

## Bab XVIII: Makanan dan Kemewahan

### 1. Varietas padi dan pengupasannya.

Makanan utama orang Toraja adalah nasi. Mereka membudidayakan banyak varietas di ladang mereka. Pertama-tama, ada dua varietas utama *pae puyu*, atau *pae mowurere*, “padi butiran”, dan *pae puyu*, “padi ketan”. Kemudian orang juga memiliki padi merah, seperti *pae guale*, “padi tabur,” dengan butiran kecil, dan yang hitam, seperti *kina'a bo'e*, “nasi *bo'e*” (melalui makan buah *bo'e* mulut menjadi hitam), *pae konau*, “padi aren”, dan *pae sara*, “padi cepat”, yang cepat tumbuh. Sebagian besar varietas berwarna putih dan rasanya berbeda: yang paling tidak populer tidak diragukan lagi adalah *pae kasa*, “padi kastanye”, disebut demikian karena kulitnya yang cokelat; *pae balukari*, yang menyerupai salah satu hiasan tombak dari bulu kambing (*balukari*); *pae langkai*, “padi jantan”; *pae langkeda*, “padi berongga lutut”; *pae madeli*, “padi cepat

tumbuh”; *lai ntinongko*, “ekor satu diangkat ke penguasa,” karena varietas ini bertelinga panjang. Varietas yang kupingnya selalu berdiri tegak, meski terisi, disebut *tingara yangi*, “yang menengadah ke langit”. Beberapa varietas memiliki rasa yang enak, seperti *banca rone*, *tabente*, dan *pae solele*, “padi terkenal”. Dalam nama beberapa varietas masih harus dilihat dari mana asalnya, seperti *tokulawi*, padi dari Kulawi, salah satu varietas yang paling banyak ditanam. Satu kelompok varietas padi, putih dan merah, disebut sebagai *soua*, “apa yang rontok,” karena bulir dari varietas ini jatuh dari bulirnya dengan sendirinya saat matang. Jika seseorang ingin menghormati seorang tamu ia menghadirkan nasi yang berkualitas untuknya. Varietas padi biasa paling banyak dibudidayakan dengan sengaja, “karena jenis padi yang enak akan dimakan terlalu

banyak.”

Segera setelah anak-anak, terutama anak perempuan tetapi juga anak laki-laki, mampu melakukannya mereka harus membantu orang tuanya menumbuk padi (*mombaju, montuja*). Di malam hari jarang terdengar suara ketukan: para wanita kelelahan karena tugas sehari-hari dan selanjutnya roh-roh mulai berkeliaran seperti *sioro*, "yang selalu lapar," dan *poyasi*, "yang makan banyak," jadi bahwa persediaan akan habis sebelum panen baru dikumpulkan. Namun, di pagi hari, ledakan alu terdengar di mana-mana di desa. Laki-laki tidak dilarang menumbuk padi tetapi mereka malu melakukan pekerjaan perempuan seperti itu. Menumbuk padi dilarang hanya bagi mereka yang memanggil dewa (*monyomba, mebao*, [VI, 84](#)) pada pesta kuil karena mereka akan merusak kesehatan mereka karenanya.

Pertama-tama biji-bijian ditumbuk dari batangnya (*mondonto*) dan jeraminya dibuang, setelah itu baru dikupas bijinya. Seringkali dua wanita atau anak perempuan menumbuk lubang yang sama (*montiwani*); kadang-kadang orang juga melakukannya bertiga (*mogintutu*). Itu dilakukan oleh empat sangat sedikit; para wanita yang menumbuk kemudian harus menghitung dengan hati-hati agar lubang dengan alu tepat pada gilirannya; mereka melakukan ini dengan irama yang diberi kata *tonci kuni*, nama burung terkecil di Sulawesi Tengah, burung madu (genus *Nectarinidae*); oleh karena itu cara menumbuk beras ini disebut *motoci kuni*. Saat wanita yang memukul kehilangan irama, ini disebut *moncere tuu*, onomatope; *sere* saat alu mengenai padi, *tuu* saat mengenai lesung.

Saat menumbuk padi seseorang harus memperhatikan segala macam hal: mereka tidak boleh menggerutu selama pekerjaan ini karena "maka para dewa percaya bahwa seseorang tidak puas dengan pemberian mereka dan mereka mengambilnya kembali." Seseorang tidak

boleh memukul lesung karena "ini membuat orang bersalah" (*naposalaa*) dan kemudian jiwa padi (*tanoana mpae*) pergi. Seseorang juga tidak boleh menumbuk lubang jika tidak ada apa-apa di dalamnya karena "maka lesung itu menjadi marah dan mulai berteriak"; orang dapat melakukan ini hanya pada *montanggoli*, pada akhir pesta panen (XVII, 79). Juga tidak boleh menabuh lesung pada saat menumbuk karena nanti akan sakit perut saat memakan nasi yang ditumbuk saat itu.

Ketika orang menumbuk padi baru untuk pertama kali, hal ini harus dilakukan dengan hati-hati agar bulir yang pecah sesedikit mungkin karena nantinya bulir tersebut juga tidak akan tetap utuh selama menumbuk. Di antara awal panen dan pesta panen sementara (*mang-ore*), beras tidak boleh ditumbuk. Selama pekerjaan ini seseorang juga harus berhati-hati agar tidak ada biji-bijian yang jatuh ke tanah atau hilang dengan cara lain; dalam hal itu jiwa padi (*tanoana mpae*) akan pergi dengan marah; hal ini terlihat dari meloncatnya (*menesilaka*) biji-bijian setelah ditumbuk; nasi kemudian hanya bisa ditenangkan dengan menutupinya dengan sepotong kain katun putih dan memberikannya persembahan (*ndapesumbo'oi*). Jika seseorang menyadari telah menumpahkan beras maka ia menyisakan beberapa butir di dalam lubang.

Beras yang ditumbuk ditampi (*montapi*) beberapa kali dan terakhir gabah yang masih belum terkelupas diambil. Selama pekerjaan ini seseorang harus berhati-hati agar tidak ada biji-bijian yang hilang. Kadang-kadang beras yang sudah dikupas ditumbuk lagi untuk membuatnya putih; ini disebut *mombulaosi*. Beras sekam dituangkan ke dalam keranjang (*sumpa*) dengan penutup dan dari sini ibu rumah tangga mengambil apa yang akan dimasak setiap kali makan.

## 2. Lesung, alu dan penampi.

Di rumah-rumah bentuk Toraja asli, lesung berdiri di atas bordes (*anda, palampa*) atau jalan setapak di depan tempat tinggal di mana kaki tangga bertumpu; atap dibuat di atas bordes ini. Karena hal ini tidak lagi dimungkinkan dalam model rumah baru ia menemukan tempat di bawah gubuk ke samping atau di belakang rumah. Dimanapun saat ini sebuah desa memiliki satu atau lebih penggilingan padi yang digerakkan oleh tenaga air banyak lesung di dekat rumah hilang.

Suku Toraja Timur memiliki dua jenis lesung (*noncu*). Jenis yang paling banyak muncul, *noncu tambe*, “lesung di atas dudukan”, adalah batang pohon yang dibuat rata di satu sisi dan di bawahnya dipotong sedemikian rupa sehingga penampangnya kurang lebih menyerupai sebuah segitiga. Dengan bagian bawah berjalan bersamaan, lesung bertumpu pada beberapa penyangga. Lubang tempat menumbuk beras dipahat atau dibakar pada permukaan atasnya. Biasanya pelek dibiarkan berdiri di sekitar lubang yang dimaksudkan untuk mencegah butiran yang melompat keluar dari lubang agar tidak jatuh ke tanah. Jika batang pohon cukup panjang maka bisa dibuat dua lubang di dalamnya. Kadang-kadang sepotong ujung bawah pohon yang lebat di mana daun radikal meninggalkan batangnya, diambil untuk jenis lesung ini.

Jenis lesung yang kedua adalah sebatang batang pohon yang kira-kira sama panjangnya dengan yang pertama; itu bertumpu pada salah satu permukaan potongannya sedangkan lubang dibuat di permukaan yang berlawanan. Oleh karena itu, lesung seperti itu disebut *noncu motunde*, “lesung duduk”. Lesung sering dipotong dalam bentuk jam pasir atau gelas

kimia baik karena alasan artistik atau agar lebih ringan dan mudah ditangani. Bentuk terakhir dari lesung ditemukan di antara suku-suku yang tinggal di dekat pantai sedangkan di pedalaman *noncu tambe* digunakan secara eksklusif.

Alu (*iayu*) jarang lebih dari satu meter, biasanya lebih pendek; juga tidak perlu panjang karena lesungnya tinggi. Biasanya alu terbuat dari kayu hitam (*toe*), ramping di tengah tempat tangan menggenggamnya.

Bagi orang Toraja alu memiliki makna yang ajaib. Ini terlihat dari kegunaannya: ayam yang meramal masa depan dalam berbagai keadaan dipotong kepalanya di atas alu; ketika laki-laki pergi berburu, para pemburu melangkahi alu yang diletakkan di seberang jalan agar tidak dikejar oleh kejahatan atau masalah yang tidak terlihat (*bui*); sebelum pemimpin panen wanita memulai pekerjaannya dia membuang alu dari tempat tinggal tujuh kali dan kemudian menyimpannya.

Penampi (*duku, pontapi*) berbentuk hampir bulat; itu dianyam dari potongan kulit luar bambu dan dilengkapi dengan pinggiran rotan. Selain digunakan untuk menampi beras, persembahan juga sesekali dipersembahkan kepada para dewa di dalamnya.

## 3. Memasak nasi.

Nasi dimasak dalam pot gerabah buatan lokal. Saat ini banyak juga yang menggunakan panci masak berbahan besi impor. Mengingat suku To Wana, salah satu suku di semenanjung timur Sulawesi, belum lama mengenal seni gerabah maka dapat diduga bahwa pada zaman dahulu bambu digunakan untuk memasak nasi.<sup>1</sup> Ini masih ditetapkan untuk berbagai upacara. Pesta kurban dibagi menurut tiga tindakan: mengisi wadah bambu dengan beras bungkus,

<sup>1</sup> Dr. W. Kaudern menulis tentang Toraja Barat: Pada

pesta-pesta saya melihat memasak hanya dalam bambu ([1921, II, hal. 10](#)).



Perempuan menyiapkan bungkus nasi yang dilipat daun (winalu) yang harus ada pada setiap festival persembahan.

memasak, dan terakhir membagikannya.

Memasak nasi juga menjadi salah satu kegiatan yang segera biasa dengan gadis Toraja itu. Dia belajar dari ibunya bagaimana bertindak dirinya sendiri selama ini: dia tidak boleh melupakan penghormatan terhadap makanan yang berharga ini. Jika dia menumpahkan sebagian maka dia harus mengumpulkan biji-bijian dan berkata: "O nyonya makanan, jangan marah padaku karena aku tidak sengaja melakukannya." Jika dia melihat beras tergeletak di jalan, dia harus mengumpulkannya dan berkata: "Jangan tinggal lebih lama lagi dengannya (orang yang telah menjatuhkan biji-bijian) tetapi tetaplah bersamaku karena aku tidak akan menggangumu." Ketika perempuan yang sedang memasak membiarkan nasi jatuh ke dalam api saat menuang dari keranjang perbekalan (*sumpa*) ke dalam kuali, orang mengatakan bahwa mereka mendengar bulir-bulir di dalam keranjang berderak (*kareko-reko*) karena mereka melompat untuk

naik pergi ke langit. Kadang-kadang seorang dukun wanita bahkan harus naik ke Penguasa Langit untuk mengembalikan jiwa padi (*tanoana mpae*), sebelum beras mengendap.

Itu selalu menjadi saat yang kurang lebih penting bagi gadis yang belum berpengalaman ketika dia duduk dengan nyaman di dekat perapian untuk memasak karena dia harus memikirkan segala macam hal. Keseriusan kesempatan itu terlihat di wajahnya. Dia sekali lagi mengikat ikat kepalanya dengan kuat di rambutnya karena jika kainnya terlepas dan simpul rambut terlepas selama melonggarkan nasi di dalam panci atau selama menyendok maka ini akan meramalkan bahwa dia akan menikah dengan pria dari usia lanjut atau dengan beberapa kelemahan. Jika dia menikah maka rontoknya rambut kepala ini akan melemahkan suaminya yang makan nasi ini; di masa lalu dia akan menjadi mangsa empuk bagi musuh. Selain itu, juru masak takut rambut kepala akan jatuh ke dalam makanan; jika



Laki-laki mendorong bungkusan (winalu) nasi yang akan dimasak untuk santapan kurban.

seorang tamu menemukan sehelai rambut di nasinya maka si juru masak mendapat reputasi sebagai orang yang ceroboh dan ini tidak baik baginya di kalangan anak muda: orang Toraja sama muaknya dengan sehelai rambut di makanannya seperti halnya orang Barat. Si juru masak juga menertibkan pakaiannya sebelumnya. Jika dia kesal dia tidak akan membiarkannya terlihat selama memasak apalagi dengan kata-kata marah.

Dia dengan hati-hati mengambil panci masak dan meletakkannya di atas tiga batu atau panci rusak terbalik yang berfungsi sebagai kompor arang (tatakan tiga kaki, *tondi*). Jika periuk itu pecah maka ini berarti bahwa keluarga tersebut dapat mengharapkan penyakit dan kemalangan. Dia dengan hati-hati menuangkan air ke dalam panci karena jika dia menumpahkan sedikit, itu akan menjadi kesalahannya jika ayah, saudara laki-laki atau sepupu membawa pulang sedikit atau tidak sama sekali dari berburu atau memancing karena hewan buruan

atau ikan akan lolos darinya. Banyak yang menganggap perlu segera menutup panci dengan batok kelapa yang berfungsi untuk itu. Karena, kata mereka, jika ibu rumah tangga meletakkan panci di atas api tanpa penutup (*ulonya*) kita tidak akan pernah diadili dalam pertengkaran dan kita tidak akan pernah memenangkan kasus; karena semuanya akan luput dari kita seperti uap yang menyembur dari kuali.

Ketika wanita atau gadis itu menuangkan nasi ke dalam panci dia harus berhati-hati agar tidak menumpahkannya; oleh karena itu dia mengulurkan tangan kirinya yang terbuka untuk melindungi sisi lain lubang panci untuk menahan biji-bijian yang mungkin ingin melompati tepian. Karena beras tidak hanya akan marah karena kecerobohan ini tetapi melalui ini orang juga tidak akan berhasil dalam satu atau lain usaha. Terutama ketika seseorang sedang bepergian seseorang harus berhati-hati agar beras tidak jatuh ke dalam api. Jika hal ini



Bambu yang berisi bungkus nasi berada di atas api.

terjadi pada seseorang yang sedang memasak periuk kecilnya di hutan belantara maka roh tanah (*tumpu ntana*) akan “menghajar” orang yang ceroboh tersebut karena ia telah merusak tanaman yang telah dibudidayakan oleh roh bumi. Orang itu kemudian akan menjadi sakit parah. Yang lain percaya bahwa burung *popoko* akan membuat orang ini buta.<sup>2</sup>

Jika juru masak muda mulai bernyanyi atau bersenandung maka dia segera diperingatkan untuk tidak melakukan ini karena jika tidak dia

akan mendapatkan suami yang diceraikan atau duda. Ini juga akan terjadi jika dia berbicara dengan orang yang lewat selama dia bekerja. Dan jika dia meminta sesuatu dari apa yang dibawa oleh seseorang maka dia harus melakukannya tanpa melihat orang itu. Nyanyian atau senandungnya juga bisa membawa malapetaka bagi orang lain yang memakan sebagian nasinya; di masa lalu pria itu berisiko dibunuh oleh musuh.

Dia tidak boleh menerbangkan buih pada

<sup>2</sup> *Popoko* adalah burung besar dengan bulu yang indah; Orang-orang mengatakan bahwa hati-hati agar tidak ada satupun bulu yang jatuh ke tanah sehingga tidak ada yang bisa meniru tanda-tandanya. Mengenai asal muasal burung ini ada cerita berikut ini: Suatu ketika ada dua orang sahabat yang pergi berburu bersama. Mereka sudah memiliki dua rak penuh daging babi dan kerbau anoa untuk pengasapan. Suatu malam mereka mendengar teriakan *wuko*, burung hantu kecil. Kemudian mereka berkata satu sama lain: "Janganlah kita menutupi kepala kita dengan selimut saat kita pergi tidur karena *wuko* menubuatkan sesuatu yang buruk." Yang satu sekarang pergi tidur yang lain tetap

terjaga di dekat api. Setelah beberapa saat, orang yang bangun memanggil: "Hai teman." Tapi yang satunya tidak memberikan jawaban; dia berbaring di sana dengan selimut menutupi kepalanya. Ketika orang yang terjaga akhirnya melihat ke bawah sarung dia melihat temannya telah menjadi buta. Dengan sangat ketakutan dia meninggalkan rekannya tetapi yang terakhir memanggilnya: *Bale, wai tokoku, tokoku*, "teman, beri aku tongkat, tongkat." Si buta berkeliaran di hutan terus-menerus meminta tongkat. Akhirnya dia berubah menjadi seekor burung dan panggilannya dari *tokoku* berubah menjadi *popoko*.

nasi, sesuatu yang cenderung dilakukan oleh gadis-gadis karena kemalasan; dia harus menyendoknya dengan sendok nasi (*kola*) dari tempurung kelapa; jika tidak dia mungkin akan menyerah pada kemarahan yang akan membuat bibirnya berbusa. Ketika dia kemudian mengambil air dari beras dan menuangkannya ke atas abu perapian, dia mengendurkan nasi di dalam panci dengan gayung kayu (*iru*). Saat melakukan hal ini dia tidak boleh mengangkat gayung dari nasi setiap kali karena dia tidak akan bisa membuat banyak bungkusan dari nasi yang telah dia masak. Hal seperti itu akan menjadi malapetaka terutama ketika dia memasak untuk tamu dan orang-orang yang datang untuk membantu keluarga dengan pekerjaan lapangan (*mesale*). Ketika dia kemudian meletakkan nasi di atas daun dengan gayung dia tidak boleh membiarkannya di dalam panci saat dia melipat daun tetapi dia harus meletakkannya di atas panci. Dengan membiarkan gayung berdiri di dalam panci dia akan menyebabkan seorang wanita hamil yang makan nasi ini mengalami persalinan yang sulit; laki-laki akan terkena tombak saat berada di jalur perang atau akan menabrak bambu tajam (*ampa*) dan duri atau serpihan yang ada di tubuhnya tidak akan bisa dilepas.

Ketika dia telah meletakkan panci di dekat api dan memutarnya sesekali untuk mengekspos bagian lain ke api sehingga nasi akan matang secara merata dia harus segera menghaluskan lubang yang dibuat oleh panci di abu; jika tidak mereka yang makan nasi akan segera lapar lagi. Di masa lalu orang-orang yang sedang menyergap tidak akan bersembunyi dari musuh. Yang lain mengatakan bahwa orang akan menderita penyakit di mana perutnya jatuh (*singkompe*) dan melalui ini si juru masak sendiri dapat masuk ke dalam situasi di mana orang dapat melihat bagian tubuhnya yang ingin dia tutupi dengan hati-hati. Dengan tidak

mengisi lubang yang dibuat pot dengan abu, orang membuat diri mereka rentan terhadap serangan penyihir atau manusia serigala. Namun jika pemasakan dilakukan saat matahari sudah terbenam maka lubang ini justru tidak boleh ditutup diklaim di beberapa daerah: maka musuh yang datang merayap tidak melihat lubang di tanah dan jatuh ke dalamnya.

Dalam keadaan tertentu periuk tidak boleh diraup kosong, misalnya nasi digunakan untuk jamuan makan bagi anggota rumah tangga yang akan melakukan perjalanan. Sepotong kerak kemudian dibiarkan di dalam panci dan disebut *rengke ntoruku*, “kerak untuk punggung”; ini dimakan oleh para musafir ketika mereka berada di titik keberangkatan: diharapkan melalui ini mereka tidak akan menderita kelaparan di jalan. Jika orang lain memakannya maka para musafir harus melawan rasa lapar. Bagi sebagian orang bahkan berbahaya untuk memakan sisa nasi ini terutama bagi ibu hamil yang mungkin mengalami masa persalinan yang sulit karenanya, bahkan bisa meninggal saat melahirkan; tentang orang seperti itu dikatakan: dia pasti telah memakan sebagian *rengke ntoruku* (XIV, 10).

Di masa lalu, orang-orang juga tidak menyendok periuk kosong ketika saudara sedarah berada di jalur perang: mereka percaya bahwa dengan demikian mereka dapat mencegah mereka menderita kelaparan di jalan. Dan sebagian dari pemasakan pertama nasi baru harus tetap berada di dalam periuk untuk menunjukkan dengan ini bahwa orang akan selalu punya banyak makanan selama panen baru (XVII, 64). Ketika sepanci nasi harus dicuci, seseorang harus memastikan bahwa tidak ada lagi sebutir nasi di dalamnya karena dengan membilas sebutir nasi ini, jiwa padi (*tanoana mpae*) mungkin akan pergi.





Para wanita duduk di belakang keranjang makanan yang telah mereka siapkan, yang akan mereka serahkan kepada para pemuda di belakang mereka untuk dihidangkan kepada para pengunjung pesta.

#### 4. Penyajian makanan.

Tempat ibu rumah tangga berada di sebelah perapian, oleh karena itu ia disebut “yang duduk di tepi perapian” (*to wivi ndapu*). Saat nasi sudah matang, dia menyendok sebagian ke daun pohon dan melipatnya. Daun dari berbagai pohon dan tumbuhan dapat digunakan untuk ini; daun *lemoro* atau *totilu* digunakan untuk sebagian besar. Di sana-sini orang menanam untuk keperluan ini *eki* (*Heliconia Bihai*) dan *kalase*, yang daunnya sangat mirip dengan pisang. Juga digunakan untuk ini adalah daun *lebanu*, *kabebetu* (“tarik rapat, belah dua”), *ira ntayeo* (“daun satu hari”), *leboni* (*Ficus leucantatoma*), *lemontu*, *kokabo*, *potimata*, *longkida* (*Nauclea macrophylla*), *tuntu*, *alomi*, *jango*, *kaju yole*, *molowagu* (*Hibiscus tiliaceus*). Nasi bungkus yang ukurannya bervariasi antara satu dan dua kepalan tangan, diletakkan dalam bakul persegi bersama dengan mangkok tanah

liat atau nampan kecil yang terbuat dari kayu, batok kelapa atau daun lontar (*pingku*, *tamau*) dengan lauk pauk. Tamu terhormat menerima dua porsi nasi di bakul mereka. Kadang-kadang bahkan paket ketiga ditambahkan, yang disebut *poopi ali*, “untuk menurunkan tikar tidur”, karena tubuh menjadi berat karena makanan yang berlimpah. Apa salah satu daun nasinya dimakan oleh anak-anak atau diberikan kepada anjing; para tamu terkadang membawa sisa porsi mereka untuk memakannya dalam perjalanan pulang. Dikatakan bahwa beberapa orang menge-tahui ramuan yang mereka masak bersama nasi dan yang menyebabkan pemakannya cepat merasa kenyang. Obat-obatan ini disebut *posumu*, “sehingga menimbulkan kebencian.” Di tengah makan sebungkus nasi sering diletakkan di antara dua orang yang masing-masing dapat mengambil setengahnya; paket seperti itu disebut *pobo'a* atau *obosi*; terkadang juga *pantondanya* atau *pontuntungi*,



“apa yang mengikuti setelah itu.”

Bakul kecil tempat makanan disajikan disebut *bingka*; mereka dianyam dari potongan kulit pohon *bomba* (*Maranta dichotona*), beberapa di antaranya memiliki warna alami, yang lain berwarna hitam. Dengan warna-warna terang dan gelap ini orang tahu cara menganyam semua jenis figur, yang modelnya dibuat dari alam (XXI, 10). Kadang-kadang pinggir rotan merah diletakkan di keranjang ini, yang tidak hanya membuatnya lebih cantik tetapi juga lebih kencang; bakul ini disebut *bingka lora*, “bakul berwarna atau beraneka warna.” Orang kaya memperoleh piring atau piring tembaga (*dula*) dengan atau tanpa kaki yang didatangkan dari Jawa. Pada acara-acara perayaan atau jika ingin menghormati tamu, makanan disajikan di piring tembaga ini. Piring berkaki (*dula palangka*) telah ditiru oleh orang Toraja dalam bentuk anyaman dari *inole*, sejenis rotan halus; bakul seperti itu disebut *paja*.

Bersamaan dengan bakul makanan ini juga disediakan tempurung kelapa yang dikikis halus (*tabo*) untuk setiap tamu dan anggota rumah tangga. Kadang-kadang sepotong kaki rotan dianyam di atas cangkir ini di mana ia berdiri; terkadang dibuatkan untuknya sebuah bakul kecil dengan penutup dan kaki (*pangisa*) di mana cangkir diatur agar tidak terbalik dan disimpan setelah digunakan. Saat ini banyak digunakan terbuat dari mangkuk tanah liat impor. Pada acara-acara pesta ketika orang tidak dapat memberikan cangkir atau mangkuk kepada setiap tamu mereka membagikan wadah bambu kecil yang dibuang setelah digunakan.

## 5. Waktu makan.

Dalam keadaan biasa orang Toraja makan dua kali sehari: yang pertama di pagi hari antara pukul delapan dan sembilan, yang kedua antara



Orang-orang yang bersuka ria duduk dengan makanan di depan mereka, menunggu sinyal dari tuan rumah untuk memulai makan.

pukul setengah lima dan tujuh. Waktu makan seringkali tergantung pada aktivitas yang sedang dilakukan. Saat orang sangat sibuk dengan pekerjaan ladang, makan dilakukan pagi-pagi sekali dan sore hari. Biasanya makan pagi kurang diatur: yang harus berangkat lebih awal makan dulu yang lain sesudahnya. Bagi anak-anak yang pulang sekolah sekitar tengah hari, ibu menyisihkan makanan di rak (*topo*) di atas perapian atau di *tonete*, rak yang diletakkan di sepanjang tempat tinggal. Makan malam memiliki karakter yang berbeda. Kemudian semua anggota rumah tangga berkumpul dan aturan tata tertib dapat diikuti dengan lebih baik.

Jika rumah tangga tidak memiliki banyak anggota dan tuan rumah tidak memiliki tamu maka semua makan bersama di ruang tamu dekat perapian. Jika ada tamu maka bapak rumah makan bersama mereka di serambi depan atau di serambi dalam. Di antara suku pemilik budak di To Lage dan To Onda'e, makan suami istri secara terpisah adalah aturannya; sang suami makan bersama para budaknya di serambi depan, sang istri bersama para budak perempuan di dalamnya.

Ketika semua sudah disediakan, bapak rumah memberi tanda untuk memulai dengan



Para lelaki sibuk memasak daging kerbau untuk santapan kurban di ruang tamu.

kata-kata: "Saya berpendapat" (*kuepepemo*), yaitu kita bisa mulai; atau "Mari kita mulai makan"; atau "untuk mencuci tangan." Kadang-kadang mereka membuat lelucon: "Mari kita mulai mendayung" (dalam hubungan ini akhir makan kemudian disebut "telah mencapai sisi lain").

Pada tanda ini setiap orang meneguk air dan membilas mulut; seseorang kemudian membiarkan air mengalir dari mulut di antara bilah lantai atau melewati tepi galeri depan; air yang tersisa dituangkan ke tangan kanan untuk membersihkannya dan menahan makanan dengannya. Ketika seseorang datang dari ladang ia tidak boleh langsung mencuci tangan untuk pergi makan. Masih menempel di tangan kehidupan tanaman yang telah bersentuhan dengan mereka dan kehidupan ini akan dibilas oleh air sehingga tanaman akan layu. Dan tidak hanya

itu, tetapi semua harta milik orang ini akan hilang satu per satu dari rumahnya dan dia akan menjadi miskin. Oleh karena itu ketika datang dari lapangan, pertama-tama dia harus melakukan sesuatu yang lain dengan tangannya; setidaknya dia harus duduk sebentar agar kehidupan tanaman ini bisa hilang, bisa berhamburan.

Setelah tangan dibersihkan, nasi ditekan menjadi satu di antara jari-jari, atau diremas menjadi bola dan dibawa ke mulut. Hanya dalam kasus anak kecil tidak salah jika mereka menumpahkan nasi selama ini. Menurut konsep orang Toraja, nasi yang tumpah selalu berdampak buruk pada hasil panen; hal ini diungkapkan dengan kata-kata: maka jiwa padi (*tanoana mpae*) pergi.

Jika seseorang tersedak saat makan, ini adalah konsekuensi dari keadaan orang lain



Keluarga itu berkumpul mengelilingi meja di beranda depan rumah.

yang menyebut nama orang tersebut. Oleh karena itu hal ini akan sering terjadi pada seseorang yang jauh dari rumah. Salah satu rombongan kemudian mengamati: "Mereka membicarakan Anda di rumah." Jika seorang anak tersedak saat makan, mereka berkata: "Oh, pelahap kecil, di atas ada laba-laba, di bawah ada ayam putih." Atau: "Oh, anak kecil yang serakah, di atas adalah buah zakar ayahmu, lihatlah ke tiang bubungan." Saat makanan disajikan, semua duduk di depannya; mereka membuang sikap acuh tak acuh mereka; para pria menarik atau menyilangkan kaki mereka; tidak ada orang Toraja yang akan makan nasi dengan kaki terentang (*mengojo*): ini bukan hanya sikap yang tidak pantas terhadap anggota rumah tangga dan terhadap nasi tetapi orang juga memiliki gagasan bahwa kekuatan (nilai gizi) makanan akan mening-

galkan tubuh melalui kaki terentang dan setelah makan seseorang akan segera lapar kembali. Salah satu anggota keluarga yang lebih muda membawa bakul kecil berisi makanan dan cangkir minum. Kemudian orang yang menyajikan menuangkan air dari wadah bambu ke dalam cangkir atau mangkuk.

Kalau anak kecil cegukan (*mosodu*), katanya sebentar lagi akan besar. Di antara mereka sendiri anak-anak pergi bekerja dengan cara berikut untuk menyembuhkan cegukan kawan. Yang bercegukan berkata kepada yang lain: "Apakah kamu makan telur?" "Ya" adalah jawabannya. Kemudian orang yang cegukan berkata lagi: "Saya singkirkan cegukan, saya pindahkan cegukan" (*kuyali sodu, kupelimba sodu*), di mana dia membuat gerakan seolah-olah dia menarik sesuatu dari tenggorokannya. Di wilayah Danau orang membuat orang yang

cegukan ketakutan dengan tiba-tiba berkata kepadanya: "Kamu telah mencuri telur dari Si Anu." Orang yang cegukan menyangkal hal ini dengan keras dan kemudian menyingkirkan cegukannya.

Ada orang yang menghindari menyebut nama seseorang yang sedang makan karena takut membuatnya sakit perut melalui ini. Seseorang juga tidak boleh menjauh dari belakang seseorang yang sedang makan; nilai gizi dengan cara ini akan diambil dari orang yang telah makan.

Sementara orang-orang sedang makan, seseorang berkeliling dengan wadah tuak dan memberi semua orang minuman ini. Selama makan seseorang tidak boleh pergi atau berpindah tempat. Melalui yang satu ini akan membawa *solora* pada dirinya sendiri; ini berarti kemalangan akan menimpanya (III, 1a). Seseorang dapat membawa masalah yang sama pada dirinya sendiri dengan menolak untuk berpartisipasi dalam jamuan yang diundang atau untuk mengkonsumsi salah satu kursus yang ditawarkan. Jika seseorang benar-benar tidak memiliki waktu, kesempatan atau keinginan untuk itu maka bagaimanapun juga ia harus memakannya atau setidaknya menyentuh makanannya.

Setelah makan nasi, seseorang tidak boleh makan apa pun. Hal ini menyebabkan *salaa*: melalui itu seseorang membuat dirinya ber-alah dan akibat dari hal itu adalah sesuatu yang buruk dengan satu atau lain cara untuk orang ini atau untuk tanaman di ladangnya. Jika, setelah nasi, ia juga makan *Coix agrestis (jole kojo)* maka ia akan lumpuh. Jika seseorang makan jagung setelah hidangan utama maka nasi tidak akan memberikan kekuatannya pada tubuh tetapi akan membiarkannya tidak dimanfaatkan. Yang terakhir ini sekali lagi dijelaskan oleh keadaan bahwa biji jagung halus. Untuk alasan ini juga jagung tidak boleh disimpan di

lambung padi karena melalui "kelancaran" bahan makanan ini beras yang berharga akan "meluncur" dari tempat penyimpanan. Kebiasaan orang Eropa menyajikan buah setelah makan selalu menimbulkan keheranan di kalangan orang Toraja yang belum mengenalnya.

Mungkin saja hidangan pendahuluan disajikan sebelum makan yang terdiri dari jagung bakar, ubi atau singkong, sepotong kue sagu atau pisang mentah panggang dan pada pesta-pesta sepotong daging atau tulang. Ini disebut *pancua*, "sesuatu yang dimasukkan." Jika seseorang makan sesuatu di luar makanan biasa, ini disebut juga *pancua*.

Setelah semua teman makan selesai makan barulah air dituangkan lagi ke dalam cangkir atau mangkuk untuk membersihkan tangan. Jika hal ini dilakukan jangan langsung makan lagi karena akan menimbulkan *salaa*.

Seringkali kita melihat dua atau tiga orang makan nasi dari keranjang yang sama. Ini disebut *motuba*; itu adalah ekspresi keintiman, kelembutan atau persahabatan. Para orang tua senang melakukan hal ini terhadap anak-anak mereka; teman, kakak dan adik juga suka melakukannya. Dua orang yang berbeda jenis kelamin jarang melakukannya. Hal ini memang terjadi di lingkungan rumah tangga, namun tidak terjadi pada jamuan makan biasa yang dihadiri orang luar. Di antara banyak suku makan bersama dari porsi nasi yang sama oleh kedua mempelai merupakan upacara dimana pasangan dianggap telah terikat perkawinan (XIII, 26). Makan bersama dari satu keranjang secara tegas dilarang dalam beberapa kasus: dengan mertua, dan budak dengan tuannya. Akibat dari hal ini adalah kesehatan seseorang akan mulai menurun (*napobuto*).

Dua orang yang makan bersama dari satu keranjang (*motuba*) tidak boleh melakukan ini dengan duduk di sisi berlawanan dari ambang

pintu: hubungan persahabatan mereka kemudian akan berakhir dengan pertengkaran; atau, jika hal ini tidak terjadi salah satu dari mereka akan mati jauh dari yang lain. Bahkan teman satu meja pun tidak boleh duduk untuk makan di sisi berlawanan dari ambang pintu; seseorang dari masing-masing bagian perusahaan akan segera mati. Atau seseorang dari separuhnya akan menjadi budak dari separuh lainnya. Jika hal ini tidak dapat dihindari maka nasib ini dapat dihindari jika dua orang yang duduk di permukaan berlawanan di dekat ambang pintu masing-masing menekan satu lutut kepada ambangnya.

## 6. Sila sehubungan dengan makan.

Telah dicatat bahwa pada waktu makan pagi, tidak banyak perhatian yang diberikan pada kesopanan seperti halnya pada makan malam. Bisa jadi ada yang buru-buru menyajikan nasi dari panci agar bisa cepat berangkat kerja. Dia kemudian mencari-cari sesuatu yang bisa dia gunakan untuk menyendok nasi. Hal ini paling jelas terlihat pada daun pohon, batok kelapa atau tutup tanah (*ungkubi*) yang digunakan untuk menutup panci. Ada orang yang tidak menyetujui hal ini; mereka mengatakan bahwa melalui ini dia “menutup isi perutnya”, seperti tutupnya menutup panci; dengan kata lain, seseorang menjadi pelupa. Yang lain khawatir bahwa dengan melakukan hal ini seseorang akan menjadi rakus sehingga ia akan cepat memakan persediaannya. Oleh karena itu pula, orang tidak pernah memberikan makanan kepada anjing di dalam daun penutup ini; mereka rakus dan orang yang makan nasi dari panci ini juga tidak akan pernah puas. Orang lebih suka memberikan makanan dari daun ini hanya kepada kucing karena hewan ini makannya sedikit dan lambat; hal ini juga akan dilakukan oleh orang-orang yang menggunakan panci

ini. Berbeda dengan pendapat ini ada pendapat lain (Onda'e, Pu'u-mboto) yang mengatakan bahwa makan dari tutup panci justru bermanfaat: seseorang akan selalu memikirkan tempat tinggalnya; hal ini akan memberikan kekuatan pada orang tersebut untuk melarikan diri dengan cepat ketika sedang dikejar musuh.

Benda lain yang tersedia untuk menyendok beras ke dalamnya adalah alat saringan jagung (*buria*) yang dapat ditemukan di rak perapian di setiap rumah. Namun kita tidak boleh melakukan hal ini. Ada yang berpendapat bahwa dia kemudian mempunyai kecenderungan untuk menjadi manusia serigala karena dengan makan dari saringan seseorang memperoleh kemampuan untuk melihat ke dalam sesamanya dan melalui hal ini timbul keinginan untuk memakan hatinya. Yang lain takut bahwa solusi yang mereka bawa untuk menjadikan diri mereka tidak terlihat akan menjadi tidak berdaya. Yang lebih dalam alur pemikiran orang Toraja adalah gagasan bahwa seseorang akan selalu lapar jika menggunakan saringan sebagai piring: makanan kemudian akan masuk ke dalam tubuh seperti melalui saringan tanpa memberikan kekuatannya pada makanan tersebut.

Saat makan tidak dikonsumsi bersamaan, orang dengan mudah menyantapnya sambil berdiri, berjalan atau berbaring. Orang dewasa tidak akan langsung melakukan hal ini apalagi jika melibatkan nasi dan anak-anak diperingatkan untuk tidak melakukan hal ini. Tidak sopan berbicara kepada seseorang ketika seseorang sedang berdiri atau berbaring dan karena orang Toraja selalu merasakan kesungguhan dalam makan mereka ragu untuk memperlakukan makanan secara tidak sopan dengan makannya sambil berdiri, berjalan atau berbaring: seseorang harus duduk untuk itu. Sehubungan dengan hal ini mereka mempunyai gagasan bahwa makanan tidak akan memenuhi tujuan-

nya dalam tubuh yang diperpanjang. Hal ini tampak dari teguran kepada anak yang makan sambil berdiri, seperti: “Mengapa kamu berdiri di sana untuk makan; semua makanan itu tidak ada gunanya bagimu; semuanya langsung tenggelam ke kakimu.” Jika si pemberi nasihat sedang dalam suasana hati yang bersahabat maka ia akan memberikan penjelasan yang lebih rinci kepada anak sehingga dengan berbuat demikian ia tidak akan pernah puas. Istilah “tenggelam di kaki” ini dijelaskan lebih lanjut dengan mengatakan bahwa pada pria yang makan sambil berdiri skrotumnya akan kendur dan payudara wanita akan kendur karenanya.

Akibat makan sambil berdiri juga orang akan menjadi kaku karena ketakutan (*tontoa*) dihadapan musuh sehingga tidak dapat bergeming. Jika makan sambil berjalan konon babi akan masuk ke ladang dan merusak tanaman.

Seseorang juga tidak boleh makan dengan pisau pemotong yang diikatkan pada ikat pinggangnya karena dengan begitu dia akan dijadikan tawanan perang. Dalam perjalanan, seseorang tidak boleh makan atau minum sambil membawa beban di punggungnya karena dengan demikian bekal yang dibawa dari rumah akan segera habis.

Makan sambil berbaring, jika tidak ada apa-apa pada orang tersebut, adalah berbahaya karena ia akan tampak seperti sedang sakit dan kemudian ia akan menjadi sakit. Dinubuatkan bagi seorang anak yang melakukan hal ini ia akan menjadi orang yang malas; dengan nada mencela dia dikatakan bahwa dengan melakukan ini dia merugikan orang tuanya, yang ayah atau ibunya akan segera meninggal; hanya untuk anak yatim tidak bisa merugikan. Jika orang dewasa makan sambil berbaring ia berisiko tertimpa rak tempat ikatan padi digantung hingga kering. Gagasan ini diperluas ke segala sesuatu yang dimakan seseorang sambil berbaring: jagung, kemudian rak

(*baora*) yang di atasnya dikeringkan bulir-bulirnya akan roboh pada saat seseorang melewatinya dan beratnya akan membunuh orang tersebut; sagu, maka pohon sagu akan tumbang menyimpannya; mangga, maka pohon mangga yang melaksanakan hukuman dan seterusnya. Hal ini mengungkapkan balas dendam makanan atas penghinaan yang dilakukan terhadapnya.

Ketika seseorang sedang makan, tangannya juga tidak boleh bertumpu pada kusen jendela karena hal tersebut tidak akan membuat dirinya kenyang (*Onda'e*). Daun bekas makan nasi tidak boleh dibuang ke luar jendela, “karena jiwa nasi (*tanoana mpae*) akan hilang.” Untuk alasan yang sama seseorang tidak boleh menyerahkan penampi beras melalui jendela. “Jangan menuangkan air ke luar jendela karena nanti kamu tidak mendapat nasi” (*Onda'e*).

Di antara banyak suku terdapat kepercayaan bahwa seseorang yang bersin saat makan akan berumur panjang. Di kalangan To Pu'u-mboto, hal ini bukanlah pertanda baik: siapa pun yang bersin harus berhenti makan dan mengunyah sirih; setelah itu dia boleh melanjutkan makannya.

Bila menurut orang tua, seorang anak makan terlalu banyak mereka berusaha menyembuhkannya dari kerakusannya dengan cara berikut. Mereka membiarkan anak itu duduk di dekat jendela di atas bak babi yang terbalik di tanah. Lalu dua bungkus diturunkan dari jendela: satu berisi nasi, satu lagi berisi telur. Jika anak itu meraih yang terakhir maka dia akan kehilangan keserakahannya; jika dia mengambil nasinya maka tidak. Apa pun yang diambilnya, ia harus memakannya sambil duduk di bak (wilayah Danau).

## 7. Siapa yang tidak boleh makan nasi.

Makan nasi diharamkan hanya dalam kon-



disi tertentu. Misalnya bagi seorang janda selama delapan malam setelah kematian suaminya, bagi seorang duda selama sembilan malam setelah kematian istrinya. Kadang-kadang orang dikatakan sakit karena nasi: dukun desa kemudian mengeluarkan batang padi dan jerami dari tubuh mereka (*mopagere*); orang seperti itu tidak boleh makan nasi selama beberapa waktu. Orang yang mengaku pernah didatangi makhluk halus (*bela*) dan akibatnya berperilaku aneh juga menunjukkan keengganan terhadap nasi selama beberapa waktu dan hanya makan jagung. Dahulu sering terjadi kunjungan makhluk halus ke manusia, kata salah satu warga Tinoe (*Wingke-mposo*), namun karena kedatangan Pemerintah mereka menjadi takut.

Orang yang menderita radang sendi (*kule*) kadang-kadang tidak makan nasi untuk sementara waktu dengan harapan dapat terbebas dari penderitaannya (*Onda'e*). Bagaimanapun juga, penderita tersebut dan mereka yang menderita sakit leher (*mobasika*) tidak boleh makan nasi yang selama pemasakan masih belum matang di tengah panci (*mata une*); ada yang menyebut nasi seperti itu: *wa'u*. Dahulu dikatakan bahwa seseorang yang memakan nasi ini akan gugur dalam pertempuran (*mate ntongo mataja*, “mati ketika masih mentah, mentah”). Jika padi yang berada di tengah pot masih belum matang pada saat menanam maka ini dianggap sebagai tanda bahwa tanaman akan tumbuh subur dan bulir-bulirnya terisi dengan baik.

Orang sakit yang diludahi dengan ramuan kunyah tidak boleh makan nasi selama satu sampai tujuh hari. Petinggi Mayo (Pu'umbot) menceritakan kepada kami tentang seorang laki-laki yang telah mempelajari suatu mantra. Setelah itu gurunya melarang dia makan sawi (*nambo*, *Sipanis alba*) karena nanti dia tidak lagi berselera makan nasi. Ketika laki-laki itu secara tidak sengaja memakan sebagian

dari makanan terlarang dia tidak dapat lagi memandang nasi.

Dalam berbagai keadaan, orang-orang pada umumnya menolak memakan makanan yang direbus karena makanan yang direbus akan membengkak karena direbus dan orang-orang takut bahwa melalui hal ini tubuh juga akan membengkak. Oleh karena itu wanita dalam masa nifas, janda dan orang sakit yang badannya bengkak hanya boleh mengonsumsi makanan yang dipanggang, dipanggang, atau digoreng.

## 8. Cara penyiapan nasi.

Selain direbus dalam panci seperti biasa nasi juga diolah dengan cara lain. Dalam laporan-laporan ini berulang kali disebutkan tentang *winalu* atau *wonogoe*, bungkusan nasi yang dibungkus dengan daun *wiu* yang dimasak dalam bambu. Mungkin kita harus melihat cara menanak nasi yang asli ketika orang belum mengenal panci. Saat ini hidangan ini hanya dapat disiapkan pada acara-acara seremonial dan khusus; jika dilakukan dalam kehidupan sehari-hari maka akibatnya adalah kematian mendadak (*mate mposara*). Ada pula yang mengatakan bahwa tidak dilarang membuat *winalu* di luar hari raya kurban; masyarakat tidak akan melakukannya hanya karena prosesnya terlalu berbelit-belit dan diperlukan bantuan dari pihak laki-laki. Bagaimanapun juga, *winalu* tidak boleh dibuat dengan nasi yang belum dirayakan hari raya panennya.

Hidangan yang mirip dengan *winalu* adalah *loe mbono*, “digantung di ujung bawah”, atau *loe nege*, “gantungan karena bengkak”, yaitu sebungkus nasi yang dimasak dengan daun *eki* dan dijepit di salah satu sisinya dengan peniti kecil, bersama dengan sepotong kecil daging. Orang-orang mengambilnya dari batang daunnya ketika diambil dari panci, itulah namanya.

Mereka antara lain dibagikan pada pesta pernikahan kepada semua yang telah berkontribusi pada mas kawin.

*Suyuwi* atau *inuyu*, “yang tertancap di (bambu)”, adalah nasi dengan kelapa. Untuk melakukan ini, daun pisang muda dipelintir ke dalam wadah bambu, setelah itu nasi dituangkan ke dalamnya dan dimasak di dalamnya. *Kinolai (kolai)*, “apa yang disendok”, disebut *kino'olu* di kawasan Danau, kadang *pae rasilola (ndasinolai)*, terbuat dari beras yang belum matang sempurna saat dipotong. Nasi ini dimasak dalam kulitnya, dikeringkan, ditumbuk dan dimasak kembali. Namanya menunjukkan bahwa ia diambil lagi dari panci. Untuk membuat bir beras (*pongasi*) nasi dikukus; bagaimana hal ini dilakukan dijelaskan di bawah (Bagian 33). Di daerah pesisir, masyarakat belajar membuat masakan yang disebut *kina'a ndasero*, yaitu nasi yang dibiarkan mendesis. Nasi ini setengah matang dikukus lalu disendok ke dalam penampi; kemudian ditaburi air dingin sehingga menjadi rapuh (*mapole*) dan hancur berkeping-keping saat disentuh.

Suku Toraja juga belajar dari orang asing cara membuat *kotupa* (Bah. Mal. ketupat), nasi yang dimasak dalam anyaman potongan daun kelapa muda berbentuk permen.

Pada saat kami tiba di Sulawesi Tengah, orang Toraja tidak membuat kue dari beras atau tepung beras. Apa yang dipahami orang-orang tentang hal ini saat ini mereka mempelajari dari orang asing. Yang paling umum dikenal adalah *waje*, kue yang terbuat dari beras ketan dan gula merah; *susuri*, kue kecil yang terbuat dari adonan tepung beras dan gula merah yang dipanggang dengan minyak kelapa; *onde-onde*, lezatan tepung beras dengan parutan kelapa dan gula aren di tengahnya; *gurenta*, kue serupa.

## 9. Jagung, jali dan jawawut sebagai bahan makanan.

Setelah beras, jagung merupakan bahan makanan terpenting masyarakat Toraja. Jika persediaan beras mencukupi, jagung hanya dimakan sebagai makanan ringan saja. Ketika persediaan beras mulai berkurang beras tersebut dimasak dicampur dengan biji jagung yang ditumbuk hingga berkeping-keping. Untuk menumbuk jagung hingga berkeping-keping (*mondute*), dimasukkan batu ke dalam lubang lesung. Sebagai alu digunakan bambu yang ujung bawahnya ditancapkan batu. Kadang-kadang kita juga melihat perempuan menghancurkan biji jagung hingga berkeping-keping di atas batu besar dan datar. Setelah ditumbuk jagung diayak. Ayakan (*buria, kande*) terdiri dari lingkaran kayu yang tali rotannya direntangkan melintang. Potongan besar yang masih ada di ayakan diolah kembali. Untuk membuat bijinya lebih rapuh, terkadang bijinya dipanggang sebentar terlebih dahulu. Namun kita harus berhati-hati untuk tidak campur jagung yang dipanggang dengan jagung yang belum dipanggang. Seseorang yang memakan ramuan tersebut dikatakan mengalami kelumpuhan sebagian tubuh (Pebato).

Telinga jagung dimasak dengan air (*mambangkangi*) atau dipanggang dengan api (*mantunu*). Saat jagung dipanggang, telinganya terlebih dahulu dipukul dengan pisau pemotong karena jika tidak matang bijinya akan pecah dan tidak matang dengan baik. Kadang-kadang orang juga memanggang jagungnya setengah matang agar jagungnya tidak pecah dan tidak garing, namun tetap kurang matang dan keras; ini disebut *mabotori*.

Ada semacam persaingan antara nasi dan

jagung<sup>3</sup> sehingga pada beberapa kesempatan jagung tidak boleh dimakan, misalnya dalam kaitannya dengan *montompu*, saat padi yang akan keluar sedang berobat (XVII, 46). Juga pada saat panen padi, jagung tidak boleh dimakan; orang bilang karena jagungnya halus tapi yang jelas pasti ada alasan lain di sini. Jagung juga tidak boleh dimakan pada pesta di bengkel dan di kuil. Alasan yang diberikan adalah karena tidak ada makanan kurban (*kina'a ndaragi*) yang terbuat dari jagung: “para dewa tidak memakan jagung, oleh karena itu manusia juga tidak boleh memakannya ketika mereka sedang bersama para dewa.”

Makan jagung muda telah dibahas di tempat lain (XVII, 88). Seseorang tidak boleh memanggang sebongkah jagung yang masih ada kulitnya karena seperti biji jagung di bawah daun yang menutupinya membengkak karena panas maka bisul juga akan timbul di bawah kulit orang tersebut. Selain itu, dengan cara ini buah yang masih berdiri di lahan akan layu atau dihinggapi cacing. Seorang wanita yang sedang memanggang jagung tidak akan meletakkan dua bulir jagung di dekat api karena nanti dia akan melahirkan anak kembar. Ia juga tidak boleh membiarkan telinganya bersandar pada periuk nasi karena nanti ia akan mengeluarkan kotoran saat melahirkan, suatu hal yang membuat malu setiap wanita Toraja.

Ketika seseorang memakan biji telinga yang dipanggang atau direbus, ia harus memulainya dengan biji yang berada di bagian atas buah. Jika seseorang terlebih dahulu membuang biji di bagian bawah maka masalah tidak dapat dihindari, atau orang tersebut akan diejek oleh teman-temannya “dari kaki hingga mulut”.

---

<sup>3</sup> Masyarakat Toraja belum lama mengenal jagung, namun *Coix agrestis* (*jole kojo*) yang disejajarkan dengan jagung (*jole*), agar nama *Coix* dialihkan menjadi jagung, harus telah dikenal di sini lebih awal dari nasi. Beras sekarang dianggap iri dengan makanan

Bagi sebagian orang, dianggap lebih baik tidak makan jagung. Oleh karena itu orang yang sudah sembuh dari penyakit iktiosis dan luka parah tidak memakan jagung karena takut penyakit kulitnya dan lukanya akan kembali serupa dengan biji jagung yang pecah ketika dipanggang. Juga orang-orang yang batuk tidak akan makan jagung untuk sementara waktu karena mereka percaya bahwa penyakit mereka akan menjadi lebih buruk karena jagung itu manis.

*Coix agrestis* (*jole kojo*) ditumbuk hingga berkeping-keping seperti jagung, lalu dimasak dicampur dengan nasi. Jawawut direbus dalam air dan dimakan seperti nasi, terpisah atau dicampur dengan nasi. Tidak banyak jawawut yang dimakan, terutama karena pengupasan biji-bijian ini membutuhkan lebih banyak pekerjaan dibandingkan dengan beras. Di dekat pantai, jawawut terkadang dimakan dengan gula merah sebagai makanan lezat.

## 10. Umbi-umbian sebagai makanan.

Dalam Bab XVII, 92, tanaman umbi-umbian yang dibudidayakan orang Toraja di ladangnya dan memberikan perubahan yang menyenangkan dalam pola makan nasi yang monoton diberi nama. Umbi dimakan dengan cara direbus atau dipanggang. Pada saat terjadi kelangkaan pangan, masyarakat juga memakan umbi-umbian yang tumbuh liar. Diantaranya harus disebutkan pertama-tama *ondo* (*Dioscorea hirsuta*). Umbi ini sifatnya beracun dan perlu pengolahan agar dapat dimakan: dipotong menjadi irisan tipis, kemudian dimasukkan ke dalam keranjang ke dalam sungai atau sungai

lama dan oleh karena itu kurang lebih diremehkan (jagung dianggap sebagai *Coix*), sehingga pada saat-saat berbahaya seperti saat padi dipotong, *Coix* tidak boleh disatukan dengan yang terakhir.

untuk dicuci. Setelah itu dijemur di bawah sinar matahari. Selanjutnya ditumbuk menjadi tepung dan disajikan sebagai bubur. Konon *ondo* itu meliuk-liuk di sekitar pohon, di sekitar jagung, dan di sekitar padi, oleh karena itu orang bodoh disebut “karangan bunga *ondo*” (*wewe ondo*).

Umbi lain yang tumbuh di hutan belantara dan dimakan pada saat kelaparan adalah *uwi kau* atau *uwi angga*, yang ada dua macam: yang menjalar dan yang tumbuh tegak. Selama masih ada nasi, umbi ini tidak boleh dimakan karena “mengusir” nasi. — *Sunculi* merupakan tumbuhan berbonggol yang menghasilkan umbi agak lunak; daunnya mirip dengan *suli*. — *Kajo'i* adalah umbi liar yang diberi nama berdasarkan bentuknya yang bulat: “berbalik”. Umbi ini tumbuh di daerah rawa, mempunyai daun yang menimbulkan rasa gatal; umbinya juga menyebabkan gatal; mereka dimakan oleh babi dan juga oleh manusia hanya selama kelaparan.

### 11. Sagu. Asal usul Metroxylon.

Ketika persediaan beras mulai berkurang, rasa lapar diredakan salah satunya dengan mengonsumsi sagu yang diperoleh dari Metroxylon. Di seluruh negeri, tanaman sagu dalam jumlah kecil (*tabaro*, Metroxylon) ditemukan di dekat kolam dan di daerah rawa. Namun masyarakat menanam pohon-pohon ini bukan untuk mendapatkan makanan, melainkan untuk menggunakan daunnya sebagai penutup atap.

Fakta bahwa masyarakat menanam pohon-pohon ini, seperti halnya pohon kelapa, hanya di sekitar tempat tinggal mereka adalah salah satu akibat dari banyaknya peperangan antar masyarakat yang membuat daerah berada dalam kekacauan dan menimbulkan risiko bahwa musuh akan menebang pohon mereka. Namun kondisi tanah di tanah Toraja Timur

juga kurang mendukung untuk budidaya sagu. Hanya di dataran sungai Onda'e dan Pada serta di dataran Kodina di tepi selatan Danau kita dapat menemukan banyak hutan sagu, yang asal usulnya berasal dari fakta bahwa suku-suku yang tinggal di sini dulunya mempunyai banyak budak yang membangun perkebunan sagu ini atas perintah majikannya.

Alasan ketiga mengapa masyarakat tidak begitu tertarik untuk menanam pohon sagu adalah karena perjuangan masyarakat yang harus menghadapi babi hutan yang berulang kali datang untuk memakan pucuk-pucuk sagu. Ketika masa yang lebih damai datang dengan kedatangan Pemerintahan N. I., masyarakat mulai melakukan lebih banyak pekerjaan dalam budidaya ini. Orang Toraja menaruh perhatian besar pada penanaman baru Metroxylon: berulang kali ia menumpuk tanah di sekitar tanaman muda, dan jika seekor kerbau disembelih di desa, ia mengambil sebatang bambu berisi darah dan menuangkannya ke tanaman tersebut untuk membuat mereka berkembang. Jika pucuk sagu yang ditanam tidak tumbuh subur masyarakat akan mencuri potongan sagu dari orang lain. Mereka mengatakan bahwa semakin marah pemiliknya saat mengetahui pencurian tersebut semakin baik pula pertumbuhan tanamannya.

Secara umum masih diceritakan bahwa pohon sagu dibawa dari Onda'e ke wilayah Poso. Kami menemukan fakta ini dengan mengenakan pakaian mitos di Buyu-mpondoli di sisi utara Danau: seekor elang ekor putih besar mencabut pohon sagu dari tanah di “tanah di seberang laut” dan membawanya ke wilayah Danau. Pada mulanya manusia tidak mengetahui kegunaan pohon tersebut namun hal ini diturunkan kepada manusia dalam mimpi.

Bersamaan dengan palem itu pula datangnya dari Luwu' cerita bagaimana Metroxylon seharusnya berasal. Kisah ini kini tersebar luas di

kalangan masyarakat Toraja. Seorang perempuan berulang kali memberikan bubur sagu kepada suaminya namun suaminya tidak dapat mengetahui dari mana istrinya mendapatkan hidangan tersebut. Oleh karena itu dia memata-matainya dan memperhatikan bahwa dia membuat bubur dari aliran putih dari vaginanya (yang lain mengatakan: dari kotoran yang dia keluarkan dari tubuhnya). Ketika hal ini diketahui, orang-orang sangat membenci wanita tersebut sehingga mereka membunuhnya. Metroxylon tumbuh dari mayatnya. Hal ini terjadi pada tanah terapung yang tertiuip angin bolak-balik. Ketika batangnya ditebang, darah (cairan merah) muncrat dan dari cipratan darah itu tumbuh pohon sagu yang baru. Mereka yang menebang batang pohon induknya harus membayarnya dengan kematian namun pohon yang tumbuh dari cipratan darah dapat ditebang tanpa menimbulkan bahaya. Dan tidak ada lagi darah yang keluar dari mereka.<sup>4</sup> Kolam (*limbo*) Tawa-suli, “daun Colocasia”, antara Buraos dan Lauo di Luwu’ dinamai sesuai dengan tempat pembunuhan perempuan tersebut. Dalam salah satu cerita dikatakan bahwa salah satu tangan dari wanita yang meninggal itu dibawa ke dataran Laa dan dikuburkan di sana untuk menjelaskan fakta bahwa terdapat hutan sagu di dataran ini.

Selain cerita yang tersebar luas ini, diceritakan juga bahwa semua pohon dan tanaman berguna muncul dari mayat manusia. Pasangan manusia pertama memiliki tujuh anak: tiga laki-laki dan empat perempuan (lainnya: tiga perempuan dan empat laki-laki). Mereka membentuk tiga pasangan menikah, dan pasangan ketujuh dibunuh dan dikuburkan; di kuburan tumbuh pohon kelapa dari kepala, pohon enau dari rambut kepala, dan pohon sagu dari otak.

Cerita lain menceritakan bahwa di sebuah gunung di Pebato pernah berdiri sebuah desa yang bernama Kasiropua, “tempat di mana semua orang kehilangan nyawanya.” Konon desa ini tenggelam ke dalam tanah karena masyarakatnya menertawakan seekor katak yang disembunyikan seorang perempuan di dalam lipatan sarungnya dan mulai bersuara serak saat manusia menari (*moende*) sehingga masyarakat mengira bahwa wanita itu sedang kentut. Manusia berubah menjadi pohon sagu yang tumbuh di tepi kolam yang muncul di tempat desa itu dulu berdiri.

Metroxylon, kata orang Toraja, mengakui palem aren sebagai tuannya (*pue*), dan yang terakhir pada gilirannya tunduk pada *aruru* (*Caryota Rumphiana*).

## 12. Budidaya pohon sagu.

Dahulu kala, dikatakan tidak memerlukan banyak kesulitan untuk memperoleh sagu: batangnya dibuat lubang, lalu disadap, sehingga tepung sagu murni keluar dari pohonnya ([IX, 9](#)). Untuk mengetahui apakah Metroxylon mengandung cukup tepung sagu sehingga kerja keras menyadap sagu layak dilakukan, seseorang membuat lubang kecil pada kulit kayu yang tebal dengan kapak (ini disebut *melowo* P., *meonga* atau *meyonga* L.). Kemudian seseorang menusukkan tongkat berbentuk persegi melalui lubang ini ke dalam empulur dan memutarnya beberapa kali. Jika batangnya dicabut dan sagu menempel padanya maka pohon tersebut layak untuk digarap (pengerjaan ini disebut *rapintu*). Sebelum orang memeriksa pohon sagu dengan cara ini mereka telah melakukan hal yang sama pada pohon kecil untuk para makhluk halus agar mereka juga

<sup>4</sup> Masyarakat berpendapat bahwa masih ada pohon sagu yang mengeluarkan getah merah ketika ditebang.

Pohon-pohon seperti ini disebut *tabaro oge*, “pohon sagu yang besar.”

mendapat bagiannya agar tepung sagu yang ada di pohon lain tidak hilang.

Ada pula yang mempunyai cara meramal khusus untuk melihat terlebih dahulu apakah pohon itu sepadan dengan usahanya. Mereka memotong tangkai *bomba* (*Maranta dichotona*) sepanjang satu depa. Kemudian mereka meletakkan batang tersebut di dekat pohon yang ingin mereka tebang dan menyapanya dengan cara yang sama seperti yang dilakukan dalam meramal: “Kamu, tangkai *bomba*, jika kamu melihat banyak sagu di pohon ini katakan saja ini; jika tidak, katakan ini.” Kemudian mereka mengukur batangnya sekali lagi dengan depa; Apabila pada pengukuran kedua ini tampak agak panjang maka dapat dipastikan pohon tersebut mengandung tepung sagu dalam jumlah yang cukup.

Sebelum mereka mulai menebang pohon tersebut (hanya dapat dilakukan pada saat cuaca cerah, jika dilakukan pada saat hujan maka tidak akan banyak sagu yang ditemukan di dalamnya), mereka menaruh sepotong kecil kacang pinang, sehelai daun sirih, dan sebatang rokok di bagian bawah pohon tersebut serta ikat rambut jagung pada batangnya. Mereka percaya bahwa melalui tepung sebanyak ini akan muncul di pohon. Disekeliling kapak diikatkan sehelai daun yang diberi abu sehingga jika dipukul dengan kapak maka daun tersebut akan terpotong-potong. Kemudian mereka berseru: “Wahai roh bumi (*tumpu ntana*), ini sirih-pinang untukmu, buatlah pohon itu terisi penuh (dengan sagu).” Jika mereka mengetahui pemilik atau “tuan” pohon itu maka mereka akan memanggilnya dengan namanya. Kemudian mereka mengetuk pohon itu dengan kapak beberapa kali sambil berkata: “Kumpulkan, kumpulkan bersama (tepung sagu); semoga cairannya mengalir, abunya (yaitu tepung) naik” (*tomu, tomu, pena'u ue, pepone awu*). Baru kemudian mereka memo-

tongnya ke dalam batang pohon. Ketika pohon itu tumbang mereka melemparkan segenggam tanah ke pohon itu agar sagu di dalamnya melimpah.

Ketika pohon itu tergeletak di tanah mereka memotong bagian atas dan dahannya. Sebuah alur dipotong di ujung atas dan bawah batang, dan potongan kayu didorong ke dalamnya sehingga pohon itu terbelah sepanjang panjangnya, dan kedua bagiannya terletak dengan inti menghadap ke atas. Jika empulurnya menggumpal di tengahnya maka orang melihatnya sebagai pertanda akan segera ada orang yang meninggal. Ini disebut *wali*, sebuah kata yang digunakan untuk semua fenomena yang melibatkan roh.

Kemudian mereka mulai memotong inti pohon (*mosambe*). Hal ini dilakukan dengan palu berbentuk kapak yang di sekeliling ujung ekstremnya dipasang cincin besi. Karena inti *Metroxylon* agak lunak orang sering melakukan pekerjaan ini sambil duduk. Sebelum seseorang mulai memotong ia mengetukkan palu ke batang pohon dan berkata: “Semoga seratnya sedikit dan semoga isinya (tepung sagu) banyak” (*sakodi ri wonanya, maria ri sanganya*).

### 13. Mencuci sagu.

Bila empulurnya sudah terlepas dari batangnya, dibawa ke air untuk dicuci (*moyanda, molanda*). Untuk itu telah dibangun sebuah kerangka di atas air, di atasnya ditempatkan sebuah keranjang besar dengan jaring lebar, dianyam dari rotan, dan bagian dalamnya ditutup dengan tisu hitam (*kambuka, Mal. ijuk*) dari pohon palem. Empulurnya dituangkan ke dalam keranjang ini (*yakasi*). Kemudian di dalamnya berdirilah seorang laki-laki yang menginjak-injak inti keranjang sambil berpegangan pada tepi keranjang dan berulang kali menggoyangnya untuk membalik isinya se-



hingga yang di bawah menjadi di atas. Seseorang harus dilatih untuk pekerjaan ini karena kalau tidak, orang yang membawa keranjang dan semuanya akan terjungkal. Sesekali ia membasahi ijuk-ijuk itu dengan air yang ia ambil dari sungai atau kolam yang di atasnya diletakkan dudukannya. Ia menggunakan ember kecil berbentuk cornet (*totombu, tambu*) yang terbuat dari kulit pohon dan diikatkan pada tongkat panjang untuk memasukkan ember tersebut ke dalam air. Melalui penginjakan tepung sagu dilarutkan dalam air yang ditambahkan. Air putih susu ini mengalir melalui jerat keranjang ke dalam bak yang terbuat dari kulit pohon *kuwa*; oleh karena itu palung itu sendiri disebut juga *kuwa*. Tepung mengendap di wadah ini dan air yang tadinya jernih dibiarkan habis. Apabila sebagian serat telah dikerjakan dengan cara ini, sisa (*tambutu*) dibuang ke atas tumpukan dan keranjang diisi dengan bahan baru.

Jika yang mengolah empulur sagu hanya sedikit maka digunakan wadah yang lebih kecil dari kulit pohon yang salah satu ujungnya ditempelkan sepotong tisu dari pohon kelapa. Potongan ini dapat ditarik ke atas dengan menggunakan bilah fleksibel yang ditekuk, yang untuk tujuan ini ditanam di tanah di sisi lain bak. Sementara tangan kiri menekan serpihan tersebut ke bawah sehingga jaring-jaring jaringan kelapa tertutup, sedangkan tangan kanan meremas empulur sagu, lalu ditambahkan air. Ketika sebagian sudah cukup diuleni untuk menghilangkan tepungnya maka tangan kirinya diangkat; serpihan tersebut menarik jaringan kelapa, jaringnya terbuka, dan air yang jenuh dengan tepung sagu mengalir melaluinya ke dalam bak kedua atau *kuwa*.

<sup>5</sup> Selain wadah dari kulit pohon, sagu juga disimpan dalam wadah dari rangkaian daun Metroxylon atau aren. Orang juga membuat semacam kantong (*gobi*) dari daun pelindung palem dengan cara melipat

Sebelum sagu diambil dari bak, masyarakat mendirikan gerbang larangan di jalan menuju tempat pencucian; pada gerbang ini digantungkan bambu kecil berisi sagu untuk para makhluk halus yang mungkin datang melihat karya tersebut. Mereka juga menaruh sedikit adonan sagu pada sehelai daun di jalan dan sehubungan dengan ini mereka berkata: “Ini untukmu *bui* (pengaruh jahat, masalah), jangan datang mengganggu pekerjaan kami.” Ketika mereka selesai mencuci sagu, mereka tidak menggunakan kata biasa *puramo*, “selesai”, tetapi mereka mengatakan: “pekerjaannya *sopo* atau *saba*.”

Sagu basah dimasukkan ke dalam wadah bundar yang terbuat dari kulit pohon (antara lain *potimata, bono* (*Ficus*), dan *lekowu*). Ini yang disebut dengan memetik sagu, “mencabutnya di lahan kering”. Bak tidak boleh diambil dalam keadaan kosong selama orang-orang masih bekerja karena semakin lama waktu yang dibutuhkan semakin sedikit sagu yang mereka peroleh. Ia ditekan rapat-rapat di dalam wadah dan dengan terus menerus dipukul di dinding dikerjakan lebih rapat lagi sehingga semua air hilang dari dalamnya. Dikemas sedemikian rupa, sagu disimpan di dalam rumah. Itu tidak dikeluarkan.<sup>5</sup> Sebelum orang memakan sagu yang baru diperoleh, sebagian sagu dibungkus dengan daun dan dimasak di atas api. Kemudian bungkusan tersebut ditempelkan pada penutup atap gubuk atau rumah, “agar orang tidak sakit perut saat memakan sagu tersebut.”

#### 14. Sagu dari pohon aren.

Selain dari Metroxylon, sagu juga diperoleh

daunnya; atau pelepah daun sagu dirangkai ke dalam wadah (*tongki*) untuk menampung tepung di dalamnya.

dari pohon aren. Untuk memproses pohon, mereka bekerja dengan cara yang sama seperti untuk Metroxylon. Hanya palu yang berbeda yang digunakan untuk memotong empulur karena serat aren lebih keras dibandingkan serat Metroxylon. Palu ini berupa sepotong batang pandan yang panjangnya kira-kira dua jengkal, yang di tengahnya dipasang gagang yang panjang. Permukaan palu ini dipotong sedemikian rupa sehingga tepi luarnya yang keras menjadi sangat tajam. Sambil berdiri, seseorang merobohkan inti dengan palu ini dengan seluruh kekuatannya. Bila pinggirannya sudah tumpul, dipotong lagi (*tagadi*).

Pencucian empulur dari aren juga dilakukan dengan cara yang agak berbeda dengan Metroxylon karena tepung dari aren tidak cepat lepas dari seratnya. Untuk inti dari aren, seseorang menggunakan palung panjang dari kulit pohon atau batang pohon yang dilubangi (kadang-kadang *proa*), yang ditempatkan pada perancah di atas air. Ujung palung ditutup; di ujung yang lain dibuat layar kecil dengan pasak kayu dan di belakangnya dibentangkan secarik tisu kelapa. Ke dalam wadah ini, sepanjang dua sampai tiga meter dan disebut *jandaka* atau *polanda*, dituangkan empulur yang dibawa ke dalamnya. Dengan ember runcing (*totombu*) tersebut di atas air dituangkan ke dalam empulur sementara seseorang menginjak-injaknya, naik turun. Air jenuh sagu mengalir keluar melalui saringan, serabut kasar tertahan oleh duri-duri kecil, dan kotoran halus ditahan oleh jaringan kelapa. Air ini jatuh ke dalam wadah yang ditempatkan lebih rendah, tempat tepung mengendap. Pengepakan dilakukan seperti sagu lainnya.

Masih ada pohon ketiga yang menghasilkan sagu. Namun, tepung yang dihasilkan tidak banyak, hanya dua hingga lima ruas bambu yang terisi penuh. Pohon ini dinamakan *take* dan menyerupai palem aren, namun lebih kecil

dan menghasilkan buah batu (*konta*). Tuak tidak diperoleh darinya karena jika orang melakukan hal ini, kata orang Toraja, pohon aren tidak akan mengeluarkan cairan lagi. Umbut kelapa sangat enak; serabut berbulu (*kambuka*) yang tumbuh di atasnya berdiri tegak.

### 15. Cara pembuatan sagu.

Sagu dimakan dengan cara yang berbeda-beda. Pertama sebagai bubur (*dui*). Dalam cawan tanah atau cangkang labu sebagian tepung dicampur dengan air dingin (*montato*), setelah itu air mendidih dituangkan ke atasnya. Kalau buburnya tidak enak sehingga tidak mengeras maka disebut *dui ware*, “bubur dipotong dua.” Bubur tali ini dililitkan pada dua batang kecil (*mombewe*) menjadi gumpalan; ini dimasukkan ke dalam mulut dengan sesendok daun pisang. Dengan menuangkan sedikit cairan daging atau ikan di atas bubur, hidangan hambar ini diberi lebih banyak rasa.

Sagu basah terkadang dimasak dengan bambu atau kulit pohon agar tetap berlendir dan dimakan sebagai bubur. Hidangan ini disebut *leluru*.

Cara pembuatan lainnya adalah dengan memasak sagu yang masih basah di dalam bambu dengan batang bomba atau tanaman lain ditancapkan di tengahnya. Jika sagu telah menempel pada batangnya, batang sagu tersebut akan dicabut dan sagu tersebut akan dipanggang lebih lanjut dengan api. Sagu yang demikian disebut *dange ndakularu*, *dange ndatambutu*, atau *dange ndabulo-bulo*.

Persiapan lainnya adalah memasak sagu dengan cara dikukus. Ini disebut *mampalongku dange*, “untuk memberi sagu alas.” Yakni sagu yang dikemas dalam daun, kemudian dimasukkan ke dalam pot di atas lapisan tongkol jagung sedemikian rupa sehingga air tidak sampai ke

sagu; Saat air mendidih, sagu dimasak dengan uap.

Terkadang sagu dimakan sebagai *torombaa*. Untuk ini ditempelkan di sekitar serpihan kecil atau batang tanaman atau dibungkus dengan daun dan kemudian ditaruh di abu panas; melalui ini menjadi mengeras dan bengkak. Tepungnya juga kadang-kadang dibungkus dengan daun sagu yang diikat dengan jarum bambu atau dengan potongan kecil iga daun palem dan dipanggang di atas api; hidangan ini disebut *biribi*. Bungkusan daun juga dibuat dari tepung dan dimasak di rak kecil di atas api; paket seperti itu disebut *borebisi*.

Akhirnya sagu juga dimakan dengan cara dipanggang. Untuk ini dikocok di dalam sendi Bambusa longinodis dan dipanggang di api. Ketika bambu telah terbelah, keluarlah sagu sebagai batangan; ini dipecah-pecah dan dibagikan kepada orang-orang. Atau dihancurkan ke dalam wajan yang berdiri di atas api dan ditekan ke dalamnya dengan wajan yang lebih kecil. Maka terbentuklah sejenis panekuk yang diberi nama *dange sandumpi*, “kue sagu yang diremas”. Untuk memanggang sagu, cetakan dari tanah juga digunakan: *suba* ini adalah loyang persegi panjang dengan lekukan di mana tepung sagu ditaburi setelah cetakan dipanaskan dalam api; kemudian formulir ditutup dengan daun hingga isinya matang. Sagunya keluar seperti sepotong roti lalu disebut *dange ndasuba*. Sagu panggang biasanya dimakan dengan direndam dalam satu atau lain kuah.

## 16. Sagu dalam kehidupan sehari-hari.

Dalam beberapa kasus dilarang makan sagu. Orang mengira badannya akan membengkak karena sagu. Oleh karena itu, orang yang perutnya sedikit buncit (biasanya akibat penyakit malaria) sebaiknya tidak makan sagu. Juga

kalau orang sakit di bagian perut, mereka tidak mau makan sagu karena mereka percaya nanti perutnya akan membengkak. Penderita kusta tidak makan sagu; orang yang sedang mengeluarkan darah tidak akan memakan sagu dari Metroxylon karena warnanya kemerahan. Di antara mereka yang haramnya sagu ada pula yang tidak mau mandi di air yang di hulunya tumbuh pohon sagu apalagi meminum air tersebut.

Pemimpin perempuan saat panen tidak makan sagu selama masyarakat sibuk memotong padi. Namun ada alasan lain untuk hal ini: bubur sagu terasa halus dan orang-orang takut karena kehalusan ini maka jiwa padi (*tanoana mpae*) akan terlepas dari pemimpinnya; lagi pula, dia harus melakukan segalanya untuk mempertahankan jiwa padi.

Mempersembahkan dan memakan sagu dari pohon aren adalah wajib pada beberapa upacara di ladang terutama pada *molanggo*, hari raya yang mendahului penanaman padi (XVII, 30). Sagu dari Metroxylon diencerkan dengan air dalam mangkuk dan ditaburkan di atas tanaman padi agar tanaman tidak layu jika terkena panas terik. Kadang-kadang orang juga meludahkan empulur sagu yang sudah dikunyah ke telinga yang sudah bertunas sehingga biji padi akan membengkak saat dimasak. Mereka juga melakukan ini dengan jagung ketika bulu-bulu muncul dari buahnya.

Jangan pernah mencampurkan sagu dari Metroxylon dengan sagu dari aren. Dalam kaitan ini ada yang mengingat tradisi yang mengatakan bahwa kedua pohon tersebut konon berasal dari saudara laki-laki dan perempuan sehingga mencampurkan keduanya sama saja dengan inses. Ada juga yang memberikan alasannya: “karena pohon aren mempunyai serat hitam (*gampugo*) dan Metroxylon mempunyai duri.” Ada kepercayaan umum bahwa memakan kedua jenis makanan yang

dicampur bersamaan akan menimbulkan akibat yang buruk. Ada yang mengatakan bahwa pohon yang disadap oleh orang tersebut tidak akan lagi menghasilkan tuak; yang lain mengklaim bahwa seseorang mengalami kelumpuhan pada kaki karenanya; yang lain lagi percaya bahwa hal itu akan mengakibatkan epilepsi.

Apabila seseorang bermimpi sedang menumbuk sagu atau sedang menunggangi batang pohon sagu yang berlubang maka ia akan segera meninggal (dalam kaitan ini ia memikirkan pembuatan peti mati). Sebaliknya, jika melihat pohon sagu atau pohon aren dalam mimpi seseorang akan berumur panjang. Bagi orang yang sakit, ini adalah bukti bahwa roh ladang (*lamo* *nawu*) telah menyebabkan penyakitnya dan mereka mencari kesembuhan ke arah ini. Ada yang tidak makan sagu dari Metroxylon karena memimpikan pohon seperti itu dan sekarang takut akan mengeluarkan darah jika menggunakan salah satu makanan tersebut.

### 17. Sayuran sebagai lauk pauk.

Setiap ibu rumah tangga yang baik memastikan bahwa anggota keluarganya menerima porsi nasi dan semangkuk sayuran (*raa yopo*, *inau*, *ira ngkaju*) sebagai lauk. Jika dia lalai dalam hal ini maka suaminya berhak mencela dia karena hal itu; karena meskipun persediaan labu, ketimun dan sayuran berdaun hijau telah habis, alam menyediakan bahan yang cukup untuk menyediakan apa yang dibutuhkan. Sayuran yang dibudidayakan disebutkan dalam bab pertanian (XVII, 91-94). Tidak hanya buah-buahan dan umbi-umbian labu serta beberapa tanaman umbi-umbian dan polong-polongan yang dimakan tetapi juga bagian atas tanaman merambat dan daun-daun mudanya.

Dari tumbuhan liar yang daunnya dimakan

sebagai sayur, sayur pakis (*paku*, *bate'a*) harus terdaftar terlebih dahulu. Dalam Pu'u-mboto ada yang membedakan: *bate'a bou* yang berarti "pakis ikan" dan *bate'a toda* yang berarti "pakis katak". Tanaman ini terdapat dimana-mana di Sulawesi Tengah dekat sungai. Ini adalah sayuran para pelancong; di masa lalu, orang-orang yang berada di jalur perang. Oleh karena itu, tantangan dari suku To Kinadu kepada para penutur Bare'e adalah: "Pucuk pakis sudah keluar, ayo petik pucuknya." *Bate'a* dianggap sebagai sayuran yang sangat biasa sehingga anggota keluarga terkemuka, dukun wanita dan orang penting lainnya atau orang-orang dalam keadaan khusus tidak boleh memakannya.

*Langgina* atau *lanjima* (*Sesuvium Portulacastrum*) adalah sejenis krokot liar yang sering tumbuh di lahan terbuka; ekstrak batangnya diminum untuk penyakit dalam. *Danto*, *neatu*, *pango-pango*, *toluwo* adalah nama-nama tanaman herbal yang dimakan sebagai lalapan.

Ada banyak tumbuhan dan pohon yang daunnya dimasak menjadi sayuran. Jadi, *kancai*, tumbuhan yang menjalar, menyediakan sayur yang pahit. Di antara pohon-pohon yang daunnya dapat dimakan harus disebut *suka* (*Gnetum gnemon*) dan *pangi* (*Pangium edule*). Daun ini dipotong seperti tembakau dan dikukus dalam wadah bambu. Dengan menambahkan garam, lada Spanyol dan rempah-rempah lainnya ke dalamnya orang Toraja tahu cara membuat hidangan yang cukup enak dari bahan-bahan tersebut. Ini adalah lauk yang disiapkan khusus untuk hidangan besar.

Rempah-rempah yang dicampur dengan sayuran atau masakan daging ditanam di ladang dan disebutkan dalam bab pertanian (XVII, 94-95). Daun beberapa tumbuhan liar juga digunakan sebagai bumbu. Diantaranya akan kami sebutkan saja *arogo* dan *simongku*.

Paprika Spanyol (*lada*) besar dan kecil banyak digunakan untuk memberikan rasa tajam

dan pedis pada makanan. Beberapa hidangan dibuat sangat pedis dengan menggunakan bahan ini, seperti sup (*galembo*) yang diberikan kepada wanita yang sedang melahirkan, untuk menghangatkan bagian dalam tubuh dengan bahan tersebut.

Orang Toraja menemukan lauk populer dalam beberapa jenis jamur. Jamur yang mempunyai banyak ragamnya adalah tambata, ada yang dimakan, ada pula yang tidak (lihat Kamus Bahasa Pamona di bawah *tambata*). Ia tumbuh pada benda yang membusuk. Dari *arawa* atau *tanou*, varietas kecilnya, *arawa juyu*, muncul dari tanah sekaligus dan ini menandakan hujan; varietas yang lebih besar, *arawa ilu*, tumbuh secara individual; varietas ini tidak dimakan karena takut menjadi yatim piatu (*ilu*). *Tambata koru-koru* atau *tangkoru-koru* adalah varietas dengan telinga keriting; jika seorang ibu hamil atau suaminya memakannya maka anaknya akan lahir dengan telinga keriting; secara bercanda payudara wanita tua juga terkadang disebut begitu. *Mbega* adalah jamur besar berwarna oranye yang tumbuh di batang pohon busuk. *Taji mbawu* adalah sejenis jamur yang enak. *Taree* adalah varietas kecil yang tumbuh di tanah dan hanya hidup satu hari; hal ini tidak terjadi di wilayah pesisir. Beberapa varietas lain yang dapat dimakan adalah *tangkojo* dan *tangkulili*. Kadang-kadang orang melakukan kesalahan dalam memetikinya dan akibatnya keracunan. Hal ini jarang terjadi dan kita tidak mengetahui adanya kasus yang berakibat fatal.

Sayuran yang lezat adalah umbut kelapa (*uwu*) dari beberapa pohon palem seperti dari *kombuno* (*Livistona rotundifolia*) dan dari *masea*, pohon palem yang hanya tumbuh di tanah rawa di pantai selatan Danau. Umbut kelapa pahit dari rotan sangat populer, terutama *kuyuwu* (*Zalacca conferta*).

*Pewewa* adalah kacang liar yang dimakan

pada saat kelaparan; ketika masih muda terkadang dimakan bersama polongnya.

Daging buah *komonci*, pohon sukun (*Artocarpus communis*), sangat populer sebagai lauk; hidangan ini diharamkan bagi mereka yang menderita retakan (*woru*) pada telapak kaki (akibat frambesia) karena pada daging buahnya terdapat retakan yang membuat orang teringat akan rasa tidak nyaman tersebut. Pohon yang buahnya mirip dengan pohon sukun adalah *panapuu* (*Cubilia Rumphii*) sebuah kata onomatopoeik karena bijinya pecah dari kulitnya dengan keras (*puu*). Bijinya sudah matang tetapi harus didinginkan terlebih dahulu karena jika dimakan hangat rasanya akan membius.

Tunas beberapa jenis bambu sering dimakan; mereka dipotong kecil-kecil dan dimasak. Dalam beberapa kasus, memakan hidangan ini tidak dianjurkan karena dikhawatirkan mudah patahnya kecambah tersebut dapat mempengaruhi situasi yang dialami seseorang, misalnya pada kasus ibu hamil agar tidak menyebabkan aborsi.

## 18. Daging dan ikan sebagai lauk pauk.

Makanan hewani sebagai lauk dengan nasi disebut *wayawo*. Suku Toraja memperolehnya dengan berburu dan memancing. Ia akan menyembelih salah satu hewan peliharaannya hanya jika acaranya adalah hari raya kurban, jamuan makan umum, seperti pada pesta pernikahan atau pemakaman dan untuk kegiatan kerja ketika banyak orang datang membantu (*mesale*) yang berhubungan dengan pertanian, pembangunan rumah dan sejenisnya. Apabila seorang bapak rumah tangga menyembelih kerbaunya hanya untuk memuaskan nafsu makan dagingnya yang tidak terkendali, hal ini selalu menimbulkan rasa tidak senang di antara anggota kelompok kerabat lainnya, padahal

mereka tahu bahwa mereka akan mendapat bagiannya. Sebagaimana perempuan mengurus sayur untuk dimakan, laki-laki bertanggung jawab atas hidangan daging. Pria yang memastikan bahwa sesekali daging dan ikan disajikan “di meja” sangat dihargai sebagai seorang suami dan fakta ini sering kali turut memperkuat ikatan perkawinan. Apalagi jika perempuan yang ada di rumah sedang hamil atau salah satu anggota keluarganya sedang sakit, laki-laki akan berusaha semaksimal mungkin memuaskan hasratnya akan makanan hewani dengan berburu atau memancing.

Hanya ada sedikit hewan yang dagingnya tidak disukai oleh masyarakat Toraja Timur. Untuk menunjukkan kebencian mereka terhadap orang lain, mereka mengatakan, antara lain, bahwa orang-orang tersebut memakan hewan sehingga membuat mereka merinding. Untuk meyakinkan kita akan inferioritas suku Mori, orang suku Toraja menceritakan kepada kita tentang mereka bahwa mereka memakan daging kucing dan ular hitam dan bahwa mereka menangkap wereng di dataran dengan kail untuk dimakan dengan cara dipanggang. Banyak orang Toraja Timur yang mengatakan bahwa mereka tidak makan daging anjing dan mereka menceritakan dengan rasa jijik bahwa suku pegunungan di Toraja Barat melakukan hal ini. Keengganan terhadap daging anjing ini pasti telah diperkenalkan kepada mereka melalui pergaulan mereka dengan umat Islam. Banyak yang memakannya tapi malu menceritakannya. Dalam salah satu perjalanan kami, kami berkemah di dekat sebuah tempat tinggal terpencil di mana di luarnya terdapat sebuah periuk yang berdiri di atas api. Ketika kami bertanya apa yang terkandung di dalamnya, jawabannya adalah: “daging kerbau”. Namun, ketika beberapa saat kemudian seekor anjing mendekati periuk ada peringatan: “Hati-hati, jangan sampai anjing itu memakan temannya.”

Anak laki-laki tidak malu untuk mengakui bahwa mereka menganggap daging anjing sangat enak dan kami tahu dari mereka bahwa daging anjing masih umum dimakan. Ada juga orang Toraja yang tidak makan daging babi. Bagi sebagian orang, alasannya adalah keengganan hanya karena tidak sejalan dengan mereka. Banyak yang tidak makan daging ini karena dilarang oleh umat Islam yang pernah mengobati penyakit mereka.

Suku Toraja memang mencari hubungan antara kelayakan hewan untuk dimakan dan apa yang dimakannya. Misalnya, setibanya kami di Sulawesi Tengah belum ada kuda di daerah Poso. Terhadap pertanyaan kami apakah daging hewan ini boleh dimakan jika dihidangkan, orang-orang menjawab: “Mengapa kami tidak memakannya? Lagipula, kuda hanya memakan rumput dan dedaunan.” Fakta bahwa satu-satunya burung yang tidak dimakan adalah burung gagak adalah karena mereka melahap segalanya. Keengganan sebagian orang terhadap daging anjing berasal dari pertimbangan ini.

Ada hewan yang dagingnya tidak dimakan oleh wanita dalam keadaan tertentu. Di Lage dan Onda’e perempuan tidak boleh menyentuh daging kerbau dan rusa. Banyak perempuan yang tidak makan daging anoa (*benci*), tidak juga daging anjing dan kera. Dalam hal ini daging tidak boleh dimasak di rumah tetapi suami harus menyiapkannya di bawah rumah atau di halaman. Daging seperti itu juga tidak boleh dibawa ke ladang. Di Palande dikatakan bahwa seseorang yang telah makan daging anjing tidak boleh datang ke ladang sebelum dia dapat mengetahui bahwa makanan tersebut telah meninggalkan tubuhnya.

Cara yang biasa dilakukan untuk menyiapkan daging dan ikan adalah dengan memotongnya menjadi beberapa bagian di atas talenan (*totowa*) dan kemudian merebusnya



(*moapu*). Daging keras dan kulit kerbau dibuat empuk (*malonoti*) dengan cara direbus lama (*mompolili*). Ada makanan hewani yang boleh dimakan hanya dengan direbus atau dikukus seperti daging udang dan katak. Bila daging atau ikan belum direbus maka potongannya ditancapkan pada tusukan bambu (*posunu*) dan dipanggang di atas api (*roro*). Saat memotong daging menjadi beberapa bagian para lelaki tersebut dikelilingi oleh anak-anak lelaki yang berharap mendapatkan sepotong daging yang kemudian mereka buat menjadi daging panggang (*linoro*) sesuai kesempatan mereka sendiri. Daging babi, ayam, katak dan hewan lainnya sering dikukus dalam wadah bambu. Darah hewan yang disembelih juga dimasukkan ke dalam bambu dan dimasak di dalamnya. Beberapa bagian hewan, seperti otak, hanya boleh dimakan oleh orang yang sudah tua. Satu-satunya cara yang diketahui untuk mengawetkan daging dan ikan adalah dengan mengasapinya.

Hidangan yang terbuat dari daging dan ikan disebut *polambu*, dengan cara membiarkannya membusuk di bambu bersama bumbu; mereka membawanya dalam perjalanan untuk dimakan sebagai bumbu nasi. Hidangan daging lainnya diberi nama *wayawo nda'inonta*, daging mentah yang dicincang halus, setelah itu darahnya diperas; itu dimakan dengan jus lemon, lada Spanyol dan garam. Hidangan ikan yang disebut *pakasa*, terdiri dari udang atau induk ikan (*du'o*), diasinkan mentah, dibumbui dengan lada Spanyol dan dijemur; disimpan dalam keadaan terbungkus daun lontar.

### **19. Pohon buah-buahan yang penting untuk makanan. Pohon kelapa (*kayuku*).**

Dahulu orang Toraja hanya menanam pohon kelapa (*kayuku*, *barubi*) di lahan desanya. Kapanpun rerimbunan pohon kelapa terlihat di

puncak bukit di kejauhan, orang dapat menemukan sebuah desa di sana; atau itu adalah tempat dimana sebuah desa berdiri sesaat sebelumnya.

Ketika kami mendorong masyarakat untuk menanam pohon kelapa di luar desa juga, mereka memberikan jawaban bahwa mereka tidak akan mempermasalahkannya karena sehubungan dengan banyaknya perang internal kecil-kecilan, pekerjaan pertama musuh adalah menghancurkan tanaman milik mereka. Terlebih lagi, dari puluhan pohon yang ada, masyarakat mempunyai cukup uang untuk keperluan sehari-hari; kelapa dari pedalaman tidak layak untuk diekspor karena kandungan minyaknya rendah. Jika masyarakat memperoleh sebotol minyak dari tiga buah kelapa di sepanjang pantai, dibutuhkan 12 buah kelapa atau lebih di wilayah Danau. Baru setelah Pemerintahan N.I. membereskan urusan, banyak orang Toraja menanam kelapa kecil-kecilan di sepanjang pantai. Beberapa dari penanaman ini gagal karena masyarakat tidak mampu mengatasi kesulitan yang berhubungan dengan pekerjaan ini; sisa tanaman kelapa hanya memberikan sedikit manfaat bagi pemiliknya karena hanya sedikit yang pada akhirnya berhasil menjaga pohonnya agar tidak jatuh ke tangan pedagang asing.

Ada kepercayaan yang berhubungan dengan pohon buah-buahan pada umumnya dan juga dengan pohon kelapa, bahwa jika pohon tersebut berbuah dalam waktu normal maka akan terjadi musibah: pemilik atau anggota keluarganya akan segera meninggal. Oleh karena itu suku Toraja pada mulanya curiga terhadap apa yang disebut kalapa kadal, kelapa kerdil, yang sudah berbuah setelah empat tahun dan kemudian rendah ke tanah. Sebuah kepercayaan takhayul segera melekat pada hal ini: di Palande, laki-laki yang pergi berperang mengikatkan daun palem kerdil ini ke perisai

mereka, dengan harapan bahwa mereka, ketika melompat turun dari ketinggian, tidak akan terluka oleh bambu tajam (*ampa*) apa pun yang mungkin ditempatkan di sana.

Buah pertama yang dihasilkan pohon kelapa tidak dimakan; mereka diumpankan ke babi. Jika sebuah kacang mempunyai dua lubang biji, atau jika tunasnya tidak keluar melalui lubangnya, namun memaksa masuk ke sebelahnya, hal ini dianggap sebagai hal yang tidak menyenangkan (*measa*).

## 20. Kelapa sebagai makanan dan kesaktiannya.

Orang Toraja suka mencampurkan santan sebagai lauknya dengan nasinya. Setelah kacangnya dipecah menjadi dua, ia mengikis dagingnya dengan alat pengikis (disebut *pongkou*, kadang-kadang *ringki-ringki*, “berge-rigi,” dengan gigi), sepotong besi bergigi yang dimasukkan ke dalam sepotong kayu; sambil duduk di atas kayu, seseorang mengikis daging dari separuh cangkangnya. Kelapa parut diperas bersama sedikit air dalam keranjang berbentuk corong (*gogopisani*) sehingga santan (*to-gisi*) mengalir keluar melalui bukaan keranjang. Susu ini sering dibuat kuning dengan temulawak. Dahulu jarang sekali minyak dibuat dari cairan ini, salah satunya karena bagian dalam kelapa hanya mengandung sedikit minyak dan karena masyarakat belum mengetahui seni memanggang atau menggoreng apa pun dengan minyak. Selain untuk dikonsumsi, kandungan minyak kelapa dimanfaatkan masyarakat dengan cara mencuci rambut panjangnya (*mendaki*).

Karena minyaknya, makan buah kelapa dilarang pada waktu-waktu tertentu karena masyarakat takut, karena kelembutannya, buah kelapa akan “meluncur” satu atau beberapa zat atau kualitas spiritual, seperti jiwa padi

(*tanoana mpae*) di waktu panen. Demikian pula rambut kepala tidak boleh dicuci dengan kelapa selama ini sampai hasil panen disimpan dengan hati-hati dan baik di lumbung. Penjelasan mengenai hal ini juga dijelaskan oleh orang-orang: “Secepatnya kotoran jatuh dari rambut ketika membersihkan, begitu pula seseorang akan selesai mememanennya” (yakni, tidak banyak yang dapat dipotong). Siapapun yang pernah diludahi obatnya (*mosupa*) tidak boleh mencuci rambutnya dengan kelapa karena dengan demikian khasiat obatnya akan hilang; atau: “seperti kutu yang rontok dari rambut saat dibersihkan, demikian pula kekuatan vital (*tanoana*) pasien akan hilang dari tubuhnya.” Di kawasan Danau bahkan ada masyarakat yang takut jika menggunakan kelapa, rambut kepala mereka akan rontok. Di Onda’e hal ini hanya dikhawatirkan jika seseorang menggunakan kelapa yang sebagian juga diberikan kepada anjing untuk dimakan.

Seorang ibu bersalin diolesi temulawak dan daging kelapa agar anaknya cepat lahir. Tulang yang patah dirawat dengan cara yang sama (wilayah Danau).

Kekuatan vital juga dianggap berasal dari air kelapa. Tanaman ditaburi agar tumbuh subur dan dalam cerita rakyat disiramkan ke mayat untuk menghidupkan kembali orang mati. Sehubungan dengan ini, lihat [Adriani & Kruyt 1914 III](#), No.47, 48; [Adriani 1932](#), 28, 49, 86a, 87, 88a.

Sebuah barang dengan kekuatan sihir yang begitu kuat populer digunakan sebagai objek ramalan. Untuk tujuan ini seseorang membiarkan dua bagian cembung, ditempatkan satu di atas yang lain, berguling ke bawah dan kemudian menyimpulkan dari posisi di mana mereka mendarat di tanah apa yang dapat diharapkan dari masa depan (lihat indeks di bawah “ramalan”). Daging kelapa dipersembahkan kepada para dewa di berbagai kesem-

patan. Kulit luar (*benunya*) dari kacang juga digunakan untuk tujuan sihir. Untuk itu, bijinya dikupas seluruhnya dan dijahit bersama rotan sehingga tampak seperti kacang utuh. Hal ini antara lain dilakukan dengan cangkang kacang yang diramalkan masa depan calon dukun wanita di *momparilangka* (X, 17). Ketika di *montompu*, para penggarap kompleks ladang membawakan daun padi pemimpin dari ladangnya untuk dijadikan obat, daun-daun tersebut disimpan dalam tempurung kelapa yang airnya digunakan untuk memercikkan tanaman. Setelah itu cangkangnya dijahit rapat dengan rotan merah dan digantungkan pada tongkat persembahan (*tombanga*) di lapangan pemimpin (XVII, 46). Hal serupa juga terjadi pada pesta tanam (XVII, 30). Potongan kecil daging kelapa yang dipotong dari lubang kumannya untuk memberi jalan keluar pada air kelapa disebut *loputi ngkayuku*; potongan ini tidak dimakan karena takut menjadi pembohong (*kalopu-lopu*) karenanya.

## 21. Pisang (*loka*), papaya (*Carica papaya*).

Pohon pisang (*loka*, *Musa sapientium*) banyak ditanam di ladang dan pekarangan. Orang mengenal banyak jenis pisang, yang namanya kami mengarah ke [Kamus Bahasa Pamona](#) di bawah *loka*. Pisang tidak tumbuh secepat padi, sehingga tidak menghalangi sinar matahari dari tanaman; ia tidak berbuah sampai panen tiba. Demi pohon pisang, sang pemilik terus menjaga lahan tunggulnya.

Pisang pastilah salah satu tanaman tertua yang dikenal masyarakat Toraja. Hal ini dapat disimpulkan dari peran beberapa jenis dalam kehidupan beragama. Di sana *loka bualo* menempati urutan pertama. Ini adalah pisang dengan kulit tebal dan bentuk bersudut; di Maluku disebut pisang sepatu dan di sana banyak digunakan untuk membuat kue pisang

dan pisang goreng, makanan lezat yang orang Toraja tidak tahu cara membuatnya sebelum kami tiba di Sulawesi Tengah. Buah pisang yang matang dimakan sebagai makanan lezat; yang masih mentah dimasak sebagai lauk bersama nasi atau dimakan dengan cara dipanggang di atas api.

Bagian dalam batang semu (*tiwo*) pisang juga dimakan sebagai sayur dengan nasi. Caranya dipotong tipis-tipis lalu dimasak, bisa dicampur dengan daging babi atau kerbau atau tidak. Masakan ini merupakan yang biasa dihidangkan ketika harus memberi makan kepada banyak orang, misalnya pada saat gotong royong di sawah (*mesale*). Lauk tersebut, yang dimasak dalam panci besar di udara terbuka, diberi nama *beko*, “campur aduk” kami, karena banyak bahan lain seperti labu dan mentimun juga dicampur di dalamnya. Ada orang Toraja yang menyatakan bahwa sajian batang pisang ini wajib disantap pada jamuan pemakaman. Hal ini mungkin ada hubungannya dengan fakta bahwa batang atau pucuk pisang sering digunakan sebagai pengganti manusia; maka sepotong batang atau pucuk pisang ditaruh di dalam peti mati di samping jenazah seorang perempuan sebagai pengganti anaknya; pemotongan dilakukan pada batang pisang yang menggantikan perempuan yang melakukan inses (lihat lebih lanjut pada Indeks di bawah “pengganti”). Daun pisang digunakan untuk berbagai keperluan: sebagai bahan pembungkus, untuk membuat nampan, untuk menutupi tanah pada waktu makan, sebagai payung dan lain-lain.

Masyarakat percaya bahwa tunas pisang tidak boleh ditransplantasikan selama batang induknya belum berbuah karena pohon tersebut tidak akan tumbuh subur. Hal ini juga tidak boleh dilakukan pada hari yang sama saat buah diambil dari batang induknya. Kalau ada yang berbuat demikian dan pohon itu kemudian

menghasilkan buah yang melimpah maka orang yang menanam tunas itu harus mati.

Kadang-kadang buah tidak muncul di puncak pohon tetapi keluar sendiri melalui batangnya. Hal ini dicatat sebagai hal yang tidak menyenangkan (*measa*). Oleh karena itu di kalangan To Lampu diceritakan bahwa kedatangan Pemerintah antara lain diawali dengan fenomena seperti itu. Biasanya diasumsikan bahwa pemilik pohon tersebut akan segera mati. Masyarakat di wilayah Danau percaya bahwa akibat dari hal ini, panen pada suatu tahun akan berhasil dan gagal pada tahun berikutnya, atau penyakit akan menyerang desa tersebut. Tongkol dibungkus dengan daun kering dan dibuang ke arah barat; atau dibuat hanyut di sungai. Buah tandan pisang dikeringkan oleh beberapa suku dan dibawa sebagai jimat. Ketika di masa lalu orang-orang pergi berperang dan membawa alat pencegahan seperti itu, mereka percaya bahwa mereka tidak dapat terkena peluru: peluru tidak akan datang langsung dari senjatanya atau senjatanya akan pecah.

Sama buruknya jika pohon itu menghasilkan dua tandan buah; atau jika rumpun tersebut muncul di sisi tempat hunian berdiri. Dalam kasus seperti ini, pohon tersebut biasanya langsung ditebang.

Papaya (*Carica papaya*) juga banyak ditemukan di ladang dan pekarangan. Tidak ada yang tahu bagaimana masyarakat dapat memiliki pohon ini. Buahnya dimakan matang, seperti pisang, sebagai makanan lezat; mentah, dimasak sebagai sayuran, disajikan dengan nasi. Daun muda papaya populer dimakan sebagai sayuran.

## 22. Kastanye liar (*kasa*).

Di antara bahan makanan Toraja, kastanye liar (*kasa*) juga harus disebutkan. Menurut

cerita, orang-orang memberi makan diri mereka sendiri terutama dengan kastanye liar pada saat mereka belum mengenal nasi. Pohon tersebut konon dibawa dari Rato, sumber Kalaena, ke DAS Poso oleh seorang budak perempuan bernama Indo i Toro-posengge atau Ndo i Toro-podilo. Dia menanam pohon kasa di gunung Wana-wuntu, antara Lage dan Onda'e. Dalam tradisi lain dikatakan bahwa Indo i Toro tinggal di Sawajane di tepi barat Danau Poso. Dia juga tersangka berencana membuat biji pohon ek ipoli (*Quercus Celebica* Miq.) dapat dimakan manusia. Ketika dia berangkat, menurut cerita, untuk memberikan payudara (*mompasusu*) kepada kasa dan ipoli, yang mana buah-buahan tersebut seharusnya bisa dimakan, dia memerintahkan suaminya untuk tidak mengganggu pekerjaannya dengan panggilan. Saat anaknya menangis, sang suami tidak memikirkan kesepakatan dan menggonggonya. Indo i Toro baru saja selesai membuat *kasanya* bisa dimakan. Hal ini tidak terjadi pada ipoli karena adanya gangguan. Dalam cerita lain gangguan ini diberikan untuk menjelaskan mengapa perempuan tersebut tidak mencapai pantai dalam menabur kasa sehingga pohon ini hanya terdapat di Dataran Tinggi.

*Kasa* adalah pohon besar. Ketika buahnya sudah matang, pohon-pohon membiarkannya tumbang dalam jumlah besar dan penduduk desa keluar untuk mengumpulkannya. Ada orang yang memagari pohon saat ini agar babi tidak memakan buahnya. Sebelum orang masuk ke hutan untuk tujuan ini, Indo i Toro-posengge dipanggil dan orang memberinya makanan; namun dalam perjalanan, orang tidak boleh menyebut namanya karena nanti mereka tidak akan menemukan banyak *kasa*.

Dikisahkan bahwa pada masa lalu, panen *kasa* sangat melimpah sehingga masyarakat dapat hidup sehari-hari darinya. Mereka kemudian berdiam di bawah tempat bersandar

di sekitar pepohonan untuk mengumpulkan setiap pagi buah-buahan yang jatuh pada malam hari; ini terjadi pada musim kemarau. Manusia harus menyalahkan dirinya sendiri karena saat ini hasil panen tidak lagi berlimpah; Ada aturan bahwa *kasa* hanya boleh dimakan dengan cara dipanggang tetapi orang-orang mulai merebusnya dan karena itu hasilnya sangat berkurang.

Buah-buahan dikeringkan di bawah sinar matahari sehingga kulit terluarnya pecah dan bijinya muncul. Jika tidak segera dimasak dan dimakan maka akan dikeringkan lagi lalu ditumbuk. Tepung yang diperoleh dengan cara ini dapat disimpan dalam waktu lama. Biasanya dimakan sebagai lauk bersama nasi.

### 23. Bumbu untuk lauk pauk.

Lauk pauknya dengan nasi menjadi gurih dengan tambahan garam dan bumbu. Beberapa rempah-rempah telah disebutkan pada bab sebelumnya, yaitu *lada* (stet pepper), *tiwo mbane* (sereh), *lekui* (lengkuas), *kuni* (curcuma), dan *kuya* (jahe) (XVII, 9, 95). Dahulu masyarakat hanya mengenal garam lokal yang terbuat dari air laut (XXI, 18); sekarang mereka berkenalan dengan garam impor. Banyak orang Toraja yang masih memilih yang pertama; ada pula yang tidak pernah memanfaatkan garam impor karena takut akan timbul sifat-sifat buruk pada tubuh, dianalogikan dengan garam yang pecah ketika bersentuhan dengan api. Garam lokal tidak begitu kaya akan basa, tetapi karena abu yang dicampur dengannya, rasanya lebih enak. Kita sering melihat orang Toraja memakan nasi kering mereka dengan sepotong garam asli, yang kadang-kadang mereka jilat di tangan kiri.

Kami melihat garam digunakan secara ajaib di Palande, di mana di garam impor Barati (*gara*) ditaburkan di kuburan. Ketika istri

Kepala Desa Dulumai (wilayah Danau) dimakamkan, sekantong kecil garam dimasukkan ke dalam peti mati di bawah kepalanya. Kami lalai bertanya mengapa hal ini dilakukan.

Lada Spanyol (*lada*) banyak digunakan, varietas besar dan kecil ditanam di ladang dan di pekarangan. Sehubungan dengan berbagai penyakit, dilarang memakan rempah-rempah ini, khususnya yang berwarna merah karena warna merah mengingatkan kita pada darah dan panas. Orang-orang tidak menggunakan lada Spanyol untuk sihir sebanyak yang diharapkan mengingat rasanya yang tajam.

Bawang (*pia*, *Allium* sp.) tidak ditanam dan banyak dimanfaatkan; mungkin karena kualitas gigitannya, umbi ini dianggap sebagai pembawa penyakit yang diambil dari tubuh orang sakit oleh tukang pijat (XI, 7). Daun yang panjang dan halus serta umbi kecil dari berbagai jenis bawang yang tidak berasa, *lasuna*, lebih banyak digunakan.

Biji kacang *lepati* (*Aleurites triloba*) sering dicampurkan ke dalam makanan. Orang-orang berpendapat bahwa kacang ini tidak boleh dipecah-pecah di dalam rumah dan tidak boleh dipecah-pecah dengan bagian belakang pisau pemotong; ini seharusnya membuat orang itu kehilangan beberapa tahun hidupnya. Keyakinan ini mungkin ada hubungannya dengan kekerasan kacang yang merupakan kualitas yang digunakan untuk tujuan magis (lihat Indeks C pada "*lepati*").

Orang Toraja mengetahui beberapa cara untuk membuat makanan menjadi asam. Diantaranya adalah beberapa jenis lemon (*lemo*), yang digunakan terutama untuk pengasaman daging dan ikan. Jenis lemon, *lemo polea* (*Citrus ovata*), yang mengandung sedikit sari buah, tidak digunakan untuk menyiapkan makanan namun berperan dalam dunia mental magis Toraja.

Tambahan yang paling umum digunakan

untuk membuat makanan menjadi asam adalah buah *katimba*, *kasimpo*, dan *sulayo* yang berwarna merah muda, tiga varietas Amomum, yang sejumlah varietasnya diketahui (lihat [Kamus](#) di bawah *katimba*); antara lain bumbu ini tidak boleh kurang dalam kuah atau bubur (*galembu*) yang dimasak untuk wanita dalam masa nifas. Yang lebih jarang digunakan adalah *takule* (Mal. belimbing, *Averrhoa Bilimbi*) untuk membuat makanan menjadi asam, mungkin sekali lagi karena namanya, karena *kule* adalah “arthritis reumatoid”; Orang-orang takut dengan memakan asam ini mereka akan mendatangkan penyakit pada diri mereka sendiri. Selain itu masyarakat memanfaatkan daun asam dari beberapa pohon untuk tujuan ini, di antaranya khususnya *onco* (*Spondia magnifera*). Selanjutnya *dongkongisi* dan *dong- ingi* (*Ischaemum muticum*), berupa liana. Suatu hidangan sering kali dibuat asam dengan menambahkan semut merah (*lea*) ke dalamnya; sering terlihat mereka mengambang di bubur sagu.

Orang juga membuat cuka dari tuak, *podu baru*, tetapi pada zaman dahulu cuka ini tidak digunakan untuk menyiapkan makanan.

#### 24. Tebu dan Gula.

Tebu (*towu*) hanya digunakan sebagai makanan lezat; hanya di sana-sini di Onda'e gula dibuat dari sarinya (XXI, 21). Dalam berbagai keadaan, tebu tidak boleh dikunyah, terutama yang berhubungan dengan penanaman padi. Masyarakat khawatir serat-seratnya yang sangat ringan setelah dikunyah akan memberikan pengaruh buruk pada tanaman sedemikian rupa sehingga telinga menjadi buta.

Orang yang batuk tidak boleh mengunyah tebu karena nanti keluhannya akan bertambah parah. Hanya tongkat yang digunakan untuk membuat panggung untuk peti mayat (*solikaro*)

untuk boneka tulang pada pesta kematian besar (*mompemate*, *motengke*) yang dianggap sebagai obat yang efektif untuk melawannya sehingga setiap orang berusaha untuk mendapatkan sepotong darinya (XVI, 61).

Aturan umum dalam menanam adalah pucuknya tidak boleh ditanam di tanah pada pagi hari karena nanti tebunya tidak akan terasa manis. Dianggap sebagai fenomena buruk (*measa*) jika tebu berbunga; yang lain membuat kualifikasi sehubungan dengan ini: jika mekar lebih awal. Rumpun tebu yang sudah mekar itu dicabut dan dibuang (di Pebato diletakkan di jalan setapak) karena jika dibiarkan berdiri maka pemiliknya akan segera mati; atau penyakit atau perang akan muncul darinya (Palande).

Kadang-kadang, seperti di Tentena (wilayah Danau), masyarakat tidak puas hanya dengan mencabut tanaman, namun seorang dukun wanita harus datang, melalui litaninya, untuk menghindari bahaya yang mengancam. Untuk melakukan ini dia memotong *ondo* (*Dioscorea hirsuta*), tanaman umbi-umbian yang tumbuh liar (Bagian 10) dan umbut kelapa *tole* (*Pandanus*) menjadi beberapa bagian dan menaburkannya ke sekeliling desa sebagai lingkaran sihir.

Masih ada aturan lain yang dipatuhi sehubungan dengan mengunyah tebu. Oleh karena itu, seseorang tidak boleh melakukan ini setelah matahari terbenam karena dengan demikian seseorang tidak akan menjadi tua (Pu'u-mboto). Jika seorang pemuda mengunyahnya di pagi hari maka dia akan menikah dengan wanita yang lebih tua; untuk mencegahnya, ia kemudian harus mengunyah cangkang pinang. Kita harus memastikan bahwa tidak ada babi yang memakan serat tebu yang sudah dikunyah karena di masa lalu hal ini dianggap mempunyai konsekuensi bahwa seseorang akan dibunuh oleh musuh. Seorang wanita



tidak boleh mengunyah tebu dimulai dari ujung bawah tapi dari atas ke bawah. Jika dia tidak memperhatikan hal ini maka anak yang nantinya akan dia hamili akan lahir dengan kaki terlebih dahulu (Pu'u-mboto).

Bagi masyarakat Toraja Timur, tebu merupakan tanaman yang mempunyai kekuatan magis. Tebu masuk ke hampir semua upacara keagamaan. Contoh penyebaran hal ini dapat ditemukan dalam buku ini (lihat Indeks di bawah "tebu"). Sehubungan dengan pemasangan tanda larangan (*jompo*) di pintu masuk desa, sehubungan dengan menggantung bungkusan beras untuk dikeringkan dan lain-lain, sebatang tebu selalu diikatkan pada perancah yang bersangkutan. Serat yang sudah dikunyah digunakan sebagai obat dengan cara dioleskan pada penyakit kusta dan luka parah lainnya.

Gula merah asli terbuat dari tuak manis. Awalnya dimakan sebagai makanan lezat tanpa dicampur dengan nasi atau bahan makanan lainnya. Orang Toraja baru belajar membuat makanan panggang asli dengan gula merah dari orang Minahasa dan orang asing lainnya setelah kami tiba di Sulawesi Tengah. Pembuatan gula dijelaskan di tempat lain (XXI, 21).

## **25. Madu sebagai makanan. Kekuatan ajaib lebah.**

Madu merupakan suguhan yang disambut baik oleh masyarakat Toraja namun dalam keadaan tertentu mereka menolak menikmatinya. Misalnya, ketika seseorang sedang sakit tenggorokan karena dengan memakan madu batuknya akan bertambah parah. Penggunaan madu juga diharamkan jika seseorang menderita frambesia karena lukanya akan menimpa tubuh sedemikian rupa hingga menyerupai jengger madu. Madu tidak boleh dibawa ke ladang karena melalui madu tersebut diperkirakan ulat akan masuk ke dalam jagung dan

padi tidak akan tumbuh subur, "karena akan hilang".

Segala macam kepercayaan melekat pada lebah: suku-suku yang memberontak melawan penguasa negeri, Datu dari Luwu', dianggap telah diserang oleh kawanan lebah (III, 31). Jika orang sakit mendengar segerombolan lebah menyerbu rumahnya maka dia akan meludahnya dan berkata, "Bawalah penyakitku ini juga." Atau: "Ikuti saja" (diucapkan pada orang yang sakit).

Hal ini juga dilakukan oleh orang-orang yang telah membawa orang mati ke tempat peristirahatan terakhirnya jika segerombolan lebah melewatinya. Juga ketika orang-orang hendak berperang, mereka memperhatikan ke arah mana segerombolan lebah bergerak. Jika ia sejalan dengan para pejuang maka ini meramalkan keberuntungan; jika bergerak ke arah yang berlawanan maka itu meramalkan kerugian bagi pasukan. Ketika seekor lebah terbang memasuki sebuah rumah, orang-orang berusaha mengusirnya atau membunuhnya secepat mungkin karena jika lebah itu dibiarkan terbang bebas di dalam rumah akan segera ada orang mati yang akan ditangisi di sana. Alat penyengat lebah dicampurkan ke dalam makanan anjing untuk membuat hewan tersebut bersemangat.

Pengadaan madu dan lilin dijelaskan di tempat lain (XXII, 9).

## **26. Tuak (*baru*). Sebaran pohon palem aren.**

Orang Toraja tidak bisa membayangkan hidup bahagia tanpa kehadiran tuak (*baru*). Diperoleh dari pohon aren atau enau (*Arenga sacharifera*). Menyadap pohon adalah salah satu pekerjaan sehari-hari masyarakat Toraja dan seorang pemuda yang tidak ahli dalam pekerjaan ini tidak akan dapat dengan mudah mendapatkan istri di masa lalu. Yang pasti

adalah salah satu tugas suami untuk memastikan bahwa ayah mertuanya boleh minum tuak bersama makanannya. Kapan pun sebuah keluarga tidak memiliki pohon aren untuk ditanami, atau jika pohon tersebut belum menghasilkan cairan, mereka akan meminta tuak kepada sesama penduduk desa; jika mereka memilikinya, hal ini dilaporkan sehingga mereka pada gilirannya berhak lagi meminta minuman tersebut pada saat kekurangan.

Pohon palem aren tumbuh liar dimana-mana di Sulawesi Tengah. Konon pohonnya disebar-kan oleh musang palem (*langgoe*, *Paradoxurus Musschenbroekii*), yang memakan buah aren, menelan bijinya dan membuangnya di tempat lain sehingga bisa berkecambah. Seringkali pohon-pohon ini ditanam oleh manusia dan dimanapun tumbuh dalam jumlah besar dikatakan ditanam oleh nenek moyang.

Oleh karena itu, dataran di sisi utara Danau Poso, tempat mengalirnya sungai kecil Kumambu, kaya akan pohon palem. Kisah berikut ini berhubungan dengan hal ini. Suatu ketika sepasang suami istri yang tinggal di Tando-ncajane di sisi barat Danau pergi ke Pada di lembah sungai Laa untuk menagih hutang. Yang laki-laki adalah Ngkai Tarua-yaе, yang perempuan Ndoi Toropo-dilo (dalam versi lain mereka bernama Tawempia dan Ndo i Rompia). Para debitur tidak mempunyai apa-apa untuk dibayar dan oleh karena itu para kreditor dipuaskan dengan sekeranjang penuh buah batu (*konta*) palem aren, yang seluruh hutannya tumbuh di Pada. Ketika pasangan itu sampai di Kumambu dalam perjalanan pulang, mereka mendengar anak mereka menangis di Sawajane. Sang ibu, yang membawa buah-buahan aren, bergegas pulang tetapi karena tergesa-gesa dia menjatuhkan keranjang berisi buah-buahan tersebut; mereka berguling-guling di tanah dan berkecambah (selain Tana-*ngkumambu*, tanah ini juga dinamai Tana-

mperingi, diambil dari nama berbagai jenis bambu) (lih. cerita tentang penyebaran kastanye liar, Bagian 22).

Dalam cerita lain, banyaknya pohon enau di dataran Kumambu diduga berasal dari perkawinan seorang laki-laki dari Pada dengan seorang gadis dari desa suku Mowumbu yang letaknya dekat dengan Kumambu. Masyarakat Mowumbu telah membuat masyarakat Pada percaya: “Di antara kami, sudah menjadi adat bahwa babi hutan juga diberikan sehubungan dengan mas kawin.” Orang-orang Pada bertanya: “Bagaimana kita bisa memiliki hewan-hewan ini?” Jawabannya adalah: “Ada banyak pohon aren di antara kamu; membawa serta buah-buahan yang sangat disukai babi hutan dalam jumlah besar. Jika kamu menyebarkannya di Kumambu, hewan-hewan akan memburunya dan kamu bisa menjadikan dirimu tuan atas mereka.” Namun hal ini merupakan tipu muslihat masyarakat Kumambu, yang melalui hal ini mereka menjadi kaya akan banyak pohon palem (kawanan rusa yang ditemukan di dataran ini juga diperkirakan berasal dari hewan yang ditambahkan ke dalam harga pengantin untuk seorang gadis dari Mowumbu; rusa ini konon dibawa oleh seorang wanita bernama Ndo i Lemba-peoyo).

Seperti yang telah diberitakan di atas, ada cerita mengenai *Metroxylon* yang diduga pohon ini berasal dari seorang wanita. Kisah-kisah seperti itu tidak diceritakan mengenai pohon aren. Yang pasti, di kalangan masyarakat Toraja Timur ada cerita yang mengatakan bahwa pohon aren dan pohon sagu konon berasal dari sepasang suami istri atau dari kakak beradik, yang pertama dari seorang laki-laki bernama Tantoro, yang kedua dari seorang wanita, Majalani. Namun cerita ini tidak diketahui secara umum.

## 27. Pemilik pohon aren.

Kata orang pohon aren punya “tuannya” (*tumpunya*). Mungkin saja di antara para “ahli” ini terdapat orang-orang yang telah mengajari masyarakat cara menyadap tuak. Di Pebato ada dua pasangan suami istri bernama: Ta Mogembo dan Ndo i Mogembo; dan Ta Lapi-susu dan Ndo i Lapi-susu, “Ayah dan Ibu Payudara Berlapis,” dinamakan demikian karena dilengkapi dengan sepasang payudara ganda. Pasangan “tuan” pertama hidup di gugusan bunga tempat cairan mengalir; pasangan kedua tinggal di kaki pohon. Dari satu pasang buah dada yang disebutkan terakhir mengalir air: dari pasang kedua, tuak. Jika air yang keluar lebih banyak dari tuak maka minuman yang diperoleh encer (*mboue*).

Di Peura di sisi timur Danau kami mendengar Tampaia dan Ndo i Paia disebut sebagai “tuan”; di Bancea sebelah timur, Pue Pia, Pue Dake, Tangkabae dan Totoyoi-ri-mata-ngkonau (nama belakang berarti: “tukang kencing ke dalam mata pohon aren”). Ketika orang-orang tidak lagi mengetahui nama orang yang menanam pohon tersebut, mereka memanggil roh bumi (*tumpu ntana*): “Wahai roh tanah di wilayah ini, yang telah menanam pohon aren untuk kami, berikanlah kami tuak yang berlimpah.”

Di Palande, tuan *konau* (pohon aren) tinggal di pohon. Namanya tidak diberikan tetapi diceritakan bahwa seseorang yang bermalam di dekat pohon sebagai seorang pertapa (*mobaratapa*) melihatnya: orang berkulit hitam dan berbulu. Pertapa itu berlindung di pohon dengan lilin yang menyala. Mula-mula segala macam hama mendatanginya untuk membuatnya takut, lalu datanglah tuan aren (*tumpu ngkonau*). Ia meminta agar dibuatkan ruangan untuknya namun laki-laki itu menjawab bahwa ia tidak akan pergi sampai ia menerima obat

yang diinginkan. Ketika roh telah memenuhi keinginannya, dia memberi ruang untuknya.

Di tempat lain seorang wanita disebut sebagai nyonya pohon, Ndo i Laoe; di sepanjang Salu-kaia, yang mengalir di sisi barat Danau, orang-orang terkadang melihatnya duduk di pohon. Nabi Rinta dan Nabi Runtu juga disebut sebagai tuannya aren namun dari “Nabi” ini nampaknya nama-nama tersebut berasal dari luar negeri.

Di Onda’e, *poya* disebut sebagai “penguasa” pohon aren. *Poya* adalah pohon yang batangnya berongga, selalu tumbuh sendiri sehingga gambarannya pun adalah seseorang yang merasa ditinggalkan. Orang-orang tidak dapat memberi tahu kami hubungan apa yang dibayangkan antara *poya* dan aren. *Aruru* diberikan sebagai “penguasa” *poya*. *Aruru* (di kalangan Toraja Barat disebut *ampire*, Cariota Rumphiana) adalah pohon yang menyerupai palem aren; lebih kecil dan tidak menyediakan tuak; pohon ini dianggap sebagai pohon tuak para roh hutan. Oleh karena itu, seseorang tidak boleh menebang *aruru* kecuali karena kebutuhan karena dengan demikian pohon aren yang sedang dikerjakan akan menghasilkan lebih sedikit cairan. Kita akan melihat di bawah bagaimana pohon ini digunakan pada pesta pohon enau.

Selain itu, pohon aren memiliki “tuan” Torio-rio, roh yang konon menjaga babi hutan yang memakan buah jatuh dari pohon ini. Langguri dan Polasi juga disebut sebagai tuan namun kami tidak dapat menyebutkan siapa yang dimaksud dengan mereka. Kelelawar dan musang kadang-kadang disebut sebagai tuan pohon aren karena konon mereka menanam pohon tersebut dengan cara membuang lubangnya di mana-mana.

## 28. Cara kerja pohon aren.

Seluruh orang Toraja Timur menjelaskan dengan cara yang sama bagaimana orang datang untuk menyadap tuak dari aren. Diceritakan bahwa setiap hari seorang budak (di Wingke-mposo ia disebut Tampaia), ketika ia membawa kerbau majikannya ke padang rumput, berlari melewati pohon aren sedemikian rupa sehingga berulang kali ia menabrak bunga yang tergantung rendah. cluster dan atur agar bergerak berayun. Hal ini mulai mengganggu pada waktunya dan akhirnya dia memutuskan bunga tersebut. Keesokan paginya dia melihat cairan menetes dari batang yang dipotong. Dia mencobanya dan ternyata rasanya sangat lezat sehingga dia menggantungkan wadah bambu di bawah batangnya untuk menampung cairan tersebut.

Ketika orang-orang mengolah pohon tersebut untuk mendapatkan tuak, satu atau lebih “penguasa” pohon aren yang disebutkan di atas dipanggil dan diminta untuk memastikan bahwa pohon tersebut menghasilkan banyak cairan. Di beberapa daerah, ramalan dengan telur dilakukan terlebih dahulu (VI, 34). Jika ramalannya berkenan maka telur beserta nasi tersebut dibawa ke pohon tersebut dan orang-orang memberikannya sesuatu untuk dimakan dengan cara meletakkan makanan tersebut pada tangkai buahnya. Kemudian mereka mulai membuat tangga. Tangga (*patuko*) ini biasanya terdiri dari tiang yang berbilah melintang, atau batang bambu yang sebagian masih ada dahannya sehingga berfungsi sebagai tangga. Pada tandan bunga yang akan dikerjakan, penyadap membuat lantai kecil (*peraha*) yang menjadi tempat berdirinya selama mengerjakan pohon tersebut. Saat meletakkan tangga pada posisinya, perhatian diberikan pada suara burung. Karena takut pertanda buruk akan muncul selama pekerjaan ini,

orang-orang bergegas melakukannya semaksimal mungkin. Penempatan batang bambu pada pohon sekaligus merupakan tanda bahwa pohon tersebut telah “dicadangkan” dan tidak boleh digarap oleh orang lain.

Pohon enau menghasilkan tandan bunga (*wua baru*) dan buah batu (*konta*); tuak diperoleh dari tangkai bekasnya. Segala aktivitas yang berkaitan dengan perolehan tuak disebut *mancari*, yang kata radikalnya, *sari*, berarti “kotoran, ampas”. Orang-orang mulai mengerjakan tangkai (*doa*) ketika kuncup-kuncup dari tandan itu pecah dan lebah-lebah hinggap di atasnya. Penyadap membuat tempat keluarnya tangkai bunga dari batangnya bebas dari segala sesuatu yang tumbuh disekitarnya atau yang menempel padanya dengan cara memotong daun, dahan, atau apapun yang menempel padanya (*monibungi*). Ia mengikat tandan bunga itu ke pohon dengan liana atau rotan agar tidak putus saat pengerjaan. Setiap hari tandan tersebut diayun-ayun beberapa saat dan disadap dari semua sisi dengan gada kayu (*marombi*) agar cairan mulai mengalir. Gadanya terbuat dari kayu *tutuwo'o*, *pompanji*, *pokae*, *lebanu*, atau *jongi*, karena masyarakat percaya bahwa jenis kayu ini “membuat” tuak.

Pada saat menyadap seseorang berkata: “Ketuk, ketuk, bambu tempat menampung cairan dan bambu tempat orang yang memegangnya untuk menerima cairan di dalamnya” (*ndongku, ndongku, woyo mpancari pai woyon tau montanande*). Yakni, bambu-bambu ini “memanggil” untuk diisi. Selain itu batangnya juga digosok dengan tisu hitam (Bah. Pam. *kambuka*, Mal. *ijuk*) yang tumbuh pada batang aren. Pada saat ini dikatakan: “Kumpulkan, kumpulkan, tuak To Napu, tuak To Mori, turunkan ke dalam tuakku agar mengeluarkan banyak cairan” (*romu, romu, baru nTo Napu, baru nTo Mori, pekatudumo ri baruku se'i, naka maue*). Kemudian serat ditaruh di sela-

sela bunga. Kadang-kadang tangkai bunga dibungkus dengan daun *lala mbula* yang berbulu untuk merangsangnya mengeluarkan banyak cairan. Pengocokan dan penyadapan batang ini berlanjut selama beberapa hari, terkadang hingga dua minggu.

Apabila dirasa sudah cukup lama melakukannya maka ia membuat lubang di dekat gugusan bunga itu dengan menggunakan irisan kayu *sinyanyu*; ada yang mengisi daun tembakau, ada yang daun *waka*, ada pula yang daun *tetanda*, *lui*, atau *tutuwo'o*; kadang-kadang dimasukkan ke dalamnya sisa-sisa batang *molore* atau *totilu* yang berlendir. Yang lain menggunakan *ta'i nyara* atau daun *suka* (*Gnetum gnemon*). Tindakan ini disebut *mantabakosi doa*, “menyediakan tembakau bagi kumpulan bunga”; atau *mantampoli* atau *mantanami*.<sup>6</sup> Kata orang, hal ini dilakukan untuk menghalangi batangnya (*maomponi doa*) agar mendapat banyak cairan.

Setelah dua malam berlalu, dua sayatan dibuat di batang. Jika cairan menetes darinya, seseorang mengikatkan di bawahnya sebuah bambu yang di dalamnya ditempatkan beberapa kulit kayu *wuli* dan sedikit tuak dari pohon lain. Keesokan harinya tandan bunga tersebut dipotong. Saat benda itu jatuh, pekerja itu berseru: “Di sana ada Kakek Juyai, yang sedang mabuk; kalau sudah sampai di tanah,

tegakkan dia” (*tulo'u Ngkai Juyai mayangu; manawumo, wangu*). Kemudian seorang anak mulai mengguncang rumpun tersebut, seolah-olah dia sedang membangunkan seseorang. Dikatakan bahwa dengan melakukan hal ini siapa pun selain pemilikinya akan mabuk karena tuak tersebut jika dia mencurinya. Luka yang tampak pada batang akibat pemotongan tandan ditutup dengan daun *tetanda*. Di bawah permukaan potongan digantung wadah bambu tempat menampung cairan yang menetes. Untuk itu biasanya batangnya dipotong bibir (*ndasura*) agar getahnya tidak mengalir sepanjang batang, melainkan mendarat di wadah. Bukaan wadah pengumpul ditutup rapat pada gagangnya dengan daun (*ndatutubi*) agar tawon dan lebah tidak turun ke atasnya.

Wadah pengumpul disebut *patana*; sebatang tongkat (*ewa patana*) menopang bambu sehingga berdiri menjauhi pohon dengan sudut 45 derajat. Di atas pohon, penyadap mengosongkan *patana* penuh ke dalam bambu yang dibawanya dengan tali di bahunya; setelah itu *patana* diikatkan lagi di bawah tangkainya. Sesekali wadah dibersihkan dengan daun dan dahan pohon enau, lalu digerus. Jika pohon menghasilkan banyak cairan, sehingga wadahnya penuh pada siang atau malam hari maka wadah kedua, dan bila perlu, wadah ketiga (*pancu*), diikatkan pada wadah pengumpul

<sup>6</sup> Dari pohon dan tumbuhan yang disebutkan di sini, *sinyanyu* adalah pohon yang daunnya digunakan oleh masyarakat Onda'e untuk memasak gambir (*catechu*): mereka memotongnya menjadi beberapa bagian, memerasnya dengan air, merebusnya dan menambahkan sagu ke dalamnya; rasanya pahit. *Waka* merupakan pohon milik Lauraceae, *Litsea* sp. *Lui* adalah spesies *Ficus* dengan kulit kayu yang keras, yang digunakan sebagai bahan pengikat; mengandung banyak cairan berlendir yang antara lain dioleskan pada bisul. *Tutuwo'u* adalah pohon dengan daun lonjong dan berbau tidak sedap, yang jika dihangatkan ditaruh di perut wanita yang sedang melahirkan.

*Molore* adalah pohon yang kulit kayunya digunakan sebagai bahan pengikat; orang kadang membuat penampi dan wadah nasi yang terbuat darinya: gagang pisau dibuat dari akarnya; mereka juga berfungsi untuk membuat tuak menjadi pahit. *Totilu* adalah tanaman dengan daun besar yang fleksibel, yang populer digunakan untuk menyajikan nasi di dalamnya; katanya digunakan sebagai obat melawan belatung pada luka. *Ta'i nyara*, “kotoran kuda,” adalah tanaman yang daunnya dikunyah halus dan diludahi pada luka dan buahnya digunakan oleh anak-anak sebagai manik-manik.

(*patana*); pemilik memasang *pancu* yang diberi bukaan pada lubang yang dibuat pada bagian atas dinding wadah penampung sehingga cairan yang melimpah mengalir ke dalamnya. Jika tandan bunga yang sedang dikerjakan ditemukan tinggi di atas pohon sehingga sulit dan berbahaya untuk dipanjat naik turun dengan bambu yang diisi maka penyadap merentangkan rotan ke bawah dari atas pohon. Bambu itu dilengkapi dengan sebuah mata yang dengannya ia dapat menurunkannya (*baru ndatuli, baru ndawence, baru ndawero*).

Untuk cara kerja pohon aren yang dijelaskan di sini, seseorang harus menunggu cukup lama sebelum mendapatkan tuak. Seseorang dapat memperolehnya dengan cara yang lebih cepat tetapi dengan cara ini ia akan membunuh pohonnya. Untuk itu pohonnya harus ditebang, setelah itu umbut kelapanya dipotong; kemudian cairan mengalir dari luka pada hari kedua. Pohon yang dikerjakan dengan cara ini disebut *baru raloli*. Terkadang pohon seperti itu menghasilkan cairan selama sebulan. Para pencari dan pemburu rotan khususnya mengolah pohon dengan cara seperti ini.

Setiap wadah yang sudah terisi dikosongkan ke dalam wadah yang dibawa orang untuk itu, tangkai bunga (*doa*) dipotong tipis-tipis agar bagian luarnya mengering. Dengan cara ini tangkainya berangsur-angsur menjadi lebih pendek hingga semuanya hilang. Bila sudah dipotong seluruhnya sehingga hanya tersisa titik putih pada batangnya, disebut *palongke*, diambil dari nama monyet Celebes yang tidak berbulu. Orang membuat beberapa sayatan lagi atau membuat lubang kecil di dalamnya agar getahnya tetap mengalir. Kira-kira pada saat itu pohon baru telah siap.

Cairan yang mengalir dari pohon pada

---

<sup>7</sup> Ketika penyadapan pertama terasa berlendir dan agak manis, orang mengatakan bahwa penyadapan tersebut dilakukan oleh makhluk halus. Mereka kemudian

dasarnya manis; orang membuat gula darinya seperti yang akan kita lihat di bagian lain buku ini (XXI, 21). Jika dibiarkan saja, ia menjadi asam dan arak tersuling darinya. Untuk memberikan rasa yang diinginkan pada tuak, orang Toraja memasukkan potongan kecil kayu pahit, yang disebut *wuli*, ke dalam bambu tempat cairan dikumpulkan. Akar dan serpihan kayu pohon *wuli-betugi* (*Bridelia minutiflora*) digunakan untuk membuat tuak menjadi pahit untuk melawan rasa asam dan untuk membuat cairan berfermentasi lebih cepat.

Karena pohon *wuli* tidak terdapat di mana-mana, terkadang masyarakat memanfaatkan kulit pohon atau kayu pohon lain seperti *kalan-tawu*, pohon yang hanya tumbuh di pesisir pantai; *betugi*, yang akarnya juga digunakan; *babuno* atau *lonja* (*lansat, Lansium domesticum*); *pergionu*; *pere njongi*; batang *kalamente*, tanaman pemanjat dengan duri besar yang bengkok. Kulit pohon *siuri*, selagi masih segar, berfungsi untuk menjaga manisnya tuak; jika dikeringkan atau dipanggang maka membuat tuak menjadi pahit.

Di masa lalu, *wuli* kulit pohon merupakan barang dagangan yang dijual oleh penduduk dataran tinggi kepada penduduk dataran rendah. Ketika tuak baru difortifikasi dengan kayu pahit, rasanya seperti durian, kata orang Toraja; ketika mengeluarkan suara keras akibat fermentasi, rasanya sangat pahit. Tuak yang telah difortifikasi dengan kayu pahit, namun rasanya tidak pahit, disebut *mbowayatu*, “rasanya seperti rambutan”.

## 29. Apa yang mempengaruhi hasil pohon.

Tuak yang diperoleh pada hari pertama diberi nama *padapu*.<sup>7</sup> Orang-orang menuangkan

memberikannya kepada babi dan menggantungkan air kencingnya di daun pohon untuk mengusir roh jahat.

sebagian ke dalam bak kecil yang terbuat dari daun pohon yang diletakkan di atas tongkat persembahan dan berkata: “Ini untukmu, roh kerakusan (*rampo*); jangan datang untuk mengambil satupun milikku.” Kemudian mereka juga menuangkan sebagiannya ke kaki pohon dan berkata: “Ini untukmu, tuan pohon aren, agar kamu memberiku banyak tuak.” Di rumah, bambu yang berisi tuak pertama ditumbuk di atas perapian, setelah itu sedikit dituangkan ke dalam api, dengan kata: *mate riapu, maue ri padapu*, “semoga menjadi kering (dari tuak) berada di dalam api, semoga yang mengalir ada di dalam tuak yang pertama.” Melalui cara ini mereka bermaksud mencegah pengaruh api perapian yang setiap hari tuak yang dibawa di sekitar dan membuat pohon tersebut mengering. Masyarakat selalu menjaga agar bambu yang berisi tuak tidak diletakkan terlalu dekat dengan perapian. Banyak orang Toraja yang keberatan memberikan sebagian tuaknya sebagai ragi untuk adonan roti karena mereka percaya bahwa panasnya api yang terkena roti akan membuat pohonnya mengering. Setiap kali banyak orang mengeluh bahwa pohonnya mengeluarkan cairan lebih sedikit dari biasanya, mereka mencari penyebabnya karena kemungkinan ada cairan yang masuk ke dalam api atau sepotong kayu dari perancah yang dibuat menempel pada pohon telah digunakan sebagai kayu bakar. Wanita dalam masa nifas dan anak-anak tidak boleh meminum satupun dari tuak yang pertama kali diperoleh karena dengan meminumnya anak tersebut akan mengalami ruam di kepala mereka.

Ketika seseorang mengambil tuak dari pohonnya ia harus berhati-hati agar tidak tertip angin karena hal ini dapat berakibat jatuh dari pohonnya. Jika pada saat menyadap pohon seseorang menjulurkan lidahnya keluar dari mulutnya atau menjilat batangnya maka pohon itu akan mengalir sedikit. Demikian pula bila

seseorang mendapat roh (*merata lamoanya*) pada saat kembalinya para pengayau, atau seseorang yang mengumpulkan tulang belulang orang yang meninggal pada pesta kematian besar, atau seseorang yang sibuk menyadap tangkai bunga pohonnya sendiri (*topokado*) meminum sedikit cairan itu. Agaknya orang-orang di sini memikirkan pengaruh kematian yang berhubungan dengan dua kematian pertama. Hal ini mungkin juga mengarah pada ajaran bahwa seseorang yang telah membunuh banyak musuh tidak boleh meminta tuak karena dengan demikian pohon orang yang dimintanya akan berhenti mengalir, *napakaja'a ndaoanya*, “terganggu oleh semangat perang.” Jika orang tersebut menginginkan tuak maka ia harus meminumnya tanpa diminta.

Jika banyak cairan yang menetes dari pohonnya, namun bambunya tidak terisi, maka dikatakan tuak tersebut sedang diminum oleh jiwa orang mati (*angga*). Kemudian pada saat berikutnya diambil sebatang tangkai *pasa* (rumput alang-alang yang agak tinggi) dan sesampainya di pohon, tangkai tersebut dilempar ke tempat ia berdiri sambil melepas dan memasang wadahnya, seolah ingin memukul seseorang, sementara yang lain berseru: “Itu dia yang sedang mengambil tuakku.”

Ketika aliran cairan berkurang, masyarakat mempunyai berbagai cara untuk melakukan perbaikan. Oleh karena itu, terkadang mereka menghancurkan cangkang ikan (*wuriri*) pada permukaan potongan batang; hubungannya harus dicari dalam keadaan ikan kerang hidup di air. Kadang-kadang mereka berjanji kepada pohon itu bahwa mereka akan menyembelih seekor ayam dan menyajikan sedikit makanan. Jika pohon itu mulai mengeluarkan lebih banyak cairan, ayam dibunuh di tangkai bunga dan di kaki pohon disajikan makanan kecil. Hati ayam ditusukkan pada sebatang kayu kecil dan ditancapkan ke dalam tanah, dengan kata-

kata: “Ini untukmu tuan, buatlah pohonku mengeluarkan banyak cairan.” Di Pebato mereka memasak bubur nasi pada kesempatan seperti itu dan menambahkan sedikit telur ke dalamnya. Ini dibawa ke pohon dan diletakkan di atas daun. Hal ini dimaksudkan sebagai persembahan kepada pemilik pohon.

### 30. Pesta Pohon Aren.

Ketika keluhan umum bahwa pohon aren hanya mengeluarkan sedikit cairan terdengar di suatu daerah para tetua desa memutuskan untuk mengadakan pesta kurban untuk pohon aren. Upacara ini bertujuan untuk memberikan persembahan penebusan (*polanga*) kepada semua makhluk halus yang mempunyai hubungan dengan pohon aren. Oleh karena itu, seorang dukun wanita juga datang untuk mendaraskan litaninya di mana dia naik ke hadapan Penguasa Langit untuk mengakui kepadanya semua kesalahan yang telah dilakukan manusia dan karena itu pohon-pohon aren menghentikan pekerjaannya. Beberapa desa merayakan hari raya ini secara rutin setiap tahun setelah berakhirnya masa panen padi sehubungan dengan hari raya kurban yang dirayakan di bengkel (*mopatawi*) (XXI, 28).

Pemimpinnya selalu seorang lelaki tua yang sepanjang hidupnya berhasil menyadap pohon aren dan belum pernah memperoleh tuak dengan cara memotong umbut kelapa dari pohonnya (*ndapololi*) sebagaimana telah diuraikan di atas. Setiap orang yang biasa menyadap pohon aren (*mancari*) memberikan kepada pemimpin *pekasala*, sebuah hadiah yang merupakan hukuman atas kekurangannya dalam hal ini dan dalam hal ini berupa pisau potong, selimut *fuya* (*kumu*) dan kain katun putih sepanjang satu meter. Sebagai imbalan atas hadiah ini, pemimpin membuatkan masing-masing pria tersebut sebuah gada yang

dengannya mereka mengetuk tangkai bunga untuk membuat cairan mengalir.

Untuk upacara ini, di tempat berkumpulnya orang-orang, mereka menanam aruru (*Caryota Rumphiana* Mart.), sebuah pohon yang karena kemiripannya dengan aren, kadang-kadang disebut “arak para dewa” (*baru lamo*). Setiap dahan kecil pohon ini dibengkokkan ke bawah dan di ujung paling ujung digantungkan sebatang bambu kecil seolah-olah hendak menampung tuak imajiner: satu wadah kecil untuk setiap penyadap tuak. Jika cabangnya tidak cukup, dibuat lubang kecil pada bambu orang lain dan kemudian orang tersebut menempelkan wadah kecilnya pada bambu tersebut. Semua gada yang disiapkan oleh pemimpin juga digantung di pohon.

Setelah seluruh peserta berkumpul, pemimpin hendak mengerjakan tandan bunga (*doa*) aruru seperti yang dilakukan pada pohon aren. Yang lainnya menyembelih ayam dan babi yang dibawa sebagai persembahan dan sepasang suami istri membuat tempat persembahan yang di atasnya kemudian ditaruh nasi kurban. Ketika semua persiapan dan makanan sudah siap, pemimpin menempatkan dirinya di depan tempat persembahan dan memanggil semua “penguasa” pohon aren dan segala jenis makhluk halus untuk mempersembahkan makanan kurban (nasi berwarna kuning, telur, ubi dan sebatang bambu kecil berisi tuak) dan meminta agar mereka tidak “melihat” (*mangkitanaka*) kesalahan yang dilakukan sehubungan dengan penyadapan tersebut. Selama doa ini, tuak yang melimpah disiramkan ke dahan dan kaki pohon.

Setelah selesai, makan pun dilakukan. Nasi sesaji yang berwarna kuning ini dibagi dalam porsi kecil dan dibungkus dengan daun *totilu*. Masing-masing penyadap tuak membawa serta bungkusan tersebut dan menaruhnya pada tangkai bunga (*doa*) pohon yang disadapnya



atau yang akan disadapnya. Di awal jalan menuju tempat kurban didirikan pintu larangan kecil (*jompo*) agar tidak ada orang asing yang boleh hadir pada upacara ini. Di gerbang ini diikat seekor ayam hidup yang akan diambil oleh para penggembala kerbau dan dimakan di padang rumput hewan-hewan tersebut.

Pesta kurban ini tidak hanya berlaku untuk tuak saja tetapi juga dimaksudkan untuk meningkatkan keberhasilan dalam berburu. Di akhir makan para pemuda dan pemudi menghibur diri dengan pembuatan bambu runcing (*ampa, loncopa*) dan segala macam jerat (*jio, teko, tu'u lagiwa*) dan jebakan (*watika, toyo*). Kemudian terjadilah perburuan: seseorang melemparkan sepotong batang pisang ke atas bambu runcingnya dan berseru: “*Ampa* saya telah menangkap seekor babi.” Berkali-kali ada yang mengucapkan seruan kemenangan (*mepoku*). Orang-orang memasukkan tongkol jagung kosong ke dalam *toyo* dan berseru: “*Toyo* saya menangkap tikus.” Bambu-bambu kecil yang digantung di pohon tampak menoleh dan orang-orang dengan gembira berseru satu sama lain: “Wadah saya tidak hanya diisi dengan tuak tetapi kedua wadah di sampingnya juga terisi.”

Di tengah kegembiraan yang besar mereka kemudian kembali ke desa menjelang petang untuk melanjutkan pesta di sana dengan menari melingkar (*moraego*). Ada pula yang pada malam yang sama pergi ke pohon arennya untuk mengerjakannya lagi dengan gada baru.

### 31. Tuak dalam kehidupan sehari-hari.

Biasanya masyarakat pergi dua kali sehari, pagi dan sore, sebelum makan, untuk mengambil tuak dari pohon (*mancari*) untuk diminum sambil makan. Sehubungan dengan persembahan makanan yang dipersembahkan kepada para dewa, biasanya juga ada satu

bambu kecil yang diisi tuak dan yang kedua diisi air. Pemabuk jarang ditemukan di kalangan anak muda, namun di kalangan orang tua banyak juga yang tidak mengenal sopan santun; mabuk lebih jarang terjadi pada wanita lanjut usia. Tuak seringkali diberikan kepada bayi untuk diminum agar tidurnya lebih nyenyak. Di antara anak laki-laki ada yang kecanduan tuak karena disuruh orang tuanya untuk menyadap minuman tersebut. Kasus artritis reumatoid (*podagra*) yang sangat sering terjadi di kalangan masyarakat Toraja mungkin disebabkan oleh kebiasaan minum tuak secara berlebihan.

Agar tidak mabuk karena tuaknya, seorang penyadap mengatakan kepada kami bahwa ia pergi bekerja dengan cara berikut: Ia menuang sedikit tuak pertama yang diperolehnya ke tanah, lalu meludahkannya lagi seteguk pertama. Kemudian, menurut klaimnya, dia bisa meminum cairan tersebut sebanyak yang dia mau tanpa menjadi mabuk. Untuk membuat orang yang mabuk kembali sadar, seseorang dapat melakukan cara berikut: Seseorang mengambil sejumput rambut orang yang mabuk itu dengan tangannya yang tertutup dan dia berkata:

*Konau lai torate,  
doa nalelimo ngkonta.  
Pesono, ne'e maea,  
ruancuke, mancekoka.*

Pohon aren di dunia bawah,  
tangkai bunganya dikelilingi buah batu.  
Jawab dan jangan malu,  
dua gelas penuh, dan kamu diajak bicara  
karenanya (maksud dua baris terakhir adalah:  
tidak, kawan, jangan ingkari, kamu mabuk).

Kemudian rambutnya ditarik-tarik dan jika menjalar ke tangan disertai bunyi mencicit

maka orang tersebut sembuh dari mabuknya.

Ada juga banyak, lebih banyak di kalangan perempuan dibandingkan laki-laki, yang tidak pernah meminum tuak, bukan karena alasan prinsip, namun karena mereka memiliki keengganan alami terhadapnya. Ini disebut *biku*, sebuah kata yang secara umum berarti “menjauhkan diri”. Pernah terjadi seorang gadis atau wanita *biku* menolak menikah dengan laki-laki peminum karena tidak tahan dengan bau tuak.

Minum tuak seringkali dilarang bagi orang sakit oleh dukun setempat. Aturannya bagi orang yang sedang berobat penyakit kurap (*karisa*, *bugisi*, *ichthyosis*) karena obat yang digunakan untuk penyakit ini diencerkan dengan tuak. Setiap kali wanita menyusui merasakan sakit pada payudaranya, mereka diobati dengan tuak manis. Jika seseorang tersambar petir maka disiramkan tuak untuk menyadarkannya dari ketidaksadarannya.

Bilamana larangan tersebut dimunculkan bagi orang yang sakit dan yang terakhir hendak kembali meminum tuak maka ia terlebih dahulu menggosok daerah pusarnya dengan tuak agar tidak sakit perut akibat meminumnya. Ada yang menganjurkan minum tuak kepada wanita menyusui untuk meningkatkan aliran ASI; ada pula yang menyarankan untuk tidak melakukan hal ini karena takut “tuak akan menguasai susu (*menangi*) dan susunya akan berhenti mengalir.” Tuak ditaburkan di atas tembakau yang sedang dikeringkan untuk menambah rasa.

### 32. Penggunaan ajaib dari pohon aren.

Bagian bawah pohon aren terkadang digunakan untuk tujuan magis. Daunnya yang masih muda, belum terbuka, berwarna kuning muda digunakan sebagai hiasan pada upacara. Di masa lalu ketika orang-orang kembali dari musuh, cabang aren muda tersebut dibawa ke

desa secara seremonial; dalam hal ini, sepotong kecil kulit kepala dari musuh yang terbunuh diikatkan padanya.

*Towugi*, demikian sebutan cabang aren ini, kemudian disimpan di atap kuil pada pesta kuil *mompeleleka*, dan orang-orang membayangkan bahwa roh desa tinggal di sana (VI, 76, 82). *Towugi* juga digunakan pada *mombakati*, kegiatan pertama di lapangan (XVII, 19).

Akar pohon aren, dikunyah halus, diludahi pada benih padi agar tanaman dapat berdiri kokoh di tanah seperti pohon ini. Bahkan buah batu (*konta*) digunakan untuk tujuan magis: ketika bulir padi akan segera muncul, seseorang tidak boleh membuat atap gubuk di ladang karena bulir padi tersebut akan tetap berdiri tegak, artinya tidak ada isinya; namun jika seseorang terpaksa menyediakan gubuk beratap maka ia menggantungkan beberapa buah aren (*kouta*) pada keempat sudutnya agar telinga tidak buta. Bagaimanapun juga, atap daun terangkat oleh angin dan contoh ini akan diikuti oleh telinga.

Jika orang bermimpi membuat *towugi*, ini dianggap sebagai perintah para dewa untuk pergi pengayau. Jika orang sakit memimpikan *towugi* maka ini pertanda bahwa ia hanya dapat memperoleh kesembuhan pada pesta kurban di kuil. Pada mimpi yang menyebutkan pohon aren biasanya melekat makna bahwa seseorang akan terbunuh pada ekspedisi berikutnya melawan musuh. Jika dalam mimpi seseorang melihat dirinya berangkat mengambil tuak (*mancari*) maka ini pertanda bahwa ia akan mendapat keberuntungan.

### 33. Minuman keras. *Ara. Pongasi*.

Suku Toraja telah belajar dari suku Mori cara menyuling tuak yang sudah menjadi asam. Hal ini dilakukan dengan cara yang sangat sederhana: tuak asam dituangkan ke dalam

panci masak dari tanah; di atas pot ini ditempatkan pot kedua secara terbalik sehingga kedua bukaannya saling menutup. Di bagian bawah pot yang terbalik dibuat lubang, di dalamnya disegel tabung bambu kecil yang telah dihubungkan dengan bambu lain sedemikian rupa sehingga kedua potongan tersebut membentuk sebuah pipa pindah. Kemudian tuak itu dididihkan; Uap tersebut dialirkan melalui pipa pindah sehingga, setelah mengembun, uap tersebut menetes ke dalam botol yang diletakkan di bawah bambu. Minuman yang diperoleh disebut *ara* (Bah. Mal. arak). Sebagian besar penyulingan ini dilakukan khususnya di distrik Lage dan Onda'e.

Selain arak, masyarakat Toraja juga belajar dari suku Mori bagaimana menyiapkan minuman beralkohol kedua, dan yang pasti, dari beras. Ia menyebut minuman ini *pongasi*, sebuah kata yang artinya “ramuan cinta”, dan selanjutnya “minuman yang membius”. Mengingat fakta bahwa sejumlah besar beras dibutuhkan untuk mendapatkan cairan ini dalam jumlah yang relatif kecil, *pongasi* adalah minuman yang mahal bagi masyarakat Toraja. Oleh karena itu, hidangan ini disiapkan hanya jika ada pesta kurban besar atau upacara penting lainnya yang akan berlangsung.

Minuman ini dibuat dengan cara sebagai berikut: Beras *soua* dalam jumlah tertentu yang terdiri dari beberapa varietas, yang bulirnya mudah dikeluarkan dari bulirnya, direndam dalam air lalu dikeringkan. Beras ini dimasukkan ke dalam keranjang dan seseorang

melubanginya dengan jari; ke dalam lubang ini dimasukkan sepotong kecil kayu pahit (*wuli*), sedikit kulit kayu *pakanangi* dan lada spanyol. Semua itu dijemur di bawah sinar matahari dengan cara menggantungkan keranjang pada tongkat di luar jendela sehingga mudah dibawa ke dalam jika akan turun hujan. Setelah beberapa saat, nasi mulai berfermentasi dan sesuai dengan tujuannya. Beras yang difermentasi ini disebut *tape*.

Sementara itu, jumlah jauh lebih banyak beras ketan (*pae puyu*) dikukus.<sup>8</sup> Ini dipindahkan ke dalam bak kayu, setelah itu beberapa ragi yang baru disiapkan (*pita*) ditaburkan di atasnya dengan jari. Kemudian bak tersebut ditutup dengan dedaunan dan diletakkan di tempat yang aman di dalam rumah agar tidak terbentur agar tidak mengganggu proses fermentasi. Palung dibiarkan berdiri seperti ini selama tiga hari. Setelah itu cairan bernama *pongasi* telah terpisah dari ketan. Rasanya manis; jika asam maka minumannya gagal. Orang-orang menyatakan bahwa hal ini selalu terjadi jika ragi dibuat dari bahan lain selain beras *soua*. Ekstrak kedua disebut *pinduanya*, “untuk kedua kalinya.”

*Pongasi* jarang diminum tanpa dicampur; biasanya seseorang menuangkan sejumlah *pongasi* dengan tuaknya. Tuak jarang menyebabkan kemabukan liar; itu membuat seseorang banyak bicara dan pusing. Namun, *pongasi* membuat seseorang menjadi liar. Khususnya suku Bare'e di wilayah Tojo yang sangat memanfaatkan hal ini dan karenanya suku ini juga dikenal karena pemandangan liar yang

---

<sup>8</sup> Kalau tidak, pemasakan nasi dengan cara dikukus tidak diketahui orang Toraja. Keadaan ini dan nama asingnya, *mongkukusi* (Jawa. kukus), membuktikan bahwa pembuatan minuman keras dari beras telah dipinjam. Pengukusan dilakukan dengan cara sebagai berikut: Di atas periuk tanah yang berisi air diletakkan periuk kedua, yang pada bagian bawahnya dibuat

beberapa lubang. Sehelai kulit pohon yang sudah dipukul dipasang di sekeliling kedua periuk untuk mencegah uap keluar di antara kedua periuk. Daun berpori diletakkan di dasar panci yang ditusuk dan nasi dituangkan ke atasnya. Dengan demikian, uap terpaksa menembus nasi.

menyertai pesta mereka. Impor minuman keras dilarang di Sulawesi Tengah hingga awal perang.

### 34. Mengunyah sirih sebagai kemewahan.

Sampai beberapa waktu yang lalu, mengunyah sirih (*mamongo*) menduduki peringkat pertama di antara kemewahan. Segera setelah gigi anak laki-laki atau perempuan dipendekkan, mereka mengunyah sirih. Pemendekan gigi dan sirih mempunyai hubungan yang erat satu sama lain sehingga tidak sedikit orang yang pada zaman dahulu tidak pernah mengalami mutilasi gigi, juga tidak mengunyah sirih. Kini, karena pengaruh Barat, banyak orang yang membiarkan giginya tetap utuh dan mengunyah sirih sudah tidak lagi menjadi hal yang umum. Beberapa orang menggunakan

sarana kenikmatan ini dalam sifat sedang, yang lain menjadi kecanduan dan menyatakan bahwa mereka akan mati jika harus hidup tanpa sirih. Dengan adanya hukuman penjara, banyak yang menyatakan bahwa pantang sirih-pinang lebih berat ditanggung dibandingkan dengan kurungan.

Sirih (*laumbe*) yang tumbuh liar banyak macamnya, buah atau daunnya dikunyah (lihat [Kamus](#) di bawah *laumbe*). Orang-orang lebih suka mengunyah buah dari tanaman ini dan oleh karena itu varietasnya *laumbe koduntu*, “stik drum sirih,” *laumbe ntomini*, “sirih dari Tomini,” dan *laumbe tawaindo'u*, “sirih dengan daun seperti dahi,” ditanam. Sirih selalu ditanam dekat dengan tempat tinggal agar dapat diawasi karena banyak buah yang dicuri dari tanaman sirih; oleh karena itu, di atas semua penanaman inilah yang dilengkapi dengan sarana perlindungan ajaib *uru* ([V, 18](#)).

Orang Toraja membawa sirih-pinang di dalam tas yang tidak diikat (*watutu*) yang dapat ditarik hingga tertutup dengan tali. Terkadang tasnya terbuat dari *fuya*, biasanya dari katun; jika dari *fuya* maka umumnya juga dicat; jika terbuat dari katun, sering kali disulam dengan gambar atau dihias dengan potongan-potongan dengan berbagai warna dan bentuk yang dijahit; seringkali beberapa jumbai juga menggantung di sana. Tas sirih adalah hadiah paling umum yang diberikan seorang gadis untuk seorang pria. Selain kebutuhannya untuk sirih, orang Toraja juga menyimpan batu api dan baja, alat ramalan, pengobatan rumahan, uang, dan barang-barang sepele lainnya. Mengambil apa pun dari tas sirih seseorang tanpa izin dianggap sangat tidak sopan karena melalui hal ini mudah dilakukan kerusakan pada kekuatan gaib dari obat ajaib yang disimpan di dalamnya. Oleh karena itu pula, seseorang tidak boleh melangkahi kantung sirih: bisa jadi alat kelaminnya akan terpengaruh oleh pengobatan



Tas Sirih, Poso, 1903, [Museum Wereldculturen RV-1372-9](#).

yang disebutkan.

Buah sirih dan kacang pinang dimasukkan ke dalam kantong lepas atau dimasukkan terlebih dahulu ke dalam keranjang kecil berpenutup, berbagai jenis yang dianyam (XXI, 8). Untuk keperluan ini juga sering digunakan kotak sirih tembaga (*salapa*) yang didatangkan dari Pulau Jawa. Orang ompong membawa wadah kecil dari tulang atau tembaga dengan bagian bawah yang longgar; Semua bahan untuk mengunyah sirih dimasukkan ke dalam wadah, setelah itu semua ditumbuk halus dengan alu berbentuk pahat yang terbuat dari besi. Kemudian bagian bawah yang lepas diangkat keluar dari wadah dan adonan yang menempel dimasukkan ke dalam mulut. Setelah digunakan, benda yang disebut dengan *ponduja mamongo*, “lesung sirih” ini dibersihkan bagian dalamnya dengan kain.

### **35. Mengunyah sirih dalam kehidupan sehari-hari.**

Setiap kali seseorang menerima seseorang di rumah, hal pertama yang dilakukannya adalah meletakkan sirih-pinang di hadapan pengunjung tersebut setelah terlebih dahulu melayani dirinya sendiri. Jika seseorang melalaikan tugas ini, kata orang di Lage, anak-anaknya tidak akan menguasai bahasa dengan baik. Jika dua orang bertemu di jalan dan tidak berhenti dengan tergesa-gesa bertukar kata, mereka duduk di atas rumput, sarung pembawa dilonggarkan, dan tas sirih (*watutu*) dibawa keluar untuk saling menawarkan sirih. Jika orang yang mempersembahkan tidak diberi bahan tertentu maka dia meminta kepada orang yang lain untuk memberikannya. Jika tuan rumah tidak memberikan kesopanan ini maka ini adalah bukti bahwa ia memiliki sesuatu yang tidak disukai pengunjungnya dan ia mempersingkat pertemuan itu. Jika pengunjung

menolak untuk menggunakan apa yang ditawarkan maka ia tidak memiliki niat baik terhadap tuan rumah. Jika dia tidak menginginkan mengunyah sirih saat ini maka dia hanya menyentuh semuanya dengan tangannya.

Mengunyah sirih merupakan kepuasan tersendiri bagi masyarakat Toraja. “Jika kita bosan karena tidak ada kegiatan maka kita mengunyah sirih agar tetap tenang.” “Saat mengunyah sirih, batin Anda teralihkan, perhatiannya teralihkan, sehingga Anda kembali bekerja dengan penuh semangat.”

Ketika seseorang membantu dirinya sendiri, ia mematahkan sepotong buah sirih yang panjangnya kira-kira dua sampai empat sentimeter, membelahnya di antara gigi, menambahkan bagian kacang pinang dan sedikit gambir (*catechu*), menaburkan semuanya dengan jeruk nipis dan masukkan ini ke dalam mulut, lalu dikunyah hingga halus. Orang Toraja membiarkan ludah merah yang banyak itu jatuh ke tanah melalui celah-celah lantai, atau ia meludahkannya ke luar melalui jendela atau melewati pagar, atau ia mengumpulkan ludah itu ke dalam sebatang bambu sebagai tempat ludah, yang kemudian ia buang. Karena rumah-rumah saat ini dibangun lebih kokoh sehingga tidak dapat lagi menghilangkan ludah seperti yang dijelaskan maka penggunaan kuspidor enamel dan tembaga semakin meningkat.

Apabila daun sirih dimanfaatkan karena buahnya kurang maka batang dan ujung daunnya dijepit dengan kuku; kemudian daun pinang, gambir, dan jeruk nipis ditaruh di atas daun, lalu dilipat dan dimasukkan ke dalam mulut.

Paket buah sirih dan kacang pinang menjadi salah satu bingkisan kecil yang bisa menjaga persahabatan. Bagaimana kaum muda mengungkapkan perasaan mereka satu sama lain dengan cara ini telah dijelaskan di tempat lain (XIII, 3).

### 36. Penggunaan keajaiban sirih.

Kekuatan gaib dianggap berasal dari sirih. Begitu orang Toraja mengira sedang berhadapan dengan kekuatan gaib, hal pertama yang dilakukannya adalah mempersembahkan sirih-pinang kepada mereka. Contohnya dapat ditemukan di mana pun dalam laporan kami. Kadang-kadang daun sirih digunakan untuk persembahan sederhana ini yang melaluinya terjadi kontak antara manusia dan roh. Jika seseorang melihat pertanda buruk di jalan, dia duduk di tanah dan mengambil sirih; ia menenangkan dirinya dengan itu dan memberikan kekuatan yang memancar itu kesempatan untuk menyebar di udara dan dengan demikian menjadi tidak berdaya. Dalam berbagai kesempatan masyarakat Toraja meludahkan ludah sirih ke segala penjuru untuk mengusir kekuatan jahat. Meludah bagian tubuh yang sakit dengan air ludah sirih, biasanya dicampur dengan satu atau beberapa ramuan yang dikunyah halus, adalah obat yang sering digunakan (*mosupa*, [XI, 16](#)). Jika ia mendengar suara-suara buruk di jalan, ia mengikatnya dengan daun rumpun alang-alang dan meludahkan sirih pada simpul tersebut.

### 37. Pohon pinang (*Areca catechu*).

Pohon pinang (*Areca catechu*) merupakan salah satu pohon palem yang terindah. Di kalangan masyarakat Toraja Timur, ia disebut *mamongo*, yang juga memiliki arti “mengunyah sirih”. Agaknya di kalangan masyarakat Toraja Timur, pinang dulunya disebut *wua*, “buah (keunggulan yang setara)”, demikian masih disebut di kalangan masyarakat Toraja Barat. Nama ini masih hidup di nama *wua waya*, jenis pinang yang sangat banyak. Pohon pinang ditanam di pekarangan; kacangnya biasanya dipetik ketika masih muda, lunak dan

berwarna hijau sehingga mudah dibelah menjadi empat bagian atau lebih dengan pisau perajang atau gunting pinang (*kalakati*) impor (jangan sekali-kali melakukan ini di ambang pintu atau di dinding rumah). Biji kacang tua yang sudah menguning itu keras; mereka disimpan pada saat tidak ada kacang muda yang tersedia.

Ada pinang yang membius penggunaanya (*kangimbe*). Pinang ini antara lain berperan dalam cerita rakyat yang menceritakan tentang seorang gadis yang sesekali keluar dari bungkus kulit binatangnya atau keluar dari tempat persembunyiannya, jika tidak ada yang memata-matainya, untuk mengunyah sirih. Orang-orang kemudian meletakkan pinang yang membius, yang melaluinya gadis itu tertidur dan tidak dapat lagi merangkak kembali ke dalam penyamarannya (XVII, 102). Banyak orang, khususnya generasi muda, yang tidak pernah menggunakan pinang dalam mengunyah sirih karena hal tersebut tidak sesuai dengan mereka.

Ada juga kacang yang tumbuh menempel pada batang berlawanan arah dengan kacang lainnya. Di Pu'u-mboto mereka disebut *kaimuli*; orang suka mengunyahnya karena mengira melalui ini mereka akan mendapat keberuntungan. Dengan demikian, melalui cara ini seekor kerbau yang telah dijual kepada orang lain akan kembali ke tempat pengembalaannya yang lama, yaitu kepada pemiliknya yang dahulu. Kasus seperti ini dikatakan: “mengunyah kacang pinang yang tumbuh berlawanan arah dengan bulirnya” (*mampongo kaimuli*). Orang-orang yang sedang melakukan perjalanan suka membawa kacang tersebut untuk dikunyah sesekali karena dengan begitu keberuntungan akan menghampiri mereka.

Beberapa kacang memiliki biji ganda. Wanita tidak akan mengunyah satupun agar tidak hamil anak kembar. Di Pu'u-mboto,

perempuan hanya menyukai kacang seperti itu ketika pisaunya telah tertancap tepat di antara kedua biji tersebut karena mereka berharap anak yang mereka lahirkan adalah perempuan. Laki-laki menggunakan kacang pinang dengan biji ganda sebagai jimat.

Buah pertama yang tumbuh di pohon pinang biasanya tidak dikunyah; tandan seperti itu kecil, tidak memiliki banyak kacang; oleh karena itu orang-orang khawatir mereka tidak akan mempunyai banyak anak jika mereka mengunyahnya. Orang yang memanjat pohon harus berhati-hati agar buah zakarnya tidak menyentuh pohon karena nanti dia akan pusing dan terjatuh dari pohon. Untuk alasan yang sama dia tidak boleh membiarkan tandan yang telah dipotong itu jatuh ke tanah melainkan harus menurunkannya.

Jika kacang pinang yang dibudidayakan kurang maka dapat digantikan dengan buah pinang liar yang disebut *kampu*, *juya*, atau *sarao*. Pohon lain yang buahnya kecil disebut *kabera*.

Kekuatan magis yang dimiliki buah pinang sangatlah besar, terlihat dari banyaknya contoh dalam buku ini. Badai dapat dicegah dengan menusukkan pinang ke ujung tombak dan menjulurkannya ke luar jendela. Kacang pinang diletakkan di dekat pagar sekeliling ladang agar babi tidak masuk ke sana, dll. Kacang pinang mempunyai efek desinfektan: dalam berbagai kesempatan orang menggosokkan pinang ke dahi untuk mengusir kejahatan, misalnya, ketika mereka pulang dari pemakaman atau pesta kematian. Orang yang berasal dari desa yang banyak penyakit menularnya, untuk desinfeksi, harus melangkahi keranjang kecil berisi beras dan pinang. Sehubungan dengan berbagai upacara dan hari raya kurban, tandan pinang muda digantung untuk tujuan magis. Kacang pinang dilempar ke tempat seseorang tenggelam ketika seseorang melewatinya, dll.

Ramalan dengan kacang pinang tidak dikenal di kalangan masyarakat Toraja Timur.

### 38. Gambir (*gambe*, *catechu*).

Gambir (*gambe*, *catechu*), yang sepotong kecilnya ditambahkan ke dalam sirih, diimpor dalam bentuk persegi seukuran dadu dan sangat diminati. Untuk waktu yang lama, gambir berfungsi sebagai uang receh, yang digunakan untuk melakukan pembelian dalam jumlah kecil; setiap bagian mewakili nilai satu sen. Atas instruksi orang asing di tempat perdagangan Sumara di Teluk Mori, Toraja dari Onda'e mencoba membuat gambir dari daun *wompo*, pohon tinggi di hutan. Mereka merebus daunnya dan mengentalkan ekstraknya, setelah itu menjadi bubur yang tidak mau mengeras. Daun *wompo* terkadang dikunyah sebagai pengganti gambir. Pengganti lainnya adalah kulit pohon *wayoli* (*Artocarpus dasyphylla*), kadang disebut *bubi*. Orang Toraja mengaitkan dengan seringnya mengunyah kulit pohon *bubi* fakta bahwa di antara suku To Pakambia banyak ditemukan penderita mata bernaah. Buah *talunga* dan kulit batang *tambone* yang dipanggang juga dikunyah dengan cara gambir.

### 39. Kapur sebagai bahan unsur sirih.

Sirih tanpa kapur tidak terpikirkan. Kapur meningkatkan rasa sirih yang menggairahkan, dan membuat air liur menjadi merah. Jika hal ini tidak terjadi, orang akan berkata: "tikus-tikus telah melompati kapur saya."

Orang Toraja membakar kapurnya dari cangkang yang diambilnya dari pantai atau dari cangkang berbagai jenis moluska. Pembakaran jeruk nipis disebut *mompanowa*. Cangkangnya terlebih dahulu dicuci dan dikeringkan; kemudian dibuat tumpukan potongan bambu kering (*Bambusa longinodis*): di atas lapisan



bambu diletakkan lapisan kedua melintang (*mancuncu*); cangkangnya disusun di atas tumpukan ini, lalu semuanya dibakar. Jika api sudah padam, cangkang dikumpulkan dan ditumbuk halus di dalam lesung padi di rumah. Untuk memadamkan kapur (*moncana*) disiram dengan air mendidih. Selama dimadamkan, seseorang berseru: “Bangun! Bangun!” Jumlah kapur yang ditambahkan ke sirih sangat bervariasi: yang satu menyukai banyak kapur dan karena itu akhirnya bibir dan lidahnya terbakar parah; yang lain mengambil sangat sedikit. Masyarakat memilih untuk tidak menggunakan kapur koral (*gusu*). Mereka menyatakan bahwa melalui hal itu seseorang menjadi ompong.



*Taku* dari Mapane, 1904, [Wereldmuseum RV-1456-66](#)

Orang-orang membawa jeruk nipis dalam labu (*taku*), yang berbagai jenisnya dibudidayakan. Labu yang diperuntukkan untuk kapur berbentuk lonjong, seperti buah pir yang memanjang. Sebuah lubang dibuat di bagian yang tebal, yang ditutup dengan sumbat; kotak itu diisi melalui ini. Sebuah lubang kecil tempat kapur dikocok untuk digunakan dibor di ujung yang tipis; oleh karena itu kotak kapur disebut juga *tentea*, “yang dikocok”.

Kotak kapur ini sering kali dihias dengan gambar-gambar yang dibakar di atasnya (*momboti*). Caranya dengan menggunakan iga enau muda yang masih panas atau potongan tempurung kelapa yang diasah. Selain figur yang direproduksi di sini, ada juga: *pesese doliadapi*, “yang menyerupai bunga *dolia-*

*dapi*”; *pewua ntamomi*, “seperti apa buah *tamomi*.”



*Taku* yang dihias dari Kuku, [Wereldmuseum WM-19102](#)

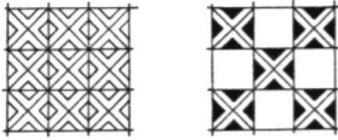
Belakangan ini, kotak-kotak kecil dari logam telah diimpor, kotak-kotak berbentuk silinder dengan dasar datar dan penutup dari tembaga atau perak, tempat menyimpan kapur; mereka disebut *papo* atau *taku tonde*. Buah sirih dicelupkan ke dalam jeruk nipis atau diambil dengan jari. Banyak orang Toraja yang keberatan dengan penggunaan kotak-kotak kecil ini karena melalui kotak ini seseorang dapat dengan mudah menelan sesuatu dari air liur orang lain dan jika orang tersebut adalah seorang penyihir atau manusia serigala, keinginan dan kecenderungan untuk melakukan sihir dapat ditransfer melalui kotak tersebut ke orang ini.

Seorang wanita hamil tidak boleh menginjak tempat pembakaran kapur; jika tidak, anaknya akan lahir dengan bintik hitam di tubuhnya (Onda'e). Di beberapa daerah, abu





Peiku jinjikee "seperti ekor (bercabang) burung jinjikee."



Pedada dena atau pedada ncadee "seperti dada pencuri beras"



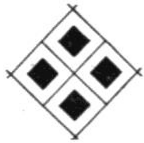
Pelangkeda ntupako "seperti bagian belakang lutut serangga tupako".



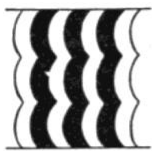
Petondu "seperti tanduk" (kerbau). Figur ini biasanya menjadi inti tempat pengelompokan dekorasi lainnya.



Pesaolu atau peira mboyo "seperti daun bambu", atau pengisi "seperti gigi".



Pesulapa "seperti kotak".



Pesuncu ngkamagi "seperti mata rantai kamagi" (XX, 14).



Peira mboyo "seperti daun bambu".



Pewuku ncuai "seperti biji timun".



Pebaturu "seperti poni rambut yang dikenakan laki-laki di leher" (XX, 10).

Pola pembakaran pada kaleng kapur dan tabung bambu.

bambu yang telah dibakar dengan kapur dikumpulkan dengan hati-hati dan ditutup dengan tanah karena jika tidak, pembakar kapur dapat dengan mudah menjadi mangsa penyihir atau manusia serigala.

Kekuatan pelindung magis dianggap berasal dari kapur. Di wilayah pesisir, anak perempuan dan perempuan muda mengolesi wajah mereka dengan kapur ketika mereka pergi ke desa lain untuk melindungi diri mereka dari ilmu sihir. Se-tiap kali masyarakat "menutup" desa, misalnya mendirikan benteng di pintu masuk untuk memeriksa penyakit yang mendekat, hal ini dilakukan pada malam hari. Orang yang akan melakukan hal ini terlebih dahulu diolesi dengan kapur (Onda'e). Ayam peramal ditaburi kapur sebelum dibunuh. Kapur juga dipercikkan pada labu siam, ketimun dan sayuran lain yang pertama kali dimakan masyarakat setelah upacara *montompu* (XVII, 46) di lapangan. Hujan disulap dengan kapur (XVII, 24). Masyarakat Pu'u-mboto menyatakan bahwa seseorang tidak boleh menuangkan kapur dari kotak kapur wanita hamil ke dalam kotaknya sendiri; Hal ini mengakibatkan per-

empuan tersebut buang air besar selama berada di dalam kurungan. Tentu saja hal ini bukan hal yang buruk, namun perempuan Toraja merasa malu jika hal ini terjadi pada mereka. Tak heran jika masyarakat melihat pertanda buruk di dalamnya jika dalam perjalanan seseorang menumpahkan kapur atau memecahkan kotak kapur. Seseorang kemudian harus bermalam di tempat itu agar bahaya yang mengancam dapat berlalu begitu saja.

Sebagai obat, kapur ditaburkan pada luka agar mengering. Jika ada mata yang terinfeksi, kapur dioleskan pada mata yang sehat agar tidak terinfeksi.

#### 40. Penanaman dan budidaya tembakau.

Setelah sirih dikunyah, orang Toraja mengambil segumpal tembakau dari kantong sirihnya, menyeka bibirnya hingga bersih dan memasukkannya ke dalam mulutnya sebagai gumpal. Perempuan menyimpan gumpal tembakau di salah satu sisi mulut, di antara gigi dan bibir atas (ini disebut *moncumpi*); laki-laki meletakkannya di antara bibir yang mengerucut.

Kebanyakan Toraja menanam tembakau (*tabako*). Seringkali mereka menyisihkan sebagian ladang untuk itu, atau menanamnya di sekitar gubuk, tetapi biasanya disediakan lahan khusus untuk itu. Pembukaan lahan tembakau yang kecil ini jarang dilakukan dalam skala besar karena hasilnya hanya untuk keperluan rumah tangga. Hanya suku To Pada yang menjual tembakau ke suku lain; pada suatu waktu tembakau ini banyak diminati.

Perempuan yang sedang haid tidak diperbolehkan pergi ke perkebunan tembakau karena tanaman tersebut akan rusak. Di Lage, perempuan yang lengan bawahnya dilapisi cincin tembaga (*tinampa*) tidak boleh menyentuh tanaman tersebut selama masih tumbuh

karena nantinya tanaman tersebut akan memiliki rasa tembaga (*marongi*).

Setelah daunnya dipetik, batangnya digantung pada rotan dan digantung di atasnya agar kering ditiup angin. Kemudian ditaruh satu di atas yang lain dan dikemas rapat dalam daun palem *kombuno* (*Livistonia rotundifolia*). Bungkusannya ini dikubur di dalam tanah dan dibiarkan tergeletak di sana selama beberapa hari. Setelah daunnya dikeluarkan kembali, daun tersebut dirobek dari batangnya dan digulung. Gulungan ini dipotong pada papan (*rakojo*). Pisau baja sering digunakan untuk ini namun banyak yang lebih memilih serpihan bambu (*jimuyu*); mereka menyatakan bahwa ketajaman tembakau dihilangkan dengan besi (*mayali katu'a nbako*). Tembakau yang telah dipotong disebar di rak (*tiriu* atau *pontale*) yang dianyam dari bambu dan dijemur. Seringkali tembakau terlebih dahulu dicelupkan ke dalam cuka tuak yang telah dilarutkan parutan gambir dan kemudian dikeringkan selama sehari. Tembakau seperti ini disebut *tabako ndasinaeo*. Atau tembakau yang sedang dikeringkan ditaburi tuak. Dikatakan bahwa ramuan ini memiliki lebih banyak rasa. Tembakau kering dimasukkan ke dalam wadah bambu dan ditekan dengan kuat di dalamnya. Barang yang untuk keperluan sehari-hari dibawa dalam tas sirih dalam wadah (*tongka*) dari kayu atau bambu, bertutup, dihias atau tidak dengan karya ukiran atau pembakaran.

#### 41. Dimana tembakau diperoleh.

Secara umum dikatakan bahwa di masa lalu tidak ada tembakau. Ada orang Toraja yang menyatakan bahwa tembakau dibawa keluar dari hutan. Tembakau, menurut masyarakat, seharusnya tumbuh liar di sekitar Sungai Sumara yang bermuara di Teluk Mori. Yang lain mengatakan bahwa tembakau seharusnya

berasal dari gunung Tangkambulonci atau Watu-mora'a atau Liwuto, semua gunung yang dikenal sebagai tempat bersemayamnya makhluk halus.

Mimpi mengungkapkan kepada seorang pemburu mirip tanaman itu dan kemudian dia mendapatkannya dari gunung. Di Lage konon tembakau tersebut berasal dari Lampenai, tempat di Luwu' asal muasal tradisi Sawerigading.

Di Palande, masyarakat menceritakan bahwa Rumongi, istri pahlawan legendaris Lasaeo, menanam tembakau pertama. Yang lain lagi menceritakan bahwa orang Toraja mengenal tembakau melalui To Lambunu, sebuah negara kecil misterius yang masyarakatnya bisa berubah menjadi burung enggang (*alo*) dan dalam bentuk ini mempraktikkan lycanthropy (VIII, 28). Tembakau seharusnya tumbuh dari seseorang, demikian pula dikatakan tentang semua tanaman. Seorang gadis yang merasa terganggu oleh seorang pria muda yang tidak diinginkannya, namun terus-menerus meminta tembakau darinya (yang dengannya setiap pacaran dimulai) berubah menjadi tanaman tembakau dan berkata: "Petik saja aku sekarang." Menurut para dukun wanita, tembakau pertama ditemukan di Sambira-dolo, sungai di dunia bawah yang memisahkan orang hidup dan orang mati. Di sungai ini salah satu dari mereka melihat air menggelegak; hal ini disebabkan oleh terpenggalnya leher seorang laki-laki yang kepalanya telah diambil; di luka lehernya dia menemukan biji tembakau; dia mengambilnya dan membawanya ke tengah-tengah orang banyak.

#### 42. Penggunaan bahan tembakau.

Saat kami datang ke Sulawesi Tengah, orang Toraja tidak merokok, melainkan mengunyahnya (*momama*). Mereka belajar merokok

dari orang asing yang kemudian datang ke negara tersebut. Namun ada indikasi yang dapat disimpulkan bahwa mereka dulunya merokok, padahal saat itu bukan tembakau. Kami tidak memperhitungkan di antara cerita-cerita ini bahwa orang-orang dulunya pernah menghisap batang pohon *bomba* (*Maranta dichotona*), atau bulu-bulu buah jagung. Namun kami memperhitungkan fakta bahwa harus ada rokok (*podudu*) untuk banyak persembahan sirih-pinang. Rokok ini (dikenal di Hindia Belanda dengan nama "*strootjes*," jerami) terbuat dari *ira mbui*, daun muda pohon enau, yang dikerok dan dijemur. Daun ini dipotong sepanjang jari dan dilinting menjadi rokok. Terkadang ada tembakau yang dimasukkan ke dalamnya, terkadang tidak. Rokok ditambahkan khusus untuk persembahan kepada roh lapangan: empat atau tujuh. Di kalangan To Pebato ada aturan bahwa apabila sesaji pinang yang dikuburkan di dalam tanah pada awal kegiatan di ladang, di *mombakati*, dikelilingi oleh empat batang tegak maka tujuh batang rokok ditaruh. Sehubungan dengan pembukaan ladang (*mokuasi*), sehubungan dengan penanaman dan pemanenan padi, rokok selalu dipersembahkan kepada dewa-dewa ladang, sebagaimana telah diberitakan dalam Bab XVII. Orang Toraja menyatakan bahwa roh menghisap rokok (*naposi*). Jika sesaji tidak ditambah dengan rokok maka anak pemilik ladang akan sakit, atau salah satu di antara mereka tiba-tiba meninggal (*mate mposara*).

Ada juga roh lapangan yang tidak menginginkan tembakau seperti *lamo* *ntokoja*. Ketika dukun wanita melakukan pekerjaannya (*mowurake*) sebuah keranjang kecil berisi tujuh batang rokok, satu di tengah dan enam lainnya melingkarinya, harus selalu berdiri di sampingnya. Dukun wanita itu menyalakan rokok di dekat api dan kemudian menaruhnya ke dalam keranjang. Ketika dia telah menyelesaikan

pekerjaannya pada orang yang sakit, keranjang berisi isinya dibuang ke arah barat dan pasien tidak boleh pergi ke tempat ini selama tujuh hari berikutnya. Dukun wanita memasukkan ujung rokok yang terbakar ke dalam mulutnya dan meniupkan asapnya ke orang yang sakit. Jika asapnya turun maka pasiennya harus mati; jika naik maka dia akan terus hidup. Ada juga yang menyatakan: Jika asap mengarah ke arah barat maka pasiennya pasti meninggal; jika mengarah ke timur maka dia akan hidup. Kita kadang-kadang mendengar pernyataan bahwa dukun merokok agar menjadi pusing (*malili mata*) dengan tujuan agar lebih mampu berhubungan dengan roh.

#### **43. Kekuatan yang dianggap berasal dari tembakau.**

Kekuatan yang dibayangkan orang-orang dari tembakau terutama digunakan untuk menyembuhkan penyakit, terutama penyakit pada perut. Jika seseorang sakit perut, sebatang tembakau ditaruh di pusarnya. Atau mereka mengusir tembakau dan menaruhnya di tempat ini. Kalau di Pebato diambil akar tanamannya tetapi harus akarnya dari arah timur. Karena kehilangan darah, jus tembakau diludahi di perut. Tembakau juga dianggap bermanfaat untuk rheumatoid arthritis (*kule*). Jus tembakau kemudian diludahkan tujuh kali pada lutut atau siku yang sakit dan terakhir kali ada yang berkata: “Jika itu benar-benar arthritis reumatoid maka sekarang akan sembuh.” Jika rasa sakitnya kambuh lagi maka orang-orang menghibur diri mereka sendiri bahwa itu bukan akibat dari penyakit yang ditakuti ini. Jika seseorang tiba-tiba kram dan kaku, hal ini dianggap berasal dari aktivitas roh *wurake* (*muli*); orang kemudian mencoba meredakan kekakuannya dengan penggunaan tembakau.

Kekuatan tembakau juga digunakan untuk

tujuan lain: tembakau ditempatkan di sebelah tebu yang sedang dimakan tikus untuk mengusir mereka. Oleh karena itu masyarakat juga percaya bahwa mereka dapat menjauhkan babi dari ladang dengan menempatkan tembakau di jalan yang menuju ke sana dan di mana mereka dapat melihat jejaknya. Khasiat ramuan ini dianggap begitu kuat sehingga mereka percaya dapat membunuh ular piton (*duata*) dan belut dengan cara menaburkan bubuk tembakau pada mereka. Tembakau juga digunakan untuk mengusir roh atau pengaruh jahat. Untuk itu tembakau antara lain ditaruh pada tandan bunga pohon palem yang hendak diambil tuaknya agar tidak ada pengaruh jahat yang menghalangi aliran cairan tersebut.

Tembakau mempunyai kegunaan praktis dengan meneteskan ludah dari tabung ke dalam luka dengan tujuan membunuh belatung yang berkembang di dalamnya. Sebelum masyarakat melakukan perjalanan jauh melalui hutan, mereka mengambil tindakan pencegahan dengan membawa wadah berisi air tembakau; mereka sesekali mengolesi kaki mereka dengan cairan ini untuk mengusir pengisap darah (*alinta*).