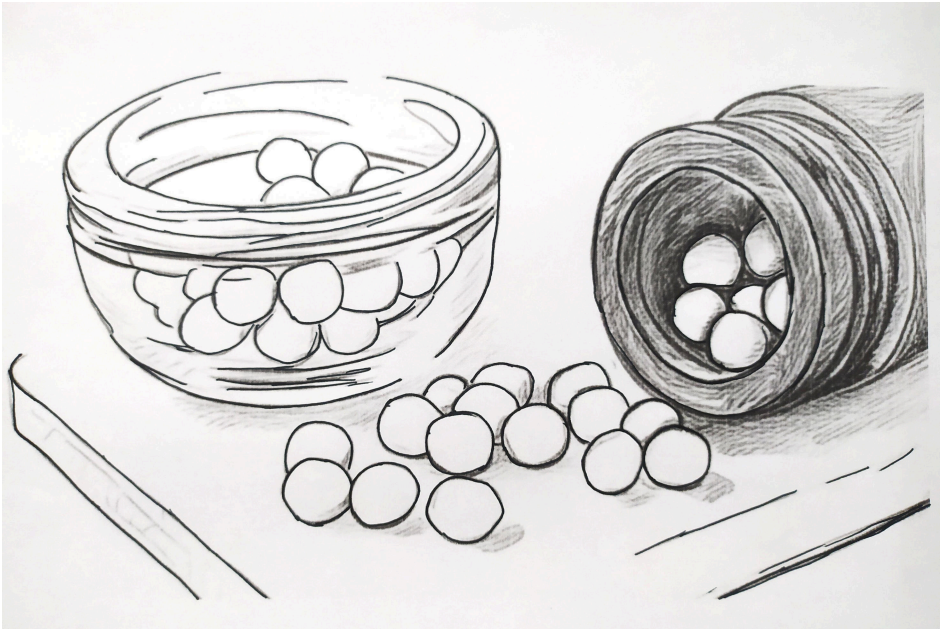


Buku Kumpulan Cerita Pendek



Kolaborasi Suluh Insan Lestari dengan Komunitas
Bahasa Singkil, Pesisir Aceh Singkil, dan Aneuk Jamee
Singkil, Pesisir Aceh Singkil, Aneuk Jamee

Buku Kumpulan Cerita Pendek

Kolaborasi Suluh Insan Lestari dengan Komunitas Bahasa Singkil, Pesisir
Aceh Singkil, dan Aneuk Jamee

Singkil, Pesisir Aceh Singkil, Aneuk Jamee
Aceh Singkil dan Aceh Selatan, Daerah Istimewa Aceh, Indonesia

Copyright © 2025, Suluh Insan Lestari



<http://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/>

You may not use this work for commercial purposes. You may adapt and add to this work. You must keep the copyright and credits for authors, illustrators, etc.

KATA PENGANTAR

Assalamualaikum Warahmatullahi Wabarakatuh

Puji syukur ke hadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya, sehingga Kamus dan Buku Cerita dalam bahasa Suku Singkil, Pesisir Aceh Singkil dan Aneuk Jamee ini dapat terselesaikan. Shalawat serta salam senantiasa tercurah kepada junjungan kita Nabi Besar Muhammad SAW, keluarga, sahabat, dan seluruh umatnya.

Kamus dan Buku Cerita dalam ini merupakan wujud nyata dari upaya pelestarian bahasa Suku Singkil, Pesisir Aceh Singkil dan Aneuk Jamee, sebuah khazanah budaya yang tak ternilai harganya. Bahasa daerah Kabupaten Aceh Singkil dan Aceh Selatan ini bukan hanya sekadar alat komunikasi, tetapi juga cermin dari identitas, sejarah, dan kearifan lokal suatu masyarakat. Keberadaan bahasa daerah yang lestari adalah kunci untuk menjaga keberlangsungan budaya yang kaya dan beragam.

Bahasa Suku Singkil, Pesisir Aceh Singkil dan Aneuk Jamee, sebagai salah satu bahasa daerah yang terdapat di Provinsi Aceh, memiliki peran penting dalam kehidupan masyarakat. Namun, seiring dengan perkembangan zaman dan pengaruh bahasa lain, bahasa Suku Singkil, Pesisir Aceh Singkil dan Aneuk Jamee menghadapi berbagai tantangan. Oleh karena itu, Kamus dan Buku Cerita ini hadir sebagai sarana untuk membantu generasi muda dan masyarakat luas dalam memahami, mempelajari, dan menggunakan bahasa Suku Singkil, Pesisir Aceh Singkil dan Aneuk Jamee.

Kamus yang berisi kumpulan kosakata bahasa Suku Singkil, Pesisir Pesisir Aceh Singkil dan Aneuk Jamee telah disusun secara sistematis, dilengkapi dengan contoh penggunaan dalam kalimat sehari-hari sehingga kamus tersebut dapat menjadi panduan yang bermanfaat bagi siapa saja yang ingin mendalami bahasa Aceh.

Saya, **H. SAFRIADI OYON SH**, selaku Bupati Kabupaten Aceh Singkil dengan ini mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Yayasan Suluh Insan Lestari yang telah meluangkan waktu, anggaran untuk membantu sejak dari prencanaan, pelatihan, penyusunan sampai diterbitkan Kamus dan Buku Cerita dalam Bahasa Suku Singkil, Pesisir Pesisir Aceh Singkil dan Aneuk Jamee ini.
2. Seluruh Tim Penggagas, Perumus dan Penyusun Kamus dan Buku Cerita dalam Bahasa Suku Singkil, Pesisir Pesisir Aceh Singkil dan Aneuk Jamee ini, yang telah bekerja memberikan dukungan dan kontribusi dalam penyusunan kamus dan buku cerita, terutama kepada para ahli bahasa, tokoh masyarakat, dan seluruh tim penyusun.

Dengan diterbitkan Kamus dan Buku Cerita dalam Bahasa Suku Singkil, Pesisir Pesisir Aceh Singkil dan Aneuk Jamee ini semoga dapat digunakan sebagai mata pelajaran di sekolah Formal maupun non Formal di Kabupaten Aceh Singkil dan Aceh Selatan dan memberikan manfaat yang besar bagi pelestarian bahasa untuk memperkaya khazanah budaya kita.

Wassalamualaikum Warahmatullahi Wabarakatuh

Singkil, 1 Juli 2025
Bupati Kabupaten Aceh Singkil

dto

H. SAFRIADI OYON, S.H.

Daftar Isi

Cerita dalam Bahasa Singkil

1. Kendukhi Opom.....	4
Kenduri Opom.....	5
2. Adat Menceddekken Sapo.....	6
Adat Tradisi Membangun Rumah.....	8
3. Nditak Matah.....	10
Nditak Matah.....	12

Cerita dalam Bahasa Pesisir Aceh Singkil

4. Menangkok Udang Baring Manggunokan Jul-jul...14	14
Menangkap Udang Baring Menggunakan Jul-jul...17	17
5. Rasio Badak Ajaib Dari Gosong Telaga.....20	20
Rahasia Bedak Ajaib Dari Gosong Telaga.....24	24

Cerita dalam Bahasa Aneuk Jamee

6. Silek Galombang.....	28
Silat Gelombang.....	31
7. Asa Mulo Gulai Paku jo Asam Kincung.....34	34
Asal Mula Gulai Pakis Dan Asam Kecombrang.....36	36
Sumber.....	38

Cerita dalam Bahasa Singkil

Kendukhi Opom

Lot sada kebiasaen bain kalok khanah kami. Idimo gelakhua kendukhi opom atope syukukhen. Kendhuki idi dibain enggo keca siap menuan page.

Acakha na idi, imo mendo'a mi Allah Tuhan Maha Kuasa. Enggo keca siap mendo'a, bakhumo kipangan opom khebak-khebak.

Siap kipangan nditak opom, ibana disabukhken mi juma. Hakhapenna acakha idi mengido mi Allah, asa jumana ndaoh makhana ba' bue hasilna.



Kenduri Opom

Ada salah satu kegiatan adat yang dilaksanakan di daerah kami. Adat tersebut adalah Kenduri Opom atau syukuran. Acara adat tersebut dilaksanakan ketika menanam padi sudah selesai.

Adapun rangkaian acaranya adalah berdoa kepada Allah Tuhan yang Maha Kuasa. Setelah berdoa selesai, lalu kue Opom pun dihidangkan untuk dimakan secara bersama-sama.

Setelah makan kue Opom selesai, kue Opom yang sisa ditaburkan di sawah-sawah tersebut. Melalui acara ini ada harapan dengan pertolongan dari Allah, sawah-sawah tersebut dapat terhindar dari kegagalan panen.

Adat Menceddekken Sapo

Zaman kahiyya kalaksuku singkil cakha memahan sapon aadat si biasa dibahan. Nggo keca cukup pekekas sapo ndai asa menceddekken sapo mungkah di bain. Dibahan bakken alang gegoh khatana mo maskhakat dai, si khoh dai khoh mang kalak sintua kampong, si tua kampong, tokoh ulama, pemuda, senina kaum beak khatana.

Nggo keca cekhacap aadat cukup bage nakan gekhsing, bekhas gekhsing, betcih, srikaya, asa sitepung tawakhimo pekakas sapo dai, simungkahken gecik di kampong idi, siditepung tawakhi minangun, jekhjak, pahabang, dinding, pintu lante bak sileban na. Asa tekhus mo di bain ulama pemuda senina, anak pekhana, kaum beak khatana. Nggo keca lepas tepung tawakh dai asa didukhukkenmo nakan gekhsing mi kalak kaum beak khatana, asa mendoamo imam, lepas doa, menceddekken

sapo nggo jadi dipungkah kekhjo enda dibain bue bue kalak.

Si khoh mi sapo kalak kendukhi ndai khata-na mekhembah, bage labang, gula, bekhas, papan, saong bak sileban. Asa menelong kalak si menceddekken sapo ndai, begi mo sepekatna kalak si kahiyya.



Adat Tradisi Membangun Rumah

Zaman dahulu orang suku Singkil menggunakan adat sebelum membangun rumah. Ritual adat biasanya dilakukan setelah alat perkakas rumah sudah disiapkan oleh yang punya rumah. Setelah ritual adat dilakukan, maka pembangunan rumah mulai dikerjakan secara gotong royong oleh seluruh masyarakat yang ada di kampung itu dan dihadiri juga oleh para sintua kampung, tokoh masyarakat, tokoh adat, penghulu kampung, tokoh ulama, pemuda, saudara, handai taulan, semuanya.

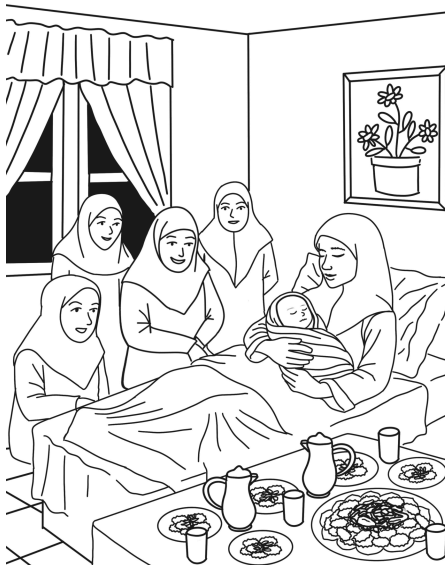
Setelah media ritual adat dihadirkan berupa nasi kuning si tepung tawar, beras kuning, becik, srikaya, maka acara ritual adat dimulai oleh pak penghulu kampung dengan mencipratkan air pada alat perkakas rumah tersebut seperti tiang, jerjak, pahabang, dinding, lantai, pintu, dan lain-lain. Kemudian dilanjutkan oleh sintua, para ulama, pemuda, saudara dan sete-

rusnya. Setelah selesai acara ritual adat, maka hidangan nasi kuning disajikan kepada semua orang yang hadir dan ditutup dengan doa. Selesai doa barulah mendirikan atau membangun rumah dimulai. Pekerjaan ini dilakukan secara bersama-sama.

Orang yang datang ke tempat pembangun rumah ini membawakan barang-barang untuk diberikan kepada orang yang membangun rumah, berupa paku, gula, beras, papan, atap dan lain-lain. Gunanya untuk meringankan atau membantu biaya pembangunan rumahnya itu. Begitulah tingginya tingkat solidaritas orang pada zaman dahulu.

Nditak Matah

Nditak matah idimo panganan khas Aceh Singkil. Nditak matah en dihidangkan waktu ketakhing bak mendoaken mi si ketakhing. Panganan ende dihidangkan mi kaum beak bak mi si ketakhing. Hikmah na mende mi kesehatan badan mi kaum ibu si mencicikken.



Nditak matah en panganen mbue bagena, tepung bekhas, niokh, sikha, gula bak manuk, lot hikmahna mi si ketakhing. Potongen nditak matah di kupul lot hikmahna asa pekhekhetken pekaumen asa seyang kita mekhaduna, lolo niate. Mendoaken inang bak anak na si bakhu tubuh asa gedang umukh na mokhah khezikina bak jenjuah mo ia bagas geluhna.

Nditak Matah

Nditak matah adalah makanan khas dari suku Singkil. Nditak matah ini dihidangkan pada saat seorang ibu melahirkan dan akan mengadakan acara syukuran pasca melahirkan. Masakan ini dihidangkan untuk tamu dan ibu yang baru melahirkan. Diyakini mujarab untuk stamina dan kesehatan dari si ibu yang sedang menyusui.

Nditak matah adalah makanan dengan bahan campuran tepung beras, kelapa muda, garam, gula dan sepotong ayam yang memiliki makna tersendiri bagi seorang ibu yang habis melahirkan. Bentuk dari nditak matah yang dikepal memiliki arti untuk mempererat tali persaudaraan dengan rasa kasih sayang dan kegembiraan.

Cerita Dalam Bahasa Pesisir Aceh Singkil

Menangkok Udang Baring Manggunokan Jul-jul

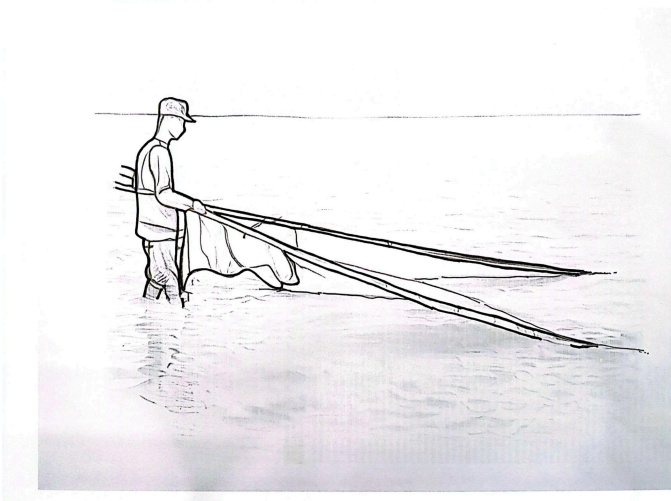
Gosong Telaga marupakan sabuah kemukiman yang barado di bibir pantai Samudera Indonesia. Salah satu hasil alam yang ado di kemukiman tu adolah hasil lawik barupo udang baring. Untuk manangkok udang baringko, masyarakat nelayan manggunokan pakake tangkok yang acok disabut Jul-jul.

Bukan manggunokan jaring ato jalo, Jul jul iko barupo waring bakaroncong yang dilakekan pado duo batang kayu. Kamudian bandotu disorong-sorong samo nelayan manyisi tapi lawik ato bibi pante. Udang yang sadang bamain di birunyo lawik dan di riak-riak galombang manampu dan masuk ka dalam Jul-jul mamadekkan kroncong.

Kok keroncong ala panuh, satarusnyo jul-jul dikadarekkan dan diangkek kakasik pasi. Udang

pun disalin ke dalam karung supaya mudah dibaok katampek lain.

Karajoko nampak sarupo lamak bana, sambu mandi-mandi lawik dapek rajaki. Satarusnyo udang baring di olah, ado yang dijamu jongon caro diteba di hangek pane matohari manggunokan waring sabage halenyo. Sasudah mananti babarapo lamo udang pun karing tarus manjuanyo ka panggale yang hagonyo sakaleng sahago Rp 70.000–Rp 100.000. Indak saketek pulo palawik yang mangolahnyo manjadi balacan. Balacan dibuek jongon caro maramerame samo tangan.



Kamudian dijamu dibawah paneh matohari. Jikalo udang ala karing mako dihaluskan jongon caro ditumbuk manggunokan alat tradisional barupo lasung samo alu.

Katiko udang ditumbuk diserakkan saketek garam sabage pangawet. Sahinggo balacan itu bisa disimpan tahan lambek juo indak babaun. Sasudah sadonyo proses pangolahan di karajokan balacan pun siap untuk dimasak dan dohidangkan atau di jua ka pambali.

Menangkap Udang Baring

Menggunakan Jul-jul

Gosong Telaga merupakan sebuah pemukiman yang berada di bibir pantai Samudra Indonesia. Salah satu potensi alam yang ada di pemukiman itu adalah hasil laut berupa udang sabu. Untuk menangkap udang sabu ini, masyarakat nelayan menggunakan alat tangkap yang sering disebut Jul-jul.

Bukan menggunakan jaring atau jala, Jul jul ini jaring halus dengan kantong yang disematkan pada dua bilah batang kayu. Kemudian benda itu disorong-sorong oleh nelayan mengitari perairan laut atau bibir pantai. Udang yang sedang bermain di birunya laut dan riak-riak gelombang akan masuk memenuhi jaring halus berkantong.

Sesudah kantong penuh, seterusnya jul-jul dibawa ke pasir pantai. Udang pun dipindahkan

dari kantong ke dalam karung supaya mudah dibawa ke tempat lain.

Pekerjaan ini terlihat sangat asyik, sambil mandi-mandi di laut bisa mendapat rejeki. Lalu udang sabu diolah, ada yang dijemur dengan cara ditebar di bawah terik matahari menggunakan jaring halus sebagai alasnya. Setelah menunggu beberapa saat, udang pun kering dan menjualnya pada pengepul yang harganya perkaleng sebesar Rp70.000- Rp100.000.

Tidak jarang banyak pula nelayan mengolahnya menjadi terasi. Terasi diolah dengan cara meremas-remas dengan tangan. Kemudian dijemur di bawah terik matahari. Jika udang telah kering maka dihaluskan dengan cara ditumbuk menggunakan alat tradisional berupa lesung dan alu.

Ketika udang ditumbuk ditaburi sedikit garam sebagai untuk pengawet. Sehingga terasi itu bisa disimpan tahan lama dan tidak bau. Setelah semua proses pengolahan dilakukan,

terasi siap untuk dihidangkan atau dipasarkan ke pengepul.

Rasio Badak Ajaib Dari Gosong Telaga

Di Kabupaten Aceh Singkil ado sabuah pemukiman banamo Gosong Telaga. Di kampung nan barado di caruk pasisir Samudera Indonesia tu, anak gadihnyo rancak-rancak bana. Muko manih, kulit halus, mancaliknyo sajuk hati.

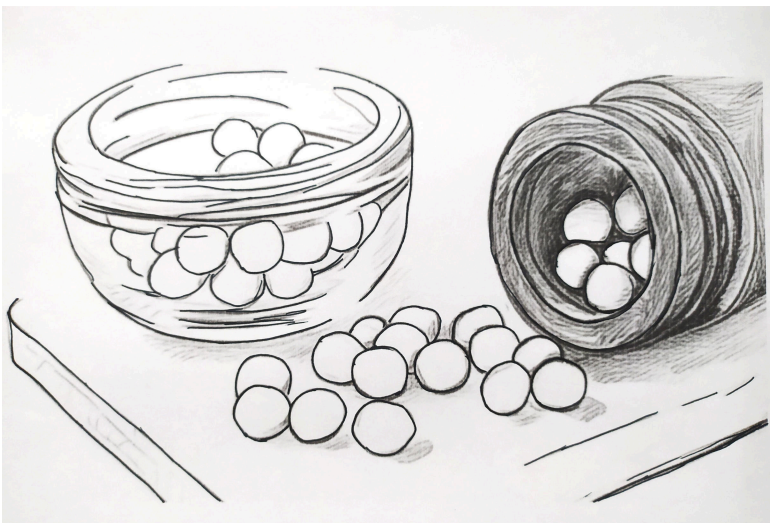
Ado nan manarik. Walau kampungnyo di tapi lawik, cuaca hangek, angin mengandung garam , tapi kulik gadih-gadiah di situ tatap rancak, bersih jongon halui. Apo rasionyo? Ruponyo anak gadiah di situ acok mamake badak tradisional buatan tangan urang kampung, namo nyo Badak Ai Kasa. Badak ko bukan dibuek di pabrik, indak dipajang di rak toko gadang macam Wardah, Maybelline atau Emina.

Badak ko dibuek langsung oleh umak-umak dan gadiah-gadiah rancak dan jari-jari lantik.

Orang tu, sangat lihe meracik dan membuek Badak Ai Kasa, mengalahkan masin canggih.

Bahannyo? Alami bana. Bare, bungo kamuning, malati, urek usa nan susah dicari, bungo inango, daun nilam, pandan, kunyik, jongon kikisan kayu gaharu. Kasadonyo bahan iko dipetik dan diambik langsung dari pakarangan rumah dan rimbo ketek di pemukiman itu.

Cara mambueknyo, indak susah. Macam bamain masak-masakan. Bare ditumbuk jongon lasung kayu sampe halui. Baitu pula rampah-rampah dan bungo. Lalu ai rampah diparah pake kain kasa. Ai sari itulah yang manjadi ba-



han utamo paharum badak. Setelah ai harum dan bahan lainnyo tadi dicampu jongon adonan tapung. Lalu dibulik ketek-ketek, samacam kacang. Butiran badak itu dijamu di bawah sinar matohari.

Anak-anak pun suko mambantu manjamu sambi balagu yang riang. Ala karing dan mangare, Badak Ai Kasa pun siap dipake. Badak Ai Kasa buatan Gosong Telaga, indak hanyo untuk menampakkan rancak, tapi juo dipake sabalum tidu, sahabis dari ladang atau pulang dari lawik.

Saat Badak Ai Kasa dilepoka ka kulik, mambuek kulik taraso dingin, bersih, dan lambut. Bahkan, wajah bisa manjadi glowing alami, macam istilah anak zaman kini. Di zaman kiniko, saat sadonyo instan, Badak Ai buatan gadih-gadiah rancak Gosong Telaga, hadir samacam dongeng ajaib dari alam.

Badak iko ramah buek kulik, ramah buek bumi alias lingkungan dan panuh cinta jongon tradisi nenek moyang di nusantara. Jadi, kok

mau muko bersih dan segar tanpa zat kimia, siapa tahu, badak Ai Kasa dapek manjadi pilihan. Mo, jago warisan nenek moyang nusantara yang ala mantap bana!

Rahasia Bedak Ajaib Dari Gosong Telaga

Di Kabupaten Aceh Singkil ada sebuah pemukiman bernama Gosong Telaga. Di pemukiman yang terletak di ceruk pesisir Samudera Indonesia itu, perempuannya sangat ayu dan cantik.

Ada yang menarik, meskipun kampungnya di pinggir laut, berhawa panas, dan angin mengandung garam, anehnya kulit mereka tetap mulus, halus dan bersih. Apa rahasianya? Rupanya anak gadis di situ sering menggunakan bedak tradisional buatan lokal bernama Bedak Ai Kasa. Bedak ini bukan buatan pabrik. Bukan pula datang dari toko-toko besar seperti yang menjual produk Wardah, Maybelline, atau Emina.

Bedak Ai Kasa dibuat langsung oleh ibu-ibu dan gadis-gadis cantik nan berjari lentik di pe-

mukiman itu. Mereka begitu terampil dan cekatan meracik dan membuat Bedak Ai Kasa, mengalahkan mesin cangguh.

Bahan-bahan bedak ini sangat alami, lho! Ada beras, bunga kemuning yang wangi, bunga melati yang lembut. Tidak lupa, urek usa yang langka, bunga kenanga, daun nilam, pandan yang harum, dan kunyit yang menguning cerah. Ada pula, kikisan kayu gaharu. Kesemua bahan ini dipetik dan diambil langsung dari pekarangan rumah dan hutan kecil di pemukiman.

Cara membuatnya, tak susah. Bagaikan bermain masak-masakan. Beras ditumbuk dengan lesung kayu sampai halus. Begitu pula dengan rempah-rempah dan bunga. Lalu air rempah diperas pakai kain kasa. Air sari itulah yang menjadi bahan utama pewangi bedak. Setelah air wangi dan bahan lainnya tadi dicampur dengan adonan tepung. Lalu dibentuk kecil-kecil seperti kacang. Butiran bedak itu dijemur di bawah sinar matahari.

Anak-anak pun suka membantu menjemur sambil bernyanyi riang alang kepalang. Setelah kering dan mengeras, Bedak Ai Kasa pun siap dipakai. Bukan saja dioles pada wajah juga bisa ke sekujur tubuh. Bedak Ai Kasa buatan Gosong Telaga, bukan hanya untuk tampil cantik. Tetapi juga digunakan sebelum tidur, setelah dari sawah atau pulang dari laut.

Saat Bedak Ai Kasa dilumurkan ke kulit, membuat kulit terasa sejuk, bersih, dan lembut. Bahkan, wajah bisa jadi cerah alami, seperti kata anak zaman sekarang. Di zaman modern, saat semua serba instan, Bedak Ai Kasa buatan gadis-gadis jelita Gosong Telaga, hadir seperti dongeng ajaib dari alam.

Bedak ini ramah untuk kulit, ramah untuk bumi alias lingkungan dan penuh cinta dari tradisi nenek moyang di nusantara. Jadi, kalau ingin wajah bersih dan cerah tanpa bahan kimia, siapa tahu, Bedak Air Kasa bisa jadi pilihanmu. Yuk, lestarikan warisan nenek moyang nusantara yang hebat ini!

Cerita Dalam Bahasa Aneuk Jamee

Silek Galombang

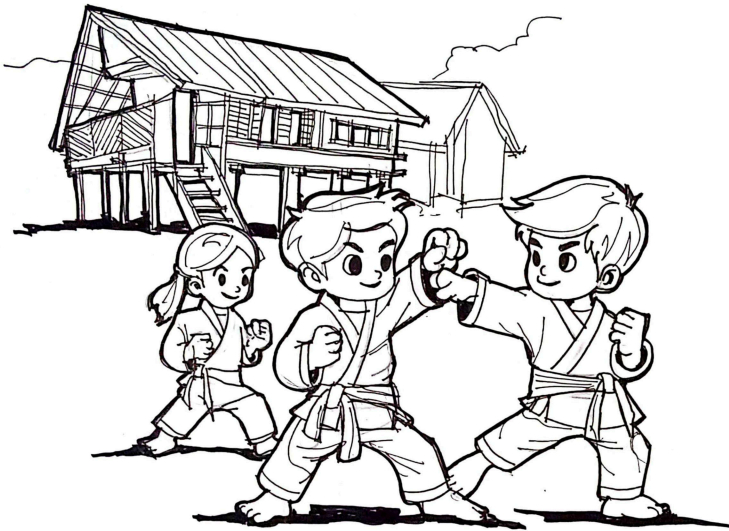
Di pasisir pasia Tapaktuan, iduiklah soghang laki-laki yang gagah jo sigap. Buyuang adolah soghang laki-laki yang menganut suku Aneuk Jamee. Buyuang mempunyai soghang ayah yang pandai mambuek cagho yang mangabuangan silek jo taghi yang banamo Silek Galombang.

Abihgho, Buyuang pai kaghumah Rahmat untuak mamadan inyo balatih Silek Galombang basamo ayah e. Sampai e di ghumah Buyuang, ayah e manyampaian Silek Gelombang ro indak bisa dimainkan baduo ughang jo.

Abihgho, Ayah Buyuang mancaitoan asal mulo Silek Galombang. Silek Galombang adolah salah satu bantuak kesenian yang dapek kito tampilan saat managhimo tamu, yang maka-suik e lain padang lain balalang, lain lubuak lain makna e adolah lain tampek, lain budayo e lain kabiasoan e lain pulo cagho e. Taghian ko

mampunyai ghaiek dalam pancak silek.

Ayah Buyuang baliak manyampaian Silek Galombang gho dimainan baghanam sampai sapuluah ughang pandeka silek dengan gagah jo sigap. Ughang ro bapakaian saupo pandeka bawarna hitam, lengkap jo kain kaghuang songket panduo di pinggang e.



Indak taghaso asik bana bacaito uope haghi lah patang, ayah manyughuah Buyuang jo Rahmat untuak sumbahyang maghib, ayah bajanji untuak melanjuikan caito cako. Malam haghi e Buyuang jo Rahmat ba kumpua untuak mandanga caito cako. Ghaiek Silek Galombang gho adolah simbol pangawalan, keamanan tamu, panaghi ma ighingan langkah tamu hinggo tibo ditampek acara balangsuang. Biasoe dimainan di waktu mampulai jo anak dagho. Akhie e ayah manyudahan caito, ayah mamin-tak Buyuang dan Rahmat untuk lalok kaghano sok pagi sakolah.

Silat Gelombang

Di pesisir Pantai Tapaktuan, hiduplah seorang pemuda yang gagah dan tangkas. Buyuang adalah seorang pemuda yang berasal dari suku Aneuk Jamee. Buyuang mempunyai seorang ayah yang pandai membuat kreasi perpaduan silat dan tari yang bernama Silat Gelombang.

Kemudian, Buyuang pergi ke rumah Rahmat untuk mengajaknya latihan Silat Gelombang bersama ayahnya. Sesampainya di rumah Buyuang, ayahnya menyampaikan bahwa Silat Gelombang itu tidak bisa dimainkan hanya dua orang saja.

Kemudian, ayah Buyuang menceritakan asal mula Silat Gelombang. Silat Gelombang adalah salah satu bentuk kesenian yang dapat kita tampilkan saat menerima tamu, yang maksudnya lain padang lain belalang, lain lubuk lain ikannya, maknanya adalah lain tempat lain bu-

dayanya, lain kebiasaannya lain pula caranya. Tarian ini mempunyai gerakan seperti pencak silat.

Ayah Buyuang kembali menyampaikan Silat Gelombang itu dimainkan oleh enam orang sampai sepuluh orang dan pendekar silat dengan gagah dan tangkas. Orang itu berpakaian seperti pendekar berwarna hitam, lengkap dengan kain sarung songket yg dilipat dua di pinggangnya.

Tidak terasa karena asyik sekali bercerita ternyata hari sudah sore, ayah menyuruh Buyuang dan Rahmat untuk shalat maghrib, ayah berjanji untuk melanjutkan cerita tadi. Malam harinya Buyuang dan Rahmat berkumpul untuk mendengar cerita tadi. Gerakan Silat Gelombang itu adalah simbol pengawalan, keamanan para tamu, penari akan mengiringi langkah tamu sehingga tiba di tempat acara berlangsung. Biasanya dimainkan di waktu pengantin pria dan pengantin wanita memasuki ruangan acara. Akhirnya ayah meng-

akhiri cerita, ayah meminta Buyuang dan Rahmat untuk tidur karena besok sekolah.

Asa Mulo Gulai Paku jo Asam Kincung

Di sabuah kampung ketek dakek muagho batang aie Saghulah Tapaktuan, idueklah soghang padusi banamo Mak Intan. Inyo dikenal sabagai tukang masak yang hebat. Inyo suko manolong ughang yang mandaghito. Pado saat musim lapa tapek e di maso panjajahan Jepang. Tibo-tibo sawah kaghing-kuntang, sahinggo hasil panen saketek, banyak panduduk kalapaghan.

Di antagho samak buto di ujung palak Mak Intan mandapek an tumbuhan lian batang paku jo asam kincung, alah gho inyo pun maambiak e nandak di buek manjadi bahan makanan dengan ghampah yang alah di giliang jo santan yang alah di sadioan. Alah masak gulai paku gho Mak Intan mambagi e dakek yang mambutuhan, sajak saat itu satiok ado duns-

nak yang mambutuahan makanan Mak Intan salalu manggulaian paku jo asam kincuang. Sampai kinin gulai paku jo asam kincuang mantang di sukoi penduduk di acaghagho makan basamo maupun di tampek baghalek.



Asal Mula Gulai Pakis Dan Asam Kecombrang

Di sebuah kampung kecil dekat muara sungai Sarulah di Tapaktuan, hiduplah seorang perempuan bernama Mak Intan. Dia dikenal sebagai juru masak yang handal dan suka menolong orang yang kesusahan. Pada musim paceklik tiba, sawah-sawah mengering dan hasil panen sedikit, banyak penduduk kelaparan. Penduduk sangat sulit mendapatkan bahan makanan. Bahkan ada yang tidak makan selama sehari-hari.

Di antara semak belukar di ujung kebun Mak Intan menemukan tumbuhan liar yaitu pakis dan buah kecombrang, lalu Mak Intan mengambilnya untuk dimasak dengan bumbu giling kuah santan. Setelah gulai pakis dimasak Mak Intan membagikan ke orang yang membutuhkan, sejak saat itu setiap ada warga

yang membutuhkan makanan Mak Intan selalu memasak gulai pakis dan asam kecombrang. Sampai sekarang gulai pakis dan asam kecombrang masih digemari di acara makan bersama maupun di pesta.

Sumber

Cerita dalam bahasa Singkil

1. Kendukhi Opom

Cerita oleh: Abdul Maat

Diterjemahkan ke bahasa Singkil oleh:

Sadri Pohan, S.Pd.I.

Terjemahan bahasa Singkil dicek oleh:

H. Mu'adz Vohry, M.M.

Ilustrasi oleh: M. Yasir

2. Adat Menceddekken Sapo

Cerita oleh: Rahmat

Diterjemahkan ke bahasa Singkil oleh:

Rahmat

Terjemahan bahasa Singkil dicek oleh:

H. Mu'adz Vohry, M.M.

Ilustrasi oleh: M. Yasir

3. Nditak Matah

Cerita oleh: Wardiana Munthe, S.Pd.I.

Diterjemahkan ke bahasa Singkil oleh:

Ernawati, S.Pd.

Sumber

Terjemahan bahasa Singkil dicek oleh:

H. Mu'adz Vohry, M.M.

Ilustrasi oleh: M. Yasir

Cerita dalam bahasa Pesisir Aceh Singkil

4. Menangkok Udang Baring Manggunokan Jul-jul

Cerita oleh: Hendra Gunawan, S.Pd.

Diterjemahkan ke bahasa Pesisir Aceh Singkil oleh:

Mushadi, A.Ma

Terjemahan bahasa Pesisir Aceh Singkil dicek oleh:

Sadri Ondang Jaya, S.Pd.

Ilustrasi oleh: Wahyu Mulia Ardhana

5. Rasio Badak Ajaib Dari Gosong Telaga

Cerita oleh: Sarida Yanti, S.Pd.

Diterjemahkan ke bahasa Pesisir Aceh Singkil oleh:

Sadri Ondang Jaya, S.Pd.

Terjemahan bahasa Pesisir Aceh Singkil dicek oleh:

Sadri Ondang Jaya, S.Pd.

Ilustrasi oleh: Wahyu Mulia Ardhana

Sumber

Cerita dalam bahasa Aneuk Jamee

6. **Silek Galombang**

Cerita oleh: Shiva Haura dan Intan Maulida

Diterjemahkan ke bahasa Aneuk Jamee oleh:

Shiva Haura dan Intan Maulida

Terjemahan bahasa Aneuk Jamee dicek oleh:

Nur Ainun Purba

Ilustrasi oleh: Jeffri P. Lumeling

7. **Asa Mulo Gulai Paku jo Asam Kincung**

Cerita oleh: Cut Sri Mulyani, S.Pd.

Situ Husna Ama, Pd.TK.

Hasrinaldi, S.Pd.

Diterjemahkan ke bahasa Aneuk Jamee oleh:

Cut Sri Mulyani, S.Pd.,

Situ Husna Ama, Pd.TK.,

Hasrinaldi, S.Pd.

Terjemahan bahasa Aneuk Jamee dicek oleh:

Nur Ainun Purba

Ilustrasi oleh: Jeffri P. Lumeling

