

Tradisi Berkapur Sirih Dalam Masyarakat Melayu



Melayu adalah salah satu suku yang ada di Indonesia dan juga kaya akan tradisi dan kebudayaannya. Mereka terdapat diberbagai kawasan seperti Riau, Jambi, Sumatera Selatan, Bangka Belitung Sumatera Utara dan lain-lain. Melayu yang ada di Provinsi Sumatera Utara memiliki berbagai tradisi, adat dan budaya yang dapat menunjukkan ciri khas dan jati diri suku bangsa Melayu. Tradisi masyarakat Melayu ini termasuk tradisi/budaya yang berhubungan dengan daur hidup hingga tradisi seni dan tradisi lainnya yang tumbuh dan berkembang dalam masyarakat Melayu. Setiap tradisi tersebut memiliki nilai dan makna tersendiri bagi masyarakatnya serta tradisi yang ada dalam masyarakat Melayu di seluruh pelosok tanah air ini.

Salah satu tradisi yang ada dalam masyarakat Melayu adalah makan sirih atau lebih dikenal dengan sebutan *berkapur sirih*. Tradisi berkapur sirih juga merupakan warisan budaya masyarakat Melayu yang hingga saat ini masih sering dilaksanakan. Selain untuk dimakan, berkapur sirih juga merupakan lambang adat dan resam Melayu. Tradisi berkapur sirih ini tidak hanya ada dalam masyarakat Melayu Sumatera Utara saja, tetapi hampir terdapat di seluruh daerah di Indonesia. Perbedaannya hanya pada penyebutan nama atau alat sirihnya. Contohnya pada masyarakat Aceh, tradisi bersirih disebut dengan *pajoh ramp* serta tempat sirih disebut dengan *lampuan* dengan bahan sirih yang sama.

A. Bahan Berkapur Sirih

Salah satu manfaat tradisi berkapur sirih yaitu berguna bagi kesehatan pemakannya, misalnya untuk kesehatan gigi, Bahan yang diperlukan dalam tradisi bersirih ini adalah sebagai berikut :

1. Daun sirih: daun sirih merupakan bahan utama dalam berkapur sirih. Pohon sirih tumbuh menjalar atau merambat dan bisa juga bersandar pada pohon

lainnya. Daunnya yang hijau segar berbentuk jantung serta tumbuh subur berselang-selang dengan daun lainnya. Rasa daun sirih agak pedas.

2. Pinang: pinang merupakan bagian dari bahan bersirih. Pohon pinang sekilas mirip dengan pohon kelapa, tetapi daun pohon pinang lebih lebar dari daun kelapa. Bentuk pohon semakin ke atas semakin runcing. Buahnya pun tumbuh berangkai dengan warna hijau ketika masih muda dan kuning kemerahan apabila sudah masak. Pinang yang digunakan dalam bersirih adalah pinang yang sudah masak atau tua. Untuk dimakan bersama sirih buah pinang sebelumnya dikupas dan dibuang kulitnya. Buah pinang berbentuk bulat dan agak kecil dengan rasa kelat, lebih besar dari buah kedondong. Pohon pinang dibiakkan dengan menanam buahnya yang sudah tua.
3. Gambar: gambar untuk berkapur sirih dibuat dari daun dan ranting gambar dengan cara direbus, kemudian diendapkan/dicetak dan dikeringkan sehingga menjadi bahan dari tradisi bersirih.
4. Tembaku: daun tembaku yang dikeringkan dan diolah sehingga bisa dimakan sebagai bahan berkapur sirih.
5. Kapur: yang terbuat dari cangkang laut yang dibakar dan digunakan dengan cara dioleahkan pada daun sirih pada saat makan sirih. Jenis kapur yang digunakan pada sirih ini adalah jenis kapur yang bisa dimakan, karena ada juga kapur yang jenisnya tidak bisa dimakan, seperti kapur yang digunakan untuk bahan bangunan.
6. Bunga cengkeh: merupakan jenis rempah-rempah masakan dan lazim digunakan juga dalam tradisi bersirih.