



KAMPUNG TONGOLOI, ULU INAS



KAMPUNG ULU INAS



PADANG TAKACHI

SEJARAH Luak Inas

Luak Inas merupakan sebuah kawasan yang kecil dalam Luak Tanah Mengandung selain Gunung Pasir, luak ini terletak di antara Daerah Kuala Pilah dan Daerah Tampin. Luak Inas mempunyai perkampungan Orang Asli yang menunjukkan mereka adalah penduduk asal bagi luak tersebut. Pada abad ke-18, dianggarkan orang Minangkabau meneroka Luak Inas. Hal ini kerana orang Minangkabau banyak merantau ke Nanning dan Rembau sebelum mereka membuat petempatan baru di Luak Inas. Selain itu, pergolakan yang berlaku di Rembau dan Nanning juga menjadi faktor utama ramai orang Minangkabau berpindah ke Inas.

Penghulu di Luak Inas bermula daripada perempuan iaitu Embun Seri dengan taraf 'bergajah tunggal'. Perbalahan yang berlaku dalam melantik bakal penghulu menyebabkan Undang Luak Johol, Dato' Rambutan Jantan mengambil tanggungjawab untuk menyelesaikan perbalahan tersebut. Selain itu, langkah yang dilakukan oleh Dato' Rambutan Jantan adalah dengan menjadikan beliau Undang Luak Johol dan merangkap Penghulu Luak Inas. Namun begitu, pada tahun 1820 pesaka penghulu Luak Inas dikembalikan kepada waris Inas sendiri iaitu Penghulu Mantik. Hal ini menunjukkan gelaran penghulu Luak Inas mempunyai persamaan dengan Undang Luak Johol iaitu Dato' Johan Pahlawan Lela Perkasa Setiawan. Pesaka penghulu luak diwariskan kepada suku Biduanda Waris yang mempunyai tiga perut iaitu Perut Inas, Perut Dingkir dan Perut Nuri. Selain itu, ketiga-tiga perut menerima giliran bagi menyandang pesaka penghulu Luak Inas.

Terdapat sepuluh suku di Luak Inas dan tujuh daripadanya mempunyai Dato' Lembaga. Suku yang terdapat di Luak Inas adalah:

- Suku Biduanda Kepala Punggor
- Suku Biduanda Chenerung
- Suku Seri Lemak Minangkabau
- Suku Seri Melenggang
- Suku Biduanda Buah Petai
- Suku Biduanda Waris
- Suku Tiga Nenek

TINGGALAN TAPAK MEGALITIK

Luak Inas

- Kampung Tongoloi, Ulu Inas
- Kampung Ulu Inas
- Padang Takachi

MAKANAN TRADISI Luak Inas

Kadam ialah sejenis makanan selingan (seperti keropok lekor) yang dihasilkan daripada buah kadam yang telah diproses. Kadam dijadikan campuran dalam masakan ikan salai atau ikan yang dikeringkan.

Pokok kadam adalah sejenis pokok akar keras menjalar (creeper) dan menumpang pada pokok-pokok yang ada di sekelilingnya yang hidup terbiar liar. Kebanyakan pokok kadam ini boleh didapati tumbuh di persekitaran tebing sungai. Buahnya berwarna hijau dan berukuran 4 hingga 6 kali lebih besar daripada tomato.

KHASIAT Kadam

- mencegah daripada penyakit kencing manis
- menjauhkan daripada penyakit darah tinggi
- melicinkan perjalanan darah
- meregangkan urat saraf
- awet muda



BUAH Kadam