

**MAKANAN :**  
**WUJUD VARIASI DAN FUNGSINYA SERTA CARA**  
**PENYAJIANNYA PADA ORANG MELAYU,**  
**JAMBI**

**DEPARTEMEN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN**

Sudah dan Venturism

no-7361A

Milik Depdikbud  
Tidak diperdagangkan

**MAKANAN :**  
**WUJUD VARIASI DAN FUNGSINYA SERTA CARA**  
**PENYAJIANNYA PADA ORANG MELAYU,**  
**JAMBI**

**MILIK KEPUSTAKAAN**  
**DIREKTORAT TRADISI**  
**DITJEN NBSF DEPBUDPAR**

Ketua/Penanggung Jawab :  
Ibrahim Bujang, S.H.,

DEPARTEMEN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN  
DIREKTORAT JENDERAL KEBUDAYAAN  
DIREKTORAT SEJARAH DAN NILAI TRADISIONAL  
PROYEK PENGKAJIAN DAN PEMBINAAN NILAI-NILAI BUDAYA PUSAT  
1994/1995

PERPUSTAKAAN  
DIT. TRADISI DJEN RESF  
DEPUSPAR

NO. INV : 535  
PEROLEHAN :  
TGL : 11-04-2007  
SANDI PUSTAKA : 641.359816

## P R A K A T A

Keanekaragaman suku bangsa dengan budayanya di seluruh Indonesia merupakan kekayaan bangsa yang perlu mendapat perhatian khusus. Kekayaan ini mencakup wujud-wujud kebudayaan yang didukung oleh masyarakatnya. Setiap suku bangsa memiliki nilai-nilai budaya yang khas, yang membedakan jati diri mereka daripada suku bangsa lain. Perbedaan ini akan nyata dalam gagasan-gagasan dan hasil-hasil karya yang akhirnya dituangkan lewat interaksi antarindividu, antarkelompok, dengan alam raya di sekitarnya.

Berangkat dari kondisi di atas Proyek Pengkajian dan Pembinaan Nilai-Nilai Budaya menggali nilai-nilai budaya dari setiap suku bangsa/daerah. Penggalan ini mencakup aspek-aspek kebudayaan daerah dengan tujuan memperkuat penghayatan dan pengamalan Pancasila guna tercapainya ketahanan nasional di bidang sosial budaya.

Untuk melestarikan nilai-nilai budaya dilakukan penerbitan hasil-hasil penelitian yang kemudian disebarluaskan kepada masyarakat umum. Pencetakan naskah yang berjudul **Makanan : wujud Variasi Dan Fungsinya Serta Cara Penyajiannya Pada Orang Melayu, Jambi**, adalah usaha untuk mencapai tujuan yang dimaksud.

Tersedianya buku ini adalah berkat kerjasama yang baik antara berbagai pihak, baik lembaga maupun perseorangan, seperti Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional, pemerintah Daerah, Kantor Wilayah Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Per-

guruan Tinggi, Pimpinan dan staf Proyek Pengkajian dan Pembinaan Nilai-nilai Budaya, baik Pusat maupun Daerah, dan para peneliti/penulis.

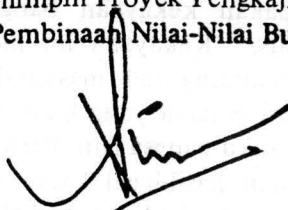
Perlu diketahui bahwa penyusunan buku ini belum merupakan suatu hasil penelitian yang mendalam, tetapi baru pada tahap pencatatan. Sangat diharapkan masukan-masukan yang mendukung penyempurnaan buku ini di waktu-waktu mendatang.

Kepada semua pihak yang memungkinkan terbitnya buku ini, kami sampaikan terima kasih.

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

Jakarta, Agustus 1994

Pemimpin Proyek Pengkajian  
dan Pembinaan Nilai-Nilai Budaya



Drs. So i m u n  
NIP. 130525911

## **SAMBUTAN DIREKTUR JENDERAL KEBUDAYAAN DEPARTEMEN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN**

Penerbitan buku sebagai salah satu usaha untuk memperluas cakrawala budaya masyarakat merupakan usaha yang patut dihargai. Pengenalan berbagai aspek kebudayaan dari berbagai daerah di Indonesia diharapkan dapat mengikis etnosentrisme yang sempit di dalam masyarakat kita yang majemuk. Oleh karena itu kami dengan gembira menyambut terbitnya buku yang merupakan hasil dari "Proyek Pengkajian dan Pembinaan Nilai-Nilai Budaya" pada Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional, Direktorat Jenderal Kebudayaan, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.

Penerbitan buku ini kami harap akan meningkatkan pengetahuan masyarakat mengenai aneka ragam kebudayaan di Indonesia. Upaya ini menimbulkan kesaling-kenalan dan dengan demikian diharapkan tercapai pula tujuan pembinaan dan pengembangan kebudayaan nasional kita.

Berkat adanya kerjasama yang baik antarpengarang dengan para pengurus proyek, akhirnya buku ini dapat diselesaikan. Buku ini belum merupakan suatu hasil penelitian yang mendalam, sehingga di dalamnya masih mungkin terdapat kekurangan dan kelemahan, yang diharapkan akan dapat disempurnakan pada masa yang akan datang.

Sebagai penutup saya sampaikan terima kasih kepada pihak yang telah menyumbangkan pikiran dan tenaga bagi penerbitan buku ini.

Jakarta, Agustus 1994  
Direktur Jenderal Kebudayaan

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Edi Sedyawati', written in a cursive style. The signature is positioned above a horizontal line.

Prof. Dr. Edi, Sedyawati

## DAFTAR ISI

	Halaman
PRAKATA .....	iii
SAMBUTAN DIREKTUR JENDERAL KEBUDAYAAN .....	v
DAFTAR ISI .....	vii
<b>BAB I : PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
A. Ruang Lingkup .....	1
B. Cara Pengumpulan Data .....	6
C. Kerangka Penulisan .....	10
<b>BAB II : MASYARAKAT DAN KEBUDAYAAN .....</b>	<b>13</b>
A. Lingkungan Fisik .....	13
B. Sistem Politik dan Pelapisan Sosial .....	15
C. Kehidupan Ekonomi .....	16
D. Sistem Kekerabatan .....	20
E. Kehidupan Agama .....	21
F. Pandangan Hidup dan Sistem Nilai Masyarakat .....	23
<b>BAB III : KONSEP TENTANG MAKANAN .....</b>	<b>26</b>
A. Konsep Makanan .....	26
B. Makanan, Penyajian dan Kelakuan Makan .....	28
1. Makanan Sehari-hari .....	31
2. Makanan Sampingan .....	42



3. Makanan Dalam Keadaan Darurat .....	48
4. Makanan Khusus Bulan Puasa .....	52
C. Makanan Dan Upacara-upacara .....	58
<b>BAB IV : MAKANAN (MACAM, CARA PENGOLAHAN, CARA PENYAJIAN DAN CARA KONSUMSI)</b> .....	69
A. Makanan Mentah .....	69
B. Makanan Hasil Proses Peragian/Pembusukan .....	89
C. Makanan Hasil Masakah Cara Sederhana ....	97
D. Makanan Hasil Masakan Cara Kompleks ....	112
<b>BAB V : KESIMPULAN</b> .....	136
<b>KEPUSTAKAAN</b> .....	140
<b>LAMPIRAN-LAMPIRAN</b> .....	141

## BAB I P E N D A H U L U A N

### A. Ruang Lingkup

Salah satu dari sejumlah kebutuhan yang harus dipenuhi oleh manusia untuk dapat tetap melangsungkan kehidupannya, adalah kebutuhan makan dan minum. Pada dasarnya macam bahan-bahan mentah yang dapat dimakan dan diminum oleh warga masyarakat daerah Jambi berasal dari unsur-unsur hewan, tanaman dan air yang terdapat di dalam atau diperoleh dari lingkungan fisik setempat di mana masyarakat tersebut ada. Sehingga secara tradisional corak dan macam bahan-bahan mentah untuk dijadikan makanan dan minuman yang terdapat dalam masyarakat di daerah ini banyak dipengaruhi oleh corak dari lingkungan fisik daerahnya.

Makanan adalah merupakan salah satu wujud dari kebudayaan manusia, oleh karena dalam pernyataan proses pengolahan bahan-bahan mentah sehingga menjadi makanan, begitu pula perwujudannya, cara-cara penyajiannya dan pengkonsumsianannya sampai menjadi tradisi, hanya mungkin dapat terjadi karena dukungan dan adanya hubungan kait-mengkait dengan berbagai aspek yang ada dalam kehidupan sosial dan dengan berbagai unsur kebudayaan yang ada dalam masyarakat tersebut, seperti : sistem ekonomi, sistem pelapisan sosial, nilai-nilai budaya dan agama. Maka demikian pula perihal makanan sebagai konsep kebudayaan dan sebagai benda material serta kelakuan kebudaya-

an dan sosial, akan dilihat dan dipahami dalam kaitannya dengan kebudayaan dan sistem sosial yang berlaku di dalam masyarakat yang bersangkutan.

### 1. Ruang Lingkup Materi.

Semua uraian yang menyangkut tentang makanan di dalam naskah ini, ruang lingkup materinya meliputi :

- Konsep makanan,
- Teknologi makanan,
- Pola-pola penyajian makanan dan pola pengkonsumsiannya.

Dalam hal konsep mengenai makanan (termasuk juga minuman) dalam pengklasifikasiannya yang berkenaan dengan fungsi-fungsinya, maka bahan makanan dalam kehidupan warga masyarakat daerah Jambi sehari-hari dapat diklasifikasikan menjadi :

- a. Makanan utama, yaitu makanan yang tergolong "makan" dan karenanya harus ada setiap hari.

Adapun yang menjadi makanan utama bagi warga masyarakat daerah ini adalah jenis makanan yang berasal dari biji-bijian, ikan dan sayur-sayuran. Maka dari itu dapat kita lihat bahwa padi, ikan dan buah kelapa setelah diproses demikian rupa kan menempati fungsi penting dalam pemenuhan kebutuhan hidup mereka setiap hari. Hasil pengolahan makanan tersebut seringkali ditandai oleh pencampuran rasa asin, asam dan pedas.

- b. Makanan sampingan; yang juga disebut dengan istilah lokal "perausan", yaitu makanan yang dikonsumsi bukan karena rasa lapar, tetapi hanya merupakan pelengkap makanan utama. Oleh karena padi adalah termasuk hasil produksi masyarakat yang dominan, maka asal bahan mentah bagi makanan yang tergolong perausan itu, banyak yang berasal dari padi yang diproses menjadi beras biasa atau beras ketan, dan dengan berbagai macam teknik pengolahan sehingga akan menjadi aneka warna makanan perausan dengan cita rasa manis dan gurih.

- c. Makanan khusus, yang disediakan orang sesuai menurut keadaan, peristiwa dan waktu di mana memerlukan adanya makanan tersebut. Demikian terlihat adanya variasi :

- Makanan untuk upacara sosial maupun upacara keagamaan,

- Makanan yang ditimbulkan dalam keadaan darurat,
- Makanan pada bulan puasa dan sebagainya.

Sistem teknologi mengenai pengolahan bahan-bahan mentah yang tidak dapat langsung dikonsumsi sehingga menjadi dapat dikonsumsi, pada umumnya dilakukan orang dengan cara memasak. Sesuai dengan keperluannya maka teknologi memasak dilakukan dengan berbagai macam cara. Ada yang paling sederhana seperti dibakar atau direbus, sampai kepada cara yang amat kompleks sifatnya yaitu dengan menggunakan bahan, peralatan dan bumbu-bumbu yang beraneka ragam, serta teknik memainkan api yang kompleks. Periuk, belanga dan kuali adalah merupakan wadah utama memasak. Koleksi peralatan memasak yang ada di dalam setiap rumah tangga warga masyarakat dalam daerah Jambi, ada yang terbuat dari bahan tembikar, ada pula yang terbuat dari aluminium. Sementara kepingan tempurung kelapa telah dijadikan sebagai bahan pembuat sudip, irus dan gayung, dengan menambahkan sepotong kayu sebagai tangkainya.

Adapun sistem mengenai cara-cara penyajian makanan, mereka mempergunakan piring, mangkuk dan sendok sebagai alat makan, serta cangkir atau gelas sebagai alat menempatkan minuman. Makanan untuk keluarga disajikan di ruangan belakang (dekat dengan dapur), sedangkan makanan untuk tamu biasanya disajikan orang di ruangan rumah bagian depan. Dari sudut pengkonsumsian makanan, ternyata masyarakat setempat selalu menggunakan tangan untuk menyuap nasi maupun untuk mengambil makanan lainnya, kecuali apabila ada sesuatu jenis makanan yang karena sifatnya tidak mungkin diambil langsung mempergunakan tangan. Dalam hal ini mereka biasanya menggunakan sendok sebagai alat untuk mengkonsumsi makanan tersebut. Oleh sebab itu setiap kali makanan utama yang disajikan, selalu dilengkapi dengan mangkuk kobokan sebagai tempat mencuci tangan.

## **2. Ruang Lingkup Operasional.**

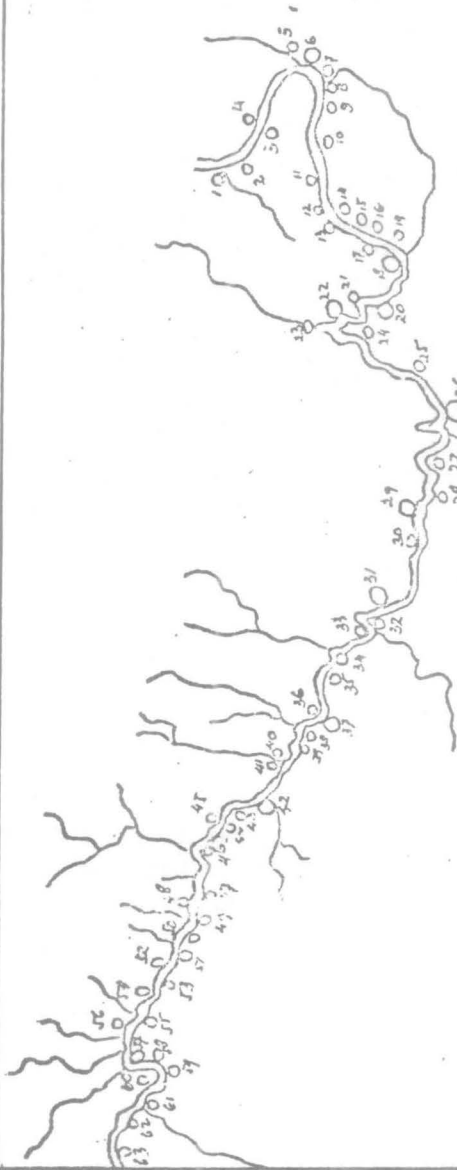
Dalam melaksanakan kegiatan penginventarisasian aspek makanan sebagai dimaksud pada judul naskah laporan ini, para anggota tim peneliti sengaja memusatkan perhatian pada satu suku bangsa saja, yaitu Orang Melayu Jambi yang bertempat kediaman di sepanjang daerah-daerah dekat pinggiran sungai Batanghari, mulai dari daerah Tanjung Samalidu Kabupaten

Bungo Tebo sampai ke Bagian daerah Kabupaten Jabung (lihat peta di sebelah).

Terpilihnya suku bangsa tersebut sebagai sasaran penelitian adalah didasarkan pada pertimbangan bahwa di samping kwantitas pendukung kebudayaan tersebut cukup besar dan merata hampir semua daerah yang mempunyai lingkungan fisik yang berbeda-beda, juga di kalangan tokoh-tokoh masyarakat daerah Propinsi Jambi sangat berkeinginan untuk melestarikan kebudayaan suku bangsa Melayu Jambi secara tradisional.

Oleh sebab itu dengan tidak menyimpang dari batasan kebudayaan suku bangsa Melayu Jambi, namun dalam kegiatan penelitian, para peneliti juga mengamati variasi-variasi yang terdapat dalam kebudayaan suku bangsa tersebut sebagaimana terwujud di dalam kehidupan kelompok masyarakat yang kelompok masyarakat Nelayan (pencari ikan) yang berdiam di pinggir pantai, ataupun di dalam kelompok masyarakat pegawai, buruh yang berdiam di Kotamadya Jambi, asalkan semua kelompok masyarakat itu tergolong sebagai masyarakat dari suku bangsa Melayu Jambi. Atas dasar kenyataan itulah maka daerah-daerah yang telah dijadikan sasaran peneliti meliputi :

- Daerah Kecamatan Sekernan Kabupaten Batanghari,
- Daerah Kecamatan Danau Teluk dan Kecamatan Pelayangan Kotamadya Jambi,
- Daerah Kecamatan Tungkal Ilir Kabupaten Tanjung Jabung.



# LOKASI PENYUDUK WALAHAYU JAMBI



**Keterangan angka-angka termuat pada peta di atas  
yaitu nama-nama Desa Orang Melayu Jambi.**

- |                    |                     |                       |
|--------------------|---------------------|-----------------------|
| 1. Kampung Laut,   | 22. Berembang,      | 43. Bendaro Rampak,   |
| 2. Teluk Majelis,  | 23. Sengeti,        | 44. Tambun Arang,     |
| 3. Kampung Singkep | 24. Rantau Majo,    | 45. Teluk Langkap,    |
| 4. Muara Sabak,    | 25. T u r e,        | 46. Teluk Sengkayang  |
| 5. Teluk Ketapang, | 26. Lubuk Ruso,     | 47. Sungai Rambai,    |
| 6. J e b u s,      | 27. Sungai Baung,   | 48. Pagar Puding,     |
| 7. Kebun Terbakar, | 28. Muara Bulian,   | 49. J a m b u,        |
| 8. Suak K andis,   | 29. Napal Sisik,    | 50. Rantau Langkap,   |
| 9. Tanjung,        | 30. Terusan,        | 51. Pulau Temiang,    |
| 10. Manis Mato,    | 31. Dusun Embat,    | 52. Teluk Kuali,      |
| 11. R u k a m      | 32. Rantau Kapas,   | 53. Suko Rami,        |
| 12. Sekubung,      | 33. Rambutan Masam, | 54. Suko Berajo,      |
| 13. Muaro Jambi,   | 34. M e r s a m,    | 55. Dusun Tuo Ulu,    |
| 14. Dusun Mudo,    | 35. Sengkati Gedang | 56. Teluk Cempako,    |
| 15. Tebat Patah,   | 36. Rantau Gedeng,  | 57. Pulau Musang,     |
| 16. Teluk Jambu,   | 37. Sungai Puar,    | 58. Muaro Tabun,      |
| 17. B a k u n g,   | 38. Sungai Ruan,    | 59. Aur Cino,         |
| 18. Tanjung Johor, | 39. Tebing Tinggi,  | 60. Sungai Abang,     |
| 19. Kunangan,      | 40. Sungai Rengas,  | 61. Teluk Kayu Putih, |
| 20. Sungai Duren,  | 41. Sungai Bengkal, | 62. Kuamang,          |
| 21. Senaung        | 42. Muaro Tebo,     | 63. Tlk. Samalindu.   |

## B. Cara Pengumpulan Data.

### 1. Metode-metode Penelitian.

Pelaksanaan pengumpulan data mengenai makanan diatur dan digerakkan oleh suatu Tim yang bertugas mengadakan penelitian setiap aspek yang berkenaan dengan wujud, variasi dan fungsi makanan, serta cara penyajiannya.

Susunan organisasi dan personalia Tim terdiri dari :

- |               |   |                       |
|---------------|---|-----------------------|
| K e t u a     | : | Ibrahim Budjang, S.H. |
| Sekretaris    | : | Dachlan Umar          |
| A n g g o t a | : | 1. Drs. Jauhari,      |
|               |   | 2. Amril Naumar, T.   |
|               |   | 3. Surul Hendry, D.   |

Dalam melaksanakan penelitian setiap anggota Tim pada dasarnya telah mempergunakan metoda pengamatan terlibat, metode Dokumentasi dan Wawancara. Dalam hal menggunakan metode pertama, peneliti berusaha memahami konsep-konsep kebudayaan makanan dan perwujudannya, yang meliputi bentuk makanan atau minuman, fungsi dan kegunaannya, cara-cara penyajiannya dan cara-cara pengkonsumsian yang berlandaskan pada kebudayaan dari para pelakunya ialah kelompok masyarakat Orang Melayu Jambi. Metode Dokumentasi diterapkan dengan cara melakukan pengumpulan berbagai dokumen dan karya tulis yang berisikan uraian mengenai hal-hal yang berkaitan dengan makanan. Usaha yang dilakukan oleh para anggota Tim dalam mencari dan menemukan karya tulis dimaksud ternyata tidak mencapai hasil sebagaimana yang diharapkan. Hal ini disebabkan oleh karena langkanya buku-buku yang menyangkut Antropologi Makanan, baik di Perpustakaan maupun di toko-toko pedagang buku yang ada di daerah Jambi. Maka dari itu pengumpulan dokumen tersebut boleh dikatakan hanya dapat menemukan majalah-majalah tentang gizi dan seni memasak makanan.

Dari hasil pengamatan terlihat dalam rangkaian kerja lapangan, para peneliti telah merasakan banyak faedahnya, meskipun kenyataannya hanya dapat berpartisipasi terhadap pengolahan beberapa jenis makanan sehari-hari. Guna melengkapi pengetahuan dan informasi tentang segala macam konsep dan teknologi makanan warga masyarakat Melayu Jambi, maka cara yang paling efektif ditempuh oleh peneliti ialah menggunakan teknik wawancara yang tersusun, dimana peneliti sendiri bertindak memimpin pembicaraan. Wawancara tersebut dilakukan setelah lebih dahulu mengadakan konsultasi dengan pimpinan masyarakat setempat tentang siapa-siapa yang secara fungsional dapat dijadikan informan. Dari kenyataan menunjukkan bahwa mereka yang bertindak sebagai informan pada umumnya terdiri dari wanita-wanita fungsional yang sering dipercayai oleh masyarakat sebagai "panggung", yakni pemimpin dalam pekerjaan memasak makanan untuk keperluan upacara sosial atau upacara keagamaan.

## **2. Jadwal Pelaksanaan Kegiatan.**

Berpedoman pada Pola Penelitian/Kerangka laporan dan Petunjuk Pelaksanaan Inventarisasi dan Dokumentasi Proyek IDKD Pusat Tahun 1984/1985, khusus mengenai makanan, telah



diatur tahap-tahap kegiatan sedemikian rupa sehingga memberi peluang bagi terlaksananya tugas Tim penelitian dengan baik.

a. Tahap pertama (Tanggal 1 sampai dengan 30 Juni 1984 merupakan tahap persiapan, dengan butir-butir kegiatan :

- Pembentukan dan pengangkatan anggota Tim peneliti,
- Menyiapkan instrumen/peralatan serta menentukan sasaran penelitian,
- Memberikan pengarahan kepada para anggota Tim peneliti, serta mengatur pembagian tugas anggota.

b. Tahap kedua (tanggal 1 Juli sampai dengan 30 September 1984).

Melaksanakan kegiatan studi dokumentasi/pengumpulan bahan kepustakaan yang relevan dan selanjutnya mengurus surat izin penelitian, lalu melaksanakan penelitian lapangan yang meliputi kegiatan observasi dan wawancara.

c. Tahap ketiga (tanggal 1 sampai dengan 31 Oktober 1984) Ketua dan Sekretaris Tim peneliti mengadakan pengolahan data, fakta dan informasi yang diperoleh di lapangan, dengan cara mensortir, mengkwalifikasikan bahan yang terkumpul, guna dituangkan ke dalam naskah laporan.

d. Tahap ke empat (tanggal 1 Nopember sampai dengan 31 Desember 1984).

Para anggota Tim melakukan penulisan laporan hingga sampai terwujud konsep naskah.

e. Tahap ke lima (tanggal 1 Januari sampai dengan 15 Pebruari 1985).

Ketua Tim melakukan penyuntingan, sementara beberapa orang anggota melaksanakan tugas melengkapi kekurangan data/informasi yang diperlukan.

f. Tahap ke enam (tanggal 15 Pebruari sampai dengan 15 Maret 1985).

Mengadakan penggandaan dan penjilidan naskah laporan sebanyak 40 eksemplar, setelah terlebih dahulu di diskusikan oleh Tim dalam rangka penyempurnaannya, untuk kemudian diserahkan kepada Pemimpin Proyek Inventarisasi dan Dokumentasi Kebudayaan Daerah Jambi.

**JADWAL PELAKSANAAN KEGIATAN INVENTARISASI &  
DOKUMENTASI ASPEK: MAKANAN (WUJUD, VARIASI  
DAN FUNGSI NYA, SERTA CARA PENYAJIANNYA)  
PADA ORANG MELAYU DI DAERAH JAMBI  
TAHUN: 1984/1985**

NO.	KEGIATAN	WAKTU		TAHUN 1984									TAHUN 1985				
		4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3				
1.	Pembentukan Organisasi dan Mengangkat Anggota Tim Peneliti.																
2.	Menyiapkan Instrumen peralatan serta penentuan sasaran penelitian.																
3.	Memberikan Pengarahan kepada para anggota tim peneliti, serta mengatur penanganan tugas anggota.																
4.	Studi dokumentasi/pengumpulan bahan kepustakaan yang Relevan.																
5.	Mengurus surat izin penelitian.																
6.	Melaksanakan penelitian lapangan																
7.	Mengolah data, fakta dan informasi yang diperoleh di lapangan.																
8.	Penulisan laporan																
9.	Melengkapi kekurangan data/informasi.																
10.	Penyuntingan oleh ketua tim.																
11.	Penggandaan dan Penjilidan naskah Laporan																
12.	Penyampaian Naskah Laporan 40 Eks.																

### 3. Hambatan dalam Pengumpulan Data.

Menghayati jalannya kegiatan pengumpulan data lapangan, nampaknya tidaklah semudah seperti yang diperkirakan semula. Berbagai kesulitan dialami oleh para anggota Tim Peneliti, terutama dalam mengadakan hubungan dengan informan, karena mereka kebanyakan sebagai wanita ibu rumah tangga yang selalu disibukkan oleh pekerjaan-pekerjaan rutin mengurus keperluan keluarga batih beserta segala isi dan kelengkapan rumah tangga mereka masing-masing.

Oleh sebab itu proses berwawancara seringkali tidak dapat berlangsung secara mantap dan leluasa. Di samping itu hambatan lain yang juga dirasakan ialah keadaan kurangnya bahan bacaan yang diperlukan bagi menunjang kegiatan penginventarisasian aspek makanan tersebut. Hal ini tentu membawa akibat dangkalnya pencatatan data, penganalisaan maupun perumusan hasilnya. Namun demikian pembuat naskah laporan ini telah berdaya upaya mengatasi segala hambatan, sehingga apa yang dapat disajikan di dalam naskah ini, adalah merupakan usaha optimal.

### C. Kerangka Penulisan.

Organisasi laporan tentang Makanan pada Orang Melayu di daerah Jambi ini meliputi unsur-unsur :

- Daftar Isi,
- Pendahuluan,
- Masyarakat dan Kebudayaan,
- Konsep tentang Makanan,
- Macam, cara pengolahan, cara penyajian dan cara pengkonsumsian makanan,
- Kesimpulan,
- Daftar Bacaan dan Lampiran-lampiran.

Khusus berkenaan dengan hal-hal yang disajikan dalam laporan ini, telah dibuat dalam bentuk karangan serta pada bagian-bagian tertentu dilengkapi dengan tabel, guna memperjelas informasi yang tertera di dalam karangan, sehingga karangan tersebut disusun menurut sistematika sebagai berikut :

Bab I, Pendahuluan yang menggambarkan tentang pelaksanaan penelitian aspek Makanan sejak dari permulaan sampai menghasilkan naskah laporan.

Adapun hal-hal pokok yang dikemukakan dalam bab pendahulu ini ialah tentang Ruang Lingkup, Cara pengumpulan Data dan Kerangka Penulisan.

Bab II, Masyarakat dan Kebudayaan, akan mengetengahkan latar belakang sosial budaya masyarakat Orang Melayu Jambi, yang meliputi uraian mengenai :

- Lingkungan Fisik,
- Sistem Politik dan pelapisan sosial,
- Kehidupan Ekonomi,
- Sistem Kekerabatan,
- Kehidupan Agama,
- Pandangan hidup dan Sistem nilai masyarakat.

Bahan-bahan uraian pada dasarnya tidak berbeda dengan bahan-bahan yang pernah ditulis di dalam buku-buku, terbitan Proyek Inventarisasi dan Dokumentasi Kebudayaan Daerah Tahun-tahun yang lalu, yang telah menginformasikan tentang hal yang sama.

Bab III, Konsep mengenai Makanan. Konsep makanan dari masyarakat Orang Melayu Jambi di dalam bab ini diusahakan penguraianya secara jelas dengan berdasarkan pada informasi dari para informan fungsional. Uraian ini meliputi sistem Klafikasi makanan dan fungsi-fungsinya yang dikenal masyarakat yang bersangkutan. Antara lain makanan untuk memenuhi kebutuhan makan sehari-hari secara tetap, makanan sampingan, makanan yang khusus disediakan untuk berbagai kegiatan upacara dan sebagainya.

Bab IV, Macam, Cara Pengolahan, Cara Penyajian, dan Cara Pengkonsumsian Makanan. Deskripsi mengenai hal-hal tersebut adalah dimaksud agar para pembaca naskah ini dapat memahami secara jelas. Maka dari itu uraian dari bab ini meliputi :

- Makanan dari bahan mentah, cara pengolahan, cara penyajian dan cara pengkonsumsiannya.
- Makanan dari hasil proses peragian atau proses pengolahan lainnya,
- Makanan yang dimasak secara sederhana yakni di rebus atau dibakar, serta;
- Makanan yang dimasak secara kompleks.

Untuk memperjelas proses pengolahan dari setiap jenis dan golongan makanan, sengaja penulis sajikan juga penguraian dalam

bentuk tabel. Dalam hubungan ini tentu antara lain dijumpai nama-nama atau istilah-istilah dalam dialek daerah yang tidak di kenal secara umum. Oleh karena itu sedapat mungkin penulis tambahkan padanan kata dalam bahasa Indonesia.

Bab V, Kesimpulan. Pada bab ini akan diungkap kesan-kesan penulis menurut hasil pengamatan yang sifatnya menyeluruh. Kesimpulan tersebut akan mengemukakan gambaran umum kepada pembaca tentang jenis-jenis makanan, baik yang khusus maupun yang juga di kenal di daerah lain, tentang konsep masyarakat yang bersangkutan mengenai makanan serta fungsi-fungsinya tentang kegiatan makan dalam hubungannya dengan sistem nilai yang berlaku dalam masyarakat setempat tentang sistem kepribadian serta sistem syaraf yang di kenal oleh kelompok sosial yang bersangkutan.

## **BAB II**

### **MASYARAKAT DAN KEBUDAYAAN**

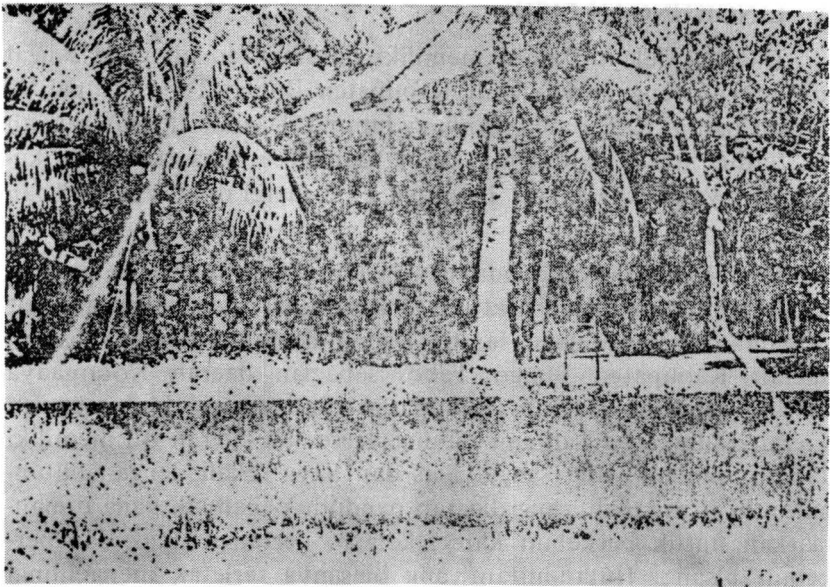
#### **A. LINGKUNGAN FISIK.**

Daerah Melayu Jambi memiliki dataran rendah yang sangat luas, terbentang dari daerah Kabupaten Bungo Tebo sampai ke daerah pantai Kabupaten Tanjung Jabung. Daerah dataran rendah itu terdiri atas 45% dataran kering dan 55% rawa-rawa yang ketinggiannya berada antara 1 sampai 12,5 meter di atas permukaan laut.

Daerah-daerah yang ada di sekitar aliran sungai Batanghari yang membujur dari barat ke arah timur, merupakan tempat kediaman Orang Melayu Jambi. Daerah-daerah itu ialah sebagian daerah Kabupaten Bungo Tebo, sebagian daerah Kotamadya Jambi, sebagian daerah Kabupaten Batanghari dan sebagian daerah Kabupaten Tanjung Jabung. Kesemua daerah itu memiliki dataran rendah yang sangat luas dan kaya sekali dengan hutan-hutan. Tanah-tanah yang digarap penduduk, banyak yang dimanfaatkan untuk berkebun karet, kelapa, bertanam padi dan berkebun pisang. Hutan-hutan yang biasanya terletak mengelilingi perkampungan suku bangsa tersebut menjadi tempat kediaman kera, babi hutan, ular, harimau, rusa serta berbagai jenis unggas. Orang Melayu Jambi membentuk perkampungan yang letaknya tidak begitu berhimpitan satu dengan yang lain. Rumah-rumah mereka lazimnya berada di dekat-dekat sungai besar dan kecil.

Ada juga rumah-rumah penduduk yang didirikan ditepi-tepi jalan raya yang dibuat sejajar. Rumah-rumah tersebut selalu bertiang setinggi antara 1 sampai 1½ meter, sehingga untuk memasuki rumah-rumah itu tersedia tangga yang terbuat dari dua potong kayu panjang atau dua keping papan tebal yang diberi potongan kayu atau papan melintang tempat kaki berpijak. Adanya tiang-tiang tersebut dimaksudkan untuk menghindarkan diri dari bahaya serangan binatang buas atau bahaya banjir yang biasanya melanda perkampungan hampir setiap tahun.

Daerah-daerah perkampungan Orang Melayu Jambi hampir tidak ada bukit-bukit yang tinggi. Tanahnya tampak landai, hanya sedikit naik-turun ke semua jurusan dan datar di daerah dekat sungai. Pasar yang dikenal sebagai tempat orang-orang desa mengadakan transaksi jual-beli barang-barang hasil pertanian, atau barang-barang kebutuhan hidup sehari-hari, berada di pinggir-pinggir jalan raya.



*Gambar 1.*

*Perkampungan Orang Melayu Jambi yang ditandai oleh rumah bertiang di pinggir jalan, dengan variasi tanaman buah-buahan di sekitarnya.*

Pasar itu diciptakan orang hanya pada waktu-waktu tertentu. Biasanya sekali dalam seminggu setiap tahun secara bergiliran. Hari itu disebut "kalangan". Tempat berkebun atau bercocok tanam selalu letaknya di belakang desa atau bahkan ada yang berlokasi jauh memasuki hutan belukar. Jenis kebun yang berjarak jauh dari desa biasanya berwujud tanaman keras, seperti pohon durian, pohon duku, pohon aren dan lain-lain.

## **B. Sistem Politik dan Pelapisan Sosial.**

### **1. Sistem Politik.**

Apabila kita berbicara tentang sistem politik masyarakat di lingkungan Orang Melayu Jambi, sudah tentu tidak terlepas hubungannya dengan sistem pemerintahan yang dianutnya. Seorang Kepala Kelurahan atau Kepala Desa dalam berkomunikasi dengan warga masyarakat setempat, seolah-olah mencerminkan hubungan antara ibu dengan anak-anaknya. Kepala Desa beserta aparatnya lebih dekat berhubungan dengan pemerintah atasan yaitu Camat, dan karenanya ia sekaligus merupakan penghubung antara Camat dengan warganya. Semua perintah ataupun kehendak pemerintah atasan disampaikan kepada warga desa melalui Kepala Desa. Kepala Desa secara *ex officio* bertindak pula sebagai pemimpin adat. Maka dari itu setiap perintah atasan yang menyangkut kepentingan atau kelangsungan hidup desanya, dimusyawarahkan dengan anggota kelompok adatnya sebelum diturunkan kepada warganya. Demikian pula sebaliknya apabila ada hal-hal yang tidak dapat diselesaikan atau memang tidak boleh diselesaikan pada tingkat desa, disalurkan kepada Camat untuk diputuskan sendiri, atau diteruskan pula kepada pemerintah yang lebih atas.

Adapun kelompok adat yang mendampingi Kepala Desa, ialah apa yang disebut "Liit adat" atau badan musyawarah adat. Anggota liit adat biasanya tidak lebih dari lima orang, yang terdiri dari unsur-unsur; alim ulama, cerdik pandai, tuo-tuo tengantai dan tokoh masyarakat. Anggota-anggota liit adat itu berfungsi membantu pemikiran Kepala Desa dalam memecahkan masalah-masalah yang fundamental, seperti perkara sengketa perbatasan wilayah, masalah harta warisan seseorang, tindak pidana adat dan lain sebagainya. Adat yang dijadikan pedoman mereka dalam menyelesaikan berbagai macam persoalan, ialah suatu kebiasaan yang telah turun-temurun dijadikan dasar yang diintegrasikan



dengan hukum-hukum sejarah menurut Islam. Oleh sebab itu pula maka pemecahan masalah politik, pertahanan dan keamanan, semuanya didasarkan kepada adat yang telah menjadi satu dengan sejarah Islam tersebut.

## **2. Sistem Pelapisan Sosial.**

Pelapisan Sosial yang terjadi di lingkungan masyarakat Melayu Jambi, terdiri dari para penguasa, para alim ulama, saudagar, para petani pemilik tanah dan masyarakat biasa. Lapisan masyarakat biasa disebut juga dengan istilah "Orang kecil", artinya sekelompok orang yang dipandang kecil bobot peranannya di dalam menentukan arah penataan kehidupan masyarakat. Mereka terdiri dari berbagai macam golongan sesuai dengan tugas dan pekerjaan yang mereka lakukan sehari-hari. Golongan dimaksud ialah para petani penggarap, buruh kasar dan kaum nelayan penangkap ikan.

Bagi mereka yang menempati tiap-tiap lapisan, biasanya mempunyai hak dan kewajiban tertentu yang berbeda. Terhadap lapisan yang paling atas, biasanya diberikan hak oleh masyarakat untuk menempati, jabatan-jabatan tertentu di dalam pemerintahan yang mereka selenggarakan, seperti jabatan Kepala Desa, Ketua Rukun Tetangga, Pemimpin agama, menjadi anggota Liit adat dan lain-lain. Demikian pula bagi mereka yang menempati lapisan menengah seperti saudagar dan petani pemilik tanah, mereka memperoleh hak untuk mengajukan saran-saran atau pendapat kepada pihak penguasa dalam rangka pengambilan langkah-langkah untuk memelihara atau meningkatkan kehidupan ekonomi dan perdagangan di wilayahnya.

Sedangkan bagi mereka yang menempati lapisan sosial yang terbawah (orang kecil), maka hak-hak yang ada pada mereka itu seringkali dikalahkan oleh kewajiban. Saran-saran mereka hampir-hampir tidak pernah mendapat perhatian, sementara kewajiban-kewajiban yang dibebankan di atas pundak mereka selalu dibina secara intensif, misalnya kewajiban memelihara dan mencegah terjadinya gangguan keamanan desa, mentaati aturan-aturan yang dikeluarkan oleh para penguasa setempat dan sebagainya.

## **C. Kehidupan Ekonomi**

Masyarakat Melayu Jambi terutama yang bertempat kediaman di pedesaan, dalam usaha memenuhi kebutuhan hidupnya, masih

mengandalkan sistem perekonomian tradisional, dalam arti bahwa bentuk-bentuk usaha maupun peralatan yang mereka pergunakan belum banyak dipengaruhi oleh kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi dewasa ini. Hal ini terlihat secara jelas pada segi perwujudan mata pencaharian hidup mereka. Sebagai mata pencaharian utama masyarakat di daerah ini adalah bercocok tanam, kebun, di samping pekerjaan menangkap ikan.

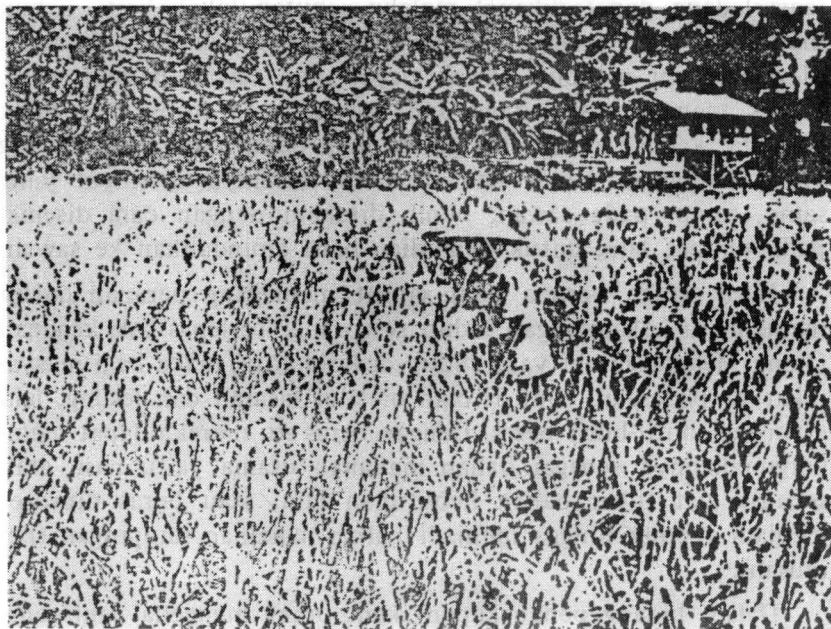
Berbagai kegiatan pertanian dalam bercocok tanam di ladang, atau bercocok tanam di sawah telah menjadi unsur kehidupan yang amat penting dalam corak kehidupan masyarakat. Jenis-jenis ladang dapat dikenal melalui sebutan lokal, yaitu kebun mudo dan umo talang. Sedangkan untuk sawah yang dijumpai di daerah ini meliputi sawah payau dan sawah pasang surut. Proses mengerjakan ladang dan sawah, pada prinsipnya tidak berbeda, kecuali dalam hal penanaman benih padi. Pada ladang orang menanam benih dan memetik hasilnya ditempat yang sama, tetapi pada sawah, benih ditanam dengan cara disemai pada tempat lain, untuk kemudian baru dipindahkan ke sawah.

Hasil panen berupa padi sangat memegang peranan dalam memelihara kelangsungan hidup seseorang. Terlepas dari keadaan Orang Melayu Jambi yang hidup di kota-kota, maka bagi masyarakat di pedesaan, padi di olah melalui kisaran dan lesung, lalu diperoleh butir-butir beras. Dengan beras itu mereka dapat mempergunakannya sebagai bahan makanan utama yaitu nasi, atau sebagai alat tukar bahan kebutuhan lain, atau beras diproses menjadi tepung hingga menjadi bahan makanan sampingan (pe-rausan).

Dalam bidang penangkapan ikan, orang mengenal jenis-jenis perikanan darat dan perikanan laut. Semua hasil perikanan darat yang diperoleh dengan perantara berbagai macam alat penangkap ikan yang tradisional, pada umumnya dipergunakan untuk memenuhi kebutuhan makan sehari-hari.

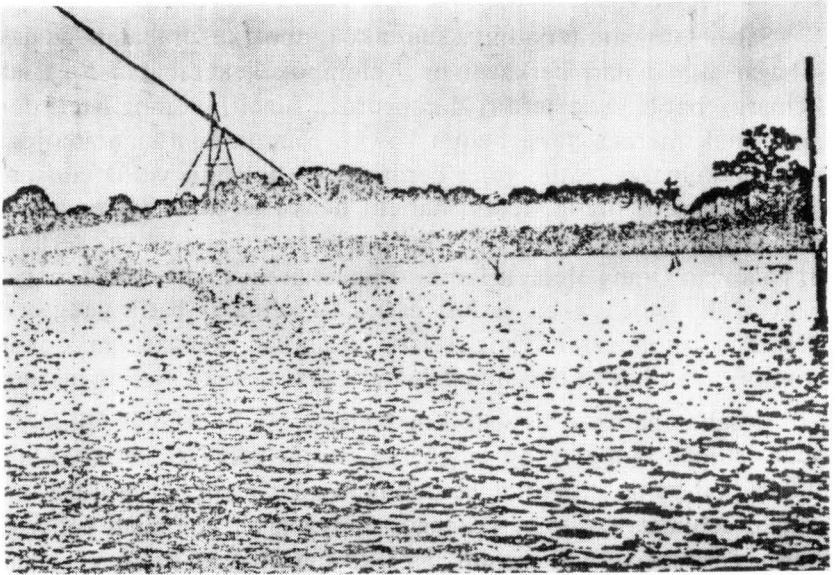
Oleh karena itu adakalanya ikan diolah juga menjadi ikan kering, guna disimpan sebagai cadangan pada waktu sulitnya mendapatkan ikan segar akibat pengaruh musim. Jenis ikan yang dihasilkan oleh perikanan darat terdapat beraneka ragam, yang oleh masyarakat setempat mengenal nama-nama ikan : Patin, baung, bujuk, serapil, gabus, seluang dan lain-lain. Dalam batas-batas tertentu ikan-ikan tersebut juga diperjual-belikan guna memenuhi kebutuhan bahan makanan lain.

Usaha-usaha lainnya yang dilakukan oleh Orang Melayu Jambi dalam kehidupan ekonominya, ialah penyelenggaraan perkebunan buah-buahan sederhana yang berwujud; kebun pisang, kebun ketela pohon, kebun pepaya dan sebagainya. Semua bentuk buah-buahan tersebut juga ikut mewarnai kebutuhan hidup mereka sehari-hari.



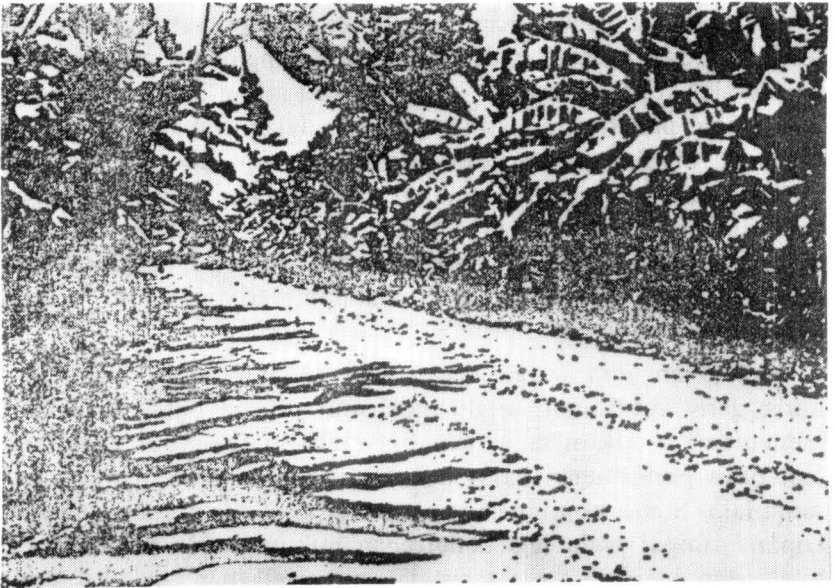
*Gambar 2*

*Areal sawah payau dengan kelakuan para petani yang sedang panen memetik hasilnya.*



*Gambar 3*

*Tangkal sebagai alat penangkap ikan pada salah satu danau di daerah Orang Melayu Jambi.*



*Gambar 4*

*Sederetan kebun Pisang di sepanjang jalan pedesaan Orang Melayu Jambi.*

#### **D. Sistem Kerabatan.**

Salah satu cara terjadinya suatu kelompok kekerabatan, adalah sebagai akibat dari perkawinan. Kelompok kekerabatan itu ialah keluarga batih yang terdiri dari seorang suami, seorang isteri dan anak-anak mereka yang belum kawin. Namun demikian ada juga macam keluarga batih yang berdasarkan poligini, yaitu beristeri lebih dari satu orang, tetapi hal itu hanya terbatas dalam situasi dan lingkungan tertentu saja yang jumlahnya tidak banyak terlihat di kalangan Orang Melayu Jambi. Di daerah ini suatu rumah-tangga penduduk, kebanyakan terdiri dari satu keluarga batih yang berdasarkan monogami yang selalu ditambah dengan anak-anak wanita sudah kawin bersama keluarga batih mereka masing-masing.

Itulah sebabnya di pedesaan Melayu Jambi banyak dijumpai suatu rumah tangga yang sudah tua, terdiri dari satu keluarga luas uxorilokal yang terbentuk berdasarkan adat menetap sesudah menikah, sehingga susunan keanggotaannya ialah golongan keluarga batih dari anak-anak wanita. Mereka merupakan suatu kesatuan sosial yang erat, serta mengurus ekonomi rumah tangga sebagai kesatuan.

Disamping itu ada juga suatu kelompok kekerabatan dalam bentuk lain, yang dikenal dengan sebutan "sanak", atau dalam istilah antropologi disebut Kindred. Kelompok kekerabatan semacam ini terdiri dari kerabat keturunan dari seorang nenek moyang sampai derajat ketiga. Biasanya kelompok ini saling bantu membantu kalau ada peristiwa-peristiwa penting dalam rangka kehidupan keluarga, misalnya pada pesta perkawinan, upacara kematian dan sebagainya. Pada beberapa tempat menunjukkan bahwa kelompok kekerabatan sanak itu hanya terdiri dari mereka yang tinggal di desa-desa yang berdekatan, seperti saudara sepupu, paman-paman, bibi-bibi, baik dari pihak ayah maupun dari pihak ibu, beserta kerabat-kerabat dekat isterinya.

Setiap anggota warga masyarakat Melayu Jambi, dalam menarik garis keturunan, selalu menganut prinsip bilateral, dengan menempatkan faktor sanak (kindred) sebagai kelompok yang menjadi basis perhitungan batas hubungan kekerabatan diantara satu sama lain. Suatu kombinasi yang timbul dari dua prinsip yang berlainan, sampai pada segi penetrapan hukum waris, terutama penyelesaian masalah hak waris dalam perselisihan, mereka sering berorientasi pada kebudayaan Arab.

Oleh sebab itu sistem hijab yang dikenal dalam Hukum Warisan masyarakat Patrilineal Arab, juga dipakai di dalam sistem kewarisan masyarakat bilateral Melayu Jambi. Akibatnya terlihat penentuan harta warisan seseorang, sebahagian besar jatuh pada kerabat pihak laki-laki.

Sopan santun pergaulan sehari-hari selalu terwujud di dalam sikap dan tingkah laku antara kerabat yang satu dengan kerabat yang lain. Salah satu aspek kebiasaan sikap bersungkan, nampak dalam hal seseorang kerabat yang masih tergolong muda usianya berhadapan dengan kerabat-kerabat yang amat tua. Jika sepasang muda-mudi yang baru kawin, biasanya canggung berhadapan dengan sang mertua karena rasa sungkannya. Perbuatan memberi salam dari menantu selalu dilaksanakan dengan cara bertekuk lutut, sambil tidak berani memandangi muka orang yang disalaminya. Demikian pula sikap bersungkan itu selalu diperlihatkan oleh seorang anak terhadap kaum kerabat yang seangkatan dengan orang tuanya, atau angkatan-angkatan di atasnya, seperti paman, bibi, kakek, nenek dan sebagainya.

Apabila secara kebetulan seorang anak harus berjalan melintasi orang-orang tua tadi, maka ia mesti berusaha mengambil jalan pada sisi belakang dari tempat dan posisi menghadap dari orang-orang tua itu. Akan tetapi jika memang terpaksa harus mengambil jalan di hadapan orang tua, karena misalnya tidak ada jalan lain yang harus ditempuh, sang anak mesti berjalan dengan gaya membungkuk sambil menjatuhkan lengan kanan, lurus ke bawah, sejajar dengan bagian kepala dan bagian telapak tangan terbuka, sedang tangan kiri mendekap pada bagian dada.

### **E. Kehidupan Agama.**

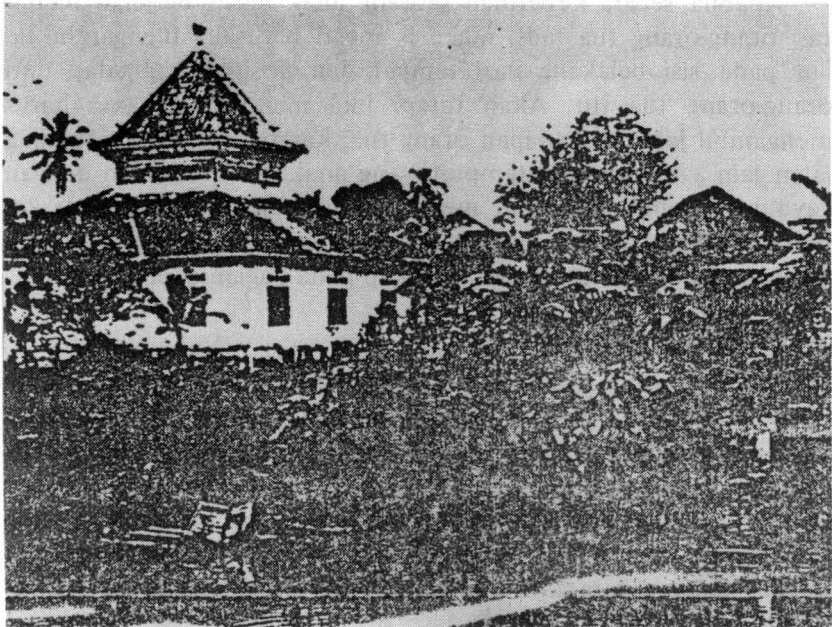
Orang Melayu Jambi seluruhnya memeluk agama Islam. Di dalam perwujudan iktikad, mereka menganut faham Ahlussunnah waljama'ah, dan di dalam menjalankan ibadatnya, mereka mengikuti Mazhab Syafei. Sebagai wadah pembinaan dan pengembangan agama, pada setiap desa selalu tampak berdiri bangunan Mesjid dan langgar, disamping Madrasah dan tempat-tempat pengajian, lengkap dengan para alim ulama yang bertindak sebagai juru Dakwah pada bidang agama Islam.

Pengaruh agama Islam dalam kehidupan masyarakat Melayu Jambi sudah sedemikian rupa, sehingga agak sukar untuk menentukan batas yang pasti antara norma agama dengan norma adat.

Keduanya saling isi mengisi dan saling melengkapi, baik dalam cara berpikir, dalam berbuat, maupun dalam berhubungan sesama mereka. Dalam cara berpikir, mereka dapat mempergunakan pertimbangan akal yang sehat, berhati-hati dalam memutuskan yang menyangkut keselamatan dirinya kepada ke Mahakuasaan Tuhan.

Demikian pula dalam berbuat sesuatu, orang akan melakukannya apabila segala sesuatu itu menurut pendapatnya sudah tidak menyalahi tuntunan agama Islam. Sebagai contoh, pada umumnya orang Melayu Jambi yang berdiam di pedesaan tidak mau minum-minuman keras, meskipun ada sementara orang berpendapat bahwa jenis minuman bir dan anggur mengandung khasiat yang dapat membuat badan menjadi sehat dan kuat. Mereka lebih suka hidup dalam kondisi tubuh yang biasa saja, asalkan tidak melanggar perintah tuhan.

Selanjutnya dalam tata cara berhubungan antara satu sama lain, atau antara kelompok yang satu dengan kelompok yang lain, selalu berpedoman pada ajaran agama Islam.



*Gambar 5*

*Mesjid sebagai salah-satu wadah pembinaan dan pengembangan ajaran agama Islam di setiap pedesaan Orang Melayu Jambi.*

Demikian seperti hubungan antar keluarga yang masih sama-sama tinggal di dalam satu desa, mereka tak ubahnya sebagai suatu keluarga luas yang menjalankan kesatuan ekonomi dengan cara saling tolong menolong tanpa ada paksaan dari pihak lain. Semua bentuk pertolongan didasarkan pada rasa ikhlas dan semata-mata karena Allah. Mereka yakin bahwa tuhan Allah senantiasa mengetahui setiap perbuatan baik itu akan menerima ganjaran yang baik pula.

Namun demikian ada juga suatu penyimpangan yang mewarnai corak kehidupan agama Islam pada masyarakat daerah ini, yaitu adanya semacam perbuatan yang seakan-akan mempersekutukan Tuhan dengan makhluk-makhluk halus yang disebut jin dan setan. Di kalangan masyarakat timbul praktek meminta sesuatu kekuatan atau perlindungan dengan mempergunakan kemampuan ajian seorang dukun, guna mengetahui sebab-sebab terjadinya sesuatu kemalangan yang dialami seseorang. Jumlah tempat-tempat praktek dukun semacam itu sukar diketahui, karena si pelaku perbuatan itu adalah juga beragama Islam, hanya saja masih melekat dalam diri mereka sisa-sisa pengaruh kepercayaan lama sebagai warisan dari faham animisme dan dinamisme masa lampau.

#### **F. Pandangan Hidup dan Sistem Nilai Masyarakat.**

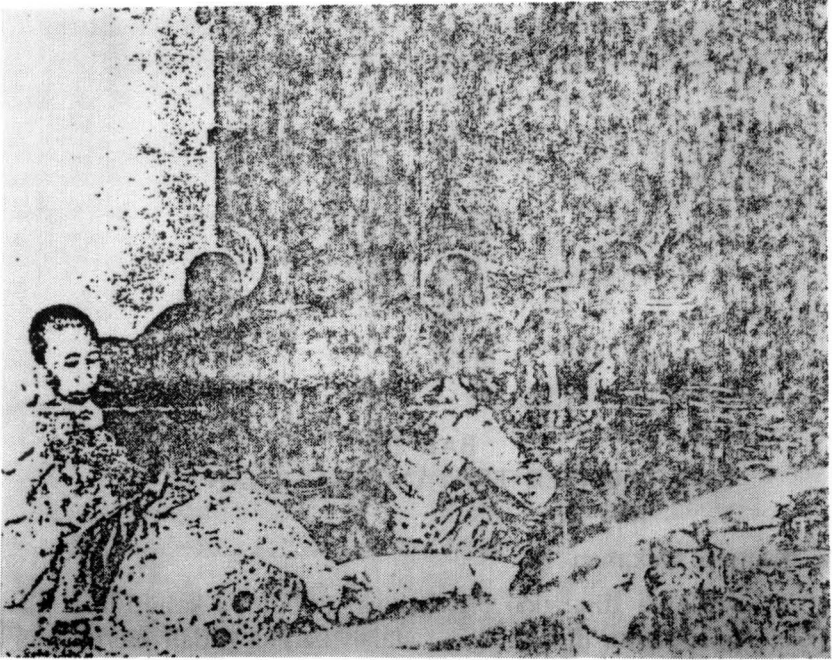
Pada uraian di atas telah dikemukakan, bahwa masyarakat Melayu Jambi pada umumnya adalah petani dan seratus persen pemeluk agama Islam. Antara Perilaku petani di satu pihak, dengan Islam di lain pihak sebagai agama yang dianut, nampak suatu jalinan yang harmonis, dan karenanya sangat mempengaruhi pertumbuhan sikap hidup masyarakat daerah ini. Sikap hidup yang demikian itu terlihat dalam sifat-sifat mereka yang tenang, sopan dan penyabar, baik dalam menghadapi pekerjaan sehari-hari, maupun dalam melakukan interaksi dengan orang lain.

Bagi kalangan masyarakat di daerah ini hasrat tolong menolong di antara sesama mereka dalam pergaulan sehari-hari dapat dikatakan sangat menonjol, terutama pada waktu melaksanakan suatu hajad yang berhubungan dengan penyelenggaraan perayaan pada tingkat-tingkat disepanjang hidup individu. Pada kegiatan seperti itu sangat dirasakan penjelmaan sikap yang lebih mementingkan hubungan horizontal antara sesama warga masyarakat. Mereka selalu mengandalkan ketergantungan kepada sesamanya, dan usaha untuk memelihara hubungan baik dengan kaum kerabat, tetangga



dan kenalan mereka, merupakan suatu hal yang dianggap amat penting dalam hidup. Demikian misalnya apabila ada kegiatan dalam menyelenggarakan pesta khitanan, ataupun pesta perkawinan, maka si empunya kerja dengan mudah meminta bantuan kepada kaum kerabat, tetangga dan handai tolan, meskipun kompensasi atas bantuan yang diberikan itu hanyalah berupa hidangan makan yang agak istimewa beserta jenis-jenis makanan lainnya yang disuguhkan sebagai makanan kecil yang disebut mereka perausan.

Akan tetapi pada segi lain dapat pula dilihat dalam kehidupan masyarakat Melayu Jambi, bahwa sifat ketergantungan tadi agak lemah apabila sesuatu pekerjaan yang akan dihadapi bersama-sama itu tidak seimbang dengan kepentingan yang bersifat ekonomis. Hal ini erat hubungannya dengan pengaruh perkembangan pemikiran, serta sikap mental masyarakat setempat, sebagai adanya kemajuan dalam bidang teknologi dan pemerataan kesempatan untuk memperoleh pendidikan sebagaimana telah diprogramkan oleh pemerintah. Oleh sebab itu dapat dikonstatir bahwa di kalangan masyarakat pedesaan Melayu Jambi pengaruh ekonomi uang walaupun belum mempunyai intensitas yang kuat, namun untuk masa sekarang ini telah mempunyai peranan yang cukup besar dalam kehidupan mereka. Keadaan itu menunjukkan adanya suatu peningkatan dari sudut pandangan kehidupan perekonomian masyarakat. Apa yang selama ini sukar diukur, kecuali hanya didasarkan pada tenggang-menenggang saja, maka sekarang sudah bisa dilaksanakan dengan perhitungan uang, karena dapat ditukar dengan apa saja yang menjadi kebutuhan hidup mereka.



*Gambar 6*

*Suasana kegiatan gotong royong menyajikan makanan lauk pauk dalam rangkaian upacara perkawinan.*

### **BAB III**

## **KONSEP TENTANG MAKANAN**

#### **A. Konsep Makanan**

Tidak dapat disangkal lagi bahwa timbulnya kebutuhan manusia akan makan dan minum, adalah karena sudah merupakan suatu keharusan, demi untuk dapat melangsungkan kehidupannya. Akan tetapi apabila hal itu kita amati dengan cara seksama, maka akan tergambar dalam pikiran kita bahwa sesungguhnya kebutuhan manusia akan makan, dan minum, bukanlah semata-mata ditentukan oleh biologisnya, namun masih ada faktor lain yang mendorong terwujudnya sesuatu makanan atau minuman. Setiap manusia yang sehat rohani dan sehat jasmaninya, sudah tentu tidak akan gegabah menentukan bahan-bahan makanan terutama yang tersedia di dalam lingkungan fisiknya guna untuk keperluan konsumsi, karena pada kenyataannya yang mereka inginkan adalah suatu makanan dan minuman tertentu yang konsepnya sudah ada di dalam kebudayaan mereka masing-masing. Maka dari itu uraian berikut ini akan dicoba mengungkapkan konsep mengenai makanan bagi masyarakat Orang Melayu Jambi.

Menurut Orang Melayu Jambi, makanan ialah segala sesuatu yang dapat dimakan dengan melalui suatu proses terutama dalam rangka mewujudkan suatu makanan yang berasal dari bahan mentah yang dipandang mempunyai potensi untuk dapat dimakan, dan barang yang dimakan harus sesuai menurut kebutuhan atau selera agama Islam. Makanan tersebut secara tradisional selalu ada, baik ia dipersiapkan sendiri dan dari bahan mentah yang ada, maupun

didatangkan dari luar dalam bentuk bahan mentah atau bahan yang sudah terwujud makanan.

Masyarakat Melayu Jambi dalam melakukan kegiatan pengolahan bahan mentah yang akan dijadikan "makanan enak" khususnya dalam menciptakan tradisi makanan yang tergolong "makan", menurut ukuran kepribadian dan sistem syaraf mereka, selalu memakai bumbu-bumbu yang diproses sedemikian rupa, sehingga menimbulkan perpaduan rasa asin, asam, pedas dan gurih.

Selain daripada itu dalam memperlakukan tradisi makanan yang disebut "makan", bagi masyarakat pedesaan Melayu Jambi telah mendudukkannya sebagai sesuatu yang harus dihormati. Keadaan yang demikian itu dapat dilihat melalui berbagai aspek kelakuan makan di kalangan warga masyarakat setempat yang berkaitan dengan makanan "nasi". Oleh karena nasi dipandang mengandung potensi dan semangat dalam menunjang kebutuhan dan kelangsungan hidup seseorang, maka kesuciannya ditandai oleh sikap dan kelakuan mereka. Dalam menghadapi hidangan makanan nasi, orang selalu mengenakan kopiah (peci), dan setiap kali makan nasi yang tersedia dalam piringnya, harus dihabiskan, sebab termasuk dalam kategori tabu apabila nasi terbuang cuma-cuma. Bahkan nasi yang melekat pada jeriji tangan, apabila akan selesai makan, sebelum dicuci pada sebuah mangkok air kobokan, biasanya dibersihkan dahulu sisa nasi itu dengan cara memasukkan dan menghisap setiap jari tangan makan. Demikian pula apabila seseorang yang belum makan, tapi akan segera bepergian ke luar rumah, padahal pada waktu itu adalah tiba saatnya orang akan makan, maka orang yang akan bepergian itu diharuskan lebih dahulu mencicipi nasi meskipun sebutir.

Jika dilihat pada tingkat kegunaan dari sesuatu bahan makanan dalam kehidupan Orang Melayu Jambi sehari-hari, dapat dikategorikan dalam 3 golongan, yaitu:

- Makanan untuk memenuhi kebutuhan makan sehari-hari secara tetap, seperti halnya dengan kebutuhan makan pagi yang disebut "mutur" dan kebutuhan makan siang yang disebut "makan buhur".
- Makanan sampingan atau dikenal dengan sebutan "perausan", yaitu makanan yang biasa dimakan orang bukan karena merasa lapas.

- Makanan khusus yang sengaja dibuat orang dalam hubungan dengan suatu peristiwa tertentu. Makanan khusus dibuat ada yang tergolong makanan dalam kaitannya dengan upacara sosial atau upacara religi, dan ada pula makanan khusus yang selalu disajikan orang pada bulan puasa.

Dalam pada itu apabila secara implisit kita amati kebutuhan orang akan minum, ternyata yang biasa dijadikan bahan minuman dapat digolongkan dalam:

- Air minum sehari-hari yang diminum orang pada waktu "mutur", dan air minum sebagai pendamping "perausan", seperti air teh tawar atau manis, atau air kopi manis.
- Air minum sebagai pendamping makan nasi, yang biasanya dipergunakan air sepong, yaitu air yang diramu dengan belahan kayu sepong.
- Air minum yang dipergunakan untuk obat menghilangkan sesuatu penyakit tertentu.
- Air minum dalam keadaan darurat yang dikonsumsi oleh orang-orang berburu atau meramu yang kehausan di dalam hutan.

## **B. Makanan, Penyajian dan Kelakuan Makan**

Menurut Orang Melayu Jambi, jenis-jenis makanan digolongkan sesuai dengan konsep mereka mengenai makan. Tradisi makan selalu dikaitkan pada nasi dengan lauk-pauknya. Sedangkan jenis makanan lain apabila dihidangkan untuk kemudian dikonsumsi, biasanya tidak termasuk dalam pengertian makan. Oleh sebab itu meskipun orang baru selesai menikmati hidangan perausan, jika ditanyakan pada mereka apakah sudah makan atau belum? tentu dijawab: belum, walaupun perkataan makan lazim diucapkan mendahului penyebutan nama benda yang dimakan, seperti: makan pisang, makan sate dan sebagainya.

Dalam kehidupan sehari-hari setiap rumah tangga selalu tersedia beras untuk dijadikan nasi, karena secara tradisional paling tidak dua kali dalam sehari orang mesti makan nasi berikut dengan lauk-pauknya. Oleh karena itu nasi menurut anggapan masyarakat adalah merupakan sesuatu yang "hidup" dan di dalamnya terkandung semangat yang sangat berfaedah dalam memelihara kelangsungan hidup seseorang. Apa yang namanya makan selalu dipandang suci dan karenanya patut dihormati. Manifestasi dari

rasa hormat itulah maka terlihat dalam kelakuan makan, di mana orang pedesaan menghadapi nasi dalam posisi duduk bersila dengan tertib dan bahkan sengaja memakai kopiah ketika akan makan.

Tradisi makan, menurut konsep kebudayaan Melayu Jambi, dibagi dalam tiga golongan, yaitu :

- Mutur, sebagai makan pagi,
- Makan Bujur sebagai makan siang,
- Makan sore, sebagai makan malam.

Bagi warga masyarakat tersebut yang penting adalah kegiatan mutur dan makan bujur.

Mutur sudah menjadi suatu keharusan, karena merupakan pengganjal perut sebelum ke luar rumah untuk melakukan pekerjaan sehari-hari.



*Gambar 7.*

*Suasana orang makan yang menampakkan berbagai simbol dan kelakuan makan.*

Makan buhur juga sangat penting guna menambah tenaga. Sedangkan makan sore cukup disediakan orang seadanya. Maka dari itu lauk-pauk yang disajikan pada waktu makan sore, biasanya berasal dari sisa lauk-pauk yang dipersiapkan pada waktu makan buhur. Kegiatan pengolahan bahan makanan oleh sang ibu rumah tangga dalam mempersiapkan penyajian makan sore, biasanya hanya menanak nasi dan kadang-kadang juga sambil menghangatkan kembali lauk-pauk terutama gangan (gulai) sebagai pendamping nasi.

Dalam konsep makanan seperti telah diuraikan di atas, orang Melayu Jambi menggolong-golongkan jenis-jenis makanan pokok yang dihidangkan sesuai dengan :

1. Fungsi Makanan, yaitu :
  - a. Makan sehari-hari,
  - b. Makan yang dihubungkan dengan suatu upacara, misalnya upacara yang berkenaan dengan agama atau upacara daur hidup.
2. Keaneka ragaman corak kehidupan dari masyarakat orang Melayu Jambi, sebagaimana terlihat di dalam berbagai kekhususan jenis-jenis makanan dari masyarakat yang berdiam di daerah daratan, serta dari masyarakat yang berdiam di daerah pantai. Sedangkan kesemuanya itu tergolong sebagai satu masyarakat orang Melayu Jambi yang lebih luas.

Makanan-makanan yang tidak tergolong sebagai makanan pokok, juga beraneka ragam, dan juga tergolong-golong sesuai dengan fungsinya, yaitu :

1. Fungsi Kenikmatan, ialah seperti memakan makanan perausan yang pengkonsumsiannya tidak di dorong oleh rasa lapar atau rasa haus, tetapi hanya untuk menikmatinya.
2. Fungsi untuk memenuhi kebutuhan makan atau minum dalam keadaan darurat, atau dengan perkataan lain bukan rutin sehari-hari. Contoh :
  - Pada musim paceklik, di mana hasil panen padi tidak mencukupi kebutuhan yang memadai, sedangkan mau beli beras di pasaran tidak ada kemampuan ekonomi, maka orang pedesaan biasanya menempatkan jagung sebagai makanan pokok pengganti beras.
  - Air pohon kayu sengarus hanya diminum oleh orang-orang

yang sedang melakukan perburuan atau peramuhan di dalam hutan. Sebab ada kalanya di dalam hutan itu orang mengalami ketiadaan air untuk diminum, sementara mereka kebetulan berada sangat jauh dari tepian sungai atau danau. Oleh sebab itu mereka berusaha mendapatkan pohon kayu sengarus untuk memanfaatkan air yang terkandung di dalamnya.

3. Fungsi Sosial, ialah seperti makanan yang disajikan untuk kepentingan suguhan tamu. Sebagai contoh : makanan buah beluluk, atau makanan yang disebut Pedamaran. Makanan serupa itu selalu dihidangkan untuk tamu pada waktu berbuka puasa.
4. Fungsi-fungsi lainnya, ialah seperti makan dalam hubungan dengan upacara keagamaan, seperti misalnya hidangan Hari Raya Idul Fitri dan Hidangan Hari Asyura.

Sesuai menurut sistem-sistem penggolongan mengenai jenis-jenis makanan dan fungsinya, maka dalam konsep orang Melayu Jambi mengenai setiap jenis makanan, selain dapat digolongkan menurut fungsinya maka dapat pula digolongkan nilainya yang dipandang dari segi kuantitas dan kualitas serta spesifikasi dan variasinya. Di samping itu jenis-jenis makanan dapat juga digolong-golongkan menurut sistem pelapisan sosial, asal daerah masyarakat lokal, golongan umur dan dalam penyajiannya.

### **1. Makanan sehari-hari.**

Yang dimaksud dengan makanan sehari-hari dalam naskah ini, ialah wujud makanan yang selalu tersedia setiap hari pada setiap rumah tangga, untuk keperluan konsumsi mereka. Adapun wujud makanan itu terutama adalah makanan untuk sarapan pagi, makan siang, dan makan sore. Pada uraian terdahulu sudah dikemukakan, bahwa bagi warga masyarakat melayu Jambi, kebutuhan makan sore tidak begitu penting, dalam arti cukup seadanya saja. Oleh karena itu hampir-hampir tidak kita jumpai kesibukan para ibu rumah tangga dalam rangka mempersiapkan masakan untuk keperluan makan sore.

Orang Melayu Jambi pada umumnya menyebut sarapan pagi dengan istilah "mutur" dan makanan itu sendiri disebut dengan nama "puturan". Akan tetapi suatu pengecualian dijumpai pada kelompok masyarakat Melayu Jambi yang berdiam di daerah



pantai. Mereka menyebutkan kegiatan mengkonsumsi sarapan pagi dengan istilah "ngkan kelam". Kebiasaan memakai istilah mutur menurut informan erat sekali hubungannya dengan pengaruh bahasa atau dialek orang Arab. Sedangkan ngkan kelam adalah berasal dari dialek masyarakat setempat, yaitu :

ngkan = makan,

kelam = gelap.

Kata-kata "kelam (gelap), agaknya sesuai dengan kenyataan pada saat diadakannya kegiatan sarapan pagi, di mana orang-orang pantai yang kebanyakan terdiri dari kaum nelayan, selalu bertolak dari rumah pergi menangkap ikan pada waktu dini hari, setelah lebih dahulu mereka melakukan kegiatan makan sebagai pengganjal perut sampai tiba waktu untuk makan siang.

Adapun makan siang disebut dengan istilah "makan buhur", yang berarti kegiatan makan yang dilakukan bersamaan dengan tibanya waktu untuk melakukan sholat Dzuhur. Pada lain kelompok masyarakat ada juga menyebutnya dengan istilah "ngkan tengah hari".

Spesifikasi bahan makanan yang mereka makan juga dipengaruhi oleh lingkungan fisik dari setiap tempat kediaman mereka. Bagi mereka yang berdiam jauh dari pantai, biasanya banyak menggunakan jenis ikan-ikan sungai sebagai lauk-pauk. Dan di lain pihak orang-orang pantai memanfaatkan jenis ikan laut. Namun demikian unsur bahan makanan pokok yaitu beras, tetap dominan dalam memenuhi kebutuhan makan sehari-hari bagi seluruh warga masyarakat Melayu Jambi.

Apabila kita meninjau kebutuhan konsumsi bagi golongan bayi, dapat dikategorikan menjadi 4 tingkatan usia. Tingkatan dimaksud ialah bayi yang berumur :

1 sampai 4 hari,

4 sampai 60 hari,

2 sampai 6 bulan,

6 sampai 24 bulan.

Setiap tingkatan usia bayi tersebut masing-masing mempunyai perbedaan jenis makanan. Bayi yang baru lahir membutuhkan madu lebah atau disebut manisan sialang. Bahan makanan tersebut diadakan untuk kepentingan pemeliharaan kesehatan bayi, karena menurut sistem pengetahuan mereka, manisan sialang setelah diproses sedemikian rupa, akan mampu mengeluarkan

sejenis cairan dalam tubuh bayi yang dianggap merupakan sumber penyebab timbulnya penyakit bayi. Jenis makanan itu biasanya diberikan sampai pada saat tersedianya air susu ibu.

Bayi yang berusia 4 sampai 60 hari sudah dipandang tiba saatnya untuk melatih pengisian perut bayi dalam menerima makanan. Sesuai dengan kemampuan perut bayi, maka wujud makanan sari pisang dianggap tepat sebagai makanan mereka. Pada saat usia tersebut tentu saja air susu ibu mulai berperan sebagai makanan utama sang bayi.

Pada saat usia bayi mencapai 2 bulan dan sampai 6 bulan, di mana perut bayi sudah terlatih dalam menerima makanan selain air susu ibu, maka bubur tepung diberikan untuk dikonsumsi oleh bayi tersebut guna memantapkan perut dan sekaligus menambah tenaga mereka. Ketika sang bayi akan meningkat sampai usia 24 bulan atau 2 tahun, di mana ia siap akan meninggalkan masa bayi menuju ke alam usia anak-anak, iapun telah diperkenalkan jenis makanan utama yaitu nasi dan lauk-pauk. Nama makanan untuk usia bayi antara 6 sampai 24 bulan dikenal dengan nama sebutan nasi jando, artinya ialah nasi yang tidak ditemani oleh lauk-pauk sebagaimana halnya dengan hidangan makan menurut semestinya, akan tetapi hanya dicampur dengan sayur bayam.

Tabel 1

<b>MAKANAN SEHARI-HARI</b>
----------------------------

1.	Daerah	Jambi
2.	Golongan/Usia	Anak-anak, Remaja dan Dewasa (Pria dan Wanita)
3.	Nama Makanan	Puturan
4.	Unsur-unsurnya	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Nasi Ketan,</li> <li>– Kelapa parut,</li> <li>– Sambal ikan teri,</li> <li>– Air Kopi manis, atau Teh manis</li> </ul>
5.	Fungsi	Sebagai sarapan, untuk penahan lapar menjelang makan siang.
6.	Kwantitas	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 porsi nasi ketan,</li> <li>2 sendok makan kelapa parut,</li> <li>1 piring kecil sambal ikan teri,</li> <li>1 gelas kopi manis, atau teh manis</li> </ul>
7.	Kwalitas	Nasi ketan lebih banyak daripada bahan-bahan lainnya.
8.	Spesifikasi dan varisasi-variasinya	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Makanan pokok: 1 porsi nasi ketan, 2 sendok makan kelapa parut yang telah dicampur dengan sedikit garam halus (lumat).</li> <li>– Lauk Pauk : 1 ons ikan teri dan 10 batang lombok merah yang dilumatkan bersama sedikit garam dan bawang merah.</li> </ul>
9.	Cara makan	Duduk bersila di atas tikar, tangan dibasuh dalam sebuah kobokan, lalu makan sendiri-sendiri, atau bersama anak-anak dengan kuantitas hidangan ditambah, sesuai menurut jumlah peserta yang makan.
10.	Daerah/Masyarakat	Semua daerah
11.	Lapisan Sosial	Buruh, Petani penggarap dan Nelayan.

Tabel 2

<b>MAKANAN SEHARI-HARI</b>
----------------------------

1.	D a e r a h	Jambi
2.	Golongan/Usia	Anak-anak, Remaja dan Dewasa (Pria dan Wanita)
3.	Nama Makanan	P u t u r a n
4.	Unsur-unsurnya	– Pisang goreng – Nasi goreng – Kopi manis atau teh manis.
5.	F u n g s i	Sebagai sarapan pagi.
6.	Kwantitas	3 buah pisang goreng 1 porsi nasi goreng 1 gelas kopi manis atau Teh manis
7.	Kwalitas	Pisang goreng lebih dominan, bila dibandingkan dengan nasi goreng.
8.	Spesifikasi dan variasi-variasinya	– Cairan tepung beras melapisi pisang sebelum digoreng. Pisang yang dikonsumsi biasanya pisang lilin atau pisang batu. – Nasi goreng memakai ramuan : – Irisan cabe rawit muda, – Air garam secukupnya.
9.	Cara Makan	– Nasi goreng dimakan dengan memakai sendok tanpa garpu, terhidang di atas meja makan dan kegiatan makan dimulai dengan meneguk minuman dahulu sekedarnya.
10.	Daerah/Masyarakat Lokal	Lingkungan masyarakat yang berdiam di ibukota Kabupaten dan Kota Jambi.
11.	Lapisan Sosial	Para pedagang, pengusaha dan Pegawai.

Tabel 3

## MAKANAN SEHARI-HARI

1.	Daerah	Jambi
2.	Golongan/Usia	Anak-anak, Remaja, dan Dewasa (Pria dan Wanita)
3.	Nama Makanan	Ngkan Kelam
4.	Unsur-unsurnya	Nasi, ikan kering/udang, sambal caluk (terasi) Air Teh tawar.
5.	Fungsi	Sarapan pagi
6.	Kwantitas	1 piring nasi 1 potong ikan kering/udang 1 sendok sambal caluk 1 gelas teh tawar
7.	Kwalitas	Nasi lebih banyak dari lauk pauk
8.	Spesifikasi dan variasi-variasinya	Nasi satu periuk Semua jenis ikan kering/udang yang digoreng atau dibakar 1 piring caluk ditambah bumbu lalu digoreng ataupun hanya 1 piring caluk yang mentah.
9.	Cara Makan	Duduk bersila mengambil nasi sepiring seorang ditambah 1 potong ikan kering goreng/udang goreng, dan satu sendok caluk yang berfungsi sebagai sambal, lalu dimakan dengan tangan bersama-sama keluarga.
10.	Daerah/Masyarakat Lokal	Masyarakat daerah pantai.
11.	Lapisan Sosial	Masyarakat Nelayan

Tabel 4

<b>MAKANAN SEHARI-HARI</b>
----------------------------

1.	D a e r a h	J a m b i
2.	Golongan/Usia	Anak-anak, Remaja dan Dewasa (Pria dan Wanita)
3.	Nama Makanan	Makan Bujur
4.	Unsur-unsurnya	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nasi,</li> <li>- Lauk-pauk,</li> <li>- Sambal mangga,</li> <li>- Lalap buah-buahan,</li> <li>- Air kayu sepag.</li> </ul>
5.	F u n g s i	Makan siang sebagai pelepas rasa lapar.
6.	Kwantitas	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 Periuk kecil nasi</li> <li>2 Porsi gulai (gangan), biasanya berupa tangan tempoyak.</li> <li>1 Ikan panggang, dan lalap secukupnya (petai, jering atau timun).</li> </ul>
7.	Kwalitas	Nasi lebih banyak dari yang lain.
8.	Spesifikasi dan variasi-variasinya	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gangan (gulai) tempoyak dimasak bersama ikan Toman atau ikan Gabus, atau ikan Baung.</li> <li>- Sambal mangga bervariasi dengan sambal teri.</li> <li>- Ikan panggang berasal dari: ikan toman, atau ikan Bujuk.</li> <li>- Petai mentah disayat setiap mata petai.</li> </ul>
9.	Cara Makan	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dimakan bersama-sama keluarga, memakai tangan yang telah dicuci memakai kobokan.</li> <li>- Ikan panggang dimakan dengan mencelupkannya pada sambal yang tersedia.</li> </ul>
10.	Daerah/Masyarakat Lokal	Semua daerah.
11.	Lapisan Sosial	Semua lapisan

Tabel 5

<b>MAKANAN SEHARI-HARI</b>
----------------------------

1.	D a e r a h	J a m b i
2.	Golongan/Usia	Anak-anak, Remaja dan Dewasa ( Pria dan Wanita )
3.	Nama Makanan	Ngkan Tengah hari
4.	Unsur-unsurnya	– Nasi, – Ikan goreng/ikan bakar, – Sayuran, petis dan – Kerang rebus/kepiting.
5.	F u n g s i	Makan siang
6.	Kwantitas	– Nasi satu periuk – Kerang/kepiting rebus satu periuk pula – Mangga muda, mentimun, petis, caluk secukupnya.
7.	Kwalitas	Nasi lebih banyak dari lauk-pauk.
8.	Spesifikasi dan variasi-variasinya	– Kerang/kepiting direbus diberi garam, bawang, serai secukupnya. – Mangga muda, mentimun diiris-iris – Sambal caluk dan petis masing-masing satu piring kecil. – Variasi lain berupa ikan kering, ikan salai dan ikan sayak.
9.	Cara Makan	– Nasi sepiring seorang dimakan bersama kerang rebus/kepiting. – Membuka kulit kerang dengan memakai dua jari dan caluk sebagai sambalnya. – Mangga muda dan timun dicelupkan ke dalam petis sebagai lalap.
10.	Daerah/Masyarakat Lokal	Masyarakat daerah pantai.
11.	Lapisan Sosial	N e l a y a n

Tabel 6

<b>MAKANAN SEHARI-HARI</b>
----------------------------

1.	Daerah	Jambi
2.	Golongan/usia	Bayi, usia 1 sampai 4 hari
3.	Nama Makanan	Manisan Sialang
4.	Unsur-unsurnya	– Madu Lebah, – Jadam, – Air panas.
5.	Fungsi	Untuk mengeluarkan lendir, atau sejenis cairan yang dianggap merupakan sumber penyakit di dalam tubuhnya.
6.	Kwantitas	1 Sendok teh madu lebah. 1 Sendok teh air panas. Jadam sekedarnya.
7.	Kwalitas	Rasa pahit dan manis berimbang.
8.	Spesifikasi dan variasi-variasinya	Madu, air panas dan jadam, diaduk menjadi satu, ditempatkan pada sebuah piring kecil, serta dengan mempersiapkan kapas sebagai alat memasukkan makanan tersebut.
9.	Cara Makan	Bayi dibaringkan terlentang, lalu kapas dicelupkan ke dalam piring madu dan diusapkan ke mulut bayi. Madu itu diberikan ketika bayi menangis minta makan, yaitu kira-kira 3 – 4 kali sehari, sampai pada saat air susu ibu tersedia.
10.	Daerah/Masyarakat Lokal	Setiap daerah, terutama di pedusunan.
11.	Lapisan Sosial	Semua lapisan



Tabel 7

<b>MAKANAN SEHARI-HARI</b>
----------------------------

1.	Daerah	Jambi
2.	Golongan/Usia	Bayi, usia 4 sampai 60 hari.
3.	Nama Makanan	Sari pisang.
4.	Unsur-unsurnya	– Pisang bakar – Air susu ibu
5.	Fungsi	Melatih pengisian perut bayi dalam menerima makanan.
6.	Kwantitas	1 buah pisang.
7.	Kwalitas	Harum-manis
8.	Spesifikasi dan variasi-variasinya	Pisang yang dibakar berupa pisang lilin atau pisang Serawak. Setelah dikupas kulitnya, pisang disayat memakai sendok, serta dilumatkan sambil membubuhkan beberapa tetes air.
9.	Cara Makan	Bayi dibaringkan telentang. Sebelum diberi Asi, pisang disuapkan sedikit-sedikit ke mulut bayi dengan memakai sendok teh & dibantu dengan tangan ibu. Pisang itu dimakan 2 kali sehari, yaitu pagi: jam 9.00 sore jam 16.00.
10.	Daerah/Masyarakat Lokal	Semua daerah.
11.	Lapisan Sosial	Semua lapisan

Tabel 8

<b>MAKANAN SEHARI-HARI</b>
----------------------------

1.	Daerah	Jambi
2.	Golongan/Usia	Bayi, usia 2 sampai 6 bulan.
3.	Nama Makanan	Bubur Tepung
4.	Unsur-unsurnya	– Tepung beras – Air susu Ibu
5.	Fungsi	Memantapkan perut dan menambah tenaga.
6.	Kwantitas	1 sendok makan tepung beras $\frac{1}{2}$ sendok gula pasir Air secukupnya garam secukupnya
7.	Kwalitas	Tepung beras lebih dominan.
8.	Spesifikasi dan variasi-variasinya	Tepung beras, gula, air dan garam teraduk menjadi satu dan direbus memakai wadah alumunium yang bertangkai.
9.	Cara Makan	Bubur disuapkan ke mulut bayi dengan memakai sendok kecil, sambil dibantu juga dengan jari telunjuk sang ibu. Pengkonsumsiannya 2 kali sehari, yaitu pagi dan sore hari.
10.	Daerah/Masyarakat Lokal	Semua daerah
11.	Lapisan Sosial	Semua lapisan.

Tabel 9

<b>MAKANAN SEHARI-HARI</b>
----------------------------

1.	Daerah	Jambi
2.	Golongan/Usia	Bayi, usia 6 sampai 24 bulan.
3.	Nama Makanan	Nasi jando
4.	Unsur-unsurnya	– Nasi, – Sayur bayam, – Air garam
5.	Fungsi	Mengenyangkan perut, sambil membiasakan bayi mengunyah makanan keras.
6.	Kwantitas	1 porsi kecil nasi 1 mangkuk kecil sayur bayam.
7.	Kwalitas	Nasi lebih banyak daripada sayur.
8.	Spesifikasi dan variasi-variasinya	Nasi dan sayur bayam tercampur di dalam sebuah piring.
9.	Cara Makan	Bayi didudukkan, sambil memotong-motong sayur bayam dengan sendok.
10.	Daerah/Masyarakat Lokal.	Hampir semua daerah, kecuali daerah pantai.
11.	Lapisan Sosial	Buruh, Petani penggarap dan Nelayan.

## 2. Makanan sampingan.

Di dalam pergaulan masyarakat sudah umum dikenal bahwa apabila orang mengucapkan perkataan "perausan", tentu yang dimaksud ialah makanan sampingan atau makanan kecil yang pengadaannya bukan didorong oleh rasa lapar, tetapi hanya merupakan pelengkap belaka. Beraneka warna macam dan corak makanan perausan dijumpai dalam kehidupan masyarakat yang

pada pokoknya bersumber pada bahan mentah asal dari tanam-tanaman yang ada di lingkungan fisik kediaman mereka.

Hampir merata di setiap tempat kita jumpai adanya kebun-kebun pisang, di samping areal sawah dan ladang. Oleh sebab itu buah pisang dengan segala macam jenisnya selalu dimanfaatkan sebagai bahan makanan perausan.

Jenis-jenis pisang itu dikenal dengan nama :

- pisang lilin,
- pisang batu,
- pisang ambon,
- pisang serawak,
- pisang tanduk,
- pisang lidi dan sebagainya.

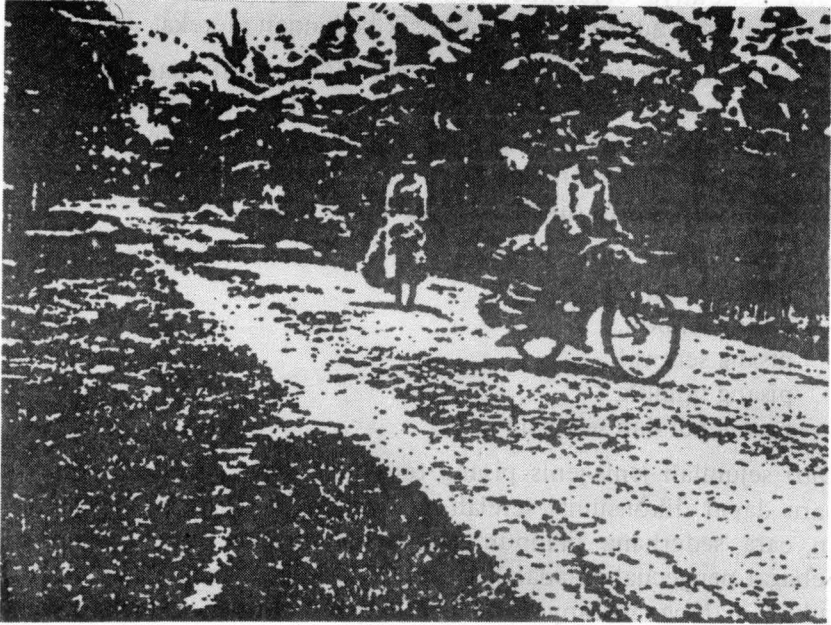
Dari sejumlah jenis-jenis pisang tersebut di atas, pada umumnya baru dapat dikonsumsi setelah mengalami suatu proses pengolahan cara sederhana maupun dengan pengolahan cara kompleks. Sebagai pengecualian adalah jenis pisang ambon yang apabila telah cukup matang, biasanya setelah dikupas kulitnya langsung dimakan begitu saja, tanpa melalui proses pengolahan lebih lanjut.

Beberapa macam perwujudan makanan perausan yang bahannya mengandung unsur buah pisang, dapat kita sebutkan antara lain bernama :

- Sumping tanah,
- Kolak labu peringgi, dan
- R i m p i.

Sumping tanah banyak dikonsumsi oleh kalangan pedagang, pegawai dan para penguasa yang sebagian besar mereka bertempat kediaman di kota-kota. Hal ini disebabkan karena proses pengolahan sumping tanah membutuhkan bermacam-macam bahan sebagai campurannya, seperti : tepung beras, santan kelapa, gula aren, gula pasir dan sebagainya, yang secara ekonomis hanya mungkin dapat dibuat atau disediakan oleh orang-orang yang tergolong mampu.

Maka dari itu bagi golongan warga masyarakat pedesaan yang terdiri dari para petani penggarap atau nelayan, jenis perausan mereka kelihatan bercorak agak lebih sederhana, meskipun tidak luput dari kemungkinan penyediaan bahan-bahan lain dalam pengolahannya. Demikian seperti makanan Kolak labu peringgi yang



*Gambar 8.*

*Berbagai jenis buah pisang diangkut oleh petani pemilik kebun pisang menuju ke tempat pemasarannya.*

sering dibuat orang dengan menempuh proses pembubuhan santan kelapa, gula aren dan garam. Hal ini dilatar belakangi oleh suatu konsep bahwa dalam menciptakan tradisi makanan perausan menurut sistem syaraf orang Melayu Jambi, biasanya akan selalu terwujud makanan dengan rasa manis, lezat dan gurih.

Adapun bentuk perausan yang paling sederhana lagi adalah apa yang disebut Rimpi. Wujud makanan ini banyak dijumpai di kalangan masyarakat di daerah pantai. Walaupun rimpi bukanlah satu-satunya jenis makanan mereka, akan tetapi yang patut dilihat dalam rangka ini ialah intensitas kebudayaan orang-orang pantai yang telah sengaja menempatkan unsur pisang sebagai makanan sampingan, walaupun pada kenyataannya tidak begitu banyak pohon pisang yang tersedia di lingkungan mereka. Dan oleh sebab itu timbul gagasan mereka untuk menciptakan rimpi sebagai makanan awet, tahan lama dan tidak mudah basi. Penjelasan lebih lanjut dapat dilihat pada tabel berikut ini.

Tabel 10

**MAKANAN SAMPINGAN  
( PERAUSAN )**

1.	D a e r a h	J a m b i
2.	Golongan/Usia	Anak-anak, Remaja dan Dewasa ( Pria dan Wanita)
3.	Nama Makanan	Sumping Tanah
4.	Unsur-unsurnya	– Pisang, – Tepung beras, santan kelapa, gula aren, gula pasir. – Minuman air kayu sepong.
5.	F u n g s i	Penghilang dahaga/rasa kering di tenggorokan.
6.	Kwantitas	3 buah pisang dipotong-potong, 2 sendok tepung beras, 1 cangkir santan kelapa, sepotong gula aren, dan gula pasir sekedarnya.
7.	Kwalitas	Pisang dan tepung beras sama banyaknya.
8.	Spesifikasi dan variasi-variasinya	Semua bahan dikukus bersama wadah daun pisang. Pisang tercampur di dalam bubur tepung.
9.	Cara Makan	Dimakan sendiri-sendiri, dengan mempergunakan sendok.
10.	Daerah/Masyarakat Lokal	Masyarakat ibukota Kabupaten dan Kecamatan.
11.	Lapisan Sosial	Pegawai, pedagang dan Pengusaha.

Tabel 11

<b>MAKANAN SAMPINGAN ( PERAUSAN )</b>
---

1.	D a e r a h	J a m b i
2.	Golongan/Usia	Anak-anak, Remaja dan Dewasa ( Pria dan Wanita )
3.	Nama Makanan	Kolak Labu Peringgi
4.	Unsur-unsurnya	– Labu peringgi, gula arèn – Santan kelapa, garam – Minuman, air kayu sepang
5.	F u n g s i	Sebagai penghilang dahaga atau rasa kering di tenggorokan.
6.	Kwantitas	– ¼ belahan labu peringgi, – Semangkuk santan kelapa, – Sepotong gula aren, – Garam secukupnya.
7.	Kwalitas	Mengandung rasa Lemak-manis
8.	Spesifikasi dan variasi-variasinya.	Labu, santan kelapa, dan gula aren direbus memakai periuk/belanga serta dibubuhi garam.
9.	Cara Makan	Dihidangkan dalam piring, kemudian dimakan sendiri-sendiri dengan memakai sendok.
10.	Daerah/Masyarakat Lokal.	Masyarakat pedesaan.
11.	Lapisan Sosial	Buruh, petani dan Nelayan.

Tabel 12

<b>MAKANAN SAMPINGAN ( PERAUSAN )</b>
---

1.	Daerah	Jambi
2.	Golongan/Usia	Anak-anak, Remaja dan Dewasa ( Pria dan Wanita )
3.	Nama Makan	Rimpi
4.	Unsur-unsurnya	– Pisang masak, – Air teh manis/tawar.
5.	Fungsi	Sebagai makanan kecil.
6.	Kwantitas	1 (satu) sisir pisang. 1 (satu) ceret air teh manis/tawar.
7.	Kwalitas	Harum - manis.
8.	Spesifikasi dan variasi-variasinya	– Pisang masak diproses dengan cara digantungkan di atas perapian atau pengasapan. – Pisang yang dibuat rimpi beraneka macam jenis, tapi biasanya adalah pisang serawak.
9.	Cara Makan	Diambil sepotong-sepotong, lalu dimakan memakai tangan.
10.	Daerah/Masyarakat Lokal	Daerah pantai
11.	Lapisan Sosial	Semua Lapisan.

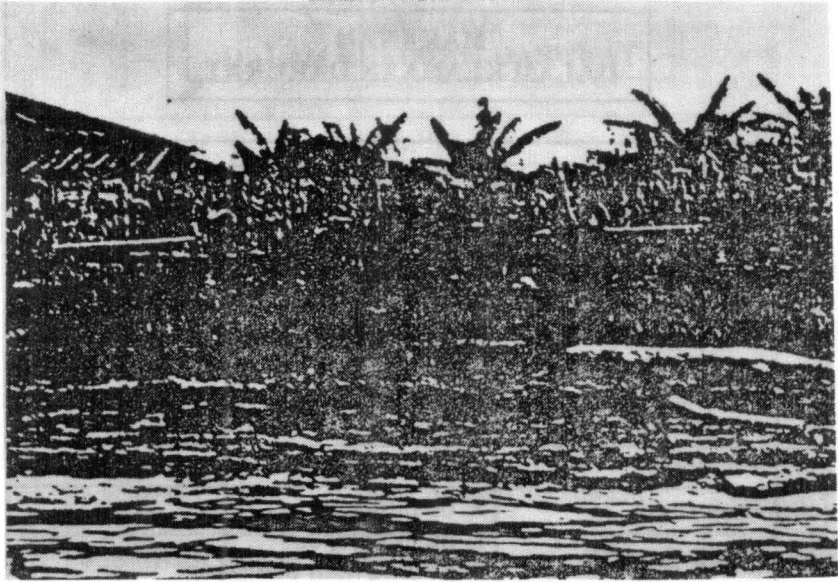


### 3. Makanan Dalam Keadaan Darurat

Pada uraian di atas telah kita singgung bahwa pada musim paceklik di mana hasil panen padi tidak mencukupi untuk jangka waktu tertentu, maka orang-orang di pedesaan biasanya menempatkan jagung sebagai makanan pengganti beras. Salah satu jenis makanan tersebut dikenal dengan nama "urap". Jenis makanan ini mengandung unsur selain daripada jagung, dilengkapi pula dengan bahan lain yaitu kelapa parut dan lauk-pauk yang berasal dari ikan segar. Kesemua bahan makanan itu baru dikonsumsi setelah mengalami proses pengolahan sedemikian rupa, sehingga akan berwujud jagung rebus yang telah diiris-iris dan di atasnya ditaburi kelapa parut, sementara ikan segar dipandang, berikut dengan sambal dihidangkan sebagai pendamping urap.

Selain berwujud makanan seperti tersebut di atas, dikenal juga bentuk minuman dalam keadaan darurat, yaitu berupa air pohon kayu sengarus. Di dalam lingkungan fisik daerah orang Melayu Jambi banyak hutan-hutan belukar yang terletak di belakang desa. Di antara warga masyarakat pedesaan ada yang senang mengadakan perburuan atau peramuan di dalam hutan sebagai pekerjaan selingan, tatkala lowong dalam mengerjakan sawah. Bagi mereka yang melakukan kegiatan tersebut ada kalanya mengalami kehabisan air untuk minum, sedang mereka kebetulan berada sangat jauh dari tepian sungai atau danau. Maka dalam situasi yang demikian itu orang akan selalu teringat salah satu sumber air yang terdapat pada tumbuh-tumbuhan yang bernama pohon kayu sengarus yang banyak tumbuh di dalam hutan. Apabila dipancung cabang batang kayu itu dengan sebilah pisau atau parang, air akan menetes.

Bagi kalangan kelompok masyarakat nelayan yang hidupnya di daerah pantai, air minum yang mereka pakai dalam keadaan darurat, ialah air nibung, atau air yang bersumber dari pohon kayu nibung. Jenis pohon tersebut memang banyak tumbuh dengan subur di daerah pantai. Apabila persediaan air minum telah habis, padahal mereka masih berada di areal penangkapan ikan yang kadang-kadang berjarak sangat jauh dari perkampungan, maka orang selalu menempatkan air kayu nibung sebagai penggantinya.



*Gambar 9*

*Pohon-pohon jagung yang banyak ditanam orang di atas lidah tanah di pinggir sungai Batanghari.*

Dari semua bentuk dan wujud minuman dalam keadaan darurat seperti diuraikan di atas, menurut pengamatan tokoh masyarakat setempat nampak pada beberapa tahun terakhir ini pengkonsumsian jenis minuman itu sudah mulai berkurang, atau hampir-hampir ditinggalkan sama sekali. Hal ini disebabkan karena di kalangan orang-orang pedesaan di samping sudah mulai jarang melakukan perburuan atau peramuan di dalam hutan, (antara lain karena sudah banyak mengenal pekerjaan lain yang lebih produktif), juga karena semakin pesatnya pembangunan prasarana perhubungan yang dilaksanakan oleh pemerintah ke setiap penjuru, sehingga jangkauan orang menuju hutan relatif memakan waktu singkat, dan karenanya jarang pula terjadi kehabisan persediaan air minum. Namun demikian untuk melestarikan penggunaan minuman tradisional yang hampir punah, kita cantumkan juga uraian terperinci seperti tertera dalam tabel berikut ini.

Tabel 13

**MAKANAN  
DALAM KEADAAN DARURAT**

1.	Daerah	Jambi
2.	Golongan/Usia	Anak-anak, Remaja dan Dewasa ( Pria dan Wanita )
3.	Nama Makanan	Urap
4.	Unsur-unsurnya	– Jagung, – Kelapa parut, – Lauk pauk, – Minuman, air kayu sepong.
5.	Fungsi	Sebagai pengganti makanan pokok.
6.	Kwantitas	5 buah jagung, 1 buah kelapa, 1 potong ikan panggang, 1 piring sambal.
7.	Kwalitas	Dapat menghilangkan rasa lapar.
8.	Spesifikasi dan variasi-variasinya	1 porsi butir-butir jagung rebus yang telah diiris dan di atasnya ditaburi kelapa parut, sedangkan ikan panggang dan sambal berfungsi sebagai lauk-pauknya. Tapi adakalanya tanpa lauk pauk.
9.	Cara Makan	Dimakan sendiri-sendiri dengan mempergunakan sebuah sendok makan.
10.	Daerah/Masyarakat Lokal	Hampir semua daerah kecuali daerah kota.
11.	Lapisan Sosial	Petani penggarap, buruh dan nelayan.

Tabel 14

**MINUMAN  
DALAM KEADAAN DARURAT**

1.	D a e r a h	J a m b i
2.	Golongan/Usia	Dewasa / pria
3.	Nama Makanan	Air pohon kayu sengarus
4.	Unsur-unsurnya	Air pohon kayu sengarus.
5.	F u n g s i	Sebagai sumber air minuman penghilang rasa haus.
6.	Kwantitas	1 Cangkir air minum.
7.	Kwalitas	Sama dengan air sungai.
8.	Spesifikasi dan variasi-variasinya	Pohon kayu sengarus yang dipancang akan mengeluarkan air. Tetes air ditampung dengan memakai buluh bambu sebagai wadahnya.
9.	Cara Makan	Air yang tertampung pada bambu dimasukkan ke dalam cangkir, lalu diminum.
10.	Daerah/Masyarakat Lokal	Daerah hutan belukar.
11.	Lapisan Sosial	Petani/para peramu.

**Tabel 15****MINUMAN  
DALAM KEADAAN DARURAT**

1.	Daerah	Jambi
2.	Golongan/Usia	Dewasa / Pria
3.	Nama Makanan	Air pohon kayu Nibung
4.	Unsur-unsurnya	Air pohon kayu nibung
5.	Fungsi	Sebagai sumber air minum penghilang rasa haus.
6.	Kwantitas	1 gelas air minum.
7.	Kwalitas	Sama dengan air bersih.
8.	Spesifikasi dan variasi-variasinya	Air pohon kayu nibung yang dibelah akan mengeluarkan air.
9.	Cara Makan	Diminum memakai cangkir atau gelas.
10.	Daerah/Masyarakat Lokal.	Hutan-hutan di daerah pantai.
11.	Lapisan Sosial	Nelayan

**4. Makanan Khusus Bulan Puasa**

Pada bulan puasa atau bulan Ramadhan, setiap tahun di mana umat Islam menjalankan Ibadah Puasa selama satu bulan, terlihat adanya jenis makanan tertentu yang dikonsumsi warga masyarakat Melayu Jambi. Nama makanan khas yang hanya muncul pada bulan puasa itu paling dikenal ialah:

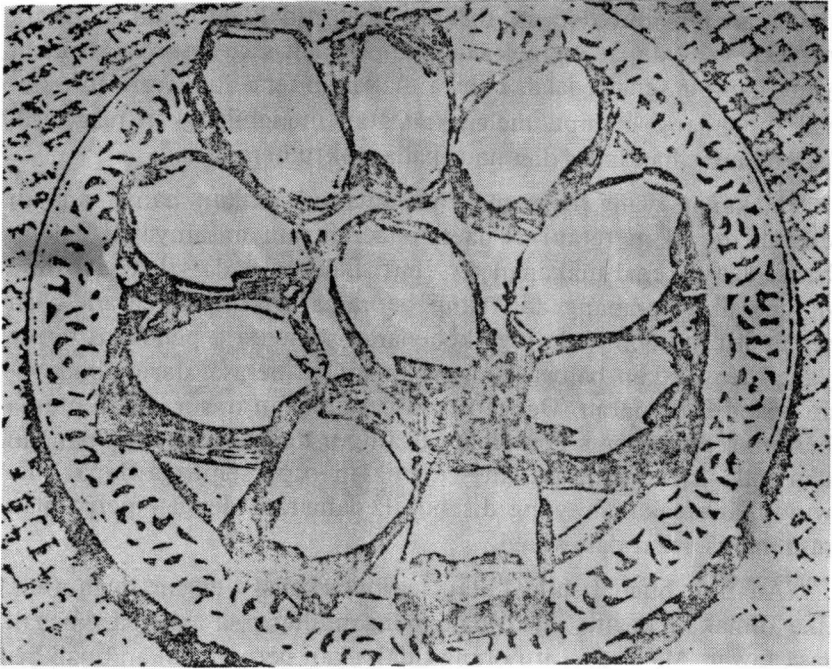
- Pedamaran,
- Buah beluluk, dan
- Pengat nipah.

Ketika ditanyakan kepada informan apakah hubungan jenis-jenis makanan tersebut dengan Ibadah Puasa, tidak satu pun di antara mereka yang dapat menjelaskannya, kecuali satu-satunya jawaban yang hampir senada ialah bahwa makanan tersebut secara fungsional dipandang mampu melegakan atau menghilangkan rasa letih karena menahan lapar dan haus pada waktu berpuasa.

Makanan yang bernama "pedamaran" bukan hanya ada di daerah ini, akan tetapi di daerah-daerah lain misalnya di Palembang juga dikenal makanan tersebut. Bahkan pada salah satu desa di daerah Palembang ada yang bernama Desa Pedamaran. Oleh sebab itu mungkin ada juga kebenaran sementara pendapat orang yang mengatakan bahwa jenis makanan ini berasal dari kebudayaan orang Pedamaran. Dengan mempergunakan unsur bahan utama berupa tepung beras kemudian dicampur dengan sari daun pandan dan gula aren, yang diolah sedemikian rupa sehingga dapat mewujudkan makanan yang disebut Pedamaran, dengan perpaduan rasa manis, lezat dan wangi.

Adapun buah beluluk atau lebih terkenal dengan buah aren, jika dimakan begitu saja tidak mengandung rasa apa-apa, kecuali rasa tawar. Maka dari itu orang tidak akan pernah makan buah beluluk itu tanpa diproses atau dicampur dengan gula pasir. Unsur gula pada makanan sejenis itu sangat menentukan peranan buah beluluk sebagai makanan yang mampu melegakan tenggorokan sebelum orang menjamah dan mengkonsumsi makanan lainnya yang tersedia untuk berbuka puasa.

Dalam pada itu bagi para nelayan yang berdiam di daerah pantai, mereka selalu memanfaatkan buah pohon nipah sebagai makanan khas mereka pada bulan puasa. Pohon nipah juga termasuk tumbuh-tumbuhan khas yang banyak terdapat di daerah pantai. Pengolahan buah nipah memerlukan unsur bahan seperti kelapa, gula aren, garam dan air, sehingga baru dapat menghasilkan makanan yang disebut Pengat Nipah. Akan tetapi unsur buah nipah tersebut seringkali juga dimakan mentah, karena rasanya manis, tak ubahnya seperti buah-buahan lainnya.



*Gambar 10*  
*Kue Pedamaran sebagai makanan khusus untuk bulan puasa*

Suatu fungsi lain yang terdapat pada jenis tumbuh-tumbuhan pohon nipah ini ialah bahwa daun nipah yang muda-muda seringkali juga dimanfaatkan orang sebagai bahan pembuat rokok, yang dikenal dengan sebutan "rokok pucuk". Dengan melalui proses pengeringan pada sinar matahari, daun nipah itu menjadi keras, lalu dibuang kulit arinya, sehingga dapat berfungsi sebagai kertas pembungkus tembakau.

Tabel 16

**MAKANAN  
KHUSUS BULAN PUASA**

1.	Daerah	Jambi
2.	Golongan/Usia	Dewasa (Pria dan Wanita)
3.	Nama Makanan	Pedamaran
4.	Unsur-unsurnya	– Tepung beras, – Daun pandan, – Gula aren.
5.	Fungsi	Sebagai makanan untuk berbuka puasa.
6.	Kwalitas	1 mangkok beras ditepungkan 10 lembar daun pandan yang diambil sarinya. Gula aren secukupnya.
7.	Kwalitas	Manis – wangi
8.	Spesifikasi dan variasi-variasinya	Tepung beras, sari daun pandan dan Gula aren diaduk, lalu dikukus bersama wadahnya yang terbuat dari darun pisang. Adakalanya di atas makanan ditaburi sedikit udang kering.
9.	Cara Makan	Dimakan sendiri-sendiri dengan memakai sendok makan.
10.	Daerah/Masyarakat Lokal	Semua Daerah
11.	Lapisan Sosial	Pedagang, pegawai dan pengusaha.



Tabel 17

<b>MAKANAN KHUSUS BULAN PUASA</b>
---------------------------------------

1.	Daerah	Jambi
2.	Golongan/Usia	Dewasa (Pria dan Wanita)
3.	Nama Makanan	Buah Beluluk
4.	Unsur-unsurnya	– Buah Aren, – Gula pasir, – Es.
5.	Fungsi	Sebagai pembatal puasa, sebelum menikmati makanan lain.
6.	Kwantitas	1 mangkok buah aren, Gula pasir secukupnya, Es secukupnya.
7.	Kwalitas	Manis – segar
8.	Spesifikasi dan variasi-variasinya	Buah aren dicuci bersih dimasukkan ke dalam wadah dan dicampur dengan gula dan es.
9.	Cara Makan	Dimakan sendiri-sendiri, dengan memakai sendok.
10.	Daerah/Masyarakat Lokal	Semua Daerah
11.	Lapisan Sosial	Semua lapisan

Tabel 18

<b>MAKANAN KHUSUS BULAN PUASA</b>
---------------------------------------

1.	Daerah	Jambi
2.	Golongan/Usia	Anak-anak, Remaja, Dewasa
3.	Nama Makanan	Pengat Nipah
4.	Unsur-unsurnya	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Buah pohon nipah,</li> <li>- Kelapa,</li> <li>- Gula aren,</li> <li>- garam, dan air.</li> </ul>
5.	Fungsi	Sebagai makanan pembatal puasa.
6.	Kwantitas	20 butir buah nipah 1 buah kelapa ¼ Kg gula aren garam secukupnya dan sedikit air.
7.	Kwalitas	Buah nipah dominan dari unsur-unsur lainnya.
8.	Spesifikasi dan variasi-variasinya	Pengat nipah selalu ditemani oleh jenis makanan lain yang disajikan. Untuk minuman, teh atau kopi manis.
9.	Cara Makan	Dimakan ketika terdengar bedug berbuka puasa, dengan mempergunakan sendok makan sebagai alat penyuaap dan dimakan sendiri-sendiri.
10.	Daerah/Masyarakat Lokal	Daerah pantai.
11.	Lapisan Sosial	Semua lapisan.

### C. Makanan dan Upacara-Upacara.

Dalam setiap masyarakat, baik yang hidupnya masih sederhana, maupun sudah demikian kompleksnya, jika menyelenggarakan sesuatu upacara, pada dasarnya berkaitan erat dengan apa yang disebut "mitos". Pada zaman dahulu mitos diartikan sebagai dongeng-dongeng suci, karena isinya berkaitan dengan asal mula dan eksistensinya di alam semesta, serta tercakup juga pengertian:

- hubungan manusia dengan alam,
- hubungan manusia dengan dunia ghaib beserta segala isinya,
- hubungan manusia dengan manusia lainnya.

Akan tetapi dalam kehidupan masyarakat dewasa ini dalam memberikan arti terhadap dongeng-dongeng yang ada, bukanlah merupakan sesuatu yang suci dalam pengertian yang sesungguhnya, namun sebagai suatu kebenaran yang seringkali kebenaran itu dianggap sebagai sesuatu yang besar dan agung, sehingga akibatnya hal itu dipuja dan disanjung. Mitos itulah yang direalisasikan orang melalui upacara-upacara.

Dengan menyelenggarakan upacara, manusia selalu diingatkan adanya petunjuk atau adanya suatu makhluk nyata maupun ghaib yang dihargai, sehingga dalam upacara biasanya selalu ada sajian. Dalam kehidupan modern sekarang ini bentuk sesajian berupa makanan. Maka dari itu dapat dikatakan bahwa makanan yang disajikan dalam rangkaian sesuatu upacara, adalah berfungsi sebagai penunjang upacara, yakni sebagai perantara yang menghubungkan peserta upacara dengan makhluk tersebut.

Bahkan makanan yang dipilih serta teknik pengolahannya adalah ditentukan oleh kebudayaan masyarakat setempat. Dalam kaitannya dengan hal-hal itulah maka berbagai macam upacara yang diselenggarakan oleh Orang Melayu Jambi dan berbagai macam jenis makanan yang disajikan dalam rangkaian sesuatu upacara, baik yang berkenaan dengan upacara sosial, maupun upacara keagamaan.

Diantara sejumlah bentuk dari upacara sosial dalam rangka daur hidup manusia ialah upacara kelahiran bayi. Menurut adat warga masyarakat Melayu Jambi, pada waktu sang bayi berumur tujuh bulan di dalam kandungan ibunya, mewajibkan keluarga yang bersangkutan untuk secara resmi memberitahukan hal itu kepada para tetangga dan teristimewa kepada sekurang-kurangnya dua orang dukun bayi yang berada di dalam lingkungan persekutuan.

an desa tempat tinggalnya, dengan maksud agar tepat pada saat sang ibu akan melahirkan, dukun telah siap berada disampingnya guna memberikan pertolongan. Cara pemberitahuan diwujudkan melalui perbuatan yang dikenal dengan istilah "Nuak". Nuak berarti memberikan sepiring makanan kepada setiap tetangga dan dukun berupa ketan lemak, yaitu ketan yang ditanak bersama dengan santan kelapa, sebagai tanda bahwa salah-seorang anggota keluarga pihak yang mengantarkan makanan itu akan menghadapi masa kelahiran bayi.

Jenis lauk-pauk yang melengkapi ketan lemak tersebut di atas terdiri dari kelapa parut yang direndang, atau digoreng tanpa minyak. Khusus bingkisan untuk diserahkan kepada sang dukun, selain satu piring ketan lemak, juga sekaligus diberikan sirih-pinang, lengkap dengan uang sebesar Rp. 1000,- terbungkus di dalam bungkus wadahnya sirih-pinang tersebut. Perbuatan nuak semacam itu akan berulang kembali manakala sang ibu menghadapi masa kelahiran berikutnya.

Suatu variasi yang dijumpai, ialah pada kelompok masyarakat yang berdiam di daerah pantai. Dalam hal menyelenggarakan upacara kelahiran, mereka tidak melakukan perbuatan nuak, akan tetapi menggantinya dengan upacara Tepung Tawar. Biasanya pada pagi hari ketiga setelah bayi lahir, pihak keluarga yang bersangkutan segera mempersiapkan upacara Tepung Tawar, yakni upacara menaburkan atau memercikkan air tepung yang dibuat secara khusus bercampur kembang tujuh warna ke tubuh bayi, dengan disaksikan oleh para kerabat tetangga, tua-tua dan alim ulama sebagai peserta upacara. Adapun jenis makanan yang dihidangkan di dalam upacara ini dikenal dengan sebutan "Bertih", yaitu berupa nasi kuning atau nasi kunyit yang disertai bumbu-bumbuan berupa kelapa parut yang telah direndang.

Upacara sosial lainnya yang dapat kita anggap mempunyai kekhususan terutama dalam hal bentuk dan pola kelakuan makan terhadap makanan yang disediakan, ialah makanan dalam upacara beselang. Pengertian "Beselang", ialah beramai-ramai mengangkat sesuatu pekerjaan bagi kepentingan seseorang. Wujud pekerjaan yang dilakukan secara beselang, ada yang berupa membangun rumah dan ada juga dalam rangka menyelesaikan pekerjaan di sawah. Jenis makanan yang dihidangkan pada waktu beselang ini ialah hidangan makan buhur.

Meskipun sebutan makanan tersebut berlaku umum bagi setiap warga masyarakat setiap kali makan siang yang disebut makan buhur dan setiap kali memakan makanan kecil pada waktu sore yang disebut perausan, akan tetapi cara makan dalam upacara ini mempunyai keistimewaan, di mana seringkali kita melihat pola kelakuan makan diantara para peserta tidak tertib, tidak seragam, namun tidak mengurangi fungsi makanan tersebut untuk membuat mereka kenyang, disertai gelak dan tawa riang gembira.

Para peserta upacara yang terlibat pada kegiatan beselang selain dari keluarga yang mempunyai pekerjaan, juga orang lain yang baik langsung maupun tidak langsung atas kegiatan beselang yang biasanya masih tergolong ke dalam satu kelompok kerabat dari tuan rumah. Namun demikian tidak mesti melupakan kemungkinan bagi turut sertanya orang-orang yang bukan tergolong kerabat, tetapi secara kebetulan misalnya orang itu menjadi tetangga terdekat.

Tabel 19

<b>MAKANAN DAN UPACARA-UPACARA</b>
------------------------------------

1.	D a e r a h	J a m b i
2.	Nama Upacara	N u a k
3.	Waktu diadakan	Pada saat bayi berusia 7 bulan di dalam rahim sang ibu.
4.	Berkenaan dengan peristiwa	Menyongsong kelahiran bayi
5.	Yang terlibat	– Keluarga, – Tetangga, – Dukun bayi.
6.	Jenis Makanan	Ketan lemak (Beras ketan yang ditanak bercampur santan kelapa).
7.	Kwantitas	1 porsi ketan lemak, 1 genggam inti (kelapa parut yang diolah bercampur dengan gula aren).
8.	Kwalitas	Lemak manis.
9.	F u n g s i	Sebagai pemberitahuan akan lahirnya bayi di dalam keluarga yang bersangkutan.
10.	Jumlah/variasi	Kepada sang Dukun bayi, ketan lemak diberikan 1 porsi besar, di samping penyerahan sirih-pinang, dengan maksud permohonan kesediaan dukun membantu proses kelahiran bayi.
11.	Cara Makan	Ketan lemak dimakan memakai tangan, setiap suap dicolek dengan inti, lalu dimakan.
12.	Daerah/Masyarakat Lokal	Hampir semua daerah, kecuali daerah pantai.
13.	Lapisan Sosial	Semua lapisan.
14.	Kota/desa	Di lingkungan pedesaan.

Tabel 20

<b>MAKANAN DAN UPACARA-UPACARA</b>
------------------------------------

1.	D a e r a h	J a m b i
2.	Nama Upacara	Tepung Tawar
3.	Waktu diadakan	Pagi hari, beberapa waktu sesudah melahirkan bayi.
4.	Berkenaan dengan Peristiwa	Kelahiran bayi
5.	Yang terlibat	– Keluarga, – Tetangga, – Tuo Tenganai, alim ulama.
6.	Jenis Makanan	B e r t i h.
7.	Kwantitas	1 Periuk nasi kuning, 1 baskom kelapa parut.
8.	Kwalitas	Bertih hanya merupakan syarat, sehingga bukan merupakan sasaran untuk dimakan.
9.	F u n g s i	Semata-mata sebagai syarat. Menyambut kehadiran bayi di dalam keluarga yang bersangkutan.
10.	Jumlah/Variasi	Penyajian Bertih selalu ditambah dengan hidangan beberapa macam bentuk kue-kue yang terbuat dari bahan tepung beras.
11.	Cara Makan	Bertih dimakan memakai tangan dan dimakan bersama-sama 1 porsi setiap orang.
12.	Daerah/Masyarakat Lokal.	Daerah pantai.
13.	Lapisan Sosial	Nelayan
14.	Kota / Desa	Di pedesaan.

Tabel 21

<b>MAKANAN DAN UPACARA-UPACARA</b>
------------------------------------

1.	Daerah	Jambi
2.	Nama Upacara	Beselang
3.	Waktu diadakan	Pagi sampai sore hari
4.	Berkenaan dengan Peristiwa	Memotong padi
5.	Yang terlibat	– Segenap anggota keluarga, – Kerabat dan handai tolan.
6.	Jenis makanan	Makan Bujur dan perausan.
7.	Kwantitas	1 Periuk besar nasi, 1 Belanga gulai/sayur, 1 kuali sambal ikan goreng, 1 Kuali kolak labu.
8.	Kwalitas	Nasi lebih banyak dari yang lainnya.
9.	Fungsi	Mengenyangkan perut & menambah tenaga.
10.	Jumlah/Variasi	– Jenis gulai, tergantung pada hasil tanaman di pematang sawah yang bersangkutan seperti; terung, labu, kacang panjang. – Sambal ada kalanya juga dibuat dengan campuran ketela pohon atau nanas.
11.	Cara Makan	Dimakan bersama-sama dengan mengambil tempat duduk secara tidak tertib, karena tergantung pada situasi pondok di sawah.
12.	Daerah/Masyarakat Lokal	Semua daerah.
13.	Lapisan Sosial	Petani
14.	Kota/Desa	Di pedesaan



Dalam hal penyelenggaraan upacara keagamaan nampaknya tidak setiap jenis upacara yang dilengkapi dengan kegiatan makan. Akan tetapi apabila kegiatan keagamaan itu menyangkut juga segi-segi sosial sehingga kegiatannya bersifat sosial religius, maka biasanya akan ada penyajian makanan sebagai salah satu unsur upacara. Demikian antara lain dalam upacara keagamaan yang disebut upacara Asyura, upacara Maulid Nabi dan Israk Mij'raj.

Asyura berasal dari bahasa Arab "Asyrah" yang berarti sepuluh. Jadi Asyura ialah hari kesepuluh dari bulan Muharram. Bahwa Asyura merupakan hari/bulan untuk meninggalkan kejahatan, bulan bebasnya Nabi Muhammad dari kekejaman kafir Quraisy selama tiga belas tahun di Mekah dan pembinaan masyarakat Islam yang aman dan tentram di Madinah. Oleh sebab itu banyak orang menyambutnya sebagai suatu harikemenangan umat Islam dari kezaliman. Guna merayakan hari tersebut terlihat rangkaian kegiatan yang sering diadakan oleh orang-orang pedesaan yang tergolong ekonomis mampu, untuk mengundang dan memberi makan anak-anak yatim dan/atau piatu yang ada di sekitar tempat kediamannya. Upacara tersebut berlangsung pada waktu sore hari sekitar pukul 16.00 Wib tanggal 10 Muharram. Jenis makanan yang disajikan ialah bernama "Bubur Asyura", yakni bubur yang dimasak bercampur dengan irisan ayam rebus beserta bumbu-bumbu lainnya.

Upacara Maulid Nabi agaknya sudah umum di kenal dalam kehidupan masyarakat disetiap pelosok tanah air, karena orang Indonesia hampir seratus persen menganut agama Islam, di mana Nabi Muhammad adalah merupakan Nabi yang langsung menerima wafiat dari Tuhan dalam rangka menyebarkan ajaran Islam dengan kitab sucinya Al Qur'an. Oleh sebab itu sudah semestinya hari kelahiran Nabi Muhammad di peringati serta dirayakan oleh setiap kelompok masyarakat Islam. Meskipun penyelenggaraan tata tertib upacara tidak jauh berbeda antara satu kelompok masyarakat dengan kelompok lainnya, namun makanan yang diadakan dalam rangka upacara itu mungkin saja bervariasi sesuai dengan kondisi lingkungan fisik dan perekonomian masyarakat pendukungnya. Bagi kalangan masyarakat Melayu Jambi makanan yang dihidangkan pada waktu penyelenggaraan upacara Maulid Nabi, lazimnya nasi Minyak beserta lauk pauknya. Adapun minyak yang dipakai untuk memasak nasi semacam ini sesungguhnya bukanlah minyak yang di dapat dari hasil pengolahan setempat, tetapi di-

pilih dan dibeli dari peredaran bahan makanan yang diperdagangkan dipasar-pasar. Minyak tersebut dikenal dengan nama minyak samin. Rupa-rupanya minyak Samin ideal dan merupakan kegemaran bagi masyarakat dalam meramu masakan kompleks seperti halnya dengan nasi minyak.

Berbeda dengan jenis makanan yang ada di dalam kedua bentuk upacara keagamaan tersebut di atas, maka dalam rangka upacara Isra' Mi'raj Nabi Muhammad orang tidak menyajikan makanan yang mengenyangkan perut, akan tetapi tergolong makanan perausan berupa kue-kue yang terbuat dari tepung beras atau tepung terigu. Makanan itupun tidak dipersiapkan oleh seseorang, tapi di bawa secara sukarela oleh setiap peserta yang ikut di dalam upacara itu. Terciptanya keadaan yang demikian itu menurut informan adalah karena upacara Isra' Mi'raj selalu dilaksanakan orang pada waktu sore hari yaitu antara pukul 15.30 – 17.30 Wib. atau antara waktu sesudah Sholat Asar dan sebelum sholat Magrib. Mengingat saat-saat penyelenggaraan upacara tersebut memang merupakan saat orang mengkonsumsi perausan dan lagi pula waktunya relatif singkat, maka masyarakat menganggap tidak perlu mempersiapkan penyajian makanan utama (makan nasi), tetapi cukup dengan makanan yang tergolong perausan.

Adapun tempat-tempat penyelenggaraan kegiatan upacara semacam itu bagi Orang Melayu Jambi, biasanya berlangsung di mesjid-mesjid, langgar-langgar atau di Madrasah-madrasah, ataupun di tempat-tempat lain yang dipandang memungkinkan untuk menampung para peserta upacara yang selalu terdiri dari hampir seluruh warga desa. Mereka secara khidmad mengikuti uraian hikmah Isra' Mi'raj itu yang disampaikan oleh salah seorang tokoh kiyai atau tokoh alim ulama setempat. Upacara itu diadakan orang pada setiap tanggal 27 bulan Rajab tahun Hijriah, dalam rangka memperingati saat-saat perjalanan Nabi Muhammad ke alam ghaib atas perintah Tuhan.

Tabel 22

<b>MAKANAN DAN UPACARA-UPACARA</b>
------------------------------------

1.	D a e r a h	J a m b i
2.	Nama Upacara	A s y u r a
3.	Waktu diadakan	Sore hari setiap tanggal 10 Muhar-ram Tahun Hi'jriah.
4.	Berkenaan dengan peristiwa	Keselamatan Nabi Nuh, Nabi Ayub dalam menghadapi cobaan berat.
5.	Yang terlibat	– Keluarga – Anak-anak yatim dan/atau piatu.
6.	Jenis makanan	Bubur Asyura (Bubur ayam).
7.	Kwantitas	1 periuk bubur asyura Beberapa porsi kerupuk.
8.	Kwalitas	Bubur lebih banyak dari yang lain.
9.	F u n g s i	Membahagiakan anak-anak yatim piatu.
10.	Jumlah/Variasi	10 sampai 20 porsi bubur asyura, 5 sampai 10 porsi kerupuk, dan ada kalanya juga ditambah beberapa porsi hidangan pisang goreng.
11.	Cara Makan	Tiap-tiap anak diberikan satu porsi bubur asyura, duduk di atas tikar dan dimakan secara serentak. Hidangan lainnya dimakan memakai tangan.
12.	Daerah/Masyarakat Lokal	Semua daerah.
13.	Lapisan Sosial	Semua lapisan
14.	Kota/Desa	Di pedesaan

Tabel 23

<b>MAKANAN DAN UPACARA-UPACARA</b>
------------------------------------

1.	Daerah	Jambi
2.	Nama Upacara	Maulud Nabi Muhammad.
3.	Waktu diadakan	Siang hari, setiap tanggal 12 Rabiul Awal Tahun Hijriah.
4.	Berkenaan dengan peristiwa	Lahirnya Nabi Muhammad
5.	Yang terlibat	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Tuo Tenganai,</li> <li>– Cerdik pandai,</li> <li>– Alim Ulama,</li> <li>– Seluruh warga masyarakat di dalam satu pedesaan.</li> </ul>
6.	Jenis Makanan	Nasi Minyak
7.	Kwantitas	2 periuk nasi minyak 1 belanga gulai daging.
8.	Kwalitas	Nasi minyak lebih dominan dari yang lain.
9.	Fungsi	Mengenyangkan perut dan memeriahkan upacara.
10.	Jumlah/Variasi	2 periuk nasi minyak, 1 belanga gulai daging (daging kerbau, atau daging sapi atau daging ayam) serta dilengkapi dengan : <ul style="list-style-type: none"> <li>– sambal nenas</li> <li>– acar timun</li> </ul>
11.	Cara Makan	Nasi minyak ditempatkan pada pinggan-pinggian besar dan setiap pinggan ditaruh 1 porsi gulai beserta sambal dan acar. Tiap pinggan dihadapi 3 orang dan dimakan bersama-sama dengan tangan.
12.	Daerah/Masyarakat Lokal	Masyarakat pedesaan.
13.	Lapisan Sosial	Semua lapisan
14.	Kota/Desa	Di desa-desa

Tabel 24

<b>MAKANAN DAN UPACARA-UPACARA</b>
------------------------------------

1.	Daerah	Jambi
2.	Nama Upacara	Israk Mikraj
3.	Waktu diadakan	Sore hari, setiap tanggal 27 Rajab Tahun Hijriah.
4.	Berkenaan dengan peristiwa	Perjalanan Nabi Muhammad ke alam ghaib dalam menerima perintah tuhan mengerjakan shalat 5 kali sehari semalam.
5.	Yang terlibat	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tuo Tenganai,</li> <li>- Cerdik pandai,</li> <li>- Alim Ulama,</li> <li>- segenap warga dusun</li> </ul>
6.	Jenis makanan	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kue apam</li> <li>- Kue laps</li> <li>- Kue Martabak</li> </ul>
7.	Kwantitas	Tergantung dari jumlah peserta upacara.
8.	Kwalitas	Lemak dan manis
9.	Fungsi	Menyemarakkan upacara.
10.	Jumlah/Variasi	Jenis dan macam kue-kue tersebut di atas seringkali disajikan orang dalam upacara ini. Akan tetapi adakalanya juga berbagai macam kue-kue lain ikut mewarnai hidangan tersebut. Kue-kue tersebut dibawa secara sukarela oleh hampir seluruh peserta upacara.
11.	Cara Makan	Dihidangkan serta dimakan bersama-sama oleh segenap peserta.
12.	Daerah/Masyarakat Lokal	Semua daerah.
13.	Lapisan Sosial	Semua lapisan
14.	Kota / Desa	Di pedesaan.

**BAB IV**  
**MAKANAN**  
**(MACAM, CARA PENGOLAHAN, CARA PENYAJIAN DAN**  
**CARA KONSUMSI)**

Di dalam Bab terdahulu telah kita ketahui tentang konsep masyarakat Orang Melayu Jambi dalam melihat makanan dan begitu pula tentang bentuk atau corak dari berbagai konsep makanan tersebut, bagaimana menyajikannya, mengkonsumsinya dan bahkan sampai pada konsep makanan tertentu dalam hubungan upacara-upacara sosial dan keagamaan.

Pada uraian berikut ini akan kita coba pula mengungkap tentang teknologi dari setiap jenis makanan masyarakat setempat yang meliputi :

- Makanan mentah, jenisnya, cara pengolahannya, cara penyajian dan cara pengkonsumsiannya,
- Makanan dari hasil proses peragian atau pembusukan dan proses pengolahannya,
- Makanan hasil masakan cara sederhana, misalnya direbus atau dibakar, dan;
- Makanan hasil masakan cara kompleks.

**A. Makanan Mentah.**

Yang dimaksud dengan makanan mentah di dalam laporan ini ialah makanan yang langsung dikonsumsi oleh warga masyarakat, meskipun masih berwujud bahan mentah, atau dengan per-

kataan lain tidak lagi mementingkan proses pengolahan lebih lanjut. Berbagai jenis makanan mentah yang dikenal oleh masyarakat setempat yang apabila dikelompokkan secara garis besar dapat berupa :

1. Buah-buahan
2. M i n u m a n
3. H e w a n, dan ;
4. Sayur-sayuran.

#### 1. Makanan Mentah Dari Buah-buahan.

Adapun makanan mentah yang berwujud buah-buahan, pada kenyataannya terjadi penggolongan-penggolongan sebagai berikut :

- a. Buah-buahan yang langsung dapat dikonsumsi, tanpa melalui proses pengolahan lebih lanjut, asal saja buah-buahan itu secara alamiah telah dianggap matang (masak), sehingga enak dikonsumsi. Golongan makanan seperti ini ialah dikenal dengan nama :
  - Buah pisang ambon, pisang puan dan pisang manis. Pisang yang disebut terakhir ini dinamakan juga pisang empat puluh hari, karena pisang tersebut bisa matang dalam tempo 40 hari sejak saat terjadinya pertemuan serbuk benang sari dengan kepala putih.
  - Buah mangga,
  - Buah belimbing,
  - Buah jambu, dengan berbagai macam jenisnya,
  - Buah rambutan,
  - Buah durian,
  - Buah manggis,
  - Buah kedondong,
  - Buah nenas,
  - Buah pepaya,
  - Buah mengkuang (istilah lokal : Kacang belitang),
  - Buah jeruk manis, dengan berbagai macam jenisnya,
  - Buah kelapa muda,
  - Buah timun,
  - Buah nangka,
  - Buah rambe,
  - Buah duku.

Hampir semua jenis buah-buahan tersebut di atas, tidak memerlukan tindakan pengolahan selain daripada melakukan pengupasan kulitnya, kemudian langsung dikonsumsi.

Sebagai pengecualian terdapat pada pengolahan :

- buah belimbing, buah jambu dan buah timun. Buah-buahan ini adakalanya setelah dipetik dari pohonnya langsung dikonsumsi.
  - buah mengkuang, oleh karena ia berada di dalam tanah, maka sebelum dikupas kulitnya, tentu dicuci lebih dahulu.
  - buah nenas, di samping kulitnya dikupas, juga mata-mata nenas harus dibuang.
  - buah kelapa muda, butir buahnya lebih dahulu dibelah dua, dipisahkan airnya, untuk kemudian barulah isinya dikonsumsi dengan memakai peralatan sendok.
- b. Buah-buahan yang tergolong langsung dapat dikonsumsi, tetapi juga sering diolah lebih lanjut, dengan cara diramu dengan bahan-bahan lain.

Adapun yang tergolong ke dalam jenis ini, ialah :

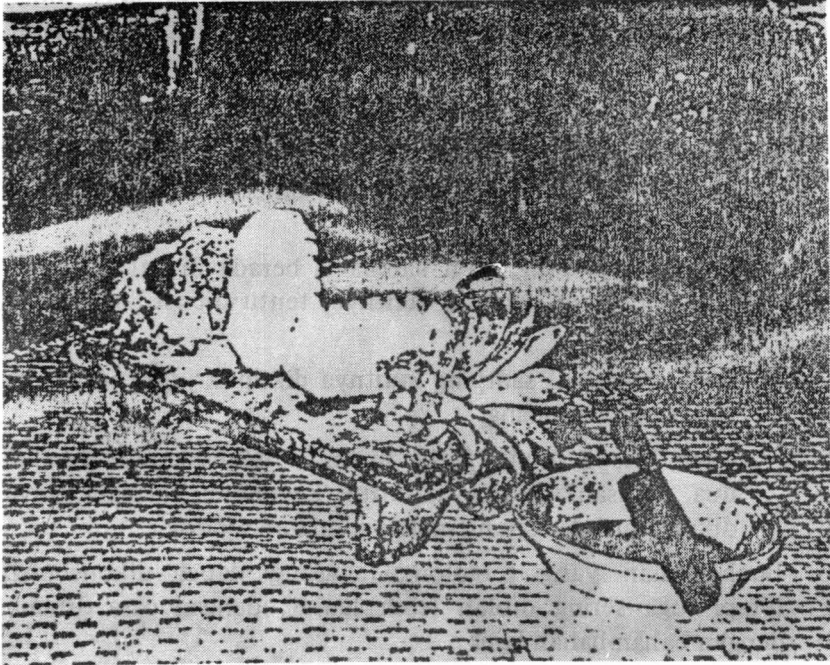
- Buah timun, yang dapat diolah menjadi acar timun,
- Buah nenas, yang dapat diolah menjadi sambal nenas,
- Buah mangga muda, yang dapat diolah menjadi sambal mangga.

Semua jenis makanan itu biasanya diperlukan orang sebagai menambah variasi hidangan lauk-pauk, sehingga kehadiran acar atau sambal tersebut akan mampu membangkitkan atau menambah selera makan.

Pembuatan acar timun membutuhkan serba sedikit campuran bahan berupa bawang merah, bawang putih, lombok rawit, cuka makan, udang kering, gula pasir dan garam. Pengolahan lombok sawit tidak perlu dilumatkan, tapi cukup dicuci bersih dan dibuang tangkainya. Semua bahan tersebut pengolahannya tercampur sedemikian rupa, menimbulkan rasa yang sangat spesifik dan diberi sebutan "acar".

Adapun sambal nenas atau sambal mangga muda, diolah dengan memakai campuran lombok merah, terasi (yang lebih dahulu dibakar), gula, garam dan bawang merah.





*Gambar 11.*

*Hasil pengolahan buah nenas, yang selanjutnya siap dipotong-potong lalu dikonsumsi.*

Selain bahan utama, maka bahan-bahan lain yang menjadi campurannya dilumatkan menjadi satu. Setelah itu barulah timun atau mangga muda tadi dipotong kecil-kecil, kemudian dicampur menjadi satu dengan bahan-bahan lainnya. Hidangan acar timun atau sambal nenas sering kita jumpai pada hampir setiap kali orang mengadakan pesta atau kenduri, di mana penempatan makanan tersebut berada pada piring-piring kecil terletak di antara hidangan lauk-pauk lainnya. Sedangkan sambal mangga muda hanya terlihat pada variasi hidangan untuk konsumsi di dalam keluarga. Hal ini disebabkan karena mengolah sambal mangga dalam volume yang besar dipandang cukup merepotkan terutama dalam pekerjaan menyayat dan memotong buah mangga tersebut.

- c. Buah-buahan yang biasanya tanpa diolah dapat dipergunakan orang sebagai lalap yang berfungsi lebih menekankan rasa

makan, apalagi pada waktu makan buhur dan makan sore hari. Buah-buahan yang dimaksud ialah :

- buah jering atau jengkol,
- buah petai,
- buah aro,
- buah pakel atau putik dari buah macang,
- buah timun dan
- buah lahang.

Pengolahan buah-buahan tersebut di atas sangat sederhana yakni sekedar dicuci bersih, lalu dikuliti, atau dipotong atau dibelah seperlunya, kemudian dihidangkan memakai piring atau mangkok.

Cara pengkonsumsian lalap tersebut adalah sebagai berikut :

No.	Jenis lalap	Cara penyajian dan pengkonsumsiannya
1	2	3
1.	J e r i n g	Buah jering yang telah dipisahkan kulitnya, ditempatkan pada sebuah piring dan diambil satu-satu lalu di gigit, sambil menyuap nasi.
2.	P e t a i	Petai disajikan bersama kulitnya, tetapi sudah lebih dahulu disayat setiap mata petai untuk memudahkan mengambil isinya, kemudian digigit sambil menyuap nasi.
3.	A r o	Buah aro bersama tangkainya setelah dicuci dimasukkan ke dalam piring lalu, dip satu persatu sambil menyuap nasi.
4.	P a k e l	Pakel dibelah dua, lalu direndam ke dalam air guna menghilangkan getahnya, selanjutnya diletakkan pada piring lalu dimakan sambil menyuap nasi.

1	2	3
5.	T i m u n	Diiris-iris atau dipotong-potong ditempatkan dalam piring dan dimakan satu persatu sambil menyuap nasi dengan lauk-pauknya.
6.	Lahang (jengkol tua yang ditanam dan telah tumbuh kepala putik).	Setelah dicuci dimasukkan ke dalam piring, lalu digigit sambil menyuap nasi.

- d. Buah-buahan yang apabila telah dikupas kulitnya, dapat dikonsumsi, tetapi orang juga menempatkan fungsi makanan mentah tersebut sebagai "pembasuh mulut" sehabis makan. Jenis buah-buahan itu ialah :
- buah pisang ambon, pisang puan atau pisang manis,
  - buah nenas, dan
  - buah mengkuang.

Tabel 25

<b>MAKANAN MENTAH ASAL DARI BUAH-BUAHAN</b>
---

1.	Daerah	J a m b i
2.	Nama Makanan	Acar Timun
3.	Asal Bahan Mentah	T i m u n
4.	Bumbu/Bahan/ Alat Pengolahan	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Bumbu/Bahan Pengolahan: bawang merah, bawang putih, lobak merah, cuka makan, udang kering, gula, garam &amp; air panas.</li> <li>– Alat Pengolahan : Pisau, bangku landasan, Baskom, ceret.</li> </ul>
5.	Cara Pengolahan	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Timun seutuhnya dipotong-potong sebesar jari telunjuk.</li> <li>– Bawang merah/putih dibelah tiga setiap siung. Lombok dibelah dua &amp; udang dicuci bersih.</li> </ul> <p>Cuka, garam dan gula secukupnya dimasukkan ke dalam baskom dan disiram dengan air panas. Kemudian baru dimasukkan timun, bawang, lombok dan udang kering.</p>
6.	F u n g s i	Sebagai penambah nafsu makan.
7.	Cara Penyajian	Acar timun ditempatkan pada sebuah piring dan dihidangkan pada waktu makan, berdampingan dengan hidangan lauk-lauk.
8.	Cara makan/Pengkonsumsiannya	Acara timun dimakan dengan atau tanpa memakai sendok, bersilih ganti dengan makan lauk-pauk, sambil menyuap nasi.
9.	Daerah/Masyarakat Lokal	Dikenal oleh hampir semua daerah, kecuali daerah pasang surut.
10.	Lapisan Sosial	Semua lapisan.
11.	Desa / Kota	Desa dan Kota

Tabel 26

<b>MAKANAN MENTAH ASAL DARI BUAH-BUAHAN</b>
---

1.	D a e r a h	J a m b i
2.	Nama Makanan	Sambal Nenas
3.	Asal Bahan Mentah	N e n a s
4.	Bumbu/Bahan/Alat Pengolahan	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Bumbu/bahan pengolahan: Cabe lombok, terasi, gula, garam.</li> <li>– Alat Pengolahan : Sengkalan (gilingan), pisau, bangku landasan.</li> </ul>
5.	Cara Pengolahan	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Nenas diiris-iris/dicincang menjadi potongan kecil-kecil.</li> <li>– Cabe digiling tidak terlalu halus,</li> <li>– Terasi dipanggang sejenak.</li> </ul> <p>kesemua bahan tersebut di atas, diaduk menjadi satu sampai lumat, kemudian dicampur gula sekedarnya.</p>
6.	F u n g s i	Sebagai penambah nafsu makan
7.	Cara Penyajian	Sambal nenas ditempatkan pada sebuah piring dan dihidangkan pada waktu makan, bersamaan dengan hidangan lauk-pauk.
8.	Cara Makan/Pengkonsumsiannya.	Dimakan dengan atau tanpa memakai sendok, bersilih ganti dengan makan lauk-pauk, sambil menyuap nasi.
9.	Daerah/Masyarakat Lokal	Hampir semua daerah, kecuali bagi masyarakat di daerah pasang surut.
10.	Lapisan Sosial	Semua Lapisan
11.	Desa/Kota	Semua desa dan Kota

## 2. Minuman.

Ber macam-macam bahan mentah berwujud minuman yang tersedia secara alamiah dan diperlukan orang dalam hidupnya, dapat berupa :

- Air sungai atau air danau,
- Air kelapa muda (atau disebut juga : air dogan),
- Air jeruk nipis,
- Air manisan sialang,
- Air tebu,
- Air Kabung.

Seperti diketahui bahwa lingkungan fisik pedesaan orang Melayu Jambi hampir semuanya ditandai oleh adanya air sungai yang mengalir, atau air danau yang tergenang di sekitar perkampungan mereka. Perairan tersebut secara maksimal mereka manfaatkan, diantaranya ialah untuk memenuhi kebutuhan minum. Berbeda halnya dengan warga masyarakat perkotaan, dimana bahan mentah seperti air sungai, biasanya baru dikonsumsi apabila telah menempuh proses pengolahan bertingkat, misalnya dijadikan air bersih melalui proses kimia lalu direbus. Akan tetapi di lingkungan pedesaan tidak jarang kita lihat pengolahan air sungai atau air danau dilakukan secara sederhana. Air diangkut ke rumah diendapkan pada sebuah guci dan beberapa jam kemudian air sudah dapat diminum. Oleh karena itu banyak diantara warung-warung di pedesaan yang menjual es manis mempergunakan air mentah yang telah di endapkan sebagai penambah adukan air gula.

Adapun proses penyediaan air kelapa muda (air dogan) dilakukan orang dengan cara memotong kulit bagian pangkal dan/atau bagian ujung buah, dengan maksud agar memudahkan pembuatan lobang kecil sebagai tempat menyalurkan perpindahan air ke dalam gelas. Bagi para petani penggarap, biasanya tidak lagi memerlukan gelas untuk mengkonsumsi air dogan, tetapi apabila dogan telah diberi lobang, langsung dituangkan ke mulut. Menurut mereka kelakuan minum seperti itu sangat melegakan dan terasa sekali nikmatnya.

Di kalangan warga masyarakat dikenal juga jenis minuman air jeruk nipis. Memang orang hampir-hampir tidak pernah mengkonsumsi bahan mentah jeruk nipis secara tersendiri, karena jenis makanan tersebut mengandung rasa asam yang begitu tajam.

Namun demikian apabila asamnya air jeruk nipis itu dipergunakan untuk mengimbangi atau menetralsir dengan suatu rasa yang lain, maka di situlah letak pentingnya air jeruk nipis.

Pengolahan minuman air jeruk nipis dilakukan dengan cara butir jeruk nipis di belah dua, lalu diperas. Tetesan air jeruk ditampung pada sebuah gelas yang sekaligus menjadi inti minuman. Selanjutnya bubuhkan sesendok makan gula pasir dan masukkan air bersih secukupnya. Kemudian diaduk-aduk memakai sendok, lalu siap untuk diminum sebagai minuman segar pada waktu siang atau sore hari.

Lain pula halnya dengan minuman yang disebut air manisan sialang yang bersumber dari madu lebah. Jenis minuman ini sesungguhnya tidak memerlukan pengolahan untuk pengkonsumsian. Apabila madu lebah telah tersedia, langsung dapat diminum memakai wadah berupa gelas atau cangkir. Namun demikian cara mendapatkan persediaan madu tersebut cukup rumit. Secara singkat dapat dikemukakan sebagai berikut. Sarang lebah yang dijumpai di atas sesuatu pohon kayu dipanjat pada waktu larut malam dengan mempergunakan suluh atau obor. Obor yang menyala dipoleskan pada sarang lebah dan secara mendadak semua lebah lari meninggalkan sarangnya. Dengan mempergunakan sebatang sembilu, diirislah sarang lebah tadi tepat pada kantong madunya, lalu dimasukkan ke dalam kaleng. Dan dengan memakai penggerek, madu diturunkan. Setelah itu madunya dipindahkan ketempat wadah yang telah dipersiapkan. Madu yang baru saja diambil dari sarangnya itu jika segera diminum, maka terasa hangat dan segar, di samping kekhususan rasa manisnya madu.

Di dalam kehidupan masyarakat juga mengenal minuman yang bernama air kabung, atau air yang bersumber dari pohon aren. Pohon aren banyak tumbuh secara liar di daerah yang subur. Diantara para petani pedesaan ada yang sengaja mempersiapkan waktunya untuk menyadap aren.

Seperti halnya dengan minuman air madu lebah, maka air kabung inipun dikonsumsi orang tanpa menempuh proses pengolahan yang berarti. Air kabung selalu tersimpan pada tabung bambu, kemudian sedikit-sedikit dipindahkan ke sebuah ceret, dan selanjutnya diminum memakai gelas.

Adapun yang menarik perhatian dalam rangka ini ialah pengadaaan air kabung itu sendiri. Oleh karena air kabung berasal dari pohon aren, maka untuk menyadap aren, orang harus memasang tangga ke arah tanda yang ke luar dari batang aren. Setelah tangga terpasang, barulah pangkal batang dan pangkal tandan dibersihkan dari ijuk serta kelopak yang menutupinya. Jika tandan sudah cukup tua, batang tandan dipukul merata, serta diayun-ayun agar supaya tandan menjadi lemas serta dapat mengeluarkan air yang banyak, kemudian batang tandan dibungkus memakai daun keladi. Tatkala kembang tanda mekar, lalu ujung tanda yang terletak pada bagian pangkal tangkai kembang dipotong serta dipasang daun gadung guna mengatur cucuran air yang keluar, kemudian ditampung dengan satu atau dua ruas tabung bambu yang sudah disiapkan sebelumnya.

Jenis minuman lainnya juga tidak asing lagi bagi kita semua, ialah air tebu. Pohon tebu ditanam orang dimana-mana. Proses pengolahannya dilakukan sebagai berikut. Apabila pohon tebu sudah dipandang cukup tua, maka dengan mempergunakan parang, atau belati, batang tebu dipotong dan dipisahkan daunnya, sehingga berwujud batangan tebu tak ubahnya seperti tongkat lurus. Manakala orang akan meminum air tebu itu, cukup dengan cara mengupas kulitnya, kemudian dipotong-potong guna menyisihkan setiap pangkal ruasnya karena pengkal-pangkal ruas tebu itu selain tidak banyak mengandung air, juga sifatnya tidak lunak, sehingga sulit dikunyah. Kemudian tebu dapat langsung digigit, dikunyah sambil menelan airnya, sedangkan sampah tebu dibuang. Pada masa sekarang sudah banyak orang mempergunakan alat mesin penggilis batang tebu. Alat semacam itu banyak dipakai oleh orang-orang yang berdagang air tebu. Alat tersebut sangat praktis dan mudah memisahkan air tebu dengan sampahnya tanpa memerlukan pengupasan kulitnya. Dalam keadaan seperti itu maka air tebu dikonsumsi orang dengan mempergunakan gelas.



Tabel 27

<b>MAKANAN MENTAH BERUPA MINUMAN</b>
--------------------------------------

1.	D a e r a h	J a m b i
2.	Nama Minuman	Air Dogan
3.	Asal Bahan Mentah	Kelapa muda
4.	Bumbu/Bahan/Alat Pengolahan	– Alat Pengolahan : parang, sendok makan, gelas.
5.	Cara Pengolahan	– Kelapa muda dipotong pada bagian pangkal dan ujungnya, lalu dibuat sebuah lubang kecil untuk tempat mengeluarkan airnya dan air itu ditampung pada sebuah wadah. – Kemudian kelapa dibelah dua, diambil isinya dengan memakai sendok, lalu dicampur ke dalam wadah airnya dan diberi gula secukupnya.
6.	F u n g s i	Pelepas rasa haus.
7.	Cara Penyajian	Disajikan waktu beristirahat/kelelahan akibat panas/teriknya matahari. Air kelapa muda dipindahkan ke dalam gelas untuk siap diminum.
8.	Cara Minum/Pengkonsumsiannya	Diminum sendiri-sendiri atau bersama dan setiap gelas dilengkapi sendok agar memudahkan dalam meneguknya.
9.	Daerah/Masyarakat Lokal	Semua daerah
10.	Lapisan Sosial	Semua lapisan
11.	Desa/Kota	Setiap desa dan kota

Tabel 28

<b>MAKANAN MENTAH BERUPA MINUMAN</b>
--------------------------------------

1.	D a e r a h	J a m b i
2.	Nama Minuman	Air jeruk nipis
3.	Asal Bahan Mentah	Jeruk nipis
4.	Bumbu/Bahan/Alat Pengolahan	<b>Bahan Pengolahan :</b> Gula pasir, air. <b>Alat Pengolahan :</b> pisau
5.	Cara Pengolahan	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Butir jeruk nipis dibelah dua, lalu diperas, tampung airnya dalam sebuah gelas.</li> <li>– Bubuhkan gula pasir secukupnya ke dalam gelas tersebut.</li> <li>– Tambahkan air bersih hingga sampai memenuhi isi gelas.</li> <li>– Aduklah dengan memakai sendok.</li> </ul>
6.	F u n g s i	Sebagai minuman segar
7.	Cara penyajian	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Air jeruk nipis disajikan dalam sebuah gelas yang dilengkapi sebuah sendok untuk mengaduk minuman tersebut.</li> <li>– Adakalanya juga dilengkapi dengan kepingan-kepingan es batu.</li> </ul>
8.	Cara Minum/Pengkonsumsiannya	Diminum sendiri-sendiri, pada waktu siang dan sore hari, gelas minuman langsung diantar ke mulut.
9.	Daerah/Masyarakat Lokal	Semua daerah
10.	Lapisan Sosial	Semua Lapisan
11.	Desa/Kota	Di pedesaan

Tabel 29

<b>MAKANAN MENTAH BERUPA MINUMAN</b>
--------------------------------------

1.	Daerah	Jambi
2.	Nama Minuman	Air Kabung
3.	Asal Bahan Mentah	Tandan pohon aren
4.	Bumbu/Bahan/ Alat Pengolahan	<b>Alat pengolahan :</b> Daun keladi, daun gadung, tabung bambu dan parang/belati.
5.	Cara Pengolahan	<ul style="list-style-type: none"> <li>– batang tandan pohon aren dipukul merata dan diayun-ayunkan.</li> <li>– batang tandan dibungkus memakai daun keladi.</li> <li>– Ujung tandan dipotong, lalu dipasang daun gadung, sebagai tempat cucuran airnya.</li> <li>– Tampung air kabung itu dalam tabung bambu.</li> </ul>
6.	Fungsi	Minuman khas yang melegakan tenggorokan.
7.	Cara Penyajian	– Air kabung yang tersimpan di dalam tabung bambu, sedikit-sedikit dipindahkan ke dalam ceret untuk kemudian dituangkan ke dalam gelas minuman.
8.	Cara Minum/ Pengkonsumsiannya	Diminum sendiri-sendiri atau bersama-sama dengan teman dekat.
9.	Daerah/Masyarakat Lokal	Daerah daratan
10.	Lapisan Sosial	Semua lapisan
11.	Desa / Kota	Pedesaan

### 3. Makanan Mentah Dari Hewan

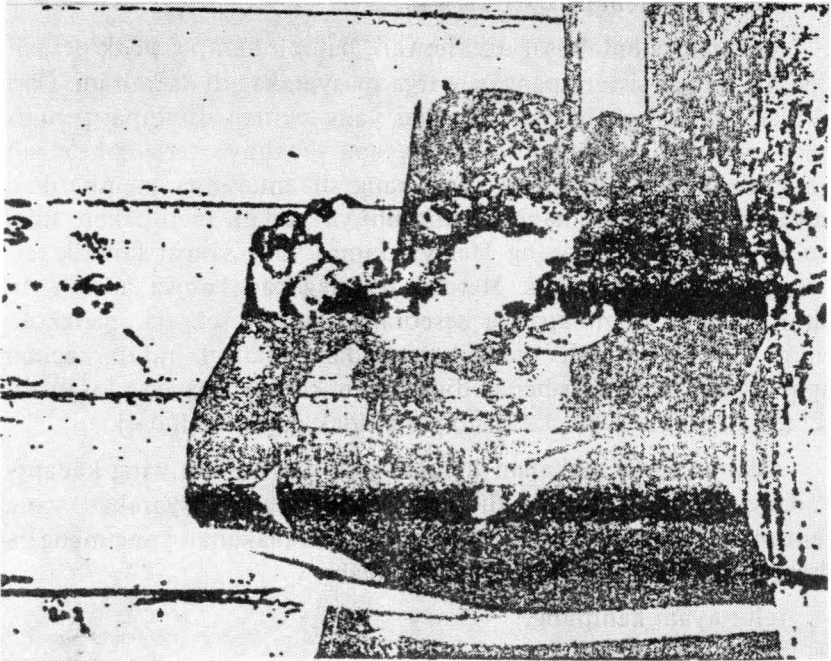
Makanan mentah asal dari hewan, hampir-hampir tidak pernah dikenal dalam sistem pangan warga masyarakat di daerah ini. Dari penjelasan tiga orang tua mengenai yang pernah dijumpai penulis guna meminta penjelasan tentang apa sebabnya terjadi keadaan yang demikian itu, maka dua orang di antaranya memberikan jawaban bahwa memang sesungguhnya sudah merupakan nilai budaya masyarakat orang Melayu Jambi yang sangat fanatik terhadap pandangan Islam. Mereka beranggapan bahwa adalah dilarang dalam Islam apabila seseorang dengan sengaja mengkonsumsi "darah mentah" yang berasal dari makhluk hidup, kecuali apabila hal itu benar-benar diperlukan karena terpaksa, atau disebabkan oleh sesuatu keadaan yang tidak dapat dihindari.

Adapun jenis makanan mentah asal dari hewan yang kadangkadangkang ada kita jumpai di dalam kehidupan masyarakat, yang tentunya tidak termasuk ke dalam kategori makanan yang mengandung darah mentah secara konkret, ialah:

- telur ayam kampung,
- empedu kambing.

Jenis telur ayam kampung sangat ideal bagi mereka yang menginginkan pulihnya tenaga secara fisik sebagai akibat dari kelelahan karena beban pekerjaan berat setiap hari. Oleh karena telur ayam kampung dipandang mempunyai khasiat yang tinggi dalam memulihkan tenaga seseorang, maka orang tidak segan-segan memakannya mentah-mentah. Oleh sebab itu pada setiap pagi sebelum menyantap hidangan putaran (sarapan pagi) ada saja orang yang mengkonsumsi telur mentah, dengan cara mengambil persediaan telur dan langsung melubangi bagian ujung telur, kemudian dengan sikap menengadahkan sambil mengangakan mulut, lalu ditumpahkan isi telur tersebut ke mulut.

Selanjutnya jenis makanan mentah berupa empedu kambing, sesungguhnya tidak lazim dikonsumsi orang, kecuali untuk keperluan pengobatan penyakit asthma. Mereka memilih empedu kambing dalam mengobati penyakit tersebut karena jenis makanan itu dipandang mempunyai kadar kalori yang cukup tinggi, sehingga akan mampu melawan serangan penyakit dimaksud.



*Gambar 12*

*Kelakuan makan atas makanan mentah telur ayam kampung.*

Banyak di antara warga masyarakat yang menderita penyakit seperti itu dapat disembuhkan hanya dengan satu atau dua kali memakan mentah empedu kambing.

Untuk mengolah empedu kambing tidak memerlukan bahan pengolahan. Apabila ada orang memotong dan membedah perut kambing, nampak empedunya menempel pada dinding bagian hati kambing. Segera tali empedu dipotong agar terpisah dari bagian hati, lalu sisa tali empedu yang masih lekat, diikat dengan memakai benang halus. Perlunya tindakan yang demikian itu agar supaya air empedu tidak banyak meleleh ke dinding empedu, sehingga dapat dibatasi gangguan rasa pahitnya empedu. Empedu tersebut segera disajikan kepada si sakit, kemudian segera pula dimasukkan ke mulut si sakit dan ditelan seutuhnya.

Pada kelompok masyarakat lain, ada juga memanfaatkan empedu kalong untuk keperluan yang sama, karena menurut pandangan mereka jalannya pernapasan kalong tidak pernah terganggu, meskipun ia terbang di udara cukup lama. Oleh sebab itu

sangat efektif apabila memanfaatkan empedu kalong sebagai obat melawan penyakit asthma.

#### 4. Makanan Mentah Dari Sayur-sayuran

Di daerah orang Melayu Jambi cukup banyak macam dan jenis sayur-sayuran yang ditanam dan dimanfaatkan oleh warga masyarakat yang bersangkutan. Dari semua jenis sayur-sayuran itu di antaranya ada yang tergolong sayuran yang dimakan mentah. Di dalam susunan penyajian makan nasi beserta lauk-pauknya, maka sayuran tersebut berfungsi sebagai lalap atau sebagai penambah selera makan.

Berdasarkan pada bagian tanaman yang dimakan, maka sayur-sayuran yang dapat dimakan mentah dapat dikelompokkan atas:

- a. Kelompok sayuran asal dari tanaman berakar tunggang, antara lain seperti:
  - Pucuk daun putat.
  - Pucuk daun jambu monyet.
- b. Kelompok sayuran asal dari tanaman berakar serabut, yaitu antara lain seperti:
  - Daun sawi,
  - Daun genjer.

Pohon putat banyak tumbuh secara liar di sudut-sudut perkampungan atau di dalam hutan belukar. Baik buah maupun daun-daunnya yang sudah tua tidak pernah dimanfaatkan, kecuali pucuk-pucuk daunnya yang baru muncul, itulah yang selalu dijadikan bahan makanan.

Ketika orang pulang dari sawah atau ladang, sambil lalu maka pucuk daun putat dipetik setangkai demi setangkai dan dimasukkan ke dalam ambung. Pengolahan makanan tersebut cukup hanya dicelupkan saja ke dalam air, guna menghilangkan debu maupun kotoran lainnya yang mungkin melekat pada daun tersebut. Selanjutnya daun putat siap untuk disajikan bersamaan dengan penyajian nasi beserta lauk-pauk lainnya.

Pengkonsumsian pucuk putat biasanya dikombinasikan dengan sambal, sehingga apabila orang meraih sayuran pucuk putat, selalu dilanjutkan dengan mengoleskannya ke dalam sambal yang tersedia. Tanpa dikombinasikan dengan sambal, agaknya kurang enak. Pucuk putat yang telah dioles tadi, tidak langsung dimakan,

tetapi dicampur ke dalam nasi yang akan disuap. Demikian perulangan seterusnya.

Keadaan yang sama berlaku juga untuk jenis makanan mentah seperti pucuk daun jambu monyet. Satu-satunya perbedaan yang nampak dari kedua jenis tumbuh-tumbuhan itu ialah bahwa buah pohon jambu monyet juga ada kalanya dimanfaatkan orang untuk dimakan sebagaimana halnya dengan pengkonsumsian jenis-jenis jambu lainnya. Sedangkan buah putat tidak disentuh, karena rasa buah-buahan itu pahit, sehingga tidak cocok dengan selera mereka.

Adapun jenis sayuran yang disebut "daun sawi", oleh masyarakat dikenal dua macam, yang satu sama lain berbeda sifatnya. Ada kelompok sayuran daun sawi yang sengaja ditanam, dipupuk dan dipelihara, tetapi ada juga kelompok daun sawi yang tumbuh secara liar di tepi-tepi sungai. Jenis sawi yang disebut terakhir inilah yang selalu dimanfaatkan orang sebagai makanan mentah. Daunnya lembut dan rasanya tidak begitu pahit. Sedangkan daun sawi yang disebut pertama, apabila dimakan mentah, rasanya agak kurang sedap, sehingga tidak begitu disenangi orang. Jenis sawi yang lembut tadi biasanya banyak tumbuh di atas tanah-tanah yang baru saja terendam air. Maka dari itu pada masa air sungai menyusut surut, waktu itulah saat-saat mulai munculnya daun sawi. Sayuran daun sawi diolah secara sederhana. Setelah dipetik, dicuci, lalu dimasukkan ke dalam wadah, dan selanjutnya siap disajikan. Pengkonsumsian dapat dilakukan sendiri-sendiri atau dikombinasikan dengan sambal sebagai penambah selera makan nasi.

Jenis sayuran yang bernama daun genjer, kiranya tidak asing lagi bagi masyarakat umum yang berdiam di daerah rawa-rawa, oleh karena daun genjer banyak dijumpai di sana, terutama pada daerah-daerah dekat payau atau di pinggir-pinggir danau. Seperti halnya dengan jenis lalap sayuran lainnya, maka terhadap daun genjer inipun berlaku hal yang sama, baik cara pengolahan, cara penyajian, maupun cara pengkonsumsian.

Tabel 30

<b>MAKANAN MENTAH ASAL DARI HEWAN</b>
---------------------------------------

1.	Daerah	Jambi
2.	Nama Makanan	Empedu kambing
3.	Asal bahan mentah	Empedu kambing
4.	Bumbu/Bahan/Alat Pengolahan	<b>Alat Pengolahan :</b> – pisau – benang halus
5.	Cara Pengolahan	– Tali empedu yang menempel pada dinding hati, dipotong. – Tali empedu yang masih tertinggal pada empedunya, diikat dengan benang halus.
6.	Fungsi	Sebagai obat menghilangkan penyakit asthma.
7.	Cara Penyajian	Empedu ditaruh pada sebuah mangkok, dibawa ke tempat si penderita.
8.	Cara Makan/Pengkonsumsiannya	Ditelan bulat-bulat pada saat empedu disajikan, sambil diikuti dengan meminumkan air manis, atau madu guna menghilangkan rasa pahit.
9.	Daerah/Masyarakat Lokal	Masyarakat desa
10.	Lapisan Sosial	Semua lapisan
11.	Desa/Kota	Pedesaan



Tabel 31

<b>MAKANAN MENTAH ASAL DARI SAYURAN</b>
---

1.	D a e r a h	J a m b i
2.	Nama Makanan	Lalap pucuk putat
3.	Asal Bahan Mentah	Pucuk daun putat
4.	Bumbu/Bahan/Alat Pengolahan	Alat pengolahan : baskom, air
5.	Cara Pengolahan	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Pucuk daun putat dipetik dari pohonnya.</li> <li>– Masukkan air ke dalam baskom.</li> <li>– Cuci daun putat di baskom, setelah bersih diangkat.</li> </ul>
6.	F u n g s i	Sebagai penambah selera makan.
7.	Cara penyajian	Ditempatkan pada sebuah piring dan disajikan bersama-sama dengan nasi dan lauk pauknya.
8.	Cara Makan/Pengkonsumsiannya	Pucuk putat dimakan bergandengan dengan sambal (dicolek), masukkan ke dalam nasi lalu disuap.
9.	Daerah/Masyarakat Lokal	Semua daerah
10.	Lapisan Sosial	Semua lapisan.
11.	Desa/Kota	Di pedesaan

Tabel 32

<b>MAKANAN MENTAH ASAL DARI SAYURAN</b>
---

1.	D a e r a h	J a m b i
2.	Nama Makanan	Lalap daun sawi
3.	Asal Bahan Mentah	D a u n s a w i
4.	Bumbu/Bahan/Alat Pengolahan	<b>Alat Pengolahan :</b> Baskom, air
5.	Cara Pengolahan	– Daun sawi dipetik, – masukkan air ke dalam baskom, – Cuci sawi di dalam baskom.
6.	F u n g s i	Penambah selera makan.
7.	Cara Penyajian	Daun sawi ditaruh pada sebuah piring, disajikan bersama-sama dengan nasi dan lauk-pauknya.
8.	Cara Makan/Pengkonsumsian	Dimakan dengan cara mengumpulkan daun sawi, colek dengan sambal, kemudian masukkan ke dalam nasi, lalu disuap.
9.	Daerah/Masyarakat Lokal	Semua daerah
10.	Lapisan Sosial	Semua lapisan
11.	Desa / Kota	Di pedesaan.

### B. Makanan Hasil Proses Peragian/Pembusukan

Salah satu jenis makanan yang paling menonjol dalam rangka pembicaraan tentang makanan hasil proses peragian atau pembusukan, ialah jenis makanan sambal atau lauk-pauk pendamping nasi. Oleh karena daerah Orang Melayu Jambi banyak terdapat sungai dan danau-danau yang menjadi lokasi perikanan darat, maka hasil ikan yang diperoleh melalui berbagai macam alat penangkap ikan, dimanfaatkan orang untuk memenuhi kebutuhan akan lauk-pauk. Di antara berbagai macam wujud lauk-pauk yang

dikenal oleh masyarakat dan yang diolah melalui proses peragian, ada yang dikenal dengan nama:

- Rusip,
- Bekasan,
- Caluk.

Rusip sebagai perwujudan variasi makanan asal dari ikan, banyak dijumpai di lingkungan pedesaan, berbagai jenis ikan pada dasarnya dapat dijadikan bahan rusip. Akan tetapi guna memudahkan dalam pengolahannya, maupun menjamin kualitasnya, orang memilih ikan-ikan kecil dan di samping itu ikan tidak banyak mengandung lemak. Oleh sebab itu preferensi mereka ialah antara lain:

- ikan lambak,
- ikan ringau, atau
- jenis ikan lain yang diperoleh dari hasil perangkap ikan, seperti: tangkul dan jala.

Sedangkan ikan-ikan besar yang hidup dan berada di dasar sungai atau danau, tidak pernah dijadikan orang sebagai bahan rusip.

Untuk menciptakan rusip, diperlukan bahan-bahan lain seperti: beras, garam, gula pasir dan air bersih. Garam dan beras adalah menjadi unsur utama dalam peragian rusip. Dengan perkataan lain, tanpa bantuan bahan tersebut, ikan yang diolah tidak akan menjadi rusip. Setelah ikan-ikan disiang, dicuci sampai bersih, maka pekerjaan selanjutnya ialah menempatkan ikan tersebut ke dalam sebuah baskom, lalu diremas-remas dengan tangan, sambil mencampurkan dengan garam halus. Sementara itu beras yang sudah bersih, direndang atau digoreng tanpa minyak, sehingga sampai garing, lalu digiling halus sambil membubuhkan gula sedikit. Hasil gilingan beras dan bersama ikan-ikan yang telah diremas, dimasukkan ke dalam stoples atau ke dalam wadah lain dan ditutup rapat-rapat. Empat hari kemudian bahan itu menjelma menjadi rusip.

Guna menempatkan rusip sebagai bahan makanan yang siap untuk dikonsumsi, masih memerlukan proses pengolahan lebih lanjut, dengan memberikan tambahan bahan lain, seperti cabe iris dan bawang merah yang dikupas dan diiris-iris, serta minyak sayur. Bahan-bahan tersebut ditumis pada kuah yang terjerang, kemudian dimasukkan rusip, lalu dibiarkan sampai dianggap matang. Selan-

jutnya barulah dapat disajikan serta dikonsumsi sebagai sambal atau sebagai lauk-pauk pendamping nasi.

Suatu variasi yang timbul dalam rangka pemenuhan kebutuhan orang akan lauk-pauk yang berasal dari ikan, maka dikenal juga nama makanan yang disebut "bekasam". Latar belakang timbulnya bekasam, disebabkan karena ada waktu-waktu (musim) tertentu, di mana orang sulit mendapatkan ikan, misalnya pada waktu/musim air banjir yang sempat bertahan agak lama. Menurut pengetahuan para nelayan, pada waktu waktu tersebut ikan-ikan bersembunyi guna mempersiapkan dirinya untuk bertelur, sehingga ikan sulit ditangkap dan masyarakat merasakan kelangkaan ikan. Padahal ikan sebagai bahan lauk-pauk sudah merupakan bagian dari sistem syarat mereka. Maka untuk mengatasi keadaan tersebut, orang lalu berusaha melakukan pengawetan ikan. Lalu muncullah bahan makanan yang dinamakan "bekasam".

Ikan-ikan yang dijadikan sebagai bahan mentah bekasam, selalu berwujud ikan-ikan besar, seperti:

- ikan gabus, atau;
- ikan bujuk, atau;
- ikan toman, atau
- ikan serandang dan sebagainya.

Akan tetapi tidak semua ikan besar yang dapat dijadikan bahan mentah bekasam. Ikan yang banyak mengandung lemak, misalnya ikan patin, ikan baung dan ikan belido tentu tidak termasuk di dalam rangka pembuatan makanan ini.

Sebagaimana halnya dengan pengolahan rusip di atas, maka pengolahan bekasam juga memerlukan bahan-bahan lain yakni: nasi dingin, garam, gula pasir dan air bersih. Ikan disiang dan dicuci sampai bersih, lalu dipotong-potong. Setiap potongan daging ikan itu disayat-sayat kira-kira 3 sampai 4 sayatan. Pekerjaan itu dilakukan agar supaya bumbu-bumbu dapat masuk di sela-sela sayatan tersebut, sehingga akan menjamin kesempurnaan proses pembuatan bekasam.

Dalam pada itu nasi, garam dan gula diremas-remas di dalam sebuah baskom, kemudian ikan tadi dimasukkan ke dalamnya sambil diaduk guna meratakan proses pembauran bumbu dan bahan tersebut. Pekerjaan selanjutnya ialah memasukkan hasil adukan ikan tersebut ke dalam guci atau stoples, lalu ditutup rapat-rapat dan dibiarkan sampai 4 hari, hingga akhirnya terwujud

bekasam. Bekasam itupun belum dapat langsung dikonsumsi, karena masih merupakan bahan baku untuk membuat gangan atau gulai. Oleh sebab itu proses pengolahan dilanjutkan sesuai dengan jenis gangan apa yang diinginkan.

Bermacam-macam jenis gangan dapat diciptakan dengan menggunakan bahan bekasam, seperti apa yang disebut:

- gangan palapa,
- gangan kangkung dan sebagainya,

Gangan-gangan atau gulai tersebut tentu saja diproses memakai tambahan bumbu, misalnya bawang merah, cabe iris, santan kelapa dan bila perlu ditambah sayuran, berupa kangkung, kacang panjang, atau jenis sayuran lainnya. Kesemuanya itu terjerang di dalam sebuah kuali. Gulai seperti itu cukup ideal bagi sebagian besar warga masyarakat di daerah ini.

Bagi masyarakat yang berdiam di pinggir pantai, ada juga mengenal makanan hasil proses peragian yang disebut "caluk", atau di daerah lain mengenalnya dengan sebutan: belacan atau terasi. Bagi orang Melayu Jambi caluk terbuat dari bahan mentah asal dari udang halus yang segar. Udang halus itu diperoleh melalui alat penangkap ikan seperti: Rawe, atau jala yang dijalin halus, sehingga udang-udang halus apabila masuk ke dalam jaring jala, tidak dapat lolos dengan mudah. Nasi dingin adalah juga merupakan bahan utama yang diperlukan dalam pembuatan caluk. Sedangkan bumbu-bumbunya adalah garam, sumba atau gincu, cuka makan dan air bersih.

Apabila kita mempunyai 1 kilogram udang yang kemudian disiang dan dicuci, lalu dimasukkan ke dalam wadah guci. Masukkan pula setengah kilogram garam halus, satu sendok makan gincu dan cuka. Selanjutnya dimasukkan juga satu piring nasi dingin, lalu diaduk dan kemudian ditutup rapat-rapat. Guci baru dibuka setelah mencapai waktu selama 7 hari dan terjadilah bahan makanan berupa caluk.

Bagi orang-orang pantai, caluk tersebut tidak jarang dikonsumsi secara langsung, apalagi para nelayan yang berada di laut lepas selama beberapa hari meninggalkan rumah tangganya, seringkali membawa sugu caluk untuk dikonsumsi sebagai teman makanan nasi. Akan tetapi bagi kelompok masyarakat lainnya, terutama orang-orang yang berdiam di daerah daratan, atau di kota-kota, maka caluk berfungsi sebagai bumbu masak yang

paling ideal. Oleh sebab itu timbul peribahasa orang yang mengatakan bahwa apabila makanan berupa sambal atau gulai yang dimasak tanpa memakai bumbu caluk, pasti kurang enak rasanya, tak ubahnya seperti orang minum teh tanpa gula.

Adapun hasil makanan lain yang terwujud sebagai hasil proses peragian dan juga cukup dominan di dalam susunan menu bahan makanan yang disajikan oleh warga masyarakat di daerah ini, ialah "tempoyak". Berbeda dengan rusip, bekasam dan caluk, di mana makanan tersebut mempergunakan asal bahan mentah berupa ikan dan udang, maka tempoyak memakai asal bahan mentah berupa buah durian. Buah durian banyak tumbuh dan dipunyai oleh warga masyarakat. Biasanya secara alamiah pohon durian menghasilkan buah dalam jangka waktu sekali dalam setahun. Apabila tiba musimnya (buah durian berguguran dari pohonnya), pasti akan melimpah memenuhi pasaran, sehingga harga buah durian relatif murah. Dan bagi pemilik pohon durian itu sendiri dalam memenuhi kebutuhan mereka untuk dikonsumsi sudah berada dalam kelebihan persediaan. Guna memanfaatkan buah durian tersebut, mereka menciptakan teknologi tersendiri yaitu pembuatan tempoyak. Bahan makanan itu dapat dijadikan bahan pembuatan gulai.

Untuk mengerjakan pengolahan tempoyak, dilakukan orang dengan cara mengupas buah durian, memisahkan dari kulit serta biji durian. Selanjutnya isi buah durian dimasukkan ke dalam guci, lalu diberi garam secukupnya. Guci ditutup rapat-rapat dan disimpan selama paling kurang 7 hari, untuk kemudian baru dibuka, diaduk-aduk. Pada saat itu tempoyak sudah siap dijadikan bahan pembuat gangan atau gulai. Oleh karena itu kita akan mendengar sebutan "gangan tempoyak". Bahan tempoyak dapat disimpan lama, asal saja wadahnya dalam keadaan ditutup rapat-rapat guna menghindarkan masuknya bibit-bibit yang menimbulkan ulat. Dan yang paling penting ialah setiap minggu sekali tempoyak harus diaduk guna mencegah kekeringan pada permukaan bahan tempoyak yang akan menyebabkan tempoyak menjadi keras di dalam wadah tersebut.

Tabel 33

<b>MAKANAN HASIL PROSES PERAGIAN MAKANAN</b>
--

1.	Daerah	Jambi
2.	Nama Makanan	Rusip
3.	Asal Bahan Mentah	Ikan segar
4.	Bumbu/Bahan/Alat Pengolahan	<b>Bumbu/Bahan Pengolahan:</b> Beras, gula pasir, garam dan air. <b>Alat pengolahan :</b> Pisau, kual, baskom, gilingan, stoples.
5.	Cara Pengolahan	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Ikan disiang, dicuci, lalu di-remas-remas, sambil dibubuhi garam secukupnya.</li> <li>– Beras direndang (digoreng tanpa minyak) hingga sampai garing kemudian digiling halus dan campurkan gula sedikit. Hasil gilingan beras diaduk dengan air sedikit, lalu masukkan ikan, kemudian masukkan ke dalam stoples, tutup rapat-rapat. Biarkan selama 3-4 hari, lalu menjadi rusip.</li> </ul>
6.	Fungsi	Sebagai lauk-pauk atau sambal.
7.	Cara Penyajian	Rusip baru disajikan, dengan melalui proses: bawang dan cabe iris ditumis, kemudian masukkan rusip tadi dan biarkan sampai matang. Sesudah itu baru dimasukkan ke dalam piring, terhidang bersama nasi.
8.	Cara Makan/Pengkonsumsiannya	Rusip dimakan dengan cara mencampurkan gulai rusip ke dalam nasi dan disuap.
9.	Daerah/Masyarakat Lokal	Masyarakat nelayan di daerah pantai
10.	Lapisan Sosial	Nelayan
11.	Desa / Kota	Di pedesaan

Tabel 34

<b>MAKANAN HASIL PROSES PERAGIAN MAKANAN</b>
--

1.	Daerah	Jambi
2.	Nama Makanan	Bekasam
3.	Asal Bahan Mentah	Ikan Segar
4.	Bumbu/Bahan/Alat Pengolahan	<b>Bumbu/bahan pengolahan :</b> Nasi dingin, gula pasir, garam, air. <b>Alat Pengolahan :</b> Pisau, baskom landasan, wadah stoples dan baskom.
5.	Cara Pengolahan	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Ikan disiang, dicuci bersih dipotong-potong dan setiap potong disayat-sayat ± 3-4 sayatan.</li> <li>– Nasi, gula dan garam diremas-remas dan dibaurkan ke dalam baskom bersama-sama dengan ikan.</li> <li>– Kemudian dimasukkan ke dalam wadah stoples dan ditutup rapat-rapat, dibiarkan sampai 4 hari. Selanjutnya baru menjadi bekasam.</li> </ul>
6.	Fungsi	Mengawetkan ikan
7.	Cara Penyajian	Bekasam diolah lagi menjadi gulai bekasam dan disajikan di dalam piring sebagai lauk-pauk pada waktu makan.
8.	Cara Makan/Pengkonsumsianya	Disendok sedikit-sedikit dicampur ke dalam piring nasi; lalu disuap.
9.	Daerah/Masyarakat Lokal	Semua daerah
10.	Lapisan Sosial	Semua lapisan
11.	Desa / Kota	Di pedesaan



Tabel 35

<b>MAKANAN HASIL PROSES PERAGIAN MAKANAN</b>
--

1.	D a e r a h	J a m b i
2.	Nama Makanan	C a l u k
3.	Asal Bahan Mentah	Udang halus yang segar
4.	Bumbu/Bahan/Alat Pengolahan	<b>Bumbu/Bahan Pengolahan:</b> Garam, sumba (gincu), cuka, nasi dingin, air. <b>Alat Pengolahan :</b> Bakul untuk wadah mencuci udang, Guci yang terbuat dari tanah liat.
5.	Cara Pengolahan	1 kilogram udang dicuci bersih, dikeringkan airnya, lalu dimasukkan ke dalam guci tanah, beri garam halus $\pm \frac{1}{2}$ kg, masukkan sumba (gincu merah) $\pm 1$ sendok teh, dan cuka makan $\pm 1$ sendok makan. Kemudian dibubuhi nasi 1 piring kecil lalu diaduk. Selanjutnya guci ditutup rapat-rapat selama 7 hari baru kemudian dibuka.
6.	F u n g s i	Sebagai sambal
7.	Cara Penyajian	Disajikan di dalam piring kecil berdampingan dengan nasi dan lauk-pauk lainnya.
8.	Cara Makan/Pengkonsumsiannya	Dicolek sedikit-sedikit dicampur bersama nasi yang akan disuap.
9.	Daerah/Masyarakat Lokal	Masyarakat daerah pantai
10.	Lapisan Sosial	Semua lapisan
11.	Desa / Kota	Desa dan Kota

Tabel 36

<b>MAKANAN HASIL PROSES PERAGIAN MAKANAN</b>
--

1.	D a e r a h	J a m b i
2.	Nama Makanan	Tempoyak
3.	Asal Bahan Mentah	Buah durian
4.	Bumbu/Bahan/Alat Pengolahan	Bumbu/bahan pengolahan, garam
		Alat Pengolahan : Parang, guci, sudip.
5.	Cara Pengolahan	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Buah durian dikupas, dibuang kulitnya dan disisihkan bijinya.</li> <li>– Daging buah durian dimasukkan ke dalam guci sambil dibubuhi garam secukupnya.</li> <li>– Guci ditutup rapat-rapat.</li> <li>– Seminggu kemudian tutup guci dibuka lalu diaduk-aduk, dan terjadilah tempoyak.</li> </ul>
6.	F u n g s i	Sebagai bahan penyedap gulai
7.	Cara Penyajian	Tempoyak baru disajikan apabila telah dibuat gulai atau gangan, lalu ditempatkan pada piring, terhidang bersama-sama dengan nasi dan lauk-pauk lainnya.
8.	Cara Makan/Peng-konsumsiannya	Gangan tempoyak dimakan dengan cara mencampurkannya ke dalam piring nasi lalu nasi disuap.
9.	Daerah/Masyarakat Lokal	Semua daerah
10.	Lapisan Sosial	Semua Lapisan
11.	Desa / Kota	Di pedesaan dn di kota-kota

### C. Makanan Hasil Masakan Cara Sederhana.

Pada umumnya gaya hidup orang Melayu Jambi yang ada di pelosok pedesaan, relatif sederhana jika dibandingkan dengan me-

reka yang berdiam di perkotaan. Hal ini disebabkan oleh pengaruh cara berpikir orang-orang kota yang seringkali didasarkan pada perhitungan eksak yang berhubungan dengan realita masyarakat. Sedangkan warga desa selalu terpaut dalam adat istiadat yang ketat yang mengakibatkan adanya sikap hidup yang monoton dan tidak begitu mementingkan hidup mewah yang akan menjurus ke arah hidup individu. Keadaan yang demikian itu ikut mewarnai corak pemenuhan kebutuhan hidup mereka.

Dilingkungan masyarakat pedesaan tidak jarang kita jumpai orang-orang mewujudkan makanan dengan mempergunakan teknologi masakan cara sederhana, yakni direbus dan dibakar. Banyak di antara bahan mentah yang didapat dari hasil pertanian dilingkungan fisiknya, dapat dikonsumsi dengan hanya melalui proses masakan cara sederhana, meskipun bagi kelompok masyarakat lain yang tergolong mampu, dapat mengolah bahan mentah yang sama, dengan melengkapi ramuan bahan dan bumbu-bumbu masak, sehingga hasilnya akan lebih mampu menggugah selera dari setiap orang untuk mengkonsumsinya.

Apabila kita kelompokkan jenis-jenis bahan mentah dimaksud, baik yang berwujud makanan, maupun berwujud minuman, maka ada kelompok-kelompok:

- Buah-buahan, seperti: — Buah pisang, (kecuali pisang ambon, pisang manis, pisang buih dan pisang puan),
  - Buah jagung,
  - Buah terung,
- Umbi-umbian, seperti: — ubi kayu (ketela pohon),
  - ubi rambat,
  - umbut rotan.
- Kacang-kacangan, seperti:
  - kacang tanah,
  - kacang panjang
- Pepohonan dan Daun-daunan, seperti : — kayu sebang,
  - daun kopi,
  - daun ubi kayu.
- Ikan-ikan, seperti: — ikan lambak,
  - ikan tebakang,
  - ikan gabus,
  - ikan toman dan sebagainya.

Pada umumnya jenis-jenis bahan mentah yang termasuk ke dalam kelompok-kelompok tersebut di atas, adalah berwujud makanan, kecuali kelompok daun-daunan dan akar-akaran, yang oleh masyarakat diwujudkan sebagai minuman.

### 1. Makanan.

Sistem pengolahan jenis-jenis makanan yang berasal dari bahan mentah buah-buahan, umbi-umbian, dan ikan, secara singkat dapat diterangkan sebagai berikut :

- a. Buah pisang dapat direbus maupun dibakar untuk keperluan konsumsi. Adapun jenis buah pisang yang paling ideal direbus ialah pisang lilin, pisang batu dan pisang serawak.

Pengolahan pisang-pisang itu tidak memerlukan bahan lain, kecuali peralatan pisau, baskom dan periuk yang perlu dipersiapkan.

Mula-mula pisang dilepas satu persatu dari tangkai sisirnya, dengan memakai pisau, kemudian dimasukkan ke dalam baskom yang berisi air bersih, agar supaya debu-debu dan kotoran yang mungkin melekat pada kulit buah pisang itu dapat dibersihkan. Selanjutnya dimasukkan ke dalam sebuah periuk dan diisi air bersih secukupnya, lalu api tungku dinyalakan dan periuk yang berisi pisang tadi dijerang di atas tungku. Beberapa saat kemudian setelah rebusan pisang itu dianggap matang, barulah diangkat. Pisang yang direbus itu baru akan dianggap mulai matang apabila kulitnya sudah terbuka/pecah akibat tekanan panas. Sesaat kemudian pisang sudah bisa diangkat dan dipindahkan ke dalam piring, siap untuk dihidangkan.

Agaknya berbeda keadaannya apabila kita akan menciptakan hidangan pisang bakar. Biasanya buah pisang yang merupakan preferensi mereka untuk dijadikan pisang bakar, ialah pisang lilin, atau pisang serawak. Sedangkan pisang batu hampir-hampir tidak dijadikan bahan mentah pisang bakar, oleh karena kurang rasa gurihnya jika hanya dibakar.

Sebagaimana halnya dengan pengolahan pisang rebus, maka pengolahan pisang bakarpun diawali dengan cara melepaskan satu persatu dari tangkai sisirnya. Akan tetapi selanjutnya tidak perlu lagi dicuci, melainkan langsung saja ditempatkan secara berjejer di atas jalinan kawat pemanggang. Oleh karena pembakaran pisang itu dilakukan dengan cara memanggang, maka teknik memainkan api harus sedemikian rupa,

sehingga penyerapan panas yang diperlukan untuk memasak makanan tersebut tidak diterima secara mendadak. Bagi ibu-ibu rumah tangga di pedesaan, pada umumnya dapat dengan mudah menciptakan keadaan api seperti itu, asalkan sumber api berasal dari bahan kayu yang menghasilkan bara, sebab justeru yang diperlukan ialah api yang sedang membara. Adapun letak buah pisang yang berada pada kawat pemanggang itu, hampir tidak mempunyai jarak dengan bara api, atau dengan perkataan lain, posisi letak kawat pemegang tepat berada pada ongkongan bara api.

Pembakaran pisang, selalu dijaga dan dibolak-balik, guna mendekatkan sudut fisik pisang yang belum terkena pembakaran secara sempurna. Hal ini dilakukan agar supaya pisang dapat matang secara merata pada setiap sisinya melalui pembakaran tersebut. Apabila pisang sudah dianggap cukup matang, lalu diangkat dan dimasukkan pada sebuah piring.

Baik pisang rebus, maupun pisang bakar biasanya dihidangkan orang sebagai makanan perausan pada waktu sore hari, diantara pukul 14.00 sampai pukul 16.00 Wib. Pisang bakar tersebut selalu dihidangkan bersama-sama dengan air minum dan air kobokan. Pisang disantap memakai tangan, kulitnya dikupas secara berangsur-angsur sambil memakan isinya.

Khusus terhadap pisang bakar, selain digunakan orang sebagai makanan perausan, juga sangat diperlukan bayi sebagai makanan utama, dengan cara penyajian dan cara pengkonsumsian sebagaimana terlihat pada uraian Bab III, tabel 7 di atas.

- b. Buah jagung. Pengolahan buah jagung yang dimasak secara sederhana, dapat dilakukan dengan dua cara, yakni direbus maupun dibakar. Untuk keperluan tersebut orang biasanya mempersiapkan buah jagung yang sedang tuanya, sebab apabila jagung muda, atau jagung yang sudah terlalu tua fisiknya, akan berakibat tidak puas dalam pengkonsumsian hasil masakannya.

Menurut mereka, hasil masakan jagung muda, terlalu empuk pengunyahannya, sehingga hanya cocok dikonsumsi oleh orang-orang yang kondisi giginya tidak memungkinkan untuk menggigit dan mengunyah dengan baik. Sedangkan hasil masakan jagung yang terlalu tua, pasti tidak empuk, sehingga sulit dalam pengkonsumsian.

Untuk mengolah jagung rebus, orang hanya memerlukan air bersih dan garam sekedarnya, serta peralatan seperti : pisau, periuk dan sudip. Jagung disiang dengan cara memotong bagian pangkal (tangkai) dan ujungnya, lalu dimasukkan ke dalam periuk yang telah berisi air bersih. Sambil terjerang di atas api, dibubuhi garam secukupnya ke dalam periuk tersebut. Beberapa saat kemudian jagung menjadi matang, lalu diangkat satu persatu dari dalam periuk dengan mempergunakan sudip sebagai alat bantu, agar supaya tangan tidak sampai tercelup atau terpegang pada air mendidih akibat teribus bersama jagung.

Apabila orang menginginkan santapan berupa jagung bakar, maka teknik pengolahannya diawali dengan menyangi jagung tersebut, yaitu bagian ujungnya dipotong, kulit jagung dilepaskan, kecuali lapisan kulit bagian dalam masih tetap menyelimuti butir-butir buah jagung. Lapisan kulit itu diperlukan untuk menghindari hangusnya butir-butir jagung akibat panasnya bara api. Begitu pula tangkai jagung biasanya dibiarkan melekat, dengan maksud untuk memudahkan tangan menyentuh dan membolak-balikkan jagung yang terletak di atas api. Teknik pembakaran jagung tersebut tidak berbeda dengan teknik pembakaran pisang bakar yang telah dijelaskan di atas.

Jagung rebus maupun jagung bakar, disajikan di dalam piring sebagai makanan perausan. Pengkonsumsianya dengan cara melepaskan kulitnya lebih dahulu, kemudian butir-butir jagung digerogoti langsung dari bongkolnya.

c. Buah terung.

Sesungguhnya buah terung cukup banyak variasinya dalam pola penyajian bahan makanan yang dikonsumsi oleh warga masyarakat. Pada suatu penyajian misalnya, terlihat buah terung dijadikan sebagai lauk-pauk, khususnya sebagai campuran gulai (gangan).

Pada penyajian lainnya kita jumpai pula fungsi buah terung sebagai ramuan sambal. Akan tetapi selain daripada itu, dalam rangka mengungkap makanan hasil masakan sederhana, kita juga mengenal asal bahan mentah buah terung. Salah satu perwujudannya yang paling populer di kalangan masyarakat

pedesaan, ialah apa yang disebut "Terung Uap", yaitu buah terung yang dimasak dengan mempergunakan potensi penguapan yang terjadi ketika memasak nasi. Rupa-rupanya peralatan yang dipakai dan menjadi unsur penting dalam memproses masakan terung uap, adalah nasi yang terjerang di dalam periuk akan tetapi dalam keadaan sedang mengering.

Proses pengolahan makanan tersebut sangat sederhana sekali. Terung dibuang tangkainya, lalu dicuci dengan air bersih. Bersamaan dengan pekerjaan merebus beras menjadi nasi, maka tatkala air nasi di dalam periuk mulai mengering, lalu tutup periuk dibuka dan terung tadi segera diletakkan di atas nasi, kemudian periuk ditutup kembali rapat-rapat. Terung itu akan dianggap cukup matang, serentak dengan matangnya nasi. Biasanya terung uap disajikan orang bersama-sama dengan sambal sebagai teman makan nasi. Terung Uap disajikan pada sebuah piring dan dikonsumsi memakai tangan dengan cara dirobek-robek, dicelupkan pada sambal lalu disuap.

d. Umbi-umbian.

Jenis umbian yang banyak ditanam oleh masyarakat petani di sekitar tempat kediaman mereka, ialah ubi kayu atau ketela pohon. Hal ini disebabkan oleh karena hasil tanaman ubi kayu mempunyai manfaat ganda. Selain mengandalkan buahnya juga daun-daunnya yang muda (pucuk) dapat berfungsi serta sangat digemari orang sebagai lalap.

Bagi warga masyarakat acapkali memanfaatkan bahan mentah buah ubi kayu dengan cara direbus. Oleh sebab itu ia dinamakan orang "ubi rebus". Bahan yang diperlukan untuk mengolah jenis makanan itu hanya air bersih dan garam, sementara beberapa peralatan seperti pisau, baskom, sudip dan periuk akan selalu dipersiapkan guna menciptakan makanan ubi rebus.

Buah ubi kayu yang dipanen dengan cara mencabut pangkal pohonnya, sudah tentu digeluti tanah, dan karenanya harus dibersihkan terlebih dahulu, kemudian barulah dipotong-potong dan dikupas kulitnya. Setelah itu perlu dicuci kembali di dalam baskom, guna menghilangkan kotoran yang baru saja melekat akibat terkena sentuhan pisau dan tangan ketika mengupasnya. Pekerjaan berikutnya tinggal menempatkan potongan-potongan buah ubi tersebut ke dalam periuk, lalu

dicampur air bersih beserta garam secukupnya dan direbus. Beberapa saat setelah air periuk menyusut, ubi ditekan memakai sudip untuk mengetahui apakah rebusan itu sudah cukup matang dan empuk untuk dikonsumsi. Maka sisa air di dalam periuk tadi dibuang habis dan pekerjaan merebus diteruskan beberapa saat, dengan teknik api yang dikecilkan, sehingga pematangan ubi rebus itu betul-betul sempurna, empuk dan tidak lembab karena air.

Makanan ubi rebus biasanya disajikan orang dalam piring, bersama dengan air kobokan pencuci tangan dan air minum. Pada beberapa tempat ada juga orang mengkonsumsi ubi rebus dengan ramuan gula pasir, yang ditempatkan secara terpisah pada sebuah piring kecil. Ubi rebus dipreteli lalu dicelupkan pada piring gula, kemudian langsung disuap. Makanan ubi rebus ini disajikan sebagai makanan perausan keluarga pada waktu siang hari, beberapa saat setelah orang makan bujur.

Ada juga kelompok petani kecil yang hidup dan bertempat tinggal di pondok (rumah darurat) yang berada di tengah ladang. Bagi mereka itu tidak jarang memanfaatkan buah ubi kayu yang dimasak menjadi "ubi bakar". Cara pengolahan dalam rangka menciptakan makanan yang disebut ubi bakar itu dilakukan sangat sederhana. Oleh karena tidak lagi memerlukan bahan, kecuali parang sebagai alat memetik buah ubi kayu dari pangkal pohonnya. Ubi kayu tersebut diolah tanpa melalui proses penyiangan, maupun proses pencucian. Apabila telah tersedia api yang sedang membara, buah ubi kayu tadi langsung dimasukkan ke dalam tumpukan bara api. Pembakaran ubi tersebut tidak perlu dijaga untuk membolak-balik fisik seperti halnya orang membakar buah pisang, melainkan jika sudah dianggap matang, ubi diambil dengan cara menyisihkan bara api. Setelah itu barulah kulitnya dikupas dengan tangan, untuk kemudian langsung dikonsumsi. Menurut mereka rasa ubi bakar lebih gurih jika dibandingkan dengan masakan ubi rebus.

Adapun jenis makanan lainnya yang juga merupakan hasil proses pembakaran, ialah makanan yang mempergunakan bahan mentah yang disebut "umbut rotan", yaitu berupa kuncup daun rotan yang terdapat pada setiap bagian ujung rotan yang menjalar. Jenis tumbuh-tumbuhan rotan itu banyak



juga dijumpai di hutan-hutan belukar daerah orang Melayu Jambi. Meskipun jenis makanan tersebut tidak selalu tersedia setiap saat, akan tetapi apabila orang kebetulan pulang dari meramu rotan, maka sebagai kegiatan sambilan tak lupa mereka memanfaatkan umbut rotan sebagai makanan spesifik. Menurut informan, memang tidak banyak lagi orang yang menyukai makanan umbut rotan. Namun kalangan orang tua-tua di pedesaan sangat mendambakan adanya makanan tersebut. Jenis makanan itu tidak mempunyai nama lain, kecuali orang menyebutnya dengan nama bahan mentahnya saja, yaitu "umbut rotan". Dan satu-satunya cara pengolahan umbut rotan adalah dengan cara dibakar. Proses pengolahan umbut rotan dicukupkan hanya dengan pekerjaan memotong-motong umbut rotan menjadi beberapa bagian kecil. Setiap potong berukuran  $\pm 5$  cm. Setelah dipotong lalu disusun berjejer pada bilah pemanggang yang secara khusus dibuat untuk keperluan itu. Pemanggaan dilakukan di atas api yang membara. Dengan perentaraan bilah pemanggang tadi, maka bahan yang dipanggang akan mudah dibolak-balikkan, guna meratakan proses pembakaran pada setiap sisinya. Apabila telah dianggap matang, lalu diangkat dan dipindahkan disebuah piring. Umbut rotan dipergunakan sebagai lalap dan biasanya mengkonsumsi umbut rotan itu selalu di-dampingi sambal sebagai temannya.

e. I k a n.

Berbicara tentang ikan yang dimasak secara sederhana, khususnya dengan cara dibakar, oleh warga masyarakat dikenal jenis-jenis tertentu yang ideal, yaitu diantaranya ikan lambak, ikan tebakang, ikan gabus atau ikan toman. Terpilihnya jenis ikan dimaksud sebagai alternatif bahan mentah yang akan dibakar untuk dijadikan lauk-pauk, oleh karena orang menganggap jenis ikan semacam itu dirasakan lebih gurih dan sedap apabila dibakar, asalkan saja ikan tersebut pada awal pengolahannya masih dalam keadaan segar (hidup). Orang menamakan jenis makanan itu dengan nama "ikan panggang". Adapun bahan pengolahan ikan panggang, cukup disediakan garam. Sedangkan alat pengolahannya terdiri dari pisau, bangku, baskom, batu gilingan dan kawat pemanggang. Mula-mula ikan disiang dan dicuci sampai bersih. Sementara garam digiling halus yang akan dipergunakan untuk

menggarami ikan. Selanjutnya apabila ikan sudah diberi garam, segera dijepitkan pada kawat pemanggang dan dimasak di atas onggokan api yang sedang membara. Agar supaya kedua sisi ikan dapat matang secara sempurna, orang selalu membolak-balikkan dengan cara memindahkan atau membalikkan posisi letak kawat pemanggang. Setelah masak ikan panggang dipindahkan ke dalam piring, lalu disajikan bersama dengan lauk-pauk lainnya sebagai sajian makan buhur. Orang mengkonsumsi ikan panggang dengan cara menyisihkan kulit atau sisik ikan, kemudian baru dipreteli memakai tangan dan disuap.

Suatu keistimewaan yang terlihat dalam kelakuan orang makan ikan panggang ini, ialah bahwa apabila mengkonsumsi ikan, ikan tembakang misalnya, yang di dalamnya terdapat tulang ikan yang seolah-olah merupakan batas dari kedua sisi ikan, jika satu sisi ikan telah habis dikonsumsi, maka orang jarang sekali, bahkan ada yang mengatakan tabu membalikkan posisi letak ikan dengan maksud mempermudah pengkonsumsian, tetapi harus tetap dalam posisi semula, dengan konsekuensi mempereteli ikan sambil menyisihkan tulang ikan tersebut. Apa yang menjadi latar belakang timbulnya sikap seperti itu, tak seorangpun diantara informan yang dapat menjelaskannya.

## 2. Minuman.

Dari hasil inventarisasi jenis-jenis minuman yang dihasilkan melalui proses masakan sederhana, ternyata tidak hanya dijumpai dalam kehidupan warga masyarakat di daerah ini. Jika kita mengungkapkan tentang air bersih yang direbus sampai mendidih, untuk kemudian baru diminum, hal itu sudah lazim terlihat di mana-mana, dan karenanya tidak perlu dibicarakan. Akan tetapi yang patut diketengahkan dalam rangka ini ialah adanya bahan mentah tertentu yang ikut merebus bersama-sama dengan air bersih, sehingga menghasilkan suatu jenis minuman. Jenis minuman itu ialah dikenal dengan nama :

- air kawo, dan
- air medu.

Air kawo terwujud dari hasil perpaduan antara air bersih dan daun kopi yang direbus secara serentak. Tanaman pohon kopi sebenarnya jarang kita jumpai di daerah ini. Namun pada beberapa

areal kebun tertentu yang digarap oleh warga masyarakat terdapat juga pohon kopi yang sengaja mereka tanam sekedar untuk keperluan konsumsi. Bagi petani di pedesaan yang memiliki tanaman pohon kopi, adakalanya memanfaatkan daun kopi yang sedang tuanya, dengan cara memetik daun itu lembar demi lembar, sehingga terkumpul seonggokan daun kopi di dalam sebuah wadah (niru), bakul, atau ember. Dengan memakai selebar tikar yang dibentangkan di halaman rumah, maka daun kopi tadi diserahkan dan dijejer di atasnya, lalu dijemur pada panas matahari hingga sampai kering daun-daun tersebut.

Pekerjaan selanjutnya tinggal menghancurkan daun-daun itu dengan cara meremas-remasnya melalui gengaman tangan, lalu dimasukkan ke dalam wadah penyimpanan. Apabila orang akan membuat air kawo, maka terlebih dahulu air bersih direbus di dalam sebuah ceret dan biarkan sampai mendidih. Pada saat air sedang mendidih, daun kopi yang telah menjadi serbuk tadi, dimasukkan ke dalam ceret secukupnya. Sejurus kemudian ceret diangkat dari tungku dan air di dalamnya sudah menjadi air kawo. Air kawo tersebut jika disajikan dan dikonsumsi begitu saja, akan terasa pahit. Oleh sebab itu penyajian jenis minuman ini biasanya dilengkapi ramuan berupa gula pasir sebagai campurannya, yang diaduk di dalam gelas air kawo, kemudian langsung di minum.

Selain dari jenis minuman tersebut di atas, ada juga minuman yang disebut "air medu". Jenis minuman ini berasal dari perpaduan air bersih yang direbus bersama dengan pohon kayu sepong. Pohon tersebut banyak tumbuh secara liar di hutan-hutan belukar. Pada kesempatan orang bepergian untuk menggarap umo talang (areal pertanian yang agak jauh dari pedesaan), sambil lewat di dalam hutan itu, mereka menebang pohon-pohon kayu sepong secukupnya guna dijadikan bahan pembuatan minuman air medu.

Adapun cara pengolahannya dilakukan dengan menyayat pohon itu, sehingga menjadi kepingan kayu kecil-kecil. Kepingan kayu tersebut setelah dicuci lalu dimasukkan ke dalam ceret dan ceret diisi dengan air bersih secukupnya, kemudian direbus sampai air mendidih. Hasil rebusan air itu terlihat berwarna jingga, sebab kayu sepong yang ikut direbus mengandung warna jingga. Akan tetapi meskipun warna air rebusan itu berubah, namun rasa hampir tidak mengalami perubahan, kecuali lebih

berkesan dalam pengkonsumsianya dari pada minuman air wedang. Kesan yang terlihat pada waktu air medu disajikan di dalam gelas, ialah minuman itu lebih jernih daripada air minum lainnya dan mereguknya sehabis makan nasi terasa sangat melegakan tenggorokan.

**Tabel 37**

**MAKANAN HASIL MASAKAN CARA SEDERHANA  
MAKANAN**

1.	Daerah	Jambi
2.	Nama Makanan	Pisang rebus
3.	Asal Bahan Mentah	Pisang lilin atau pisang Batu.
4.	Bumbu/Bahan/Alat Pengolahan	<b>Alat Pengolahan :</b> Pisau, periuk, baskom dan air bersih.
5.	Cara Pengolahan	Pisang dibuang tangkainya, lalu ducuci dimasukkan ke dalam belanga yang telah diisi air secukupnya. Letakkan belanga di atas tungku, nyalakan api, dan digodok sampai matang.
6.	Fungsi	Sebagai makanan sampingan (perausan).
7.	Cara Penyajian	Pisang rebus ditaruh dalam piring dan disajikan sebagai perausan pada waktu sore hari.
8.	Cara Makan/Pengkonsumsianya	Dimakan bersama-sama keluarga, dengan cara: kulitnya dikupas tidak sampai lepas dari isi pisang, agar supaya pisang tetap bersih, meskipun dipegang dengan tangan yang belum dicuci.
9.	Daerah/Masyarakat Lokal	Semua daerah.
10.	Lapisan Sosial	Orang-orang pedesaan.
11.	Desa/Kota	Di pedesaan.

Tabel 38

<b>MAKAN HASIL MASAKAN CARA SEDERHANA MAKANAN</b>
---

1.	D a e r a h	J a m b i
2.	Nama Makanan	Terung Uap
3.	Asal Bahan Mentah	Buah Terung
4.	Bumbu/Bahan/Alat Pengolahan	<b>Alat Pengolahan :</b> Pisau, air dan nasi yang terjerang di dalam periuk dalam keadaan sedang mengering.
5.	Cara Pengolahan	Terung dibuang tangkainya, kemudian, dicuci bersih dengan air, lalu periuk dibuka; terung diletakkan di atas nasi yang sedang mengering dan kemudian periuk ditutup kembali rapat-rapat. Terung akan matang serentak dengan masakanya nasi.
6.	F u n g s i	Sebagai lauk pauk.
7.	Cara penyajian	Biasanya terung uap disajikan bersama-sama dengan sambal, sebagai teman nasi.  Terung uap disajikan di dalam piring.
8.	Cara Makan/Pengkonsumsiannya	Terung uap dipreteli dengan tangan, dicelupkan pada sambal, lalu dipautkan dengan nasi yang akan disuap.
9.	Daerah/Masyarakat Lokal	Semua daerah
10.	Lapisan Sosial	Petani di pedesaan.
11.	Desa/Kota	Di pedesaan

Tabel 39

**MAKANAN HASIL MASAKAN CARA SEDERHANA  
MAKANAN**

1.	D a e r a h	J a m b i
2.	Nama Makanan	Ikan panggang
3.	Asal Bahan Mentah	Ikan segar
4.	Bumbu/Bahan/Alat Pengolahan	<ul style="list-style-type: none"> <li>– <b>Bumbu/Bahan pengolahan:</b> garam</li> <li>– <b>Alat pengolahan :</b> pisau, sengkalan (gilingan), alat/ kawat pemanggang.</li> </ul>
5.	Cara Pengolahan	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Ikan disiang, dicuci sampai bersih.</li> <li>– Garam digiling halus, kemudian dipakai untuk menggarumi ikan.</li> <li>– Ikan yang sudah diberi garam, dijepitkan pada alat kawat pemanggang, lalu dijerang di atas api yang membara.</li> </ul>
6.	F u n g s i	Sebagai lauk pauk.
7.	Cara Penyajian	Ikan dilepaskan dari kawat pemanggang dan ditaruh pada sebuah piring serta disajikan bersama dengan lauk-pauk lainnya sebagai hidangan makan.
8.	Cara Makan/Pengkonsumsiannya	Dengan menyisahkan kulitnya/sisiknya daging ikan dipreteli pakai tangan lalu dimakan.
9.	Daerah/Masyarakat Lokal	Semua daerah
10.	Lapisan Sosial	Semua lapisan
11.	Desa/Kota	Setiap desa dan kota

Tabel 40

**MAKANAN HASIL MASAKAN CARA SEDERHANA  
MINUMAN**

1.	Daerah	J a m b i
2.	Nama Minuman	Air Kawo
3.	Asal Bahan Mentah	Daun kopi yang sedang tuanya.
4.	Bumbu/Bahan/Alat Pengolahan	<b>Bahan pengolahan :</b> air bersih, gula pasir <b>Alat pengolahan :</b> Niru, tikar, ceret, sendok
5.	Cara Pengolahan	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Daun kopi dipetik dari batangnya.</li> <li>– Daun dijejer di atas tikar, dijemur pada panas matahari, sampai kering.</li> <li>– Daun kopi yang kering dihancurkan atau diremas-remas dengan tangan.</li> <li>– Ceret diisi air, lalu direbus sampai air mendidih.</li> <li>– Masukkan daun kopi ke dalam ceret.</li> </ul>
6.	F u n g s i	Sebagai minuman segar pada waktu sore hari.
7.	Cara Penyajian	Air Kawo di dalam ceret dituang ke dalam gelas dan dibubuhi gula secukupnya, diaduk. Biasanya orang membuat dan menyajikan air kawo pada saat istirahat sore, melepaskan lelah dari mengerjakan sawah.
8.	Cara Minum/Peng-konsumsi-an	Air kawo direguk, dengan atau tanpa dilengkapi dengan perausan.
9.	Daerah/Masyarakat Lokal	Sebagian daerah daratan
10.	Lapisan Sosial	Masyarakat petani penggarap.
11.	Desa / Kota	Orang pedesaan

Tabel 41

<b>MAKANAN HASIL MASAKAN CARA SEDERHANA MINUMAN</b>
---

1.	Daerah	Jambi
2.	Nama Minuman	Air Medu
3.	Asal Bahan Mentah	Pohon kayu sepong
4.	Bumbu/Bahan/Alat Pengolahan	<b>Bahan Pengolahan :</b> air bersih <b>Alat pengolahan :</b> pisau, ceret.
5.	Cara Pengolahan	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Pohon kayu sepong disayat-sayat menjadi kepingan kayu kecil-kecil.</li> <li>– Kepingan kayu sepong dimasukkan ke dalam ceret, lalu ceret diisi air.</li> <li>– Ceret ditaruh di atas tungku, api dihidupkan ceret baru diangkat pada saat air ceret telah cukup mendidih.</li> </ul>
6.	Fungsi	Sebagai air minuman pendamping makan buhur.
7.	Cara Penyajian	Air medu selalu digunakan orang sebagai air minum pada saat makan nasi (makan buhur). Air medu di dalam ceret dituangkan ke dalam gelas.
8.	Cara Minum/Pengkonsumsiannya	Air medu diminum pada waktu sebelum maupun sesudah makan, dengan cara direguk langsung dari gelas.
9.	Daerah/Masyarakat Lokal	Semua daerah
10.	Lapisan Sosial	Semua lapisan
11.	Desa / Kota	Pada umumnya di desa-desa.



## **D. Makanan Hasil Masakan Cara Kompleks.**

Yang dimaksud dengan makanan hasil masakan cara kompleks sebagaimana akan diuraikan pada bagian ini, ialah setiap macam dan jenis makanan (termasuk juga minuman) yang sengaja diciptakan orang dengan menggunakan bahan-bahan makanan, serta bumbu-bumbu yang beraneka ragam dan teknik-teknik memainkan api yang kompleks. Berpangkal tolak pada pengertian tersebut, maka macam-macam wujud makanan hasil masakan cara kompleks dikenal oleh warga masyarakat di daerah ini. Jika dipandang dari sudut kegunaannya dapat kita kelompokkan ke dalam empat macam makanan, dengan cara pengolahan, cara penyajian dan cara pengkonsumsiannya yang bervariasi satu sama lain. Pengelompokan dimaksud adalah:

1. Makanan pokok dan lauk-pauk,
2. M i n u m a n ,
3. Makanan Kecil, (perausan),
4. Makanan untuk upacara.

Untuk mengungkapkan jenis-jenis beserta teknologi makanan yang termasuk dalam kategori setiap kelompok makanan tersebut di atas, lebih lanjut akan terlihat pada uraian berikut ini.

### **1. Makanan Pokok dan Lauk-pauk.**

Adapun jenis makanan pokok atau dengan perkataan lain jenis makanan yang tergolong "makan" beserta lauk-pauk sebagai pendampingnya dan yang merupakan hasil masakan cara kompleks, patut diketengahkan jenis makanan yang dikenal dengan nama:

- Nasi minyak,
- Masak hitam,
- Sate ikan,
- P e t i s.

Untuk membuat makanan "Nasi minyak", diperlukan bahan dan bumbu-bumbubseperti: minyak samin, bawang merah, bawang putih, jahe, lada, adas, manis, kulit manis, pek kak, puar lago, kembang pala, tomat halus, susu encer, buah pala, cengkeh, gula pasir dan garam. Penyediaan bahan dan bumbu-bumbu tersebut mereka peroleh melalui pembelian di pasar, diantaranya terdapat di toko penjualan rempah-rempah. Sementara periuk, belanga,

sudip, bakul dan batu gilingan selalu mereka persiapkan sebagai alat pengolahannya.

Biasanya makanan nasi minyak baru akan muncul dalam rangka penyelenggaraan pesta perkawinan, atau pesta-pesta lain yang berkaitan dengan upacara daur hidup, dimana jumlah peserta upacara relatif besar. Kita hampir-hampir tidak pernah menjumpai makanan tersebut dalam penyelenggaraan upacara yang sifatnya kecil-kecilan, dengan peserta upacara yang relatif sedikit. Hal ini disebabkan karena pekerjaan pengolahan nasi minyak sangat merepotkan jika hanya ditangani oleh satu orang. Bahkan tidak setiap orang yang memiliki ketrampilan memasak makanan tersebut. Maka dari itu untuk keperluan pesta perkawinan misalnya, orang cenderung membuat nasi minyak dalam kapasitas yang besar, karena didasarkan pada pertimbangan efisiensi tenaga dan biaya, sehingga dengan demikian pekerjaan mengolah bahan dan bumbu dapat dilakukan secara bergotong-royong dan, dengan sengaja meminta bantuan tenaga khusus yang memiliki ketrampilan dalam hal memasak nasi minyak.

Pekerjaan pengolahan yang pertama dan paling utama, ialah mengolah bumbu sampai menjadi siap pakai, dengan langkah-langkah kegiatan sebagai berikut :

- Bawang merah dikupas dan diiris-iris,
- Bawang putih dan jahe dikupas, lalu digiling sampai halus,
- Lada, adas manis, kulit manis, pek kak, puar lago, kembang pala dan cengkeh setelah dicuci bersih, direbus di dalam belanga hingga sampai menghasilkan sarinya.

Sementara orang mencuci beras pada sebuah bakul, periuk dje-rangkan di atas tungku yang khusus disediakan untuk itu. Tungku tersebut biasanya ditempatkan di halaman belakang dekat dengan dapur rumah si empunya pekerjaan, agar supaya lebih memudahkan dalam melaksanakan kegiatan awal penyajiannya. Dengan mempergunakan potongan atau belahan kayu-kayu dalam ukuran besar, api mulai dinyalakan dan bawang merah ditumis dengan mempergunakan minyak samin. Kemudian berturut-turut air sari rebusan bumbu, tomat dan minyak samin dimasukkan ke dalam periuk tersebut, lalu ditambah air bersih dan tunggu sampai mendidih. Setelah itu barulah beras tadi dimasukkan. Pekerjaan mengaduk masakan tersebut dilakukan secara terus menerus hingga sampai airnya mengering, sambil memasukkan susu encer se-

cukupnya. Selanjutnya api dikurangi dengan cara membuang sebahagian dari onggokan kayu api, menyisihkan bara-bara api ke bagian pinggir tungku, sehingga bagian tengah tungku tidak terdapat sumber api. Hal ini dimaksudkan agar nasi dapat masak secara sempurna tanpa banyak yang berkerak. Sewaktu api dikurangi, periuk ditutup rapat-rapat. Sejurus kemudian nasi tersebut sudah menjadi nasi minyak yang ditandai dengan warna nasinya kuning dan rasanya gurih.

Sebagaimana lazimnya orang menyajikan nasi pada setiap kegiatan kenduri, maka hal yang sama dilakukan pula dalam penyajian nasi minyak, yaitu nasi ditempatkan pada piring-piring besar yang disebut "nampan", dan di dalam nampan itu juga ditaruh lauk-pauk yang ditempatkan tersendiri pada piring lauk. Sedangkan sambal ditaruh pada piring kecil. Setiap nampan hidangan biasanya dihadapi oleh 3 orang peserta upacara yang menyantap makanan tersebut secara bersama-sama. Setiap hidangan didampingi mangkuk air kobokan dan gelas-gelas yang berisi air minum.

Masak itam. Nama yang diberikan masyarakat terhadap jenis makanan ini semata-mata didasarkan pada sifat perwujudan makanan tersebut, yaitu masakan yang mengandung corak warna hitam. Oleh sebab itu ia dinamakan "masak itam" yang berfungsi sebagai lauk-pauk. Dengan mempergunakan asal bahan mentah berupa daging sapi atau daging kerbau, orang menciptakan makanan itu di olah memakai bahan dan bumbu-bumbu yang terdiri dari: Lada, jintan, cengkeh, pala, kulit manis, pek kak, puar lago, ketumbar, adas manis, jahe, bawang merah, bawang putih, kecap, mentega, tomat halus, gula pasir, garam, minyak makan, asam dan air bersih. Jika diperhatikan susunan bahan dan bumbu-bumbu bagi keperluan masak itam ini, sebahagian di antaranya juga merupakan bahan dan bumbu yang dipakai ketika orang mengolah nasi minyak seperti yang telah kita uraikan di atas. Keadaan serupa itu menyebabkan bahwa menghadapi pekerjaan pengolahan masak itam, juga sama repotnya dengan orang mempersiapkan bahan dan bumbu bagi pembuatan nasi minyak. Maka dari itu masak itam berkaitan erat dengan makanan yang akan disajikan untuk keperluan pesta atau kenduri, di mana pekerjaan tersebut dapat dilakukan secara bergotong-royong.

Adapun cara pengolahan makanan masak itam dilakukan sebagai berikut: Daging dipotong-potong, dimasukkan ke dalam baskom dan dicuci. Sementara itu lada, jintan, cengkeh, ketumbar

dan adas manis setelah dicuci lalu direndang memakai kuali kecil. Selanjutnya jahe, bawang merah, bawang putih, dan tomat halus setelah dikupas kulitnya, diiris-iris barulah digoreng dan kemudian digiling halus. Asam diremas-remas memakai campuran air bersih sedikit, hingga menghasilkan cairan air asam. Semua bahan dan bumbu-bumbu tersebut di atas dimasukkan ke dalam kuali besar tercampur menjadi satu. Kuali ditempatkan pada sebuah tungku khusus yang sengaja dipersiapkan untuk itu. Bahan dan bumbu diaduk-aduk sambil memasukkan mentega, air asam dan kecap ke dalam kuali tersebut. Dengan teknik api yang sedang menyalnya, maka daging dituangkan ke dalam kuali lalu digodok sampai matang, sambil membubuhkan gula dan garam secukupnya ke dalam kuali tersebut. Untuk mencegah jangan sampai bahan masakan yang berada pada pinggiran kuali menjadi berkerak, maka petugas masak hampir-hampir tidak berhenti mengikis pinggiran kuali tersebut dengan alat sudip. Nyala api baru berangsur-angsur dikurangi, ketika masakan tersebut sudah dianggap hampir matang yang ditandai dengan empuknya daging yang digodok. Sebelum masakan diangkat dan dipindahkan ketempat penyajian, biasanya petugas masak lebih dahulu mencicip beberapa tetes kuah masak itam yang diambil melalui sudip, guna mencocokkan rasa makanan sesuai dengan selera mereka.

Kemudian daripada itu jenis makanan yang disebut "sate ikan", juga termasuk dalam kategori makanan hasil masakan cara kompleks, karena pengolahannya memerlukan bermacam-macam bumbu dan bahan seperti: kelapa, jahe, bawang merah, bawang putih, adas manis, telur dan garam, walaupun pada kenyataannya teknik memainkan api dalam rangka memasak makanan ini tidak memerlukan variasi sebagaimana memasak makanan nasi minyak atau masak itam.

Sate ikan berasal dari bahan mentah ikan segar. Paling ideal apabila mempergunakan jenis ikan gabus, ikan-ikan lain yang mirip dengan itu sebagai bahan mentahnya, oleh karena ikan semacam itu dipandang tidak sulit menyayatnya, mengupas kulitnya dan tulangnya besar-besar, sehingga memudahkan dalam pengolahannya.

Untuk mengolah sate ikan, diperlukan peralatan seperti pisau, parang, batu gilingan, parutan kelapa, alat penggilas daging ikan, periuk kukusan, baskom dan daun pisang.

Pertama-tama ikan disiang, dikupas kulitnya, dicuci lalu dipirik sampai lumat dan tulang-tulang ikan dibuang. Kemudian adas manis, bawang putih, dan bawang merah setelah dikupas lalu digiling halus. Kelapa dikupas dan diparut, untuk kemudian diambil santannya. Selanjutnya telur satu persatu dipecahkan dan ditampung dalam wadah, serta dimasukkan pula daging ikan yang telah dilumat tadi ke dalamnya. Sambil diaduk-aduk dengan tangan, bumbu-bumbu beserta santan dan garam dicampurkan juga menjadi satu. Setelah itu daging ikan dibungkus-bungkus memakai daun pisang menurut bentuk dan ukuran sate yang diinginkan. Biasanya berbentuk persegi kecil-kecil. Hasil bungkus sate ikan ditempatkan di dalam periuk kukusan, lalu dikukus sampai matang. Hasil masakan yang disebut sate ikan ini biasanya disajikan untuk keperluan menjamu tamu ketika makan buhur, sebagai tambahan atau variasi hidangan lauk-pauk.

Jenis makanan sate ikan, jarang dijumpai di pedesaan, tetapi sering diintroduksikan oleh warga masyarakat Melayu Jambi yang berdiam di kota-kota. Namun demikian tidak berarti orang-orang pedesaan tidak tahu bagaimana menciptakan sate ikan. Mereka sengaja tidak mementingkan jenis makanan tersebut, karena berbagai alasan yang pada pokoknya berpangkal pada kondisi kehidupan tingkat perkeonomian masyarakat setempat. Dengan demikian berarti lapisan masyarakat yang tergolong "orang kecil", amat jarang menyajikan makanan lauk-pauk berupa sate ikan kepada tamu mereka ketika makan nasi.

Adapun jenis makanan yang disebut "petis", adalah merupakan salah satu wujud makanan spesifik bagi Orang Melayu Jambi yang berdiam di daerah pantai, yaitu sejenis lauk-pauk pendamping makan nasi. Meskipun demikian nama atau sebutan "petis" dikenal juga oleh kelompok masyarakat lainnya. Dengan menggunakan udang segar sebagai bahan mentahnya, mereka dapat menciptakan petis melalui pencampuran beberapa macam bahan dan bumbu masakan, seperti : gula aren, lendir cumi-cumi, garam dan air bersih. Cara pengolahan bahan makanan ini ialah udang segar di siang dibuang kulitnya dan dicuci bersih. Kemudian campurkan garam secukupnya serta dimasukkan ke dalam belanga. Dengan membubuhkan air bersih kira-kira seperempat belanga, bahan tersebut direbus sampai air udang di dalam belanga mendidih. Selanjutnya udang diangkat, tetapi air udang dibiarkan dahulu mengendap di dasar belanga, lalu airnya dibuang. Endapan air

udang tadi dimasak kembali dalam belanga itu hingga menjadi kental. Pekerjaan berikutnya adalah memasukkan gula aren, beserta lendir cumi-cumi ke dalam belanga yang terjerang dan kemudian diaduk-aduk terus menerus hingga sampai masakan itu matang. Hasil masakah itulah yang menjadi petis. Dalam hal memasak bahan petis ini, keadaan api tidak boleh terlalu besar, tapi juga tidak boleh terlalu kecil.

## 2. Minuman.

Dalam rangka penginventarisasian jenis-jenis minuman sebagai hasil masakan cara kompleks yang mungkin dikenal oleh warga masyarakat Melayu Jambi, maka dari sejumlah informan atau responden yang dihubungi penulis, ternyata hampir semua diantara mereka memberikan jawaban yang serupa, yaitu bahwa jenis minuman dimaksud, tidak ada. Rupa-rupanya mereka hampir-hampir tidak mengenal hal itu, kecuali orang-orang tua di pedesaan yang mengungkapkan bahwa ada sejenis minuman yang cukup rumit pengolahannya, dan dikonsumsi hanya oleh orang-orang tertentu. Minuman itu berfungsi sebagai obat menyehatkan badan, terutama bagi pemeliharaan kesehatan penganten baru yang lazimnya melakukan hubungan persetubuhan dalam frekwensi tinggi, atau untuk pemeliharaan kesehatan bagi mereka yang mengalami kelelahan fisik akibat beban kerja berat setiap hari. Tetapi dewasa ini nilai budaya minuman tersebut sudah mulai pudar. Jenis minuman itu dinamakan orang "air serbat". Dari bahan mentah yang berwujud air bersih, kemudian dilengkapi dengan bumbu atau bahan berupa; buah pala, kulit kayu manis, cengkeh, daun jeruk purut, serai wangi dan gula pasir, maka hasil perpaduan bahan-bahan itulah yang dijadikan minuman air serbat.

Adapun cara pengolahan air serbat, pertama-tama buah pala, kulit kayu manis dan cengkeh ditumbuk sekedarnya (asal pecah saja). Dalam pada itu daun jeruk purut dan serai wangi diiris-iris. Selanjutnya bahan-bahan tadi semuanya dimasukkan ke dalam periuk yang telah diisi air bersih, lalu direbus dengan kondisi nyala api yang normal. Rebusan itu baru diangkat, setelah beberapa saat air rebusan mendidih, serta ditandai dengan warna air serbat yaitu berwarna merah tua. Jika air serbat disajikan untuk dikonsumsi oleh pasangan pengantin baru, maka penyajiannya dilakukan orang dengan cara menempatkan minuman tersebut pada sebuah ceret khusus dan memakai gelas ukuran kecil sebagai

minuman khusus pagi hari yang dilakukan sebelum mutur. Sedangkan bagi konsumen lainnya tidak mempunyai keistimewaan, tak ubahnya seperti orang mengkonsumsi minuman biasa pada waktu pagi hari menjelang mutur. Bahan-bahan rebusan yang masih tertinggal di dalam periuk, akan tetap dipergunakan selama beberapa hari, dengan mengadakan rebus ulang, sambil menambahkan air bersih ke alam periuk tersebut. Dan bahan tadi baru akan dibuang atau diganti dengan bahan baru, apabila ternyata rebusan sudah mulai luntur dari warna aslinya, yaitu merah tua.

### 3. Makanan Kecil (Perausan).

Dari hasil pengumpulan data di lapangan, cukup banyak macam dan Jenis makanan kecil atau perausan yang merupakan hasil masakan cara kompleks. Hal itu disebabkan karena sebagai perausan yang dikonsumsi orang bukan karena merasa lapar, maka dalam mewujudkan makanan tersebut, mereka cenderung untuk menciptakan sistem dan teknologi memasak yang hasilnya akan mengandung cita rasa yang ideal, sesuai menurut selera yang mereka inginkan. Kesempatan untuk mengembangkan jenis-jenis masakan sering terdapat pada golongan warga masyarakat yang secara ekonomis mampu mempersiapkan bumbu dan bahan-bahan yang diperlukan dalam memproses sesuatu jenis makanan untuk keperluan konsumsi sehari-hari. Namun demikian bagi para petani penggarap di pedesaan, juga mengenal jenis makanan yang dimasak secara kompleks, meskipun adakalanya melulu dipersiapkan untuk kepentingan tertentu, misalnya saja untuk menghormati tamu yang berkunjung.

Dari sejumlah jenis-jenis makanan perausan dimaksud, diantaranya yang paling umum kita jumpai dalam kehidupan masyarakat setempat, adalah jenis makanan yang disebut :

- Dodol,
- Rantosakmo,
- Ketan punar.

Dodol;

Sebagaimana juga ada pada suku bangsa lain di Indonesia, maka Orang Melayu Jambi pun mengenalnya. Dodol mempergunakan bahan mentah yaitu beras ketan, dengan memakai bumbu dan bahan pengolahan seperti : buah pengolahan yang diperlukan adalah terdiri dari : parang , pisau, parutan, lesung, baskom, kuali dan sudip.

Adapun cara pengolahan bahan, ditempuh dalam dua tahap. Tahap pertama pengolahan bahan mentah, menjadi bahan baku, yakni beras ketan ditumbuk sehingga menjadi tepung, dan buah kelapa setelah dikupas kulitnya, lalu diparut, kemudian diperas untuk mengambil santannya. Tahap kedua mengolah bahan baku tersebut di atas, yakni mencampurkan tepung beras yang terlebih dahulu telah diaduk dengan air sampai kental, dengan santan yang telah dicampur dengan gula aren, lalu dimasak dalam kuahi. Setelah itu baru campurkan adukan tepung tadi dan diaduk-aduk hingga sampai kental.

Suatu keistimewaan yang kita jumpai dalam proses pengolahan bahan makanan ini, ialah tungku tempat meletakkan kuahi sebagai alat memasak, sengaja dibuat secara khusus dengan cara menggali tanah pekarangan rumah untuk pembuatan lobang, dengan ukuran yang disesuaikan dengan ukuran kuahi dan dengan tidak mengganggu keleluasaan dalam memainkan api. Terciptanya lobang sebagai tungkunya dimaksudkan agar supaya pada waktu orang mengaduk bahan dodol itu, kuahi tidak mudah goyang, walaupun bahan adukan tadi cukup kental dan pekat, tak ubahnya seperti orang menggali tanah liat yang berlumpur. Oleh sebab itu pula sudip yang dipergunakan sebagai alat mengaduk bahan dodol, terbuat dari bahan besi, sehingga tidak akan patah atau melentu karenanya.

Memasak dodol memerlukan api yang menyala terus-menerus, walaupun tidak perlu terlampau besar nyalanya. Oleh sebab itu memasukkan kayu api ke lobang tungku dilakukan berangsur-angsur, guna menjaga kesinambungan pengapian selagi berlangsungnya pekerjaan mengaduk dodol yang memakan waktu kira-kira 2 jam. Apabila masakan itu telah cukup matang, barulah diangkat/dipindahkan ke dalam wadah lain. Biasanya penyajian dodol tidak segera dilakukan pada saat itu, tetapi dibiarkan dahulu beberapa hari, agar supaya dodol tersebut sempat mengeras, sehingga mudah memotongnya, sesuai menurut ukuran yang dikehendaki.

#### Rantosakmo;

Jenis makanan yang disebut rantosakmo, sesungguhnya bukan merupakan makanan yang disediakan untuk dikonsumsi secara tersendiri, melainkan sebagai pelezat makanan lainnya. Jika pada suatu masyarakat di Indonesia mengenal makan roti dengan polesan mentega ataupun susu kental, maka Orang Melayu



Jambi terutama masyarakat petani dipedesaan mengenal makan ketan, ataupun makan pisang goreng dengan memakai polesan rantosakmo.

Adapun bahan yang paling dominan dalam pembuatan rantosakmo, ialah telur. Kemudian sebagai ramuannya berasal dari kelapa, daun pandan dan gula pasir. Baik kelapa maupun daun pandan, kedua-duanya diperlukan orang untuk mengambil sarinya. Demikian terwujud santan kelapa dan pati daun pandan. Percampuran daripada telur, gula, santan dan pati daun pandan yang diaduk di dalam kuali, akan menjelma menjadi makanan mulai mengental, orang selalu menjaga agar tidak sampai berkerak. Oleh sebab itu masakan harus diaduk tiada henti-hentinya hingga sampai dianggap matang.

#### Ketan Punar;

Makanan ketan punar terkenal di setiap pelosok pedesaan orang Melayu Jambi, serta dikenal oleh setiap lapisan masyarakatnya. Jenis makanan itu berasal dari bahan mentah berupa beras ketan. Namun demikian itu belum dinamakan ketan punar jika tidak didampingi oleh bahan mentah lainnya yaitu kelapa parut. Sedangkan bumbu atau bahan pengolahannya terdiri dari : kunyit, bawang merah, udang kering dan garam.

Cara pengolahannya dilakukan sebagai berikut :

Mula-mula beras ketan yang telah dicuci bersih, ditanak hingga menjadi nasi ketan. Sementara itu isi buah kelapa diparut, sedangkan bumbu lain seperti kunyit, bawang merah dan udang kering digiling serentak, hingga sampai lumat. Setelah itu baru ditumis bersama dengan kelapa parut. Pekerjaan memasak diteruskan dengan cara mengaduk-aduknya sampai kering, sambil membubuhi garam secukupnya. Hasil masalah itu akan berwujud abon atau dalam istilah lokal disebut "serondeng". Untuk keperluan penyajiannya, maka nasi ketan dipindahkan ke dalam wadah, serta dipadatkan dengan cara menekankan telapak tangan di atasnya, dan kemudian dipotong-potong berbentuk persegi, lalu taburkan abon tadi di atas ketan tersebut. Makanan itu biasanya disajikan orang pada waktu pagi hari sebagai variasi hidangan untuk sarapan pagi atau sebagai pengganti hidangan mutur.

#### 4. Makanan Untuk Upacara.

Makanan hasil masakan cara kompleks yang diadakan dalam kaitannya dengan sesuatu upacara, agaknya jarang kita jumpai di dalam kehidupan masyarakat daerah ini. Dalam penyelenggaraan upacara sosial, seperti upacara perkawinan, upacara khitan dan sebagainya, adakalanya orang menyiapkan penyajian berupa nasi minyak, dengan lauk-pauknya antara lain "masak hitam". Kedua jenis makanan itu telah kita ungkapkan pada permulaan bab ini. Demikian pula halnya dengan makanan, seakan-akan hampir tidak ada variasi makanan lain sebagai hasil masakan cara kompleks, selain berwujud makanan pokok dan lauk pauk.

Satu-satunya makanan yang termasuk dalam kategori kompleks adalah apa yang disebut "Nasi kunyit panggang ayam". Makanan ini akan kita jumpai tatkala seseorang atau sekelompok orang mengadakan upacara membayar niat atas terkabulnya sesuatu permohonan kepada makhluk yang dipandang mempunyai kekuatan ghaib (keramat).

Nasi kunyit panggang ayam mempergunakan bahan mentah yaitu beras ketan beserta ayam yang sedang tuanya, dan dengan memakai bumbu atau bahan yang terdiri dari kelapa, kunyit, jahe, bawang merah, bawang putih, lada, kemiri dan garam, serta air bersih. Untuk mengolah bahan-bahan dimaksud, biasanya orang memerlukan pisau, periuk, kukusan, kawat pemanggang, batu gilingan dan baskom. Adapun cara pengolahan bahan itu dilakukan dalam dua tahap. Tahap pertama menyiapkan santan kelapa, melalui proses pekerjaan mengupas, memarut dan memerasnya dengan tangan. Sesudah itu kunyit yang telah dikupas kulitnya, digiling sampai lumat. Kemudian beras ketan dicuci, lalu direbus (ditanak) sambil membubuhi santan dan kunyit lumat tadi, serta ditaburi garam secukupnya.

Sebagaimana lazimnya orang menanak nasi, maka apabila air dalam periuk mendidih, tutup periuk dibuka dan diaduk-aduklah rebusan beras di dalamnya. Setelah air menyusut dan mulai mengering, periuk tadi ditutup kembali rapat-rapat, sementara panas api dikurangi dengan cara menyisihkan kayu-kayu yang menyala, sehingga hanya tinggal api yang membara di bawah periuk tersebut. Sejurus kemudian periuk sudah dapat diangkat dari tunggunya, apabila nasi kunyit sudah dianggap matang.

Tahap kedua menyiapkan ayam panggang. Seekor ayam yang sedang tuanya, setelah disembelih, lalu dibersihkan bulu-bulu ayam, untuk memudahkan pencabutan bulu ayam, terlebih dahulu fisik ayam dicelupkan ke dalam air yang mendidih. Kemudian isi perut dipisahkan.

Dalam pada itu jahe, bawang merah dan bawang putih, lada dan kemiri, setelah dikupas dan dicuci, lalu digiling halus, serta dibubuhi garam sedikit. Hasil gilingan bumbu itu dimasukkan ke dalam rongga perut ayam tadi dan kemudian segera direbus kembali. Setelah matang, diangkat lalu dibelah empat dan dipanggang, dengan teknik api yang tidak menyala, tapi hanya mengandalkan panas api yang sedang membara. Pekerjaan memanggang ayat tadi selalu dijaga dan dibolak-balik, agar supaya mutu pangangan terjamin secara sempurna, tanpa ada bagian-bagian yang tidak matang. Setelah matang, maka penyajiannya diatur demikian rupa, sehingga terlihat bahwa nasi kunyit berada dalam piring besar dan ayam panggang teletak di atasnya.

Adapun fungsi makanan ini bukanlah merupakan makanan yang mengenyangkan, tetapi hanya berfungsi sebagai makanan suci pembayar niat, dimana setiap peserta upacara dipersilakan mencicipi makanan itu sekedarnya, sehingga untuk satu piring nasi kunyit panggang ayam dapat dinikmati oleh semua peserta upacara yang hadir.

Tabel 42

**MAKANAN HASIL MASAKAN CARA KOMPLEKS  
MAKANAN POKOK**

1.	Daerah	Jambi
2.	Nama Makanan	Nasi Minyak
3.	Asal Bahan Mentah	Beras
4.	Bumbu/Bahan/Alat Pengolahan	<b>Bumbu/Bahan Pengolahan :</b> Minyak samin, bawang merah, bawang putih, jahe, lada, adas manis, kulit manis, pak kak, puar logo, kembang pala, tomat halus, susu encer, buah pala, cengkeh, garam, gula, air bersih. <b>Alat Pengolahan</b> periuk, bakul, sudip, belanga, batu gilingan.
5.	Cara Pengolahan	Beras dicuci memakai bakul, bawang merah diiris-iris, bawang putih, jahe digiling sampai halus, lada adas manis, kulit manis, pekkak, puar lago, kembang pala, buah pala dan cengkeh direbus di dalam belanga sampai keluar sarinya. Periuk dijerangkan di atas api, bawang ditumis dengan minyak samin, air sari rebusan tomat dan minyak samin dimasukkan ke dalam periuk, ditambah air, tunggu sampai mendidih, lalu masukkan beras, aduk rata, sampai airnya kering sambil memasukkan susu encer. Setelah kering airnya api dikurangi & belanga tutup rapat.
6.	Fungsi	Sebagai makanan yang mengenyangkan.

7.	Cara penyajian	Nasi minyak selalu disajikan untuk tamu-tamu pada waktu pesta/kenduri. Nasi ditempatkan pada piring besar (nampan) yang dihadapi 3 orang. Dalam nampan tersebut sudah tersedia lauk-pauk secukupnya dan masing-masing nampan disediakan pula satu mangkuk air kobokan serta air minum.
8.	Cara Makan/Pengkonsumsiannya	Dimakan bersama-sama, duduk bersila 2 – 3 orang menghadapi nasi minyak lengkap dengan lauk-pauknya.
9.	Daerah/Masyarakat Lokal	Semua daerah.
10.	Lapisan Sosial	Para pedagang, pengusaha.
11.	Desa / Kota	di Desa dan di Kota.

Tabel 43

**MAKANAN HASIL MASAKAN CARA KOMPLEKS  
LAUK PAUK**

1.	Daerah	Jambi
2.	Nama Makanan	Masak Itam
3.	Asal Bahan Mentah	Daging sapi, atau daging kerbau.
4.	Bumbu/Bahan/Alat Pengolahan	<p><b>Bumbu/Bahan Pengolahan :</b></p> <p>Lada, jintan, cengkeh, pala, kulit manis, pekkak, puar lago, ketumbar, adas manis, jahe, bawang merah, bawang putih, kecap, mentega, tomat halus, garam, gula, minyak kelapa, asam, air.</p> <p><b>Alat Pengolahan:</b></p> <p>pisau, batu gilingan, baskom, kual besar, kual kecil, sudip.</p>
5.	Cara Pengolah	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Daging dipotong-potong dan dicuci bersih.</li> <li>- Lada, jintan, pala, cengkeh, kulit manis, pekkak, puar lago, ketumbar &amp; adas manis dicuci lalu direndang. Jahe, bawang merah/putih diiris-iris digoreng, lalu digiling halus.</li> <li>- Asam diremas dengan air, diambil patinya. Kesemua bumbu dicampur, diaduk, lalu masukkan mentega, air asam, kecap dan tomat halus ke kual besar.</li> <li>- Dengan api yang sedang besarnya, masukkan daging, dimasak sampai matang sambil tambahkan garam, gula secukupnya.</li> </ul>
6.	Fungsi	Sebagai lauk-pauk.
7.	Cara Penyajian	Masak hitam biasanya disajikan pada piring, bersama acar dan sambal sebagai pendamping nasi.

8.	Cara Makan dan Pengekonsumsian	Biasanya dimakan secara bersama-sama dalam suatu pesta selamatan, di mana satu piring masak itam dihidangi oleh peserta makan 2 – 3 orang, sebagai lauk pauk pendamping nasi.
9.	Daerah/Masyarakat Lokal	Semua daerah.
10.	Lapisan Sosial	Semua lapisan
11.	Desa / Kota	Umumnya di kota-kota

Tabel 44

**MAKANAN HASIL MASAKAN CARA KOMPLEKS  
LAUK – PAUK**

1.	Daerah	J a m b i
2.	Nama Makanan	Sate Ikan
3.	Asal Bahan Mentah	Ikan Segar
4.	Bumbu/Bahan/Alat Pengolahan	<b>Bumbu/Bahan Pengolahan:</b> Kelapa, jahe, bawang merah, bawang putih, adas manis, garam dan telur. <b>Alat pengolahan :</b> pisau, gilingan, parutan, pemirik ikan, kukusan, parang dan baskom serta daun pisang.
5.	Cara Pengolahan	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Ikan disiang, dibuang kulitnya dan dicuci bersih, lalu dipirik sampai lumat. Tulang-tulang dibuang.</li> <li>– Jahe, adas manis, bawang digiling sampai halus. Kelapa dikupas, diparut diambil santan kental. Telur diaduk dengan daging ikan, campurkan bumbu dan santan serta diberi garam secukupnya.</li> <li>– Daging ikan dibungkus-bungkus dengan daun pisang, lalu dikukus sampai matang.</li> </ul>
6.	F u n g s i	Sebagai lauk-pauk.
7.	Cara Penyajian	Sate ikan disajikan untuk tamu-tamu sebagai melengkapi lauk-pauk lainnya.
8.	Cara Makan/Pengkonsumsiannya	Sate ikan dimakan setelah dilepas bungkusnya, dipotong-potong memakai sendok dan disuap bersama nasi.
9.	Daerah/Masyarakat Lokal	Semua daerah.
10.	Lapisan Sosial	Para pedagang, pengusaha.
11.	Desa / Kota	Di kota-kota.



Tabel 45

<b>MAKANAN HASIL MASAKAN CARA KOMPLEKS LAUK – PAUK</b>
--

1.	Daerah	Jambi
2.	Nama Makanan	Petis
3.	Asal Bahan Mentah	Udang segar
4.	Bumbu/Bahan/Alat Pengolahan	<b>Bumbu/Bahan Pengolahan :</b> Gula aren, lendir cumi-cumi (warnanya hitam), garam dan air.  <b>Alat Pengolahan :</b> Belanga, bakul, pisau.
5.	Cara Pengolahan	Udang disiang dan dicuci bersih, diberi garam sedikit, lalu dimasukkan ke dalam belanga dan dibubuhi air. Belanga dijerang di atas api sampai airnya mendidih. Udang diangkat, tapi air udang di dalam belanga dibiarkan mengendap, lalu airnya dibuang. Endapan air udang dimasak kembali hingga kental, lalu masukkan gula aren dan lendir cumi. Adonan terus diaduk sampai masak, api tidak boleh terlalu besar dan tidak pula terlalu kecil.
6.	Fungsi	Sebagai lauk-pauk.
7.	Cara Penyajian	Petis ditempatkan pada piring kecil, menyertai hidangan lauk-pauk lainnya.
8.	Cara Makan/Pengkonsumsiannya	Dapat dimakan begitu saja sebagai teman nasi, atau dimakan bersama-sama lalap.
9.	Daerah/Masyarakat Lokal	Masyarakat daerah pantai.
10.	Lapisan Sosial	Semua lapisan
11.	Desa / Kota	Desa dan kota.

Tabel 46

<b>MAKANAN HASIL MASAKAN CARA KOMPLEKS MINUMAN</b>
--

1.	D a e r a h	J a m b i
2.	Nama Minuman	Air Serbat
3.	Asal Bahan Mentah	Air bersih
4.	Bumbu/Bahan/Alat Pengolahan	<p><b>Bumbu/Bahan pengolahan :</b> Buah pala, kulit kayu manis, cengkeh daun jeruk purut, serai wangi, gula pasir.</p> <p><b>Alat Pengolahan :</b> Lumpang batu (alat menumbuk), pe-riuk dan pisau.</p>
5.	Cara Pengolahan	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Buah pala, kulit kayu manis, cengkeh masing-masing ditumbuk (asal pecah saja).</li> <li>– Daun jeruk purut dan serai wangi diiris-iris.</li> <li>– Air dimasak (digodok) bersama-sama dengan bumbu-bumbu tersebut di atas.</li> <li>– Lalu tambahkan gula pasir secukupnya.</li> <li>– Tunggu air mendidih, sampai air berwarna merah tua, baru diangkat.</li> </ul>
6.	F u n g s i	Sebagai minuman pengantin baru agar tetap sehat dan kuat.
7.	Cara Penyajian	Di tempat dalam sebuah ceret khusus dengan sebuah gelas ukuran kecil dan disajikan pada waktu pagi hari.
8.	Cara Makan/Peng-konsumsiannya	Dituang ke dalam gelas kecil; lalu diminum sekali reguk oleh pengantin pria maupun pengantin wanita. Dan diminum sebelum mutur (makan pagi).
9.	Daerah/Masyarakat Lokal	Semua daerah
10.	Lapisan Sosial	Petani penggarap, nelayan.
11.	Desa / Kota	Setiap desa

Tabel 47

<b>MASAKAN HASIL MASAKAN CARA KOMPLEKS MAKANAN KECIL</b>
--

1.	Daerah	Jambi
2.	Nama Makanan	Dodol
3.	Asal Bahan Mentah	Beras ketan
4.	Bumbu/Bahan/Alat Pengolahan	<p><b>Bumbu/Bahan pengolahan :</b> Kelapa, gula aren, garam dan air.</p> <p><b>Alat Pengolahan :</b> parang, pisau, kuali, parutan, lesung, baskom dan sudip.</p>
5.	Cara pengolahan	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Beras ketan ditumbuk dengan lesung, guna dijadikan tepung. Kelapa dikupas, diparut dan diperas untuk diambil santannya serta ditaruh di dalam baskom.</li> <li>– Tepung beras ketan dimasukkan ke dalam baskom dan diaduk dengan air sampai kental.</li> <li>– Tanah diberi lobang sebagai tungku untuk menjerang kuali, agar tidak mudah goyang.</li> <li>– Santan kelapa dicampur dengan gula aren, lalu dimasak dalam kuali sampai kental.</li> <li>– Masukkan adonan tepung tersebut di atas dan aduk-aduklah sampai cukup kental dan pekat, sambil bubuhkan garam sedikit.</li> <li>– Dodol diangkat dengan alat sendok, dipindahkan ke dalam wadah lain.</li> </ul>
6.	Fungsi	Sebagai makanan kecil untuk tamu yang berkunjung.

7.	Cara Penyajian	Dodol yang tersedia di dalam wadah itu biasanya, dibiarkan dahulu beberapa hari, kemudian dipotong-potong lalu disajikan ke dalam piring kecil.
8.	Cara Makan/Pengkonsumsiannya	Dimakan oleh tamu, dengan atau tanpa memakai garpu.
9.	Daerah/Masyarakat Lokal	Semua daerah.
10.	Lapisan Sosial	Semua lapisan
11.	Desa / Kota	Desa dan kota

Tabel 48

<b>MAKANAN HASIL MASAKAN CARA KOMPLEKS MAKANAN KECIL</b>
--

1.	Daerah	Jambi
2.	Nama Makanan	Rantosakmo
3.	Asal Bahan Mentah	Telur
4.	Bumbu/Bahan/Alat Pengolahan	<b>Bumbu/Bahan pengolahan :</b> Kelapa, daun pandan, gula pasir. <b>Alat Pengolahan :</b> Kuali, parutan, lumpang batu (alat penumbuk), baskom dan sudip kecil.
5.	Cara Pengolahan	– Kelapa dikupas, diparut, lalu diperas diambil santannya. – Daun pandan ditumbuk, diperas dan diambil patinya. – Telur, gula, santan kelapa dan pati daun pandan dicampur, serta diaduk sampai rata, lalu dimasak dengan api yang kecil. Masakan yang mulai mengental harus dijaga jangan sampai berkerak.
6.	Fungsi	Makanan untuk tamu.
7.	Cara Penyajian	Rantosakmo ditempatkan di dalam mangkuk yang memakai tutup, dan disajikan sebagai teman makanan lain seperti : Ketan, pisang goreng dan sebagainya.
8.	Cara Makan/Pengkonsumsian	Dipindahkan sedikit-sedikit ke dalam piring kecil. Ambil sepotong ketan, atau sebuah pisang goreng, lalu dipoleskan pada rantosakmo kemudian disuap.
9.	Daerah/Masyarakat Lokal	Semua daerah
10.	Lapisan Sosial	Para petani penggarap.
11.	Desa / Kota	Di desa-desa

Tabel 49

**MAKANAN HASIL MASAKAN CARA KOMPLEKS  
MAKANAN KECIL**

1.	D a e r a h	J a m b i
2.	Nama Makanan	Ketan punar
3.	Asal Bahan Mentah	Beras ketan dan kelapa
4.	Bumbu/Bahan/Alat pengolahan	<b>Bumbu/Bahan Pengolahan :</b> Kunyit, bawang merah, udang kering garam.  <b>Alat pengolahan :</b> periuk, batu gilingan, parutan, pisau, sudip.
5.	Cara Pengolahan	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Beras ketan dicuci bersih, lalu ditanak dalam periuk menjadi nasi ketan.</li> <li>– Kelapa dikupas, isinya diparut memakai parutan. Kunyit, bawang dan udang kering digiling halus, kemudian ditumis bersama kelapa parut. Aduk sampai kering dan tambahkan garam secukupnya, sehingga menjadi abon atau serondeng.</li> <li>– Nasi dipindahkan ke dalam wadah untuk dipadatkan dan dipotong-potong berbentuk persegi.</li> <li>– Taburkan abon tadi di atasnya.</li> </ul>
6.	F u n g s i	Sebagai makanan sampingan.
7.	Cara Penyajian	Ketan punar disajikan orang biasanya pada waktu pagi hari, sebagai pengganti hidangan makan pagi (murtur).
8.	Cara Makan/Pengkonsumsiannya	Makan ketan punar memakai kobokan dan diambil seiris-seiris dari dalam piringnya.
9.	Daerah/Masyarakat Lokal	Semua daerah
10.	Lapisan Sosial	Semua lapisan
11.	Desa/Kota	Di desa dan di kota.

Tabel 50

**MAKANAN HASIL MASAKAN CARA KOMPLEKS  
MAKANAN UNTUK UPACARA**

1.	D a e r a h	J a m b i
2.	Nama Makanan	Nasi kunyit panggang ayam
3.	Asal Bahan Mentah	Beras ketan dan ayam yang sedang tuanya.
4.	Bumbu/Bahan/Alat Pengolahan.	<b>Bumbu/Bahan pengolahan :</b> Kelapa, kunyit, jahe, bawang merah/putih, lada, kemiri, garam dan air bersih.  <b>Alat pengolahan :</b> Periuk, kukusan, kawat pemanggang batu gilingan, pisau dan sudip.
5.	Cara pengolahan	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Kelapa dikupas, isinya diparut, diperas untuk memperoleh santannya. Kunyit digiling.</li> <li>– Beras ketan ditanak dan dibubuhi santan, gilingan kunyit serta diberi garam secukupnya.</li> <li>– Jahe, bawang merah/putih, lada dan kemiri digiling halus dan diberi garam.</li> <li>– Ayam dicuci bersih, lalu dimasukkan gilingan bumbu tersebut pada bagian perut ayam.</li> <li>– Ayam yang telah dibumbui itu lalu direbus, setelah matang dibelah dua, atau belah empat.</li> <li>– Belahan ayam dipanggang dengan kawat pemanggang, hingga sampai matang.</li> </ul>
6.	F u n g s i	Makanan suci, pembayar niat yang terkabul.

7.	Cara Penyajian	Disajikan dengan cara : Nasi kunyit ditaruh dalam piring dan ayam panggang diletakkan di atas nasi kunyit.
8.	Cara Makan/Pengkonsumsiannya	Nasi kunyit panggang ayam, dicicip oleh semua peserta upacara, setelah selesai membaca doa.
9.	Daerah/Masyarakat Lokal	Masyarakat pedesaan.
10.	Lapisan Sosial	Semua lapisan.
11.	Desa / Kota	Di desa-desa.



## BAB V KESIMPULAN

Dalam bab-bab terdahulu telah kita kemukakan segala segi yang menyangkut makanan dengan pokok perhatian pada segi wujud, variasi dan fungsinya serta cara penyajian makanan yang dikenal dalam kehidupan warga masyarakat di daerah Melayu Jambi. Maka sebagai penutup uraian, dalam naskah laporan Bab V ini, akan kita kemukakan beberapa kesimpulan yang dapat ditarik dari hasil pengamatan petugas peneliti selama berada di lapangan yang sifatnya menyeluruh. Fokus kesimpulan dalam rangka ini adalah mengenai hal-hal yang berkenaan dengan jenis-jenis makanan, baik yang khusus maupun yang juga dikenal di daerah lain, perihal konsep masyarakat Melayu Jambi tentang makanan serta fungsi-fungsinya, tentang hubungan kegiatan makan dengan sistem nilai yang berlaku dalam masyarakat yang bersangkutan, tentang sistem kepribadian serta sistem syaraf yang dikenal oleh kelompok sosial yang ada.

Jika kita amati dengan seksama, ternyata bahwa yang menjadi makanan utama, dalam pengertian hampir-hampir secara mutlak diperlukan dalam kehidupan sehari-hari bagi masyarakat, makanan mana tersedia di lingkungan fisiknya, pada umumnya adalah jenis makanan yang berasal dari biji-bijian, buah-buahan, sayur-sayuran, dan ikan. Makanan yang berasal dari biji-bijian di antaranya ialah padi dan buah kelapa. Hampir setiap rumah tangga mempunyai persediaan beras untuk dijadikan nasi atau bahkan dipergunakan pula sebagai bahan mentah untuk membuat ber-

bagai macam wujud makanan lainnya. Sedangkan buah kelapa sangat digemari masyarakat sebagai bahan campuran dari berbagai jenis masakan, baik melalui hasil perasaan yang disebut santan kelapa maupun melalui hasil parutan yang antara lain menjelma menjadi abon. Jenis-jenis makanan seperti itu memang dikenal juga di daerah lain, tetapi dalam hal-hal tertentu mungkin menampakkan proses pengolahan dengan teknologi yang berbeda.

Adapun jenis sayur-sayuran paling utama penggunaannya sebagai jenis makanan lalap. Masyarakat setempat mengkategorikan lalap dalam dua macam, yaitu ada lalap yang dapat dimakan mentah dan ada pula jenis lalap yang baru dapat dimakan setelah direbus. Menurut pengamatan sepintas lalu, hampir semua daun-daun yang tumbuh di sekitar tempat kediaman mereka, dimanfaatkan sebagai lalap, meskipun ciri lalap itu kebanyakan mengandung rasa pahit. Namun demikian kesenangan mereka memakan lalap rupa-rupanya bukanlah untuk mengejar adanya zat yang mempunyai khasiat bagi kesehatan badan, melainkan hanya untuk kesedapan makan itu sendiri. Demikian seperti pucuk daun ketela pohon, daun sawi, pucuk daun putat dan lain-lain.

Dalam pada itu berbagai jenis ikan juga menempati posisi penting dalam susunan menu hidangan makanan warga masyarakat. Jenis-jenis ikan yang pada umumnya diperoleh melalui berbagai macam alat penangkap ikan seperti jala, pukot, rawe, kail dan sebagainya, terdapat jenis ikan yang disebut: lambak, patin, baung, gabus, bujuk, serapil, serandang dan lain-lain. Dewasa ini pada beberapa tempat terpencil dalam daerah orang Melayu Jambi telah memanfaatkan ikan sebagai sumber mata pencaharian hidup yang menghasilkan pendapatan bagi kepentingan hidup mereka sehari-hari.

Jenis makanan lainnya yang juga hampir merata dijumpai pada setiap tempat kediaman mereka, ialah buah-buahan yang selalu dijadikan orang sebagai makanan sampingan. Misalnya saja buah pisang, buah pepaya, buah jambu, buah mangga dan lain-lain. Dari sejumlah jenis buah-buahan itu yang paling dominan dalam kehidupan masyarakat ialah kehadiran buah pisang. Beraneka macam bentuk buah pisang yang telah dijumpai di daerah ini, sehingga orang memberikan identitas penyebutan setiap macam buah pisang dengan mendasarkan pada suatu keadaan tertentu. Ada sebutan yang didasarkan pada kesamaan bentuknya dengan benda lain, seperti: pisang lilin, pisang lidi, pisang tanduk, pisang

rotan dan sebagainya. Ada pula sebutan yang didasarkan pada sifat pisang itu sendiri, seperti: pisang manis, pisang gambur, pisang kelat dan sebagainya. Bahkan ada juga yang mungkin didasarkan pada asal-usul tempat diketemukannya pisang tersebut, seperti pisang ambon, pisang serawak dan sebagainya.

Bagi kalangan warga masyarakat di daerah ini selalu beranggapan bahwa setiap bahan mentah yang mempunyai potensi untuk dapat dimakan baru dapat dianggap berfungsi sebagai makanan, apabila dirasakan telah sesuai menurut kebutuhan atau selera mereka, dan pengkonsumsian makanan tersebut tidak bertentangan dengan ajaran dalam agama Islam.

Ada berbagai macam dan jenis makanan yang dikonsumsi oleh masyarakat, mempunyai fungsi yang berbeda-beda. Pada satu pihak, mereka melihat fungsi makanan tersebut sebagai alat yang sekaligus untuk memenuhi kebutuhan biologis, seperti dalam tradisi makan yang disebut mutur, makan buhur dan makan sore hari. Akan tetapi pada lain pihak ada pula jenis makanan yang berfungsi untuk kenikmatan, yang mereka sebut dengan istilah makanan perausan, dan jenis makanan sebagai alat untuk memenuhi kebutuhan sosial, ialah seperti makanan yang disajikan untuk kepentingan suguhan tamu. Bahkan ada kalanya juga sesuatu jenis makanan dikenal oleh masyarakat karena berfungsi untuk memenuhi kebutuhan makan atau minum dalam keadaan darurat.

Jika kita perhatikan sikap, tingkah laku dan pandangan orang-orang pedesaan di daerah ini dalam melangsungkan kegiatan "makan nasi", ternyata mereka anggap paling bernilai, berharga dan perlu dalam hidup sehari-hari, sehingga sikap tersebut seakan-akan merupakan pedoman yang memberi arah dan orientasi kepada kehidupan warga masyarakat yang bersangkutan. Perbuatan makan nasi telah mereka tempatkan sebagai sesuatu yang harus dihormati, sebab nasi dipandang mengandung potensi dan semangat dalam menunjang kebutuhan dan kelangsungan hidup seseorang. Maka dari itu penghormatan atau kesuciannya selalu ditandai oleh sikap dan kelakuan mereka, di mana dalam menghadapi hidangan makanan nasi mereka mengenakan kopiah, serta duduk bersila dengan tertib, lalu mengucapkan kata suci "Bismillahirrahmanirrahim". Dan apabila selesai makan, maka nasi yang melekat pada jari-jari tangan, dimakan sampai bersih dengan cara memasukkan jari setiap tangan makan ke dalam mulut.

Suatu hal lain yang dapat juga diamati oleh petugas peneliti, ialah tentang macam-macam cara yang dipraktekkan orang dalam rangka menghayati kebutuhan makan dan minum, sehingga tercapai keadaan memuaskan dalam kesadaran setiap individu. Memang sudah merupakan sistem kepribadian dan sistem syaraf mereka bahwa apabila akan melakukan kegiatan makan nasi selalu dilengkapi dengan lauk-pauk, antara lain berupa ikan. Jenis hidangan lauk-pauk yang berasal dari bahan mentah "ikan", baik yang merupakan hasil masakan sederhana atau hasil masakan cara kompleks, pendeknya harus tetap ada dan bahkan ada kalanya berwujud ikan asin. Rupa-rupanya makan nasi tanpa ikan yang menjadi pendampingnya, dianggap kurang enak, sehingga selera orang untuk makan menjadi tersendat-sendat. Demikian pula kelakuan makan dari setiap individu yang selalu menggunakan tangannya untuk menyuap nasi. Kebiasaan makan seperti ini sesungguhnya sudah internalized dalam pola makan mereka, sehingga sukar untuk diubah. Dan apabila orang yang karena sesuatu keadaan (misalnya sekedar untuk menghormati tamu asing) terpaksa makan dengan mempergunakan peralatan sendok dan garpu, maka sudah dapat dipastikan bahwa orang itu tidak puas dan tidak merasa kenyang akibat cara makan tersebut.

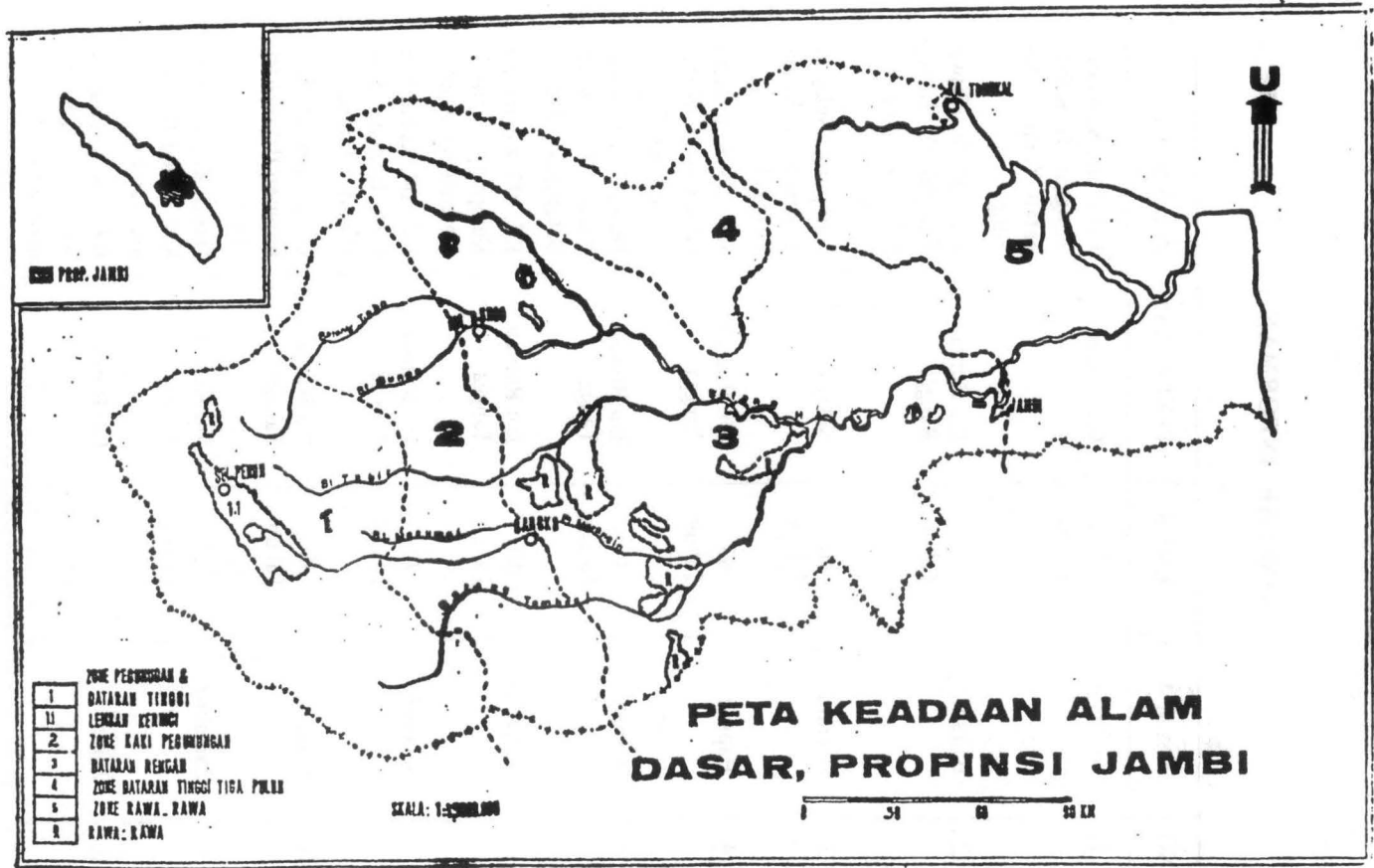
Di samping itu terlihat pula suatu ciri yang melekat pada orang Melayu Jambi dalam menentukan selera makan yang tergolong "makan enak", maka pengolahan sesuatu jenis makanan, khususnya dalam menciptakan tradisi makan yang tergolong "makam", sudah tentu memakai bumbu-bumbu yang diproses sedemikian rupa, sehingga menimbulkan perpaduan rasa asin, asam, pedas dan gurih. Sedangkan dalam menciptakan tradisi makanan perausan, menurut sistem syaraf orang Melayu Jambi, biasanya akan selalu berwujud makanan dengan rasa manis, lezat dan gurih.

## DAFTAR PUSTAKA

- Departemen Pertanian RI, *Perbaikan Menu Makanan Rakyat*.  
1981 Buletin, Edisi No. 6 Tahun I. Jakarta : Unit Perbaikan Menu Makanan Rakyat.
- Departemen Pertanian RI, *Perbaikan Menu Makanan Rakyat*.  
1982 Bulletin, Edisi No. 9 Tahun II. Jakarta : Unit Perbaikan Menu Makanan Rakyat.
- Kalangie, Nico, S. *Makanan sebagai suatu sistem Budaya*. Beberapa  
1985 Pokok Perhatian Antropologi Gizi (stensilan). Cisarua—Bogor : Bahan Penataran Tenaga Peneliti, Proyek IDKD.
- Koentjaraningrat, *Pengantar Ilmu Antropologi*. Jakarta : Aksara  
1979 Baru.
- Latief, Tuty, Ny., *Resep Masakan Daerah Surabaya* : PT. Bina  
1977 Ilmu.
- Parsudi Suparlan, Dr., *Konsep Mengenai Makanan* (stensilan).  
1985 Cisarua—Bogor. Bahan Penataran Tenaga Peneliti, Proyek IDKD.
- Sediaoetama, Achmad Djaeni, Dr., *Ilmu Gizi Dan Ilmu Diet di Daerah Tropik*. (Terjemahan). Jakarta : PN. Balai Pustaka.  
1976
- Sitanggang, Dra. Hilderia, dkk (ed), *Sistem Gotong Royong Dalam Masyarakat Pedesaan Daerah Jambi*. Jakarta : Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Proyek IDKD.  
1983
- Soerjono Soekanto, *Sosiologi Suatu Pengantar*. Cetakan Ketujuh.  
1981 Jakarta : Penerbit Universitas Indonesia.

## DAFTAR INFORMAN

NO.	N A M A	UMUR	PEKERJAAN	A L A M A T
1.	Abdullah	57 Tahun	Guru Agama	Kampung Nelayan Tungkal II Kabu- paten Tanjung Ja- bung.
2.	Bairani	36 Tahun	Ibu Rumah Rangga	RT. 04 Jl. Siswa Tunggal IV Kabu- paten Tanjung Ja- bung.
3.	Daerani	40 Tahun	Nelayan	Kampung Nelayan Tungkal II Kuala Tungkal.
4.	Hapsah	65 Tahun	Ibu Rumah Tangga	RT. 05 Kelurahan Olak Kemang Kota- madya Jambi.
5.	Hasnah	45 Tahun	Ibu Rumah Tangga	Dusun Pematang Puali Kabupaten Batanghari Jambi.
6.	Nurjanah	40 Tahun	Ibu Rumah Tangga	RT. 03 Kelurahan Kampung Tengah Kotamadya Jambi.
7.	Salamah	70 Tahun	Ibu Rumah Tangga	RT. 04 Kelurahan Olak Kemang Ko- tamadya Jambi.
8.	Zaidun	35 Tahun	Ibu Rumah Tangga	Dusun Sengeti Ka- bupaten Batanghari Jambi.
9.	Zainabun	32 Tahun	Ibu Rumah Tangga	Dusun Kedotan Ka- bupaten Batang- hari Jambi.
10.	Zainaf	75 Tahun	Ibu Rumah Tangga	RT. 04 Kelurahan Arab Melayu Kota- madya Jambi.



REKOR PROF. JAMBI

- |    |                                     |
|----|-------------------------------------|
| 1  | DAERAH PERSEKUTUAN & DATARAN TINGGI |
| 11 | LEMBANG KERING                      |
| 2  | DAERAH KAKI PERSEKUTUAN             |
| 3  | DAERAH RENGAS                       |
| 4  | DAERAH BUKIT TINGGI TIGA MILA       |
| 5  | DAERAH RAWA                         |
| 6  | DAERAH RAWA                         |

SKALA: 1:500.000

### PETA KEADAAN ALAM DASAR, PROPINSI JAMBI

1 50 100 KM

SUMBER: BAPPEDA TK-3, PROPINSI JAMBI

