



Kalumpang

Oleh: NADIN HAJI SALLEH

Sebelum teknologi pembuatan perkakas dapur daripada pelbagai bahan seperti plastik, kaca, seramik, keluli, dan sebagainya, wujud masyarakat Bisaya di daerah Beaufort, Sabah sudahpun mempunyai teknologi perkakasan dapur. Masyarakat Bisaya mencipta perkakasan dapur daripada kayu. Alat yang dimaksudkan ialah sejenis mangkuk besar yang dinamakan *kalumpang*.

Masyarakat Bisaya amat menghormati peralatan dapur sebagai sebahagian daripada punca rezeki di dalam sesebuah rumah. Terdapat pepatah yang sering diungkapkan oleh orang tua-tua berkaitan *kalumpang*, iaitu *Notingkouban do kalumpang* yang bermaksud seseorang yang tidak suka bergaul dengan orang lain.

Kalumpang lazimnya digunakan untuk memasak sagu yang dinamakan *ambuyat*. Bancuhan sagu yang agak likat akan dituang dengan air panas dalam *kalumpang* untuk menghasilkan *ambuyat* yang sedia dimakan dengan mencecah jeruk bambangan.

Kalumpang ialah sebuah mangkuk besar yang berketinggian kira-kira 25 sentimeter dan berketebalan tiga sentimeter. Sementara, luas permukaannya bergaris lintang 60 sentimeter. Saiz *kalumpang* tidak terbatas kepada ukuran yang dinyatakan, tetapi bergantung pada cita rasa pembuatnya.

Kalumpang diperbuat daripada kayu keras seperti merbau, batang nangka, batang durian, dan sebagainya. Batang kayu yang sudah ditebang akan dibelah untuk mendapatkan asas pembuatan sesebuah *kalumpang*. Alat



Kalumpang digunakan untuk memasak *ambuyat*.

yang digunakan untuk membuat *kalumpang* antaranya termasuklah beliung, kapak, tali pelarik bulatan, kertas pasir, pisau, dan pahat.

Menarah *kalumpang* memerlukan kemahiran tertentu agar mutu pembuatan *kalumpang* terjamin dan tahan apabila digunakan. Kerja menarah mula dilakukan mengikut bulatan bagi membentuk *kalumpang*. Kerja menarah peringkat awal akan dilakukan di dalam pondok. *Kalumpang* yang terbentuk akan dibawa ke rumah untuk kerja-kerja penghalusan. Pembuat *kalumpang* yang berpengalaman akan mencari bahagian batang yang mempunyai jalinan urat kayu yang sesuai. Jalinan urat kayu yang berserabut akan menyebabkan *kalumpang* agak sukar dibentuk dan bentuk bulatannya juga tidak seimbang. Pada permulaannya, lakaran bulatan akan dibuat di atas permukaan belahan kayu. Besar bulatan bergantung pada ukuran *kalumpang* yang dikehendaki oleh pembuat *kalumpang*.

Sebuah *kalumpang* akan mengambil masa sebulan untuk disiapkan, bergantung pada jenis kayu yang dipilih. Kayu yang agak keras seperti merbau mengambil masa yang lama untuk disiapkan. Oleh hal demikian, pembuatnya perlu berhati-hati agar struktur bulatannya tidak retak.

Pembuat *kalumpang* juga perlu mematuhi beberapa pantang larang ketika membuat *kalumpang*. Antara pantang larang ketika

Sebuah *kalumpang* akan mengambil masa sebulan untuk disiapkan, bergantung pada jenis kayu yang dipilih. Kayu yang agak keras seperti merbau mengambil masa yang lama untuk disiapkan. Oleh hal demikian, pembuatnya perlu berhati-hati agar struktur bulatannya tidak retak.

membuat *kalumpang* ialah kaum wanita tidak boleh melangkahi batang kayu yang digunakan. Tindakan ini dipercayai akan menyebabkan binaan *kalumpang* terbelah dua semasa proses pembuatannya.

Kalumpang yang sudah siap juga tidak boleh direndam di dalam sungai. Tindakan ini dipercayai boleh menyebabkan kejadian banjir besar yang berpunca dari sungai berkenaan.

Pada hari ini, penggunaan *kalumpang* untuk memasak *ambuyat* tidak lagi popular. Hal ini disebabkan pemasakan *ambuyat* boleh dibuat dengan menggunakan pelbagai perkakas masak yang lain seperti mangkuk plastik, kaca, seramik, dan sebagainya.