

**MAKANAN : WUJUD, VARIASI DAN FUNGSINYA
SERTA CARA PENYAJIANNYA
DAERAH KALIMANTAN SELATAN**

DEPARTEMEN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN

**MAKANAN : WUJUD, VARIASI DAN FUNGSINYA
SERTA CARA PENYAJIANNYA
DAERAH KALIMANTAN SELATAN**

KONSULTAN

Drs. S.M. Idroes

Drs. Yustan Aziddin

TIM PENULIS

Ketua : Syarifuddin R

Anggota : Attabranie Kasuma, B.A.

Anggota : Sabrie Hermantedo

Anggota : Syahrir

PRAKATA

Keanekaragaman suku bangsa dengan budayanya di seluruh Indonesia merupakan kekayaan bangsa yang perlu mendapat perhatian khusus. Kekayaan ini mencakup wujud-wujud kebudayaan yang didukung oleh masyarakatnya. Setiap suku bangsa memiliki nilai-nilai budaya yang khas, yang membedakan jati diri mereka daripada suku bangsa lain. Perbedaan ini akan nyata dalam gagasan-gagasan dan hasil-hasil karya yang akhirnya dituangkan lewat interaksi antarindividu, antarkelompok, dengan alam raya di sekitarnya.

Berangkat dari kondisi di atas Proyek Penelitian, Pengkajian, dan Pembinaan Nilai-Nilai Budaya menggali nilai-nilai budaya dari setiap suku bangsa/daerah. Penggalan ini mencakup aspek-aspek kebudayaan daerah dengan tujuan memperkuat penghayatan dan pengamalan Pancasila guna tercapainya ketahanan nasional di bidang sosial budaya.

Untuk melestarikan nilai-nilai budaya dilakukan penerbitan hasil-hasil penelitian yang kemudian disebarluaskan kepada masyarakat umum. Pencetakan naskah yang berjudul **Makanan : Wujud, Variasi dan Fungsinya Serta Cara Penyajiannya Daerah Kalimantan Selatan**, adalah usaha untuk mencapai tujuan yang dimaksud.

Tersedianya buku ini adalah berkat kerjasama yang baik antara berbagai pihak, baik lembaga maupun perseorangan, seperti Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional, pemerintah Daerah, Kantor

Wilayah Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Perguruan Tinggi, Pimpinan dan staf Proyek Penelitian, Pengkajian, dan Pembinaan Nilai-Nilai Budaya, baik Pusat maupun Daerah, dan para peneliti/penulis.

Perlu diketahui bahwa penyusunan buku ini belum merupakan suatu hasil penelitian yang mendalam, tetapi baru pada tahap pencatatan. Sangat diharapkan masukan-masukan yang mendukung penyempurnaan buku ini di waktu-waktu mendatang.

Kepada semua pihak yang memungkinkan terbitnya buku ini, kami sampaikan terima kasih.

Mudah-mudahan buku ini bermanfaat, bukan hanya bagi masyarakat umum, juga para pengambil kebijaksanaan dalam rangka membina dan mengembangkan kebudayaan nasional.

Jakarta, Agustus 1993

**Pemimpin Proyek Penelitian, Pengkajian,
dan Pembinaan Nilai-Nilai Budaya**



Drs. So i m u n
NIP. 130525911

SAMBUTAN DIREKTUR JENDERAL KEBUDAYAAN DEPARTEMEN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN

Penerbitan buku sebagai salah satu usaha untuk memperluas cakrawala budaya masyarakat merupakan usaha yang patut dihargai. Pengenalan berbagai aspek kebudayaan dari berbagai daerah di Indonesia diharapkan dapat mengikis etnosentrisme yang sempit di dalam masyarakat kita yang majemuk. Oleh karena itu kami dengan gembira menyambut terbitnya buku yang merupakan hasil dari "Proyek Penelitian, Pengkajian dan Pembinaan Nilai-Nilai Budaya" pada Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional, Direktorat Jenderal Kebudayaan, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.

Penerbitan buku ini kami harap akan meningkatkan pengetahuan masyarakat mengenai aneka ragam kebudayaan di Indonesia. Upaya ini menimbulkan kesaling-kenalan dan dengan demikian diharapkan tercapai pula tujuan pembinaan dan pengembangan kebudayaan nasional kita.

Berkat adanya kerjasama yang baik antarpengarang dengan para pengurus proyek, akhirnya buku ini dapat diselesaikan. Buku ini belum merupakan suatu hasil penelitian yang mendalam, sehingga di dalamnya masih mungkin terdapat kekurangan dan kelemahan, yang diharapkan akan dapat disempurnakan pada masa yang akan datang.

Sebagai penutup saya sampaikan terima kasih kepada pihak yang telah menyumbangkan pikiran dan tenaga bagi penerbitan buku ini.

Jakarta, Agustus 1993
Direktur Jenderal Kebudayaan

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'E. Sedyawati', written in a cursive style.

Prof. Dr. Edi Sedyawati

KATA PENGANTAR
Nomor : 223/IDKD/II/85/Kalsel

Proyek Inventarisasi dan Dokumentasi Kebudayaan Daerah (IDKD) Kalimantan Selatan tahun anggaran 1984/1985 mendapat kepercayaan untuk kedelapan kalinya (sejak bernama Proyek Penelitian dan Pencatatan Kebudayaan Daerah, disingkat P3KD) melaksanakan penginventarisasian dan pendokumentasian kebudayaan daerah Kalimantan Selatan sejak tahun anggaran 1977/1978.

Berbeda dengan tahun sebelumnya, Proyek IDKD Kalimantan Selatan dalam tahun anggaran 1984/1985 ini tidak hanya meliputi 5 (lima) aspek kebudayaan (dengan lima thema), akan tetapi mendapat kepercayaan meliputi 6 (enam) aspek kebudayaan, yang meliputi 6 (enam) thema, yaitu :

- (1) Arti perlambang dan fungsi tata rias pengantin dalam menamakan nilai-nilai budaya
- (2) Makanan : wujud, variasi dan fungsinya serta cara penyajiannya
- (3) Pola penguasaan, pemilikan dan penggunaan tanah secara tradisional
- (4) Tata kelakuan di lingkungan pergaulan keluarga dan masyarakat
- (5) Pertumbuhan pemukiman masyarakat di lingkungan air
- (6) Pembauran antar suku-bangsa.

Untuk mendapatkan data dan informasi yang dapat dipertanggungjawabkan, kami menetapkan ketua-ketua tim bersama anggotanya bagi setiap aspek. Mereka turun ke lapangan untuk

mengumpulkan sebanyak mungkin data yang relevan sesuai dengan aspeknya, dan kemudian mengolahnya sehingga menjadi sebuah naskah (draft I).

Pelaksanaan tugas kami di atas tidak berdiri sendiri. Kami tidak akan berhasil tanpa bantuan berbagai pihak, baik langsung maupun tidak langsung. Berbagai pihak terlibat di dalamnya, baik di tingkat propinsi maupun kotamadya/kabupaten, kecamatan, dan desa sampai perorangan. Kami tidak dapat menyebutnya satu persatu. Semua bantuan dan partisipasi yang diberikan itu sangat besar artinya dalam turut membantu bagi suksesnya program Pelita IV mengenai Kebudayaan dalam hal mengamankan dan melestarikan kebudayaan daerah, untuk memperkaya kebudayaan nasional.

Semoga Tuhan memberkati kita semua.

Banjarmasin, Pebruari 1985

PEMIMPIN PROYEK

Drs. YUSTAN AZIDDIN

NIP. 130078398

DAFTAR ISI

	Halaman
P R A K A T A	iii
SAMBUTAN DIREKTUR JENDERAL KEBUDAYAAN	v
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Ruang lingkup pmasalah yang disajikan	1
B. Cara pengumpulan data	4
C. Kerangka penulisan	6
BAB II MASYARAKAT DAN KEBUDAYAAN	9
A. Lingkungan fisik	9
B. Sistem politik dan pelapisan sosial	12
C. Kehidupan ekonomi	16
D. Sistem kekerabatan	17
E. Kehidupan agama	18
F. Pandangan hidup dan sistem masyarakat	20
BAB III KONSEP MENGENAI MAKANAN	22
A. Konsep mengenai makanan	22
1. Makanan pokok	24
2. Lauk pauk	25
3. Sayuran	26
B. Makanan dan penyajian serta kelakuan makan ..	27
1. Makanan untuk laki-laki dewasa	30
2. Makanan untuk perempuan dewasa	33

3. Makanan untuk anak-anak	36
4. Makanan untuk balita	39
C. Makanan dan upacara-upacara	44
1. Makanan dan upacara-upacara	51
2. Makanan dan tradisi	60
BAB IV MAKANAN	61
A. Makanan dan minuman dari bahan mentah	63
1. Makanan dan minuman dari bahan mentah buah	64
2. Makanan dari bahan mentah hewan	72
3. Makanan dari bahan mentah sayur	75
B. Makanan dan minuman hasil proses peragian	82
1. Makanan	82
2. Minuman	85
C. Makanan dan minuman yang dimasak cara seder- hana	86
1. Makanan	87
2. Minuman	90
D. Makanan hasil masakan cara kompleks	91
1. Makanan pokok dan lauk pauk	93
2. Minuman	97
3. Makanan kecil	99
BAB V KESIMPULAN	110
BIBLIOGRAFI	117
INDEKS	118
LAMPIRAN-LAMPIRAN :	
Lampiran I : Peta Kalimantan Selatan	124
Lampiran II : Peta daerah penelitian	125
Lampiran III: Foto-foto	126
Lampiran IV: Daftar informan	142

B A B I

P E N D A H U L U A N

A. Ruang Lingkup masalah yang disajikan

Bagaimana supaya manusia dapat melanjutkan kehidupannya, di mana saja mereka berada baik disadari atau pun tidak, manusia akan selalu tergantung pada lingkungan alam. Ketergantungan ini disebabkan adanya sumber-sumber kehidupan yang dapat digunakan untuk mempertahankan hidup, mengembangkan keturunan dan meningkatkan kesejahteraannya.

Untuk memenuhi kebutuhannya itu manusia berusaha mencari dan memilih bahan makanan yang dapat dimakan sesuai dengan keinginan biologisnya. Namun dalam usaha memenuhi kebutuhan untuk hidup tersebut tidaklah sepenuhnya tergantung pada alam semata. Manusia dengan pengetahuannya mempengaruhi, merubah dan menciptakan corak dan bentuk lingkungan yang dapat memberikan sumber kehidupan seperti apa yang dilihat dan dibayangkannya.

Hubungan manusia dengan lingkungannya dijumpai oleh pola-pola kebudayaan. Dengan menggunakan kebudayaan inilah manusia mengadaptasikan dengan keadaan lingkungannya agar tetap dapat melangsungkan kehidupannya. Dalam upaya adaptasi dan mendayagunakan alam lingkungannya tersebut harus pula dilakukan secara selektif dan terarah, sehingga dapat menghasilkan sesuatu yang dapat dimanfaatkan bagi kebutuhan hidupnya. Hal ini merupakan tanggapan aktif dari masyarakat bersangkutan da-

lam usahanya memenuhi akan kebutuhan biologis, maupun kebutuhan tambahan dan pelengkap lainnya.

Kebutuhan tambahan atau pelengkap ini timbul akibat tantangan lingkungan dalam upaya pemenuhan kebutuhan pokok lainnya berupa kebutuhan akan bentuk organisasi tertentu maupun teknologi yang merupakan rangkaian kegiatan kehidupan sehari-hari.

Salah satu kebutuhan pokok yang mutlak harus ada dari sejumlah kebutuhan yang mesti dipenuhi oleh manusia untuk tetap dapat melangsungkan kehidupannya adalah kebutuhan akan makan dan minum. Pada dasarnya jenis bahan-bahan mentah yang dapat dimakan dan diminum oleh suatu warga masyarakat itu berasal dari unsur-unsur yang terdiri dari hewan, tanaman, air dan benda-benda lainnya yang mengandung hasiat dan dapat diolah menjadi makanan sesuai dengan kebutuhan masyarakat setempat. Dengan demikian secara tradisional corak dan macam bahan-bahan mentah untuk makanan dan minuman yang ada dalam suatu masyarakat dipengaruhi oleh keadaan lingkungan fisiknya.

Lingkungan fisik di mana masyarakat tersebut tinggal walaupun terdapat bahan-bahan mentah yang mempunyai potensi dan kemungkinan untuk dapat dimakan dan diminum itu ada, tetapi haruslah ditunjang oleh kemampuan masyarakat pendukungnya dalam mengolah dan memprosesnya hingga menjadi sesuatu yang dapat dimakan. Sehingga kemampuan masyarakat untuk mengolah dan menciptakan makanan tersebut turut pula menentukan corak dan pola konsumsi masyarakatnya. Proses terwujudnya bahan-bahan mentah itu sampai menjadi bahan makanan dan minuman yang langsung dapat dikonsumsi oleh warga masyarakatnya hanya mungkin dapat terjadi karena adanya kebudayaan dan sistem teknologi yang dipunyai dan dikembangkan oleh manusia itu sendiri.

Makanan sebagai salah satu kebutuhan pokok bagi manusia yang diperlukan secara rutin dalam hidupnya ditujukan untuk memenuhi kebutuhan jasmani, demi pertumbuhan maupun pertahanan fisik. Namun dalam memahami arti dan makna makanan ini sesuai dengan tradisi tiap suku bangsa yang mempunyai perbedaan baik jenis bahan mentahnya, maupun wujud dan variasinya diperlukan suatu penelitian. Karena ada jenis makanan yang mempunyai kaitan dengan aspek filosofis dalam tata kehidupan dan pandangan masyarakatnya. Jadi makanan tersebut diwujudkan tidak hanya sekedar mengenyangkan perut yang dipati memberi

sumber tenaga, tetapi dapat pula membawa pengaruh lain terhadap kehidupan.

Manusia makan untuk hidup, dalam kenyataannya tidaklah sesederhana itu saja. Untuk dapat mencapai tingkat kesejahteraan hidup yang lebih baik dengan mendapatkan bahan-bahan makanan, harus pula dibekali pengetahuan yang cukup dalam memilih makanan yang benar-benar diperlukan tubuh agar tetap sehat. Untuk sampai kepada tuntutan tersebut masyarakat harus mengenal jenis makanan yang mengandung nilai gizi yang tinggi. Di samping itu setiap jenis makanan yang ada tidak seluruhnya dapat dimakan karena ada pandangan dan nilai-nilai tertentu yang harus ditaati oleh masyarakat bersangkutan.

Seperti diketahui untuk memilih bahan makanan yang dibutuhkan dalam tubuh setiap harinya dikenal adanya ilmu gizi, yakni ilmu yang mempelajari bagaimana cara memberikan makanan kepada tubuh yang setepat-tepatnya, sehingga tubuh selalu dalam keadaan kesehatan yang optimal. Pada dasarnya makanan yang dibutuhkan tiap-tiap individu tidaklah sama. Hal ini umumnya ditentukan menurut umur, jenis kelamin dari macam pekerjaan yang dilakukan, iklim, berat tubuh serta tinggi badan keadaan individu. Dari penggolongan inilah ditentukan kebutuhan kalori tiap orang dapat dilihat apakah sesuai dengan yang dimakannya. Masalah ini merupakan hal yang ingin diungkapkan dalam tujuan diadakannya penelitian mengenai makanan. Dengan terhimpunnya berbagai data mengenai jenis makanan yang ada pada tiap suku bangsa diharapkan dapat memberikan masukan untuk berbagai kepentingan.

Berdasarkan hal-hal yang diuraikan di atas, maka perlu diadakan penelitian mengenai makanan pada tiap suku bangsa yang terkait dengan pola budayanya, termasuk daerah Kalimantan Selatan. Dalam hubungannya dengan inventarisasi dan dokumentasi mengenai makanan ini dapat dikemukakan bahwa suku Banjar sebagai salah satu suku bangsa yang terbanyak penduduknya di daerah Kalimantan Selatan memiliki berbagai jenis makanan khas dengan latar belakang yang tak dapat dipisahkan dari aspek sosial, ekonomi dan budayanya.

Sifat yang religius dari masyarakat suku Banjar dapat pula memberikan pencerminan pada hampir seluruh wujud makanan. Hal ini akan tampak pula dalam memilih bahan mentah makanan

apakah layak atau tidak untuk dimakan banyak berorientasi pada hukum agama yang dianut yakni agama Islam. Bahan makanan yang akan diolah menjadi makanan erat hubungannya terhadap halal dan haramnya sesuatu makanan yang bakal disajikan.

Sasaran dari kegiatan inventarisasi dan dokumentasi ini adalah makanan : Wujud, Variasi dan Fungsinya serta cara Penyajiannya yang meliputi konsep-konsep kebudayaan mengenai makanan, teknologi makanan yang berarti cara pengolahannya dan pola-pola penyajian serta pengkonsumsian makanan pada suku Banjar yang ada di Kalimantan Selatan. Pengertian makanan yang dilakukan penelitiannya ini tercakup pula di dalamnya minuman, kue-kue dan perwujudan makanan yang berkaitan dengan tradisi dan upacara.

Tujuan kegiatan inventarisasi dan dokumentasi ini untuk mengumpulkan data yang dapat digunakan dalam upaya memahami hubungannya antara kebudayaannya, kebiasaan makan, corak dan variasinya dari wujud makanan dan minuman serta tradisi-tradisi maupun upacara tertentu sehingga diadakannya makanan tersebut. Di samping itu diungkapkan pula cara penyajian dan pengkonsumsian terhadap makanan yang ada pada suku Banjar di Kalimantan Selatan. Pemilihan suku Banjar sebagai obyek penelitiannya selain penduduknya yang terbanyak, juga didukung oleh suatu kenyataan bahwa tiap daerah di Kalimantan Selatan didominasi oleh masakan Banjar.

Akhirnya hasil inventarisasi dan dokumentasi mengenai makanan ini dalam jangka waktu panjang akan dapat dipergunakan untuk berbagai keperluan, misalnya dalam membantu usaha-usaha pemerintah guna meningkatkan mutu gizi terhadap makanan dan minuman sehingga tujuan kampanye empat sehat lima sempurna dapat dicapai. Juga dengan dilakukannya inventarisasi dan dokumentasi mengenai makanan ini diharapkan pula untuk merubah dan memodernisasi dan mempopulerkannya dalam menarik dan membantu tujuan pariwisata maupun untuk kepentingan komoditi perdagangan sehingga bermanfaat bagi pemerintah dan masyarakat pada umumnya.

B. Cara pengumpulan data

Guna menunjang kegiatan inventarisasi dan dokumentasi ini, maka sebelum terjun ke lapangan telah dilaksanakan serangkaian

usaha persiapan dalam mencapai tujuan yang diinginkan. Hal tersebut didahului dengan pemahaman dan pendalaman Tern Of Reference oleh masing-masing anggota tim pieneliti yang dalam hal ini berusaha mempelajari pola penelitian, kerangka laporan dan petunjuk pelaksanaannya yang diperoleh dari hasil penataran/pengarahan oleh Tim pengarah Proyek IDKD Pusat tahun 1984/1985 yang dilaksanakan di Cisarua Bogor.

Melalui Proyek IDKD Kalimantan Selatan telah pula diadakan bimbingan teknis penelitian yang diikuti oleh semua anggota tim sesuai dengan bidang penggarapannya yang berhubungan dengan masing-masing aspek yang akan diteliti. Dengan adanya bimbingan teknik ini sangat membantu tim peneliti dalam melakukan pemahaman mengenai konsep dan pengertian makanan dari suku Banjar yang menjadi sasaran penelitian maupun penginventarisasiannya. Dalam kegiatan bimbingan teknis tersebut untuk aspek makanan secara khusus dilakukan ceramah oleh salah seorang tokoh budayawan. Materi ceramah berkaitan dengan aspek makanan yang ada pada suku Banjar di Kalimantan Selatan. Dalam acara pengarahan tersebut telah pula dilakukan tanya jawab mengenai hal tersebut.

Untuk lokasi penelitian tim memilih beberapa Kabupaten/Kotamadya yang ada di Kalimantan Selatan yang diharapkan mampu mewakili keberadaan makanan dan unsur-unsurnya dalam pengumpulan data ini. Sesuai dengan petunjuk dalam Term Of Reference (TOR) dan hasil pengarahan Tim Pusat bahwa penelitian aspek makanan : wujud, variasi dan fungsinya serta cara penyajiannya ini hanya diarahkan pada satu suku Bangsa saja. Untuk daerah Kalimantan Selatan dipilih suku Bangsa Banjar yang dalam operasionalnya ditentukan pula daerah Kabupaten Hulu Sungai Utara, Hulu Sungai Tengah, Hulu Sungai Selatan, Kabupaten Banjar dan Kotamadya Banjarmasin.

Selanjutnya pada tiap-tiap daerah Kabupaten/Kotamadya tersebut dipilih pula beberapa buah desa yang mempunyai ciri khusus terhadap pengolahan makanan. Dalam pengumpulan data ini sasaran utamanya adalah ibu rumah tangga yang aktif bekerja di dapur sebagai sumber data. Di samping itu diadakan pula wawancara dengan beberapa orang tokoh masyarakat yang dianggap mengetahui latar belakang pengetahuan mengenai perwujudan makanan. Dari para tokoh masyarakat ini diketahui konsep-konsep makanan yang ada dalam pengetahuan suku Banjar di Kalimantan

Selatan.

Untuk menunjang pekerjaan pengumpulan data aspek makanan ini telah pula dilaksanakan suatu penerapan metode penelitian yang memudahkan terhimpunnya data dalam satu kesatuan yang diperlukan. Metode penelitian dimaksud adalah metode kepustakaan, yang antara lain dipakai dalam mencari istilah bahasa latin bahan mentah makanan yang berasal dari tumbuhan maupun hewan. Bahan mentah yang diolah menjadi makanan tersebut umumnya mempunyai nama tersendiri dalam bahasa daerah setempat, karenanya tidak semuanya dapat terpenuhi. Hal ini disebabkan ada jenis bahan makanan yang dalam bahasa daerah sulit menemukan padanannya dalam bahasa Indonesia, dan ini berarti mengalami kesulitan pula dalam mencari bahasa latinnya. Metode lainnya adalah pengamatan terlibat yang dilakukan langsung pendataannya pada saat proses pengolahan makanan yang dipersiapkan oleh responden sebagai makanan sehari-hari. Pengamatan ini dimulai dari menanyakan bahan mentah makanan, nama makanan, cara pengolahan, bumbu dan bahan pengolahannya, fungsi dan cara penyajian serta cara makan atau pengkonsumsiannya. Kegiatan pengumpulan data dengan pengamatan terlibat ini dilakukan terhadap ibu-ibu rumah tangga yang terlibat pekerjaan dapur atau memegang peran dalam masak memasak tiap rumah tangga responden.

Pelaksanaan pengumpulan data di lapangan oleh Tim seperti diuraikan di atas, selain dilakukan dengan teknik wawancara kepada informan dan responden, juga dengan melakukan pengisian chart yang telah disediakan. Sebagai data penunjang lainnya telah diambil foto dokumentasi guna kelengkapan hasil penelitian mengenai makanan ini.

C. Kerangka laporan

Pedoman penulisan laporan didasarkan atas kerangka laporan dan sistem penulisan seperti yang termuat dalam buku petunjuk pelaksanaan penelitian dengan beberapa penekanan sesuai hasil pengarahan Tim Pusat. Setelah data dikumpulkan dan diklasifikasikan menurut hasil rekaman di lapangan serta dengan melalui pengolahan data, maka dituangkan dalam sebuah laporan penulisan seperti yang telah ditentukan.

Selanjutnya setelah dilakukan klasifikasi data sesuai dengan kerangka laporan yang ada, maka disusunlah laporan penulisan

ini dengan urutan penguraiannya guna memudahkan penyajiannya dalam naskah ini. Penyusunan uraian atau pendeskripsian tulisan mengenai makanan ini juga menggunakan model laporan yang telah disepakati bersama pada waktu pengarahan yang dilaksanakan oleh Tim Pusat. Dengan demikian sistematika laporan ini dapat diuraikan sebagai berikut :

BAB I : Pendahuluan

Dalam penulisan laporan ini pendahuluan berisi mengenai ruang lingkup masalah yang disajikan, cara pengumpulan data dan kerangka laporan penulisan yang menjelaskan kegiatan penelitian ini.

BAB II : Masyarakat dan Kebudayaan

Bab ini menguraikan secara singkat tentang lingkungan fisik, sistem politik dan pelapisan sosial, kehidupan ekonomi, sistem kekerabatan, kehidupan agama dan pandangan hidup serta sistem nilai masyarakat suku bangsa Banjar di Kalimantan Selatan.

BAB III : Konsep mengenai makanan

Pada uraian bab ini berisi tentang pengertian konsep makanan yang meliputi makanan sehari-hari atau makanan pokok, makanan upacara dan makanan tradisi sesuai dengan fungsinya yang digolong-golongkan berdasarkan konsep yang ada pada suku Banjar. Uraian mengenai konsep makanan ini juga diperinci dalam bentuk model khusus yang diklasifikasikan menurut fungsi-fungsinya dalam suatu kerangka laporan tersendiri.

BAB IV : Makanan

Bab ini berisi uraian mengenai makanan dan minuman yang meliputi penjelasan asal bahan mentah, cara pengolahan, cara penyajian dan cara makannya. Dalam bagian ini dijelaskan pula makanan dari hasil proses peragian, makanan yang dimasak dengan cara sederhana dan makanan yang dimasak dengan cara kompleks. Seperti halnya pada penulisan laporan konsep mengenai makanan, pada bagian ini diperinci pula dalam bentuk tersendiri.

BAB V : Kesimpulan.

Dalam bab ini ditulis suatu kesimpulan berdasarkan uraian-uraian pada bab-bab sebelumnya, juga merupakan hasil rangkuman akhir dari kegiatan penelitian ini. Di samping itu dilengkapi pula dengan daftar kepustakaan, lampiran yang terdiri dari peta dan foto serta daftar informan

B A B II

MASYARAKAT DAN KEBUDAYAAN

A. Lingkungan fisik

Secara administratif, wilayah Kalimantan Selatan terbagi atas 10 Kabupaten/Kotamadya. Maka pemerintahan mengatur atas 9 Kabupaten daerah tingkat II dan 1 Kotamadya daerah tingkat II di Propinsi Daerah Tingkat I Kalimantan Selatan. Daerah ini dikenal pula sebagai asal muasal orang Banjar, yaitu penduduk yang mendiami daerah ini secara dominan. Pusat pemerintahan Propinsi adalah Kotamadya Banjarmasin, kemudian Martapura di Kabupaten Banjar, Rantau di Kabupaten Tapin, Kandangan di Kabupaten Hulu Sungai Selatan, Barabai di Kabupaten Hulu Sungai Utara, Tanjung di Kabupaten Tabalong, Pleihari di Kabupaten Tanah Laut, Kotabaru di Kabupaten Kotabaru dan Marabahan pusat pemerintahan Kabupaten Barito Kuala. Di samping itu Banjarbaru adalah merupakan Kotamadya administrasi yang termasuk dalam lingkungan Kabupaten Banjar.

Keadaan geografis yang didiami oleh masyarakat Banjar ini dapat digambarkan sebagai berikut, yaitu daerah rendah yang berawa dan sungai-sungai, daerah daratan yang juga dialiri oleh sungai yang dapat dilayari, dan daratan tinggi yang merupakan pegunungan Meratus yang membentang di tengah Kalimantan Selatan, yaitu membujur dari Utara Timur Laut ke Selatan dengan puncak pegunungan tertinggi antara 100 – 1500 meter dari permukaan laut.

Propinsi Kalimantan Selatan sesungguhnya terletak di antara $114^{\circ} 19' 13''$ BB – $116^{\circ} 33' 28''$ BT dan $1^{\circ} 21' 49''$ LU – $4^{\circ} 10' 14''$ LS. Di Utara berbatasan dengan Kalimantan Timur, Timur dengan Selat Makassar, Selatan dengan Laut Jawa di Barat dengan Kalimantan Tengah.

Dengan demikian Kalimantan Selatan pun beriklim tropis, suhu dingin rata-rata 18°C , panas dapat mencapai 34°C . Suhu rata-rata 26°C . Hawa termasuk panas dan lembab, banyak dituruni hujan. Keadaan alam yang demikian dengan sungainya yang besar dapat dilayari, yaitu Sungai Barito yang kemudian membelok ke kanan melalui Sungai Negara, hingga sampai ke Amuntai dan Tabalong bila dilayari dari Muara Cerucuk di Selatan Kalimantan Selatan. Anak sungai yang terkenal adalah Sungai Martapura yang membelah Kotamadya Banjarmasin dan berhulu di Riam Kanan tempat pembangkit tenaga listrik dan Riam Kiwa. Melalui sungai yang dapat dilayari itu pula komunikasi terjadi dan juga kegiatan ekonomi berlangsung, membawa bahan-bahan bangunan maupun bahan-bahan makanan dari daerah produksi ke konsumen. Pasar pun terjadi pula di sungai, diantaranya juga penjaja makanan maupun bahan mentahnya.

Sebagaimana juga daerah lain maka tumbuh pula hutan tropis dengan floranya yang bervariasi, tumbuhan yang penting antaranya adalah Nipah, Galam, Purun, Kayu Besi atau *Ulin*, Kalaban, Langgadai, Keruing, Meranti, Pandanus, Bamban, Paku-pakuan, Genjer, Kangkung yang banyak tumbuh liar dan juga pohon sagu, pohon aren, kesemuanya itu merupakan tanaman liar yang banyak digunakan oleh penduduk untuk memenuhi kebutuhan hidup mereka.

Usaha pertanian dan perkebunan mereka berbagai jenis padi, palawija, tanaman rempah-rempah, perkebunan kelapa, rambutan, mangga, duku, jeruk, sawo dan juga tanaman keras karet. Di daerah rendah alluvial dan daerah rawa penduduk juga melakukan pertanian, perternakan itik, kerbau, perikanan (menangkap ikan di sungai maupun rawa) atau daerah pertanian pada musim tertentu, dan perkebunan seperti jeruk atau pun rambutan.

Menurut catatan tahun 1983 (Selayang Pandang Kalimantan Selatan, 1983) penduduk yang mendiami Kalimantan Selatan berjumlah 2.198.367 dengan kepadatan rata-rata $59/\text{km}^2$ dalam luas wilayah $36.984.50 \text{ km}^2$ tersebar di 10 Kabupaten/Kotamadya dengan 100 Kecamatan, 2.363 desa/kelurahan. Banjarmasin dihuni

oleh 419.337 jiwa, Kabupaten Banjar 368.642 jiwa, Kabupaten Tanah Laut 142.880 jiwa, Kabupaten Barito Kuala 185.656 jiwa, Kabupaten Tapin 117.372 jiwa, Kabupaten Hulu Sungai Selatan 177.659 jiwa, Kabupaten Hulu Sungai Tengah 203.712 jiwa, Kabupaten Hulu Sungai Utara 243.856 jiwa, Kabupaten Tabalong 127.318 jiwa dan Kabupten Kotabaru berjumlah 211.935 jiwa. Statistik itu tidak menggambarkan pula pembagian atas suku bangsa. Akan tetapi di Kalimantan Selatan dominan didiami oleh suku bangsa Banjar, yang dikenal dengan *Urang Banjar* Kuala yang mendiami daerah kuala di Selatan dan *Urang Banjar* Hulu yang mendiami daerah bagian utara, sering pula dengan sebutan *Urang Banjar* saja bagi mereka yang mendiami daerah Kuala dan *Urang Pahuluan* untuk yang mendiami daerah Hulu Sungai di Utara. Akan tetapi semuanya lebih dikenal dengan *Urang Banjar* (orang Banjar) dengan kebudayaannya dan makanan-makanan khas mereka.

Pola perkampungan mereka umumnya mengelompok padat. Walaupun pemukiman masyarakat di Kalimantan Selatan ini dapat dibedakan menurut letak geografis dan keadaan alamnya, di daerah sungai dan rawa, rumah dibangun berderet menghadap sungai atau salingberhadapan dengan sebuah jalan darat atau bisa pula berseberangan dengan sungai sebagai sarana lalu lintas. Rumah penduduk banyak pula dibangun bertiang tinggi atau panggung. Selain itu rumah di atas air yang dikenal dengan *Rumah Lanting* atau sering disebut *Lanting* saja, seperti di Sungai Martapura, Banjarmasin. Rumah sering juga difungsikan untuk berjualan. *Lanting* pun demikian pula yaitu berjualan kebutuhan sehari-hari seperti bahan makanan, minuman, pakaian, bahan bakar, makanan jadi dan juga warung makanan.

Keadaan pedesaan umumnya memanjang, disepanjang jalan darat dan sungai-sungai. Sawah, kebun, peternakan sebagai sumber kehidupan mereka tidak jauh dari pedesaan atau perkampungan penduduk. Setiap desa ada *langgar* atau surau dan mesjid. Sekolah-sekolah pun terdapat di pedesaan baik yang dibangun pemerintah seperti SD Negeri maupun yang dibangun swasta seperti madrasah-madrasah yang setingkat SD.

Tempat-tempat rekreasi dipergunakan halaman-halaman rumah, pelatar rumah maupun lapangan lapangan yang sengaja dibuat atau yang dipergunakan pada musim tertentu seperti lapangan sepak bola di daerah persawahan bilamana musim panas dan se-

sudah menuai padi. Biasanya di tempat rekreasi atau kegiatan olah raga itu banyak warung-warung atau orang-orang yang menjual dan menjaja makanan dan minuman. Sebagaimana juga setiap pedesaan di Kalimantan Selatan, bahkan hampir disetiap kampung ada warung-warung makanan dan minuman.

Pemakaman atau kubur banyak betebaran tidak teratur dengan baik. Hanya beberapa yang teratur pada satu tempat yang dianggap tinggi atau pada dataran rendah di daerah rawa. Ada pula kelompok makam yang merupakan makam keluarga, atau ada pula kubur itu di halaman rumah sebelah kanan. Makam-makam itu sering juga disebut *alkah*. Sebagian ada juga yang telah diatur oleh pemerintah.

B. Sistem politik dan pelapisan sosial

Di Kalimantan Selatan untuk menyebutkan desa umumnya dipakai istilah *kampung*. Sedangkan pimpinannya disebut *Pembekal* (Pembakal). Keadaan yang serupa itu telah lama dikenal dan lebih populer lagi dimasa Kerajaan Banjar dahulu.

Di masa Kerajaan Banjar dikembangkan sistem pemerintahan yang terpusat pada Raja, kemudian dibantu oleh Kiai Adipati, Lelawang, Lurah, Pembekal dan Pengerak. Keadaan ini dapat dijelaskan sebagai berikut (*Sistem Kepemimpinan Dalam Masyarakat Pedesaan Daerah Kalimantan Selatan*, 1983/1984). Kiai Adipati merupakan penguasa setingkat propinsi sekarang dan membawahi beberapa *Lelawang*. Lelawang penguasa setingkat kabupaten dan membawahi beberapa *Lurah*. Lurah penguasa setingkat kecamatan dan membawahi beberapa orang *Pembekal*. Pembekal inilah yang langsung berhadapan dengan masyarakat, yang dibantu oleh *Pangerak*, *Kepala Padang*, *Kepala Handil*, *Kepala Sungai*, *Kepala Hutan* dan sebagainya sesuai dengan kondisi dan perkembangan masyarakat maupun lingkungan serta mata pencaharian hidup. Di samping itu masyarakat juga mengenal orang-orang yang dihormati yang disebut dengan *tetuha kampung* dan *tuan guru* yang kadang-kadang juga sebagai "informal leader" dan mempunyai pengaruh kuat.

Pengaturan masyarakat di masa lampau, sebelum jatuhnya kerajaan Banjar lebih banyak dengan menggunakan *sistem bubuhan* (keluarga luas) yang dikepalai oleh raja-raja, bangsawan-bangsawan, baik laki-laki maupun wanita. Keadaan semacam itu berangsur-angsur hilang sejak jatuhnya Kesultanan Banjarmasin (Se-

jarah Daerah Kalimantan Selatan, 1977/1978).

Masalah kepemimpinan dan yang berkaitan dengan kegiatan politik sebagai yang mengepalai bubuhan, perkampungan atau desa tidak hanya dimonopoli oleh laki-laki, tetapi wanita pun ada yang menjadi pimpinan dalam sistem bubuhan maupun yang mengatur kampung atau desa.

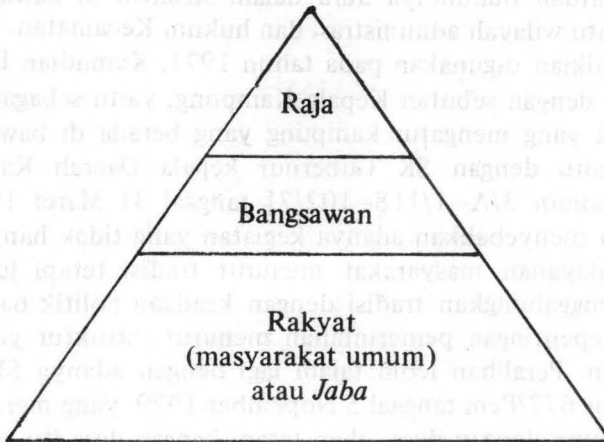
Pembakal sebagai jabatan formal dari pimpinan yang biasanya non formal, yang kemudian jabatan itu menjadi jabatan formal yang kesatuan hukumnya atau dalam struktur di bawah Camat dalam suatu wilayah administrasi dan hukum Kecamatan. Struktur yang demikian digunakan pada tahun 1971. Kemudian Pembakal dialihkan dengan sebutan Kepala Kampung, yaitu sebagai pimpinan politik yang mengatur kampung yang berada di bawah kecamatan yaitu dengan SK Gubernur kepala Daerah Kalimantan Selatan nomor 3/A-1/118-102/71 tanggal 31 Maret 1971. Keadaan itu menyebabkan adanya kegiatan yang tidak hanya merupakan pelayanan masyarakat menurut tradisi tetapi juga telah mulai menggabungkan tradisi dengan keadaan politik baru, yaitu dengan kepentingan pemerintahan menurut struktur yang telah ditetapkan. Peralihan lebih tajam lagi dengan adanya SK Gubernur nomor 677/Pem tanggal 5 Nopember 1979, yang merubah istilah kampung dengan desa, akan tetapi konsep desa itu sendiri sebenarnya tidak sama dengan konsep kampung di kalangan masyarakat Banjar. Konsep desa di Jawa berbeda dengan konsep *desa* di Banjar. Akan tetapi konsep itu disamakan menurut pemerintahan. Desa di sini menurut konsep kampung dari perkembangan yang tradisional.

Kemudian pengembangan desa itu dimantapkan lagi dengan diberlakukannya Sistem Kelurahan, bahkan pimpinan kelurahan itu sendiri sebagai pegawai pemerintah yang diangkat untuk wilayah yang paling depan dari pelaksanaan sistem politik pemerintahan Republik Indonesia. Kelurahan itu menurut UU RI nomor 5 Tahun 1979, sebanyak 110 desa yang diangkat statusnya menjadi Kelurahan di pusat Propinsi dan beberapa Kabupaten di Kalimantan Selatan (*Sistem Kepemimpinan Dalam Masyarakat Pedesaan Daerah Kalimantan Selatan, 1983/1984*).

Perkembangan makanan yang dikenal dalam masyarakat Banjar, pengolahannya secara tradisional paling tidak dapat dibagi atas dua bagian, yaitu pengolahan yang dilakukan kalangan bangsawan (kalangan istana) dan pengolahan di kalangan masyarakat umum.

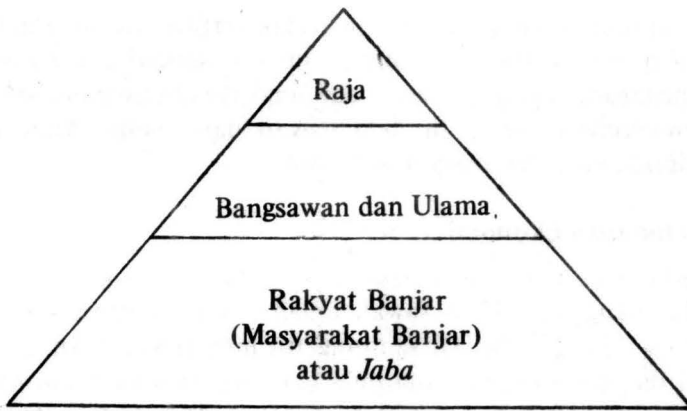
Namun hal ini tidaklah berarti bahwa tertutup kemungkinan untuk dapat mengadakan jenis makanan tersebut bagi masing-masing kelompok masyarakat.

Menurut perkembangan sejarah, maka masyarakat Banjar secara tradisional mempunyai lapisan sosial atau strata sosial, yaitu lapisan atas adalah Raja kemudian bangsawan dan dilapisan bawah adalah rakyat (masyarakat umum) atau yang disebut dengan *Jaba*. Pelapisan itu merupakan piramida, yang dapat digambarkan sebagai berikut :



Lapisan sosial Banjar masa Hindu

Kemudian dengan masuknya Islam pada masa lampau, merupakan titik awal yang menegaskan lahirnya suatu masyarakat yang disebut dengan masyarakat Banjar. Pangeran Samudera atau Raden Samudera cucu dari Raja Sukarama dari Kerajaan Daha (Hindu) yang berhak atas tahta sebagai wasiat kakeknya Raja Sukarama tersebut, telah merebut kembali Kerajaan Daha dari tangan pamannya Pangeran Tumenggung, kemudian masuk Islam dan bergelar Sultan Suriansyah, yang mendirikan Kerajaan Islam dan Sultan ini sebagai raja pertama yang beragama Islam dan berkembanglah Kesultanan Banjarmasin dengan rakyatnya yang disebut dengan Rakyat Banjar yang bercirikan Islam. Pelapisan sosial sejenis dengan bertambahnya peranan ulama dalam pelaksanaan pemerintahan maupun kegiatan masyarakat yang mempengaruhi pula kondisi sosial dengan pandangan-pandangan yang didasarkan kepada Islam. Peranan ulama menjadi penting dalam usaha pembinaan politik dan sosial pada kerajaan dan masyarakat Banjar. Pelapisan sosial dapat digambarkan sebagai berikut :



Lapisan sosial Banjar masa Islam

Pengolahan makanan di kalangan istana banyak yang tidak dikenal oleh masyarakat umum. Komunikasi melalui sungai menyebabkan pula lambatnya hal-hal yang berkenaan dengan perkembangan baru. Kondisi masyarakat tradisional yang terpisah dengan pusat-pusat kerajaan menyebabkan pula hal semacam itu sulit berhubungan. Daerah terpencar dengan sistem pertanian dan perikanan yang berkembang secara lokal, antara lain menyebabkan pula bervariasinya makanan penduduk. Akan tetapi perbedaan-perbedaan itu dalam kegiatan ritual pada dasarnya mempunyai persamaan. Makanan yang bervariasi menurut banyaknya bahan-bahan mentah yang akan dibuat oleh masyarakat tersebut. Ada bahan makanan yang diolah secara khusus yang hanya dikenal dan digunakan oleh kalangan istana dimasa itu dan masih dikenal secara samar-samar oleh keturunannya sekarang.

Dalam perkembangan masyarakat Banjar sekarang ini telah banyak perubahan. Kepemimpinan dan sistem politik serta pelapisan sosial tradisional seperti yang digambarkan di atas telah jauh berubah. Pengaruh-pengaruh pendidikan modern dan sistem politik yang telah dikembangkan semenjak masa kemerdekaan Republik Indonesia banyak mewarnai sistem politik dan pelapisan sosial dari masyarakat Banjar, walaupun demikian Islam adalah merupakan dasar yang penting dari kehidupan dan pandangan mereka dalam berpolitik maupun kegiatan sosial.

Pelapisan sosial pada saat ini tidak terlihat nyata. Hanya ada golongan atau kelompok yang membaour, seperti masyarakat petani, pedagang, pegawai negeri dan angkatan bersenjata, intelektual, cendekiawan, seniman, budayawan dan ulama. Atau adanya masyarakat elite dan masyarakat umum.

C. Kehidupan Ekonomi

Pada dasarnya suku bangsa Banjar hidup dari hasil pertanian. Mereka mengembangkan sawah tadah hujan, sawah pasang surut dan juga perladangan. Di samping itu menangkap ikan di sungai-sungai dan danau rawa. Ada pula yang menjadi nelayan, menangkap ikan di laut dan berpindah-pindah pada musim tertentu. Selain itu diantara mereka ada pula yang mengembangkan peternakan itik. Itik Alabio yang dikembangkan di Hulu Sungai Utara merupakan itik ternak yang banyak menghasilkan telur dan daging serta dendeng itik. Itik Alabio juga diekspor hingga ke Australia. Orang Banjar mengenal pula cara pengawetan makanan jenis ikan dan hewan.

Di samping peternakan itik dikenal juga peternakan kerbau air atau *hadangan* yang dikembangkan secara khusus dengan teknik yang disebut *Kalang Hadangan*. Kalang hadangan merupakan tempat pengembangan pemeliharaan kerbau di atas danau rawa. Pada pagi hari dilepaskan di air rawa dan pada senja hari dinaikkan ke atas kalang (kandang kerbau dengan teknik peternakan ini). Penggembalanya menggunakan perahu. Kalang hadangan ini banyak dikembangkan di Hulu Sungai Utara dan Hulu Sungai Tengah. Kerbau ini dipergunakan tidak untuk sawah, akan tetapi untuk menarik batang-batang kayu di hutan atau dagingnya di jual sebagai bahan makanan. Peternakan lain seperti memelihara sapi dan ayam diusahakan secara terbatas oleh masyarakat Banjar.

Petani yang mengembangkan perladangan juga banyak menanam sayur mayur, yang diproduksi untuk kepentingan sendiri atau keluarga, juga untuk menambah penghasilan dengan menjualnya. Demikian pula pohon pisang ada yang dikembangkan secara khusus dalam usaha pertanian guna dijual ke pasar-pasar sebagai sumber penghasilan tambahan selain tanaman utama padi. Mereka juga menanam tanaman keras seperti buah-buahan.

Banyak sekarang ini petani secara khusus menanam pohon buah-buahan seperti rambutan, jeruk atau "limau", di samping tanaman lain seperti cengkeh, karet dan juga tumbuhan yang hi-

dup di tanah pertanian mereka seperti mangga, durian, langsung dan sebagainya. Sedangkan perkebunan kelapa sejak lama telah diusahakan penanamannya, sehingga masakan-masakan orang Banjar banyak yang menggunakan santan atau lemak kelapa. Sesuai dengan keadaan daerah penghasil kelapa ini, dengan pengetahuan yang ada dapat menghasilkan jenis makanan khas daerah yang bersangkutan.

Hasil produksi pertanian dan menangkap ikan tersebut, dijual di tempat atau dibawa ke pasar dengan angkutan darat maupun angkutan sungai. Perahu-perahu kecil sering digunakan untuk menjaja sayuran-sayuran ataupun lauk-pauk sebagai bahan makanan. Orang Banjar di pantai dan daerah-daerah penghasil ikan lebih cenderung banyak bahan makannya ikan, bila dibandingkan dengan sayur-sayuran. Tetapi nasi sebagai makanan pokok tetap lebih banyak dimakan sehari-harinya.

Selain sebagai petani orang Banjar juga banyak mengembangkan perdagangan dari hasil produksi mereka sendiri, seperti pembuatan peralatan dapur, peralatan perkapalan, hasil anyam-anyaman, pembuatan kapal, kerajinan batu aji, ikan yang diawetkan. Selain itu juga perdagangan rempah-rempah dan juga usaha-usaha perkayuan serta usaha-usaha lain yang sesuai dengan perkembangan baru dari sistem ekonomi modern.

D. Sistem Kekerabatan

Dalam kehidupan budaya Banjar mengenal pula keluarga bati atau keluarga inti. Keluarga inti dalam kehidupan masyarakat Banjar pada masa kini sangat penting. Keluarga luas juga dikenal oleh mereka dengan istilah *bubuhan*. Dalam perkembangan sejarah, pada masa lalu *bubuhan* ni merupakan ikatan yang penting. Bubuhan sering dipimpin oleh keluarga bangsawan atau juga masyarakat kebanyakan yang dikenal dengan *jaba*. Bubuhan juga dalam kekerabatan dipimpin oleh laki-laki ataupun wanita. Mereka yang memimpin sebenarnya dapat dimasukkan pada pemimpin non formal. Kewibawaan, kekayaan dan sikap ketegasan serta kejujuran, di samping itu juga harus taat dalam melaksanakan agama merupakan hal yang menjadi perhatian dalam diri seorang bubuhan yang akan menjadi pemimpin.

Bubuhan menjadi bergeser hanya bersifat lokal, seperti Bubuhan Amuntai, Bubuhan Kandangan, Bubuhan Martapura dan bubuhan lainnya masing-masing daerah, akan tetapi kekerabatan ini

menjadi lebih longgar. Sehingga pada perkembangan akhir-akhir ini ikatan bubuhan semacam ini semakin dikuatkan kepada semacam ikatan kewilayahan, seperti Ikatan Keluarga Amandit, Ikatan Keluarga Murakata, Ikatan Keluarga Amuntai, Ikatan Keluarga Tapin dan sejenisnya yang mengisyaratkan asal usul dari daerah mana mereka tinggal.

Rumah-rumah tradisional Banjar juga menunjukkan adanya keluarga luas semacam itu. Akan tetapi sekarang ini cenderung kekerabatan itu lebih menekankan pada keluarga inti. Demikian pula apabila sesudah kawin cenderung berdiri sendiri tinggal pada rumah sendiri. Walaupun demikian dalam rumah keluarga Banjar sering kita dapati beberapa keluarga atau dalam rumah tangga keluarga inti itu diam pula ayah atau ibu, atau saudara sepupu, juga saudara kandung dari pihak isteri atau pihak suami.

Sistem kekerabatan orang Banjar bilateral. Dalam perkawinan selain memisah berdiri sendiri atau neolokal juga banyak dari orang Banjar yang sesudah kawin tinggal pada keluarga pihak wanita atau isteri (matrilokal) dan atau yang tinggal pada pihak keluarga laki-laki atau suami (patrilokal).

Secara tradisional dalam berbagai kegiatan, seperti pengantin-an, selamatan, *maayun anak*, kematian keluarga atau bubuhan sangat penting, keluarga-keluarga yang tinggal jauh datang membantu bahkan juga memberikan sumbangan berupa kebutuhan pangan, membuat kue-kue, membuat makanan untuk kegiatan itu. Sebagian keluarga dewasa ini masih melakukan hal itu, sebagian lagi sudah mulai longgar, hal ini mungkin disebabkan perkembangan baru atau modernisasi, sehingga waktu mereka tersita oleh kegiatan kerja dan usaha. Walaupun demikian siapa saja yang mempunyai kesempatan akan menghadiri setiap kegiatan keluarga meskipun secara tidak langsung membantu.

E. Kehidupan Agama

Pada kehidupan orang Banjar paling sedikit mengalami masa-masa keagamaan yang menonjol pada masanya. Religi asal yang banyak berkembang pada orang Dayak, yaitu animisme dalam proses pembauran yang terjadi antara penduduk baru yang kemudian membentuk orang-orang Banjar banyak pula mewarnai. Di samping itu proses berlanjut dengan masuknya Hindu/Budha melalui suatu pembauran kemudian yang menumbuhkan kerajaan Negara Dipa, Negara Daha. Kemudian pada priode selanjutnya terbentuk

atau berdirinya Kerajaan atau Kesultanan Banjarmasin yang dipimpin oleh Pangeran Samudera atau nama lainnya Sultan Suriansyah (setelah ia masuk Islam melalui perjanjian dengan Kerajaan Demak). Berdirinya Kesultanan Banjarmasin adalah karena pengambilalihan pimpinan Kerajaan Daha oleh Sultan Suriansyah dari tangan Pangeran Tumenggung (pamannya sendiri), kekuasaan secara syah berada ditangan Pangeran Samudera.

Sejak berdirinya kerajaan atau kesultanan Banjarmasin, dimana rajanya penganut agama Islam yang saleh, maka masyarakat Banjar sebagian besar langsung masuk agama Islam dan sejak itu pula secara resmi Islam menjadi agama negara rakyat Banjar. Meskipun demikian pada kehidupan orang Banjar masih terlihat adanya warna-warna kegiatan agama yang bercampur dengan kepercayaan asli, Hindu/Budha dan Islam.

Meskipun demikian pengaruh Islam sangat kuat terhadap orang Banjar. Nilai Budaya Islam dalam pandangan banyak orang Banjar adalah identik dengan Islam. Masalah-masalah yang berkaitan dengan larangan dan diwajibkan serta dianjurkan oleh Islam sangat diperhatikan, dalam hal ini termasuk masalah makanan dan penyajiannya. Pada dasarnya makanan yang dikembangkan oleh orang Banjar adalah segala sesuatu yang bahan-bahannya dibenarkan oleh agama, sedang yang dilarang dijauhi. Makanan mereka harus sesuai dengan peraturan-peraturan atau hukum-hukum Islam. Hal yang demikian sangat diperhatikan dalam masyarakat Banjar.

Dalam berbagai kegiatan upacara yang dilaksanakan, meskipun upacara itu tidak berasal dari Islam dan menjadi berbaur dengan Islam, bahan makanan yang disajikan adalah bahan makanan yang tidak dilarang oleh Islam, bahkan yang dianggap sangat halal menurut ajaran Islam. Demikian juga cara pengolahannya. Sehingga dengan demikian dapat diidentikkan kehidupan Banjar dalam masalah makanan adalah menurut Islam.

Meskipun demikian orang Banjar dalam masalah keagamaan juga menghargai agama lain sejauh anjuran agama Islam itu sendiri. Justru larangan-larangan terhadap sesuatu yang tidak dibenarkan Islam tertuju kepada orang Islam sendiri. Sehingga pada kehidupan sehari-hari orang Banjar kadang-kadang mereka lebih menghormati orang yang bukan beragama Islam dari pada orang Islam sendiri yang berbuat maksiat.

F. Pandangan hidup dan sistem nilai masyarakat

Pandangan hidup orang Banjar pada dasarnya menginginkan kesejahteraan, baik lahir maupun batin. Sejumlah aktifitas masyarakat Banjar, terutama dalam upacara-upacara penting berkaitan dengan kesejahteraan itu. Perlambang-perlambang yang digunakan untuk berbagai kegiatan upacara adalah mendapatkan kesejahteraan itu, yang sering disebut *Ruhui Rahayu*. Masyarakat Banjar dalam memandang hidup ini jauh kedepan, yaitu sampai kekehidupan sesudah mati yang dikenal dengan akhirat. Konsep ini sesuai dengan pandangan Islam, yaitu agama yang diakui orang Banjar yang mereka anut untuk pedoman dan tindakan mereka dalam aktivitas sosial.

Sungguhpun demikian pandangan hidup itu masih juga dipengaruhi oleh pandangan kebiasaan yang ada dalam religi asal, Hindu/Budha. Hal-hal ini lebih jelas terlihat pada saat-saat kegiatan upacara mandi-mandi hamil, melahirkan, menamai anak, maayun anak, mandi pengantin, kematian, mendirikan rumah, menempati rumah baru, selamat-selamatan tertentu. Pada acara-acara ini alat yang digunakan masih menunjukkan adanya pengaruh budaya yang berasal dari religi asal maupun campuran dengan Hindu/Budha, meskipun didominir oleh Islam. Demikian pula makanan yang disajikan, berkaitan dengan kebiasaan-kebiasaan yang didasari oleh religi-religi itu dengan bahan makanan yang diharamkan oleh Islam. Hal yang demikian ini dikuatkan lagi dengan bacaan dan doa menurut Islam. Namun pandangan orang Banjar terhadap kehidupan yang merujuk pada Islam.

Sistem nilai yang berkembang pada masyarakat Banjar adalah nilai-nilai yang tidak bertentangan dengan Islam, walaupun ada sebagian masyarakat Banjar tidak bersikap Islam secara utuh. Kebiasaan-kebiasaan lama yang asal dan pengaruh-pengaruh budaya sepanjang sejarahnya turut mewarnai nilai-nilai budaya yang berkembang.

Makanan dalam tata nilai orang Banjar paling sedikit terbagi atas dua bagian, yaitu makanan sehari-hari yang bahan dan proses pembuatannya tidak bertentangan dengan Islam. Kemudian makanan yang dipergunakan untuk upacara tertentu, yang bahan dan prosesnya juga tidak bertentangan dengan Islam. Selain itu ada pula makanan tradisi yang pengadaannya bersifat terbatas pada pengetahuan orang Banjar pada daerah-daerah tertentu di Kalimantan Selatan.

Pola penyajian makanan untuk upacara masih dipengaruhi adat istiadat lama seperti terlihat pada bentuk warna dan jenis-jenis makanan yang dihidangkan. Sampai saat ini masih ada makanan upacara yang dikenal dengan makanan 41 macam, yaitu kue-kue tradisional sebelum pengaruh Islam.

Dengan demikian dapat dikatakan bahwa baik pandangan hidup maupun sistem nilai masyarakat yang berkembang hingga kini dipengaruhi paling sedikit oleh religi asal, Hindu/Budha, Islam dan unsur-unsur baru dari budaya yang masuk. Demikian pula terhadap makanan, sebagaimana digambarkan di atas.

B A B III

KONSEP MENGENAI MAKANAN

A. Konsep mengenai makanan

Seperti diketahui manusia memerlukan makanan untuk melanjutkan hidupnya. Untuk itu manusia berusaha mendapatkan makanan yang dapat memberikan rasa puas. Selain itu makanan yang dimakan sedapat mungkin harus memenuhi fungsi-fungsi yang penting dalam perkembangan tubuh. Pengetahuan dan keinginan untuk makan ini akhirnya membentuk pola-pola tersendiri dalam memilih makanan yang akan dikonsumsi. Dengan adanya kebiasaan makan sehari-hari dengan wujud yang sama melahirkan suatu konsep mengenai makanan yang harus dipenuhinya.

Mengingat tidak adanya bahan makanan yang mengandung semua zat-zat gizi dalam jumlah yang mencukupi kebutuhan tubuh, maka manusia memerlukan berbagai bahan makanan. Namun demikian berpolanya kebiasaan makan dari suatu masyarakat suku bangsa bersangkutan, sehingga jumlah zat-zat yang diperlukan oleh tubuh jarang dapat terpenuhi tanpa pengetahuan ilmu gizi.

Makanan sebagai suatu kebutuhan pokok yang harus ada dan diusahakan pengadaannya merupakan suatu kebutuhan biologis. Dengan keadaan lingkungan fisik yang berbeda dapat pula mempengaruhi konsep makanan dalam masyarakat di mana mereka tinggal. Kalau yang dimakan dan diminum itu adalah kebiasaan sehari-hari selalu ada, maka mereka akan merasa puas walaupun makanan yang menjadi makanan pokok itu cuma merupakan makanan sampingan bagi orang lain.

Pengertian konsep mengenai makanan dapat diartikan sebagai suatu kebiasaan makan yang dilakukan untuk memenuhi kebutuhan biologis yang didukung oleh sistem-sistem syaraf yang ada dalam tubuh. Dengan demikian apa yang telah menjadi konsep makanan bagi suatu suku bangsa kalau diubah akan merasakan perubahan-perubahan dalam sistem syaraf. Perubahan dimaksud akan berarti dapat mengurangi nafsu untuk makan, karena tidak sesuai dengan kebiasaan yang mereka makan. Konsep mengenai makanan ini lahir karena adanya kebiasaan yang dilakukan secara rutin tiap hari dan telah tertanam dalam pola pemikiran masyarakat pendukungnya. Sehingga apabila sampai pada saatnya untuk makan, keinginan itu tidak dapat dibendung lagi.

Konsep mengenai makanan ini berkaitan pula dengan pandangan tertentu dari masyarakat bersangkutan terhadap makanan yang akan dikonsumsi. Karena adanya pandangan tertentu inilah pemilihan bahan makanan tidak tergantung akan nilai gizinya. Pada masyarakat suku Banjar kenyataannya lebih terikat akan pemahaman terhadap bahan makanan yang boleh dan tidak boleh dimakan. Hal ini didasari oleh suatu pandangan dalam hukum agama yang dianut.

Menurut orang Banjar makanan adalah sesuatu hal yang dianggap begitu berpengaruh terhadap perkembangan kejiwaan. Makanan yang dihidangkan harus sesuai dengan adat istiadat dan prinsip agama yang berlaku. Ini akan berarti pula bahwa bagaimana cara mendapatkan makanan tersebut tidak lepas dari sudut pandangan agama. Sesuatu yang dimakan akan menjadi darah daging, karenanya tidak diperkenankan memakan makanan yang tidak diperbolehkan oleh agama dan ini bisa membawa pengaruh terhadap tindakan dan perilaku orang tersebut. Setiap makanan harus diketahui secara jelas wujud dan asal diperolehnya bahan makanan tersebut.

Hal lainnya yang mewarnai pandangan terhadap makanan ini adalah bahwa mengisi perut dengan makanan merupakan *gala-gala iman*. Maksudnya dengan mengenyangkan perut atau mengisi perut dengan makanan yang halal akan menguatkan iman seseorang. Kuatnya iman menurut pandangan orang Banjar dimulai dari makanan yang dimakan. Adanya pemahaman atau konsep mengenai makanan yang menjadi kebiasaan makan sehari-hari itu senantiasa diusahakan berdasarkan tuntutan yang dianjurkan

oleh adat dan agama yang dipercayai. Sebaliknya makanan yang didapatkan dari bahan yang tidak halal untuk dimakan bisa mempengaruhi jiwa dan pikiran seseorang untuk berbuat yang tidak baik. Konsep semacam ini tertanam dan membayangi kehidupan sehari-hari masyarakat suku Banjar dalam memilih bahan makanan.

Faktor agama yang menjadi landasan pemikiran akan tumbuhnya konsep makanan ini melahirkan daya kreatif mereka untuk mencari sebanyak-banyaknya bahan makanan yang harus dan tidak semestinya untuk dimakan. Sepanjang makanan yang diperoleh itu tidak bertentangan dengan hukum agama dan dapat mengenyangkan, maka itu adalah yang terbaik. Oleh karenanya pemahaman akan gizi sesuatu makanan merupakan urusan belakangan. Pada hakekatnya pemilihan bahan makanan tidak didasarkan atas nilai gizinya, tetapi menggunakan prinsip makan kenyang dan halal.

Makan sebagai usaha mengenyangkan perut juga dimaksudkan agar tidak menjadi malas bekerja dan beribadat. Dengan perut yang kosong karena ketidaan makanan dikhawatirkan dapat membawa kepada perbuatan yang negatif. Oleh karenanya keberadaan makanan ini bagi orang Banjar terutama makanan pokok dianggap sesuatu yang keramat dan mempunyai nilai tinggi dan suci. Makanan tidak boleh disia-siakan, jika dihidangkan dalam sebuah piring dan siap untuk dimakan harus habis. Makanan yang tersisa, atau telah dicicipi sebagiannya tetapi tidak dihabiskan, adalah tindakan mubazir yang dilarang.

Selanjutnya orang Banjar menggolongkan makanan ke dalam beberapa pengertian. Makanan sehari-hari atau makanan pokok adalah nasi yang mutlak harus ada. Sedangkan lauk pauk dan *gangan* atau sayur merupakan teman makan sehari-hari yang siftnya tidak begitu mutlak harus diadakan. Menurut orang Banjar sayur dan lauk pauk diadakan bertujuan untuk menambah selera makan sekaligus juga mengenyangkan. Beberapa konsep makanan yang dihidangkan dalam kehidupan sehari-hari dapat diuraikan sebagai berikut :

1. Makanan pokok

Yang dimaksud dengan makanan pokok adalah bahan makanan yang dapat mengenyangkan dan memberi tenaga. Bahan-bahan makanan yang dapat memberi tenaga atau sumber tenaga itu se-

benarnya banyak sekali macamnya sesuai dengan keadaan lingkungan alamnya. Bahan makanan tersebut diantaranya beras, jagung, sagu, singkong, ubi, pisang dan bahan lainnya yang telah umum dikenal. Namun sesuai dengan konsep masing-masing suku bangsa, makanan pokoknya berbeda-beda pula.

Makanan pokok orang Banjar yang harus ada tiap hari adalah nasi. Pengertian nasi di sini adalah bahwa hanya nasilah satu-satunya makanan sehari-hari yang mutlak harus dipenuhi. Telah menjadi kebiasaan yang mengikat dalam kegiatan makan bahwa hanya makan nasilah yang dapat memberikan rasa kenyang secara utuh dan lengkap. Pengetahuan akan konsep makanan yang demikian bagi orang Banjar jika ia belum makan nasi, maka berarti ia belum makan. Sehingga walaupun mereka berkali-kali mencicipi makanan kecil seperti *wadai* (kue-kue), apabila ditanya apakah sudah makan atau belum, secara spontan ia akan menjawab belum makan.

2. Lauk pauk

Pada dasarnya lauk pauk merupakan bahan makanan yang dapat menjamin pertumbuhan atau mengganti bagian badan yang aus atau rusak. Masyarakat Banjar menganggap lauk pauk ini semata-mata sebagai teman makan nasi untuk menambah kenikmatan. Secara umum bahan makanan yang dapat digunakan sebagai lauk pauk sehari-hari itu adalah : ikan segar, ikan asin, telur, daging sapi, ayam, kambing, burung, kacang-kacangan dan lain-lainnya yang dipilih sesuai status ekonomi masing-masing. Dalam masyarakat suku Banjar lauk pauk ini diartikan dengan masakan jenis ikan yang umum terdapat di lingkungan masing-masing.

Penggunaan bahan makanan daging hewan seperti dalam lauk pauk sebenarnya dapat menjamin pertumbuhan tubuh sebagaimana mestinya. Akan tetapi mengingat bahan makanan untuk lauk pauk yang berasal dari hewan mahal harganya maka lauk pauk yang berasal dari daging hewan ini sering dianggap makanan istimewa. Pada masyarakat suku Banjar ini lauk pauk tersebut sama dengan ikan (ikan segar, ikan asin dan telur). Variasinya hanya terdapat pada cara pengolahannya saja.

Penyajian bahan makanan lauk pauk ini bagi orang Banjar sifatnya tidak begitu mutlak, dalam arti mereka masih bisa makan nasi tanpa lauk pauk. Tetapi dalam konsepnya tetap ada hidangan lauk pauk ini. Ketidak mutlakan unsur lauk pauk jika keadaan

ekonominya kurang mampu untuk mengadakannya, maka cukup ditemani kuah air garam dan asam. Sehingga makin memperjelas bahwa makanan pokok yang utama adalah nasi tanpa dapat diganti dengan jenis bahan makanan lain, walaupun mungkin nilai gizinya lebih tinggi. Pada masyarakat suku Banjar yang tinggal di Hulu Sungai banyak ditemukan jenis ikan air tawar.

3. Sayuran

Sayuran merupakan bahan makanan yang biasanya berfungsi untuk mempertahankan kondisi tubuh supaya tetap dalam keadaan sehat. Masakan sayuran ini dapat pula berfungsi untuk mempertahankan tubuh terhadap serangan suatu penyakit. Oleh masyarakat suku Banjar atau lazimnya disebut dengan *urang Banjar* sayur dianggap sebagai pelancar makan nasi, karena dapat pula berfungsi membasahi makanan sehingga makanan mudah ditelan. Selain itu sayur juga memberikan rasa segar dan mengenyangkan. Masakan sayuran yang dalam masyarakat suku Banjar dikenal dengan sebutan *gangan* banyak sekali jenis dan variasinya dengan berbagai bahan mentah yang berbeda-beda pula.

Pada dasarnya masyarakat suku Banjar secara tradisional tidak mengenal pola makanan dengan resep empat sehat lima sempurna. Mereka hanya mengenal dan menghayati suatu konsep makan sehari-hari dengan pola penyajian tiga srangkai, yakni nasi, lauk pauk yang berarti ikan dan *gangan* atau sayur yang dihidangkan bersama-sama. Jenis buah-buahan dan minuman susu berfungsi lain di luar konsep makan seperti diuraikan di atas.

Masakan lauk pauk dan *gangan* yang banyak variasinya itu ada pula sifatnya yang khas untuk masyarakat suku Banjar yang tinggal di daerah Kabupaten bersangkutan. Di samping itu ada pula jenis lauk pauk dan *gangan* yang hanya disajikan bagi individu tertentu, misalnya terhadap perempuan yang baru melahirkan atau seseorang yang baru sembuh dari sakit atau sedang sakit. Penggolongan makanan semacam ini didasari oleh pengetahuan mereka secara turun temurun dan telah mentradisi di dalam masyarakat suku Banjar sebagai tantangan dalam kehidupan yang belum mengenal ilmu kesehatan.

Demikian pula halnya dengan minuman yang mutlak harus ada dalam setiap kali makan. Seperti halnya makan, minuman juga digolong-golongkan pada situasi dan kondisinya yakni menurut kebutuhan dan fungsinya. Sebagai minuman pokok teman makan

sehari-hari terutama pada makan siang adalah *banyu dingin* atau air putih. Sedangkan air minum lainnya seperti teh, kopi disajikan pada waktu pagi, sore dan malam hari sebagai teman makan kue. Ada lagi minuman pengganti air teh yaitu *banyu sapang*. Minuman ini sudah jarang disajikan karena langkanya bahan mentahnya dan hanya terdapat di beberapa daerah. *Banyu sapang* diperoleh dari kayu batang pohon sapang yang direbus hingga warna airnya menyerupai warna teh.

B. Makanan dan penyajian serta kelakuan makan

Dalam hal penyajian makanan baik nasi, lauk-pauk dan *gangan* di mana merupakan makanan pokok sehari-hari yang ada dalam konsep makanan suku Banjar perbedaan kuantitas dan kualitasnya sangat tergantung pada penggolongan mengenai jenis makanan dan fungsinya tersebut terbagi dalam tiga bagian yaitu : (1) *makan baisukan* yang mempunyai pengertian sama dengan sarapan, (2) *makan tengah hari* atau makan siang dan *makan puhun kamarian* atau makan malam.

Di samping itu terdapat pula suatu konsep mengenai makan dan minum yang berbeda makna dan cara penyajiannya. Adapun makanan yang disajikan menurut fungsinya tanpa terikat waktu, namun ada dalam pemahaman dan pengetahuan orang Banjar, dalam kehidupan sehari-hari disebut dengan makanan *pupuluran* atau makanan *sasala*. Makanan *pupuluran* atau makanan *sasala* ini disajikan sebelum atau sesudah makan siang dan bisa pula sesudah makan malam yang berfungsi sebagai makanan kecil teman minum.

Sesuai dengan status sosial dan tingkat ekonomi rumah tangga masing-masing yang berbeda-beda maka jenis makanan *pupuluran* ini juga sangat banyak variasinya. Fungsi makanan ini antara lain bertujuan untuk mengisi perut sebelum waktu makan tiba. Makanan *pupuluran* ini bisa berupa kue-kue, ubi rebus dan jenis makanan kecil lainnya.

Perwujudan makanan *pupuluran* dapat pula berfungsi sebagai persediaan hidangan untuk tamu. Sedangkan minuman pengiringnya yang umum dihidangkan adalah air teh. Minuman air susu secara tradisional jarang sekali disajikan dalam minuman sehari-hari,

kecuali pada hari lebaran atau untuk minuman yang disuguhkan kepada tamu. Minuman susu dianggap istimewa karena bahannya harus dibeli dengan mahal.

Dalam penyajian makanan sehari-hari orang Banjar yang dikenal dengan hidangan tiga serangkai yakni nasi, lauk pauk dan *gangan* hanya diutamakan pada waktu makan siang. Untuk makan malam cukup dihidangkan nasi dan lauk pauk saja. Sedangkan unsur penambahan unsur *gangan* hanyalah merupakan sisa makan siang atau memang dibuat banyak sebagai persediaan makan malam, jadi tidak bersifat tetap. Pada makan pagi sama sekali tidak dikenal adanya hidangan *gangan*. Demikian pula perbandingan antara makan pagi, makan siang dan makan malam baik kuantitas maupun kualitasnya sangat tidak seimbang.

Kualitas makan pagi, makan siang dan makan malam penyajian nasi sebagai makanan pokok selalu lebih banyak dibanding lauk pauk. Pembagian makan tiga kali sehari seperti disebutkan di atas tidak selamanya demikian. Karena adanya tingkat ekonomi yang rendah atau pada lapisan sosial bawah, makan pagi mereka cukup dengan menghidangkan kue dan segelas air teh atau kopi. Selain itu ada pula yang mengganti makan pagi dengan menyajikan *buras* yakni masakan makanan dari beras yang dimakan dengan sambal khusus. Baik kue atau *buras* yang fungsinya untuk makan pagi ini biasanya tidak dimasak sendiri, tetapi diperoleh dengan jalan membelinya. Pada sebagian masyarakat suku Banjar cara makan atau kelakuan makan pagi ini terutama prianya dilakukan di warung-warung minuman yang ada di sekitar lingkungan mereka.

Tetapi penggolongan makan pagi dengan cuma makanan kue atau *buras* ini juga tidak tetap, sekali pun status sosial dan tingkat ekonominya rendah. Hal ini berkaitan dengan bidang pekerjaan yang akan dilaksanakan. Misalnya warga masyarakat yang pekerjaannya sebagai petani dengan pernghasilan yang rendah kalau pada musim tanam atau pada saat-saat bekerja di sawah bagaimanapun juga mereka harus makan pagi dengan kenyang. Tetapi jika musim diam atau tidak melakukan kegiatan di sawah, makan pagi tidak terlalu penting dan dapat diganti dengan jenis makanan lain dengan prinsip kenyang.

Kegiatan makanan sehari-hari sesuai dengan konsep mengenai makanan tersebut dalam penyajiannya tidak terlepas pula kaitannya dengan adat istiadat yang bersifat tradisional bagi masyarakat suku Banjar. Untuk makan sekeluarga dalam rumah tangga keluar-

ga batih, makanan disajikan dan diletakkan di atas selembur tikar yang *diampar* (digelarkan) di lantai. Hal ini berlaku pula dalam menyajikan makanan untuk tamu. Cara penyajian seperti ini disebut *makan balapak dengan duduk balapak*.

Menurut pandangan dan adat istiadat orang Banjar bahwa cara yang demikian itu terasa lebih akrab kesan kekeluargaannya. Dalam makan (nasi) bersama tamu dipisahkan cara makannya, yaitu laki-laki makan dengan laki-laki. Makannyapun laki-laki lebih dulu, sedangkan wanitanya belakangan setelah selesai laki-lakinya makan.

Untuk makan sehari-hari ayah sebagai kepala rumah tangga dan pencari nafkah lebih diutamakan dan makan sendiri duluan. Hal ini dimaksudkan sebagai penghormatan dan juga diharuskan menikmati makanan lebih dahulu. Kecuali pada hari-hari tertentu seperti hari lebaran atau dalam acara selamatan keluarga baru dilakukan bersama-sama. Ibu dan anak-anak makan bersama-sama setelah ayah selesai makan. Pola yang demikian ini selain didasari atas penghormatan juga mengandung makna bahwa seorang ayah harus dapat makan dengan tenang setelah lelah bekerja. Keadaan yang demikian ini ada kaitannya dengan keluarga suku Banjar yang banyak anak yang mengakibatkan susah diatur makannya. Di samping itu seorang ibu karena tidak memiliki pembantu harus pula dapat menemani anak-anaknya sementara suami mereka makan.

Tata cara makan orang Banjar secara tradisional dilakukan dalam keadaan duduk bersila di atas tikar. Demikian pula jika minum selalu dianjurkan untuk duduk. Makan dan minum dengan cara berdiri sama sekali dilarang. Hal ini tidak terbatas pada makan nasi saja, tetapi juga terhadap makanan apa pun juga.

Cara makan dan penyajian serta kelakuan makan bagi masing-masing individu dalam suatu rumah tangga hanya berbeda pada unsur dan variasinya saja. Pada dasarnya penyajian makanan tidak dibedakan pada pelapisan sosial yang ada. Setiap anggota masyarakat berhak untuk mendapatkan segala jenis makanan sepanjang mereka mampu untuk mengadakannya. Dalam masyarakat suku Banjar istilah makanan golongan atas atau makanan dari golongan bawah hanya bersifat sementara. Hal ini sesuai pula dengan sistem pelapisan yang terbuka, maka makanan orang kaya atau tingkat atas bisa saja diadakan atau dibuat oleh orang miskin dan sebaliknya. Sehingga unsur dan variasi makanannya sangat tergantung

pada keadaan ekonominya saat itu.

Demikian pula unsur dan variasi makanan yang dihidangkan bagi setiap individu baik laki-laki atau perempuan tidak ada perbedaan, kecuali pada anak bayi. Bagi kebanyakan suku Banjar yang berada di daerah Hulu Sungai makanan bayi yang baru berumur beberapa minggu sampai 2 bulan cukup diberikan *pisang timbatu* atau *pisang balubuk*. Pada umur 2 tahun sampai 3 tahun diberi nasi bercampur pisang atau *gangan waluh* (sayur labu) yang dilumat. Di samping itu ada pula tepung beras dibuat bubur dan cara makannya disuapi oleh orang tua mereka. Untuk jenis susu bubuk baru dikenal oleh kalangan orang Banjar yang tinggal di kota.

Nama dan jenis makanan yang umum disajikan pada setiap hari menurut fungsi dan cara penyajiannya berdasarkan konsep makanan yang ada pada tiap anggota keluarga menurut jenis kelamin dan umur akan diuraikan secara terperinci dalam bentuk laporan tersendiri pada lembaran berikut ini.

1. Makanan untuk laki-laki dewasa

a. Makan pagi

- 1) Nama makanan : Nasi
- 2) Unsur-unsurnya : Nasi putih, *nasi basanga*, ikan kering, ikan asin, telur dadar dan air teh
- 3) Fungsi : *Untuk makan baisukan* (makan pagi)
- 4) Kwantitas : 1 piring nasi, 1 gelas air teh dan 1 buah wadah berisi nasi sebagai tambahan.
- 5) Kualitas : Nasi yang disediakan lebih banyak dibanding lauk pauk.
- 6) Spesifikasi dan variasi-variasinya : Makanan pokok adalah nasi putih dengan ditemani beberapa potong ikan kering atau ikan asin telur dadar.
- 7) Cara makan/kelakuan makan : Orang tua makan sendiri lebih dahulu dari anggota keluarga lainnya, maksudnya sebagai ke-

- hormatan selaku kepala keluarga dan pencari nafkah.
- 8) Asal daerah/masyarakat : Amuntai, Barabai, Kandangan Martapura dan Banjarmasin (daerah penelitian)
 - 9) Lapisan sosial : Lapisan bawah, menengah dan atas.
 - 10) Kota/Desa : Semua desa/kota yang dijadikan obyek penelitian.

b. *Makan siang*

- 1) Nama makanan : Nasi
- 2) Unsur-unsurnya : Nasi putih, lauk pauk yang terdiri dari ikan, gangan atau sayur dan air putih.
- 3) Fungsi : *Makan tengah hari* (makan siang)
- 4) Kwantitas : 1 piring nasi, 1 mangkok *gangan*, 1 gelas air putih dan 1 buah cerek atau botol yang berisi air putih serta 1 buah wadah berisi nasi sebagai tambahan.
- 5) Kwalitas : Nasi yang disediakan dan dimakan lebih banyak dibanding lauk pauknya untuk setiap kali makan.
- 6) Spesifikasi dan variasi-variasinya : Makanan pokok adalah nasi putih dengan disertai beberapa potong ikan masak yang umumnya dihidangkan seperti ikan gabus atau *haruan* (*ophicephallus striatus*), *papuyu* atau ikan betek (*anabas testudingus*) *sepat siam* (*trichogaster pectoralis regan*). Untuk melezatkan makan tersebut biasanya disediakan sambal atau *cacapan*
- 7) Cara makan/kelakuan makan : Orang tua makan lebih dahulu dari anggota keluarga lainnya selaku kepala keluarga yang dihormati.

- 8) Asal daerah/masyarakat lokal. : Amuntai, Barabai, Kandangan, Martapura dan Banjarmasin (semua daerah yang dilakukan penelitiannya).
- 9) Lapisan sosial : Semua lapisan sosial, namun pada waktu-waktu tertentu dimana keadaan ekonomi tidak memungkinkan untuk membeli bahan lauk pauk yang lengkap, maka kuantitasnya disesuaikan menurut kemampuan.
- 10) Kota/Desa : Semua kota dan desa yang dilakukan penelitiannya.

c. *Makan malam*

- 1) Nama makanan : Nasi
- 2) Unsur-unsurnya : Nasi putih, lauk pauk yang terdiri dari ikan dan *gangan*. *Gangan* yang dihidangkan pada makan malam ini umumnya merupakan sisa makan siang yang dipanaskan kembali. Atau pada daerah Hulu Sungai Utara (Amuntai) sering dibuat *gangan* khusus yang disebut *sarawa*. Sebagai minuman untuk teman makan ini disediakan air putih.
- 3) Fungsi : *makan puhun kemarian* (makan malam)
- 4) Kuantitas : 1 piring nasi, 1 gelas air minum dan 1 buah cerek atau botol berisi air putih serta 1 buah wadah nasi yang juga diisi masing-masing sebagai tambahannya.
- 5) Kualitas : Nasi yang disediakan dan dimakan lebih banyak dibanding lauk pauk lainnya.
- 6) Spesifikasi dan variasi-variasinya : Makanan pokok utama yang harus ada dalam penyediaannya adalah nasi putih ditambah dengan beberapa potong ikan, dan

penyediaan ikan ini biasanya hasil masakan hidangan makan siang. Akan tetapi pada makan malam ini bisa pula ditambah dengan masakan ikan kering atau *iwak wadi* (ikan asin). Di samping itu seperti halnya makan siang selalu ada sambal atau *ca-capan* (air garam dan asam jawa diberi lombok) atau tidak jarang pula dengan kecap.

- 7). Cara makan/ke-lakuan makan : Orang tua atau laki-laki dewasa yang menjadi kepala keluarga makannya sendiri lebih dahulu dari anggota keluarga lainnya. Hal ini dimaksudkan sebagai penghormatan dan sekaligus untuk memberikan kepuasan dalam menikmati makanan kepada kepala yang mencari nafkah tersebut.
- 8). Asal daerah/masyarakat lokal. : Amuntai, Barabai, Kandangan, Martapura dan Banjarmasin (semua daerah yang dilakukan penelitiannya).
- 9). Lapisan sosial : Semua lapisan masyarakat yang ada. Namun pada waktu-waktu tertentu atau bagi mereka mempunyai penghasilan yang rendah, dapat diganti dengan umbi-umbian yang direbus.
- 10). Kota/Desa : Semua kota dan desa yang dilakukan penelitiannya.

2. Makanan untuk perempuan dewasa

a. *Makan pagi*

- 1) Nama makanan : Nasi
- 2) Unsur-unsurnya : Nasi putih, ikan kering, ikan asin dan air teh
- 3) Fungsi : *Makan baisukan* (makan pagi)

- 4) Kuantitas : 1 piring nasi, 1 gelas air teh dan 1 buah wadah berisi nasi sebagai tambahan.
- 5) Kualitas : Nasi yang disediakan dan dimakan lebih banyak dibanding lauk pauk
- 6) Spesifikasi dan variasi-variasi : Makanan pokok nasi putih dengan ditemani beberapa potong ikan kering atau ikan asin yang digoreng. Selain itu sering pula dihidangkan telur dadar. Untuk melezatkan makanan biasanya diberi sambal atau *cacapan*.
- 7) Cara makan/kelakuan makan : Biasanya makan bersama anak-anak kecil dan sekaligus pula sambil mengawasi anak-anaknya makan.
- 8) Daerah/masyarakat lokal : Amuntai, Barabai, Kandangan, Martapura dan Banjarmasin (semua daerah yang dilakukan penelitiannya)
- 9) Lapisan lokal : Semua lapisan
- 10) Kota/Desa : Semua kota dan desa yang dilakukan penelitiannya.

b. *Makan siang*

- 1) Nama makanan : Nasi
- 2) Unsur-unsurnya : Nasi putih, lauk pauk yang terdiri dari ikan, *Gangan* (sayur) dan air putih
- 3) Kuantitas : *Makan tengah hari* (makan siang)
- 4) Kuantitas : 1 piring nasi, 1 mangkok *gangan*, 1 gelas air putih, 1 buah cobek sambal, 1 buah cerek atau botol berisi air putih dari 1 buah wadah berisi nasi sebagai tambahan.
- 5) Kualitas : Nasi yang disediakan dan dimakan lebih banyak dibanding lauk pauk lainnya.

- 6) Spesifikasi dan variasi-variasinya : Makanan pokok adalah nasi putih yang ditemani dengan *gangan*. Ikan yang dimakan kebanyakan jenis ikan haruan atau gabus (*ophicephallus striatus*), *papuyu* atau ikan betek (*anabas testudinueus*), *sepat siam* (*trichogaster pectoralis regan*) dan ikan sepat (*trichogaster*). Untuk menambah nikmatnya makan disediakan pula sambal pedas.
- 7) Cara makan/ke-lakuan makan : Makan bersama anak-anak terutama anak kecil
- 8) Asal daerah/ma-syarakat : Amuntai, Barabai, Kandangan Martapura dan Banjarmasin (semua daerah penelitian yang telah dilakukan penelitiannya)
- 9) Lapisan sosial : Semua lapisan sosial yang ada pada suku Banjar, kecuali kuantitas sering ada perbedaan antara yang kaya dan yang miskin.
- 10) Kota/Desa : Semua desa dan kota yang dilakukan penelitiannya.

c. *Makan malam*

- 1) Nama makanan : Nasi
- 2) Unsur-unsurnya : Nasi putih, lauk pauk seperti ikan dan *gangan* yang umumnya merupakan masakan siang hari atau yang dimasak bersamaan dengan keperluan makan siang. Sebagai air minum selalu disediakan air putih.
- 3) Fungsi : *Makan pahun kamarian* (makan malam)
- 4) Kuantitas : 1 piring nasi, 1 mangkok *gangan*, 1 gelas air putih, cobek sambal, 1 buah wadah berisi nasi dan 1 buah cerek atau botol air sebagai tambahan makan dan minum.

- 5) Kualitas : Nasi yang disediakan dan dimakan lebih banyak dibanding lauk pauk lainnya
- 6) Spesifikasi dan variasi-variasinya : Makanan pokok yang disediakan adalah nasi putih dengan ditemani beberapa potong ikan yang sama dengan apa yang dimakan pada siang hari . Pada makan malam ini biasanya ada juga dipersiapkan masakan ikan kering baik yang digoreng atau ditanak. Kadang-kadang bisa pula ikan asin yang disebut *iwak wadi* untuk menambah variasi lauknya.
- 7) Cara makan/kelakuan makan : Makan bersama anak-anak
- 8) Daerah/masyarakat lokal : Amuntai, Barabai, Kandangan, Martapura dan Banjarmasin (semua daerah penelitian)
- 9) Lapisan sosial : Semua lapisan
- 10) Kota/Desa : Semua desa dan kota yang dilakukan penelitiannya.

3. Makanan untuk anak-anak (6 – 13 tahun)

a. *Makan pagi*

- 1) Nama makanan : Nasi
- 2) Unsur-unsurnya : Nasi putih, ikan kering, telur dadar dan air teh
- 3) Fungsi : *Untuk makan baisukan* (makan pagi)
- 4) Kuantitas : 1 piring nasi, 1 gelas air teh, 1 piring ikan dan 1 buah wadah nasi sebagai tambahan.
- 5) Kualitas : Nasi yang disediakan dan dimakan lebih banyak dibanding lauk pauknya
- 6) Spesifikasi dan variasi-variasi : Makanan pokok nasi putih ditemani dengan ikan kering yang digoreng atau ikan asin. Untuk

- menambah kenikmatan makan ini biasanya disediakan cacapan atau kecap
- 7) Cara makan/melakuan makan : Makan sendiri dan bisa pula bersama dengan ibu atau saudara-saudara mereka.
 - 8) Daerah/masyarakat lokal : Amuntai, Barabai, Kandangan Martapura dan Banjarmasin (semua daerah yang dilakukan penelitiannya).
 - 9) Lapisan sosial : Menengah dan atas
 - 10) Kota/Desa : Semua desa dan kota yang dilakukan penelitiannya.

b. *Makan siang*

- 1) Nama makanan : Nasi
- 2) Unsur-unsurnya : Nasi putih, lauk pauk yang terdiri dari ikan yang dimasak menurut kebiasaan sehari-hari juga gangan dan air putih
- 3) Fungsi : *Makan tengah hari* (makan siang)
- 4) Kuantitas : 1 piring nasi, 1 mangkok *gangan*, 1 gelas air putih, 1 cerek air putih dan 1 buah wadah nasi sebagai tambahan.
- 5) Kualitas : Nasi yang dimakan lebih banyak dibanding lauk pauk
- 6) Spesifikasi dan variasi-variasinya : Makanan pokok adalah nasi putih dengan ditemani masakan ikan dan *gangan*. Ikan yang dimakan setiap harinya adalah jenis ikan *haruan* atau gabus (*ophicephallus striatus*), ikan *papuyu* atau ikan betek (*anabas tes tudineus*), sepat siam (*tri chogaster pectoralis regan*) *puyau* dan ikan sepat
- 7) Cara makan/kelakuan makan : Makan bersama dengan saudara kakak atau adik
- 8) Daerah/masyarakat lokal : Amuntai, Barabai, Kandangan, Martapura dan Banjarmasin (se-

- mua daerah yang dilakukan penelitiannya)
- 9) Lapisan sosial : Semua lapisan pada suku Banjar yang dilakukan penelitiannya. Perbedaan yang terdapat pada makanan ini hanya terletak pada kuantitas dan variasinya sebagai suatu perwujudan status sosial antara yang miskin dan kaya. Namun kebiasaan yang dimakan adalah sama.
- 10) Kota/Desa : Semua desa dan kota yang dilakukan penelitiannya.

c. *Makan malam*

- 1) Nama makanan : Nasi
- 2) Unsur-unsurnya : Nasi putih, lauk pauk yang terdiri dari ikan dan gangan yang pengadaannya bersamaan dengan keperluan makan siang. Tetapi juga bisa ditambah dengan masakan ikan asin atau ikan kering yang ditemani dengan cacapan. Air minum adalah air putih.
- 3) Fungsi : *Makan puhun kamarian* (makan malam)
- 4) Kuantitas : 1 piring nasi, 1 buah mangkok *gangan*, 1 gelas air putih 1 buah wadah nasi dan 1 buah cerek atau botol air putih sebagai tambahan.
- 5) Kualitas : Nasi yang disediakan dan dimakan lebih banyak dibanding lauk pauk
- 6) Spesifikasi dan variasi-variasinya : Makanan pokok nasi putih ditambah lauk ikan dan *gangan*. Biasanya ada pula jenis masakan yang khusus untuk makan malam ini.

- 7) Cara makan/kelakuan makan : Makan sendiri atau bersama-sama dengan saudara-saudara mereka.
- 8) Daerah/masyarakat lokal : Amuntai, Barabai, Kandangan, Martapura dan Banjarmasin (daerah penelitian)
- 9) Lapisan sosial : Semua lapisan sosial suku Banjar yang dilakukan penelitiannya. Perbedaan yang terdapat dalam penyediaan makanan hanya terletak pada kuantitas dan variasinya sebagai suatu kenyataan atas penghasilan yang diperoleh masing-masing kepala rumah tangga. Namun kebiasaan makan menurut fungsinya adalah sama.
- 10) Kota/Desa : Semua kota dan desa yang dilakukan penelitiannya.

4. Makanan untuk balita (di bawah lima tahun)

a. *Makan pagi*

- 1) Nama makanan : Nasi
- 2) Unsur-unsurnya : Nasi, lauk pauk (bisa ikan asin, ikan kering, telur dadar). Minuman untuk teman makan tersebut adalah air teh
- 3) Fungsi : *Makan baisukan* (makan pagi)
- 4) Kuantitas : 1 piring nasi putih, 1 potong ikan dan 1 gelas air teh
- 5) Kualitas : Nasi sebagai hidangan utama dimakan lebih banyak dibanding lauknya.
- 6) Spesifikasi dan variasi-variasinya : Makanan pokok nasi putih, dengan ditemani sepotong ikan atau telur dadar dan kecap.
- 7) Cara makan/kelakuan makan : Makan bersama ibu dan saudara mereka atau disuapi.
- 8) Daerah/masyarakat lokal : Amuntai, Barabai, Kandangan Martapura dan Banjarmasin (daerah penelitian)

- 9) Lapisan sosial : Pada dasarnya pola penyajian makan pagi seperti disebutkan di atas berlaku untuk semua lapisan. Tetapi pada kenyataannya diluar konsep yang ada, terutama pada saat keadaan ekonomi lagi seret mereka cukup menghidangkan nasi dengan kuah air teh atau garam.
- 10) Kota/Desa : Semua kota dan desa yang dilakukan penelitiannya.

b. Makan siang

- 1) Nama makanan : Nasi
- 2) Unsur-unsurnya : Nasi, lauk pauk yang terdiri dari ikan dan *gangan* (sayur) air teh atau air putih
- 3) Fungsi : *Makan tengah hari* (makan siang)
- 4) Kuantitas : 1 piring nasi dan lauk pauk yang ditaruh di atas nasi yang telah disediakan, 1 gelas air teh atau air putih
- 5) Kualitas : Nasi yang disediakan dan dimakan lebih banyak dibanding lauk pauknya
- 6) Spesifikasi dan variasi-variasinya : Makanan pokok adalah nasi putih, ikan dan *gangan* yang disediakan sama dengan apa yang dimakan oleh orang tua mereka.
- 7) Cara makan/kelakuan makan : Makan sendiri atau disuapi bisa juga bersama-sama saudara mereka.
- 8) Daerah/masyarakat lokal : Amuntai, Barabai, Kandungan, Martapura dan Banjarmasin (daerah penelitian)
- 9) Lapisan sosial : Semua lapisan sosial yang ada, konsep makan dan pola penyajiannya adalah sama. Namun kuantitas dan variasi-variasinya sering terdapat perbedaan dan penyajiannya sesuai dengan keadaan

- ekonomi rumah tangga masing-masing.
- 10) Kota/Desa : Semua desa dan kota yang dilakukan penelitiannya.
- c. *Makam malam*
- 1) Nama makanan : Nasi
 - 2) Unsur-unsurnya : Nasi putih, lauk pauk yang terdiri dari masakan ikan dan *gangan* yang dipersiapkan bersamaan dengan keperluan makan siang. Jadi unsur *gangan* di sini tidak mutlak harus diadakan. Air minum teman makan adalah air putih.
 - 3) Fungsi : *Makan puhun kamarian* (makan malam)
 - 4) Kuantitas : 1 piring nasi, 1 gelas air putih dan *gangan*
 - 5) Kualitas : Nasi yang disediakan dan dimakan lebih banyak dibanding lauk pauk lainnya
 - 6) Spesifikasi dan variasi-variasinya : Makanan utama yang dihidangkan adalah nasi putih, ikan dan *gangan* seperti apa yang dimakan oleh orang tua mereka
 - 7) Cara makan/kelakuan makan : Makan bersama-sama ibu atau disuapi
 - 8) Daerah/masyarakat lokal : Amuntai, Barabai, Kandangan, Martapura dan Banjarmasin (daerah penelitian)
 - 9) Lapisan sosial : Semua lapisan sosial yang ada dalam suku Banjar. Konsep mengenai makan tiap lapisan sosial sama, hanya kuantitasnya maupun variasi-variasinya sangat tergantung pada keadaan ekonomi rumah tangga bersangkutan.
- 10) Kota/Desa : Semua desa dan kota yang dilakukan penelitiannya.

5. Makanan untuk anak balita (di bawah tiga tahun)

a. *Makan pagi*

- 1) Nama makanan : Nasi
- 2) Unsur-unsurnya : Nasi putih, air putih dan ikan goreng atau telur dadar
- 3) Fungsi : Makan baisukan (makan pagi)
- 4) Kuantitas : 1 piring nasi yang telah diberi sepotong ikan dan 1 gelas air teh
- 5) Kualitas : Nasi yang dimakan lebih banyak dibanding lauk pauknya.
- 6) Spesifikasi dan variasi-variasinya : Nasi putih sebagai hidangan utama dilengkapi dengan masakan ikan dan air teh sebagai minumannya.
- 7) Cara makan/kelakuan makan. : Disuapi oleh ibu mereka.
- 8) Daerah/masyarakat lokal : Amuntai, Barabai, Kandangan Martapura dan Banjarmasin (daerah penelitian)
- 9) Lapisan sosial : Semua lapisan terhadap konsep makan sesuai dengan fungsinya ini adalah sama. Akan tetapi pada lapisan atas sering ada tambahan unsur susu dan lauk yang lebih banyak.
- 10) Kota/Desa : Semua desa dan kota yang dilakukan penelitiannya.

b. *Makan siang*

- 1) Nama makanan : Nasi
- 2) Unsur-unsurnya : Nasi putih, air putih, lauk pauk dan *gangan waluh*
- 3) Fungsi : *Makan tengah hari* (makan siang)
- 4) Kuantitas : 1 piring nasi, ikan dan *gangan*nya langsung dicampur dengan nasi putih. Sebagai minumannya disediakan air putih.
- 5) Kualitas : Nasi yang disediakan dan dimakan lebih banyak dibanding lauk pauknya.

- 6) Spesifikasi dan variasi-variasinya : Nasi sebagai makanan pokok ditambah dengan ikan dan gangan seperti apa yang dimakan oleh orang tua mereka. Air minumannya adalah air putih.
- 7) Cara makan/kelakuan makan : Dengan disuapi oleh ibu mereka
- 8) Daerah/masyarakat lokal : Amuntai, Barabai, Kandangan Martapura dan Banjarmasin (daerah penelitian)
- 9) Lapisan sosial : Semua lapisan sosial yang ada pada suku Banjar. Kecuali itu konsep mengenai makanan ini pun sama, antara lapisan atas dan bawah hanya berbeda dalam kuantitas dan variasinya saja.
- 10) Kota/Desa : Semua desa dan kota yang dilakukan penelitiannya.

c. *Makan malam*

- 1) Nama makanan : Nasi
- 2) Unsur-unsurnya : Nasi putih, ikan dan air putih atau air teh.
- 3) Fungsi : *Makan puhun kamarian* (makan malam)
- 4) Kuantitas : 1 piring nasi yang ikannya ditaruh di atasnya, 1 gelas banyu dingin atau air teh.
- 5) Kualitas : Nasi yang disediakan dan dimakan lebih banyak dibanding lauk pauk.
- 6) Spesifikasi dan variasi-variasinya : Nasi sebagai makanan pokok ditambah dengan ikan dan *banyu dingin* atau air teh sebagai minuman pokok.
- 7) Cara makan/kelakuan makan. : Disuapi oleh ibu mereka.
- 8) Daerah/masyarakat lokal : Amuntai, Barabai, Kandangan, Martapura dan Banjarmasin (semua daerah yang dilakukan penelitiannya).

- 9) Lapisan sosial : Semua lapisan. Antara yang miskin dan kaya hanya berbeda pada kuantitasnya saja.
- 10) Kota/Desa : Semua kota dan desa yang dilakukan penelitiannya.

C. Makanan dan upacara-upacara

Selain konsep makanan yang terdapat dalam kehidupan sehari-hari seperti diuraikan di atas, masyarakat suku Banjar mengenal pula adanya beberapa jenis makanan yang berkaitan dengan upacara dan tradisi tertentu. Makanan ini diadakan karena punya kaitan terhadap tata kehidupan masyarakat yang masih memegang teguh adat istiadat dan ini banyak sekali macamnya. Pengadaan makanan untuk kepentingan upacara dan tradisi ini mempunyai maksud untuk mencapai kesejahteraan hidup di dunia dan akhirat dengan menggunakan simbol pada pemilihan bahan makanan yang akan disajikan. Hal lainnya yang mewarnai perwujudan makanan yang berkaitan dengan upacara ini adalah adanya do'a-do'a yang mengiringi penyajian makanan tersebut. Sehingga kebiasaan menyajikan yang ada hubungannya dengan upacara dan tradisi ini membentuk suatu konsep tersendiri pada kehidupan orang Banjar.

Dalam hal makanan dan upacara ini terdapat ciri dan sifat yang khas di mana wujudnya menunjukkan kapan makanan itu harus disajikan. Ada makanan yang diadakan karena berhubungan dengan kelahiran bayi, sunatan, kematian, pindah rumah, mandi-mandi pengantin, mandi-mandi *buang baya* (tian tujuh bulan) selamayan *hatam* atau tamat membaca Alqur'an. Di samping itu ada pula makanan yang disajikan pada upacara perkawinan di luar hidangan pokok untuk tamu, yang menurut pandangan pelakunya sedapat mungkin harus diadakan. Makanan ini biasanya berupa kue-kue yang disebut *kepala kada* dengan bermacam-macam jenisnya. Dengan demikian pengertian upacara dalam hubungannya dengan penyajian makanan ini adalah segala jenis makanan yang disajikan secara khusus berdasarkan suatu peristiwa atau hajat tertentu yang mana makanan tersebut akan dihidangkan menurut konsepnya yang telah ada dalam pengetahuan mereka.

Selain itu konsep mengenai makanan yang ada hubungannya dengan upacara ini umumnya mengandung nilai filosofis yang se-

lalu diikuti pembacaan doa sesuai dengan perwujudan makanan tersebut. Demikian pula halnya dengan penyajian makanan berupa kue-kue senantiasa memberikan makna atau perlambang yang berkenaan dengan nilai dan maksud yang terkandung di dalamnya. Dalam penyajian makanan seperti dikemukakan di atas dikenal beberapa jenis makanan yaitu *apam habang* dan *apam putih*, *bubur habang* dan *bubur putih cucur habang* dan *cucur putih*, *kukulih habang* dan *kukuliah putih*. Lambang *habang* (merah) dan putih tersebut merupakan perwujudan dari makna lahir dan batin artinya menginginkan ketentraman lahir dan batin. Pengertian lainnya terhadap penyajian makanan yang demikian ini adalah mengandung suatu permohonan kebahagiaan dunia dan akhirat.

Ada beberapa jenis makanan yang disajikan berhubungan dengan kematian. Jika salah seorang anggota keluarga meninggal dunia, mereka akan menyelenggarakan serangkaian upacara yang pada hakekatnya mendoakan orang yang meninggal tersebut agar diberikan tempat yang layak disisi Tuhan. Bentuk upacara ini cukup sederhana dengan membaca doa-doa dan zikir. Setelah selesai pembacaan doa tersebut disajikan makanan dan dimakan secara bersama-sama. Penyajian makanan yang berkaitan dengan kematian ini dimulai dengan hari pertama meninggal dunia yang lazim disebut hari *turun tanah*, hari ketiga dengan sebutan *meniga hari*, setelah tuiuh hari diadakan lagi upacara yang disebut dengan *manujuh hari* atau *mamitung hari* selanjutnya *manyalawi* yang berarti hari ke dua puluh lima, dilanjutkan pula *maampat puluh hari* atau hari ke empat puluh, lalu *manujuh puluh* atau hari yang ke tujuh puluh dan *manyaratus* yakni hari yang ke seratus setelah kematian. Juga pada setiap tahunnya diperingati upacara yang disebut dengan *mahaul*.

Pada setiap rangkaian upacara yang telah berpola tersebut makanan yang disajikan juga berbeda-beda. Pada hari pertama anggota keluarga meninggal dunia akan dibuatkan nasi dengan lauk pauk *iwak garih batanak*, yaitu masakan ikan kering yang diproses dan dimasak dengan air santan. Makna yang terkandung dari penyajian makanan tersebut adalah bahwa semua makhluk (manusia) akan mati, sehingga lauk pauknya juga dibuat dari *iwak* (ikan) yang mati. Makanan yang dibuat ini disajikan kepada pelayat dan juga anggota keluarga yang telah membantu melaksanakan pemakaman atau penguburannya, yang dimakan secara bersama-sama. Di samping itu dibuatkan pula kue *surabi* yang dibagi-bagikan kepada anak-anak.

Wujud makanan lainnya yang berkaitan dengan upacara ini adalah jika pindah rumah baru, maka nasi disajikan dengan *gangan gadang* kemudian dibacakan doa selamat lalu dimakan bersama-sama. Maksud yang terkandung di dalamnya adalah suatu pengharapan agar penghuni rumah baru tersebut dapat hidup tenteram, tenang dan sejahtera seperti dilambangkan dengan *gadang* (batang pisang) yang tidak pernah panas atau selalu memberikan suasana dingin.

Begitu pula dengan pelaksanaan upacara perkawinan. Sehari sebelum hari perkawinan diadakan persiapan-persiapan yang disebut *bamumula* masakan *gangan gadang* juga disajikan. Hal ini mengandung pengharapan agar kehidupan pasangan pengantin baru yang akan diresmikan itu selalu *dinginan* (lapang dada) artinya tidak akan terjadi percekocokkan yang akan membawa perceraian. Ini sesuai pula dengan sifat yang dimiliki oleh batang pisang yang selalu dingin. Di samping juga mengandung pengertian agar setiap individu yang terlibat kegiatan upacara perkawinan ini dapat bekerja dengan tenang.

Pada dasarnya setiap pengadaan makanan yang berkaitan dengan kegiatan upacara ini selalu dipilih bahan-bahan mentahnya yang mengandung makna tertentu pula. Banyak jenis makanan upacara ini bahannya diambil dari beras ketan yang merupakan suatu simbol perekat. Misalnya penyajian nasi ketan dengan segala variasinya pada selamatan *khatam* membaca Alqur'an dimaksudkan supaya apa yang pernah dibaca dan dihafal oleh yang bersangkutan dapat melekat dalam pikiran dan hatinya. Demikian pula bentuk makanan *tapai ketan* yang umum disajikan pada setiap hari lebaran atau menerima kedatangan tamu yang bertujuan untuk dapat menjalin tali silaturahmi yang lebih erat.

Di samping itu ada pula perwujudan makanan yang punya kaitan dengan tradisi-tradisi tertentu. Misalnya jenis makanan yang sering dihidangkan pada bulan puasa dan hari lebaran. Demikian pula terhadap makanan wanita yang habis melahirkan, makanan dan minuman sehabis sembuh dari sakit. Makanan yang mempunyai kaitan dengan pengertian upacara ini dalam kehidupan orang Banjar pada penyajiannya tidak saja wujud makanannya yang khusus, tetapi juga dibacakan doa-doa yang khusus pula menurut keinginan yang diharapkan. Oleh karenanya pada kehidupan orang Banjar sehari-hari sering diadakan selamatan-selamatan dengan menyajikan makanan yang diikuti pembacaan doa menurut agama

Islam.

Walaupun dalam banyak hal penyajian makanan yang berhubungan dengan upacara ini sering diikuti dengan doa-doa yang terdapat dalam ajaran Islam, namun bukanlah berarti segala tradisi yang mendasari diadakannya bermacam-macam makanan tersebut bersumber dari ajaran Islam. Jenis makanan dengan segala variasinya yang disajikan dalam berbagai upacara tersebut kadang-kadang sulit dicari dasar-dasarnya di dalam Islam. Karena telah membudayanya upacara-upacara dengan penyajian makanan ini, maka pada perkembangannya ditunjang dengan doa-doa menurut ajaran Islam sesuai dengan agama yang dianut oleh masyarakat Banjar.

Dari sekian banyak upacara yang sampai sekarang dilakukan oleh masyarakat suku Banjar, kalau ditinjau menurut agama Islam secara utuh nampaknya bertentangan. Seperti halnya upacara *menyanggar banua* dengan menyajikan berbagai makanan yang telah ditetapkan dan harus dipenuhi menurut konsep aslinya. Tujuan menyanggar adalah untuk membersihkan sesuatu dari gangguan roh-roh jahat. Hal ini dikerjakan bisa untuk keselamatan desa atau kampung, perumahan, sawah, ladang dan bisa pula untuk melestarikan sesuatu peninggalan leluhur. Tidak jarang pula dilakukan untuk membuka tanah, untuk menggali intan dan jenis lapangan pekerjaan lainnya.

Perkataan menyanggar telah banyak orang menafsirkannya, tetapi menurut pengertian yang asli daerah ini berasal dari perkataan *sanggar* yang berarti panggang. Memang upacara menyanggar tidak lain dari pada suatu ucapan mempersembahkan panggangan hewan kepada roh-roh penunggu atau penjaga sesuatu tempat. Hewan yang akan dipersembahkan tergantung dari permintaan roh tersebut. Untuk mengetahui permintaan adalah atas bantuan seorang dukun atau tabib. Dahulunya roh itu menghendaki bukan hewan tetapi seorang manusia biasa yang berkulit putih. Oleh karena hal tersebut bertentangan dengan hukum dan perikemanusiaan maka digantikanlah dengan hewan yang putih seperti kerbau putih dan lain-lain. Manakala pergantian tersebut tidak dibenarkan oleh roh-roh yang menghendakinya maka akan terjadilah hal-hal seperti adanya mala petaka yang tidak diinginkan. Untuk menghindari hal itu biasanya penduduk menyingkir ke lain tempat yang lebih aman menurut anggapan mereka.

Dalam pelaksanaan upacara menyanggar ini dimulai dengan mendirikan bangunan di tempat yang lapang, di mana pada bangunan tersebut dilakukan upacara. Bangunan dimaksud adalah bangunan pakai atap tanpa dinding. Di tengah ruangan dalam bangunan itu dibuat pelataran yang agak tinggi untuk meletakkan 40 macam makanan serba rasa dan rupa, pada sebuah ancak. Di bawah ancak atau sekitarnya dibuat tungku untuk memanggang hewan persembahan. Dibubung atap digantungkan beberapa tangkai mayang pinang yang sedang mengurai. Setelah perlengkapannya sudah selesai disediakan, upacara menyanggarpun dimulai. Upacara ini biasanya dilakukan pada malam hari.

Untuk upacara ini dipimpin oleh kepala desa yang pada waktu-waktu yang lampau mempunyai fungsi dan memiliki kepandaian serba bisa. Jika tidak maka upacara dipimpin oleh seorang dukun atau tabib bisa pula oleh tetua adat. Hewan persembahan setelah disembelih ditempatkan di atas tungku dengan kakinya ke atas. Usus, perut besar dan semua isinya dikeluarkan, darahnya ditampung untuk kelak setelah selesai upacara dipercikkan ke seluruh penjuru. Di bawah tungku dinyalakan api untuk memanggang hewan persembahan. Pemimpin upacara atau tabib mulai mengasapkan diri dalam gumpalan kemenyan. Dengan mulut komat-kamit dalam bahasanya sendiri sambil mengitari mayang bergantung, tabib tak hentinya mengucapkan manteranya.

Pada saat selanjutnya terdengar bunyi-bunyian ditabuh/dibunyikan secara instrumental, yang terdiri dari terbang (rebana), biola, serunai dan lain-lain. Jika bunyi-bunyian itu sampai pada irama lagu "kundang kikayangan" tabib berdiri dengan kaki tunggal, dengan khususk dan khikmadnya menutup pintu rasa yang sembilan serta melontarkan kata-kata yang ditujukan ke alam empat prasangka, untuk mengundang roh gaib yang dimaksudkan. Jika roh gaib itu datang siapa yang lemah bulu akan kemasukan. Atau dengan sengaja si tabib menyemburkan air liurnya dan siapa yang kena mendadak orang itu jatuh tak sadarkan diri dengan anggota badannya gemetar.

Setelah agak lama lalu bangkit berdiri tanpa sadarkan diri lalu menari menuruti irama bunyi-bunyian. Orang-orang yang kemasukan pun semakin banyak dan suasana upacara semakin kelihatan sungguh-sungguh. Dukun dapat sekehendak hatinya dapat membuat orang kerasukan dan dapat pula membuat orang sadar kembali. Setelah pagi harinya makanan yang ada dalam ancak di ma-

kan bersama-sama dan hewan persembahan yang telah dipanggang dengan beramai-ramai dengan disertai bunyi-bunyian di arak ke suatu pulau atau hutan yang jauh dari tempat tinggal mereka. Hewan persembahan ini tidak boleh diapa-apakan oleh siapapun sebab khusus diperuntukkan kepada roh gaib, setelah itu mereka pulang kembali ke desanya. Selanjutnya oleh tabib darah hewan yang ditampung tadi dipercikkan sebagai tapung tawar.

Demikian pula halnya dengan adat *batumbang*, selain batumbang yang dilakukan waktu upacara mandi-mandi tian mandaring, dilakukan pula untuk melunasi nazar yang telah kabul. Batumbang dilakukan disuatu tempat yang dianggap keramat atau di rumah sendiri, dengan mengundang keluarga. Dalam upacara batumbang ini disiapkan lebih dahulu kue berbagai macam, seperti: apam habang, apam putih, cucur habang, cucur putih dan lain-lain. Kue-kue itu ditempatkan pada suatu wadah beralaskan kain panjang berlapis-lapis dan paling bawah kain putih sedangkan di atas berlapiskan daun pisang. Wadah yang berisikan kue-kue itu ditempatkan di tengah-tengah hadirin yang secara berbareng membacakan surah Yasin.

Selesai membacakan surah yasin maka diambillah sebagian dari kue-kue itu lalu ditusukkan pada lidi-lidik pelepah daun kelapa yang diukur setumbang (setinggi = sepanjang) orang yang akan ditumbangi. Pada saat itu dikumandangkan salawat Nabi Muhammad SAW. Setelah kue-kue yang bergantung pada pelepah daun kelapa itu diambil kembali. Oleh seseorang atau tokoh agama dibacakan doa selamat, dan kue-kue itu dihidangkan kepada seluruh hadirin untuk dimakan bersama.

Seperti telah disinggung di atas bahwa pada upacara *palas bidan* juga disajikan makanan-makanan sesuai dengan tradisi yang berlaku pada orang Banjar. Upacara ini dilakukan biasanya kira-kira bayi berumur 40 hari, ketika ia mulai diayun (dibuai). Pada saat membuai yang pertama kali ini secara resmi inilah dilakukan palas bidan. Pada buaian yang dibuat khusus untuk upacara ini diberi hiasan yang bagus-bagus, dengan daun nipah yang diberi berbagai bentuk ada dibuat ketupat, udang-udangan, belalang dan lain-lain, juga bermacam-macam kue seperti cucur, cincin, apam, pisang dan lain-lain. Sesungguhnya segala benda-benda yang digantungkan itu tentunya pula berguna untuk permainan mata bayi sehingga men-

jadikan dia senang dan lena serta mempercepat proses tidurnya. Mulai saat itulah bayi boleh tidur dalam buaian seperti umumnya bayi atau anak-anak ditidurkan.

Bidan yang berjasa memberikan pertolongan terhadap wanita yang telah melahirkan, kepadanya dihadiahkan segantang beras, jarum, benang, seekor ayam dan jika bayi yang lahir tersebut laki-laki maka ayamnya adalah ayam jantan, sedangkan kalau melahirkan bayi perempuan diberikan ayam betina, sebiji kelapa, rempah-rempah untuk menginang seperti sirih, kapur, pinang, gambir, tembakau dan lain-lain.

Palas bidan dimaksudkan selain balas jasa kepada bidan juga sebagai palas bagi darah yang telah tumpah ketika melahirkan, sehingga setelah itu tak akan terjadi lagi pertumpahan darah baik yang disebabkan oleh kecelakaan ataupun oleh karena perkelahian di dalam lingkungan tetangga atau keluarga sendiri. Untuk penutup upacara ini lalu dibacakan doa-doa mengirngi dihidangkannya makanan yang telah disediakan tersebut.

Demikian pula halnya terhadap *bapalas baayun*. Ayunan (buaian) dibuat dari kain kuning, berlapis kain-lain (bahalai/saurung panjang) yang banyaknya berdasarkan kemampuan yang melaksanakannya. Pada ayunan ini diberi hiasan dari daun kelapa muda (janur) yang dibentuk berbagai macam seperti bentuk naga-nagaan, burung dan lain-lain tidak ketinggalan pula mayang dan cemeti. Sajian makanan terdiri dari kue-kue asli Banjar seperti : cucur, cincin, cingkaruk, apam dan lain-lainnya.

Setelah semuanya disiapkan, di bawah ayunan di pasang dupa kemenyan yang sudah dibakar maka dilangsungkanlah upacara ayun pertama. Yang diayun pertama adalah *piduduk* yang terdiri dari nasi ketan di piring, inti dan telur ayam. Ayunan yang kedua terdiri dari beras, kelapa, gula merah, asam, garam, buku-buku bamban, lawai kuning dan lain-lain. Sedangkan pada ayunan yang ketiga adalah diayunkan anak batu pipisan. Setelah itu sampailah kepada acara puncak yaitu mengayun bayi. Bayi diangkat oleh ibu tua yang memiliki ilmu atau pandai wejangan mamang lima. Bila tidak ada ibu tua yang disebut di atas dapat dilaksanakan oleh seorang ibu yang tertua cukup dengan sekedar mengucapkan pantun atau nyanyian saja.

Bayi tadi diasuh dan dimamangkan dengan pelan dekat telinga, lalu diayun diiringi dengan pantun atau nyanyian khusus untuk

mengayun anak-anak diantaranya adalah sebagai berikut :

Sahang sulah sicabi bungkok
Mamakannya burung bikaka
Siapa culas hidup terkutuk
Matinya api neraka.

Pantun atau nyanyian ini dimaksudkan agar kelak si bayi hidupnya berhati-hati dalam menjalani kehidupan di dunia sehingga terhindar dari bahaya.

Selesai mengayun anak dengan pelaksanaan upacara lain-lainnya tersebut ditutup dengan membaca doa. Jamuan yang telah dipersiapkan sebelumnya dihidangkan untuk dimakan bersama-sama. Sedangkan *piduduk* diserahkan kepada ibu bidan, tukang *mamang* diberikan pula hadiah sekedarnya.

Makanan dan upacara-upacara menurut konsep orang Banjar seperti diuraikan di atas secara terperinci menurut unsur-unsurnya, peristiwa dan waktu diadakannya serta melibatkan siapa saja dapat dilihat dalam bentuk laporan tersendiri seperti termuat pada lembaran berikut ini.

1. Makanan dan upacara-upacara

a. *Manurun tanah*

- 1) Jenis makanan : Kue serabi
- 2) Kuantitas : Dibuat beberapa ratus biji kue serabi. Bahan pembuatannya terdiri dari tepung beras dan kelapa yang diparut dicampur gula supaya manis.
- 3) Fungsi : Untuk makanan anak-anak yang dimaksudkan sebagai jamuan dari keluarga yang meninggal dan pahalanya adalah untuk orang yang meninggal tersebut.
- 4) Jumlah/Variasi : Khusus kue serabi yang disajikan tanpa ada variasi lain.
- 5) Kualitas : Karena tidak ada variasinya, maka yang dimakan adalah kue serabi satu atau dua biji per orang.
- 6) Cara makan/kelakuan makan : Diberikan langsung kepada anak-anak yang berada di sekitar dan

mereka dapat memakannya tanpa harus terikat dengan pimpinan upacara.

- 7) Jenis upacara : Menurun tanah
- 8) Waktu diadakan : Pada saat anggota keluarga meninggal dunia sampai selesai pelaksanaan pemakaman.
- 9) Berkenaan dengan peristiwa : Hari pertama meninggalnya salah satu anggota keluarga.
- 10) Yang terlibat : Seluruh anggota keluarga, jiran tetangga baik orang tua maupun anak-anak.
- 11) Daerah/masyarakat lokal : Amuntai, Barabai, Kandangan, Martapura dan Banjarmasin.
- 12) Lapisan sosial : Semua orang Banjar yang menganut paham *kaum tua*.
- 13) Kota/Desa : Kota raden, Jarang Kuantan, Telaga Salaba dan Sei Karias.

b. *Maniga hari*

- 1) Jenis makanan : Nasi
- 2) Kuantitas : Memasak nasi dalam beberapa buah kawah atau sablon selanjutnya dimasak pula ikan untuk lauknya yang banyaknya disesuaikan dengan jumlah undangan yang diperkirakan hadir. Ikan yang dimaksudkan di sini jenis ikan *haruan* (*ophicephallus striatus*) daging ayam, daging sapi atau daging kerbau dengan melalui proses pemasakannya. Di samping itu disediakan pula air minum teh yang umumnya tanpa gula yang disebut *teh lapas*.
- 3) Kualitas : Nasi sebagai hidangan pokok lebih banyak dari pada ikannya.
- 4) Fungsi : Sebagai hidangan setelah selesai pembacaan doa arwah.
- 5) Jumlah/Variasi : Sejumlah piring nasi yang masing-masing telah diisi dengan

ikannya. Demikian pula disediakan beberapa buah gelas berisi air teh yang banyaknya disesuaikan dengan jumlah yang hadir. Selain itu diletakkan pula beberapa buah mangkok cuci tangan yang dipergunakan untuk mencuci tangan bersama-sama. Pada penyajian makanan ini 1 piring nasi yang telah berisi ikan tersebut untuk 1 orang.

- 6) Cara makan/kelakuan makan : Makan duduk secara bersama-sama dalam satu lingkaran pada bagian rumah. Setelah hidangan disajikan masing-masing dipersilakan untuk makan.
- 7) Jenis upacara : *Membaca zikir tujuh laksa* dalam upacara *maniga hari*.
- 8) Waktu diadakan : Malam hari setelah shalat Isya.
- 9) Berkenaan dengan peristiwa : Peringatan dan sekaligus merupakan pemberian hadiah doa kepada orang yang meninggal dunia yang dilaksanakan pada hari ketiga setelah kematian.
- 10) Yang terlibat : Seluruh keluarga yang tinggal berdekatan, jiran tetangga atau yang umum dilakukan dengan memanggil jamaah *langgar* atau masjid. Upacara ini dipimpin oleh seorang ulama atau *tuan guru* yang mengetahui bacaan-bacaan yang khusus untuk upacara berkenaan.
- 11) Daerah/masyarakat lokal : Amuntai, Barabai, Martapura dan Banjarmasin.
- 12) Lapisan sosial : Terbatas pada orang Banjar yang menganut paham kaum tua.
- 13) Kota/Desa : Kota raden, Jarang Kuantan, Wangku, Telaga Selaba, Kampung kraton dan Teluk Tiram.

c. *Manujuh hari*

- 1) Jenis makanan : Apam kuah gula
- 2) Kuantitas : Dibuat beberapa biji kue apam yang jumlahnya disesuaikan dengan keperluan jamuan yang diadakan. Untuk makan apam ini dibuatkan pula air gulanya, juga parutan kelapa. Sedangkan untuk air minumannya disediakan *teh lapas* (air teh tanpa gula).
- 3) Kualitas ; Apam sebagai hidangan pokok lebih banyak dari unsur lainnya yang disajikan saat itu.
- 4) Fungsi : Hidangan yang disajikan setelah selesai pembacaan doa arwah.
- 5) Jumlah/Variasi : Beberapa puluh buah piring yang diisi lima sampai tujuh biji apam dan dikuahi air gula merah. Demikian pula persediaan gelas untuk diisi air minum jumlahnya sama dengan jumlah persediaan piring apam.
- 6) Cara makan/kelakuan makan : Dimakan secara bersama-sama dengan duduk saling berhadapan di lantai yang digelarkan tikar.
- 7) Jenis upacara : *Manujuh hari*
- 8) Waktu diadakan : Malam hari sesudah shalat isya.
- 9) Berkenaan dengan peristiwa : Meninggalnya anggota keluarga yang diperingati pada malam ke tujuh.
- 10) Yang terlibat : Kaum kerabat yang berdekatan rumah dan jiran tetangga dalam hal ini biasanya mengundang jemaah mesjid atau *langgar* di tempat tinggal mereka. Di samping itu diundang pula *tuan guru* untuk memimpin pembacaan doa.
- 11) Daerah/masyarakat lokal : Amuntai

- 12) Lapisan sosial : Semua orang Banjar terutama bagi mereka yang menganut paham kaum tua.
- 13) Kota/Desa : Kotaraden, Jarang Kuantan, dan Telaga Selaba.

d. *Manyalawi*

- 1) Jenis makanan : *Wajik anum*
- 2) Kuantitas : Dibuat *wajik anum* yang diperkirakan dapat menjamu orang sekitar 50 sampai 100 orang. *Wajik anum* dimaksud di sini adalah wajik yang dimasak encer sedang wajik kental disebut *wajik tuha*. Sebagai minumannya disediakan *teh lapas*.
- 3) Kualitas : Wajik sebagai hidangan pokok disajikan 1 piring untuk 1 orang dan air minumnya 1 gelas.
- 4) Jumlah/Variasi : Beberapa puluh buah piring berisi wajik anum disesuaikan jumlahnya dengan banyaknya pengikut upacara tersebut. Sajian untuk upacara ini tidak ada variasi hidangan kecuali air teh sebagai teman makan.
- 5) Fungsi : Untuk hidangan atau jamuan setelah selesai pembacaan doa arwah.
- 6) Cara makan/kelakuan makan : Dimakan secara bersama-sama dengan memakai sendok makan. Pelaksanaan makan ini dilakukan dengan duduk dilantai yang digelar tikar.
- 7) Jenis upacara : *Manyalawi* dan *mamatang puluh*.
- 8) Waktu diadakan : Malam hari sesudah shalat isya.
- 9) Berkenaan dengan peristiwa : Peringatan meninggalnya anggota keluarga pada hari kedua puluh lima dan pada hari yang keempat puluh dihitung sejak kema-

- tian anggota keluarga tersebut.
- 10) Yang terlibat : Kaum kerabat yang berdekatan rumah dan jiran tetangga yang umumnya mengundang jemaah mesjid atau jamaah *langgar* di tempat tinggal mereka.
- 11) Daerah/masyarakat lokal : Amuntai
- 12) Lapisan sosial : Semua orang Banjar yang menganut paham *kaum tuha*.
- 13) Kota/Desa : Kotaraden, Jarang Kuantan, dan Telaga Salaba.

e. *Batapung tawar*

- 1) Jenis makanan : Kakoleh
- 2) Kuantitas : Dibuatkan wadai (kue kakoleh ini sesuai dengan keperluan atau berdasarkan kemampuan yang punya hajat. Setelah itu disediakan pula kuah gula merah yang banyaknya disesuaikan dengan berapa banyak kuenya.
- 3) Kualitas : 1 piring kakoleh yang telah dikuahi air gula merah dan 1 gelas air teh untuk tiap orang.
- 4) Fungsi : Sebagai hidangan atau jamuan makan setelah dibacakan doa selamat.
- 5) Jumlah/Variasi : Disediakan beberapa puluh buah piring yang masing-masing telah diisi kakoleh yang telah diberi air gula. Demikian pula persediaan air minumannya disediakan dalam jumlah yang sama. Penyajian kakoleh ini bisa pula diikuti dengan hidangan nasi dan lauknya jika yang mengadakan selamatan tersebut orang yang mampu. Dengan demikian kakoleh ini sebagai makanan pelengkap sedangkan hidangan untuk tamu adalah nasi.

- 6) Cara makan/kelakuan makan : Dimakan secara bersama-sama dengan duduk dilantai yang digelar tikar dan untuk memakannya disediakan sendok.
- 7) Jenis upacara : Selamatan mandi-mandi *bata-pung tawar* (selamatan tanggal pusat anak bayi) dan upacara selamatan biasa lainnya sering pula dihidangkan kue kakoleh, ini dimaksudkan supaya dihindarkan dari mara bahaya atau minta dihindarkan dari gangguan-gangguan kehidupan di dunia.
- 8) Waktu diadakan : Tidak terikat waktu. Bisa dilaksanakan pada pagi hari, sore atau malam hari sangat tergantung si empunya hajat.
- 9) Berkenaan dengan peristiwa : Jika salah seorang anggota keluarga mau kawin, maka sebelumnya dilaksanakan upacara mandi-mandi atau bagi wanita hamil anak pertama pada bulan ke tujuh juga dihidangkan kue kakoleh ini di samping sajian makanan lainnya.
- 10) Yang terlibat : Kaum kerabat dan jiran tetangga. Kadang-kadang bisa pula dilaksanakan dalam satu keluarga dengan selamatan biasa. Selamatan biasa di sini artinya jika terhindar dari bahaya atau baru mendapatkan sesuatu kabar gembira.
- 11) Daerah/masyarakat lokal : Amuntai, Barabai, Kandangan, Martapura dan Banjarmasin.
- 12) Lapisan sosial : Semua orang Banjar, khususnya dikalangan kaum tua.
- 13) Kota/Desa : Kotaraden, Walangku, Jarang Kuantan, Telaga Selaba, Teluk Tiram.

f. *Penyambutan tamu*

- 1) Jenis makanan : Nasi astakona
- 2) Kuantitas : Nasi dibuat dalam sebuah talam astakona yang bersusun tiga tingkat, bagian atas dari nasi tersebut diletakkan udang masak sekelilingnya. Pada tingkat atas talam tersebut ditaruh seekor ayam yang telah dimasak.
- 3) Kualitas : Nasi lebih banyak dibanding masakan lainnya yang ada pada talam tersebut.
- 4) Fungsi : Hidangan yang menjadi simbol penyambutan tamu agung.
- 5) Jumlah/Variasi : Talam yang berisi masakan dan segala jenisnya hanya dibuat satu sebagai perlambang saja.
- 6) Cara makan/kelakuan makan : Diambil sendiri-sendiri oleh tamu, dan sebagai kehormatan dengan mempersiapkan orang yang dihormati tersebut untuk memulainya.
- 7) Jenis upacara : Penyambutan tamu agung.
- 8) Waktu diadakan : Pagi atau malam hari atau menurut keperluannya.
- 9) Berkenaan dengan peristiwa : Kedatangan tamu yang paling dihormati.
- 10) Yang terlibat : Tetuha-tetuha masyarakat atau pejabat-pejabat tertentu yang telah ditetapkan dalam suatu undangan.
- 11) Daerah/masyarakat lokal : Banjarmasin
- 12) Lapisan sosial : Kalangan atas
- 13) Kota/Desa : Banjarmasin.

g. *Upacara perkawinan*

- 1) Jenis makanan : Nasi hadap-hadap
- 2) Kuantitas : Masakan dari ketan dan diberi hiasan-hiasan dari telur dadar

- yang ditempa dalam sebuah talam.
- 3) Kualitas : Nasi ketan lebih banyak dari bumbu lainnya.
 - 4) Fungsi : Sebagai hidangan pada upacara perkawinan yang diletakkan di depan pengantin.
 - 5) Jumlah/Variasi : Hanya 1 buah talam yang diisi penuh dengan nasi ketan.
 - 6) Cara makan/kelakuan makan : Pada saat pengantin bersanding nasi tersebut diambil sekepal (sebesar genggam) oleh salah seorang pendamping mempelai lalu diserahkan kepada pengantin pria. Kemudian pengantin pria melemparkannya kepada pengantin wanita begitu pula sebaliknya. Oleh kedua pengantin nasi ketan tersebut dilemparkan pula kepada gadis-gadis remaja untuk diperebutkan.
Menurut kepercayaan yang ada, siapa yang mendapatkan pertama nasi yang dilemparkan piengantin tersebut dialah yang akan menyusul kawin. Begitu pula sisa nasi hadap-hadap lainnya yang ada di dalam talam beramai-ramai diambil oleh para undangan yang hadir untuk dimakan.
 - 7) Jenis upacara : Rangkaian kegiatan upacara perkawinan.
 - 8) Waktu diadakan : Pagi sampai sore hari.
 - 9) Berkenaan dengan peristiwa : Dilangsungkannya upacara perkawinan yang pertama.
 - 10) Yang terlibat : Keluarga, jiran tetangga dan undangan lainnya.
 - 11) Daerah/masyarakat lokal : Amuntai, Martapura, Barabai dan Banjarmasin.
 - 12) Kota/Desa : Semua kota dan desa.

2. Makanan dan tradisi-tradisi

Selain penyajian makanan yang berkaitan dengan upacara seperti telah dikemukakan di atas terdapat pula adanya makanan dan minuman yang sifatnya sudah merupakan suatu pola kebiasaan yang tetap dengan pengadaan jenis makanan yang khas. Seperti halnya kue-kue yang umumnya disajikan dalam bulan puasa adalah jenis kue basah dengan beraneka ragam macamnya antara lain: ampanan tatak, sari muka, sari pengantin, kue lapis, puteri selat, kararaban, bingka, nangka susun, apam hintalu dan sebagainya. Penyajian kue-kue pada bulan puasa ini biasanya pula yang enak-enak rasanya. Demikian pula halnya makanan yang dihidangkan pada hari-hari raya selalu mengadakan makanan khas berupa kue *apam* dan *tapai* di samping makanan lainnya.

Di samping itu untuk beberapa daerah di Hulu Sungai dikenal adanya jenis minuman yang dinamakan *banyu kinca*, yaitu air santan dengan diberi gula merah. Minuman banyu kinca ini merupakan sebuah tradisi yang disajikan kepada seseorang yang baru sembuh dari sakit. Dalam pengetahuan orang Banjar secara tradisional menganggap bahwa orang yang sakit tersebut telah kehilangan sebagian dari zat lemak dan zat gula, sehingga perlu diberi minuman banyu kinca selama tiga hari berturut-turut.

Bagi perempuan yang habis melahirkan biasanya tidak dibenarkan memakan jenis *iwak hidup* (ikan segar) jadi untuk lauk makan selalu disajikan ikan kering. Demikian pula *gangan* dibuatkan khusus yakni *gangan kuisap* dengan bahan lainnya buah *kundur* (beligu) dan bumbu masaknya agak enak dimakan. Ini dimaksudkan supaya perempuan yang baru melahirkan tersebut badannya tidak berbau amis dan air susunya diharapkan banyak, sehingga kesehatan bayi pun terjaga dengan mengisap air susu yang bersih.

Tradisi lainnya yang ada kaitan dengan penyajian makanan ini adalah yang terdapat pada penduduk desa di daerah Hulu Sungai bahwa para tamu yang datang biasanya membawakan makanan, kue-kue, buah-buahan sebagai oleh-oleh yang diberikan kepada tuan rumah yang dikunjungi. Oleh-leh ini setelah diterima dengan ucapan terima kasih, kemudian disuguhkan kembali untuk disantap bersama-sama antara tuan rumah dan tamunya. Tetapi hal yang semacam ini sudah mulai ditinggalkan oleh orang Banjar karena adanya anggapan bahwa jika dapat menghidangkan kepada tamunya makanan yang istimewa hal tersebut akan dapat menaikkan harga diri tuan rumah.

B A B IV

M A K A N A N

Pada bab di atas telah dikemukakan mengenai konsep makanan yang berhubungan dengan cara penyajian dan kelakuan makan serta makanan dan upacara-upacara yang menandai maksud diadakannya berbagai macam makanan tersebut.

Selanjutnya pada bab berikut ini akan diuraikan pula macam-macam makanan dari berbagai bahan mentah dan teknik pengolahannya.

Jika kita menghadapi hidangan makanan yang diletakkan pada suatu tempat yang menarik dan berbau merangsang nafsu makan, hal yang melintas dalam pikiran adalah untuk menikmatinya dengan segera. Jarang atau tidak pernah orang memikirkan tentang bagaimana cara pengolahannya. Padahal untuk mendapatkan makanan yang siap dimakan ada pengetahuan dan ketrampilan yang harus dimiliki bahkan ada seni tertentu untuk dapat menyajikan makanan tersebut.

Dalam mendapatkan makanan, manusia tidak hanya menggunakan indra dan fisiknya saja, tetapi lebih banyak menggunakan akalnyanya. Dengan kelebihan akalnyanya ini kemudian berusaha untuk mendapatkan alat-alat yang bisa membantu dan mempermudah dalam mencari bahan makanan sekaligus mengolahnya menjadi makanan yang siap untuk dimakan.

Menurut sejarahnya manusia mula-mula menikmati segala makanan dalam keadaan mentah. Karena kemampuan akalnyanya yang berkembang akhirnya manusia berhasil menemukan api yang da-

pat digunakan untuk berbagai keperluan hidup. engetahuan menggunakan api yang dapat digunakan untuk membakar daging sehingga bisa mengeluarkan aroma yang sedap menimbulkan kebiasaan baru dalam cara memasak makanan. Daging yang dibakar tersebut ternyata bukan saja rasanya jauh lebih lezat dibanding daging mentah, tetapi juga mudah dikunyah. Sejak saat itu manusia mengenal proses pemasakan bahan mentah dengan cara yang sederhana.

Dalam cara memasak makanan yang sangat sederhana ini, penggunaan alat yang dipakai juga sangat sederhana sesuai keadaannya. Lambat laun teknik dan ketrampilan memasak terus berkembang hingga dewasa ini merupakan seni tersendiri. Kegiatan memasak merupakan suatu seni dan keahlian, oleh karena itu harus pula didukung dengan pengetahuan mengenai bahan-bahan mentah yang memungkinkan untuk diolah menjadi makanan.

Akan tetapi ketrampilan masak-memasak dan kemahiran dalam mengolah bahan mentah hingga menjadi makanan yang siap dimakan berdasarkan pengetahuan yang ada sekarang harus pula diikuti dengan peralatan yang serba modern. Dengan demikian perubahan cara memasak dengan menggunakan peralatan yang modern tersebut memerlukan tambahan biaya untuk pengolahannya. Sehingga dalam kehidupan masyarakat sehari-hari cara pengolahan makanan yang tradisional ini tidak akan ditinggalkan begitu saja dalam kehidupan mereka.

Pada dasarnya tingkat kesejahteraan suatu keluarga dalam rumah tangga tergantung dari pada kegiatan di dapur yang dimulai dari pemilihan bahan makanan yang mengandung nilai gizi yang tinggi, ketrampilan mengolahnya serta bagaimana menyajikannya dengan baik. Semakin tinggi tingkat ekonomi atau penghasilan yang diperolehnya makin banyak pula jenis makanan yang dapat diciptakan. Hal ini telah pula mendorong daya pikir masyarakat untuk menentukan dan memilih bahan makanan yang bagaimana untuk dapat diolah menjadi makanan. Selanjutnya mereka menemukan pula teknik-teknik pengolahan makanan yang beraneka ragam sehingga dapat menciptakan variasi makanan sesuai ketentuan hidup.

Dalam hubungannya dengan penelitian makanan pada suku Banjar ini asal bahan mentahnya kebanyakan diperoleh dari daerah setempat. Untuk mengolah masakan yang berasal dari bahan mentah ini digunakan berbagai cara dan teknik memasak sesuai dengan pengetahuan dan pengalaman yang diperoleh dari penda-

hulu mereka. Dengan cara dan teknik memasak yang khas daerah tersebut akhirnya dapat diwujudkan jenis makanan yang lebih bervariasi dengan nama dan rasanya juga berbeda-beda menurut keadaan daerah masing-masing.

A. Makanan dan minuman dari bahan mentah

Keadaan masyarakat suku Banjar yang kebanyakan berpenghasilan rendah, secara alami dan penuh kesadaran berusaha untuk memanfaatkan bahan-bahan mentah yang ada dalam lingkungan fisik mereka guna dijadikan bahan makanan. Dari bahan mentah yang ada tersebut, dengan melalui berbagai proses pengolahannya selain menghasilkan makanan pokok banyak pula diciptakan makanan tambahan maupun makanan pelengkap yang sifatnya untuk mencari kenikmatan. Di samping itu terdapat pula jenis makanan yang fungsinya bukan saja untuk mendapatkan kepuasan atau sekedar dapat mengenyangkan perut, tetapi diwujudkan sebagai sarana untuk pemeliharaan kesehatan.

Beberapa bahan mentah yang dapat dimanfaatkan oleh masyarakat suku Banjar dalam menciptakan makanan ini adalah seperti: buah-buahan, hewan, sayur dan tanaman lainnya. Dengan bahan mentah buah ini oleh mereka dapat diolah berbagai jenis makanan kecil yang oleh orang Banjar disebut dengan makanan *pupuluran* atau dapat diartikan sebagai makanan tambahan. Selain itu bahan mentah buah ini banyak sekali digunakan untuk campuran pembuatan sayur atau *gangan*. Buah-buahan yang dimaksudkan di atas adalah seperti buah *kundur* (beligu), buah pepaya, buah nenas, buah nangka, buah cempedak, buah *tarap* (kluwih), buah *wahuh* (labu), buah *rambai* dan yang terbanyak adalah buah pisang dengan berbagai jenisnya.

Demikian pula bahan mentah yang berasal dari hewan seperti daging ayam, itik, kerbau, kambing sapi, jenis burung yang terdapat di daerah Kalimantan Selatan dan yang umum dimakan adalah *burung putih*, (jenis Egrete), *burung bilakuk* (bubulcus ibis) *belibis* (anatidae). Sedangkan jenis ikan yang dimakan sehari-hari adalah seperti *haruan* atau gabus (ophicephallus striatus), *papuyu* atau ikan betek (anabas testudineus), *sepat* (trichogaster), *tauman*, ophpcephallus micropeltus), *biawan* (holdetoma temichi), *pipih* (meteptorus), *sanggung* (puntius bulu) *sahuang* (hisbera sp), *puyau* (osteochulles haseliti) dan berbagai jenis udang.

Bahan mentah lainnya adalah yang berasal dari sayur-sayuran. Untuk pembuatan sayur atau *gangan* sehari-hari yang banyak digunakan adalah dari buah labu, belimbing wuluh (*averrhoa bilimbi*), *karawilla* atau gambas (*luffa acutangula*), *patiul* atau genjer (*limncharis flava*) buah nangka, buah *tarap* atau kluweh, kacang panjang, kangkung, *pucuk katu* atau katuk, buah ketimun, labu air (*lagenaria siceraria*) *papari* atau pare pahit (*momordica charantia*), berbagai jenis tarung, *sup-supan*, *kembang tanding*, pisang muda, tongkol dan umbi-umbian. Di samping itu mereka mengenal pula bahan mentah sayuran yang didatangkan dari luar daerah Kalimantan Selatan seperti : kol, wortel, kentang dan lain-lainnya berupa bumbu masak yang sudah merupakan satu kesatuan dalam pembuatan unsur lauk pauk dan *gangan* ini.

Pada orang Banjar yang tinggal di Kalimantan Selatan khususnya daerah-daerah yang dilakukan penelitiannya secara umum dapat dikatakan bahwa jenis bahan mentahnya terdapat kesamaan-kesamaan sebagaimana dikemukakan di atas. Apa yang terdapat di daerah Kabupaten yang satu ditemui pula di daerah Kabupaten lainnya. Dalam cara pengolahannya pun hampir sama semuanya untuk tiap-tiap daerah.

Untuk memberikan gambaran lebih jauh terhadap bahan mentah yang dapat dijadikan makanan ini berdasarkan cara pengolahan, bumbu dan bahan pengolahannya, fungsi dan cara penyajiannya, cara makan dan lapisan sosial serta kota dan desa penelitiannya diuraikan dalam lembaran khusus berikut ini.

1. Makanan dari bahan mentah : Buah

a. *Buah Kundur*

- 1) Nama makanan : *Alua kundur*
- 2) Asal bahan mentah: Buah *kundur* atau buah beligitua
- 3) Cara pengolahan : Buah *kundur* tua dikupas kulitnya dan diiris-iris lalu direndam dengan air kapur kurang lebih setengah jam supaya keras, setelah itu direbus dengan air gula sampai masak dan kering airnya.
- 4) Bumbu/bahan pengolahan : Kapur, gula dan air dimasak dalam sebuah panci atau wajan sebagai alat atau bahan pengolah-

- annya.
- 5) Fungsi dan cara penyajian : Untuk makanan *papuluran* (makanan kecil) yang disajikan pada waktu istirahat atau bisa pula sebagai hidangan untuk tamu. Hidangan ini disajikan bersama-sama dengan air teh.
 - 6) Cara makan/pengonsumsiannya : Alua yang telah dihidangkan pada sebuah stoples atau dibuat dalam piring langsung dapat dimakan.
 - 7) Daerah/masyarakat lokal : Amuntai, Barabai, Martapura dan Banjarmasin.
 - 8) Lapisan sosial : Semua orang Banjar.
 - 9) Kota/Desa : Kotaraden, Walangku dan Pasar Lama.

b. *Buah Pepaya*

- 1) Nama makanan : Alua kestela
- 2) Asal bahan mentah : Kestela atau pepaya tua
- 3) Cara pengolahan : Pepaya dikupas kulitnya lalu diiris-iris direndam dalam air kapur kurang lebih setengah jam kemudian dimasak dengan air gula sampai masak dan kering airnya.
- 4) Bumbu/bahan : Kapur, gula dan air dimasak dalam sebuah panci atau wajan.
- 5) Fungsi dan cara penyajian : Untuk makanan *papuluran* yang biasanya disajikan bersama-sama air teh pada waktu istirahat, dan bisa juga sebagai hidangan untuk tamu.
- 6) Cara makan/pengonsumsiannya : Alua yang dihidangkan dapat dimakan dengan mengambilnya dari stoples atau piring.
- 7) Daerah/masyarakat lokal : Amuntai, Barabai, Martapura dan Banjarmasin.
- 8) Lapisan sosial : Semua suku Banjar
- 9) Kota/Desa : Kotaraden, Pasar Lama.

c. *Buah Nenas*

- 1) Nama makanan : Alua Kanas
- 2) Asal bahan mentah: *Kanas* atau nenas
- 3) Cara pengolahan : Buah kanan dikupas kulitnya, lalu dipotong-potong setelah itu direndam dalam air kapur kira-kira setengah jam lalu direbus dengan air gula putih.
- 4) Bumbu/bahan pengolahan : Kapur. Gula dan air dimasak dalam sebuah panci atau wajan.
- 5) Fungsi dan cara penyajian : Sebagai makanan *papuluran* (makanan kecil) yang disajikan untuk teman minum teh di waktu istirahat. Namun ada pula yang membuatnya khusus untuk makanan ringan pengantin yang disajikan bersama-sama kue lainnya.
- 6) Cara makan/ pengkonsumsian : Alua yang telah dihidangkan tersebut (dalam stoples atau piring) langsung bisa dimakan dengan mengambilnya sendiri-sendiri.
- 7) Daerah/masyarakat lokal : Amuntai, Barabai, Martapura dan Banjarmasin.
- 8) Lapisan sosial : Semua suku Banjar di daerah Kalimantan Selatan.
- 9) Kota/iDesa : Kotaraden, Pasar Lama.

d. *Buah Rambai padi*

- 1) Nama makanan ; Alua Rambai
- 2) Asal bahan mentah: Rambai padi
- 3) Cara pengolahan : Buah rambai padi dikupas atau dibelah tengahnya, isinya dibuang. Kemudian kulit tersebut direndam di air kapur kira-kira setengah jam lalu direbus dengan air gula sampai masak dan kering airnya.
- 4) Bumbu/bahan pengolahan : Kapur. Gula dan air direbus dalam sebuah panci atau wajan.

- 5) Fungsi dan cara penyajian : Sebagai makanan *papuluran* (makanan kecil) yang disajikan untuk teman minum teh di waktu istirahat dan bisa juga dihidangkan untuk tamu.
- 6) Cara makan/ pengonsumsiannya : Alua yang telah dihidangkan tersebut (dalam stoples atau piring) langsung bisa dimakan dengan tangan.
- 7) Daerah/masyarakat lokal : Daerah Hulu Sungai dan Banjarmasin.
- 8) Lapisan sosial : Semua suku Banjar di daerah Kalimantan Selatan.
- 9) Kota/Desa : Kotaraden, Walangku, Martapura, Pasar Lama, Teluk Tiram.

e. *Buah Cempedak dan nangka*

- 1) Nama makanan : Dami atau Mandai
- 2) Asal bahan mentah : Cempedak, nangka
- 3) Cara pengolahan : Kulit buah cempedak/nangka dikupas, dagingnya dibersihkan atau dicuci lalu direndam dengan air di dalam sebuah stoples atau guci kemudian ditaburi dengan garam.
- 4) Bumbu/bahan pengolahan : Garam, air, alat pengolahan stoples atau guci.
- 5) Fungsi dan cara penyajian : Sebagai tambahan lauk waktu makan.
- 6) Cara makan/ pengonsumsiannya :
 - mandai dibuat ke dalam piring dengan airnya, bisa dicampur dengan cabe rawit kemudian dimakan sebagai cacapan/sambal.
 - mandai yang sudah masak di peras airnya lalu dipotong-potong dan digoreng dengan lombok besar dan bawang yang diiris-iris, diberi gula dan air asam jawa.

– mandai dipotong-potong kemudian direbus dengan air santan yang diberi bumbu laus, bawang merah, ikan dan kacang panjang, sebagai kuah.

- 7) Daerah/masyarakat lokal : Daerah hulu sungai dan Banjarmasin.
- 8) Lapisan sosial : Semua suku Banjar di daerah Kalimantan Selatan.
- 9) Kota/Desa : Semua desa di Kalimantan Selatan mengenai jenis makanan ini.

f. *Buah Kalangkala*

- 1) Nama makanan : Jaruk kalangkala
- 2) Asal bahan mentah: *Buah kalangkala*
- 3) Cara pengolahan : Buah kalangkala dibuang tutupnya (tangkai buah) lalu direndam dengan air suam-suam kuku.
- 4) Bumbu/bahan pengolahan : Tanpa bumbu. Sebagai bahan atau alat pengolahan stoples atau panci.
- 5) Fungsi dan cara penyajian : Sebagai tambahan lauk untuk teman makan.
- 6) Cara makan/ pengkonsumsian : Kalangkala yang sudah diproses ditaruh dalam piring sekalian dengan airnya lalu dicampur dengan garam dan cabe rawit. Cara makan diambil dagingnya dan bijinya dibuang.
- 7) Daerah/masyarakat lokal : Semua daerah di Kalimantan Selatan.
- 8) Lapisan sosial : Semua lapisan sosial
- 9) Kota/Desa : Semua desa dan kota mengenai makanan ini.

g. *Buah Jagung*

- 1) Nama makanan : Ampal jagung
- 2) Asal bahan mentah: Buah jagung
- 3) Cara pengolahan : Buah jagung diiris tipis-tipis lalu diulek/dihaluskan bersama bum-

- bu, kemudian dibentuk bundar-bundar atau lonjong lalu digoreng di wajan.
- 4) Bumbu/bahan pengolahan : Buah jagung, bawang merah, bawang putih, ketumbar, garam dan telur. Bahan pengolahan atau alat yang dipakai adalah *rinjing* atau wajan.
 - 5) Fungsi dan cara penyajian : Sebagai lauk untuk makan siang atau makan malam yang disajikan bersama-sama nasi dan lauk pauk lainnya.
 - 6) Cara makan/pengkonsumsian : Ampal yang telah disajikan diambil sedikit-sedikit seperti memakan ikan pada waktu makan nasi.
 - 7) Daerah/masyarakat lokal : Semua daerah di Kalimantan Selatan, terutama kota yang telah dilakukan penelitiannya.
 - 8) Lapisan sosial : Semua lapisan sosial
 - 9) Kota/Desa : Semua kota dan desa di Kalimantan Selatan mengenal makanan ini.

h. *Buah pisang*

- 1) Nama makanan : *Gegodok pisang*
- 2) Asal bahan mentah : Buah pisang masak
- 3) Cara pengolahan : Buah pisang dikupas kulitnya di belah dua lalu dicampur dengan adonan tepung beras kemudian digoreng di *rinjing* (wajan). Bisa juga pisang ini diiris kecil-kecil dicampur dengan adonan tepung beras lalu digoreng maka namanya berubah menjadi gegodoh gumpal.
- 4) Bumbu/bahan pengolahan : Tepung beras, garam, air kapur, gula merah, minyak goreng dan alat pengolahannya adalah *rinjing*.

- 5) Fungsi dan cara penyajian : Gegodoh pisang diletakkan dalam piring dan disajikan sebagai makanan kecil baik pagi hari maupun sore dan malam hari.
- 6) Cara makan/pengkonsumsian : Dimakan dengan menggigitnya sedikit-sedikit sebagai teman minum teh.
- 7) Daerah/masyarakat lokal : Semua daerah di Kalimantan Selatan.
- 8) Lapisan sosial : Semua lapisan sosial
- 9) Kota/Desa : Semua kota dan desa di Kalimantan Selatan mengenal makanan ini.

i. *Buah cempedak*

- 1) Nama makanan : *Gegodoh tiwadak*
- 2) Asal bahan mentah: Buah cempedak masak
- 3) Cara pengolahan : Buah cempedak masak dibelah tengahnya dan dikeluarkan isinya. Dibuat adonan tepung beras atau gandum diaduk dengan isi buah cempedak kemudian *disanga* (digoreng) yang besarnya disesuaikan dengan keinginan.
- 4) Bumbu/bahan pengolahan : Tepung beras atau tepung gandum, air kapur, garam gula merah atau gula pasir, minyak goreng. Sebagai bahan atau alat yang digunakan adalah *rinjing* (wajan) dan kompor atau tungku/dapur tanah.
- 5) Fungsi dan cara penyajian : Gegodoh tiwadak yang sudah dimasak diletakkan dalam piring dan disajikan pada waktu siang, sore atau malam hari sebagai makanan ringan.
- 6) Cara makan/pengkonsumsian : Diambil dengan tangan dan dimakan dengan menggigitnya. Keperluan makanan gegodoh ini banyaknya tidak dibatasi, kecuali menurut selera dan batas kepu-

asan seseorang sebagai ukurannya.

- 7) Daerah/masyarakat lokal : Semua daerah di Kalimantan Selatan, terutama daerah yang dilakukan penelitiannya.
- 8) Lapisan sosial : Semua lapisan sosial, baik yang kaya maupun miskin.
- 9) Kota/Desa : Semua kota dan desa di Kalimantan Selatan mengenai jenis makanan ini.

j. *Buah pisang*

- 1) Nama makanan : Kolak pisang
- 2) Asal bahan mentah : Buah pisang masak
- 3) Cara pengolahan : Buah pisang yang masak dikupas kulitnya lalu dipotong-potong direbus bersama air santan dan air gula dalam sebuah panci.
- 4) Bumbu/bahan pengolahan : Buah pisang masak yang digunakan adalah pisang *menurun*, *pisang gelubuk*, *pisang talas*, air santan kelapa, gula merah atau gula putih, garam dan vanili. Sedangkan bahan pengolahan atau alat yang digunakan adalah panci, kompor atau tungku dapur tanah.
- 5) Fungsi dan cara penyajian : Kolak pisang dibuat ke dalam piring kemudian disajikan untuk keperluan santapan pada waktu siang sore atau malam hari.
- 6) Cara makan/pengonsumsiannya : Setelah kolak pisang ini dihidangkan, dapat langsung dimakan dengan menggunakan sendok makan. Biasanya untuk satu orang satu piring.
- 7) Daerah/masyarakat lokal : Semua daerah di Kalimantan Selatan, khususnya daerah yang dilakukan penelitiannya.
- 8) Lapisan sosial : Semua lapisan sosial, kecuali pada lapisan atas atau yang eko-

nominya berkecukupan pembuatan kolak ini sering ditambah atau dicampur dengan telur supaya lebih enak.

- 9) Kota/Desa : Semua kota dan desa mengenal dan mengolah jenis makanan ini.

2. Makanan dari bahan mentah : Hewan

a. *Ikan pipih*

- 1) Nama makanan : Kerupuk Pipih
- 2) Asal bahan mentah: Ikan pipih
- 3) Cara pengolahan : Ikan pipih segar dibersihkan dagingnya diambil lalu dicampur dengan kanji, garam dan bawang putih. Setelah itu ditempa menjadi bulat panjang lalu direbus. Jika sudah masak lalu diangkat dan didinginkan selanjutnya diiris tipis-tipis dan dijemur sampai kering.
- 4) Bumbu/bahan pengolahan : Daging ikan pipih, tepung kanji, bawang putih dan garam. Bahan atau alat pengolahan adalah panci atau kukusan.
- 5) Fungsi dan cara penyajian : Disajikan sebagai tambahan lauk pada waktu makan pagi, siang atau makan malam. Untuk penyajiannya kerupuk dibuat dalam sebuah stoples.
- 6) Cara makan/ pengonsumsiannya : Kerupuk ini untuk dapat dimakan sebelumnya digoreng dulu dalam sebuah wajan kemudian dihidangkan bersama lauk pauk lainnya.
- 7) Daerah/masyarakat lokal. : Amuntai
- 8) Lapisan sosial : Semua lapisan
- 9) Kota/Desa : Semua kota dan desa di Kalimantan Selatan mengenal makanan ini.

b. *Ikan pipih*

- 1) Nama makanan : Otak-otak
- 2) Asal bahan mentah : Ikan pipih
- 3) Cara pengolahan : Ikan pipih segar dibersihkan, dagingnya diambil lalu dicampur dengan bumbu kemudian dibentuk bundar-bundar. Bisa dimasak dengan santan dan bisa juga digoreng.
- 4) Bumbu/bahan pengolahan : Ketumbar, Bawang putih, bawang merah, garam, gula, minyak goreng, santan kelapa. Sedangkan bahan pengolahannya adalah panci atau wajan.
- 5) Fungsi dan cara penyajian : Sebagai tambahan lauk di waktu makan, disajikan bersama-sama dengan lauk pauk lainnya dan *gangan*.
- 6) Cara makan/ pengkonsumsian : Jika ikan pipih tersebut dimasak dengan santan dibuat dalam mangkok sebagai *gangan* dan jika digoreng cukup dibuat dalam sebuah piring sebagai teman makan nasi.
- 7) Daerah/masyarakat lokal : Semua daerah di Kalimantan Selatan.
- 8) Lapisan sosial : Semua lapisan sosial
- 9) Kota/Desa : Semua kota dan desa di Kalimantan Selatan mengenal masakan ini.

c. *Udang*

- 1) Nama makanan : Ampal udang
- 2) Asal bahan mentah : Ikan udang sungai
- 3) Cara pengolahan : Udang segar dikuliti sampai bersih dihaluskan lalu dicampur dengan bumbu dan parutan kelapa, dibentuk bundar-bundar lalu digoreng.
- 4) Bumbu/bahan pengolahan : Udang, ketumbar, bawang merah, bawang putih, garam, kelapa

- parut dan minyak goreng. Sedang alat pengolahan adalah wajan.
- 5) Fungsi dan cara penyajian : Sebagai lauk untuk makan dan disajikan pada sebuah piring untuk makan pagi, siang atau malam.
 - 6) Cara makan/pengkonsumsiannya : Setelah dihidangkan dapat dimakan bersama-sama lauk pauk lainnya.
 - 7) Daerah/masyarakat lokal. : Banjarmasin, Martapura.
 - 8) Lapisan sosial : Semua lapisan sosial
 - 9) Kota/Desa : Banjarmasin, semua desa mengenal masakan ini.

d. *Itik*

- 1) Nama makanan : Dendeng itik
- 2) Asal bahan mentah : Daging itik
- 3) Cara pengolahan : Daging itik dibersihkan diberi bumbu-bumbu yang sudah ditentukan. Cara pemberian bumbu pada daging itik yakni dengan menaburinya seluruh bagian daging tersebut. Setelah itu dijemur dipanas matahari.
- 4) Bumbu/bahan pengolahan : Bawang putih, ketumbar, pipakan, garam *dipirik* (dihaluskan) dalam sebuah cubik.
- 5) Fungsi dan cara penyajian : Setelah dimasak disajikan sebagai lauk untuk makan pagi, siang atau malam.
- 6) Cara makan/pengkonsumsiannya. : Dimakan bersama-sama dengan nasi.
- 7) Asal daerah/masyarakat lokal : Amuntai
- 8) Lapisan sosial : Semua lapisan.
- 9) Kota/Desa : Kaludan, Karias dan Tangga Ulin sebagai kota penghasil dan disebarkan ke seluruh daerah lainnya.

3. Makanan dari bahan mentah : Sayur

a. *Sayur asam baung*

- 1) Nama makanan : gangan asam baung
- 2) Asal bahan mentah : Ikan baung, terung asam
- 3) Cara pengolahan : Ikan baung dibersihkan dan dipotong-potong. Air direbus sampai mendidih lalu dimasukkan ikan baung yang sudah dicampur dengan bumbu-bumbu yang siap dimasak.
- 4) Bumbu/bahan pengolahan : Bawang merah, bawang putih, kemiri, laus, serai, garam yang kesemuanya dihaluskan. Sedangkan alat atau bahan pengolahannya adalah panci.
- 5) Fungsi dan cara penyajian : Sayur asam baung disajikan sebagai teman makan siang atau makan malam.
- 6) Cara makan/pengkonsumsian : Sayur asam baung dibuat ke dalam mangkok ditaruh sendok di dalamnya, kalau mau mengambalnya untuk dimakan disendokkan beberapa sendok ke dalam piring nasi. Sayur asam atau gangan asam ini dibagikan kepada setiap orang dalam rumah tangga.
- 7) Daerah/masyarakat lokal : Semua daerah di Kalimantan Selatan.
- 8) Lapisan sosial : Semua lapisan sosial
- 9) Kota/Desa : Semua kota dan desa mengenal masakan ini.

b. *Sayur asam ikan gabus*

- 1) Nama makanan : Sayur asam
- 2) Asal bahan mentah : Sawi, mentimun, kacang panjang, kepala ikan gabus.
- 3) Cara pengolahan : Sawi disiangi lalu dipotong-potong. Mentimun atau bahasa daerah setempat *bihungka* dikupas kulitnya dan dipotong-potong,

- kacang panjang dipatah-patah. Semua sayur itu direbus setelah mendidih lalu dicampur dengan kepala ikan gabus yang sudah dibumbui.
- 4) Bumbu/bahan pengolahan : Bawang merah, bawang putih, garam, asam jawa dihaluskan. Laus dan serai dicampur dengan bumbu tadi dan alat pengolahannya sebuah panci.
 - 5) Fungsi dan cara penyajian : Sayur asam disajikan sebagai teman makan siang atau makan malam dan dimakan bersamaan dengan nasi.
 - 6) Cara makan/pengkonsumsian : Sayur asam dibuat ke dalam mangkok jika ingin memakannya dikuahkan atau dicampur dengan nasi.
 - 7) Daerah/masyarakat lokal : Semua daerah di Kalimantan Selatan.
 - 8) Lapisan sosial : Semua lapisan sosial yang ada dalam suku Banjar mengenal masakan ini.
 - 9) Kota/Desa : Semua kota dan desa.

c. *Gangan manis*

- 1) Nama makanan : Gangan manis
- 2) Asal bahan mentah : Waluh (labu), bayam, kol, kacang panjang.
- 3) Cara pengolahan : Waluh dikupas kulitnya, lalu dipotong-potong. Bayam disiangi daunnya dikumpulkan sedang batangnya dicampur dengan waluh. Kacang panjang dipatah-patah, diberi bumbu direbus dalam panci.
- 4) Bumbu/bahan pengolahan : Bawang merah diiris-iris laus dipukul, garam dan air. Alat pengolahan adalah panci.
- 5) Fungsi dan cara penyajian : Gangan manis dibuat dalam mangkok disajikan sebagai pengi-

- ring makan siang atau makan malam.
- 6) Cara makan/ pengkonsumsian : Gangan manis yang dibuat dalam mangkok cara memakannya di-sendok lalu dikuahkan ke dalam piring yang telah berisi nasi.
 - 7) Daerah/masyarakat lokal. : Semua daerah
 - 8) Lapisan sosial : Semua lapisan sosial dalam suku Banjar mengenal masakan ini.
 - 9) Kota/Desa : Semua kota dan desa.
- d. *Gangan balamak*
- 1) Nama makanan : Gangan balamak
 - 2) Asal bahan mentah: Waluh (labu), kacang panjang, kool dan kecambah.
 - 3) Cara pengolahan : Waluh dikupas kulitnya, lalu dipotong-potong, kacang panjang dipatah-patah, kool diiris-iris. Untuk memasaknya kelapa di-parut diambil santannya, santan yang kental dipisahkan dengan santan yang encer. Waluh direbus dengan santan encer setelah agak lemah baru dicampur dengan kacang panjang, kool, kecambah dan santan kental.
 - 4) Bumbu/bahan pengolahan : Bawang merah, diiris-iris garam, laus, waluh direbus dengan air santan dalam sebuah panci.
 - 5) Fungsi dan cara penyajian : Untuk *gangan* (kuah) pada waktu makan siang atau makan malam yang disajikan bersama nasi dan lauk pauknya.
 - 6) Cara makan/ pengkonsumsian : Dibuat dalam mangkok dan untuk memakannya diambil dengan sendok lalu dituangkan ke dalam piring nasi. Untuk memakannya dipergunakan tangan dengan menyuapnya.

- 7) Daerah/masyarakat lokal : Semua daerah di Kalimantan Selatan mengenal jenis makanan ini.
- 8) Lapisan sosial : Semua lapisan sosial. Pengadaannya tergantung kehendak yang bersangkutan.
- 9) Kota/Desa : Semua kota dan desa, terutama yang didiami orang Banjar.

e. *Gangan hubi*

- 1) Nama makanan : Gangan hubi
- 2) Asal bahan mentah : *Hubi* (*discorea hispida*), tongkol pisang, pisang mentah, kacang panjang, kangkung dan sup-sup-an.
- 3) Bumbu/bahan pengolahan : Bawang merah, garam, air, *keminting* (kemiri), asam lingkuas dan sahang (lada). Semua bahan bumbu masak tersebut dihaluskan dalam cubik (cobek). Bahan pengolahan untuk pembuatan gangan hubi ini dipergunakan panci.
- 4) Cara pengolahan : Hubi dikupas kulitnya dan diiris-iris kecil segi empat. Sedangkan bahan sayuran lainnya dibersihkan lalu bumbu masaknya dimasukkan ke dalam panci dan direbus sebagai proses pemasakannya.
- 5) Fungsi dan cara penyajian : Untuk hidangan teman makan. Penyajiannya bisa untuk makan siang atau makan malam di samping lauk pauk lainnya.
- 6) Cara makan/pengonsumsiannya : Gangan yang sudah masak dan siap dimakan dimasukkan dalam mangkok. Untuk memakannya diambil dengan sendok dan dicampur bersama nasi yang ada dalam piring.

- 7) Daerah/masyarakat lokal : Amuntai sebagai daerah asal dari pembuatan gangan ini.
- 8) Lapisan sosial : Semua lapisan
- 9) Kota/Desa : Amuntai dan sekitarnya.

f. *Sarawa waluh*

- 1) Nama makanan : *Sarawa waluh*
- 2) Asal bahan mentah : *Waluh* (labu)
- 3) Cara pengolahan : Waluh dikupas kulitnya setelah dipotong-potong segi empat kecil. Santan kelapa dicampur dengan gula merah lalu direbus dalam sebuah panci sebagai proses pemasakannya.
- 4) Bumbu/bahan pengobatan : Tanpa bumbu masak, kecuali air gula merah dan santan kelapa bisa pula diberi tambahan telur. Sebagai bahan pengolahan dipergunakan sebuah panci dan kompor atau tungku api.
- 5) Fungsi dan cara penyajian : Untuk kuah makan siang, malam dan makan sahur pada bulan puasa. Penyajian sarawa waluh sifatnya sangat spesifik pada daerah tertentu. Sarawa waluh ini mirip dengan pembuatan kulak.
- 6) Cara makan/pengkonsumsian : Setelah dihidangkan baik dibuat dalam sebuah mangkok atau piring dikuahkan ke dalam piring nasi dan dimakan bersama nasi.
- 7) daerah/masyarakat lokal : Amuntai
- 8) Lapisan sosial : Semua lapisan sosial.
- 9) Kota/Desa : Amuntai dan Alabio.

g. *Tiwadak baparung*

- 1) Nama makanan : *Tiwadak baparung*
- 2) Asal bahan mentah : Buah *tiwadak* (cempedak) muda.
- 3) Cara pengolahan : *Tiwadak* dikupas kulitnya agak tipis lalu *dibanam* (dibakar). Setelah masak lalu dicampur de-

- ngan bumbu yang sudah dipersiapkan.
- 4) Bumbu/bahan pengolahan : Bawang merah dibakar, terasi dibakar, asam, garam dan santan kelapa. Bahan atau alat yang dipergunakan untuk mengolah masakan ini adalah cubik dan parudan kelapa.
 - 5) Fungsi dan cara penyajian : Sebagai kuah atau lauk teman makan. Penyajiannya bisa untuk makan siang atau makan malam.
 - 6) Cara makan/ pengkonsumsian : Tiwadak baparang ini diletakkan bersama dengan lauk pauk lainnya dan dimakan bersama nasi.
 - 7) Asal daerah/masyarakat lokal. : Kandangan dan Barabai
 - 8) Lapisan sosial : Semua lapisan
 - 9) Kota/Desa : Walangku dan telaga langsung.

h. *Gangan asam karing*

- 1) Nama makanan : Gangan asam kering
- 2) Asal bahan mentah : Kacang panjang, kol, ikan gabus dan santan kelapa.
- 3) Cara pengolahan : Sayuran dibersihkan, disuci lalu dipotong-potong. Bumbu-bumbu dihaluskan, belimbing wuluh diiris, laos dan sereh dimemarkan. Ikan dibersihkan, dipotong-potong dicampur dengan bumbu. Sayuran direbus dalam 1 gelas santan cair hingga setengah masak, ikan dan bumbu-bumbu dimasukkan. Terakhir santan ditambahkan dan direbus sampai masak.
- 4) Bumbu/Bahan pengolahan : Bawang merah, bawang putih, kunyit dan laos, serai (sereh), belimbing wuluh, *keminting* (kemiri) terasi serta garam. Bahan pengolahannya adalah panci dan kompor atau tunggu dapur.

- 5) Fungsi dan cara penyajiannya : Disajikan sebagai tambahan lauk dan gangan pada waktu makan siang atau makan malam. Untuk menghidangkan disajikan dalam piring atau mangkok gangan.
- 6) Cara makan/ pengkonsumsian : Gangan asam karing dimakan bersama-sama dengan nasi.
- 7) Daerah/masyarakat lokal : Semua daerah
- 8) Lapisan sosial : Semua lapisan yang ada dalam masyarakat Banjar.
- 9) Kota/Desa : Semua kota dan desa di Kalimantan Selatan mengenal dan memakan jenis gangan ini, karena telah merupakan ciri khas masakan Banjar.

i. *Masak habang*

- 1) Nama makanan : Gangan habang
- 2) Asal bahan mentah : Daging atau ikan dan minyak goreng.
- 3) Cara pengolahan : Daging atau ikan dicuci, diiris menjadi kecil dan agak tipis. Semua bumbu dihaluskan, ditumis, daging dimasukkan dan ditambah air sedikit dan air asam. Selanjutnya direbus hingga lunak, dan kuahnya kental.
- 4) Bumbu/bahan pengolahannya : Lombok merah, bawang merah bawang putih, keminting, terasi, gula merah, air asam dan garam. Bahan pengolahannya adalah panci atau bisa pula wajan.
- 5) Fungsi dan cara penyajiannya : Disajikan sebagai lauk dan gangan untuk makan siang atau makan malam. Penyajian masakan ini dibuat dalam mangkok atau piring.
- 6) Cara makan/ pengkonsumsian : Masak habang atau gangan habang dimakan bersama-sama dengan nasi.

- 7) Daerah/masyarakat lokal : Semua daerah
- 8) Lapisan sosial : Semua lapisan yang ada dalam masyarakat Banjar.
- 9) Kota/Desa : Semua kota dan desa di Kalimantan Selatan mengenal dan memakan jenis masakan ini, karena telah merupakan ciri khas masakan Banjar.

B. Makanan dan minuman hasil proses peragian

Baik makanan maupun minuman yang diolah melalui proses peragian atau pembusukan ini tidak banyak jumlahnya. Untuk jenis makanan proses peragian ini terdapat dalam pembuatan *tapai lakatan* (tape ketan) atau proses pembuatan *tapai gumbili* (tape ubi kayu). Sedangkan minuman yang diolah dari hasil proses peragian ini selain yang berasal pada air *tapai lakatan*, juga adanya minuman *laang* (minuman yang diperoleh dari pohon aren) di mana banyak terdapat di daerah hulu sungai seperti Hulu Sungai Utara dan Hulu Sungai Tengah. Untuk jenis lauk dikenal adanya suatu proses pembusukan terhadap jenis ikan yang disebut *iwak bapaja*, *iwak pangasam* atau *iwak wadi* (ikan asin). Oleh karenanya dalam kehidupan sehari-hari orang Banjar ditemukan istilah *iwak hidup* (untuk menyatakan masakan ikan segar) dan *iwak wadi* atau *iwak karing* sebagai lawan dari ikan segar.

Proses pengolahan ikan yang diawetkan ini caranya adalah setelah semua ikan dibersihkan dan dibuang isi perutnya diberi bumbu-bumbu pengawet seperti ada yang menggunakan beras *disanga* (digoreng) ditumbuk halus selanjutnya dicampur dengan garam lalu dimasukkan dalam *balanai* (guci). Proses pengawetan ikan yang demikian itu disebut mewadi dan hasilnya tersebut adalah *iwak wadi*. Untuk *iwak karing* pengolahannya hampir sama, namun setelah diberi bumbu pengawet dijemur dipanas matahari. Secara terperinci makanan dan minuman hasil proses peragian atau pembusukan ini diuraikan pula dalam lembaran tersendiri.

1. Makanan hasil proses peragian : Makanan

a. *Tapai gumbili*

- 1) Nama makanan : Tapai gumbili
- 2) Asal bahan mentah: Ubi kayu atau singkong (mani-

- hot esculenta)
- 3) Cara pengolahan : *Gumbili kayu* (ubi kayu) dikupas kulitnya lalu dipotong-potong sekitar 3 cm panjangnya, setelah itu direbus dan jangan sampai hancur. Ubi kayu yang sudah masak itu didinginkan serta diragi. Proses selanjutnya dimasukkan dalam *bakul* ditutup atasnya dengan daun. Setelah beberapa hari didiamkan dalam bakul tersebut baru dibuka kembali untuk mengetahui apakah sudah bisa dimakan (masak).
 - 4) Bumbu/alat pengolahan : Ragi tapai, sebagai alat atau bahan pengolahannya adalah panci dan bakul.
 - 5) Fungsi dan cara penyajiannya : Untuk makanan sampingan yang disajikan bersama-sama dengan minumannya. Tapai ini bisa pula dijadikan bahan kamiran (adonan) pembuatan *kue apam*. Dan sekarang digunakan pula sebagai bahan campuran minuman es serta pembuatan kue lainnya.
 - 6) Cara makan/ pengkonsumsian : Setelah dihidangkan baik dalam stoples maupun ditaruh dalam piring bisa langsung dicicipi.
 - 7) Daerah/masyarakat lokal : Barabai, Kabupaten Hulu Sungai Tengah sebagai daerah yang paling banyak melakukan pengolahan jenis makanan ini.
 - 8) Lapisan sosial : Semua lapisan yang ada dalam masyarakat suku Banjar menyenangi makanan ini.
 - 9) Kota/Desa : Semua kota dan desa mudah didapatkan makanan ini.

b. *Tapai baras*

- 1) Nama makanan : Tapai baras atau tapai lakatan.
- 2) Asal bahan mentah : Beras ketan

- 3) Cara pengolahan : Beras ketan dicuci sampai bersih lalu direndam sekitar 6 jam. Kemudian beras yang sudah direndam ini dikukus disablonkan atau panci, jika telah masak diaduk dengan *air katu* (sanrapus androgynus) lalu dikukus kembali. Proses selanjutnya diberi ragi dan dibentuk besar kecilnya sesuai yang dikehendaki. Pada waktu menggiling atau membentuk itu tangan dicuci dengan air gula yang dicampur larutan kayu manis dan lada. Untuk proses pemasakannya dibuat dalam sebuah guci atau balanai.
- 4) Bumbu/bahan pengolahan : Ragi tapai, ketan, air jajarangan, gula pasir, kayu manis dan lada. Sedangkan bahan pengolahannya adalah guci atau balanai.
- 5) Fungsi dan cara penyajiannya : Sebagai makanan kecil disajikan bersama-sama dengan minuman. Untuk daerah Kalimantan Selatan, khususnya orang Banjar tapai ini telah pula menjadi tradisi untuk disajikan pada hari lebaran atau pada bulan puasa.
- 6) Cara makan/pengonsumsiannya : Setelah dihidangkan dalam piring atau stoples langsung dapat dimakan. Bisa pula tapai beras ini diproses lagi sebagai campuran pembuatan makanan lainnya.
- 7) Daerah/masyarakat lokal : Barabai, Amuntai dan Kandangan sebagai daerah-daerah yang banyak memproduksinya.
- 8) Lapisan sosial : Semua lapisan sosial mengenal dan menyenangi makanan ini.
- 9) Kota/Desa : Semua desa dan kota kini memiliki orang-orang yang pandai membuatnya.

2. Makanan hasil proses peragian/pembusukan : Minuman

a. *Banyu tapai*

- 1) Nama minuman : *Banyu tapai* (air tapai)
- 2) Asal bahan mentah: Tapai beras ketan
- 3) Cara pengolahan : Tapai ketan dibuat dalam stoples dan didiamkan untuk beberapa hari guna mendapatkan airnya.
- 4) Bumbu/bahan pengolahan : Tanpa bumbu. Untuk mendapatkan air tapai ini disediakan wadahnya dan oleh orang Banjar digunakan stoples.
- 5) Fungsi dan cara penyajiannya : Minuman banyu tapai ini oleh orang Banjar dipergunakan untuk menghangatkan tubuh. Cara penyajiannya dibuat dalam gelas kecil.
- 6) Cara minum/ pengkonsumsian-nya : Untuk keperluan minuman banyu tapai ini dilakukan secara pribadi-pribadi. Minuman banyu tapai jika ingin diminum harus memperhatikan waktunya. Menurut kebiasaan orang Banjar diminum pada waktu siang atau malam hari.
- 7) Daerah/masyarakat lokal : Hampir seluruh daerah mengenal dan menyenangi minuman ini.
- 8) Lapisan sosial : Semua lapisan. Namun banyu tapai ini tidak diperjualbelikan dipasaran, sehingga bila ingin mendapatkannya harus mengolah tapainya dulu.
- 9) Kota/Desa : Semua kota dan desa.

b. *Laang*

- 1) Nama minuman : *Laang*
- 2) Asal bahan mentah: Air pucuk bunga enau
- 3) Cara pengolahan : Dibuatkan tabung bambu yang dirancang khusus untuk itu yang oleh orang Banjar disebut dengan *tukil*. Tukil ini digantung pada

- langan* pohon enau (bagian yang mengeluarkan air). Setelah itu dibiarkan dan setiap harinya dipukul *langan* tersebut. Proses semacam ini berlangsung 40 hari atau persis tukil tersebut penuh isinya.
- 4) Bumbu/bahan pengolahan : *Laang* ini tidak menggunakan bumbu tertentu. Bahan yang digunakan untuk mendapatkan airnya pun cukup dengan menyediakan tukil pada *langan* pohon enau.
 - 5) Fungsi dan cara penyajiannya : Dapat berfungsi sebagai minuman yang dapat menyegarkan badan. Di samping itu banyu *laang* ini digunakan sebagai bahan pembuatan *gula habang* (gula merah).
 - 6) Cara minum/ pengkonsumsiannya : Banyu *laang* yang berada dalam tukil dituang ke sebuah gelas dan langsung dapat diminum.
 - 7) Daerah/masyarakat lokal : Amuntai dan Barabai.
 - 8) Lapisan sosial : Kebanyakan yang meminum banyu *laang* ini terbatas pada mereka yang tinggal di pedesaan yakni pada lapisan bawah dan menengah.
 - 9) Kota/Desa : Jarang Kuantan, Lampihong dan Walangku.

C. Makanan dan minuman yang dimasak secara sederhana

Dengan bervariasinya bahan mentah makanan yang didapat, maka dalam pengolahannya sehingga bisa untuk dimakan ada yang dimasak dengan cara sederhana saja. Dalam hal ini seperti *gumbili kayu* (ubi kayu), *gumbili banar* (ubi jalar), *hubi* (sejenis gadung), pisang atau jenis umbi-umbian lainnya banyak yang hanya dengan merebusnya saja. Dari bahan-bahan mentah yang disebutkan ini banyak sekali variasi makanan yang dapat dibuat.

Demikian pula halnya dengan minuman yang dimasak dengan cara sederhana ini selain yang umum dikenal seperti air teh atau air kopi ditemui pula adanya jenis minuman khusus. Minuman *banyu sapang* yang bahan mentahnya dari kayu sapang (sejenis pohon turi) warnanya merah jernih. Untuk mengolahnya menjadi minuman cukup dengan merebusnya dengan air. Minuman *banyu sapang* ini dulunya pengganti air teh sehingga dijadikan minuman sehari-hari, dan bahannya mudah didapatkan. Banyu sapang ini berguna pula untuk menjaga kesehatan, terutama terhadap serangan sakit perut.

Minuman lainnya yang serupa adalah *banyu tipakan* di mana diperoleh dari hasil rebusan air jahe dengan gula merah. Demikian pula dengan *banyu halaban* diperoleh dari hasil rebusan air kemudian diisi dengan kulit pohon halaban.

Untuk memperjelas keterangan ini dituangkan pula secara terperinci dalam lembaran yang telah ditentukan menurut data penelitiannya.

1. Makanan hasil masakan cara sederhana : Makanan

a. *Gumbili bजारang*

- 1) Nama makanan : *Gumbili bजारang* (ubi rebus)
- 2) Asal bahan mentah : Ubi kayu (*manihot esculenta*), ubi jalar (*ipomoea batatas*) dan *hubi* (*dioscorea hispida*).
- 3) Cara pengolahan : Bahan yang berasal dari ubi harus dikupas dulu kulitnya lalu dipotong-potong sesudah itu baru direbus. Sedangkan bahan mentah yang berasal dari *hubi* atau ubi jalar bisa langsung direbus tanpa harus mengupas kulitnya terlebih dahulu. Tetapi bisa pula dengan mengupas kulitnya terlebih dahulu baru direbus.
- 4) Bumbu/bahan pengolahan : Untuk makanan yang disebut *gumbili bजारang* ini hanya diperlukan garam dan air. Sedangkan bahan yang digunakan untuk merebus dipakai sebuah panci.

- 5) Fungsi dan cara penyajian : Gumbili bajaran disediakan akan untuk makanan *sasala* atau makanan pupuluran (makanan sampingan) yang disajikan sebelum atau sesudah makan nasi. Gumbili bajaran ini dihidangkan bersama air teh.
- 6) Cara makan/ pengkonsumsian-nya : Kadang-kadang untuk lebih menambah kenikmatannya jika ingin memakannya diberi parutan kelapa dan gula.
- 7) Daerah/masyarakat lokal : Semua daerah di Kalimantan Selatan, khususnya daerah yang dilakukan penelitiannya mengenal dan menyenangkannya. Gumbili bajaran ini selain mudah didapat, murah harganya dan juga dapat mengenyangkan perut.
- 8) Lapisan sosial : Kebanyakan dari lapisan bawah dan menengah yang menghidangkan masakan ini setiap harinya.
- 9) Kota/Desa : Semua kota dan desa.

b. *Rimpi*

- 1) Nama makanan : *Rimpi* (pisang salai)
- 2) Asal bahan mentah : Pisang kapas
- 3) Cara pengolahan : Pisang dikupas kulitnya, dibiarkan utuh satu biji atau dibelah dua. Pisang-pisang yang telah dikupas kulitnya dijemur di panas matahari atau dengan cara lain dipanggang di atas api supaya cepat kering. Untuk pengawetannya dibungkus plastik.
- 4) Bumbu/bahan pengolahan : Tanpa bumbu masak. Untuk proses pengolahannya ini dipergunakan akan penjemurannya dari bambu yang disusun rapi.
- 5) Fungsi dan cara penyajian : Untuk makanan *pupuluran* (makanan kecil) yang disajikan bersama dengan minuman teh.

- 6) Cara makan/ : Rimpi ini bisa dimakan begitu
pengkonsumsian- saja atau diolah kembali dengan
nya menggorengnya dicampur tepung
beras atau gandum.
- 7) Asal daerah/ma : Kandangan dan Binuang
rakat lokal
- 8) Lapisan sosial : Semua lapisan. Rimpi ini banyak
diperjualbelikan di pasaran.
- 9) Kota/Desa : Semua kota dan desa mengenal
jenis makanan ini.

c. *Pisang bजारang*

- 1) Nama makanan : *Pisang bजारang* (pisang rebus)
- 2) Asal bahan mentah: Pisang masak
- 3) Cara pengolahan : Pisang masak berapa banyak se-
suai keinginan direbus sampai
mendidih airnya.
- 4) Bumbu/bahan : Tanpa bumbu masak. Bahan un-
tук merebus digunakan panci be-
pengolahan risi air. Proses pengolahannya
bisa melalui tungku dapur dan bi-
sa pula menggunakan kompor.
- 5) Fungsi dan cara : Untuk makanan *pupuluran* atau
penyajian-nya makanan *sasala* yang berfungsi
sebagai makanan sampingan yang
dapat mengenyangkan. Bagi me-
reka yang keadaan ekonominya
rendah (miskin) bisa pula pisang
bजारang ini mengganti sarapan
pagi.
- 6) Cara makan/ : Pisang yang sudah direbus diku-
pengkonsumsian- pas kulitnya dan bisa langsung
nya dimakan. Kadang-kadang untuk
menambah kenikmatannya pi-
sang bजारang ini diiris kecil-ke-
cil diberi kelapa parut, garam
dan gula merah.
- 7) Daerah/masyara- : Semua daerah.
kat lokal

- 8) Lapisan sosial : Bawah dan menengah dalam arti bagi mereka yang ekonominya pas-pasan.
- 9) Kota/Desa : Semua kota dan desa mengenal dan bisa membuat masakan pisang bajaran ini.

2. Makanan hasil masakan cara sederhana : Minuman

a. *Banyu sapang*

- 1) Nama minuman : *Banyu sapang*
- 2) Asal bahan mentah : Kayu sapang (sejenis pohon turi)
- 3) Cara pengolahan : Kayu sapang dipotong-potong lalu direbus bersama air putih hingga mendidih airnya. *Banyu sapang* ini warnanya merah jernih, mirip air teh.
- 4) Bumbu/bahan pengolahan : Tanpa bumbu masakan. Bahan pengolahan panci diisi air dan kayu sapang.
- 5) Fungsi dan cara penyajiannya : Untuk minuman pengantar makan kue, juga sebagai minuman sehari-hari pengganti air teh. Pada sekarang ini *banyu sapang* ini tidak lagi dijadikan minuman sehari-hari, namun berfungsi sebagai minuman *tatamba* (pencegah sakit perut). Pada waktu sekarang ini lebih mudah mendapatkan teh, karena kayu sapang tidak diperjualbelikan di pasaran. Jika ingin mendapatkannya terpaksa mencarinya sendiri ke daerah-daerah dimana pohon ini ditemukan.
- 6) Cara makan/ pengkonsumsian-nya : *Banyu sapang* ini dibuat dalam gelas dan langsung dapat diminum.
- 7) Asal daerah/marakat lokal : Kandangan

- 8) Lapisan sosial : Banyu sapang ini dulunya merupakan minuman semua orang Banjar, karena pada waktu itu teh sulit didapat. Sekarang ini hanya beberapa daerah saja yang mengenalnya.
- 9) Kota/Desa : Kandangan dan sekitarnya di mana pohon sapang ini banyak tumbuh secara liar.

b. *Banyu limau*

- 1) Nama minuman : Banyu limau (air jeruk)
- 2) Asal bahan mentah: Buah jeruk yang masak
- 3) Cara pengolahan : Buah jeruk dibelah dua bijinya dibuang lalu diperas. Air hasil perasan ini ditambah dengan air putih dan diberi gula.
- 4) Bumbu/bahan pengolahan : Tanpa bumbu masakan. Bahan pengolahannya hanya menggunakan pisau pembelah.
- 5) Fungsi dan cara penyajian : Banyu limau dimasukkan ke dalam gelas dicampur gula. Minuman ini disajikan sebagai minuman segar.
- 6) Cara makan/ pengkonsumsian-nya : Banyu limau yang telah dihidangkan bisa langsung diminum. Minuman ini sifatnya sewaktu-waktu saja.
- 7) Daerah/masyarakat lokal : Banjarmasin
- 8) Lapisan sosial : Terbatas pada mereka yang berduit (kaya).
- 9) Kota/Desa : Banjarmasin.

D. Makanan hasil masakan cara kompleks

Dalam hal pengolahan makanan hasil masakan cara kompleks yang banyak ditemui pada kegiatan masak memasak dalam kehidupan masyarakat suku Banjar bahan mentah yang digunakan kebanyakannya sama. Apa yang dimasak dan dimakan sehari-hari merupakan perpaduan dari bahan mentah yang didapat di ling-

kungan mereka sendiri. Karena adanya bumbu-bumbu masak dan teknik-teknik memasak yang berlainan, maka jenis makanan yang dihasilkanpun berbeda nama, rasa dan fungsinya.

Makanan hasil masakan cara kompleks ini ada yang berupa makanan kecil (kue-kue), makanan pokok dan lauk pauknya dengan segala variasinya maupun makanan yang dibuat untuk sesuatu upacara atau tradisi tertentu. Sedangkan yang dimaksud dengan makanan hasil masakan cara kompleks ini adalah sesuatu jenis makanan yang dibuat berdasarkan teknik pengolahan yang berbeda dari teknik pengolahan cara sederhana atau proses lainnya. Ciri masakan hasil cara kompleks ini adalah digunakannya berbagai bumbu masak dan proses pengolahan yang relatif rumit.

Sebenarnya apa yang ingin dicapai atau diinginkan dengan adanya proses pengolahan makanan secara kompleks ini pada dasarnya bertujuan untuk menambah jumlah variasi makanan. Namun pengadaannya yang cukup bervariasi tersebut juga dimaksudkan sebagai usaha pemenuhan kebutuhan akan kenikmatan dan mendapatkan rasa puas terhadap berbagai makanan agar tidak menimbulkan kejenuhan akan makanan yang sifatnya rutin. Di samping itu ada pula makanan dari hasil proses masakan cara kompleks ini ditujukan untuk kepentingan sesuatu upacara.

Dalam hal pembuatan makanan hasil masakan cara kompleks ini jelas terlihat pada tradisi pembuatan kue-kue penganten yang disebut *wadai kapala kada*. Pembuatan dan cara penyajian wadai kapala kada ini untuk daerah Hulu Sungai Utara (Amuntai) disediakan oleh pihak mempelai pria dan diserahkan bersama kedatangan penganten yang diterima oleh pihak penganten wanita. Selain berbentuk kue-kue juga diikutsertakan dalam penyerahannya tersebut sebuah *piduduk*, dua ekor ikan hidup yang dibuat dalam stoples yang melambangkan bahwa penganten tersebut akan mengarungi kehidupan baru berdua. Sedangkan bagi orang Banjar yang tinggal di daerah lainnya seperti Banjarmasin kue penganten juga disediakan, tetapi pengolahan dan penyajian oleh pihak penganten wanita.

Untuk mendapatkan gambaran yang lebih terperinci mengenai jenis makanan hasil masakan cara kompleks ini sesuai dengan data penelitiannya dapat pula dilihat pada lembaran khusus berikut ini.

1. Makanan hasil masakan cara kompleks :

Makanan pokok dan lauk pauk.

a. *Ketupat*

- 1) Nama makanan : Ketupat
- 2) Asal bahan mentah : Beras, kelapa, *urung* (anyaman daun kelapa muda) dan ikan *haruan* (gabus).
- 3) Bumbu/bahan pengolahan : Bawang putih, bawang merah, ketumbar, *keminting* (buah kemiri), laus, janar, sarai, tipakan, kencur, lombok kering, garam dan terasi. Bahan pengolahan ketupat ini bisa panci, dandangan (kukusan) dimasak dalam tungku dapur atau kompor.
- 4) Cara pengolahan : Tahap pertama beras direndam beberama lama, lalu dikeringkan. Beras tadi dimasukkan kedalam *urung* terus direbus dengan air hingga masak. Setelah masak lalu diangkat dan didiamkan sampai agak dingin. Selanjutnya ikan gabus dibersihkan dan dipotong-potong kemudian dibakar dengan menusukkan dagingnya pada sebuah bilah dari bambu. Daging ikan gabus yang telah dibakar tadi dimasak lagi bersama dengan air santan yang encer dan diberi bumbu. Bumbu lainnya yang telah disiapkan dihaluskan lalu digoreng dengan minyak goreng beserta pati santan dan direbus hingga masak. Masakan bumbu ini adalah untuk kuahnya.
- 5) Fungsi dan cara penyajiannya : Makanan ketupat ini disajikan untuk makan pagi. Ini adalah kebiasaan orang Banjar yang

tidak memasak untuk sarapan pagi. Untuk memakan ketupat ini dibuat dalam sebuah piring dimana sudah diberi kuah dalam piring tersebut. Cara memakannya harus dengan tangan, jarang menggunakan sendok makan. Makanan ketupat juga merupakan makanan tradisi pada hari lebaran.

- 6) Cara makan/pengonsumsiannya : Makan sendiri-sendiri disuap pakai tangan.
- 7) Asal daerah/masyarakat lokal : Kandangan. Ketupat Kandangan ini sangat terkenal.
- 8) Lapisan sosial : Semua lapisan. Seperti disinggung di atas bahwa ketupat ini tiap-tiap daerah banyak yang menghidangkannya untuk makan pagi. Keperluan akan makanan ketupat ini cukup dengan menyediakan uang, karena banyak dijual di warung-warung pada pagi hari. Sehingga yang membelinya pun tidak terbatas pada lapisan tertentu.
- 9) Kota/Desa : Semua kota dan desa di Kalimantan Selatan banyak diolah dan diperjualbelikan makanan ketupat ini.

b. Soto

- 1) Nama makanan : Soto
- 2) Asal bahan mentah: Beras, daging ayam, telur suun, daun sup.
- 3) Bumbu/bahan pengolahan : Bawang putih, bawang merah, kayu manis, lada, bunga sisir,

cengkeh, pala dan air putih. Untuk pengolahannya ini dipergunakan panci dan kompor atau tungku dapur.

4) Cara pengolahan : Untuk makanan soto ini sebelumnya dibuat nasi ketupat. Bawang merah, bawang putih, lada dan garam dihaluskan lalu digoreng. Sedangkan kayu manis, cengkeh, bunga sisir dibungkus dengan kain. Daging ayam dipotong-potong lalu direbus dengan air yang dicampur garam, setelah masak diangkat dagingnya. Airnya dicampur dengan bumbu-bumbu lainnya sebagai kuahnya.

5) Fungsi dan cara penyajiannya : Nasi ketupat dipotong-potong kecil dan dibuat dalam sebuah piring dengan diberi irisan ayam, suun, telur iris, bawang goreng dan daun sup ditumpahkan kuah ke dalamnya. Makanan ini kebanyakan disajikan pada selamatan keluarga atau hari lebaran. Namun tidak jarang pula disajikan pada makan siang untuk selingan makanan sehari-hari. Selain dengan nasi ketupat bisa nasi dimasak lembek dan ditempa dalam baki atau baskom hingga keras menjadi satu supaya mudah diiris.

6) Cara makan/pengonsumsiannya : Dimakan dengan menggunakan sendok makan. Jika dihidangkan pada acara selamatan maka dimakan secara bersama-sama satu orang satu piring.

- 7) Asal daerah/masyarakat lokal : Semua daerah.
- 8) Lapisan sosial : Semua lapisan tanpa kecuali menyenangi dan memakan soto ini.
- 9) Kota/Desa : Semua kota dan desa di Kalimantan Selatan.

c. *Buras/Lapat*

- 1) Nama makanan : Buras atau Lapat
- 2) Asal bahan mentah: Beras, kelapa, daun pisang dan tali bamban.
- 3) Bumbu/bahan pengolahan : Lombok kering, bawang putih, bawang merah, lada, garam, *keminting* (buah kemiri) dihaluskan pada Cubik dan dimasak sebagai sambalnya dalam sebuah *rinjing* (wajan). Bumbu yang dibuat ini tidak dicampur pada pembuatan buras, tetapi tersendiri.
- 4) Cara pengolahan : Beras ditanak dengan air santan yang dimasak agak lembik. Nasi lembik. Nasi lembik tadi dibungkus dengan daun pisang yang berbentuk segi empat panjang dan kedua ujungnya dilipat ke dalam. Tiap dua biji buras dililit kuat dengan tali bamban lalu direbus hingga masak.
- 5) Fungsi dan cara penyajiannya : Makanan buras ini disajikan pada pagi hari sebagai pengganti sarapan bagi sementara orang Banjar. Hal ini mungkin karena mereka malas memasak pagi hari, atau karena keadaan yang miskin. Untuk mendapatkan buras ini cukup mudah,

karena banyak terdapat diwarung-warung tiap pagi hari.

- 6) Cara makan/pengkonsumsiannya : Buras dikupas kulitnya (dibuang daunnya) lalu dibuat ke dalam piring dan diberi kuah sambal di atasnya. Memakannya bisa diambil dengan tangan bisa pula pakai sendok.
- 7) Asal daerah/masyarakat lokal : Semua daerah di Kalimantan Selatan. Hanya terdapat perbedaan namanya saja, pada daerah Hulu Sungai (Amuntai dan Barabai) menyebutnya lapat. Sedangkan Banjarmasin menyebutnya buras.
- 8) Lapisan sosial : Lapisan menengah dan bawah.
- 9) Kota/Desa : Semua kota dan desa terdapat makanan ini.

2. Makanan hasil masakan cara kompleks : Minuman

a. Jajaran

- 1) Nama minuman : Jajaran
- 2) Asal bahan mentah: Ragi 40 macam antara lain : cengkeh, kayu manis, hadas, jintan putih, jintan hitam, sintuk, sapang kumis kucing, jalukap, air dan ragi-ragian yang telah dicampur.
- 3) Cara pengolahan : Ragi 40 yang disebutkan di atas dipotong kecil-kecil atau tipis-tipis kemudian dijemur dalam sebuah nyiru sampai kering. Bahan-bahan ini kemudian dimasukkan dalam urung (bungkus ketupat) kemudian direbus dengan air pada sebuah panci atau *kuantan*.

- 4) **Bumbu/alat pengolahan** : Tanpa bumbu masak. Sedang alat yang digunakan untuk merebusnya bisa panci atau kuantan.
- 5) **Fungsi dan cara penyajiannya** : Air hasil rebusan yang disebut dengan jajarangan itu diambil airnya dan dibuat ke dalam gelas atau dibiarkan dalam panci tersebut. Air jajarangan ini berfungsi sebagai jamu guna menghilangkan bau badan. Juga sering dihidangkan pada wanita yang habis melahirkan agar kesehatan tetap terjaga.
- 6) **Cara minum/pengonsumsiannya** : Untuk meminum jajarangan ini bisa langsung diambil dari panci atau kuantan dengan menggunakan gelas. Minuman ini hanyalah bersifat sewaktu-waktu saja.
- 7) **Asal daerah/masyarakat lokal** : Semua daerah di Kalimantan Selatan.
- 8) **Lapisan sosial** : Kebanyakan dari mereka (orang Banjar) yang menjaga kesehatannya secara tradisional. Dan ini terdiri dari orang-orang yang berada pada lapisan menengah dan kawah.
- 9) **Kota/Desa** : Amuntai, Barabai, Martapura dan Kandangan.

3. Makanan hasil masakan cara kompleks :

Makanan kecil

a. *Papudak*

- 1) Nama makanan : Papudak
- 2) Asal bahan mentah. : Tepung beras, kelapa, daun pisang.
- 3) Cara pengolahan : Santan kelapa direbus sampai keluar minyaknya yang disebut *bula-bula*. Gula merah atau putih direbus dengan air hingga cair. Selanjutnya tepung beras dibuat adonan dengan air hingga cair. Selanjutnya tepung beras dibuat adonan dengan air panas, air kapur, kemudian dicampur dengan air gula dan *bula-bula* santan. Berikutnya adonan tadi dimasukkan ke dalam *salungsung* (daun pisang yang dibentuk bulat panjang) sebagai tuangan. Adonan yang telah dimasukkan dalam *salungsung* tadi direbus dengan air.
- 4) Bumbu/alat pengolahan : Kapur sirih, daun pudak, gula merah atau gula putih, santan kelapa. Alat yang dipergunakan untuk memasak adalah panci, kompor atau tungku dapur.
- 5) Fungsi dan cara pengolahan : Sebagai makanan pupuluran atau makanan kecil teman minum teh. Penyajian makanan ini bisa pagi, sore dan malam hari.
- 6) Cara makan/pengkonsomsian : Papudak disajikan dalam sebuah piring, untuk memakannya dikuyak dulu kulitnya (*salungsungnya*) dibuang. Setelah kulit atau

daunnya dibuang langsung bisa dimakan.

- 7) Asal daerah/masyarakat : Semua daerah di Kalimantan Selatan dan yang paling terbanyak pembuatannya adalah daerah Martapura, Amuntai dan Barabai.
- 8) Lapisan sosial : Semua lapisan.
- 9) Kota /Desa : Semua kota dan desa mengenal dan gemar akan makanan ini.

b. *Kalalapun*

- 1) Nama makanan : Kalalapun
- 2) Asal bahan mentah: Tepung beras ketan, gula merah, kelapa.
- 3) Cara pengolahan : Tepung beras ketan diadon dengan air panas, air pandan, air kapur. Setelah itu dibuat bundar-bundar. dan diisi dalamnya dengan gula merah, besarnya disesuaikan dengan besar kalapun yang dibuat. Proses selanjutnya adalah memasaknya dalam sebuah panci hingga mendidih dan apabila kakalapun yang dibuat itu timbul, maka itu berarti masak. Setelah masak diangkat terus dimasukkan ke dalam sebuah niru yang berisi parutan kelapa muda.
- 4) Bumbu/bahan pengolahan : Daun pandan, kapur dan garam. Alat yang dipergunakan dalam pengolahan kalalapun ini adalah panci dan niru.
- 5) Fungsi dan cara penyajiannya : Sebagai makanan papuluran atau makanan kecil yang disajikan dalam sebuah piring bersama-

sama dengan penyajian minuman.

- 6) Cara makan/peng-konsumsi : Untuk memakannya dengan mengambi sebiji-sebiji.
- 7) Asal daerah/masyarakat lokal : Semua daerah di Kalimantan Selatan. Namun yang paling terkenal adalah Kalalapun Martapura.
- 8) Lapisan sosial : Semua lapisan dalam masyarakat Banjar mengenal dan bisa membuat makanan ini.
- 9) Kata / Desa : Semua kota dan desa.

c. *Pais*

- 1) Nama makanan : Pais
- 2) Asal bahan mentah : Tepung beras, pisang, daun pisang dan kelapa.
- 3) Cara pengolahan : Tepung beras dibuat adonan dengan air santan dan dicampur dengan gula putih. Kemudian bahan lainnya seperti pisang dipotong-potong kecil diaduk bersama adonan tersebut. Adonan yangtelah dibuat pisang itu dibungkus dengan daun pisang yang ujung-ujungnya dilipat ke dalam. Semua bahan yang telah dibungkus tadi *disumap* (dikukus) dalam sebuah sablon (kukusan). Pais ini banyak macamnya. Jika bahan mentahnya ubi jalar disebut pais *gumbili*, dan jika bahan mentahnya sagu disebut pais sagu. Ada pula bahan mentah lainnya yakni *waluh* maka pais tersebut dikatakan *pais waluh*. Sedangkan

yang diuraikan pembuatannya di tas adalah pais pisang.

- 4) Bumbu/bahan pengolahan : Kapur sirih, gula pasir air putih. Alat yang digunakan sebagai bahan pengolahannya adalah panci atau kukusan, di samping kompor atau tungku dapur.
- 5) Fungsi dan cara penyajiannya : Sebagai makanan kecil disajikan pada pagi atau sore yang berfungsi pula sebagai teman minum teh.
- 6) Cara makan/pengonsumsiannya : Untuk menikmati makan pais ini terlebih dahulu membuka kulitnya (daun pembungkusnya). Pais ini dapat pula dihidangkan kepada tamu.
- 7) Asal daerah/masyarakat lokal : Semuad daerah di Kalimantan mengenal dan dapat membuat makanan ini.
- 8) Lapisan sosial : Semua lapisan sosial baik kaya atau miskin.
- 9) Kota/Desa : Semuakota dan desa bisa ditemukan jenis makanan ini.

d. *Limping*

- 1) Nama makanan : Limping
- 2) Asal bahan mentah: Tepung beras, pisang masak.
- 3) Cara pengolahan : Tepung beras dibuat adonan sama seperti pembuatan pais. Setelah adonan dicampur pisang langsung digoreng di *rinjing*(wajan) dengan menggunakan minyak goreng sedikit agar tidak melekat saja. Masak sebelah dibalik sebelahnya lagi. Seperti hal-

nya pembuatan pais, maka limping ini juga bahannya bisa bermacam-macam dengan sebutan yang berkaitan.

- 4) Bumbu/bahan pengolahan : Air kapur dan garam. Alat pengolahannya adalah rinjing dan kompor atau tungku dapur.
- 5) Fungsi dan cara penyajiannya : Sebagai makanan kecil disajikan pada pagi, siang atau malam hari bersama-sama dengan minumannya.
- 6) Cara makan/pengonsumsiannya : Setelah dihidangkan langsung dapat dimakan dengan cara menngambilnya sedikit sedikit.
- 7) Asal daerah/masyarakat lokal : Semua daerah.
- 8) Lapisan sosial : Menengah dan bawah.
- 9) Kota/Desa : Semuakota dan desa.

e. *Lupis*

- 1) Nama makanan : Lupis
- 2) Asal bahan mentah: Beras ketan
- 3) Cara pengolahan : Beras ketan dicuci bersih lalu diaduk dengan air pudak dan air kapur. Setelah itu dibuat atau dimasukkan ke dalam *salihau* (bungkus daun pisang) berbentuk bulat panjang seperti bambu kecil yang diikat dengan tali bamban supaya bisa padat. Selanjutnya salihau yang telah diisi tersebut direbus dalam panci atau sablokkan yang berisi air.
- 4) Bumbu/bahan pengolahannya : Garam, air kapur dan air pandan. Untuk memasaknya digunakan

alat panci, sablon atau kukusan, kompor (tungku dapur).

- 5) Fungsi dan cara penyajiannya : Sebagai makanan kecil disajikan pada siang, atau malam hari yang diikuti pula dengan minumannya.
- 6) Cara makan/pengonsumsiannya : Lupis dipotong-potong kecil dibuat dalam piring, diberi kuah gula dan kelapa parut. Untuk memakannya bisa pakai sendok atau dengan menggunakan tangan saja.
- 7) Asal daerah/masyarakat lokal : Martapura, Amuntai, Barabai dan Kandangan.
- 8) Lapisan sosial : Semua lapisan sosial yang ada dalam suku Banjar.
- 9) Kota/Desa : Semua kota dan desa mengenal jenis makanan ini.

f. *Cucur*

- 1) Nama makanan : Cucur
- 2) Asal bahan mentah: Tepung beras, gula merah.
- 3) Cara pengolahan : Gula merah diiris-iris (diliris) terus dicampur dengan adonan tepung yang sudah dimasukkan air garam dan air kapur. Proses selanjutnya adalah dengan menggorengnya dalam rinjing satu persatu.
- 4) Bumbu/bahan pengolahan : Tepung beras, gula merah, air putih, air kapur, air garam dan minyak goreng. Alat pengolahannya adalah *rinjing* (wajan) dan kompor atau tungku dapur.

- 5) Fungsi dan cara penyajian : Sebagai makanan kecil atau makanan *papuluran* disajikan pada saat sesudah atau sebelum makan. Cucur ini bisa pula berfungsi sebagai makanan pelengkap untuk kegiatan upacara.
- 6) Cara makan/pengkonsumsiannya : Setelah dihidangkan bersama air teh langsung dapat dimakan.
- 7) Asal daerah/masyarakat lokal : Semua daerah di Kalimantan.
- 8) Lapisan sosial : Semua lapisan yang ada dalam masyarakat suku Banjar.
- 9) Kota/Desa : Semua kota dan desa di Kalimantan Selatan mengenal makanan ini.

g. *Cincin*

- 1) Nama makanan : Cincin
- 2) Asal bahan mentah: Tepung beras, gula merah.
- 3) Cara pengolahan : Gula merah direbus dengan air sampai kental lalu tepung beras dibuat sedikit-sedikit ke dalam air gula tersebut dan diaduk hingga rata. Selanjutnya ditempa bundar-bundar dan ditengahnya dilobangi empat lobang lalu digoreng satu persatu.
- 4) Bumbu/bahan pengolahannya : Tepung beras, gula merah garam dan minyak goreng. Sebagai alat pengolahannya dipergunakan rijing dan kompor atau tungku dapur.
- 5) Fungsi dan cara penyajiannya : Untuk makanan kecil atau makanan *papuluran* pada waktu

sore atau malam hari, disajikan bersama-sama air teh.

- 6) Cara makan/pengkonsumsiannya : Setelah dihidangkan dalam piring langsung dapat dimakan.
- 7) Asal daerah/masyarakat lokal : Semua daerah.
- 8) Lapisan sosial : Semua lapisan sosial yang ada dalam masyarakat suku Banjar.
- 9) Kota/Desa : Semua kota dan desa di Kalimantan Selatan mengenal makanan ini.

h. Ulin-ulin

- 1) Nama makanan : Ulin-ulin
- 2) Asal bahan mentah: Ubi kayu (singkong)
- 3) Cara pengolahan : Ubi kayu dikupas kulitnya lalu dipotong. Ubi kayu yang sudah dipotong tersebut dibersihkan dan diparut (dikukur) setelah itu dicampur dengan air gula merah. Untuk memasaknya dibuat dalam tuangan kue, *disumap* (dikukus) dalam panci.
- 4) Bumbu/bahan pengolahan : Kelapa diparut, gula merah, garam. Bahan alat untuk pengolahannya adalah parudan dan panci yang dibantu alat memasaknya yakni kompor atau tungku dapur.
- 5) Fungsi dan cara penyajiannya : Untuk makanan *papuluran* atau makanan kecil teman minum yang disajikan pada sore atau malam hari.
- 6) Cara makan/pengonsumsiannya : Setelah dihidangkan dalam piring dan diiris-iris supaya memudah-

kan untuk memakannya. Ulin-ulin bisa pula untuk disajikan kepada tamu, terutama bagi mereka yang dipedesaan.

- 7) Asal daerah/masyarakat lokal : Amuntai, Barabai, Kandangan, Martapura dan Banjarmasin yang telah dilakukan penelitiannya.
- 8) Lapisan sosial : Semua lapisan sosial yang ada dalam masyarakat Banjar. Tetapi yang terbanyak adalah lapisan bawah.
- 9) Kota/Desa : Semua kota dan desa mengenal jenis makanan ini.

h. Dodol

- 1) Nama makanan : Dodol
- 2) Asal bahan mentah: Tepung beras ketan.
- 3) Cara pengolahan : Tepung beras ketan dibuat adonan dan diaduk dengan *banyu bula-bula* (gula dimasak dengan santan) kurang lebih 3 jam lamanya. Setelah itu dimasak dan ditempa supaya lebih kental. Pembuatan dodol ini kadang-kadang divariasikan dengan tambahan kacang tanah, durian dan kelapa muda.
- 4) Bumbu/Bahan pengolahan : Air kapur, garam, air putih. Sebagai alat pengolahannya dipergunakan *kawah* (wajan besar) untuk pembuatan yang banyak. Memasaknya pun dengan tungku besar.
- 5) Fungsi dan cara penyajiannya : Untuk makanan kecil disajikan bersama minuman tanpa terikat waktunya.

- 6) Cara makan/peng-konsumsiannya : Setelah dihidangkan dodol yang telah diiris kecil-kecil langsung dapat dimakan.
- 7) Asal daerah/masyarakat lokal : Kandangan terkenal daerah produksi dodol.
- 8) Lapisan sosial : Semua lapisan yang ada dalam masyarakat Banjar.
- 9) Kota/Desa : Kandangan dan sekitarnya juga daerah lainnya mengenal dengan cara membelinya hasil produksi dodol Kandangan ini.

j. *Lamang*

- 1) Nama makanan : Lamang
- 2) Asal bahan mentah: Beras ketan, santan kelapa.
- 3) Cara pengolahan : Beras ketan direndam dan dibersihkan, setelah itu dimasukkan ke dalam bumbung bambu bersama air santan. Untuk memasaknya dilakukan pembakaran pada bumbung berisi tersebut dan sambil membalikinya supaya rata masakannya. Pembakaran ini dilakukan kurang lebih 3 jam lamanya.
- 4) Bumbu/bahan pengolahannya : Air santan, garam, air putih. Alat untuk pengolahannya dipergunakan bumbung bambu sebagai wadah atau tuangnya.
- 5) Fungsi dan cara penyajiannya : Untuk makanan *papuluran* (makanan kecil) yang disajikan bersama minuman teh atau kopi pada waktu siang, sore atau malam hari.

- 6) Cara makan/peng-konsumsi : Lamang diiris-iris, bisa juga ditemani dengan telur masak supaya lebih nikmat rasanya.
- 7) Asal daerah/masyarakat lokal : Kandangan, sebagai penghasil lamang.
- 8) Lapisan sosial : Semua lapisan sosial baik kaya atau miskin.
- 9) Kota/Desa : Kandangan, pisang Getek dan daerah-daerah lainnya mengenal makanan ini melalui pembelian di pasar-pasar.

BAB V KESIMPULAN

Berdasarkan hasil inventarisasi dan dokumentasi yang telah dihimpun datanya seperti diuraikan pada bab-bab di atas dapat ditarik suatu kesimpulan terhadap aspek makanan yang ada dalam kehidupan orang Banjar di Kalimantan Selatan.

Masyarakat suku Banjar dalam berusaha mengatasi kebutuhan akan makanan banyak memanfaatkan bahan-bahan mentah yang terdapat di lingkungan fisik mereka. Penggunaan bahan mentah makanan yang berasal dari alam lingkungan di mana mereka tinggal ini, ada yang diusahakan penanamannya melalui suatu sistem pertanian atau karena adanya jenis tumbuhan liar yang dapat dimanfaatkan sebagai kekayaan alam. Dalam hal ini seperti adanya *pohon sapang* yang bisa diolah menjadi bahan minuman, pohon-pohon bambu yang tumbuh bebas, *rabungnya* digunakan untuk bahan pengolahan sayur. juga *phon tigaron* yang bunganya bisa dibuat jaruk (asinan) sebagai lauk makan merupakan tumbuhan yang bukan diusahakan penanamannya.

Demikian pula halnya dengan keadaan faunanya selain usaha peternakan seperti kerbau, kambing, itik, ayam dan sapi yang banyak dternakan oleh masyarakat Banjar, ditemukan pula adanya berbagai jenis binatang liar. Jenis binatang liar yang dapat dimakan ini seperti *menjangan* (rusa), kijang dan pilanduk. Juga terdapat berbagai jenis unggas yang boleh dimakan menurut orang Banjar seperti burung putih, burung belibis, burung bilakuk,

burung karuang yang kesemuanya itu tidak pernah dipelihara. Berbagai jenis ikan yang terdapat di alam sekitar mereka sebagai bahan lauk-pauk sehari-hari juga tidak pernah diternakan, kecuali khusus menangkapnya saja. Namun sesuai dengan pandangan dan pengetahuan atas dasar konsep tertentu banyak pula jenis bahan mentah makanan yang semestinya bisa dimakan tetapi tidak dibolehkan memakannya.

Bagi orang Banjar makanan dianggap mempunyai arti dan sifat yang sangat berpengaruh terhadap aspek kehidupan. Prinsip makan untuk hidup bagi orang Banjar dimaksudkan untuk dapat melakukan amal ibadat. Karena tujuan akhir dari kehidupan adalah untuk hari kemudian yakni alam akhirat. Dapat dikatakan bahwa banyak jenis dan wujud makanan yang ada dalam kehidupan sehari-hari orang Banjar pengadaannya dilandasi oleh suatu sistem yang bersumber atas pandangan agama Islam. Bahan-bahan mentah yang digunakan diantaranya banyak yang sama untuk masing-masing daerah di Kalimantan Selatan. Hal ini disebabkan adanya keterikatan bagi orang Banjar untuk menjauhi jenis makanan yang dilarang, sekalipun makanan tersebut enak dan bergizi tinggi.

Makanan yang dimakan tidak saja untuk kesehatan jasmani, tetapi lebih diutamakan yang dapat membuat ketenteraman batin. Menurut keyakinan orang Banjar ketenteraman batin dimaksud bisa berawal dari sumber bahan makanan yang dimakan. Oleh karenanya pedoman yang harus diingat dalam pemilihan bahan makanan ini sedapat mungkin menghindari jenis makanan yang telah dikonsepsikan untuk tidak dimakan. Salah satu contoh jenis bahan makanan yang banyak sekali terdapat di daerah Kalimantan Selatan ini adalah babi, *bidawang* (bulus) yang oleh masyarakat Banjar tidak boleh memakannya, karena alasan agama yang mereka anut.

Dalam agama Islam secara tegas diatur jenis makanan yang diharamkan dan yang diharamkan untuk makanan sehari-hari. Sehingga bagi orang Banjar yang beragama Islam ini perilaku dan kebiasaan makan serta pemilihan bahan makanannya harus tidak bertentangan dengan ajaran agama Islam. Demikian pula wujud dan variasi makanan yang ada hubungannya dengan upacara dilakukan menurut adat istiadat yang berlaku dalam kehidupan masyarakat yang didukung atau dikuatkan dengan pembacaan doa-doa bercorak Islam.

Wujud makanan dalam kegiatan upacara ini ada pula yang mengandung nilai-nilai filosofis yang menunjukkan maksud untuk apa makanan tersebut dihidangkan. Begitu pula pembacaan doanya diatur secara khusus menurut harapan yang diinginkan. Pembacaan doa-doa yang punya ciri Islam inilah yang membuat perwujudan makanan untuk upacara ini tetap ada dalam kehidupan masyarakat suku Banjar yang religius.

Namun apa yang dimaksudkan dengan ciri Islam tersebut bukanlah berarti upacara yang mengiringi perwujudan makanan tersebut selalu terdapat dalam ajaran Islam. Karena jika ditelusuri secara mendasar jenis-jenis upacara adat yang diikuti penyajian makanan beraneka ragam itu sulit dicari hukumnya dalam Islam. Hal yang demikian ini merupakan unsur kepercayaan lama yang telah mengakar dalam kehidupan masyarakat. Karena begitu mentradisinya dan dilaksanakan secara turun temurun sampai masuknya agama Islam, maka pelaksanaannya pun disesuaikan dengan ajaran agama Islam, terutama dalam pembacaan doa-doanya.

Upacara-upacara dimaksud seperti *bapalas bidan*, *bapalas baayun*, *mandi-mandi batian* (bunting) atau yang disebut *mandi-mandi tian mandarin* (hamil pertama) dan *mandi-mandi pengantin* untuk mendapatkan berkahnya dibacakan doa-doa yang terdapat dalam kitab-kitab ajaran Islam. Juga dalam pelaksanaan manyanggar banua secara besar-besaran kini penyembelihan hewan korbannya menurut cara Islam. Kalau pada waktu sebelumnya penyembelihan hewan korban ini tidak dilaksanakan menurut cara Islam, sehingga dagingnya tidak bisa dimakan. Khusus upacara menyanggar banua ini sudah mulai jarang dilakukan. Hal ini disebabkan rumitnya pelaksanaannya dan juga harus mengeluarkan biaya yang mahal.

Dalam hal pengklasifikasian wujud makanan menurut lapisan sosial masyarakat suku Banjar hampir tidak dikenal adanya perbedaan jenis makanan yang disajikan. Baik untuk golongan atas maupun golongan bawah sesuai dengan sistem pelapisan sosial yang ada, konsep mereka mengenai makanan adalah sama. Kedu-dukan atau status sosial seseorang dalam masyarakat hanyalah menunjukkan tingkat kesejahteraan hidupnya. Dengan keadaan ekonomi rumah tangga yang mantap apa saja yang ada dalam konsep mengenai makanan dapat dipenuhinya. Begitu pula dalam mewujudkan berbagai jenis makanan yang lebih bervariasi yang

konsepnya telah ada senantiasa dapat dipenuhi. Ini berarti bahwa mereka yang berpenghasilan tinggi akan lebih mampu untuk mengatakan berbagai kebutuhan terhadap makanan sesuai kebutuhannya.

Sejalan dengan sistem pelapisan sosial yang sifatnya terbuka, maka kemungkinan untuk mengadakan semua jenis makanan dengan segala fungsi serta variasinya, juga terbuka untuk setiap anggota masyarakat. Semua golongan yang ada dalam masyarakat Banjar berhak untuk membuat dan mengolah jenis makanan yang sesuai dengan keinginannya selama keadaan ekonominya menunjang untuk mengadakan makanan tersebut. Konsep makanan yang ada dalam pengetahuan dan kehidupan orang Banjar ini sifatnya terbuka untuk semua lapisan. Oleh karenanya penyajian makanan untuk tamu selalu diistimewakan. Hal ini dapat dimengerti bahwa ukuran yang dijadikan penilaian untuk menunjukkan tingkat kesejahteraan seseorang dalam rumah tangganya dapat dilihat dari perwujudan makanan yang dihidangkan. Dengan tradisi menghidangkan makanan yang istimewa ini, mereka berharap prestisenya akan naik.

Di dalam masyarakat Banjar sekarang istilah golongan kaum bangsawan atau keturunan raja, dan golongan *jaba* atau rakyat biasa tidak ada lagi perbedaan. Perwujudan makanan hanya terkait pada *kasugihan* (kekayaan) dan *kasusahan* (kemiskinan) yang berhubungan dengan peruntungan seseorang dalam mencari nafkah kehidupan. Justru pada saat sekarang ini para *tuan guru* (ulama) merupakan orang yang paling dihormati dalam masyarakat. Dan para *tuan guru* (ulama-ulama) ini dulunya banyak yang berasal dari golongan *jaba*. Untuk menjadi tuan guru dalam masyarakat Banjar tidak selalu melalui pendidikan formal. Banyak para *tuan guru* tersebut pengetahuan agamanya diperoleh dari *mangaji balapak* (sumber ilmu didapatkan dengan mendatangi orang-orang yang banyak ilmunya dan dianggap sebagai guru) lazim pula disebut orang *alim*.

Makanan pokok orang Banjar adalah nasi dengan unsur dan variasi lainnya terdiri dari lauk pauk dan *gangan* (sayur). Nasi sebagai makanan pokok sehari-hari pengadaannya bersifat mutlak dalam penyajiannya. Sedangkan lauk-pauk dan *gangan* dengan segala variasinya tersebut pengadaannya tidak mutlak. Jika mereka tidak dapat mengadakan unsur lauk pauk dan *gangan* pada setiap kali makan menurut penggolongan kebiasaan makannya, itu berar-

ti mereka termasuk orang yang berpenghasilan rendah (miskin). Dari perwujudan makanan sehari-hari ini dapat pula diketahui status sosial seseorang dalam lingkungan masyarakatnya.

Tetapi dalam penyajian makanan sehari-hari secara umum dapat dikatakan bahwa ketiga unsur yang disebut sebagai makanan pokok itu merupakan satu kesatuan yang tak terpisahkan dari pengertian konsep makan orang Banjar. Dalam kebutuhan makan sehari-hari sesuai dengan kebiasaan makannya, maka unsur terlempak pada penyajiannya dipusatkan untuk makan siang.

Demikian pula halnya dengan minuman sehari-hari sebagai teman makan adalah *banyu dingin* (air putih). *Untuk minuman lainnya seperti pada*

Demikian pula halnya dengan minuman sehari-hari sebagai teman makan adalah *banyu dingin* (air putih). Untuk minuman lainnya seperti pada saat menikmati makanan *papuluran* (makanan sampingan) senantiasa disuguhkan air teh atau air kopi. Sedangkan untuk minuman suguhan tamu sering disajikan minuman susu. Susu dianggap minuman yang istimewa karena bahannya didapat atau dibeli dari luar daerah. Kebiasaan menghindangkan susu kepada tamu ini kebanyakan dilakukan oleh orang-orang berduit. Oleh karenanya setiap keluarga yang kedatangan tamu, mereka sedapat mungkin menghidangkan minuman susu. Ini dimaksudkan supaya yang bersangkutan bisa dikatakan berkecukupan hidupnya.

Orang Banjar paling tidak senang kalau dikatakan hidupnya miskin. Karena hal tersebut bisa berarti bahwa dia jauh dari rejeki, atau dengan kata lain kehidupannya tidak diberkati Tuhan. Di samping itu orang Banjar mempunyai keyakinan jika seseorang kuat iman dan bertaqwa terhadap Tuhan, maka kehidupannya akan berkecukupan. Sehingga apabila orang tersebut hidupnya miskin dalam arti kurang dapat mengadakan unsur makan bisa dianggap kurang taqwa terhadap Tuhan.

Kegiatan makan sehari-hari yang digolongkan kepada makanan pokok (nasi, lauk-pauk dan dan gangan) nasi disediakan dan dimakan selalu lebih banyak dibanding unsur makanan lainnya. Penyajian nasi yang lebih banyak ini sesuai dengan pengertian mereka mengenai konsep makan. Tanpa makan nasi berarti belum makan. Bagi orang Banjar telah tertanam suatu kebiasaan yang tidak dapat diubah yaitu hanya nasi lah satu-satunya yang dapat memberikan rasa kenyang dan rasa puas terhadap pemenuhan kebutuhan biologis.

Sesuai dengan hasil penginventarisasian kegiatan aspek makanan yang dilakukan pada orang Banjar dapat dikatakan bahwa orang Banjar belum menghayati pola penyajian makanan empat sehat dan lima sempurna. Pengadaan buah-buahan yang banyak terdapat di daerah Kalimantan Selatan fungsi dan penyajiannya terlepas dari konsep makan yang ada dalam pengetahuan mereka. Unsur buah dalam hal ini berfungsi sebagai makanan *papuluran* atau makanan sampingan yang bertujuan untuk mendapatkan rasa nikmat. Demikian pula minuman susu bukan merupakan kebutuhan sehari-hari.

Dalam hal teknologi makanan orang Banjar menggunakan teknik dan proses pengolahan yang bersifat tradisional. Misalnya dari bahan mentah beras diproses sedemikian rupa menurut cara dan pengetahuan mereka sehari-hari. Dengan bahan tepung beras ini kemudian dapat diolah berbagai jenis dan wujud makanan berupa kue-kue yang berfungsi sebagai makanan kecil untuk teman minum.

Begitu pula dari bahan mentah lainnya seperti ubi kayu, umbi-umbian serta buah-buahan banyak jenis makanan yang bisa dibuat karena adanya teknik pengolahannya. Dengan adanya keahlian membuat berbagai masakan dari bahan-bahan mentah ini turut pula memperkaya wujud makanan sehari-hari.

Proses pembuatan makanan dari bahan mentah yang dimasak cara sederhana atau dengan cara kompleks sangat ditentukan oleh cara atau teknik pengolahannya. Teknik-teknik memasak yang berbeda-beda dan penggunaan bumbu-bumbu yang banyak akhirnya mewujudkan jenis makanan yang beragam pula. Pemilihan bahan mentah setempat dan teknik pengolahan yang serba tradisional tersebut menunjukkan adanya keakraban masyarakat Banjar terhadap alam lingkungannya dalam menghadapi tantangan hidup.

Demikian pula banyak makanan dan minuman serta kue-kue yang khas daerah dibuat dengan peralatan yang berasal dari hasil pembuatan sendiri. Ini berarti aspek makana orang Banjar masih tergantung dengan kehidupan alam yang dapat memberikan sumber kehidupan.

Keadaan masyarakat yang rata-rata masih dapat dikatakan berpenghasilan rendah turut pula menentukan arah pikiran mereka dalam mengolah serta memanfaatkan sepenuhnya bahan-

bahan mentah yang ada. Di samping itu adanya suatu pandangan dan nilai kehidupan yang berlaku bagi orang Banjar yang mengharuskan mengetahui secara jelas terhadap setiap bahan makanan yang akan dijadikan makanan. Untuk memperkaya jenis makanan dari bahan mentah yang telah dibatasi menurut pandangan agama itu, maka berdasarkan pengetahuan mereka diusahakanlah teknik-teknik pengolahannya sehingga dapat menciptakan makanan yang cukup bervariasi jumlahnya.

Orang Banjar rata-rata mengetahui dan mengenal dengan baik jenis makanan yang ada pada tiap-tiap daerah di Kalimantan Selatan. Hal tersebut dikarenakan adanya kesamaan konsep mengenai makanan. Mereka sedapat mungkin menghindari makanan yang tidak tahu asal bahan mentahnya (halal atau haram), karena hal ini dikhawatirkan dapat membawa ketidaktenteraman jiwa.

Dalam hal pemilihan bahan makanan orang Banjar lebih mengutamakan unsur-unsur yang dianggap oleh mereka bisa membawa berkat bagi kehidupan. Untuk memenuhi kesejahteraan hidup banyak bahan makanan dipilih berdasarkan hidup banyak bahan makanan dipilih berdasarkan atas suatu keyakinan yang mengandung nilai filosofis dan dibenarkan oleh agama. Ada beberapa jenis makanan dianggap mempunyai makna atau simbol-simbol tertentu terhadap kehidupan.

Untuk memperkuat keyakinan mereka tersebut maka sering diadakan *baaruhan* (selamatan) dengan penyajian makanan yang diiringi pula dengan pembacaan doa. Sebelum mencicipi makanan yang dihidangkan untuk upacara selamatan ini dibacakan bermacam-macam bacaan secara bersama-sama sebagai suatu permohonan agar kehidupannya diberkati. Tradisi semacam ini senantiasa diadakan, terutama jika dalam kehidupan sehari-hari banyak mengalami kemajuan-kemajuan atau keuntungan-keuntungan sesuai dengan bidang usaha mereka masing-masing.

Walaupun penelitian ini hanya dilakukan pada beberapa daerah di Kalimantan Selatan, namun informan-informan yang memberikan keterangan mengenai makanan ini sengaja dipilih orang-orang yang berasal dari daerah-daerah. Dengan demikian apa yang diungkapkan pada hasil inventarisasi seperti tersebut pada bab-bab di muka dapat dikatakan makanan orang Banjar di Kalimantan Selatan.

BIBLIOGRAFI

1. Komar Sumantadinata, Ir, *Pengembangan Ikan-Ikan Peliharaan 1981 an di Indonesia* PT. Sastra.
2. Mahadjo Marah, *Flora Indonesia – Tanaman Sayur-Sayuran*, 1977 PT. Karya Nusantara.
3. Mahadjo Marah, *Flora Indonesia – Umbi-Umbian* PT. Karya 1977 Nusantara.
4. Nawawi H. Ramli, Drs, Dkk, *Sistem Kepemimpinan Dalam Masyarakat Pedesaan Daerah Kalimantan Selatan*, Proyek IDKD Kalimantan Selatan.
5. Saleh M. Idwar, Drs, Dkk, *Sejarah Daerah Kalimantan Selatan*, Jakarta Depdikbud, Pusat Penelitian Sejarah dan Budaya, P3KD 1977/1978.
6. Sastrapradja, Dkk, *Sayur-sayuran, Lembaga Biologi Nasional 1977 – LIPI*, Jakarta PN. Balai Pustaka.
7. Seman Syamsiar, Drs. *Beberapa aspek tentang makanan 1984 daerah Kalimantan Selatan* Bahan ceramah, Banjarmasin Tim Peneliti Proyek IDKD Kalimantan Selatan.
8. R. Syarifuddin, Dkk, *Isi dan Kelengkapan Rumah Tangga 1984 Tradisional Daerah Kalimantan Selatan*, Banjarmasin Proyek IDKD Kalimantan Selatan.
9. ———, *Selayang Pandang Kalimantan Selatan, Pemda 1983 Tingkat I Kalimantan Selatan*.

INDEKS

A

Air katu, 119
Alkah, 15
Alim, 162
Apam, 83
Apam habang, 62
Apam putih, 62

B

Baaruhan, 166
Balanai, 116
Bakul, 117
Banyu dingin, 35, 60, 163
Banyu bula-bula, 155
Banyu sapang, 35, 124, 130
Banyu kinca, 83
Banyu tapai, 120
Banyu halaban, 124
Banyu tipakan, 124
Bamumula, 63
Bapalas baayun, 69, 160
Bapalas bidan, 160
Batapung tawar, 78
Batumbang, 67
Belibis, 88
Biawan, 88

Bidawang, 159
Bilungka, 106
Bubur habang, 62
Buang baya, 61
Bubuhan, 16, 22
Burung bilakuk, 88
Buras, 37
Bula-bula, 144
Bubur putih, 62

C

Cacapan, 42, 44, 46
Cucur putih, 62

D

Diampar, 38
Dibanan, 112
Dinginum, 64
Diprik, 104
Disanga, 98, 116
Disumap, 147, 154
Duduk balapak, 38

E

F

G

Gadang, 63
Gala-gala iman, 31
Gangan, 32, 43, 88, 102
Gangan gadang, 63
Gangan waluh, 40, 59
Gegodoh pisang, 97
Gegodoh tiwadak, 98
Gelubuk, 99
Gula habang, 122
Gumbili bajaran, 125
Gumbili banar, 124
Gumbili, 147
Gumbili kayu, 117, 124

H

Hadangan, 21
Haruan, 42, 47, 51, 72, 135
Hatam, 61
Hubi, 109, 124

I

Iwak, 63
Iwak bapaja, 116
Iwak garih batanak, 63
Iwak hidup, 83, 116
Iwak karing, 116
Iwak pakasam, 116
Iwak wadi, 44, 49, 116

J

Jaba, 18, 22, 162

K

Kampung, 15
Kanas, 92
Kapala kada, 61
Karawila, 88
Kaum tuha, 72, 77
Kasugihan, 162
Kasusahan, 162
Kawah, 155
Kembang tanding, 88
Keminting, 109, 113, 135, 139
Kiai Adipati, 15
Kuantan, 142
Kue apam, 118
Kukulih habang, 62
Kukulih putih, 62
Kundur, 84, 88, 98

L

Laang, 116, 122
Langan, 122
Langgar, 14, 74, 75, 77

Lanting, 14
Lelawang, 14

M

Maayun anak, 24
Maampat puluh, 63
Makan baisukan, 36, 41
Makan balapak, 38
Makan sasala, 36
Makan tengah hari, 36, 41
Makanan papupuluran, 36
Mahaul, 63
Mamang, 70
Mamatang puluh, 77
Mambaca zikir tujuh laksa, 73
Manurun, 99
Mandi-mandi batian, 160
Mandi-mandi tian mandarin, 160
Mandi-mandi pangantin, 161
Maniga hari, 73
Manujuh hari, 75
Manujuh puluh, 63
Mangaji balapak, 162
Manyaratus, 63
Manyanggar banua, 65
Manyalwai, 63, 77
Menjangan, 158

N

Nasi basanga, 41

O

P

Pais waluh, 148
Palas bidan, 70
Papari, 88
Papyu, 42, 47, 51, 88
Pangerak, 15
Patiul, 88
Pembekal, 15

Pipih, 88
Pisang bajaran, 128
Pisang galubuk, 40
Pisang timbatu, 40
Piduduk, 70, 134
Pohon sapang, 158
Pohon tigaron, 158
Pupuluran, 36, 88, 90, 91, 92, 152, 157, 173
Puyau, 51, 88

Q

R

Rabungnya, 158
Rambai, 88
Rimpi, 126
Rinjing, 96, 97, 98, 139, 149
Rumah lanting, 14

S

Salihau, 150
Salungsung, 144
Sanggung, 88
Sanggar, 65
Saluang, 88
Sarawa, 44
Sarawa waluh, 111
Sasala, 128
Sepat, 88
Sepat siam, 42
Surabi, 63

T

Talas, 99
Tapai, 83
Tarap, 88
Tapai lakatan, 116
Tapai gumbili, 116
Tatamba, 130
Teh lapas, 72, 74, 75
Tetuha kampung, 16

Tiwadak, 112
Tiwadak baparung, 112
Tuan guru, 16, 74, 75, 162
Tukil, 112

U

Ulin, 12
Urang Banjar, 13, 34
Urang pahuluan, 13
Urung, 135

V

W

Wadai, 33
Wadai kapala kada, 134
Wajik anum, 76
Waluh, 88, 111, 147
Wajik tuha, 76

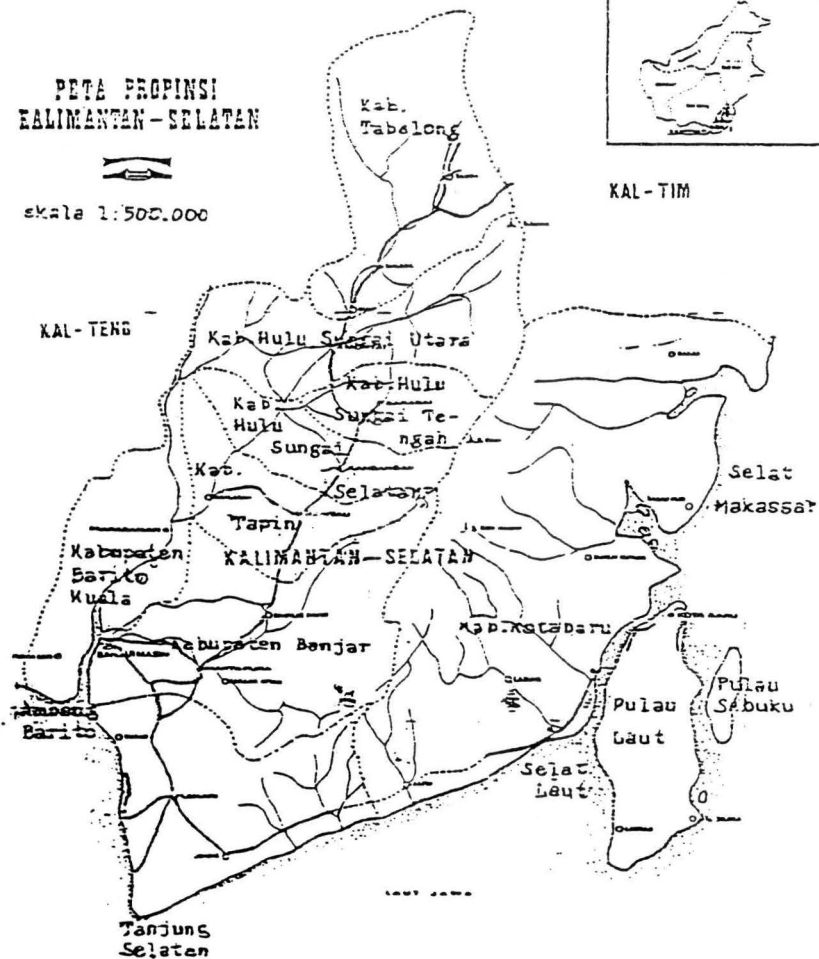
PETA PROPINSI
KALIMANTAN-SELATAN



skala 1:500.000

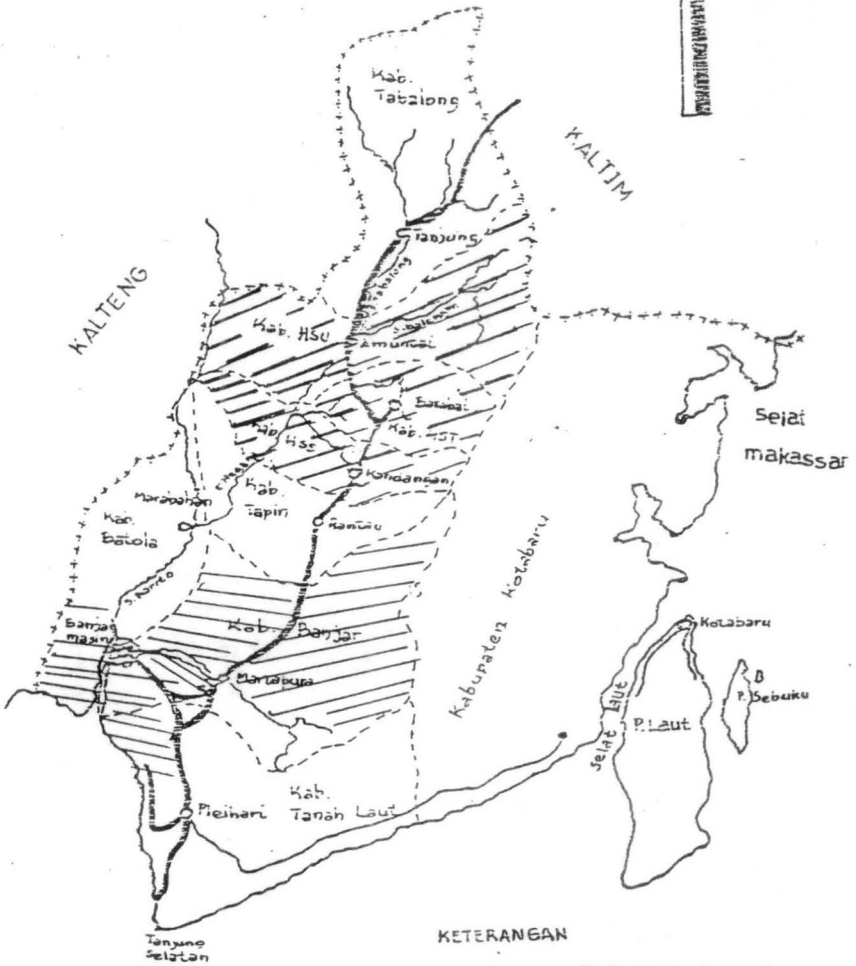


KAL-TIM




KALIMANTAN SELATAN

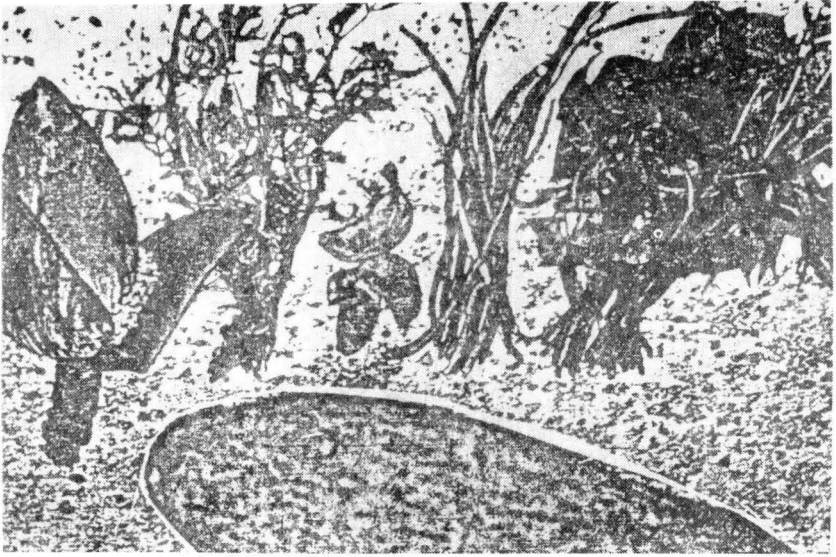
1 : 500.000



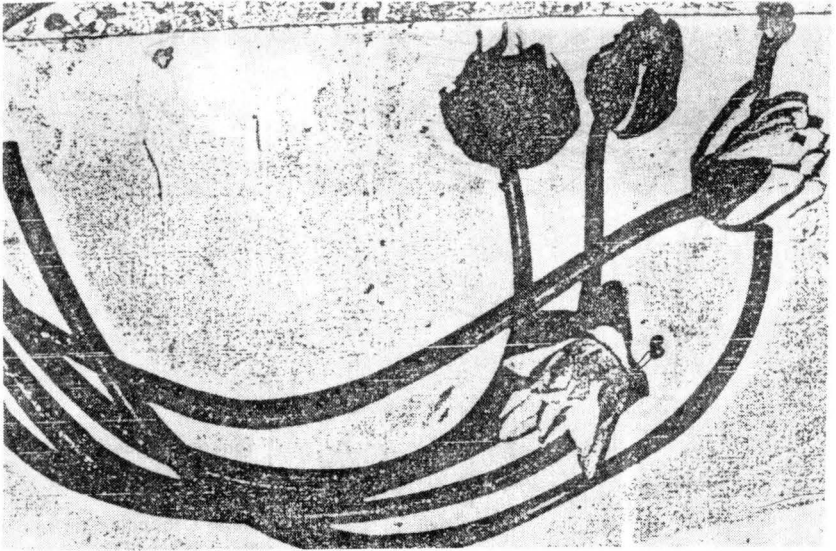
KETERANGAN

-  Ibukota Propinsi/Kab.
-  Jalan Raya
-  Sungai
-  Batas Kabupaten
-  Batas Propinsi
-  Daerah Penelitian Makanan

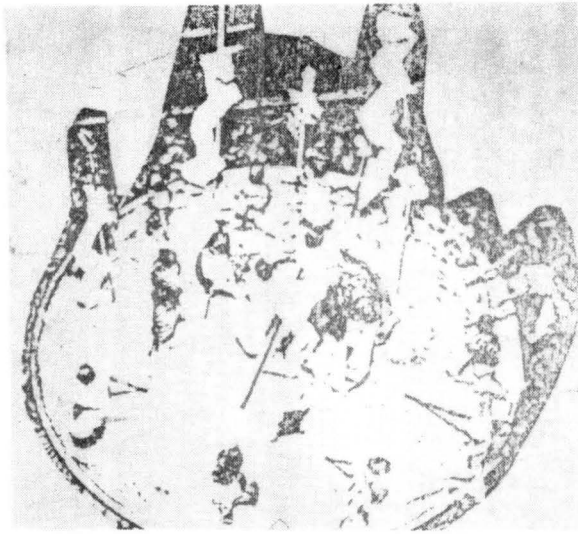
laut Jawa



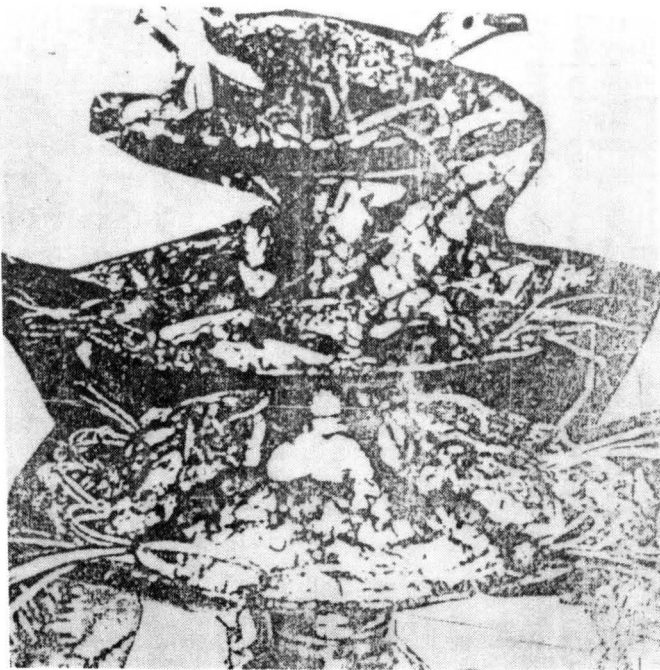
Bahan mentah pembuatan gagan yang terdiri dari tongkol pisang, hubi, kacang panjang, kangkung, pisang mentah, sup-supun. Gagan ini disajikan pada makan siang.



Kambang tanding. Kambang tanding ini merupakan bahan pembuatan gagan bagi orang Banjar di Kab. Hulu Sungai Utara (Amuntai).



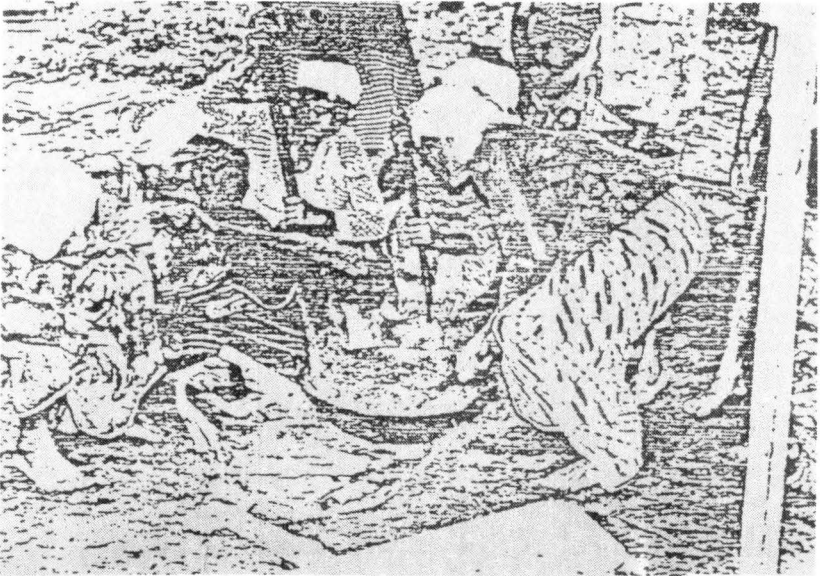
Nasi hadap-hadap. Nasi hadap-hadap (adap-adap) ini merupakan makanan yang disajikan pada upacara perkawinan, tepatnya diletakkan di depan pengantin.



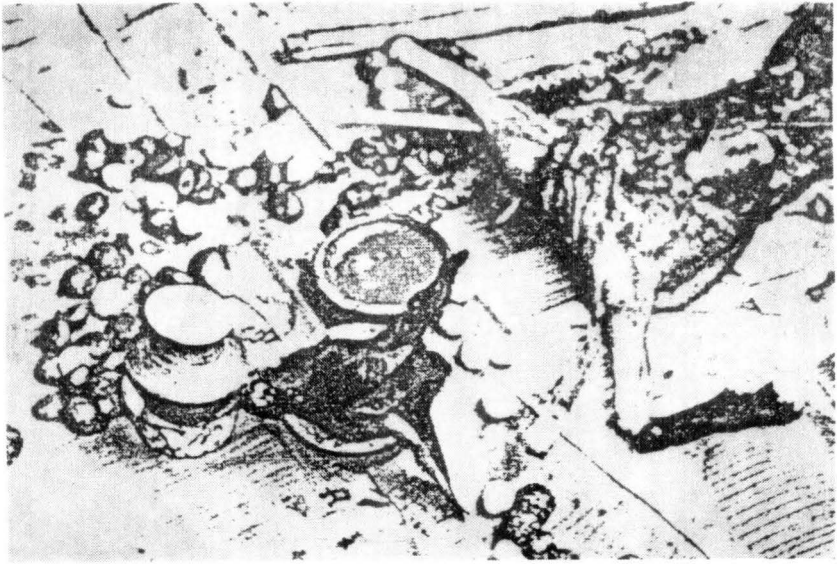
Nasi Astakona. Nasi astakona ini disajikan untuk penyambutan tamu agung. Proses pembuatan kue-kue untuk upacara mayanggar benua.



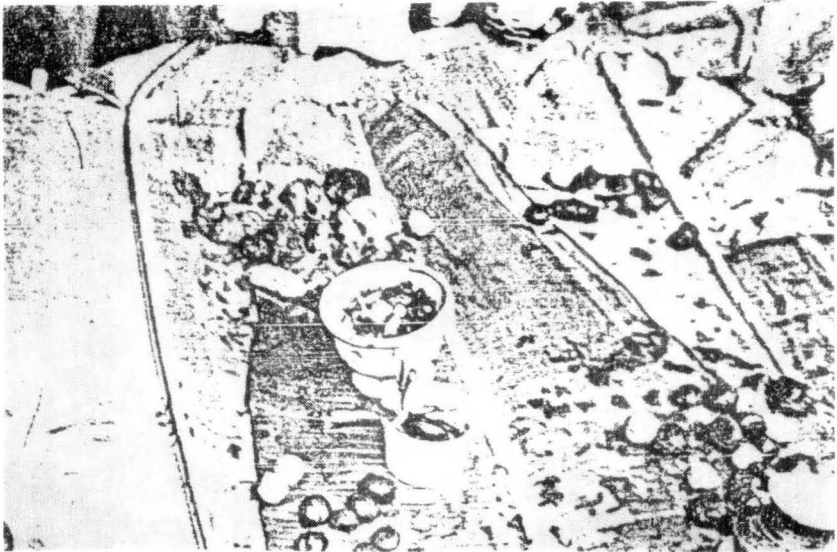
Proses pembuatan kue-kue untuk upacara menyanggar banua.



Pembuatan kue untuk upacara menyanggar ini dilakukan secara bersama-sama.



Makanan upacara menyanggar benua. Daging sapi atau kerbau yang baru disembelih dibersihkan dan dimasak. Kue-kue lainnya dengan simbol merah dan putih dibuat banyak untuk upacara tersebut.



Sebelum diproses atau dimasak bahan-bahan yang dipersiapkan sebagai sajian ditaruh di atas daun pisang untuk mengetahui kelengkapannya.



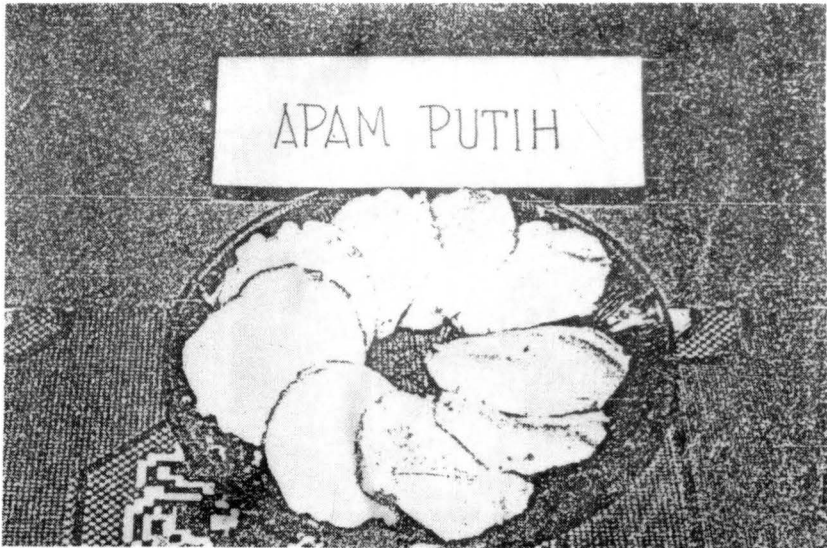
Kakoleh habang. Penyajian atau pengolahan kue kakoleh ini dihubungkan dengan suatu upacara tertentu.



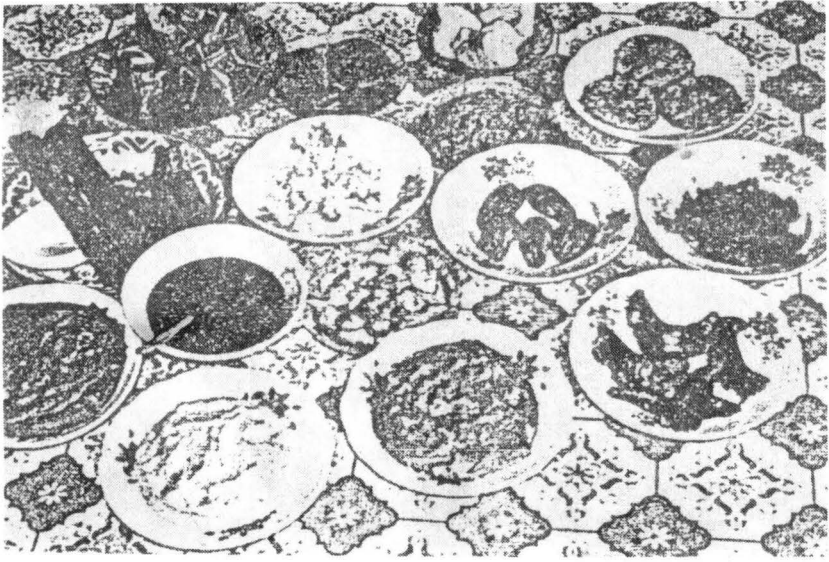
Kekloh putih. Penyajian kakoleh putih ini sama halnya dengan kakoleh habang, warna tersebut hanyalah merupakan simbol dalam penyajian upacara.



Apam habang. Kue apam ini paling terkenal di daerah Barabai. Makanan ini selain untuk makanan kecil teman minum, juga merupakan makanan sajian upacara.



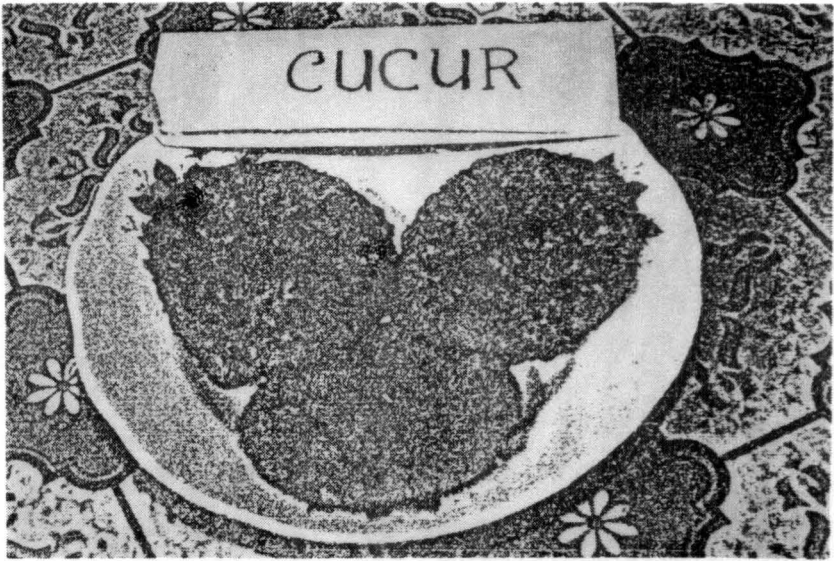
Apam putih. Kue ini sama halnya dengan apam habang. Warna ini hanya menunjukkan lambang tertentu dalam penyajian upacara.



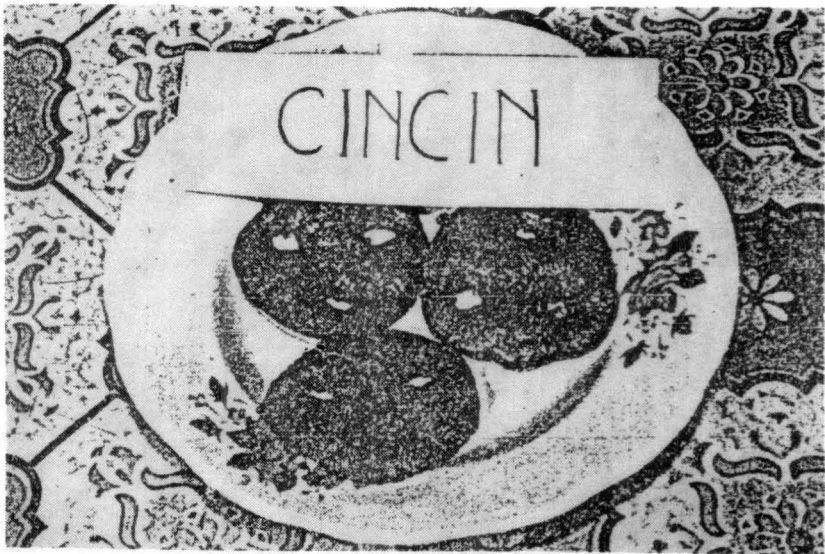
Wadai. Kue atau wadai khas Banjar yang juga digunakan untuk penyajian makanan upacara.



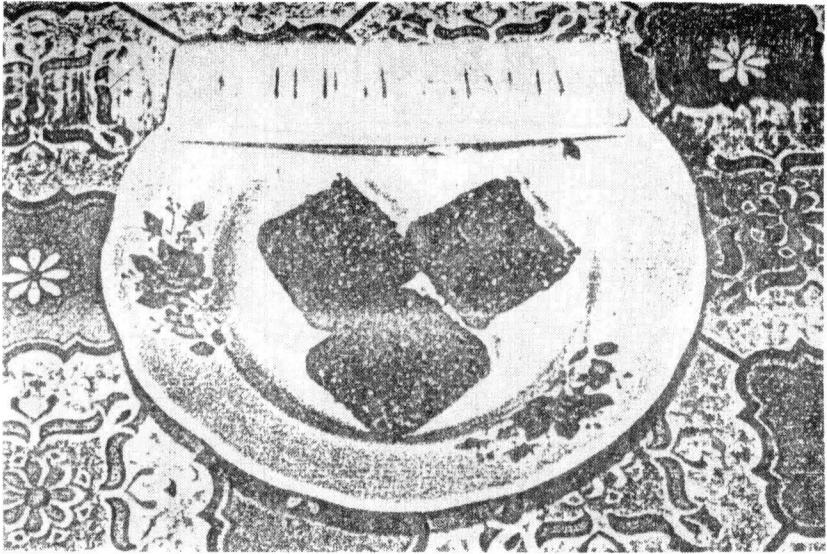
Kapala kada. Wadai kapala kada salah satu variasi yang senantiasa dihidangkan pada waktu upacara perkawinan.



Cucur. Kue cucur ini selain sebagai makanan yang disajikan untuk suatu upacara, juga merupakan ke khas Banjar yang disajikan untuk teman minum.



Cincin. Kue cincin ini adalah juga kue khas Banjar yang pengadaannya digunakan untuk makanan kecil teman minum. Selain itu berfungsi pula sebagai makanan sajian upacara.



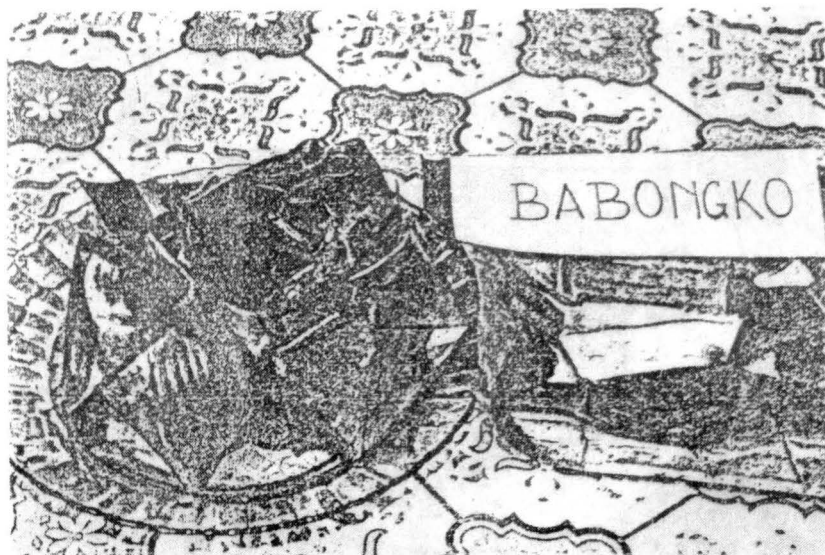
Cingkaruk. Wadai cingkaruk ini selain sebagai makanan kecil teman minum, juga berfungsi untuk makanan upacara. Upacara dimaksud adalah pelengkap jenis makanan kapala kada, terutama untuk daerah Amuntai.



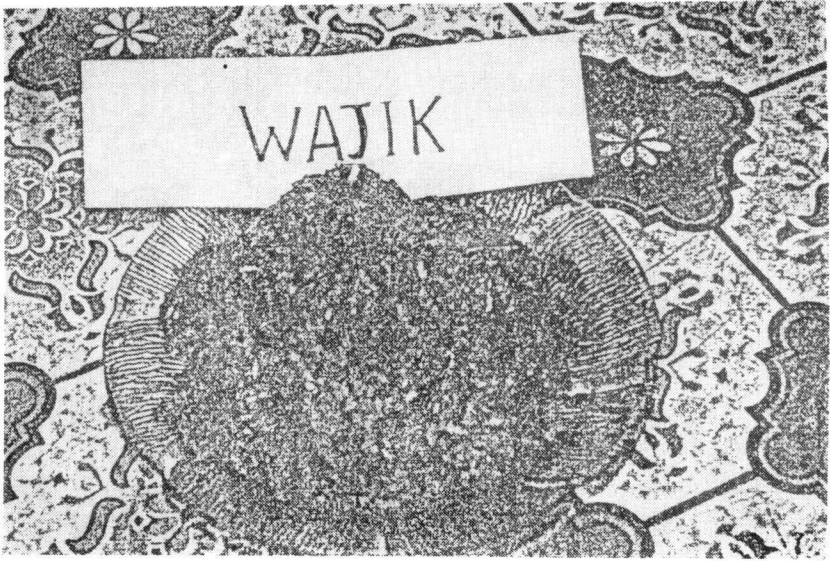
Kakoleh. Kue kakoleh atau kukuleh ini diadakan atau disajikan untuk makanan upacara selamatan.



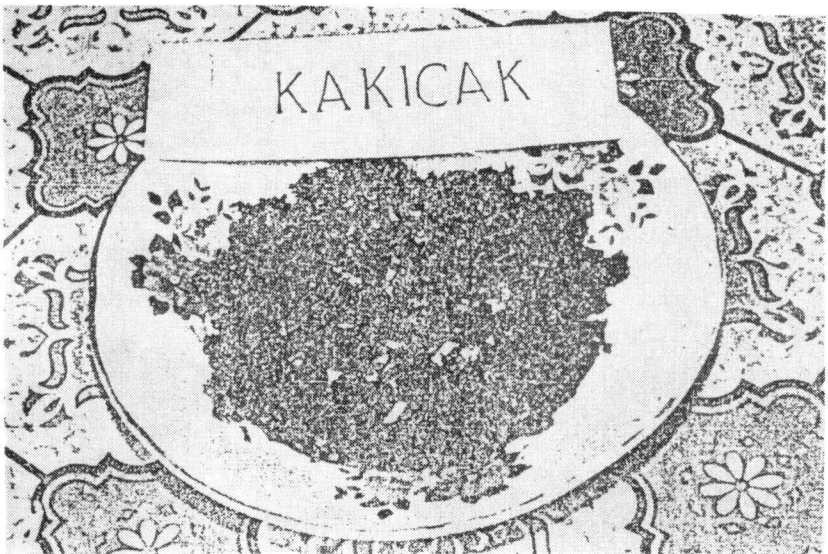
Bulungan ayam. Bulungan ayam atau babalungan ayam adalah kue khas Banjar yang dibuat untuk makanan teman minum.



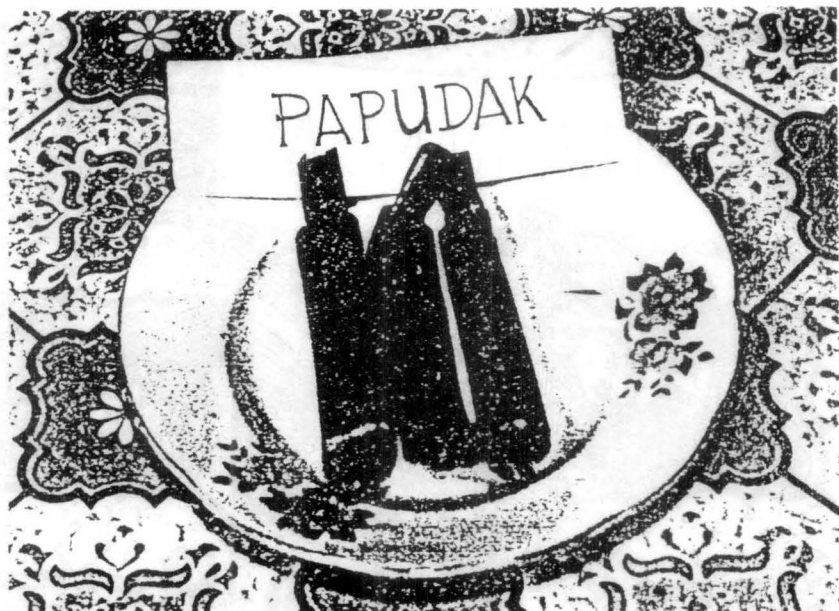
Babongko. Kue ini adalah sebagai makanan kecil teman minum. Bahan pembuatannya adalah tepung beras dengan gula merah.



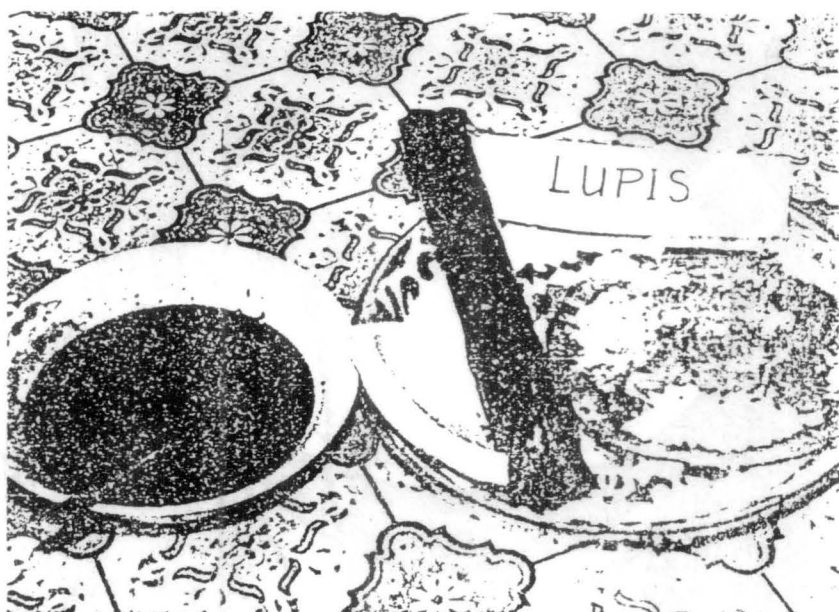
Wajik. Wajik seperti dalam gambar di atas adalah wajik anum yang sering disajikan sebagai makanan suatu upacara.



Kakicak. Kakicak atau kicicak merupakan salah satu kue khas Banjar yang disajikan untuk teman minum.



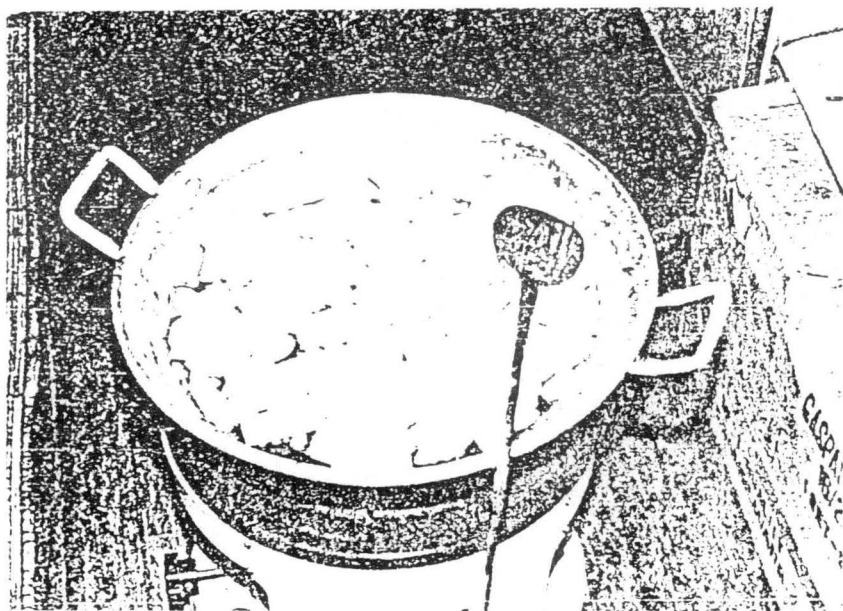
Papudak. Kue papudak atau pupudak adalah kue khas Banjar yang disajikan untuk teman minum.



Lupis. Kue lupis ini adalah makanan kecil yang disajikan sebagai makanan selingan.



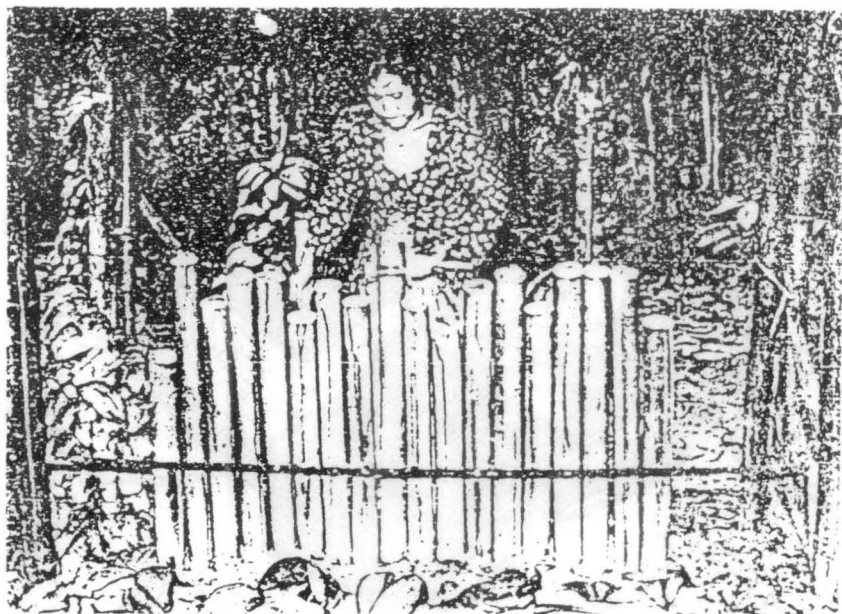
Alua rumbai. Bahan mentah makanan ini berasal dari kulit rambai padi. Dengan melalui proses pengolahannya dapat dijadikan makanan tambahan.



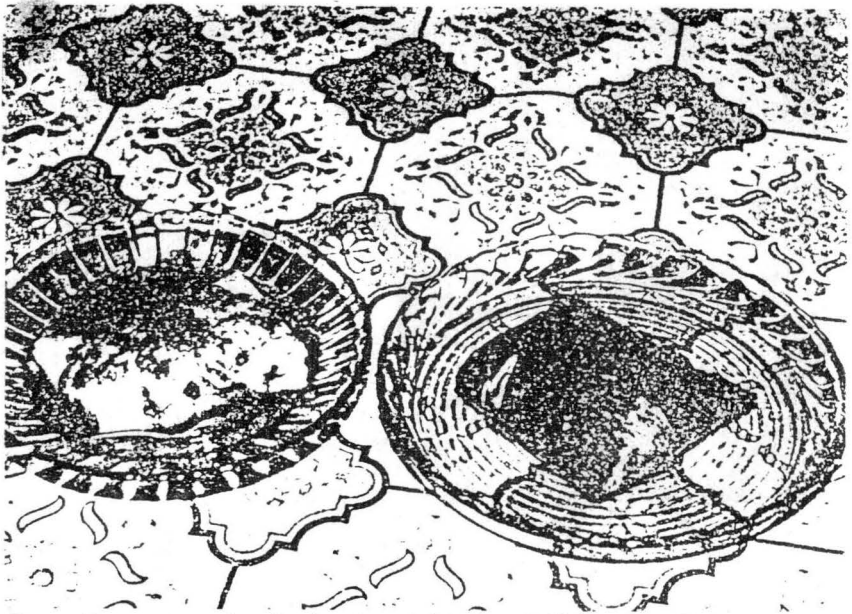
Aalua kundur. Proses pembuatan alua kundur. Bahan mentahnya berasal dari buah kundur.



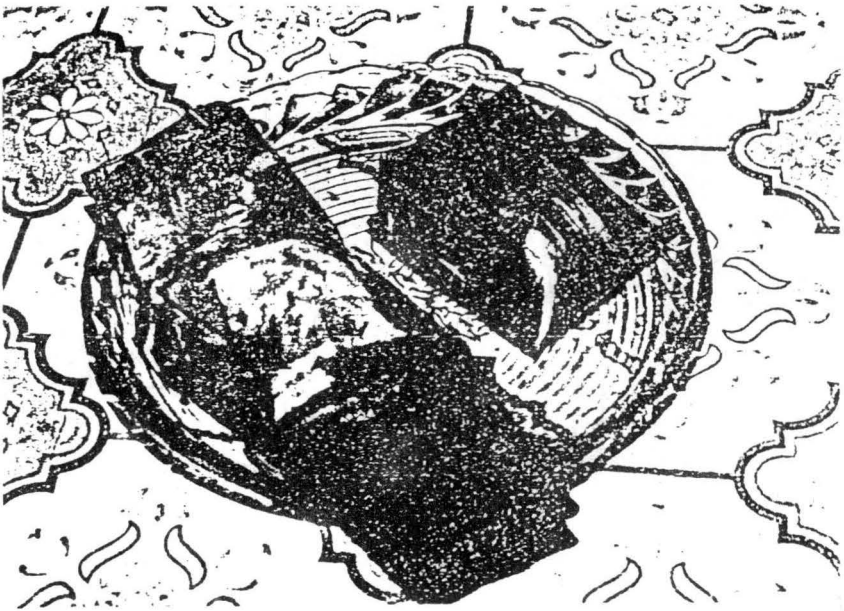
Lamang. Proses pembuatan lamang di daerah Kandangan ini dilakukan secara besar-besaran, dan dilakukan di luar rumah. Beras ketan dan air santan yang telah dimasukkan ke dalam bumbung siap untuk dimasak/dibakar.



Setelah dibakar dengan menggunakan api sabut kelapa, setiap saat dibalik/diputar supaya masaknya rata.



Buras. Buras atau ada sebagian daerah lainnya di Kalimantan Selatan menyebutnya dengan lapat adalah makanan pengganti sarapan pagi. Untuk memakan makanan itu bisa ditambah unsur telur atau cukup dengan sambal saja.



Pais. Pais ini bahan pembuatannya bisa bermacam-macam sesuai keinginan. Pais adalah makanan kecil teman minum.



Pepare. Kue pepare ini adalah salah satu kue khas Banjar yang berfungsi sebagai makanan kecil teman minum.



Klepon. Kue klepon atau kakalapun ini sangat terkenal di daerah Martapura. Makanan ini banyak dijual di warung-warung, sehingga mudah untuk mendapatkannya.

DAFTAR INFORMAN

1. N a m a : Aci Masah
U m u r : 60 tahun
Pendidikan : Verfolkschool kelas III
Pekerjaan : Tani
A l a m a t : Barikin, Barabai
2. N a m a : H. Salbiah
U m u r : 54 tahun
Pendidikan : —
Pekerjaan : Pedagang kue
A l a m a t : Barabai Darat
3. N a m a : Safrah
U m u r : 49 tahun
Pendidikan : SR
Pekerjaan : Tani
A l a m a t : Walangku, Barabai
4. N a m a : Halimi
U m u r : 53 tahun
Pendidikan : SMP
Pekerjaan : Dagang
A l a m a t : Barabai
5. N a m a : Kiseran
U m u r : 52 tahun
Pendidikan : SGA
Pekerjaan : Kasi Kebudayaan
A l a m a t : Barabai

6. N a m a : H. Faridah
 U m u r : 52 tahun
 Pendidikan : Madrasah
 Pekerjaan : Ibu rumah tangga
 A l a m a t : Kotaraden, Amuntai
7. N a m a : Djunaidi (Pa Idjun)
 U m u r : 54 tahun
 Pendidikan : —
 Pekerjaan : Warung makanan/minuman
 A l a m a t : Kotaraden, Amuntai
8. N a m a : H. Murhan
 U m u r : 48 tahun
 Pendidikan : PGA
 Pekerjaan : Kepala Desa
 A l a m a t : Kotaraden, Amuntai
9. N a m a : H. Syahrani
 U m u r : 57 tahun
 Pendidikan : —
 Pekerjaan : Tani
 A l a m a t : Telaga Selaba, Amuntai
10. N a m a : H. Nursehan
 U m u r : 56 tahun
 Pendidikan : Madrasah
 Pekerjaan : Ibu rumah tangga
 A l a m a t : Kotaraden, Amuntai
11. N a m a : Masdinah
 U m u r : 37 tahun
 Pendidikan : —
 Pekerjaan : Warung makanan/minuman
 A l a m a t : Sei. Karias, Amuntai
12. N a m a : Inur
 U m u r : 48 tahun
 Pendidikan : SD
 Pekerjaan : Ibu rumah tangga
 A l a m a t : Kotaraden, Amuntai

13. N a m a : H. Masnun
 U m u r : 52 tahun
 Pendidikan : —
 Pekerjaan : Pewadaian (pembuat kue)
 A l a m a t : Amparaya, Kandangan
14. N a m a : Tudjan
 U m u r : 57 tahun
 Pendidikan : SD
 Pekerjaan : Pensiunan/Dalang
 A l a m a t : Amparaya, Kandangan
15. N a m a : Siti Aisyah (Isah)
 U m u r : 56 tahun
 Pendidikan : SR 3 tahun
 Pekerjaan : Palamangan (pembuat kue lamang)
 A l a m a t : Pisangan Getek, Kandangan
16. N a m a : Basiun
 U m u r : 53 tahun
 Pendidikan : —
 Pekerjaan : Palamangan
 A l a m a t : Pisangan Getek, Kandangan
17. N a m a : Rasyiah
 U m u r : 54 tahun
 Pendidikan : —
 Pekerjaan : Pembuat kue/Dagang
 A l a m a t : Kandangan
18. N a m a : Nunci
 U m u r : 56 tahun
 Pendidikan : —
 Pekerjaan : Warung makanan/minuman
 A l a m a t : Kandangan
19. N a m a : Majah (Hadidjah)
 U m u r : 61 tahun
 Pendidikan : —
 Pekerjaan : Pembuat kue (dagang kue)
 A l a m a t : Martapura

19. N a m a : Majah (Hadidjah)
 U m u r : 61 tahun
 Pendidikan : —
 Pekerjaan : Pembuat kue (dagang kue)
 A l a m a t : Martapura
20. N a m a : Isnaniah
 U m u r : 49 tahun
 Pendidikan : SR
 Pekerjaan : Warung makanan/minuman
 A l a m a t : Martapura.
21. N a m a : Hasan Ali, B.A.,
 U m u r : 52 tahun
 Pendidikan : Sarjana Muda
 Pekerjaan : Kasi Kebudayaan
 A l a m a t : Martapura
22. N a m a : Asmuni
 U m u r : 50 tahun
 Pendidikan : —
 Pekerjaan : Warung makanan/minuman
 A l a m a t : Martapura
23. N a m a : Fatmah
 U m u r : 47 tahun
 Pendidikan : SD
 Pekerjaan : Ibu rumah tangga
 A l a m a t : Telawang, Banjarmasin
24. N a m a : Jam'ah.
 U m u r : 51 tahun
 Pendidikan : SR
 Pekerjaan : Warung makanan/mainuman
 A l a m a t : Teluk Tiram, Banjarmasin
25. N a m a : Jawarisah
 U m u r : 49 tahun
 Pendidikan : SR
 Pekerjaan : Ibu rumah tangga
 A l a m a t : Teluk Dalam, Banjarmasin

26. N a m a : H. Hamidhan
U m u r : 76 tahun
Pendidikan : Europeeschelagerschool
Pekerjaan : Eks Wartawan
A l a m a t : Pasar Lama, Banjarmasin
27. N a m a : H. St. Asiyah
U m u r : 68 tahun
Pendidikan : BI Ingeris
Pekerjaan : Pensiunan Kabin Pendidikan
A l a m a t : Pasar Lama, Banjarmasin
28. N a m a : H.GT. Nursehan Djohansyah
U m u r : 73 tahun
Pendidikan : HJS
Pekerjaan : Pensiunan Anggota DPR
A l a m a t : Banjarmasin
29. N a m a : H. Buchari Muslim
U m u r : 57 tahun
Pendidikan : Tsanawiyah/PGA
Pekerjaan : Pengulu /P3NTR
A l a m a t : Telaga Biru, Banjarmasin

