

FUJI

MAJALAH BERBAHASA
DAERAH MALUKU
EDISI XI NOV. 2023

MERAWAT KERAGAMAN TRADISI

MENOKOK SAGU DENGAN ALAT
TRADISIONAL DI DUSUN INA
*BITA PIA KENA MAKERIKE TRADISIONALE
ME LUSUN INA*

**TRADISI TARIK KAYU MASJID
HATUHAHA
ADATO MA'A RIHI AI RUMA SINGGI
HATUHAHA**

ISSN 2339-1405



9 772339 140009

Kata Pengantar

Tabea!

Kami merasa terhormat menjadi jembatan bagi masyarakat Maluku untuk merayakan kekayaan dan keberagaman budaya dan bahasa masyarakat Maluku melalui majalah *Fuli*.

Hidup di atas lautan budaya dan bahasa, masyarakat Maluku memiliki perspektif yang unik dan penting terhadap lingkungan sekitarnya. Maluku memiliki hubungan yang mendalam dengan tanah dan nenek moyang. Selain itu, Maluku juga memiliki banyak kearifan lokal yang dapat disajikan dalam berbagai bahasa.

Fuli merupakan salah satu platform yang disediakan Kantor Bahasa Provinsi Maluku untuk mendengarkan suara lokal masyarakat dan menarasikan budaya lokal dalam bahasa daerah. Pada edisi XI ini, majalah *Fuli* memuat sembilan artikel dan satu puisi dwibahasa. Ada artikel yang menceritakan potensi *hotong* untuk ketahanan pangan lokal dalam bahasa Buru, tradisi tarik kayu dalam bahasa di Hatuhaha, tradisi menokok sagu dan *timba laor* dalam bahasa Alune, budaya mengantar pengantin dalam bahasa di Negeri Lima, tradisi *likur* Ramadan dalam bahasa di Haruku, tradisi *fakaulu* dalam bahasa Seram (*rumbouw*), jejak Majapahit di Pulau Ambon, lanskap budaya Banda dalam bahasa Melayu Ambon, dan puisi indah dalam bahasa Tarangan Barat.

Kami percaya tentang pentingnya berbagi cerita dalam bahasa daerah. Penggunaan bahasa daerah dalam penulisan merupakan salah satu bentuk pendokumentasian dan pewarisan bahasa daerah di Maluku. Narasi yang tertuang dalam *Fuli* juga dapat membantu pembaca dalam memahami budaya dan pengalaman masyarakat Maluku. Kami berharap *Fuli* edisi kali ini relevan, menarik, dan informatif, serta mencerminkan komunitas Maluku yang dinamis dan beragam.

Terima kasih dan selamat membaca.

Redaksi



Fuli
Majalah Berbahasa Daerah Maluku
Edisi XI November 2023
ISSN: 2339-1405

Penanggung Jawab
Kity Karenisa, S.S., M.A.

Pemimpin Redaksi
Eka Julianty Saimima, M.A.

Sekretariat
Tenti Septiana, S.Hum.
Fadhillah Pandu Pradana, S.S.

Penyunting
Rara Rezky Setiawati, S.S.
Vonnita Harefa, S.S.
Evi Olivia Kumbangsila, S.Pd.

Pengatak
Muh. Ilyas, S.S.

Penulis
Thilma M. Lewerissa
Susi Hardila Latuconsina
Rusli Tuasikal
Noce Aimoly
Drs. Frans Manuhutu
Muhammad Farik Soumena, S.Pd.
Erwin Tualeka
Ilham Syahputra Hintjah
Muhammad Isya Gasko
Anggelvania Liany Kesaulija

Penerjemah
Henky Lesbata
Susi Hardila Latuconsina
Noce Aimoly
Asba Soumena, S.Pd.
Akmal Soumena, S.I.P.
M. Farik Soumena, S.Pd.
Haziziah Marasabessy
Ahmad Siwa-Siwan
Margareta Merpati Songut
Anggelvania Liany Kesaulija

Cover
<https://cdn.sariagri.id/5/8/4/8/8/58488.jpg>

Alamat Redaksi
Kantor Bahasa Provinsi Maluku
Jalan Tihu Wailela, Rumah Tiga Kota
Ambon, 97234
Telepon (0911) 349704
Posel: majalah.fuli@kemdikbud.go.id
Laman: kantorbahasamaluku.kemdikbud.go.id

Daftar Isi

4

HOTONG, PANGAN LOKAL MALUKU YANG MENJANJIKAN

FETEN INAT GOSAT MALUKU

7

TRADISI TARIK KAYU MASJID HATUHAHA

ADATO MA'A RIHI AI RUMA SINGGI HATUHAHA

10

MENOKOK SAGU DENGAN ALAT TRADISIONAL DI DUSUN INA

BITA PIA KENA MAKERIKE TRADISIONALE ME LUSUN INA

13

MENGENAL LAOR DI DAERAH MALUKU

REKWA LAORE MEI OTOI MALUKU

16

BUDAYA MENGANTAR PENGANTIN PEREMPUAN KE RUMAH LAKI-LAKI DI NEGERI LIMA

BUDAYA HALA MAHINA HELU YE LUMA MALANA HELU YE HENA LIMA

19

TRADISI 27 LIKUR RAMADAN MASYARAKAT KAILOLO

ADATE 27 LIKUR RAMADAN MANSIA KAILOLO

22

TRADISI FAKAULU MAKANAN SESAJEN DI NEGERI WARAS-WARAS, KECAMATAN TUTUK TOLU, KABUPATEN SERAM BAGIAN TIMUR

ADATA "FAKAULURA" KA FANGA SASAJIRA NAI NEGRI WARAS-WARAS, KECAMATAN TUTUK TOLU, KABUPATEN SERAM BAGIAN TIMUR

25

JEJAK MAJAPAHIT DI NEGERI EMA

TAPAK KAKI MAJAPAHIT DI NEGERI EMA

29

LANSKAP BUDAYA MASYARAKAT BANDA

ORANG BANDA PUNG LANSKAP BUDAYA

33

DOA ALANG-ALANG

TOURDOUK EBARAI AKA JIRJIRDUA

HOTONG, PANGAN LOKAL MALUKU YANG MENJANJIKAN FETEN INAT GOSAT MALUKU

Penulis : Thilma M. Lewerissa

Bahasa Daerah : Buru

Pengalih Bahasa: Hengky Lesbata

Hotong atau *Setaria italica* (L.) Beauv. merupakan tanaman pangan lokal Maluku. Hotong telah lama dikonsumsi oleh masyarakat di Pulau Buru, tetapi belum terlalu dikenal secara luas. Masyarakat setempat menyebutnya feten.

Mengenai karakteristik, hotong mirip dengan tanaman gandum karena masih satu rumpun keluarga, yakni tanaman Poaceae. Tanaman hotong menyerupai alang-alang dengan tinggi 60–150 cm. Usia panennya berkisar 75–90 hari setelah ditanam. Biji hotong terbungkus kulit ari, seperti beras dengan butir biji berukuran sangat kecil, yaitu sekitar 1 milimeter.

Cara menanam hotong tidak terlalu sulit. Setelah lahan dibersihkan, biji hotong kering ditanam di atas lahan agar tidak terkumpul di satu tempat. Hotong dapat tumbuh dengan baik di semua jenis lahan, termasuk lahan yang kering, kurang curah hujan, dan berpasir. Hal ini membuat hotong tidak membutuhkan penanganan khusus. Hal tersebut menjadi keunggulan hotong jika dibandingkan dengan tanaman pangan lainnya.

Hasil panen hotong dijemur sampai kering. Sejak dulu, masyarakat Buru biasa mengeringkan hotong dengan menjemurnya di bawah sinar matahari atau ditaruh di atas para-para dan diasapi (asar). Panas akan menghasilkan tekstur kulit yang kering dan mudah lepas saat ditumbuk. Hotong kering kemudian disimpan di tingkat atas rumah lumbung dan dapat bertahan hingga 20 tahun.

Untuk pengolahan, hotong kering ditumbuk dan diayak untuk memisahkan kulit ari dengan biji bagian dalam. Masyarakat biasanya menggunakan lesung,

Hotong eta modo *Setaria italica* (L.) Beauv. hanado safuk inat gosat fidi fuka Maluku. Hangsiak gebaro dutewa mohede. Moike geba fidi fuka bupolo teme du rangi feten.

La matolik fene lagan ina feten na isan ngan gandum-barang mangsafud na, sirana leuk do pongon emsian fidi tangan emsian. Duranggi fene mangsafut. Lagan gana mimit damkele do pol ne eta raran pol lima 60–150 cm, petu kadu egu do dam keda haike musun no pol pito geran lima eta pol cia 75–90 hari mulai fidi du tane. Okon badikek dafango isin dalale iha gana pala kihan han do daroin fidi pala kihan date umi mo.

La matane/ ma teak ina fetena da pelbingo mo, moik e ma lapase fidi tangan petuu ma safuk ba di neten di eglina haik di. Fetena na dadula gosat ngei hangsiak neten eta neten mangit bu da dula tu da newe.

Barisuk dekat mo ena bu da newe. Ina fetena daba newe ledak ba geba sa bara peredak mo barisuk ba eta da ba mkeda teme egu “tema” dapuna lagan da lebe mangsafud gerano. Maegu feten tema di petu ma wahak karo di neten kfukak lada mangi. Betu balak do gebaro dae fu buru gebaro du wahak feten na eta da mangi eta lea sido mo do du dapi saka pahe eta da mangi esek da poto tema. Petu du lefak di humkolon sa hawa eta musun porua 20 ta.

Ngei la duka fetena, toto feten mangit, petu du siruk tu sisat la da psamak okon tu isin dalale di gebaro dutoto tu alu di lasong lalen, ina du puna fidi kaa hat petu feten na inan gosat, damkiki dupuna snan sapan rahek e.

Ngei na sat ina fetena na lalen dagosa ute fatan na n, dapuna mamteno ma karfasa karbohidrat. Petu matewa empei bumo anti oksidan, petu na fitanin pe E tu tauiu ina ngei da khafa empein no hangsiak ihagana kanker, pei

yaitu penumbuk yang terbuat dari kayu atau besi. Kemudian, hasilnya dapat diolah menjadi berbagai bahan makanan.

Mengenai kandungan nutrisi, kualitas hotong tidak perlu diragukan. Hotong mengandung karbohidrat tinggi. Biji hotong mengandung komponen bioaktif yang mempunyai sifat antioksidan, seperti vitamin E dan tanin yang berfungsi menangkal radikal bebas. Antioksidan berperan penting untuk mencegah perkembangan sel

koni (kunin) (gula), stefo mroro -tu empeit kardiovaskuler.

Feten na protein emakele. Fene da puna protein do pala nado maike 6—10 ne eta polo ba, do gandum do 8—12 trua eta polo geran do fetena do polo geran pa 14 eta nake minan na fetena do eta (3 geran) kalo pola tu gandum moi ne emsian (1 geran).

Teten la len eta gebaro ka dapuna du faren, pa kalo la duka lalensa duiko di hawa eta beto bu du glada mo, ihana da cocok nge: geba “tatik fatan” (diet). Ina Fetena na da gosa ute geba empeit im roro (dia bet) meliris.

Fetena tongi inat mroromo. Fetena lalen bisa mapuna inan ngei matati fatan nai barang magiada mo gana pala (celiak), petu dagosa ute anroin pei tu geba empein autoimun geba fukan wahan tu da goda ute gluten.

Fipi mateak, eta ma egu eta lalen doma touk da gosa lamateak edemen. Lama epkehak nake hasil edemen Fetena ngei inat gosat ute inat lea-lea gosat, Fetena dapuna inat lea-lea da ganti pala geba demen suka tirin lageba dae fuka buru.

“Tudi benu dupan betu balak geba mtua ro edemen duka ba Fetena di mangkaumat fidi pala barang pala filin boho-boho. Petu lakami lea-lea minggoro. Lea dikat do maka ba mangkau modo mangat tu gehut. Betu muson 90-an, muson pol eia Fetena filin Rp2.000,00 raran rua cupa emsian. petu du psiak tu utan safuk pi safuk di katapi. Eta bubur Fetena du jaga epsiak tu walu pi warahe mera ngei dupuna waji.” Ona Maitimu fetek, geba safidi Kampong Ewiri, dae kele matan Leksula, Buru Selatan.

Tuna Fetena da puna pangei edemen inat gosat, ina gana kukis ewaek hat tu mangit, mi engea, kukis, modo dupuna inat ute ana mihan modo inyihut modat. Tudi muson 2016 raran rua polo geran ne duba puna acara ‘Inat Moik Fetena’, dupuna 369 raran felo pol negeran ne du puna teten padu epteak Fetena pa dudapak hormate fidi Musium Reko Mansia (MURI). Empunan di nake lagan gosat ute gasamoriro.

Idi nake emgoin do ba kuran ba na alato tu geban ajar. Mamda roroin gep kepteak Fetena. Pa duba hama geb ajar gos-gosa tu na penga gos-gosa ngei ina Fetena na. La dupuna epsiak tu na ke geba kapuna eppyabik. La du kfilik do da laku uta geba ute geba demen.

Du lubuk edemen Fetena tu hangsiak nake cara eng garu’. Dapani’ geba safe dae pasar filin. Elubuk edemen Fetena tu nake empunan-hangsiak empunan, da pani geba



Tanaman Hotong

Sumber Foto: GettyImages/iStockphoto/nndanko



Hotong Kering dan Tepung Hotong

Sumber Foto: Facebook Sari Lesbata, 6 Juli 2020

abnormal dalam tubuh yang dapat memicu penyakit, seperti kanker, diabetes melitus, dan penyakit kardiovaskular.

Hotong juga mengandung protein tinggi. Jika kandungan protein beras hanya sekitar 6—10 persen dan gandum sekitar 8—12 persen, hotong bisa mencapai 14 persen. Di samping itu, kadar lemak hotong (3 persen) lebih banyak daripada beras dan gandum (1 persen).

Kandungan nutrisi pada *hotong* dapat menjadikan *hotong* sebagai menu alternatif untuk diet karena bisa mencegah lapar lebih lama. Saat dimasak, tekstur *hotong* seperti nasi dengan tingkat kepulenan sedang. Penyerapan karbohidrat yang lambat di tubuh menghasilkan kadar glikemik yang rendah sehingga berpotensi baik untuk mengendalikan kadar glukosa dalam darah. Oleh karena itu, *hotong* aman dikonsumsi penderita diabetes melitus.

Hotong juga merupakan makanan *gluten free* atau bebas protein gula sehingga sangat cocok untuk dikonsumsi oleh anak autis atau penderita penyakit *celiac*, yaitu penyakit autoimun yang menyerang usus dan rentan terhadap gluten.

Dari proses penanaman, panen, hingga kandungan gizi dalam *hotong*, terlihat jelas bahwa *hotong* memiliki keunggulan sebagai pangan lokal yang bermutu tinggi dan mudah dibudidayakan. Dengan meningkatkan nilai tambah sebagai produk pangan sehat, *hotong* dapat menjadi alternatif makanan nonberas yang diminati masyarakat.

“Sejak dulu, orang tua kami lebih banyak mengonsumsi *hotong* dan umbi-umbian daripada beras karena beras mahal. Namun, *hotong* bagi kami adalah makanan istimewa yang biasanya dimakan setiap hari Minggu. Pada hari lain, kami mengonsumsi umbi-umbian. Pada tahun 90-an, harga *hotong* masih Rp2.000,00 per cupak. Pada masa itu, kami sering makan *nasi hotong* yang dicampur dengan sayur bayam atau sawi. Sementara itu, bubur *hotong* biasanya dicampur labu atau kacang merah. Selain itu, biji *hotong* dapat dicampur santan, gula merah untuk diolah menjadi wajik,” tutur Ona Maitimu, salah satu warga Desa Ewiri, Kecamatan Leksula, Kabupaten Buru Selatan.

Kini *hotong* telah diolah menjadi beraneka hidangan, antara lain berbagai macam kue basah bayi ataupun minuman kesehatan. Pada tahun 2016 pada acara *Gelar Pangan Spesifik Hotong*, dibuat 369 menu olahan *hotong* yang disajikan sepanjang 3,82 km. Prestasi ini membawa sajian *hotong* meraih penghargaan dari Museum Rekor Indonesia (MURI). Olahan *hotong* ternyata memiliki daya jual yang menjanjikan.

Salah satu kendala yang dihadapi adalah masih sedikit petani yang menanam *hotong*. Oleh karena itu, dibutuhkan perhatian serius terhadap pengetahuan petani dan masyarakat akan kualitas *hotong*, pengolahan

safe da pasar gamdi tongi gebaro sukaro sukake geba teak *Feten*. Ina dapuna enikan tu tugas kita mene-mene gei pemerintah tu gebaro hangsiak la *Feten* na da jadi inat gosat moik kita rahek mo suka masohik pangan inan ute mansia na yunaina mo tu dapuna senang mansia hangsiak na Maluku.



Bubur Hotong

Sumber Foto: [https://resepmamiku.com/buburjewawut\(Hotong\)](https://resepmamiku.com/buburjewawut(Hotong))

melibatkan pemberdayaan masyarakat, hingga strategi pemasarannya.

Ketersediaan *hotong* serta beragam pengolahannya dapat memengaruhi permintaan pasar dan akan berpengaruh kepada daya minat petani untuk menanamnya. Hal ini tentu menjadi tugas bersama bagi pemerintah dan masyarakat sehingga *hotong* dapat menjadi pangan lokal yang tidak hanya menjadi solusi di tengah krisis pangan dunia, tetapi juga menyejahterakan masyarakat Maluku.

TRADISI TARIK KAYU MASJID HATUHABA

ADATO MA'A RIHI AI RUMA SINGGI HATUHABA

Penulis : Susi Hardila Latuconsina dan Rusli Tuasikal

Bahasa Daerah : di Hatuhaha

Pengalih Bahasa: Susi Hardila Latuconsina

Tradisi tarik kayu di komunitas masyarakat Hatuhaha di Pulau Haruku, Maluku Tengah, telah lama dilaksanakan. Secara umum, tradisi tarik kayu pada masyarakat Hatuhaha biasanya dilaksanakan saat pembangunan atau pemugaran bangunan masjid, *keramat*, kuburan, dan rumah-rumah adat. Salah satu tradisi tarik kayu tersebut, yaitu tarik kayu untuk pembangunan masjid Hatuhaha. Pada prosesi tarik kayu pembangunan masjid Hatuhaha, masyarakat Negeri Hulaliu yang beragama Kristen ikut terlibat dalam pelaksanaannya. Masyarakat Negeri Hulaliu ikut terlibat karena terdapat hubungan kekerabatan antara Negeri Hulaliu dengan empat negeri Islam (Pelauw, Kailolo, Kabauw, dan Rohomoni) yang ada di Pulau Haruku. Hubungan kekerabatan ini biasa disebut *Ama Rima Hatuhaha* yang berarti lima kampung Hatuhaha.

Selayang Pandang Masjid Hatuhaha

Masjid Hatuhaha berada di Negeri Rohomoni. Masjid Hatuhaha di Negeri Rohomoni sudah ada sejak masyarakat Hatuhaha turun dari perkampungan di gunung ke perkampungan di pesisir pantai. Migrasi masyarakat Hatuhaha ini terjadi pascaperang Alaka II, yakni sekitar tahun 1640-an. Masjid Hatuhaha terakhir mengalami pemugaran pada tahun 1970. Masjid ini terdiri atas dua bangunan, yakni bangunan utama dan bangunan pintu masuk. Bangunan utama merupakan Masjid Hatuhaha, sedangkan bangunan pintu masuk adalah replika Masjid Nambuasa. Masjid Hatuhaha merupakan masjid masyarakat Hatuhaha, sedangkan masjid Nambuasa adalah masjid masyarakat Hulaliu.

Adato ma'a rihi ai (Lelehorita syi howa ele kura malay Ambono hela kayu), waa uli Hatuhaha, loowe nusa ama (pulau Haruku), Maluku Tengah, e jadi hee sala. Adato ma'a rihi ai, Hatuhahai syunalo iya ma'a hanu ruma singgi, karamata, kubura alaha ruma pusaka. Ma'a rihi ai a to, salah isyai o to ma'a rihi ai iya syuna ruma singgi Hatuhaha. Adato ma'a rihi ai ruma singgi Hatuhaha ti o, basudara nasarane hurariua syi oi Yuma. Mura Hurariua si syoi Yuma, sebapo Hurariua to syi maningkamu kura aman ha'a Islamua (Pelauw, Kailolo, Kabauw dan Rohomoni) owe nusa ama. Maningkamu hurariua kura aman Ha'a Islamua ti nala ele aman rima Hatuhaha.

Ma'a Tewa Ruma Singgi Hatuhaha

Ruma Singgi Hatuhaha e hanu i owe Rohomoni. Ruma singgi Hatuhaha owe Rohomoni ti e aolo he'e zaman Hatuhahai syi kuru he'e loto ama hatua waa ama laina sala. Hatuhahai syi kuru wa'a ama laina to he'e zaman tihi risa Alaka 2, nalo 1640-an. Rumah singgi Hatuhaha parimuri syi nusu tukangiya ele to nalo 1970. Ruma singgi to ti o, rua nauowe, ira ele to rumah singgi Hatuhaha alaha ana ele o, rumah singgi Nambuasa. Ruma singgi Hatuhaha o, iya wa'a Hatuhahai, karu ruma singgi Nambuasa o Hurariua syi e.

Penebangan Kayu

Sumber Foto: Susi Hardila Latuconsina



Penebangan Kayu

Pada waktu yang telah ditentukan, kelompok tukang bersama masyarakat Hatuhaha menuju hutan untuk menebang pohon. Secara simbolis, kepala tukang menggunakan peralatan tukang (*parang baso*) untuk menebang pohon. Setelah itu, pohon ditebang menggunakan gergaji mesin, dilanjutkan dengan pemotongan dan pembelahan pohon berdasarkan kebutuhan penggunaan pembangunan Masjid Hatuhaha. Balok kayu dibelah membentuk persegi panjang dengan ukuran panjang yang berbeda-beda. Ada yang panjangnya 16 meter, ada yang 8 meter, bergantung pada kebutuhan pembangunan masjid Hatuhaha.

Persiapan Tarik Kayu

Pada pagi hari, masyarakat sudah menyiapkan diri untuk menarik kayu. Setiap orang sarapan di rumah masing-masing. Pakaian yang digunakan biasanya bernuansa adat yang ditandai dengan penggunaan simbol adat Hatuhaha. Laki-laki memakai baju putih dan celana putih (bisa juga bebas) dengan menggunakan ikat kepala putih. Ada juga yang menggunakan ikat kepala merah yang telah diwariskan oleh klan/marga masing-masing. Sementara itu, kaum perempuan memakai baju kebaya dan kain. Para penarik kayu, secara personal dan berkelompok sesuai dengan waktu yang ditentukan, mulai melakukan perjalanan menuju hutan, tempat pohon yang telah ditebang. Perjalanan ke hutan dapat ditempuh dengan berjalan kaki dan dapat pula menggunakan sepeda motor atau mobil. Masyarakat bisa menggunakan kendaraan masing-masing atau kendaraan yang telah disediakan oleh panitia.



Persiapan Tarik Kayu

Ma'a Lehe Ai

Ma'a hanu ruma singgito, parimena o maa hiti maoti. Tihi etone, maa nusu tukanga, ka upu tukangana to sira husala rua. Maa hiti ka upu Tukanga ti, he'e ama(n) Islamu ha'a. Hee' ama(n) Islamu ha'a naowe to (Pelauw, Kailolo, Kabauw alaha Rohomoni) I syi tukanga sire toru.

Suwe potu a umanggahina, ka upu Tukanga alaha mansyia he'e aman ha'a isyoi loto wasia iya ma'a lehe ai. Ai hatai yang iya syi lehe lo, o eto hatai ira'i, isinyele makana. Upu Tukang Ira'i i rehe ai kura lopu baso iya tenato. Ana bane ana waria syi rehe ai hatai to kura sensuro, syi mot iya eru, syi ha'alo sesuai kura kebutuhano ma'a paolo ruma singgito. Ai ya hatai to eta meter no'o nalai meter husala noo.

Ma'a Peru Iya Ma'a Rihai Ai a

Mansia yang iya syi rihai ai, awaraloi to nasyi peru isye a. he'e seiya nai ninu waelo he'e iny ruma e ya. Ma'a rihai ai a, isyake maen adato. Malona syake lapun puti'i, kata puti'i alaha syi saka isyi lahatale putih atau kau'i iya uru syi. Warna lahatale iko suwe a'aket rum isinyi. Karu mahina'a, syi ake kabaiya alaha tepa. Ma'a rihai ai a suwe

penarik kayu, ada juga kelompok yang bertugas untuk mempermudah kayu tertarik, yakni kelompok yang mengatur ujung depan batang kayu agar tidak terhalang. Selain itu, ada kelompok penabuh tifa yang memukul tifa secara teratur dan diiringi lantunan *kapata* dan pantun untuk memberi semangat kepada penarik kayu.

Jika tali telah terikat dengan kuat pada batang kayu yang hendak ditarik, tradisi tarik kayu sudah siap untuk dilaksanakan. Kelompok penabuh tifa akan mengomandani dan memberi aba-aba penyemangat dengan memainkan tifa. Mereka diiringi tabuhan tifa yang bertalu-talu dan biduan akan mendendangkan *kapata* atau pantun yang berisi ajaran agama, nasihat, seruan, dan lain-lain dengan nada gembira untuk menyemangati penarik kayu. Lantunan *kapata* dan pantun dari biduan akan disambut oleh para penarik kayu. *Kapata* dan pantun yang didendangkan, antara lain sebagai berikut.

*Salawate la ila
La ilaha ilallah*

*Koinsya louw ee Wainsya u make
Wainsya u make Wainsya louw e*

*Licin sama minya Haringan gaba-gaba
Haringan gaba-gaba licin sama minya*

*Hela majua Jangan kata banya
Jangan kata banya Hela majua*

*Bintang pateka sabuli sama labu
Sabuli sama labu bontang pateka*

*Rua reu amano rua i buji Lahatala
Rua buji Lahatala Rua i reu amano*

Tarik kayu dianggap selesai ketika balok-balok kayu telah sampai pada titik-titik pengumpulannya. Semua peralatan, baik tali maupun tifa dikumpulkan dan dikembalikan kepada pemiliknya. Setelah itu, para penarik kayu membubarkan diri.

iny kutika syi rowa loto wasia syi taka ai hatai. Ma'a rihai ai a I syoi aisi taka ai hatai, karu po lalanau manggahina, ana syi sa'a kenadaran motor alaha oto a.

Ma'a Rihai Ai

Iya ma'a rihai ai a to, panitia i syi siap iya wallet ata i, ai cengkuan alaha tihala. Ma'a rihai ai a ana syane ne bane syi rihai ai a hatai. Tihi amanano (ninu waelo), ai a hatai syi



Prosesi Tarik Kayu

Sumber Foto: Susi Hardila Latuconsina

etalo kura uwa karu taha o waletu. ai hata i isya i, syi etalo kura waletu isai ke taha rua, waletato e ata metera husala rima ke taha labe he'e meter husala rima to. Ma'a rihai ai a, syi bage syi. Isyolo suwe ai a hata'l yang iya syi rihai lo. Ai a iya syi rihilo malaria, e oi malaria, ana wa ruma i syi atoro ai uwai, kalu po e takandaso, ana syi pasa'a uwa ele kura cengkoana. Ruma i syi hola tihalo laha si suato. Ana wari lepuno ma'a rihai ai a syi palani suwe biduano I suwato.

Kalu nasyi eta waletu eke ai a hata i eya, ma'a rihai ai a pasalai e jadi eya. Ma'a hola tihala ana syi kuwe kode a wa'a ma'a rihai ai a. syi hola tihala kura syi suwa to. Biduan i sua to suwe tihala hola, syi palani ajaran islamu, souwa mainyi. Ma'a rihai ai a ana syi balas iya biduano iny lania huwai. Lani a huwai yang syi sut iya eru to:

*Salawate la ila
La ilaha ilallah*

*Koinsya louw ee Wainsya u make
Wainsya u make Wainsya louw e*

*Licin sama minya Haringan gaba-gaba
Haringan gaba-gaba licin sama minya*

*Hela majua Jangan kata banya
Jangan kata banya Hela majua*

*Bintang pateka sabuli sama labu
Sabuli sama labu bontang pateka*

*Rua reu amano rua i buji Lahatala
Rua buji Lahatala Rua i reu amano*

Ma'a rihai aiy a pasalai tihiro, kalu aiy a kapa le wa'a aman daloi eya, e waa iny tampata. Alata lo'oru (waleta kura tihala) isyi rutu eru, ana syi pawairu. Ma'a rihai aiy a, isya-isya i syi reu eke syi ruma. Kai ala do'a, adato ti syi sunalo nala tihi duniae.

MENOKOK SAGU DENGAN ALAT TRADISIONAL DI DUSUN INA

BITA PIA KENA MAKERIKE TRADISIONALE ME LUSUN INA

Penulis : Noce Aimoly

Bahasa Daerah : Alune

Pengalih Bahasa: Noce Aimoly

Hari ini libur sekolah. Pagi-pagi buta. Amana mengajaku ke dusun sagu miliknya. Katanya, "Hari ini kita akan menokok sagu yang kemarin sudah dipotong." Dusun sagu letaknya tidak jauh dari rumah kami di Desa Patahuwe, Kecamatan Taniwel, Kabupaten Seram Bagian Barat. Wilayah perkampungan di Maluku secara alami ditumbuhi pohon sagu yang rimbun. Tidak mengherankan jika makanan pokok kami berasal dari sagu. Sagu dapat diolah menjadi berbagai jenis makanan, seperti papeda, *sinoli*, *uha*, sagu lempeng, sagu gula, bahkan bisa dibuat menjadi terigu, dan mi. "Sagu memiliki karbohidrat yang tinggi," kata Ama.

Sepanjang jalan, Ama bercerita tentang pulau Ina yang begitu subur dan kaya. Kesuburan tanah tersebut terbukti ketika orang melemparkan batang singkong ke tanah, singkong tersebut tumbuh dan berisi. Tanpa terasa kami telah sampai di dusun sagu. Ama memperlihatkan pohon sagu yang telah ditumbang kemarin. Selanjutnya, kami akan menokok sagu tersebut. Dari ufuk timur, matahari terbit dan menyapa kami di bawah rimbunnya ranting sagu dan pohon yang tumbuh di sekeliling kami.

Batang pohon sagu yang akan diolah telah siap. Kami menyiapkan alat untuk menokok sagu hingga halus, seperti gumpalan pasir. Ama menyiapkan sebatang buluh. Kata Ama, "Ujung buluh diruncing dan dilengkungkan bagian tengahnya seperti



Ela (Serbuk Sagu)

Sumber Foto: Noce Aimoly

Olas meije kolare esi libure. Susupa beleti lemataije esiri mosa, Ama hote loko au be ite lua keu lora lusun lalei. Itlua bita pia aini rebe memane Ama lasa peneka, po ama bita mosa le lemataije selu moneka. Lusun piare e'lauk bei iteku henare mo, lusun pia mere e'me hena latu batuwey kecamatan Taniwel, Kabupaten seram bagian barat. Le mei amiki otoi mei Maluku meije piare boka titinai, kai saisa aknane mo e eme neka. Piare eboka titinai mei amiki hena hoko ami manane pela peture kena pia mere neka. Pia mere amiki manane pokoke.

Rebe ite keu me lalane mere Ama I alenake kai betek be Tapele Ina meije e kopa titinai. Rebe e'kopa hoko roma tamata esi poie kabi batai hoko kabire mere e esiri bai tapele kai ekopa eleki esi tinaije neka. Itlua roma peneka mei lusune. Ama I aseluke pia batai rebe memane I lasae loko au. Eleki ite lua rue rana nasite mina leki itlua kerik ne. Eleki ami lua lasae usaije sakesa.

Pia batai rebe itlua kerike epusu peneka, eleki itlua ono nani kena maka bita piare. Ama irepa ole batai peneka kena maka bitare me kikule. Ama I betek be ole meije itlua repae eni uluije kakasa neka le pia mere ekbere titinai hoko nani re lekwe suke etina lekwe. Maka bita mere selu saka ite ono busule, rebi esi ono tibuije entoli mo, eleki maka bita mere iti repa ai batai leki ite tola kena ite maka balaije, ite keholi kena meku putile eleki ite ono sake kai huruf A re.

busur. Lalu, sepotong ranting kayu dijadikan penyangga dan diikat menjadi satu hingga berbentuk seperti huruf A." Alat tersebut itu disebut *nani*, digunakan untuk menghancurkan isi sagu yang keras menjadi halus.

Nani digunakan petani sagu sebagai alat penghancur isi sagu yang besar dan keras menjadi halus sebelum dilanjutkan ke goti atau alat penyaring. Ukuran *nani* biasanya 50 sampai dengan 70 cm, disesuaikan dengan tinggi badan si penokok. Langkah membuat *nani* dari buluh sangat sederhana. Siapkan sebatang buluh yang masih muda agar dapat dilengkungkan, dengan diameter 50 sampai 70 cm. Siapkan pula sepotong ranting pohon *pulaka* dengan ukuran panjang dan lebar yang sama dengan buluh dan tali rotan sebagai pengikat ujung keduanya.

Selanjutnya, kami memotong pelepah sagu, kemudian menjahitnya menjadi goti. Ama menyuruh saya memotong empat potong kayu dengan lebar 4 cm dan panjang 15–20 cm, disesuaikan dengan tinggi masing-masing penapis yang ujungnya akan dijahit dengan *sahani*, sebagai penyaring serbuk dan pati sagu yang akan mengalir masuk ke goti.

Sahani merupakan alat penampung serbuk sagu halus (*ela*) yang telah dihancurkan di batang pohonnya dan akan dicampur dengan air dan diaduk. *Sahani* terbuat dari pelepah sagu yang sudah sangat tua. Lapisan pertama pelepah sagu berubah warna kulit dari hijau muda menjadi kecoklatan. Ama mengambil dan membersihkan bagian kulitnya karena terdapat banyak duri yang menempel pada bagian luarnya.

Goti merupakan media penampung pati sagu. Setelah melalui berbagai tahapan, serbuk sagu dihaluskan dengan *nani*, diperas, dan dialirkan ke goti. Dari goti, kami mendapatkan pati sagu yang berkualitas. Dinding-dinding goti biasanya terbuat dari kulit sagu atau masyarakat setempat menyebutnya *wa'a*. Dinding bagian luar goti

menggunakan *wa'a*, sedangkan bagian dalamnya menggunakan kulit pohon *pulaka*. Goti dibuat seperti sampan, bagian samping dan bawahnya dikelilingi oleh *wa'a* dan kulit pohon *pulaka*. Selain badan goti, terdapat bagian lain, yaitu ekor goti. Ekor goti merupakan bagian paling ujung, biasanya dipakai untuk mengeluarkan air yang tidak mengendap menjadi pati sagu.



Sahani dan Goti

Sumber Foto: <https://cdn.sariagri.id/5/8/4/8/8/58488.jpg>

Ole *nani* mere boka mei kena Nusa inai. *Nani* mere ho boboka neka, hoka ole mere jenis esa mo, ole me nusa ina hoko ite itune rekw le eboka titinai. sepo *Nani* meije maka bitaru esi rana kena ono piare emuta kai tone pe. Eleki amaku irana kena itlua bita pia re mere. Pia rebe ite bitare mere enane lopule, rebe ite rana kwelakwe leki ite tola kena kokatinaije. Menare kena tanei teknologi ru sae mosa hoko elak inaiju esi bita pia hoko esi bita mere kena lopu le mesin sae mosa. Maka bitaru esi bita piare kena lopule, lopule mere ebei ole *nani*.

Eleki ami bolie pia sanai mere leki bolie kena abare. Ama betek loko au be A lasa ai batai ata, kai elake ata senti metere kai nanuke butusya lesin lima roma butlua, mere aono sakesa neka kena amu tubuije neka. Eleki au repa e nanuke sakesa kai amaku eni nanuke le elemere amaku I susate kena lomie kwelakwe mo. Eleki ami boli sipone mere kena kokatinaije leke kwelakwe erala lope aba yake.

Pia sanaije eme kena ai bata atare rebe esi silang peneka minare, eleki ami bolie aba mere kena sipone, leke kwelakwe mere erulu lope kikule yake. Hoko ami tola sipone kena eono kwelakwe rulu mo, aba mere ami ono kena maka tola kwalakwe rebe tatike kwelakwe boka eleki ami kerike sakesa kai kwele roma eono pia tinaije.

Kokatinai mere tanei rebe ite tola kwelakwe, kwelakwe mere ite bita peneka kena lopule leki eme pia bataire emuta peneka, tatike ite tapa kwele lekwe leki ite lomi kwalkwe roma kwele re putile. Kokatkinai mere ebei pia sanaije rebe entua peneka, hoko pia sanaije rebe entua peneka ewarna re coklate, warna coklate mere ebei rebe pia sanaije mere bilure. Ama I ranae leki iono sari kena repa luline bei eni usaije.

Abare mere tanei rebe piare erala bei kokatinaije leki elope aba re. roma bei piare eme batai sa roma mantuane ibitae eleki eono kwelakwe, Eleki kwali kwelakwe mere esitola me kokatinai, bei kokat inai pia erala lope aba, hoko



Tumang Sagu

Sumber Foto: <https://cdn.sariagri.id/5/8/4/8/8/58488.jpg>

Nah, bagian ini biasanya diberikan lubang kecil pada bagian bawahnya sebagai tempat mengeluarkan air dari goti ke tanah. Ada juga penyaringan yang menggunakan dedaunan alang-alang kering sebagai penyumbat air yang keluar dari goti.

Sesampainya di rumah, kami dibantu oleh sepupu Ama yang datang ke rumah kami. Mereka membantu menjahit tumang yang dibuat dari daun rumbia, kemudian direkatkan dengan tali *loleba* sebagai benang untuk menyatukan daun-daun rumbia tersebut. Tumang berbentuk bundar berukuran 20 cm dan tinggi 30 cm. Tumang merupakan wadah penampung pati sagu yang dibuat dari daun rumbia hijau, dijahit menggunakan *loleba* (buluh kecil yang kulitnya dapat dipakai sebagai tali untuk mengikat dan menjahit tumang atau pun benda lainnya).

Rangkaian proses menokok sagu membutuhkan waktu yang cukup lama. Sagu harus diolah dari pohonnya dan masih menjadi potongan yang besar. Potongan sagu tersebut diolah menjadi serbuk-serbuk, kemudian diproses ke *sahani* menjadi *ela*. *Ela* diproses lagi menjadi pati sagu yang dialirkan masuk ke goti. Petani-petani sagu di Nusa Ina merupakan orang-orang yang kuat. Mereka terus menokok sagu untuk mencukupi kebutuhan pangan di Maluku. Selain sebagai pangan, sagu juga dijual di pasar-pasar tradisional dan pasar kota untuk membiayai kebutuhan sehari-hari. Ama adalah papa yang telah menghidupi kami dari hasil menokok sagu. Sagu merupakan makanan pokok kami, orang-orang Maluku.

mere makerike tone mo. Eleki me abare rebe eni muline e'bei piare eni kikule. Kikule eme abare muline, leki melalere bei usai ai pulaka re. hoko esi ono elemere leke piare esiri papalain yake. Esi selu mimise le kena abare epusu peneka esi lomi kwelakwe kwele re erala lori muline leki piare sa mo.

Me Abare eni murire. mere mpe lale peneka mere esi kerike kena ono kwele re erala lori muline. Kwele rebe erala lori muline e sakesa kai pia moneka le mere eono pia buka kena piare me abare yake, leki ite supu pia putile bei abare laije. Rebe kwelere erala lori muline kena muri abare ntuane iono lekwe kai kusu-kusu leke piare e tetu papalain yake.

Ami busa me luma eleki ami ono pia tumange pia mere ite ono kena tolai piare. Tumang esi ono bei pia loini, eleki esi bolie kena kwalakwe. Eleki itlua leu lori luma me henare ne. roma me luma ama eni tamataru esi busa, leki ama betek lokosi be imi bolie maka tola pia meije mina, le bobanu re au lorah lusune kena kokie pia bei abare. Le

Lalane lulu kena ono pia mere eboka titinai. rebe bei ono pia mere eni kwelakwe roma tolai ndete kokatinaije, eleki ite lomi kena kwele kai kwelakwe, erulu lope abare leki eono pia hoko mere makerika boboka titinai kwali. Amaku kai ntuane esi me Nusa Inai hoko tamata ktiline kai esi makerike pela petu kena manane kai esi abeli kena tamata me pasare. Ama mere amaku rebe iono ami ela peneka kai eni ono ami kolah rebe kepele ebi piare. Pia mere manane ami, tamata Maluku.

MENGENAL LAOR DI DAERAH MALUKU

REKWA LAORE MEI OTOI MALUKU

Penulis : Drs. Frans Manuhutu

Bahasa Daerah : Alune

Pengalih Bahasa: Noce Aimoly

Maluku sebagai Provinsi Seribu Pulau terkenal dengan kebudayaannya yang masih sangat kental. Di antaranya, dikenal kebudayaan yang bersifat sosial, yakni pela gandong. Selain itu, ada berbagai budaya yang memiliki keterikatan dengan karakteristik masyarakat pesisir. Sebagian besar penduduk tinggal di sepanjang pesisir pulau. Permukiman seperti ini tentunya menyebabkan masyarakat menggantungkan kehidupannya pada sektor perikanan. Pemanfaatan hasil laut sudah menjadi hal mendasar dalam kehidupan sehari-hari masyarakat pesisir di wilayah ini, terutama secara spesifik pada kehidupan masyarakat pesisir di daerah sekitar Pulau Ambon dan pulau-pulau Lease.

Salah satu hasil laut yang sering dimanfaatkan adalah cacing laut. Masyarakat Maluku, khususnya di daerah Ambon dan Lease menyebutnya *laor* atau cacing wawo. *Laor* atau cacing laut masuk dalam keluarga *eunicidae*, kelas *polychaeta*, filum *annelida* yang hidup dalam pasir atau batu-batuan di daerah pasang surut air laut.

Musim timba *laor* di Maluku biasanya terjadi pada bulan Maret pada bulan baru kedua dan bulan baru ketiga sesudah bulan *pono* atau bulan purnama dan juga pada bulan April atau sesekali pada bulan Oktober. Musim timba *laor* berlangsung setiap tahun di beberapa wilayah khusus di Maluku. Munculnya *laor* juga dipengaruhi oleh siklus bulan dan matahari pada bulan Maret atau April dan muncul hanya sekali dalam setahun. Selain itu, kemunculan *laor* juga dipengaruhi cuaca dan kondisi air laut. Jika air pasang dan berwarna keruh, *laor* akan muncul.

Untuk menimba *laor*, pada umumnya masyarakat menggunakan alat tradisional yang terbuat dari kain

Maka leki loko laore ndau meite meije eni nane Laore pise tilatine meite meije tamata me henaya mei otoi Maluku, mere hena me otoi Ambone kai Lease esi beteke esi nane ele mere. Laore meije lekwe piasare tamata esi beteke esi nane tilatine meite kai ekusu pinatane rebe esi betekele Polychaeta, filume anelida rebe uhidupe me ume kena batua ndau meite. Musune kena lima laore mei Malukure piasare kena bulane telu (marete) mere kena blane penure (bulane purmamare pelare), kai kena bulane atare aprile lekwe kai rebai sesire eono kena bulane bulane butu esare lekwe (bulane oktobere lekwe) kai eono pela musune me otoi ilaru mei Maluku.



Sumber Foto: https://cdn.antaraneews.com/cache/730x487/2018/04/timbal_laor.jpg

Kena lipa laore/tilatine meite piasare tamata esi pake esi alate rebe ono bei obite rebe hlarane saka klambure, kai esi ono kena ai buai tona eono siuti telu kena ripa lupuke laore kenae.

Alate maka lipa laore mere piasare esi beteke esi nane tangku. Mere tamata me hena Haria kai hena ilaya me nusa Saparuaresi beteke esi nane ele mere. Me hena Akoone kai kai hena ilaya me Nusalaute. Kai me hena Alane kai hena maketa ilaya me Ambone esi beteke alate maka lipa laore mere karen-karene. Laore mere e lolete kwele babaije. Tradisi me Ambone e me bulane Aprile epo



Sumber Foto: https://cdn.antaranews.com/cache/730x487/2018/04/timbal_laor2.jpg

jarang dan dipasang pada kerangka kayu berbentuk segitiga untuk menyerok atau mengumpulkan *laor*. Nama alat menimba *laor* sering disebut *tunggu* di Desa Haria dan beberapa desa di Saparua. Istilah tersebut juga familiar di Desa Akoon dan di beberapa desa di Nusalaut. Penapis (*kareng-kareng*) ialah istilah familier yang digunakan di Desa Allang dan beberapa desa lain di Ambon untuk menyebut alat timba *laor*.

Timba *laor* dilakukan pada malam hari. Pengumpulan *laor* biasanya dilakukan pada pukul 19.00 WIT sampai dengan kurang lebih pukul 20.00 WIT dan berlokasi di sepanjang pantai di daerah pasang surut air laut yang merupakan habitat atau tempat hidup *laor*. *Laor* yang kita temukan di Maluku warnanya beragam, antara lain biru kehijauan, merah, hijau, putih kemerahan, dan cokelat. *Laor* betina memiliki warna biru kehijauan, sedangkan *laor* jantan memiliki warna merah kecokelatan. *Laor* yang bermunculan hanya berlangsung sekitar 30 menit sampai dengan 60 menit dalam 1 atau 2 malam, yaitu pada bulan baru kedua dan ketiga.

Biasanya *laor* yang bermunculan pada waktu timba *laor* pertama berukuran kecil. Oleh sebagian masyarakat Desa Haria di Pulau Saparua, *laor* itu disebut *kakawolyo* (jenis *laor* berdasarkan tingkatannya). Terkadang, jumlah *kakawolyo* pada hari pertama lebih sedikit daripada waktu timba *laor* hari kedua. Ukuran *laor* yang besar disebut *patah* oleh sebagian masyarakat Desa Allang di Pulau Ambon dan jumlahnya lebih banyak daripada timba *laor* pada hari pertama. Setelah kemunculannya, *laor* tersebut akan menghilang entah ke mana dan kembali lagi pada musimnya pada tahun berikutnya. Sesuai dengan pengalaman, *laor* yang bermunculan akan

kena cuaca lekwe, kai meite. Rebe kwelere e kaholi otoi mere hoko laore e'sa lolete.

Kena ripa laore esi ripa kena tanei bei akmena sa. Maka ripa mere ebei obite tone po ekasar mo, eleki esi bolie sakesa kai kena ai sanai mere. Nane tanei rebe makaripa re esi kotie kena eme Haria kai me hena Saparua kai me hena Akoon kai me hena Nusalaut, *kareng-kareng* me hena Allang kai me Ambone. Ripa laore mere esi onoe kena kapetu.

Alenake loko maka lipa laore elere: Lipa laore mere pi sare ono kena kpetu hoko suke aknekae esi alataru mina pine keu lipa laore mere. Alate rebe pi sare pakele kena lipa laore mere lampu petromaxe, obore kai esi buai mere kena akmenare. Po pamuli meije tamata esi pake sentere rebe pakele ndete ulubuae kai sentere makete lekwe. Pi sare tamata esi lima laore kena lupukele mere ono kene kpetu kasuke olase itu 7.00 WIT roma olasa kwalu kpeture 8.00 WIT Kai mere tamata esi lipae kena meite erulu lorau bei lai uluije le olase mere laore usa ndete meite esi babaije peneka.

Laore rebe ite supulu mei Mlukure esi warna tetebike. Leine esi warnaru malae kai nmtane, warna lalakwe, warna nmatane, putile, lalakwe laleke kai warna soklate. Laore binare mere esi warna malae kai nmatane eleyo laore mokwaije esi warna lalakwe kai. Laore rebe usirire batuke menita butu telu (30) roma menita butu ne (60) kena kpetu esa mo hoko kpetua lua kena bulane nmeleni petua luare kai bulane nmeleni petua telure.

Piasare laore rebe esiri kena lipa laore menaije esi inaiju totona (pi sare tamata me hena Haria me nusa Saparua esi kotile kakawuyo), kai rebai sesire uboka mo. Po kena lipa laore kena esi petua luare esi ianiju elaka

menghilang ketika bulan bersinar terang bertepatan dengan air laut surut. Timba *laor* berlangsung dramatis dan menyenangkan dan harus dilakukan dengan cepat karena waktu kemunculannya sangat singkat, yaitu kurang lebih 1 jam saja.

Selanjutnya, sebagian *laor* yang telah terkumpul diolah untuk dikonsumsi sendiri dan sebagian lainnya dijual baik dalam bentuk mentah, dimasak langsung, atau dibuat dalam bentuk *bakasang*. *Laor* dimasukkan ke wajan atau *taçu* dan diletakkan di atas tungku api atau kompor. Selanjutnya, *laor* diaduk dengan *bila-bila* kayu (sudip) sampai *laor* yang mentah atau basah mengering untuk pengolahan selanjutnya.

Penggunaan bumbu untuk pengolahan atau memasak *laor* bagi masyarakat di Desa Haria, Kecamatan Saparua dan beberapa desa di sekitarnya sama, yakni daun kedondong, daun kemangi, daun tebal, serai, jahe, cabai, lada, kelapa parut, bawang merah, bawang putih, kenari, lengkuas, jintan, dan ketumbar. Semua bumbu tersebut hampir sama dengan bumbu masak *laor* yang digunakan penduduk di Desa Allang, Pulau Ambon. Hanya saja, bahan baku daun kedondong jarang atau tidak digunakan oleh penduduk Desa Allang. Daun yang digunakan penduduk Desa Allang adalah daun *laor*.



Sumber Foto: <https://v-images2.antarafoto.com/tradisi-timba-laor-p6m3j5-prv.jpg>

Selain itu, terdapat bahan tambahan, seperti *atong* dan laksa.

Bumbu untuk pengawetan *laor* dalam bentuk *bakasang* oleh sebagian masyarakat di Desa Haria dan beberapa desa di Maluku adalah garam, cuka, jahe, ketumbar, lada, serai, dan pala. Kegiatan timba *laor* dilakukan secara tradisional sehingga tidak merusak terumbu karang karena umumnya kemunculan *laor* hanya di sekitar bebatuan di pesisir pantai. *Laor* termasuk jenis makanan khas daerah yang unik, enak, serta menjadi pengganti ikan dan daging. Karena keunikan tradisi timba *laor*, pemerintah daerah Maluku berinisiatif menjadikan tradisi tersebut sebagai objek wisata musiman. Wisatawan yang datang dapat menyaksikan dan terlibat langsung dalam kegiatan timba *laor* hingga cara pengolahannya. Hal ini bisa mendukung nama Provinsi Maluku menjadi makin terkenal di mata dunia.

(mere tamata me hena Alane me nusa Ambone esi kotile Apapata) mere kena lipa laore petua luare hoko uboka. Lulu rebe tamata esi rekware, laore rebe usirire, kena bulane hitaije ehita kena meite panuhuke meita erulure, namake sirikelu kai sai rekwalu moneka, kai namake usiri suike kena musune suike.

Kena lipa laore emise titinai kai eono laleu ndina, kai suke lipa nunu le usiri takwali mo, batuke olase ului esa lia bei mere sae moneka. Pela bei mere laore rebe lupukelu meru leini moalu kena tamata esi kanelu kai kai leine tamata esi abelialu, leini esi abelie matane leine esi mualu pine esi abeleielu kai leine esi ono kena bakasane. Kena esi moae laore, laore rebe lupukelu meru tolaulu kena kbale inaije kai tolalel me auwe kena tungku pise kompor kai hbai kena maka hali bei ai siniti esti laore nmatana meru esi kwelere nseki beie. Tamata me hena Haria kecamatan Saparua esi moae laore kena ole kai hena ilaya me keholi esi moae laore sakesa kai tamata Hariare neka. Esi moaele elere: Esi pake kndondone loini, kumangi loini, daun te bale, sere, seku, nmissa, lada, nikwe kakasae, bawane lalakwe, bawane puti, iale, Lakuase, jintane, ketumbare kai lada. Pusue bumbu rebe betekelu ndetere mahake sakesa kai bumbu maka moae laore me hena Alane me nusa Ambone neka, po tamata Alanaru

esi pake kandodone loini mo. Esi pake rame mo. Bumbu loini rebe esi pakele laore loini kai tapa maketa lekwe rebe esi pakele atone kai laksa.

Bumbu kena ono laore rebe ono kena bakasane etahane takwalire mere: Tasie, cuka, seku, katumbare, lada, sare kai kabelane mere rebe tamata leini me hena Haria kai hena maketa mei Malukukure

esi pakele. Petu kena lipa laore esi ono alate bei alate pi sare-pi sare leke atia karanea ndau meite yake le laore ubokare bei batua rebe ndau meite leine. Le laore mere manane mei otoilu mei Maluku rebe tetebike, ntele kane seli iane kai akalane. Hoko bei tetebike mere hoko elaka mei Malukure esi ono meite mei Malukure esi ono otoilu meru kena otoi Pariwisata pela musime maka lipa laore. Tamata Wisatawana rebe esi luake esi selu kai esi rulu sakesa kena lipa laore eti roma tamat esi moale. Kai meije eono Propinsi Maluku esi nane tamata bei nusa makete esi rekwae. Lekite meije ami hlaleke eono misete kai untune ete rayate toini mei mendatangkan manfaat dan pemasukan masyarakat di Provinsi Maluku reb ite pusume okie meije.

BUDAYA MENGANTAR PENGANTIN PEREMPUAN KE RUMAH LAKI-LAKI DI NEGERI LIMA

BUDAYA HALA MAHINA HELU YE LUMA MALANA HELU YE HENA LIMA

Penulis : Muhamad Farik Soumena, S.Pd.

Bahasa Daerah : di Negeri Lima

Pengalih Bahasa: Asba Soumena S.Pd., Akmal Soumena, S.I.P., dan M. Farik Soumena, S.Pd.

Pada hakikatnya, secara turun-temurun manusia membentuk satu tradisi yang menjadi dasar atau jejak dari satu kehidupan. Tradisi yang dilakukan atau dilestarikan sangatlah banyak, seperti bahasa daerah, nyanyian rakyat, pernikahan, dan tradisi yang lain. Semua tradisi yang dilakukan memiliki satu makna yang tersirat dan kekuatan tersendiri bagi pemilik budaya tersebut. Begitu juga dengan kebudayaan di Negeri Lima, Kecamatan Leihitu, Kabupaten Maluku Tengah yang begitu beragam sehingga kebudayaan-kebudayaan tersebut perlu didokumentasikan dan diarsipkan sebagai wadah atau cara untuk melestarikan kebudayaan tertentu. Salah satu budaya yang sampai saat ini masih terus dilestarikan atau dilakukan adalah tradisi mengantar pengantin perempuan ke rumah laki-laki.

Mengapa harus diantar? Menurut masyarakat Negeri Lima, jika telah melangsungkan pernikahan atau berumah tangga, perempuan akan ikut suaminya atau pasangannya. Hal tersebut selaras dengan ajaran agama Islam bahwasanya ketika seorang perempuan telah dinikahi oleh seorang laki-laki, tugas seorang laki-laki untuk menafkahi dan menjaga serta melindungi perempuan tersebut. Hal itulah yang melatarbelakangi proses tradisi tersebut. Tidak hanya itu, ada latar atau kepercayaan yang dianut oleh masyarakat Negeri Lima, yakni apabila seorang anak perempuan yang telah dinikahi oleh seorang laki-laki, tugas seorang istri adalah melayani suami dan keluarga dari suami.

Proses tersebut dilakukan setelah upacara pernikahan selesai atau mempelai laki-laki telah melakukan ijab kabul atau melakukan sumpah yang sakral kepada orang tua perempuan untuk menafkahi, menjaga, dan melindungi perempuan yang dinikahi tersebut. Tradisi ini dilakukan

Mansia te ri hakikat man, si una ritradisi yang apuna dasar hel ri kahedopang kisa.trdisi yang si unan mani ta tradisi kisal mate tradisi mani lepu, mcam ri sou, si manyanyi, makawena lake laeng a ehu. Tradisi papear mani si unan lak na makna lak na berkat kiskisan, tea yang irewa budaya mani. Sama lake kebudayaan ye Hena Lima, Kecamatan Leihitu, Kabupaten Maluku Tengah mani budaya lepu lak rupa-rupa macam tenala kebudayaan mani perlu si foton no si peun tea tempat sa no peno kebudayaan mani tetap aloko sesuai lake yang upuosi su unan ten arulu ma te riwosi, budaya yang tenal nike de masi tetap siunan mani.si hala mahina helu ye malana helu na luma, "Hala Mahin Helu ye Malana na Luma".

Kula pe musti halan? Menurut mansia Hena Lima, kal mahina yang i kaweng atau na rumah tangga ya'a, ko i keu lak na malana atau na pasangan. Hal namani sama lak ajaran agama Islam, bahwa kal mehina sakisa kal



Pengantaran Bahan Pokok Menuju Rumah Mempelai Laki-laki

Sumber Foto: Misna Salong



Keluarga Mempelai Perempuan Tiba di Rumah Mempelai Laki-laki

Sumber Foto: Alfia Pirasou

apabila laki-laki yang menikah dengan perempuan yang berasal dari orang atau masyarakat Negeri Lima. Hal demikian dilakukan dengan maksud atau gambaran bahwa perempuan sejatinya bertugas menjamin meja makan dari keluarga atau sudah siap mengurus dapur untuk memenuhi kebutuhan keluarga nantinya. Selain itu, budaya tersebut menjadi gambaran bahwasanya anak perempuan yang diantar itu tidak dengan tangan kosong, tetapi ada bahan pokok yang dibawa pihak perempuan. Dengan demikian, seorang laki-laki atau suami berkewajiban menjamin kehidupan dari perempuan yang dinikahinya.

Pelaksanaan tersebut, yakni keluarga dari ibu dan bapak, baik itu keluarga dekat maupun keluarga yang jauh dari perempuan tersebut berkumpul dan bersepakat mengenai bahan pokok apa saja yang akan dibawa ke rumah laki-laki saat mengantar anak atau saudara perempuan mereka nantinya. Jumlah bahan pokok yang biasa dibawa atau diantarkan bervariasi, seperti 20 karung beras, 16 karung terigu, 30 jeriken minyak kelapa, 10 wadah patatas ukuran sedang, 10 tandan pisang, dan 500 buah sagu bakar sesuai dengan kesepakatan yang ditetapkan oleh keluarga perempuan tersebut.

Ketika kesepakatan telah dilakukan antarkeluarga

ikawen lak malana, maka malana man na tugas te ipalahe kaedopang lak ijaga mahina man. Namani yang apuna tenala te tradisi de si unan. Ta namani kisan taha, tap na latar lak kepercayaan yang mansia Hena Lima si lekan, kal anko ana mahina sa yg ikawen lak malana sa, man na tugas te ilayani na malana lak malana na basdara ehu.

Proses de si unan te makawen pea, pas te malana helu i sopa te mahina inany lak papany te ipalahe hidop, lak ijaga mahina mani, tradisi de siunan kalo malana yang ikawen lak mahina mani inany lak papany man mansia Hena Lima mate. Namani siunan lak na maksud te'a mahina mani na tugas ijamin kulaku hel malana na keluarga lak isiap te iurus dapur lak te i memenuhi kabutuhan na keluarga man. Ta laeng hel

namani, budaya mani apuna gambaran te mahina mani si halany ta huke, tap si halany lak selia yang mahina na mansia si halan mani. Lak namani malana na kewajiban te ijamin mahina yang ikawen lahakany mani na kaedopang.

Na proses mani, ri ina lak ri papa na basdara tunin lak patlau hele mahina si bakumpul lak si sa'olen te seilia pokok saya yang lak si halan ye malana na luma pas te lak si hala ri basdara mahina mani. Bahan pokok man yang biasa si hala mani lepu lak ta rupa isa mate'ek, macam ala karong hutlua sa, tarigu man karong husanena, wak'niwel gen hutelu sa, partukal tempat husa, kula huli husa, papau tatunut man barang utunalima, lak saelia laeng sesuai lak mahina na mansia si sa'olen man.

Kal mahina na basdara sam'sama si sa'olen, seilia pokok papear man langsung si kumpulan ye mahina na luma te lak si halan waktu si kaweng pe'a. Mahina ri basdara si kumpul te siap-siap te lak si eu ye malana na luma lak kis-kisa ko i rahang seilia yang a takumpul mani.

Lai ye luma atau malana na tempat tatuet, mahina na mansia man ko si kanu kamanan mamirit yang si unan waksuy, macam kue lak teh hel malana na mansia lak si tunggu si hala da'a sebelum malana na basdara si tana mahina lak na barang yang nike si halan man malana na mansia si ranan. Tradisi de bukang bar nike atau petu nike

perempuan, semua bahan pokok tersebut langsung dikumpulkan di rumah perempuan untuk dibawa pada saat pernikahan selesai. Semua keluarga perempuan akan berkumpul dan bersiap-siap menuju ke rumah laki-laki dan tiap-tiap orang akan memegang barang atau bahan pokok yang telah terkumpul tersebut.

Sesampai di rumah atau kediaman laki-laki, keluarga perempuan akan dijamu makanan ringan, seperti kue dan teh oleh keluarga laki-laki sambil menunggu pembacaan doa selamat sebelum perempuan dan barang yang dibawa tersebut diterima oleh keluarga laki-laki. Tradisi ini bukan hal baru atau sekarang baru dilaksanakan, melainkan sudah berpuh-puluh tahun sejak zaman leluhur mendiami Negeri Lima. Oleh karena itu, tradisi tersebut menjadi bukti bahwa seorang anak perempuan menjadi salah satu yang istimewa bagi kedua orang tua, bahkan keluarganya. Mereka memastikan bahwasanya anak atau saudara mereka tinggal dengan orang lain atau suaminya tidak mengalami kesusahan dalam kebutuhan dasar anak perempuan tersebut. Bagi sebagian orang, mungkin hal tersebut menyulitkan keluarga perempuan yang harus mengeluarkan uang untuk membeli bahan pokok tersebut, tetapi bagi masyarakat Negeri Lima, seberat apa pun bebannya, mereka akan menyanggupi karena hal tersebut merupakan tradisi atau budaya yang dianut dan ditinggalkan oleh leluhur mereka yang sejatinya harus dijaga dan dilestarikan.

Dari tradisi tersebut, kita sebagai pembaca atau pendengar mengambil sebuah simpulan atau hikmah bahwa perempuan merupakan sosok yang harus dilindungi dan dijaga. Bukan berarti bahwa perempuan merupakan sosok yang lemah, melainkan perempuan juga memiliki hak dan kesempatan yang sama atau setara dengan laki-laki, yaitu hak hidup dan hak untuk mendapat keamanan dan kenyamanan. Selain itu, kita dapat mengambil hikmah bahwa tradisi atau budaya yang kita miliki harus tetap kita jaga dan lestarikan karena hal tersebut merupakan aset yang ditinggalkan oleh

bar si unan tap si unan man, hei zaman upwosi si rue ye Hena Lima. Hel namani, tradisi de apuna bukti bahwa ana mahina man sakisal yang mamosot wak inany lak papany lak na basdara. Sinis lak si pastikan bahwa ri ana atau ribasdara mahina i rue lak mansi laeng atau lak na malana man taha susany te na kebutuhan dasar. Mungkin wak mansia laeng man a pun susah mahina na basdara lak harus si ahorak pise te rahe sailia pokok man, tap wak mansi Hena Lima man amehela sale na tanggungan tap ko si raole mateek karna de ri tradisi yang si lekan atau ri wosi si talun wak sinis tenala harus si jagan lak si paksusun salalu.

Hel tradisis de, ite yang bacan atau anene dapat hahik na inti lak na hikma bahwa mahina man sosok yang harus si lindunginy lak si jagany. Bukan berarti mahina man rupa i mahe, tap mahina man juga na hak lak na kesempatan yang sama lak malana, na hak hidop lak na hak te i dapat keamanan lak kenyamanan. Selain namani, it bisa hahik na hikma bahwa itera tradisi atau budaya yang iter na'a harus tetap it jagan lak paksusun salalu sebab de aset yang iter wosi si talun wak ite.



Bahan Pokok yang Telah Diterima Keluarga Mempelai Laki-laki

Sumber Foto: Alfia Pirasou

TRADISI 27 LIKUR RAMADAN MASYARAKAT KAILOLO

ADATE 27 LIKUR RAMADAN MANSIA KAILOLO

Penulis : Erwin Tualeka

Bahasa Daerah : di Haruku

Pengalih Bahasa: Hazizah Marasabessy

Membicarakan harta tanah timur, tradisi, dan budaya adalah kekayaan tanah ini. Dimulai dari kekayaan bahasa, sampai pada adat dan tradisi. Berbagai macam adat dan tradisi yang ditinggalkan para leluhur, mengandung pesan filosofi kepada anak cucu. Bicara mengenai tradisi, desa-desa di Pulau Haruku juga tidak tertinggal akan kekayaan tradisi dan adat. Salah satunya adalah tradisi 27 *Likur Ramadan* di Desa Kailolo.

Kailolo atau sering disebut orang sebagai Negeri Hatuhaha, satu desa yang berada di Pulau Haruku tersebut juga memiliki kekayaan tradisi. Salah satunya adalah tradisi 27 *Likur Ramadan*. Pulau di Maluku Tengah ini, mayoritas penduduknya beragama Islam sehingga tradisi yang sering dilakukan juga masih bersandar pada aturan-aturan agama Islam, seperti tradisi 27 *Likur Ramadan*.

Tradisi ini sebenarnya adalah bentuk ziarah ke makam para leluhur dan keluarga. Namun, suasananya berbeda dengan ziarah-ziarah pada umumnya. Selain suasana yang berbeda, tradisi ini juga merupakan tradisi yang merawat hubungan sosial. Karena waktu tradisi ini akan dimulai, para keluarga yang sedang berada di tanah perantauan akan kembali berkumpul bersama keluarga untuk ikut melaksanakan tradisi 27 *Likur Ramadan*. Selain berkumpulnya para keluarga, tradisi ini juga menciptakan suasana keharmonisan sosial yang baik di tempat ziarah. Hal ini terjadi karena kita akan menemui orang-orang yang bercanda ria dengan keluarga dan kerabat yang lama sudah tak jumpa.

Masyarakat Kailolo yakin bahwa malam ke-27 Ramadan merupakan malam Lailatulqadar yang dinantikan Likur Ramadan merupakan malam Lailatulqadar yang dinantikan semua umat beragama Islam yang melaksanakan puasa. Keyakinan tersebut juga berasal dari syariat dan aturan yang telah ditetapkan agama Islam. Sebelum menjemput malam Lailatulqadar, sore harinya masyarakat sudah menyiapkan barang yang akan dibawa untuk ziarah ke makam. Biasanya hal penting yang disiapkan untuk dibawa ke makam adalah bunga sebab bunga tersebut akan ditabur di atas makam. Bunga menjadi kesiapan utama dalam tradisi 27 *Likur Ramadan* sehingga nama lain dari 27 *Likur Ramadan* adalah hari menabur bunga.

Natae carita harta ume Timur, adat laha budaya to kekayaan ume ti. Heri kaya bahasa, namoe adate laha tradisi. Repu adat laha tradisi heri para leluhur, tradisi yang ipanau filosofi wa'a anak cucu, Hoa tradisi, amane koi nyia eke Provinsi Maluku Tengah ti, tahai tatinggal soal kekayaan adat laha tradisi. Tradisi isai to nalai 27 likur molone ramadan wa'a aman Kailolo.

Kailolo atau sering mansia hoai sebagai amane Hatuhaha, desa sa wa'a pulau Haruku to i nyia kekayaan tradisi. Tradisi heri para moyange nalai tradisi 27 likur ramadan. Masia lo'osi eke Kailolo to islam lo'osi. Jadi isuna tradisi heri aturan islam. Rupa tradisi 27 likur ramadan ti.

Tradisi ti sebenarnya mansia oi ziarah eke makam moyang laha keluarga. Tapi suasana ibeda kura ziarah oleti. Selain suasana ibeda, tradisi ti ipuna hubungan mansia imai. Karna saat tradisi iai jadi, keluarga yang nasi name eke uria si amana, ana isi rai si rutu kura keluarga laha ipuna tradisi 27 likur ti. Selain isi rutu kura keluarga, tradisi ti ipuna mansia si harmonis wa'a tanpa ziarah. Natai kai kou kai keluarga isi bahagia laha kerabat karna tawari tahai si bakudapa.

Mansia Kailolo isi yakin molon 27 likur huran ramadan to molon Lailatul Qadar yang mansia Kailolo si lari e saat huran ramadan. Keyakinan to asale heri syareat laha aturan Islam. Sebelum iai kai jemput malam lailatur qadar. Sore mansia isi persiapan ia saloa yang kai ekiru eke makam. Manara penting yang iau si pekiru eke makam to bunga, karna bunga to na iai si riu eru eke kubur hahai. Karna bunga to manara penting wa'a tradisi tradisi 27 likur ti, sehingga nalai lain heri tradisi 27 likur ti nalai 'potu



Proses Menabur Bunga

Sumber Foto: Erwin Tualeka



Proses Pembacaan Doa di Kuburan

Sumber Foto: Erwin Tualeka

Selain disebut sebagai hari menabur bunga, masyarakat juga menganggap hari tersebut sama dengan Idulfitri dan Iduladha karena pada hari itu, kita akan menjumpai anak-anak yang ikut berkunjung ke makam dan mengenakan baju yang baru dibelikan orang tua mereka. Setelah semua yang akan dibawa ke makam sudah siap, orang yang lebih tua dalam sebuah rumah akan mengarahkan keluarga mereka untuk bersiap-siap melakukan perjalanan ke tempat ziarah. Perjalanan dimulai ketika hari sudah mulai petang sekitar pukul 15.30 WIT. Pada waktu tersebut, seluruh keluarga dari yang muda sampai yang tua harus berkumpul di rumah masing-masing agar dapat pergi ke tempat ziarah bersama-sama.

Sesampainya di tempat ziarah, sebelum menabur bunga dan membaca ayat-ayat Al-Qur'an, mereka akan membersihkan makam para leluhur dan keluarga. Biasanya bersamaan dengan membersihkan kuburan, para orang tua menjelaskan kepada anak mereka letak kuburan keluarga. Hal ini bertujuan agar anak-anak tersebut tahu di mana letak kuburan keluarga mereka.

Setelah kuburan-kuburan dibersihkan, mereka duduk di samping kuburan kemudian menabur bunga dan membaca doa. Masyarakat Kailolo meyakini bahwa menabur bunga di atas kuburan akan memberikan ketenangan bagi orang yang sudah meninggal. Keyakinan ini bukan keyakinan yang tidak memiliki alasan karena keyakinan tersebut bersandar pada sunah dalam agama Islam. Setelah menabur bunga, pihak keluarga akan membacakan ayat-ayat Al-Qur'an yang bertujuan untuk mengirimkan doa kepada para leluhur dan keluarga yang

ma'aweru bunga'.

Selain isi hoa potu ma'aweru bunga, mansiap juga isi hoa potu to rupa potu lebabaran idul fitri laha idul adha. Karna anahunta yang isi soi eke kubura, isi kahe si lapun na hori laha i sakeru oi eke kubura.

Setelah manara lo'oru yang iau seki eke kuburau siap ea, mansia yang lebei pauminya eke rumah laloi, anai arahkan iai isi keluarga si siapu oi eke kubura, biasa soi to waktu sore hari sekitare jam 15:30, waktu to keluarga ehe mudau nala matuau hari isi rutu eke si rumah masing-masing, supaya lo'osi rame-rame oi eke tampa ziarah.

Setelah isi rai eke tampa ziarah, sebelum isi weru bunga laha isi baca alquran. Ana isi sabersih kubura moyang laha keluarga minyai. Waktu sa bersih kubura, ana matuan ihoa wa'ai nyana, waawo isi keluarga isi kubure supaya isi kewa.

Setelah kubur au bersih ea, isi kupa eke kubura talai, lalu isi weru bunga lahai isi baca doa. mansia kailolo isi yakine kalo isi weru bunga eke kubura ana isuna ketenangan ia mansia yang simatai sea. Keyakinan ti bukan keyakinan tahain alasan, tapi keyanikan ti ibersandare dalam sunah Islam. Setelah isi weru bunga, ana keluarga isi baca alquran supaya ana isi kirim ia doa wa'a keluarga laha leluhur yang isi maninggal ea.

Setelah i weru bunga laha isi baca quran tihirea. Mansia reu eke isi rumah masing-masing laha i siap-siap isi diria laha isi sambut molon lailatul qadar. Isi sambut molon lailatul qadar to wa'a masjid. Mansia lo'osi rutu laha isi berdoa. Mansia Kailolo isi yakine bahwa molon lailatul qadar malaikat rai laha piri isi doa ipeki eke hadapan Allah.

mengirimkan doa kepada para leluhur dan keluarga yang sudah meninggal.

Sesuai proses menabur bunga dan membaca doa, masyarakat akan kembali ke rumah masing-masing dan mempersiapkan diri untuk menjemput malam Lailatulqadar. Penjemputan malam Lailatulqadar dilakukan beramai-ramai di masjid. Semua masyarakat berkumpul dan berdoa bersama-sama. Masyarakat meyakini bahwa pada malam Lailatulqadar, malaikat akan turun untuk membawa doa-doa mereka ke hadapan Allah.

Selain berdoa bersama di masjid, yang tak kalah menarik dari tradisi 27 *Likur Ramadan* adalah prosesi yang bernama pawai obor. Masyarakat Kailolo akan memenuhi kampung dengan nyala obor yang indah. Setiap anak sampai tetua memegang satu obor di tangan mereka, kemudian mengelilingi desa dengan sorak-sorakan zikir dan selawat.

Tradisi 27 *Likur Ramadan* merupakan tradisi masyarakat Kailolo yang telah dilakukan turun-temurun. Menjaga dan melestarikan tradisi adalah tugas setiap generasi berikutnya karena tradisi adalah identitas suku dan amanat para leluhur.



Berdoa Bersama di Masjid

Sumber Foto: Erwin Tualeka

Selain doa wa'a masjid, yang tahai kala mangganginya heri tradisi 27 likur ti, prosesi nane yang nalai pawai obor, mansia Kailolo isuna aman taulel kura olo obor yang manggahnya. Heri anahunta nala hirau i pamese obor sane eke rimai, isi ronte amane kura isi lewe-lewe dzikir laha salawat.

Tradisi 27 likur ti, tradisi mansia Kailolo yang yang isi rayakan iyale turun-temurun. Jaga kura lestarikan tradisi to tugas anahunta horu. Karena tradisi to identitas kura amanat moyang.



Proses Pawai Obor

Sumber Foto: Erwin Tualeka

TRADISI FAKAULU MAKANAN SESAJEN DI NEGERI WARAS-WARAS, KECAMATAN TUTUK TOLU, KABUPATEN SERAM BAGIAN TIMUR

ADATA "FAKAULURA" KA FANGA SASAJIRA NAI NEGRI WARAS-WARAS, KECAMATAN TUTUK TOLU, KABUPATEN SERAM BAGIAN TIMUR

Penulis : Ilham Syahputra Hintjah
Bahasa Daerah : di Seram Bagian Timur (Rumbouw)
Pengalih Bahasa: Ahmad Siwa-Siwan



Makanan sesajen

Sumber Foto: Facebook (Lana Surya)

Kami selalu bersyukur karena dalam setiap kehidupan dan aktivitas kami tidak bisa terlepas dari yang namanya hubungan nenek moyang karena hubungan antara kami sebagai masyarakat setempat dengan arwah nenek moyang itu dapat terlihat. Hal itu sangat kentara seperti "ada yang berbicara" melalui orang-orang yang lebih mengetahui hal-hal tersebut, misalnya ada orang tiba-tiba sakit, meninggal, ataupun tentang tumbuhan. Tumbuhan saat sedang musim buahnya cuma sedikit berkaitan erat dengan adat di atas, yaitu *fakaulu*. *Fakaulu* lebih diketahui oleh warga Desa Waras-Waras. Warga Desa Waras-Waras mengatakan bahwa adat atau budaya ini tidak bisa lepas dari anak cucu setempat meskipun anak tersebut merantau, misalnya ketika dia mau berangkat ke kota-kota besar, orang tuanya sudah mengetahui apa yang harus mereka lakukan. Orang tua tersebut menyiapkan makanan khas pada kampungnya dan meminta tetua-tetua untuk melakukan pembacaan doa.

Sebelum makanan dibuat, langkah pertama yang harus dilakukan adalah memanggil dan mengumpulkan semua keluarga untuk mendiskusikan siapa yang memasak dan makanan apa yang harus dimasak. Keluarga tidak bisa berbuat manasuka karena semuanya harus didiskusikan. Setelah itu, mereka memasak. Ketika semuanya telah selesai, mereka mengatur wajan dengan menyusunnya secara berjejer dan rapi.

Ku sangka jaitei mami hidup hidupa Ira na lapas jau jaitei Tira adata nafirodi nagamari tata Nusi sampe sakarang ia kami karasa adata ia tiap hari ka alami bomari mancia da maridin, damata, tumbuhan na woi Cuma oocamo, nugu tata Nusi da doran fanga Ra biabis Ira da kait Tura Adat ia pokonya ada ia nalapas jaitei loka Tura mafun waria RI. Bahkan Nina si, baba si, da wosa da marantau Ira di Nina Tura di baba si dawei Arra nai si dawei Fakaulu Ra, sampe da dutun dianaka si agar mancia dawei macam-macam ma bolo, nah baba Nina si nai gambar antara Ira kena Ira le na kaskaluar tu baca doa nai fakaulu Ira, jadi ii Ira da foru ii kena tata. Saat na baca doa Ira macam ma sasat ia sampe dodansa baru nabarenti, nabaca Ira tergantung duluan ni wekana macam duluan casifat Ira nabaca duluan sebi dulan sa sampe selesai nabaca, Ira kena tata naforu mancia yang dirumara baru sama-sama dakaskaluar duluan sebi dulan sa Ira biasara da bagi nai mojima, lebara, marabota, tu diyaiyai siabiabis.

Fanga Ra Ira dawei, da kutan fua baba tata si numu fanga suka-suka Ira fanga la gasitau le tatakeluarga lare ta firakan, selesai dakutan si mulai da tentukan sei yang mau kafanga ia le darakan selesai darakan dadatur wa dulan na, abis Ira daforu mafun untuk dadantar bo leba tu kasisi masjid ta si Fakaulu sa ia Ira bagian si orang tua sa woun. Adat ia kalau dawei Ira rumpama, kegiatan desa, tumbuhan na h tei, mancia da mata, tu damasingat.

Kepercayaan kita mengatakan bahwa kita tidak boleh melanggar adat karena sebagai masyarakat yang lahir, bertempat tinggal, dan di besarkan di sini, sudah sepatutnya harus mematuhi adat di kampung sendiri. Gambar di atas menjelaskan bahwa adat tentang *fakaulu* itu melibatkan orang, tumbuhan, dan benda-benda lain. Gambar itu juga menunjukkan bahwa ada keterkaitan antara tiga poin tersebut. Seperti biasa, sebelum menanam, mereka harus melihat cuaca. Apabila hujan, mereka segera melakukan penggalian. Langkah pertama yang harus dilakukan adalah penggalian lubang. Selanjutnya, orang melakukan ritual doa. Setelah selesai membaca doa, pada malam hari mereka akan meninggalkan *fakaulu* guna memberikan hidangan kepada nenek moyang sehingga tanaman yang ditanam dapat berbuah banyak. Hal itu adalah balasan kebaikan dari kepercayaan kita. Hasilnya, tumbuhan menjadi berbunga dan berbuah banyak sehingga kita mendapat berkahnya.

Pada hari selanjutnya, mereka kembali melihat sesajen di tempat makanan tersebut ditaruh. Setelah itu, mereka memeriksa apakah makanannya masih ada

Nai kita ni-ni percaya ra Ira nakuk ko kita bolo talanggar bolo bote dakuk ko kita mancia waria tamian waria olat loka molee ta rikat Nini Nina si di Adata tei. nai gambara antara Ira nakuk ko na kasi tau kumu biabis lekan na jelaskan atamari tentango fakaulu Ra tu da kait ta: tu manci yang da tauk, tumbuhan, Tura tumbuhan woun. Gambar antara na Fakawai bahwa na kait Tura barang tolu Ira. Nai kalo tumbuhana woi tei nai macam ulan sa nafus tei Ira, galak dawei fakaulu Ra selama dawei Ira dalangar cuacara fua nai uran naratan gafin Ira oo Ira galak dawei, nicara Ra Ira dawei falaboma Ira dafaik lolouk sa habis dafaik ni tuana na Wei fakaulu Ra abis Ira da baca doa, nai selesai dabaca doa Ra, ni tuana na raut, fakaulu Ra. Nodi nai lolouk ka sati Ira lalu na taruwah lolouka Ira, da kasitinggal nai ni garan sa dawei fanda Ira supaya daguan tata Nusi da mohon supaya di tanamana nawoi wekan, nafus pekan, Tura da roka ni gafina.

Lewat ni garan sa nai da kombali da langar fanga fakaulu Ra Tura ni tompata Ira ni fanga Ira nai Tama atau naitei loka, kalau nai teloka Ira da forum mancia ruma Ra da kasimasuk tana nai ni tompat.



Sesajen Diletakkan di tanah sebelum Masa Tanam

Sumber Foto: idntimes.id

atau tidak. Jika tidak ada, berarti sesajen tersebut sudah dimakan.

Penggunaan ritual *fakaulu*, selain meminta agar tumbuhan berbuah banyak seperti gambar di atas, juga berguna untuk orang sakit. Ritual tersebut seperti membacakan doa dengan meminta kebaikan-kebaikan agar orang tersebut dapat sembuh dari sakitnya. Ritual ini dilaksanakan oleh tetua-tetua kampung yang lebih mengetahui doa-doa tersebut. Mereka bertiga yang memakai baju warna kuning dan menggunakan pakaian dengan motif yang sama harus kuat dan tahan tentang ritual *fakaulu* ini. Selama berlangsung, pembacaan doa juga disertai dengan ritual *fakaulu* yang berkisar selama 1 jam.

Selaina mancia dawei fakaulu nai da Doran tumbuhan nawoi foll waria ri da bahas mancia da marifin fakaulu fakasada iya tata Tura Nina si dawei fakaulu iya Tura mancia marifin si mancia yang da masingat, atara bisa kita talangar nai minlen roti Tura kena sa da baca doa Ra nai bukan da baca doa sandiri tei, Ira nai antara sitolu yang da Handil mana fanda Ira. Nai sebelum da baca sitolu di pakianga Ira ni warna Ra sama-sama Tura si harus da kuat nai da tahan barang fakaulu fandia. Nai dawei da baca doa da tiun fakaulu Ra dawei mana fandia Ira ni wakturaa sekitar jam sa, walomin dulana Ira fasa Tura bawanga yang da masak abis loka le da Sonak bolomin dulana, na Ira dulana kalau aa bingan rotia Ira ni isi A Ira da Taru manuk.



Ritual Pembacaan Doa untuk Orang yang Sakit

Sumber Foto: benarnews.org

Ritual Pembacaan Doa sebelum Nelayan Melaut



Sumber Foto: cendaneewsindonesia.com

Setelah selesai pembacaan doa, mereka mengundang saudara mereka, tetangga, orang tua, dan anak-anak. Mereka mempersilakan undangan untuk masuk ke dalam rumah agar memakan makanan ritual tersebut. Selesai makan, mereka bertiga yang membacakan doa tadi dengan perlahan mendekati orang yang sakit.

Setiap nelayan yang ingin melaut selalu ingin mendapatkan ketenangan alam dan hasil tangkapan yang banyak. Untuk itu, masyarakat setempat melakukan pembacaan doa atau sejenis ritual khusus sebagai kepercayaan adat yang sudah terikat lama. Tetua-tetua akan mengumpulkan nelayan yang ada di area tersebut dan memanggil seorang imam untuk membacakan doa syukuran.

Nai sivdabaca doa senasib keluarga Ra na undang di kakali si di wowa si Tura ni anak si da masuk bolomin di rumah agar bisa da kafanga fakaulu Ra, selesai da kafanga sitolu yang satii da baca doa Ira da Ratan nai mancia yang satii da masingat Ira na fakabar supaya bolu na motan Tura ni kafanga Ra nalancar.

Setiap mancia daratanai laut Taira na butuh ketenangan Tura na roka ni hasil Ra wekan untuk Ira nabail cara Ra nai warga iya si dawei fakaulu Raira lau jambatana rapat Tura lauta supaya si daroka wekan, gambara antara Ira nai kita langar dawei fakaulu rapat jambatana supaya si da roka berkarah Tura si da nalau Ira daroka ikana wekan dalangar cuaca gagatura si dasehata, boit daweteira si dafiriforu fua abis da firi foru, mata sa na tagi bagitu leba Ra baru leba naratan nabaca doa selesai na baca doa baru na bagi fanga Ira nai lau-lau si biabis.

JEJAK MAJAPAHIT DI NEGERI EMA

TAPAK KAKI MAJAPAHIT DI NEGERI EMA

Penulis : Thilma M. Lewerissa

Bahasa Daerah : Melayu Ambon

Pengalih Bahasa: Thilma M. Lewerissa

Perjalanan menuju Negeri Ema membutuhkan waktu sekitar 30 menit dari Kota Ambon. Kita akan melewati beberapa negeri di daerah pegunungan.

Terletak kurang lebih 500—600 meter di atas permukaan laut (mdpl), negeri tertinggi di bawah kaki Gunung Horil itu menyimpan sepenggal kisah sejarah Nusantara yang belum banyak diketahui oleh masyarakat umum.

Negeri Ema terletak di Jazirah Leitimur Selatan, Pulau Ambon. Bentang alam Negeri Ema di kelilingi gunung dan hutan. Sebelum masuk ke negeri, kita akan melintasi jalan tanjakan yang cukup curam.

Sebelum tahun 2016, akses jalan menjadi kendala besar. Jalanannya belum diaspal dan saat musim hujan sering terjadi longsor. Hal tersebut mempersulit aktivitas masyarakat. Kegiatan yang berkaitan dengan hal ekonomi, pendidikan, pembangunan, dan kesehatan terhambat.

Namun, masyarakat Ema tidak mudah menyerah dengan kondisi tersebut. Mereka bekerja keras demi kebutuhan hidup. Bentuk bangunan yang tidak jauh berbeda dengan di daerah perkotaan menjadi salah satu bukti. Padahal, masyarakat harus berjalan kaki menuruni jalan terjal dan berkelok sejauh 1,4 km untuk sampai ke jalan raya dan kembali menanjak dan melewati jalan yang sama sambil mengangkut bahan

Pi sampe ka Negri Ema tu bisa makang waktu 30 menit dar Kota Ambon. Katong musti liwat ada brapa negri sakali di daera gunung tu.

Ada barang 500 sampe 600 meter dar atas aer masing tu, negeri yang paleng tinggi di alor Gunung Horil ni simpang sapanggal stori Nusantara dolo-dolo yang orang banya balong par tau.

Negeri Ema ada di Jazirah Leitimur Selatan, Pulau Ambon. Gunung-gunung deng utang koliling akan negri ni. Mo maso-maso negri tu, katong nanti liwat jalan nae-nae yang akang tu sadiki tajang.

Jalan maso ka Negeri Ema jadi hambak paleng basar sampe taong 2016. Akang pung Jalang balong dapa aspal baru pas musing ujang tu tana jaga gugur. Tagal



Tempat Sirih dari Tembaga

Sumber Foto: Facebook Janse Tresia Leimena

akang sampe orang-orang sangsara par bagara. Ekonomi, pendidikan, pembangunan, deng kesehatan samua taprop abis.

Mar, orang Ema dong seng pata smangat. Dong karja karas par hidop. Dar dong pung model ruma su dapa lia kal akang tar beda jau dar yang ada di dalang kota. Padahal, dong musti tate liwat turung-turung tajang deng tikungan-tikungan yang akang pung panjang sa 1,4 km par sampe ka jalang basar. La abis itu, dong bale nai-nai kombali pikol manara bangunang, seng pake alat ka oto ka motor.

Orang-orang dagang biasa dapa tarima deng sanang hati dari orang-orang Negeri Ema. Dong tu par banya bakabong par makang hari-hari. Katong jua masih



Totobuang

Sumber Foto: Facebook Janse Tresia Leimena

bisa baku dapa deng mama-mama yang hari-hari pake kaeng kabaya. Mama-mama ni dong banya yang papalele di Ambon.

Negeri Ema ada di tenga-tenga Negeri Kilang deng Negeri Hutumuri deng luas tana dati negeri tu 30 hektar sedang luas tanah petuanan 64.000 hektar. Di Negeri Ema ni ada tampa batu satu tatulis "Mojopahit", yang satu dar sekian saksi mou kekuasaan Karajaan samemer di Indonesia par abad ka-14.

Akang Karajaang Majapahit ni jadi basar deng orang tau banya tu waktu Ratu Tribhuwana Wijayatunggadewi yang pegang parenta (1328-1350). Majapahit ni dong mo kas lebar dong pung kekuasaan ni liwat karja sama deng raja-raja di bagiang timor Nusantara.

Kal iko hetu orang tatua sang ana-ana cucu di Negri Ema tu, ada saorang putri dari Karajaang Majapahit, nama Nyi Mas Kenang Eko Sutarmi yang dapa parenta par pi ka Negeri Ema. Taong 1330 tu, dia deng 20 soldadu dong sandar di tanjong Hihar. Dong pung maksud datang tu par mo bakudapa deng Kapitan Ading Adang Anahang Tanihatu'ila, yang antua pung nama basar su sampe ka Tana Jawa.

Waktu bajalang nai lewat jalang gunung, putri ni dapa pikol deng tandu, deng di sabalah muka ada anana bua yang pikol totobuang. Putri bawa peta satu bua, tampa siri dari tambaga, tampayang kacil dari mas deng tombak sabua yang ada tanda Majapahit. Dia su siap diri lae deng keris sabua dari dia pung tete nene moyang yang dia sangko di pinggang, par jaga-jaga sa kalo Kapitan Tanihatu'ila ni kas kaluar dia pung jago.

Dong sampe di satu tampa rata di Gunung Horil. Tampa tu dong kas nama Batu Minong Aer, barang putri ni pung ana bua satu tikang tana deng tombak la aer barsi kaluar. Abis dong lapas lala, dong kombali

bajalang ka negri. Putri dong baku dapa deng Malesi Soa-Lisa, tantara prang yang kapitan parcaya, yang ada nai pohong par pata pala.

Putri bilang dong pung maksud. Malesi Soa-Lisa pi kas tau par kapitan kalo putri ada datang. Jadi kapitan deng jou-jou dong deng tua-tua negri dudu satu meja. Mar dong ni seng satu pikirang. Ada yang seng mau tarima putri, ada yang puji dia pung ilmu. Akang pung laste, kapitan putus par bakudapa muka langsung deng tuang putri. La Malesi Soa-Lisa pi kombali ambe putri la antar ka kapitan pung ruma.

Waktu baku dapa, putri minta tolong dari Kapitan Tanihatu'ila par kas kuat Majapahit. Mar kapitan mara deng seng mau tarima putri pung mau. Kapitan seng mau antua pung negeri dapa parenta dari orang laeng. Antua mau antua sandiri yang musti parenta akang negeri tu.

Menurut cerita lisan secara turun-temurun di Negeri Ema, seorang putri dari Kerajaan Majapahit yang bernama Nyi Mas Kenang Eko Sutarmi diutus khusus menuju Negeri Ema. Pada tahun 1330, ia berlabuh bersama 20 pengawal di Tanjung Hihar. Tujuannya untuk bertemu Kapitan Ading Adang Anahang Tanihatu'ila yang kesaktiannya sudah terkenal sampai ke Jawa Dwipa.

Dalam perjalanannya melalui jalan gunung, sang putri ditandu dan di barisan depan beberapa pengawal memikul gamelan. Putri membawa serta sebuah peta, tempat sirih berbahan tembaga, kendi emas, dan sebuah tombak dengan ukiran lambang Majapahit. Ia juga mempersiapkan diri menghadapi kesaktian Kapitan Tanihatu'ila dengan menyelipkan sebuah keris pusaka di pinggang.

Mereka tiba di sebuah tanah datar di Gunung Horil. Mereka menyebut tempat tersebut Batu Minum Air karena tombak yang ditancapkan seorang pengawal mengeluarkan air jernih. Setelah beristirahat, mereka melanjutkan perjalanan ke arah negeri. Mereka kemudian bertemu Malesi Soa-Lisa, seorang perwira perang kepercayaan kapitan yang sedang memanen pala.

Putri pun menyampaikan maksud kedatangan mereka. Malesi Soa-Lisa kemudian memberitahukan kedatangan putri kepada kapitan. Bersama *jou-jou* 'kepala-kepala soa' dan tua-tua negeri, kapitan bermusyawarah di tempat pertemuan. Namun, terjadi perbedaan pendapat. Ada yang menolak kehadiran putri, ada juga yang memuji kesaktiannya. Akhirnya, kapitan memutuskan untuk bertemu langsung dengan sang putri. Malesi Soa-Lisa kemudian mengantarkan putri ke kediaman kapitan.

Saat bertemu, putri meminta dukungan dan kerja sama Kapitan Tanihatu'ila untuk memperkuat kekuasaan Majapahit. Namun, kapitan marah dan menolak permintaannya. Kapitan tidak ingin tanahnya dijajah oleh orang lain. Dia sendiri yang harus memerintah negerinya.

Sang putri pun kecewa dan merasa gagal menjalankan misi. Sebelum sang putri menghilang menggunakan mantra dari gurunya, ia meminta seorang pengawal mengambil kendi emas yang selama ini dipakai untuk menampung air minum.

Kendi kemudian diserahkan kepada Malesi Soa-Lisa dengan pesan supaya kendi itu diletakkan di Dusun Losaru, tempat mereka pertama kali bertemu. Putri menyampaikan bahwa air kendi itu akan menjadi tanda sejarah bagi anak cucu. Secara ajaib, kendi itu mengeluarkan air dan kemudian menjadi salah satu sumber mata air di Negeri Ema. Saat ini, sebuah bangunan batu dengan gambar simbol Surya Majapahit dibangun di atasnya untuk menjaga kelestariannya.

Sebagai tanda terima kasih kepada Malesi Soa-Lisa, sang putri juga memberikan tombak pusaka, tempat sirih, dan seperangkat gamelan. Benda-benda itu masih tersimpan dan terawat dengan baik sampai saat ini di rumah salah satu

Putri rasa manyasal tagal seng bisa biking abis dia pung karja. Waktu tuang putri mau ilang pake ilmu dari dia pung guru, dia minta ana bua satu par ambel tampayang mas yang jaga dia pake par taruh aer minong.

Tampayang kacil tu dia kasi par Malesi Soa-Lisa deng pasang par taru akang di Dusun Losaru, tampa dong baku dapa pertama kali. Putri bilang kalo aer tampayang tu nanti jadi tanda par ana cucu supaya inga kajadiang hari itu. Aneh lae, tampayang tu kas kaluar aer yang nanti jadi sala satu mata aer di Negeri Ema. Sakarang ni dong su kas badiri satu tampa batu deng gambar lambang Matahari Majapahit di atas tampayang par jaga aer tarus ada.

Karena Malesi Soa-Lisa su tolong banya, putri kasi lae satu tombak dari dia pung tete nene moyang, tampa makang sirih, deng totobuang. Samua alat tu masi dong simpang deng jaga akang bae-bae sampe oras ni di Malesi Soa-Lisa pung anana cucu ruma (fam Maitimu).

Tombak Pusaka

Sumber Foto: Facebook Janse Tresia Leimena





OPPO F5 Youth

Upacara Adat Cuci Air Soa (Air Majapahit)

Sumber Foto: Facebook Janse Tresia Leimena

LANSKAP BUDAYA MASYARAKAT BANDA

ORANG BANDA PUNG LANSKAP BUDAYA

Penulis : Anggelvania Liany Kesaulija

Bahasa Daerah : Melayu Ambon

Pengalih Bahasa: Anggelvania Liany Kesaulija

Ketika mendengar istilah penduduk asli atau masyarakat adat, tentu pikiran kita akan mengimajinasikan sebuah kelompok masyarakat yang tidak hanya mendiami, tetapi juga memiliki kedekatan dengan wilayah yang berada di sana. Kelekatan emosional dan spiritual ini adalah hasil interaksi manusia dengan alam pada suatu teritorial tertentu dalam jangka waktu yang lama sehingga dapat memengaruhi cara berpikir, tatanan kehidupan, hingga realitas di sekitarnya.

Relasi ini juga terdapat pada kehidupan bermasyarakat di Maluku. Pernahkah Anda berpikir mengapa istilah untuk bahasa asli yang dianggap sakral oleh banyak suku disebut *bahasa tanah*? Mengapa tidak bahasa air atau udara? Fenomena ini menegaskan kembali bahwa ada hubungan khusus antara masyarakat adat di Maluku dengan topografi di daerah tersebut yang dikenal dengan istilah lanskap budaya. Lanskap budaya ini sering kali diterjemahkan ke dalam bentuk prosesi adat, bahasa, puisi, nyanyian, dan legenda atau cerita rakyat oleh masyarakat setempat.

Bentuk-bentuk lanskap budaya tersebut hampir ada pada semua masyarakat adat. Begitu pula bagi penduduk di Banda. Keseharian masyarakat yang dekat dengan laut dan hutan pala meninggalkan banyak jejak pada *kapata/*

Pas dengar istilah penduduk asli atau masyarakat adat, pasti katong pung pikir inga satu kalompok masyarakat yang bukung cuma tinggal mar punya kedekatan deng dong pung tanah lai. Kedekatan emosional deng spiritual ini tagal interaksi antar manusia deng alam di satu batas tanah tertentu dalam waktu yang lama sampe akang pengaruhi cara bapikir, susunan kahidopang, sampe kenyataan disekitar dong.

Relasi ini jua akang ada di kahidopang bermasyarakat di Maluku. Ale pernah pikir ka seng mangapa kong istilah bahasa asli yang banya suku anggap sakral itu pung nama *bahasa tana*? Mangapa seng bahasa aer ka udara? Fenomena ini kasi tegas kombali kalo ada hubungan khusus antara masyarakat adat Maluku deng topografi di daerah itu. Lanskap budaya ini jaga diterjemahkan ka dalam bentuk prosesi adat, bahasa, puisi, lagu, deng legenda atau cerita rakyat dar masyarakat setempat.

Bentuk-bentuk lanskap budaya itu akang ada par amper samua masyarakat ada. Bagitu jua deng penuduk di Banda. Masyarakat pung hari-hari yang dekat deng laut deng utang pala kastinggal banya jejak di *kapata/ kabata*, prosesi adat, sampe cerita rakyat yang bisa dap alia sampe oras ini.

keturunan Malesi Soa-Lisa (Marga Maitimu).

Air Majapahit menjadi peninggalan historis yang penting bagi generasi saat ini untuk memahami kondisi negara, kepemimpinan di setiap wilayah, dan hubungan yang terjalin di antara para pemimpin pada zaman itu.

Publikasi melalui berbagai media sebagai bentuk edukasi historis sekaligus promosi bagi masyarakat dianggap penting. Publikasi menjadikan kisah ini tidak hanya milik masyarakat Negeri Ema, tetapi juga milik Indonesia.

Tuturan historis dan benda arkeolog Majapahit ini dapat menjadi referensi sejarah sekaligus menjadikan Negeri Ema salah satu tujuan wisata sejarah di Maluku. Oleh sebab itu, pengembangan historis di Negeri Ema sebagai cagar budaya dapat menjadi salah satu alternatif untuk mengelola dan melestarikan keberadaannya.

Aer Majapahit jadi tanda par anana sakarang ni tentang stori dolo-dolo supaya dong mangarti negara dolo macang mana, cara raja parenta di dong pung negeri, deng bagaimana raja-raja baku tarika satu deng yang laeng waktu itu.

Kasi tau stori Aer Majapahit pake banya cara par ajar sejarah deng par tarek orang banya datang tu paleng penting paskali. Cara ini bisa biking carita Aer Majapahit bukung cuma jadi orang-orang di Negeri Ema pung saja mar Indonesia pung lai.

Carita sejarah dari orang tatua dolo-dolo deng barang-barang Majapahit di Negeri Ema ni bisa jadi alat par balajar sejarah, deng tanpa vakansi sejarah di Maluku. Tagal itu, biking Negeri Ema jadi cagar budaya bisa jadi sala satu pilihan par ator deng jaga sejarah ni tarus.

Air Majapahit di Negeri Ema

Sumber Foto: Facebook Janse Tresia Leimena



Bentang Alam Banda Neira

Sumber Foto: Rahmad Larae





Hutan Pala yang Terletak di Pulau Banda Besar

Sumber Foto: Rahmad Larae

kabata, prosesi adat, dan cerita rakyat yang dapat dilihat hingga saat ini.

A. Kapata/Kabata

Semua desa adat di Banda tentu memiliki *kapata/kabata* yang berbeda-beda. *Kapata/kabata* berikut ini berasal dari Kampung Baru yang dilantunkan ketika masyarakat sedang mendayung perahu belang atau kora-kora.

“Bismillah kau bilang fiate
 Jadi barakate nirabati watro
 Tanda penghulu kita tanda epanghulu
 Panghulu lima jadi barakate
 Kakatuae manung kakae
 Kasaturie manung leko rane
 Imam imamme juru hatibe
 Lebi baca surat ayat qur’anne
 Sarui essarui manu ikang essarui
 Sarui geteng-geteng manu ikang essarui
 Dua e kapitang mari nai kora-kora
 Sailuna risipali kora-kora limare
 Sarui essarui manu ikang essarui
 Sarui geteng-geteng manu ikang essarui
 Saiketiran belang saiketiran
 Belang raja-raja belang saiketiran
 Ruma rengge ranga ruma kayu arane
 Masyarakat susa marasa e
 Gorone laong gorone
 Hamba ena wasa laong gorone
 Rereka rereka ratu rereka
 Raja putri ratu manggole
 Gon gbese ttipa gong bese
 Bala bala kompania komaniae
 Rani gunung lewerani
 Mana soro soro tanda gunung apir gunung lewerani”

A. Kapata/Kabata

Samua negri adat di Banda pasti punya *kapata/kabata* yang rupa-rupa. *Kapata/Kapata* ini ni akang asal dar Kampong Baru yang dong manyayi pas masyarakat ada panggo prahu belang atau kora-kora.

“Bismillah kau bilang fiate
 Jadi barakate nirabati watro
 Tanda penghulu kita tanda epanghulu
 Panghulu lima jadi barakate
 Kakatuae manung kakae
 Kasaturie manung leko rane
 Imam imamme juru hatibe
 Lebi baca surat ayat qur’anne
 Sarui essarui manu ikang essarui
 Sarui geteng-geteng manu ikang essarui
 Dua e kapitang mari nai kora-kora
 Sailuna risipali kora-kora limare
 Sarui essarui manu ikang essarui
 Sarui geteng-geteng manu ikang essarui
 Saiketiran belang saiketiran
 Belang raja-raja belang saiketiran
 Ruma rengge ranga ruma kayu arane
 Masyarakat susa marasa e
 Gorone laong gorone
 Hamba ena wasa laong gorone
 Rereka rereka ratu rereka
 Raja putri ratu manggole
 Gon gbese ttipa gong bese
 Bala bala kompania komaniae
 Rani gunung lewerani
 Mana soro soro tanda gunung apir gunung lewerani”

yang berarti

“Bismillah kamu bilang *Fiat*
 Jadi berkat *Nirabati Watro*
 Tanda penghulu tanda kita di penghulu
 Penghulu menadi berkat
 Kakatua adalah burung kakatua
 Kasturi adalah burung kasturi yang mirip
 Imam dan katib
 Lebih baik membaca ayat Al'Qur-an
 Sari adalah ikan *sarui*
 Sari kecil-kecil adalah ikan sarui
 Dua kapitan mari naik ke kora-kora
Sailuna risipali mari naik ke kora-kora
Sarui adalah ikan *sarui*
 Sari itu pergi ke punggung laut
Sikiteran adalah *saikiteran*
Saikiteran adalah belang raja-raja
 Rumah reyot rumah kayu arang
 Masyarakat merasa susah
 Goro lamang goro (nama tempat)
 Saya dayung mendekati melewati tempat itu
 Rekan-rekan ratu rekan “
 Raja putri ratu cantik
 Gong besi *tipa* gong besi
 Orang-orang kompeni
 Rani Gunung Lewerani
 Berjalan mengikuti arus melewati tanda
 gunung api
 Gunung Lewerani”

Secara garis besar, *kapata/kabata* ini bermakna proses perjalanan perahu belang atau kora-kora yang didayung hingga melewati beberapa tempat. Penyebutan biota laut, seperti ikan *serui* dipercaya sebagai pembawa jalan, burung, hingga kosakata seperti *dayung* dan *arus* yang menegaskan identitas kemaritiman yang dimiliki masyarakat Banda.

B. Prosesi Adat

Terdapat beberapa prosesi adat yang hingga kini masih dijalankan dan dipercayai oleh masyarakat Banda yang berkaitan dengan topografi laut-pulau di Banda. Prosesi berikut ini berkaitan erat dengan mata pencaharian dan pemenuhan kebutuhan hidup sehari-hari masyarakat.

1. *Papaïto*

Papaïto merupakan sebutan untuk sebuah ritual yang juga sering dikenal sebagai *kasi makan*

yang akang pung arti

“Bismillah kamu bilang *Fiat*
 Jadi berkat *Nirabati Watro*
 Tanda penghulu tanda kita di penghulu
 Penghulu menadi berkat
 Kakatua adalah burung kakatua
 Kasturi adalah burung kasturi yang mirip
 Imam dan katib
 Lebih baik membaca ayat Al'Quran
 Sari adalah ikan sarui
 Sari kecil-keci adalah ikan sarui
 Dua kapitan mari naik ke kora kora
Sailuna risipali mari naik ke kora kora
Sarui adalah ikan sarui
 Sari itu pergi ke punggung laut
Sikiteran adalah *saikiteran*
Saikiteran adalah belang raja-raja
 Rumah reot rumah kayu arang
 Masyarakat merasa susah
 Goro lamang goro (nama tempat)
 Saya dayung mendekati melewati tempat itu
 Rekan-rekan Ratu rekan “
 Raja putri ratu cantik
 Gong besi *tipa* gong besi
 Orang-orang kompeni
 Rani gunung lewerani
 Berjalan mengikuti arus melewati tanda
 gunung api
 Gunung lewerani “

Iko garis basar, *kapata/kabata* ini pung makna proses bajalang prahu belang atau kora-kora dar mulai panggayo sampe lewat tampa-tampa. Sebutan biota laut macang ikang serui yang dong parcaya par bawa jalang, burung, sampe kosata kata macang panggayo deng arus kastegas identitas kemaritiman yang orang Banda punya.

B. Prosesi Adat

Ada beberapa prosesi adat yang sampe oras ini masi jalang deng dapa percaya dar orang-orang banda berkaitan deng topografi laut-pulau di Kepulauan Banda Neira. Prosesi ini ada pung hubungan kuat deng karja deng pemenuhan kebutuhan hidup hari-hari masyarakat.

1. *Papaïto*

Papaïto itu sebutan par satu ritual yang orang jua jaga kenal deng istilah *kasi makan* laut. Macam

Pemandangan Bawah Laut Banda Neira



Sumber Foto: Rahmad Larae

laut. Seperti namanya, ritual ini bertujuan untuk memberi makan laut dengan cara menghanyutkan *karaso* (tempat sirih laut) yang berisi daun sirih, pinang, *gamber*, kapur, tembakau, dan rokok. Ritual ini diadakan di seluruh desa adat di Banda dengan variasi ritual antarkampung yang tipis.

2. Bor Omang-Omang

Bor berarti 'melubangi' dan *omang-omang* merujuk pada lubang yang terdapat di tengah perahu untuk mengeluarkan air jika perahu ditarik ke darat. Berdasarkan pengertian tersebut dapat disimpulkan bahwa *bor omang-omang* adalah proses melubangi bagian tengah perahu yang akan digunakan untuk menangkap ikan.

3. Kasi Makan Hutan

Mirip dengan ritual *papaïto*, *kasi makan laut* atau memberi makan hutan bertujuan untuk mengucapkan syukur sekaligus menaikkan doa dan harapan agar hasil panen pala melimpah. Ritual ini dijalankan oleh warga Desa Lonthoir di Pulau Banda Besar dengan cara meletakkan sesajen di bawah pohon pala di hutan pala.

C. Cerita Rakyat

Semua masyarakat Banda khususnya, dan Maluku pada umumnya tentu sudah sangat familier dengan cerita *Cilubintang* yang dipercaya berkaitan dengan riwayat Pulau Banda dan kisah kemunculan buah pala saat itu. Walaupun terdapat berbagai versi dari cerita tersebut, tetapi satu hal selalu terlihat secara konsisten adalah identitas kemaritiman dalam cerita tersebut.

Pada penggalan cerita disebutkan bahwa kakak *Cilubintang*, yaitu Kaki Yai, diselamatkan oleh ikan hiu bertotol bintang yang dikenal sebagai *eo sarasa*. Di dalam cerita, ikan *serui* bertugas sebagai pembawa jalan dan ikan *tali-tali* atau ikan *momar* sebagai lampu jalan. Sederet kejadian dalam cerita yang melibatkan biota laut inilah yang menjadi bukti interaksi antara masyarakat Banda dengan laut.

Hingga saat ini lanskap budaya kemaritiman penduduk Banda masih dipertahankan dan akan terus berlangsung selama alam di sekitarnya tidak berubah. Kondisi ini jugalah yang mampu menyokong kehidupan orang-orang yang menempati Banda.

C. Carita Rakyat

Samua masyarakat Banda khususnya deng Maluku umunya pasti su paleng kanal deng carita *cilubintang*

akang pung nama, ritual ini akang pung tujuan par kasi makang laut deng cara kasi anyo karaso, tanpa siri laut, yang ada isi sirih pinang, gamber, kapur, tambako, deng roko. Ritual ini dong biking amper di samua desa adat di Banda Neira deng varisai yang seng beda jao.

2. Bor Omang-Omang

Bor bararti kasi lubang deng *omong-omong* itu lubang yang ada di tengah prahu par kaskaluar aer kalo tarek prahu ka darat. Jadi bisa disimpulkan kalo *Bor Omang-Omang* ni proses kasbalubang bagiang tenga prahu yang mo pake par pi tangkap ikang.

3. Kasi Makang Utang

Amper sama deng ritual *Papaïto*, kasi makang utang ini pung tujuan par bilang danke skaligus berdoa deng baharap supaya hasil pala banya. Ritual ini dijalankan oleh Desa Lonthoir di Pulau Banda Basar deng cara taru sesajen di bawa pohong pala di utang pala.

Sesajen yang Digunakan untuk Ritual Memberi Makan Hutan

Sumber Foto: Rahmad Larae



yang dong parcaya ada pung kaitan deng carita pulau Banda deng carita kemunculan buah pala waktu itu. Biar ada rupa-rupa versi dar carita itu, mar satu hal yang konsisten salalu dapa lia itu identitas kemaritiman dalang carita itu.

Di bagiang carita itu ada bilang kalo *cilubintang* pung kaka nama Kaki Yai dapa kas slamat dar ikang hiu bintik-bintik bintang yang dong bilang *eo Sarasa*. Ada lai ikang *serui* yang pung tugas par bawa jalang, deng ikang *tali-tali* atau ikang *momar* par jadi lampu jalan. Kajadiang-kajadiang dalang carita yang ada hewan laut dalam akang itu bukti interaksi orang Banda deng laut.

Sampe oras ini lanskap budaya kemaritiman orang Banda masih dipertahankan dan akan tarus ada selama alam sekitar seng barobah deng bisa topang kahidopan orang-orang yang tinggal di Banda.

DOA ALANG-ALANG

TOURDOUK EBARAI AKA JIRJIRDUA

Penulis : Muhammad Isya Gasko

Bahasa Daerah : Tarangan Barat

Pengalih Bahasa: Margareta Merpati Songut

Beri aku malam paling dingin
Untuk takdirku yang abu:/
Dijilat embun
Perlahan jatuh mencium keningmu.

Biarlah manusia Jarjuir
Menari di dadamu:/
Dalam irama malam
Biarkan mereka kumpul nyali api
Biarkan mereka duduk teguk sepi
Biarkan mereka raba desah rahimmu
Biarkan mereka
Mmma:/ kann!

Beri aku matahari paling firdaus
Untuk tubuhku yang menguning
Ya Jirjir Duai:/ lihatlah
Aku menari dalam irama angin
Sebelum marga-marga berkumpul
Sebelum tubuhku dipeluk api
Sebelum erang binatang keluar dari tubuhmu.

Aku ingin tifa tua membunyikan gairah
Agar akar-akarku tetap menancap ke jantungmu
Aku ingin cumbu irama gong kesepian
Agar api di tangan Jarjuir tidak menyalakan dendam di jasadmu.
Aku ingin tarian paling magis
Sebelum angin meliukan daun-daun yang tekun merapal doa kepada bumi.

Ya Jirjir Duai:/
Datanglah dan kecup nafasku
Agar dadaku yang lapang menerima puluhan jejak:/
pun anak panah
Ya Jirjir Duai:/
Pada tanganmu kuserahkan matakmu
Agar dapat kulihat kepulan asap pergi menuju langit:/
Tempat mantra-mantra mengudara.
Ya Jirjir DuaiDuai:/
Esok ketika tunas baru kembali menulis peradaban
Aku ingin kau susui tumbuh tubuh hijau mereka
Aku ingin kau dekap kaki-kaki telanjang
Aku ingin kau kecap desau resah yang dibawa angin.
Ya Jirjir Duai
Inilah doaku:/
Berkati tanah ini
Pun air mata manusia di sini.
Amin.

Mol ka ok pit joir
Aka kanang takdir je abu
Dakaber lorapit
Ipan inam gugatera ko ijuman ken kanam matalorngura

Takon tamata jarjuir
Datok ina kanam bam
Ipel del pit
Takon ko ina dagul o
Takon ko ina datalar je danun dingilpui
Takon ko ina dasaru kanam tubir
Takon ir
Dama:/nam!

Mol aka ok mera puloan nen
Aka tafurannga era kuning
Jirjirduai:/ njola
Kutok kupel enan karikir
Ngotan galanredi dabagul
Ngotan dam o itan tafurannga
Ngotan gong lir elape ken kanam abal

Kusoan kirkor saba ersalalean
Ko muna gakarnga jekon dartip dana kanam pua
Kusoan saramina del ibana jo
Ko muna o ime jarjuir limin otin atakom ipara ken kanam tafuran
Kusoan kirkor del ersalalean
Ngotan enan ijo uk keirafoidi nang ekar isoba aka papaon

Jirjirduai:/
Ma on ko juman erang on
Ko muna kanang bam ekar pear abil
Jirjirduai:/
Ina limam abaldi je ok kom kanang mata
Komuna ok kujola koban ileasa aka mang'ar
Ina bot sirnir
Jirjirduai:/
Inor nang mo tunas baru ima ko iijir piro
Kusoan ken pola girgur on
Kusoan ken motabor abam darfalo
Kusoan ken juman lir je enan ipo
Jirjirduai
On je kanang doa
Soba kanang kula
Je mata gar tamata na on
Amin.

Jargaria, 1 Oktober 2023

