

DAYOK BINATUR

Makanan Adat dari Tanah Simalungun



*Makanan menyatukan semua orang dari berbagai lapisan
Ini adalah nutrisi jiwa dan raga; ini adalah cinta
(Giada de...koki/ TV..)*

Apa yang terlintas dalam benak kita bila mendengar kata 'makanan'? Sudah pasti akan terbayang makanan-makanan yang mengugah selera. Namun, sebuah makanan tidak hanya untuk mengenyangkan perut saja, akan tetapi sebuah makanan juga memiliki nilai budaya yang tinggi. Mulai dari proses pembuatan sebuah makanan, hingga bagaimana sebuah makanan dihidangkan,

Sehubungan dengan nilai budaya, makanan erat kaitannya dengan hal yang bersifat konseptual. Bagi masyarakat tertentu bahan tertentu merupakan jenis makanan, tetapi bagi masyarakat yang lain, bahan makanan yang sama dianggap bukanlah jenis makanan. Demikian pula pengalaman seorang individu yang banyak dipengaruhi oleh sistem nilai budaya masyarakatnya terbiasa dengan hal-hal selera makan, yang berkonsekuensi terhadap "suka atau tidak suka" terhadap makanan tertentu, pola waktu makan, sehingga timbul rasa lapar dan selera pada waktu-waktu tertentu.

Masih berkaitan dengan nilai budaya, masing-masing masyarakat memiliki klasifikasi makanan dengan berbagai cara, mungkin didasarkan kuantitasnya, kualitasnya, mempersiapkannya, atau penyuguhannya dan lainnya. Sebagai contoh, makanan pagi dibedakan dengan makanan siang atau malam. Makanan orang dewasa akan dibedakan dengan makanan anak-anak; makanan orang sakit dibedakan dengan makanan orang yang sehat. Ada kalanya makanan dibedakan pula berdasarkan jenis kelamin. Ada makanan yang disuguhkan dengan cara dimasak. Atau disuguhkan secara mentah. Ada yang panas-panas dan ada yang harus dingin.

Seiring dengan perkembangan zaman, makanan tidak hanya sekedar pelepas selera tetapi juga bermanfaat untuk kesehatan. Namun lebih dari itu makanan dalam kehidupan sosial merupakan ekspresi keterikatan masyarakat yang di dalamnya menunjukkan perasaan-perasaan seperti cinta, kasih sayang, hormat bersahabat, atau menjadi bagian dari gaya hidup, sehingga tidak heran jika makanan menjadi komoditas. Makanan, selain menjadi komoditas, makanan juga berarti simbol dari satu kebudayaan, tradisi maupun ritual.

Dayok Binatur yang merupakan makanan khas masyarakat Simalungun dan telah menjadi bagian dalam kehidupan masyarakat Simalungun yang memiliki makna simbolik dalam pengolahannya hingga penyajiannya, dan ini dianggap sebagai makanan adat bagi masyarakat Simalungun.

Tanah Simalungun

Simalungun merupakan salah satu Kabupaten yang terletak di Sumatera Utara dan sebagai tempat bagi berdiamnya sebagian besar etnis Simalungun. Tanah Simalungun pernah memiliki masa kejayaan pada masa lampunya, dengan tujuh (7) kerajaan yang dimilikinya, setidaknya Simalungun mempunyai kisah sejarah yang patut diperhitungkan.

Penamaan Kabupaten Simalungun juga mempunyai kisah tersendiri. Menurut sumber lisan turun-temurun nama "Simalungun" berasal dari bahasa "sima-sima" dan "lungun"; "sima-sima" artinya 'peninggalan' dan "lungun" artinya yang dirindukan.

Apa itu Dayok Binatur

Dayok Binatur merupakan makanan adat yang berbeda dengan makanan sehari-hari. Dayok Binatur terbuat dari daging ayam kampung jantan dengan menggunakan bumbu berupa perasan batang (*holat*) sejenis pohon; seperti pohon *Sikkam* yang disajikan pada acara adat masyarakat Simalungun. Sebagai makanan adat, *Dayok Binatur* memiliki fungsi dalam menyampaikan pesan, nasehat atau berupa petuah dari pihak keluarga tertentu ke pihak keluarga yang akan di beri *Dayok Binatur*. Selain itu, *Dayok Binatur* dapat dijadikan sebagai metaphor makna kata-kata dalam menyampaikan perasaan kasih sayang dan pengharapan dalam kehidupan seseorang agar ia menjalankan pesan maupun petuah yang terdapat di dalam bahan makanan yang telah diramu atau dikemas menjadi sajian makanan *Dayok Binatur*. Di dalam makanan tersebut terdapat bahan makanan dari seekor ayam.

Mengapa Ayam

Masyarakat Simalungun memilih ayam sebagai makanan adat dikarenakan ada beberapa sifat dan prinsip ayam yang pantas untuk ditiru oleh manusia. Selain itu, ayam juga memiliki sifat atau ciri yang baik dalam kehidupan, misalnya dalam hal mengerami telurnya artinya rela menahan

diri dan berpuasa demi mendapatkan tujuannya, ayam juga melindungi anaknya artinya selalu menjaga anaknya di dalam lindungan sayapnya dan disiplin artinya setiap subuh pada waktu yang sama selalu berkokok tanpa mengenal hari dan musim.

Pemilihan ayam ini juga dikarenakan, masyarakat Simalungun tidak mengenal ternak babi dalam pelaksanaan adat, akan tetapi saat sekarang ini masyarakat Simalungun dapat menyesuaikan dengan keinginannya.

Penyajian *Dayok Binatur*

Dayok Binatur disajikan dalam bentuk potongan-potongan daging ayam yang disusun teratur di atas piring sebagai tanda dasar. Potongan-potongan daging ayam itu bagi masyarakat Simalungun disebut *gori*. Potongan atau *gori* terdiri dari sepuluh potongan yaitu: kepala '*ulu*', leher '*borgok*', tulang dada '*tuppak*', rempele '*bilalang*', sel telur ayam '*tuahni*', sayap '*habong*', pangkal paha '*tulan bolon*', paha ayam '*tulan parnamur*', ceker '*kais-kais*', buntut '*ihur*'.

Setiap potongan atau *gori* pada *Dayok Binatur* disajikan dengan bentuk susunannya yaitu, pertama disusun sebagian potongan daging kecil-kecil (*tok-tok*) yang disusun di piring, bagian depan ada kepala (*ulu*) yang di sokong dengan tulang dada (*tuppak*), bagian kiri dan kanannya sebelah pinggir diletakkan pangkal paha (*tulan bolon*), kemudian paha (*tulan parnamur*), disamping paha diletakkan sayap (*habong*) yang sejajar dengannya, kemudian berikutnya ceker ayam (*kais-kais*), di bagian belakang adalah ekor (*ihur*).

Pada bagian tengah ada leher (*borgok*) yang diikuti urutan kepala (*ulu*), lalu bagian tubuh ayam yang menghasilkan sel telur (*tuahni*), dan rempele (*atei-atei* atau *dekke bagas*). Setiap potongan daging ayam ini harus di susun menurut adatnya. Setiap bagian dari potongan-potongan tubuh ayam yang lengkap itu adalah suatu gambaran atau lambang yang dapat mengingatkan manusia agar membina hubungan yang saling membutuhkan dan pada saat proses pembuatannya tidak boleh dicicipi, dikarenakan takut kehilangan makna filosofisnya.

Sebelum mencicipi potongan dari *dayok binatur* tersebut, para keluarga akan berkumpul terlebih dahulu, lalu mereka akan menyuruh, misalnya dalam hal ini si anak untuk

mensucikan dirinya dengan air *pangir*, yaitu berupa air dari perasan jeruk purut, lalu sang anak akan membasuh mukanya, rambutnya lalu air itu di minumnya sedikit. Setelah proses pensucian diri dilakukan biasanya orang tua dari anak tersebut akan memberi doa pada sang anak sambil memberikan piring yang berisi potongan-potongan daging ayam dari makanan adat *dayok binatur* tersebut.

Makna Filosofis

Dayok Binatur yang berupa potongan-potongan daging ayam yang tersaji dan tersusun secara aturan adat ini memiliki makna berupa petuah atau nasihat yang sangat berharga apabila diaplikasikan dalam kehidupan bermasyarakat, baik bangsa dan negara.

Makanan *Dayok Binatur* ini memiliki pengaruh yang besar dalam kehidupan masyarakat Simalungun. Hal ini dikarenakan masyarakat Simalungun dalam kehidupan sehari-harinya akan menyediakan *Dayok Binatur* apabila itu bersinggungan dengan pesta perkawinan, peresmian rumah baru, pesta syukuran berupa memberangkatkan anak sekolah, akan ujian, selesai ujian, memberangkatkan anak ke perantauan dan juga pada adat kematian. Hal ini dilakukan karena agar kehidupan menjadi lebih baik dan selalu diberkati.

Tampilan *Dayok Binatur* yang tersaji dan tersusun secara teratur mengandung makna pengharapan yaitu suatu tanda kehidupan yang teratur, menyatu dan harmonis yang saling melengkapi satu dengan yang lainnya.

Interpretasi dari tampilan *Dayok Binatur* yang teratur ini tergambar pada tradisi masyarakat Simalungun yang dikenal dengan '*tolu sahundulan lima saodaran*'. *Tolu sahundulan* diartikan tiga kelompok dalam satu kedudukan yang utuh dan menyeluruh, sedangkan *lima saodoran* diartikan lima tapi satu rombongan perjalanan hidup. Hal ini dimaksudkan bahwa setiap posisi itu memiliki fungsi dan tugas masing-masing tetapi saling melengkapi.

Penutup

Dayok Binatur sebagai sajian makanan adat masyarakat Simalungun yang berupa potongan dari setiap bagian tubuh ayam yang disusun secara teratur, merupakan representasi masyarakat Simalungun untuk menjembatani pesan-pesan ataupun petuah.

Bagi masyarakat Simalungun makanan *Dayok Binatur* mengandung nilai-nilai luhur adat Simalungun yang berfungsi mengikat solidaritas sosial, kasih sayang dan harapan kerabat dalam kehidupan masyarakat Simalungun. Begitu pentingnya makanan *Dayok Binatur* ini hingga telah menjadi bagian dari setiap kehidupan masyarakatnya.

Penanggungjawab:
Kepala BPNB Banda Aceh
Iriani Dewi Wanti, S.S., MSP

Penulis:
Harvina, S.Sos

Editor:
Drs. Agustrisno, MSP

Desain Grafis

Harvina