

Sumber : Kompas, Republika, Koran Tempo, Suara Pembaharuan, Media Indonesia, Surabaya Pos, **Surya**, Malang Post, Bhirawa, Suara Indonesia, Koran Pendidikan, Majalah Tempo, Majalah GATRA, Jawa Pos/ Radar Malang, Seputar Indonesia, Pena Pendidikan ...

Tahun : 2016

Bulan : JAN, FEB, MAR, APRIL, MEI, JUNI, JULI, AGUST, **SEPTEMBER**, OKTOBER, NOV, DES

Tanggal : 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13
 14 **15** 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26
 27 28 29 30 31 hal

IDUL Adha di Thailand jatuh pada hari yang sama dengan di Indonesia, Senin, 12 September 2016. Dan warga muslim di sini merayakan Idul Adha selama tiga hari berturut-turut.

Hari pertama, mereka menunaikan ibadah salat Ied, kemudian berkunjung ke rumah sanak saudara untuk bersilaturahmi, dan menyembelih hewan qurban.

Khusus penyembelihan hewan qurban tak dilakukan satu waktu seperti di Indonesia. Mereka membagi menjadi tiga kali penyembelihan, pada hari raya pertama

selepas salat Ied, hari raya kedua, dan ketiga.

Berbicara lebaran qurban pasti yang ada di benak adalah hari menyantap makanan

berbahan dasar daging sapi atau kambing



bing sepuas-puasnya.

Ternyata tidak di Ban Pian, Sabayoi, Provinsi Songklha, Thailand Selatan ini.

Lebaran qurban tidak di-meriahkan dengan hidangan berbau daging sapi maupun kambing sama sekali. Lebaran qurban di Thailand serasa vegetarian!

Hampir di setiap rumah di wilayah ini menyuguhkan lima hidangan yang sama, yaitu tupak atau ketupat

Thailand dari bahan campuran ketan putih dan ketan hitam, berasa asin mirip lempur Indonesia tapi tanpa isi ayam.

Menu kedua yang wajib ada adalah woh dokong atau buah duku. Suguhan ketiga adalah blede, yakni agar-agar rasa pandan atau cokelat. Keempat adalah tapai ketan hitam dengan rasa manis. Menu kelima adalah samba atau kita menyebutnya sambal.

Meski namanya sambal tetapi rasa pedasnya hanya sampai di ujung lidah saja alias tidak pedas sama sekali. Sambal ini terbuat dari kelapa

HANUM LINTANG SIWI

Mahasiswa Sastra Indonesia Universitas Negeri Malang/ tengah PPL-KKN di Thailand

dan ikan yang disangrai bersama dengan gilingan cabai merah besar dalam waktu yang cukup lama. Rasanya manis-manis pedas cocok jadi cocolan ketupat Thailand yang asin.

Nikhayati (31), warga yang tinggal di kawasan ini, menyebut, memang suguhan daging sapi dan kambing jarang diberikan di hari raya Idul Adha. "Pada hari raya ini, warga di sini kebanyakan menyuguhkan lima hidangan itu saja," tegasnya.

Makanan-makanan berat seperti daging sapi, ayam,



atau kambing biasanya baru dihidangkan di hari raya Idul Fitri," ujarnya dalam bahasa Melayu ala Thai.

Unik ya?

(<http://surabaya.tribunnews.com/2016/09/14/5-menu-ini-wajib-ada-saat-idul-adha-di-thailand>)