



Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa

LAMANG TAPAI

Pengertian Purba Minangkabau

Dian Arsa

Bacaan untuk Anak
Setingkat SD Kelas 4, 5, dan 6

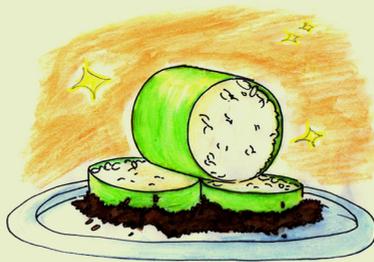


MILIK NEGARA

TIDAK DIPERDAGANGKAN



Lamang Tapai



Dian Arsa

Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa

Lamang Tapai

Penulis : Dian Arsa
Penyunting : Amran Purba
Ilustrator : Waffa Alhusna
Penata Letak : Dian Arsa

Diterbitkan pada tahun 2017 oleh
Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa
Jalan Daksinapati Barat IV
Rawamangun
Jakarta Timur

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Isi buku ini, baik sebagian maupun seluruhnya, dilarang diperbanyak dalam bentuk apapun tanpa izin tertulis dari penerbit, kecuali dalam hal pengutipan untuk keperluan penulisan artikel atau karangan ilmiah.

PB 642 ARS P	Katalog Dalam Terbitan (KDT) Arsa, Dian Lamang Tapai/Dian Arsa; Amran Purba (Penyunting). Jakarta: Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, 2017. viii; 52 hlm.; 21 cm.
	ISBN: 978-602-437-300-9 MENU HIDANGAN

Sambutan

Sikap hidup pragmatis pada sebagian besar masyarakat Indonesia dewasa ini mengakibatkan terkikisnya nilai-nilai luhur budaya bangsa. Demikian halnya dengan budaya kekerasan dan anarkisme sosial turut memperparah kondisi sosial budaya bangsa Indonesia. Nilai kearifan lokal yang santun, ramah, saling menghormati, arif, bijaksana, dan religius seakan terkikis dan tereduksi gaya hidup instan dan modern. Masyarakat sangat mudah tersulut emosinya, pemarah, brutal, dan kasar tanpa mampu mengendalikan diri. Fenomena itu dapat menjadi representasi melemahnya karakter bangsa yang terkenal ramah, santun, toleran, serta berbudi pekerti luhur dan mulia.

Sebagai bangsa yang beradab dan bermartabat, situasi yang demikian itu jelas tidak menguntungkan bagi masa depan bangsa, khususnya dalam melahirkan generasi masa depan bangsa yang cerdas cendekia, bijak bestari, terampil, berbudi pekerti luhur, berderajat mulia, berperadaban tinggi, dan senantiasa berbakti kepada Tuhan Yang Maha Esa. Oleh karena itu, dibutuhkan paradigma pendidikan karakter bangsa yang tidak sekadar memburu kepentingan kognitif (pikir, nalar, dan logika), tetapi juga memperhatikan dan mengintegrasikan persoalan moral dan keluhuran budi pekerti. Hal itu sejalan dengan Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional, yaitu fungsi pendidikan adalah mengembangkan kemampuan dan membangun watak serta peradaban bangsa yang bermartabat dalam rangka mencerdaskan kehidupan bangsa dan untuk mengembangkan potensi peserta didik agar menjadi manusia yang beriman dan bertakwa kepada Tuhan yang Maha Esa, berakhlak mulia, sehat, berilmu, cakap, kreatif, mandiri, dan menjadi warga negara yang demokratis serta bertanggung jawab.

Penguatan pendidikan karakter bangsa dapat diwujudkan melalui pengoptimalan peran Gerakan Literasi Nasional (GLN) yang memumpunkan ketersediaan bahan bacaan berkualitas bagi masyarakat Indonesia. Bahan bacaan berkualitas itu dapat digali dari lanskap dan perubahan sosial masyarakat perdesaan dan perkotaan, kekayaan bahasa daerah, pelajaran penting dari tokoh-tokoh Indonesia, kuliner Indonesia, dan arsitektur tradisional Indonesia. Bahan bacaan yang digali dari sumber-sumber tersebut mengandung nilai-nilai karakter bangsa, seperti nilai religius, jujur, toleransi, disiplin, kerja keras, kreatif, mandiri, demokratis, rasa ingin tahu, semangat kebangsaan, cinta tanah air, menghargai prestasi, bersahabat, cinta damai, gemar membaca, peduli

lingkungan, peduli sosial, dan tanggung jawab. Nilai-nilai karakter bangsa itu berkaitan erat dengan hajat hidup dan kehidupan manusia Indonesia yang tidak hanya mengejar kepentingan diri sendiri, tetapi juga berkaitan dengan keseimbangan alam semesta, kesejahteraan sosial masyarakat, dan ketakwaan kepada Tuhan Yang Maha Esa. Apabila jalinan ketiga hal itu terwujud secara harmonis, terlahirlah bangsa Indonesia yang beradab dan bermartabat mulia.

Akhirnya, kami menyampaikan penghargaan dan ucapan terima kasih yang setulus-tulusnya kepada Kepala Pusat Pembinaan, Kepala Bidang Pembelajaran, Kepala Subbidang Modul dan Bahan Ajar beserta staf, penulis buku, juri sayembara penulisan bahan bacaan Gerakan Literasi Nasional 2017, ilustrator, penyunting, dan penyelaras akhir atas segala upaya dan kerja keras yang dilakukan sampai dengan terwujudnya buku ini. Semoga buku ini dapat bermanfaat bagi khalayak untuk menumbuhkan budaya literasi melalui program Gerakan Literasi Nasional dalam menghadapi era globalisasi, pasar bebas, dan keberagaman hidup manusia.

Jakarta, Juli 2017
Salam kami,

Prof. Dr. Dadang Sunendar, M.Hum.
Kepala Badan Pengembangan dan
Pembinaan Bahasa

Pengantar

Sejak tahun 2016, Pusat Pembinaan, Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa (Badan Bahasa), Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, melaksanakan kegiatan penyediaan buku bacaan. Ada tiga tujuan penting kegiatan ini, yaitu meningkatkan budaya literasi baca-tulis, meningkatkan kemahiran berbahasa Indonesia, dan mengenalkan kebinekaan Indonesia kepada peserta didik di sekolah dan warga masyarakat Indonesia.

Untuk tahun 2016, kegiatan penyediaan buku ini dilakukan dengan menulis ulang dan menerbitkan cerita rakyat dari berbagai daerah di Indonesia yang pernah ditulis oleh sejumlah peneliti dan penyuluh bahasa di Badan Bahasa. Tulis-ulang dan penerbitan kembali buku-buku cerita rakyat ini melalui dua tahap penting. Pertama, penilaian kualitas bahasa dan cerita, penyuntingan, ilustrasi, dan pengatakan. Ini dilakukan oleh satu tim yang dibentuk oleh Badan Bahasa yang terdiri atas ahli bahasa, sastrawan, ilustrator buku, dan tenaga pengatak. Kedua, setelah selesai dinilai dan disunting, cerita rakyat tersebut disampaikan ke Pusat Kurikulum dan Perbukuan, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, untuk dinilai kelaikannya sebagai bahan bacaan bagi siswa berdasarkan usia dan tingkat pendidikan. Dari dua tahap penilaian tersebut, didapatkan 165 buku cerita rakyat.

Naskah siap cetak dari 165 buku yang disediakan tahun 2016 telah diserahkan ke Sekretariat Jenderal Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan untuk selanjutnya diharapkan bisa dicetak dan dibagikan ke sekolah-sekolah di seluruh Indonesia. Selain itu, 28 dari 165 buku cerita rakyat tersebut juga telah dipilih oleh Sekretariat Presiden, Kementerian Sekretariat Negara Republik Indonesia, untuk diterbitkan dalam Edisi Khusus Presiden dan dibagikan kepada siswa dan masyarakat pegiat literasi.

Untuk tahun 2017, penyediaan buku—dengan tiga tujuan di atas dilakukan melalui sayembara dengan mengundang para penulis dari berbagai latar belakang. Buku hasil sayembara tersebut adalah cerita rakyat, budaya kuliner, arsitektur tradisional, lanskap perubahan sosial masyarakat desa dan kota, serta tokoh lokal dan nasional. Setelah melalui dua tahap penilaian, baik dari Badan Bahasa maupun dari Pusat Kurikulum dan Perbukuan, ada 117 buku yang layak digunakan sebagai bahan bacaan untuk peserta didik di sekolah dan di komunitas pegiat literasi. Jadi, total bacaan yang telah disediakan dalam tahun ini adalah 282 buku.

Penyediaan buku yang mengusung tiga tujuan di atas diharapkan menjadi pemantik bagi anak sekolah, pegiat literasi, dan warga masyarakat untuk meningkatkan kemampuan literasi baca-tulis dan kemahiran berbahasa Indonesia. Selain itu, dengan membaca buku ini, siswa dan pegiat literasi diharapkan mengenali dan mengapresiasi kebinekaan sebagai kekayaan kebudayaan bangsa kita yang perlu dan harus dirawat untuk kemajuan Indonesia. Selamat berliterasi baca-tulis!

Jakarta, Desember 2017

Prof. Dr. Gufran Ali Ibrahim, M.S.

Kepala Pusat Pembinaan

Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa

Sekapur Sirih

Buku ini hadir dari hasil pengamatan saya terhadap lingkungan sekolah mengajar dan berbaur dengan anak-anak. Lewat buku ini saya ingin menceritakan kembali masa kecil di kampung-kampung di Sumatera Barat. Tentang tradisi melamang dalam menyambut ramadan dan lebaran. Lamang tapai bukan saja persoalan prosedural membuat lamang (lemang), tetapi ada kisah-kisah dari keluarga-keluarga yang terpisah, lalu disatukan dalam momen itu.

Ucapan terima kasih untuk para bocah yang menginspirasi tokoh-tokoh dalam buku ini Uyung, Kibi, Livi, dan Husein. Akhir kata, buku ini saya dedikasikan untuk anak-anak di seluruh Indonesia.

Dian Arsa

Daftar Isi

Sambutan.....	iii
Pengantar	v
Sekapur Sirih.....	vii
Daftar Isi	viii
1. Hari Istimewa.....	1
2. Yang Ditunggu Telah Datang	11
3. Jenis-jenis Bambu	21
4. Berkumpul Bersama di Hari Raya	47
Biodata Penulis	50
Biodata Penyuting	51
Biodata Ilustrator.....	52

1. Hari Istimewa

Pagi ini, Uyung bangun dengan bersemangat karena hari ini adalah hari yang sangat istimewa baginya. Bahkan, ia juga membangunkan Kibi, adiknya yang cantik dan lucu itu. Kibi masih saja terlelap di kasurnya yang berwarna merah jambu.

“Kibi, ayo bangun. Kibi ingat? Hari ini adalah hari yang istimewa. Ayo cepat bangun.”

Setelah membangunkan adiknya, Uyung lekas ke kamar mandi. Seperti yang diajarkan Ayah dan Ibu, Uyung sudah harus sadar tentang kebersihan dan kerapian. Misalnya bangun pagi. Uyung sudah harus bangun sendiri. Sehabis bangun tidur, Uyung juga sudah tahu harus melakukan apa selanjutnya. Jadi, tidak hanya ibu saja semuanya yang membangunkan, yang merapikan tempat tidur, memandikan, dan sebagainya. Uyung sudah harus bisa mengatur diri sendiri.

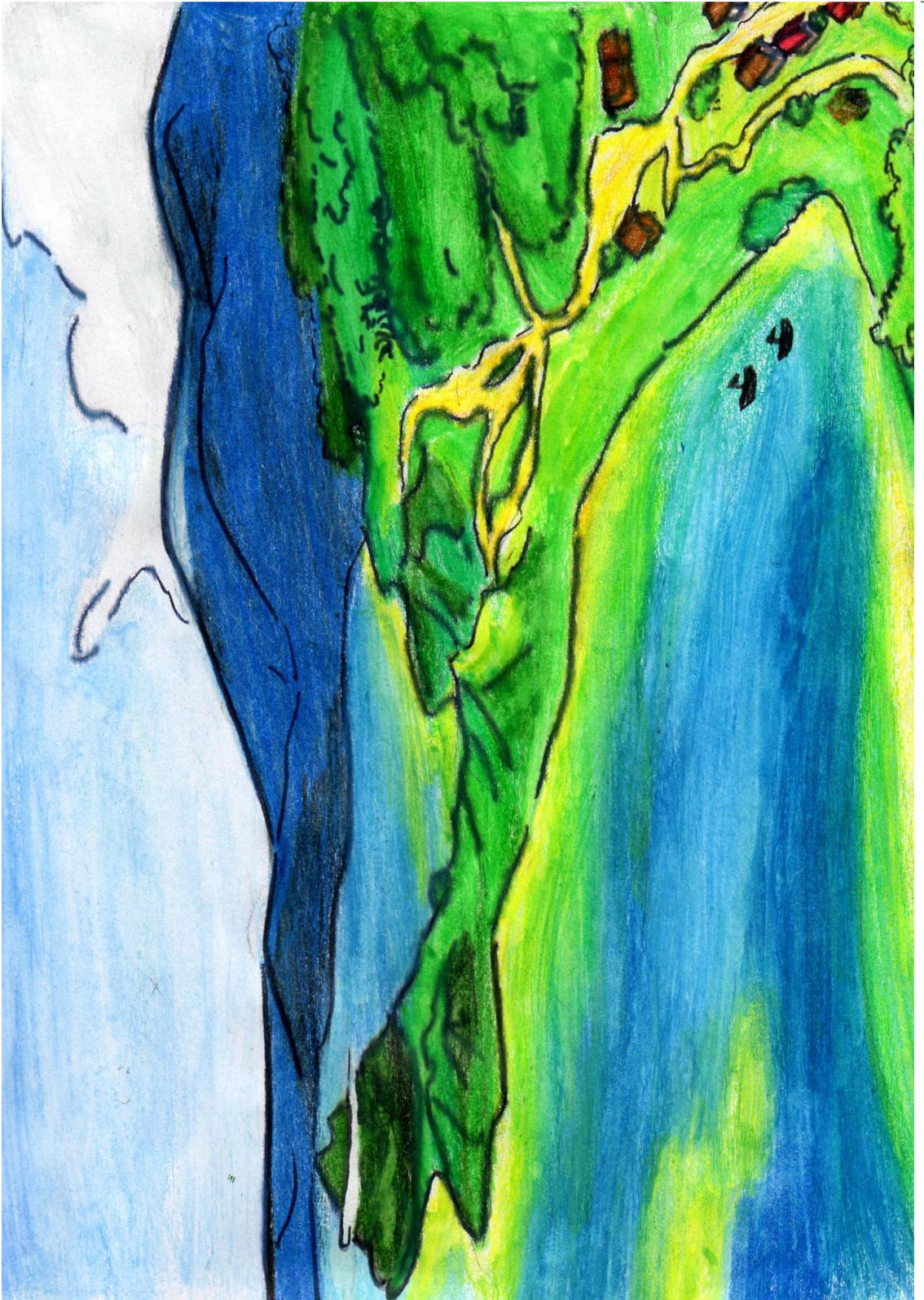
Dari kamar mandi, terdengar Uyung bernyanyi.

Bangun pagi, kuterus mandi. Tidak lupa menggosok gigi. Habis mandi kutolong ibu. Membersihkan tempat tidurku.

Begitu semangat Uyung di pagi ini. Kenapa? Oleh karena, sepupu-sepupunya akan tiba hari ini. Tiba dari tempat yang jauh. Ia harus menyiapkan sesuatu untuk menyambut saudara-saudaranya itu. Yang pasti, ia ingin sekali mengajak mereka jalan-jalan dan main bersama nanti.

“Nanti kalau mereka sudah tiba, Uyung ingin mengajak mereka mandi di sungai. Pasti menyenangkan.”

Uyung adalah anak laki-laki yang bersemangat dan mandiri. Ia suka menjelajah dan berjalan-jalan ke sekeliling kampung. Kampungnya bernama Kampung Mandeh. Sebuah kampung kecil yang berada di Kawasan Mandeh. Kalian tahu Kawasan Mandeh? Ya, Betul. Kawasan Mandeh adalah wilayah wisata bahari yang sekarang sedang hangat-hangatnya diperbincangkan.



Kawasan Mandeh masuk dalam salah satu wilayah kunjungan wisata Indonesia. Bapak Presiden sendiri yang mencanangkannya kemarin. Bapak Jokowi pernah ke sini, walaupun tidak sempat mengunjungi perkampungannya yang bernama Kampung Mandeh itu.

Kampung Mandeh terletak di Kabupaten Pesisir Selatan, Provinsi Sumatra Barat. Daerah Mandeh terkenal dengan alamnya yang sangat indah. Diapit oleh jajaran Bukit Barisan di sebelah timur dan Samudra Hindia di sebelah barat. Berada di pinggir pegunungan sekaligus lautan. Pegunungan hijau dan lautan biru. Sungguh tempat yang indah dan damai.

Akan tetapi, jalan ke Kampung Mandeh masih sangat kecil dan jelek. Mobil saja tidak bisa masuk ke kampung ini. Jalannya masih jalan tanah, belum lagi diaspal. Ketika musim hujan tiba, jalanan menjadi licin dan sering longsor. Orang Kampung Mandeh pun akan sulit keluar untuk pergi ke kampung lain.

Penduduk Kampung Mandeh bekerja sebagai nelayan dan petani. Ayah Uyung adalah nelayan sekaligus juga petani. Kok bisa ya? Iya, karena Ayah Uyung adalah Ayah yang pekerja keras. Ia rajin bekerja mengolah hasil laut dan tanah. Ia juga Ayah yang baik dan pandai mendidik anaknya.

Uyung teringat waktu Ayah mengajaknya ikut melaut. Waktu itu ketika musim cumi-cumi.

“Sekarang sedang musim cumi, Yung. Uyung suka cumi-cumi *kan?* Ayo ikut Ayah melaut,” ajak Ayah sambil menyiapkan peralatan melautnya. Sehabis salat Isya, Uyung dan Ayah berangkat. Perahu mereka yang bergambar ikan layar atau ikan marlin itu, siap mengarungi lautan.

Ada peralatan khusus yang melekat di perahu mereka, yaitu sebuah lampu yang besar. Tahu fungsi lampu itu? Lampu itu digunakan untuk menarik perhatian cumi-cumi. Caranya, perahu tetap dijalankan dengan kecepatan yang lambat. Lalu, lampu itu disorotkan ke permukaan air laut. Cahaya lampunya akan masuk ke dalam laut dan akan menarik perhatian cumi-cumi.

Mereka akan keluar dari dasar laut dan meloncat-loncat mengikuti cahaya yang terang itu. Ketika cumi-cumi itu meloncat dan melayang di atas permukaan air, saat itulah mereka langsung disambut dengan tangguk yang besar. Masuklah mereka ke dalam tangguk.

Ayah harus sigap menangguk cumi-cumi yang sedang melayang itu, sebelum sempat masuk lagi ke dalam air. Cumi-cumi yang tertangguk dituang langsung ke dalam perahu. Sementara itu, tugas Uyung adalah secepatnya memasukkan mereka ke dalam tong. Kalau Uyung lambat, cumi-cumi itu akan melompat-lompat kembali keluar dari perahu.

Meski berada di tengah lautan pada malam hari, Uyung tidak takut karena ada Ayah yang menemani. Selain itu, Uyung juga ingat kata Ayah,

“Kalau kita pergi melaut, berarti kita telah menanggalkan rasa takut. Apalagi kalau pergi mencari ikan di malam hari. Laki-laki yang melaut harus berani, Yung. Kalau tidak berani, bagaimana akan menangkap ikan, ya kan?” ucap Ayah sambil tersenyum bangga.

Melihat keberanian nelayan, Uyung juga ingat sebuah kisah yang pernah diceritakan Ayah, dulu. Tentang seorang bapak tua yang juga seorang nelayan. Bapak Tua itu pergi melaut, bersama seorang anak muda. Berhari-hari di lautan, mereka belum juga mendapatkan ikan. Sampai-sampai Anak Muda tadi putus asa dan kembali ke rumah, sedangkan si Bapak Tua tetap bertahan hingga kemudian ia berhasil mendapatkan ikan. Uyung teringat bagaimana gaya Ayah menceritakannya. “Ikan yang didupatkannya bermulut runcing dan ada layar di punggungnya. Dan ikan itu besar sekali, Yung!” tutur Ayah sambil merentangkan tangannya lebar-lebar.

“sampai-sampai si Bapak Tua itu tidak bisa mengangkatnya ke atas perahu. Lalu ia ikatkan saja ikan itu ke perahunya. Ia pun pulang dengan bangga dan gembira. Orang-orang kampung pun menghargai tekad dan keberaniannya.”

Suatu saat Uyung ingin juga seperti Bapak Tua itu, yang pantang menyerah dan menangkap ikan yang besar.

Ayah memang selalu mengajarkan Uyung untuk jadi anak yang mandiri dan kuat. Tidak cengeng! karena Uyung adalah laki-laki. “Bagaimana nanti mau melindungi Kibi, kalau Uyung tidak kuat.”

Mengingat itu semua, Uyung ingin sekali berbagi cerita nanti dengan sepupunya, ketika mereka telah tiba nanti tentunya.



2. Yang Ditunggu Telah Datang

Tidak kepalang senangnya Uyung dan Kibi. Akhirnya, yang ditunggu telah datang, Ivi dan Usen beserta kedua orang tua mereka. Uyung dan Kibi langsung menyambut di depan rumah.

Sambil membantu mengangkat barang bawaan mereka. Uyung dan Kibi langsung menyalami Paman dan Bibi, orang tua Ivi dan Usen. Sudah tiga tahun keluarga Paman dan Bibi tidak pulang kampung. Sudah tiga tahun pula Uyung dan Kibi tidak bertemu dengan Ivi dan Usen.

Tentu mereka tampak sedikit berubah, tetapi keakbraban mereka tidak pernah berubah. Baru saja sepupunya itu sampai, Uyung dan Kibi telah berencana untuk mengajak mereka mandi ke sungai. Tentu ibu tidak membolehkan.

“Baru sampai sudah ingin mandi ke sungai? Istirahat dulu. Uyung, biarkan Ivi dan Usen istirahat dulu, Yung. Mereka pasti capek. Jangan diajak mandi ke sungai dulu,” begitu kata Ibu kepada mereka.

Memang capek pastinya. Keluarga Ivi dan Husen datang dari tempat yang jauh. Dari Papua. “Di mana Papua itu, Pak?” tanya Uyung kepada Pamannya yang dia panggil dengan sebutan ‘Apak’. “Nun di ujung Indonesia sana, Yung. Kalau dilihat di peta, jarak Kampung Mandeh kita ini ke Papua, sama dengan jarak Kampung Mandeh ini ke New Delhi, India. Uyung tahu India.”

“Hah, India? Tempat Taj Mahal itu, Pak? Wow! Jauhnya!” kata Uyung ternganga. Seakan benar-benar tahu seberapa jauh India itu.

Lebaran menjadi waktu yang istimewa untuk berkumpul bersama keluarga. Apalagi keluarga yang terpisah jauh. Menjelang lebaran orang-orang yang pergi merantau akan pulang ke kampung mereka untuk bisa merayakan lebaran bersama. Bahkan seperti keluarga Ivi dan Usen saja yang datang dari Papua nun jauh di sana, mau pulang ke kampung mereka di Pulau Sumatera. Kenapa sebegitu istimewanya lebaran?

Bagi umat Islam, lebaran atau yang dikenal juga dengan Hari Raya Idulfitri, menjadi hari kemenangan yang patut dirayakan bersama-sama. Kenapa begitu? Iya karena umat Islam telah sebulan penuh berpuasa. Menahan untuk tidak makan dan minum dari terbit sampai terbenam matahari. Mereka juga menahan dan mengendalikan perilaku dan hawa nafsu yang merusak selama satu bulan itu. Oleh karena itu, mereka bersukaria bersama di hari raya itu.

Hari raya jatuh pada tanggal 1 Syawal? Apa Itu Syawal? Syawal adalah nama bulan, seperti Januari, Februari, Maret, dan seterusnya. Bedanya Syawal ini merupakan penentuan bulan dalam Hijriah, bukan dalam Masehi.

Hijriah, dihitung dari saat Nabi Muhammad berpindah ke Medinah dan berpatokan pada perputaran bulan, sedangkan masehi dihitung saat kelahiran Isa Almasih dan berpatokan pada perputaran matahari.

Menyambut lebaran orang-orang akan sibuk mempersiapkan ini dan itu. Mengapa? Karena ketika lebaran orang-orang akan berkumpul dan saling

mengunjungi. Sanak saudara akan berdatangan ke rumah kita. Tetangga-tetangga akan mengunjungi kita. Bahkan orang lain pun yang sama-sama merayakan lebaran akan menjadi tamu bagi kita.

Kenapa begitu? Karena lebaran itu menjadi waktu untuk bersilaturahmi. Menjalin hubungan baik, bagi sesama manusia. Di hari lebaran itu rumah kita harus selalu terbuka lebar untuk tamu-tamu yang datang. Untuk itu rumah-rumah perlu dibersihkan agar terlihat indah. Pakaian yang dipakai pun adalah pakaian yang bagus-bagus. Juga tidak lupa makanan dan minuman yang khas di hari raya. Mengingat itu, jadi ingin menyanyikan lagu ini,

Baju baru alhamdulillah. Tuk dipakai di hari raya.

Tak punya pun tak apa-apa. Masih ada baju yang lama.

Bikin kue alhamdulillah. Tuk dimakan di hari raya. Tak bikin pun tak apa-apa. Masih ada singkong gorengnya....

Begitulah Dea Ananda, penyanyi lagu itu menyanyikan lagu tentang hari raya.

Bicara tentang makanan di hari raya, seperti yang disebutkan lagu itu, ada makanan khas yang dibuat oleh warga di Kampung Mandeh khusus untuk menyambut lebaran. Kira-kira makanan apakah itu? Lamang tapai. Pernahkah kalian mencicipi lamang tapai? Atau pernahkah kalian membuatnya? Mari kita ikuti Uyung dan saudara-saudaranya karena mereka akan membuat makanan khas lebaran itu bersama-sama.

Pagi-pagi, anak-anak itu telah bangun. Uyung, Kibi, Ivi, dan Usen. Hari ini mereka akan ikut serta membuat lamang tapai bersama Ayah dan ibu.

“Anak laki-laki ikut Ayah *ya*. Uyung dan Usen,” kata Ayah sambil mengemasi peralatan-peralatan yang akan diperlukan nanti.

“Ikut ke mana, Yah?” tanya Uyung bersemangat.

“Ikut mencari bambu.”

“Hah? Bambu? Untuk apa bambu, Yah? Kan kita membuat lamang. Kenapa harus mencari bambu?” tanya Uyung keheranan, Usen pun juga mengernyit, terbayang oleh Usen kalau ia akan memakan bambu. “*Ihh*, kayak panda dong! Yang makan bambu.”

“Lihat saja nanti, yang penting sekarang ikut Ayah dulu,” jawab Ayah sambil tersenyum.

Uyung, Usen, dan Ayah telah siap untuk pergi mencari bambu. Peralatan yang mereka bawa juga telah masuk ke dalam keruntung. Keruntung itu adalah sejenis tas anyaman yang bisa digunakan untuk menyimpan barang-barang.

“Sekarang siap untuk berangkat,” kata Uyung dan Usen bersemangat. Berangkatlah Ayah, Uyung, dan Usen mencari bambu untuk membuat lamang.

“Ke mana kita mencari bambunya, Yah?” tanya Uyung sambil berjalan di belakang Ayah.

“Ke pinggir sungai di dekat Bukit Tambak, Yung. Tempat kita pernah memancing lumpai dulu,” jawab Ayah.

“Oh, lumpai yang seperti belut itu ya, Yah? Yang serupa dengan ikan panjang itu, kan?”

“Iya, yang kita pancing malam-malam itu. Lain kali kita ajak Usen memancing juga ya, Yung.” kata Ayah sambil tersenyum. Usen pun ikut senyum, senang. Ia ingin juga ikut kalau sempat. Ia penasaran seperti apa bentuk lumpai itu. Di Papua ia tidak pernah pergi memancing. Kata ayahnya, sungai di Papua ada buayanya. *Ihh*, takut! Tapi jangan salah, sungai di Papua ada ikan arwananya. Ikan yang sering dijadikan ikan hias dalam akuarium itu. Usen saja punya seekor di rumahnya. Besar sekali. Dan sisiknya terlihat jelas, berwarna keemasan.

Di sepanjang jalan, Uyung dan Usen berjalan mengekor di belakang Ayah, sambil bercerita dan bercanda. Ketika mereka memasuki kebun pala. Mereka berdua mulai gelisah. Terlihat pohon pala banyak sekali, rimbun. Batangnya besar bercabang-cabang, membuat tempat itu menjadi agak gelap. Uyung dan Usen mulai cemas, ketika mereka harus melalui kebun pala itu. Mereka berdua mempercepat langkah agar tidak tertinggal jauh dari Ayah.

Setelah melewati kebun pala, sampailah mereka di pinggir sungai. Airnya jernih sekali sampai-sampai terlihat bebatuan di dasarnya. Uyung dan Usen kegirangan melihat sungai yang jernih itu. Serasa ingin mencebur ke dalamnya.

Di seberang sungai itu terlihat bambu tumbuh banyak sekali. Berjejeran di sepanjang sungai. Batangnya yang panjang dan tinggi, beberapa menjulai sampai ke permukaan air. Daun-daunnya mengeluarkan bunyi berdesis, “Ssshhh. Ssshhh. Ssshhh.” yang timbul karena gesekan daun yang ditiup angin. Ada lagi bunyi-bunyian yang lain, bunyi “Ngiit. Ngiit. Ngiit.” Bunyi itu berasal dari batang bambu ketika menahan terpaan angin yang kencang.

Mereka lalu menyeberangi sungai yang jernih itu. Sesampai di seberang Uyung dan Usen terheran. “Yah, kok bambu itu warnanya kuning? Sedangkan yang itu hijau?” Uyung menunjuk salah satu rumpun bambu yang berwarna kuning.

“Oh... yang itu namanya bambu kuning, sesuai dengan warnanya yang juga kuning. Ada juga orang yang menyebutnya buluh gading. Buluh ataupun bambu

sama saja. Hanya namanya saja yang berbeda,” jelas Ayah, sambil tersenyum melihat anak-anaknya yang banyak ingin tahu.

“Coba perhatikan yang itu,” kata Ayah sambil menunjuk salah satu rumpun bambu. “Besar tidak bambunya?”

“Wah, iya! Besar sekali!” kata Usen takjub. “Bambu apa itu, Pak Uwo?” kata Usen yang menyapa pamannya itu dengan sebutan ‘Pak Uwo’. Pak Uwo adalah sapaan dalam bahasa Minangkabau untuk memanggil Paman atau kakak dari saudara orang tua. Sama persis dengan panggilan Pak De dalam bahasa Jawa.

“Haaa, yang itu namanya bambu betung. Biasanya orang menyebutnya dengan betung saja. Betung itu adalah jenis bambu yang paling besar. Bahkan sampai sebesar paha Pak Uwo ini,” kata Ayah sambil memegang pahanya. Usen tambah takjub. “Terus Pak Uwo? Terus, Pak Uwo?” tanya Usen bersemangat.

“Baiklah. Sekarang Pak Uwo jelaskan ya.”

3. Jenis-jenis Bambu

“Bambu itu sangat banyak jenisnya dan kegunaannya pun berbeda-beda. Ada bambu kuning, seperti yang kita lihat tadi. Disebut bambu kuning karena warnanya memang kuning. Bambu kuning sekarang telah dibudidayakan oleh orang.”

“Apa itu budi daya, Yah?”

“Budi daya itu artinya dikembangkan untuk dijadikan usaha. Karena warnanya yang menarik dan indah itu, orang-orang menyukainya dan ingin menanamnya di sekitar rumah mereka, sebagai hiasan rumah, begitu. Selain untuk hiasan, bambu kuning ini berguna juga bagi kesehatan, yaitu untuk mengobati penyakit hati. Bukan sakit hati karena dihajati orang ya! Akan tetapi, sakit pada hati yang ada di dalam tubuh kita ini.”

“Selanjutnya,” sambung Ayah menjelaskan, “Ada lagi bambu betung. Bambu yang besar tadi itu *lho*. Bambu betung itu adalah bambu yang paling besar ukurannya. Kulitnya juga tebal. Karena tebalnya itu, ia

sangat banyak dimanfaatkan orang. Untuk membuat pondok misalnya. Umumnya pondok di sawah dibuat dari bambu betung. Tiangnya, lantainya, terkadang dindingnya juga dari bambu betung. Selain tebal dan kuat, betung juga tahan lama dan jarang dimakan rayap. Apalagi kalau betungnya telah ‘masak’ atau tua. Biasanya betung yang telah masak itu akan berwarna kekuningan. Dan banyak lagi yang bisa dibuat dari bambu betung itu. Kerajinan-kerajinan tangan misalnya, dan juga perabotan-perabotan rumah, seperti meja, kursi, dan sebagainya.

“Selain betung, ada lagi jenis bambu yang lain, yaitu bambu cina. Kalian tahu bambu cina?” tanya Ayah.

“Cina itu tempat Tembok Besar Cina itu ya, Yah? Hmm... Berarti bambu itu asalnya dari Cina kan, Yah?” jawab Uyung bersemangat.

“Iya! Betul sekali, Yung. Dinamakan bambu cina karena memang awalnya berasal dari Cina Selatan. Kemungkinannya pedagang-pedagang Cinalah yang

membawanya ke Indonesia dulu. Sekarang bambu itu tersebar hampir di seluruh Indonesia, termasuk di tempat kita.

Bambu ini berukuran kecil, kira-kira sebesar empu jari Ayah ini. Meskipun ukurannya kecil, tetapi ia sangat kuat dan tahan. Bahkan, orang-orang sering mempergunakannya sebagai pagar. Hampir semua pagar rumah orang di kampung kita ini dulunya memakai bambu cina sehingga bambu cina ini disebut juga dengan bambu pagar.

Sekarang ini di negara lain telah digunakan pula bambu cina sebagai bahan dasar kertas.”

“Kalau bambu untuk lamang yang mana, Yah?”

“Hmm... kira-kira menurut kalian bagusnya bambu yang mana?” Ayah balik bertanya.

“Hmm... karena bambu betung itu besar, baiknya kita pakai bambu betung aja Pak Uwo. Biar nanti lamangnya juga besar. Wuih,” jawab Usen sambil membuka matanya besar-besar karena terbayang olehnya lamang yang sebesar betung itu.

Ayah tertawa melihat ekspresi Usen itu. “Bukan yang itu Usen, yang akan kita gunakan untuk lamang itu adalah bambu lamang namanya. Atau, dikenal juga dengan bambu talang.”

Bambu talang besarnya beragam, mulai sebesar lengan anak-anak sampai kira-kira yang paling besarnya sebesar ujung betis Ayah inilah. Jadi, dia tidak sebesar bambu betung, Usen.

Namun, bambu talang memiliki kulit yang tipis dibandingkan dengan bambu yang lainnya. Karena kulitnya yang tipis itulah, kita gunakan untuk membuat lemang. Jadi, lamangnya akan cepat matang Usen. Kalau kita menggunakan betung, mungkin lemangnya tidak akan matang-matang karena betung berkulit tebal dan akan sangat lama panas sampai ke dalam rongganya. Oleh karena itu, orang menggunakan bambu talang untuk dalam membuat lamang. Sekarang ayo kita ambil bambu talangnya,” kata Ayah sambil mengeluarkan gergaji dari keruntung.



Ayah memilih bambu talang yang cocok untuk membuat lamang (lemang). “Pilih yang telah tua, jangan yang terlalu tua dan jangan pula yang terlalu muda. Kalau yang terlalu tua nanti ketika dipanggang dengan api ia akan ikut terbakar. Kalau yang terlalu muda ia akan jadi kisut dan layu. Makanya pilih yang sedang usianya, yang warnanya sedikit kekuningan.” begitu Ayah menjelaskan.

Lalu, Ayah menggergaji satu batang bambu talang hingga bambu itu roboh. “Wah... panjang sekali, Yah. Nanti lamangnya sepanjang ini juga, Yah?” tanya Uyung bersemangat.

“Haha... tidak Yung. Ini kita potong-potong dulu. Kalau sepanjang ini kita buat. Kapan habisnya sama kita?” jawab Ayah sambil tertawa.

Kemudian, Ayah memotong-motong bambu itu menjadi beberapa bagian. Memotongnya ruas per ruas. “Kalian lihat garis-garis ini? Ini adalah batas dari ruas bambu. Kita memotong bambu ini ruas per ruasnya ya. Jadi, setiap batang yang dipotong, satu ujungnya

memiliki batas ruas yang tertutup, dan satu ujungnya yang lain, terbuka atau bolong,” begitulah Ayah mengajarkan caranya kepada Uyung dan Usen.

“Sekarang kita sudah selesai. Sudah ada enam potong bambu. Ayo kita pulang. Kita bawakan buat Ibu. Kalian pasti letih ya? Apalagi Uyung, kan berpuasa ya? Kalau Usen sanggup tidak puasa penuh?”

“Tidak Pak Uwo, Uyung setengah hari saja puasanya. Kan Uyung masih kecil. Nanti kalau sudah sebesar Abang Uyung, Usen pasti puasanya penuh juga,” kata Usen tersenyum.

Ayah, Uyung, dan Usen kembali pulang. Menyeberangi sungai, melewati kebun dan sawah. Sambil membawa bambu-bambu yang telah mereka kerjakan tadi.

Sesampainya Ayah, Uyung, dan Usen di rumah, ternyata tidak ada orang. Ibu, Ivi, dan Kibi tengah pergi mencari daun pisang di ladang yang tidak jauh dari rumah. Walaupun begitu, Ayah, Uyung, dan Usen

tetap dapat masuk ke rumah, melewati pintu belakang. Kemudian, mereka beristirahat karena lelah melakukan perjalanan yang cukup panjang mengambil bambu.

Ibu, Ivi, dan Kibi tengah mengambil daun pisang ke kebun. Keluarga ini memiliki sedikit kebun tidak jauh dari rumah. Kebun itu ditanami pohon pisang, pohon coklat, dan beberapa pohon pala. Kebun itu merupakan tanah ulayat, tanah yang diwariskan dari nenek dulu, lalu diturunkan kepada Ibu. Kelak ibu akan mewariskannya pula kepada Kibi. Kenapa kepada Kibi? Kenapa bukan Uyung? Karena begitulah adat di Minangkabau. Harta warisan diturunkan kepada perempuan. Laki-laki hanya boleh mengelolanya, tetapi tidak untuk memilikinya.

Ibu, Ivi, dan Kibi berjalan menyusuri kebun itu. “Mak Uwo, yang mana yang akan kita ambil daunnya, Mak Uwo?” kata Ivi bertanya kepada Ibu. Mak Uwo itu adalah panggilan untuk ‘Bibi’ di adat Minangkabau. Sama dengan Bu De dalam bahasa Jawa.

“Hmm. Sebentar, Mak Uwo lihat dulu ya, Ivi.”

“Memang daun pisang yang seperti apa yang bagus untuk membuat lamang itu, Mak Uwo?” tanya Ivi lagi.

“Untuk membuat lamang, yang kita butuhkan adalah daun pisang yang masih muda. Daun yang masih muda itu berada di pucuknya dan berwarna kekuning-kuningan. Daun pisang yang masih muda bersifat lentur. Karena lenturnya itu, jadi bisa dengan mudah dimasukkan ke dalam bambunya, ketika kita membuat lamang nanti, Ivi” jawab Ibu sambil terus melihat-lihat ke pucuk pohon pisang. Mencari-cari daun pisang yang masih muda dan berwarna kekuning-kuningan itu.

“Haa... ketemu,” kata Ibu sumringah. Lalu Ibu mempersiapkan peralatannya. Karena pohon pisangnya tinggi, Ibu menggunakan penggalan untuk menjangkau pucuk daun yang kekuning-kuningan itu. Di ujung penggalan itu diikatkan sebilah pisau. Pisau itu berfungsi sebagai pemotong pelepah pisangnya.

Ibu mengambil sepuluh helai daun pisang. Setelah terkumpul, Ibu merautnya, memisahkan antara daun dari pelepahnya.

“Wah banyak sekali, Bu? Semuanya akan kita pakai, Bu?” kata Kibi tercengang.

“Iya. Tidak apa berlebihan daripada kurang, Kibi. Kalau nanti kurang, tentu kita akan mengambilnya lagi ke sini. Oh ya, hampir ibu lupa. Bawa juga pelepah pisang yang telah kita pisahkan dari daunnya tadi, ya. Kita memerlukannya nanti.”

“Baik, Bu,” Kata Kibi sambil mengambil dua buah pelepah pisang.

“Yuk, mari kita pulang, Nak. Ayah, Uyung, dan Usen pasti sudah sampai di rumah.” ajak Ibu kepada mereka berdua.

Semuanya telah berkumpul di rumah. Akan tetapi, orang tuanya Usen dan Ivi tidak ikut karena kedua orang tua mereka sedang pergi ke kota untuk membeli baju lebaran. Ivi dan Usen tidak ikut dengan kedua orang tua mereka karena mereka ingin ikut serta membuat lamang. Mereka disuruh orang tua mereka untuk ikut serta membuat lamang agar mereka mendapatkan pengalaman dan kelak bisa juga membuat lamang.

“Di Papua nanti belum tentu kalian dapat pengalaman seperti ini. Jadi, kalian tinggal sama Pak Uwo dan Mak Uwo dulu, ya? Kan ada Uyung dan Kibi. Kalian bisa ikut serta nanti membuat lamang bersama. Ya ya ya?” kata Ayah dan ibu membujuk mereka.

Meskipun tidak ikut ke kota, Ivi dan Usen tidak bersedih. Mereka malah senang ikut serta membuat lamang bersama Mak Uwo, Pak Uwo, dan sepupu-sepupu mereka—Uyung dan Kibi.

“Sekarang semua bahan-bahannya telah tersedia. Sudah bisa kita membuat lemangnya bersama. Akan tetapi, sebelumnya kita harus membagi tugas dulu. Ayah, Uyung, dan Usen bertugas membersihkan bagian dalam bambu talangnya, juga bertugas menyiapkan tempat pemanggangannya. Sementara itu, Ibu, Ivi, dan Kibi akan menyiapkan semua bahan-bahan dan bumbu-bumbu membuat lamangnya. Oke?” kata ibu bersemangat.

“Oke!” kata mereka serempak. “Sekarang Ibu yang jadi bosnya,” kata Ayah sambil tertawa terbahak, sedangkan Ibu menanggapi dengan tersenyum bangga.

Ayah, Uyung, dan Usen mulai membersihkan bagian dalam bambu talang yang telah mereka potong per ruasnya tadi.

“Ayah, bagaimana cara membersihkannya? Tangan kita tidak muat untuk menjangkau bagian dalamnya,” tanya Uyung kepada Ayah. “Iya Pak Uwo, tangan Usen juga tidak muat.” kata Usen menimpali.

“Caranya begini Yung, Usen. Perhatikan Ayah ya.” Kemudian Ayah mengambil sebilah kayu yang cukup panjang untuk menjangkau bagian ujung bambu. Besarnya kira-kira sebesar empu jari. Lalu Ayah mengikatkan sabut kelapa di ujungnya. Dengan alat penyodok itu Ayah dapat membersihkan bagian dalam dari bambu itu.

“Oh, begitu. Uyung mau coba juga, Yah.” kata Uyung bersemangat. “Usen juga. Usen juga,” kata Usen bersemangat.

Di dalam rumah, Ibu, Ivi, dan Kibi sedang menyiapkan bahan-bahan dan bumbu-bumbunya. Lalu, Ibu menerangkan bahan-bahan itu kepada Ivi dan Kibi.

“Bahan kita yang paling utama adalah beras ketan. Ibu telah menyiapkan dua gantang beras ketan. Sesuai untuk banyaknya lemang yang akan kita buat. Lemang yang akan kita buat itu ada enam kabung. Kabung itu sama dengan potong atau sama juga dengan batang per ruas bambunya. Dalam satu kabung itu takaran isi beras ketannya dua kaleng susu.” Ibu menggunakan bekas kaleng susu biasa sebagai takaran untuk beras ketan itu.

“Sekarang mari kita cuci dulu beras ketannya,” ajak ibu kepada Ivi dan Kibi.

Setelah beras ketan tadi mereka cuci dengan air bersih, kemudian ditaruh di atas nyiru untuk mengeringkannya. “Kalian tahu nyiru seperti apa? Ini dia. Wadah dari anyaman yang biasanya digunakan untuk menampi beras,” Ibu menunjukkan nyiru itu kepada Ivi dan Kibi. Dan, mereka mengangguk paham.

“Sambil menunggu beras ketan itu kering di atas nyiru, mari kita persiapkan dulu santannya,” lalu Ibu membawa sepanci santan kental. “Perhatikan Ibu ya! Karena selain santan, kita juga akan memasukkan bumbu lainnya. Perhatikan!”

Pertama-tama Ibu memasukkan garam ke dalam santannya, lalu mengaduknya pelan.

“Garam yang dimasukkan banyak juga ya Mak Uwo?” kata Ivi bertanya.

“Iya Ivi, karena nanti ketika santan ini meresap ke dalam beras ketan, rasa asin dari santannya akan berkurang dari yang semula. Jadi, akan pas rasanya nanti ketika sudah menjadi lamang?”

“Oh, begitu ya Mak Uwo. Iya iya. Ivi mengerti.”

“Selanjutnya,” ibu kembali menjelaskan. “ini resep rahasianya! Kalian harus ingat-ingat ya.” Lalu Ibu mengambil sebuah jeruk nipis dan enam siung bawang.

“Kok dikasih itu Mak Uwo?”

“Biar rasa lemanjanya nanti tambah enak dan tidak cepat basi atau busuk, kita tambahkan perasan bawang merah dan jeruk nipis ke dalam santannya,” jawab Ibu

menjelaskan. “Lamang yang biasanya hanya tahan dalam 2 atau 3 hari, kalau kita kasih ini, bisa tahan sampai 5 hari. Kemudian, ibu memeras keenam siung bawang merah dan sebuah jeruk nipis yang dibawanya tadi. Lalu, Ibu mengaduk santannya kembali.

“Wuis, Mak Uwo memang juru masak yang hebat,” kata Ivi riang. “Iya dong, kan Ibunya Kibi,” kata Kibi menimpali. Sementara itu, ibu hanya tersenyum malu.

Setelah semua bahannya siap, sekarang saatnya dimasukkan ke dalam bambu talangnya. Namun, sebelum itu bambu yang telah dibersihkan oleh Ayah, Uyung, dan Usen tadi harus dilapisi terlebih dahulu bagian dalamnya dengan daun pisang.

“Caranya seperti ini,” kata Ibu sambil mempraktikkan. Ibu menyematkan sebagian ujung daun ke ujung pelepah yang sudah tidak berdaun tadi. Cara menyematkannya, pelepah pisang yang tidak lagi berdaun itu, dibelah ujungnya, lalu dijepitkan daun ke belahannya itu. Pelepah itu berguna sebagai alat untuk

menyorongkan daun pisang ke dalam bambu sampai ke ujungnya. Setelah tersemat, Ibu mulai memasukkan ujungnya ke dalam bambu, lalu memutar perlahan pelepah tadi. Dengan memutar pelepah itu, daun pisang yang tersemat pun ikut berputar sehingga daun pisang itu akan berangsur-angsur masuk dan menggulung di dalam bambu.



Melapisi bagian dalam bambu dengan daun pisang itu dilakukan agar lemang yang dimasak tidak lengket ke kulit bambu. Jadi, daun pisang itu menjadi pembungkus dari lemang nantinya.

Setelah semua bagian dalam bambu itu dilapisi, saatnya memasukkan beras ketan ke dalamnya. “Ayo Ivi, Kibi. Sama-sama kita masukkan beras ketannya?” ajak Ibu kepada mereka berdua.



Mereka sangat bersemangat memasukkan beras ketan itu sedikit demi sedikit. Saking bersemangatnya, Ivi sampai-sampai mengisinya hingga penuh. “Sudah Mak Uwo, sudah penuh.” kata Ivi tersenyum bangga. Ibu tersenyum melihatnya, lalu berkata “Sebenarnya kita tidak mengisinya sampai penuh, Ivi. Kita mengisinya kira-kira $\frac{3}{4}$ bagiannya saja. Jadi, kita sisakan $\frac{1}{4}$ ruang lagi di bagian atasnya.”

“Ha? Berarti nanti lemangnya tidak penuh *dong* Mak Uwo?” tanya Ivi lagi, sambil mengernyit keheranan.

“Bukan begitu. Nanti ketika beras ketan dimasak, dia akan mengembang. Dengan mengisi $\frac{3}{4}$ bagian bambu saja, hasilnya akan jadi penuh sampai ke atasnya. Kalau kita isi sampai penuh, nanti ketika dimasak malah melimpah ruah, Ivi.” jawab Ibu menjelaskannya kepada Ivi.

“Oh, begitu ya Mak Uwo. Oke! Ivi mengerti sekarang.”

Di belakang rumah, Ayah, Uyung, dan Usen baru saja menyelesaikan tugas mereka, yaitu membuat tempat pemanggangan lemang. “Bu, tempat pemanggangannya telah siap! Sekarang lamangnya sudah siap untuk dibakar!” kata Uyung melaporkan tugasnya kepada Ibu.

Tempat pemanggangannya terbuat dari besi dibuat seperti jemuran. Satu tiang di sisi kiri dan satu tiang di sisi kanan. Lalu sebuah besi diikatkan dengan kawat ke bagian atas masing-masing tiang itu. Tingginya cocok untuk menopang bambu-bambu tadi.



Sementara itu, untuk pembakarannya digunakan kayu dan tempurung kelapa. Sembari Ayah menghidupkan api, Ibu melanjutkan tugasnya.

Setelah memasukkan beras ketan ke dalam bambu, selanjutnya Ibu memasukkan santan kental yang telah dibumbui tadi. Sampai beras ketan tadi terendam



semuanya oleh santan. Lalu, disodok-sodok dengan menggunakan kayu yang kecil. Kira-kira sebesar jari tangan. Menyodok itu dilakukan agar beras ketan dan santan tercampur rata di dalam bambu. Juga untuk memadatkan beras ketan dan santan sampai di bagian terdalam bambu.

Setelah semua itu dilakukan, sekarang saatnya dipanggang. “Ayo Ivi, Kibi, bawa semua bambu-bambu tadi.” Kemudian, ibu meletakkan bambu-bambu yang telah diisi beras ketan dan santan tadi di pemanggangan. Dan, Ayah memperbesar apinya dengan menambah kayu bakar.

Beberapa lama kemudian Uyung dan Usen berlarian masuk ke rumah. Mata mereka telah memerah terkena asap, sedangkan Ibu, Ivi, dan Kibi tetap bertahan di dekat pemanggangan. Ibu terus menjaga dan memperhatikan lemang-lemang itu. Sesekali menyodoknya dengan kayu agar matangnya merata.



Ketika lamang-lamang itu mendidih Ibu mengangkatnya satu persatu, kemudian menghentakkan bambu-bambu itu ke lantai, satu-satu. Itu dilakukan untuk memadatkan dan meratakan kematangannya.

Dengan menggunakan alas tangan dari kain yang tebal, Ibu terus menghentakkan bambu-bambu itu ke tanah. Ivi dan Kibi terkagum-kagum melihat Ibu yang hebat memasak. Akan tetapi, kadang-kadang mereka kasihan juga melihat Ibu yang menyeka mata karena perih terkena asap.

Setelah hampir satu jam, apinya telah tinggal bara. Kata Ibu, “Tidak apa-apa. Memang kalau hampir matang apinya sudah harus kecil. Kalau tidak nanti lamangnya jadi arang.”

Akhirnya, lamang itupun matang, setelah lebih dari satu jam. Anak-anak senang sekali. Jadi, berhasil juga membuat lamang. “Ayo kita makan,” kata Usen bersemangat.

“Eh, nanti dulu Usen. Kan masih panas. Lagian semua orang sedang berpuasa. Nanti kita buka, ya? Oh iya, Ibu lupa. Ivi, Kibi, kemari! Ikut Ibu. Ibu mau menunjukkan sesuatu yang spesial kepada kalian.” ajak Ibu.

Kemudian, Ibu membawa sebuah panci yang tertutup kain. Ivi dan Kibi bertanya-tanya. Apa yang ada dalam panci itu. Ketika dibuka, ternyata isinya beras ketan hitam berair, yang baunya terasa asing bagi mereka. “Ini apa, Bu,” kata Kibi. “Ini namanya tapai ketan. Lamang yang kita buat akan pas sekali dipadukan dengan tapai ketan ini.”

“Enak tidak, Bu?” kata Kibi. “Pasti enak dong. Kalian pasti suka. Esok kita makan sama-sama ya?”

“Tapai ketan ini Mak Uwo yang buat?” kata Ivi bertanya.

“Iya, ini Mak Uwo buat dua hari yang lalu. Prosesnya menjadi tapai seperti ini cukup lama, Ivi, makanya membuatnya jauh-jauh hari agar nanti pas dimakan ketika lebaran. Kalian ingin tahu cara membuatnya?”

“Tapai ketan ini dibuat dari beras ketan yang dicampur dengan ragi. Pertama-tama kita menanak atau memasak beras ketannya terlebih dahulu. Seperti menanak nasi, tetapi airnya sedikit saja karena kita hanya memasak beras ketannya sampai setengah matang.

Setelah selesai, biarkan beberapa menit agar ketannya tidak terlalu panas. Setelah ketan itu sudah mulai dingin, masukkan sebagian ke dalam wadah. Sebelumnya wadah itu telah kita alasi dan lapisi dulu dengan daun pisang. Lalu, masukkan beras ketan yang setengah matang tadi, secara bertahap. Masukkan sebagian terlebih dahulu, kemudian taburkan ragi di atasnya. Setelah itu masukkan sebagiannya lagi. Lalu, taburkan lagi ragi di atas, begitu seterusnya, sampai semua beras ketan yang dimasak tadi habis. Di bagian yang paling atas, taburkan gula pasir. Dan untuk menambah rasanya, masukkan sekitar lima buah cabai merah yang belum digiling.

Terakhir, tutup wadah itu dengan kain, rapat-rapat. Dan taruh wadah itu di tempat yang kurang sekali terkena cahaya, seperti dalam lemari atau di bawah dipan tempat tidur. Bukalah wadah itu sampai tiga atau empat hari kemudian, maka jadilah tapai ketan.” begitulah Ibu menjelaskan cara membuat tapai ketan itu.

Sekarang Ivi dan Kibi telah mengetahui dua resep masakan yang khas. Mereka sangat senang mengetahuinya. “Nanti Ivi akan membuatnya juga di Papua,” begitu Ivi menanggapi pelajaran yang didupatkannya dari kampungnya yang indah itu. Kelak mereka akan bisa juga membuatnya.

4. Berkumpul Bersama di Hari Raya

Usai melaksanakan salat hari raya, semuanya telah berkumpul di pendapa depan rumah. Pendapa itu menghadap ke pantai. Ke Pantai Mandeh yang tenang dan damai.

“Ayo kita makan lamang bersama,” kata Ibu Uyung. “Jarang sekali kita akan berkumpul seperti ini lagi.”



Kemudian, Ayah dan Uyung pergi mengambil lamang yang masih di dalam bambu. Lalu, Ayah membelahnya dan mengeluarkan lamangnya dari bambu itu. Sementara itu, Ibu datang membawa semangkuk besar tapai ketan hitam. “Tidak cukup rasanya kalau tidak dengan tapai ketan hitam.” Mereka pun menikmati lamang tapai bersama. Uyung, Kibi, Ivi, Husein, dan kedua orang tua mereka.

Sungguh bahagia dapat berkumpul dan menyantap lamang tapai bersama, di hari raya. Ditambah lagi dengan pemandangan Pantai Mandeh yang tidak kentara indahnya. “Selamat menikmati!” kata Kibi sambil tersenyum senang.

S E L E S A I



BIODATA PENULIS



Nama Lengkap : Dian Arsa
Ponsel : 0852 7496 0456
Pos-el : dyanarsya70@gmail.com
Bidang Keahlian : Menulis
Pekerjaan : Pengajar di SMP Perguruan Islam
Ar Risalah Padang

Riwayat Pekerjaan dan Tulisan

1. Supervisor Survei di Myriad Research Jakarta (2014-2015)
2. Pengajar di Bimbingan Belajar Arka Trans Padang (2015-2016)
3. Guru Bahasa Indonesia di SMP Perguruan Islam Ar Risalah Padang (2016-sekarang)
4. Beberapa tulisan telah dimuat di koran-koran lokal, dan beberapa cerpen diterbitkan dalam antologi cerpen Balai Bahasa Sumatera Barat

Informasi Lain: Lahir di Bayang, Sumatera Barat, 31 Mei 1992. Sekarang bermukim di Padang.

BIODATA PENYUNTING

Nama : Amran Purba

Alamat Kantor : Jalan Daksinapati Barat IV
Rawamangun, Jakarta Timur

Alamat Rumah : Jalan Jati Mangga No. 31 Kelurahan
Jati, Pulo Gadung, Jakarta Timur

Riwayat Pendidikan:

S-1 : Sarjana Bahasa Indonesia dari Universitas Sumatera Utara tahun 1986

S-2 : Magister Linguistik dari Universitas Sumatera Utara tahun 2005

Riwayat Pekerjaan:

1. Anggota penyusun KBBI sejak tahun 1986--2000
2. Penyuluh Bahasa sejak tahun 1992--sekarang
3. Penyunting Bahasa sejak tahun 1991--sekarang
4. Ahli Bahasa sejak tahun 1992--sekarang
5. Peneliti Bahasa sejak tahun 1993--sekarang

BIODATA ILUSTRATOR

Nama : Waffa Alhusna
Bidang Keahlian : Menggambar
Pendidikan saat ini : Siswa SMP Perguruan Islam
Ar Risalah Padang

Riwayat Prestasi:

1. Juara II Lomba Mewarnai (2014)
2. Juara III Lomba Membacakan Cerita (2015)
3. Juara III Lomba Cerita Bergambar (2016)
4. Juara III Lomba Melukis (2016)
5. Juara I Lomba Poster (2016)

Informasi Lain: Lahir di Bogor, 5 Juli 2003. Sekarang bermukim di Padang.

Buku nonteks pelajaran ini telah ditetapkan berdasarkan Keputusan Kepala Pusat Kurikulum dan Perbukuan Balitbang, Kemendikbud Nomor: 9722/H3.3/PB/2017 tanggal 3 Oktober 2017 tentang Penetapan Buku Pengayaan Pengetahuan dan Buku Pengayaan Kepribadian sebagai Buku Nonteks Pelajaran yang Memenuhi Syarat Kelayakan untuk Digunakan sebagai Sumber Belajar pada Jenjang Pendidikan Dasar dan Menengah.