

Teknologi Nira Tradisional

Oleh **NAZEL HASHIM MOHAMAD**

Di Perlis pokok nipah (*Nipa fruticans*) digarit untuk memperoleh nira.

Mayang nipah yang hendak digarit dipilih daripada mayang yang buahnya sudah tua. Hal ini demikian kerana batang mayangnya panjang dan berupaya mengeluarkan banyak jus dalam tempoh yang lama.

Batang mayang akan dibersihkan serta dilicinkan dengan sedikit lumpur. Dahulu, batang mayang diurut dengan kaki dari arah pangkal batang mayang di perdu hingga ke buah di mayang. Kini, batang mayang itu dipukul dengan pelepah nipah untuk memudahkan pengaliran arus jus di dalamnya. Biasanya kerja mengurut dilakukan pada sebelah pagi secara berkala, yakni selang beberapa hari sekali dalam tempoh sebulan dan tiga bulan. Kemudian barulah buahnya dicantas buang. Batang yang sudah dicantas mayang itu dicakukkan dengan kayu yang dikukuhkan pada tanah, agar sentiasa bongkok untuk memudahkan aliran nira turun masuk ke tukil.

Hujung batang mayang itu akan dihiris dengan salap untuk membolehkan jus atau niranya keluar. Bahagian hujung batang yang sudah dihiris itu disua-masukkan ke dalam lubang, atau tingkap pada tepi tukil di bahagian atasnya.

Tukil atau tabung untuk menakung nira ini diperbuat daripada buluh duri. Tukil dilayur pada pelayur tukil dengan jerami atau daun nyiur yang dibakar. Pada setiap kali hendak menahan nira di batang mayang. Cara melayurnya ialah dengan menyerelumkan tukil dari arah atas yang terbuka kepada corong ayan atau batang besi paip yang dipacak pada bahagian atas pelayur.

Pelayur tukil, diperbuat daripada tanah liat. Bentuknya seperti belanga tanah liat

yang diterbalikkan, setinggi kira-kira setengah meter. Besarnya mengikut banyak tukil yang hendak dilayur. Cara membuatnya: mula-mula disediakan rangkanya dengan batang-batang besi dipacak dalam bentuk bulatan dengan jarak setengah jengkal, antara batang besi setinggi satu meter, dan dibentuk melengkung di bahagian atasnya. Kemudian dilonggokkan tanah liat terpilih yang sudah digaul dengan garam (untuk mengukuhkannya) di atas rangka besi tadi. Batang-batang besi itu menjadi sebagai tiang dan tersembunyi di dalam tanah liat. Setelah kering, longgokan tanah liat itu akan ditebuk dari satu bahagian tepi untuk dijadikan tempat memasukkan bahan bakar seperti daun nyiur kering, jerami atau *menarung tikus* tadi. Beberapa corong diperbuat daripada ayan, atau keratan batang paip besi (bergantung pada jumlah tukil) dipacak-pakkan di atas longgokan tanah liat dan tembus sehingga lelangit dapur. Tukil-tukil itu akan diserelumkan pada corong-corong ini untuk dilayur.

Menggarit nipah boleh dilakukan sepanjang tahun. Walau bagaimanapun, keadaan menggarit lebih mudah pada musim timur (kering dan angin bertiup dingin) antara bulan September dengan Disember.

Pada musim menggarit nira, kaum lelaki akan pergi bersama-sama kawan-kawan ke bangsal-bangsal mengumpul nira. Mereka akan bersantai sambil minum-minum. Biasanya mereka akan membawa bekal kacang goreng untuk menemani nira. Pada suatu ketika dahulu nira digaulkan dengan ringgi yang dibuat daripada padi pulut dari jenis *gantang alu* atau *kumboi*. Malah ramai yang akan memesan dahulu nira segar supaya disediakan pada waktu-waktu tertentu, di samping untuk dibawa pulang bagi para isteri dan anak-

Tradisi



Bunga nipah yang mula hendak menjadi mayang.

anak. Pertemuan sosial begini cukup menarik, kerana mengeratkan persahabatan dan para isteri juga mengerti akan keperluan para suami untuk bersahabat. Malah aktiviti begini juga menjadi semacam pengimbang keharmonian suami isteri – bagi yang berumah tangga. Kini dengan adanya peti ais, nira boleh disejukkan, malah disejukkbejukan, untuk diminum pada waktu-waktu pilihan sendiri. Malah rasanya juga lebih enak jika disejukkan sedikit dengan ketulan ais.

Nira dijual dalam uncang plastik. Menikmati nira segar pada sebelah malam memang menyeronokkan. Suasana malam pada musim timur begini yang biasanya berangin dingin dan langit cerah digayuti bintang dan bulan penuh atau bulan tua, membuat peminat nira berasa lega mengenang zaman silam dan membicarakan masa depan mereka. Waktu begini jugalah mereka melepaskan ketegangan setelah penat bekerja pada siang hari baik di bendang, di pejabat atau di mana-mana.

Pada masa lampau bahan bakar yang digunakan di dalam gedehok ialah kayu api-api (*Viscum orientale*) dan kayu bebuta (*Eucoc-*

caria agallocha). Kayu ini dikatakan mempunyai keistimewaannya yang tersendiri. Dikatakan kepanasan kedua-dua jenis kayu ini apabila dibakar tidaklah sepanas kayu-kayu lain. Malah kayu bebuta dikatakan adalah lebih baik. Apabila dibakar kayu-kayu ini tidak menjadi arang, sebaliknya menjadi abu yang sekali gus mengurangkan bahangnya. Oleh itu kepanasannya serata dan amat baik untuk memastikan nira yang dimasak, tidak terlalu cepat masaknyanya sehingga boleh merosakkannya.

Untuk membuat manisan, nira yang baru dikutip akan ditapis ke dalam kawah tadi. Dahulu, tapisan dibuat daripada upih pinang. Upih ini dibuat seperti corong. Kemudian dimasukkan roman jerami (tinggalan tangkai-tangkai jerami setelah dikirik), atau lerang pelepah nyiur yang direnyuk-renyuk dan gumpal-gumpal ke dalam corong upih tadi. Segala habuk dan serangga seperti semut, kumbang dan penyengat yang telah mati di dalam nira akan tersangkut pada roman jerami atau lerang pelepah nyiur itu. Kemudian digunakan penapis diperbuat daripada buluh. Hari ini digunakan penapis moden diperbuat daripada besi atau plastik.

Biasanya sekawah akan memuatkan empat tin nira. Nira itu akan dikacau perlahan-lahan selama tiga jam, sehingga tinggal sepertiga sahaja. Warnanya akan bertukar menjadi merah tua, dan likat. Biasanya sekawah nira akan menghasilkan kira-kira lima botol kaca satu liter manisan. Tiga dekad dahulu harganya cuma 50 sen sebotol, tetapi hari ini harganya mencapai sehingga empat ringgit, atau lebih. Lebihan manisan yang terlekat pada tepi kawah juga boleh dimakan. Ia disebut sebagai gula tarik.

Pada zaman Jepun, nira nipah dijadikan gula. Untuk membuat gula daripada nira nipah ini, kulit pokok temak (*Shorea cochinchinensis*) sebagai laru atau raginya. Kulit ini dicincang halus-halus dan dimasukkan ke dalam tukil-tukil sebelum disangkutkan pada batang-batang mayang yang telah dibalas. Seperti biasa nira yang telah dikutip itu ditapis ke dalam kawah. Kemudian dimasak di atas gedehok selama lebih kurang empat jam. Apinya sentiasa dikawal supaya tidak terlalu panas, dan beransur-ansur dikurangkan kepanasan apinya apabila nira itu sudah bertukar menjadi manisan dan kemudian menjadi seroi atau peroi seperti te-

Tradisi



Gedehok daripada simen (kiri) dan pelayur (kanan) juga daripada simen, dengan tukil-tukil diserelumkan ke batang-batang paip.

pung. Rasanya ada masin-masin sedikit, tetap mengekalkan ciri terdapat pada manisan. Warnanya berubah menjadi cerah sedikit (tidak pula seperti gula pasir hari ini). Selain untuk kegunaan sendiri, gula ini dijual secara timbangan kati pada waktu itu. Kini orang tidak lagi membuat gula daripada nira nipah.

Selain membuat manisan, ada juga yang memeram lebihan nira ini untuk dijadikan cuka. Rasanya lebih masam dan menyengat, dan warnanya pula kelabu dan agak keruh sedikit.

Di setengah-setengah kampung yang terdapat hutan nipah yang luas, di situ juga terdapat tumbuh-tumbuhan dan habitat seperti siput hisap yang boleh dimakan. Pucuk pokok serunai (*Wedelia bilflora*) yang juga terdapat di kawasan nipah, dibuat ulam dan dicicah dengan cuka nira yang dibubuh cili padi yang dipatah-patahkan. Sementara pucuk pakis yang disebut sebagai *midin* yang lebih bergetah daripada pakis biasa, dimasak lemak dengan siput hisap. Begitu sederhana dan aslinya diet orang-orang kampung di kawasan ini pada suatu ketika dahulu.

Jus nipah yang lebih dikenali sebagai nira di Perlis menjana pendapatan sampingan bagi mereka yang ada hutan nipah sendiri atau yang rajin ke kawasan-kawasan nipah di tepi dan muara sungai. Sehingga ini belum ada orang yang cuba mengkomersialkan nira dan manisan ini secara besar-besaran. Ia mungkin disebabkan kesukaran mengestetkan kawasan pokok nipah, kerana keluasan tanah yang sesuai untuknya semakin mengecil akibat pembangunan, juga mungkin kerana nilai komersialnya agak tidak menguntungkan seperti minuman jus buah-buahan lain.

Walau bagaimanapun, hasil menggarit nipah lebih menguntungkan jika dibandingkan dengan mengusahakan bendang. Pendapatan mengerjakan serelung nipah setahun (kira-kira 400 mayang yang boleh digarit) jika dikerjakan sepenuhnya secara serius, boleh mencapai RM4000. Pendapatannya boleh lebih daripada itu jika daunnya dibuat atap dan pucuknya dibuat rokok daun. Mengusahakan bendang serelung hanya akan menghasilkan kira-kira RM2400 bersih setahun (dua musim, semusim RM1200).