



### Legen

*Legen* dalam Bahasa Indonesia disebut dengan batu giling atau cobek. *Legen* terbuat dari sejenis batu kuarsa, batu andesit, dan sejenis batu lainnya dengan sistem memangkas. Batu induknya berbentuk bundar panjang, yang komposisi panjangnya antara 25 sampai dengan 35 cm, lebarnya antara 14 sampai dengan 22 cm dan tingginya antara 8 sampai 14 cm. sedangkan anaknya atau alat menghancurkan bumbu yang digiling berbentuk bulat agak lonjong. Kegunaannya untuk menggiling segala jenis bumbu masak seperti cabe, kunyit, jahe, bawang, ketumbar dan lain-lainnya.



### Lupuh

*Lupuh* merupakan peralatan rumah tangga yang terdapat di dapur dalam masyarakat Gayo. *Lupuh* dalam Bahasa Indonesia berarti pisau yang terbuat dari jenis bahan baku yang terdiri dari besi, kayu, tanduk atau gading. Untuk mata *lupuh* dibuat dari besi, sedangkan gagangnya dibuat dari kayu, tanduk atau gading. *Lupuh* biasanya dibuat

oleh pandai besi. Kegunannya untuk keperluan di dapur sehari-hari, yaitu sebagai alat memotong sayur, membersihkan ikan, mencincang daging dan lain sebagainya.



### Penutup

Peralatan masak di Gayo sebagai hasil karya budaya masyarakatnya memiliki cirikhas tersendiri bila dibandingkan dengan daerah lain. Ciri khas ini merupakan upaya orang Gayo dalam beradaptasi dengan alam lingkungannya sebagai jawaban atas tantangan yang dihadapi khususnya berkaitan dengan usaha mencukupi kebutuhan pokok dalam bidang pangan.

Penanggung Jawab : Drs. Nurmatias  
 Penulis : Agung Suryo S., S.S., M.A.  
 Editor : Piet Rusdi, S.Sos.  
 Setting/Layout : Risky Syawal

[@bpnbaceh](#) [f bpnb aceh](#) [v bpnbaceh](#) [t BPNBAceh](#)



# PERALATAN MEMASAK DI GAYO

Dapur dan peralatan yang digunakan oleh masyarakat Gayo merupakan wujud dari hasil gagasan masyarakat pendukungnya. Masyarakat Gayo memerlukan berbagai macam peralatan tradisional yang dipergunakan untuk memasak.



Keanekaragaman suku bangsa dengan budayanya di seluruh Indonesia merupakan kekayaan bangsa yang perlu mendapat perhatian khusus. Kekayaan ini mencakup wujud-wujud kebudayaan yang didukung oleh masyarakatnya. Setiap suku bangsa memiliki nilai-nilai budaya yang khas, yang membedakan jati diri mereka daripada suku bangsa lain. Perbedaan ini akan nyata dalam gagasan-gagasan dan hasil-hasil karya yang akhirnya dituangkan lewat interaksi antar individu, antar kelompok, dengan alam disekitarnya. Dapur dan alat-alat memasak tradisional adalah hasil kebudayaan manusia yang universal. Pada masyarakat yang tingkat hidupnya sederhana memiliki dapur dan alat dapur masih tradisional.

Kebudayaan berbagai jenis peralatan dapur tradisional ini dapat kita temukan pada masyarakat di daerah pedesaan. Kebanyakan kehidupan masyarakat desa masih memegang teguh tradisi nenek moyang termasuk dalam penggunaan peralatan dapur tradisional. Pelaksanaan beberapa acara yang digelar di pedesaan masih menggunakan peralatan dapur tradisional misalnya hajatan, upacara adat, pengajian dan sebagainya. Teknologi pembuatan peralatan dapur tradisional sangat sederhana. Bahan baku yang digunakan tersedia di alam, misalnya tanah liat, bambu, kayu, ataupun batu.

Dapur dan peralatan yang digunakan oleh masyarakat Gayo merupakan wujud dari hasil gagasan masyarakat pendukungnya. Masyarakat Gayo memerlukan berbagai macam peralatan tradisional yang dipergunakan untuk memasak. Adapun peralatan memasak pada masyarakat Gayo tersebut antara lain:

#### Kelilikan

*Kelilikan* dalam Bahasa Gayo disebut dengan tungku tradisional sebagai alat perapian untuk memasak. Tungku yang dipergunakan oleh masyarakat suku bangsa Gayo, terutama yang

berada di pedalaman adalah terbuat dari batu kali yang bentuknya bulat dan panjang sebanyak tiga biji dengan ukuran yang sama. Terkadang ketiga batu ini ditanam sepertiga bagian dengan posisi berdiri dan berbentuk tiga persegi. Diantara masing-masing batu ini sebagai tempat diletakkan kayu bakar untuk perapian, sedangkan di atas ketiga batu ini tempat diletakkan alat memasak makanan seperti periuk dan kual.



#### Kuren

*Kuren* dalam Bahasa Indonesia disebut dengan periuk. Bentuknya bundar dan pada bagian mulutnya lebih kecil serta terdapat bibir sebagai tempat untuk menahan tutupnya. Ukuran sebuah *kuren* tidak sama besarnya, tergantung pada muatan isinya. Untuk membedakan ukurannya terdapat beberapa sebutan terhadap *kuren* ini, yaitu; *kuren tanoh* (periuk yang terbuat dari tanah), yang ukurannya antara 1 kal sampai dengan 2 kal (1 liter). Kemudian *kuren tembaga* (periuk yang terbuat dari tembaga), isinya antara 2 kal sampai dengan 6 kal (1 – 3 liter). Berikutnya *kuren besi*



(periuk yang terbuat dari besi), yang ukurannya berkisar antara 4 kal sampai 10 kal (2 – 10 liter). Terakhir, *kuren gerincing* (periuk yang terbuat dari tembaga dan mempunyai telinga bergerigi), yang isinya sama dengan nisi dari *kuren tembaga*, yaitu antara 2 kal sampai dengan 6 kal.

#### Belenge

*Belenge* yang dalam Bahasa Indonesia disebut dengan belanga. Bentuknya bundar dengan mulut besar, atau dengan kata lain antara bagian bawah dan atas sama besarnya. Ukuran bervariasi, yakni dari ukuran satu liter sampai dengan sepuluh liter air. *Belenge* dipakai untuk memasak sayur atau menggulai ikan atau daging. *Belenge* dibuat dari tanah liat yang cara pembuatannya sama dengan membuat *kuren* (periuk).



#### Senuk

*Senuk* atau dalam Bahasa Indonesia disebut dengan irus, yang bentuknya menyerupai sebuah sendok dengan tangkainya yang lebih panjang. Besarnya *senuk* sangat tergantung kepada besar kecilnya tempurung kelapa yang akan dipergunakan dipilih yang berdiameter 10 cm. bahan tangkainya terbuat dari bambu. Kayu dan batang pinang yang dibentuk dengan meraut/mengetam. Bagian yang kecil dimasukkan ke tempurung yang telah dibuatkan lubangnya. *Senuk* dipakai untuk mengaduk sayur dan gulai yang sedang dimasak dan sekaligus berfungsi untuk mengambilnya sesudah masak.