

# Peralatan Tradisional Melayu

## (BAHAGIAN 1)

Oleh : **Haizatul Afni binti Bakhtiar**

### Pengenalan

Peralatan tradisional Melayu boleh dibahagikan kepada beberapa bahagian iaitu peralatan dapur, peralatan pertanian, peralatan pertukangan, peralatan memburu, peralatan perikanan dan lain-lain lagi. Peralatan tradisional zaman dahulu meliputi segenap kehidupan harian mereka. Kebanyakan alat tersebut mempunyai fungsinya yang tersendiri dalam membantu pelbagai urusan harian bagi melengkapkan satu kitaran hidup. Peralatan-peralatan ini dibuat dengan menggunakan sumber alam yang terdapat disekeliling mereka terutamanya kayu. Setiap peralatan yang dihasilkan mempunyai nilai kreativiti yang tinggi dan keupayaan luar biasa masyarakat zaman dahulu dalam merekacipta pelbagai jenis peralatan harian dengan penggunaan teknologi yang terhad. Namun, hasil yang diperolehi mempunyai nilai seni dan hasil yang lebih halus walaupun memakan masa yang agak lama untuk menyiapkan satu-satu perkara. Kepakaran pembuatan peralatan ini kemudiannya akan diwariskan kepada golongan muda, namun tidak semua yang berminat dan mempunyai kebolehan. Kebanyakan peralatan ini sudah sukar untuk ditemui kini melainkan yang dipamerkan di mana-mana galeri atau muzium.

Terdapat juga peralatan tradisional yang masih digunakan sehingga ke hari ini, contohnya kukur kelapa, tempayan, tepak sireh dan pelbagai lagi. Walaupun masih terdapat lagi di pasaran atau di rumah-rumah, namun fungsi asalnya mungkin sudah hilang, kebanyakan peralatan sudah diberi nafas baharu dengan penggunaan yang baharu juga. Kebanyakan peralatan sudah ditinggalkan kerana bersaing dengan peralatan moden yang lebih cepat dan canggih selain dapat memberikan hasil yang lebih baik.

Di Negeri Perlis khususnya, peralatan- peralatan tradisional ini banyak memainkan peranan penting suatu ketika dahulu dan hingga kini masih lagi berfungsi sebagai salah satu peralatan sokongan dalam kehidupan seharian.

### Peralatan Dapur

Peralatan dapur merupakan salah satu elemen yang paling penting dalam kehidupan masyarakat, baik dahulu atau sekarang. Setiap satunya mempunyai tugas masing-masing untuk menyempurnakan aktiviti di dapur seharian.

#### 1. Dapur Kayu



Dapur kayu adalah perkara paling asas dalam sesebuah rumah. Tidak lengkap sesebuah rumah jika tidak mempunyai dapur. Dapur kayu biasanya berbentuk empat segi sama dan dibuat daripada beberapa keping papan lapis sebagai dinding dan tapak. Tanah akan dimasukkan ke dalam kotak tersebut. Dua buah tungku akan diletakkan di tengah-tengah dapur. Dua batang besi panjang akan diletakkan merentagi kedua-dua tungku tersebut. Kayu api akan digunakan sebagai bahan bakar utama. Seni menghidupkan api dan menyalakan api dapat dilihat dalam aktiviti ini. Sebatang buluh pendek sepanjang 1 kaki akan digunakan untuk meniup unggun hingga menyala atau ketika api hampir padam. Buluh ini dikenali sebagai sentang.

Terdapat dua jenis dapur kayu iaitu tinggi dan rendah. Dapur kayu tinggi mempunyai empat tiang sebagai kakinya. Dapur kayu jenis tinggi selalunya diletakkan di luar rumah dan yang rendah di dalam rumah. Namun terdapat juga dapur jenis tinggi yang diletakkan di dalam rumah bergantung kepada pemiliknya. Dapur kayu jenis tinggi biasanya berukuran 90 cm tinggi dan 50 cm lebar.

Dapur kayu ini merupakan keperluan utama yang digunakan masyarakat zaman dahulu untuk memasak dan pelbagai lagi. Kini, dapur kayu sudah sukar didapati dan jika ada pun, ia hanyalah digunakan sebagai pengganti untuk menjerang air atau membakar ikan.



Peralatan moden hari ini telah menyaingi penggunaan dapur kayu. Dapur gas telah menjadi pilihan utama untuk memasak. Dapur jenis lain yang terdapat di pasaran ialah dapur minyak tanah, dapur elektrik, cerek elektrik dan pelbagai lagi.

## 2. Batu Giling



Batu giling dibuat daripada batu besar dan dicanai menjadi segi empat dan sebuah anak batu. Batu giling terdiri daripada dua perkara iaitu ibu bahagian dasar batu giling yang digunakan untuk meletakkan bahan-bahan yang akan digiling dan anak batu ialah batu giling yang akan digunakan untuk menggiling bahan-bahan tadi.

Batu giling telah digunakan untuk menggiling rempah-ratus, cili, daun inai, kelapa untuk dibuat kerisik dan pelbagai lagi. Hasil gilingan menggunakan batu giling ini amat halus dan lumat. Cara menggunakan batu giling ini juga amat unik. Kedua-dua belah tangan akan digunakan untuk memegang anak batu bagi menggiling bahan dengan cara menyorong dan menarik batu ke depan dan ke belakang bagi menghalus dan menghancurkan bahan sehingga lumat. Batu giling ini perlu diasah bagi mengekalkan permukaan yang kasar. Jika tidak, bahagian dasar akan licin dan agak sukar untuk menggiling bahan kerana sudah tiada geseran. Pada zaman dahulu, terdapat orang yang akan datang dari rumah ke rumah yang menawarkan perkhidmatan menajamkan baru giling ini. Alat ini kecil dan seakan-akan paku. Alat ini akan diketuk pada dasar batu giling semasa proses menajamkannya.

Kini, mesin pengisar telah digunakan bagi menggantikan batu giling ini. Mesin pengisar ini lebih ringan dan boleh dibawa ke mana-mana berbanding batu giling yang lebih besar dan berat.

## 3. Lesung Tumbuk



Lesung juga berfungsi sama seperti batu giling. Namun lesung digunakan dengan cara menumbuk bahan di dalam lesung tersebut dengan menggunakan alu. Lesung ialah batang pokok yang telah dipotong dan lompong ditengah-tengahnya, manakala alu atau juga dikenali sebagai antan merupakan alat untuk menumbuk bahan di dalam lompong tersebut. Lesung dibuat daripada kayu jenis teras seperti kayu nangka atau kayu mengkula manakala alu dibuat samada dari kayu nangka atau kayu halban. Penggunaan kayu teras adalah penting bagi mengelakkan lesung mudah pecah kerana kayu jenis ini adalah tumpat dan padat. Dalam

proses penyediaan lesung dan alu ini, batang pokok akan dikatam mengikut kesesuaian saiz untuk dijadikan lesung. Menurut orang-orang kampung, kayu halban lebih sesuai untuk dijadikan alu kerana saiznya yang agak panjang berbanding dengan kayu nangka.

Selain daripada kayu, terdapat juga lesung yang diperbuat daripada simen. Lesung juga terdapat dalam dua jenis iaitu besar dan kecil bergantung kepada banyaknya bahan yang ingin ditumbuk.

Lesung digunakan untuk menghancurkan padi atau beras dan lain-lain lagi. Bahan yang selalu ditumbuk adalah padi muda untuk dijadikan ringgi dan padi pulut tua untuk membuat emping. Ringgi dan emping adalah sejenis makanan tradisional Melayu. Ringgi berwarna hijau manakala emping berwarna kekuning-kuningan.

Kedua-dua jenis makanan ini enak dijamah bersama kelapa muda parut digaul dengan gula dan garam. Kopi panas akan disediakan sebagai pelengkap menu. Kedua-dua jenis makanan ini enak dijamah ketika makan pagi atau minum petang selepas selesai membuat kerja di bendang.

Cara menggunakan lesung adalah dengan menumbuk alu ke dalam lompong dengan cara bertingkah atau berselang-seli antara satu sama lain. Lazimnya dua hingga tiga orang akan mengambil bahagian iaitu dua hingga tiga batang alu untuk satu lesung. Semangat kerjasama dapat dipupuk dikalangan masyarakat ketika menjalankan aktiviti ini.

Lesung juga boleh digunakan sebagai satu alat muzik. Ia dikenali dengan nama Alu Bunyi. Pemain-pemain alu bunyi akan bertingkah alu mengikut alunan muzik. Alu bunyi ini lazimnya dimainkan ketika musim menuai.



Kini, penggunaan lesung tidak meluas seperti dahulu. Penggunaan lesung ini akan dibangkitkan sekali-sekala dalam majlis-majlis tertentu.

Perkara dalam kehidupan manusia yang berkaitan dengan lesung ialah lesung pipit. Lesung pipit adalah satu lubang kecil yang terdapat disebelah atau kedua-dua belah pipi manusia. Lesung pipit akan menambah manis kepada wajah seseorang namun dipercayai disebalik sebuah kemanisan, orang yang mempunyai lesung pipit adalah cacat kerana dia tidak mempunyai sel pipi yang mencukupi, dan itulah punca sebenar terjadinya lesung pipit.

#### 4. Tempayan



Tempayan merupakan tempat yang digunakan untuk menyimpan tuak, air barangan perhiasan dan ubat. Seseorang masyarakat dahulu menggunakan tempayan untuk menimbuk baulu.

Tempayan dibuat daripada bahan seramik. Mulut tempayan lebih besar berbanding dengan guri. Tempayan juga lebih besar jika dibandingkan dengan guri.

Terdapat pelbagai jenis tempayan iaitu tempayan mulut buaya, tempayan beras, taban dan gundang.

Terdapat peribahasa Melayu yang menggunakan perkataan tempayan iaitu **Mulut Tempayan yang bermaksud seseorang yang tidak boleh menyimpan rahsia dan sukar untuk melarang seseorang daripada terus berkata-kata.**

**Pecah tempayan pekasam, muka berconteng arang iaitu orang yang malu kerana rahsia keburukannya diketahui orang lain.**

#### 5. Guri



Guri adalah alat yang digunakan untuk menyimpan air, garam dan lazimnya digunakan sebagai tempat menyimpan pekasam. Guri adalah sejenis tembikar bermulut kecil dan sempit. Guri terdapat dalam saiz kecil dan besar.

#### 6. Nyiru



Nyiru mempunyai pelbagai kegunaan dalam kehidupan seharian masyarakat zaman dahulu. Bagi golongan petani, nyiru akan digunakan secara meluasnya pada musim menuai. Nyiru akan digunakan untuk menguroi atau menganginkan padi daripada hampa. Padi akan dianginkan mengikut arah angin bagi memudahkan hampa jatuh ke tanah.

Nyiru juga digunakan oleh kaum ibu untuk mengasingkan beras daripada antah dengan menampinya sebelum nasi di tanak. Terdapat pelbagai kegunaan nyiru antaranya untuk menjemur ikan kering dan lain-lain lagi.

Nyiru kebiasaannya dibuat daripada buluh. Bentuk-bentuk nyiru adalah bulat, segitiga dan bujur. Terdapat dua jenis nyiru iaitu nyiru jarang dan nyiru yang rapat. Bentuk dan jenis nyiru ini amat penting mengikut kesesuaian dan cara penggunaannya.



Peribahasa Melayu yang menggunakan perkataan nyiru ialah, ***Kecil tapak tangan, nyiru kami tadahkan. Bermaksud menghargai pemberian atau bantuan yang telah diberikan oleh orang lain dengan senang hati.***

## 7. Lekar



Satu lagi peralatan tradisional Melayu di dapur ialah lekar. Lekar diperbuat dari anyaman buluh atau lidi dan digunakan untuk mengalas periuk atau kuali.

Kini, terdapat lekar yang lebih moden yang diperbuat daripada kain atau kayu. Lekar juga sesuai dijadikan sebagai hiasan dinding.

## 8. Tudung Saji

Tudung saji digunakan untuk menutup makanan daripada dimasuki habuk atau dihinggapi lalat. Tudung saji boleh didapati dalam pelbagai bentuk dan jenis. Ada tudung saji yang berbentuk bulat, bujur dan segitiga.



Tudung saji diperbuat daripada daun mengkuang atau daun pandan. Rotan dan buluh akan digunakan sebagai kerangka tudung saji. Daun pandan atau mengkuang yang telah diraut akan dianyam pada kerangka buluh tadi. Sesetengah masyarakat mewarnakan daun-daun ini bagi menjadikan tudung saji yang lebih cantik dan menarik untuk dipandang.

Tudung saji juga sesuai dijadikan sebagai hiasan. Lazimnya tudung saji hiasan menggunakan kain baldi dan di balut dengan plastik. Manik-manik akan dijahit pada kain baldi yang lazimnya bermotifkan tumbuh-tumbuhan dan haiwan.

Hari ini terdapat tudung saji yang dibuat daripada plastik, namun fungsinya masih sama cuma perubahan pada jenis bahan buatannya. Kepupusan pokok mengkuang juga merupakan salah satu faktor yang menyebabkan pengeluaran tudung saji daun mengkuang berkurangan.

## 9. Kukur Kelapa



Kukur kelapa diperbuat daripada batang kayu yang telah dibentuk menjadi seperti motif haiwan. Sesetengah kawasan memanggil kukur kelapa dengan nama papan kuda kerana rupa bentuk kukur kelapa ini seakan-akan seekor kuda kerana mempunyai empat kaki dan ekor.

Sesuai dengan namanya, kukur kelapa digunakan untuk memarut atau mengikis isi kelapa. Tujuan memarut isi kelapa adalah untuk menyediakan santan. Masyarakat Melayu sinonim dengan penggunaan

santan dalam masakan. Antaranya ialah kari, bubur atau serawa, masak lemak dan ada juga untuk dijadikan minyak kelapa. Jadi penggunaan kukur kelapa amat penting kerana pada masa dahulu tiada peralatan lain yang boleh digunakan bagi menggantikan kukur kelapa.

Mata kukur kelapa dibuat daripada logam dan bergerigi dan diletakkan di depan kukuran. Cara menggunakan kukur kelapa adalah dengan duduk di atas badan kukuran atau bersimpuh. Kelapa akan diparut dengan cara mengikis dari sisinya kemudian ditengah-tengah. Untuk mendapat hasil parutan yang cantik dan halus, kelapa perlulah dipegang dengan lembut dan tidak menekan kelapa tersebut ke mata kukuran. Jika tidak hasil akan menjadi kasar dan kehitam-hitaman kerana telah memarut kelapa hingga ke tempurungnya.

Semasa memarut kelapa, kita juga mestilah berhati-hati kerana mata kukuran amat tajam dan boleh mengakibatkan luka kepada penggunanya.



Kukur kelapa boleh didapati dalam beberapa jenis iaitu kukur duduk, kukur lipat dan kukur kotak.

Jika dibandingkan dengan sekarang, kebanyakan masyarakat sudah mula menggunakan kukur elektrik atau terus mendapatkan kelapa parut atau santan yang dijual di kedai-kedai. Anak remaja kini juga sudah tidak banyak yang mengetahui cara untuk menggunakan kukur kelapa. Memarut kelapa memerlukan teknik dan latihan yang berulang kali jika ingin mahir dengan penggunaannya, jika tidak ia hanya mendatangkan bahaya kepada diri sendiri.

## 10. Lain-Lain Peralatan

Terdapat pelbagai jenis lagi peralatan dapur yang telah digunakan, antaranya ialah:-



**Seterika Arang** - diperbuat daripada besi yang tumpat dan berat. Cara untuk menggunakan seterika arang ini ialah dengan memasukkan arang ke dalam seterika dan dibiarkan panas untuk seketika sebelum digunakan untuk menggosok pakaian.



**Batu Pengisar** - digunakan untuk mengisar beras, kacang hijau dan lain-lain bahan untuk dijadikan kuih-muih. Hasil kisanan ini adalah dalam bentuk cecair. Batu pengisar mempunyai dua lapisan iaitu ibu dan anak. Bahagian ibu batu pengisar mempunyai alur dan muncung untuk mengalirkan bahan yang telah dikisar. Bahagian anak pula mempunyai lubang untuk dimasukkan bahan kisar dan mempunyai pemegang bagi tujuan mengisar bahan-bahan tadi.



**Talam Kayu dan Talam Tembaga** - fungsinya masih sama dengan talam-talam yang terdapat di pasaran kini. Apa yang membezakannya ialah jenis buatan talam itu sendiri iaitu daripada tembaga dan kayu. Talam kini kebanyakan diperbuat daripada plastik atau melamine.



**Lampu Gasoline** - pada zaman dahulu, tiada perkhidmatan elektrik yang disediakan, untuk menerangi rumah-rumah pada waktu malam, lampu gasoline akan digunakan. Spirit diperlukan untuk menghidupkan lampu gasoline yang akan diisi dalam sebuah balang. Ianya perlu di pam terlebih dahulu bagi membolehkan api menyala.



**Lampu Minyak Tanah** - Lampu minyak tanah juga berfungsi sebagai elemen untuk menerangi kediaman pada waktu malam. Lampu minyak tanah diperbuat daripada tin dan ada yang tinggi dan rendah. Minyak tanah digunakan sebagai bahan bakar lampu ini.



**Periuk Tanah** - digunakan untuk memasak. Periuk tanah diperbuat daripada tanah liat.





**Timba Upih** - Timba ini dibuat daripada upih pinang dan di lipat menjadi sebuah timba. Tali akan diikat pada tangkai timba. Timba ini akan digunakan ketika mencedok air dari telaga atau sungai.

## Peralatan Pertukangan

Pertukangan zaman dahulu adalah seni pertukangan secara tradisional. Kebanyakan kerja pertukangan dilakukan dengan menggunakan tenaga manusia tanpa bantuan mesin atau lain-lain peralatan moden. Seni pertukangan selalunya dikaitkan dengan pembinaan rumah kampung, sekolah atau masjid dan surau. Dalam proses pembinaan sesebuah rumah contohnya, penduduk akan bergotong-royong atau berderau dari kerja-kerja memotong pokok hinggalah ke sentuhan terakhir menjadi sebuah rumah. Peralatan-peralatan yang bersesuaian akan digunakan untuk bertukang. Antara peralatan pertukangan yang digunakan ialah:-

### 1. Gergaji



Gergaji digunakan bergantung kepada keperluan penggunaanya. Kebanyakan gergaji mempunyai fungsinya yang tersendiri seperti memotong kayu dan papan. Mata gergaji bergerigi dan nipis, ada yang lebih lebar dan panjang mengikut kegunaanya. Kayu akan digunakan sebagai pemegang gergaji.

Antara jenis gergaji yang digunakan untuk bertukang adalah Gergaji besi yang digunakan untuk memotong besi, gergaji rantai, gergaji belah, dan lain-lain lagi.

### 2. Ketam



Badan ketam diperbuat daripada kayu dan mata ketam diperbuat daripada logam. Ketam akan digunakan untuk kerja-kerja menghalus dan melicinkan permukaan kayu yang telah dipotong ataupun mengecilkannya. Ketam jantan selalunya digunakan pada kerja-kerja awal manakala ketam betina sesuai digunakan semasa kerja-kerja akhir kerana dapat menghasilkan kayu dan papan yang lebih halus.

Jenis-jenis ketam adalah seperti ketam jantan, ketam betina, dan ketam kelawar. Kini ketam elektrik telah menggantikan penggunaan ketam-ketam tradisional ini.

### 3. Pahat dan Penukul



Peribahasa Melayu ada mengatakan, **rumah siap pahat berbunyi yang membawa maksud, walaupun sesuatu perkara itu sudah berlalu namun masih ada orang yang membicarakan tentangnya.**

Pahat digunakan untuk mengukir kayu dan juga untuk membuat lubang pada kayu yang bertujuan bagi menyambung antara satu kayu dengan kayu yang lain. Pahat tidak boleh digunakan bersendirian. Pasangan pahat adalah penukul. Cara menggunakan pahat adalah dengan cara mengetuk penukul pada hulu pahat. Pahat akan bergerak sekali sahaja sebaik sahaja dipukul. Oleh itu, pahat perlu dipukul berkali-kali untuk mendapatkan bentuk. Kayu digunakan sebagai hulu pahat dan matanya dibuat daripada logam. Mata pahat rata pada sebelahnya dalamnya dan tajam pada sebelah lagi.

Jenis-jenis tukul kecil yang digunakan ialah tukul kepala bulat, tukul kepala pipih dan tukul jenis kayu. Terdapat juga tukul kepala berkuku yang digunakan untuk mengumpul paku. Tukul jenis besar berkepala bulat dan berat. Tukul jenis ini lazimnya digunakan untuk memukul pasak. Tukul dan pahat sinonim dengan peribahasa, **bagai penukul dan pahat, sekali ketuk, sekali masuk.** Peribahasa ini menerangkan tentang sifat atau perbuatan seseorang yang perlu disuruh berkali-kali untuk melakukan sesuatu perkara.



#### 4. Lain-Lain Peralatan



**Kapak** - juga merupakan salah satu peralatan yang digunakan dalam seni pertukangan. Kapak akan digunakan ketika menebang pokok atau membelah kayu. Mata kapak adalah berbetuk baji di perbuat daripada besi dan pemegang kapak di buat daripada kayu yang tahan lama dan tahan lasak.



**Mesin Gerudi** - ia juga dikenali sebagai germit dikalangan penduduk tempatan. Mesin gerudi akan digunakan ketika kerja-kerja membuat lubang pada kayu. Mata gerudi diperbuat daripada besi dan berbentuk tirus dan tajam. Gerudi mempunyai pemutar untuk menggerakkannya. Mata gerudi akan dimasukkan diujung gerudi. Kini, gerudi tradisional ini sudah digantikan dengan gerudi yang lebih moden seperti gerudi lantai dan gerudi elektrik ataupun "drill"

#### GLOSARI

**Menguroi (Dialek Perlis)** - Kaedah menganginkan padi

**Kukur (Dialek Perlis)** - Pamarut kelapa atau memarut

**Serawa** - Bubur. Contoh Serawa Labu, Serawa nangka

**Berderau** - Bergotong-royong

**Papan kuda** - Pamarut kelapa

**Mengerat** - Menuai

**Germit** - Mesin Gerudi

#### RUJUKAN

1. Warisan Budaya Malaysia : Peralatan Tradisional. Kuala Lumpur : Perpustakaan Negara Malaysia, [n.d].
2. Kamus Dialek Perlis. Perlis : Jawatankuasa Gerakan Membaca Negeri Perlis Indera Kayangan, 1992.
3. Intisari Kesenian Tradisional Perlis. Kangar : Perpustakaan Awam Negeri Perlis, 1994.
4. Juhana Ariffin. *Siri Cakna Bahasa : Pepatah*. Selangor : Edaran Ilmu Trade, 2008.
5. Munah bt Lahman. *Temu bual oleh Haizatul Afni Bakhtiar*. Perlis : Bukit Ketri, 26 Februari 2011.
6. Saudah bt Awang. *Temu bual oleh Haizatul Afni Bakhtiar*. Perlis : Bukit Ketri, 26 Februari 2011.
7. En Wan Azemi bin Ahmad. *Temu bual oleh Haizatul Afni Bakhtiar*. Perlis : Behor Inai, 15 Mac 2011.