

ATUHU



TANAMAN

Bahasa Nuulu
Bahasa Indonesia

ATUHU

TANAMAN

Buku ditulis oleh:
Hukala Matoke
And
Saite Matoke

Dengan tambahan oleh:
Pina Roi Neipani
Rahel Neipani
Saitu Soumori

Program Kerja Sama:
BADAN PEMBERDAYAAN MASYARAKAT
Provinsi Maluku
dan
SIL International
Cabang Maluku

2004

Atuhu

© Hak Cipta SIL International, 2004

Untuk kalangan sendiri

Tanaman: Teks dalam bahasa Nuaulu
di Maluku, Indonesia
Plants: Main text in the Nuaulu language
of Maluku, Indonesia

Dilarang memperbanyak buku ini untuk tujuan komersial.
Untuk tujuan non-komersial, buku ini dapat
diperbanyak tanpa izin dari SIL International.

Buku ini dapat dibeli dari:
Perpustakaan Rouhua
Dusun Rouhua
Pulau Seram
Maluku

Cetakan pertama
2004



DEPARTEMEN PENDIDIKAN NASIONAL
DIREKTORAT JENDERAL PENDIDIKAN LUAR SEKOLAH DAN PEMUDA
DIREKTORAT PENDIDIKAN MASYARAKAT
Gedung E Lt. VI Jl. Jenderal Sudirman Senayan - Jakarta 10270
Telp. : (021) 5725061 (Hunting) - 5725501 - 5725502 - 5725507 - 5725716 Fax. : 5725039

KATA SAMBUTAN

Program kerja sama antara Direktorat Pendidikan Masyarakat, Ditjen Pendidikan Luar Sekolah dan Pemuda, dan SIL International dalam melaksanakan salah satu kegiatan keaksaraannya merencanakan penerbitan bahan bacaan yang ditulis dalam Bahasa Indonesia dan bahasa daerah. Dengan mengucapkan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa, kami menyambut dengan gembira penerbitan bahan bacaan tersebut.

Penerbitan ini menunjukkan bahwa ada kerja sama yang baik antara Direktorat Pendidikan Masyarakat dengan SIL International dalam melaksanakan salah satu program keaksaraan bagi masyarakat pedesaan. Karena itu, kami sangat mengharapkan agar bahan bacaan ini dapat membantu masyarakat pada program ini khususnya usaha meningkatkan keterampilan mereka dalam bidang keaksaraan, baik dalam bahasa Indonesia maupun dalam bahasa daerah. Kami harapkan juga agar bahan bacaan ini dapat meningkatkan nilai bahasa daerah dalam rangka menunjang usaha-usaha peningkatan kapasitas daerahnya. Bahan bacaan ini kiranya juga dapat merangsang munculnya penulis-penulis lain yang dapat mengembangkan bahan bacaan dasar dalam bahasa mereka sendiri maupun dalam bahasa Persatuan yaitu Bahasa Indonesia supaya dapat dimasukkan dalam sumber bahan bacaan pedesaan.

Akhir kata kami ucapkan " Selamat Membaca" kepada masyarakat yang menggunakan bahan bacaan ini. Semoga bahan tersebut bermanfaat bagi masyarakat luas di seluruh nusantara yang tercinta ini.



Jakarta, 18 Januari 2003
Direktur,

Ekodjatmiko Sukarso
Ekodjatmiko Sukarso, drg, MM, M.Kom



PEMERINTAH KABUPATEN MALUKU TENGAH
DINAS PENDIDIKAN NASIONAL
KECAMATAN AMAHAI
JALAN NO TELP FAX
AMAHAI 97551

KATA SAMBUTAN

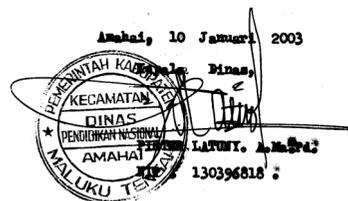
Dengan memanjatkan puji syukur ke hadirat Tuhan Yang Maha Kuasa, saya menyambut dengan gembira terbitnya buku bacaan dalam Bahasa Nuaulu untuk Guru/Tutor maupun murid dalam rangka membantu anak-anak Nuaulu untuk belajar membaca.

Buku ini akan menambah perbendaharaan pengetahuan bagi anak-anak Nuaulu dalam mengenal aksara dan dapat berbahasa Indonesia yang baik dan benar. Dengan demikian dalam mata pelajaran Muatan Lokal atau pada Pendidikan Luar Sekolah seperti Paket A dan Paket B yang kebanyakan muridnya adalah orang Nuaulu, buku ini dapat digunakan.

Saya yakin bahwa mulai dari penelitian dan penulisan naskah hingga terbitnya buku ini adalah berkat kerja sama yang harmonis dengan berbagai pihak, sumbangan pikiran para narasumber, kesungguhan kerja dan ketekunan peneliti dan penulis. Usaha semacam ini perlu dikembangkan terus dan kepada semua pihak yang telah membantu sehingga memungkinkan terbitnya buku ini, saya ucapkan terima kasih.

juga dibakar. Dimakan mentah juga bisa. Kalau dia sudah matang dipotong kecil-kecil lalu dimasak dengan santan yang disebut kolak.

Daunnya dapat dipakai untuk membungkus papeda. Juga dapat dipakai untuk membungkus nasi kuning. Bungkus kenari yang dicampur dengan cabe. Jantungnya sedikit panjang, juga dapat dimakan sebagai sayur.



Hlm 25-26 **jamur:** Jamur bertumbuh pada batang pohon yang sudah membusuk. Sebagian juga bertumbuh pada pati sagu yang sudah membusuk. Dia bertumbuh besar. Kelihatan seperti payung. Dia bertumbuh pendek saja. Kalau kita melihat dia, kita akan mengambilnya dan kita masak lalu dimakan.

Ada empat jenis jamur. Yang satu disebut jamur pati sagu. Jamur ini bertumbuh pada pati sagu. Pati sagu itu berasal dari sagu. Menyaring tepung sagu sedangkan patinya dibuang sehingga jamur dapat bertumbuh di atasnya. Kalau tidak membuang sedikit tepung sagu bersama patinya, jamur tidak akan bertumbuh. Satu jenis jamur lagi biasanya disebut jamur pohon samama karena bertumbuh pada pohon samama. Satu jenis jamur lagi biasanya disebut jamur batang pohon. Jamur ini bertumbuh di batang pohon. Jadi disebut jamur batang pohon. Satu lagi, jamur kelapa. Jamur kelapa bertumbuh pada kelapa. Kalau berjalan pada malam hari jamur itu kelihatan biru seperti kunang-kunang.

Hlm 27-28 **pisang:** Pisang memiliki banyak nama. Pisang *tamnou*, pisang *pau*, pisang raja, pisang *kainonone*, pisang meja, pisang bambu, pisang *makuana*, pisang *nuetetue*, pisang *numa naita*, pisang *punau*, pisang *hanoate*, pisang tongka langit, pisang empat puluh hari, pisang pahit, pisang *warata*, pisang *lewaka*, pisang *kasupa putie*, pisang *kasupa metene*, pisang *poi* memiliki biji. Pisang *lewaka* juga memiliki biji. Bijinya hitam. Pisang *punau* itu tabu bagi orang Nuaulu pada umumnya. Tidak boleh dimakan.

Pisang dapat ditanam anakannya. Daunnya panjang dan besar. Buahnya bisa dimasak mentah dan juga bisa dimasak matang, dan juga bisa digoreng. Bisa

KATA PENGANTAR

Bahasa Nuaulu dipergunakan oleh kurang lebih 2.000 penduduk yang tinggal di Kecamatan Amahai, Maluku Tengah, Indonesia. Desa-desa yang memakai bahasa Nuaulu terletak di Seram selatan, yaitu desa Bunara, Kampung Lama, Hahualan, Kilo 12 dan Rouhua. Bahasa Nuaulu adalah salah satu bahasa dari rumpun bahasa Austronesia, seperti banyak bahasa di Maluku.

Kami harap supaya buku ini dapat membantu anak-anak sekolah maupun anak-anak yang belum sekolah yang berbahasa Nuaulu untuk mengenal huruf dan belajar membaca bahasa mereka sendiri. Buku ini adalah bagian dari proyek pemberantasan buta huruf yang kami lakukan. Kami harap bahwa proyek ini akan meningkatkan pendidikan orang Nuaulu.

Akhirnya penulis memohon maaf yang sebesar-besarnya apabila dalam buku ini terdapat kesalahan-kesalahan, baik struktur, ejaan maupun isinya. Penulis menyadari bahwa semua ini masih jauh dari kesempurnaan. Kami dapat menerima kritik dan saran dari semua pihak dengan senang hati.

mengupas kulitnya. Baru dimakan. Dimakan sarinya, dibuang patinya.

Hlm 22-23 **durian:** Durian ditanam oleh orang di hutan. Ditanam bijinya. Dia bertumbuh sampai besar baru dia berbuah. Buahnya berduri. Buahnya ada yang pendek ada yang panjang. Durinya juga ada yang panjang ada yang pendek. Bunganya kuning. Kalau dimakan rasanya enak. Tetapi kalau kita berserdawa, maka baunya sangat tidak sedap.

Durian memiliki isi sejak buahnya masih kecil. Biasanya disebut durian muda. Tetapi kalau sudah sedikit matang, biasanya disebut durian kuning muda. Tetapi kalau sudah matang sekali, biasanya disebut durian kuning sekali. Apabila kita sudah mencium baunya, itu berarti durian itu telah matang. Durian juga dapat dibuat menjadi dodol. Dimasak di dalam kuali, dicampur sampai dia masak. Kemudian diangkat. Diangkat lalu dibungkus dengan daun sagu. Kemudian dijemur di bawah sinar matahari sampai kering barulah dimakan. Biji durian juga dapat dibakar, kemudian kupas kulitnya lalu dimakan.

Hlm 24 **sirsak:** Sirsak, biasanya disebut *angka Belanda*, tetapi dia tidak putih seperti orang Belanda. Sirsak memiliki kulit yang sangat tipis, hijau dan berduri. Kalau belum matang, dia keras. Tetapi kalau sudah matang, dia sangat lembek. Isi sirsak putih seperti kapas. Mungkin benar juga kalau disebut *angka Belanda* karena isinya putih seperti orang Belanda. Tetapi buahnya tidak putih seperti orang Belanda. Sirsak dapat ditanam bijinya. Warna bijinya hitam. Kalau dimakan terasa manis sekali.

warnanya kuning sekali. Biasanya disebut keladi *hatu soke*. Satu lagi, warnanya kuning mudah. Biasanya disebut keladi kepala bau harum. Yang satu lagi, biasanya disebut keladi ular. Keladi ular kelihatan panjang seperti ular. Daun dan rantingnya yang masih mudah dapat dimasak menjadi sayur.

Hlm 19 **tomat:** Tomat ditanam oleh orang di kebun. Tomat memiliki dua jenis. Yang satu, buahnya besar. Yang satu, buahnya kecil. Daun tomat warnanya hijau dan bergerigi. Bunganya berwarna putih. Rantingnya banyak. Buah tomat sebelum matang warnanya hijau. Kalau sudah matang baru warna buahnya merah. Tomat dapat ditanam bijinya. Buahnya banyak. Tomat juga dapat dimasak sebagai sayur. Tomat juga dapat dipakai untuk membuat sambal. Orang yang sakit mata harus banyak memakan tomat. Tomat juga sangat berharga. Jadi kalau dijual akan menghasilkan uang.

Hlm 20-21 **tebu:** Tebu memiliki ruas-ruas seperti bambu dan agak panjang. Daunnya hijau dan panjang. Tebu juga memiliki beberapa jenis. Yang satu, warnanya hijau semua. Biasanya disebut tebu *tona marae*. Satu lagi, warnanya hitam dan hijau. Tebu yang hitam itu namanya tebu *tona metene*. Satu lagi kuning dan hijau. Kelihatan seperti bambu hias tapi batang pohonnya kecil saja. Rasanya sangat manis, lebih dari tebu lainnya. Biasanya disebut tebu *mantirii*.

Tebu dapat ditanam ujungnya. Kalau ingin supaya tubuhnya manis, maka tanamkan tebu pada siang hari bolong. Kira-kira pukul 12 atau pukul 1. Tetapi kalau ditanam pada pagi hari, remang-remang dan pada sore hari maka tebu itu akan terasa tidak terlalu manis. Apabila kita mau memakannya kita harus



hatane

Hatane mo, irahu nene anae. Oo nene totua, iruare tau ainatae. Nene asite tau kasunepe numa. Nene isie, ietiki tau mpiae. Mpiae na iai sona, ihitiki tau sikenae. Isisi saena. Unai tau ute-ute. Ikotu nesene. Nese kana. Sani nanie iuna nese kana areimo, inehu mpiae runa nione oyo iehui roe usa. Nene kinikue, akanupui tau menie. Sio onama pusi, oyo eau rai, mka unata raruhuso

tanure. Hatane mo, irahui noi waene nusue areimo, mka ereruhu iake. Sani hatane mtuae nea, mka nene huaya. Hatane nene kaie, sio iki hanaia ounai tau niune na oana poso, imasasae. Oana notine.

Nene atue sani mpetane, areimo ietiki tewa nea. Isoui na etina raaiki. Oyo ihake inina etine na iai.

Usa erekotuta te tihu titie eresonata, areimo mpiae nehui runa weketisie samatoro isosai tau apate rei na mahatane.

Nanas memiliki banyak nama. Satu, namanya nanas kapal. Sebelum dia matang warnanya merah, tetapi kalau sudah matang dia berwarna putih. Satu lagi namanya nanas *warata*. Sebelum dia matang warnanya hijau. Tetapi kalau sudah matang warnanya kuning. Satu lagi, sebelum matang warnanya sedikit merah sedikit hitam. Tetapi kalau sudah matang warnanya kuning. Biasanya disebut nanas nusa ina. Satu lagi, buahnya besar. Sebelum matang warnanya hitam. Tetapi kalau sudah matang, kulitnya putih dan gagangnya berkerut. Kalau dikupas, airnya banyak. Biasanya disebut nanas bogor. Satu lagi jenis nanas yang biasanya disebut nanas botol. Buahnya panjang. Bagaian bawah besar dan ujungnya kecil.

Apabila kita mau menanam nanas, kita harus menanam anakannya. Kita juga bisa menanam bagian yang ada di ujung buah nanas. Potong dahulu ujungnya itu baru ditanam. Cara yang lain lagi, kita dapat membuang ujungnya saja. Dia langsung bisa bertumbuh dan berbuah. Anakannya juga sama. Nanas juga dapat dijual. Kalau dijual, dia akan menghasilkan uang. Apabila mau dimakan, kita dapat memotongnya kecil-kecil lalu buatlah cabe garam baru dimakan dan rasanya enak sekali.

Hlm 18

keladi kepala: Keladi dapat ditanam anakannya. Ditanam di kebun. Isinya seperti nanas. Anakannya tumbuh dari badannya. Daunnya pendek saja seperti daun talas juga. Tetapi daun talas warnanya hijau sedangkan daun keladi kepala warnanya merah. Apabila sudah matang, cepat dicabut supaya dimasak dan dimakan.

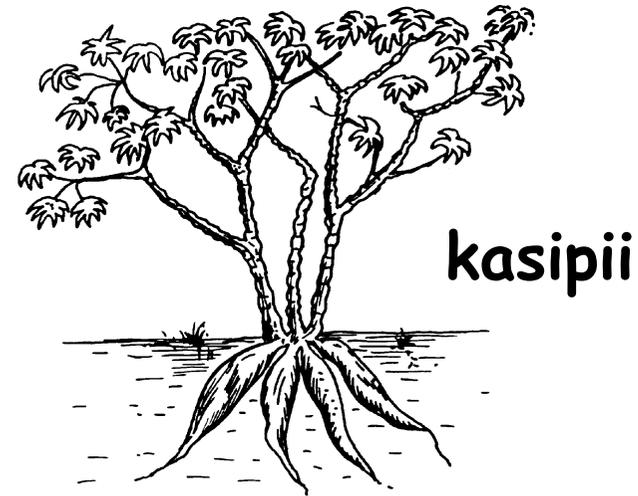
Keladi kepala memiliki tiga jenis. Yang satu,

dipetik secepat mungkin karena nanti dimakan oleh kelelawar. Tapi kalau buahnya jatuh, maka akan dimakan anjing. Babi juga dapat memakannya. Getahnya gatal. Buah pepaya juga dapat menghasilkan uang kalau dijual.

Hlm 14-15 **pandan hutan:** Pandan hutan ditanam. Ditanam anakannya. Pandan hutan ini sama seperti jenis pandan hutan yang dipakai untuk membuat tikar. Pandan hutan yang dapat dibuat menjadi tikar juga dapat dipakai untuk membuat tudung atau dos kecil. Buahnya panjang. Bijinya merah dan kecil-kecil. Daun pandan hutan ini berwarna hijau. Daunnya panjang dan berduri.

Apabila buah pandan hutan mau dimasak, harus menaruh kuali yang besar. Lalu diisi dengan air sampai penuh. Kemudian buah pandan hutan itu dibelah dan dipotong, lalu dimasak sampai air itu menjadi kering dan buah pandan hutan itu telah matang dan lembek. Lalu dipisahkan biji dari tongkolnya. Lalu tongkolnya diangkat barulah dimasukan tepung sagu dan dicampurkan dengan biji pandan hutan itu di dalam kuali itu dalam keadaan masih panas. Lalu tepung sagu dan biji pandan hutan dicampurkan, kemudian dibungkus dengan daun pisang atau diangkat di dalam piring dan dibiarkan dingin baru dimakan. Kelihatan sangat merah. Kalau dimakan, mulut sangat capai. Karena tidak dikunyah. Hanya diisap saja. Isinya diisap baru bijinya dikeluarkan.

Hlm 16-17 **nanas:** Nanas ditanam oleh orang di kebun. Sebagian juga ditanam di halaman rumah. Daunnya berduri dan panjang. Buahnya agak besar. Kalau dimakan terasa manis.



Kasipii mo, nitaya panesi. Umau iaire,
umau iparure. Waroni iaire mo, kasipii
manteka runa kasipii putie. Kasipii manteka
mo, nooi masakunne. Oo kasipii putie mo, nooi
putie. Kasipii manteka mo, nene totua nitaya
ua. Isa mo, nene totue mkauke. Isa honu,
nene totu mainaya sani kasipii putie oi.
Kasipii mo, irahu nene hatae. Kasipii putie
mo, nene hatae marae, nene totua maraya
runa nene kaia msinaya. Kasipii manteka mo,

nene hatae masikunne nene kaia masikunna
runa msinaya.

Sani ihohui oni nene hunana tonu mo, iriei
tau inate. Oyo iaiki. Iasininai te, ikotui te,
iaiinui tau wanate samatoro iatanunui iae,
iake oi. Hau rihue. Ne munata hunana nome,
areimo isie mainae nea. Areiso ihohui na
ikimanikiki mani. Oyo iaiinui tau karinunu te
karuni mamese kasipii samatoro iese tau
papan inate wani itanuhaha hatu roe hahae
na kasipii rei kaimenne. Oyo iaiki tau ohie.
Isisiki tau saena. Te iunai tau embal. Iuna
tau sikenae iae, iake oi. Iatanunui tau
wanate honu iae, iake. Nene totue iae iaiki.
Iriei tau nione iae, iake oi.

Tempurungnya juga dapat dipakai untuk memasak.
Dapat dipakai untuk makan juga. Menggantikan
piring. Menggantikan gelas untuk minum.
Tempurung itu dapat dipakai untuk menghaluskan
pinang supaya dimakan. Orang yang memakan
pinang yang dihaluskan adalah kakek dan nenek
yang tidak punya gigi lagi.

Pohon kelapa, buah kelapa, daun kelapa, kelopak
kelapa semuanya dapat dipakai.

Hlm 12-13 **pepaya:** Pepaya memiliki dua jenis. Pepaya buah
panjang dan pepaya buah pendek. Pepaya buah
panjang biasanya disebut pepaya *wakane*, sedangkan
pepaya buah pendek tidak memiliki nama. Biasanya
disebut pepaya buah pendek saja. Pepaya laki-laki
juga tidak memiliki buah. Dia hanya memiliki bunga
dan daun saja. Tetapi daun dan bunganya dapat
dimakan.

Buah pepaya ada yang kecil ada yang besar. Apabila
daunnya dimakan akan terasa pahit. Buahnya yang
sudah matang, kalau dimakan, rasanya manis.
Dimakan mentah atau sedikit kuning juga. Bijinya
dapat ditanam. Pohonnya kecil saja. Buah pepaya
yang masih mentah dapat dimasak menjadi sayur.
Bunganya juga bisa menjadi sayur. Kuncup pepaya
bisa dimasak di dalam bamboo baru dimakan. Orang
yang sering terserang penyakit malaria dapat diobati
dengan mengambil daun pepaya yang sudah tua, lalu
ditumbuk halus. Kemudian diperas di dalam air
hangat dan campurkan sedikit garam, baru kemudian
minum. Rantingnya dapat dipakai untuk membuat
gelembung dari sabun.

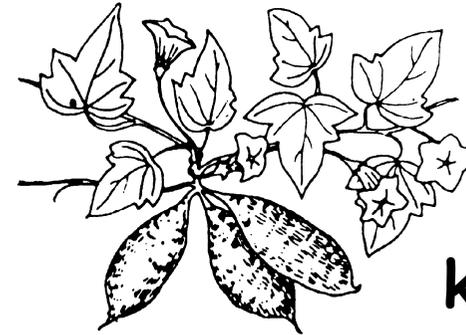
Apabila buahnya matang di atas pohon, ada baiknya

Buahnya dapat dimakan, kuncupnya juga dapat dimakan. Dimasak di dalam bambu. Dimasak di dalam panci. Dimasak dengan santan kelapa. Dicampur dengan nasi lalu dimakan, enak rasanya.

Hlm 9-11

kelapa: Kelapa ditanam oleh manusia. Ditanam anakannya. Anakannya itu juga berasal dari buah kelapa juga. Buahnya itu akan mengeluarkan kuncup lalu kemudian dapat ditanam atau dibuat menjadi minyak kelapa. Buahnya besar, juga ada yang kecil. Batang pohonnya agak besar dan pohonnya tinggi tetapi juga ada yang pendek. Biasanya disebut kelapa tinggi dan kelapa pendek. Lidinya dapat dibuat menjadi sapu. Daunnya dapat dibuat menjadi ketupat, tempat untuk membuat suami, atau membuat kincir angin untuk anak-anak. Air kelapa rasanya manis seperti gula. Buah kelapa dapat dibelah dan dibuat menjadi kopra dan dijual supaya menghasilkan uang. Boleh dipakai untuk sayur juga. Boleh membuat minyak kelapa juga. Dipakai untuk keramas. Batang juga dapat digunakan untuk kayu bakar atau untuk membuat jembatan. *Runutnya* dapat dijahit menjadi *runut* untuk menyaring pati sagu. Kulit kelapa juga dapat digunakan sebagai kayu bakar supaya membakar ikan, membakar daging atau mengasapi kelapa. Dahannya yang kering dapat dibuat menjadi obor supaya kita dapat berjalan pada malam hari. Menggantikan senter. Dia memiliki sinar yang besar dan sangat terang. Kelapa juga memiliki buah yang masih mudah. Ranting dan kelopak yang sudah kering dapat digunakan sebagai kayu bakar.

Tempurungnya dapat dibakar menjadi arang supaya dapat dipakai untuk menyeterika pakaian.



kasitena

Kasitena mo, nitaya panesi. Isa mo, unte msinae, oo pani anoe putie, samatoro nene isie mo, hata naue. Isa honu, unte putie, oo pani anoe masakunne, isie pokotuene. Sio oaoiki tau kasitena papae. Isa honu iae, unte putie oi, ne pani anoe msinae. Runa isa honu, unte masakunne ne pani anoe iae, masakunne oi. Kasitena mo, irahu nene wane. Nene upone iae, iake oi.

Irahui oyo, nene hunana tonu mtuae. Sani mtuae oyo, ihohui iaiki. Mai iriei, iasininai te iunai tau utane iae, iake oi. Nene totue iae, iaiki. Rie tau tihu. Rie tau nione nasie.



manipa

Manipa mo, irahu nene kanie. Kania umau putia, umau masikunna. Ereruhui nooi sani tohu, ne tohu mo, tinaie mainae mkane. Nene huae ikine mani. Noene putia. Manipa iae, nene hunua oi. Nene hunua rai, noore sani sio Waratau no huau. Ne munata isakare tewa mo, mka manu wesia raairae. Munata mtuae

luarnya kuning tetapi di dalamnya juga kuning. Ubi jalar dapat ditanam talinya. Ujung pohonnya boleh juga.

Ditanam sampai kira-kira tiga bulan baru matang. Apabila sudah matang, bisa diambil dan dimakan. Direbus, digoreng atau dibuat sayur juga boleh. Kuncupnya juga dapat dimakan. Direbus pakai air. Dimasak dengan santan kelapa.

Hlm 6-7

jagung: Jagung dapat ditanam bijinya. Separuh bijinya kuning, separuhnya lagi putih. Dia bertumbuh seperti tebu, tetapi pohon tebu sedikit besar. Buahnya agak kecil. Bunganya berwarna putih. Jagung juga ada bulunya. Bulunya itu terlihat seperti rambut orang Barat. Apabila tidak dijaga, maka burung hutan akan memakan jagung-jagung itu. Apabila sudah matang, maka secepatnya diambil. Kalau tidak, kita tidak dapat memakannya lagi. Apabila sudah kering tidak dapat dimakan lagi. Kalau direbus sudah tidak ada rasanya lagi. Jadi tidak dapat dimakan lagi. Diambil lalu direbus dan dimakan. Dihaluskan supaya dimasak dengan beras. Tongkolnya dapat dipakai sebagai sikat pakaian. Jagung sangat sedap dimakan. Tetapi dia banyak meninggalkan bekas di gigi kita. Jadi kita harus menggosok gigi.

Hlm 8

labu: Labu memiliki dua jenis. Satu, buahnya pendek, bundar, dan berwarna kuning. Yang satu lagi, buahnya panjang dan berwarna hijau. Labu memiliki daun yang agak lebar. Terasa bermiang. Daun labu dan talinya berwarna hijau. Tali labu kecil saja. Bunga labu berwarna kuning. Labu dapat ditanam bijinya. Labu dapat merambat agak jauh, dan buahnya banyak.

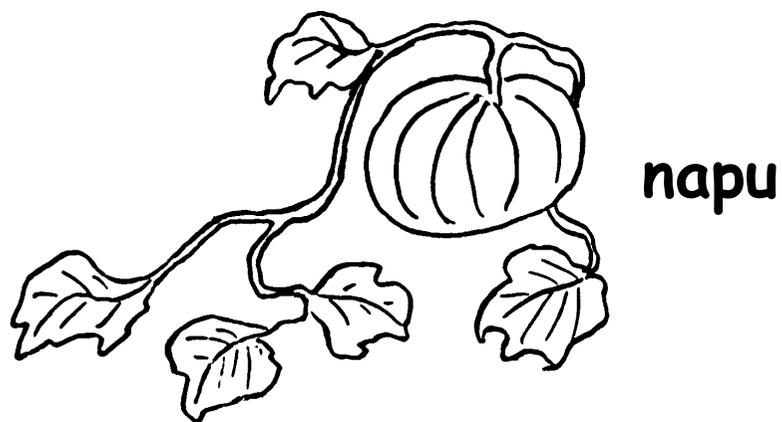
Singkong mentega berwarna kuning. Sedangkan singkong putih berwarna putih. Singkong mentega memiliki dua macam daun. Yang satu, daunnya halus. Yang satu lagi, daunnya besar seperti singkong putih juga. Kita dapat menanam batang singkong. Singkong putih memiliki batang yang berwarna hijau, daunnya juga dan rantingnya berwarna merah. Singkong kuning memiliki batang yang berwarna kuning dan rantingnya juga ada yang berwarna kuning dan juga merah.

Apabila singkong dicabut pada bulan ketiga, dapat direbus, lalu dimakan. Digoreng, dibakar atau juga diisi di dalam bamboo, lalu kemudian direbus lalu dimakan juga bisa. Aromanya sedap sekali. Tetapi kalau dicabut pada bulan keenam, isinya sudah membesar. Jadi lebih baik dicabut dan diparut saja. Lalu dapat diisi pada kain berang atau karung yang biasanya dipakai untuk membuat singkong yang telah diparut halus. Lalu kemudian dilipat dan ditempatkan di sebuah batu untuk dijepit dengan selebar papan dan batu-batu yang agak besar supaya singkong itu dapat mengering. Lalu dimakan dalam keadaan halus. Membuat *sinoli*. Dimasukkan ke dalam bamboo boleh juga. Dibuat seperti sagu lempeng boleh juga atau dibuat embal juga boleh. Daunnya juga dapat dimakan. Dimasak dengan kelapa boleh juga.

Hlm 5

ubi jalar: Ubi jalar memiliki banyak jenis. Yang satu, kulit luarnya merah, di dalamnya putih. Isinya agak kurus panjang. Yang satu lagi, kulit luarnya putih di dalamnya kuning. Isinya bundar. Biasanya disebut ubi papaya. Satu lagi, kulit luarnya juga putih, tetapi di dalamnya merah. Yang satu lagi, kulit

nea, areimo hukui rapu nea. Tea mo, mka
iaiki tewa rei sirinia. Sani munata
rakaimeniso nea, areimo mka iaiki tewa nea.
Irie mo, mka nanae tewa nea. Reiso iaiki
tewa nea. Ihukui oyo iriei na iaiki. Iasaisai
na iriei runa ana. Nene utona ipakei tau
kasosate iae, iake oi. Manipa mo, iaiki
harapani. Ne ereuna mansia nesin taiya,
reiso kahuræ iasikiki nesiri.



Napu mo, nitaya ua. Isa mo, hua pukune, pokotuene, samatoro masikunne. Isa honu, huae naue, samatoro marae. Napu totue hekane mkane, samatoro esa-esane. Napu totue runa napu nene wane mo, marae. Napu nene wane ikine mani. Napu nene noene mo, masikunne. Napu mo, irahu nene kanie. Napu eresapa hainau mkane, runa nene huaya panesi.

Iai huae, iai upone. Iatanunui tau wanate. Iriei tau paliu. Iriei tau nione nasie. Inehui runa ana. Oyo iaiki harapani nai osa.

TANAMAN

Hlm 1-2

sagu: Sagu dapat ditanam anaknya. Sedangkan daunnya kita dapat membuat atap. Dahannya bisa untuk membuat dinding rumah. Isi sagu dapat diambil menjadi tepung sagu. Tepung sagu, untuk dijadikan papeda, membuat sagu lempeng, dan membuat *sinoli*. Membuat *tutupola*. Membuat *uha*. Membuat *uha* yang dicampur dengan kelapa. Apabila kita mau membuat *uha* yang dicampur dengan kelapa, kita harus mencampurkan tepung sagu dengan kelapa, kemudian diasapi. Kulit dari batang pohon sagu dapat digunakan sebagai kayu bakar. Setelah selesai dipati, maka jamur akan tumbuh pada pati sagu itu. Apabila pohon sagu ditanam di pinggir sungai, maka dia akan tumbuh dengan baik. Apabila pohon sagu sudah tua, maka dia akan berbuah. Lidi sagu biasanya digunakan oleh anak-anak lelaki untuk membuat anak panah, supaya mereka dapat memanah kadal, cecak dan bertanding memanah batang pisang.

Apabila ujungnya masih basah, tidak dapat diambil tepungnya lagi. Ditutup supaya ulat sagu dapat memakannya. Kemudian kita dapat menakik untuk mengambil ulat sagu untuk dimakan.

Apabila kita terbakar oleh api atau tersiram air panas, kita dapat memakai tepung sagu yang dicampur dengan minyak kelapa dan digosok pada luka bakar itu supaya terasa dingin.

Hlm 3-4

singkong: Singkong memiliki banyak jenis. Ada yang dimakan, ada juga yang diparut. Yang dimakan adalah singkong mentega dan singkong putih.

Uri, sio orahu nene anae. Nene totua naua samatoro mainae. Nene huaya mo, iriere tau mataya, tau munaya oi, runa iasininare iae iake. Ikotui iae iake. Irorai oi. Munae mo, iosiki ikina-ikina samatoro ihusi nione tanui iriei tau kolap.

Nene totue, koponuku sona tanui. Koponuku ana masikunne. Koponuku karatupa utue. Nene usue, naue mkane. Iaiki tau utane.

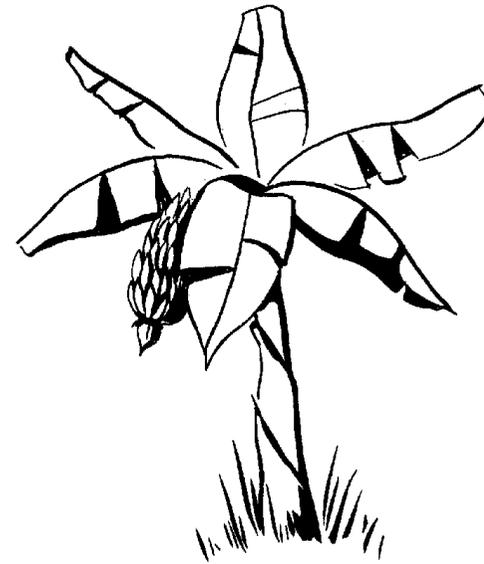


nione

Nione mo, mansia irahui. Irahu nene anae. Nene anae rei mo, arihoni huae oi. Huae rei mo, mka ereuna tuhue oyo irahui te iuna weketisie. Nene huae mainae, hua umau iae, ikine oi. Tinaie mo, mainae mkane runa noore naua runa pukuna, reiso sio oiki tau nio naua

runa nio pukuna. Nene kaie, iunai tau kasanate. Nene totue, iunai tau ana huae. Iuna kakusani. Iuna maise ihute osi sio ikina. Nione sanaute masine sani kula. Nione huae mo, irona tau nio kaimenne na iaheniki na isupu kepeni. Irie utana tanui mo, iake oi. Irie weketisie iae, iake oi. Runa ipapa unuri tanui oi. Nene tinaie mo, iretai tau menie te tau teta iae, iake. Nene numte, ihoniki tau numte na inama tanui. Nene unte tau menie na ikotu ikae. Ikotu peni. Iehu niona tanui. Nene asi menna rai, iunare tau osi na tau kakokane na ieu tanui tau pumono. Erekatu senter. Reimo nene rinane manaha tunne, eresita mainae. Nione mo, iai nene masinue. Nene asite runa nene kakenae bisa tau menie oi.

Nene sahaunue iuna tau arane na isaka isitirika apia. Sahaunue rei mo, iatanunu



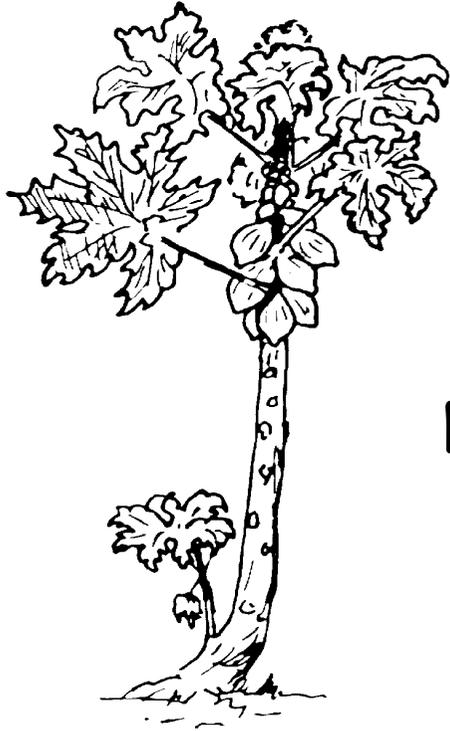
uri

Uri nene nanaya panesi. Uri tamnou, uri pau, uri pelau, uri kainonone, uri moane, uri wanate, uri makuwana, uri nuetetue, uri numa naite, uri punau, uri hanoate, uri marna nante, uri onona hutu ate, uri pinate, uri warata, uri lewaka, uri kasupa putie, uri kasupa metene, uri poi. Areimo kanie. Uri lewaka iae, kanie. Kania metena. Uri punau mo, ita Naunua monne. Iaiki tewa.

hana runa una panne. Isa honu, una nione.
Una nione rei ereruhui tau nione. Aoiki una
nione. Eu tau pumono mo, nooi marae sani
sina sani kinapopote rei.

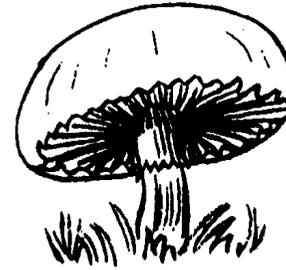
tanui oi. Iunai tau iaita tanui oi. Na erekati
pirune. Erekati kalasi tau ininu. Sahaunue rei
tau sio oasaisa kanai na opotaso. Sio wasoni
opota kanai masaisate mo, sio ona kore-
korena runa sio pina ona kore-korena wasoni
nesio tewa nea rei.

Nione nene tinaie, nene huaya, nene
totua, nene hanae, nene kakenaya, araimo
ipake pusire.



papae

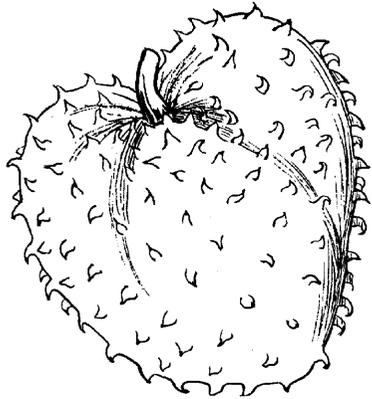
Papae mo, nitaya ua. Papa hua naue runa papa hua pukune. Papa hua naue mo, nanae papa wakane. Ne papa hua pukune nanae tewa. Oiki tau papa hua pukune mani. Papa hanaie oi nene huae tewa. Noene mani. Runa nene totua mani. Nene huae tewa. Ne iai nene totue runa noene.



unate

Unate ereruhui tau ai hata kopua. Umau mo, raruhuso tau eau. Ereruhui roe, mainae. Nooi sani paiyoni. Ereruhui roe, pukune mani. Munata ita mansiau inooi mo, inanai samatoro iriei, oyo iaiki.

Unate mo, nita ate. Isa una ea. Una ea rei, ereruhui noi eau. Ereruhui noi eau rai, areimo eau rai arihoni hatane. Oyo nama, pesi eau runa mpiae uare oyo unate ereruhui noi ea hahaya rai. Pesi mpiae tewa, mka raruhu tewa. Unate isa honu, una panne. Ereruhui noi ai panne. Isa honu, una hana. Ereruhu noi ai hana rei. Reiso oiki tau una



tune warata

Tune warata, nene nanae tune warata ne putie sani sio waratau tewa. Tune warata nene unte kamanite, marae, samatoro unia. Matae asi mo, makae. Ne sani munae nea mo, manne. Tune warata nene isie putie sani kanapua, kani manisate mani nea, tewa mo, nene nanae tune warata rei tau nene isie putie sani sio waratau. Ne souke nene huae putia sani sio waratau tewa. Tune warata mo, rahu nene kanie. Tune warata kanie metene, Iaiki masi totone.

Papae nene huaya ikina, mainaya. Sani iai nene totue mo, iahanai pinate. Nene hua munae, iaiki masine. Iaiki masikunne oi. Irahu nene kania. Tinaie ikine mani. Papae mo, oni huaya mataya asi mo, iunare tau utane. Runa nene noena oi, iunare tau utane. Papae nene totu uhuna mo, iatanunure te iriere samatoro iaire. Sio wasoni osupu kupu titie mahatane suiosa, areimo oasaisa papa totu mtuaya samatoro ohusiki tau tihu titi mahatane runa onehu masine mkane, oyo oninui. Nene kaiya mo, bisa iuna opo arihoni saponi tanui oi.

Sani nene huae munae roe upone mo, kahurae nanai rapu. Tea mo, mka notana raaiki. Sani eremunui oo, poe osi asu raaiki. Hahu raaiki oi. Nene ntone masikokite. Papae iae, sani iaheni mo, mka isupu kepeni.

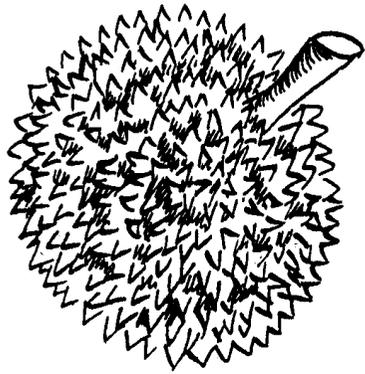


saune

Saune mo, irahui. Irahu anae. Saune nooi sani koe. Koe mo, iunai tau kioe te, nasa te, misine. Nene hunne naue sani rei, samatoro nene kania msinaya ikina-ikina. Saune nene totua maraya, samatoro nau-naua, runa nene unia.

Saune, sani sio nanie oriei na oaiki areimo, mka oautue awari onate, samatoro osuhu tihu tau awari rei rotu-tu taue. Oyo ohaka

oaiki tau tune masakun tunne. Sani tunene rei iokoi haue nea, areimo iaoiki tau tune muna. Tunene mo, sio pina onata ounai tau tune kikine. Sio oriei tau awari, osuinehui rotu-tu masae. Samatoro oketui. Oketui opokonupui tau hatane totue. Samatoro amaniki kaimenne samatoro oaiki. Tunene nene kanie, ikotui, samatoro inuki nene unte, oyo iaiki.

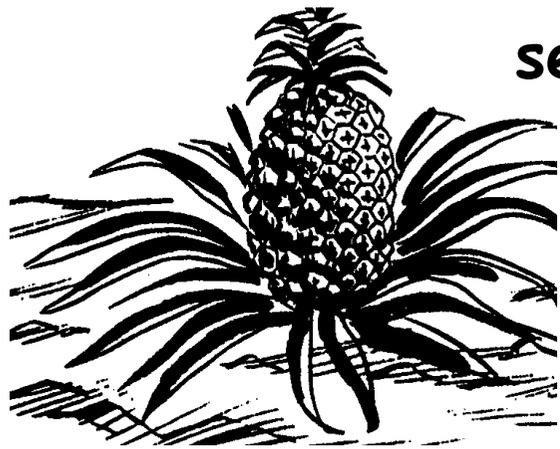


tunene

Tunene mo, mansia irahui noi wesie. Irahu nene kanie. Ereruhui rotu-tu mainae samatoro huae. Nene huae uni-unie. Nene huae umau pukuna, umau naua. Unia umau pukuna, umau naua. Nene noena masakuna. Aiki mo, iake. Ne munata iamtonoi, haue iake tewa naiosia.

Tunene mo, oni ikine asi, nene kapanua nea, areimo sio oaoiki tau tune kaputie. Ne sani mtuae mkane nea mo, sio oaoiki tau tune masakun pina. Ne sani mtua tunne nea mo, sio

saune rei inata-inata, oyo oriere rotu-tu tihu rei erekaimeniki runa saune rei masae runa manne nea. Oyo osisi kuhu-kuhu saune nene kania arihoni saune nene hunne, oyo saune hunne wani huie rei, oneai samatoro omataona mpia matae onehui runa saune kania pani awari, pani titane te, ohitiki mai mui te, hete sae orapu pannuhu saune oni titi-titie rei asi. Oyo onehu mpiae runa saune uare, oyo okoponukure tau uri totue te, oketure tau pirune te, ounai mahatane samatoro iaiki. Nooi msina tunne. Iaiki mo, rotu-tu hohari kapua. Tau sae, iasamira tewa. Hasae imusiki mani. Imusi nene isie, samatoro ihuro kania ipesire.

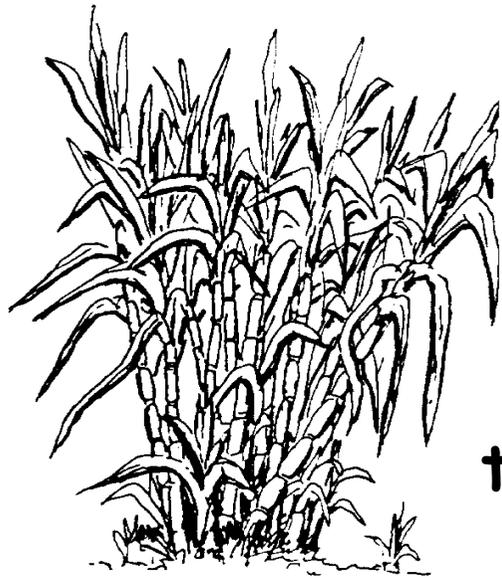


sesene

Sesene mo, mansia irahui noi nisi. Utau irahure noi numa nusue. Nene totua unia samatoro naua. Nene huae mainae mkane. Aiki masine.

Sesena nene nanaya panesi. Isa nanae sese kapane. Oni wanie asi mo, nooi msinae. Ne munae nea mo, nooi putie. Sesene isa nanae sese warata. Oni wanie te matae asi mo, nooi marae. Ne sani munae nea mo, nooi masikunne. Isa honu, oni wanie te, matae asi mo, nooi msina metene. Ne sani munae nea

Tohu mo, irahu nene atue. Sani inina na tohu masi totone, areimo irahui tau rani titi pasa-pasane, irahu tau ranie katopu. Ne sani rahui tau omnanoe, ranie erekara-karamoui runa tau ranie manne areimo, mka iatiki mo, iahanai masi nae mani. Sani nanie iati tohu areimo, kahurae isapiki. Samatoro iatiki. Iatiki oyo ipesi nene usate.

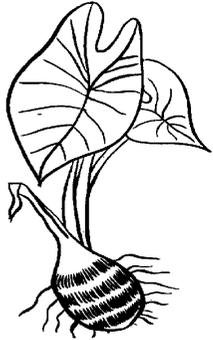


tohu

Tohu mo, nooi honoa-honoo sani wanate, samatoro naue mkane. Runa nene totua marae runa naua. Tohu mo, nitaya panesi. Isa mo, marae pusiki. Nanae tohu tona marae. Isa metene runa marae. Tohu metene rei, tohu tona metene. Isa honu, marae runa masikunne, nooi sani tomo seane tinaie ikine mani, samatoro masine mainae erenesi tohu tamena rai. Nanae tohu mantirii.

mo, nooi masikunne. Nanae sese nusa inae. Runa isa honu mo, hunne mainae, samatoro oni wanie te, matae asi mo, nooi metene. Ne sani munae nea, mo noo nene unte putie runa nene kaie remnunui, samatoro iosiki mo, nene tihu panesi. Nanae sese pokoro. Sesene isa honu, sese potone. Hunne naue. On poe aikune karihurue. Roe atue, ikine.

Sesene mo, sani nanie irahui, areimo irahu nene anaya. Isa honu, sesene rei, irahu nene unue. Iroha unue rei samatoro irahui. Umau mo, ipesi nene unue rei mani oyo, mka hunna sirinia. Nene anaya oi, ipesire nene hunna sirinia. Sesene iae, sani iahehi, mka isupu kepeni oi. Sani nanie iaiki mo, ihita-hitai oyo iaunutu karatupa runa masine samatoro inehui iaiki harapani nai osa.



sikeue

Sikeue mo, irahu nene anae. Irahui noi nisi. Nene isie, nooi sani sesene. Nene anaya raruhu on pani tinaie. Nene asita pukuna mani, noore sani yohoru totue oi. Ne yohoru totue mo, marae ne sikeue mo msinae. Munata mtuae nea, areimo ihohui nea na iriei na iaiki.

Sikeue mo, nita tonu. Isa masakun tunne. Nanae sikeu hatu soke. Isa masakun sai-saie, nanae sikeu hau rihue. Isa honu nanae sikeu tekene. Sikeu tekene mo, nooi nau-naue sani tekene. Sikeue nene totu uhune runa nene kaie asite iae, iriei tau utane oi.



tamati

Tamati mo, sio orahui noi nisi. Tamati mo, nita ua. Isa huae mainae, isa huae ikine. Tamati totue marae, samatoro saka-sakate. Nene noene putie. Nene sanaya panesi. Tamati oni ikine, huaya maraya. Rotu-tu munaya samatoro, msinaya. Tamati mo, sio orahu nene kanie, nene huaya panesi. Tamati sio oriei tau utane oi. Ounai tau sope. Sio wasoni matao usena raina-ina rei, kahurae oai tamati panesi. Tamati mo, hunonie iake oi. Reiso sani iaheniki mo, mka isupu kepeni.