



M 3680/08 Kesenian Tikar Kian Menghilang

OLEH ROSLI K. MATARI

Pada zaman dahulu, tikar bukan sahaja merupakan anyaman yang sangat indah dari segi kehalusan hasil seninya, malah merupakan sejenis kraf tangan yang tidak dapat dipisahkan daripada adat dan budaya masyarakat Melayu.

Oleh itu, tidak hairanlah jika pada zaman lampau tiada sebuah rumah pun dalam masyarakat Melayu yang tidak memiliki walau sehelai tikar. Betapa daif sekalipun pasti akan terhampar tikar sebagai penyeri rumahnya.

Hal ini demikian kerana

kemahiran menganyam tikar dimiliki dan diwarisi masyarakat Melayu, terutama golongan wanita. Lebih-lebih lagi kerana pohon yang diperlukan untuk membuat tikar, iaitu pandan dan mengkuang, mudah didapati di merata-rata tempat.

Namun demikian, tikar yang berfungsi sebagai alas tempat duduk, bukanlah sekadar penyeri ruang, sebaliknya mencerminkan betapa tinggi dan halusnya nilai-nilai peradaban masyarakat Melayu. Selain itu, penggunaan tikar juga membuktikan betapa masyarakat Melayu sangat

mengambil berat tentang kebersihan dalam keluarga dan rumah tangga.

Lazimnya, di dalam rumah orang Melayu, sekurang-kurangnya sehelai tikar akan dihamparkan di ruang tamu. Tikar ini biasanya terhampar sepanjang waktu, sehingga lusuh dan rabak barulah diganti. Selain itu, tikar juga digunakan sebagai alas duduk sekeluarga pada waktu makan. Tikar ini tidaklah digunakan untuk sepanjang waktu kerana akan digulung dan disimpan setelah selesai makan.

Apabila dikunjungi

tetamu, tuan rumah akan bergegas mengambil dan membentangkan tikar baharu. Tikar ini lazimnya berbidang besar, walaupun tetamu yang tiba hanyalah seorang diri. Hal ini menunjukkan betapa tinggi dan halusnya budi pekerti masyarakat Melayu dalam bab menghormati dan memuliakan tetamu.

Oleh hal yang demikian, tidak hairanlah jika masyarakat Melayu sangat mengambil berat tentang jenis, fungsi, dan seni tikar. Jika diteliti, bangsa Melayu sangat mengambil berat dalam membezakan bahan untuk membuat tikar. Hanya daun pandan digunakan untuk membuat tikar sebagai alas tempat duduk. Hal ini bersesuaian kerana daunnya harum dan tidak menggatalkan. Manakala daun mengkuang pula hanya dijadikan tikar untuk pelapik lantai.

Selain itu, tikar yang dihasilkan juga terbahagi kepada beberapa jenis dari segi fungsinya. Sekurang-kurangnya terdapat lima jenis tikar, iaitu tikar biasa, tikar sembahyang, tikar alas nikah, tikar parutan dan tikar jemuran.

Oleh hal yang demikian, jika dikunjungi tetamu, tuan rumah akan membentangkan tikar pandan, sama ada berukuran kecil atau berbidang besar, untuk diletakkan di atas tikar mengkuang yang telah sedia menjadi pelapik lantai.

Lazimnya, tuan rumah tidak akan menggulung tikar mengkuang yang telah sedia terbentang itu untuk mengelakkan gambaran

sikap kedekut. Malahan, hal ini mencerminkan sikap memuliakan tamu kerana tamu akan duduk di atas dua bidang tikar, iaitu tikar pandan yang beralaskan pula tikar mengkuang.

Tikar sembahyang berfungsi sebagai sebuah dan kebiasannya berukuran kecil, sekadar cukup untuk seseorang mengerjakan sembahyang, dan diperbuat daripada daun pandan. Jika sembahyang berjemaah, tuan rumah akan menggunakan tikar biasa berbidang besar untuk dijadikan sebagai tikar sembahyang, namun tetap daripada tikar pandan.

Tikar alas nikah pula, juga jenis pandan yang digunakan sebagai tempat duduk pengantin lelaki dalam upacara akad nikah. Tikar mengkuang pantang digunakan oleh orang Melayu dalam upacara ini bagi menghormati calon menantu (pengantin lelaki), menjaga hati besan (ibu bapa pengantin lelaki) dan tetamu, mematuhi ketertiban adat dan keceriaan majlis, serta menyanjung tinggi kemuliaan agama Islam.

Tikar parutan adalah sejenis tikar kecil yang diperbuat daripada mengkuang dan digunakan sebagai tempat menadah isi kelapa yang diparut. Tikar jemuran juga diperbuat daripada mengkuang. Kedua-dua jenis tikar ini kasar dan bermutu rendah. Oleh itu, sesuai digunakan di luar rumah untuk kegunaan menjemur padi dan sebagainya.

Anyaman pandan dan mengkuang mempunyai

keistimewaan tersendiri. Tikar pandan halus dan lembut serta tinggi harganya, namun mudah reput dan cepat rosak. Tikar mengkuang pula lebih kasar dan keras serta murah, tetapi tahan lama.

Daun pandan yang digunakan untuk membuat tikar adalah daripada pokok andan bunga (pandan ikan), pandan duri, pandan minyak, pandan tikus, dan pandan laut. Manakala mengkuang pula daripada jenis mengkuang India, mengkuang kampung, dan mengkuang ladang.

Kedua-dua jenis pokok ini hanya sesuai diambil daunnya apabila sudah berusia sekurang-kurangnya dua tahun. Masa yang sesuai untuk pengambilan daunnya adalah semasa awal pagi atau lewat petang. Hal ini demikian kerana ingin mengelakkan daunnya daripada mudah kecut jika diambil ketika panas terik matahari.

Malaham, pengambilan daun dilakukan sekali sahaja pada setiap bulan. Sementara itu empulur (tulang belakang daun) dan duri di bahagian kanan dan kiri daun akan dibuang.

Terdapat empat peringkat memproses daun, iaitu melayur daun di atas bara api supaya lembut dan tahan lama, menjangka daun, iaitu melerai daun menjadi helaian kecil mengikut saiz lebar yang dikehendaki, melurut daun supaya lembut dan tidak bergulung dengan menggunakan "pelarut" yang diperbuat daripada buluh dan merendam daun untuk melunturkan warna asalnya,

sebelum dijemur sehingga kering, dan warnanya bertukar menjadi putih pasir.

Pewarnaan daun secara tradisional menggunakan pelbagai bahan tempatan untuk mendapatkan warna yang dikehendaki. Antaranya ialah kunyit untuk mendapatkan warna kuning, buah pokok arang (hitam), daun bemban (hijau), buah kesumba India (jingga dan merah), kapur sirih (dicampurkan dengan bahan lain untuk mendapatkan warna lebih cerah), daun mengkudu (biru dan biru tua), dan lain-lain lagi.

Teknik dan proses menganyam tikar bermula daripada "lagang", iaitu tulang sesuatu ciptaan anyaman, yang dikenali juga sebagai proses menaja. Ukuran panjang tikar ditentukan oleh ukuran lagang. Setiap bilah daun dibentuk. Di tengah-tengahnya, seperti huruf "V", iaitu tempat anyaman bermula.

Menganyam tikar melibatkan beberapa proses seperti anyaman tengah, mengepai (mematikan tepi anyaman supaya tidak terburai), anyaman sudut

(anyaman bucu), pepeh atau lepih (anyaman mati pada tepi tikar untuk mengakhiri proses menganyam), sisip (hujung lebihan daun direncongkan) dan kerat (baki bilah anyaman dipotong).

Rupa bentuk tikar pula terbahagi kepada empat bahagian, iaitu badan tikar (ukuran luas keseluruhan), kepala tikar (bahagian tikar yang kecil dan lazimnya dihiaskan dengan kelarai pucuk rebung atau kelarai berdiri), tepi tikar (bahagian pinggir keseluruhan), dan bucu tikar (empat sudut penjurui).

Terdapat pelbagai jenis corak tepi tikar yang direka cipta dan diwarisi sejak zaman berzaman. Semua corak ini menonjolkan keindahan dalam

kesenian tikar. Antara corak tepi tersebut ialah tepi belut, tepi betul, tepi susut, tepi pulas, tepi tulang belut, tepi sepit ketam, tepi gigi yu dan tepi lipan.

Namun, generasi muda kini kurang terdidik untuk mencintai dan menghargai kesenian tikar milik budaya bangsanya sendiri. Apatah lagi untuk mewarisi dan memiliki kemahiran menganyamnya. Malah, tidak mustahil, budaya kesenian tikar ini akan pupus untuk selama-lamanya suatu hari nanti.

Bahkan sehingga kini, di negara kita masih belum terdapat sebuah muzium atau galeri yang khusus untuk menonjolkan dan menghargai kesenian tikar. Oleh itu, tidak hairanlah jika kebanyakan rumah moden orang Melayu pada masa kini sudah tidak terdapat lagi walau sebidang tikar. Kalau adapun hanyalah sekadar tikar plastik! Lazimnya ialah karpet atau permaidani mahal. **DB**



Daun pandan yang digunakan untuk membuat tikar adalah daripada pokok andan bunga (pandan ikan), pandan duri, pandan minyak, pandan tikus, dan pandan laut.