibahagian kedua atau ketiga. Selain itu untuk mempercepat peraman pisang mentah menjadi masak maka pisang tersebut dilepaskan dari tandannya yang dikenal dalam bahasa daerah yaitu *sika* pisang dari *rambu* pisang, kemudian diletakkan pada bahagian atas dari rak para-para.

4.9. Pengetahuan Lokal Mengenai Pemanfaatan Limbah Tungku

Pada umumnya pengetahuan lokal mengenai limbah tungku ini didapatkan melalui pengetahuan yang diajarkan secara turun temurun dari generasi yang tua kepada generasi yang lebih muda. Limbah tungku dapat dipergunakan untuk beberapa kegiatan antara lain :

4.9.1. Membersihkan peralatan dapur

Penduduk yang umumnya menggunakan kayu sebagai bahan bakar utama biasanya mempunyai kesulitan untuk membersihkan jelaga yang timbul akibat pembakaran kayu api. Oleh karena itu abu tungku dimanfaatkan untuk menghilangkan jelaga tadi, sekaligus dapat membersihkan piring atau gelas. Selain itu pula abu tungku dimanfaatkan untuk membersihkan alat-alat rumah tangga dari tembaga, kuningan atau perak, dengan menggosok barang-barang tersebut dengan abu basah.

4.9.2. Untuk obat

Limbah tungku yaitu abu tungku dapat pula dijadikan sebagai obat yaitu untuk luka terpotong. Misalnya seekor anjing piaraan luka terpotong, atau tangan manusia terpotong kena pisau maka abu tungku diambil dicampur dengan cuka aren dan ditempelkan kepada luka tadi berulah diikat dengan kain. Selanjutnya beberapa hari kemudian apabila luka tersebut dibuka dari pembalutnya maka bekas terpotong tadi, telah kering lukanya telah sembuh. Selain itu abu tungku dipakai untuk menggosok gigi pengganti odol gigi. Menurut infomasi yang kami terima rata-rata penduduk dipedesaan yang telah berumur enam puluh tahun keatas mengaku menggosok giginya dengan abu tungku. Ternyata kelihatannya gigi mereka masih utuh dan kuat. Kemungkinan, abu tungku ini menguatkan gigi si penggosok. Selain itu abu tungku dimanfaatkan pula untuk mengeringkan pusat bayi yang baru lahir. Caranya abu tungku tersebut dicampur dengan cuka dan dicampur dengan biji pala yang telah diparut dan diletakkan pada pusat bayi maka dalam beberapa hari pusat bayi akan kering.

4.9.3. Membersihkan ikan

Abu tungku dipakai untuk membersihkan jenis ikan yang mempunyai lendir banyak seperti *morea* atau belut dilaut. Caranya abu tungku digosok-gosokkan pada badan dan mulut morea yang licin kemudian barulah kulit dan lendir yang berada pada morea dapat dibuang. Abu tungku inipun dipakai untuk menghilangkan bisa dari jenis ikan berbisa yaitu ikan sembilan. Jenis

ikan ini mempunyai bisa pada sirip-siripnya. Sehingga untuk membersihkan ikan terlebih dahulu abu tungku dicampur bersama-sama ikan tersebut didalam loyang atau tempat membersihkan ikan barulah ikan tersebut dapat dipegang, dengan menggunakan gunting.

4.9.4. Membuat pupuk tanaman

Abu tungku juga dimanfaatkan sebagai pupuk tanaman caranya dicampur dengan air. Tanam-tanaman yang biasanya diberi pupuk abu tungku adalah daun saledri atau *rampa sup*, *tarong* atau terong, *cili* atau cabe, dan berbagai jenis tanaman bunga.

4.9.5. Menghilangkan ketombe

Abu tungku juga dimanfaatkan untuk menghilangkan ketombe atau yang dikenal dalam bahasa lokal *kalamumur*. Caranya adalah abu tungku dimasukkan kedalam sebuah kaleng bekas, dicampur dengan air sampai rata dan dibiarkan semalam diluar untuk kena embun atau kena *ombong*. Keesokan harinya air abu tungku hasil endapan semalam diambil untuk dipakai mencuci rambut yang *berkalamumur*. Cara mencucinya yaitu mula-mula rambut dikeramas dengan santan kemudian dicuci barulah dibilas dengan air abu tungku. Bila dilakukan beberapa kali dalam seminggu maka air abu tungku ini dapat menghilangkan *kalamumur* di kepala.

4.9.6. Mencegah semut pada bibit tanaman

Abu tungku dipakai pula untuk mencegah semut pada bibit tanaman. Biasanya sebelum bibit di *lamong* atau ditanam, maka bibit terlebih dahulu ditanam didalam kaleng bekas atau tempurung kelapa. Untuk mencegah datangnya semut memakan bibit tersebut maka abu tungku dicampur dengan tanah didalam kaleng atau tempurung tadi. Dengan demikian semut tidak akan datang.

4.9.10. Menggugurkan kandungan

Salah satu cara untuk menggugurkan kandungan yang biasanya dipakai oleh ibu-ibu didesa pada waktu belum adany= program Keluarga Berencana masuk desa maka pencegahan kelahiran bayi dilaksanakan dengan menggunakan obat abu tungku. Caranya yaitu abu tungku disaring kemudian dicampur dengan cuka asam dari pohon enau atau pohon mayang dengan ditambah sedikit air dan gula merah kemudian diminum. Katanya dengan meminum beberapa gelas dalam satu minggu maka kandungan akan lepas.

4.9.11. Menghilangkan panu, bekas luka bakar, jerawat.

Salah satu cara untuk menghilangkan panu, bekas luka bakar atau jerawat yaitu mencampurkan abu tungku dengan air yang keluar dari kayu bakar istilah lokal *skem*. Biasanya bila kayu bakar yang dipakai untuk memasak belum kering betul, maka biasanya ketika kayu tersebut terbakar maka bahagian yang berada diluar tungku akan mengeluarkan skem atau air. Skem ini diambil dan dicampur dengan abu tungku dan digosok pada bahagian-bahagian yang memerlukannya.

BAB V

ALAT - ALAT MEMASAK TRADISIONAL

5.1. Nama Lokal bagi Setiap Alat - Alat memasak

(1). Tagalaya artinya : Tempat bumbu masak.
(2). Penutup saji : Tutu saji
(3). Tapisan kelapa : Alat menapis kelapa
(4). Gendi : Kendi air
(5). Sempe pinggir / kakaher : Tempat cuci piring
(6). Kastrol : Pan
(7). Lasong besi dan alu lesung : Lesung dan anak lesung
(8). Cobe batu dan muntu cobe : Cobek dan anak cobek
(9). Sondo : Sendok
(10). Kukurang kelapa : Alat kukur kelapa
(11). Sempe papeda : Tempat papeda
(12). Gata-gata papeda : Alat bale papeda
(13). Tampayang air minum : Tempat air minum
(14). Aru-aru papeda : Alat aduk papeda
(15). Kukusang : Kukusan
(16). Porna sagu : Alat cetak sagu
(17). Kas makan : Lemari makan
(18). Porna poporcis : Porna kue
(19). Tajela bokor : Tempat merebus
(20). Tajela kuali : Tempat menggoreng
(21). Tacu : Tempat goreng dari Almunium
(22). Bila - bila : Penggorengan
(23). Mangko : Mangkuk
(24). Taloi : Piring makan
(25). Sempe tali air : Tempat nasi kuning
(26). Belanga air : Tempat ambil air
(27). Belanga air panas : Tempat masak air
(28). Parudang kelapa : Parutan kelapa dari besi
(29). Piso : Pisau
(30). Tatohi : Tapisan sagu manta
(31). Porteng : Loyang
(32). Goso - goso : Alat menggosok sagu man
(33). Seka - seka : Alat membersihkan porna
(34). Bakol atau Sapariring : Keranjang
(35). Goyang - goyang : Alat menggoyang sagu mant
(36). Sibor : Sibor, gayung
(37). Jarang - jarang : Alat (sendok) untuk menyaring gula dan lainnya

(38). Botol terang artinya : Pelita
(39). Atiting : Tempat meletakkan isi kebun
(40). Tangga - tangga : Kayu tempat meletakkan porna
(41). Nyiru kakaher : Nyiru yang besar
(42). Nyiru : Nyiru
(43). Dulang : Baki kayu yang bulat
(44). Entong : Sendok nasi
(45). Gata-gata api : Alat menjepit bara api di tungku
(46). Tarompong : Alat untuk meniup api di tungku
(47). Talanang : Papan potong daging.

2. Bentuk, Ukuran, Bahan Baku dan Kegunaanya

5.2.1. Tagalaya

Bentuknya bulat panjang ukurannya masing-masing tinggi 50 cm, garis tengah memanjang kira-kira 60 cm. Bentuk tagalaya ini bermacam-macam, demikian pula dengan ukurannya. Bahannya terbuat dari kulit buluh. Kegunaannya untuk menampung bumbu masak didapur yang kering seperti bawang, kuning atau kunyit, sere, langkuas dan lain-lain.

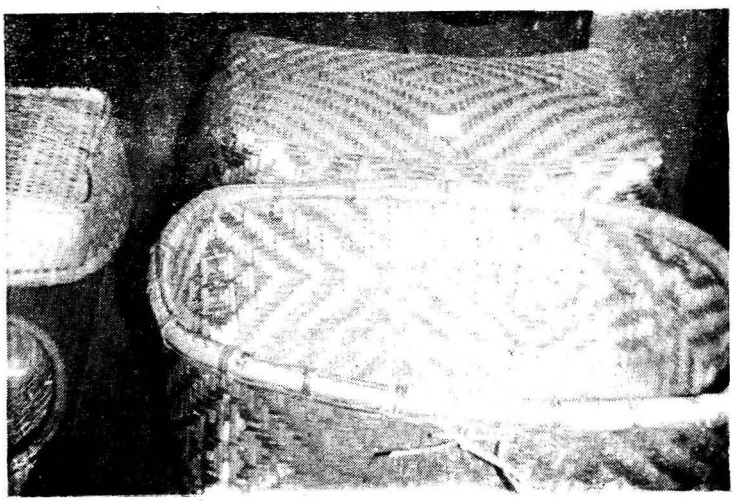


Foto No. : 9.
T a g a l a y a

5.2.2. *Penutup Saji*

Bentuknya seperti topi yaitu bulat dan tinggi. Ukuran garis tengahnya 60 cm. Bahan baku dari kulit bambu dan daun tikar. Kegunaannya ialah untuk menutup makanan diatas meja makan.

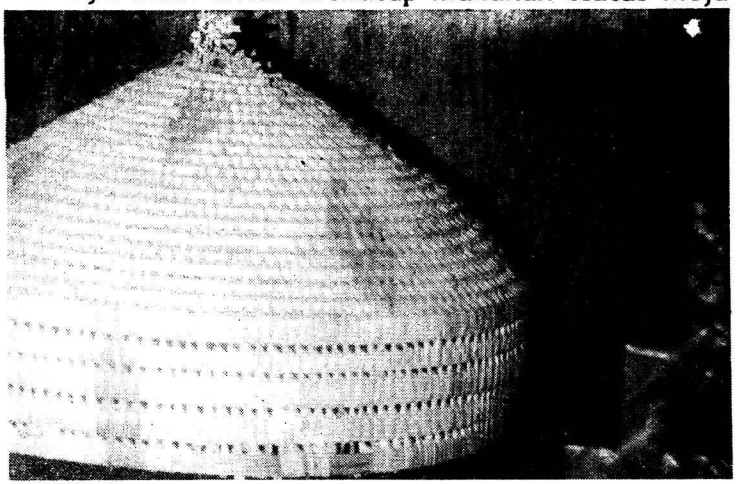


Foto No. : 10.
Penutup saji

5.2.3. *Tapisan kelapa*

Bentuknya bulat panjang dengan garis tengah 25 cm. Ukuran dalam tapisan tingginya 15 cm. Bahan baku terbuat dari kulit bambu atau buluh. Kegunaannya untuk menapis ampas kelapa.

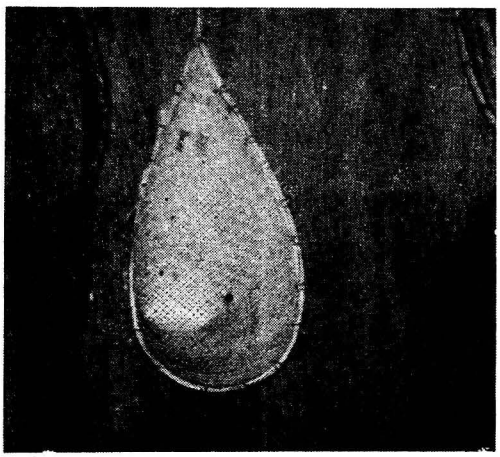


Foto No. : 11.
Tapisan Kelapa.

5.2.4. *Kendi atau gendi*

Kendi memiliki badan bulat, kaki pendek, berleher panjang dan mengecil sampai pada mulut. Kendi ini memiliki cerat dan bertutup. Ukuran tinggi 35 cm, garis tengah mulut 6 cm, garis tengah badan 8 cm. Kegunaannya untuk tempat air minum.

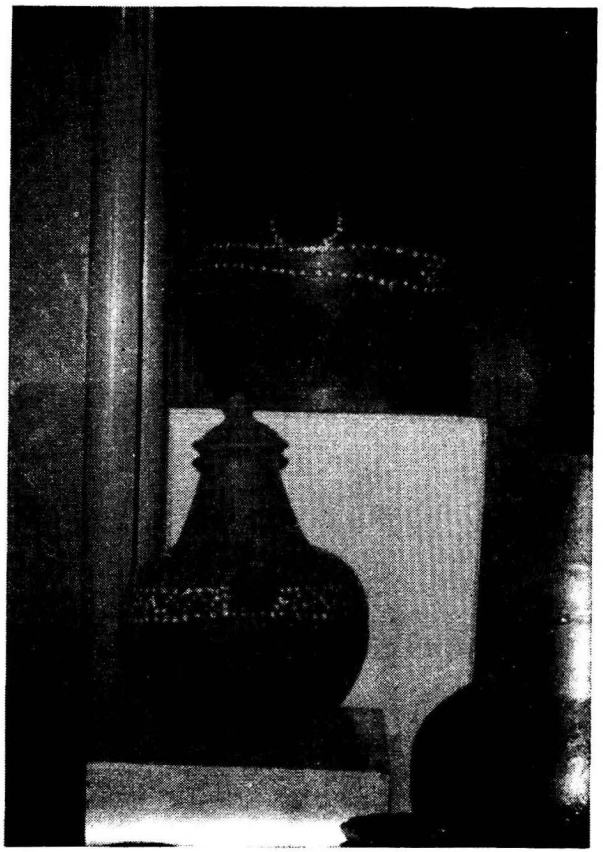


Foto No. : 12.
Kendi atau gendi.

5.2.5. *Sempe Pinggir atau Kakaher*

Bentuknya besar, tinggi dengan permukaan melebar. Ukur annya kira-kira tinggi 45 cm, permukaan melebar kira-kira 6 cm dan mempunyai dasar rata. Fungsinya sebagai tempat cuc piring sehari-hari sedangkan untuk acara pesta sempe dipak untuk menampung air atau dapat juga tempat nasi.

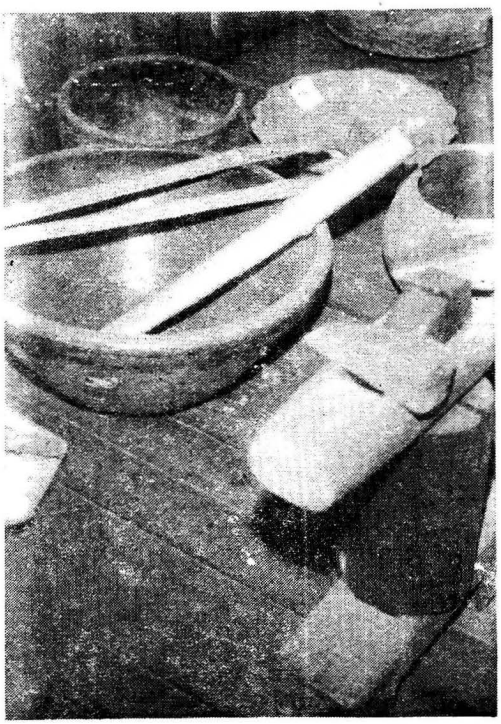


Foto No. : 13.
Sempe pinggir atau kakaher.

Nampak sebuah sempe pinggir atau kakaher diatas degu-deg yang didalamnya terdapat gata-gata papeda, batu goso (asa pisau), taloi, sempe papeda. Batu goso terdiri dari batu da kayu.

5.2.6. *Kastrol, Lesung dan Cobe Batu*

Bentuk *Kastrol* bulat dengan tinggi 15 cm dan garis tenga 19 cm. Bahannya terbuat dari besi tuang; Lesung besi tinggi 2 cm dan alu panjangnya 27 cm. Bahannya terbuat pula dari besi *Cobe* bentuknya bulat lebar dan rendah. Tingginya 5 cm, dan garis tengah 24 cm. Panjang muntu cobe 15 cm. Bahannya ter

buat dari batu air. (batu yang diambil dari kali).

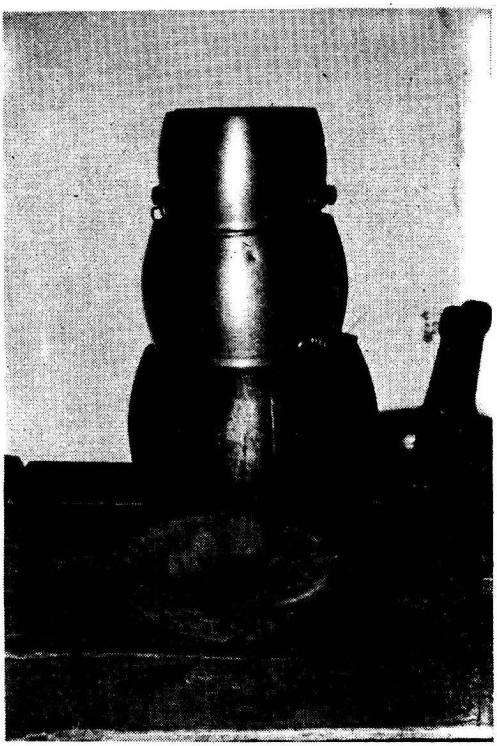


Foto No. : 14.
Seperangkat susunan alat masak yang terdiri dari kastrol, cobe dan muntu cobe dari batu, serta lesong, dan alu 'esung yang terbuat dari besi.

5.2.7. Sendo Makan atau minum Kuah

Bentuknya pendek dan ujungnya melengkung kedalam. Ukurannya panjang kira-kira 12 cm, lebar 4 cm. Tempat sendo ini biasa digantungkan pada dinding dapur. Sendo terbuat dari tempurung, sedangkan tempat sendo terbuat dari daun tikar.

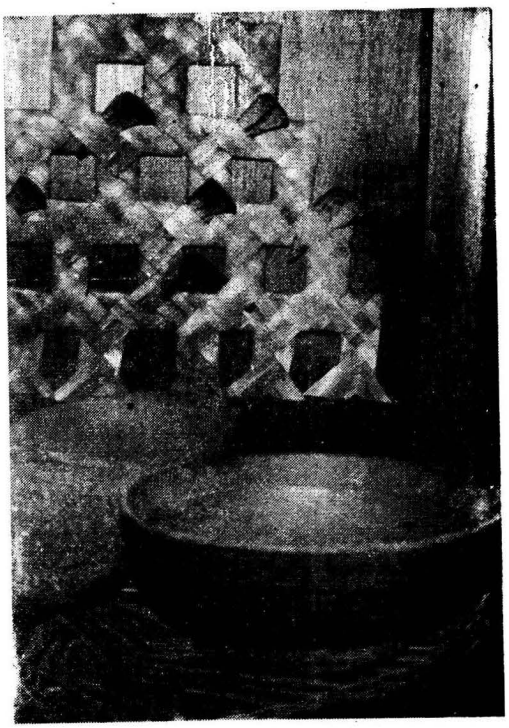


Foto No. : 15.
Sendok makan atau minum kuah, dan sempe kuah di atas lesa.

5.2.8. *Kukurang Kelapa*

Bentuknya panjang mirip pelana kuda. Ukuran panjang 75 cm, tinggi 18 cm dan lebar tempat duduk 16 cm. Bahannya terbuat dari kayu sebagai tempat duduk dan besi yang ujungnya bergigi sebagai tempat kukur. Kegunaannya adalah untuk mengukur kelapa yang masih menggunakan tempurung.



Foto No. : 16.
Kukuran kelapa.

5.2.9. Sempe papeda

Sempe papeda mempunyai bentuk bulat, pendek serta bibir melengkung keluar. Kaki sempe ini disebut *Lakare* . Ukuran sempe adalah tingginya kira-kira 15 cm, garis tengah mulut dan garis tengah badan kira-kira 27 cm. Bahan baku sempe papeda adalah dari tanah liat dan pasir. Kegunaannya adalah untuk meletakkan papeda atau oleh sebahagian penduduk dimanfaatkan juga sebagai tempat air.

Gata - gata Papeda

Gata-gata papeda bentuknya seperti garpu yang mempunyai cabang (bercabang dua). Ukurannya panjangnya 25 cm dengan lebar 4cm. Gata-gata papeda ini berjumlah dua buah (sepasang). Bahan bakunya adalah bambu atau buluh atau dapat juga kayu.

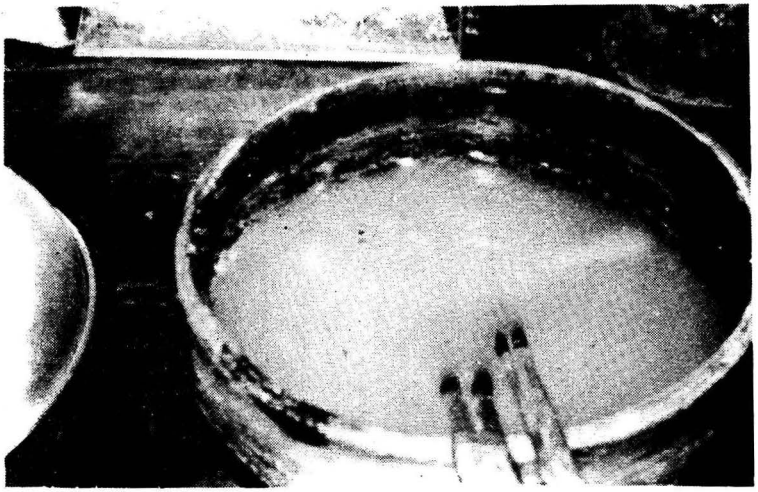


Foto No. : 17.
Sempe papeda dan gata-gata papeda.

5.2.10. Tempayan air minum

bentuknya tambun, besar dengan dasar datar. Mulut lebar dengan leher pendek. Ukuran tempayang tergantung keinginan si pemakai. Biasanya tempayan besar mempunyai tinggi 50 cm, lebar badan 45 cm, serta mulut 22 cm bahannya dari tanah liat dan kegunaannya untuk menampung air minum.



Foto No. : 18.
Tampayan air minum.

5.2.11. Aru - aru papeda

Bentuknya seperti dayung namun ukurannya lebih kecil. Panjang 20 cm, lebar 6 cm. Tangkainya bulat panjang dengan diameter 2,5 cm. Bahannya terbuat dari kayu. Kegunaannya untuk mengaduk papeda dan lain - lain.

Foto No. : 19. Aru-aru papeda dan sempe papeda.

5.2.11. *Aru - aru papeda*

Bentuknya seperti dayung namun ukurannya lebih kecil. Panjangnya 20 cm, lebar 6 cm.
Tangkainya bulat panjang dengan diameter 2,5 cm. Bahannya terbuat dari kayu. Kegunaannya untuk mengaduk papeda dan lain - lain.



Foto No. : 19.
Ar-aru papeda dan sempe papeda.

5.2.12. *Kukusan*

Kukusan nasi yang terbuat dari daun tikar. Bentuknya seperti kerucut. Tinggi 30 cm garis tengah mulut 22 cm. Kegunaannya untuk mengukus.

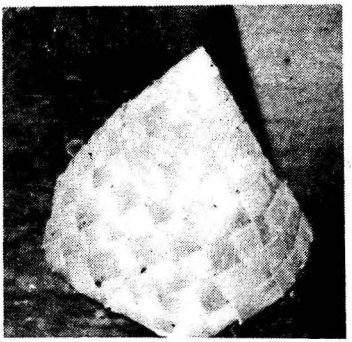


Foto No. : 20.
K u k u s a n.

Selain dipergunakan untuk mengukus nasi, kukusan ini juga dimanfaatkan sebagai alat cetak untuk membuat kue dari kasbi atau singkong. Nama jenis kue tersebut adalah Koyabu.

5.2.13. Sempe papeda dan berbagai bentuk porna sagu.

Di Maluku terdapat berbagai macam porna sagu, dengan berbagai ukuran.

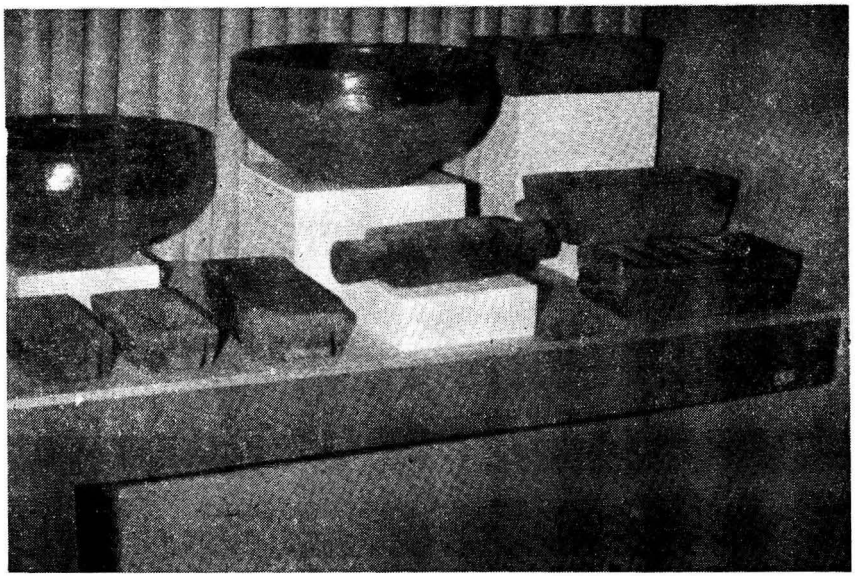


Foto No. : 21.
Sempe papeda dan berbagai bentuk porna sagu.

Berbagai bentuk porna sagu tersebut antara lain : Porna sagu lempeng atau sagu Ambon, ada yang mempunyai 6 cetakan. Dan porna sagu bunga dalam berbagai motif hiasan, antara lain porna bunga bundar, dan porna ikan. Porna sagu dibuat dari kayu.

5.2.14. Kas makan

Bentuknya tinggi dan empat persegi. Tinggi 190 cm dan Lebar 120 cm. Bahannya terbuat dari kayu. Kegunaannya adalah untuk menyimpan makanan.

5.2.15. Bentuk lain dari sebuah kas makan

Bentuknya empat persegi dan mempunyai ukuran yang lebih pendek dari kas makan yang lain (tinggi). Kas makan ini memakai telinga dan memakai kain penutup. Tinggi 160 cm dan lebar 100 cm.

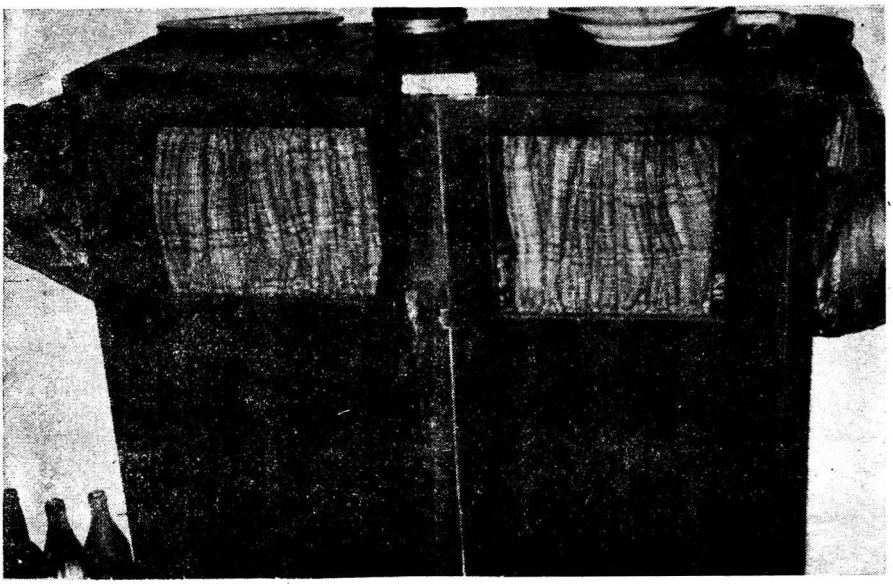


Foto No. : 22.
K a s M a k a n.

5.2.16. *Porna popercis*

Alat cetakan memasak kue popercis, ini terbuat dari sink. Bentuknya panjang seperti alat main *congka* atau dakon. Ukuran terdiri dari panjang 56 cm, lebar 32 cm. Motif berbunga bunga.

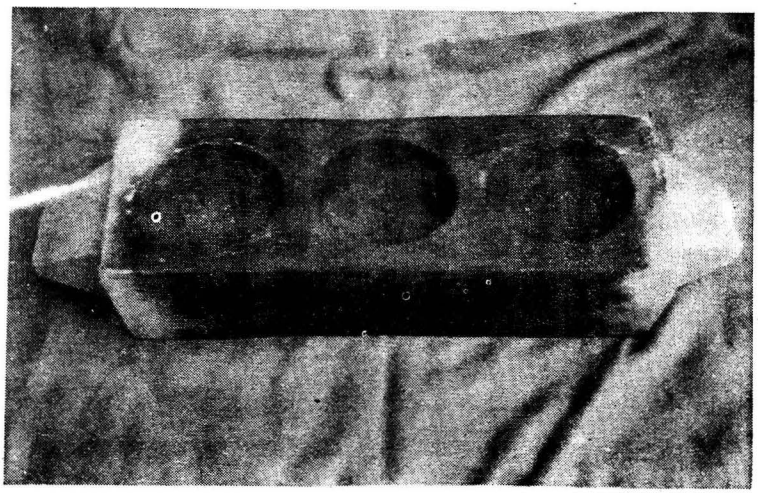


Foto No. : 23.
Porna Popercis.

5.2.17. *Tajela*

Bentuk Tajela ada tiga macam yaitu :

1). *Tajela biasa* : berbentuk bulat, dasar bulat, bagian dalam lebih cekung dari kuali dengan ukuran tinggi delapan centimeter dan mempunyai pegangan. Bahannya terbuat dari gerabah dan berfungsi untuk rebusan.

Gambar No. 22.
T a j e l a.



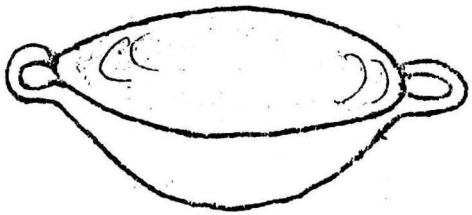
2). *Tajela bokor* : berukuran tinggi 20 cm, bentuknya seperti *tajela biasa* hanya lebih tinggi dan mempunyai tutup. Fungsinya sebagai belanga rebusan antara lain merebus ikan, sayur dan merebus nasi.

Gambar No. : 23.
Tajela bokor.



3). *Tajela kuali*. Bentuknya bulat dan mempunyai telinga. Ukurannya tinggi 5 cm, garis tengah permukaan 30 cm. Kegunaannya adalah untuk menggoreng.

Gambar No. : 24.
Tajela kuali.



5.2.18. Mangkuk

Bentuknya bermacam-macam ada yang bundar, dasar bulat, datar dan berkaki pendek dan ada pula yang bertelinga. Bahannya terbuat dari gerabah dan dipergunakan sebagai tempat kuah atau tempat minum.



Foto No. : 24.
Seperangkan mangkuk diatas dulang yang berfungsi sebagai baki terbuat dari kayu.

5.1.19. *Porna Sagu*

Porna sagu terdiri dari prona sagu *lempeng* atau sagu Ambon, Sagu *Seram* dan Sagu *bunga*. Bentuk porna sagu lempeng atau sagu Ambon adalah pendek dan gemuk. Ukuran Panjang porna 40 cm dan lebar 8 cm. Ukuran porna sagu Seram sama dengan porna sagu Ambon hanya sedikit lebih besar. Sedangkan Porna Sagu Bunga panjang 45 cm, lebar 22 cm. Bahan baku porna adalah tanah liat atau gerabah dicampur dengan pasir. Kegunaannya adalah sebagai tempat bakar sagu.

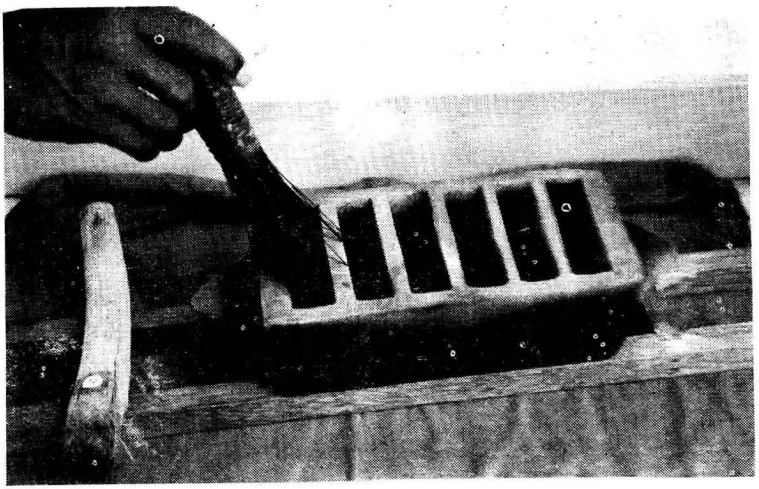
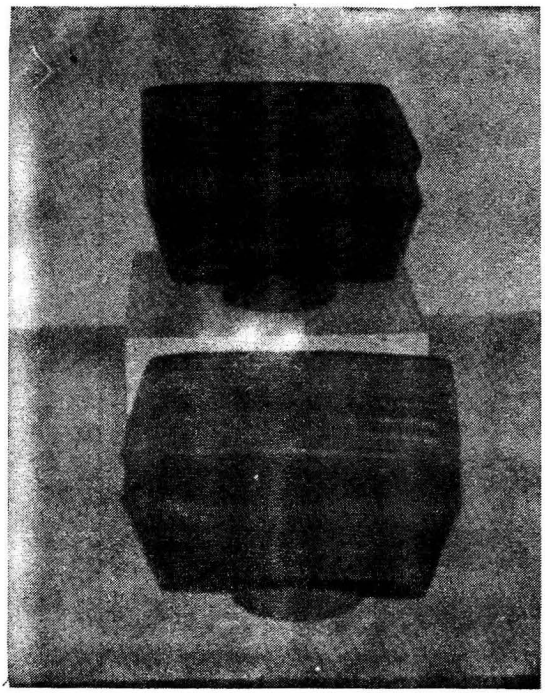


Foto No. : 25.
Porna Sagu Ambon/Lempeng.



. Foto No. : 26.
Porna sagu Seram.

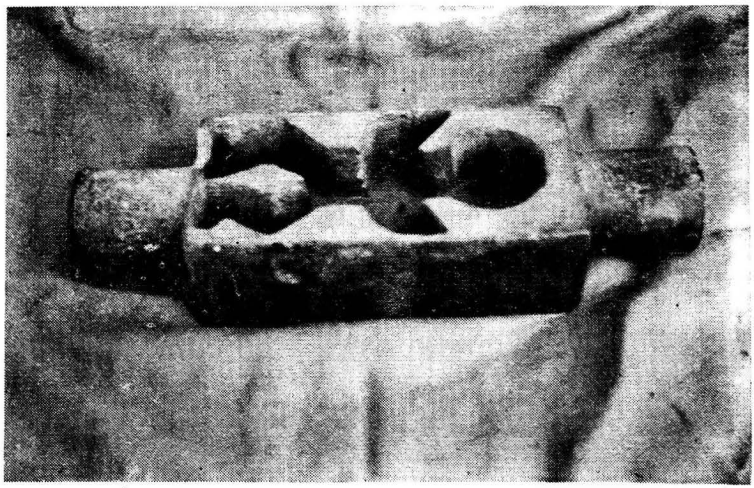


Foto No. 27.
Porna Sagu Bunga.

5.2.20. Seperangkat alat makan terdiri dari *taloi*, atau piring, *sempe kuah*, gelas minum diatas *lesa* yaitu meja makan yang terbuat dari tulang daun mayang.
Taloi, sempe kuah terbuat dari tanah liat. Garis tengah taloi 28 cm. Garis tengah sempe kuah 24 cm. Tinggi gelas minum 15 cm, diameter 10 cm. Gelas terbuat dari tempurung.
Lesa makan berbentuk bulat dengan tinggi 8 cm dan berdiameter 21 cm. Kegunaannya sebagai meja makan yang dipakai untuk makan diatas tikar ditanah. (meja makan rendah).

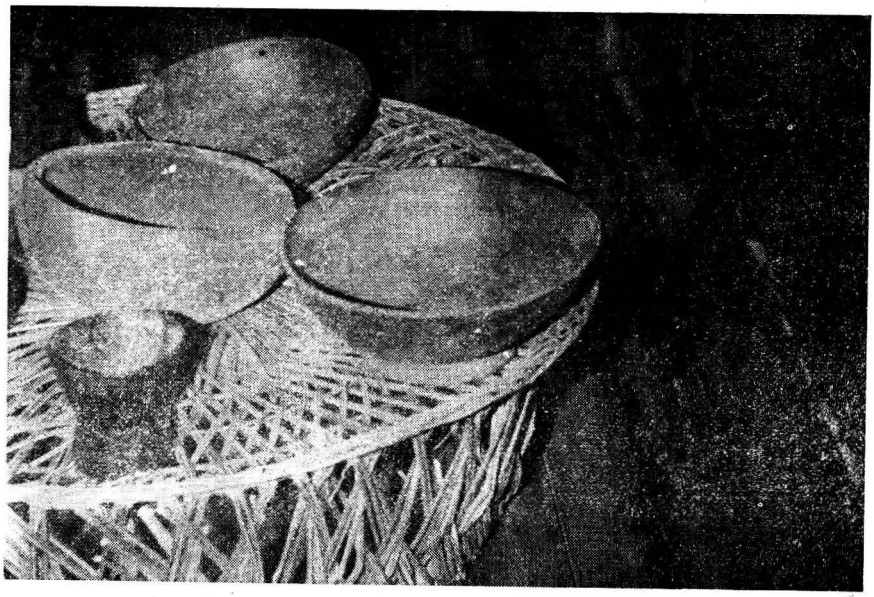


Foto No. : 28.
Taloi, sempe kuah, diatas lesa.

5.2.21. Sempe tali air

Berbentuk besar dan tinggi melebar kepermukaan. Garis tengah sekitar 55 cm dan tinggi kira-kira 35 cm. Sempe tali air ini mempunyai hiasan tali air. Bahannya terbuat dari tanah liat, dan digunakan sebagai tempat nasi kuning pada waktu pesta. Biasanya pada waktu pesta piring makan yang digunakan juga lebih besar dari piring makan biasa. Namanya sama yaitu taloi namun diberi hiasan garis-garis.

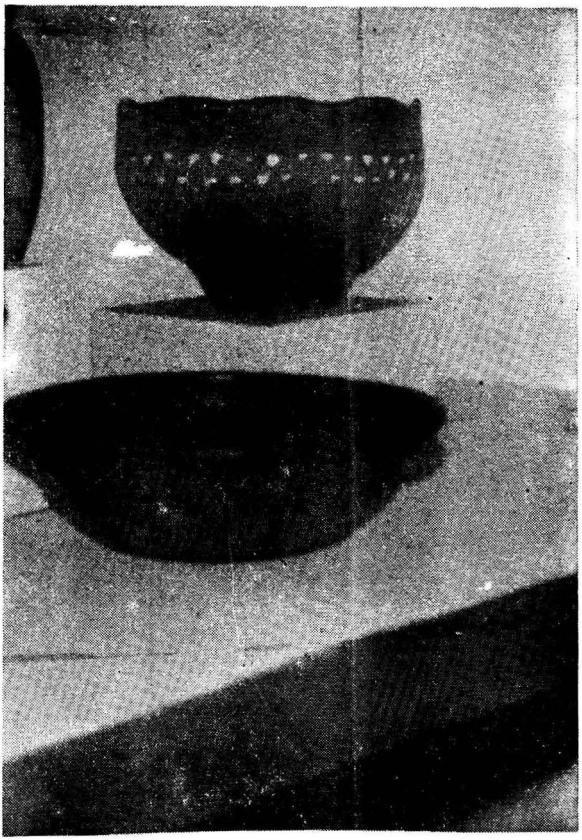


Foto No. : 29.
Sempe Tali Air.

5.2.22. Tempat buah

Bentuknya seperti piring berdasar bulat dan kadang-kadang bertelinga, serta berkaki pendek. Ukurannya : lebar permukaan 27 cm, tinggi 6 cm. Bahannya terbuat dari tanah liat dan digunakan sebagai tempat meletakan buah - buahan.

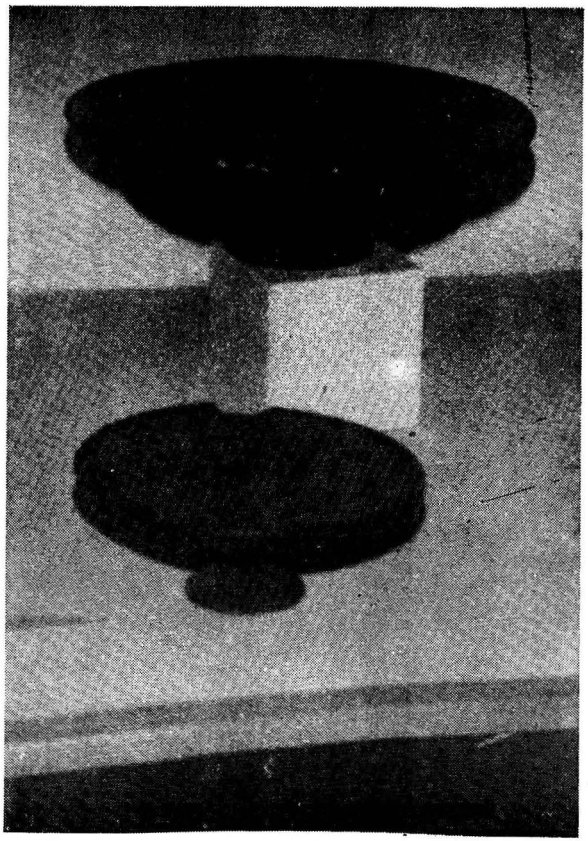


Foto No. : 30.
Tempat buah.

5.2.23. *Belanga Air*

Bentuknya bundar, dasar bulat dan leher agak tinggi. Fungsinya adalah untuk mengambil air. Ukuran tinggi, 40 cm, garis tengah mulut 15 cm, garis tengah badan 35 cm. Ukuran belanga ini ada bermacam-macam tergantung dari besar kecilnya belanga. Belanga yang besar dipakai untuk *jujaro* anak gadis remaja mengambil air, sedangkan belanga yang kecil dipakai untuk anak-anak kecil.

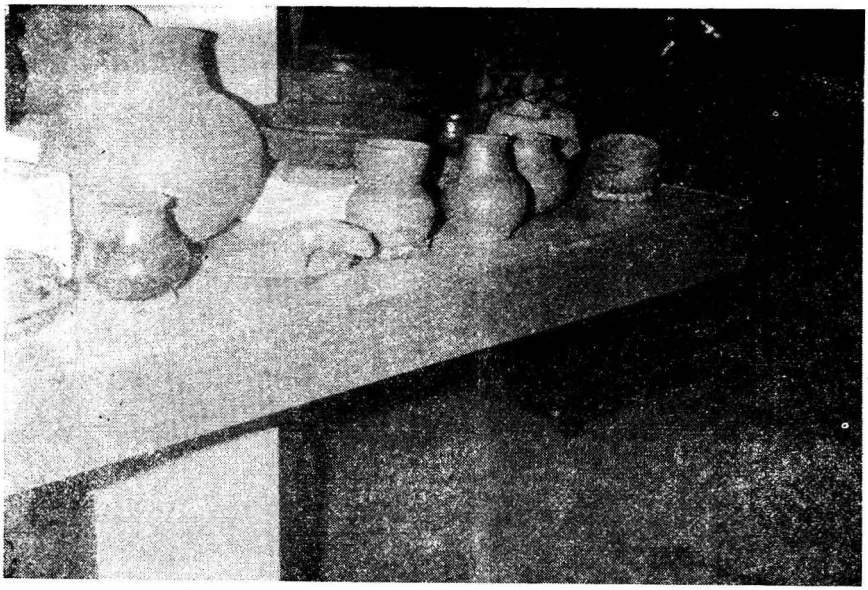


Foto No. : 31.

Berbagai jenis belanga air dalam berbagai ukuran. Terlihat pula sebuah cobe dan muntu cobe yang terbuat dari bahan yang sama yaitu tanah liat atau gerabah.

5.2.24. Belanga air panas

Bentuknya bulat, dasar bulat berleher dan mulut kecil. Ukuran tinggi 30 cm garis tengah mulut 15 cm garis tengah leher 12 cm serta garis tengah badan 25 cm. Bahan bakunya sama dengan belanga air minum hanya dipergunakan untuk memasak air panas, atau untuk mengukus dengan kukusan.

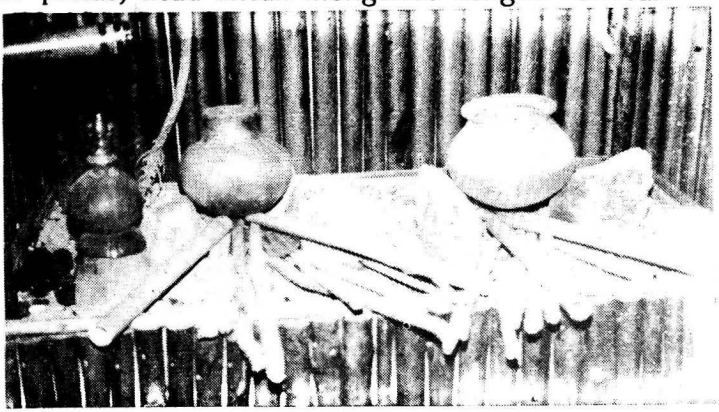


Foto No. : 32.
Belanga Air Panas.

5.2.25. Penutup Saji dari gerabah

Bentuknya bundar berdasar rata dan mempunyai pegangan disebelah atas. Bahannya gerabah dan mempunyai ukuran garis tengah 29 cm dan tinggi 13 cm. Kegunaannya adalah untuk menutup Kue atau makanan didalam piring.

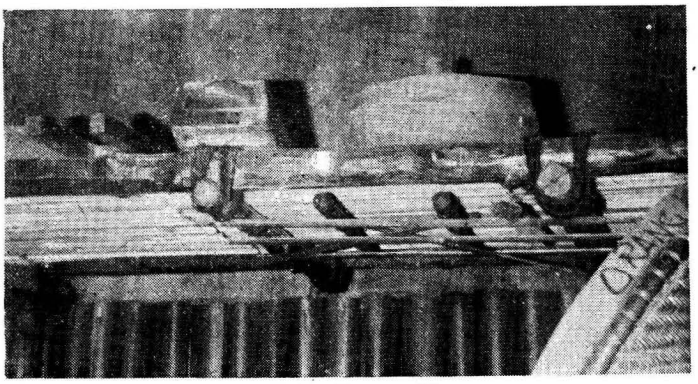


Foto No. : 33.
Penutup Saji.

Penutup saji biasanya diletakkan pada para-para kayu disebelah atas. Maksudnya agar selalu kena panas sehingga bahannya lebih kuat.

5.2.26. *Berbagai jenis sendok*

Sendok terbuat dari kayu dengan berbagai ukuran sesuai dengan fungsinya.

1. *Sendok Panjang*
   Bentuknya seperti pisau bengkok dan ukurannya yaitu panjang 31 cm lebar 3,5 cm. Kegunaannya adalah untuk menuang kanji atau disebut aru-aru kanji.

2. *Aru - aru papeda*
   Bentuknya panjang dengan bahagian muka melebar ukurannya adalah panjang 28 cm, lebar depan 8 cm sedangkan lebar gagang atau *ulu* 4 cm.

3. *Sendok putar jagung dan masak gula*
   Bentuknya panjang bulat pada bahagian muka dengan dasar datar. Panjang 56 cm, lebar 6 cm serta garis tengah 12 cm.

4. *Bila - bila yang disebut juga sir-siru*
   Bahannya dari kayu mempunyai bentuk bundar berkaki panjang. Ukurannya masing-masing rata-rata panjang 55 centimeter, lebar garis tengah, tiga belas centimeter.
   Kegunaannya adalah untuk mengorek gula atau mengorek santan pada waktu memasak minyak. Disebut sir-siru sebab pada waktu mengorek berbunyi seperti *sir - sir* akibat gesekan alas sebelah bawah wadah dengan sendok. Oleh sebab itu maka disebut sir - siru.



Foto No. : 34.

Berbagai macam bentuk sendok yaitu : sendok kaki/tangan panjang untuk masak nasi kuning atau garu (mengorek) waji sejenis pangan dari pulut, dan tapisan kelapa.

5.2.27. *Belanga sangkola*

Bentuknya bulat pendek, terbuat dari gerabah. Ukurannya tinggi 33 centimeter sedangkan garis tengah 41 centimeter. Kegunaannya adalah untuk memasak air namun juga dipergunakan untuk mengukus kue yang dimasukan kedalam kukusan.

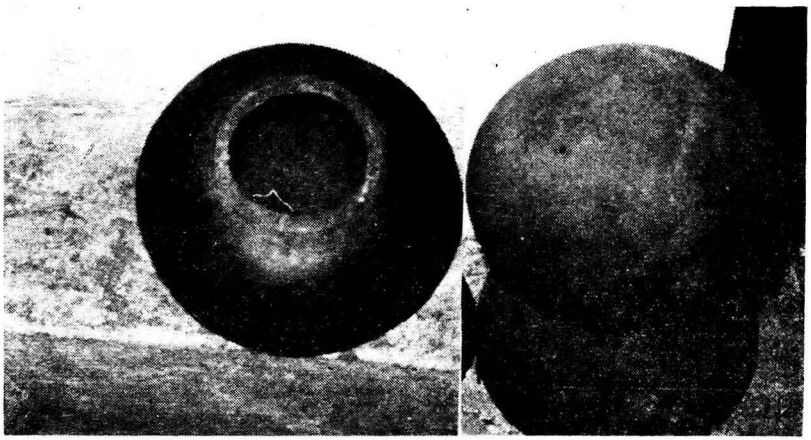


Foto No. : 35.

Tampak belanga sangkola dari arah depan atas dan dari belakang.

5.2.28. Seka - seka

Bentuknya seperti sapu kecil atau seperti kwas. Bahannya terbuat dari kawat dan *gamutu* atau ijuk yang halus. Kegunaannya, adalah untuk membersihkan atau *seka* porna sagu ketika kegiatan bakar sagu. Panjang gamutu kira-kira 6 cm dan panjang pegangan kawat 11 cm.

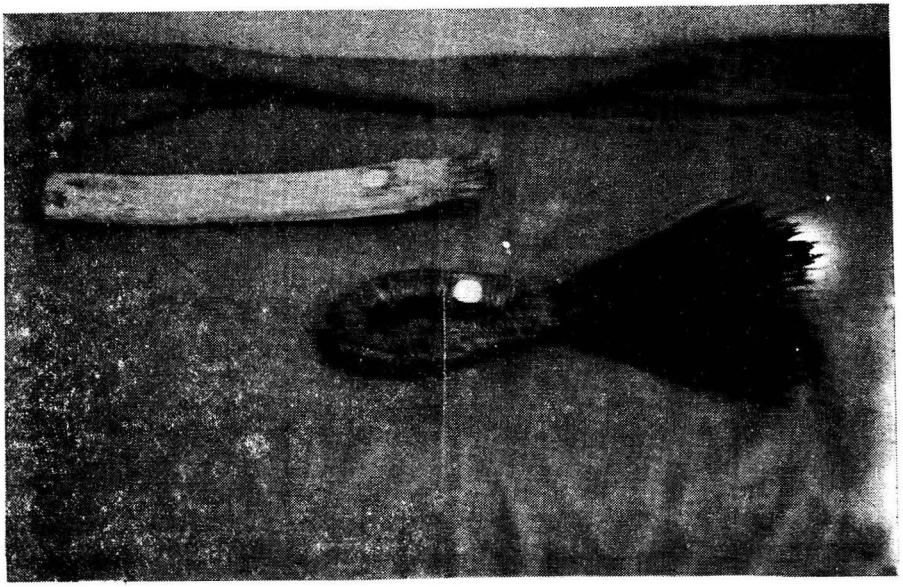


Foto No. : 36.
Dua macam bentuk atau jenis seka-seka.

5.3. Cara Memakai, Membersihkan, Menyimpan dan Memperbaiki

5.3.1. Cara memakai

Untuk memakai alat-alat yang ada didapur pada umumnya sama saja yaitu untuk alat masak dapat langsung dipergunakan sedangkan untuk alat makan pun demikian adanya. Alat masak yang terbuat dari gerabah untuk dipergunakan langsung diletakkan diatas api. Demikian pula yang terbuat dari besi atau, dari alumenium.

Perangkat masak yang membutuhkan keahlian untuk memakainya :

1). *Kukuran* kelapa untuk menggunakannya maka sipemakai harus duduk menjongkok kemudian kedua tangan yang memegang tempurung digerak-gerakan keatas dan kebawah.

2). *Parudan* kelapa yang dipakai untuk memarut biasanya diletakkan membujur diatas bangku, kemudian sipemakai duduk berhadapan dengan alat tersebut sambil menjongkok, kemudian kedua tangan digerak-gerakkan keatas dan kebawah sama seperti menggunakan kukuran kelapa. Namun kelapa yang dipakai untuk jenis alat parut ini adalah kelapa yang telah dikeluarkan dari isinya.

3). *Terompong*
Cara menggunakannya adalah terompong dibawa kemulut dan kemudian ditiup melalui lubang sementara itu posisi badan yang berada dimuka tungku dimajukan kedepan.

4). *Gata - gata api*
Gata-gata api cara memakainya ialah sebelah tangan memegang gata-gata api kemudian langsung menjepit diatas bara yang akan dijepit. Seterusnya gata-gata tersebut harus digosok-gosok kembali diatas abu tungku maksudnya untuk mematikan api yang membakar gata-gata tersebut.

5). *Gata - gata papeda*
Cara menggunakannya ialah tangan kiri dan kanan memegang dua buah gata-gata kemudian dicelupkan kedalam sempe papeda dan seterusnya tangan digerak-gerakan seperti menggulung dan diangkat keatas sehingga papeda tersebut, ikut naik. Kegiatan ini disebut *bale papeda*.

6). *Porna sagu*
Cara menggunakannya ialah pada waktu porna telah panas diatas tungku maka sebelum mengisi dengan tepung sagu mentah terlebih dahulu porna tersebut harus ditiup kesana kemari dengan maksud agar abu tungku menjadi terbang se-

hingga pada waktu mengisi sagu, sagu tersebut tidak menjadi kotor.

7). *Porna popercis.*
Cara menggunakannya ialah sebelum porna tersebut diisi dengan bahan mentah kue maka terlebih dahulu porna tersebut digosok-gosok dengan minyak kelapa pada bahagian dalam maupun luar. Maksud digosok pada bahagian dalam yaitu untuk tidak lengket, sedangkan pada bahagian luar bila kena panas api dan hitam, maka pada waktu mencuci minyak ini akan cepat melepaskan jelaga.

8). *Peralatan dari tembaga seperti kastrol atau pan.*
Untuk menggunakannya maka terlebih dahulu harus digosok dengan minyak kelapa pada bahagian luar. Maksudnya untuk memudahkan pada waktu mencucinya.

9). *Peralatan makan dari gerabah seperti taloi atau piring.*
Untuk menggunakannya di meja makan terlebih dahulu perlu diperiksa apakah taloi tersebut berada dalam keadaan basar atau tidak. Bila sedang basah maka harus dikeringkan diatas tungku. Sebab katanya makanan tidak enak bila makan ditaloi yang basah.

5.3.2. Cara membersihkan.

Cara membersihkan semua peralatan dapur yang dimasak pada tungku kayu harus menggunakan abu tungku, maksudnya adalah untuk menghilangkan jelaga. Sedangkan untuk peralatan dapur yang terbuat dari kaca, misalnya botol minyak kelapa maka cara membersihkannya mula-mula diambillah batu kerikil, yang kecil-kecil dimasukan kedalam botol dan dicampur dengan abu serta sabun. Selanjutnya digerak-gerakkan, maka kotoran dari dalam botol akan keluar bersama kerikil dan abu pembersih tersebut. Sedangkan untuk peralatan dapur yang terbuat dari plastik tidak dicuci dengan abu tungku akan tetapi dengan sabun. Mengenai peralatan dapur yang terbuat dari gerabah yang dipakai diatas tungku hanya dicuci pada bahagian luar saja sedangkan pada bahagian dalam cukup dicuci dengan air saja, serta tidak menggunakan abu tungku. Misalnya belanga. Sedangkan alat dapur lain yang terbuat dari gerabah dan yang bukan digunakan untuk memasak seperti sempe atau piring, cara membersihkan hanya dengan sabut kelapa dan air tanpa menggunakan abu tungku. Untuk porna sagu peralatan ini tidak pernah dicuci. Setelah dipakai maka cukup ditiup saja.

5.3.3. Cara menyimpan dan memperbaiki

Peralatan dapur yang digunakan diatas tungku seperti belanga air panas dan tajela setelah dicuci, dijemur pada degu diluar (tempat cuci piring) setelah kering baru dimasukkan kedalam dan diletakkan diatas para-para kayu diatas tungku. Hal ini berlaku pula untuk sempe, belanga air minum, dan *sempe tali air*, serta porna bakar sagu. Adapun degu-degu berfungsi untuk menyimpan gata-gata papeda, aru-aru papeda, goso-goso sagu, goyang-goyang kastrol, panci dan peralatan dari plastik atau dari alumenium. Untuk benda-benda dari porselin biasanya disimpan pada bahagian bawah dari kas makan. Sendok makan biasanya disediakan tempatnya diatas dinding dekat degu-degu, khususnya sendok yang berkaki pendek. Sedangkan sendok yang berkaki panjang digantungkan pada dinding dapur. Untuk penutup saji yang terbuat dari kulit bambu biasanya digantungkan pada dinding atau diletakkan diatas degu-degu sedangkan untuk penutup kue yang terbuat dari gerabah diletakkan diatas para-para kayu. Adakalanya diatas degu-degu disimpan juga pisau atau parang, yang cara menyimpannya yaitu disisipkan diantara belahan-belahan bambu. Peralatan dapur yang telah rusak atau tidak terpakai lagi misalnya sempe atau belanga dapat dipergunakan sebagai wadah untuk menanam bibit sebelum di *lamong*. Atau dapat pula dijadikan wadah untuk menampung benda-benda kering seperti garam atau gula merah. Belanga yang tidak terpakai (belanga timba air) biasanya mulut belanga diambil, untuk dijadikan tungku pada waktu membakar kue. Oleh sebab itu tungkunya disebut *tungku belanga* atau tungku mulut belanga. Pokoknya peralatan dapur yang terbuat dari gerabah setelah pecah tidak dapat diperbaiki lagi. Hal ini berlainan dengan peralatan dapur yang terbuat dari alumenium. Setelah rusak diperbaiki dengan jalan mematri atau solder. Sedangkan untuk peralatan yang terbuat dari sink yang bocor diperbaiki dengan menempelkan *ter* atau pek yang diambil di kota pada waktu membangun jalan dan ditempelkan pada bagian yang bocor.

. Cara Memanfaatkan Setelah Tidak Terpakai Lagi.

Seperti telah dikatakan diatas bahwa peralatan dapur yang tidak terpakai lagi dapat dimanfaatkan untuk menanam bibit, khususnya peralatan dapur yang terbuat dari gerabah. Adakalanya dipergunakan juga untuk menggosok gigi yaitu ditumbuk. Untuk peralatan dapur yang terbuat dari sink dapat dipakai untuk menyimpan jenis makanan kering seperti kacang ijo garam dan lain sebagainya. Sedangkan peralatan dapur yang terbuat dari anyaman daun tikar atau buluh setelah rusak dibuang tidak

dipergunakan lagi atau untuk bahan bakar. Sedangkan peralatan dapur yang dibuat dari kaca atau dari porselin biasanya dijadikan pagar kecil pada waktu menanam bibit pohon kecil dihalaman rumah. Maksudnya agar tidak dimakan oleh ayam, atau diinjak oleh anak-anak yang sedang bermain. Untuk para-para kayu atau degu-degu kalau telah rusak langsung dijadikan bahan bakar kemudian dibuat lagi yang baru.

5.5. Kepercayaan, Pantangan dan Penangkal sehubungan dengan Alat Dapur.

Untuk daerah Maluku kepercayaan religius sehubungan dengan alat dapur tidak berkembang. Meskipun demikian beberapa larangan tradisional sehubungan dengan alat-alat memasak didapur ini juga dikenal didaerah Maluku, khususnya di Maluku Tangah, antara lain :

1). Wanita yang sedang hamil dilarang duduk mengukur kelapa pada kukuran kelapa sebab katanya anak didalam perutnya akan merasa sakit dan akan menangis.

2). Anak-anak gadis dilarang makan langsung dari cobe karena nanti setelah besar, atau kawin mukanya akan lebar dan pesek seperti cobe.

3). Anak-anak wanita tidak boleh makan pada piring yang retak atau sumbing sebab nanti susah mendapat jodoh.

4). Tidak boleh makan langsung dari tempat kuah atau tempa nasi sebab nanti muka akan berubah dan bentuknya seperti wadah yang dipakai untuk makan tadi.

5). Tidak boleh memukul anak-anak dimuka tungku apalag dengan menggunakan gata-gata atau terompong sebab hal ir bisa mengakibatkan anaknya akan cacat.

6). Anak yang masih sekolah tidak boleh dipukul dengan enton sebab bisa bodoh.

7). Dulang atau kaki bulat dari kayu tidak boleh dilangkahi se bab nanti bila berjualan makanan yang dijual diatas dulan tersebut tidak laku atau basi.

8). Anak-anak tidak boleh dipukul dengan hati gaba-gaba didapu sebab anak-anak tersebut nanti fisiknya menjadi lemah.

9). Kalau pacaran tunangan lelaki harus datang mengunjungi di dapur sebab akan membawa hubungan tersebut ketingkat per kawinan.

5. Cara memperoleh.

Alat memasak yang terbuat dari gerabah, khususnya dalam penelitian ini semuanya diperoleh dengan cara membuatnya sendiri. Oleh karena desa Ouw merupakan desa yang penduduknya pada umumnya memiliki keterampilan dalam membuat alat masak dari gerabah, maka diantara mereka khusus untuk peralatan ini tidak ada yang saling membeli. Sedangkan desa-desa lain disekitar pulau Saparua cara memperoleh peralatan dapur ini adalah dengan cara membeli.

Mengenai alat memasak atau peralatan dapur yang terbuat dari tembaga, besi tuangan, alumenium, gelas, plastik, kaleng merupakan unsur-unsur baru bagi peralatan dapur sehingga jenis alat masak ini diperoleh dengan cara membeli pada tempat-tempat khusus yang menjualnya misalnya dipasar Kecamatan Saparua atau di Kota Ambon. untuk alat memasak yang terbuat dari *kulit bambu, anyaman tikar, kayu, dan tempurung* ada sebahagian yang dibuat sendiri namun ada pula yang memperolehnya dengan cara membeli. Dalam uraian selanjutnya, akan dijelaskan alat memasak yang diperoleh dengan *cara membuat sendiri yaitu alat masak yang dibuat dari gerabah* yang merupakan kerajinan di desa Ouw, sebagai desa yang memproduksi alat masak gerabah didaerah Maluku Tengah. Untuk Daerah Maluku hanya ada dua desa yang memproduksi alat masak dengan gerabah ini, yaitu desa Ouw di Kecamatan Saparua, Kabupaten Maluku Tengah dan desa Mare Gam di Kecamatan Sahu Kabupaten Maluku Utara.

5.6.1. Cara Memperoleh alat masak Gerabah.

Di desa Ouw keahlian membuat gerabah adalah keahlian yang didapatkan secara turun temurun. Keahlian ini pada umumnya lebih banyak dimiliki oleh kaum wanita. Cara pembuatan gerabah masih sederhana karena dikerjakan dengan tangan serta beberapa alat bantu yang diperoleh dari lingkungan tempat tinggal. Pembuatan gerabah sampai saat ini belum terorganiser jadi masing-masing keluarga berdiri sendiri.

Kondisi tanah desa tersebut dapat digunakan untuk pembuatan gerabah, baik tanah liat maupun pasir. Pada lokasi bahan baku tanah, baik sebagai bahan baku dasar maupun untuk bahan warna terdapat jenis *tanah podsolik*, yaitu terbentuk diatas permukaan akibat pengikisan sehingga berwarna pucat dan biasanya terdapat didaerah yang suhunya berganti-ganti antara panas dan dingin. Tanah podsolik ini berwarna coklat keabu-abuan sampai coklat kekuning-kuningan yang terdapat didaerah datar dan podsolik merah kuning terdapat didaerah landai. Dilokasi

bahan baku pasir, terdapat jenis tanah *regosol* yang ditumbuhi alang-alang atau *kusu-kusu*. Tanah regosol terbentuk dibawah permukaan tanah dan biasanya tidak kompak.

Bahan-bahan dasar itu diperoleh dari hutan yang menjadi milik desa. Pengambilannya tidak dapat dilakukan secara perseorangan tetapi harus berkelompok atas usul *ina mata ina* yaitu kumpulan kaum wanita yang telah berumah tangga, kepada Pemerintah Negeri Ouw. Lokasi bahan dasar tersebut adalah, di hutan Halasino seluas 2 Ha, hutan Enal seluas 0,5 Ha dan di Saplao seluas 1,5 Ha. Biasanya penggalian bahan baku dilakukan sedalam rata-rata satu sampai dua meter, kemudian, tempat penggalian tadi ditutupi dengan sampah. Oleh karena bahan dasar didaerah hutan maka pengambilannya masih dilakukan dengan berjalan kaki yang jaraknya berkisar antara 500 M sampai 1000 M. Pekerjaan ini melibatkan tenaga pria maupun wanita dewasa dan anak-anak.

Teknik pencampuran bahan.

Bahan-bahan yang dipergunakan dalam pembuatan gerabah ialah tanah liat dan pasir. Selain bahan dasar tersebut dibutuhkan pula bahan bakar, terdiri dari alang-alang atau kusu-kusu, daun sagu, gaba-gaba, kayu, bulu, daun pisang, sahani (pelepah daun kelapa) yang semuanya berada dalam keadaan kering. Tanah liat yang masih dalam keadaan basah dibersihkan dari kotoran dan selanjutnya tanpa melalui proses pengeringan langsung dicampur dengan pasir dan air. Kemudian diaduk dengan tangan dan diinjak-injak dengan kaki berganti-ganti sampai rata. Perbandingan campuran hanya berdasarkan perasaan dan kebiasaan . Setelah dirasa campuran itu halus dan rata baru dipakai untuk pembuatan gerabah. Didalam pembuatan gerabah baik yang besar maupun kecil jenis tanah liat yang digunakan sama.

Alat serta fungsi.

Alat-alat yang dipergunakan dalam pembuatan gerabah pada umumnya didapatkan dari lingkungan alam sekitar. Alat-alat itu terdiri dari :

1). *bola*

Alat ini dibuat dari kayu berbentuk bulat gepeng dan bertangkai untuk memudahkan gerakan pada waktu *bola* akan dipindahkan mengikuti gerakan tangan yang sedang membentuk gerabah. Alat ini bergaris tengah 30 cm, tebal 5 cm. Permukaan atas bola dialas dengan daun kemudian bahan yang akan dibentuk sesuai keinginan diletakkan diatas daun.

2). *papan*
Papan dibuat dari kayu berbentuk segi empat panjang dan bertangkai. Fungsinya sama dengan tatap yaitu untuk membesarkan bentuk dengan cara memukul dinding bagian luar suatu wadah. Alat tersebut terdiri dari berbagai ukuran sesuai dengan ukuran wadah yang akan dibentuk.

3). *batu*
Alat ini merupakan pasangan dari papan yang dipilih dari batuan yang mempunyai bentuk bundar dan biasanya dari jenis andesit. Fungsinya seperti pelandas yaitu membantu tatap untuk meratakan, menipiskan dan membesarkan bentuk yang selalu ditempelkan pada dinding dalam periuk sebagai penekan.

4). *kulit gaba - gaba*
Kulit gaba-gaba adalah kulit dahan sagu yang ditipiskan. Alat ini dipergunakan untuk meratakan dan melicinkan dinding bagian dalam dan luar. Kulit gaba-gaba berukuran kira-kira panjang 10 cm dan lebar tiga centimeter.

5). *Kulit pepaya muda*
Kegunaannya adalah untuk melicinkan bagian dalam dan luar terutama pada wadah yang berbentuk bundar. Bahan ini dipilih karena memiliki sifat yang elastis sehingga mudah mengikuti gerakan tangan untuk membundarkan sebuah wadah Dengan kata lain alat ini memiliki dua fungsi yaitu melicinkan dan membundarkan.

6). *Buluh atau bambu*
Buluh yang dipilih adalah jenis buluh yang kecil yaitu buluh *sero* kemudian dibelah dengan ukuran kira-kira tiga centimeter yang akan digunakan sebagai pelicin dinding bagian luar.

7). *Huli*
Huli adalah kulit siput yang berfungsi untuk melicinkan bagian dalam dan luar wadah khusus untuk benda-benda yang tidak mengalami pewarnaan.

8). *Daun gandaria*
Daun gandaria dipergunakan sebagai alat pelicin benda yang mengalami pewarnaan.

9). *Gaba - gaba*
Fungsinya untuk meratakan permukaan atau bagian bibir dengan cara dipukulkan dan selalu dibasahi apabila dipergunakan. Selain fungsinya untuk melicinkan juga untuk meratakan warna merah tersebut keseluruh permukaan benda.

10). Gaba - gaba

Fungsi gaba-gaba untuk meratakan permukaan atau bagian bibir dengan cara dipukulkan dan selalu dibasahi dengan air apabila dipergunakan. Alat ini adalah dahan pohon sagu yang dipotong dan ditipiskan dengan salah satu ujungnya dibuat meruncing. Gaba-gaba tersebut berukuran panjang 30 cm lebar 5 cm.

11). Potongan kain

Potongan kain itu mempunyai bentuk persegi panjang. Kegunaan alat itu menghaluskan bagian bibir setelah gaba-gaba. Potongan kain tersebut harus pula selalu dibasahi pada waktu digunakan.

Cara membuat

Dimulai dengan segenggam bahan diletakkan diatas *bola* yang telah diberi alas daun. Bentuk wadah yang akan dibuat, baik besar maupun kecil selalu menggunakan *bola* yang sama. Bola tersebut hanya berfungsi sebagai alas belaka bukan sebagai roda pemutar. Pembentukan wadah tidak tergantung dari berputarnya bola melainkan tanganlah yang memegang peranan penting didalam pembentukan wadah tersebut. Sekali-sekali bola dipindahkan dengan tangan kiri.

Pertama-tama gumpalan bahan dipegang kemudian dengan ibu jari tangan ditekan kedalam sehingga membentuk cekungan. Selanjutnya membuat dinding dengan cara membuat pilihan tanah, yang disebut *lulo* ditumpuk satu dengan lainnya kemudian dihaluskan dengan tangan. Sampai pada taraf ini bagian dalam mulai dilicinkan dengan kulit gaba-gaba dan merupakan taraf pelicin pertama. Setelah itu barulah dibentuk bibir.

Selanjutnya bibir diratakan dengan gaba-gaba yang dibasahi dengan cara dipukul-pukul ke bibir tersebut, kemudian dihaluskan dengan potongan kain yang juga dibasahi sebelumnya. Kemudian wadah diangin-anginkan tiga jam atau sampai kering. Proses itu disebut *pakpakutol*. Sampai dengan proses pakpakutol kemudian dijemur selama satu hari kemudian dilicinkan dengan bambu yang diberi air sedikit dan terakhir *huli* kemudian dijemur lagi selama satu hari. Tahap ini bentuk wadah telah siap untuk dibakar. Sedangkan pembuatan gerabah berbentuk bulat seperti jenis belanga, tempayan, sempe pinggir dan kukusan caranya agak sedikit berbeda. Pembuatan jenis gerabah yang berbentuk bundar selesai proses *pakpakutol* dilanjutkan dengan proses pelicinan bagian luar dan dalam dengan menggunakan kulit pepaya muda. Proses ini disebut proses *waai*. (untuk membuat sempe pinggir) sedangkan untuk belanga dan tempayan setelah

proses pakpakutol kemudian diletakkan diatas pangkuan (paha) yang dialas dengan *kadu* untuk dipukul denan tatap dibagian luar sedangkan bagian dalam ditekan dengan batu. Selanjutnya dinding bagian luar diratakan dengan batang sagu yang berukuran



Foto No. : 37.
Kegiatan membuat sempe.



Foto No. : 38.
Cara memberikan warna dari desa Ouw.

panjang tiga puluh centimeter dan lebar sekitar lima centimeter. Setelah itu baru dilicinkan dengan kayu yang ukurannya sama dengan batang sagu.

Pemberian warna

Pemberian warna kepada gerabah biasanya hanya pada jenis gerabah yang tidak dipakai masak seperti *sempe* . Warnanya yaitu warna dari tanah merah yang dicampur dengan air. Setelah pemberian warna maka gerabah dibiarkan sampai kering, dan sesudah meresap baru warna merah tersebut dilicinkan lagi dengan daun gandaria. Selanjutnya gerabah diangin-anginkan selama kurang lebih tujuh sampai sepuluh hari yang diletakan pada *sabua* khusus yang dibangun untuk mengangin-anginkan gerabah untuk siap dibakar. Namun ada pula sebahagian pengrajin yang tidak mengangin-anginkan gerabah didalam Sabua namun dijemur di matahari yang prosesnya hanya memakan waktu satu hari

kemudian siap untuk dibakar.

Untuk membuat belanga kukusan dikerjakan berbeda dengan jenis gerabah lainnya yaitu bahagian leher keatas sampai bibir dibuat lebih dahulu dengan dasar yang tebal. Bagian itu dibuat dengan cara seperti proses pakpakutol dan setelah selesai terlihat wadah yang melebar kearah permukaan. Selanjutnya dasar yang tebal tadi digunakan untuk membentuk bagian badan sampai dasar dengan bantuan papan. Penggunaan papan sampai pelicinan dengan kayu sama seperti pada pembuatan belanga dan tempayan.

Cara pembuatan porna sagu.

Porna yaitu wadah untuk membakar sagu. Pada mulanya bahan dibentuk seperti bata, kemudian dibiarkan setengah kering sesudah itu baru dibentuk. Dari bentuk tadi bagian bawah agak diperkecil kemudian dibuat lubang-lubang cetakan, selanjutnya dibuat pegangan dan dilakukan pelicinan. Alat yang dipakai dalam pembuatan porna antara lain papan dengan ukuran kira-kira 30 x 15 cm yang berfungsi sebagai alas porna yang akan dibuat, selanjutnya beberapa alat lain yaitu pisau, lidi bulu dan penggaris.



Foto No. : 39.
Pembuatan porna sagu dari desa Ouw.

Cara membakar

Proses pembakaran dilaksanakan diatas permukaan tanah yang datar. Mula-mula diatas tanah diletakkan daun-daun kering dan diatasnya lagi diletakkan gerabah dengan susunan jenis sempe berada ditengah-tengah. Cara meletakkannya ialah mulut keatas yang didalamnya dimasukkan alang-alang atau kusu-kusu dan dapat juga daun sagu. Disekitar Sempe diletakkan jenis-jenis lain diatur sedemikian rupa sehingga, ada sela-sela untuk memasukkan bahan bakar. Setelah keseluruhan tataan gerabah tersebut tertimbun dengan ketinggian mencapai satu sampai satu setengah meter, dan seluruhnya ditutupi dengan alang-alang, daun pisang, dan daun atap maka pembakaran dilakukan.

Pembakaran berlangsung sekitar 45 menit untuk jumlah 40 sampai 60 buah gerabah. Gerabah yang telah dibakar itu satu persatu dikeluarkan dengan menggunakan gaba-gaba mentah yang agak panjang atau dengan gata-gata api yang panjang yang terbuat dari bambu.

Pendamaran

Pemberian damar atau oleh penduduk setempat disebut *ule* dilakukan pada waktu gerabah dalam keadaan panas setelah diangkat dari pembakaran. Dengan demikian proses itu memerlukan banyak tenaga. Pendamarannya ialah dengan cara damar diulas hampir diseluruh badan wadah tersebut. Pada sebagian pengrajin damarnya ditumbuk lebih dahulu baru dimasukkan kedalam gerabah. Dengan sendirinya damar akan menjadi cair kemudian diratakan dengan gaba-gaba. Pendamaran harus rata sebab kalau tidak akan mempercepat retakan. Proses pemberian damar hanya digunakan kepada jenis-jenis gerabah yang tidak dipakai untuk masak. Proses *ule* ini merupakan proses terakhir dalam pembuatan gerabah.



Foto No. : 40.
Pembakaran siap dilakukan dari desa Ouw.



Foto No. 41.
Proses pendamaran -- desa Ouw.

Hiasan

Menurut pengrajin sejak dahulu mereka kurang sekali mengenal hiasan pada pembuatan gerabah dan sampai sekarang sebagian besar barang-barang gerabah tidak diberi hiasan. Dari berbagai jenis gerabah hiasan hanya ditemukan pada jenis *sempe tali air* dan pot bunga meskipun tidak semua pot diberi hiasan. Sempe tali air mempunyai hiasan berupa tonjolan melingkar pada pinggir sempe bagian atas. Tonjolan tersebut biasanya diberi warna putih berupa bintik-bintik dari getah pohon. Atau dapat juga tonjolan tersebut dibuat disekitar badan sempe. Pada *belanga ayam* juga terdapat tonjolan melingkar dengan pemberian warna yang sama berupa bintik-bintik seperti pada sempe tali air. Selain itu bentuk bibir dari belanga ayam tersebut berombak sebagai suatu variasi bibir.



Foto No. : 42.
Penjualan gerabah dipasar Saparua--desa Ouw.

5.6.2. Cara memperoleh alat masak dari kulit bambu, anyaman tikar, kayu dan tempurung.

Untuk mendapatkan jenis alat masak yang terbuat dari kulit bambu, anyaman tikar ada yang dibeli ada pula yang dibuat untuk dipakai sendiri. Dibawah ini akan disebutkan jenis-jenis alat masak yang diperoleh dengan cara membeli dan cara membuat sendiri.

Jenis alat masak yang terbuat dari kulit bambu, dan anyaman tikar yang dibeli adalah :

1). *Tagalaya* yang dipergunakan sebagai tempat menyimpan bumbu masak yang kering. Tagalaya ini biasanya dibuat oleh *Suku Buton* yang dikenal dengan nama *orang Binungku*. Suku buton ini mendiami daerah petuanan negeri Tuhaha di pulau Saparua Kecamatan Saparua. Bagi orang yang ingin memiliki tagalaya kadang-kadang langsung dapat membelinya dipasar Saparua namun ada juga yang harus memesan bila modelnya diperlukan yang sedikit lain. Namun pada umumnya rata-rata, langsung membeli di pasar.

2). *Penutup Saji*, yang dipakai sebagai wadah untuk menutup saji di meja makan. Biasanya tutup saji ini dipakai pada rumah-rumah semi permanen atau permanen yang disebut rumah *batu*. Cara memperolehnya juga dibeli dari *suku buton*. Pada umumnya penutup saji ini dipesan terlebih dahulu oleh pemesan sebab modelnya dapat diminta sendiri apakah berbentuk bulat atau panjang. Lama pekerjaan antara satu minggu sampai sepuluh hari. Penutup saji ini bila dibandingkan dengan tagalaya maka peminatnya hanya sedikit karena masih banyak penduduk yang menggunakan *nyiru kakaher* untuk menutup makanan diatas meja. OLeh sebab itu kegiatan membuatnya kurang. Sedangkan tagalaya rata-rata dipakai didalam dapur oleh semua keluarga.

3). *Tempat sendok*

Tempat sendok dari anyaman tikar cara memperolehnya yaitu dapat dibeli oleh penduduk namun ada juga yang dapat membuatnya sendiri. Terbanyak diakui bahwa tempat sendok dapat dibuat sendiri sebab pada prinsipnya teknik menganyam sama dengan cara membuat ketupat yang memang rata-rata diketahui oleh semua penduduk di desa. Dengan adanya plastik masuk desa maka tempat sendok yang biasanya berada didinding dapur kini telah kehilangan tempat dan digantikan dengan tempat meletakan sendok dari plastik.

4). *Tapisan Kelapa*

Tapisan kelapa terbanyak dibuat sendiri oleh penduduk. Bahannya terbuat dari daun tikar dan ada pula yang terbuat, dari kulit buluh. Jenis tapisan seperti ini umumnya tidak dijual. Jika tapisan yang dipergunakan untuk memasak gula merah bentuknya sedikit lebih besar dari tapisan kelapa dan anyamannya lebih kasar. Tapisan ini dinamakan *jarang-jarang* sebab anyamannya memang jarang. Tapisan untuk sagu manta

yang disebut *tatohu* bentuknya mirip seperti nyiru namun lebih kecil dan bahagian dalam melengkung jauh kedalam. Jenis tapisan inipun umumnya tidak dibeli, namun dibuat sendiri.

5). *Kukusan*

Kukusan yaitu alat yang terbuat dari anyaman buluh, bentuknya seperti kerucut. Kukusan tidak dijual akan tetapi dibuat sendiri. Rata-rata penduduk didesa dapat membuatnya sendiri oleh bahan bakunya mudah didapat, serta cara membuatnya sama dengan cara membuat ketupat yaitu dianyam.

6). *Nyiru kakaher dan nyiru untuk tapis beras*

Nyiru kakaher dan nyiru untuk menapis beras, cara memperolehnya yaitu dibeli dari *orang binungku* atau orang buton yang berdiam di Kecamatan Saparua, desa perbatasan antara petuanan negeri Tuhaha dan Siri sori Serani (Kristen). Alat yang satu ini umumnya tidak dibuat oleh penduduk desa karena memerlukan waktu yang lama serta cara menganyamnya cukup halus. Oleh karena itu biasanya alat dapur ini dibeli. Nyiru kakaher dan nyiru tapis beras tersedia dalam berbagai ukuran sehingga untuk memperolehnya tidak perlu memesannya terlebih dahulu.

7). *Cobe*

Cobe alat untuk menumbuk bumbu masak ini, untuk memperolehnya harus membeli, baik cobe yang terbuat dari batu maupun dari gerabah. Untuk membelinya biasanya dipasar-pasar Saparua sedangkan penduduk yang memproduksinya ialah penduduk negeri Ouw. Biasanya untuk memperoleh cobe dengan ukuran yang diinginkan dapat memesan sendiri namun umumnya telah dibuat dalam berbagai ukuran sehingga langsung dapat membelinya. Sedangkan cobe yang terbuat dari tanah liat dewasa ini sudah tidak dipakai lagi. Pada umumnya semua menggunakan cobe batu.

8). *Lesung atau lasong*

Lesung atau lasong yaitu sejenis cobe yang terbuat dari besi berbentuk bulat tinggi. Untuk memperolehnya maka harus dibeli ditoko-toko cina dipasar Saparua. Alat ini bukan diproduksi oleh penduduk didaerah pulau Saparua dan sekitarnya. Oleh sebab itu harganya cukup mahal.

9). *Sendok dan entong*

Pada umumnya sendok dinamakan *sondo*, baik itu sendok kuah maupun sendok yang dipergunakan untuk makan. Sendok makan diwaktu dahulu dibuat dari tempurung kelapa. Untuk memperolehnya dibuat sendiri namun dewasa ini yang diper-

gunakan adalah sendok makan yang terbuat dari alumenium atau baja. Sensok kuah yang terbuat dari alumenium atau baja biasanya langsung dibeli namun masih ada yang mempergunakan sendok dari kayu yang kakinya panjang, dan diberi hiasan-hiasan pada kaki sendok dan yang dibuat sendiri. Untuk sendok nasi disebut *entong*. Entong yang terbuat dari kayu umumnya dibuat sendiri, sedangkan sendok nasi yang terbuat dari alumenium atau baja yang diperoleh dengan cara membeli disebut sendok atau *sondo* nasi. Akhir-akhir ini kedudukan entong telah mulai digeser dengan sendok nasi. Sendok nasi dibeli pada pasar-pasar Saparua.

10) *Kastrol dan Pan*

Kastrol dan Pan yang dipergunakan untuk memasak nasi atau air panas diperoleh dengan cara membeli ditoko-toko Cina dipasar Saparua.

11) *Tacu dan Kuali*

Tacu dan kuali yang dipergunakan untuk menggoreng dan memasak minyak terbuat dari alumenium dan besi. Untuk memperolehnya harus membeli di pasar-pasar toko di Saparua.

12) *Kukurang Kelapa dan Parudang*

Kukurang kelapa yang bentuknya seperti pelana kuda, biasanya dibuat sendiri badan atau tempat duduknya, sedangkan alat kukur yang disebut *kakurang* dipesan dari negeri Iha yang merupakan desa pengrajin alat-alat besi. Sedangkan *Parudang* kelapa yang biasanya digunakan untuk memarut kelapa untuk masak minyak yang bentuknya sama seperti parutan kelapa (dikenal oleh semua daerah) tidak dibuat sendiri, akan tetapi dibeli dari orang Iha, yang menjualnya dipasar Saparua atau dapat memesan dari mereka.

13) *Gata-gata papeda*

Gata-gata papeda terbuat dari kayu atau buluh. Bentuknya seperti garpu yang bercabang dua, dipergunakan untuk *bale* papeda. Alat ini umumnya dibuat sendiri untuk dipergunakan oleh setiap rumah tangga, sehingga tidak diperjual belikan.

14) *Aru - aru papeda*

Sama halnya dengan gata-gata papeda yang terbuat dari kayu atau bulu maka aru-aru papeda pun tidak dijual.
Aru-aru papeda terbuat dari kayu yang bahannya diambil dari batang pohon *kinar*.

15) *Porna popercis*

Tempat kue popercis ini terbuat dari tembaga atau besi

tuangan. Untuk memperolehnya, biasanya dibeli dari negeri Iha atau negeri Kulor (negeri-negeri yang beragama Islam). Mengenai modelnya dapat dipesan langsung.

16) *Bila - bila*

Jenis bila-bila ada dua buah yaitu bila-bila yang terbuat dari kayu dan bila-bila yang terbuat dari alumenium. Bila-bila yang terbuat dari kayu biasanya dibuat sendiri sedangkan dari alumenium dibeli dari pasar Saparua pada toko-toko orang Cina.

17) *Mangko*

Mangko atau mangkuk yang terbuat dari tempurung atau tanah liat umumnya dibeli dari orang-orang Ouw. Sedangkan mangkuk yang terbuat dari porselin dibeli dari toko cina. Dewasa ini penduduk didesa sudah tidak menggunakan mangko tempurung untuk minum lagi akan tetapi menggunakan gelas, atau mangkuk teh yang terbuat dari porselin.

18). *Piring*

Piring yang dipakai untuk makan oleh penduduk desa diwaktu lampau ialah piring makan yang terbuat dari tanah liat yang biasanya dibuat oleh penduduk desa Ouw. Namun kini piring tersebut sudah tidak diproduksi lagi karena penduduk desa sekarang ini telah menggunakan piring dari porselin atau dari kaleng dan plastik. Demikian pula untuk alat makan lain seperti gelas, mangkuk tempat kuah dan beberapa peralatan dapur lainnya.

19) *Piso*

Piso atau pisau umumnya dibeli dipasar. Diwaktu dahulu *ulu pisau* atau gagang pisau dibuat sendiri kemudian pisaunya dipesan dari negeri Iha. Namun dewasa ini pisau pada umumnya sudah dibeli langsung di pasar.

20) *Porteng*

Porteng atau loyang yang dipergunakan sebagai tempat air atau tempat sagu mentah diperoleh dengan cara membeli dari toko cina di pasar.

21) *Goso - goso Sagu*

Goso-goso sagu dibuat sendiri bagian badannya, sedangkan bahan penapis dari kawat dibeli dari pasar. Kemudian dipasang oleh di pemilik menjadi goso-goso, sebab ukuran dari goso-goso biasanya tidak tentu tergantung keinginan dari si pembuat.

22) *Seka - seka*

Seka-seka yang dipergunakan untuk membersihkan porna pada waktu membakar sagu dibuat sendiri. Caranya yaitu, dengan membali kawat halus yang diikat dengan *gamutu* atau ijuk pada bahagian ujung sehingga membentuk seperti kwas.

23) *Goyang - goyang*

Sama halnya dengan goso-goso sagu maka cara memperoleh goyang-goyang ialah dengan cara membeli bahan, kemudian membuat kerangkanya sendiri, barulah dipasang dengan kawat halus yang dibeli.

24) *Sibor*

Sibor atau gayung yang digunakan untuk menciduk air minum dari tempayang air, diwaktu dahulu dibuat sendiri dari beberapa jenis bahan seperti dari buah *kalabasa* atau buah maja, dari tempurung atau dari kaleng mentega bekas dengan diberi tangkai yang panjang. Dewasa ini kedudukan *sibor,* mulai diganti gayung plastik yang dibeli dipasar. Meskipun demikian ada juga sebahagian penduduk yang masih menggunakan sibor dari bahan-bahan yang disebut diatas.

25) *Talanang*

Talanang yaitu papan potong daging. Alat ini biasanya dibuat sendiri dari papan atau dari kayu yang bentuknya, seperti dengklik.

26) *Botol terang (lampu pelita).*

Alat ini umumnya dibuat sendiri yaitu bahagian bawah terbuat dari bekas botol tinta atau botol cuka kecil dan sebagai sumbunya adalah sepotong baju kaos yang dipilin kecil dan disanggah dengan penutup botol bir sebagai tatakan sumbu. Botol terang biasanya tidak menggunakan semprong. Manfaat botol terang ini biasanya untuk membuat api pada tungku. Oleh sebab itu biasanya digantungkan pada salah satu tiang dari kaki para-para kayu. Sampai saat ini botol terang masih dipakai dalam dapur, yang menggunakan tungku sebagai tempat masak.

27) *Atiting*

Atiting adalah wadah yang terbuat dari kulit gaba-gaba. Wadah ini biasanya dipakai untuk mengangkut hasil kebun berupa ubi-ubian dari hutan. Untuk memperolehnya biasanya dibuat sendiri.

28) *Tangga - tangga porna sagu.*

Tangga-tangga porna sagu diperoleh dengan cara mem-

buat sendiri. Bahannya ialah dari kayu, biasanya kayu pohon jati.

29) *Dulang*

Dulang atau kaki yang berbentuk bulat biasanya dapat dibeli dipasar Saparua atau dapat pula dibuat sendiri. Alat ini terbuat dari pohon kayu jenis kayu gupasa yang di tatal menjadi bulat kemudian diratakan dengan sekap. Dulang terdiri dari berbagai ukuran sehingga harga yang dijualpun tergantung besar kecilnya dulang. Rata-rata antara Rp.2000,- sampai Rp.2500,- per buah.

30) *Gata-gata api dan tarompong*

Kedua peralatan yang dipakai untuk menjepit bara tungku dan meniup api tungku ini umumnya dimiliki oleh semua dapur yang memasak dengan tungku. Alat tersebut diperoleh dengan cara membuat sendiri, mengingat bahannya dan cara membuatnya yang amat sederhana dapat ditemukan dimana saja.

BAB VI

KEGIATAN DALAM DAPUR TRADISIONAL

Dapur sebagaimana diketahui merupakan sentral dari kegiatan suatu rumah tangga dimana saja baik merupakan tempat memasak maupun sebagai tempat menyimpan bahan makanan. Jenis kegiatan didalam dapur tradisional terdiri dari tiga yaitu :

1). Kegiatan sehari-hari
2). Kegiatan kadang kala
3). Kegiatan luar biasa

1. Kegiatan sehari - hari

Dapur disini berfungsi sebagai tempat mengolah makanan dari bahan mentah maupun bahan setengah matang menjadi bahan yang siap untuk dimakan oleh semua anggota keluarga setiap hari. Adapun waktunya itu dikatakan sepanjang hari sejak matahari belum terbit hingga pada saat makan malam tiba. Didalam dapur ini yang memegang peranan utama adalah ibu dengan anak-anak remaja putri yang disebut *jujaro*. Kegiatan dapur sehari-hari dalam rumah tangga dapat dibagi menjadi empat kegiatan yaitu kegiatan dipagi hari, kegiatan disiang hari, kegiatan di sore hari dan kegiatan dimalam hari.

Kegiatan dipagi hari

Kegiatan dipagi hari biasanya dimulai pada waktu subuh kira-kira pukul 5.00 wit. Ibu memasuki dapur dan menyalakan lampu pelita yang disebut *botol terang* yang digantungkan pada dinding dapur. Kemudian dia menyapu tungku dapur yaitu diratakan oleh karena tadi malam sebelum meninggalkan dapur, tungku tersebut dicakar-cakar dan dibubuhi air untuk mematikan sisa bara api. Langkah selanjutnya adalah *kampong api* yaitu menyalakan api untuk memasak air panas. Pada tungku yang lain dimasak makanan pagi yaitu rebus-rebusan ubi. Sambil menunggu kedua panganan tadi masak, maka ibu membersihkan ruangan dapur dan daerah pekarangan luar dapur. Pada waktu yang tidak lama kemudian anak perempuannya akan menyusul kedapur untuk membantu ibunya. Langkah pertama yang ia lakukan adalah setelah membersihkan muka ia menuju ketempat tempayang air untuk mengecek adakah air atau tidak. Bila air sudah setengah atau hampir habis maka dia mengambil belanga air diatas para-para dan menuju pancuran atau kali. Apabila semua makanan pagi telah siap diatas meja, maka ayah beserta semua anggota keluarga lain dipanggil untuk makan pagi bersama-sama. Selesai makan pagi anak perempuan

membersihkan meja, menutup meja dengan *nyiru kakaher* (saji meja) dan mencuci peralatan makan pada degu-degu cuci piring diluar. Selanjutnya ayah dan anggota keluarga lain melaksanakan tugas masing-masing sedangkan ibu serta anak perempuan mulai mempersiapkan bahan makanan untuk dimasak menjadi makanan makan siang.

Kegiatan disiang hari

Kegiatan ini dimulai setelah semua peralatan dapur yang dipergunakan untuk makan pagi dibersihkan dan semua bahan makan siang seperti sayur-sayuran, ikan, ubi-ubian telah terkumpul. Biasanya ibu akan membersihkan ikan atau sayur sedangkan anak perempuan membantu menyiapkan bumbu masakannya misalnya memarut kelapa, menggiling bumbu dan sebagainya. Setelah semua bumbu siap dimasak maka tungku dinyalakan yaitu dengan cara meniup-niup api tungku dari sisa pembakaran pagi hari. Cara meniupnya yaitu menggunakan terompong. Setelah api hidup maka dua buah tungku masing-masing dipakai untuk memasak ikan dan sayur. Setelah masak diangkat dan diletakkan pada basi atau piring yang terbuat dari tanah liat atau dari plastik (dapat juga porselin tergantung kemampuan) kemudian dimasak nasi dan ubi-ubian sebagai tambahan. Kegiatan masak yang terakhir adalah *taru belanga papeda*, yaitu masak air untuk memasak papeda istilahnya *tuang papeda*. Kegiatan ini dilaksanakan terakhir sebab biasanya papeda dimakan dalam keadaan panas. Istilahnya *isap papeda*. Sempe papeda diletakkan diujung meja, lengkap dengan *gata - gata papeda* untuk *bale papeda* (menghidangkan papeda pada piring masing-masing anggota). Setelah semua makanan siang selesai dimasak maka peralatan kotor dibawa keluar diletakkan pada degu-degu cuci piring. Peralatan ini akan dicuci setelah selesai makan bersama-sama dengan bekas alat makan lainnya. Kegiatan selanjutnya semua anggota keluarga dipanggil. Ayah duduk pada kepala meja ibu berdiri untuk melayani anak-anak dan ayah makan. Tempat duduknya adalah berhadapan dengan ayah.. Dalam kegiatan makan ibu bertugas untuk *bale papeda* kepada ayah dan anak-anak. Sedangkan kegiatan makan makanan lain dapat dilakukan oleh masing-masing anggota keluarga yang sedang duduk di meja makan. Acara makan ini selesai setelah ayah berdiri dari meja makan, diikuti oleh anggota keluarga lainnya. Langkah selanjutnya ibu membersihkan meja, menutup meja dengan nyiru kakaher atau penutup saji sedangkan anak perempuan bertugas untuk mencuci peralatan dapur. Selesai mencuci maka dapur dibersihkan yaitu dengan menyapu dan bila dianggap kering boleh disiram dengan air sedikit. Berakhirlah kegiatan disiang hari. Untuk beberapa jam ke-

giatan didapur tidak ada. Semua anggota beristirahat.

Kegiatan disore hari

Kegiatan ini dimulai kira-kira pada pukul 16.00, ibu dan anak perempuan menyediakan panganan sore. Biasanya makanan yang disajikan adalah goreng-gorengan seperti petatas atau kasbi goreng (ubi jalar dan singkong). Dapat pula jenis panganan lain seperti *karkaru* atau *sinoli* yang bahannya terbuat dari sagu manta yang tersedia didapur. Acara sore hari ini ialah ayah dan anggota keluarga lainnya minum teh pada *titang* yang memisahkan dapur dengan rumah besar atau pada beranda rumah besar. Acara sore hari ini selesai maka semua anggota keluarga pergi mandi sedangkan ibu dan anak perempuan mulai bertugas untuk menyiapkan makanan malam. Makanan yang disediakan untuk makan malam yaitu memanaskan makanan siang hari atau bila telah habis boleh dimasak kembali. Menu makan malam ini tidak berbeda dengan makan siang. Acara makan malam biasanya berlangsung antara jam 19.00 sampai jam 21.00. Selepas jam ini maka kegiatan sehari-hari dianggap selesai. Setelah makan malam habis, peralatan dapur kembali dibersihkan dan semua peralatan dapur yang berada diatas degu-degu cuci piring dimasukkan kedalam dapur. Langkah yang terakhir ibu mencakar-cakar abu tungku dengan maksud memeriksa apakah semua bara api telah padam kemudian ia membubuhi air pada tungku masak. Langkah berikutnya pelita dipadamkan dan pintu dapur ditutup. Biasanya bila rumah yang memiliki dapur terpisah dengan rumah besar maka sebelum menutup dapur ibu membawa masuk ceret air dengan beberapa buah gelas. Maksudnya bila ada anggota yang membutuhkan ia tidak perlu lagi masuk kedapur.

. Kegiatan Kadang Kala

Yang dimaksudkan disini dengan kegiatan kadang kala yaitu kegiatan yang dilaksanakan setiap kali namun dilaksanakan tidak setiap hari yaitu kegiatan memasak gula, kegiatan memasak obat, kegiatan bakar sagu, kegiatan masak minyak.

Kegiatan memasak gula

Kegiatan memasak gula dilaksanakan dihutan dan menggunakan dapur tersendiri. Kegiatan ini termasuk salah satu industri rumah tangga untuk menambah pendapatan keluarga. Tempat memasak gula merah atau gula Saparua adalah dihutan disekitar pohon aren. Adapun proses pembuatan gula dapat dijelaskan sebagai berikut :

1). Mula-mula pohon enau atau pohon mayang disadap airnya untuk menampung hasil sadapan yang berupa air enau yang

lebih dikenal dengan *air sageru*. Air sageru ini ditampung pada sebuah buluh atau bambu yang berdiameter lima sampai delapan centimeter serta panjangnya satu sampai satu setengah meter. Dalam bahasa lokal disebut Buluh sageru.

2). Untuk menyadap kulit enau agar menghasilkan air yang cukup banyak dipakailah pisau yang tajam yang mempunyai panjang kira-kira duapuluh centimeter. Pisau ini biasanya disebut *pisau tipar*. Karena pisau ini sangat tajam maka sarung pisau tipar dibuat dari kayu, dilengkapi dengan tali yang panjang yang digunakan untuk membelit pinggang ketika sedang dilaksanakan penyadapan diatas pohon enau atau mayang. Biasanya sepulang dari menyadap pohon enau pisau tipar disimpan pada tempat penyimpanan yang terbuat dari bambu kemudian dipaku pada dinding dapur gula. Maksudnya agar, pisau ini mudah diambil manakala diperlukan dan aman dari jangkauan anak-anak kecil oleh karena pisau ini amat tajam. Ketajaman pisau tikar ini biasanya diungkapkan melalui ucapan bila *tiup bulu ayam dimuka pisau maka bulu ayam akan putus*. Kegiatan menyadap air enau ini berlangsung antara dua sampai tiga hari dan air enau diambil diwaktu pagi hari dan sore hari. Setelah dianggap cukup maka air enau tadi dimasak.

3). Kegiatan memasak air enau ini yang dinamakan masak gula merah atau dalam bahasa lokal disebut *biking karing gula*. Mula-mula api dinyalakan pada tungku masak gula khusus. Bentuk tungku adalah bulat dengan diameter kira-kira seratus sampai seratus lima puluh sentimeter terbuat dari campuran batu, abu tungku, yang direkatkan dengan tanah liat dengan tinggi tungku antara lima puluh sampai tujuhpuluhlima centimeter dari tanah. Pada salah satu sisi tungku, diberi lubang untuk memasukkan kayu bakar serta pada bahagian belakang tungku dibuat ventilasi agar asap tungku dapat keluar.

4). Setelah api tungku dinyalakan dengan bahan bakar kayu maka wadah tempat masak gula diletakkan. Wadah tersebut terbuat dari baja berdiameter sembilan puluh sampai seratus empatpuluh centimeter yang disebut *tacu gula*. Tacu gula diisi, dengan air enau kira-kira setengah bahagian dari tempat tacu kemudian cara mengisinya yaitu dengan menggunakan sendok besar dari buah kalabasa atau buah maja yang telah dikeringkan diberi tangkai dari kayu. Selanjutnya pada waktu memasak gula tadi air enau disaring dari kotorannya yaitu dengan cara timba. Saringan terbuat dari bambu. Dalam kegiatan masak itu air enau yang semula berwarna putih berubah men-

jadi merah karena diberi irisan batang pohon manggis yang dalam bahasa lokal disebut *manggustang*. Untuk masak gula ini kayu bakar diperlukan banyak sehingga bila hendak memasak gula, maka terlebih dahulu kayu bakar disediakan dalam jumlah yang cukup banyak. Setelah air enau mendidih biasanya sampai pada ujung bibir wadah dan bila tidak waspada bisa tumpah keluar. Cara mengatasinya yaitu ditambahkan dengan air santan sehingga air enau akan susut dan tidak tumpah. Prosesnya berjalan terus sehingga airnya menjadi kental, dan akhirnya tinggal enau yang dimasak lagi antara dua sampai tiga jam. Setelah enau tadi berbentuk bulat-bulat karena mendidih yang dalam bahasa lokal disebut *mata karbou* gula akan masak. Apabila dirasakan sudah cukup masak maka

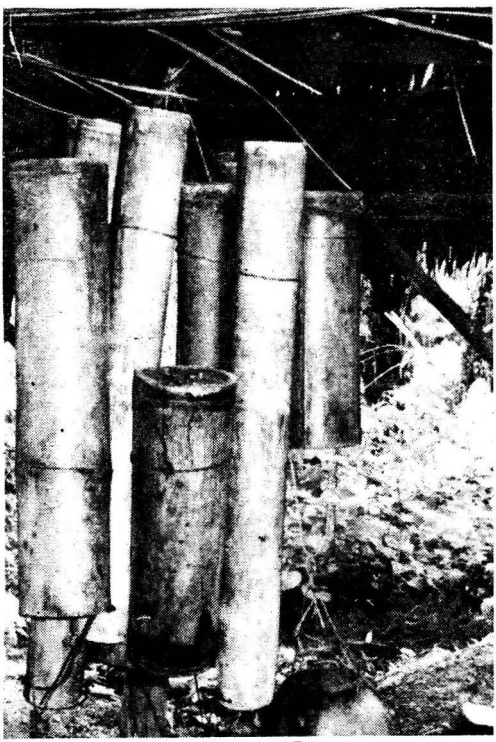


Foto No. : 43.

Foto No. : 43.
Wadah dari bulu patong yang dipergunakan sebagai tempat sageru.-

gula diangkat dari tungku dan didiamkan setengah jam. Sementara menunggu gula dingin maka cetakan gula yaitu tempurung kelapa dibasahi dengan air kemudian dialas dengan daun singkong, untuk menutup bahagian mata tempurung yang berlubang agar air gula tidak meleleh melalui lubang tempurung tadi dan tidak melekat. Setelah semua tempurung dibasahi dan dialas dengan daun singkong atau daun kasbi, maka gula ditimba dengan sendok gula dimasukkan kedalam alat cetakan, didinginkan selama setengah jam langsung dapat dilepaskan karena gula telah beku atau keras. Demikianlah proses pembuatan gula merah di Maluku khususnya di Saparua, sehingga bila tiba dipasar Ambon ada kalanya orang mencari gula Saparua ini.

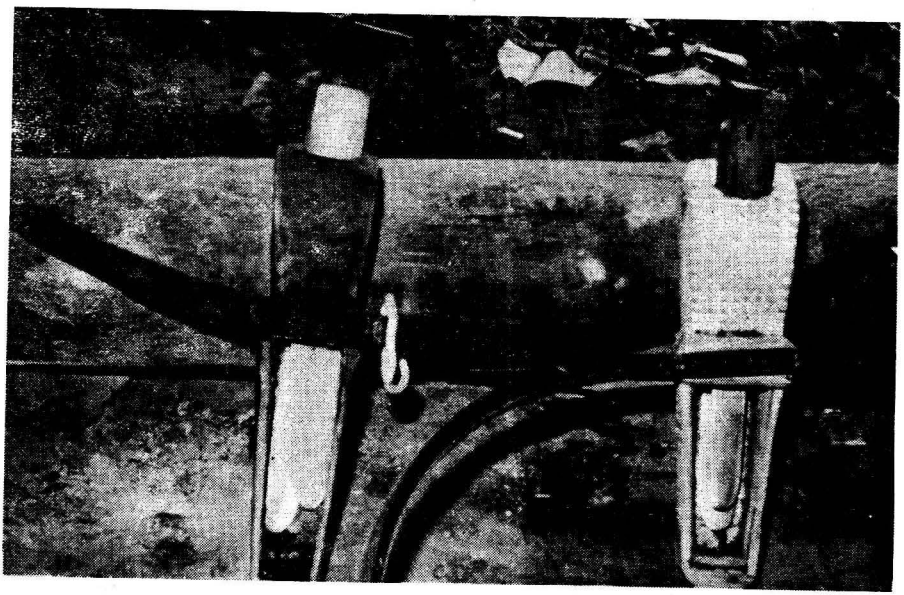


Foto No. : 44.
Pisau Tipar.

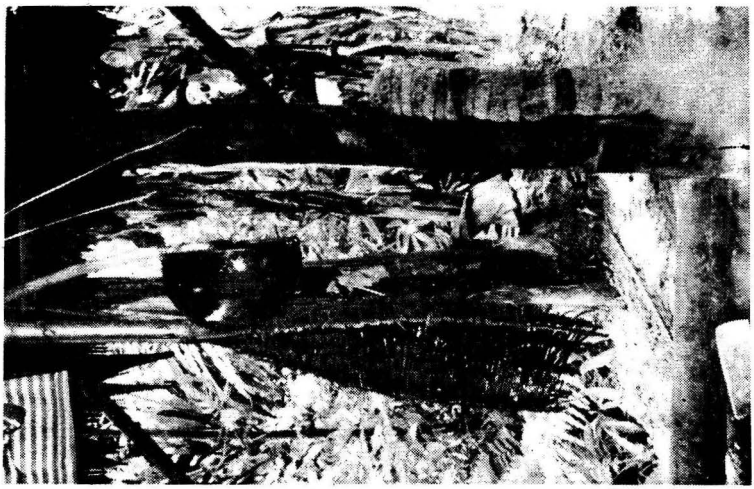


Foto No. : 45.
Jarang-jarang dan sendok timba gula.

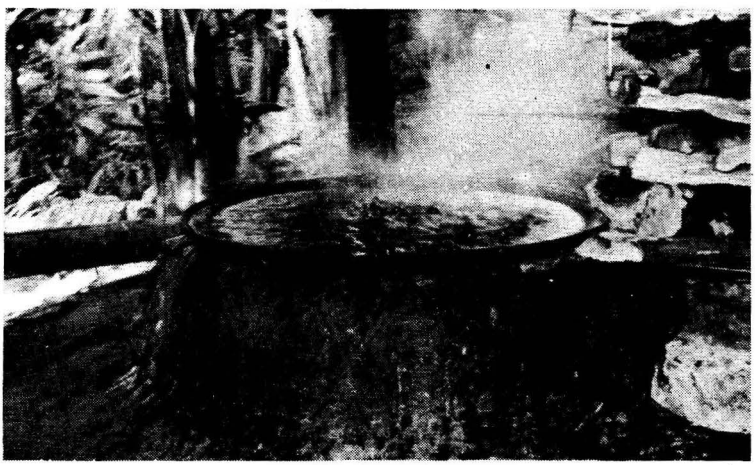


Foto No. : 46.
Tungku Gula Merah dari desa Tuhaha.
Tampak gula merah dalam proses mengkristal.

Kegiatan pada saat gula yang telah dimasak ditapis dari kotoran dengan menggunakan jarang-jarang dan wadah yang dugunakan untuk menimba air gula tersebut dinamakan *timba* yang terbuat dari buah *kalabasa* atau buah maja.



Foto No. : 47.

Kegiatan pada saat gula yang telah dimasak ditapis dari kotoran dengan menggunakan jarang-jarang dan wadah yang digunakan untuk menimbah air gula tersebut.



Foto No. : 48.

Proses mendinginkan gula yang telah dimasak, sekaligus ditimba kedalam tempurung sebagai tempat cetakan gula Merah atau gula Saparua.

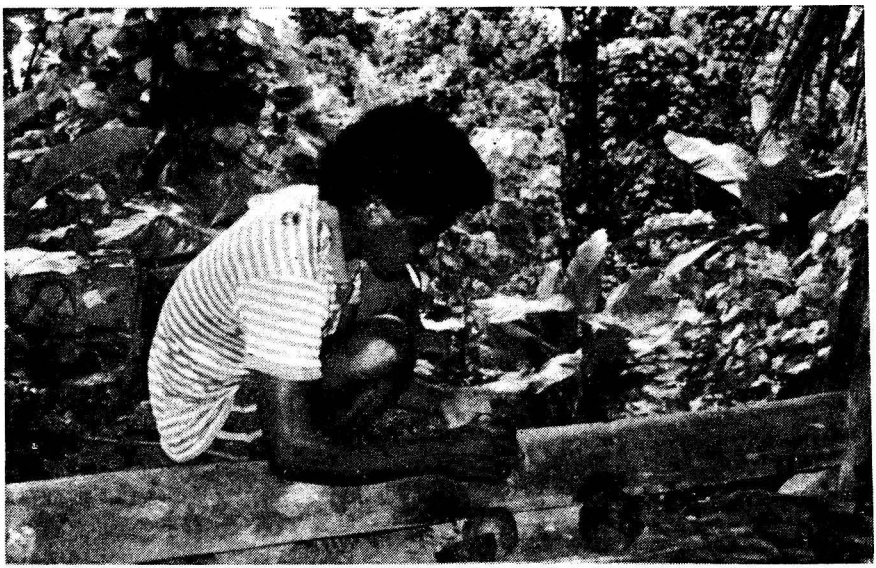


Foto No. : 49.

Mengeluarkan gula dari cetakannya.

Cara mengeluarkan gula dari tempurung yaitu mengetuk ujung tempurung gula diatas tangan atau pada ujung - balok yang disebut **SOSI.**



Foto No. : 50.

Membersihkan cetakan gula.

Setelah gula dikeluarkan dari cetakan, cetakan tersebut dibersihkan dengan air.

Kegiatan memasak obat

Sebagaimana kita ketahui Indonesia banyak memiliki obat tradisional. Salah satunya termasuk di daerah Maluku. Pembuatan obat tradisional ini bisa dari daun-daun yang diambil dari hutan, yang kemudian dimasak dicampur dengan minyak kelapa dan rempah-rempah seperti daun cengkeh, sereh, lengkuas, kunyit atau kuning dan lain sebagainya. Kegiatan memasak obat ini tidak dilaksanakan oleh setiap orang dan tidak pula dilakukan setiap kali. Kegiatan masak obat dilaksanakan hanya pada waktu dibutuhkan, dan yang memasaknya hanya orang-orang tertentu yang memiliki pengetahuan tentang memasaknya.

Biasanya obat dimasak didalam dapur yang dipergunakan sehari-hari oleh keluarga. Pertama-tama keadaan dapur harus bersih. Sehari sebelum kegiatan masak ini dapur sudah tidak dipergunakan untuk memasak makanan. Makanan akan dimasak oleh keluarga yang membutuhkan obat, atau dibantu masak oleh keluarga terdekat. Obat yang dimasak adalah obat untuk diminum oleh orang sakit parah. Setelah semua ramuan untuk obat disiapkan maka orang yang akan memasak obat mandi bersih, berpakaian bersih sedangkan sehari sebelumnya semua anggota keluarga dari si pembuat obat harus mencuci rambut atau keramas. Hal ini dimaksudkan bahwa semua orang yang ada didalam rumah tempat masak obat itu berada dalam keadaan bersih.

Adapula jenis obat atau minyak tertentu yang harus diramu oleh seorang anak wanita yang belum akil baliq karena dianggap masih bersih dan murni. Pada pokoknya kegiatan memasak obat ini dapur memegang peranan utama yaitu kebersihan dapur diutamakan dan orang yang meramu obat. Yang dimaksudkan dengan dapur dalam keadaan bersih adalah :

1). Keadaan dalam dapur itu sendiri.
2). Perabotan dapur yang akan dipakai untuk memasak obat harus tersendiri bukan yang biasanya dipakai untuk memasak makanan.
3). Semua ramuan dicuci bersih dengan cara diembunkan semalam.

Pintu dapur dikunci rapat supaya bersih tidak dimasuki oleh orang yang tidak berkepentingan, serta suasana didalam dapur harus tenang. Apabila proses memasak obat ini selesai, maka semua peralatan yang dipakai untuk memasak obat dicuci dan disimpan pada tempat khusus bukan didalam dapur kemudian pintu dapur dan ruangan dapur disiram dengan air sebagai tanda telah membersihkan segala penyakit yang diobati oleh kegiatan masak obat tadi. Demikianlah kegiatan kadang kala yang berlangsung

dalam sebuah dapur khususnya dalam kegiatan memasak obat.

Kegiatan Bakar Sagu

Kegiatan bakar sagu dilaksanakan oleh kaum wanita yang telah dewasa. Pada umumnya kegiatan ini dilaksanakan didalam dapur dan dilaksanakan pada sore hari atau pada malam hari yaitu sesudah waktu makan malam. Alat-alat yang dipergunakan untuk membakar sagu adalah alat-alat dapur khusus, untuk membakar, begitupun tungku dibuat yang khusus pula. Kegiatan membakar sagu ini dilakukan oleh satu orang saja. Adapun cara membakar sagu itu dapat diuraikan sebagai berikut :

1). Mula-mula dibuatlah tungku dengan jalan memasang besi yang melintang pada tumpukan batu bata yang disediakan sebagai alas tungku. Kemudian kayu dinyalakan dan membiarkan sampai kayu tersebut berubah menjadi bara karena yang diperlukan adalah uap panas. Apabila uap panas sudah ada, barulah cetakan sagu atau *porna sagu lempeng*, dipanaskan diatas tungku. Si pembakar sagu duduk berjongkok dimuka tungku. Ketika dia melihat porna sagu telah merah maka porna sagu ditiup sebentar dan digosok atau diseka dengan batang pisang untuk menghilangkan abu tungku. Langkah selanjutnya sagu manta yang telah dikeringkan dimasukkan kedalam porna dan ditutup dengan daun gomu serta ditindih dengan batu yang berat. Kira-kira lima menit sagu akan masak kemudian sagu tersebut dicungkil dengan kulit gaba-gaba. Setelah itu porna sagu diletakkan kembali keatas tungku.

Pada waktu membakar sagu umumnya si pembakar dibiarkan sendirian didalam dapur. Maksudnya adalah untuk tidak mengganggu karena kegiatan ini memerlukan tangan yang cekatan, disamping itu peralatan yang dipakai untuk membakar sagu dibiarkan saja diatas tanah, dimana jumlah peralatan itu cukup banyak sehingga hampir memenuhi ruangan dapur. Selain itu ruangan suhu didapur menjadi panas , sehingga akan lebih panas lagi bila ada orang yang sama-sama berada didalam dapur. Apabila kegiatan bakar sagu telah selesai maka dapur didinginkan dengan cara menyiramkan air dalam ruangan dapur, mengembalikan bentuk tungku pada tungku yang semula, barulah dapur difungsikan kembali seperti sediakala. Adakalanya sipembakar sagu selesai mandi kemudian meletakkan sagunya diatas dulang dan mulai berjalan *ronda sagu* yaitu menjual sagu, caranya yaitu sagu *dikeku* diatas *dulang*,

dan dibawa jalan berkeliling.

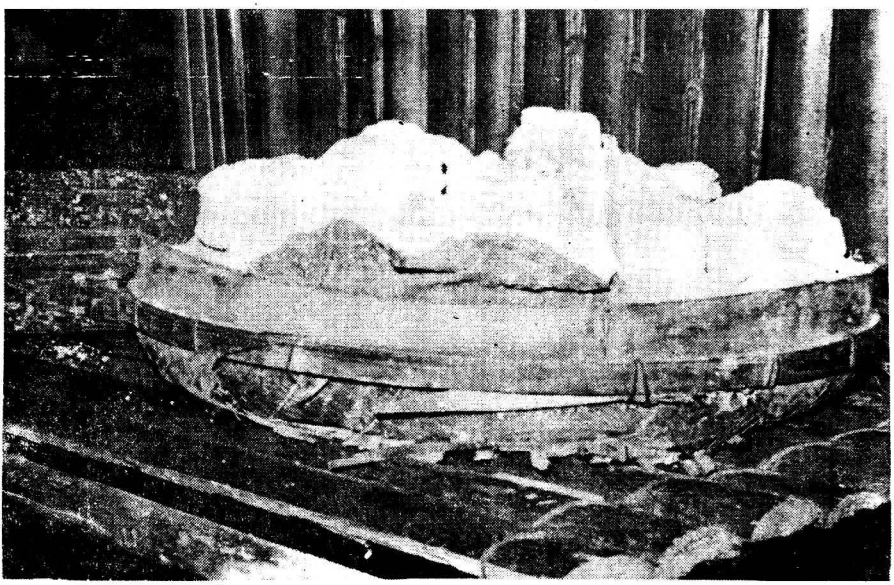


Foto No. : 51.

Nyiru Kakaher dan tepung sagu yang sedang dikeringkan

Goyang - Goyang sagu

Bentuknya empat persegi (bujur sangkar), ukurannya panjang 37 cm dan lebar 35 cm. Bahannya terbuat dari kayu dan kawat haas. Kegunaannya adalah untuk menggoyang atau menapis sagu manta sebagai bahan untuk membakar sagu.

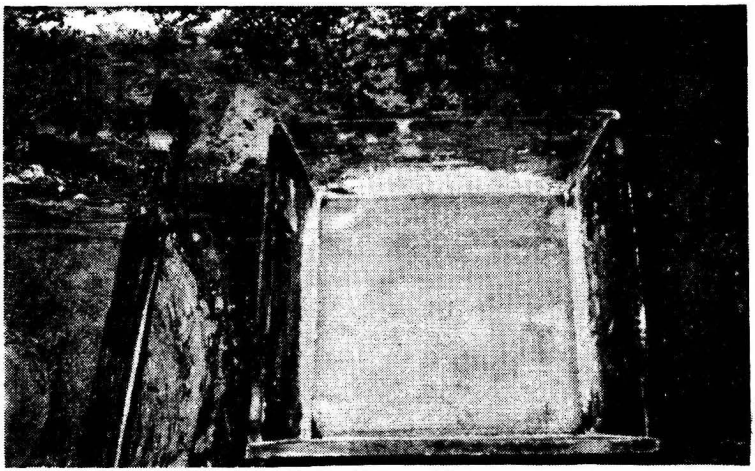


Foto No. : 52.
Goyang - goyang sagu

Tangga - Tangga sagu

Bentuknya seperti tangga, ukurannya ialah panjang 82 cm dan lebar 25 cm. Bahannya terbuat dari kayu. Kegunaannya ialah untuk meletakkan porna sagu ketika sedang diisi sagu yang akan dibakar.

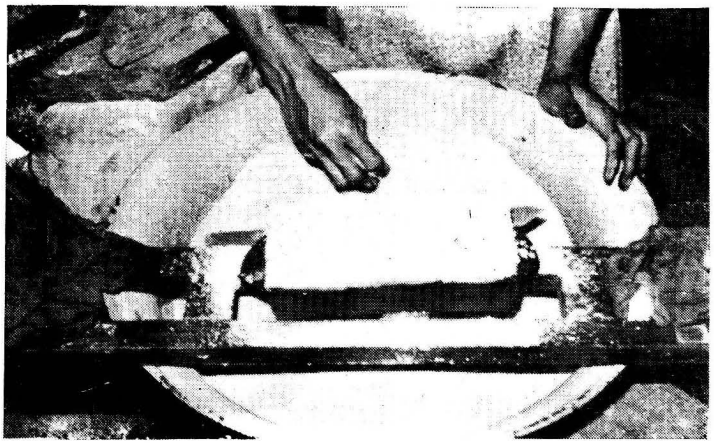


Foto No. : 53.
Porna sagu diatas tangga-tangga sagu.

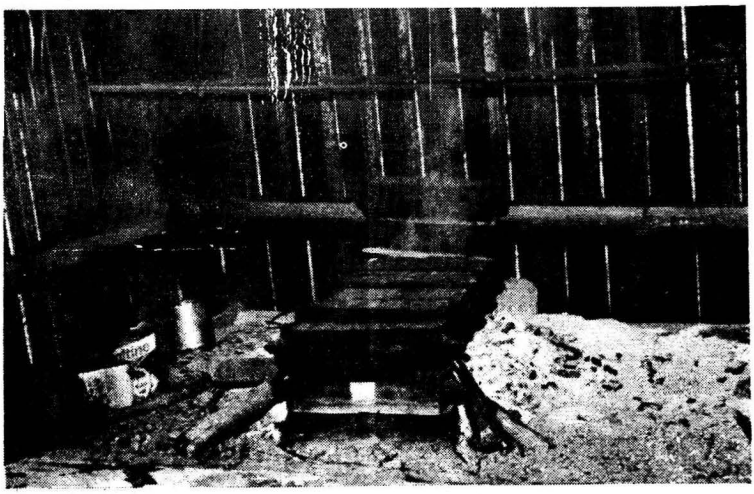


Foto No. : 54.

Porna sagu diatas tungku didalam dapur.

Kegiatan masak minyak

Kegiatan masak minyak kelapa dapat dilakukan didalam dapur atau dapat pula dilaksanakan diluar rumah. Bila dilaksanakan didalam rumah dapat menggunakan tungku rendah batu tiga dan bila dilaksanakan diluar dapat menggunakan tungku tanah. Kegiatan masak minyak dilaksanakan secara bersama-sama oleh semua anggota keluarga. Anak-anak lelaki mengupas dan memarut kelapa, ayah membantu meramas santan dari ampas kelapa, dengan menggunakan saringan *gamutu* atau ijuk, anak-anak perempuan memotong daun pandan sedangkan ibu yang memasak minyak. Peralatan yang dipergunakan adalah peralatan dapur sehari-hari hanya wadah untuk masak minyak dipakai yang dalam ukuran besar, terbuat dari tembaga atau tanah liat yang disebut *tacu*. Adapun cara memasak minyak dapat diuraikan secara singkat sebagai berikut. Mula-mula kelapa dikupas kulit tempurungnya, kemudian diparut. Jumlah kelapa yang dimasak tergantung dari keinginan jumlah berapa botol minyak yang akan didapat. Setelah selesai dikupas maka kelapa diparut, dengan *parudang* kelapa, yang ukurannya lebih besar dari parudang kelapa biasa. Cara memarutnya adalah meletakkan parudang secara datar, tangan dua-dua memegang buah kelapa kemudian digerak-gerakkan keatas dan kebawah. Selesai memarut, parutan kelapa itu diperas. Untuk mendapatkan santan kelapa yang banyak, maka pada



Foto No. : 55.
Salah satu bentuk tungku masak minyak kadang-kadang disebut tungku tanah.-

waktu meramas kelapa harus menggunakan *gamutu* yang kasar, sehingga kelapa mengeluarkan santan yang banyak. Oleh karena kegiatan ini membutuhkan tenaga yang besar maka biasanya pekerjaan ini dilaksanakan oleh ayah. Sementara itu ibu menyiapkan api dengan cara menumpuk kayu bakar pada celah-celah batu tungku. Setelah santan didapat maka dipisahkan antara santan yang kental yang disebut *pukat* dan santan yang cair. Santan yang kemudian dimasak sampai mendidih, dicampurkan dengan daun pandan dan daun pepaya sedikit untuk membuat wangi minyak. Bila dirasakan, bahwa santan sudah mulai masak dan mengeluarkan minyak maka kemudian minyak tersebut diangkat, dan dimasukkanlah santan yang kental dan dimasak kembali sampai mengeluarkan minyak lagi. Setelah itu barulah minyak murni diangkat. Sisa-sisa dari santan yang tidak diangkat dinamakan *rarobang*. Rarobang ini dapat dimakan dengan sagu yaitu dicelup, atau dimakan sebagai kuah sayur daun kasbi atau daun pepaya. Setelah masak minyak selesai, maka minyak didinginkan untuk beberapa lama, kemudian dimasukkan ketempat minyak yaitu pada kaleng-kaleng biskuit. Didaerah penelitian disebut kaleng minyak tanah. Apabila hendak dipakai sendiri maka minyak dimasukan kedalam botol dan ditutup dengan penyumbat yang disebut *pamprop* tersebut dari hati gaba-gaba. Sedangkan bila

hendak dijual maka dapat dijual secara enceran yaitu per botol atau per kaleng minyak tanah tadi. Demikianlah cara memasak minyak dalam kegiatan kadang kala pada dapur tradisional didaerah Maluku, khususnya di Maluku Tengah.

6.3. Kegiatan luar biasa

Yang dimaksudkan dengan kegiatan luar biasa khususnya kegiatan yang berkaitan dengan dapur, maka dalam konteks ini tim membagi kegiatan luar biasa itu dalam beberapa kegiatan yaitu:

1). Kegiatan Pesta Perkawinan
2). Kegiatan Pesta Kelahiran
3). Kegiatan pada waktu terjadi Kematian
4). Kegiatan sehubungan dengan perayaan Keagamaan
5). Kegiatan didalam Negeri.

6.3.1. Kegiatan Pesta Perkawinan

Perkawinan adalah suatu tata kehidupan yang berlangsung kapan saja dan dimana saja. Untuk pesta perkawinan maka kegiatan didalam dapur akan berbeda dengan kegiatan didalam dapur sehari-hari atau kegiatan kadang kala didalam dapur. Untuk melaksanakan suatu pesta perkawinan beberapa hal perlu dipersiapkan jauh hari sebelumnya. Pelaksanaan persiapan ini berhubungan dengan kegiatan didapur. Adapun persiapan kegiatan didapur itu adalah sebagai berikut.

(1). Pengumpulan kayu bakar dalam jumlah yang lebih banyak dari pada kegiatan pengumpulan kayu untuk kegiatan sehari-hari atau untuk kegiatan kadang kala. Biasanya pengumpulan kayu bakar itu telah dilaksanakan kira-kira dua minggu menjelang acara pesta perkawinan. Cara mengumpulkan kayu bakar itu ada bermacam-macam yaitu dikumpulkan oleh anggota keluarga sendiri, atau minta tolong kepada tetangga, diberikan oleh tetangga atau mendapat sumbangan dari beberapa kerabat dekat yang mempunyai hubungan dengan sipembuat pesta. Kayu bakar yang dikumpulkan itu sebahagian besar diletakkan pada dinding luar dapur karena para-para kayu sudah tidak mencukupi. Apabila pesta itu dilaksanakan pada musim hujan, maka biasanya dibangun sebuah rumah kecil untuk menyimpan kayu agar tidak basah, kena hujan. Rumah tempat menyimpan kayu disebut rumah kayu. Rumah kayu ini biasanya dibangun didalam halaman yaitu pada bahagian belakang rumah.

(2). Pengumpulan perabot makan dan alat masak dari tetangga

yang dekat. Lain halnya dengan pengumpulan kayu yang dilaksanakan dua minggu sebelumnya maka untuk jenis kegiatan ini yang punya rumah hanya datang meminjam saja nanti pada waktu menjelang pesta biasanya sehari sebelumnya barang-barang yang dipinjamkan itu baru diambil, atau diantarkan oleh yang punya barang. Peminjaman alat masak dan perabot makan ini dimulai dari panci, loyang sampai dengan piring, gelas dan sendok. Untuk meminjam ini biasanya tidak dilakukan hanya pada satu keluarga akan tetapi dipinjamkan dari beberapa keluarga. Oleh sebab itu setiap keluarga yang akan meminjamkan barang-barangnya itu memberi tanda tersendiri pada barang-barangnya. Maksudnya agar jangan sampai hilang atau tertukar dengan milik keluarga yang lain yang juga meminjamkan barangnya untuk pesta perkawinan itu. Perabot rumah tangga yang dipinjamkan itu jumlahnya dihitung, begitu pula jenisnya namun tidak pernah ditulis oleh si pemilik atau si peminjam. Diantara mereka, biasanya saling percaya, dan daya ingat barang-barang yang dipinjamkan amat kuat sehingga pada akhirnya dikembalikan sesuai dengan jumlah dan jenis yang dipinjam tadi. Apabila semua barang yang telah dipinjamkan itu terkumpul menjelang hari pesta, maka peralatan makan disimpan didalam ruang tersendiri yaitu di *gang* penyambung rumah besar dan dapur. Apabila dapur langsung berada dalam rumah besar maka peralatan tersebut disimpan didalam *gadong* belakang (lihat gambar rumah). Cara menyimpan peralatan makan itu adalah disusun sesuai jenisnya yaitu piring dengan piring, sendok dengan sendok, gelas dengan gelas, dan seterusnya. Cara menyusunnya yaitu benda yang besar diletakkan disebelah bawah dan yang kecil diletakkan disebelah atas.

(3). Pengumpulan orang-orang yang akan membantu di dapur. Cara mengumpulkan yaitu pada waktu ia meminjam peralatan dapur sekaligus si peminjam meminta kesediaan orang yang diminta itu untuk membantunya didapur. Umumnya yang datang meminjam barang dan meminta tolong adalah ibu yang mempunyai pesta. Hal ini sudah merupakan suatu kebiasaan sehingga kadang-kadang dapur tidak sanggup menampung orang yang datang menolong bekerja ini maka dibuatlah sabua mamasa atau dapur darurat. Orang-orang yang bekerja ini disebut *orang dapor*. Kadang-kadang jumlah orang dapor ini lebih banyak dari jenis pekerjaan yang disediakan sehingga terlihat dihari pesta itu banyak orang dapor yang duduk santai didalam dapur. Namun hal ini dianggap biasa sebab bagi mereka, semakin banyak orang ber-

ada didalam dapur maka semakin baik pula kegiatan pesta itu berjalan. Dalam mengumpulkan orang-orang untuk membantu melaksanakan kegiatan dapur biasanya ditunjuk seorang sebagai pemimpin diantara ibu-ibu didapur. Orang tersebut adalah orang dari keluarga terdekat dan dinamakan *tuan kerja*. Tugas dari tuan kerja ini adalah menentukan menu apa yang akan dihidangkan bagi para tamu, serta berapa banyak orang yang kira-kira akan diundang. Tuan kerja ini akan memilih seorang pembantunya yang dikenal dengan nama *meme degdegu*. Meme degdegu ini dipilih berdasarkan pengalamannya selama ia melaksanakan tugas seperti hal-hal ini. Tugas meme degdegu ialah memberikan petunjuk untuk menggunakan berapa jumlah bumbu yang harus dipergunakan untuk memasak sejenis makanan dan lain sebagainya. Ada kalanya meme degdegu dalam sebuah pesta terdiri dari beberapa orang (biasa sampai tiga orang). Masing-masing orang mempunyai tugas sendiri-sendiri atau diantara mereka ada pembagian kerja yang diatur oleh tuan kerja. Untuk ketiga meme degdegu itu biasanya dibagi untuk yang bertanggung jawab pada makanan utama, misalnya nasi putih, nasi kuning, sayur buncis, sop ayam, acar ketimun, ikan bakar, daging semur dan lain-lainnya. Meme degdegu yang kedua bertanggung jawab untuk makanan atau minuman pembukaan seperti kue tolbang, lemon, sageru, bir dan lain sebagainya. Sedangkan meme degdegu yang ketiga bertangggung jawab pada hidangan penutup misalnya buah-buahan, agar-agar atau cincau. Bila pada suatu pesta perkawinan terdapat tiga orang meme degdegu berarti pesta itu diselenggarakan oleh orang yang mampu atau yang terpandang didalam negeri atau kampung tersebut.

(4). Pengumpumlan bahan makanan pesta.
Biasanya pengumpulan dilakukan seminggu sebelum acara pesta dimulai. Cara mengumpulkannya yaitu ada yang dibeli, dan ada yang dari sumbangan. Pengumpulan bahan makanan ini biasanya dilakukan oleh ibu atau yang dibantu oleh tuan kerja. Beberapa hari sebelum acara perkawinan maka air untuk mencucui dan memasak telah ditampung didalam tong-tong yang telah disediakan dekat dapur. Apabila dapur dirasakan kecil tidak sanggup menampung orang kerja dengan segala macam kegiatan masaknya, maka dibangunlah sabua mamasa yang lokasinya berdekatan dengan dapur. Pembangunan sabua mamasa ini biasanya bersama-sama dilaksanakan dengan membangun sabua pesta yang berada pada bahagian rumah besar disebelah muka. Apabila sabua

mamasa telah siap maka peralatan kayu bahan bakar dalam jumlah yang cukup dimasukkan dekat tungku batu tiga yang dibuat diatas tanah. Jumlah tungku ini biasa sampai empat buah. Posisinya tidak berderet seperti dalam dapur biasa akan tetapi boleh berjauhan pokoknya berada didalam sabua mamasa.

Apabila semua persiapan didapur telah selesai maka persiapan selanjutnya adalah urusan anak lelaki dan ayah yaitu meminjam kursi atau bangku dari tetangga atau dari balai pertemuan. Begitu pula urusan untuk menghiasi sabua pesta adalah tanggung jawab orang lelaki.

Pada waktu pesta perkawinan dilaksanakan maka ibu dari sang pengantin lelaki yang mempunyai pesta ini melepaskan semua tangung jawab urusan didapur kepada tuan kerja, meme degdegu dan sejumlah pembantu didapur yang lain. Ia tidak akan masuk kedalam dapur lagi untuk memeriksa pekerjaan didapur. Mulai dari cara memasak sampai dengan acara menghidangkan makanan semuanya diatur oleh tuan kerja. Biasanya untuk pesta perkawinan meja yang digunakan untuk makan adalah meja prasmanan yang dikenal dengan istilah *makan timba*. Semua kegiatan ini diatur oleh tuan kerja yang dibantu oleh jujaro dan mungare yaitu para remaja putri dan putra. Mereka inipun diatur oleh tuan kerja.

Setelah acara pesta perkawinan selesai maka yang mempunyai rumah membuat suatu ucapan terima kasih yaitu ia memasak makanan dan menyediakan sebuah meja putih untuk menjamu semua orang dapor tadi. Persiapan untuk menjamu orang dapor ini dilaksanakan oleh anggota keluarga sendiri. Kemudian barulah diatur cara untuk mengembalikan barang-barang yang dipinjamkan pada waktu diselenggarakan pesta. Baisanya tiga hari setelah pesta maka barang-barang pinjaman mulai dikembalikan. Cara mengembalikan yaitu si empunya barang datang sendiri kerumah yang meminjam untuk mengenali barang-barangnya. Bila ada barang-barang yang pecah atau hilang itu menjadi resiko ibu rumah dan ia harus menggantikannya. Ada tiga cara untuk menggantikan barang yang pecah atau hilang yaitu :

(a). Memberikan uang yang dinilai harganya sama dengan barang yang hilang atau pecah.

(b). Membeli barang baru yang sama dengan barang yang hilang atau pecah.

(c). Menggantikan dengan barang lama yang sama dengan yang telah hilang atau yang pecah.

Apabila semua barang yang dipinjamkan telah selesai dikembali-

kan maka selanjutnya sabua mamasa dibongkar dimana kayu-kayu rumahnya boleh diambil oleh orang dapor. Hal demikian berlangsusng pula untuk sabua pesta. Orang yang membongkar sabua mamasa dan sabua pesta adalah orang yang membangunnya sendiri.

6.3.2. Kegiatan Pesta Kelahiran

Kegiatan untuk pesta kelahiran didalam dapur biasanya tidak sesibuk pesta perkawinan. Hal ini disebabkan acaranya tidak menuntut hal-hal yang membutuhkan banyak peralatan dapur atau membutuhkan peralatan makan yang banyak. Hal ini disebabkan orang yang diharapkan hadir adalah yang terbatas, dalam keluarga saja baik dari keluarga pihak ibu maupun keluarga pihak ayah. Meskipun demikian pesta kelahiran ini juga memerlukan beberapa hal dalam mempersiapkannya yaitu makanan dan tenaga pembantu masak.

Untuk pesta kelahiran maka makanan utama yang harus disediakan adalah nasi kuning. Nasi kuning ini biasanya dikukus oleh orang yang berpengalaman dalam mengukus nasi. Oleh karena itu dalam dapur akan dilayani oleh beberapa tenaga luar misalnya orang yang khusus memasak nasi kuning, dan orang yang khusus untuk membakar kue. Sedangkan untuk jenis panganan lain dimasak oleh ibu dan anak-anaknya sendiri. Biasanya kegiatan didalam dapur telah mulai dilaksanakan sehabis makan pagi, berlangsung terus sampai pada acara makan siang dimana para kerabat datang untuk bersama-sama menikmati makanan pesta ulang tahun itu.

Setelah acara pesta kelahiran selesai, karena tidak mengundang orang banyak cukup keluarga saja maka makanan yang lebih akan diberikan kepada tetangga yang datang membantu didapur dan kepada orang yang membakar kue atau mengukus nasi kuning tadi. Mengenai peralatan dapur setelah selesai dipakai akan dicuci sendiri oleh tuan rumah. Tenaga memasak hanya memasak saja. Hal ini berlainan dengan pesta perkawinan. Dalam pesta perkawinan tuan kerja akan memberi tugas kepada orang dapor siapa-siapa yang mencuci priring, siapa-siapa yang bertugas mengatur makanan dimeja makan dan lain sebagainya.

Untuk pesta kelahiran ini biasanya tidak membutuhkan sabua memasa atau sabua pesta. Makanan dimasak didalam dapur sehari-hari sedangkan tamu yang datang akan duduk didalam rumah saja. Makanan ada kalanya dipersiapkan diatas meja yaitu makan timba dan ada kalanya dibagi dipiring masing-masing.

6.3.3. Kegiatan pada waktu terjadi kematian

Apabila ada suatu keluarga yang mengalami musibah kematian salah seorang anggota keluarganya maka kegiatan dalam

dapur tidak berjalan. Istilahnya *dapur tatutup* (dapur tertutup). Untuk melayani keperluan makan serta minum keluarga yang berduka, maka dilakukan oleh kerabat dekat dengan dibantu para tetangga yang tinggalnya berdekatan. Pelayanan keperluan makan ini dimulai sejak terjadinya musibah sampai dengan hari yang ketiga setelah meninggal.

Di Maluku biasanya setelah orang meninggal dikuburkan maka pada hari yang ketiga diadakan acara syukuran yang biasanya dinamakan *pengucapan syukur ketiga malam*. Pada saat pengucapan syukur itulah baru kegiatan didapur keluarga yang berduka mulai dilaksanakan lagi. Sedangkan selama jenasah orang yang meninggal berada didalam rumah maka praktis semua kegiatan didapur tidak dilaksanakan.

Apabila yang meninggal itu baru akan dikuburkan besok maka malam dimana jenasah orang meninggal masih berada didalam rumah diadakan kegiatan *male-male atau matawana* tidak tidur semalam suntuk. Untuk male-male itu biasanya dilakukan oleh kaum lelaki dan beberapa orang kerabat wanita. Dalam acara tidak tidur semalam suntuk atau male-male biasanya disuguhkan kopi dan makanan ringan lain seperti wajik. Makanan dan minuman ini tidak dimasak didalam dapur orang yang meninggal akan tetapi dimasak oleh tetangga terdekat. Demikian pula dengan segala macam perabot makannya dipinjamkan secara langsung oleh keluarga yang memasak makanan dan minuman tadi.

Setelah acara penguburan selesai keluarga terdekat masih menemani keluarga yang berduka maka makanan dan minuman, tetap dilayanai oleh tetangga terdekat. Sumber makanan itu diperoleh dengan cara mengambil bahan makanan dari dapur keluarga yang berduka atau disumbangkan oleh beberapa keluarga lain. Setelah hari ketiga setelah acara pengucapan syukur, barulah dapur dibuka dan kegiatan didapur dilaksanakan. Meskipun demikian kegiatan dapur belum berjalan seperti hari-hari biasa. Dalam beberapa hari ada keluarga yang datang menolong untuk menyediakan makanan bagi keluarga yang berduka tersebut. Begitu pula kadang kala bahan makanan masih diberikan oleh keluarga-keluarga terdekat. Namun pada akhirnya rasa berduka ini berangsur-angsur hilang dan dapur dapat dipergunakan seperti kegiatan sehari-harinya.

6.3.4. Kegiatan sehubungan dengan perayaan keagamaan

Perayaan sehubungan dengan kegiatan keagamaan yang mempunyai dampak dengan kegiatan didapur adalah :

(1). Acara Baptisan
(2). Acara Sidi
(3). Pesta Natal atau Tahun Baru.

6.3.4.1. Acara Baptisan

Baptisan adalah suatu upacara keagamaan khususnya agama Kristen dimana dengan istilah lain *di serani* atau dikristenkan. Bagi suatu keluarga Kristen acara baptis ini harus dilaksanakan oleh semua anggota keluarga. Sebagai tanda pengucapan syukur dan tanda telah selesai dibaptis maka biasanya diadakan pesta yang disebut pesta anak serani.

Kegiatan dan kesibukan menjelang pesta anak serani ini hampir sama dengan pesta perkawinan, dimana dari jauh-jauh hari segala keperluan dapur dipersiapkan. Mulai dari menyiapkan kayu bakar sampai meminjam perabot makan. Namun oleh karena acara baptisan ini biasanya diikuti oleh beberapa keluarga sekaligus, maka acara pinjam meminjam perabot makan dan masak ini sulit sekali didapat. Hanya keluarga-keluarga yang terdekatlah yang dapat membantu. Demikian pula dengan kegiatan di dapur, dilaksanakan oleh ibu keluarga beserta kerabat-kerabat yang terdekat saja.

Acara anak serani ini biasanya membutuhkan juga sabua mamasa (ada kalanya juga tidak) namun tetap menggunakan sabua pesta. Hal ini karena dalam acara baptisan diadakan undangan. Sehingga para tamu dipersilakan untuk duduk di Sabua pesta. Kesibukan didapur terlihat mirip dengan acara pesta perkawinan namun jumlah tenaga membantu tidak sama banyak dengan tenaga bantu untuk pesta perkawinan.

6.3.4.2. Acara Sidi

Sidi adalah suatu upacara gerejani yang mewajibkan pemeluk agama Kristen untuk mengikutinya. Biasanya orang yang disidi umurnya berkisar antara tujuh belas sampai dua puluh lima tahun. Setelah selesai mengadakan upacara sidi di gereja maka diadakanlah suatu pengucapan syukur dirumah yaitu mengundang tamu untuk sekedar makan dan minum.

Persiapan sidi ini sama dengan persiapan untuk anak serani atau pesta perkawinan. Namun bila pesta perkawinan persiapan makanan disiapkan dalam jumlah yang lebih banyak karena pada waktu itu hanya satu keluarga yang menyelenggarakan pesta sedangkan untuk kegiatan baptisan dan sidi pada umumnya lebih dari tiga keluarga yang sekaligus merayakannya dalam satu hari yang sama. Oleh sebab itu tenaga yang datang membantu pun jumlahnya tidak banyak , terbatas pada keluarga yang terdekat, dan tetangga yang kebetulan tidak melaksanakan acara sidi ini.

Kegiatan tidapur mulai dilaksanakan pada pagi-pagi hari, sampai dengan malam hari. Sehari sebelumnya makanan yang perlu dikupas seperti bawang, kentang dan lain sebagainya telah dipersiapkan terlebih dahulu. Acara kupas ini mulai dilaksanakan

didapur sehari sebelum kegiatan utama. Begitupun hal-hal lain seperti membersihkan ayam dan sebagainya. Kegiatan malam hari ini dibantu oleh kaum lelaki. Pada keesokan harinya yang bekerja didapur hanyalah kaum wanita saja. Kegiatan didapur akan selesai setelah semua tamu yang diundang kembali ke rumah masing-masing. Selanjutnya makanan sisa yang masih ada dibagi-bagikan kepada tetangga yang membantu dalam kegiatan didapur.

6.3.4.3. Pesta Natal atau Tahun Baru

Untuk kegiatan yang sehubungan dengan perayaan pesta natal dan tahun baru umumnya dilaksanakan oleh masing-masing keluarga. Mulai dari mempersiapkan jenis makanan, sampai dengan cara mengolahnya dilakukan oleh keluarga sendiri. Biasanya seminggu sebelum pesta natal maka ibu telah mempersiapkan makanan yang akan dihidangkan nanti. Pada umumnya makanan itu akan berbeda dengan makanan yang biasa dimasak setiap hari.

Kegiatan didapur dimulai dari malam hari misalnya membuat kacang bawang, membakar kue dan mengupas kentang. Pekerjaan ini dilaksanakan oleh semua anggota keluarga mulai dari ayah sampai anak-anak. Biasanya sebelum natal tiba maka semua peralatan dapur mulai dari alat masak sampai dengan degu-degu dicuci oleh semua anggota keluarga. Caranya yaitu mereka membawanya ke kali, dibersihkan disana, kemudian dijemur barulah dipasang kembali pada dapur. Kegiatan ini berlangsung sepanjang tahun.

Jika Natal tiba maka kegiatan dimulai dari pagi-pagi sekali. Semua anggota keluarga setelah bangun masuk kedapur untuk mempersiapkan makanan pagi dan sekaligus makanan untuk siang hari, sebab pada siang hari semua anggota keluarga akan pergi *ronda* atau pesiar sehingga kegiatan didapur ditutup. Nanti pada sore hari barulah dapur dibuka kembali dan kegiatan dapat berlangsung seperti semula. Acara seperti ini biasanya mulai berlangsung sejak tanggal dua puluh lima Desember sampai tanggal tiga puluh satu Desember yang disebut Kunci tahun. Pada malam kunci tahun ini umumnya semua keluarga berkumpul di meja makan dan ayah mengadakan doa khusus dimalam hari sebelum semua anggota menyantap makanan. Setelah makanan dimakan secara bersama-sama, maka kegiatan selanjutnya adalah mempersiapkan makanan untuk esok hari. Sebab umumnya pada tanggal satu yaitu tahun baru kegiatan didapur dihentikan karena semua anggota keluarga pergi berjabat tangan dengan para kerabatnya. Kadang-kadang mereka lalu dipersilakan untuk makan siang disana, sehingga praktis acara makan siang dirumah tidak

dilaksanakan, dengan demikian kegiatan didapur pun tidak dilaksanakan. Pada sore hari ibu akan mempersiapkan makan malam untuk anggota keluarganya, yaitu ia dapat memanaskan makanan yang telah disiapkan tadi malam.

6.3.4.4. Pelantikan Raja

Di Maluku seorang kepala desa dikenal dengan sebutan raja. Ia sangat dihormati dan disegani. Untuk mengangkat seorang raja maka semua warga desa yang berkepentingan menjadi sibuk, lebih-lebih kaum ibu karena dalam upacara seperti ini maka semua undangan akan dijamu dengan cara yang sebaik-baiknya karena ini menyangkut dengan harga diri dari desa atau kampung tersebut.

Acara pelantikan raja serta rangkaian pesta upacara pelantikan ini cukup memakan waktu yang panjang, biasanya sampai tiga atau tujuh hari. Disinilah kesibukan didalam dapur meningkat. Untuk acara-acara seperti ini maka dibuatkanlah sebuah dapur umum yang letaknya tidak jauh dari tempat upacara pelantikan dan dengan sabua pesta. Persiapan sehubungan dengan kegiatan didapur biasanya telah dilaksanakan sebulan sebelumnya.

Persiapan yang dilaksanakan ialah sama dengan persiapan sebuah pesta perkawinan namun pada pesta perkawinan melibatkan keluarga-keluarga yang terdekat saja sedangkan untuk acara pelantikan raja semua warga desa turut terlibat khususnya ibu-ibu didapur umum. Bila pada pesta perkawinan sang ibu harus meminjamkan atau menyediakan peralatan dapur untuk dipergunakan oleh orang dapur misalnya pisau dan sebagainya maka dalam kegiatan seperti ini masing-masing ibu yang datang membantu harus membawa peralatannya sendiri. Untuk itu dibentuk sebuah panitia yang bertugas untuk bertanggung jawab dalam soal memasak dan menghidangkan makanan bagi para tamu.

Panitia ini diketuai oleh seorang ibu yang dianggap telah berpengalaman dalam soal masak-memasak. Kemudian ibu tadi akan mencari beberapa orang sebagai pembantunya yang diserahkan tugas untuk mengkordiner kegiatan didapur mulai dari urusan mempersiapkan kayu bakar, mempersiapkan air untuk memasak dan mencuci, memasak makanan sampai dengan mengatur makanan dipiring para undangan. Apabila pesta negeri ini berlangsung selama tiga hari maka kesibukan didapur umum berlangsung dari matahari mulai terbit sampai dengan makan malam. Dapat dibayangkan bagaimana sibuknya para ibu yang harus juga mempersiapkan makanan untuk anggota keluarganya dirumah.

Biasanya kegiatan didapur akan dimulai lebih pagi lagi, dimana ia akan mempersiapkan semua makanan pagi dan siang hari. Selama ia sedang bertugas di dapur umum maka kegiatan

didalam dapur rumah diserahkan kepada anak-anak perempuannya. Kadang-kadang ibu tersebut akan makan didapur umum atau ia pulang kerumah untuk makan siang dan kembali lagi kedapur umum tadi. Demikianlah kegiatan didapur umum yang disebabkan adanya suatu upacara yang melibatkan semua anggota negeri. Apabila waktu pesta telah usai maka masing-masing anggota dapur umum akan mengambil perabotnya kembali, dan mulai melaksanakan tugasnya seperti sediakala. Acara pembongkaran dapur umum dan sisa makanan yang berlebihan boleh dibawah pulang sesukanya oleh anggota dapur umum.

Setelah pesta pelantikan raja selesai maka panitia pesta dibubarkan. Biasanya ketua panitia yaitu tuan kerja akan menjamu orang-orang dapor yang dianggap sangat berjasa membantu selama kegiatan dapur umum dilaksanakan. Bilamana sabua pesta atau sabua mamasa dapur umum dibongkar maka semua ramuan sabua tersebut boleh diambil sesukanya oleh orang dapur, sebagai tanda ucapan terima kasih yang telah diberikan kepda negerinya.

BAB VII

PENGRAJIN ALAT MEMASAK TRADISIONAL

7.1. Macam-Macam Pengrajin Alat Memasak Tradisional

Dalam daerah penelitian ditemukan beberapa jenis peralatan masak yang dibuat oleh pengrajin yang mana diantara pengrajin alat masak tersebut ada yang dipakai sendiri dan ada pula yang dijadikan sebagai salah satu sumber tambahan matapencaharian. Sebagai salah satu sumber tambahan mata pencaharian. Sebagai contoh dapat dikemukakan didesa Ouw di Kecamatan Saparua pengrajin alat masak gerabah dapat dijadikan sebagai salah satu mata pencaharian tambahan dari beberapa keluarga disana. Demikian pula pengrajin lainnya, yaitu pengrajin dari kulit bambu yaitu orang-orang Binungku atau orang Buton, orang Iha dan orang Kulur yang mendiami pulau Saparua.

Jenis pengrajin yang lain ialah pengrajin dari Iha. Desa ini menghasilkan barang-barang yang dibuat dari besi serta diwaktu dahulu penduduk desa Iha juga dikenal sebagai pengrajin emas, sampai-sampai di kepulauan Saparua dikenal sebuah ungkapan yang mempunyai arti negatif yaitu mencemoohkan seseorang yang suka berbicara hal-hal yang tidak benar. Ungkapan ini terkenal dengan kalimat *"Iha puji mas"*. Selain pengrajin besi dari negeri Iha juga ada pengrajin besi dari negeri Kulur. Namun negeri ini mempunyai pengrajin yang pengalamannya masih muda dibandingkan dengan pengrajin dari negeri Iha.

Meskipun ada desa-desa yang menghasilkan berbagai jenis kerajinan dengan berbagai macam hasil produksinya namun kegiatan ini sampai kini belum terorganiser. Masing-masing keluarga berdiri sendiri yaitu mulai dari tingkat mencari bahan baku, mengerjakannya sampai kepada tingkat penjualannya. Dimana sebelum mengerjakan kegiatan kerajinan terlebih dahulu anggota keluarga diberi tugas untuk mengambil bahan baku, mengerjakan dan anggota keluarga yang lain terus melanjutkan kegiatan yang utama yaitu untuk memenuhi kebutuhan hidup keluarga selama kegiatan berlangsung. Sebagai contoh kerajinan membuat gerabah di desa Ouw. Kerajinan ini merupakan usaha keluarga dan segala ketentuan yang menyangkut kegiatan ini diatur oleh yang lebih tua. Misalnya ditetapkan waktu untuk mengumpul dan mengangkut bahan dasar selama dua hari. Selanjutnya satu sampai dua hari untuk mengambil bahan bakar dan beberapa hari untuk mencari ikan dan mengumpulkan bahan makanan sebagai persiapan selama keluarga yang bersangkutan mengerjakan gerabah. Selama itu pula tanah liat yang telah terkumpul dibersihkan dari akar-akar rumput atau kayu dan batu.

Waktu yang digunakan mulai dari pengangkutan bahan dasar sampai pada waktu penjualan atau pemasaran ialah sekitar empat sampai enam minggu. Hal itu tergantung dari besarnya keluarga dan tenaga kerja yang tersedia. Disamping itu faktor iklim juga turut mempengaruhi. Hasilnya dipasarkan ke pulau Saparua, pulau Seram, pulau Haruku, pulau Ambon dan pulau Buru. Pemasaran gerabah disesuaikan dengan hari pasar pada masing-masing daerah, misalnya di Ambon dan Saparua disesuaikan yaitu pada hari pasar Sabtu dan hari Rabu. Luasnya daerah pemasaran menunjukan bahwa masyarakat masih suka mempergunakan barang-barang gerabah untuk kebutuhan sehari-hari seperti wadah papeda, wadah ikan, wadah sayur dan wadah air.

Harga penjualan berbeda antara pulau Saparua dengan pulau-pulau lain, bahkan harga di pulau-pulau lain dapat mencapai dua kali lipat harga di Saparua. Harga penjualan tersebut sudah termasuk perhitungan ongkos transport, ongkos bahan dasar, dan (kalau beli) ongkos pecah dalam perjalanan.

2. Potensi Pengrajin Alat Memasak Tradisional serta Jenis Alat yang Dihasilkan

Telah disinggung tadi pada bahagian muka bahwa kegiatan membuat kerajinan alat dapur di desa Ouw, Kulur, Iha dan di tempat tinggal orang Binungku dalam petuanan desa Tuhaha adalah bersifat keluarga semata-mata, belum terorganiser. Oleh karena itu meskipun potensi pengrajin itu besar hal ini belum dapat menjadikannya sebagai suatu mata pencaharian utama yang dapat menunjang kebutuhan hidup sehari-hari.

Adapun jenis-jenis alat masak yang dihasilkan oleh para pengrajin dapat dibagi dalam beberapa jenis yaitu *pengrajin gerabah, pengrajin dari kulit bambu atau dari daun tikar serta kayu.* Dibawah ini akan diuraikan alat-alat masak yang dihasilkannya.

2.2.1. Pengrajin alat masak Gerabah

(1). Sempe

Sempe terdiri dari :
(a). Sempe bokor
(b). Sempe pinggir kakaher
(c). Sempe papeda
(d). Sempe tali air

(2). Belanga

Belanga terdiri dari :
(a). Belanga kukusang
(b). Belanga sangkola
(c). Belanga untuk mengambil air

(d). Belanga ayam
(e). Belanga air panas
(f). Tempayan

(3). *Anglo*

(4). *Cobe*

(5). *Taloi*

(6). *Mangkuk*
Mangkuk terdiri dari :
(a). Mangkuk kua sayur
(b). Mangkuk untuk minum teh
(c). Gelas

(7). *Penutup saji*

(8). *Tajela*
Tajela terdiri dari :
(a). Tajela biasa
(b). Tajela bokor
(c). Tajela bentuk kuali

(9). *Senduk*
(a). Senduk makan
(b). Senduk nasi

(10). *Kendi*
Kendi atau gendi terdiri dari :
(a). Kendi slek
(b). Kendi bercerat

(11). *Porna*
Porna terdiri dari :
(a). Porna sagu ambon
(b). Porna sagu seram
(c). Porna sagu bunga

(12). *Pot*
Pot bunga terdiri dari :
(a). Pot pakai kaki
(b). Pot pendek atau rata

7.2.2. *Pengrajin alat masak dari kulit bambu, kulit tikar dan kayu.*

(1). *Tutup saji* (bahan dari bambu)
Tutup saji terdiri dari bentuk :
(a). Tutup saji bulat
(b). Tutup saji panjang

(2). *Nyiru* (bahan dari bambu)
Nyiru terdiri dari :
(a). Nyiru kakaher
(b). Nyiru tapis beras

(3). *Tagalaya* (bahan dari bambu)
Tagalaya terdiri dari :
(a). Bulat
(b). Panjang
(c). Segi empat

(4). *Tempat Senduk* (bahan dari bambu)

(5). *Sapariring* (bahan dari bambu)

(6). *Atiting* (bahan dari bambu)

(7). *Dulang* (bahan dari kayu)

(8). *Sempe kayu* (bahan dari kayu)

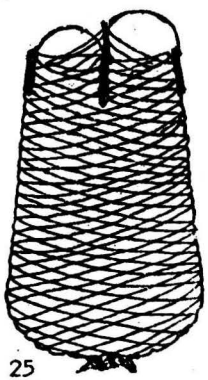
Alat dari sapu lidi

(9). *Meja makan rendah/lesa* (bahan dari lidi)

(10). *Tacu* (bahan dari besi alumunium)
Tacu terdiri dari :
(a). Tacu
(b). Kuali

(11). *Kukuran Kelapa* (bahan dari besi)

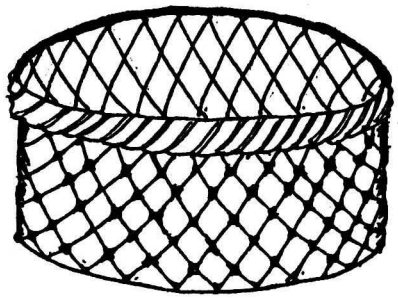
(12). *Kamboti* (bahan dari daun kelapa)
Bentuknya seperti keranjang, bahannya terbuat dari daun kelapa yang masih mentah. Ukurannya tinggi 45 cm, garis tengah 42 cm. Kegunaannya adalah untuk menampung buah-buahan yang akan dibawah kepasar untuk dijual.



Gambar No. 25
Kamboti yang terbuat dari anyaman daun kelapa

13). *Atiting*

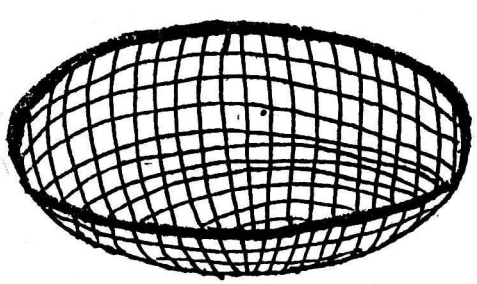
Bentuknya bulat lebar dengan tinggi yang rendah. Bahannya terbuat dari kulit gaba-gaba kering. Ukuran garis tengah 49 cm dan tinggi 30 cm. Kegunaannya adalah untuk menjual sayur di pasar atau wadah untuk menampung kasbi atau singkong.



Gambar No. 26
A t i t i n g

(14). *Tatohi*

Bentuknya bulat kecil seperti nyiru kakaher. Ukurannya adalah garis tengah 35 cm dan ukuran dalam 11 cm. Bahannya terbuat dari kulit bambu dan kegunaannya untuk menapis sagu manta.



Gambar No. 27
T a t o h i

BAB VIII

DAPUR TRADISIONAL DAN NILAI-NILAI BUDAYA

8.1. Pengetahuan Lokal Dalam Membangun Dapur

Berbicara tentang pembangunan sebuah dapur di Maluku tidak dapat dilepaskan dari membangun sebuah rumah. Di Maluku pembangunan rumah haruslah dilengkapi dengan dapur tidak ada sebuah rumah tinggal yang dibangun tanpa dapur; entah itu dapur secara keseluruhan dengan rumah atau hanya sementara saja sifatnya sebelum dibangun dapur yang lebih baik lagi.

Di Maluku umumnya dapur terletak pada bahagian belakang rumah sebab biasanya dapur dijadikan falsafah sebagai suatu pendorong untuk kekuatan yang kuat dari belakang. Maka jelaslah untuk maju itu akan berjalan dengan lancar bila didorong dari belakang. Pembangunan dapur biasanya paling akhir dikerjakan setelah membangun rumah besar. Meskipun demikian pada saat membangun pondasi adalah tidak terlepas dari pondasi dengan rumah besar. Suatu kepercayaan yang tetap dipegang teguh secara turun temurun di Maluku bahwa membangun haruslah dimulai dengan pembangunan rumah besar lebih dahulu. Sebab apabila dapur yang lebih dahulu dibangun maka, rumah besar tidak akan pernah terselesaikan dan kenyataan yang ada memang demikian, bahwa membangun sebuah rumah biasanya dapurlah yang paling akhir.

Di Maluku membangun sebuah rumah atau dapur biasanya dikerjakan secara tolong menolong yang dikenal dengan istilah *Masohi*. Masohi yaitu suatu sistem gotong royong secara spontan dimana semua beban menjadi resiko bersama. Apabila seorang anggota negeri hendak membangun rumah maka seluruh anggota kelompoknya, turut menyumbangkan ramuan serta kebutuhan-kebutuhan yang lain disamping tenaga demi suksesnya bangunan rumah tersebut. Untuk menyumbangkan tenaga biasanya dipilih tukang-tukang kayu yang telah berpengalaman di negeri. Pengetahuan dari tukang-tukang kayu ini adalah pengetahuan yang didapat secara turun temurun.

Peserta-peserta yang mengikuti masohi dalam membangun sebuah rumah atau dapur boleh diikuti oleh laki-laki maupun perempuan dewasa. Mula-mula para peserta dibatasi pada, sistem kekerabatan saja. Kini sudah meluas sampai keluar kekerabatan dengan diikut-sertakan siapa saja yang mau ikut dalam kegiatan masohi ini. Sampai sejauh ini dalam pengumpulan data belum diketahui adanya stratifikasi sosial dalam ikatan masohi. Pekerjaan-pekerjaan berat pada umumnya dilakukan oleh orang laki-laki seperti mencari bahan bangunan, meramu bahan-bahan bangunan,

membangun rumah atau dapur. Sementara itu orang-orang perempuan melakukan pekerjaan-pekerjaan ringan seperti memasak, mengambil air, dan kayu bakar. Sedangkan mengenai jumlah dari kegiatan masohi tidak terbatas yaitu sesuai dengan berat ringannya jenis pekerjaan.

Untuk kegiatan masohi membangun rumah ada dua cara yaitu, yang punya pekerjaan telah menyediakan segala sesuatu sedangkan peserta-peserta hanya menyediakan tenaganya. Disediakan makan siang dan malam dan pada sore harinya biasa disediakan pula minum teh sore. Seandainya ada seorang anggota pulang sebelum makan malam atau siang maka biasanya makanannya diantar ke rumah yang bersangkutan. Bentuk masohi yang demikian dinamakan juga *Minta tulung*. Bentuk masohi yang kedua adalah setiap anggota yang datang selain ia membawa bahan sesuai dengan yang telah ditentukan yaitu bahan ramuan untuk rumah atau dapur ia juga menyediakan tenaganya. Kalau biasanya ia tidak membawa bahan yang telah ditentukan maka biasanya diganti dengan uang sedangkan kalau dia tidak datang karena berhalangan atau sakit biasanya diganti dengan orang lain. Tidak terikat pada hubungan kekerabatan. Apabila semua bahan ramuan telah terkumpul maka selanjutnya diadakan pembagian tugas kerja, ditentukan waktu pelaksanaan serta para penanggung jawab tiap tugas. Biasanya yang mengepalai kegiatan membangun ini adalah tukang yang telah berpengalaman yang disebut *tuan menara*. Tuan menara inilah yang dianggap sebagai kepala kerja dimana semua pekerja harus tunduk kepadanya. Suatu pengetahuan dari seorang tukang kerja bila dihitung dengan seorang ahli bangunan (arsitek) tidak jauh berbeda. Pengetahuan yang didapat adalah berdasarkan pengalaman sehingga ia dapat mendirikan sebuah bangunan rumah tinggal lengkap dengan dapurnya tanpa melihat pada gambar denah rumah. Di Maluku diwaktu dahulu untuk membangun sebuah bangunan tidak diperlukan gambar bangunan dan lain sebagainya. Mereka cukup berdiskusi, diikuti dengan corat-coret gambar diatas tanah saja, maka jadilah sebuah bangunan. Oleh karena itu pembangunan sebuah rumah atau dapur diserahkan sepenuhnya kepada tuan menara.

Dalam melaksanakan kegiatan membangun semua peserta harus mendengar komando dari tuan menara. Pada umumnya tuan menara memerintahkan anak-buahnya untuk membangun sebuah bangunan tradisional tidak menggunakan sebuah paku sekalipun. Biasanya ia menyuruh anak-buahnya untuk memutar gamutu atau ijuk sebagai tali kemudian diikatkan kepada tiang-tiang dinding rumah. Dalam konteks ini akan diuraikan pemba-

ngunan dapur dan pengetahuan lokalnya menurut tipe bangunan dapur itu sendiri.

8.1.1. Dapur permanen

Biasanya setelah rumah besar siap maka mulailah pembangunan dapur dimana diawali dengan terlebih dahulu membangun *gang* yang menghubungkan rumah besar dengan dapur. Dalam membangun dapur ini tidak terlepas dengan cara membangun rumah besar yaitu *tiang bermula* diletakkan. Pembangunan dimulai pada bagian timur karena dianggap sama arahnya mengikuti pembangunan rumah besar. Menurut kebiasaan tiang bermula atau tiang lilin diletakkan pada sebelah timur karena juga dianggap awal dari kehidupan asumsinya karena matahari mulai terbit disebelah timur. Selain itu dianggap pula sebagai permulaan semua orang untuk bangun dari tidurnya dan dengan demikian akan murah rejeki untuk mendapatkan nafkah bagi kehidupan rumah tangganya tiap-tiap hari.

Biasanya dapur permanen ini dilengkapi dengan dua buah jendela masing-masing pada bagian timur dan bagian barat, pintu pada bagian barat. Maksudnya adalah pada saat hendak pergi mencuci piring dan membuang bakul sampah serta pembuangan air bekas cuci, akan mudah keluar mencapai tempat yang dituju. Biasanya pembangunan dapur ini dilengkapi dengan penyiraman batu karang yang diambil dari pantai. Adapun maksud karang-karang ini adalah untuk disebarkan disekitar tempat cuci piring atau saluran pembuangan air untuk mencegah halaman tidak menjadi *bapeci* atau becek akibat penyiraman air yang terus menerus dari atas degu-degu.

8.1.2. Dapur Semi Permanen

Cara membangun dapur semi permanen adalah sama saja dengan cara yang pertama. Hanya perbedaannya terletak pada bahan-bahan bangunan rumah yang biasanya disebut, *manara rumah*. Bila dapur permanen bahannya terdiri dari semen, kayu dan lainnya maka untuk tipe dapur seperti ini bahannya terdiri dari bahan yang sederhana seperti gaba-gaba, kayu dan bambu. Dapur seperti ini biasanya tidak memiliki jendela yang bisa dibuka dan ditutup melainkan, seperti lubang angin saja. Pada umumnya jenis dapur semi permanen kedudukan dapurnya bisa langsung dengan rumah besar bisa juga terlepas dari rumah besar. Untuk jenis dapur yang demikian ini peralatan dapur yang sedikit modern telah masuk didalam dapur seperti wadah plastik, sendok makan dan berbagai jenis peralatan sederhana lainnya.

8.1.3. Dapur Non Permanen

Untuk dapur non permanen bahan-bahannya sama saja de-

ngan dapur semi permanen, namun ada kalanya dapur semi permanen menggunakan dinding dari gaba-gaba yang dibelah maka dapur jenis ini umumnya menggunakan dinding dari daun pohon sagu (daun atap). Adapun cara mengerjakannya sama dengan membangun dapur permanen dan semi permanen. Untuk dapur non permanen juga menggunakan tiang bermula atau tiang lilin hanya sederhana.

Apabila dinding dapur non permanen terdiri dari hati gaba-gaba yaitu gaba-gaba yang telah dikupas kulitnya, maka terlebih dahulu hati gaba-gaba tersebut saling dipakukan satu sama lain barulah dipakukan pada kerangka dinding yang disiapkan. Hal ini berlaku juga pada dapur semi permanen. Untuk jenis dapur tipe ini kadang-kadang tidak membutuhkan tuan menara hanya pekerjaan masohi dipimpin oleh seseorang yang lebih tua dan dianggap berpengalaman.

Dapur non permanen umumnya tidak berjendela hanya memiliki ventilasi yang berada disebelah atas dinding sebelah timur. Maksud dari ventilasi ini adalah untuk memasukan sinar matahari kedalam dapur pengganti jendela; selain itu untuk menerangi dapur dipagi hari dan fungsinya yang lain adalah untuk mengeluarkan asap tungku yang keluar pada saat terjadi pembakaran di tungku. Perlu pula diperhatikan dalam kegiatan membangun dapur non permanen ini bahan yang dipakai adalah bahan-bahan yang baru dan kuat mengingat dinding dapur sering dipakai untuk tempat menyandarkan kayu bakar yang belum sempat diatur pada rak kayu atau para-para kayu diatas tungku dapur.

8.2. Kepercayaan, Pantangan dan Penangkal Sehubungan dengan Dapur.

Dalam hal pantangan dan penangkal yang berhubungan dengan dapur boleh dikatakan didaerah Maluku kurang terlihat. Hal ini disebabkan pengaruh agama yang telah berkembang sekian lama. Walaupun demikian ada beberapa pantangan, yang dapat dikemukakan disini meskipun pantangan-pantangan demikian sekarang ini sudah tidak begitu ditaati lagi sepenuhnya. Kalaupun ada hal ini dianggap sebagai suatu kebiasaan yang apabila dilanggar tidak mempunyai sanksi apa-apa.

Beberapa kepercayaan dan pantangan yang dapat dikemukakan adalah sebagai berikut :

(1). Tidak boleh membangun dapur lebih dahulu dari rumah besar. Harus rumah besar selesai barulah dapur dibangun. Dengan alasan apabila dapur dibangun lebih dahulu atau bila rumah besar belum selesai dapur telah dikerjakan, maka rumah besar itu tidak pernah akan siap, apakah karena bahan baku habis, tidak terbeli lagi atau penyakit malas

yang timbul secara mendadak bagi pekerja-pekerja yang bermasohi, ataupun dari tuan rumah sendiri.

(2). Dapur harus terletak pada bagian belakang dari rumah karena dianggap merupakan penopang utama dari rumah besar, apabila dapur disamping rumah maka nantinya keadaan rumah tangga dari rumah tersebut akan goyah atau tidak kekal.

(3). Anak gadis diwaktu sore hari dilarang duduk didepan pintu dapur karena dianggap susah mendapat jodoh kelak.

(4). Apabila telah malam maka air cucian tidak boleh dibuang dihalaman sekitar dapur, dan harus ditampung sampai esok hari, baru boleh dibuang, katanya rejeki akan lari bila dibuang malam itu juga.

(5). Apabila membakar tempurung dan tempurung berbunyi dikatakan bahwa tempurung *tatawa* atau tertawa, itu tandanya bahwa keluarga tersebut akan mendapat hal yang tidak baik, misalnya menderita akibat perbuatan orang lain.

(6). Apabila membakar kayu ditungku dan kayu tatawa (mengeluarkan busa) hal ini pertanda baik, misalnya akan mendapat berkat atau untung.

(7). Apabila dimalam hari kupu-kupu atau jenis belalang yang disebut belalang anusang masuk kedalam rumah besar atau dapur itu berarti keluarga yang bersangkutan akan kedatangan tamu.

(8). Dimalam hari dilarang memberikan garam yang diminta oleh tetangga, hal ini diartikan dapat membawa malapetaka bagi keluarga yang memberikannya. Jika memerlukan garam maka harus diambil sendiri langsung didapur tidak perlu meminta dari tuan rumah.

(9). Tidak boleh makan atau duduk dimeja makan dengan tidak meggunakan baju atau kemeja. Katanya tidak menghormati makanan yang telah disediakan tuan rumah.

(10). Tidak boleh duduk diatas meja makan (biasanya sering dilakukan oleh anak-anak kecil) nanti perutnya akan dimakan suanggi (setan).

(11). Minum tidak boleh langsung dari gayung atau sibor tempayan air minum, nanti yang bersangkutan akan haus terus.

(12). Kalau makan jangan berdiri, nanti betis kaki besar dan makanan tidak turun (*tasangko/menyangkut*).

(13). Jangan memukul anak dengan sapu lidi, nanti anaknya akan sering buang air besar diatas tapalang tidur.

(14). Rumput atau sampah rumah besar bila malam hari harus dikumpulkan didalam dapur keesokan hari baru dibuang. Bila dilanggar katanya menjauhkan rejeki.

(15). Bila terjadi hujan disertai kilat dan angin ribut besar maka untuk meredakannya ditanamkanlah sebuah pisau dihalaman dapur. Pasti keadaan yang kacau tersebut menjadi tenteram kembali.

(16). Bila didalam rumah ada orang sakit, misalnya seorang anak bayi maka pada sore hari akan ditebarkan disekitar halaman rumah dan dapur, garam yang telah dibakar. Maksudnya adalah untuk mengusir roh-roh halus.

(17). Halaman disekitar dapur harus bersih sebab bila tidak penyakit akan datang.

(18). Bila membuang air bekas memasak atau mencuci harus perlahan-lahan jangan dikebas nanti ada roh orang tua yang marah.

(19). Bila ada ular yang masuk didapur atau sekitar halaman dapur itu berarti ada sesuatu petaka yang akan menimpa keluarga yang bersangkutan misalnya kematian atau kecelakaan.

(20). Di Maluku adat kawin lari biasanya juga dikenal. Jika kedua mempelai berusaha untuk minta ampun, atau berusaha bikin baik dari salah satu keluarga misalnya keluarga perempuan, maka biasanya dicari saat yang tepat. Ketika orang tua keluarga yang bersangkutan sedang makan didapur maka kedua pasangan yang baru menikah tadi harus langsung datang masuk kedapur. Maksudnya pada saat itu orang tua pasti akan memberi ampun sebab ia sedang makan didapur.

(21). Tempayan air didalam dapur tidak boleh kosong. Setiap waktu harus diperiksa, bila tidak maka nanti keluarga yang bersangkutan akan jauh dari rejeki.

8.3. Ungkapan-Ungkapan, Perumpamaan dan Peribahasa Sehubungan Dengan Dapur.

Beberapa buah ungkapan yang dapat diinventerasir sehubungan dengan dapur adalah ungkapan-ungkapan yang masih tetap dikenal antara lain sebagai berikut :

(1). Tidur seperti orang minta api.

Peribahasa ini biasanya dikatakan oleh seorang ibu kepada anaknya yang masih kecil yang tidur tidak lama, hanya sebentar saja atau waktu tidurnya pendek.

(2). Makan dipiring berak dipiring.
Peribahasa ini dikatakan kepada seseorang yang tidak mengingat jasa baik seseorang; tidak tahu membalas budi orang yang pernah menolongnya.

(3). Piring di rak baku tatoki.
Peribahasa ini dimaksudkan untuk mengungkapkan bahwa perselisihan atau salah paham biasanya terjadi dalam satu keluarga dan hal ini lumrah, sebab piring yang merupakan benda mati saja kadang-kadang bila salah diletakkan bisa berbenturan apalagi manusia.

(4). Muka seperti pantat tajela.
Peribahasa ini dimaksudkan untuk menyindir orang yang mukanya hitam. Tajela ialah wadah masak ikan atau sayur yang biasanya hitam karena kena asap api tungku dapur.

(5). Busu-busu orang dapur jua.
Peribahasa ini dimaksudkan untuk memberikan pujian kepada para ibu atau wanita yang memasak didapur, dimana walaupun pakaiannya kotor namun makanannya tetap enak.

(6). Bakabong didalam dapur.
Peribahasa ini biasanya diungkapkan oleh seorang ibu kepada anak gadisnya yaitu ia menegur anak gadisnya yang bekerja didapur, dimana pekerjaan itu tidak memerlukan waktu yang lama namun dikerjakan dalam waktu yang lama, persis seperti orang sedang berkebun.

(7). Sibor cari tampayang
Peribahasa ini dimaksudkan untuk menyindir seorang wanita yang genit, suka menggoda anak-anak lelaki dalam keluarga. Atau bisa juga diungkapkan oleh seorang lelaki yang tidak menyukai seorang perempuan yang genit.

(8). Kalau duduk di meja putih jangan lupa lesa makan.
Peribahasa ini dimaksudkan untuk mengingatkan seseorang yang bila hendak merantau dan jika disana telah berhasil memperoleh kehidupan yang senang jangan lupa akan kampung halamannya.

(9). Kalau ingat mama di meja makan air mata tumpah dipiring.
Peribahasa ini biasanya diungkapkan oleh anak-anak yang sedang merantau di tanah orang, dimana ia mengungkapkan

isi hatinya bahwa setiap waktu ia makan ia akan teringat sanak saudaranya.

(10). Tampa garang kasiang ini ingatang inga-inga akang.
Peribahasa ini diucapkan seperti suatu nasihat yang diberikan oleh orang tua kepada anak-anak yang akan keluar merantau untuk selalu ingat akan ibu, ayah dan sanak keluarga.

(11). Makan satu piring tidur satu bantal.
Peribahasa ini biasanya dimaksudkan untuk mengungkapkan hubungan akrab antara dua orang teman.

(12). Asap seng manyala didapur.
Peribahasa ini dimaksudkan untuk memberitahukan kepada orang luar bahwa keluarga tersebut sedang tidak berada di dalam negeri, atau juga dimaksudkan untuk menyatakan, bahwa keluarga tersebut sedang berduka sehingga kegiatan didalam dapur dihentikan.

(13). Makan sampe langgar nasahang.
Peribahasa ini ditujukan kepada orang yang rakus.

(14). Mamasa seperti bermain rumah kecil.
Peribahasa ini dimaksudkan untuk menegur seorang anak gadis yang memasak didapur, namun masakannya itu tidak cocok dengan kebiasaan-kebiasaan masak didalam rumah.

(15). Persis rumah besar dengan rumah kecil.
Peribahasa ini dimaksudkan untuk menyatakan bahwa orang yang memiliki rumah mempunyai kegiatan yang banyak meninggalkan rumah keluar desa atau kampung namun dalam waktu-waktu yang pendek ia diperlukan maka orang tersebut selalu ada dirumah. Peribahasa ini biasanya ditujukan kepada orang kaya.

(16). Sapa punya cili dan garam por dia.
Peribahasa ini ditujukan untuk menyindir seseorang yang dianggap memalukan keluarganya, sehingga ia dikucilkan didalam keluarga tidak diakui lagi sebagai anggota keluarga.

(17). Biking diri persis meme deg-degu.
Peribahasa ini ditujukan kepada orang yang suka mengatur atau memperhatikan pekerjaan didapur orang lain.

(18). Kerja jang paleu.
Peribahasa ini ditujukan untuk mengingatkan seseorang agar kalau bekerja didapur jangan lama.

4. Upacara dan Maknanya Berkaitan Dengan Dapur

Upacara dan maknanya berkaitan dengan dapur dalam aspek ini tim akan mengungkapkan tentang upacara dan kebiasaan-kebiasaan yang dilakukan oleh para pekerja sehubungan dengan kegiatan membangun rumah dimana didalamnya termasuk juga pembangunan dapur. Biasanya pada saat meletakkan suatu pondasi rumah di Maluku sebelumnya telah diadakan suatu kegiatan adat upacara tertentu, yang dikenal dalam istilah lokal yaitu membuat *akang pung mau-mau*. Orang yang biasanya melaksanakan mau-mau adalah orang yang lebih tua atau tua adat dalam kelompok masyarakat.

Biasanya mau-mau dilaksanakan kira-kira seminggu sebelum meletakkan pondasi rumah, atau paling terlambat sehari sebelum pekerjaan dimulai. Biasanaya tua adat mengontrol daerah yang akan dijadikan sebagai rumah, kemudian ia masuk ditengah-tengah *kintal* atau pekarangan yang kosong yang akan dijadikan rumah itu lalu membersihkan sebagian rumput sebagai dasar permulaan. Disini lalu disebut, *taru tampa tangan*, yang artinya meletakkan tempat tangan sebagai tanda dialah yang pertama-tama harus mulai mengerjakan pekerjaan pembangunan tersebut. Dalam memulai pekerjaan ini dia akan membaca mantera-mantera yang di Maluku Tengah dikenal sebagai *pasawari atau alamano*. Alamano atau pasawari ini biasanya berisikan permintaan kepada para leluhur dan roh-roh yang disebut *tete, nene moyang* untuk melindungi mereka dari marabahaya ketika pada saatnya, mendiami rumah baru tersebut. Kegiatan acara *mau-mau* ini biasanya dilaksanakan pada waktu sore hari disaat matahari mulai terbenam. Kalau telah selesai maka keesokan harinya kegiatan membangun rumah dengan cara *masohi* mulai dilaksanakan.

Pada saat meletakkan pondasi rumah biasanya dilaksanakan peletakan *tiang bermula* atau *tiang lilin*. Tiang bermula ini umumnya diletakkan pada bahagian timur dari arah rumah itu dibangun (bahagian depan rumah). Caranya yaitu pada saat pondasi rumah dibuat maka pada tempat itu ditanamkanlah tiang pada bagian timur yang disebut *tiang bermula*. Pada tiang bermula itu ada sebuah lubang yang diisi dengan uang gobang (uang logam) sebagai tanda telah dibayar kepada *tuan tanah*. Dimaksudkan agar pembangunan rumah dapat berjalan dengan baik dan lancar, serta tidak ada gangguan atau hambatan misalnya orang celaka akibat kerja rumah. Selain itu dengan memasukkan uang gobang kedalam lubang berarti telah dijamin bahwa rumah tersebut akan kokoh serta tahan lama, tidak hancur seperti halnya uang gobang yang ditanam tadi.

Ada pula segi negatif dari peletakan sesuatu barang seperti uang logam atau gobang kedalam lubang pertama atau bermula ini. Biasanya jika ada seseorang yang sakit hati dengan pemilik rumah maka dia akan memanfaatkan kesempatan itu untuk mencelakakan pemilik rumah. Caranya ia memasukan rambut atau foto dari pemilik rumah atau orang yang tidak disenanginya itu. Dengan demikian orang tersebut sebagian dari tubuhnya telah ditanam kedalam tanah. Melalui kekuatan magi orang yang dimusuhinya itu akan dapat kena susah bahkan biasanya mati jika tidak diketahui dengan cepat bahwa beberapa lembar rambut atau beberapa bagian dari miliknya telah ditanam didalam tiang bermula. Jika telah diketahui maka harus ada upaya atau cara untuk ambil *sumangan* atau ambil kembali jiwa orang tersebut dari dalam tanah. Pekerjaan seperti ini diserahkan kepada dukun untuk menyelesaikannya. Jika berhasil orang tersebut dapat sembuh atau bila tidak berhasil maka yang bersangkutan akan mati.

Peletakan tiang bermula secara positip yang dilakukan oleh orang yang dipercaya oleh si pemilik rumah diikuti pula dengan doa serta dibuat selamatan sekedarnya yaitu dengan membuat nasi kuning yang diantarkan kepada para tetangga yang dekat dengan harapan tetangga dapat juga mendoakan keselamatan para pekerja rumah. Dalam pada itu kegiatan didapurpun tak kalah sibuknya. Para ibu yang suaminya sedang masohi membangun rumah, mereka pun masohi untuk menyiapkan makanan. Namun biasanya hanya beberapa ibu saja sehingga tidak memerlukan tambahan dapur darurat, atau kegiatan untuk meminjam alat-alat dapur tambahan. Biasanya mereka yang datang menolong didapur langsung datang dengan membawa alat dapur seperti pisau.

Apabila acara peletakan tiang bermula telah selesai kegiatan membangun terus dilaksanakan dengan lancar dan apabila telah sampai pada bumbungan rumah ada lagi suatu tata cara adat yang harus dilaksanakan adalah *tiang kainpinjam* dan *malmata rumah* yaitu suatu upacara yang diadakan untuk *kancing rumah*, atau mengunci rumah, tiang teratas pada bumbungan rumah serta pada empat tiang sesuai dengan empat arah mata angin yaitu utara, selatan, timur, barat. Dengan demikian berarti telah menutup rumah dari roh-roh halus yang datangnya dari empat arah mata angin tadi.

Adapun acaranya dapat dijelaskan sebagai berikut. Keempat tiang itu dipasak dengan kayu sebagai tanda penghormatan kepada yang punya mata nagin, begitu pula pada tiang tengah bumbungan rumah, yang berada ditengah-tengah diusahakan sambungannya tidak berada pas ditengah pintu. Hal ini katanya ti-

dak menghormati penghuni tanah yang bisa saja akan mengakibatkan seisi rumah menjadi sakit. Acara kancing pintu inipun biasanya diikuti dengan selamatan nasi kuning dan doa sebagai pelengkapnya.

Apabila semua kegiatan yang menyangkut penyelesaian adat atau kebiasaan telah dilaksanakan dengan baik maka diyakinkan bahwa selama kegiatan membangun rumah sampai dengan rumah kecil atau dapur akan berjalan dengan baik dan lancar. Untuk membangun dapur maka pelaksanaan dimulai setelah membangun rumah besar. Terlebih dahulu segala persiapan yang menyangkut bahan bangunan dipersiapkan antara lain :

(1). Persiapan bahan untuk dapur yang dibangun dengan semen. Materi ramuan dapur halnya sama dengan rumah besar yang juga disebut *rumah batu*. Bahannya antara lain : Semen yang diperoleh dengan cara membeli. Pasir biasanya diambil dari pantai dan dikeringkan dalam beberapa minggu sebelumnya. Untuk batu halnya sama pula dengan pasir, yaitu mengambil pada kali. Kapur biasanya dibakar atau dibuat sendiri. Caranya yaitu mengumpulkan batu-batu karang yang besar, ditumpuk menjadi satu untuk dibiarkan menjadi kering selanjutnya dikumpulkan kayu api untuk membakar batu tersebut menjadi kapur. Proses membuat kapur ini biasanya telah dilaksanakan jauh hari sebelum membangun rumah. Untuk bahan kayu atau bambu biasanya kayu dapat dibeli atau diambil dari hutan kemudian dibersihkan menjadi kayu, sedangkan untuk bambu diambil di hutan. Dapur dengan tipe rumah permanen kadang-kadang menggunakan penutup dari sink atau dari atap. Bila bahannya terbuat dari sink, maka sink dibeli, sedangkan bila bahannya dari atap maka atap biasanya dipotong di hutan kemudian masohi untuk menjahit menjadi atap. Keahlian untuk *cucu* atap atau menjahit atap ini tidak dimiliki oleh semua orang. Oleh sebab itu harus minta tolong orang yang memiliki keahlian menjahit atap. Daun atap yang diambil dari hutan umumnya boleh diambil dari dusun siapa saja, tidak usah membayar cukup memberitahukan saja.

(2). Persiapan bahan untuk dapur semi permanen.
Bahan-bahan yang disediakan untuk tipe dapur jenis ini hampir sama namun lebih murah dan sederhana. Biasanya keadaan dapur adalah berlantai semen, berdinding hati gaba-gaba. Untuk memperoleh gaba-gaba caranya sama dengan cara memperoleh daun atap yaitu boleh mengambil dari pohon sagu milik siapasaja. Sedangkan bahan pasir, kapur, batu dan sink umumnya tidak digunakan secara mutlak. Dapur semi permanen pada umumnya masih menggunakan atap dari daun sagu. Untuk dapur yang jenis ini boleh menggunakana tuan

menara, boleh juga tidak. Baisanya jika tidak menggunakan tuan menara maka orang yang membangunnya adalah orang yang dianggap juga telah berpengalaman namun belum sama dengan tuan menara.

(3). Persiapan bahan untuk dapur non permanen.
Untuk dapur jenis ini semua persiapan bahan umumnya disediakan oleh si pemilik sendiri atau dengan cara masohi. Semua bahan dapur digunakan bahan yang murah dan mudah didapat, sehingga memerlukan uang. Biasanya dapur ini berlantai tanah dengan diatas tanah ditebar dengan pasir putih yang diambil dari pantai. Ramuan bahanpun tidak memerlukan jumlah yang banyak hanya diperlukan beberapa tiang saja. Dindingnya biasanya terbuat dari daun atap pula. Namun dewasa ini terbanyak mulai diganti dengan dinding dari hati gaba-gaba. Rumah dapur tipe ini dalam pembuatannya tidak menggunakan paku atau *peng* akan tetapi cara menyambung digunakan dengan cara mengikat, yaitu diikat dengan *tali gamutu* atau tali ijuk. Jadi salah satu persiapan bahan adalah persiapan tali gamutu yaitu diusahakan untuk *putar gamutu* sebanyak-banyak sehingga, memperoleh tali yang cukup panjang untuk sebuah dapur.

BAB IX

KOMENTAR PENULIS

Pada bahagian ini tim akan mencoba memberikan komentar mengenai bahagian-bahagian bab yang telah ditulis terdahulu.

Dalam Bab I diuraikan bahwa dapur dan alat-alat memasak tradisional mulanya berfungsi sebagai tempat menyimpan makanan, mengolah makanan untuk keluarga. Fungsi sederhana ini sekaligus dimanfaatkan untuk menggiatkan dan memperérat jalinan kerabat. Selain itu dapur dapat pula dijadikan sebagai alat pengukur status sosial seseorang. Bilamana seseorang yang selalu pergi meninggalkan rumahnya karena kesibukannya dimana kesibukannya itu memakan biaya yang banyak atau mendapatkan rejeki yang banyak, maka sebagai rasa kagum, orang akan mengucapkan kekagumannya itu dengan perkataan " bepergian seperti dari dari dapur ke rumah besar ".

Bilamana dapur keluarga berubah menjadi dapur perusahaan misalnya untuk memasak gula merah, maka terjadi perubahan dari kegiatan yang biasa didapur. Dapur perusahaan dapat saja dibantu oleh tenaga lelaki atau tenaga yang bukan kerabat, namun tenaga kerja tersebut belum diberi imbalan jasa, hanya diberi hadiah seperti baju atau celana. Hal ini tidak seperti di kota dimana tenaga kerja mendapat imbalan kerja dalam dapur perusahaan.

Mengenai Gambaran Umum dapur tradisional dengan segala aspeknya seperti yang tertera dalam Bab II dapat dikatakan bahwa budaya dapur selain sebagai tempat menambah penghasilan, juga sebagai tempat untuk memamerkan hal-hal yang baru; misalnya peralatan masak. Mengingat dapur sebagai tempat berkumpul anggota kerabat keluarga maka bila ada peralatan dapur yang baru maka hal ini dipamerkan di dapur, meskipun tidak sesuai dengan sarana lain didapur. Hal ini terlihat pada unsur-unsur Baru Dalam Dapur Tradisional.

Dalam Bab III diuraikan tentang Dapur Tradisional dan Lingkungan Hidup. Kedudukan sebuah dapur keluarga di daerah Maluku adalah di sebelah belakang atau bila ada acara khusus dibangun pada samping rumah (dapur darurat).

Selain itu oleh karena perkembangan teknologi yang juga telah menjangkau desa, maka alat-alat masak tradisional yang terkadang dibuat sendiri meskipun dalam bentuk yang sederhana kini sudah dapat dibeli dipasar dengan mutu barang yang lebih baik. Hal ini akan turut pula mempengaruhi status sosial sipemakai dalam masyarakat. Meskipun telah terjadi perkembangan dan perubahan didapur tradisional akan tetapi kepercayaan, pantangan atau ungkapan-ungkapan sehubungan dengan tungku dan alat masak tradisional ini masih tetap hidup dikalangan masyarakat desa, bahkan sampai di Ibu Kota Propinsi kadang-kadang ungkapan tersebut masih dapat didengar.

Dalam Bab VI diuraikan tentang Kegiatan Dalam Dapur Tradisional; dimana yang dimaksudkan disini adalah kegiatan sehari-hari, kegiatan Kadang Kaja serta kegiatan luar biasa dan Upacara Tertentu. Dalam kegiatan Pesta Perkawinan pada masyarakat di desa di Kecamatan Saparua mulai terlihat unsur-unsur pemilikan individu yang turut berperan atau membantu dalam pesta tersebut. Bila diwaktu dahulu semua kegiatan pesta dibantu oleh kerabat keluarga saja, maka kini kegiatan pesta itu dapat dibantu oleh siapa saja terlebih-lebih orang yang dianggap berpengalaman dalam acara-acara pesta. Bila dahulu alat-alat memasak dipinjamkan kepada keluarga yang mempunyai kegiatan pesta begitu saja dalam arti tidak dihitung, diberi tanda, sekarang ini terlihat perkembangannya. Alat-alat masak yang digunakan dalam pesta bila dipinjamkan, maka peralatan tersebut diberi tanda dan dihitung jumlahnya. Maksudnya tidak lain bila ada yang hilang, pecah atau tertukar harus diganti oleh sipeminjam.

Bilamana pesta telah selesai maka seluruh orang dapur, akan dijamu oleh tuan rumah sebagai suatu ucapan terima kasih. Jamuan makan itu diwujudkan dalam suatu acara khusus dimana semua orang dapur dipersilahkan untuk mencicipi makanan yang disediakan. Dewasa ini agaknya cara yang baik ini mulai dirubah sedikit yaitu para pekerja dapur diberikan uang atau hadiah yang diambil dari hadiah-hadiah perkawinan. Kelihatannya disini mereka mulai memperhitungkan imbalan jasa diselesaikan saja dengan uang karena lebih bermanfaat untuk semua orang dan praktis.

Dalam Bab VII diuraikan tentang Pengrajin Alat Memasak Tradisional. Dalam daerah penelitian desa Ouwlah yang menghasilkan alat memasak tradisional dari gerabah di daerah Kabupaten Maluku Tengah. Teknik pembuatannya amat sederhana yaitu hanya dengan menggunakan tangan ; serta pengetahuan untuk membuatnya diturunkan melalui pengalaman dari generasi ke generasi berikutnya. Dilihat dari perkembangan teknologi sekarang ini, maka kerajinan gerabah secara tradisional dengan teknik pembuatannya yang sederhana pula dikuatirkan akan menjadi hilang, karena pada akhirnya tersaing dengan alat produksi mesin, yang akan menghasilkan barang yang banyak; pada hal mungkin saja salah satu teknik pembuatan ini dapat dijadikan sumber atau bahan penelitian data Etno selanjutnya, khususnya dalam peningkatan pra Sejarah. Apalagi salah satu daerah penghasil produksi gerabah tradisional di Kabupaten Maluku Tenggara sudah tidak lagi berproduksi.

Sedangkan untuk pengrajin dari kulit bambu, daun tikar atau besi seperti yang dilaksanakan oleh orang-orang Buton yang mendiami petuanan desa Tuhaha, orang Iha dan Kulur di pulau Saparua, perlu diberikan perhatian baik sarana dan prasarana karena pengrajin tradisional seperti ini bila dikembangkan akan menghasilkan barang produksi yang bermutu untuk tidak kalah bersaing dengan produksi

moderen disamping meningkatkan penghasilan keluarga.

Dalam Bab VIII diuraikan tentang Dapur Tradisional Dan Nilai-Nilai Budaya. Dalam kehidupan orang Maluku khususnya pembangunan sebuah bangunan rumah tinggal biasanya dilaksanakan secara *Masohi* atau bergotong royong tanpa memperhitungkan imbalan jasa. Kebiasaan ini masih dilaksanakan sampai kini dan bukan saja untuk membangun rumah akan tetapi apa saja yang menyangkut kegiatan kerja hidup dan kehidupan manusia.

Salah satu nilai budaya yang masih tetap hidup disana dan yang paling penting adalah pembangunan rumah dimulai dengan peletakan *tiang bermula* atau tiang awal. Tiang bermula atau tiang lilin ini merupakan awal kehidupan manusia khususnya keluarga yang membangun rumah. Semakin kokoh tiang bermula maka semakin kuat pula kelangsungan hidup keluarga yang bersangkutan. Dalam kehidupan masyarakat disana peletakan tiang bermula disebelah arah Timur matahari melambangkan arah terbitnya/munculnya rejeki dipagi hari.

Mengenai pantangan dan penangkal sehubungan dengan Dapur hal ini mungkin bagi orang kota atau yang telah berpikiran moderen tidak dapat diterima; namun sebenarnya bila dikaji lebih dalam ada mempunyai maksud yang bernilai, misalnya nasehat atau larangan yang berguna dimana tidak dinyatakan dengan jelas akan tetapi melalui ungkapan. Misalnya minum tidak boleh langsung dari gayung atau *sibor* tempayan air minum, nanti yang bersangkutan akan haus terus. Maksudnya yang sebenarnya adalah untuk mencegah minum air mentah sebelum dimasak, dan dilihat dari segi sopan santun kurang baik.

DAFTAR KEPUSTAKAAN

Anonymous, *Adat Istiadat Daerah Maluku*, Proyek Penelitian dan Pencatatan Kebudayaan Daerah, 1978.

----------, *Geografi Budaya Daerah Maluku*, Proyek Penelitian dan Pencatatan Kebudayaan Daerah Maluku.

Cooley F, *Village Government in the Central Moluccas Indonesia, 1967.*

Dieter B, *Guarding the Inviseble Mountain : Intervillage alliances, religions syncretism and ethnic identity among Ambonese Christian and Moslems in Moluccas*, Cornel University, 1977.

Ellen, Roy.F & Clover, *Pottery Manufacture and Trade in the Central Moluccas, Indonesia the Modern Situation and Historical Implications*, University of Kent Institute of Arcaeology, London, 1973.

Koentjaraningrat, *Manusia Dan Kebudayaan Di Indonesia*, Djambatan, 1982.

Sachse, *Het Eiland Seram en Zeine Bowoners*, E.J. Brill, eiden 1907.

Wanda Hiariej, *Tradisi Pembuatan Gerabah di Daerah Maluku*, Tesis, Jogjakarta, 1984.

DAFTAR INFORMAN

Nama Informan	Usia	Jenis Kelamin	Pekerjaan	Alamat
G. Manuputty	42	Laki-laki	Tani/Pengrajin gerabah	Ouw
L. Mail	38	Perempuan	sda	sda
M. Latumahina	32	sda	sda	sda
S. Souhoka	37	sda	sda	sda
B. Titahena	43	Laki-laki	sda	sda
P. Silahoi	33	Perempuan	sda	sda
H. Leiwakabessy	29	Laki-laki	sda	sda
R. Patipeluhu	30	sda	tani/masak gula	Tuhaha
M. Watimena	43	sda	sda	sda
F. Louhenepessy	27	sda	sda	sda
I. Lessil	35	Perempuan	sda	sda
N. Aipassa	28	sda	sda	sda
L. Pasanea	49	sda	sda	sda
I. Tesarani	20	sda	sda	sda
Z. Sahudin	36	Laki-laki	sda	sda
A. Kacili	40	sda	sda	sda
La Dohe	40	sda	Pengrajin bambu	sda
La Ane	39	sda	sda	sda
La Ode	30	sda	sda	sda
La Buton	34	sda	sda	sda
Mahmud	29	sda	Pengrajin besi	sda
Djafar	30	sda	sda	sda
Musang	51	sda	sda	sda
Z. Pattirane	43	sda	tani	Noloth
I. Pattinaserane	40	sda	sda	sda
M. Matoke	78	sda	sda	Seram
Merpati	56	sda	sda	sda

DAFTAR ISTILAH

A m p a s	:	S i s a
A n i o n g	:	Alas Kepala yang terbuat dari kain yang dibelit bundar.
Bale Papeda	:	Menyajikan papeda kedalam piring makan dengan menggunakan gata-gata papeda.
B a p e c i	:	Berlumpur.
Botol terang	:	P e l i t a.
Batu tela	:	Batu bata.
Bajalan Ronda Sagu	:	Menjajakan sagu dari rumah ke rumah.
Bangkawang	:	Belahan bambu untuk menjahit atap.
B u l u	:	Bambu
Bubu air ditungku	:	Menyiram air sedikit demi sedikit kedalam tungku dapur setelah selesai masak.
C i l i	:	C a b e
Cakar tungku	:	Mengorek abu ditungku.
Cucu atap	:	Menjahit atap.
D a p o r	:	D a p u r.
Dapor tatutu	:	Kegiatan didapur untuk sementara dihentikan.
Gamutu	:	I j u k.
Garuru	:	Tempat sampah dari pelepah sagu.
Gaba-gaba	:	Dahan pohon sagu.
Gadong muka	:	Kamar muka.
Gadong Belakang	:	Kamar Belakang.
Gai-gai	:	Penggait.
Gata-gata api	:	Penjepit bambu untuk menjepit bara api.
Gata-gata papeda	:	Penjepit bambu untuk bale papeda.
Isap papeda	:	Menyedot atau menghirup papeda dari piring.
Ina mata ina	:	Perkumpulan Wanita di Ouw Khususnya bagi yang telah berkeluarga.

Iha puji mas	:	Suatu sindiran kepada seseorang yang terlalu membangga-banggakan hasil karyanya namun sebenarnya hasilnya kurang baik.
Kalamumur	:	K e t o m b e.
Kampong Api	:	Mempuat api.
Kancing rumah	:	Membersihkan ramuan rumah.
Kayu Sorong	:	Kayu api.
K u l o	:	Tungku dari tanah.
K e k u	:	Menjinjing di kepala.
Karkaru	:	Jenis makanan dari sagu.
Kiming	:	Seludang Kelapa.
Kas makan	:	Lemari makan.
Kusu-kusu	:	Alang-alang.
K a s b i	:	Ketela pohon.
L e s a	:	Meja makan rendah berbentuk bulat.
Lemong	:	Limau, Jeruk.
Lamong	:	Menebarkan bibit tanaman.
Langkuas.	:	Lengkuas.
L o b e	:	Daun kelapa kering.
L o k o	:	Raup dengan tangan.
Mau-mau	:	Menyelesaikan hal-hal lain yang telah dijadikan sesuatu kebiasaan.
Meme deg-degu	:	Pembantu pemimpin kerja didapur ketika diadakan pesta.
Makan timba	:	Menghidangkan makanan diatas meja dan tamu dipersilahkan untuk mengambil sendiri.
Male-male	:	Tidak tidur semalam suntuk.
Mata wana	:	Tidak tidur semalam suntuk.
Mata Karbou	:	Cairan gula merah yang dimasak mendidih sehingga berbuih.
Malmata	:	Bubungan rumah.

Manara rumah	:	Ramuan rumah.
M a s o h i	:	Sistem kerja gotong royong.
Minta tulung	:	Sitem kerja gotong royong.
Malam konci tahun	:	Malam akhir tahun.
Mama mantu	:	Mertua.
M o r e a	:	B e l u t.
Mamasa	:	Memasak.
Ombong	:	Embun.
Pamrop botol	:	Penyumbat botol.
Porna sagu	:	Cetakan sagu.
P o r i s	:	Ruang tamu.
Par-para/Para-para	:	Tempat kayu api diatas tungku.
R a m p a	:	Bumbu.
Rampa sup	:	Daun Saledri.
Rambu pisang	:	Tandan pisang.
R o n d a	:	Pesiar.
Rarobang	:	Sisa santan cair pada waktu memasak minyak.
Sika pisang	:	Melepaskan sisir pisang dari tandan.
Saloku	:	Meraup dengan tangan.
S k e m	:	Busa.
Sahani	:	Pelepah sagu.
Sapat Kelapa	:	Serabut kelapa.
Suanggi	:	Setan.
Sumangan	:	R o h.
S a b u a	:	Bangunan tanpa dinding hanya ditutup pada bagian atas.
Santan pukat	:	Santan kental.
S i n o l i	:	Jenis makanan dari sagu.
S e r a n i	:	Baptisan dalam agama Kristen.
S i b o r	:	Gayung.

S e m p e	:	Wadah dari tanah liat.
Sariki daun	:	Membersihkan daun dari dahan.
Tapalang	:	Tempat duduk atau tempat tidur dari gaba-gaba.
Tajela	:	Kuali dari tanah liat.
T a l o i	:	Piring dari tanah liat.
Terompong	:	Alat untuk meniup api.
Tuan kerja	:	Pemimpin Kerja sewaktu pesta atau kegiatan masal lain.
Tuan Menara	:	Orang yang berpengalaman/Tukang yang membangun rumah.
Tongka dagu	:	Menyandarkan tangan pada pipi menyangga dagu dengan tangan.
T o k i	:	Ketuk.
T r u p	:	Kelompok-kelompok kerja.
W a a	:	Kulit pohon sagu yang telah kering.

PERPUSTAKAAN
SEKRETARIAT DITJEN BUD
No. INDUK
TGL. CATAT.

Perpustakaan
Jenderal Ke
643.
FL
d