



BETA BISA MASA IKANG KUA KUNING

AKU BISA MASAK IKAN KUAH KUNING

Bahasa Melayu Ambon-Indonesia



Penulis dan Penerjemah
Ilustrator

⌘ Edeth Grace de Kock dan Evi Olivia Kumbangсила
⌘ Lodewyk Hahury



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI
REPUBLIK INDONESIA
2023

BETA BISA MASA IKANG KUA KUNING

AKU BISA MASAK IKAN KUAH KUNING

Bahasa Melayu Ambon-Indonesia



Penulis dan Penerjemah: Edeth Grace de Kock dan Evi Olivia Kumbangsila
Ilustrator : Izzan Hafiz

Hak Cipta pada Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi
Republik Indonesia.
Dilindungi Undang-Undang.

Penafian: Buku ini disiapkan oleh pemerintah dalam rangka pemenuhan kebutuhan buku pendidikan yang bermutu dan merata sesuai dengan amanat dalam UU No. 3 Tahun 2017. Buku ini disusun dan ditelaah oleh berbagai pihak di bawah koordinasi Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi. Buku ini merupakan dokumen hidup yang senantiasa diperbaiki, diperbarui, dan dimutakhirkan sesuai dengan dinamika kebutuhan dan perubahan zaman. Masukan dari berbagai kalangan yang dialamatkan kepada Kantor Bahasa Provinsi Maluku melalui kolom pengaduan pada laman kantorbahasamaluku.kemdikbud.go.id diharapkan dapat meningkatkan kualitas buku ini.

Beta Bisa Masa I kang Kua Kuning
Aku Bisa Masak Ikan Kuah Kuning

Bahasa: Melayu Ambon-Indonesia

Penulis dan Penerjemah: Edeth Grace de Kock dan Evi Olivia Kumbangsila
Penyunting : Evi Olivia Kumbangsila
Pengatak : Lodewyk Hahury, Chimberly Silooy, Michel Frans,
Dudung Abdullah, dan La Ode Hajratul Rahman
Ilustrator : Lodewyk Hahury

Penerbit
Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi
Jl. Jenderal Sudirman, Senayan, Jakarta Pusat

Dikeluarkan oleh
Kantor Bahasa Provinsi Maluku
Kompleks BPMP Maluku, Jalan Tihu, Wailela, Rumah Tiga, Ambon 97234

Cetakan pertama, 2023
ISBN: 978-623-112-534-7

30 hlm.: 21 x 29,7 cm
Laman: <https://kantorbahasamaluku.kemdikbud.go.id/category/buku-elektronik/>

Dilarang memperbanyak isi buku ini, baik sebagian maupun seluruhnya, dalam bentuk apa pun tanpa seizin tertulis dari penerbit, kecuali dalam hal pengutipan untuk keperluan artikel atau karangan ilmiah.

Kata Pengantar

Generasi masa depan Indonesia yang mampu berpikir kritis dapat lahir melalui membaca bahan bacaan bermutu. Jumlah bahan bacaan bermutu hingga saat ini masih terbatas. Penerjemahan merupakan salah satu cara untuk menambah jumlah sumber bahan bacaan bermutu.

Penerjemahan yang pada hakikatnya bukan penerjemahan kata, tetapi penerjemahan konsep memberi ruang bagi pengenalan budaya lokal di Indonesia ke dalam konteks nasional. Penyajian terjemahan dalam bentuk buku bacaan bermutu dengan menghadirkan bahasa sumber dan bahasa target juga menjadi bagian dari revitalisasi bahasa daerah. Oleh karena itu, Kantor Bahasa Provinsi Maluku melakukan penerjemahan bahan bacaan lokal ke dalam bahasa Indonesia, lalu disajikan dalam bahasa daerah di Maluku dan bahasa Indonesia. Bagi anak-anak Maluku juga anak-anak Indonesia lainnya yang menjadi pembaca sasaran, bahan bacaan tersebut membekali mereka menjadi generasi masa depan yang mampu berpikir kritis dengan pemahaman terhadap kemalukuan.

Pada tahun 2023 ini, Kantor Bahasa Provinsi Maluku membukukan 41 karya terjemahan dengan pemenuhan aspek perjenjangan buku. Penggunaan bahasa yang ramah cerna serta ilustrasi yang menarik mudah-mudahan memenuhi kriteria bahan bacaan bermutu yang sesuai dengan kebutuhan dan disukai oleh anak-anak.

Selamat membaca!

Ambon, 11 Agustus 2023

Kepala Kantor Bahasa Provinsi Maluku,

Kity Karenisa

Beta nama Luna. Beta umur sapul taong.
Namaku Luna. Usiaku 10 tahun.

Beta tu kembar. Beta pung kembar nama Kale.
Aku adalah anak kembar. Kembaranku bernama Kale.

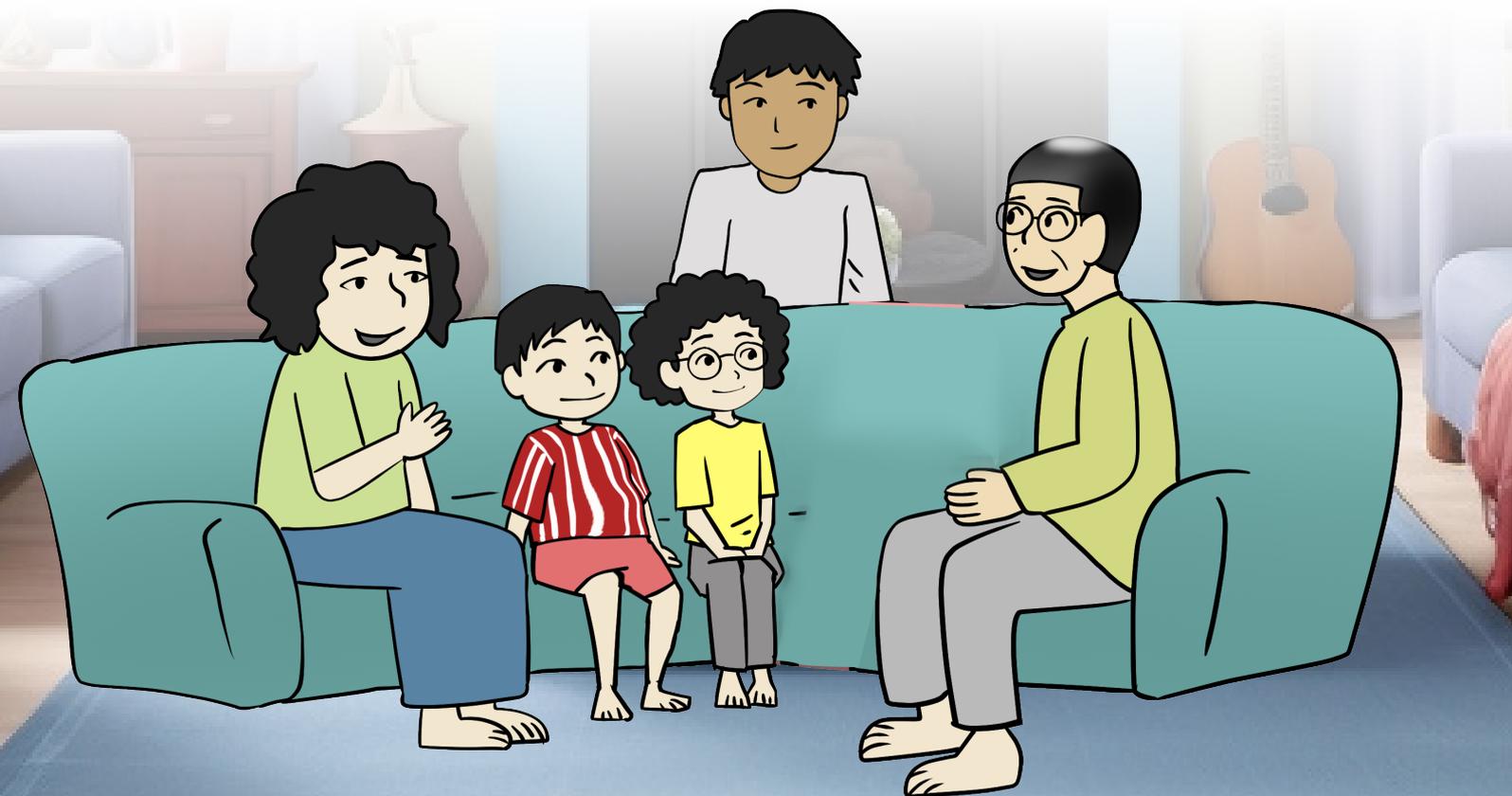
Kale deng Beta pung muka beda sadiki sa.
Aku dan Kale memiliki rupa yang sedikit berbeda.

Kale pung muka parsis Papa deng Opa.
Wajah Kale lebih mirip Ayah dan Opa.

Kal Beta pung muka parsis Mama.
Sementara, wajahku sangat mirip dengan Ibu.

Oh iyo, katong ada pung bu. Dia sasaja biking badot par katong
tatawa kal ada kumpol di meja makang. Katong lahir deng basar di
Ambon.

Oh iya, kami mempunyai seorang kakak. Ia sering membuat kami
tertawa saat semua berkumpul di meja makan. Kami adalah orang
Maluku yang lahir dan besar di Kota Ambon.



Sat kali bagini, Beta pung mama yang hobi makanang cina ni mo coba Maluku pung makanang yang amper tar parna katong makang dalang keluarga, kecuali kal ada kumpol basudara ka ada pi ka ruma makang Dua Ikan.

Suatu ketika, ibuku yang senang masak makanan khas Cina ingin sekali mencoba resep masakan Maluku yang jarang dinikmati keluargaku, kecuali di acara keluarga atau pergi ke Restoran Dua Ikan.

“Ihyyy, akang rasa bagemana e? Hitong batul, Beta ni tar suka bobou anyer.”

“Wah, bagaimana rasanya, ya? Jujur saja, aku tidak suka bau amis.”



“Lun, Beta su mati lapar, Beta poro su babunyi,” Kale bicara tahang-tahang poro.

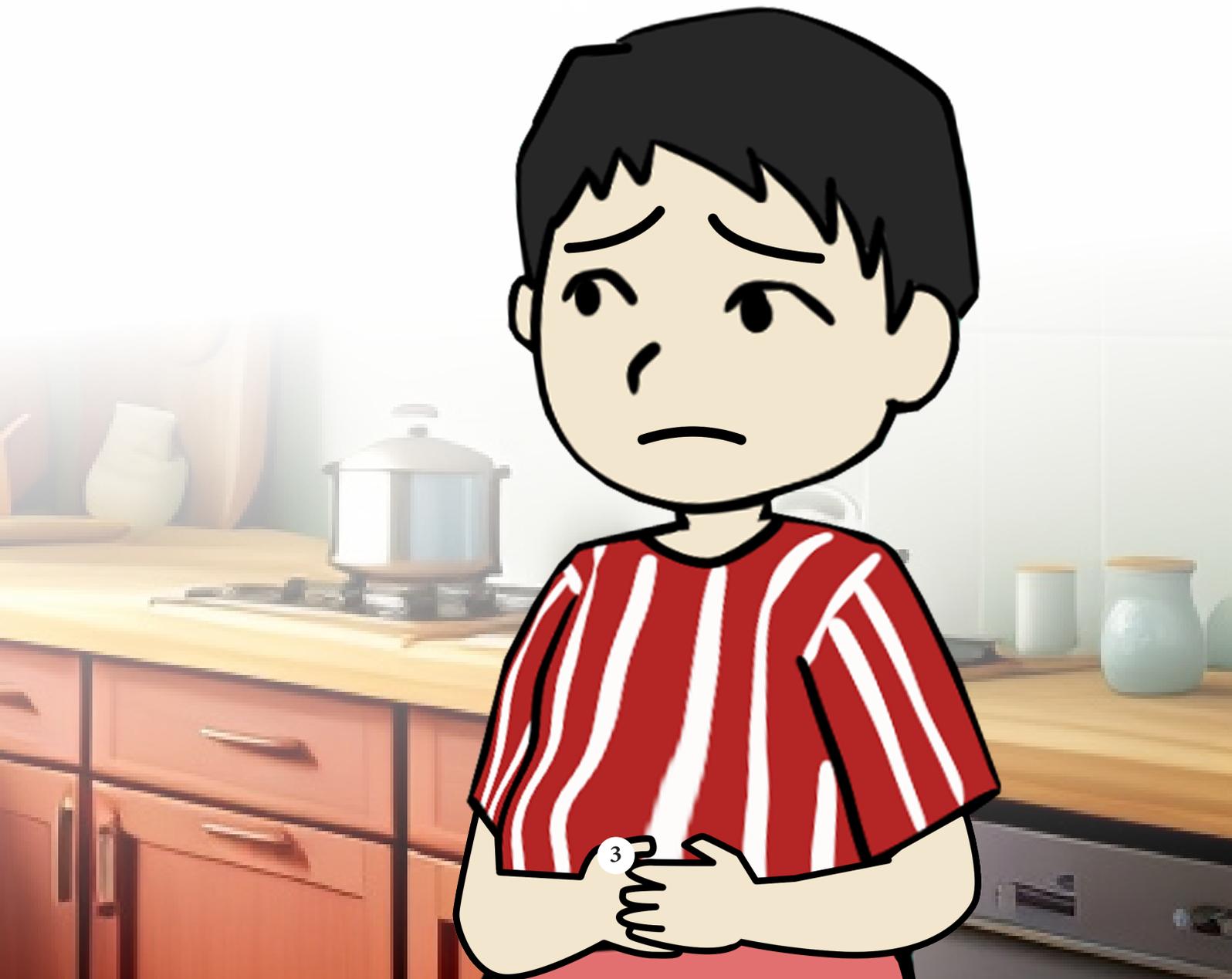
“Lun, aku lapar sekali. Perutku sudah keroncongan,” kata Kale memegang perutnya.

Mama ni ontua bagong su lat la lupa biking bakal par katong makang siang.

Ibu terlambat bangun dan lupa membuat bekal makan siang kami.

Kale cakar lari ka ruma yang jau tu cuma tiga pul meter, stetok sa.

Kale berlari dari sekolah ke rumah yang jaraknya hanya 30 meter, sangat dekat.



Pas sampe di ruma, Kale deng Beta langsung paparipi basaleng la pi ka dapor.

Setelah sampai di rumah, Aku dan Kale segera berganti pakaian dan berjalan ke dapur.

Ternyata har ini, mama biking ikang kua kuning. Kale pung suka-suka. Ternyata, hari ini Ibu masak ikan kuah kuning. Makanan kesukaan Kale.

Beta seng talalu suka ikang tu barang akang pung anyer. Mar, Beta lapar. Aku lapar. Namun, aku tidak terlalu suka ikan karena baunya yang amis.

“Seng...seng...Beta makang mi goreng sa jua!” Beta pung dalang hati.
“Tidak, tidak, aku makan mi goreng saja!” kataku dalam hati.

“Ma, Ikang kua kuning paleng leker seh! Dangke lai Ma su biking Kale pung makanang suka,” Kale bicara la polo Mama.

“Bu, Ikan kuah kuningnya sedap sekali! Terima kasih Ibu sudah masak ikan kuah kuning kesukaan Kale,” kata Kale sambil memeluk Ibu.

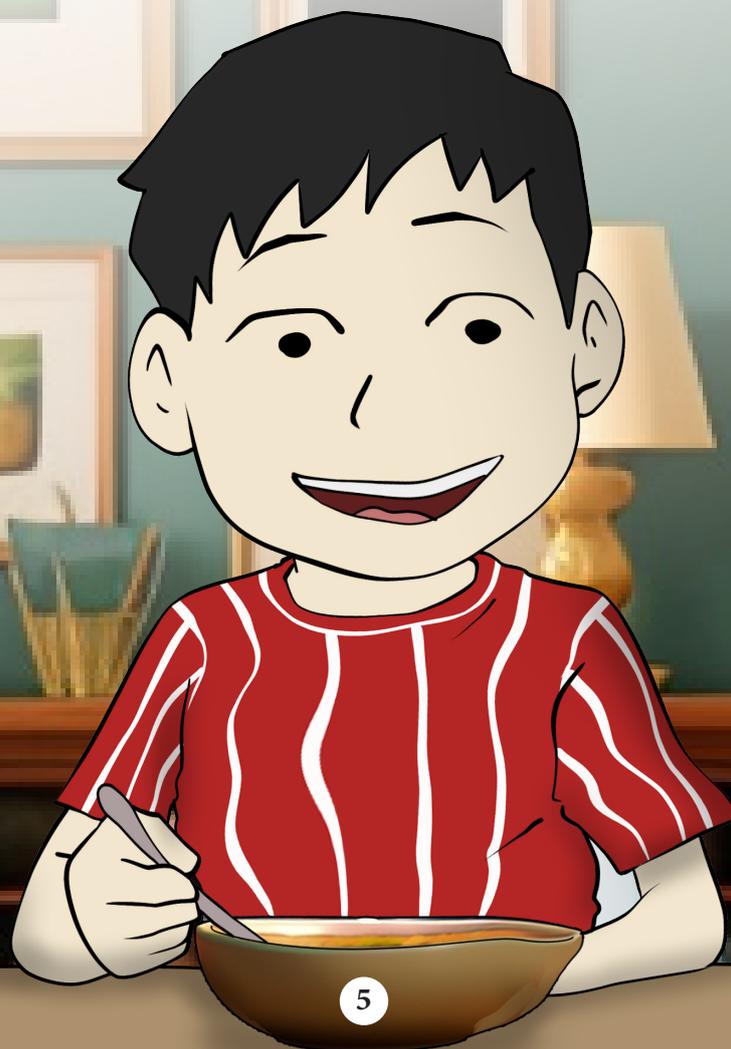
“Mama jua sanang lia Kale makang sadap. Mar musti makang sayur lai, Nyong!” Mama balas la tunju sayur yang su masa.

“Ibu senang kalau Kale makan dengan lahap. Tapi, harus makan sayur juga, ya, Nak!” jawab Ibu sambil menunjuk sayur yang sudah dimasak.

Beta hati saki barang makanang tar pas deng Beta pung mau. Aku kesal karena menunya tidak sesuai selera.

Mama tau Beta tar suka akang ikang ni. Mar ontua kira Beta bisa makang akang kalo su masa.

Ibu tahu aku tidak suka ikan. Namun, pikirnya, aku bisa makan ikan kalau sudah diolah.

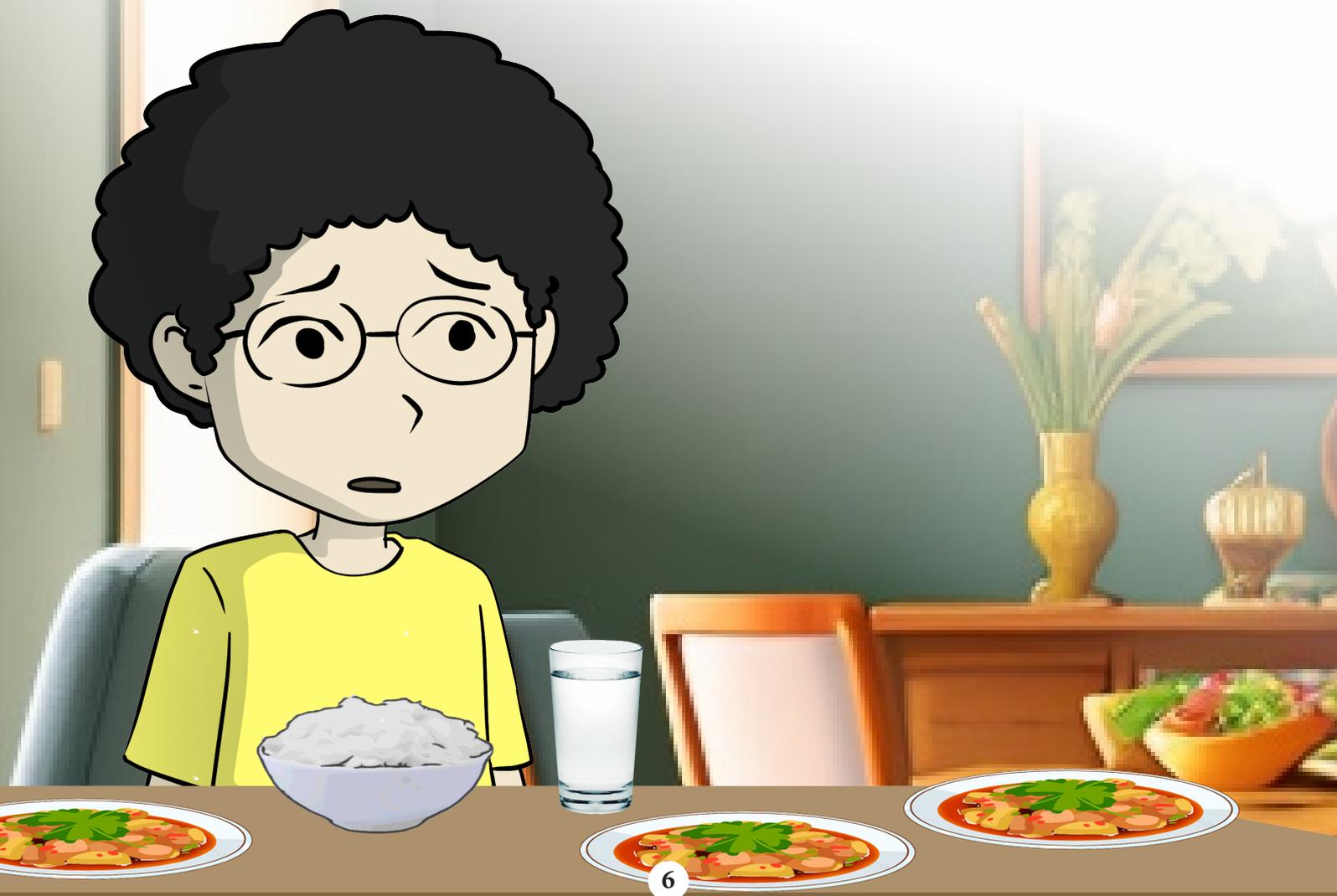


“Luna, kenapa seng makang, Nona e?”
“Luna, kenapa kamu enggak makan, Nak?”

“Beta tar suka makang ikang, Ma. Beta mo makang ayam goreng!”
Beta basarua. Beta lipa tangang la buang muka ka tampa laeng.

“Aku enggak suka ikan, Bu. Aku mau makan ayam goreng!”
jawabku menggerutu. Aku memangku tangan dan memalingkan wajah ke arah lain.

Kal hitong batul ni, Beta taku Mama mara lai, mar Papa bilang anana tu bisa kas dia pung pendapat kal akang seng pas deng dia. Sebenarnya, aku takut Ibu marah, tetapi kata Ayah, anak-anak boleh menyampaikan pendapatnya jika tidak setuju.



“Ikang tu bobou anyer bar akang seng pas par Beta. Mama ni padahal bisa biking ikang laeng to? “ Beta tanya deng harap kal Mama mo ganti makanang hari ini.

“Ikan baunya amis dan enggak sesuai selera. Bukannya, Ibu bisa buat masakan yang lain?” tanyaku berharap Ibu dapat mengganti menu ikan hari ini.

“Mama kira Luna bisa makang ikang kalo su biking kua macang bagini, “ Mama bilang.

“Ibu kira, Luna bisa makan ikan kalau sudah dibuat kuah seperti ini,” kata Ibu.

“Ckckck! Luna, Ikang kua kuning ni ada akang pung stori. Se pasti seng tau to?” Kale tanya deng mulu pono.

“Ckckck! Luna, ikan kuah kuning ini ada sejarahnya. Kamu pasti enggak tahu, kan?” tanya Kale dengan mulut penuh makanan.

“Ikang kua kuning ni cuma ikang biasa sa mo, iyo to Ma?” Beta seng percaya.

“Ikan kuah kuning ini cuman menu ikan biasa saja, bukan begitu, Bu?” tanyaku tidak percaya.

Mama cuma balas deng ontua pung senyum has sa. Ontua pung mata cipit kal senyum.

Ibu membalas dengan senyum khasnya. Matanya sipit kalau tersenyum.

Beta tetap seng mau makang ikang kua kuning. Akang biking Beta seng smangat makang.

Aku tetap tidak ingin makan ikan kuah kuning. Itu mengubah selera makanku.

Akang pung beso, Mama biking makanang sama deng kamareng tu jua,
ikang kua kuning mar pake daong komangi di atas akang.

Keesokan harinya, Ibu masak menu makan siang yang sama seperti
kemarin, ikan kua kuning yang di atasnya diberi daun kemangi.

Akang pung bobou sama lemong deng sare pung bobou.
Baunya seperti aroma lemon dan serai.

“Ikang kua kuning kombali...” Beta dapa lombo.
“Menunya ikan kua lagi,” kataku lemas.

Mama bilang kata ikang yang bali kamareng tu banya baru ikang kua
kuning ni makang akang jarang-jarang di ruma, kal seng pesta ka seng
acara adat Maluku.

Ibu menjawab bahwa ikan yang dibeli cukup banyak dan ikan kua
kuning jarang dimakan bersama di rumah, kecuali di acara hajatan
maupun adat Maluku.



Mangkali Mama mo Beta makang ikang kua kuning ni lai.
Mungkin, Ibu mau aku makan ikan kuah kuning juga.

Mar, Beta lebe pili makang sawi deng nasi sa.
Namun, aku lebih memilih makan sayur sawi dan nasi saja.

Mama bilang makang ikang tu bagus par Beta pung otak. Mar
katong bisa minom susu lai to?
Kata Ibu, makan ikan itu bagus untuk otakku. Namun, kita bisa
minum susu, bukan?

“Hi...Ma? Katong bale makang ikang kua kuning ulang?” Papa
tanya pas abis basaleng baju karja.
“Loh, Bu? Kita makan ikan kuah kuning lagi?” tanya Ayah setelah
menganti baju dinasnya.

“Iyo to, Pa. Katong pung stok ikang di kulkas ada banya tu. Jadi,
mama biking ikang kua kuning lai jua. Papa suka, to?” Mama tanya.
“Iya, Yah. Kita punya banyak stok ikan di kulkas. Jadi, sekalian
saja Ibu buat ikan kuah kuning. Ayah suka, bukan?” tanya Ibu.

“Papa rasa sama keluarga raja sa, hehehe...,” Papa bakusangaja.
“Ayah jadi merasa seperti keluarga raja, hehehe,” ujar Ayah
bercanda.

“Papa, keluarga raja?” Beta penasaran.
“Keluarga raja, Yah?” tanyaku ingin tahu.

“Ikan kua kuning tu bukung ikang kuning biasa sa!” Papa
trangkan.
“Ikan kuah kuning bukan sekadar ikan kuah kuning!” tegas Ayah.

“Mangkali kalo papa stori akang, ikang kua kuning ni bisa ganti
akang pung muka kapa e,” Beta bilang. Papa tatawa.
“Mungkin kalau Ayah cerita, ikan kuah kuning ini bisa agak
berubah tampilannya,” kataku. Ayah tertawa.

“Hmmm,” Papa mo coba inga ontua carita dolo-dolo.
“Hmmm,” gumam Ayah coba mengingat kembali kisahnya dulu.

Papa mulai bastori.
Ayah mulai bercerita.

Oma to parna jadi tukang mamasa di ruma raja di Negri Soya.
Oma pernah menjadi juru masak di salah satu rumah raja di Negeri Soya.

Ontua par sasaja dapa minta masa ikang kua kuning, papeda, deng makanang Ambon laeng kal ada pesta.

Beliau sering dimintai masak ikan kua kuning, papeda, dan makanan Ambon lainnya pada saat hajatan.

Bukang itu sa, makang ini to, makanang wajib yang musti biking par raja-raja deng pejabat-pejabat soldadu Balanda dong.

Bukan hanya itu, makanan ini juga jadi salah satu makanan yang wajib dihidangkan untuk para raja dan petinggi tentara Belanda.

Dolo, papa jaga batamang ontua ka ruma Raja Soya par rasa ikang kua kuning. Katong seng bisa masa akang sabarang di ruma.”

Papa senyum jadi ontua pung congka kantara. Papa bale inga-inga kombali.

“Dulu, Ayah sering menemani Oma ke rumah Raja Soya supaya bisa mencicipi ikan kua kuning. Kami tidak pernah makan makanan seenak itu di rumah.” Ayah tersenyum. Lesung pipinya terlihat jelas. Ayah mencoba mengingat lagi.





“Jadi makang ikang kua kuning deng papeda ini kehormatan e, Pa?” Beta koro kaning.

“Jadi, makan ikan kuah kuning dan papeda ialah kehormatan, Yah?” Aku mengeryitkan kening.

“Iyo to, barang ikang yang tapake ni bukang ikang yang pung daging tipis, musti daging yang yang bagus pung, daging musti tebal. Hm...akang pung bobou deng rasa sa papa masi bisa inga akang, leker!” Papa bayangkan akang.

“Iya, karena ikan yang disajikan bukan ikan yang dagingnya tipis, tapi harus ikan yang terbaik. Dagingnya harus tebal. Hmmm, aroma dan rasanya masih bisa Ayah bayangkan. Lezat!” Ayah membayangkan.

“Oma tu biasa taru deng papeda di sempe pake gete-gete,” Papa trangkan.
“Biasanya, Oma akan menyajikan papeda di dalam sempe dan gete-gete,” tegas Ayah.

“Dolo, opa tu jaga panggel papa batamang ontua pi tangkap ikang deng ulawa,” Papa coba inga-inga lai.

“Dulu, Ayah sering diajak Opa untuk menangkap ikan dengan ulawa,” lanjut Ayah sambil mencoba mengingat-ingat.

“Ulawa tu apa lai, Pa?” Kale deng Bu Beni tanya barang dong dua yang jaga batamang Papa deng parao par mangael. Papa pung parao tu seng talalu basar jua, mar akang pake semang.

“Apa itu ulawa, Yah?” tanya Kale dan Kak Beno yang sering menemani Ayah memancing dengan perahu. Perahu milik Ayah tidak terlalu besar. Ada kayu pengimbang di kanan kiri perahu.

“Akang tu macang manara mangael, nanti papa kas tunju e. Kalo aer meti katong biasa pake amanisal barang lebe gampang par tangkap ikang,” Antua tamba.

“Itu seperti alat pancing, Ayah tunjukkan nanti, ya. Biasanya, kalau air surut, kami menggunakan amanisal agar lebih mudah menangkap ikan,” tambah Ayah.

“Wihh sadap e! Lalu, Pa? dapa ikang?” Bu Beno sanang.

“Asyiiik! Terus, Yah? Ikannya berhasil ditangkap?” kata Kak Beno girang.

“Kalo itu tu paleng rame! Papa deng papa pung tamang-tamang paleng arika par dapa ikang. Katong tu bisa pulang deng ampa timbil.” Papa mule waktu stori akang.

“Wah, seru banget waktu itu! Ayah dan teman-teman cepat sekali menangkap ikan. Kami bisa pulang dengan empat keranjang bambu anyaman berisi ikan segar.” Ayah menjelaskan kisahnya tersenyum sumringah.

“Kale pung bapa guru IPS bilang tradisi makang ikang kua kuning ni ada sampe tantara Balanda bakira dar Maluku,”

“Pak Guru IPS Kale juga bilang bahwa tradisi makan ikan kuah kuning untuk kalangan tertentu berlangsung sampai kawanan tentara Belanda keluar dari Maluku, loh,”

Kale samangat stori barang katong parna biking projek ikang kua kuning di katong klas.

Kale bersemangat menyampaikannya karena di kelas kami pernah membuat projek tentang ikan kuah kuning.

Papa angka jari meme dua-dua par Kale.

Ayah mengacungkan kedua jempolnya kepada Kale.



Bu Beno mulai baterek Beta, “Jadi, bemana, Lun? Masi seng mau makang ikang kua kuning enak bagini? Hem, dia pung bobou sa paleng engak, daging tabal, a...a...am.”

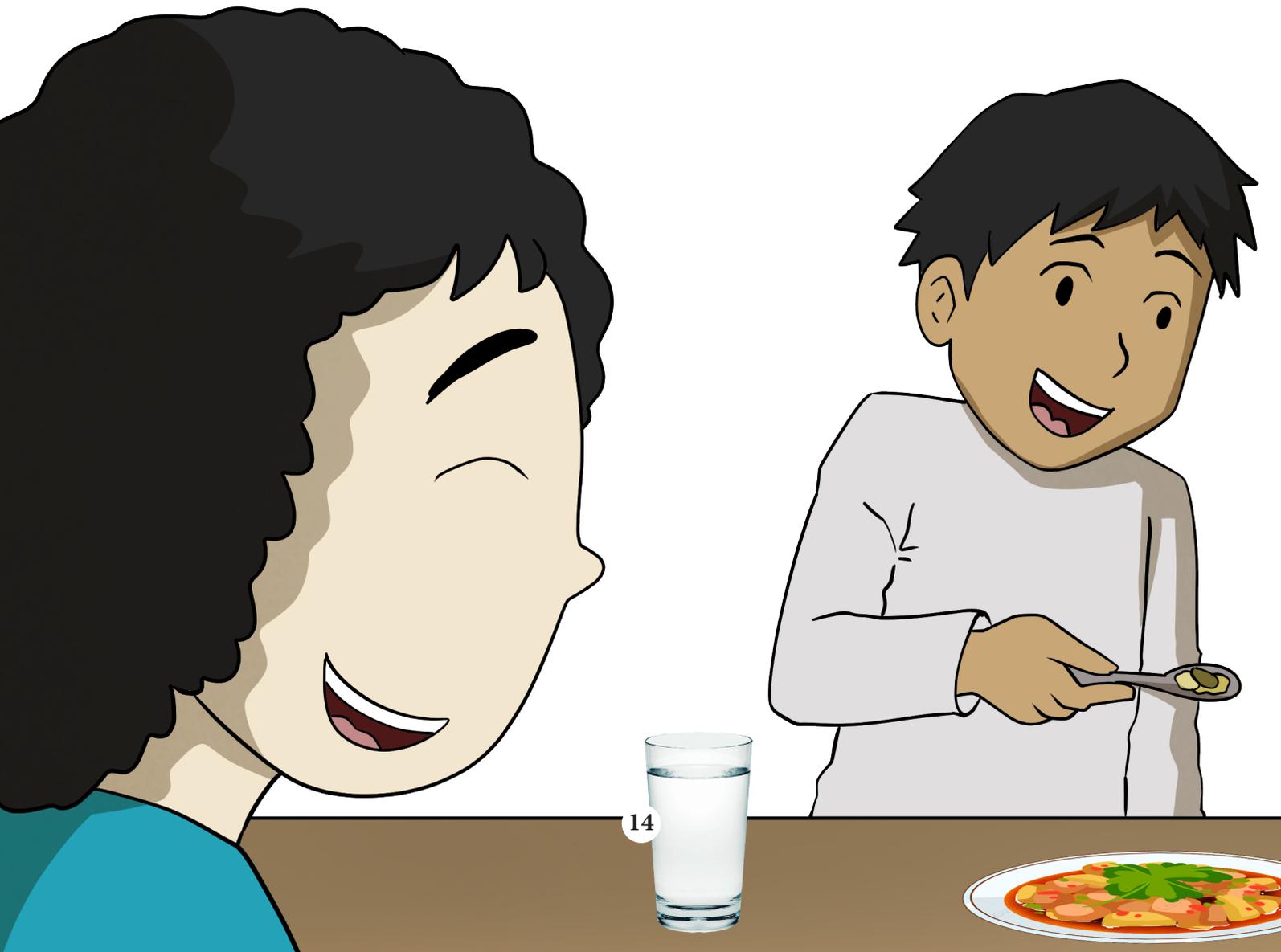
Kak Beno mulai menggodaku, “Jadi, bagaimana Lun? Kamu masih enggan makan ikan kua kuning yang enak ini? Hem, baunya enak sekali. Daging ikannya tebal, a...a...am.”

Bu Beno kas sorong sendo pono ikang kua kuning ka Beta mulu slak mo ka suap.

Kak Beno menggoda dengan menyodorkan sendok berisi ikan dan kua kuning ke arahku.

Samua hekar. Wer dalang tanpa makang tu angat par matahari tinggi, terkecuali Beta.

Semua pun ikut tertawa. Suasana di ruang makan terasa hangat siang itu, kecuali aku.



Par Batul tu, Beta hati garu-garu lai par mo tes akang.
Sebenarnya, aku jadi penasaran dengan rasanya.

Mar, Beta ni tar suka akang pung anyer.
Namun, aku tidak suka bau amis ikan.

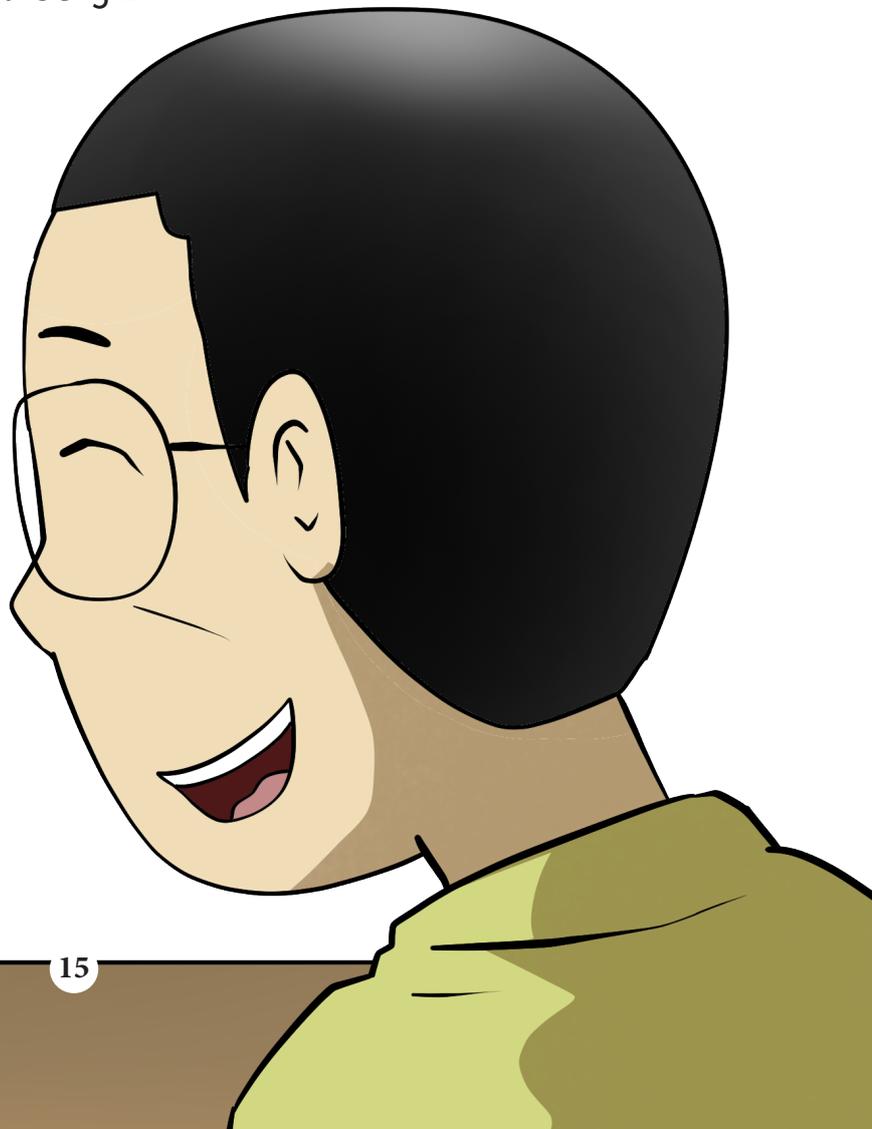
Bobou tu yang ada sa mulu jua.
Itu pasti memenuhi mulutku.

Akang pung tulang jua pasti banya tu jua.
Tulang ikannya juga pasti banyak.

Tagal itu Beta pamalas makang akang.
Itulah yang membuatku enggan makan makanan ini.

Sio, padahal ikang yang Mama pake tu tatihu
yang akang pung isi tabal deng lombo, deng
gizi banya par badang.

Sayang sekali, padahal ikan yang dipakai Ibu
membuat ikan kuah kuning ialah ikan tongkol
yang dagingnya tebal dan lembut, juga bergizi
untuk tubuh.





Oras itu, slak Mama dapa akal supaya Beta mo makang ikang.
Saat itu, tiba-tiba saja, Ibu mendapat ide agar aku mau makan ikan.

“Lun. Beso batamang mama pi Pasar Mardika e?” Mama samangat panggel.

“Lun, bagaimana kalau besok kamu temani Ibu pergi ke pasar Mardika?” ajak Ibu bersemangat.

“Hm...iya, Ma. Luna mau sa, mar asal jang mama bale masa ikang kua kuning kombali lai e.” Beta biking muka kailolo par ontua supaya ontua tar masa akang barang tu lai.

“Hm..., iya, Bu. Luna mau. Tapi, Ibu janji, ya. Jangan masak ikan kuah kuning lagi.” Aku memohon agar Ibu tidak lagi masak masakan yang sama.

“Hehehe, seng janji e, Luna,” Mama jawab mar tatawa tagepe.

“Hehehe, enggak janji, ya, Lun,” jawab Ibu sambil cekikikan.

Abis makang siang, Mama daftar barang-barang makanang yang katong mo bali.

Setelah makan siang, Ibu membuat catatan bahan makanan yang akan kami beli.

Hari sabtu pas wer bagus, pulang dar pasar mardika, Beta samangat baku bantu deng Mama di dapur.

Sabtu pagi yang cerah. Sepulang kami dari Pasar Mardika, aku bersemangat untuk membantu Ibu di dapur.

Biar kata Beta pung baju babasa deng suwet tagal matahari pagi tikang, mar seng papa.

Sekalipun bajuku sudah berkeringat karena panas matahari pagi itu cukup terik, itu tidak jadi masalah untukku.

Beta sanang har ini barang mama su janji par ajar Beta mamasa.

Aku tampak senang hari ini karena Ibu sudah berjanji untuk mengajarku memasak.

Oras itu, Beta tar sangka kata Antua mo ajar Beta biking ikang kua kuning.

Saat itu, tidak terpikirkan olehku bahwa Ibu akan mengajarku memasak ikan kuah kuning.

Katong mulai ka siap bumbu-bumbu macang, bawang mera, bawang puti, cili basar, kuning, halia, sare, balimbing bulu, asam jawa, komangi, lemong cina, deng garam.

Kami memulai dengan menyiapkan bumbu seperti bawang merah, bawang putih, cabai keriting, kunyit, jahe, serai, belimbing, asam jawa, daun kemangi, lemon cui, dan garam.

Beta tar suka anyer. Jadi, Mama yang ramas lemong cina di ikang. Aku tidak menyukai bau amis ikan. Jadi, Ibu menyiapkan jeruk untuk merendam ikan.

“Ma e, macang mama ni mo ajar Beta biking ikang kua kuning ka?”
Beta su mulai curiga.

“Bu, apa Ibu akan mengajarku memasak ikan kua kuning?”
tanyaku curiga.

Mama tado sa, mar Beta su seng bisa lari lai. Beta hati garu-garu akang pung rasa, mar kayakanya ada yang balong pas.

Ibu diam saja, tetapi aku tidak bisa menolak. Aku penasaran dengan rasanya, tetapi sepertinya ada yang kurang.

“Ma e, kal makang ikang kua kuning tu musti ada papeda to? Beta inga pas Papa bawa katong makang di Restoran Dua Ikan.”

“Bu, bukannya kalau makan ikan kua kuning harus dengan papeda, ya? Aku ingat saat Ayah mengajakku pergi makan siang di Restoran Dua Ikan.”

Ontua sasaja pasang ikang kua kuning tu deng papeda.

Ia selalu memesan ikan kua kuning dan papeda.

“Hehehe.” Mama senyum takisu.

“Hehehe.” Ibu tertawa malu-malu.

“Mama ni balong tau biking papeda, Lun. Dolo mama parna coba biking mar akang baaer barang mama sirang aer talalu banya. Pas aru bagini akang sama aer hahaha....” Katong bale hekar kombali.

“Ibu belum tahu membuat papeda, Lun. Dulu, sempat Ibu buatkan, tapi hasilnya cair sekali karena air panas yang Ibu tuangkan sepertinya terlalu banyak. Saat diaduk, malah seperti air hasilnya, hahaha.” Kami tertawa lagi.





Beta su taru samua bumbu yang Mama suru.
Semua bumbu dan bahan dapur lainnya sudah disiapkan seperti arahan Ibu.

La Beta tanya mama pas ada pegang bumbu yang su alus, “Ma e... bumbu yang Luna su kas alus ni mo taru di mana?”

Aku bertanya sambil memegang bumbu yang sudah dihaluskan, “Bu, bumbunya sudah Luna haluskan dengan blender. Setelah itu, taruh di mana?”

“Luna taru di atas piring sa. Abis itu kas manyala kompor la taru tacu. Kalo su panas, jang lupa sirang minya kalapa e, jang banya. Kas tau mama kal minya su panas,” Mama pung parenta pas ada biking barsi ikang.

“Luna, taruh di piring saja! Setelah itu, nyalakan kompor dan letakkan wajannya. Jika sudah memanass, jangan lupa taruh minyak secukupnya, ya. Beri tahu Ibu kalau minyaknya sudah panas,” perintah Ibu yang masih membersihkan ikan.

Beta angka kapala sa.
Aku mengangguk.

“Kal minya su panas, Luna tumis akang bumbu ni ka, Ma?” Beta tanya kas pastikan sa.

“Kalau minyaknya sudah panas, Luna tumis bumbunya, ya, Bu?” tanyaku meyakinkan.

Ini Beta pertama kali mamasa di dapur la bantu Mama
Ini adalah hari pertamaku memasak di dapur dan membantu Ibu.

Sangsara lai ale barang musti kas siap samua bumbu abis itu bale tumis akang.

Ah, sulit sekali karena harus menyiapkan bumbu, kemudian ditumis.

Mar biar lala, Beta sanang par biking akang
Walaupun melelahkan, aku senang melakukannya.

“Iyo, Luna...awas se tangang kana minya panas e, pake akang sarong tu jua!” Mama tunju sarong tangan yang ada tagantong di dinding.

“Iya, Luna. Awas, tanganmu kena minyak panas! Pakai sarung tangan itu, ya!” Ibu menunjuk sarung tangan di dinding.

Mama deng Beta karja ada barang dua jam sebelum tenga hari dapa katong di dapur.

Aku dan Ibu menghabiskan dua jam di dapur sebelum pukul 12 siang.

Yang Mama suru samua Beta biking.

Aku melakukan semua arahan dari Ibu dengan baik.

Mama bantu tumis akang bumbu tu lai.

Ibu pun ikut membantu menumis bumbu.

Akang pung bobou paleng tajam paske, mar bobou pung sadap apa lai.

Baunya tajam sekali, tetapi harumnya bukan main.



Abis batumis, Mama sirang aer sampe akang pung kua warna kuning kental.

Setelah menumis, Ibu menuangkan air hingga kuahnya berubah menjadi warna kuning kental.

Skrek bagini, bobou anyer tu seng talalu taciom lai.

Tiba-tiba saja, bau ikan tidak lagi terlalu amis di hidungku.

kang pung bobou tu has baru seng bobou anyer.

Rasanya khas dan tidak bau amis.

Sare, lemong deng bumbu-bumbu laeng tu bobou paleng enak.

Serai, jeruk, dan bumbu lainnya tercium sedap.

Beta nganga Beta poro la Mama tatawa lia Beta.

Perutku tiba-tiba berbunyi. Aku memandangi perutku. Ibu tertawa melihatnya.

Ikang deng sayor su siap: ikang kua kuning, kangkong deng mama pung sambal.

Semua olahan siap dihidangkan: ikan kuah kuning, sayur kangkung, dan sambal terasi Ibu.

Mar kasiang katong seng biking papeda.

Sayangnya, kami tidak membuat papeda.

“Mamayooo!” Beta pung suara sabatang pas rasa ikang kua kuning satu sendo.

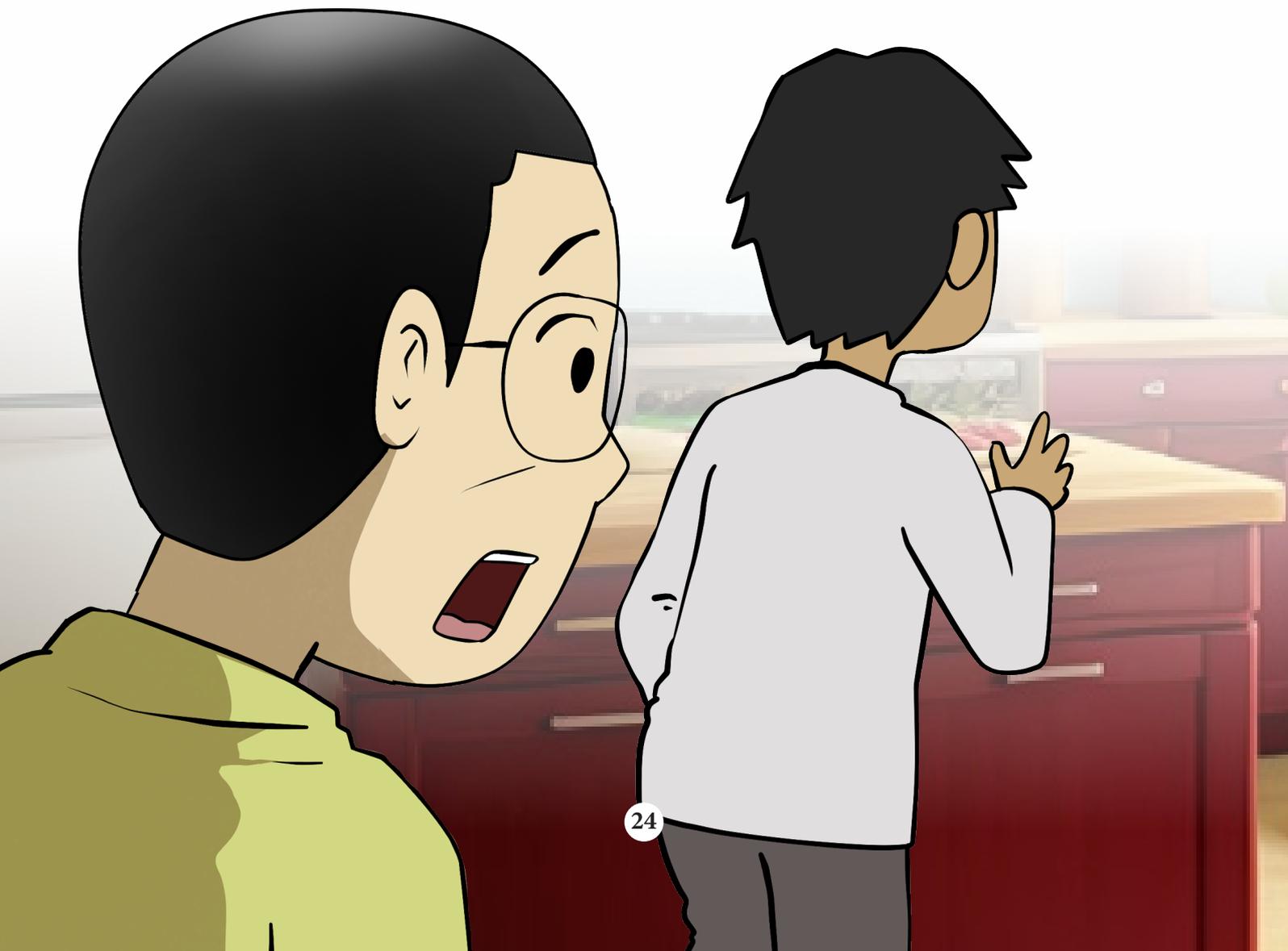
“Waaah!” pekikku setelah mencicipi satu sendok kuah ikan kuning.

“Luuun, ada kakarlak?” Mama tarewas barang kira ada kakarlak.

“Luuun, ada kecoak?” Ibu menjerit karena mengira ada kecoak.

Papa, Kale, deng Bu Beno yang ada bar pulang mangael jua tacigi balompa tagal dengar Beta pung gargantang suara.

Ayah, Kale, dan Kakak Beno yang baru pulang memancing juga melompat kaget mendengar teriakanku.



“Kanapa ni la?” Bu Beno tanya padahal ada bar sampe di ruang tamu sa.
“Ada apa sih?” tanya Kak Beno yang baru sampai di ruang tamu.

Dia bajalang ka dapor. Papa deng Kale jua baekor.
Ia berjalan memasuki dapur. Ayah dan Kale juga ikut.

“Wihhh, Ikang kua kuning pung sadapa apa lai!” Beta bicara sama mo
stenga-stenga mo palesi bagitu e.

“Ikan kuah kuningnya enak sekali!” ujarku dengan suara seperti ingin
pingsan.

“Ya Tuheng!” Papa, Kale, deng Bu Beno tarewas sama-sama.
“Ya, ampun!” sorak Ayah, Kale, dan Kak Beno bersamaan.

Mama sopu dada sa la senyum. Mama sanang barang lia Beta suka ikang
pung kua.

Ibu mengusap dada sambil tersenyum. Ibu senang melihatku menyukai
rasa ikan kuahnya.

“Jadi se yang masa, Lun?” Bu Beno tanya macang tar percaya bagitu.
“Jadi, kamu masak ikan kuah kuning, Lun?” tanya Kak Beno seperti tidak
percaya.

“Istar, harap par dia masa! Dia sa tar suka ciom akang,” Kale banta
barang tar percaya.

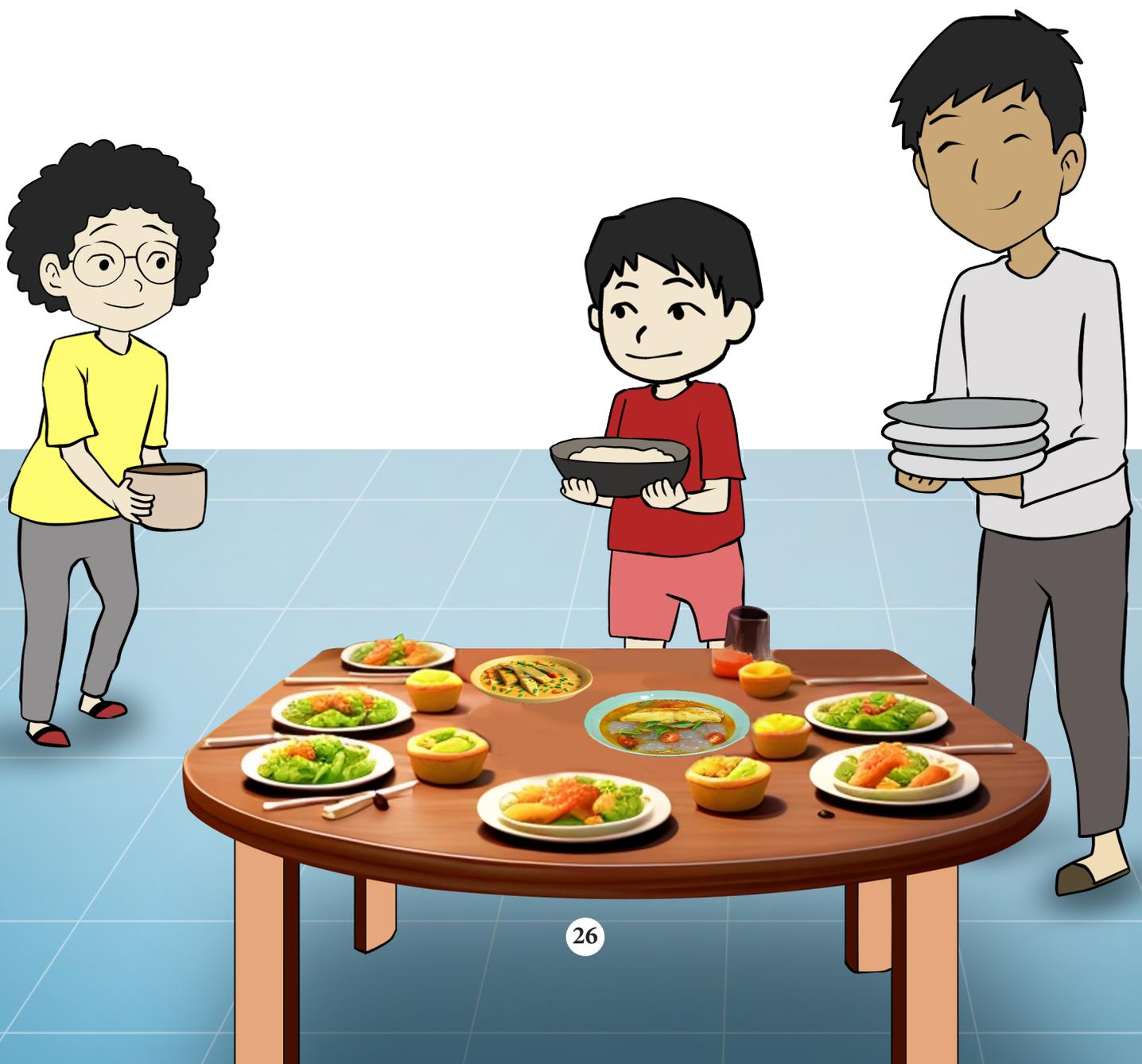
“Mana mungkin, Kak. Dia saja tidak suka aromanya,” sanggah Kale
masih tidak percaya.



“Ikan kua kuning satu mangko jua, Usi!” Papa bicara la angka jari macang ada pasang makanang di Restoran Dua Ikan bagitu.

“Satu porsi ikan kua kuning, Kakak!” ujar Ayah sambil mengacungkan jarinya seolah sedang memesan di Restoran Dua Ikan.

Mama jua tarmau kala lai. Ontua dudu la pasang sama Papa. Ibu tidak mau kalah. Ia duduk dan memesan yang sama seperti Ayah.



Bu Beno deng Kale dapa suru bantu Beta. Dong dua ator pireng,
sendo, deng forok macang di restoran.

Kak Beno dan Kale diajak membantuku. Mereka menyiapkan
alat makan: piring, sendok, dan garpu seperti di restoran.

Mama deng Papa dapa lia paleng menikmati Beta pung
makanang siang tu.

Ibu dan Ayah tampak menikmati masakanku siang itu.

Mama dapa inga kalo ontua su biking es kalapa muda campor agar-
agar, strop, deng susu. Lalu tamba es batu lai supaya pas.

Ibu sudah membuat es kelapa muda dicampur dengan agar-
agar, sirup merah, dan susu kental manis. Kemudian, es batu
ditambahkan ke dalamnya agar lebih pas.

Mama deng orang Ambon dong bilang akang es sarang burung.
Ibu dan kebanyakan orang Ambon menyebutnya es sarang burung.

Samua pasapua ambe galas.

Semua segera bergegas mengambil gelas.

Katong antri par ambe es sarang burung.

Kami berbaris untuk mengambil segelas es sarang burung.

Papa pi dudu di baranda balakang ruma par minong akang es tu.

Ayah memilih duduk di teras belakang rumah sambil menikmatinya.

Jam lima sore bagitu, katong bangong tidor.
Pukul lima sore, kami bangun tidur siang.

Beta pung poro babunyi la dapa inga makanang tadi siang.
Aku merasa lapar dan teringat masakan tadi siang.

Beta arika ika Beta pung rambu karibo ni, pake kaca mata la
langsung ka dapur.
Tak berlama-lama, kuikat rambut keritingku, kupakai kaca mata,
lalu segera ke dapur.

Bae jua ikang kua tu masi ada.
Ternyata, ikan kuah kuningnya masih ada.

“Hayoo...bae jua!” Beta sopu dada.
“Huft, syukurlah!” kataku mengusap dada.



Beta ni su kira ikang su kising.
Aku sudah khawatir ikannya akan habis.

Beta ambe piring deng nasi panas dalang rice cooker.
Aku mengambil piring dan nasi yang masih hangat di dalam rice cooker.

Iking sisa dalapang potong.
Ikannya tersisa 8 potong.

Beta hitong-hitong, bisa jua sampe makang malang. Beta tar lupa taru sayur kangkung di tenga-tenga nasi deng ikang.
Kuhitung-hitung, cukuplah untuk makan malam. Tidak lupa, kutaruh sayur kangkung di sela nasi dan ikan.

“Hm... sadap e!” Beta cakoang. Beta paleng menikmati.
“Hm... Lezat!” kataku lahap. Aku sangat menikmatinya.

Beta bersyukur barang Mama su ajar Beta masa ikang kua kuning.
Aku sangat berterima kasih kepada Ibu yang sudah mengajarku masak ikan kua kuning ini.

Beta pikir-pikir mo panggil tamang-tamang makang Beta pung ikang kua kuning.

Aku jadi punya ide untuk mengajak teman-temanku makan ikan kuah kuning buatanku.

“Ha! Mama pung tatihi ni masi banya to? Beta mo panggil Fely, Buce, Anis, deng Devin makang siang di ruma o!” Beta pung dalang hati.

“Aha! Bukannya, ikan tongkol Ibu masih banyak? Aku akan ajak Fely, Buce, Anis, dan Devin makan siang di rumah!” seruku dalam hati.

Abis makang, Beta iko Mama di baranda balakang.

Selesai makan, aku segera menemui Ibu di teras belakang.

“Ma e, hari senin, Luna panggil tamang-taman par datang makang siang di ruma e?” Beta tanya.

“Bu, boleh enggak, hari Senin nanti, Luna ajak teman-teman sekolah untuk makan siang di rumah?” tanyaku.

Mama pasti rai kanapa seumur-umur ni Beta ada bar parna mo minta izin macang bagini,

Ibu pasti berpikir kenapa aku jarang sekali minta izin seperti ini.

jadi ontua bale tanya, “Barang Luna mo kas makang dong apa, Nona?”

Ibu lalu bertanya, “Memang Luna mau ajak makan apa, Nak?”

“Ikan kua kuning!” Beta angka suara tinggi la balompa-balompa.

“Ikan kuah kuning!” sorakku sambil melompat-lompat kegirangan.

Oras ini, Beta sanang paskali par bilang akang makanang ni pung nama.

Aku senang sekali menyebut makanan ini sekarang.



Beta minta Mama par kas bangong Beta amper siang par hari senin tu.

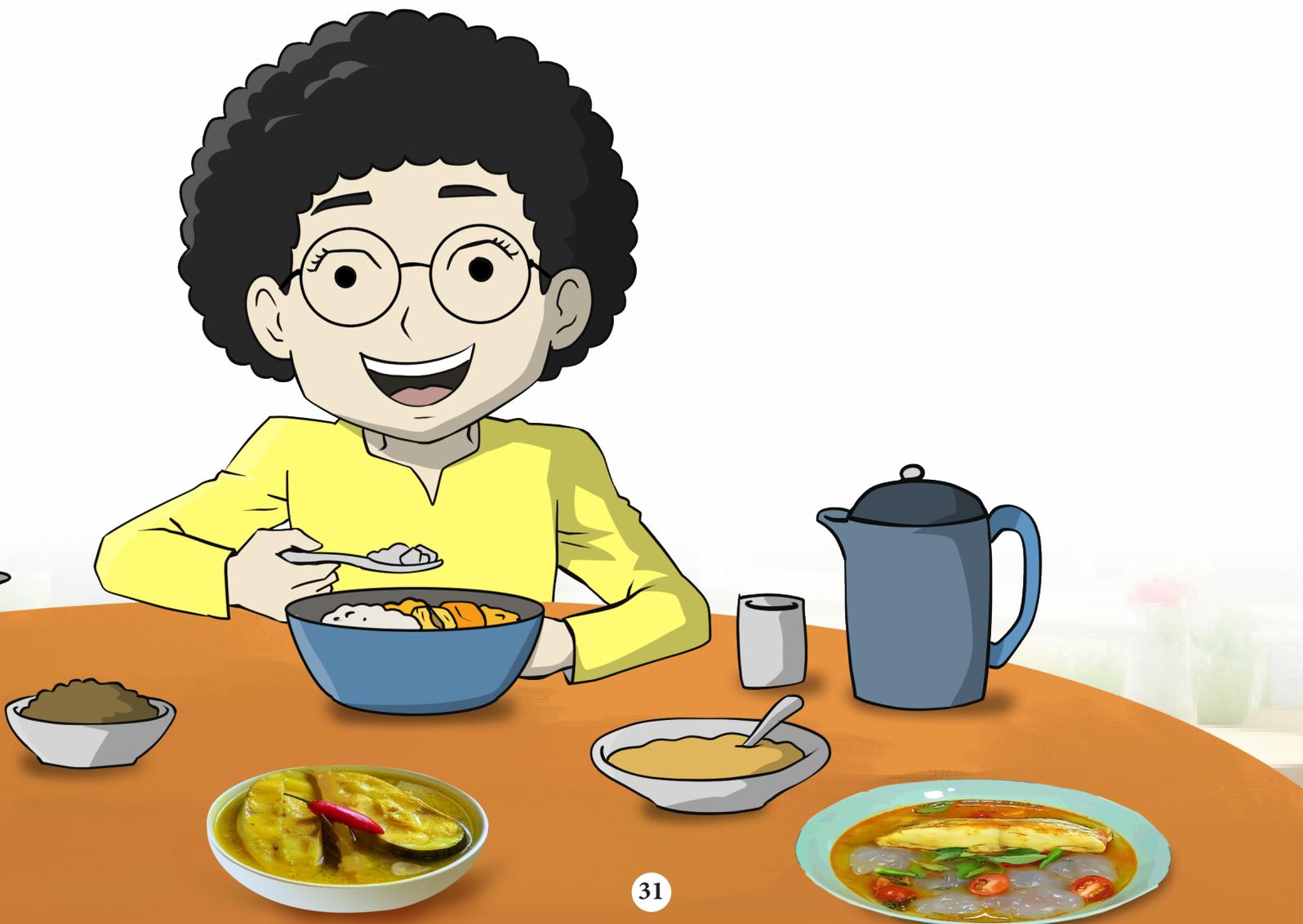
Aku minta pada Ibu untuk membangunkanku di hari Senin subuh.

Jadi Beta bisa masa ikang kua kuning.
Jadi, aku bisa ikut masak ikan kuah kuning.

Mama mangAku la goso-gogo Beta kapala.
Ibu menyetujuinya sambil mengusap kepalaku.

Beta sanang paskali.
Aku sangat senang.

Beta su tar sabar lai par baku dapa tamang-tamang la mo stori akang ikang kua kuning yang Beta biking ni.
Aku tak sabar bertemu teman-temanku dan menjelaskan betapa enaknya ikan kuah kuning buatanku.



Ikang kua kuning yang Orang Maluku makang puji deng akang ni,
oras ini Beta su iko makang puji akang lai.

Ikah kuah kuning kebanggaan orang Maluku ini menjadi
kebangganku juga.

Akang pung bobou paleng has.
Aroma dan rasanya sangat khas.

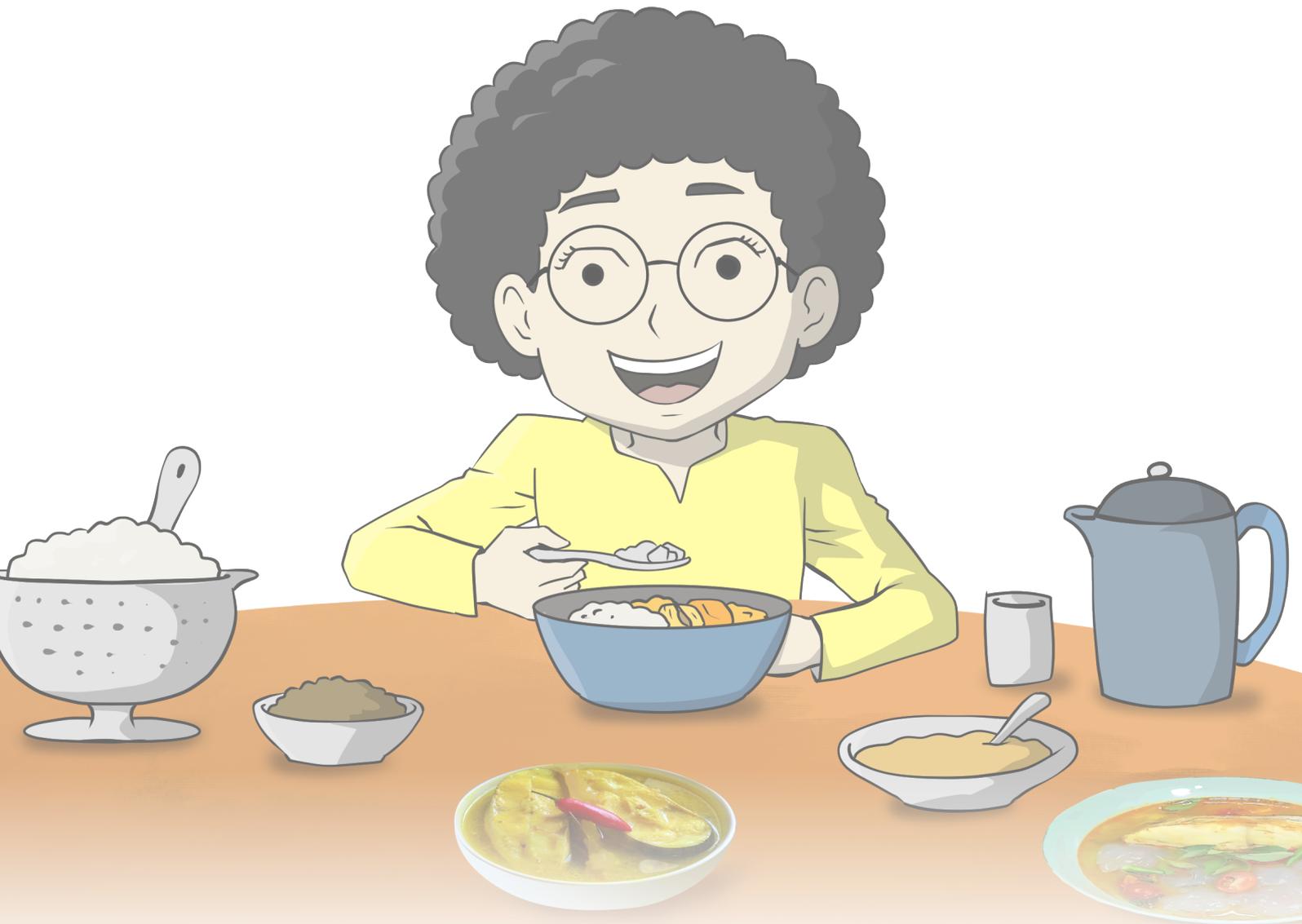
Beta pung hati ada tinggal garu-garu par mo tau, Maluku ni pung
makanang has apa lai e?

Aku jadi penasaran, ada apa lagi, ya, menu makanan khas Maluku?



Produk Terjemahan Kantor Bahasa Provinsi Maluku Tahun 2022





KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI
REPUBLIK INDONESIA
2023

ISBN 978-623-112-534-7



9 786231 125347