



MENELUSURI
Balai Pelestarian Nilai Budaya
Kalimantan Barat

JEJAK REMPAH

di Kalimantan Tengah
Abad Ke-19 dan Ke-20

Lisyawati Nurcahyani dan Dana Listiana

Pengantar: Didik Pradjoko



**Balai Pelestarian Nilai Budaya
Kalimantan Barat**



**Balai Pelestarian Nilai Budaya
Kalimantan Barat**

MENELUSURI JEJAK REMPAH

**di Kalimantan Tengah
Abad Ke-19 dan Ke-20**

Lisyawati Nurcahyani dan Dana Listiana

**Balai Pelestarian Nilai Budaya
Kalimantan Barat**

mja
Media Jaya Abadi

**Menelusuri Jejak Rempah di Kalimantan Tengah
Abad Ke-19 dan Ke-20**

Penulis:

Lisyawati Nurcahyani
Dana Listiana
Didik Pradjoko

Editor:

Asep Ruhimat & Izzudin Irsam Mujib

Desain Sampul dan Tata Letak:

Yuda A. Setiadi

*Gambar sampul: Ritual *balian* di Sungai Patai, Kalimantan Tengah
(sumber: *Borneo: Beschrijving van het Stroomgebied van den Barito en Reizen Langs Eenige Voornam
Rivieren van het Zuid-Oostelijk Gedeelte van dat Eiland Ite Deel*)

Cetakan pertama, Februari 2022

ISBN: 978-623-7526-59-9

Penerbit:

CV Media Jaya Abadi

Redaksi:

Padalarang-Bandung

Telp. +62 812 22205182

E-mail: penerbit.mja.bandung@gmail.com

**Balai Pelestarian Nilai Budaya
Kalimantan Barat**

Hak Cipta dilindungi undang-undang

*Dilarang memperbanyak karya tulis ini dalam bentuk dan dengan cara
apapun tanpa izin tertulis dari penerbit*

Isi di luar tanggung jawab penerbit

DAFTAR ISI

- iv DAFTAR GAMBAR
- v DAFTAR TABEL
- vii PRAKATA
- 1 I. PENGANTAR: REMPAH DI KALIMANTAN TENGAH
ABAD XIX–XX
Didik Pradjoko—1
- 5 II. *SINTOK* DAN *GARU*: KOMODITAS REMPAH WANGI
DARI TANAH DAYAK PADA ABAD KE-19
Dana Listiana—5
- A. *Garu* dan *Sintok*: Identifikasi Botanis
dan Sosiokultural —11
- B. Rempah Wangi: Akses dan Keterlibatan
Masyarakat Tempatan —16
- C. Simpulan —27
- D. Daftar Pustaka—27
-
- 33 III. REMPAH DALAM KEHIDUPAN MASYARAKAT
DAYAK NGAJU DI KABUPATEN GUNUNG MAS
KALIMANTAN TENGAH ABAD KE-20
Lisyawati Nurcahyani—33
- A. Sejarah, Geografis, dan Etnik—40
- B. Jalur Perdagangan Hinterland Abad Ke-19 —50
- C. Pemahaman Rempah: Konsep Umum dan Lokal—55
- D. Manfaat Rempah dalam Masyarakat Dayak Ngaju —58
- E. Penutup —79
- F. Daftar Pustaka —80
- 83 TENTANG PENULIS

DAFTAR GAMBAR

- 10 Gambar II.1 Daerah aliran sungai utama, permukiman di bagian selatan Kalimantan
- 10 Gambar II.2 Peta Kalimantan karya Johannes van Keulen tahun 1740-an yang menunjukkan bagian selatan sebagai negeri lada (*peper landen*)
- 11 Gambar II.3 Salah satu spesies kayu gaharu (*Aquilaria malaccensis*) penghasil gaharu
- 15 Gambar II.4 Peta Kalimantan karya Johannes van Keulen tahun 1740-an menunjukkan bagian selatan sebagai negeri lada (*peper landen*)
- 16 Gambar II.5 *Sintok* dan *garu* dalam daftar komoditas se-Hindia Belanda
- 23 Gambar II.6 Ilustrasi *jukung sudur* yang masuk ke sungai-sungai di kampung-kampung pedalaman
-
- 24 Gambar II.7 *Jukung rangkan*
- 25 Gambar II.8 *Jukung tiung* berfungsi selayaknya tongkang
- 26 Gambar II.9 Seorang Dayak tampak amat kecil, nyaris tak terdeteksi, di atas gelondong pohon tumbang yang besar di riam Kahayan (Koleksi Tropenmuseum); ilustrasi produksi logam oleh komunitas Dayak pada 1850-an

DAFTAR TABEL

- 
- 42** Tabel III.1 Afdeling Kapoeas-Barito Tahun 1913
- 43** Tabel III.2 Wedana di Kawedanan Kahayan Hulu
Periode 1959–1964
- 43** Tabel III.3 Pejabat Kabupaten Gunung Mas Periode 1965–1980
- 44** Tabel III.4 Pejabat Kabupaten Gunung Mas Periode 1980–1999
- 44** Tabel III.5 Kecamatan di Kabupaten Gunung Mas Tahun 2002
- 45** Tabel III.6 Pejabat di Pemerintahan Kabupaten Gunung Mas

**Balai Pelestarian Nilai Budaya
Kalimantan Barat**



**Balai Pelestarian Nilai Budaya
Kalimantan Barat**

PRAKATA

Harapan terindah dalam penulisan sebuah buku adalah dapat bermanfaat dan dibaca oleh banyak kalangan, baik dari akademisi, pelajar, maupun masyarakat umum. Kepuasan lainnya adalah semoga buku ini dapat memberikan kontribusi bagi penulisan sejarah nasional maupun lokal untuk wilayah Kalimantan Tengah.

Akhir-akhir ini topik tentang rempah sedang menjadi pembicaraan di seluruh Nusantara. Hal ini tidak terlepas dari keterlibatan Direktorat Jenderal Kebudayaan yang memang memprogramkan tema tentang jalur rempah nusantara. Tulisan ini bukan latak, tetapi mencoba untuk melihat dari sisi lain suatu wilayah yang tidak berada di posisi sebagai jalur rempah. Narasi sejarah rempah yang banyak tayang pada umumnya menonjolkan jalur perdagangan rempah di banyak wilayah di Nusantara.

Buku ini mencoba mengurai rempah (rempah) berdasar pada pemahaman yang lebih diarahkan pada membangun konstruksi lokal berdasarkan pada pengetahuan masyarakat setempat tentang rempah. Hal ini bukan pada konstruksi yang dibangun oleh Belanda tentang komoditas rempah, seperti pala, cengkeh, lada, melainkan lebih kepada tanaman sejenis yang manfaatnya hampir sama dengan rempah itu sendiri, yaitu sungkai, sunna, rimbang, cabai hutan, *sintok*, dan lain-lain. Dengan adanya narasi baru yang lebih berkembang tentang rempah, yang tidak hanya berkisar pada lada, pala, cengkeh, kayu manis, dan lainnya, tetapi juga dipahami sebagai wewangian. Rempah sebagai aromatik yang dapat menumbuhkan rasa, nafsu yang berbeda didapatkan dari tanaman-tanaman hutan yang termasuk langka, seperti jenis kayu beraroma yang dihasilkan oleh hutan asli kalimantan yaitu kayu gaharu.

Secara subtema, ada dua tulisan dalam buku ini yang masing-masing membahas tentang manfaat rempah bagi masyarakat Dayak Ngaju serta rempah wangi tanah Dayak dan perdagangannya pada abad ke-19. Keduanya menyoroti tentang sisi yang berbeda, tetapi mempunyai keterkaitan yang tidak dapat dipisahkan dalam siklus kehidupan masyarakat Dayak.

Akhir kata, kami sebagai penulis membuka diri untuk menerima masukan dan saran yang berguna bagi penyempurnaan tulisan ini. Semoga tulisan kami diterima sebagai bahan pengayaan tentang sejarah Kalimantan Tengah khususnya dan Kalimantan pada umumnya.

Pontianak, Desember 2021

Tim Penulis



Balai Pelestarian Nilai Budaya Kalimantan Barat

I

PENGANTAR: REMPAH DI KALIMANTAN TENGAH ABAD XIX-XX

Didik Pradjoko

Departemen Sejarah FIB UI

Dunia pelayaran dan perdagangan di perairan kawasan Samudra Hindia yang meliputi kawasan Asia Barat, Asia Selatan hingga Asia Tenggara dan berlanjut ke Laut Cina Selatan sudah ramai sejak awal Masehi. Kenneth R. Hall salah seorang sejarawan masa kuno di Nusantara dalam karyanya *Maritime Trade and State Development in Early Southeast Asia* (1985) mencatat tentang arti penting pelayaran dan perdagangan yang terjadi sejak abad pertama Masehi, telah berdampak pada munculnya dinamika politik dan ekonomi di kawasan tersebut. Kerajaan-kerajaan muncul dan berkembang sejalan dengan proses pelayaran dan perdagangan yang terjadi. Hall mencatat munculnya lima kawasan perdagangan maritim yang terbentuk sejak masa kuno tersebut, yaitu di kawasan Teluk Benggala, Selat Malaka, Laut Jawa, Laut Cina Selatan, dan Laut Sulu. Dengan demikian, perdagangan dan pelayaran sudah sangat ramai di Nusantara dan kawasan di luarnya.

Dengan mencermati kajian Hall tersebut dapat diuraikan bahwa tidaklah mengherankan jika perdagangan atau perniagaan laut tersebut mencapai puncaknya sejak tahun 1400-an. Peta-peta pelayaran perdagangan yang disusun oleh Robert Cribb yaitu *Historical Atlas of Indonesia* (2000) juga menunjukkan jalur pelayaran dan perdagangan yang sudah terbentuk sejak awal Masehi. Daya tarik yang memicu perdagangan tersebut adalah hasil komoditas setempat yang tersedia di pelabuhan-pelabuhan di banyak pulau di kawasan Nusantara, terutama rempah-rempah, hasil tambang, hasil pertanian, dan hasil hutan. Lebih khusus tentang rempah-rempah yang merupakan komoditas perdagangan khas Nusantara yang menjadi daya tarik bagi perdagangan sejak awal milenium pertama dan kelak mencapai puncaknya antara abad ke-15 hingga abad ke-17

Masehi. Masa ini dikenal dengan Masa Kurun Niaga atau era perdagangan yang sangat ramai di Kawasan Asia Tenggara. Kurun ramainya perdagangan tersebut dikaji oleh Anthony Reid dalam bukunya *Asia Tenggara Kurun Niaga: Tanah di Bawah Angin* (1992).

Pada tahun 1515, Tome Pires, seorang petugas khusus Kerajaan Portugal, dalam bukunya *Suma Oriental* yang diedit oleh Armando Cortessao, *The Suma Oriental of Tome Pires and The Book of Francisco Rodrigues* (1967), melaporkan bahwa rempah-rempah dari Nusantara, terutama cengkeh, pala, bunga pala, dan komoditas kayu wangi (cendana) telah menarik perhatian para pedagang dari seluruh penjuru dunia, terutama Arab, Persia, India, dan Cina. Menurut Pires, Tuhan telah menganugerahkan Maluku dengan cengkehnya, Kepulauan Banda dengan pala dan bunga palanya, dan Pulau Timor dengan kayu cendananya (Cortessao, 1967).

Dinamika perdagangan rempah terus bergulir. Sementara itu, untuk wilayah Sumatra komoditas yang banyak dicari adalah lada, kapur barus, emas, kayu manis, kayu gaharu, dan lain lain. Begitu pula dengan Pulau Jawa, selain sebagai daerah transit perdagangan antara Malaka dan Maluku, juga menghasilkan komoditas beras yang laris diperdagangkan ke luar pulau. Hal ini menjadi perhatian kita semua, baik bagi para sejarawan maupun ahli botani bagaimana dengan pulau-pulau lainnya seperti Kalimantan, sebuah pulau besar selain Pulau Papua di kawasan perairan Asia Tenggara. Letaknya sangat strategis dalam jaringan pelayaran dan perdagangan, baik di dalam di kawasan Asia tenggara maupun kawasan di luarnya. Sudah barang tentu karena lokasinya yang sangat strategis itulah yang menjadikan potensi Kalimantan sebagai daerah penghasil komoditas perdagangan dan juga sebagai daerah transit perdagangan. Pulau Kalimantan yang sangat luas tersebut memiliki potensi yang luar biasa sejak dahulu kala. Sumber-sumber Cina telah menyebutkan bahwa Pulau Kalimantan menghasilkan banyak komoditas perdagangan yang dijual ke daratan Cina, yang pada sekitar abad ke-5 Masehi, selain sebagai wilayah transit pelayaran dari dan ke Maluku. (Cribb, 2000). Selain Cribb dan Hall, satu buku yang ditulis oleh Profesor Liang Liji dari Universitas Beijing, *Dari Relasi Upeti ke Mitra Strategis: 2000 Tahun Perjalanan Hubungan Tiongkok-Indonesia* (2012) memberikan pencerahannya dengan mengutip banyak sumber primer dari catatan-catatan dari berbagai Dinasti di Cina sejak masa sebelum Masehi hingga abad ke-15, yang menggambarkan ramainya perdagangan antara negeri Cina dengan daerah-daerah di selatan yang merupakan kawasan Nusantara. Catatan-catatan tentang berbagai komoditas terkait rempah-rempah, kapur barus, kemenyan, emas, kayu gaharu, gading gajah, cula badak, kayu cendana, dan lain lain menunjukkan hubungan perdagangan dan politik-ekonomi antarkawasan. Dari

berbagai sumber tersebut terlihat peran dan posisi Pulau Kalimantan yang telah menjadi bagian dari proses pelayaran dan perdagangan maritim sejak masa lampau. Hanya saja, ada ketidakpahaman masyarakat Indonesia umumnya dan Kalimantan khususnya, yang muncul akibat kurangnya tulisan-tulisan yang diterbitkan terkait topik-topik tersebut. Terbitnya buku ini tampaknya bisa menjadi jawaban karena secara intens membahas perdagangan rempah wangi dari tanah Dayak dan rempah yang menjadi bagian dalam kehidupan masyarakat Dayak sejak abad ke-19 hingga abad ke-20, terutama di wilayah Kalimantan Tengah. Kajian yang menggabungkan model penelitian sejarah dan antropologi ini menjadi terobosan untuk memperkenalkan dinamika perdagangan rempah wangi yang agak berbeda dengan rempah-rempah umumnya yang berasal dari Sumatra (lada) dan Maluku (cengkeh, pala, dan bunga pala).

Yang menarik untuk disimak dari buku ini adalah terkait produksi rempah wangi yang agak berbeda dengan rempah-rempah yang didefinisikan oleh Jack Turner dalam bukunya *Sejarah Rempah dari Erotisme Sampai Imperialisme* (2019). Turner menyebutkan bahwa rempah adalah bagian tanaman, baik kulit, akar, pucuk bunga, biji, sari bunga, dan lain lain yang memiliki cita rasa dan aroma yang kuat. Adapun fokus kajian dalam buku ini adalah memperkenalkan jenis rempah lainnya, yaitu rempah wangi berupa kayu gaharu (orang Dayak menyebutnya garu), kemenyan, resin kayu, kayu manis liar, dan juga sebangsa kayu wangi seperti kayu manis liar yang dikenal dengan *sintok*. Kalimantan bagian selatan juga menghasilkan banyak lada meski lada sendiri bukan tanaman asli Kalimantan. Tanaman-tanaman ini tumbuh endemik dan liar di hutan-hutan Kalimantan. Tanaman-tanaman ini sejak dahulu selain memiliki sifat wangi juga dipergunakan sebagai rauman obat-obatan yang banyak dicari oleh para pedagang asing (Arab, Persia, India, dan Cina). Perdagangan komoditas rempah wangi ini mulai dari hulu sampai hilir sangat menarik dikaji mulai dari para petani, peladang, hingga para pedagang perantara dan pedagang Cina dan Belanda.

Selain itu, tampak menarik pula informasi terkait bagaimana masyarakat Dayak memanfaatkan berbagai produk rempah-rempah khas Kalimantan, terutama di wilayah Kalimantan Tengah, khususnya di Kabupaten Gunung Mas. Rempah senantiasa dimanfaatkan masyarakat Dayak dalam kehidupan sehari-hari, baik sebagai penambah cita rasa dalam masakan, sebagai tanaman obat penyembuh, maupun sebagai pelengkap dalam ritual kepercayaan setempat.

Dengan terbitnya buku ini, diharapkan para pembaca dan masyarakat Kalimantan sendiri dan juga masyarakat Indonesia dapat memahami bahwa Pulau Kalimantan juga memiliki potensi dan berperan dalam dinamika

pelayaran dan perdagangan komoditas perdagangan rempah-rempah yang khas yang berbeda dengan komoditas rempah Maluku. Selain itu, produk rempah lokal tersebut juga memiliki berbagai macam kegunaan yang sangat penting, bahkan juga dalam kehidupan sehari-hari masyarakat di Pulau Kalimantan. Selamat membaca.



Balai Pelestarian Nilai Budaya Kalimantan Barat

II

SINTOK DAN GARU: KOMODITAS REMPAH WANGI DARI TANAH DAYAK PADA ABAD KE-19

Dana Listiana

Kalimantan terdeteksi telah menjalin perdagangan rempah wangi dalam catatan India dan Cina setidaknya sejak abad ke-2 dan ke-5. Bahkan, perdagangan tersebut diketahui telah terjadi lebih lampau pada awal Masehi, tidak hanya dikenal di India dan Cina, tetapi juga di jazirah Arab dan Persia (Potter, 1997; Soehartono dan Adrian, 2002: 272; Chakrabarty, Kumar, dan Menon, 1994: 20–22). Masa puncak perdagangan Kalimantan dengan India terjalin dengan para pedagang Gujarat¹ pada abad ke-17, justru ketika perdagangan rempah dunia mulai menurun (Maloni, 2014: 338). Adapun perdagangan dengan Cina meningkat pesat pasca-pembatasan pelayaran maritim oleh Dinasti Qing hingga era perdagangan kolonial, yakni sekitar 1760–1850. Periode puncak ini disebut oleh Reid dan Blusse sebagai “Abad Cina” (“*the Chinese Century*”) (Ota, 2013: 499–500).

Kalimantan adalah tempat berlabuh bagi para pedagang dari dan menuju Cina. Kalimantan tidak sekadar tempat singgah karena menawarkan hasil alam yang bernilai ekonomis, seperti kamper (*camphor*) dan emas. Komoditas tersebutlah yang kemudian memunculkan penamaan *karpuradvipa* (pulau kamper) dan *suvarnabhumi* (tanah emas) bagi Kalimantan (bersama wilayah barat Nusantara).² Kamper adalah komoditas permintaan Portugis dari Kalimantan

1 Masa puncak perdagangan maritim Gujarat terutama disebabkan oleh jatuhnya pelabuhan Goa (Maloni, 2014: 338).

2 Cina dan India tidak mengenal Kalimantan sebagai penghasil intan. Penyebutan Kalimantan sebagai ‘tanah intan’ (*puradvipa*) diberikan dan dikenal oleh orang-orang Jawa sejak abad ke-14 dan orang-orang Eropa (Broek, 1962: 130).

pada abad ke-16. Kamper menjadi ikon sebagaimana halnya cengkih dari Maluku, pala dan bunga pala dari Banda, lada dari Sumatra dan Sunda, juga cendana dari Timor (Maloni, 2014: 338).

Penyebutan kamper juga digunakan untuk penamaan umum berbagai jenis rempah wangi bahan pembuatan dupa (Broek, 1962: 130), tidak hanya untuk spesies kapur barus. Dengan demikian, rempah wangi lain, seperti gaharu, kemenyan, dan berbagai resin kayu³ (seperti kayu manis liar, *sintok*, dan petanang) juga kerap disebut kapur atau kamper (Anonim, 1933: 2; Maloni, 2014; Potter, 1997; Knappen, 2001). Hal ini sepertinya disebabkan oleh aroma kamper yang dikandung oleh berbagai kayu tersebut (Hidayat et al., 2016: 228–229).

Perdagangan rempah wangi terus bertahan hingga era perdagangan kolonial. Rempah wangi pada era tersebut dapat digolongkan sebagai komoditas minor karena berdasarkan berbagai catatan perdagangan tidak tergolong ke dalam barang dagang utama dengan jumlah besar, yang biasanya diistilahkan sebagai *major commodities* atau *major trade*⁴ (Potter, 1997: 296; Broek, 1962: 145).

Ironisnya, rempah dari Kepulauan Indonesia yang lebih dikenal selama ini terbatas pada bumbu masak, seperti pala, cengkih, dan lada. Begitu pula pengertian bakunya dalam bahasa Indonesia, yakni berbagai jenis hasil tanaman yang beraroma untuk memberikan bau dan rasa khusus pada makanan.⁵

Keterbatasan pemahaman atas rempah dapat pula dilihat dari objek diskusi terkait rempah di Kalimantan yang cenderung berkuat pada satu komoditas, yakni lada. Kecenderungan studi tentang lada juga relatif membatasi kajian rempah pada kajian ekonomi-politik sebagaimana yang termuat pada tulisan-tulisan berikut.

Saleh (1976) membahas perdagangan lada sebagai pembentuk situasi ekonomi, sosial, dan politik di Banjarmasin selama abad ke-17. Risetnya menunjukkan bahwa perdagangan lada telah menggerakkan kelompok etnik Banjar ke daerah interior Hulu Sungai dan mengubah tatanan politik elite Banjar.

Melanjutkan kajian Saleh, Sulanjari (1991) juga menempatkan perdagangan lada sebagai faktor determinan dalam kajian sejarah Banjar. Bedanya, Sulanjari hanya berfokus pada perubahan politik Kesultanan Banjar abad ke-18.

3 Berbagai resin kayu beraroma disebut dengan istilah umum resin pinus (*pine resin*) oleh para pengkaji sejarah lingkungan, seperti Lesley M. Potter dan Reed L. Wadley. Pinus yang dimaksud bisa beragam jenis, seperti kayu manis liar (*wild cinnamon*) atau *kaneelboom* dalam monografi kolonial.

4 Hal ini berbeda dengan lada sebagai komoditas utama ekspor yang sangat signifikan dalam perdagangan.

5 *Rempah* (2021, Maret), *KBBI Daring*, [<https://kbbi.kemdikbud.go.id/entri/rempah>].

Dove (1997a; 1997b) lebih berfokus pada penanaman lada bagi masyarakat tempatan dan relasinya dengan pasar global dan politik elite Banjar. Dove memulai analisisnya dari penggalan-penggalan folklor tempatan, Hikayat Banjar, terkait budi daya lada yang diposisikannya sebagai salah satu bentuk tanggapan masyarakat masa lampau.

Ahyat (2014), sebagaimana tulisan sebelumnya, meletakkan perdagangan lada sebagai penyebab gerak sejarah. Ahyat berpendapat bahwa faktor tersebut memberi dampak yang bertolak belakang bagi keadaan ekonomi dua kelas sosial di Banjar, pemberi kemakmuran bagi elite dan kemelaratan bagi rakyat.

Mansyur, Effendi, dan Subroto (2018) menjelaskan keberadaan sebuah perkebunan lada yang dibuka oleh pejabat kolonial Inggris, Alexander Hare. Pembahasan tulisan ini berfokus pada sejarah pembukaan daerah konsesi Inggris di Maluka pada masa *interregnum* Inggris 1811 hingga 1816. Sementara itu, tulisan Mansyur bersama Mursalin dan Subroto (2019) serupa dengan fokus kajian Sulanjari yang mengajukan sahang (lada) dalam dinamika politik Kesultanan Banjar pada abad ke-18.

Susilawati (2020) membahas kelompok-kelompok dan relasi ekonomi mereka dalam perdagangan lada. Memulai pembahasan dengan mengidentifikasi komunitas-komunitas petani Dayak sebagai produsen hingga kelompok elite Banjar dan pedagang Asing sebagai distributor, Susilawati menggambarkan relasi antarkelompok tersebut.

Tinjauan pustaka menunjukkan bahwa lada yang merupakan tanaman dari Malabar India tersebut dikembangkan di Kalimantan melalui usaha perkebunan para elite tempatan. Serangkaian metode pemeliharaan yang terorganisasi menyebabkan studi terkait lada cenderung berfokus pada persoalan ekonomi-politik antara lapis-lapis sosial kelompok elite yang terlibat dalam perkebunan atau perdagangannya.

Agar dapat ke luar dari batasan studi tersebut, artikel ini mengajukan penggunaan pengertian rempah yang lebih luas dari seorang pengkaji rempah sebagai kerangka konseptual. Turner⁶ (2002) memaknai rempah sebagai segala sesuatu bagian tanaman (kecuali daun yang lebih lekat dengan fungsi herbal), seperti kulit, akar, pucuk bunga, getah/damar, biji, buah, dan sari bunga yang memiliki cita rasa dan aroma kuat. Konsepsi Turner sejalan dengan istilah rempah yang hidup pada era perdagangan kolonial, skop waktu pembahasan tulisan ini. Pada era kolonial, rempah kerap disebut dalam dua istilah, yaitu *specerij* dan

6 Pemaknaan Turner atas rempah mengacu pada *Kamus Oxford* dan fungsi rempah dalam praktik kehidupan manusia.

kruid secara bergantian atau bersanding (*Encyclopaedia van Nederlandsch Indie*, 1917–1932).⁷ *Specerij* lebih bermakna rempah atau pemberi rasa, sedangkan *kruid* bermakna sejenis tanaman obat dan bumbu masak (Wojowasito, 1999: 353, 611).⁸

Jika mengacu pada pengertian yang lebih luas, studi rempah di Kalimantan akan sangat kaya karena objek diskusi lebih beragam, mengingat wilayah ini lebih dulu dikenal dunia sejak berabad-abad lampau bukan dari rempah bumbu. Kalimantan telah menjalin perdagangan dengan India dan Cina sejak awal Masehi karena rempah wangi. Rempah wangi menjadi sebutan spesifik dalam tulisan ini bagi segolongan rempah berkarakter khas berupa wewangian.

Sayangnya, rempah yang memiliki perbedaan karakteristik ekologi dan ekonomi dengan lada ini kurang mendapat perhatian sejarawan. Padahal, perbedaan karakter ini justru akan membuka pendekatan lain dalam studi rempah di Kalimantan.

Secara ekologis, rempah wangi adalah tumbuhan endemik yang tumbuh liar secara alami di hutan Kalimantan. Rempah wangi juga diakses oleh komunitas di sekitar hutan (*local forester*) dengan metode khusus berdasarkan tatanan nilai tertentu. Dengan mengkaji rempah endemic maka kita berarti juga membuka celah untuk kajian sejarah lingkungan yang menurut Boomgaard (1997) menekankan pada pengaruh timbal balik yang saling mengikat antara manusia dan lingkungan. Pendekatan inilah yang digunakan dalam pembahasan artikel ini. Dengan mengutamakan aspek lingkungan sebagai salah satu penentu kehidupan manusia, artikel ini memperhatikan sikap manusia terhadap alam yang dapat tertuang dalam kepercayaan, norma, pola dan nilai-nilai berkonsekuensi ekologis. Aspek ekologi tersebut berjaln dengan aspek ekonomi karena rempah wangi ataupun rempah secara luas ditempatkan sebagai komoditas dalam diskusi artikel.

Pendekatan tersebut digunakan dalam eksplanasi tulisan yang disusun menggunakan metode sejarah ini. Penelusuran sumber lisan dan tulisan dikerjakan pada Maret hingga April 2021. Sumber lisan ditelusur guna menghimpun makna dan nilai rempah wangi bagi masyarakat tempatan, baik berupa ingatan mengenai pemaknaan dan perlakuan leluhur maupun yang masih berlaku kini. Sumber lisan juga ditelusur untuk memahami aktivitas ekonomi masyarakat

7 Rempah (*spice*) dalam bahasa Inggris diartikan lebih dari sebagai pemberi rasa khusus pada makanan, tetapi juga sebagai obat. *Spice* (2021, Maret), *Cambridge Dictionary*. [<https://dictionary.cambridge.org/dictionary/english/spice?q=spices>].

8 Bandingkan dengan *Kruid* (2021, Maret), *Van Dale Online*, [<https://www.vandale.nl/gratis-woordenboek/nederlands-engels/vertaling/kruid#.YNq91-gzblU>]; *Specerij* (2021, Maret), *Van Dale Online*, [https://www.vandale.nl/gratis-woordenboek/nederlands-engels/vertaling/specerij#.YNq_POgzblU].

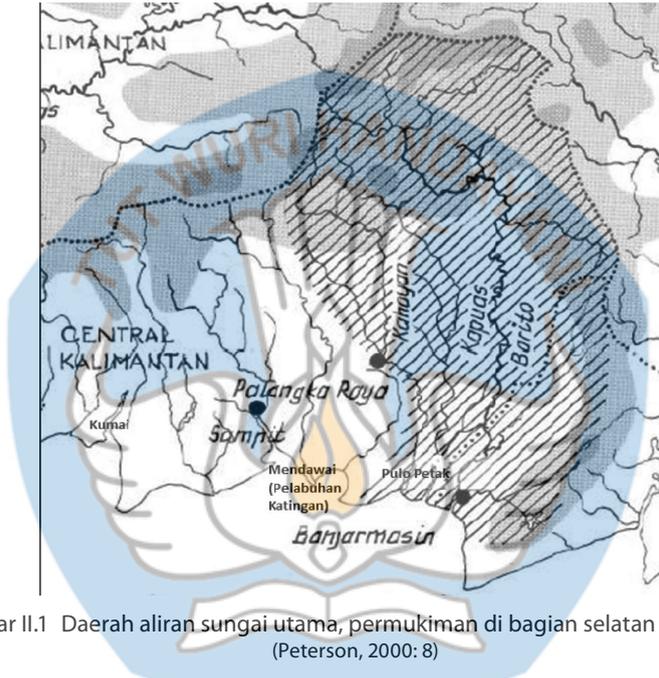
terkait rempah wangi. Penelusuran sumber lisan dilakukan di Palangkaraya dan Kabupaten Gunung Mas yang merupakan permukiman penduduk Dayak di jalur aliran Sungai Kahayan. Penelusuran difokuskan di titik-titik utama yang menjadi lokasi perdagangan sungai, yakni Sepang, Kuala Kurun, Tewah, hingga Tumbang Miri. Ingatan mengenai perdagangan sungai di lokasi-lokasi tersebut relatif mudah dikumpulkan karena rute sungai dan perdagangan sungai masih aktif hingga tahun 2000-an, yaitu ketika pembentukan Kabupaten Gunung Mas berlangsung dan dilanjutkan dengan pembangunan jalan darat yang kemudian mengubah tata cara mobilitas dan perdagangan masyarakatnya. Adapun sumber tulisan ditelusuri melalui kanal digital Delpher dan JSTOR. Sumber yang diperoleh lalu dikritisi. Kerja kritik yang terbilang berat adalah memahami dan menyinkronkan berbagai istilah, termasuk beragam nama tumbuhan dan lokasi dari tuturan lisan dengan sumber tulisan. Selanjutnya, informasi diinterpretasi dan dijelaskan dengan pendekatan yang telah diuraikan sebelumnya, serta disusun menjadi narasi yang utuh dan logis.

Narasi mengenai rempah wangi dalam artikel ini disusun pada rentang awal abad ke-19, yaitu pada masa awal pembentukan negara kolonial. Periode tersebut dipilih karena peran kaum kolonial belum besar, kecuali survei awal ke daerah inferior Kalimantan. Ketika penyelidikan tersebut, mereka aktif mencatat peran masyarakat tempatan yang masih besar dalam akses dan perdagangan rempah wangi. Dengan demikian, interaksi masyarakat tempatan dengan lingkungan diharap lebih mudah diperoleh melalui catatan atau dokumen kolonial. Abad ke-19 juga merupakan awal pembangunan perdagangan kolonial yakni ketika negara turut ambil bagian dalam perdagangan lokal. Periode ini dinyatakan Knapen (1997) sebagai masa berakhirnya “ketidakpastian” (*uncertainties period*) di Kalimantan yang ditandai oleh terbukanya pedalaman dan meningkatnya komunikasi antara penduduk pesisir dan pedalaman.⁹ Meskipun rempah wangi hadir dalam konteks perdagangan, aspek ekonomi tidak menjadi pembahasan utama.

Pembahasan tulisan ini berfokus pada identifikasi dua jenis rempah wangi yang tumbuh endemik di lingkungan Tanah Dayak. Identifikasi mencakup penjelasan tumbuhan secara botanis dan sosiokultural, juga keterlibatan masyarakat dalam pemanfaatan spesies tersebut secara sosial dan ekonomi. Dengan demikian, artikel ini tidak hanya memberi penjelasan tentang tumbuhan tersebut saja, tetapi juga makna dan nilai tumbuhan dalam tatanan kehidupan masyarakat tempatan, pengaksesan tumbuhan oleh masyarakat dalam tatanan dan kondisi sosial serta lingkungan tempatan. Lebih jauh lagi, artikel ini diharapkan dapat

9 Orang Dayak semuanya mendiami pedalaman dan sopan santunnya sedikit berbeda dari yang ada di sekitar Bandjermasin di Poeloepetak, Dusun, dan Kahayan (Pijnappel, 1860: 267).

memberi pemahaman akan ketersentuhan atau keterlibatan komunitas Dayak, khususnya di area inferior bagian selatan (*zuidelijk deel*) Kalimantan Tenggara, dalam perdagangan rempah kolonial.



Gambar II.1 Daerah aliran sungai utama, permukiman di bagian selatan Kalimantan (Peterson, 2000: 8)

Pembahasan mencakup area bagian selatan Kalimantan, khususnya Tanah Dayak, ruang hidup bagi tumbuhan rempah endemik sekaligus masyarakat tempatan. Tanah Dayak adalah permukiman yang dibedakan dengan permukiman Melayu (Banjar), kelompok etnik lain di selatan Kalimantan, yang berasal dan terutama berdiam di daerah Hulu Sungai dan sekitar Kota Banjarmasin serta Martapura. Berbeda dengan permukiman Dayak, permukiman Banjar ini merupakan pusat pengembangan budi daya lada sehingga Hulu Sungai kemudian dikenal sebagai “bukit lada”.



Gambar II.2 Peta Kalimantan karya Johannes van Keulen tahun 1740-an yang menunjukkan bagian selatan sebagai negeri lada (*peper landen*) (Broek, 1962: 144)

Perkebunan lada tersebut dikelola oleh masyarakat yang ada di bawah pengaruh para pangeran Kerajaan Banjar (Potter, 1993: 264–268).

Kantong-kantong komunitas Dayak di bagian selatan Kalimantan itu termasuk dalam *het zuidelijk deel van de Residentie Borneo's Zuider en Oosterafdeeling* pada tata pemerintahan kolonial. Permukiman Dayak digabung dalam satuan wilayah administrasi Afdeeling Dusun dan Tanah Dayak (*Doesoen en Dajak Landen*), yang terdiri atas Dayak Besar (*Groote Dajak*) atau Kahayan; Dayak Kecil (*Kleine Dajak*) atau Kapuas; serta Dusun dan Bakumpai (Hollander, 1884: 4–5). Sungai Kahayan atau Dayak Besar bermuara di selatan pantai Kalimantan dan berada di antara Barito dan Sungai Mendawai (Schwaner, 1853: 10).

A. GARU DAN SINTOK: IDENTIFIKASI BOTANIS DAN SOSIOKULTURAL

Gaharu adalah nama dagang dari bungkalan padat berwarna coklat kehitaman hingga hitam dan berbau harum yang terdapat pada bagian kayu atau akar dari pohon penghasil gaharu. Gumpalan terbentuk melalui proses perubahan kimia dan fisika akibat infeksi jamur. Oleh sebab itu, tidak semua pohon gaharu menghasilkan gaharu (Siran, 2010: 4).

Secara internasional, gaharu dikenal dengan nama *agarwood*, *aloewood*, atau *eaglewood* (Soehartono dan Adrian, 2002: 271). Penyebutan paling awal tampaknya dilakukan oleh tabib Arab, Ibnu Sina, pada abad ke-10/11. Dia menyebutkan ada dua jenis gaharu, *xylaloes* dan *agalugen*. *Xylaloes* adalah bentuk Yunani dari *lignum aloes*, pergeseran dari bahasa Arab *alud* (berarti kayu) yang kemudian dimodifikasi menjadi *aloewood* dan juga *lignum aloes* (Ridley, 1901: 75). Gaharu dikenal pula dengan nama *jinko*, *calambac*, kayu *garoo* atau *gharuwood*, *chen hsiang*, *kinam*, dan kayu *agila* di berbagai negara Asia (Jung, 2013: 103).

Di Indonesia, gaharu adalah nama yang umum dikenal. Gaharu juga menjadi sebutan beragam resin atau kayu yang berbau harum meski sebenarnya bukan berasal dari pohon gaharu (*Aquilaria sp.*). Untuk gaharu jenis ini biasanya diberi nama tambahan spesifik, seperti *garu tanduk* untuk kayu ramin (*Gonystylus sp.*) dengan resin yang banyak, *garu kapas* untuk kayu ramin yang ringan dan sedikit



Gambar II.3 Salah satu spesies kayu gaharu (*Aquilaria malaccensis*) penghasil gaharu (Goloubinoff et al., 2004: 65)

resin, *garu tenggelam* untuk kayu damar yang tenggelam di air, *garu timbul* untuk kayu damar yang relatif lebih ringan dan mengapung di atas air. Penamaan tersebut memiliki sebutan berbeda di daerah lain, seperti *garu buaya* untuk *garu tanduk*, *garu capalla* untuk *garu tenggelam*, ataupun *tengga-tengga* untuk *garu ramas* (Heyne, 1927: 958; Ridley, 1901: 77; bdk. Haryjanto dan Prastyono, 2018).

Gaharu disebut dengan nama *garu* oleh masyarakat Dayak, khususnya Kahayan. *Garu* secara tradisional digunakan dalam ritual pengobatan atau kepercayaan bersama elemen lain, khususnya *manyen* (kemenyan). Kedua elemen ritual tersebut dapat dikatakan selalu digunakan bersama sehingga masyarakat mengenal *garu* dengan sebutan *garu-manyen*, meski biasanya ada tambahan lain, seperti damar (*sasating*) dan kulit kayu yang wangi. Selain itu, masyarakat tempatan juga mengenal sebutan *garu-ramas* untuk kayu wangi bukan gaharu.¹⁰ Istilah *garu-manyen* atau *garo-kominyan* dan *garu-ramas* ini juga dikenal di Malaka, Johor, dan Belitung (Ridley, 1901: 77).

Nama yang beragam ini berkembang melalui pertukaran antarbudaya antara produsen, pedagang, dan konsumen selama berabad-abad, dan mencerminkan berbagai aspek seperti asal pelaku perdagangan, asal-usul produk gaharu, dan tingkat kualitas material mereka. Seiring berjalannya waktu, berbagai nama itu sering diadaptasi menjadi bahasa lain (Jung, 2013: 103).¹¹

Gaharu diketahui telah digunakan di berbagai belahan dunia untuk berbagai keperluan. Masyarakat Jepang menggunakan gaharu pada ritual *kōdō* (ritual penghargaan dupa). Gaharu dan rempah wangi lain telah memiliki arti sangat penting bagi seni-budaya hingga kepercayaan Tiongkok sejak sebelum Masehi. Fungsi rempah wangi juga berkembang dalam dunia pengobatan, bahkan termistifikasi dalam kehidupan sehari-hari di Asia Barat. Sebagaimana di Tiongkok, hal tersebut terakar dalam manuskrip sejarah, puisi, dan tradisi Persia. Praktik medis Asia mengenal gaharu untuk mengurangi energi yang terjebak terutama di sistem pencernaan dan pernapasan, serta memberi efek penyeimbang pada gangguan saraf dan emosional. Dengan berbagai mitos dan perlakuan tersebut, nilai gaharu menjadi tinggi dan praktis diperuntukkan bagi kalangan kerajaan dan bangsawan (Jung, 2013).

10 Wawancara Selvi, Sepang Kota-Kahayan; Yudi Darma, Kuala Kurun-Kahayan; Sulkhan, Tewah-Kahayan (2–4 April 2021).

11 Catatan tentang *garu* juga dibuat oleh Garcia de Orta di Malaka sekitar tahun 1534. Orta memberi nama *garo* atau jenis terbaik *calambac* berasal dari Malaka dan Sumatra yang diperoleh dari pedagang Cina. Informasi ini setidaknya mengklarifikasi mitos bahwa kayu gaharu jatuh dari surga sehingga kemudian disebut kayu surga (*paradise wood*). Gaharu diberitakan Orta, tumbuh di hutan habitat harimau yang menunjukkan keberadaan gaharu di rimba pedalaman. Penduduk asli Malaka diberitakan Orta kerap memalsukan *garu* sebelum menjualnya (Ridley, 1901: 75).

Bagi komunitas Dayak, *garu* dan kulit kayu *sintok* digunakan untuk ritual sehari-hari dan momen-momen khusus, seperti dalam pembangunan rumah dan perladangan. Saat membangun rumah, hal pertama yang dilakukan selain menanam pohon *sawang* di lokasi, juga harus membakar kemenyan (*manyan*) dan menyiapkan persembahan. Sementara itu, jika dalam proses berladang terdapat cedera atau kasus kematian maka harus dilakukan *biat* atau *sahiring* (denda adat yang harus dibayarkan kepada keluarga yang meninggal karena kesalahan membunuh). Hukuman disertai layanan berjaga dengan melakukan ritual rabun (pengasapan) menggunakan *manyan* (dupa) [bersama *tali blati* (tali serat), belangki, dan kulit langkas] di lahan kosong (*pengujaan*) di tengah ladang. Rabun dalam berladang menunjukkan kesadaran komunitas Dayak akan makhluk yang lebih tinggi dan kekuatan yang berdiam di dalam tanah. Dengan rabun, mereka berharap roh akan bekerja sama untuk lebih menyelamatkan tanaman (Mallinckrodt, 1925: 165, 202–203).

Manyan atau *garu manyan* yang merupakan sebutan *pars pro toto* untuk berbagai wewangian yang dibakar tersebut¹² tidak hanya digunakan oleh komunitas Dayak yang menganut kepercayaan leluhur. *Manyan* juga digunakan oleh Muslim dalam ritual Jumat malam. Namun, karena *manyan* mengandung *garu* yang harganya mahal, maka penggunaannya terbatas pada kalangan Muslim kaya (Mallinckrodt, 1925: 218).

Manfaat pengobatan dari *garu* dikenal luas, selain fungsinya sebagai pengharum. Botanis Belanda, Karel Heyne (1927: 958–959) merangkum catatan botanis Eropa lain mengenai percobaan penyulingan kayu *garu* yang berkhasiat untuk kram perut. Penggunaan serupa juga ditemukan di Madura. Adapun getahnya berfungsi untuk mengobati borok kaki kronis. Adapun kulit kayunya biasa dikonsumsi dengan cara dikunyah bersama pinang untuk ditelan getahnya. Akan tetapi, getah *garu* membuat tenggorokan terasa terbakar sehingga masyarakat lebih suka memasukkannya beberapa tetes getah ke dalam santan, teh, atau tuak.

Selain *garu*, wewangian lain yang diperdagangkan adalah *sintok*. *Sintok* adalah nama dagang dari spesies *Cinnamomum sintoc* Bl. yang umum dikenal dalam perdagangan pada abad ke-19. Namun, *sintok* kerap disebut secara awam sebagai kayu manis (*kaneel* atau *kaneelboom*) sebagaimana sebutan Schwaner (1853). Dalam perdagangan, yang umum dimanfaatkan dari *sintok* adalah kulit kayunya. Potongan kulit kayu yang panjang dan tebal, berwarna coklat kayu manis, bentuknya hampir rata, rapuh, berkerut di bagian luar, dan memiliki

12 Wawancara Yunita di Sepang Simin; Denny Paulus di Palangkaraya; Sulkan dan A. Wanto di Tewah; Yudi Darma di Kuala Kurun pada 2–5 April 2021.

lapisan kulit terluar berwarna abu-abu. Rasanya sangat harum, baunya menyenangkan seperti cengkih dan pala (Dongen, 1913: 49).

Sintok disebut sebagai obat-obatan Melayu atau obat-obatan bumiputra (*inlander medicijn*) (Anon., 1847: 6; Klinkert, 1869: 185). Dalam buku obat-obatan di Hindia Belanda, *sintok* dinyatakan bermanfaat untuk pengobatan diare spasmodik dan kronis, yang berefek merelaksasi otot usus. Melalui prinsipnya sendiri, dimodifikasi oleh kandungan yang kaya dari bagian getah dan minyak esensial. Kulit kayu ini memiliki efek penguatan pada seluruh saluran usus. Kulit kayu *sintok* juga digunakan sebagai obat kram saat hamil, dan sebagai pewangi dupa. Manfaat *sintok* ini dipromosikan oleh seorang apoteker militer Belanda, J. van Dongen sebagai obat yang layak untuk lebih dikenal dan digunakan secara luas (Dongen, 1913: 49–50).

Manfaat pengobatan tersebutlah yang membuat permintaan *garu* dan *sintok* untuk skop Hindia Belanda terutama adalah untuk kebutuhan di bidang kesehatan. Sejumlah catatan para botanis dan herbalis Belanda, seperti yang dapat diikuti dalam buku berjudul *Beknopt Overzicht der Meest Gebruikte Geneesmiddelen in Nederlandsch Oost-Indie* dan *De Nuttige Planten van Nederlandsch-Indie* menunjukkan kecenderungan pemanfaatan tersebut.

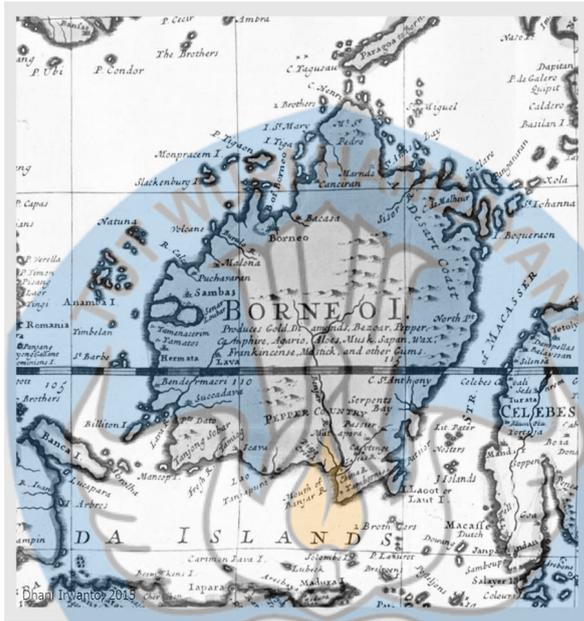
Selain itu, berita-berita di surat kabar pun menunjukkan pemanfaatan kedua rempah wangi tersebut untuk kesehatan, tetapi dalam skop industri. Industri kesehatan Hindia Belanda memanfaatkan sari pati minyak yang dikandung.

Sintok (*kaneel boom* atau *Cinnamomum spec.*) sangat penting untuk perdagangan minyak atsiri bumiputra yang diperoleh dari pabrik Odorata di Cicurug, Priangan. Minyak *sintok* menjadi salah satu produksi utama selain minyak kenanga, minyak jeruk kecil, minyak serai, minyak nilam (*patchouli*), minyak rimpang, minyak cendana (*sandalwood*), minyak trawas, minyak akar wangi (*andropogon*), dan terutama minyak serih wangi Jawa (*De Indische Mercurur*, 1904: 424; Anonim, 1902: 2).

Berbagai minyak esensial yang diproduksi di pabrik minyak uap Odorata ini dipromosikan oleh Kementerian Koloni. Sampel botol minyak dipamerkan di kantor Biro Informasi Perdagangan (*Biro voor Handelsinlichtingen*). Pabrik ini melayani permintaan Eropa yang sebelumnya dipenuhi oleh produksi Srilangka (Anon., 1905: 3; Syukur dan Octivia, 2018: 2).

Rempah wangi, seperti gaharu (*agario, aloes*) dan sejenis kayu manis (*sapan/sepang*) tetap menjadi komoditas meski lada tampak sebagai primadona kawasan

selatan Kalimantan yang ditunjukkan oleh sebutan ‘negeri lada’ (*pepper country*) atau (*peper landen*). Hal ini sebagaimana tertera pada peta berikut.



Gambar II.4 Peta Kalimantan karya Johannes van Keulen tahun 1740-an menunjukkan bagian selatan sebagai negeri lada (*peper landen*) (Irwanto, 2019)

Sumber gaharu di Kalimantan terutama dihasilkan oleh genus *Aquilaria* dari tiga spesies *Aquilaria malaccensis*, *Aquilaria microcarpa*, dan *Aquilaria beccariana*. Selain itu, sebagian kecil gaharu Kalimantan juga dihasilkan oleh genus *Palaquium*. *Palaquium* tumbuh di dataran tinggi tanah vulkanik atau batuan pasir. Oleh karena itu, populasi gaharu dari jenis *Palaquium* relatif terbatas di Kalimantan, kecuali di beberapa area seperti di Perbukitan Apo Kayan (Eghenter, 2005: 92–94). Adapun *sintok* kerap dianggap sama dengan kayu sapan yang bernama botani *Cesalpinia sappan*. Hal ini diidentifikasi di berita Biro Informasi Perdagangan (*Bureau voor Handelsinlichtingen*) yang mana *Cinnamomum sintok* disebut sebagai ‘kayu Timor’, nama lain *sapan* (Anon., 1907: 489).

Sintok dan *garu* merupakan komoditas rempah dari bandar dagang di selatan Kalimantan, baik bandar kecil seperti Pembuang maupun bandar yang lebih besar seperti Sampit. Bandar-bandar kecil akan menyalurkan ke bandar yang lebih besar, seperti halnya Pembuang ke Kotawaringin untuk selanjutnya dikirim ke Singapura atau bandar dagang di Jawa, seperti Gresik, Surabaya, Semarang,

dan Sumenep (Pijnappel, 1860; *Nederlandsch-Indisch Handelsblad*). Ketiga bandar utama, yakni Kotawaringin, Sampit, dan Banjarmasin, nyaris tidak pernah absen memuat rempah wangi jika dibandingkan bandar lain, yakni Pontianak, Sambas, dan Bengkulu. Hal ini seperti terlihat dalam daftar niaga surat kabar niaga se-Hindia Belanda pada abad ke-19 berikut.

GRISSEE INVOER.		SOERABAJA.	
<p>Van Kotaringin, onder Ned. vlag. 62 pikols dammer. 23 dito sintok. 400 bossen rotting. 4 kstj. vogelnerjes.</p> <p>Van Padang, onder Ned. vlag. 117½ pikols bensoin. 287½ dito kanel. 37½ dito garena. 3 dito zwarte peper.</p>	<p>18 kstj. nagelen. 31½ korp. capijten.</p> <p>Van Pontianak, onder Ned. vlag. 1500 stuks kadjang. 100 thail stofgoud. 100 pees pajongs. 40 kstj. oud koper.</p> <p>Van Bencoolen, onder Ned. vlag. 15 pikols sojabasten.</p>	<p>4 pi 4 di 3 k 50 pi 437½ di</p> <p>Van Sami 18 th 170 pi</p>	<p>1 anvoer.</p> <p>Van Ballu, onder Ned. vlag. 218 pic. rijst, 9 do. masoeti, 25 do dingding, 2 do poelzarrie, 253 do. klapperolie, 2½ do. was, 150 st. huden, 6 pic. talk, 50 do. kadjang.</p> <p>Van Bansa, onder Ned. vlag. 1600 lb. bindrotting, 1 pic. garochout, 1½ do. dammer, 48 do. was, 5 kg. sanking, 600 gulden silveren, 400 do. kopergeld.</p>
GRISSEE Invoer.		BEZOEKIE. Invoer.	
<p>Van Kotaringin, onder Nederlandsche vlag. 675 bossen binarotting, 5250 stuks toetoesaadje, 30 picols sen- gokhout, 60 katties garochout en 20 katties was.</p> <p>Near Ballu, onder Nederlandsche vlag. 95½ kotjang rijst, 24 picols huden, 78 picols klapper olie, 400 pees koehuiden, 5 picols klapper olie, 5 picols salak, 21 vaten 1500 stuks gezouten eijeren, 2100 stuks klappers, 75 katties masoeti, 10500 wildesnoten, 8 picols peper, 27½ picol katoenen- srens, 10 korgies baliesche sroongs en 4 korgies waskierdes.</p> <p>Van Pontianak, onder Nederlandsche vlag. 40 korgies sanking, 500 stuks kadjangmatten, 251 picol totta- ruid, 7½ picol spuisuter, 11½ picol oud koper, 4 kist ruwe ijde, 210 realen stofgoud, 8000 gulden silvergeld en 2500 gul- den kopergeld.</p> <p>Van Lings, onder inlandsche vlag. 40 picol was, 297½ picol ijzer, 200 pakjes vuurwerken, 24 pees pajongs en 681½ picol gambier.</p> <p>Van Amboina, onder Nederlandsche vlag. 85 bottels kajoepoetie olie, 347½ picol moscamuscat, 100 picol foelle, 987½ picol wortelhout, 67½ picol oud koper, 11 va- tu meel, 1000 pees geconijete noten, 5 katties nagelen, 6000 gul- den silvergeld en 35000 gulden kopergeld.</p> <p>Van Palembang, onder Nederlandsche vlag. 31 picols dammer, 24½ picol beazuin, 157½ picol was en 3100 gulden kopergeld.</p> <p>Van Banjermassing, onder Nederlandsche vlag. 4895 bossen rotting, 2170 stuks kadjangmatten, 57½ picol was, 323 stuks toetoesaadje, 150 stuks sintok, 20 stuks Han- gga, 40 stuks daksche matjes, 4 katties garochout, 67 katties ogelnerjes, 10 picols roterkruid, 3 picols confituren, 2 picols luin, 850 stuks groveborden, 270 stuks pajongs en 100 thail stofgoud.</p>	<p>Van Balls, onder Nederlandsche vlag. 1 kotjang rijst, 500 pees klapper noten, en 2000 pees gezouten eijeren.</p> <p>Uitvoer.</p> <p>Near Ballu, onder Nederlandsche vlag. 2000 stuks sardewerken, 7 picols dammer, 40 pees ledigt tomen, 75 pees pajongs, 5 picols staafijzer, en 940 gulden koper- geld.</p> <p>Near Klauw, onder Nederlandsche vlag. 97½ picol tabak.</p>		
		SUMANAP. Invoer.	
		<p>Van Balls, onder Nederlandsche vlag. 53 kotjang rijst, en 100 bossen padie.</p> <p>Van Banjermassing, onder Nederlandsche vlag. 13,387 bossen rotting, 400 pees kadjang matten, 66 katties garochout, 21 picols dammer batoe, 3 dito glambasten, 4 1/2 sirie doozen, 160 pees gebloemde toedongs, en 31 picols was</p> <p>Van Amboina, onder Nederlandsche vlag. 34½ picols wortelhout, en 10,730 gulden kopergeld.</p> <p>Van Kotaringin, onder Nederlandsche vlag. 7000 bossen rotting, 700 pees toetoesaadje, 6 picols trassie, 37½ picols was, en 7 picols sintok basten.</p>	

Gambar II.5 *Sintok* dan *garu* dalam daftar komoditas se-Hindia Belanda (*Nederlandsch-Indisch Handelsblad* (NIH) No. 6, 1831: 2; NIH No. 14, 1831: 8; NIH No. 11, 1833: 11)

B. REMPAH WANGI: AKSES DAN KETERLIBATAN MASYARAKAT TEMPATAN

1. Pertanda dan Pantangan

Garu dan *sintok* adalah rempah endemik berjenis wewangian yang biasanya digolongkan sebagai hasil hutan. Meskipun cara mengaksesnya terbilang sama

secara teknis dengan hasil hutan lainnya, penjelasan pada bagian sebelumnya menunjukkan bahwa nilai sakral rempah wangi membuatnya sulit diperoleh karena berbalut kepercayaan berupa ide-ide mitos tentang asal-usulnya (Jung, 2013).

Kesulitan tersebut bertambah karena secara fisik *garu* (resin) berada di dalam kayu yang terletak di antara serat. Oleh karena itu, keberadaannya sulit dideteksi sehingga pohon kerap kali harus dipotong menjadi serpihan untuk menemukannya. Namun, masyarakat tempatan (*local forester*) dapat mendeteksi keberadaan *garu* dari suara-suara binatang yang menggali lubang, menggores pohon, dan membuka celah sehingga memperlihatkan *garu*. Suara bising dari binatang hutan, salah satunya *kunding* (sejenis amfibi), juga menjadi petunjuk keberadaan *garu*, sebagaimana pertanda para pencari kamper di Baros (Mallinckrodt, 1925: 218–219).

Pohon-pohon penghasil *garu* tersebut terletak di hutan yang diakses melalui sungai berliku, berbatu, dan berarus kuat. Karakter lokasi yang umum di daerah aliran sungai-sungai utama Kalimantan¹³ ini dipercaya sebagai tempat tinggal roh-roh jahat sehingga tidak ada yang berani memotong kayu atau produk hutan untuk dikumpulkan. Untuk dapat melalui tempat-tempat seperti itu, masyarakat setempat sering membawa persembahan biji-bijian untuk roh-roh jahat (Schwaner, 1854: 7–8). Persembahan juga bisa berupa *ancak* (keranjang) berisi nasi dan ayam yang dibuat untuk *Jata* dari aliran sungai tertentu. *Ancak* biasanya diletakkan di mulut sungai tempat lokasi kerja yang ditentukan. *Ancak* digantung sedemikian rupa di pohon tepian sungai sehingga bagian bawahnya sekitar satu meter di atas air. Pemberi persembahan kemudian memberitahu *Jata* bahwa akan beraktivitas di tempat tersebut sehingga tidak boleh marah ketika ada sesuatu yang hilang. Para pencari hasil hutan pun berharap bahwa makhluk-makhluk perkasa ini tidak menyembunyikan hasil hutan yang dicari (Mallinckrodt, 1925: 213–214).

Persembahan juga dilakukan saat para pencari *garu* dan hasil hutan lainnya memasuki hutan dan mendirikan gubuk kecil untuk tidur serta menyimpan barang-barang selama menjalankan tujuan tersebut. Gubuk ini adalah pusat, titik pergi dan kembalinya para pencari dari lokasi tujuan. Persembahan tambahan diberikan ke pohon tertentu yang akan diambil atau terlihat berbentuk aneh dan

13 Orang Melayu dan Dayak hampir secara eksklusif menggunakan sungai dan anak sungai besar, bahkan tempat-tempat berair terjun sebagai jalur lalu lintas dan perdagangan yang membuat pelayaran tidak hanya sulit, tetapi juga berbahaya. Di tempat-tempat berbahaya, tindakan pencegahan diambil untuk menaiki atau mengangkat perahu. Oleh karena itu, ketika sejumlah pedagang hendak melewati jalur-jalur tersebut, biasanya dua atau tiga orang pergi lebih dulu untuk membuka jalan. Orang Dayak memiliki kepekaan lebih dalam menghadapi rintangan pada rute tersebut ketimbang orang Melayu (Pijnappel, 1860: 299).

berbeda dari tanaman lain karena berarti memiliki roh khusus (Mallinckrodt, 1925: 214).

Persembahan yang selalu dipersiapkan oleh masyarakat tempatan tersebut merupakan usaha untuk mendorong roh penghuni tanah, air, dan pohon agar mendukung atau setidaknya tidak menentang tindakan mereka. Itu menunjukkan bahwa dalam mengerjakan perladangan maupun pengambilan hasil hutan, mereka akan memastikan bantuan makhluk yang lebih tinggi (Mallinckrodt, 1925: 212–213).

Selain lokasi, pencarian *garu* terbilang sulit karena *pali* (pantang). Masyarakat setempat percaya bahwa pohon yang akan ditebang tidak akan mengandung *garu*, jika pencariinya menyebutkan tujuan perjalanan karena *garu* akan lari mendengar namanya. Pencari *garu* juga harus menjaga kesopanan, tidak mengutuk atau mengatakan bahasa kasar karena kemalangan yang akan dihadapinya (Mallinckrodt, 1925: 218).

Masyarakat setempat juga memercayai pertanda dalam pencarian hasil hutan, termasuk *garu*. *Pertama*, pertanda buruk dari burung atau hewan lain, seperti melihat rusa kerdil, kijang, ular sawah, ataupun mendengar kijang menangis saat perjalanan. *Kedua*, tanda yang menunjukkan lokasi atau arah dengan melemparkan tombak atau semacamnya. *Ketiga*, jika salah seorang pencari secara tidak sengaja tergelincir, tersandung sesuatu, atau bersin tiga kali maka hal itu pertanda buruk sehingga pencarian tersebut harus dihentikan. *Keempat*, jika salah seorang dari pencari yang berkelompok bingung dan tidak mau melanjutkan pencarian maka anggota kelompok lainnya dalam keadaan buruk sehingga pencarian harus dihentikan. *Kelima*, tanda bahwa roh penghuni pohon berkenan adalah jika parang yang ditetakkan oleh pencari hasil hutan ke batang bertahan di pohon setelah ditinggalkan semalam. Sebaliknya, jika parang jatuh, roh tidak berkenan meski ritual persembahan pada pohon telah dikerjakan. Apabila yang terakhir ini terjadi, pencari hasil hutan tidak boleh anjutkan usahanya¹⁴ (Mallinckrodt, 1925: 166, 213–214).

Apabila *garu* cukup diperoleh, seseorang akan pulang dan mendistribusikan hasil perolehan atau menempatkannya di pasar terlebih dahulu dan bagi hasil. Jika salah satu pencari tersesat dalam perjalanan, yang lain harus mencarinya. Namun, apabila gagal menemukan orang hilang, mereka dapat didenda

¹⁴ Pemahaman bahwa setiap tumbuhan memiliki roh. Oleh karena itu, ketika manusia hendak mengambil untuk memanfaatkannya maka harus meminta izin atau sebagai pengganti dengan menaruh persembahan (*panginan sangiang*) di bawah tumbuhan tersebut sambil menyebut tujuan (Wawancara Yunita, cucu Basir Busen Simpei, di Sepang Simin, 2 April 2021).

(*pengarut* atau *pengaturui*) oleh ahli waris yang hilang dengan 2–4 *jipen* (*debt slave*) (Mallinckrodt, 1925: 214–215).

Hambatan bagi masyarakat setempat dalam pencarian hasil hutan adalah serangan dari suku atau kelompok lain yang berbahaya. Hambatan lain adalah larangan akses ke area tertentu untuk jangka waktu tertentu karena peristiwa tertentu, seperti kematian (Schwaner, 1854: 165; 148).

Pencarian hasil hutan yang berat melatari cara kerja masyarakat secara berkelompok, tidak secara perseorangan. Hasil hutan Kalimantan yang kaya dan dapat memenuhi kehidupan membuat masyarakat tidak akan memaksakan diri untuk hal yang tidak perlu, kecuali benar-benar dibutuhkan.¹⁵ Oleh karena itu, persediaan hasil hutan sebelumnya, menurut laporan pejabat kolonial, memang tidak pernah sebanyak seperti setelah interaksi antara *local forester* dengan pedagang meningkat pada abad ke-19 (Mallinckrodt, 1925: 212–216).

Hasil hutan dinyatakan oleh von Gaffron sebagai komoditas paling penting di seluruh Pulau Kalimantan pasca-penelitiannya tahun 1840. Dengan karakter lanskap relatif sama, tumbuhan di daerah bagian selatan Kalimantan termasuk daerah Kahayan hingga Mentaya juga daerah Barito ataupun Kapuas diidentifikasi serupa. Oleh karena itu, hasil hutan merupakan potensi perdagangan dengan komoditas paling penting berupa rotan ikat dan damar. Adapun kayu *garu* dan *laka*, kulit *sintok* dan jernang atau darah naga (*dragenblood*) adalah komoditas yang paling memenuhi syarat untuk dipasarkan (Pijnappel, 1860: 262; Schwaner, 1854: 108).

Memasuki pertengahan abad ke-19 ini pula, Pemerintah Kolonial mulai ambil bagian dalam perdagangan lokal (Césard, 2007: 458). Laporan Malinckrodt (1925: 216) memberitakan bahwa rempah endemik dan produk hutan lainnya diminati sehingga mengalami peningkatan permintaan dari pasar Eropa.

Sejak itu, jejaring perdagangan tempatan berjalan seiring dengan usaha pemerintah kolonial dalam merintis perdagangan ke daerah hulu (Césard, 2007: 458). Praktik perdagangan kolonial berjaln dengan praktik kultural masyarakat tempatan dalam mengumpulkan dan menukar barang. Dengan demikian, rempah wangi yang berada di hutan dan untuk mengaksesnya membutuhkan waktu panjang dapat sampai ke konsumen dalam dua cara, secara langsung atau melalui pedagang perantara.

¹⁵ Jelutung dan jenis getah lainnya, serta berbagai jenis kayu biasanya diambil untuk kebutuhan pertukangan. Produk tersebut dikumpulkan hanya untuk kebutuhan pribadi bahkan mereka sama sekali tidak peduli (Mallinckrodt, 1925: 213).

2. Perdagangan Rempah Wangi

Perdagangan langsung dilakukan sebagian masyarakat setempat, yaitu penduduk yang hidup di lingkungan sekitar hutan (*local forester*). Mereka mengumpulkan produk hutan dan membawanya ke muara sungai dengan rakit besar (Schwaner, 1853: 144; Pijnappel, 1860: 302, 307). Mereka ke hilir untuk menjual produk ke pembeli lokal. Adapun ketetapan harga sepenuhnya berada di tangan pembeli karena penjual tidak paham kualitas dan pasar (Mallinckrodt, 1925: 216).

Di beberapa daerah, orang Dayak sendiri turun ke sungai dengan barang dagangannya untuk diperjualbelikan dengan pedagang Cina, Banjar, atau Dayak. Mereka menunggu periode kedatangan para pedagang untuk kemudian dibarter dengan barang yang dibawa oleh para pedagang. Pedagang perantara, terutama saudagar Melayu (Banjar) dan Cina, semakin banyak yang masuk ke hulu untuk membeli produk (Mallinckrodt, 1925: 216, 230).¹⁶

Barter dilakukan karena komunitas Dayak [dapat dikatakan] tidak memiliki uang tunai. Ketika mengenal perdagangan, orang Dayak mulai mengenal kredit karena produk hutan tidak selalu tersedia. Mereka memperoleh kredit setelah bersepakat dengan pedagang untuk mengirimkan sejumlah produk yang terkadang diiringi dengan menambah sejumlah utang. Jika jumlah utang agak tinggi, mereka akan diminta menandatangani tanda terima dengan bunga sebesar 2% per bulan. Tanda terima tersebut sering kali membuat mereka tertipu karena tidak dapat membaca sehingga tidak memahami jumlah utangnya tersebut. Terlebih lagi, tanda terima di buku catatan saudagar itu tidak memuat pembayaran secara tepat sehingga menjadi satu-satunya bukti yang mengikat mereka (Mallinckrodt, 1925: 231).

Pedagang perantara tersebutlah yang biasanya membiayai pencarian hasil hutan, termasuk *garu*, oleh masyarakat adat. Kelompok di luar masyarakat adat umumnya datang ke kampung adat untuk meminta kayu aromatik. Pedagang perantara tersebut mengumpulkan potongan hasil hutan masyarakat dan membawa ke luar, setelah sebelumnya memeriksa kualitas dan menegosiasikan harga. Mereka kemudian milir ke kota berikutnya untuk kembali mengumpulkan,

16 Di jalur daerah aliran Sungai Kahayan, praktik ini bahkan berlanjut hingga 1990-an, sebelum jalan darat Palangkaraya–Kuala Kurun terbangun. Hingga kini, masyarakat masih mengingat kebiasaan keluarga dan leluhur mereka untuk menunggu *nagara* (sebutan untuk kapal dagang para pedagang Banjar). Masyarakat sudah menyiapkan produk mereka di tepi sungai. Biasanya, masyarakat memiliki tempat tertentu yang tetap untuk meletakkan produk yang kemudian menjadi kesepakatan bersama pedagang. Kadang kala, masyarakat membawa produk mereka ke persimpangan sungai tertentu yang kemudian disebut pasar pada hari-hari tertentu yang disebut hari pasar. *Nagara* membawa barang dagangan ke hulu dan setelah kosong akan singgah di beberapa tempat untuk memuat barang yang kemudian akan diperdagangkan di Bandar dagang di hilir (Wawancara Sul Khan di Tewah, 2 April 2021; Dauth Ulek dan Isai Imin di Tumbang Anjir, 5 April 2021).

menyortir, dan mengirim *garu* ke *entrepot* terkemuka terdekat, tempat rantai distribusi internasional dimulai (Pijnappel, 1860: 302).

Selain Banjar dan Cina, ada juga pedagang dari Pontianak, yang datang melalui Sungai Kapuas di hulu Sintang. Mereka adalah pedagang Melayu dan Bugis yang datang dan membeli barang dagangan untuk dibawa mereka ke perdagangan dunia melalui Jawa atau Singapura (Schwaner, 1854: 197–198). Jumlah pedagang Melayu tidak banyak. Mereka kebanyakan menetap untuk berdagang (Pijnappel, 1860: 315).

Sebagian masyarakat, yakni yang berada dalam pengawasan pemimpinnya, mengumpulkan rempah wangi dan hasil hutan lainnya kepada kepala komunitasnya.¹⁷ Pengumpulan rempah wangi dan hasil produksi apa pun dari *local forester* yang merupakan masyarakat adat adalah aturan komunitas. Selain itu, masyarakat lebih sering menjual rempah wangi dan hasil hutan lainnya kepada pedagang perantara. Terkadang, pemimpin komunitas tersebut pun berperan sebagai pedagang perantara.

Pengumpul bisa merupakan kepala kampung yang di kelompok Dayak bernama tumenggung, singa, atau di masyarakat yang cenderung plural disebut *juragan*. Juragan yang memimpin daerah-daerah Sampit di Pembuang juga menjalankan praktik pajak (*pachter*/pemegang kuasa pajak).¹⁸ Yang membantunya adalah seorang kepala di Sambulu, seorang Kiai, dan seorang di Pembuang, seorang Raden. Kepala pertama bertugas mengumpulkan iuran masuk dan keluar. Dewan di Pembuang mengawasi seluruh penduduk Dayak dan menerima tol dari perahu komersial di atas kapal (Pijnappel, 1860: 302; 309). Di daerah Katingan, juragan juga merupakan nakhoda (*tibang*) (Lumholz, 1920). Di Sungai Hanyo, hulu Sungai Kapuas, juragan dikenal sebagai saudagar yang membawa barang dagangan dari Banjarmasin, seperti beras dan tembakau. Salah seorang saudagar yang masih dikenal oleh masyarakat setempat adalah Juragan *Kawuk* (kadal, Ngaju) yang peninggalan rumah besarnya masih berdiri hingga kini.¹⁹

17 Informasi ini selaras dengan keterangan Sudirman, Lurah Tumbang Habaon, cicit dari Singa Jaya di Sungai Mentaya-Kalang, Katingan, pada April 2021. Singa Jaya melakukan barter seperti minyak babi dan hasil hutan hingga ke Singapura.

18 Kepala ini disebut juragan dan mengangkat hak dan prinsip ke dalam dan ke luar dari populasi Melayu dan Dayak, pada tingkat yang diberikan kepadanya oleh Raden. Oleh karena itu, penduduk Melayu berada di bawah juragan, yang hanya memiliki dua pabakal untuk pengawasan di berbagai kampung. Namun, orang Dayak memiliki kepala yang terpisah, yaitu Tomongong, Demang, Dambong, dan Patingi (Pijnappel, 1860: 320).

19 Wawancara Gauri Vidya Dhaneswara, Palangkaraya, Maret 2021.

Kepala kampung memiliki kewenangan untuk mewajibkan layanan kerja warganya, seperti untuk membangun ladang, menebang kayu, mengumpulkan damar, rotan, dan produk lain yang dijualnya untuk keuntungan mereka (Schwaner, 1853: 205). Selain itu, setiap orang yang mengambil hasil hutan ataupun *menabuk* atau mendulang emas harus membayar *serah hasil* atau pajak (Schwaner, 1854: 148).

Serah hasil (upeti wajib warga) yang berlangsung di bawah kekuasaan juragan, dinilai pejabat kolonial, sangat menghambat perdagangan. Sebenarnya ada banyak barang yang dibawa oleh juragan dari para pedagang Dayak (Pijnappel, 1860: 312), tetapi tidak sebanding dengan kuantitas produk yang dihasilkan daerah. Hal ini sebagian disebabkan oleh rintangan dan pengekangan para kepala suku komunitas tempatan yang tidak memiliki mata pencaharian lain. Para kepala seperti ini menerapkan *serah hasil* ataupun penjualan paksa (Pijnappel, 1860: 304–305).

Selain para juragan ataupun pemimpin komunitas, pedagang perantara dari komunitas Dayak yang dikenal adalah penduduk Kahayan dan Kapuas. Orang Kahayan dikenal sebagai para pedagang ke luar daerah yang melakukan perjalanan besar, dan tidak jarang menetap di tempat-tempat lain tersebut untuk selamanya. Mereka adalah kelompok pedagang Dayak yang pengaruhnya menjangkau seluruh perdagangan di Sampit hingga Mentaya. Sebagai gambaran, Schwaner (1853: 205) menjelaskan bahwa lebih dari separuh dari pedagang di Sampit adalah orang Kahayan yang disebut sebagai pengembara.

Saat milir, para pedagang Kahayan membawa hasil hutan dari masyarakat di bagian hulu. Sebaliknya, saat mudik, mereka akan membawa barang-barang dari hilir. Biasanya, mereka membeli dari orang Melayu atau Cina atau menerima barang-barang, yang sebagian besar berasal dari Banjarmasin dan sebagian kecil langsung dari Jawa atau dari Singapura tersebut, dengan komisi setengah dari keuntungan. Keuntungan (*bacong*) dan kerugian (*kalanagan*) yang diperoleh dari penjualan dibagi bersama (Schwaner, 1854: 110; Mallinckrodt, 1925: 231).

Sementara di pedalaman Katingan, pedagang Dayak Pulo Petak (Kuala Kapuas) [selain Kahayan] menangani perdagangan luar negeri daerah ini. Oleh karena itu, pejabat kolonial mengabarkan bahwa orang Melayu yang berdagang di hilir Katingan tidak banyak (Pijnappel, 1860: 315; 345).

Adapun di sepanjang Sungai Barito, kebanyakan orang Bakumpai yang menangani perdagangan hasil hutan dari hulu. Mereka kebanyakan hidup di

rakit di luar kampung. Walaupun demikian, mereka tetap harus patuh kepada kepala kampung (Schwaner, 1853: 7).

Dibandingkan pedagang Dayak lainnya, jangkauan pedagang Kahayan lebih luas karena lebih diterima oleh pemerintah “adat”. Penerimaan tersebut disebabkan oleh bahasa mereka dipahami dan dituturkan di mana-mana. Dengan demikian, mereka dapat mengakses perdagangan lebih dalam, berbeda dengan para pedagang Melayu (Banjar) dan Cina yang sulit menembus dataran tinggi (Schwaner, 1853: 205).

Para pedagang ataupun orang luar lainnya hanya bisa berkomunikasi dalam bahasa Melayu dengan para pedagang Dayak dari Pulo Petak (Kuala Kapuas) dan Kahayan yang berada di daerah hilir, karena pengetahuan bahasa Melayu belum merambah jauh ke daerah yang lebih hulu (Schwaner, 1854: 26). Selain faktor bahasa, para pedagang dari daerah hulu kurang bersedia terlibat dalam perdagangan dengan pedagang Cina dan Banjar karena dinilai lebih licik. Meskipun demikian, untuk perdagangan yang lebih besar, kedua kelompok pedagang terakhir tersebut dikenal lebih unggul. Sementara itu, pedagang Dayak lebih banyak terlibat sebagai pedagang eceran (Schwaner, 1854: 18, 111).

3. Transportasi Dagang

Para pedagang melakukan perjalanan sesuai dengan stok komoditas yang dimuat dalam perahu dengan ukuran yang berbeda. Para pedagang menambatkan perahu di setiap kampung untuk menawarkan barang-barang mereka. Biasanya mereka wajib memberi tahu pemberian kredit untuk jangka waktu tertentu karena biasanya pembeli tidak selalu menyimpan stok emas atau produk lain. Pengenalan masyarakat pedalaman terhadap barang-barang yang dibawa pedagang dan kredit yang mengikat telah mendorong mereka mencari hasil hutan permintaan pasar.



Gambar 11.6 Ilustrasi *jukung sudur* yang masuk ke sungai-sungai di kampung-kampung pedalaman (Henry, 1899: 24)

Pedagang Dayak yang mengecer barang dagangan di kampung tempat tinggalnya biasanya menggunakan *jukung sudur*. Para pedagang eceran biasanya membeli/

menjual barang di/ke daerah hilir.²⁰ *Jukung sudur* adalah perahu yang berasal dari sebuah gelondong kayu (bukan yang dikonstruksi dari kepingan papan kayu).



Gambar II.7 *Jukung rangkan*
(Peterson, 2000: 29, 32)

Jika hendak menjangkau lokasi yang lebih dalam, para pedagang biasanya menginap di balai tamoi. Balai yang biasanya dapat menampung dua puluh atau lebih pedagang tersebut merupakan tempat kembali para pedagang setelah membawa barang-barang mereka dari perjalanan perdagangan yang lebih kecil melalui darat (Schwaner, 1854: 114).

Adapun ke bandar dagang lain, para pedagang Dayak biasanya menjual barangnya ke pedagang Cina atau pedagang lain yang menerima komoditas mereka (Schwaner, 1854: 111). Mereka membawa barang dengan kapal mereka sendiri ke Pelabuhan Katingan (Mendawai), Sampit, Kumai (Kotawaringin), Pulo Petak, dan Banjarmasin. Mereka juga berdagang ke Jawa, tetapi terutama ke Singapura. Mereka memuat kapal sebanyak 10–20 koyan²¹. Kapal yang disebut perahu laut berkapasitas 20 koyan atau lebih tersebut dibuat oleh orang Dayak (Schwaner, 1854: 110; Pijnappel, 1860: 306, 312).

Muatan rata-rata 20 koyan yang setara dengan sekitar 1.250 kilogram ini cukup dimuat di *jukung rangkan* yang mampu menembus riam di pedalaman. Dengan konstruksi lunas yang ramping dan ringan, rangkan sesuai untuk mengarungi hulu sungai. Rangkan dinyatakan Peterson (2000: 29) mampu mengarungi jeram berbahaya yang terdiri atas rangkaian jurang (*kiham*) dan batuan besar di sepanjang sungai sebagaimana gambaran para petualang Eropa pada abad ke-19. Ujung lunas menyerupai sirip berfungsi untuk memecah ombak di riam. Oleh karena itu,

20 Jenis pedagang eceran seperti ini hingga tahun 1980-an masih berlangsung, sebagaimana kenangan Dadi tentang orang tuanya di Tumbang Tembirah dan Uhing di Tumbang Miri (Wawancara di Kuala Kurun dan Tumbang Miri, Maret, April 2021).

21 1 koyan= 27–40 pikul; 1 pikul= kekuatan rata-rata orang memikul barang, yakni ±62,5 kg.

penduduk Kahayan pun berkisah bahwa para pedagang Dayak dulu masuk ke hulu dan membawa muatan barang menggunakan rangkan. Lunas langsing karakter *jukung* Dayak ini disebut berbeda dengan *jukung* Banjar yang cenderung tambun. Karenanya, *jukung* tersebut lebih stabil saat melalui aliran sungai. Di samping menyusuri sungai, rangkan juga sangat layak untuk mengarungi laut.

Pelayaran dagang komunitas Dayak tersebut dilakukan berkelompok. Biasanya, mereka akan menghimpun para pedagang di area distrik terdekat. Sebagai gambaran, para pedagang dari Kahayan Hilir yang terdiri atas dua kapal dari Kampung Tumbang Lalam, satu dari Petak Pahandang, dan satu dari Gohong akan selalu berkelompok berlayar ke Sampit, Pulo Petak, atau Banjarmasin untuk kemudian melanjutkan perdagangan luar negeri.

Di muara-muara sungai tersebut, kapal pengangkut, *tiung* menunggu barang-barang bawaan dari hulu. *Tiung* tidak bermesin dan berfungsi selayaknya tongkang yang ditarik oleh kapal lain. Sebelum ada perahu motor, *tiung* ditarik oleh perahu yang didayung oleh dua orang di bagian depan dan pedayung ketiga di belakang dengan dayung pendorong panjang. Menurut riset Peterson (2000: 62–63), *tiung* semakin berkembang ketika pembangunan kanal yang menghubungkan Sungai Kapuas dengan Sungai Martapura dibangun oleh pemerintah kolonial pada akhir abad ke-19.



Gambar II.8 *Jukung tiung* berfungsi selayaknya tongkang
(Peterson, 2000: 62)

Hutan Kalimantan dengan pohon-pohon besar merupakan potensi untuk memproduksi berbagai jenis perahu hingga kapal ukuran besar sekalipun. Kebudayaan logam, sebagai teknik pemroduksi alat logam seperti kapak pembuat perahu, yang telah masuk dan dipraktikkan komunitas Dayak di pedalaman menjadi modal produksi yang lengkap bagi mereka.²²

22 Riset Peterson (2000: 62–64) menghimpun dua buah kisah tentang pembuatan *tiung*. Pertama, *tiung* adalah nama keluarga Cina di Teluk Kalayan, di tengah-tengah Sungai Martapura, yang banyak memiliki perahu angkut. Kedua, sebagaimana dikisahkan Prof. Lambut, *tiung*, berasal dari kisah burung tiung yang sangat cepat lapar dan mudah mati. Penyebutan tersebut adalah perumpamaan dari para pedayung perahu penarik tiung sebelum mesin motor hadir. Adapun industri logam, dikisahkan dalam Hikayat Banjar telah tumbuh sejak Kerajaan Nagara Dipa dan Nagara Daha.



Gambar II.9 Seorang Dayak tampak amat kecil, nyaris tak terdeteksi, di atas gelondong pohon tumbang yang besar di riam Kahayan (Koleksi Tropenmuseum); ilustrasi produksi logam oleh komunitas Dayak pada 1850-an (Schwaner, 1853: 110b).

Pelayaran dagang mereka mengikuti musim, menyesuaikan angin dan arus. Mereka berlayar tanpa bekal pengetahuan yang akurat tentang tujuan perjalanan. Biasanya, pada akhir musim barat, mereka memuat rotan, jernang, tali rami, tikar rotan, gaharu, lilin, dan emas ke Jawa. Adapun selama musim timur, mereka berlayar ke Singapura (Schwaner, 1854: 110).

Perdagangan pada abad ke-19 tersebut, menurut Mallinckrodt (1925: 216), terjadi karena permintaan perdagangan Eropa. Akan tetapi, tidak menggantungkan pada satu faktor, studi para sejarawan menunjukkan bahwa peningkatan perdagangan tersebut disebabkan oleh komunikasi antara pesisir dan pedalaman yang mulai terbuka seiring menurunnya aktivitas pengayauan, perang, dan perampokan (Knapen, 2001; Knapen, 1997; Eghenter, 2005).

Kondisi terakhir tersebut tergambar pula dari laporan Schwaner (1853: 10) mengenai aktivitas perladangan dan perdagangan orang-orang Bakumpai di daerah Siang tidak lagi terganggu dan mereka tidak lagi merasa ketakutan. Begitu pula penduduk Kahayan yang tinggal di perbatasan antarsuku.

Meskipun demikian, situasi pertengahan abad ke-19 masih diberitakan tetap berlangsung penyelundupan dan pembajakan yang masih sangat menghambat perdagangan eceran di sepanjang pantai. Begitu pergaulan antarsuku Dayak masih terbatas pada hubungan para pedagang. Sementara orang Melayu dikabarkan belum ada yang berani berdiam di permukiman Dayak, setidaknya hingga pertengahan abad ke-19 (Pijnappel, 1860: 309; 315).

C. SIMPULAN

Garu dan *sintok* adalah rempah wangi endemik dari Kalimantan. Jenis rempah wangi ini memiliki perbedaan khas dengan rempah bumbu dan herbal, terutama dari bentuk dan fungsinya. Rempah wangi berasal dari batang, kulit, dan akar tumbuhan yang menghasilkan aroma wangi. Karenanya, bagian utama yang diambil dari rempah wangi adalah aroma atau kandungan minyak esensialnya. Adapun rempah bumbu lebih menonjol pada pemanfaatan bagian biji, buah, dan bunga tanaman. Fungsi utama rempah bumbu adalah pemberi atau penguat rasa masakan. Sementara itu, herbal lebih dikenal dalam pemanfaatan bagian daun untuk fungsi pengobatan.

Rempah wangi dari Kalimantan ini merupakan tumbuhan endemik yang hidup liar secara alami. Oleh karena itu, rempah wangi tidak saja dikenal, tetapi juga telah dimanfaatkan oleh masyarakat tempatan di lingkungan hutan (*local forester*) secara turun-temurun. Rempah wangi bernilai sakral sejak masih dalam rimba hingga dalam praktik ritual mereka. Nilai rempah wangi bahkan tercatat dalam kitab-kitab klasik dan tinggalan arkeologis asing sebagai legenda mistis dan kemewahan langka. Penggunaan rempah wangi endemik Kalimantan sejak berabad-abad lampau di mancanegara menandakan keterlibatan *local forester* dalam perdagangan internasional, baik secara langsung maupun tidak.

Aktivitas ekonomi tersebut menunjukkan bahwa diskusi rempah endemik ini tidak hanya sekadar membicarakan perbedaan jenis tumbuhan dan lingkungan tempatnya bertumbuh. Aspek ekologis tersebut memiliki dimensi ekonomi dan sosial. Sistem produksi serta perdagangan rempah wangi berjaln dengan tata nilai dan tradisi penduduk tempatan, yang berlaku sebagai pelaku utamanya, baik sebagai individu maupun kelompok.

Balai Pelestarian Nilai Budaya

D. DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 1847. "Handelsberigten". *Javasche Courant* No. 47, 12 Juni 1847, hlm. 6.
- _____. 1902. "Soerakarta 22 December 1902". *De Nieuwe Vorstenlanden: Officieel Orgaan van de Solosche Landhuurders* No. 154, 22 Desember 1902, hlm. 1-2.
- _____. 1904. "Koloniaal Museum". *De Indische Mercur*, 14 Juni 1904, hlm. 424.
- _____. 1905. "Aetherische Oliën". *Het Nieuws van den Dag*, No. 10946, 7 September 1905, hlm. 3.
- _____. 1933. "Boomflora op Sumatra: De Boschexploitatie in de Buitengewesten". *Deli Courant: Dagblad voor Sumatra*, No. 67, 21 Maret 1933, hlm. 2.

- Boomgaard, Peter. 1997. "Introducing Environmental Histories of Indonesia" dalam Peter Boomgaard, Freek Colombijn, & David Henley (Eds.), *Paper Landscapes Exploration in the Environmental History of Indonesia* (hlm. 1–21). Leiden: KITLV Press.
- Broek, Jan O. M. 1962. "Place Names in 16th and 17th Century Borneo". *Imago Mundi*, 16, 129–148.
- Chakrabarty, Kalyan, Ashok Kumar, dan Vivek Menon. 1994. *Trade in Agarwood*. New Delhi: TRAFFIC-India.
- Césard, Nicolas. 2007. "A Sociohistorical Transition Trade in Forest Products and Bride-Price among the Punan Tubu of Eastern Kalimantan". *Anthropos*, 102(2), 455–477.
- Cleary, M. C. 1996. "Indigenous Trade and European Economic Intervention in North-West Borneo c. 1860–1930". *Modern Asian Studies*, 30(2), 301–324.
- Dongen, J. van. 1913. *Beknopt Overzicht der Meest Gebruikte Geneesmiddelen in Nederlandsch Oost-Indie*. Dieren: Opwijrda.
- Dove, Michael. 1997a. "The Political Ecology of Pepper in the Hikayat Banjar: The Historiography of Commodity Production in a Bornean Kingdom" dalam Peter Boomgaard, Freek Colombijn, & David Henley (Eds.), *Paper Landscapes Exploration in the Environmental History of Indonesia* (hlm. 341–378). Leiden: KITLV Press.
- Dove, Michael R. 1997b. "The 'Banana Tree at the Gate': Perceptions of Production of *Piper nigrum* (Piperaceae) in a Seventeenth Century Malay State". *Economic Botany*, 51(4), 347–361.
- Eghenter, Cristina. 2005. "Histories of Conservation or Exploitation? Case Studies from the Interior of Indonesian Borneo" dalam Reed L. Wadley (Ed.), *Histories of the Borneo Environment: Economic, Political, and Social Dimensions of Change and Continuity*. (hlm. 87–107). Leiden: KITLV Press.
- Furness, William Henry. 1899. *Folk-lore in Borneo: A Sketch*. Wallingford, Delaware County, Pennsylvania.
- Goloubinoff, Marina, Jenne de Beer, dan Esther Katz. 2004. "Agarwood, Fragrant Wood". Research Report: *Riches of the forest: Food, spices, crafts and resins of Asia*, hlm. 65–68. Bogor: Center for International Forestry Research.
- Groeneveldt, W.P. 2009. *Nusantara dalam Catatan Tionghoa*. Penerjemah: Gatot Triwira. Jakarta: Komunitas Bambu.

- Haryjanto, Liliek dan Prastyono. 2018. “Eksplorasi Materi Genetik Gaharu Buaya (*Gonystylus Brunnescens Airy Shaw*) di Kalimantan Barat” (Prosiding). Seminar Nasional Pendidikan Biologi dan Saintek III: 321–328.
- Heyne, Karel. 1927. *De Nuttige Planten van Nederlandsch-Indië*. Buttenzorg: Departemen van Landbouw.
- Hollander, J. J. 1884. *Handleiding bij de Beoefening der Land en Volkenkunde van Nederlandsch Oost-Indië*. Breda: Broese&Comp.
- Irwanto, Dhani. 2019. *Taprobana: Classical Knowledge of an Island in the Opposite-Earth*. Bogor: Indonesia Hydro™ Media.
- Jung, Dinah. 2013. “The Cultural Biography of Agarwood: Perfumery in Eastern Asia and the Asian Neighbourhood”. *Journal of the Royal Asiatic Society*, Series 3, 23(1), 103–125. doi: 10.1017/S1356186313000047.
- Klinkert, H.C. 1869. Iets over de Geneeskunde bij de Maleiers. *Tijdschrift voor Nederlandsch-Indië 3e serie*, 3(I), 182–192.
- Knapen, Han. 1997. “Epidemic, Droughts, and Other Uncertainties on Southeast Borneo during the Eighteenth and Nineteenth Centuries” dalam Peter Boomgaard, Freek Colombijn, & David Henley (Eds.), *Paper Landscapes Exploration in the Environmental History of Indonesia* (hlm. 121–152). Leiden: KITLV Press.
- _____. 2001. *Forests of Fortune? The Environmental History of Southeast Borneo, 1600–1880*. Leiden: KITLV Press.
- Lumholz, Carl. 1920. *Through Central Borneo: An Account of Two Year Travel in the Land of the Head-Hunters between the Years 1913 and 1917*. London: T. Fisher Unwin.
- Mallinckrodt, J. 1925. “Ethnografische Mededeelingen over de Dajaks in de Afdeeling Koelakapoeas” (Res. Zuider- en Oosterafd. van Borneo). *Bijdragen tot de Taal-, Land- en Volkenkunde van Nederlandsch-Indië Deel* 81(2), 165–310.
- Maloni, Ruby. 2014. “Gujarat’s Trade with South East Asia (16th & 17th Centuries)” (Prosiding, Vol. 75), *Indian History Congress*, 336–340.
- Mansyur, Rusdi Effendi, dan Wisnu Subroto. 2018. “Dinamika Ekonomi Perkebunan pada Daerah Konsesi Alexander Hare di Maluka, Zuid-Oost Borneo, Tahun 1811–1816” (Laporan Penelitian). Universitas Lambung Mangkurat.

- Mansyur, Mursalin, dan Wisnu Subroto. 2019. *Sabang Banjar: Banjarmasin dalam Jalur Perdagangan Rempah Dunia Abad 18*. Banjarmasin: Pemerintah Kota Banjarmasin.
- Ota, Atsushi. 2013. "Tropical Products Out, British Cotton In: Trade in the Dutch Outer Islands Ports, 1846–69". *Southeast Asian Studies*, 2(3), 499–526.
- Peterson, Erik. 2000. *Jukung-Boats from the Barito Basin, Borneo*. Roskilde: the Viking Ship Museum.
- Pijnappel, J. 1860. "Beschrijving van het Westelijke Gedeelte van de Zuid- en Oosterafdeeling van Borneo (de Afdeeling Sampit en de Zuidkust)". *Bijdragen tot de Taal-, Land- en Volkenkunde van Nederlandsch-Indië* 7: 243–346.
- Potter, Lesley M. 1993. "Banjarese in and beyond Hulu Sungai, South Kalimantan: A Study of Cultural Independence, Economic Opportunity and Mobility" dalam J. Thomas Lindblad (Ed.), *New Challenges in the Modern Economic History of Indonesia* (hlm. 264–298). Leiden: Programme of Indonesian Studies.
- 1997. "A Forest Product Out of Control, Gutta Percha in Indonesia and the Wider Malay World 1845–1915" dalam Peter Boomgaard, Freek Colombijn, & David Henley (Eds.), *Paper Landscapes Exploration in the Environmental History of Indonesia* (hlm. 281–308). Leiden: KITLV Press.
- Ridley, H.N. 1901. "Garu and Chandan". *Journal of the Straits Branch of the Royal Asiatic Society*, 35, 73–82.
-
- Saleh, Idwar. 1976. "Pepper Trade and the Banjarese Ruling Class of Banjarmasin in the 17th Century" (Prosiding). Indonesia-Dutch Historical Congress.
- Schwaner, C.A.L.M. 1853. *Borneo: Beschrijving van het Stroomgebied van den Barito en Reizen Langs Eenige Voornamen Rivieren van het Zuid-Oostelijk Gedeelte van dat Eiland Ie Deel*. Amsterdam: PN van Kampen.
- 1853. "Aanteekeningen Betreffende Eenige Maatschappelijke Instellingen en Gebruiken der Dajaks van Doesson (1), Moeroeng (2) en Siang (3): Aangetroffen onder de bij het Gouvernement van Ned. Indië Berustende Papieren". *Tijdschrift voor Indische Taal-, Land- en Volkenkunde Deel I*, 201–234.
- 1854. *Borneo: Beschrijving van het Stroomgebied van den Barito en Reizen Langs Eenige Voornamen Rivieren van het Zuid-Oostelijk Gedeelte van dat Eiland IIe Deel*. Amsterdam: PN van Kampen.

Sellato, Bernard. 2005. "Forest for Food, Forests for Trade - Between Sustainability and Extractivism: The Economic Pragmatism of Traditional Peoples and the Trade History of Northern East Kalimantan" dalam Reed L. Wadley (Ed.), *Histories of the Borneo Environment: Economic, Political, and Social Dimensions of Change and Continuity*. (hlm. 87–107). Leiden: KITLV Press.

Siran, Sulisty A. 2010. "Perkembangan Pemanfaatan Gaharu" dalam Sulisty A. Siran dan Maman Turjaman (Eds.), *Pengembangan Teknologi Produksi Gaharu Berbasis Pemberdayaan Masyarakat Sekitar Hutan* (hlm. 1–29). Bogor: Pusat Penelitian dan Pengembangan Hutan dan Konservasi Alam.

Soehartono, Tonny dan Adrian C. Newton. 2002. "The Gaharu Trade in Indonesia: Is It Sustainable?" *Economic Botany*, 56(3), 271–284.

Sulanjari. 1991. "Politik dan Perdagangan Lada di Kesultanan Banjarmasin 1717–1787" (Tesis). Universitas Indonesia.

Susilowati, Endang. 2020. "Mata Rantai Perdagangan Lada di Kalimantan Bagian Tenggara pada Abad ke-17–18". *Jurnal Sejarah Citra Lekha*, 5(2), 113–120. doi: 10.14710/jsecl.v5i2.31958.

Syukur, Cheppy dan Octivia Trisilawati. 2018. *Varietas Unggul Seraiwangi, Teknologi Budaya dan Pascapanen*. Bogor: Balai Penelitian Tanaman Rempah dan Obat.

Wojowasito, S. 1999. *Kamus Umum Belanda Indonesia*. Jakarta: Ichtar Baru van Hoeve.

Zukas, Alexander M. 2014. "The Cartography of Herman Moll and European Views of Muslim South Asia, 1700–1730". *Journal of World History* 25(2/3), 311–339.

Wawancara pada Maret–April 2021

Denny Paulus (pendamping lapangan/staf pengajar sosiologi Universitas Palangkaraya) di Palangkaraya dan Gunung Mas.

Gauri Vidya Dhaneswara (antropolog, Dinas Pendidikan dan Kebudayaan Kota Palangkaraya) di Palangkaraya.

Selvi (tukang sangiang) di Sepang Kota, Kahayan.

Yudi Darma (Dinas Pendidikan dan Kebudayaan Kab. Gunung Mas) di Kuala Kurun, Kahayan.

Sulkhan (guru, tokoh masyarakat di Tewah), Kahayan.

Yunita (cucu Basir) di Sepang Simin, Kahayan.

A. Wanto (staf Kelurahan Tewah) di Tewah, Kahayan.

Dauth Ulek dan Isai Imin (tokoh masyarakat) di Tumbang Anjir, Kahayan.

Dadi (anak pedagang asal Tumbang Tembirah) di Kuala Kurun.

Uhing (kepala desa, keturunan pedagang di Tumbang Miri) di Tumbang Miri, Kahayan.



Balai Pelestarian Nilai Budaya Kalimantan Barat

III

RAMPAH DALAM KEHIDUPAN MASYARAKAT DAYAK NGAJU DI KABUPATEN GUNUNG MAS KALIMANTAN TENGAH ABAD KE-20

Lisyawati Nurcahyani

Terkait dengan rempah-rempah, Dirjen Kebudayaan mengagendakan jalur rempah sebagai salah satu program yang masih menjadi unggulan di antara beberapa tema yang disuguhkan pada tahun ini. Tema-tema tersebut, antara lain jalur rempah, komunitas adat, dan kampung pemajuan budaya. Rempah sebagai komoditas yang pernah berjaya di Indonesia memberikan dampak yang besar terhadap Indonesia di mata dunia. Rempah bukan hanya sebagai identitas bangsa, melainkan juga sebagai alat pemersatu yang menghubungkan daerah-daerah di Nusantara. Sudah barang tentu melalui jalur perdagangan rempah terjadi interaksi yang berdampak pada bidang ekonomi, sosial maupun budaya. Dirjen Kebudayaan merencanakan sebuah desain yang mengintegrasikan antara masa lalu, masa kini, dan masa yang akan datang. Sejarah yang merupakan bagian dari masa lalu menjadi fondasi dari desain tersebut. Sebagai suatu kajian masa lalu, sejarah difokuskan pada pembuktian yang berkenaan dengan autentisitas dan integritas dari jejak-jejak rempah yang ada di Nusantara. BPNB sebagai unit pelaksana teknis (UPT) daerah Dirjen Kebudayaan, memberikan pendukung terhadap tema jalur rempah dengan mengambil lokasi di Kalimantan Tengah.

Peningkatan permintaan akan rempah-rempah, terutama lada dalam pasaran dunia, mendorong para pelaku pasar mencari sumber rempah-rempah. Anthony Reid mengabarkan bahwa pada abad ke-14 sampai dengan abad ke-17 permintaan akan lada meningkat hingga sepuluh kali lipat, bahkan menjadi komoditas

penting bagi wilayah Asia Tenggara (Reid, 2011: 10). Pada kurun abad ke-17 dan ke-18, Banjarmasin di Kalimantan Selatan yang kala itu masih menjadi satu wilayah dengan Kalimantan Tengah (Kalimantan Tenggara), telah berkembang menjadi salah satu pemasok lada terbesar, selain Jawa dan Sumatra. Kejayaan perdagangan Kesultanan Banjarmasin juga didukung oleh adanya perdagangan hasil hutan yang diperoleh dari wilayah-wilayah di bawah kekuasaannya yang hampir meliputi seluruh Kalimantan ketika itu.

Kalimantan Tengah merupakan salah satu vasal dari kerajaan Banjarmasin yang memberikan kontribusi komoditas hasil hutan yang berlimpah kepada Banjarmasin. Salah satu produk hutan yang dihasilkan di Kabupaten Kotawaringin Barat adalah jenis kayu gaharu yang dapat digolongkan sebagai jenis rempah yang mengeluarkan bau yang khas. Gaharu adalah nama sebuah kayu wangi sebagai hasil dari infeksi jamur pada pohon dari genus *Aquilaria*. Pohon ini di Kalimantan terbagi atas tiga spesies gaharu, yaitu *Aquilaria malaccensis*, *Aquilaria microcarpa*, dan *Aquilaria beccariana*.

Walaupun secara umum Kalimantan Tengah bukan termasuk dalam titik jalur rempah seperti Banjarmasin, wilayah ini merupakan produsen komoditas hasil hutan yang diperdagangkan di Banjarmasin, Kalimantan Selatan. Hubungan keduanya terikat dalam satu ikatan politik dan ekonomi yang saling berpengaruh satu sama lain dalam jangka waktu cukup lama. Terkait dengan hal tersebut maka tulisan ini bukan hanya menyoroti pada hubungan perdagangan, melainkan juga pada adakah pengaruh rempah mengalir ke wilayah Kalteng seiring dengan perkembangan Banjarmasin sebagai pusat perdagangan lada? Bagaimana pengelolaan dan pemanfaatan kayu gaharu oleh masyarakat selain sebagai produk perdagangan?

Dengan melihat uraian di atas maka permasalahan yang akan dikaji dalam penelitian ini adalah bagaimana pemahaman atau pengertian rempah bagi masyarakat Dayak Ngaju. Selanjutnya juga akan dibahas bagaimana pengelolaan dan pemanfaatan rempah oleh masyarakat Dayak Ngaju. Sesuai dengan permasalahan tersebut maka maksud dan tujuan dari kajian ini tentu saja memberikan gambaran tentang pandangan masyarakat Dayak Ngaju terhadap rempah dan pemanfaatan rempah dalam kehidupan mereka.

Batasan-batasan yang akan menjadi titik fokus dan lokus penting agar kajian ini tidak melebar dan lebih berfokus pada tema. Pilihan lokus dengan berbagai pertimbangan, akhirnya ditentukan di wilayah Kabupaten Gunung Mas. Pemikiran pertama adalah kondisi pada saat penelitian ketika pandemi masih merajalela sehingga kami mencari wilayah yang aman. Pemikiran kedua,

lokasi Gunung Mas tidak terlalu jauh yaitu kisaran tiga jam dari Palangkaraya sampai ke Kuala Kurun ibu kota Kabupaten Gunung Mas. Pemikiran ketiga adalah bahwa wilayah Gunung Mas cukup mewakili apabila dilihat dari segi sejarah maupun mayoritas suku yaitu Dayak Ngaju.

Fokus penelitian adalah pemahaman rempah menurut masyarakat lokal yaitu Dayak Ngaju dan bagaimana mereka mengelola dan memanfaatkan rempah dalam kehidupan mereka. Rempah sebagai pengubah rasa dalam masakan/kuliner, rempah sebagai penyembuh raga dalam tatamba, rempah sebagai penghubung sukma dalam ritual. Sementara itu, pilihan periode mengikuti dari hasil temuan data di lapangan yaitu diperkirakan pada kisaran abad ke-20. Keterbatasan waktu menjadi kendala bagi kami untuk memperoleh data sebanyak-banyaknya. Waktu terkurangi oleh kepentingan-kepentingan di luar penelitian yang berkaitan dengan masalah persyaratan kesehatan dampak dari pandemi. Hal ini menjadi salah satu pertimbangan untuk memilih periode sejarah abad ke-20.

Sebagai faktor pendukung dalam kajian ini, kami memanfaatkan beberapa literatur yang berkaitan dengan tema. Tulisan Ahim S. Rusan dan kawan-kawan yang berjudul *Sejarah Kalimantan Tengah* salah satunya membahas tentang bagaimana masyarakat menjaga kesehatan dan tradisinya dalam kehidupan mereka. Dalam bidang kesehatan, masyarakat Dayak tradisional pada masa itu belum mengenal pengobatan secara medis atau modern. Masyarakat Dayak tradisional mempunyai keyakinan bahwa penyakit berasal dari roh-roh maka untuk menyembuhkannya harus bernegosiasi dengan roh-roh yang dianggap mengganggu kesehatan tersebut. Misalnya, dengan melakukan ritual *balian* atau memanggil dukun yang menguasai daerah kekuasaan para roh untuk melakukan komunikasi dan negosiasi. Di samping dengan cara ritual, masyarakat Dayak juga memanfaatkan berbagai akar-akaran, daun, atau kulit kayu untuk menyembuhkan penyakit. Selain itu, juga dengan cara menghubungi sahabat atau roh nenek moyang (Nanyu Sangiang) mereka dan mengadakan perjanjian dengan roh-roh tersebut. Secara keseluruhan dapat disimpulkan menjadi enam cara pengobatan masyarakat tradisional Dayak, yaitu tumbuhan (kulit, daun, akar, buah, dan batang pohon), hewan/binatang (tulang, sisik, empedu, hati, dan lain-lain) sebagai korban, ilmu hitam (magis religius), ritual (*balian*, *badewa*, *menyanggar*, dan lain-lain), *parapah* (membuat perjanjian dengan roh nenek moyang), ganti nama, dan angkat anak/orang tua.

Dalam hal komunikasi, masyarakat tradisional pada umumnya menggunakan gong, mangkuk, pisau, kayu bakar, bulu ayam, darah ayam, daun sawang, rotan, pohon kayu yang dipotong sedikit, pohon kayu yang dipatahkan dengan tangan,

jejak, asap api, suara binatang tertentu, karakter binatang tertentu, lukisan, tulisan, simbol, dan lain-lain. Misalnya, bagi masyarakat tradisional, suara garantung (gong) yang dipukul bertalu-talu, mereka akan tahu apakah itu tanda adanya bahaya, panggilan rapat, undangan kawin, ada tamu yang datang, ada upacara *balian*, atau tanda bahwa ada yang meninggal. Rotan yang dibentangkan berarti larangan untuk dilewati atau tanda bahaya. Mangkuk merah yang diolesi dengan darah ayam, kemudian diisi dengan bulu ayam, sepotong kayu bakar, batu pemantik api, dan daun tertentu, menandakan adanya tanda bahaya dan segera meminta bantuan.

Sistem religi bagi masyarakat tradisional adalah menjaga hubungan yang harmonis dengan roh-roh nenek moyang dan juga dengan roh-roh lain yang ada di sekitarnya. Mereka sesungguhnya percaya adanya Tuhan yang satu, tetapi untuk sampai kepada Tuhan harus berhubungan/berkomunikasi terlebih dahulu dengan para roh yang dianggap sebagai perantara antara manusia dan Tuhan. Kunci ketenangan hidup dari masyarakat adalah menjaga keseimbangan kosmos, yaitu menjaga agar semua hubungan dalam keadaan harmonis, baik hubungan manusia dan Tuhan, manusia dengan manusia, maupun manusia dengan roh nenek moyang.

Pustaka kedua bertajuk *Adat Istiadat Dayak Ngaju* yang ditulis oleh Lembaga Swadaya Masyarakat Pusat Budaya Betang Kalimantan Tengah (LSM PBBKT). Buku diawali dengan mempertanyakan asal-usul suku Dayak atau nenek moyang bangsa Dayak. Berdasarkan buku ini, nenek moyang suku Dayak diyakini berasal dari wilayah pegunungan Yunan bagian selatan berbatasan dengan Vietnam sekarang. Keyakinan ini didasarkan pada legenda-legenda ataupun puisi yang hidup di masyarakat seperti *tetek tatum*. Menurut legenda, nenek moyang suku Dayak Ngaju berasal dari kerajaan yang terletak di lembah pegunungan Yunan bagian selatan di Cina. Raja tersebut bergelar *Tha Wong* yang berarti Raja Besar. Hal ini disebut dalam puisi nenek Tatum dengan penyebutan *Tha Wong* menjadi *Tahawong*. Berbeda halnya yang tertulis dalam buku *Maneser Panatau Tatu Hiang* yang disunting oleh Nila Riwut (2003: 59). Yang menyatakan suku Dayak berasal dari Proto Melayu/Melayu Tua, sangat diragukan sebab Dayak bukan berasal dari ras Melayu, melainkan ras Neo Mongoloid. Adapun asal kata Dayak yang berarti 'sungai' diberikan oleh ilmuwan Barat pada abad ke-19 yang melakukan perjalanan ke daerah pedalaman. Oleh karena Dayak itulah dalam tulisan akhir ilmuwan tersebut menyimpulkan bahwa suku bangsa yang mendiami Pulau Borneo diberikan nama suku Dayak yang artinya suku bangsa yang bermukim di sepanjang tepi sungai. Hampir seluruh wilayah Kalimantan Tengah sekarang dihuni oleh warga masyarakat yang tergabung dalam suku Dayak Ngaju. Kecuali sedikit warga seperti sebagian hulu anak-anak Sungai Katingan, hulu Sungai

Kapuas dan Hulu Sungai Barito, dihuni oleh suku Ot Danum, Dohoi, Ot Siang, Ot Punan, dan Ot Kareho. Nenek moyang suku Ot ini kemungkinan memasuki Kalimantan Tengah melalui Kalimantan Timur, melalui Kutai maupun Paseer. Bahasa Ngaju digunakan sebagai bahasa pengantar atau *lingua franca*.

Dalam kehidupan sehari-hari dikenal adat istiadat belum bahadat yang artinya hidup beradat yang tecermin dalam penghormatan kepada yang lebih tua, orang tua maupun saudara. Kemudian, memberikan hormat kepada yang sudah menikah, menghormati laki-laki maupun perempuan, cara-cara bertamu, *habaring hurung* yaitu tolong-menolong antarsesama, *royong* adalah bekerja sama secara suka rela, *handep* semacam arisan kerja yang berkaitan dengan pekerjaan pertanian, *manugal* yaitu pekerjaan menanam bibit, *harubub* salah satu adat menuai padi. Hubungan manusia dengan binatang diwujudkan dalam penghormatan Dayak Ngaju terhadap burung tingang sebagai lambang kemasyhuran dan keanggunan, burung antang atau elang merupakan lambang kecerdikan, keberanian, serta petunjuk peruntungan baik atau buruk, burung bakaka diyakini memberi petunjuk untuk mencari ikan, kalajajau/kalajau/murai sebagai burung dewa, kelompok burung hantu (tambalui, kangkamiak, kulang kulit) dipercaya sebagai burung iblis, bubut memberikan informasi tentang musibah banjir, tambun/ular melambangkan kearifan/kebijakan dan kekuatan, buaya sebagai penjelmaan makhluk alam bawah, angui/bunglon sebagai perwujudan saudara Ranying Hatalla Langit. Hubungan manusia dengan tumbuh-tumbuhan yang mengharuskan manusia untuk selalu menjaga lingkungan alam semesta dan dilarang merusak alam. Dengan demikian, nenek moyang sejak dulu memelihara hutan atau suaka alam yang disebut pahewan dan manusia dilarang untuk mengganggu hewan dan tumbuh-tumbuhan yang ada di situ. Dalam larangan ada yang dinamakan *pali* atau tabu. Ada dua maksud dalam *pali* yaitu yang artinya tabu atau larangan dan yang artinya pengajaran.

Referensi lain yang berbeda orientasi dari penulisan historiografi rempah pada umumnya adalah tulisan Jack Turner yaitu *Sejarah Rempah: Dari Erotisme sampai Imperialisme*. Tulisan ini sangat menarik karena memperluas cakrawala dan wawasan tentang rempah, bukan pada bagaimana rempah membentuk dunia, melainkan pada mengapa rempah sangat menarik serta bagaimana daya tarik itu bisa muncul, berkembang, dan akhirnya redup. Buku ini dimulai dengan diskusi singkat mengenai apa yang disebut sejarawan sebagai perburuan rempah pada dekade-dekade akhir abad ke-15 sampai pada permulaan abad ke-16, ketika Eropa mencurahkan sejumlah besar energi secara luar biasa demi pencarian rempah. Bab selanjutnya membahas ciri-ciri utama dari selera yang memicu pencarian tersebut, di bawah subbab masakan, seks, obat-obatan, sihir, dan kebencian: selera, tubuh, dan jiwa. Sebuah epilog akan menyinggung

beberapa alasan di balik pudarnya pesona rempah, serta turun derajatnya menjadi bahan makanan eksotis seperti sekarang. Pembahasan ini akan memperluas cakrawala dan wawasan kita tentang rempah dengan melepaskan diri dari aturan konvensional atau bentuk kronologis dalam pendekatan tematis.

Adapun kerangka konsep dalam kajian ini akan diawali dengan konsep rempah sendiri yang secara sederhana dipahami sebagai jenis tanaman tropis yang semua bagiannya memiliki rasa dan aroma yang kuat. Dalam tulisan Turner dijelaskan secara gamblang apa itu rempah. Berdasarkan pada konsep *Kamus Bahasa Inggris Oxford* dijelaskan bahwa rempah merupakan salah satu dari sekian banyak variasi substansi nabati yang bercita rasa kuat atau berbau aromatis dan diperoleh dari tanaman tropis. Menurut Turner, berbeda dengan herbal yang berasal dari daun, rempah berasal dari bagian lain tanaman, seperti kulit, akar, pucuk bunga, getah dan damar, biji, buah atau sari bunga. Sementara itu, herbal cenderung tumbuh di iklim bersuhu dingin sedangkan rempah di udara tropis (Turner, 2019: xxiv).

Berbeda dengan konsep Turner, pada umumnya masyarakat beranggapan bahwa herbal termasuk dalam rempah-rempah. Iaratnya dalam satu paket jamu ada unsur daun, buah, kulit, biji, dan lain-lain. Dalam bahasa Jawa, rempah disebut *empon-empon* atau *palawijo* yang biasa dibuat jamu (kunyit, jahe, laos, temulawak, temu ireng, kencur, dan sebagainya) maka jamu bisa dikatakan sebagai obat herbal dan juga termasuk dalam kelompok rempah-rempah. Mungkin ada istilah atau konsep lain tentang penyebutan rempah pada masyarakat lokal lainnya, sebut saja masyarakat Banjar menyebutnya sebagai rarampah (sahang atau merica, janar atau kunyit, lombok berawit, pala, serai, lengkuas, dan lain-lain). Begitu juga dalam bahasa Dayak Ngaju dikenal dengan sebutan rampah atau rarampah yaitu berbagai jenis tanaman beraroma yang bisa dijadikan penyedap dan parfum (Sepmiwawalma dan Siyok, 2018: 317). Tentu saja masih banyak lagi istilah-istilah lokal yang merujuk pada arti rempah-rempah, serta pemanfaatannya bagi daerah masing-masing.

Kita mengenal berbagai macam jenis rempah, tetapi ada lima jenis rempah utama dan penting yang berdampak besar terhadap kehidupan politik dan sosial pada masa itu, yaitu *cinnamon*, lada, cengkeh, buah pala, dan cabai. Dua di antaranya merupakan produk hutan Indonesia (cengkeh dan buah pala). Lebih lanjut, Turner mengatakan bahwa daya tarik rempah bukan hanya pada cita rasa, tampilan, efeknya bagi kesehatan, melainkan juga daya picu seksualitas yang ditafsirkan sebagai rangkaian dosa yang meliputi keangkuhan, kemewahan, keserarakahan dan hawa nafsu (Turner, 2012: xxii). Namun, kehebatan rempah tidak selalu dipandang positif oleh para pencintanya. Dalam *Hikayat Banjar*

dikatakan raja-raja sebelum Banjarmasin menganggap lada sebagai pemicu terjadinya perselisihan yang akan menghancurkan tatanan kehidupan yang damai (Ras, 1990: 271–272). Ternyata prediksi dari para raja pada abad ke-14 tersebut benar, lada menjadi sumber perebutan kekuasaan bagi kepentingan politik oleh para penguasa lokal maupun asing.

Rempah mulai dikenal luas melalui jalur perdagangan, yang berperan aktif dalam memenuhi kebutuhan hidup masyarakat. Perdagangan itu sendiri dikonsepsikan sebagai transaksi jual beli yang dilakukan di suatu tempat karena adanya permintaan dan penawaran. Perdagangan juga merupakan kegiatan spesifik karena di dalamnya melibatkan rangkaian kegiatan produksi dan distribusi barang (Nastiti, 2003 dalam Listiana, 2011: 14). Dalam perdagangan komoditas rempah sebenarnya hanya merupakan bagian kecil dari barang-barang yang didistribusikan oleh pedagang lokal ke daerah-daerah hulu maupun ke daerah hilir. Kebutuhan barang masyarakat hulu tentu saja berkaitan pada kebutuhan pokok sehari-hari, seperti beras, garam, pakaian, tembakau, gula. maupun rempah-rempah meskipun dalam jumlah yang tidak banyak. Hal ini karena rempah-rempah bukan merupakan barang komoditas prioritas bagi kebutuhan masyarakat pedalaman maka sangat jarang disebutkan dalam tulisan-tulisan tentang sejarah perdagangan di Kalimantan Tengah. Akan tetapi, meskipun sedikit rempah pasti dibutuhkan oleh masyarakat, setidaknya sebagai bumbu dalam masakan ataupun untuk kesehatan. Begitu juga masyarakat pedalaman yang menghasilkan kayu gaharu sebagai salah satu komoditas perdagangan, tentu saja mempunyai manfaat bagi kehidupan masyarakat.

Perubahan pemahaman tentang rempah pada masa ini memberikan alternatif tema yang lebih luas. Tema tidak hanya terfokus pada perdagangan, tetapi banyak perspektif yang dapat dieksplorasi dalam penelitian. Misalnya, historiografi rempah yang berkaitan dengan tradisi, cerita rakyat/mitologi, kuliner, pengobatan, dan lain-lain. Untuk itu, tulisan ini selain mengenai perdagangan, juga akan mengeksplorasi rempah dalam kehidupan masyarakat Dayak Kalimantan Tengah.

Secara metode, penulisan ini dikaji melalui perspektif sejarah. Untuk itu, diperlukan metode sejarah dengan pertimbangan bahwa obyek dan tema penelitian berkaitan dengan masa lalu. Metode sejarah terdiri atas empat tahapan. Tahap pertama adalah pengumpulan data atau penelusuran data yang disebut heuristik. Dalam penelitian ini, data diperoleh dari lapangan, studi kepustakaan, serta arsip dan surat kabar sezaman. Tahap kedua adalah kritik sumber. Hal ini sebagai langkah lanjut untuk melakukan kritik terhadap semua sumber yang

digunakan, baik itu kritik ekstern terhadap bentuk fisik sumber maupun intern terkait dengan isi atau informasi sumber.

Langkah ketiga adalah interpretasi yang memerlukan perhatian khusus, terutama pada arsip-arsip Belanda. Hal ini karena interpretasi yang diperoleh akan digunakan sebagai rekonstruksi peristiwa masa lalu. Interpretasi dimaksudkan untuk mengambil makna dari setiap sumber. Analisis data menjadi langkah pertama dalam interpretasi sehingga makna yang diambil akan menjadi suatu fakta sejarah. Dari banyak fakta yang telah dianalisis perlu dicari benang merah agar fakta tersebut menjadi tersambung antara satu dan lainnya. Proses penyatuan atau perangkaian fakta ini ditempuh dan disebut dengan istilah sintesis fakta. Hasil dari sintesis fakta ini kemudian akan dituangkan dalam laporan akhir melalui proses rekonstruksi (Garraghan, 1946: 10; Nurcahyani, 2017: 13).

Tahap terakhir adalah proses rekonstruksi atau historiografi, yaitu menyajikan laporan akhir dalam bentuk tulisan hasil analisis dan kajian ilmiah. Untuk menyajikan tulisan yang bersifat objektif dan ilmiah serta menarik kesimpulan yang baik memerlukan metodologi, yang dapat menekan subjektivitas dengan memaknai suatu peristiwa sejarah berdasarkan pada pendekatan ilmiah (Baldi, 1990: 1; Nurcahyani, 2017: 13). Metode penulisan dari hasil penelitian ini adalah deskriptif naratif yang mencoba menggambarkan atau merekonstruksi kembali jejak-jejak sejarah rempah di Kalimantan Tengah.

A. SEJARAH, GEOGRAFIS, DAN ETNIK

1. Sejarah Pemerintah

Dalam pandangan penulis, Pulau Kalimantan mempunyai banyak keunikan yang belum banyak dieksplorasi. Sejauh ini informasi mengenai Kalimantan hanya sebatas pada hutan dan kebun sawit, orang utan, jenis burung maupun flora, seperti bajakah, dan lain-lain. Dari segi penamaan saja, Kalimantan sudah banyak mengundang spekulasi dari beberapa ahli maupun sejarawan, seperti Tjilik Riwut dan Purbocaroko. Salah satunya dari hasil penelitian Tim Jurusan Sejarah Fakultas Ilmu Budaya Universitas Gajah Mada yang dipimpin oleh Djoko Suryo. Dalam kajiannya disebut bahwa Kalimantan berasal dari komoditas perdagangan terbesar dari pulau ini yaitu intan dan mas, terutama dari Landak. Dalam hal ini sepanjang kali atau sungai kaya akan potensi hasil tambangnya berupa emas dan intan. Dari pengertian inilah kemudian muncul istilah atau sebutan Kalimantan untuk merujuk pada kali emas dan intan (Suryo [tim], 2009: 16). Dalam perkembangannya, tentu bukan hanya sebatas pada

landak saja, melainkan juga ada di wilayah-wilayah lain di seluruh Kalimantan, baik itu Kalimantan Selatan, Kalimantan Barat, Kalimantan Tengah maupun Kalimantan Timur. Di wilayah tengah salah satunya adalah di Kabupaten Gunung Mas.

Sejarah Kalimantan Tengah tidak bisa dilepaskan dari penguasaan daerah Kalimantan Selatan oleh pemerintah Belanda. Dengan kemenangan Belanda dalam perang Banjar (1859–1865) maka Belanda semakin leluasa dalam mengatur pemerintahan dan juga ekonomi. Kalimantan Tengah kala itu disebut sebagai wilayah atau Provinsi Dayak Besar (Dajakache Provintien). Provinsi Dayak Besar ini meliputi kawasan-kawasan Kapuas–Kayan, Seruyan/Pembuang, Katingan/Mendawai, Sampit/Mentaya, Dusun, Kotawaringin, dan Jelai (Suan, 2003: 62). Untuk menangani wilayah ini, Belanda menunjuk Pangreh Praja Pemerintahan Hindia Belanda (Binnenlands Bestuur).

Dalam mengatur wilayah Dayak yang cukup besar, pemerintah Belanda dibantu oleh para pemuka dan pembesar pemerintahan lokal Dayak, seperti damang, tamanggung, dan dambung untuk jabatan sebagai kepala distrik. Secara garis besar, periode pemerintahan kolonial kisaran tahun 1823–1913 mengangkat para tokoh pemerintahan lokal dalam jabatan pangreh praja (binnen bestuur), yang kemudian dikenal sebagai Ambtenaar Inlands Bestuur (AIB). AIB menduduki jabatan sebagai Kepala Distrik, Kepala Onderdistrik, dan jabatan-jabatan lain di bawahnya. Adapun untuk tingkat di atasnya dipegang oleh orang Belanda sendiri (Pemerintahan Bangsa Eropa), yang menduduki jabatan, seperti controleur kepala onderafdeling, assistant resident kepala afdeling, resident kepala pemerintahan karesidenan, sampai jabatan gouverneur kepala pemerintahan provinsi (Suan, 2013: 62).

Dengan melihat komposisi tersebut maka para pemuka Dayak secara tradisional masih memegang kendali atas politik dan sosial masyarakat Dayak. Di sisi lain, pemerintah Belanda hanya punya peran atas elite tradisional. Apalagi dengan adanya penataan kembali pemerintahan pada tahun 1928–1932, yang mengatur kedudukan damang sebagai hakim adat, penggunaan gelar tamanggung, mangku, singa, dambung, dan pembekal bagi pemegang jabatan mulai dari tingkat distrik, onderdistrik, dan desa/kampung.

Pada tahun 1913 eks Provinsi Dayak Besar masuk dalam lingkup karesidenan Kalimantan bagian selatan dan timur, terbagi dalam dua afdeling yaitu Afdeling Dajaklanden (Afdeling Tanah Dayak), dan Afdeling Doesoelanden. Namun, karena krisis yang dialami oleh pemerintah Belanda maka kedua afdeling ini digabung menjadi satu yaitu Afdeling Kapoeas-Barito yang dikepalai oleh

seorang asisten resident yang berkedudukan di Banjarmasin. Afdeling Kapoeas-Barito terdiri atas enam Onderafdeling (Suan, 2003: 64).

Tabel III.1 Afdeling Kapoeas-Barito Tahun 1913

No.	Nama Onderafdeling	Nama Ibu Kota Onderafdeling
1	Boven Dajak (Dayak Hulu)	Koeala Koeroen
2	Baneden Dajak (Dayak Hilir)	Koeala Kapoeas
3	Moera Teweh	Moeara Teweh
4	Boentok	Boentok
5	Sampit	Sampit
6	Pangkalan Boen	Pangkalan Boen

Pengakuan kekuasaan Afdeling Kapoeas-Barito hanya berlaku sampai kekuasaan Belanda digantikan oleh Jepang pada tahun 1942. Kekuasaan Jepang yang hanya berkisar dua tahun tidak membawa perubahan pada keinginan masyarakat Dayak untuk membentuk wilayah tersendiri. Pada saat Indonesia merdeka pada 17 Agustus 1945, Kalimantan terbagi atas tiga wilayah provinsi, yaitu Kalimantan Barat, Kalimantan Selatan, dan Kalimantan Timur. Lagi-lagi mengabaikan keinginan masyarakat Dayak untuk berdiri sendiri menjadi daerah otonom. Baru kemudian muncul Undang-Undang Darurat Nomor 10 Tahun 1957 dan disahkan dengan Undang-Undang Nomor 21 Tahun 1958 yang mengatur tentang Pembentukan Daerah Swatantra Propinsi Kalimantan Tengah. Perjalanan panjang rakyat Dayak dalam memperjuangkan keadilan dalam pemerintahan otonom akhirnya terwujud. Hal ini juga merupakan keinginan dari masyarakat Dayak Ngaju yang ada di salah satu wilayah Kalimantan Tengah yaitu Kabupaten Gunung Mas.

Sejarah pembentukan Provinsi Daerah Tingkat I Kalimantan Tengah berdasarkan pada Undang-Undang Nomor 27 Tahun 1958, yang terdiri dari tiga Kabupaten TK II otonom, yaitu Kabupaten TK II Kapuas, Kabupaten TK II Barito dan Kabupaten TK II Kotawaringin. Namun, terbit Undang-Undang Nomor 27 Tahun 1959 menyatakan pemekaran wilayah dari tiga menjadi lima wilayah (Tim Penyusun, 2020: 1), yaitu

1. Kabupaten TK II Kapuas
2. Kabupaten TK II Barito Utara
3. Kabupaten TK II Barito Selatan
4. Kabupaten TK II Kotawaringin Timur
5. Kabupaten TK II Kotawaringin Barat

Selanjutnya, Kabupaten TK II Kapuas mempunyai beberapa kawedanan yang salah satunya adalah Kawedanan Kahayan Hulu, yang diperintah oleh seorang wedana. Dari informasi yang tertulis dalam buku *Selayang Pandang Kabupaten Gunung Mas*, ada beberapa wedana yang memerintah Kawedanan Kahayan Hulu sampai tahun 1964.

Tabel III.2 Wedana di Kawedanan Kahayan Hulu Periode 1959–1964

No.	Nama Wedana	Tahun Pemerintahan
1	C.M. Unjung	23 Mei–25 Mei 1959
2	R.J. Bagan	25 Mei–2 November 1959
3	Imur Bagan	2 November 1959–23 Maret 1960
4	Suryadi, B.A.	23 Maret 1960–15 April 1961
5	Tussi Raban	Pjs. 15–19 Juni 1961
6	Yapie Pahu	21 November–April 1964

Kawedanan Kahayan Hulu membawahkan tujuh kecamatan: Kecamatan Kurun, Kecamatan Kapuas Hulu, Kecamatan Sepang, Kecamatan Tewah, Kecamatan Kahayan Hulu Timur, Kecamatan Rungan, dan Kecamatan Manuhing.

Berdasarkan data tersebut, para wedana yang memerintah pada masa itu tidak bertahan lama dan sering berganti-ganti. Selama kurang lebih tujuh tahun sudah berganti pimpinan sebanyak enam kali. Seperti kita ketahui bahwa pada masa itu pemerintah RI masih dalam masa transisi pemerintahan. Hal ini karena meskipun Indonesia menyatakan diri sebagai bangsa yang merdeka pada tahun 1945, pada kenyataannya Belanda masih bercokol di Indonesia sampai tahun 1949. Sementara itu, Kalimantan Tengah memisahkan diri dari Kalimantan Selatan pada tahun 1957. Jadi, boleh dikatakan masa ini adalah masa transisi bagi Indonesia maupun Kalimantan Tengah. Persiapan dalam faktor SDM dan juga sarana masih belum optimal.

Perubahan kembali terjadi pada 1 Mei 1965 dari Kabupaten Administrasi Kahayan Hulu menjadi Kabupaten Administrasi Gunung Mas. Berikut nama-nama pejabat yang pernah memerintah pada masa itu.

Tabel III.3 Pejabat Kabupaten Gunung Mas Periode 1965–1980

No.	Nama	Tahun Pemerintahan
1	H.S. Tumon	2 Juli 1965–25 Februari 1966
2	Darmawi Hiung	25 Februari 1966–7 Januari 1970
3	Darlan AM. Atjeh	7 Januari 1970–25 November 1972

No.	Nama	Tahun Pemerintahan
4	Elisa E. Dohong	25 November 1972–8 April 1978
5	Donie Buon	8 April 1972–15 Mei 1979
6	Ginther Singam	15 Mei 1979–28 Juli 1980

Keputusan Menteri Dalam Negeri Nomor 64 Tahun 1979 tertanggal 28 April 1979 menetapkan perubahan nama Kantor Admistrasi Gunung Mas menjadi Kantor Pembantu Bupati Kapuas Wilayah Gunung Mas. Berikut ini nama-nama pejabat sampai tahun 1999.

Tabel III.4 Pejabat Kabupaten Gunung Mas Periode 1980–1999

No.	Nama	Tahun Pemerintahan
1	Drs. Tumbak L. Dokoh	28 Juli 1980–9 Agustus 1983
2	Albert S. Tundan	9 Agustus 1983–29 Januari 1986
3	Syamsiar Noor, B.A.	29 Januari 1986–22 Agustus 1992
4	Drs. Hernan Dehen	22 Agustus 1992–20 Januari 1998
5	Harsen Sahidar, B.A.	20 Januari 1998–7 Mei 1999

Dengan Undang-Undang Reformasi Nomor 22 Tahun 1999 maka terjadi perubahan dalam pemerintahan Provinsi Kalimantan Tengah. Kemudian, Undang-Undang Nomor 5 Tahun 2002 tertanggal 10 April 2002 tentang Pembentukan Kabupaten di Kalimantan Tengah yang mengubah jumlah kabupaten dari lima kabupaten menjadi 13 kabupaten. Kabupaten-kabupaten baru tersebut adalah Kabupaten Katingan, Kabupaten Seruyan, Kabupaten Sukamara, Kabupaten Lamandau, Kabupaten Gunung Mas, Kabupaten Pulang Pisau, Kabupaten Murung Raya, dan Kabupaten Barito Timur. Sementara itu, Kabupaten Gunung Mas mengalami pemekaran menjadi 12 kecamatan dan 13 kelurahan.

Tabel III.5 Kecamatan di Kabupaten Gunung Mas Tahun 2002

No.	Nama Kecamatan	Ibu Kota Kecamatan
1	Kurun	Kuala Kurun
2	Sepang	Sepang Simim
3	Mihing Raya	Kampuri
4	Tewah	Tewah
5	Kahayan Hulu	Tumbang Miri
6	Damang Batu	Tumbang Marikoi
7	Miri Manasa	Tumbang Napoi

No.	Nama Kecamatan	Ibu Kota Kecamatan
8	Rungan Hulu	Tumbang Rahuyan
9	Rungan	Jakatan Raya
10	Rungan Barat	Rabambang
11	Manuhing	Tumbang Talaken
12	Manuhing Raya	Tehang

Berikut ini beberapa pejabat yang pernah duduk di pemerintahan Kabupaten Gunung Mas, baik sebagai Pj., PLh., maupun Bupati dan Wakil Bupati sampai dengan 2024 (Tim penyusun, 2020: 7–9).

Tabel III.6 Pejabat di Pemerintahan Kabupaten Gunung Mas

No.	Bupati/Wakil Bupati	Tahun Pemerintahan
1	Pj. Bupati Brs Matlim Alang	21 Juli 2002 – 21 Juli 2003
2	Drs. J. Djudae Anom/Drs. Habit Bintih, M.M.	21 Juli 2003–15 Agustus 2008
3	Pj. Bupati Agustin Teras Nerang	15 Agustus 2008–31 Desember 2008
4	Plh. Ir Toni Prihartono, Ces	15 Agustus–31 Desember 2008
5	Drs. Habit Bintih/Drs. Artton S. Dohong	2008–2013
6	Plt. Bupati Ir. Kamar	1 Januari–30 Januari 2013
7	Pj. Bupati Drs. Hardy Rampai, M.Si.	30 Januari 2013–28 Mei 2014
8	Drs. Anton S. Dohong/Rony Carlos	Tahun 2014–2019
9	Jaya S. Kanong, S.E., M.Si./Ir. Efrencia LP Umbing, M.Si.	Tahun 2019–2024

Asal mula nama Gunung Mas diambil dari nama sebuah gunung yang letaknya tidak jauh dari sumur emas yang berada di Kecamatan Tewah. Dinamakan “Gunung Mas” karena di bawah gunung terdapat kandungan emas yang menempel di batu. Sementara itu, bukti-bukti yang menunjukkan adanya penggalian pada masa Kolonial adalah sumur mas, cerobong asap/udara yang terbuat dari baja, lubang-lubang atau terowongan tempat mencari emas, lokomotif tua, peralatan mesin untuk memasok oksigen ke dalam gua, dan lain-lain. Lokasi tepatnya adalah di Desa Sumur Mas, Kecamatan Tewah yang berjarak kurang lebih 35 km dari Kota Kuala Kurun ibu kota Gunung Mas. Lokasi tambang Gunung Mas atau tepatnya disebut tambang Wilhelmina yang berada di Bukit Kuluk Sapi, Bukit Doho, dan Bukit Parang. Menurut cerita orang yang pertama kali menemukan kandungan emas di bukit ini bernama Duhung. Duhung menemukan tempat ini ketika tersesat di hutan, ia menemukan bongkahan batu yang berisi urat emas. Batu itu kemudian ditunjukkan kepada Belanda hingga

akhirnya Belanda membangun fasilitas tambang di lokasi tersebut. Gunung Mas yang akhirnya diambil menjadi nama kabupaten (Dinas Pariwisata, Kepemudaan, dan Olahraga Gunung Mas, t.t.: 30).

2. Geografis

Kabupaten Gunung Mas menjadi lokasi penelitian dengan kandungan sejarah yang cukup unik. Dilihat dari geografisnya, Gunung Mas yang mempunyai luas wilayah 10.804 km², pada masa Kolonial dikenal sebagai salah satu tambang emas bagi pemerintah Belanda, dan sampai sekarang sebagian masyarakatnya masih berprofesi sebagai penambang. Di sisi lain, dari faktor etnis, masyarakat Gunung Mas mayoritas ditinggali oleh Suku Dayak Ngaju yang merupakan salah satu suku terbesar di Provinsi Kalimantan Tengah.

Wilayah kabupaten ini mempunyai kekayaan alam yang beragam, seperti tambang batubara, timah, kaolinit, granit, dan emas. Selain kaya akan tambang, Gunung Mas juga terkenal akan tanah yang subur dan menunjang bagi pengembangan pertanian, perkebunan, dan pengelolaan hasil hutan (Wicaksana, 2005: 3). Belum lagi jenis satwa yang ada di dalam hutan, merupakan satwa langka, seperti orang utan, bekantan, owa-owa, kera buku, burung rangkong, burung beo, burung pucuk, ular, dan lain-lain.

Dengan keadaan topografi yang terdiri atas daratan rendah di bagian selatan dan banyak perbukitan dengan ketinggian 200–500 meter di bagian utara, dan hutan yang masih terjaga dengan baik, Gunung Mas mempunyai potensi wisata yang besar, terutama pada alam dan budaya masyarakat. Tempat-tempat wisata yang dapat dikunjungi di Kabupaten Gunung Mas, yaitu Bukit Batu Suli dan Tingkes Rumah Betang Damang Batu di Tumbang Anoi, Rumah Betang Singa Keting Tumbang Kerik, Rumah Betang Toyoi Tumbang Malahui, serta air terjun Batu Mahasur.

Adapun batas wilayah Kabupaten Gunung Mas di bagian Selatan berbatasan dengan dengan Kabupaten Pulang Pisau; sebelah utara berbatasan dengan Kabupaten Murung Raya; sebelah timur berbatasan dengan Kabupaten Kapuas dan Murung Raya; sebelah barat berbatasan dengan Kabupaten Katingan dan Provinsi Kalimantan Barat. Sementara itu, sungai yang mengalir di wilayah ini ada empat sungai besar, yaitu Sungai Kahayan dengan panjang mencapai kurang lebih 28,75 km, Rungan dengan panjang mencapai kurang lebih 86,25 km, Manuhing dengan panjang mencapai kurang lebih 600,00 km, dan Miri mencapai panjang kurang lebih 20,00 km.

3. Etnik/Suku

Apabila dilihat dari suku atau etnis yang bermukim di wilayah Kalimantan Tengah, khususnya Gunung Mas maka Dayak ngaju menempati penduduk mayoritas. Selain itu, suku lain yang mendiami Gunung Mas bersifat multietnis, yaitu Banjar, Melayu, Cina, Dayak Madura, dan lain-lain.

Secara umum, Dayak Ngaju merupakan induk dari subsuku terbesar yang mendiami wilayah Kalimantan Tengah. Bahkan, budaya dan bahasa Ngaju menjadi acuan bagi kehidupan masyarakat pada umumnya. Secara garis besar, suku Dayak yang mendiami wilayah Kalimantan Tengah dapat dibagi menjadi tujuh suku (Andriani S. Kusni, 2011).

1. Dayak Ngaju dibagi dalam empat suku kecil, yakni Dayak Ngaju, Dayak Ma'anyan, Dayak Dusun, dan Dayak Lawangan. Empat suku ini dibagi lagi dalam 90 suku paling kecil (sedatuk).
2. Dayak Apu Kayan, dibagi dalam tiga suku kecil, yakni Dayak Kenya, Dayak Kayan, dan Dayak Bahau. Ketiga suku ini terbagi lagi dalam 60 suku paling kecil.
3. Dayak Iban dan Heban atau Dayak Laut dibagi dalam 11 suku kecil.
4. Dayak Klemantan atau Dayak Darat dibagi dalam dua suku kecil, yakni Dayak Klemantan (Dayak Darat) dan Dayak Ketungau. Dayak Klemantan terbagi lagi menjadi 47 suku kecil dan Dayak Ketungau terbagi lagi menjadi 40 suku kecil. Jadi, total berjumlah 87 suku kecil (sedatuk).
5. Dayak Murut dibagi dalam tiga suku besar, yaitu Dayak Murut, Dayak Idaan (dusun), dan Dayak Tidung. Dayak Murut terbagi menjadi 28 suku kecil, Dayak Idaan terbagi lagi menjadi 6 suku kecil, sedangkan Dayak Tidung terbagi lagi menjadi 10 suku kecil. Jadi, total berjumlah 44 suku.
6. Dayak Punan dibagi menjadi empat suku besar, yaitu Basap, Punan, Ot, dan Bukat. Dayak Basap terbagi lagi menjadi 20 suku kecil, Dayak Punan terbagi lagi menjadi 24 suku kecil, Dayak Bukat terbagi lagi menjadi tiga suku kecil, dan Dayak Ot terbagi lagi menjadi lima suku kecil. Jadi, total berjumlah 52 suku kecil.
7. Dayak Ot Danum dibagi menjadi 61 suku.

Berdasarkan data tersebut maka jumlah suku Dayak yang ada di Kalimantan Tengah kurang lebih 405 suku kecil. Berikut ini uraiannya.

1. Dayak Ngaju terdiri dari 4 suku kecil
 - a. Dayak Ngaju terdiri atas 53 suku kekeluargaan: Bara Dia, Bara Hayam, Bara Narai (Nare), Bara Nio, Bara Nyet, Bara Urik, Oloh Mentaya, Oloh Katingan, Tamuan, Seruyan, Mentobi, Bara Ki (Bakumpai), Bara Raden

- (Oloh Mangkatip), Ngaju, Kahayan, Barangas, Bara Je, Kayu Tangi, Dayak, Tapin, Amandit, Labuan Mas, Alai, Bukit, Pitap, Balanga, Bajau, Pasir, Kapuas, Mante, Sambuluh, Arut, Bulik, Batang Kawa, Belantikan, Ulang, Lamandau, Bentian, Murung, Tebilun, Lampeong (Baloi), Tungka, Taboyan Teweh, Purui, Kuwing, Pananyui, Purung, Lantu'ung, Bawa Adang, Bawa Dia Lolang, Kali, Oloh Mandawai.
- b. Dayak Ma'anyan terdiri atas tujuh suku kekeluargaan: Ma'anyan Patai, Ma'anyan Jangkung, Ma'anyan Paku, Ma'anyan Paju X (Paku Sepuluh), Ma'anyan Laju IV (Paku Empat), Ma'anyan, Ma'anyan Benua Lima.
 - c. Dayak Dusun terdiri atas delapan suku kekeluargaan: Dusun Wito, Dusun, Bayan Tayan, Karawatan, Dusun Taboyan, Malang, Karamaun, Dusun Daya.
 - d. Dayak Lawangan terdiri atas 21 suku kekeluargaan: Lawangan Karau, Singa Rasi, Paku, Ayus, Bawu, Tabuyan Mantararan, Tungka Malang, Tabuyan Teweh, Mangku Anom, Nyumit, Bantian, Purui, Tundung, Leok Ara, Bukit, Mangku, Benuwa, Bayan, Pauk, Lemper, Tungka.
2. Dayak Apu Kayan terdiri atas tiga suku kecil
 - a. Dayak Kenya terdiri atas 24 suku kekeluargaan: Kenya, Kenya Bauh, Lepo Payah, Uma Klap, Nyibun (Saban) = Libun, Lepo Maut, Ma Long, Ma Alim, Lepo Ko, Ma Badang, Ulun Nerau (Berau), Ulun, Lepo Tau, Lepo Jalan, Lepo Bam, Lepo Tukung, Lepo Aga, Lepo Bakung, Lepo Kulit, Baka, Lepo Tepo, Lepo Lisan, Lepo Kayan, Ngure atau Urik.
 - b. Dayak Kayan terdiri atas 10 Suku kekeluargaan: Uma Pliau, Uma Puh, Uma Samuka, Uma Paku, Uma Bawang, Uma Naving, Uma Lasung, Uma Daru, Uma Juman, Uma Leken.
 - c. Dayak Bahau terdiri atas 26 suku kekeluargaan: Saputan, Pnihing, Kayan, Long Glat, Ma Suling, Long Mai, Uma Lohat, Hwang Ana, Hwang Tring, Segai, Modang, Melarang, Ma Belur, Ma Lowang, Uma Aging, Uma Pagung, Uma Bau atau Uban, Uvang Dali, Bahau, Uwang Hurai, Uvang Mekam, Uma Mehak, Uma Teliba, Tunjung Linggang.
 3. Dayak Iban dan Heban atau Dayak Laut terdiri atas 11 suku kekeluargaan: Balau, Skrang, Sarbas (Saribas), Undup, Kumpang atau Oloh Kantu, Sabuyau, Seru, Empran (Ulu Batang Ai), Kanowit, Katibas, Gaat.
 4. Dayak Klemantan atau Dayak Darat terdiri atas dua suku kecil
 - a. Klemantan terdiri atas 47 suku kekeluargaan: Salakau, Dayak Darat, Klemantan, Maloh, Sedu, Kembayan, Songkeng, Tawang, Galih, Ribun, Puntii, Kadukul, Piangah, Sakubang, Sakujam, Mualang Ayuh, Pentiang, Batang Tarang, Manyuke, Perenguwan, Sareto, Dait, Desa, Kuwalan, Kancing, Ketiyur, Kenelas, Taba, Tebang, Banawas, Kerabat, Sawai, Jawan, Taman, Entukan, Semerawai, Mongkok, Kuman

- (Koman), Mahap, Ulu Sekadau, Tanjung, Ambawang, Sekilap, Ipoh, Siding, Empatong.
- b. Ketungau terdiri atas 40 suku kekeluargaan: Bandur (Banjur), Tabun, Begelang, Demam, Senangkan, Sekalau, Rakau, Malahui, Peturan, Bugan, Marakai, Marak, Laman Tawa, Laman Tuha, Kaluas, Landau, Gelata, Batu, Sandai, Rangkang, Lamandau, Delang, Batang Kawah, Bulik, Mamah Darat, Rukunu Gunung, Beah, Baginci, Kriau, Kayung, lauh, Pesakuan, Jelai, Kendawangan, Tulak, Kecurapan, Semandang, Kayu Bunga, Putatah, Milanau.
5. Dayak Murut dibagi menjadi tiga suku kecil
- a. Idaan atau Dusun dibagi menjadi enam suku kekeluargaan: Bundu, Membangkit, Papar, Putetan, Tuaran, Tengilan.
 - b. Tidung dibagi menjadi 10 suku kekeluargaan: Ulun Mantarang, Ulun Tubu, Ulun dayu, Ulun Putuk, Ulun Nilanatau atau Long Ho, Kalabit, Adang, Saban, Keraian, Libun.
 - c. Murut dibagi menjadi 28 suku kekeluargaan: Murut, Bundu, Membangkit, Papar, Putatah, Dalit, Peduan, Rundum, Kolor, Sepulut, Kun Dayoh, Tempasuk, Tambunan, Kiau, Ranan, Marundu, Rungus, Dumpa, Miri, Tabunwa, Tenggara, Tegas, Kanawit, Lelak, Sebob, Narun, Malanau, Dabugus (Ulun Dabugus).
6. Dayak Punan dibagi menjadi empat suku kecil
- a. Basap dibagi menjadi 20 suku kekeluargaan: Kinaru, Sagabda, Sambarukat, Birang, Bala, Mati, Malmau, Sidung, Lumanggi, Mangging, Makkam Ulu, malattan, Maning, Bengungu, Suwaran, Oloh labu, Siagong, Long Gi, Malinau atau Punan Usun, Ratu.
 - b. Punan dibagi dalam 24 suku kekeluargaan: Busang, Long Wai, Aput, Baha, Lisyum, Berusu, Semamu, Balalu, Are, Tubu, Tukup, Alun, Sang, Benga, Nyibung, Sian, Logat, Tinyar, Bungan, Keriau, Mandai, Penyabung (Penyawung), Dloi.
 - c. Ot dibagi menjadi 5 suku kekeluargaan: Ot Paroi atau Ot Pari, Ot Olong-Olong, Ot Marikit, Ot Patoh Tarukah, Ot Siou (kakinya merah seperti burung Siou).
 - d. Bukat dibagi menjadi tiga suku kekeluargaan.
7. Dayak Ot Danum dibagi menjadi 61 suku kecil: Lebang, Undan, Desa, Seberuang, Payak, Linuh, Palan, Pandu, Parai, Muntok, Silang, Jungkau, Latiyur, Ot Danum, Panangkui, Nyangoi, Osa, Bunyau, Schiei, Serawai, Limbei, Ransa, Kenyili, Nyadum, Iban, Tahin, Kubin, Pangin, Panayui, Ellah, Kebahan, Keningjal, Tebidah, Gunih, Payak, jampal, Kayan, Nanga, Ulun Daan, Mentebah, Taman, Taman Sibau, Mandai (Suruk), Palin, Embaloh, Lauk, Kalis, Leboyan, Sebaung, Tawahui, Raham, Pananyari,

Duhoi, Ot Banusu/Ot Banuu, Tohup, Ot Siang, Kalang Lupu, Jambung Jama, Nyaring Uhing, Babuat, Gunung Kambang

B. JALUR PERDAGANGAN HINTERLAND ABAD KE-19

Jalur interaksi atau hubungan masyarakat di pedalaman dengan pengaruh luar, salah satunya adalah melalui perdagangan. Seperti kita ketahui bahwa perdagangan jalur sungai merupakan salah satu aspek ekonomi yang penting dalam memenuhi kebutuhan hidup maupun gaya hidup masyarakat di pedalaman. Hubungan dagang hinterland sudah dimulai pada kisaran abad ke-15, bahkan dalam *Hikayat Banjar* disebutkan tentang adanya perdagangan pada abad ke-14 dengan munculnya kerajajaan Dipa. Jauh sebelum munculnya pelabuhan Banjarmasin, pelayaran antara hulu dan hilir telah berkembang dengan baik. Dalam hal ini, segala kebutuhan hidup antara hulu sebagai produsen hasil hutan dan hilir sebagai penampung hasil hutan sudah saling menguntungkan. Segala kebutuhan hidup masyarakat pedalaman sebagian besar dipenuhi oleh para pedagang yang datang dari Negara. Perdagangan ini semakin berkembang dengan munculnya Banjarmasin sebagai pelabuhan besar pada abad ke-17 yang menampung segala produk hutan yang berada di pedalaman. Begitu juga dengan komoditas rempah yang dikenal sebagai barang dagangan internasional.

Meskipun lada menjadi komoditas perdagangan yang penting di Banjarmasin, pada kenyataannya lada bukan merupakan tanaman yang menarik bagi masyarakat Dayak pedalaman di Kalimantan Tengah. Dari hasil wawancara dengan Hendra, dengan pertanyaan seputar rempah dan perdagangan, penulis menyimpulkan bahwa kurangnya produksi rempah yang terkait dengan tanaman lada di Kalimantan Tengah karena beberapa alasan berikut ini.

- a. Masyarakat Dayak belum terbiasa dengan jenis tanaman teknik intensif yang membutuhkan pemeliharaan yang agak rumit.
- b. Masyarakat Dayak sudah terbiasa dengan mengambil hasil hutan yang berlimpah sehingga tidak mengalami kesulitan dalam memenuhi kehidupan mereka. Kalaupun mereka menanam padi dengan cara berladang yang sangat berbeda dengan model tanam padi di sawah. Mereka tanam bibit padi dan kemudian mereka tinggal dan pada bulan-bulan tertentu mereka panen sesuai dengan umur padi.
- c. Kehidupan sederhana masyarakat Dayak membuat mereka tidak berambisi untuk meraih banyak uang. Cukup dengan ketersediaan pangan selama satu tahun sehingga untuk kebutuhan sayur, ikan, maupun daging, mereka akan pergi berburu maupun menangkap ikan secukupnya.

- d. Banyaknya alternatif usaha yang tersedia, seperti menorah getah, menyanting damar, menyatu jelutung, rotan, menjadi nelayan, bertani, dan berladang.

Inilah alasan mengapa perkebunan lada jarang ditemui di wilayah-wilayah masyarakat Dayak yang ada di hulu. Kalaupun ada, pemiliknya bukanlah orang Dayak. Selain itu, keberadaan tambang emas menjadi alasan yang semakin kuat bagi masyarakat di Gunung Mas, untuk mencari sumber penghasilan lain yang lebih menjanjikan dan dapat diperoleh dalam waktu yang singkat.

Selain dikenal sebagai salah satu daerah tambang emas, pada masa lalu Tewah dikenal sebagai jalur perdagangan *hinterland* yang bermuara di Banjarmasin. Hasil hutan yang menjadi komoditas utama dari masyarakat wilayah ini adalah kayu, gaharu, damar, rotan, dan jelutung. Komoditas perdagangan dibawa oleh kapal-kapal dagang yang lumayan besar dari Negara. Kapal-kapal ini biasa mengangkut bahan-bahan dagangan yang dijual maupun dibeli oleh para pedagang Negara. Kapal yang berisi dagangan mereka tarik dengan kapal lain seperti kapal perahu klotok. Kapal dagang ini hanya sampai ke Tewah. Mereka tidak berani terus berlayar ke Miri karena kondisi sungai yang berbahaya dengan banyaknya riam yang menghalangi jalannya perahu.

Negara (Nagara) sendiri merupakan daerah asal pedagang Banjar yang mempunyai jiwa berdagang yang unggul sehingga tingkat mobilitas mereka berada di atas masyarakat Banjar lainnya maupun masyarakat Dayak. Potter sendiri mengatakan bahwa walaupun mereka mendapat hak istimewa dari Sultan Banjar, mereka menolak campur tangan terhadap industri manufaktur dan aktivitas perdagangan mereka. Orang Banjar Negara menyebarkan sendiri hasil produk mereka ke seluruh Nusantara. Mereka membangun kapal-kapal dari kayu ulin dan menggunakannya untuk berdagang keliling dengan jumlah komoditas yang besar dan menempuh perjalanan yang jauh. Dalam hal kepiawaian berdagang hanya orang Banjar dari Alabiu yang dapat menyainginya (Subiyakto, 2008: 8). Informasi lain tentang Negara diperoleh dari Parizot yang mengatakan bahwa Negara sebagai wilayah industri penghasil baja dan besi, juga pembuat uang. Parizot melakukan perjalanan meninjau perkebunan dengan menggunakan kapal Iris milik orang Eropa yang ditulis dalam *Soerabaijasch Handelsblad* edisi 30 September 1890.

... Keesokan paginya pada saat fajar kami berangkat lebih jauh (dari Margasari) dan pukul 12.00 tiba di Negar. Tempat yang berpenghuni sekitar 30 ribu orang ini terdiri atas sederet rumah panjang yang berdiri di kedua tepi aliran sungai itu. Di seluruh panjangnya dari satu ujung

ke ujung lainnya kami memerlukan waktu berlayar 11/2 jam dengan kecepatan penuh.

Dari kenaikan jumlah penduduk, kita bisa menyimpulkan tingkat kesuburan tanah yang tinggi karena imigrasi tidak terjadi. Di depan setiap rumah ada sekelompok anak yang memperhatikan kita dengan penuh perhatian. Setelah kapal kami mendekat, para pemuda ini (yang semuanya telanjang) berlarian menuju perahu, yang di sini tampaknya termasuk milik setiap rumah, seperti halnya sebuah kunci rumah di Eropa, yang di sini tampaknya terombang-ambing sangat keras akibat ombak kecil yang ditimbulkan oleh mesin kapal kami. Apabila kapal ini terhempas seperti yang sering terjadi sorakan umum membahana yang mendukung penceburan ke dalam air.

Sejak berabad-abad Negara terkenal karena industri baja dan besinya. Tombak dan pedang yang dibuat di sini meraih ketenaran di seluruh kepulauan ini dan dibayar mahal. Tetapi yang jauh lebih menguntungkan bagi para pengrajin Negara adalah pembuatan uang logam tembaga. Untuk menjelaskan industri ini, saya cukup menambahkan bahwa dahulu uang yang beredar di sini (sejak Zaman Kompeni) adalah duit di mana 120 duit bisa ditukar dengan 1 gulden perak. Sejak 10 tahun atau lebih pemerintah tidak memberlakukan duit ini dan hanya sen tembaga (100 sen = f 1) yang dianggap sah.

Dari penjelasan tersebut, Negara digambarkan sebagai permukiman yang padat dan dihuni oleh orang-orang pandai dalam industri baja dan besi. Mereka membuat barang-barang dari besi atau logam seperti tombak, pedang, dan juga mata uang. Sungai Negara merupakan nama anak Sungai Barito yang mengalir dari hilir ke hulu yang melintasi beberapa wilayah, yaitu Kabupaten Barito Kuala, Kabupaten Tapin, Kabupaten Hulu Sungai Selatan, Kabupaten Hulu Sungai Utara, dan Kabupaten Tanjung. Hal yang menarik adalah keberadaan situs permukiman kuno yang berada di sepanjang Sungai Negara (Nagara), yaitu pada masa Proto Melayu dan masa pengaruh Hindu. Dengan diketemukannya Candi Agung, diperkirakan pada abad ke-14 Masehi telah berdiri sebuah kerajaan yang bernama Negara Dipa yang masih ada kaitannya dengan Kerajaan Majapahit di Jawa, dan selanjutnya berkembang menjadi Negara Daha. Sependapat dengan Parizo, temuan-temuan arkeologi menyimpulkan bahwa adanya permukiman yang sangat padat terutama di aliran Sungai Negara yang mengarah ke hilir yaitu menuju daerah Margasari yang mempunyai situs Candi Laras dan Pematang Bata. Selanjutnya, ke arah muara Sungai Barito terdapat situs Patih Muhur. Permukiman masa klasik tampaknya terpusat di daerah Tumbukan Banyu yang

terbagi lagi ke tiga arah yang berbeda, yaitu ke Amuntai (Candi Agung) serta ke arah Barabai dan Margasari (Sunarningsih, 2012: 141). Pada masa Belanda, Negara merupakan salah satu distrik Afdeeling Kandangan yang berkedudukan di Kandangan. Pada masa sekarang, Negara merupakan wilayah yang termasuk dalam Kabupaten Hulu Sungai Selatan. Sejalan dengan Parizot, Sunarningsih berpendapat bahwa masyarakat di sekitar Tumbukan Banyu pada saat ini memiliki profesi sebagai pembuat gerabah, pandai besi, dan barang lainnya dari logam, seperti baling-baling kapal dan peralatan dapur.

Ketenaran pedagang Negara pada abad ke-19 memang tidak dapat diragukan lagi. Dengan demikian, tidak mengherankan apabila sebagian informan, yang mengisahkan tentang sejarah perdagangan pada masa itu, menyebut para pedagang yang berasal dari Negara telah membawa barang-barang dagangan kebutuhan sehari-hari, termasuk rempah. Masyarakat di daerah Gunung Mas mengenal rempah dari para pedagang yang kemudian menanamnya kembali di ladang mereka, seperti serai, kunyit, kencur, jahe, lada, dan lengkuas. Sementara itu, keminting, pala, cengkeh, jarang mereka gunakan dalam kehidupan sehari-hari. Mereka mengenal rempah sebatas pada bahan untuk bumbu masak yang digunakan sehari-hari secara sederhana, yaitu serai, lengkuas, dan kunyit saja.

Sebagai batasan dari kajian, tulisan ini akan lebih diarahkan pada membangun konstruksi lokal berdasarkan pada pengetahuan masyarakat setempat tentang rempah. Hal ini bukan pada konstruksi yang dibangun oleh Belanda tentang komoditas rempah, seperti pala, cengkeh, dan lada, melainkan lebih pada tanaman sejenis yang manfaatnya hampir sama dengan rempah itu sendiri. Menurut narasi baru yang lebih berkembang, rempah tidak hanya berkisar pada lada, pala, cengkeh, kayu manis, dan lainnya, tetapi juga dipahami sebagai wewangian. Rempah sebagai benda aromatik yang dapat menumbuhkan rasa dan nafsu yang berbeda didapatkan dari tanaman-tanaman hutan yang termasuk langka. Ada satu jenis kayu aromatik yang dihasilkan oleh hutan Kalimantan yaitu kayu *garu*. Namun, tidak semua kayu *garu* (gaharu) menghasilkan jenis yang dicari. Kemungkinan dalam beberapa puluh kayu *garu* hanya terdapat sedikit kayu *garu* yang getahnya mengandung banyak minyak yang berbau harum.

Tanaman *garu* tersebut biasanya masih ada di hulu Kahayan. Lokasinya cukup jauh, kurang lebih tiga sampai empat jam perjalanan dari Kuala Kurun apabila cuaca tidak hujan. Perjalanan ke hulu sering kali terhalang oleh hujan yang menyebabkan becek karena jalan menuju lokasi masih kurang bagus dan belum beraspal. Dari Desa Sungai Rungan perjalanan diteruskan ke lokasi hutannya. Para pencari *garu*, juga mencari ikan, dan berburu sebagai usaha pendamping. Hal ini karena mencari *garu* memerlukan waktu dan juga tenaga.

Setiap satu atau dua minggu mereka keluar dari hutan untuk menjual hasil hutan maupun *garu* yang didapatnya.

Yudi juga memberikan informasi tentang betang yang sedang dikerjakan oleh pemerintah yaitu betang di Tumbang Malahoi dan betang yang ada di Tumbang Kurik. Adapun betang yang berada di Tumbang Anoi hanya tinggal bekas-bekasnya saja karena telah mengalami kebakaran kisaran 50 sampai dengan 70 tahun yang lalu. Tumbang Anoi dikenal sebagai tempat perjanjian atau kesepakatan seluruh masyarakat Dayak yang berdampak positif terhadap perkembangan budaya kayau, penggunaan hukum adat, dan bangkitnya persatuan masyarakat dayak. Beberapa foto yang dibawa oleh Yudi dari museum Leiden Belanda menunjukkan sosok Damang Batu. Pada saat itu banyak versi-versi tentang keberadaan Damang Batu. Damang Batu adalah salah seorang tokoh yang memprakarsai dan menjadi tuan rumah dalam penyelenggaraan rapat Tumbang Anoi yang biasanya berlangsung selama kurang lebih satu bulan. Rapat persiapannya sendiri memakan waktu kurang lebih tiga tahun.

Jalur rempah atau perdagangan *hinterland* menurut Yudi berawal dari Banjarmasin. Kapal Negara melewati Barito/Kapuas–Sungai Hanyok–Kuala Kurun–Tumbang Hanoi–Tewah. Kapal Negara ataupun kapal-kapal lain jarang yang berlayar terus sampai ke Miri. Hal ini terjadi karena kondisi sungai yang banyak riam sehingga kapal akan mudah karam. Dengan demikian, para pedagang Miri biasanya turun ke Tewah untuk menukar hasil hutan dengan kebutuhan hidup sehari-hari. Pedagang Nagara membawa kebutuhan masyarakat pedalaman, seperti gula, teh, kopi, garam, lada, cabai, kain, minyak, kecap, perkakas rumah tangga, dan lain-lain. Kemudian, mereka pulang membawa hasil-hasil hutan termasuk *garu*, damar, jelutung, karet, kayu, dan rotan. Seperti yang diungkapkan oleh Uhin salah seorang informan dari tumbang Miri, bahwa Miri merupakan pertemuan tiga buah sungai, yaitu Sungai Kahayan, Sungai Aputung, dan Sungai Miri. Kondisi sungai mempunyai banyak riam sehingga menyulitkan kapal besar untuk berlayar (wawancara dengan Uhin, Tumbang Miri, Maret 2021).

Uhin juga mengatakan bahwa mayoritas penduduk Miri adalah pendulang atau pencari emas (peti atau penambang emas liar). Ada puluhan tengkulak yang ada di Miri yang rata-rata dalam sehari bisa mengumpulkan minimal 1–5 kilogram emas. Menurut Uhin pernah ada masyarakat yang memperoleh emas 4–5 kilogram, bahkan 10 kilogram emas dalam sehari. Selain mencari emas, masyarakat juga ada yang menyadap karet maupun mencari hasil hutan, seperti damar, gaharu, dan rotan. Ada juga yang berladang, berdagang, dan lain-lain.

Salah seorang pedagang kaya yang turun-temurun dari bapak dan kakeknya adalah Haji Ajis. Jalur perdagangan jarang yang sampai ke Miri sebab medan sungai tidak mudah dilalui oleh kapal besar dari Nagara sehingga para pedagang (pengumpul) kecil dari Miri turun ke Tewah untuk membawa barang dagangan dari kota atau Banjarmasin (wawancara dengan Uhin, Tumbang Miri, Maret 2021).

Dengan mengetahui dari mana masyarakat pedalaman Dayak mengenal rempah maka akan memudahkan bagi penulis untuk mengklasifikasikan mana rempah yang berasal dari luar dan mana yang berasal dari masyarakat setempat. Perpaduan antara rempah lokal dengan rempah yang berasal dari luar bersifat menambah kekayaan rempah dan bukan menghilangkan. Namun seiring dengan waktu, tanaman rempah yang berasal dari luar, seperti lengkuas, kunyit, dan serai lebih banyak dipakai. Hal ini karena dengan semakin berkurangnya hutan maka tanaman hutan rempah menjadi berkurang, dan tidak menutup kemungkinan akan musnah apabila tidak dibudidayakan kembali.

C. PEMAHAMAN REMPAH: KONSEP UMUM DAN LOKAL

Secara umum, rempah atau rempah-rempah dikonsepsikan sebagai bagian tumbuhan yang mempunyai aroma atau rasa kuat yang digunakan dalam jumlah kecil dalam makanan, sebagai pengawet, atau penambah rasa dalam makanan. Rempah-rempah biasanya dibedakan dengan tanaman lain yang digunakan untuk tujuan yang hampir sama, seperti tanaman obat, sayuran beraroma, dan buah kering (Drajat, 2011: 2). Sejalan dengan Drajat, Turner memahami rempah sebagai bumbu (*spice*) yang mengalami perubahan dari masa ke masa. Masa abad pertengahan rempah sangat digemari sebagai bahan untuk menyamarkan atau mengawetkan jenis-jenis bahan makanan seperti daging, dan juga sebagai bumbu. Dengan demikian, pada saat itu rempah sejenis jahe, kayu manis, lada sangat laku di pasaran. Banyak penulis atau pecinta rempah memahami rempah dengan berbagai imajinasi, seperti terlihat dari sebuah iklan tentang *spice* (rempah) yang ternyata tidak berkaitan dengan acara masak-memasak, tetapi justru tentang hal erotis. Sepertinya judul "*spice*" digunakan untuk memberikan sugesti tertentu, yaitu tentang kenikmatan eksotis yang terlarang. *Spice* juga dikonotasikan sebagai pembangkit nafsu berahi, dengan karakteristik seksi dan sensual yang tersampaikan lewat kiasan implikatif. Selain itu, *spice* juga dikotasikan secara simbolik yang tersirat dalam kitab kidung, novel, puisi, dan karya seni lainnya. Berbagai macam makna puitis yang bermuara pada percintaan, eksotis, erotis, nafsu, glamor, mitos, dan masih banyak lagi. Dengan demikian, Turner dalam tulisannya membahas tentang faktor-faktor penyebab, apa, dan bagaimana

rempah. Faktor penyebabnya beragam, bukan hanya cita rasa, melainkan juga bertujuan sebagai pengusir setan, pengobatan, penyembuhan penyakit, atau pengusir wabah, menghidupkan kembali keperkasaan, vitalitas yang tinggi, dan lain-lain. Sebaliknya, rempah juga dikonotasikan sebagai barang terlarang oleh sebagian masyarakat yang fanatik yang takut akan dosa, karena terkait dengan hawa nafsu, seperti keserakahan, keangkuhan, dan kemewahan (Turner, 2019: xxii).

Turner memahami arti rempah sesuai dengan *Kamus Bahasa Inggris Oxford*: “*One or other of various strongly flavored or aromatic substances of vegetable origin obtained from tropical plant, commonly used as condiments as employment for other purpose on account of their fragrance and their preservative qualities*”. Apabila diterjemahkan, kurang lebih adalah “Salah satu dari sekian banyak variasi substansi nabati yang bercita rasa kuat atau berbahan aromatis dan diperoleh dari tanaman tropis, umumnya digunakan sebagai pelengkap makanan atau untuk kepentingan lainnya yang terkait dengan wangi dan kualitas pengawetannya”. Secara umum rempah bukanlah herbal, yang umumnya ditafsirkan sebagai bagian yang hijau dan aromatis dari tanaman. Herbal berasal dari daun, sedangkan rempah dihasilkan dari bagian lain tanaman: kulit, akar, pucuk bunga, getah dan damar, biji buah atau sari bunga. Herbal cenderung tumbuh di iklim bersuhu dingin, sementara rempah di udara tropis. Secara historis, rempah lebih sulit diperoleh ketimbang herbal dan nilainya jauh lebih tinggi (Turner, 2019: xxiv). Bahasan rempah dalam tulisan Turner adalah lada, cengkeh, pala, bunga pala, kayu manis, dan jahe.

Konsep Lokal: Pemahaman Masyarakat Dayak Ngaju

Seperti telah tergambar dalam subbab sebelumnya bahwa ada bermacam-macam suku yang berdiam di lokasi penelitian. Namun, mayoritas penduduk yang hidup di lokasi tersebut adalah masyarakat yang berinduk Dayak Ngaju. Walaupun demikian, pada umumnya masyarakat Dayak yang hidup di Provinsi Kalimantan Tengah sudah saling mempengaruhi sehingga sulit untuk membedakan apakah itu sebagai hasil pengaruh dari luar atautkah warisan dari leluhur mereka.

Dalam pemahaman masyarakat Dayak Ngaju, khususnya terhadap definisi rempah atau *rampah* dalam bahasa lokal, beberapa narasumber mengatakan bahwa rempah adalah bumbu, dalam hal ini bumbu yang dipergunakan untuk memasak. Mereka tampaknya lebih mengenal kata bumbu untuk menyebut jenis-jenis rempah, seperti kunyit, jahe, laos, cekur, serai, dan lain-lain. Pengenalan jenis-jenis rempah kepada masyarakat pedalaman seiring dengan interaksi yang mereka lakukan dengan para pedagang dari Nagara dan itu sudah terjadi

pada periode abad ke-15 dan ke-16, sebelum munculnya Banjarmasin sebagai pelabuhan. Narasi perdagangan di wilayah Kalimantan Tengah dan Kalimantan Selatan tidak dapat dipisahkan karena keduanya baru berpisah pada tahun 1957. Hubungan perdagangan *hinterland*-lah yang berjasa mengenalkan rempah pada masyarakat yang berada di hulu yang kebanyakan adalah masyarakat Dayak. Dengan demikian, dapat dikatakan bahwa rempah (kunyit, serai, laos, jahe, sahang) bukan berasal dari hutan di pedalaman, melainkan berasal dari luar.

Daud Ulek, salah seorang generasi tua dari Dayak Ngaju, bercerita tentang kehidupan dan kondisi masyarakat pada masa itu. Kehidupan yang sulit pada saat itu melanda sebagian besar masyarakat Desa Petak Bahandang, seperti halnya Isai Inin dan keluarga-keluarga lain. Mereka bereksodus ke desa yang sekarang dinamakan Tumbang Anjir pada kisaran tahun 1948. Dapat dikatakan bahwa sebagian besar masyarakat yang ada di Tumbang Anjir adalah masyarakat dari Desa Petak Bahandang. Salah satu alasan mereka pindah adalah faktor ekonomi agar kehidupan menjadi lebih baik. Daud Ulek lebih mengenal bumbu (rempah) sebagai campuran dalam memasak daging maupun ikan. Bumbu yang dikenal pun terbatas pada bumbu dasar, yaitu serai, kunyit, laos, dan garam. Pada umumnya masyarakat menggunakan bumbu yang sangat sederhana dan tidak terlalu memikirkan akan cita rasa yang sempurna. Cukup ada rasa asin dan tidak amis saja dalam pengolahan makanan. Hal ini berdampak pada kurangnya variasi makanan dan kurangnya variasi rasa dalam masakan masyarakat Dayak pada masa itu. Hal ini berarti bahwa dari awal mereka berkenalan dengan rempah merupakan bagian dari bumbu, bukan menjadi bagian yang berdiri sendiri.

Dengan kata lain, rempah adalah kosakata baru yang dikenal oleh masyarakat generasi setelah kemerdekaan yang pada masa Isai Inin kecil lebih akrab dengan sebutan bumbu. Dengan menyebut bumbu maka pemahamannya adalah bahan-bahan yang dapat membuat makanan menjadi lebih enak. Bumbu dasar dan sederhana yang tetap harus ada dalam setiap masakan masyarakat adalah serai, kunyit, lengkuas, dan garam. Apapun masakannya entah ikan, daging ataupun sayur (gulai) selalu menggunakan keempat unsur tersebut. Bahkan, kalau garam susah didapat pada saat itu, mereka hanya menggunakan serai dan kunyit.

Hal ini sedikit berbeda dengan pendapat Sidik, salah seorang tokoh Dayak Ngaju yang cukup dihormati dan masih bersaudara dengan KMA Usop yang sudah dikenal oleh masyarakat Kalimantan Tengah, khususnya masyarakat Dayak Ngaju. Menurut Sidik, masyarakat Dayak selalu menjaga keseimbangan hubungan baik antara manusia dengan penguasa alam, manusia dengan alam, dan manusia dengan manusia. Filosofi Dayak tersebut tecermin dalam kehidupan masyarakat yang selalu mengedepankan keseimbangan dan keharmonisan. Apabila dalam

ketiga hubungan tersebut mengalami gangguan maka perlu diselesaikan dengan hukum adat dan juga ritual adat yang berlaku dalam masyarakat yang akan dipimpin oleh kepala adat. Berkaitan dengan rempah, Sidik mengatakan bahwa rempah dipahami sebagai ramuan, sedangkan rerempah dikenal bagi masyarakat Melayu. Masyarakat pada umumnya lebih banyak memanfaatkan rempah atau bumbu untuk keperluan masakan, pengobatan, maupun ritual. Sebelum mengenal jenis rempah, seperti lada, kemiri, jahe, kunyit, dan serai, masyarakat sudah mengenal tanaman lokal yang fungsinya hampir sama dengan rempah-rempah. Tanaman itu adalah daun sungkai (gurih), rimbang/terong asam untuk memberi rasa asam, rimbang kedondong, barak sunak (semacam bawang), dan lain-lain. Adapun tanaman laos, kunyit, serai, maupun laos adalah jenis tanaman yang berasal dari luar masyarakat Dayak, yang biasa mereka tanam di ladang.

D. MANFAAT REMPAH DALAM MASYARAKAT DAYAK NGAJU

1. Masakan: Pengubah Rasa

“Secara spesifik masyarakat Dayak Ngaju memahami rempah adalah bumbu masak yang digunakan untuk mengubah rasa masakan menjadi lebih enak.”

– Isai Inin

Kabupaten Gunung Mas dalam sejarahnya lebih dikenal sebagai kota tambang emas di Kalimantan Tengah. Gunung Mas sebagai penghasil emas mulai dikenal setelah dikelola oleh Belanda. Sebelum dikenal sebagai kota emas, Gunung Mas juga menjadi salah satu produsen hasil hutan yang berkontribusi besar dalam perdagangan di Banjarmasin sehingga menjadi salah satu jalur perdagangan *hinterland* yang dilewati oleh kapal Nagara (sebutan bagi kapal yang sering membawa barang dagangan dari Banjarmasin). Jalur perdagangan yang dilewati oleh para pedagang nagara adalah Banjarmasin–Barito Kapuas–Sungai Hanyok–Kuala Kurun–Tewah dan sebaliknya. Melalui jalur perdagangan *hinterland* inilah masyarakat Dayak yang pada umumnya bermukim di daerah pedalaman mulai mengenal rempah. Jenis rempah yang biasanya dikenal adalah lada, kunyit, bawang merah, bawang putih, jahe, garam, kayu manis, dan lain-lain.

Dari informasi yang diperoleh melalui wawancara, peran rempah dalam kehidupan masyarakat Dayak Ngaju di Kabupaten Gunung Mas terbagi menjadi tiga, yaitu kuliner/masakan, pengobatan, dan ritual. Pada masa lalu ciri khas kehidupan masyarakat Dayak tecermin dalam kehidupan rumah betang. Falsafah budaya suku Dayak terwujud dalam kehidupan betang. Betang sering juga disebut

rumah besar atau panjang. Namun, dalam bahasa Ngaju, betang juga disebut dengan huma hai yang artinya rumah besar. Betang yang paling panjang yang pernah ada dihuni oleh 100 kepala keluarga, sedangkan yang terkecil dihuni oleh 10 sampai dengan 20 kepala keluarga. Dalam perkembangannya, mulai pertengahan abad ke-19 betang tidak hanya satu, tetapi lebih dari satu dengan ukuran yang lebih kecil (LSM PBBKT, 2003: 16).

Salah satu alasan pendirian rumah betang, menurut Sidik, adalah menghindari adanya tradisi pengayauan. Selain itu, fungsinya juga untuk melaksanakan hubungan interaksi sosial yang lebih intens. Betang atau huma hai (rumah besar) merupakan gambaran kehidupan tradisional masyarakat Dayak pada masa lalu, sebelum terbentuknya huma (rumah perseorangan). Budaya betang adalah sistem nilai-nilai/norma kehidupan bermasyarakat yang berdasarkan pada kekeluargaan, kebersamaan, kesetaraan dalam masyarakat terbuka. Budaya betang ini bukan hanya mampu menjadi bingkai budaya pemersatu suku-suku Dayak di Kalimantan Tengah saja, melainkan juga sebagai pemersatu suku-suku Dayak di seluruh Kalimantan. Dengan semakin kondusifnya keamanan di daerah pedalaman, terutama setelah terjadinya kesepakatan Tumbang Anoi maka mendorong masyarakat mulai meninggalkan betang untuk mencari kehidupan yang lebih baik, dan biasanya mendekati sungai atau ladang mereka.

Salah satu budaya yang tetap berlanjut meskipun mereka tidak lagi hidup dalam lingkungan betang adalah tradisi memasak. Kearifan lokal secara turun-temurun diwariskan kepada masyarakatnya, dengan memanfaatkan semaksimal mungkin tanaman-tanaman liar sebagai makanan mereka sehari-hari, baik yang tumbuh di hutan, maupun di pekarangan dan lingkungan mereka. Dengan demikian, masyarakat Dayak pada umumnya jarang menggunakan pupuk-pupuk kimia sebab mereka langsung mengambil dari hutan yang tumbuh secara alami. Beberapa antropolog memercayai bahwa kegiatan memasak sudah ada sejak 250 tahun yang lalu pada saat tungku pertama kali ditemukan. Sejak saat itu teknik memasak terus mengalami perkembangan dan teknik memasak pun menjadi suatu produk budaya (Alexandro *et al.*, 2020: 13). Namun, apabila dibandingkan dengan penelitian Turner yang meneliti rempah pada abad pertengahan, sudah ada buku masak yang berjudul *De re coquinaria (Tentang Memasak)*. Buku masak ini diduga ditulis oleh Apicius seorang ahli kuliner legendaris dari abad pertama Masehi, yang kemudian ditulis ulang pada akhir abad ke-4 atau ke-5. Berdasarkan karya Apicius tersebut rupanya kaum Romawi menyukai masakan pedas dan dari 468 resep yang ada di buku resep itu, 349 resep menggunakan lada (Turner, 2019: 77).

Tradisi memasak pada masyarakat Dayak tentu saja seiring dengan perkembangan kebutuhan akan makanan yang lebih bervariasi, bukan sekadar memakan buah-buahan dan daging mentah. Yang jelas, tradisi memasak sudah berkembang semenjak mereka menetap di suatu tempat dan meninggalkan kebiasaan mereka berpindah-pindah. Dengan melihat resep masakan lokal, masyarakat Dayak Ngaju hanya memanfaatkan tanaman yang ada di lingkungannya sehingga masakannya pun cenderung sederhana dan tidak neko-neko. Masyarakat Dayak mengenal olahan hanya pada sebatas membakar, masak lawas (masak dengan menggunakan bambu), merebus, salai/ asap, pais dengan daun pisang/pepes. Adapun yang dimasak pada umumnya ikan yang mudah didapat, sedangkan daging rusa atau babi diperoleh dengan berburu di hutan yang letaknya cukup jauh dari permukiman Pak Isai. Untuk berburu pun memakan waktu berhari-hari, tidak bisa sebentar. Mereka juga jarang memasak daging sapi karena harus membeli dari pedagang. Penggunaan bumbu untuk memasak pun hanya sebatas pada bumbu dasar. Masyarakat jarang menggunakan bumbu-bumbu lain. Kalaupun ada, mereka biasa menambahkan dengan bawang putih, bawang merah, garam. Hal ini pun jarang dilakukan sebab mereka harus mengeluarkan uang untuk membeli, sedangkan untuk kunyit, serai, laos bisa diambil dari tanaman di pekarangan atau di ladang. Kalau ada hajatan biasanya mereka memasak daging kecap, sedangkan untuk membuat gulai /juhu (sayur) mereka sering menambahkan kepala ikan sebagai aroma atau penyedap rasa. Masyarakat pada masa itu membeli kecap yang ditaruh dalam belanga (belanga kecap). Gerabah sendiri kurang dikenal di masyarakat. Mereka lebih menggunakan bambu atau kencana dari besi atau aluminium. Mereka tidak menggunakan tempurung karena pamali. Hal ini karena tempurung bentuknya seperti kepala manusia.

Isai Inin mengatakan bahwa rempah-rempah, seperti serai, kunyit, laos, dan yang lainnya bukanlah tanaman lokal. Mereka mendapatkan bibit tanaman tersebut dari pedagang Negara yang membawa barang-barang dagangan dari Banjarmasin. Kemudian, bibit tersebut mereka tanam sehingga berkembang menjadi banyak. Siapa pun boleh mengambilnya untuk dibudidayakan lagi atau untuk keperluan sehari-hari. Mereka jarang menggunakan lada, bawang merah, dan bawang putih, tetapi menggunakan sungkai sebagai penggantinya. Barang dagangan yang dibawa oleh para pedagang dari Nagara adalah gula, garam, lada, serai, kunyit, laos, jahe, kopi, teh, kain, dan kebutuhan sehari-hari lainnya. Pedagang Negara ini berlayar sampai ke Tewah dan di sana ada sebuah pasar yang ramai dikunjungi oleh penduduk. Setelah barang dagangan habis, para pedagang kembali ke Banjarmasin dengan membawa hasil-hasil hutan dari masyarakat, yaitu damar, karet, jelutung, madu, *garu*, kayu, rotan, ikan kering,

sarang lebah, dan lain-lain. Pada saat itulah masyarakat mempunyai kesempatan untuk mencari hasil hutan dan kemudian dijual atau ditukar dengan barang kebutuhan mereka. Sementara itu, menurut Isai, bibit tanaman karet mereka peroleh pada masa Jepang yang membagi tanaman karet sebagai upah, dijual, atau sebagai hadiah (wawancara dengan Isai Inin, Tumbang Anjir Kuala Kurun, Maret 2021).

Menurut Daud Ulek, masyarakat Dayak mempunyai tanaman hutan yang khasiatnya hampir sama dengan rempah-rempah, seperti daun sungkai (penyedap rasa), sunna (bawang merah dan putih), dan terong asam (rasa asam). Mereka jarang menggunakan minyak untuk memasak sebab minyak babi (endus bawoi) terbatas yang hanya diperoleh pada saat mereka berburu babi. Adapun untuk memperoleh minyak kelapa, mereka harus membelinya. Pada intinya, masyarakat Dayak akan mempunyai uang jika mereka rajin mencari hasil hutan dan kemudian menjualnya. Uang yang dihasilkan pun tidaklah terlalu banyak, hanya cukup untuk membeli kebutuhan makanan sehari-hari dan juga kain. Untuk keperluan penerangan, mereka menggunakan getah damar yang dibungkus daun biru agar tidak tumpah dan tidak terkena air. Daun biru mempunyai banyak manfaat. Selain sebagai pembungkus lilin, juga bisa digunakan untuk bungkus makanan, sebagai atap rumah, dan penyang (penangkal petir). Tanaman rempah atau tanaman bumbu sebagai bahan pengobatan tidak banyak diketahui. Hal ini karena jika sakit mereka pergi ke dukun. Jadi, dukunlah yang tahu tentang pengobatan. Mereka lebih mengenal tanaman bumbu sebagai campuran untuk memasak, seperti serai, kunyit, laos, jahe, cekur/kencur (wawancara dengan Daud Ulek, Tumbang Anjir Kuala Kurun, Maret 2021).

Jenis masakan tradisional Dayak, menurut Sidik, sangatlah sederhana. Hal ini disesuaikan dengan kehidupan mereka yang mengandalkan kehidupan yang alami di dekat sungai maupun hutan. Apa yang tersedia di alam itulah yang mereka konsumsi dan pengolahannya pun masih sederhana, yaitu dibakar, direbus, dan diasap. Bahan makanan digoreng bukanlah tradisi mereka pada masa lalu. Menggoreng ini adalah pengaruh dari luar. Sayuran mereka ambil dari hutan, ikan diambil dari sungai, sedangkan hewan, seperti babi, burung, dan rusa, diperoleh dengan berburu di hutan. Jenis ikan gabus dan haruan, biasanya dibakar, dikukus, atau difermentasi dengan menggunakan garam ataupun beras yang disangrai. Ikan yang mati sendiri, bagi masyarakat Dayak masih bisa dimasak dengan cara ditanak atau dioseng dengan ditambah bumbu, seperti jahe, kunyit, mengkudu (dicincang), dan garam. Masyarakat Lamandau mengenalnya dengan nama masakan nenas yaitu dioseng. Selain itu dikenal juga wadi yaitu ikan yang diberi garam dan beras yang disangrai, terus ditumbuk. Di daerah Kapuas, wadi ikan digoreng dan ditemani dengan sayur yang terdiri atas

santan, ketimun yang diserut, dan irisan bawang merah. Bisa juga ikan haruan ataupun papuyuh dibelah dari belakang kemudian diberi bumbu, seperti garam, kunyit, kemiri, dan sisiknya tidak dibuang (papuyuh), kemudian dihidangkan seperti ikan utuh setelah dibakar. Masakan jenis kandas serai adalah ikan yang digoreng, diambil dagingnya terus ditumbuk atau diulek dengan bumbu serai. Pada masa lalu, mereka jarang menggunakan minyak untuk memasak sebab minyak babi (endus bawoi) terbatas, yang hanya diperoleh pada saat mereka berburu babi. Minyak kelapa dibuat hanya pada waktu-waktu tertentu dan itu pun jarang dilakukan. Dengan demikian, mereka lebih suka yang praktis dalam memasak, yaitu dengan merebus atau membakar. Masalah rasa dalam masyarakat bukan menjadi hal yang penting, mereka lebih mementingkan rasa kenyang agar mempunyai tenaga untuk bekerja diladang atau mencari hasil hutan, seperti menyatu (jelutung), nyating (damar), menyadap karet, dan mencari gaharu. Hasil-hasil hutan ini dijual kepada pedagang Nagara untuk mendapatkan uang untuk melengkapi kebutuhan mereka. Setelah kemerdekaan Indonesia, di mana perkembangan ekonomi masyarakat semakin berkembang, maka kebutuhan masyarakat pun semakin berkembang, termasuk variasi masakan dan selera makanan (Sidik, Palangkaraya, Maret 2021).

Sebelum ada garam, masyarakat Dayak mengenal sepan (Ngaju) atau sopan (Ot Danum) yaitu sumber air garam. Sepan sumber air garam telah digunakan oleh masyarakat sejak ratusan tahun silam dan dimanfaatkan untuk campuran masakan mereka. Hal ini sebagaimana diungkapkan oleh Dr. August Harderland, "*Aus dem Salzwasser wird salz gekocht*" (air garam dari sepan dimasak yang berubah menjadi garam) (Dajacksch-Deutshes Worterbuch, Amsterdam 1859: 523 dalam Suan 2013: 118). Sepan dapat dijumpai di kawasan pegunungan Swanner, dataran tinggi Madi, dan kawasan pegunungan Muller di wilayah Kalimantan Tengah, yakni di pedalaman hulu Sungai Arut, Seruyan, Katingan, Samba, Kahayan, Kapuas, Joloi, Busang, dan Murung. Untuk berapa banyaknya sepan yang ada belum dapat diketahui. Namun, bentuk-bentuk sepan yang ada di wilayah Kalimantan Tengah beragam, ada yang berbentuk lebak danau kecil, ada yang menyerupai kolam ataupun terletak di tengah arus aliran sungai kecil. Menurut Suan, di antara banyaknya sepan yang paling dikenal ada dua, yaitu sepan Apoi dan sepan Biha. Sepan Apoi disinggung dalam sejarah lisan *tetek tatum*, dikatakan bahwa berbagai jenis satwa: binatang melata seperti antara lain ular sawa (panganen), binatang berjalan, seperti rusa, babi, kijang, badak, landak, beruang, kancil, dan lain-lain, segala jenis burung, seperti ayam hutan, merak, peragam, enggang (tingang), punai, tekukur, sampai burung yang kecil-kecil, serta berbagai jenis binatang yang bergayut di pohon/dahan kayu, seperti kera, siamang, dan lain-lain, berbondong-bondong mendatangi sepan Apui itu untuk

minum air hangat bergaram tersebut disebut *manesek danum sepan* (meminum air sepan) (Suan, 2013: 118). Jadi, selama ini yang diyakini oleh masyarakat bahwa sepan artinya tempat berkumpulnya para binatang minum air yang mengandung garam kurang tepat. Yang tepat adalah sepan diartikan sebagai sumber air garam atau mineral.

Dalam *tetek tatum* juga diceritakan tentang Temenggung Sempang, ayah kandung Tamanggung Bunga, apabila sedang gundah gulana sering mendatangi sepan Apui untuk menenangkan pikiran sambil melihat berbagai binatang yang sedang minum di sepan. Sepan Apui ini terletak di tengah aliran Sungai Sangei di hulu Sungai Beban dan termasuk dalam anak Sungai Katingan tepi timur, termasuk dalam Kecamatan Marikit, Kabupaten Katingan. Pada tahun 1965 di Sepan Apui masih dijumpai para binatang yang sedang minum, namun semenjak maraknya HPH (Hak Penguasaan Hutan), semakin lama Sepan Pui tidak lagi dikunjungi oleh para binatang (Suan, 2013: 119).

Sepan yang lain adalah Biha yang disebut-sebut dalam perjuangan mempertahankan kemerdekaan Indonesia, yang terletak di hulu Sungai Manjul, anak Sungai Seruyan di Kabupaten Seruyan. Pada tahun 1946, Kapten Mulyono dari pasukan M.N. 1001/TRI dengan komandannya Mayor Tjilik Riwt menjadikan sepan Biha sebagai tempat memberikan latihan kemiliteran bagi pasukan, sekaligus sebagai kader-kader pejuang. Dalam narasi sejarah, pasukan inilah yang berjuang melawan Belanda (tentara KI dan KNIL) pada 17 September 1946 (Suan, 2013: 119). Asal sepan sendiri diduga berasal dari muntahan gunung berapi pada masa akhir zaman tersier yang laharnya membentuk daratan sehingga air laut yang terkurung daratan menjadi sepan (mata air asin) di pedalaman, dan menariknya lagi hampir semua alur sungai di Kalimantan Tengah banyak menyimpan potensi emas (Rusan, 2006: 20).

Sebagai salah satu penyedap atau penambah aroma dalam masakan, masyarakat Dayak biasa menggunakan kepala ikan sebagai pengganti daging. Apa pun jenis masakannya, kepala ikan selalu diikutkan sebagai campuran untuk penambah nafsu makan. Dalam masyarakat Dayak, makanan juga ada yang dikhususkan bagi wanita melahirkan, seperti ikan gabus yang dikukus di atas nasi, kemudian dimakan dengan menambahkan lada. Menurut penelitian, ikan gabus mengandung albumin yang bagus untuk memulihkan luka ataupun stamina bagi ibu setelah melahirkan. Selain itu, ada juga hasil penelitian dari seorang profesor yang meneliti tanah gambut sebagai tempat hidup ikan gabus. Ternyata dalam kandungan tanah gambut terdapat bermacam-macam jenis bakteri atau mikroba yang dapat digunakan sebagai bahan antiseptik. Menurut Sidik, dalam pemahaman masyarakat Dayak, ikan gabus adalah ikan yang

dapat menyembuhkan luka dengan cepat. Penelitian ini menggambarkan bahwa semua bermuara pada tradisi masyarakat yang kemudian diuji lagi berdasarkan penelitian secara ilmiah. Santan ataupun kemiting bukanlah jenis masakan gaya Dayak, tetapi sudah merupakan pengaruh Banjar.

Sejalan dengan Sidik, Katua juga mengatakan bahwa selain untuk obat, rempah juga digunakan untuk bumbu atau penyedap rasa dalam masakan. Misalnya, masakan *tetek darwon jawo* yang bumbunya berupa lengkuas, serai, sunna (bawang merah dan putih), garam, daun sungkai, dan cabai. Untuk juwuk kalakay (gulai kalakay) menggunakan bumbu, seperti sunna, lada, serai, garam, laos, dan lain-lain. Pada masa lalu, orang membuat terasi dengan bahan ikan bukan udang. Jenis ikan yang digunakan biasanya ikan seluang atau bilis, bantak yang dikasih bumbu dan dikeringkan. Adapun garam diperoleh dari sepan-sepan yaitu batu yang mengeluarkan air mineral yang rasanya asin.

Perkembangan ekonomi masyarakat yang semakin meningkat setelah masa kemerdekaan Indonesia, karena tidak adanya tekanan ekonomi yang mengharuskan mereka membayar belasting atau pajak kepada Belanda dan kondisi politik yang semakin kondusif maka memungkinkan masyarakat untuk lebih maju. Perkembangan ekonomi yang semakin membaik akan berpengaruh juga terhadap kebutuhan akan makanan yang terkait dengan variasi makanan dan selera. Aktivitas seperti perdagangan dan terbukanya jalur ke pedalaman, baik melalui sungai maupun darat mempermudah masuknya pengaruh kota ke pedalaman. Hal ini terlihat dari variasi masakan dan selera masyarakat yang semakin berkembang pada pertengahan abad ke-20. Bumbu dan jenis masakan semakin bervariasi, tidak hanya dibakar, masak lawas (masak dengan menggunakan bumbu), merebus/tanak, salai/asap, pais dengan daun pisang/pepes, tetapi mulai memperhatikan selera dan cita rasa. Berikut ini adalah variasi pengolahan dan resepnya makan tradisional masyarakat Dayak (Riwut, 2007: 566–568).

1. *Sangan*: masakan yang terbuat dari ikan, babi, atau sapi. Setelah bahan dibersihkan dan dipotong sesuai dengan selera, dicampur dengan bumbu-bumbu yang terdiri atas garam, laos, kunyit, serai, terasi, jahe, lombok yang telah diulek. Setelah itu, digoreng dengan menggunakan minyak kelapa atau minyak babi.
2. *Opor*: jenis masakan bersantan. Bahan yang digunakan daging binatang berkaki empat, atau ayam. Bumbu-bumbunya adalah garam, lombok, pala, kayu manis, kunir, laos, serai, merica, yang semuanya diulek. Kelapa dibakar, diparut dan ditumbuk hingga halus. Kemudian, bahan, bumbu, dan kelapa bakar yang telah dihaluskan dicampur jadi satu, diberi santan kelapa secukupnya dan dimasak sampai matang.

3. *Panggang kaluk/gatal*: panggang ikan. Ikan yang dapat dibuat panggang kaluk adalah jenis ikan besar, baik bersisik maupun tidak. Setelah isi perut ikan dikeluarkan, biarkan ikan tetap utuh untuk ikan bersisik, sisiknya dapat dibuang. Bumbu-bumbu garam, lombok, sunna, laos, serai, jahe, terasi, dan kunir agak lebih banyak diulek halus, dimasukkan ke dalam perut ikan. Kemudian, ikan dijepit dengan bambu yang telah dibelah dua, sampai tubuh ikan menjadi bengkok. Kaluk berarti bengkok. Bakar dalam bara api hingga matang dan kering, lalu siap dimakan.
4. *Pancit*: masakan yang terbuat dari jeroan atau perut ikan- ikan kecil. Caranya, perut ikan kecil-kecil dikumpulkan, dibersihkan, dan dicampur dengan bumbu yang terdiri dari garam, laos, jahe serai, terasi, lombok, kunir/kunyit dan diberi air sedikit dan dimasak dalam kuah hingga matang. Boleh juga dimasak dalam ruas bambu.
5. *Panggang enyak*: panggang babi yang berlemak. Cara membuatnya, babi berlemak dipotong agak besar diberi garam dan dipanggang di atas bara api hingga matang. Setelah matang, pada waktu dimakan terlebih dahulu dipotong kecil-kecil. Dimakan bersama nasi dan pancuk atau sambel terasi.
6. *Kandas/pipis*: masakan sambel dan ikan panggang. Cara membuatnya, ikan besar dipanggang hingga matang, kemudian garam, terasi, dan belimbing tunjuk atau dapat pula serai diulek halus. Setelah itu, ikan panggang diulek pelan-pelan pada sambel hingga gepeng dan siap disantap.
7. *Pundang*: ikan asin yang digoreng atau dibakar.
8. *Luntut manuk*: ayam utuh yang direbus berkuah. Caranya, ayam dibersihkan jangan dipotong-potong, biarkan utuh, kemudian kunyit dibakar, kupas, dan gepengkan. Ayam utuh tadi dimasukkan ke dalam kuah, bersama kunyit bakar yang telah digepengkan, garam, serai, yang juga utuh cukup dibersihkan dan digepengkan saja tidak perlu dihaluskan, lombok utuh, sunna, dan tambahkan air agak banyak, selanjutnya dimasak hingga matang.

Berikut ini nama-nama masakan lainnya yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat Dayak Ngaju (Septo *et al.*, 2021).

- a. *Juhu umbud rotan (uwud nang'e)*: makanan yang berbahan dasar umbud rotan atau bagian rotan yang masih muda dimasak dengan bumbu, ikan baung, dan terong asam. Rasa masakan gurih, asin, asam, sedikit pahit yang dipadukan dengan manisnya daging ikan yang menjadi ciri khas dari kuliner ini
- b. *Juhu umbud sarwit*: bahan dasarnya adalah umbud sawit menjadi makanan yang digemari oleh masyarakat sehingga sering dihidangkan dalam acara-acara besar seperti syukuran.

- c. *Kalumpe/karuang*: bahan dasarnya adalah daun singkong yang direbus kemudian ditumbuk, kemudian dicampur dengan terong pipit dan ditambah bumbu rempah bawang putih, bawang merah, serai, dan lengkuas. Penyajiannya biasanya dengan sambal terasi.
- d. *Jubu taya*: berbahan dasar daun Taya yang dicampur dengan ikan bapuyu. Bumbu sama dengan juhu-juhu lain, yang membedakan hanya bahan dasarnya saja. Dalam pengolahan sayur-sayuran masyarakat Dayak menggemari sayur berkuah dengan bumbu yang sama, tetapi bahan yang berbeda-beda.

Seiring dengan berkembangnya pengetahuan dan kebutuhan masyarakat maka bahan-bahan *juhu* (sayur berkuah) juga mengalami perkembangan. Semakin banyak pula variasi dengan menambahkan bumbu dan juga santan. Beberapa jenis masakan tradisional Dayak yang dikenal masyarakat sampai sekarang, antara lain *juhu dawen kayu* (sayur berkuah dedaunan yang dapat dimakan), *juhu dawen saretak* (sayur berkuah daun kacang panjang), *juhu ujuang* (kuah umbut-umbutan), *juhu tantimun* (kuah timun, biasanya ditambah sedikit santan kelapa), *juhu singkah* (kuah rotan muda), *juhu enyoh* (kuah kelapa muda), *hmabie* (kuah batang rumbia muda), *juhu buah pisang* (gulai buah pisang muda memakai santan), *juhu kuah buah nanas muda*, *juhu mantela mangur*, *singkah enyoh* (kuah batang kelapa muda), *juhu singkah batang pisang* (gulai batang pisang yang bersantan), *juhu kangkung* (gulai kangkung bersantan), *juhu baluh baputi* (kuah labu putih), *juhu baluh bahenda* (kuah labu kuning, boleh bersantan atau tidak), *juhu dawen jarwau* (kuah daun singkong, boleh bersantan atau tidak), *juhu kujang* (gulai keladi bersantan, untuk menghilangkan rasa gatalnya keladi setelah dibersihkan kemudian direbus dan diberi garam kemudian air rebusan dibuang, setelah itu baru dicampur ikan, bumbu dan daun nangka muda), *juhu kanas* (gulai pepaya muda, boleh bersantan atau tidak), *juhu lauk* (kuah ikan), *juhu kamenyo* (kuah daun kamenyo rasanya asam), *juhu leping* (kuah daun leping rasanya asam), *juhu tampuyak* (kuah durian yang telah diasinkan rasanya asam), *juhu dabian* (kuah durian muda), *juhu asem* (kuah asam muda), *juhu galimbing tunjuk* (kuah belimbing wuluh), *juhu rimbang* (kuah rimbang rasa asam), *juhu kulat* (kuah cendana), *juhu uwi* (kuah ubi boleh diberi santan atau tidak), *juhu bajei* (kuah paku boleh diberi santan atau tidak), *juhu klakai* (kuah daun kalakai), *juhu jagung muda* (kuah jagung muda), *juhu dawen peria* (kuah daun paria/pare), *juhu taya/bengkel* (kuah taya/bengkel pahit rasanya (Riwut, 2007: 564–565).

Selain mengolah makanan, masyarakat tradisional Dayak mengawetkan makanan dengan beras yang disangrai kemudian ditumbuk. Sebelum mereka mengenal garam, penggunaan beras sebagai bahan fermentasi sudah biasa dilakukan, seperti beras ketan hitam yang sudah masak apabila dibiarkan berhari-hari akan membusuk dan airnya bisa sebagai tuak. Penggunaan asam juga biasa

digunakan sebagai fermentasi. Hal ini seperti pepatah “asam di gunung garam di laut”. Artinya, mereka menggunakan tanaman, maupun buah asam sebagai salah satu rasa dalam masakan, ataupun menghilangkan rasa amis ataupun aroma yang tidak sedap.

Setelah garam tidak lagi menjadi barang dagangan yang sulit didapat, pengawetan bahan makanan pun sebagian besar menggunakan garam sebagai bahan utama. Berikut ini beberapa resep cara masyarakat Dayak dalam pengawetan bahan makanan (Riwut, 2007: 569–570).

1. Kariting atau karapas ialah salah satu cara pengawetan daging babi. Caranya: daging dan lemak babi ditaburi garam dan disangrai hingga kering. Setelah dingin, disimpan bersama lemaknya dalam suatu tempat yang tertutup rapat. Pengawetan dengan cara ini dapat bertahan hingga enam bulan, asalkan jangan terkena air dan kadang-kadang dipanaskan di atas api.
2. Sehei ialah salah satu cara mengawetkan ikan. Daya tahan pengawetan ini tidak lebih dari tujuh hari. Caranya: ikan yang masih baru dipanggang di atas bara api hingga kering benar (salai).
3. Kalasuum ialah cara mengawetkan daging buruan atau ikan agar rasanya tidak berubah. Namun, pengawetan cara ini hanya bertahan tidak lebih dari dua hari. Caranya: ikan atau daging yang akan diawetkan diberi garam secukupnya, dikasih sedikit air, dimasak setengah matang di atas api, dan panci ditutup, jangan dibuka hingga saat akan dimanfaatkan.
4. Pakasem ialah cara pengawetan ikan atau daging. Caranya: ikan atau daging yang akan dipakasem terlebih dahulu dipotong sebesar telapak tangan, kemudian diberi garam dan dicampur dengan rata. Setelah itu, didiamkan dahulu selama setengah jam, baru kemudian diberi nasi secukupnya dan dicampur hingga merata. Boleh juga ditambah daging durian dan dicampur hingga merata. Baru kemudian disimpan dalam tempayan atau bambu dan ditutup rapat. Apabila pembuatannya sempurna dan tutupnya rapat, daya tahan pengawetannya bisa mencapai enam bulan.
5. Pundang ialah cara pengawetan ikan atau daging dengan cara dijemur di sinar matahari hingga kering. Caranya: setelah ikan atau daging dibersihkan dan diberi garam secukupnya, dijemur di sinar matahari hingga keringnya merata.
6. Wadi ialah cara pengawetan ikan yang daya tahannya bisa mencapai setahun. Caranya: ikan yang akan diawetkan menjadi wadi dicuci hingga bersih dan dipotong-potong sebesar telapak tangan, dicampur garam hingga merata dan diletakkan dalam suatu tempat tertutup. Kemudian, sangrai padi hingga kering dan matang beras dalam padi tersebut. Dalam keadaan masih panas, padi yang telah disangrai ditumbuk hingga halus dan campurkan

dengan ikan yang telah digarami sampai merata. Apabila telah merata semua tumbukan padi dan garam, agar lebih awet bisa ditambahkan garam lagi dan dicampur sampai benar-benar merata. Jaga dan hindari jangan sampai dihinggapi lalat. Cara penyimpanan: dimasukkan dalam belanga atau bambu dan ditutup rapat.

7. Rampang ialah salah satu cara mengawetkan ubi kayu. Caranya: kupas ubi kayu, cuci bersih, potong kecil-kecil, jemur hingga kering benar. Setelah kering, ubi ditumbuk menjadi tepung halus. Rampang biasanya dapat dijadikan bahan pembuatan penganan, kue-kue, dibuat bubur bahkan dicampur dengan nasi, daya tahan pengawetan ini bisa enam bulan.
8. Kupue ialah pengawetan ubi kayu yang daya tahannya sampai setahun. Kejadian penting yang sulit dilupakan oleh masyarakat Dayak ialah pernah diselamatkan oleh kupue. Pada tahun 1918 terjadi peristiwa panen gagal, dan beras sebagai bahan makanan utama diganti dengan kupue. Caranya: ubi kayu dikupas dan direndam dalam air, boleh juga dimasukkan dalam keranjang besar yang terbuat dari bambu atau rotan dan direndam dalam air sungai. Perendaman memakan waktu sekitar seminggu hingga ubi kayu menjadi lembek dan baunya asam. Setelah ditiriskan, dijemur hingga kering benar, ditumbuk halus hingga menjadi tepung, dan disimpan dalam tempayan dan ditutup rapat. Tepung kupue dapat dimanfaatkan untuk membuat makanan, bubur, atau campuran nasi.

Selain digunakan dalam masakan sehari-hari, bumbu atau rempah juga digunakan untuk memasak pada saat penyelenggaraan perkawinan, upacara adat, upacara kematian, juga adat istiadat kelahiran dan ibu hamil. Salah satu adat istiadat dalam perkawinan adalah acara *misek* (bertanya) yaitu acara pertunangan. Dalam hal ini, selain persyaratan *misek*, tuan rumah juga menyelenggarakan pesta sederhana dengan memotong ayam 3–4 ekor dan seekor babi (LSM PBBKT, 2003: 29). Adapun jenis masakan untuk pesta tidak terikat pada masakan tertentu, tetapi biasanya masak kecap atau masak kuning dengan penggunaan bumbu atau rempah dasar, seperti kunyit, serai, laos, jahe, dan lada.

Begitu juga dalam pelaksanaan acara perkawinan adat, pesta yang diselenggarakan tentu saja lebih besar daripada acara *misek*. Salah satu persyaratan dalam perkawinan adat adalah *palaku* (maskawin). Pada masa lalu, *palaku* dinyatakan dalam jumlah berat gong. Namun, karena dalam perkembangannya gong semakin sulit didapat maka diganti dengan barang-barang lain, seperti emas, guci, uang tunai, sebidang kebun karet atau rotan, ataupun tanah perwatanan. Rangkaian yang cukup panjang dan persyaratan yang cukup banyak menandakan bahwa dalam menjalin hubungan dalam perkawinan, bukan hanya sebatas pada kedua mempelai, melainkan juga bersatunya dua keluarga dalam

satu ikatan. Sebagai ucapan syukur dan permohonan kepada dewata biasanya dilakukan upacara ritual adat yang akan dibahas dalam subbab selanjutnya.

2. Pengobatan/Tatamba: Penyembuh Raga

“Tanaman rempah-rempah selain dipakai untuk masakan juga untuk obat (tatamba). Hal ini sudah diketahui oleh masyarakat sejak lama. Tanaman, seperti jahe, kunyit, laos, serai, dan lain-lainnya merupakan tanaman lokal sebab tanaman tersebut hidup dengan baik di tanah kita.”

– Katuah, peneliti tanaman obat

Dalam bidang kesehatan, masyarakat Dayak tradisional pada masa itu belum mengenal pengobatan secara medis atau modern. Masyarakat Dayak tradisional mempunyai keyakinan bahwa penyakit berasal dari roh-roh maka untuk menyembuhkannya harus bernegosiasi dengan roh-roh yang dianggap mengganggu kesehatan tersebut. Misalnya, dengan melakukan ritual *balian* atau memanggil dukun yang menguasai daerah kekuasaan para roh untuk melakukan komunikasi dan bernegosiasi. Di samping dengan cara ritual, masyarakat Dayak juga memanfaatkan berbagai akar-akaran, daun, atau kulit kayu untuk menyembuhkan penyakit. Selain itu, juga dengan cara menghubungi sahabat atau roh nenek moyang (Nanyu Sangiang) mereka dan mengadakan perjanjian dengan roh-roh tersebut. Secara keseluruhan dapat disimpulkan bahwa ada enam cara pengobatan pada masyarakat tradisional Dayak, yaitu tumbuhan (kulit, daun, akar, buah, dan batang pohon), hewan/binatang (tulang, sisik, empedu, hati, dan lain-lain) sebagai korban, ilmu hitam (magis religius), ritual (*balian*, *badewa*, *menyanggar*, dan lain-lain), *parapah* (membuat perjanjian dengan roh nenek moyang), ganti nama dan angkat anak/orangtua (Rusan, 2006: 22).

Katuah adalah seorang penulis dari Dayak Ngaju yang mempunyai pengalaman cukup luas terhadap jenis-jenis tanaman obat (togak). Katua sudah sejak lama membantu penelitian Profesor Kaloke dari Belanda, bahkan sampai sekarang beliau masih rajin menyusun berbagai tulisan tentang tanaman. Salah satunya adalah jenis-jenis tanaman rempah. Menurut Katuah, tanaman rempah-rempah selain dipakai untuk masakan juga untuk obat (tatamba). Hal ini sudah diketahui oleh masyarakat sejak lama. Tanaman seperti jahe, kunyit, laos, serai, dan lain-lainnya merupakan tanaman lokal sebab tanaman tersebut hidup dengan baik di tanah mereka (Wawancara dengan Katuah, Kuala Kurun, Maret 2021).

Ada berbagai tanaman tradisional yang dikenal masyarakat, yaitu sunna (biasa sebagai bawang merah dan bawang putih), sungkai (untuk pengganti

penyedap rasa), terong asam (untuk memberikan rasa asam pada masakan), henda (kunyit), sahang saliak (sahang), kalapingping (jenis pakis berwarna merah, selain bisa dimakan juga untuk obat), kelakai, bajai (pakis warna hijau selain dimakan juga untuk obat katak/getah bening), pisang benggala (seperti pisang tanduk berwarna merah), sawang (juang-juang), tebu nyarok dan tewok, tayak kulitnya bias untuk bedak dan daunnya bisa dimasak, dan lain-lain.

Pada masa kemerdekaan (1950-an), ada penampungan bagi orang yang berpenyakit kusta atas bantuan dari UNICEF yang meminta Kaloke, peneliti Belanda, untuk mengurusnya. Teknik pengobatan dalam masyarakat Dayak, khususnya Ngaju, ada bermacam-macam, yaitu dengan rabun, mandi uap, pakai minyak, dan obat. Dalam masyarakat Dayak Ngaju juga dikenal wewangian yang berasal dari kayu *garu* (gaharu) yang biasa digunakan dalam ritual atau upacara. Selain untuk aromatik dalam pengobatan cara merabun, kayu *garu* juga untuk mendatangkan segala roh, yang baik maupun yang jahat. Orang yang pernah mengalami penyakit kusta naga (herpes/kayap) akan mempunyai antibodi yang bisa juga mengobati orang lain, melalui ludah dari orang yang pernah sakit tersebut. Herpes atau kusta naga juga bisa disembuhkan dengan tahi cacing, getah pisang, jelutung, jantung pisang (belunggu), dan juga bisa disembuhkan dengan pengobatan modern atau medis, yaitu dengan amoxilin, vitamin C, dan lain-lain. Vitamin C dan E untuk imun seperti brotowali (penawar jantung), sambiloto, dan lain-lain. Kehadiran peneliti ke rumah Katuah untuk melihat tanaman-tanaman tradisional lokal yang tumbuh di hutan maupun di rumah-rumah penduduk seperti berikut ini.

1. Kayu kali santang merupakan tanaman yang bisa mengobati luka dalam seperti penyakit mag kronis.
2. Kayu raja bisa digunakan untuk mengobati pendarahan.
3. Henda bengapan (temu lawak) : untuk penambah stamina tubuh
4. Henda/kunir/*curcuma domestica vall/zingiberaceae* untuk penambah darah dan obat sakit kepala.
5. Henda putih untuk mengobati kanker.
6. Sandung maut untuk melahirkan dan menginang.
7. Katambat/kakambat/gandarusa untuk mengobati penyakit ginjal.
8. Kecembling untuk penyakit ginjal.
9. Sinka totok (*sintok*) merah untuk penyakit asam urat, pegal linu, dan sakit pinggang.
10. Tambora untuk menghaluskan kulit, menghilangkan jerawat, dan noda hitam dengan mencampur tepung beras dan kunyit atau henda.
11. Daun sungkai (daunnya menjalar seperti rotan) untuk bumbu.
12. Pohon sungkai, daunnya bisa untuk mencegah Covid-19.
13. Binaho untuk mengobati penyakit jantung.

14. Tayak
15. Tabat Barito untuk mengobati penyakit perempuan seperti keputihan.
16. Kalapapa/labau/*Vitex pubescens Vahl*, familia *Verbenaceae* untuk mengobati amandel.
17. Kambat untuk obat luka dalam perut.
18. Limau purut/jeruk purut/*Citrus sp*, familia *Rutaceae*, selain untuk bumbu juga bisa digunakan untuk obat kuat (stabilisasi pernapasan), dicampur dengan kuning telur, bawang merah, dan buah pala.
19. Manau/uwei marau/rotan manau/*Calamus manan*, familia *Palmae* untuk obat awet muda.
20. Sarigento/diduga familia *Egusctaceae* untuk menghaluskan kulit, menghilangkan jerawat dengan dicampur beras dan henda.
21. Sahang salia/merica/lada/*Piper nigrum* untuk obat gatal dengan ditumbuk dan dicampur minyak makan.
22. Tantimun/mentimun/*Cucumis sativus* untuk menurunkan tekanan darah tinggi, obat bisul.
23. Tabalien/ulin/*Eusideroxylon swageri* untuk obat kuat/sehat setelah bersalin dengan memakan buahnya bersama sirih. Selain itu, juga sebagai obat ketahanan/kesehatan/awet muda dengan mencampurkan akar dan pucuk diambil pada hari Jumat, dicampur tampasak liau, pucuk daun/akar jambu hutan direndam selama 6–12 jam.

Masih banyak lagi tanaman-tanaman tradisional berkhasiat yang dapat menyembuhkan penyakit pada masa itu, sebelum penggunaan obat modern atau kimia dikenal oleh masyarakat Dayak di pedalaman. Tanaman obat itu sendiri tidak berdiri sendiri dalam menyembuhkan suatu penyakit, tetapi biasanya berbentuk ramuan yang saling mendukung sehingga diharapkan bisa menyembuhkan penyakit sampai ke akar-akarnya. Pada masa sekarang, sudah jarang masyarakat yang mendedikasikan diri sebagai peramu. Hal ini karena selain pengetahuan tentang obat secara turun-temurun semakin jarang ditemukan, juga persaingannya dengan obat kimia yang dianggap lebih manjur daripada tanaman obat. Salah satu usaha agar warisan budaya tentang pengetahuan obat-obatan tradisional tidak punah maka secara berkala harus dilakukan penelitian dan penulisan tentang tanaman obat beserta dengan khasiatnya bagi tubuh manusia.

Dalam sebuah manuskrip juga ditemukan cara pengobatan dengan menggunakan rempah-rempah atau tanaman obat. Manuskrip ini berjudul *Kitab Berladang* milik suku Dayak di Putussibau, Kalimantan Barat. Manuskrip tersebut bernarasikan tentang praktik ritual masyarakat pedalaman Putussibau yang mengombinasikan antara pengetahuan tradisional dan pengetahuan Islam. Bagian *Kitab Berladang* tersebut juga menyinggung tentang pengobatan

tadisional dengan menggunakan rempah. Walaupun sasaran dalam kajian ini tentang Dayak Ngaju, dengan adanya *Kitab Berladang* memberikan narasi tentang penggunaan rempah pada kisaran tahun 1925. Berikut ini sedikit kutipan dari *Kitab Berladang* tentang pengobatan menggunakan rempah (Amin, 2020: 296–297, 341–342).

1. Bab ini obat perempuan atau laki-laki menahani mani serta kuat zakar, maka ambil jengkih tujuh butir dan apiyun sedikit, giling lumat-lumat beri air susu kambing, atau susu kerbau, maka minum tiga pagi, insya Allah taala afiat olehnya.
2. Bab ini obat yang besar sekali maka ambil khalaba dan jinten hitam tumbuk lumat-lumat, maka masak dengan air madu dibuat seperti mara marajun. Maka kita makan pagi-pagi niscaya kadar penyakit yang sejuk memberi penyala akan enam perempuan adanya.
3. Bab ini obat perempuan kembali seperti anak dara rasanya oleh suaminya, maka ambil majakani dan majamuju dan pala dan cengkeh dan kapur lagi dan cabai jawa dan kayu manis dan jinten putih sedikit dan entemu kuning dan kunyit tiga isyir insya Allah taala afiat olehnya.
4. Bab ini obat perempuan sejuk lagi lender farjinya, maka ambil majamuju dan ketumbar dan biji sawi dan cabai jawa maka pirikan lumat-lumat, maka kita minum barang tujuh pagi, insya Allah taala afiat olehnya.
5. Bab ini obat perempuan supaya sendat pintu farjinya itu, maka ambikkan patuk belatuk tawang bulus dan cabai jawa tiga bijian dan cengkeh tiga bijian, maka campurkan dengan air madu barang secawan setelah itu baharu diminum tiga pagi, insya Allah taala afiat olehnya.
6. Bab ini obat sangkut: ambil (m)entimun dan jinten hitam berat sekupang dan jinten putih, insyaallah taala afiat olehnya.
7. Bab ini obat sakit kepala ambil sahang dan limau nipis belah empat jangan putus membelahnya, masukan di dalam limau nipis itu kemudian embunkan pagi-pagi gosokkan perlahan-lahan pada kepalanya sakit itu gosokan kuat-kuat insya Allah taala enak adanya.
8. Bab ini obat gigi dimakan ulat maka ambil mansisabau sedikit dan cengkeh sedikit, pala sedikit dan limau nipis akan airnya pepesi lumat-lumat sapukan pada dahi 'afiah olehnya.
9. Bab ini obat gigi dimakan ulat ambil masuwi sedikit dan cengkeh sedikit dan pala sedikit dan uguk serai sedikit dan garam jawa tiga tukuk pepesi lumat-lumat dipayai di dalam api jangan dibalik maka ditakafkan kepada gigi afiat.
10. Bab ini obat peluntur kencing, maka ambil daun gadapura Cakal Urat potong butir kepala dan barasi tujuh pucuk yang bujur dan jinten hitam dan kalumuk bawang merah buat hangat minum-minum adanya.

11. Bab ini perempuan tiada dating hamil. Maka ambil sarung parang yang sudah dibuang. Ambil kikis lumat-lumat dan ambil bawang putih satu siung dan lkada sulah dan sahang sejujur jari dan ibu kunyit buah aren seruas tujuk. Ambil patinya dan lagi rampatnya itu bagi laki minum tiga pagi dan ibu kunyit tiga butik (butir) perah air adanya.
12. Inilah obat orang kenak angina tau tiada boleh tidur malam atau siang. Pertama-tama ambil cengkeh dan buah pala dan bawang merah dan mas sawi dang anti dan cangkuk dan kelembuk dan cakur dan haliya samik, dan jinten hitam. Maka pipis lumat-lumat sapukan pada tubuh semuanya afiat olehnya.
13. Inilah obat orang terkena angina atau setan. Ambil lengkuas dan kayu manis dan jerengau dan bawang putih dan bawang merah. Maka pipis lumat-lumat airnya cuka asam. Maka urutkan pada segala tubuhnya afiat olehnya.
14. Inilah orang terkena angin tiada dapat bergerak. Ambil haliya dan bangle dan lada sulah tiga puluh tujuh bijinya dan kapur atau hara itik campurkan pada segala tubuhnya afiat olehnya.
15. Obat orang sakit terkenak jin atau angin. Ambil jintan hitam dan daun kepala tua tujuh dan bawang merah dua kali tujuh, gandari dua kali tujuh, dan serambangan hitam, dan lada sulah dua kali tujuh, dan beras dua kali tujuh, dan bawang putih sebuah dan mata kunyit tiga mata. Maka pipislah limat-lumat airnya jikalau malam maka urutkan pada tubuhnya afiat olehnya.

Timung (mandi uap) menurut adat bagus menggunakan air gambut ditambah dengan danum sahai, yaitu jahe, kunyit, cendana hutan, kenanga hutan (langisek yang bermanfaat untuk pembekuan darah diambil kulitnya). Daun *sintok* bagus untuk wanita yang habis melahirkan karena bisa mengobati luka dalam, ditambah dengan sirih, dan pinang serta daun *sintok*, Kanda lihau, kunyit. Brotowali juga digunakan untuk penawar racun ular maupun nyamuk, jadi orang akan masuk ke hutan biasa memakan brotowali yang sudah dirajang kecil-kecil dan dimakan pakai pisang.

3. Ritual: Penghubung Sukma

“Upacara adat atau ritual adat biasanya menggunakan aromatik (wewangian) untuk mengundang roh tersebut. Wewangian yang biasa digunakan adalah kayu garu (gaharu), damar, dan tanaman lain yang menghasilkan aroma yang wangi.”

–Yudi Dharma

Dasar agama asli suku Dayak adalah agama Kaharingan yang pada perkembangannya memperoleh pengaruh dari agama Hindu. Idwar Saleh mengatakan bahwa dalam konsep kepercayaan Kaharingan, adanya Tuhan

tertinggi yang berwujud dalam Dwi Tunggal yang menguasai alam atas dan alam bawah, seakan berupa kesatuan unsur jantan dan betina. Yang menguasai alam atas disebut dengan bermacam-macam istilah berikut ini.

1. Secara totemic disebut tingang, burung enggang sakti, dan simbol ketuhanan alam atas. Nama aslinya Kaharingan adalah Raja Tongtong Matanandau, Kanarohan Tambeng Kabanteran Bulan atau Pangeran Matahari (Suryanata), Raja Rembulan.
2. Mahatara atau Pohotara dalam mana masih tersimpan unsur Hindu Maha Bhatara.
3. Mahatala, Hatala oleh pengaruh Islam kemudian.

Sementara itu, yang menguasai alam bawah adalah tambun, sakti bersifat betina atau jata (dalam bahasa Melayu disebut dewata). Dari Raja Tongtong Matandanau dan jata, ke dwi tunggalan ini mencerminkan lagi persatuan langit dan air. Kedua unsur sebagai kesatuan inilah yang menciptakan dunia, langit, dan bumi serta makhluk-makhluknya diikuti pengaturannya dan juga menciptakan sifat yang serba dua seperti baik-jahat, terang-gelap, dan sebagainya (Saleh, 1983/1984: 21).

Berdasarkan kepercayaan tersebut maka terciptalah hubungan manusia dengan tuhan yang menguasai alam bawah dan atas, juga hubungan antarmanusia, dan hubungan dengan makhluk ciptaan lain, seperti hewan dan tanaman. Dalam kehidupan sehari-hari dikenal adat istiadat *belum babadat* yang artinya hidup beradat yang tecermin dalam penghormatan kepada yang lebih tua, orang tua maupun saudara. Kemudian, memberikan hormat kepada yang sudah menikah, menghormati laki-laki maupun perempuan, cara-cara bertamu, *habaring burung* yaitu tolong-menolong antarsesama, royong adalah bekerja sama secara suka rela, *handep* semacam arisan kerja yang berkaitan dengan pekerjaan pertanian, *manugal* yaitu pekerjaan menanam bibit, dan *harubuh* salah satu adat menuai padi.

Hubungan manusia dengan binatang diwujudkan dalam penghormatan Dayak Ngaju terhadap burung tingang sebagai lambang kemasyhuran dan keanggunan; burung antang atau elang merupakan lambing kecerdikan, keberanian, serta petunjuk peruntungan baik atau buruk; burung bakaka diyakini memberi petunjuk untuk mencari ikan; kalajajau/kalaja/murai sebagai burung dewa; kelompok burung hantu (tambalui, kangkamiak, kulang kulit) dipercaya sebagai burung iblis; bubut memberikan informasi tentang musibah banjir; tambun/ular melambangkan kearifan/kebijakan dan kekuatan; buaya sebagai penjelmaan makhluk alam bawah, angui/bunglon sebagai perwujudan saudara Ranying Hatalla Langit. Pada masa ini kepercayaan atau agama masyarakat

memang telah berkembang seperti adanya agama Islam, Kristen, Katolik, Hindu, dan Buddha. Namun, hal ini bukan berarti kepercayaan nenek moyang dengan segala macam upacara adat itu hilang begitu saja. Semuanya masih berfungsi meskipun masyarakat Dayak telah menganut agama lain dan bukan lagi Kaharingan. Untuk saat sekarang, masyarakat sudah lebih bijaksana dalam mengikuti adat, ada adat yang memang masih dilestarikan dan ada adat yang hanya sekali-kali dilaksanakan.

Hubungan manusia dengan tumbuh-tumbuhan yang mengharuskan manusia untuk selalu menjaga lingkungan alam semesta dan dilarang merusak alam. Dengan demikian, nenek moyang sejak dulu memelihara hutan atau suaka alam yang disebut pahewan dan manusia dilarang untuk mengganggu hewan dan tumbuh-tumbuhan yang ada di situ. Dalam larangan ada yang dinamakan pali atau tabu. Ada dua maksud dalam pali, yaitu yang artinya tabu atau larangan dan yang artinya pengajaran. Dalam kepercayaan masyarakat ada pantangan yang harus dihindari apabila kita berada di dalam hutan, yaitu tidak boleh membakar terasi, sabut kelapa, dan ikan saluang. Hal ini karena menurut kepercayaan masyarakat, baunya sangat digemari oleh makhluk halus. Sebaliknya, hal yang perlu kita lakukan apabila di dalam hutan adalah membakar lombok, garam, dan terong untuk menakuti roh halus. Di samping itu, dengan membakar lombok dipercayai orang utan dan beruang akan takut (Riwut, 2007: 356).

Hubungan ini juga terlihat pada kebudayaan berladang yang berkembang di masyarakat Dayak Ngaju. Menurut Profesor Johan Hendrik Kern bahwa pilihan orang-orang di Borneo untuk berladang dan membakar ladang disebabkan oleh faktor keadaan alam dan tanah yang berbeda dengan di Jawa. Dalam hal ini, pertanian masyarakat Dayak adalah perladangan gilir balik, yaitu seluruh tahapan pertanian berisi petitah-petitih atau simpul-simpul adat yang digariskan oleh Ranying Hatalla melalui *hadat mamalan*. Tujuannya jelas yaitu harmonisasi antarmanusia, harmonisasi manusia dengan kesempurnaan dan harmonisasi dengan Ranying Hatalla (Siyok *et al.*, 2013; 224–225). Esensi dari budaya tersebut bagi masyarakat Dayak Ngaju adalah memperlakukan padi sebagai perwujudan dari Dewi Sri atau dewi padi yang merupakan benih surgawi yang harus dikembangkan oleh manusia. Dengan demikian, berladang menjadi suatu kewajiban bagi Dayak Ngaju. Dengan adanya budaya berladang ini berdampak pada penyebaran masyarakat Dayak dari kampung menjadi banyak kampung.

Penggunaan rempah dalam budaya masyarakat Dayak Ngaju secara khusus belum terlihat. Namun secara umum, ada masyarakat yang menggunakan rempah sebagai salah satu syarat dalam melakukan perladangan. Seperti terlihat pada masyarakat Dayak Taman Kapuas Hulu, Kalimantan Barat yang tercatat dalam *Kitab Berladang* menurut disertasi Faizal Amin. Ada beberapa pasal dalam disertasi tersebut yang penulis kutip terkait dengan rempah sebagai salah satu persyaratan dalam berladang, selain doa-doa yang menyertainya (Amin, 2013: 23, 25, 34).

1. Pasal yang kedua isyarat kita hendak memandikan benih yang kita hendak ditanamkan itu. Maka ambil limau nipis dan (belimbing) linger, maka taruh ke dalam mangkuk yang tua serta uang yang tua atau kulit badak, maka beri air, inilah pakai ayat yang dibaca tatkala menggulikan padi itu
2. Pasal yang ketiga isyarat tempat padi itu tembawang namanya, maka cari pohon kayu yang ditebang kita yang berair seperti kayu dangin atau kayu karurupal dan barang kayu yang ada air dan bergetah, maka di situlah kita buat tempat padi itu. Maka ambilah kayu itu kita persegi empat yang boleh cukup lubang tunggal, delapan lubang tunggal yang di dalam kayu persegi empat itu, yang di luar kayu persegi empat itu Sembilan lubang tunggal. Dan lagi daun-daun yang dipakai tambung itu, pertama-tama daun sabang, kedua daun ampanggal, ketiga daun gandarusa, keempat daun ati-ati, dan kelima daun tumbuh daun, keenam sirih, ketujuh kunyit, kedelapan tebu hitam, atau merah. Itulah yang dipakai adanya dan besi dan air teruh dalam bakir dua butir (padi).
3. Penyakit padi Adapun akan obatnya bawang merah dan bawang putih dan jerangau dan banglai dan masuwi. Semuanya itu tumbuk lumat-lumat, masukan di dalam periyuk yang baru dan beri ia air, maka dibacakan isim ini tujuh kali

Dari kutipan tersebut menandakan bahwa masyarakat Dayak secara umum telah memanfaatkan rempah, bukan hanya sebagai bumbu, obat, melainkan juga sebagai salah satu persyaratan dalam berladang yang terdapat dalam manuskrip berangka tahun 1929 itu.

Dalam menjalin hubungan antarmanusia dengan leluhur ataupun penguasa alam dibutuhkan suatu upacara atau ritual. Upacara adat atau ritual adat biasanya menggunakan aromatik (wewangian) untuk mengundang roh tersebut. Wewangian yang biasa digunakan adalah kayu *garu* (gaharu), damar, dan tanaman lain yang menghasilkan aroma yang wangi. Kayu *garu* yang biasa dibakar sebagai dupa atau dibakar sebagai media untuk mendatangkan roh yang baik. Orang Dayak menyebutnya *garu manyan* yaitu *garu* yang diperuntukan untuk dupa atau kemenyan untuk dibakar sehingga mengeluarkan aroma yang

dipercaya dapat mendatangkan roh-roh baik. Sementara itu, ada juga ritual yang diperuntukkan untuk mengusir roh-roh jahat, seperti merabun yang biasanya menggunakan damar atau kulit kayu nonang, bukan *garu*. Ritual *garu* biasanya untuk menyapa atau ucapan selamat datang dan juga sesuatu yang lebih sakral (wawancara dengan Yudi Dharma, Kuala Kurun, Maret 2021).

Dalam perkawinan adat Dayak Ngaju, selain acara hakumbang auh, misek, juga dilaksanakan upacara atau ritual adat terutama untuk agama Kaharingan, yaitu tapung tawar dan mambuwur behas. Dalam pelaksanaan acara perkawinan adat, pesta yang diselenggarakan tentu saja lebih besar dari acara misek (tunangan). Salah satu persyaratan dalam perkawinan adat adalah *palaku* (maskawin). Pada masa lalu, *palaku* dinyatakan dalam jumlah berat gong. Namun, karena dalam perkembangannya gong semakin sulit didapat maka diganti dengan barang-barang lain, seperti emas, guci, uang tunai, sebidang kebun karet atau rotan, ataupun tanah perbatasan. Rangkaian yang cukup panjang dan persyaratan yang cukup banyak menandakan bahwa dalam menjalin hubungan dalam perkawinan, bukan hanya sebatas pada kedua mempelai, melainkan juga bersatunya dua keluarga atau lebih dalam satu ikatan.

Dalam upacara perkawinan selalu disertai dengan tampung tawar dan mambuwur behas yang maksudnya adalah sebagai permintaan doa dan permintaan berkat kepada Yang Mahakuasa. Adat istiadat tampung tawar dan mambuwur behas tidak hanya pada peristiwa perkawinan, tetapi juga pada setiap kegiatan atau peristiwa yang membutuhkan doa selamat. Misalnya, menyambut tamu, ingin keluar rumah atau berpergian, untuk keperluan berdagang, dan sebagainya.

Dalam hal upacara adat atau ritual, Yunita mempunyai banyak informasi terkait pelaksanaan ritual. Hal ini karena Yunita adalah cucu seorang Basir (pemimpin upacara)¹, sehingga sedari kecil sudah sering menyaksikan kakeknya yang bernama Husen Simpay memimpin upacara di lingkungannya. Yunita bercerita tentang berbagai upacara yang pada dasarnya sebagai salah satu bentuk penghormatan kepada roh nenek moyang. Dalam beberapa upacara wadai (kue) tidak pernah ketinggalan. pada umumnya upacara atau kegiatan penghormatan kepada roh nenek moyang menggunakan wadai lamang, cucur putih bukan cokelat, serabi beras, bubur behas, dan lain-lain, bergantung pada permintaan roh ataupun wasir. Selain itu, dalam upacara biasanya menggunakan sesembahan berupa babi, kerbau, ataupun ayam kampung yang dimasak secara utuh dengan

1 Basir adalah Balian laki-laki. Dalam kepercayaan Kaharingan, Balian adalah penghubung komunikasi antara manusia dengan Tuhannya. Dengan demikian, dalam segala upacara adat/keagamaan, peran Balian sangat penting.

menggunakan bumbu rempah, seperti kunyit, serai, jahe, dan lengkuas. Tampaknya rempah, seperti jahe, serai, lengkuas, sungkai, dan kunyit merupakan rempah yang sering digunakan dalam masakan masyarakat Dayak pedalaman.

Begitu juga dengan Selvy, sebagai seorang Sangiang² yang sampai sekarang masih eksis, harus menyiapkan beberapa rempah untuk memulai hubungan atau memanggil roh. Meskipun baru setahun Selvy menjalani tugas sebagai sangiang, pengalaman yang diperoleh secara langsung dapat memberikan informasi yang sangat berguna bagi kajian ini. Dalam persiapannya untuk memanggil roh, barang-barang yang harus dipersiapkan Selvy adalah wewangian dari kayu *garu*/dupa gaharu, ketupat ayam, ketupat sinta, telur, kapur sirih, rokok yang dibungkus kertas, kopi, teh, air putih, air kelapa (untuk sangiang), baju warna kuning, dan selendang. Setelah semua dipersiapkan, dipanggillah roh tersebut sehingga Selvy semacam kesurupan. Baru kemudian terjadi komunikasi antara roh yang diwakili Selvy dengan manusia yang mempunyai keperluan. Dalam komunikasi itulah sang roh akan menentukan permintaan sesuai dengan masalah yang dihadapi oleh orang yang memanggil.

Dalam pelaksanaannya, roh yang masuk ke tubuh Selvy tidak dapat diprediksi kedatangannya, bahkan terkadang roh datang tanpa diundang sekalipun. Kemampuan Selvy sebagai perantara dunia roh dan manusia ini diperoleh dari kakeknya yang bernama Lundu Randau. Dari sekian banyak cucu yang ada, hanya Selvy yang diwarisi oleh kakeknya. Sebelumnya, Selvy mengalami sakit-sakitan selama satu tahun, dan akhirnya sembuh. Hal inilah yang mengantarkan Selvy menjadi seorang Sangiang.

Dalam setiap pemanggilan roh, baik itu dalam upacara maupun kegiatan, sangiang selalu menggunakan wewangian yang merupakan unsur utama yang tidak boleh tertinggal. Dengan demikian, dalam kehidupan kita roh selalu dikaitkan dengan bau wangi atau harum, seolah-olah kalau ada bau harum di situ ada roh (hantu). Masyarakat pada masa itu menggunakan kayu *garu* biasa bukan *garu* asli yang mahal harganya karena pada dasarnya semua kayu *garu* apabila dibakar akan mengeluarkan aroma wangi. Namun, tidak semua *garu* ada getah harum yang dahulu merupakan komoditas dagang yang dicari orang walaupun harganya mahal. Sementara itu, dalam upacara cukup menggunakan *garu* yang biasa, yang penting dapat menghasilkan asap yang berbau harum. Adapun kayu *garu* yang akan digunakan dalam upacara, dipotong kecil-kecil (remahan) dan dikeringkan sehingga dapat dinyalakan dengan api. Tradisi penggunaan aromatik atau rempah sebagai unsur dalam kegiatan ritual atau

2 Sangiang adalah orang yang tubuhnya dapat dimasuki oleh roh untuk berkomunikasi dengan manusia, semacam kerasukan.

sakramen keagamaan, bahkan muncul sebelum rempah digunakan sebagai bumbu, seperti yang diungkapkan dalam tulisan Turner berikut ini.

“Oleh karena itu, bukan hanya rempah-rempah, banyak pula aromatik Mediterania lainnya yang disajikan sebagai sakramen sebelum beralih fungsi menjadi bumbu penyedap, kuma-kuma, adas, dan ketumbar semuanya telah muncul di upacara suci jauh sebelum adanya catatan tentang penggunaan sekulernya.” (Turner, 2019: 262)

Dalam tradisi masyarakat Dayak, roh terbagi menjadi dua, yaitu roh jahat dan roh baik. Roh jahat maupun roh baik harus sama-sama diperlakukan dengan baik dalam kehidupan mereka. Roh baik bersifat membantu dan melindungi dalam kehidupan masyarakat. Adapun roh jahat bersifat merusak maupun mengganggu hidup manusia. Kedua-duanya harus diperlakukan secara baik agar tidak mengganggu kehidupan manusia.

E. PENUTUP

Kajian ini menunjukkan peran rempah dalam kehidupan masyarakat Dayak di Kabupaten Gunung Mas. Wilayah yang didominasi oleh suku Dayak Ngaju ini menganggap rempah sebagai pengubah rasa masakan menjadi lebih enak. Pemanfaatan rempah mengalami perkembangan. Sebelum mengenal rempah dari luar, masyarakat Dayak Ngaju telah memanfaatkan berbagai tanaman hutan sebagai campuran dalam mengolah makanan. Dengan kedatangan jenis rempah melalui perdagangan pada kisaran abad ke-19, mereka pun menambah kunyit, serai, lengkuas, lada, lombok, dan jahe dalam membuat olahan masakan agar menjadi lebih sedap dan semakin bervariasi. Pemanfaatan rempah pun tidak hanya sebagai penyedap rasa, tetapi juga dalam pengawetan bahan makanan.

Pengetahuan tradisional mengajarkan tradisi dan religi kepercayaan terhadap alam dan roh. Hal ini berpengaruh terhadap kehidupan masyarakat yang selalu menjaga keharmonisan dan keseimbangan dalam menjalin hubungan, baik terhadap alam semesta, maupun kepada manusia dan lingkungannya. Peran rempah tidak hanya berkisar pada pengubah rasa, tetapi juga sebagai penyembuh raga dan penghubung sukma. Penyembuh raga berkisar tentang bagaimana mereka menggunakan ramuan rempah untuk menyembuhkan penyakit raga agar kembali sehat. Berbagai macam cara dilakukan masyarakat tradisional Dayak dalam menyembuhkan penyakit. Secara keseluruhan dapat disimpulkan menjadi enam cara pengobatan, yaitu tumbuhan (kulit, daun, akar, buah, dan batang pohon), hewan/binatang (tulang, sisik, empedu, hati, dan lain-lain) sebagai korban, ilmu hitam (magis religius), ritual (*balian*, *badewa*, *menyanggar*,

dan lain-lain), *parapah* (membuat perjanjian dengan roh nenek moyang), ganti nama dan mengangkat anak/orang tua. Adapun teknik pengobatannya pun ada bermacam-macam, yaitu dengan rabun, mandi uap, pakai minyak, dan obat.

Penghubung sukma dapat diartikan bahwa ramuan rampah sebagai cara untuk berkomunikasi dengan roh dalam ritual adat yang dilakukan oleh masyarakat. Dalam kehidupan masyarakat Dayak, ritual adat tetap dijalankan sampai sekarang walaupun sebagian masyarakat tidak lagi menganut pada agama tradisional. Salah satu unsur penting dalam setiap ritual adalah pemanggilan roh sebagai penghormatan kepada leluhur maupun roh yang membantu dalam kehidupan manusia. Pemanggilan roh selalu menggunakan aroma wangi agar roh bisa datang dalam ritual tersebut. Aroma wangi didapat dari tanaman hutan, yaitu kayu *garu* (gaharu), damar, dan kayu nonang. Gaharu merupakan salah satu komoditas dagang yang bernilai tinggi, sebab merupakan jenis barang yang langka.

F. DAFTAR PUSTAKA

- Amin, Faizal. 2020. "Manuskrip Koleksi Abang Ahmad Tahir Kapuas Hulu: Kajian Teks dan Parateks tentang Konstruksi Indonesia Identitas Dayak Islam pada Awal Abad Ke-20". Disertasi. Jakarta: UIN Syarif Hidayatullah.
- , 2013. "Kitab Berladang: A Portrait of Hybrid Islam in West Kalimantan". *Jurnal Studia Islamika*, Vol. 20 No. 1.
- Drajat. 2011. *Mengenal Rempah-Rempah*. Bogor: Balebat Dedikasi Prima.
- Dinas Pariwisata, Kepemudaan, dan Olahraga Gunung Mas. t.t. *Potensi Pariwisata Kabupaten Gunung Mas*. Kuala Kurun: Pemerintah Kabupaten Gunung Mas, Dinas Pariwisata, Kepemudaan, dan Olahraga.
- Juniati, Emi, dkk. 2020. *Selayang Pandang Kabupaten Gunung Mas*. Kuala Kurun: Dinas Komunikasi, Informatika, Persandian, dan Statistik.
- LSM PBBKT. 2003. *Adat Istiadat Dayak Ngaju*. Palangka Raya: LSM Pusat Budaya Betang Kalimantan Tengah.
- Ras, Johannes Jacobus. 1990. *Hikayat Banjar*. Terjemahan Siti Hawa Salleh. Selangor: Dewan Bahasa dan Pustaka.
- Riwut, Tjilik. 2007. *Kalimantan Membangun Alam dan Kebudayaan*. Penyunting Nila Riwut. Yogyakarta: NR Publishing.

- Rusan, Ahim S., dkk. 2006. *Sejarah Kalimantan Tengah*. Palangka Raya: Lembaga Penelitian Universitas Palangka Raya dan Pemerintah Provinsi Kalimantan Tengah.
- Saleh, Mohamad Idward. 1986. *Sekilas Mengenai Daerah Banjar dan Kebudayaan Sungainya Sampai dengan Akhir Abad Ke-19*. Banjarbaru: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Direktorat Jenderal Kebudayaan, Proyek Pengembangan Permuseuman Kalimantan Selatan, Museum Negeri Lambung Mangkurat Provinsi Kalimantan Selatan.
- Sepmiwawalma dan Damianus Siyok. 2018. *Kamus Populer Bahasa Indonesia Bahasa Dayak Ngaju*. Edisi revisi. Palangka Raya: Sinar Bagawan Khatulistiwa.
- Septo, dkk. 2021. “Eksplorasi Kekayaan Kuliner Masyarakat Suku Dayak Ngaju di Desa Mandomai Kalimantan Tengah”. *Jurnal Kewarganegaraan*, Vol. 5 No. 2, Desember 2021.
- Siyok, Damianus dan Tiwi Etika. 2014. *Mutiara Isen Mulang: Memahami Bumi dan Manusia Palangka Raya*. Palangka Raya: Sinar Bagawan Khatulistiwa.
- Suan, T.T. 2013. *Sejarah dan Budaya Kalimantan Tengah: Sebuah Kesaksian T.T. Suan Jilid 1*. Malang: Bayumedia Publishing.
- . 2013. *Menelusuri Sejarah Mencari Identitas Dayak: Sebuah Kesaksian T.T. Suan Jilid II*. Malang: Bayumedia Publishing.
- Subiyakto. 2008. “Oportunis Saudagar Banjar: Peranan Haji Isa & Pangeran Syarif Husin dalam Perang Banjar”. *Jurnal Kebudayaan Kandil*, Banjarmasin, Edisi 16 Tahun IV, Februari– April 2008.
- Sunarningsih. 2012. “Sebaran Situs Pemukiman Kuna di Daerah Aliran Sungai Barito”. *Jurnal Naditira Widya*, Buletin Arkeologi, Banjarbaru, Vol. 6 No. 2, Oktober 2012.
- Suryo, Djoko, Adaby Darban, Baha'uddin, dan Uji Nugroho. 2009. *Silsilah & Sejarah Kesultanan Kutaringin*. Yogyakarta: tidak tercantum penerbitnya.
- Turner, Jack. 2019. *Sejarah Rempah: Dari Erotisme sampai Imperialisme*. Jakarta: Komunitas Bambu.
- Wicaksana, Handika (editor). 2005. *The Last Kahayan River Journey*. Kuala Kurun: Gunung Mas Government.

Wawancara:

- II (74 tahun), tokoh masyarakat Dayak Ngaju Desa Tumbang Anjir Kuala Kurun Kabupaten Gunung Mas, Maret 2021.
- HI (45 tahun), Dosen Fakultas Hukum Unpar, Maret 2021.
- U (55 tahun), tokoh masyarakat di Tumbang Miri Kecamatan Tumbang Miri, Maret 2012.
- YD (50 tahun), Kabid Kebudayaan, Registrasi, dan Permuseum Dinas Pendidikan dan Kebudayaan Kabupaten Gunung Mas di Kuala Kurun Kabupaten Gunung Mas, Maret 2021.
- Y (42 tahun) dan S (40 tahun), tokoh wanita di Desa Sepan Simin, Kecamatan Sepan, Kabupaten Gunung Mas, Maret 2021.
- K (58 tahun), penulis dan peramu tanaman obat tradisional Dayak Ngaju, Kuala Kurun Kabupaten Gunung Mas, Maret 2021.
- Prof. S U (65 tahun), Guru Besar Fakultas Fisip Unpar Palangkaraya Kalimantan Tengah, Maret 2021.
- Y (42 tahun) dan S (40 tahun), peramu dan tokoh adat Desa Sepan Simin Kecamatan Sepan Kabupaten Gunung Mas, Maret 2021.
- DU (65 tahun), tokoh masyarakat Desa Tumbang Anjir Kala Kurun, Kabupaten Gunung Mas.

Balai Pelestarian Nilai Budaya Kalimantan Barat

Tentang Penulis

Lisyawati Nurcahyani (lisyawati.nurcahyani@gmail.com) lahir di Surakarta pada 9 Februari 1965, adalah peneliti sejarah di Balai Pelestarian Nilai Budaya Kalimantan Barat sampai sekarang. Tamat dari Jurusan Sejarah Universitas Diponegoro Semarang pada tahun 1990 dan melanjutkan studi serta memperoleh gelar M.Si. di Jurusan Sosial dari Studi Ilmu Sosial pada Universitas Tanjungpura Pontianak, Kalimantan Barat pada tahun 2003 dengan judul tesis “Strategi Adaptasi Pengungsi Kerusakan Sambas di Relokasi Tebang Kacang, Kecamatan Sungai Raya, Kabupaten Pontianak” (sekarang mengalami pemekaran menjadi wilayah Kabupaten Kubu Raya).

Hasil tulisan yang telah diterbitkan antara lain *Sejarah Sosial Melawi (Suatu Tinjauan Sosial dan Ekonomi)*; *Sejarah dan Pengaruh Islam di Kotawaringin*; *Balikhapan dari Rawa Menjadi Sumber Harta 1907–1942*; *Dari Pemukiman Muara Menuju Pelabuhan Samodra Tarakan 1878–1942*; *Sejarah Sosial Politik Bulungan*; *Dinamika Diaspora Masyarakat Bugis Sulawesi Selatan di Pantai Timur Kalimantan Abad XVII–XIX*; *Transmigrasi Masyarakat Jawa di Kecamatan Tamban Kabupaten Barito Kuala*; *Sejarah Kerajaan–Kerajaan di Kalimantan Barat*; *Pemikiran Hausman Baboe: Identitas dan Persatuan Bangsa Dayak (1907–1944)*; *Pemikiran Haji Rais bin Abdurrachman dan Pergerakan Nasional di Kalimantan Barat (1900–1942)*; dan masih banyak lagi.

**Balai Pelestarian Nilai Budaya
Kalimantan Barat**

Dana Listiana (dana.listiana@gmail.com) adalah Peneliti Ahli Muda yang aktif di BPNB Kalimantan Barat hingga medio 2021 lalu. Seiring dengan penataan lembaga riset di Indonesia, kini ia bekerja dalam wadah Badan Riset dan Inovasi Nasional (BRIN). Lulus dari jurusan Ilmu Sejarah Universitas Padjadjaran tahun 2006 dengan skripsi “Perkembangan Pasar Pontianak sebagai Pusat Perekonomian *Afdeelingshoofdplaats* Pontianak 1918–1942”. Lulus dari Program Studi S-2 Sejarah Universitas Gadjah Mada pada 2017 dengan tesis “Sistem *Pacht* dan Perluasan Negara Kolonial di Pontianak 1819–1909”.

Kajian yang pernah ditulis antara lain *Ibukota Pontianak 1779–1942: Lahir dan Berkembangnya Sebuah Kota Kolonial* (2009); *Dua Wajah Kota Martapura: Studi tentang Perubahan Sosial Ekonomi* (2010); *Banjarmasin Akhir Abad XIX hingga Medio Abad XX: Perekonomian di Kota Dagang Kolonial* (2011); *Tanah Sintang Masa Kolonial: Telaah Sederhana tentang Perubahan Status Pemerintahan dan Wilayah Kekuasaan* (2012); *Pasir Abad XVIII–XX: Kota Bandar Menjadi Lanskap Gubernemen* (2013); “Kampung Cina Banjar di Banjarmasin” (2014); *Pers dan Pemikiran Intelektual di Borneo Barat Masa Kolonial* (2014); “Rubrik Sinar Iboe di Majalah Tjaja Timoer: Gagasan Penguatan Perempuan dalam Pers Lokal di Kalimantan Barat Tahun 1928” (2017); “Indonesia dalam Penciptaan Nasionalisme Borneo: Rasa Kebangsaan Persatoean Anak Borneo dalam Majalah Kesedaran dan Doenia Pemoeda di Kalimantan Barat Tahun 1940” (2019); “Satu Dayak dan Menjadi Indonesia-Dayak: Impian Persatuan Bangsa dalam Soeara Pakat Terbitan Banjarmasin Tahun 1940an” (2019); dan *Manuskrip Kitab Qonun Sambas: Wawasan Ruang Perairan Versus Daratan* (2020).

Balai Pelestarian Nilai Budaya Kalimantan Barat

Didik Pradjoko lahir di Surabaya pada 14 Juni 1969. Cukup lama menjadi pengajar di Departemen Sejarah, Fakultas Ilmu Pengetahuan Budaya (FIB) Universitas Indonesia. Bidang keahliannya meliputi Sejarah Maritim, Sejarah Dunia, Sejarah Geografi, Kebudayaan Indonesia, dan Sejarah Indonesia. Didik berhasil meraih gelar doktornya dengan disertasi “Kerajaan Larantuka dan Politik Kolonial Belanda: Dinamika Politik Lokal di Kawasan Flores Timur, Kepulauan Solor, dan Timor Barat 1851–1859”.

Pengalaman penelitiannya, antara lain “Menyusuri Pesisir dan Pulau-Pulau di Kawasan Laut Sawu: Pasang surut Industri Perikanan dan Kehidupan Nelayan di Kupang, Larantuka dan Rote, Nusa Tenggara Timur 1950–2000” sebagai Ketua Tim Peneliti (Hibah Riset Unggulan UI, 2010); “Tradisi Lisan Maritim Sebagai Sumber Sejarah Masyarakat Maritim di Kawasan laut Sawu Nusa Tenggara Timur” sebagai Ketua Tim Peneliti (Hibah Kluster FIB UI, 2010); “Dari ‘Perahu Terdampar’ Hingga ‘Manusia Terseret Arus’: Kajian tentang Tradisi Lisan Maritim sebagai Sumber Penulisan Sejarah Migrasi di Kawasan Laut Sawu Nusa Tenggara Timur” sebagai Ketua Tim (2013 dan 2015). Adapun karya bukunya antara lain Sejarah Kebudayaan Indonesia; *Sistem Teknologi* (2009); *Atlas Nasional Indonesia: Sejarah, Wilayah, Penduduk, dan Budaya* (Volume III) (2011); *Atlas Pelabuhan Pelabuhan Bersejarah di Indonesia* (2013); *Malam Bencana 1965: Dalam Belitan Krisis Nasional, Bagian 3 Berakhir dan Bermula; Pelayaran dan Perdagangan Kawasan Laut Sawu Abad ke-18–Awal Abad ke-20* (2014); *The Maritime Legacy of Indonesia* (2016); *Sejarah Peradaban Maritim: Peranan Sungai dalam Sejarah Peradaban Maritim di Jambi dan Riau* (2018); *Sejarah Pemerintahan Dalam Negeri di Indonesia: Sejak Binnenlands Bestuur Hingga Departemen Dalam Negeri Republik Indonesia 1866–1966* (2018); *Menteri Pendidikan dan Kebudayaan RI 1945–2018* (2019); *DPR RI Masa Orde Baru: Menguatnya Peran Negara 1967–1998, Buku Empat* (2019); *Cerita Rakyat Integratif Nusa Tenggara Timur* (2019); *Migrasi di Kawasan Laut Sawu: Dari Perahu Terdampar Hingga Manusia Terseret Arus* (2019); *Orang Buton dalam Diaspora Nusantara dan Integrasi Bangsa* (2019); *Penyelesaian Konflik Sosial Berbasis Budaya Lokal di Flores Timur* (2020); *Ikan Tidak Naik: Cerita Rakyat Integratif Lamalera, Pulau Lembata, Nusa Tenggara Timur* (2020).



**Balai Pelestarian Nilai Budaya
Kalimantan Barat**



MENELUSURI JEJAK REMPAH di Kalimantan Tengah Abad Ke-19 dan Ke-20

Rempah Indonesia pernah berjaya dan memberikan dampak besar bagi dunia. Rempah bukan hanya sebagai identitas bangsa, melainkan juga sebagai alat pemersatu yang menghubungkan daerah-daerah di Nusantara. Sudah barang tentu melalui jalur perdagangan rempah terjadi interaksi yang berdampak pada bidang ekonomi, sosial, maupun budaya.

Pulau Kalimantan sendiri telah terdeteksi dalam perdagangan rempah dunia setidaknya sejak abad ke-2 Masehi. Rempah dari Kalimantan tidak hanya dikenal di India dan Cina, tetapi juga di Jazirah Arab dan Persia. Kalimantan pun tidak sekadar tempat singgah karena menawarkan hasil alam yang bernilai ekonomis, seperti kamper dan rempah wangi lainnya. Sayangnya, rempah yang memiliki karakteristik ekologi dan ekonomi tersebut kurang mendapat perhatian sejarawan. Padahal, perbedaan karakter ini justru akan membuka pendekatan lain dalam studi rempah di Kalimantan.

Karenanya, fokus buku ini bertujuan untuk mengajukan jenis rempah lainnya, yaitu rempah wangi berupa kayu gaharu (orang Dayak menyebutnya garu), resin kayu, kayu manis liar, dan juga sebangsa kayu wangi seperti kayu manis liar yang dikenal dengan sintok. Selain itu, buku ini juga memberi informasi terkait bagaimana masyarakat Dayak memanfaatkan berbagai produk rempah-rempah khas Kalimantan terutama di wilayah Kalimantan Tengah khususnya di Kabupaten Gunung Mas dalam kehidupan sehari-hari, baik sebagai penambah cita rasa dalam masakan, sebagai tanaman obat penyembuh, dan sebagai pelengkap dalam ritual kepercayaan setempat.

Balai Pelestarian Nilai Budaya Kalimantan Barat

Untuk itu, kajian di buku ini menggabungkan model penelitian sejarah dan antropologi. Hal ini menjadi terobosan untuk memperkenalkan dinamika perdagangan rempah wangi yang agak berbeda dengan rempah-rempah umumnya yang berasal dari Sumatra (lada) dan Maluku (cengkih, pala, dan bunga pala).

Selamat membaca.



Padalarang-Bandung
Telp. +62 812 22205182
Email: penerbit.mja.bandung@gmail.com



Kementerian
Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi

ISBN 978-623-7526-59-9

