

Milik Depdikbud
Tidak diperdagangkan

**TRADISI DAN KEBIASAAN MAKAN
PADA MASYARAKAT TRADISONNAL
DI KALIMANTAN BARAT**

**DEPARTEMEN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN RI
JAKARTA**

1997

Milik Depdikbud
Tidak diperdagangkan

**TRADISI DAN KEBIASAAN MAKAN
PADA MASYARAKAT TRADISONNAL
DI KALIMANTAN BARAT**

**DEPARTEMEN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN RI
JAKARTA
1997**

TRADISI DAN KEBIASAAN MAKAN PADA MASYARAKAT TRADISIONAL DI KALIMANTAN BARAT

Tim Penyusun : Sri Mintosih : Ketua
Drs. Y. Sigit Widiyanto : Anggota

Penyunting : Dra. Fadjria Novari Manan

Hak Cipta Dilindungi oleh Undang-Undang

Diterbitkan oleh : Proyek Pengkajian dan Pembinaan Nilai-Nilai Budaya
Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional Direktorat
Jenderal Kebudayaan Departemen Pendidikan
dan Kebudayaan

Jakarta, 1997

Edisi I 1997

Dicetak oleh : Cv. Putra Sejati Raya

**SAMBUTAN
DIREKTUR JENDERAL KEBUDAYAAN**

Penerbitan buku sebagai upaya untuk memperluas cakrawala budaya masyarakat patut dihargai. Pengenalan aspek-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 hasil kegiatan Proyek Pengkajian dan Pembinaan Nilai-nilai Budaya Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional Direktorat Jenderal Kebudayaan Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.

Penerbitan buku ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan masyarakat mengenai aneka ragam kebudayaan di Indonesia. Upaya ini menimbulkan kesalingkenalan, dengan harapan akan tercapai tujuan pembinaan dan pengembangan kebudayaan nasional.

Berkat kerjasama yang baik antara tim penulis dengan para pengurus proyek buku ini dapat diselesaikan. Buku ini belum merupakan hasil suatu penelitian yang mendalam sehingga masih terdapat kekurangan-kekurangan. Diharapkan hal tersebut dapat disempurnakan pada masa yang akan datang.

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

Jakarta, Pebruari 1997

Direktur Jenderal Kebudayaan



Prof. Dr. Edi Sedyawati

PRAKATA

Pengenalan dan identifikasi terhadap hasil budaya merupakan suatu usaha yang sangat berharga sehingga perlu dijalankan secara terus menerus. Hal ini menunjang kebudayaan nasional dalam rangka memperkuat identitas dan kesatuan nasional. Usaha ini juga bertujuan untuk meningkatkan penghayatan masyarakat terutama generasi muda terhadap warisan budaya.

Bertitik tolak dari kondisi tersebut Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional Direktorat Jenderal Kebudayaan Departemen Pendidikan dan Kebudayaan melalui Proyek Pengkajian dan Pembinaan Nilai-nilai Budaya Pusat menggali nilai-nilai budaya dari setiap suku bangsa atau daerah. Untuk melestarikannya, dilakukan penerbitan hasil-hasil penelitian yang kemudian disebarluaskan kepada masyarakat umum. Penerbitan buku berjudul *Tradisi Dan Kebiasaan Makan Pada Masyarakat Tradisional di Kalimantan Barat* adalah upaya untuk mencapai tujuan tersebut.

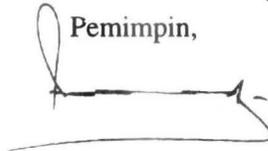
Kepada timu penulis dan semua pihak baik lembaga pemerintah maupun swasta yang telah membantu sehingga terwujudnya karya ini, disampaikan terima kasih.

Kami menyadari bahwa karya tulis ini belum memadai. Diharapkan kekurangan-kekurangan itu dapat disempurnakan pada masa yang akan datang. Semoga karya tulis ini ada manfaatnya bagi para pembaca serta memberi petunjuk bagi kajian selanjutnya.

Jakarta, Pebruari 1997

Proyek Pengkajian dan Pembinaan
Nilai-nilai Budaya Pusat

Pemimpin,



Soeyanto, BA
NIP. 130604670

DAFTAR ISI

	Halaman
SAMBUTAN DIREKTUR JENDERAL KEBUDAYAAN	i
PRAKATA	ii
DAFTAR ISI	iii
BAB I. PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Masalah	4
C. Kerangka Pemikiran	5
D. Tujuan	7
E. Ruang Lingkup	8
F. Metodologi	8
BAB II. GAMBARAN UMUM DAERAH PENELITIAN	
A. Kecamatan Sengah Telima	10
B. Desa Saham	12
BAB III. MAKANAN KELUARGA SEHARI-HARI	
A. Konsep Makanan dan Makan	30
B. Cara Mendapatkan Bahan Makanan	31
C. Makanan Pokok Sehari-hari	40

BAB IV.	TRADISI SEKITAR UPACARA DAN KEBIA- SAAN MAKAN	50
	A. Upacara Padagi dan Berbagai Jenis Makanan Sesajian	51
	B. Upacara Daur Hidup dan Kebiasaan Makan	56
BAB V.	PENUTUP	77
DAFTAR PUSTAKA		81
LAMPIRAN-LAMPIRAN		84
Daftar Informasi		84
Peta-Peta		85
Daftar Gambar		87

BAB I

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Manusia Indonesia yang menghuni berbagai tempat di antara 13.677 pulau telah mengembangkan makanan yang sangat beraneka ragam guna memenuhi kebutuhan hidup yang sesuai dengan kebiasaan makan pada masing-masing daerah. Adanya perbedaan kebiasaan makan tersebut sangat terkait dengan adanya perbedaan potensi alam pada masing-masing daerah yang pada gilirannya akan menyebabkan perbedaan perilaku didalam menanggapi alam.

Berbagai jenis makanan khas daerah yang biasa disebut juga sebagai makanan tradisional merupakan hasil budi daya masyarakat setempat yang dilakukan secara turun temurun. Berkat kemampuan akal dan budi penduduk Indonesia dalam mengembangkan makanan berimbang dari bahan-bahan tumbuhan dan hewan baik melalui budi daya ataupun yang berasal dari alam sekitarnya.

Adanya ragam makanan tradisional telah membuktikan bahwa makanan tidak hanya merupakan sesuatu benda yang dapat dimakan, tetapi di dalamnya terkandung tata cara makan dengan adat istiadat masing-masing daerah. Oleh karena itu segala perilaku atau tingkah

laku yang berkaitan dengan makan tersebut telah menimbulkan ciri khas pada masing-masing daerah tersebut.

Sebenarnya bahan-bahan makanan nenek moyang orang Indonesia sudah lama tercatat dalam sejarah kuno, antara lain dalam prasasti Kutai di Kalimantan Timur (tahun 400 Masehi), tercatat Raja Mulawarman telah memberi sedekah 20.000 ekor sapi kepada Brahmana. Dalam prasasti Tugu yang ditemukan di Tanjung Priok, Jakarta tercatat Raja Mulawarman mengadakan selamatan sehubungan dengan rampungnya usaha penggalian saluran Gomat sepanjang 11 km, sebagai tanda bersyukur kepada Brahmana dihadiahkan 1.000 ekor sapi. Dalam catatan Cina kuno sekitar abad ke-6 terdapat informasi mengenai kebiasaan makan dan minum orang Jawa, yakni makan tidak memakai sendok atau cukit (sumpit) melainkandengan jarinya saja. Minuman kerasnya tuak disadap dari tandan bunga kelapa. Mengenai padi, persebarannya sampai ke Pulau Bali, dan setiapbulan selalu ada panennya (Poerbatjaraka, 1951 : 11, 14, 18).

Segala pengetahuan, kepercayaan, keyakinan dna aturan-aturan akan jenis bahan yang dapat dimakan, disedekahkan, merupakan sebagian nilai budaya yang telah dilambangkan dan diajarkan turun temurun dalam proses sosialisasi anggota-anggota masyarakat daerah di Indonesia. Walaupun ditinjau dari segi kualitas, ragam dan cita rasanya banyak mengalami perubahan ataupun peningkatan dari waktu ke waktu selaras dengan semakin seringnya interaksi dengan masyarakat di sekelilingnya. Tradisi atau adat kebiasaan yang berkaitan dengan makan merupakan wujud perilaku yang berpedoman pada sistem nilai suatu kebudayaan masing-masing daerah.

Mengingat kenyataan demikian, maka secara adat istiadat dalam kebiasaan makan, didalamnya akan terkandung berbagai simbol-simbol yang sebenarnya melengkapi acara makan itu sendiri. Segala hal yang berkaitan dengan makan dari waktu ke waktu di dalam setiap masyarakat akan terus berkembang sesuai dengan perkembangan masyarakatnya.

Di Indonesia ada masyarakat yang mempunyai tingkat perkembangan masyarakat yang tinggi dan ada pula yang rendah. Pada masyarakat yang mempunyai perkembangan tinggi maka segala pola kebiasaan makan pun akan mempunyai aturan yang kompleks serta

peralatan yang lebih baik, sedangkan pada masyarakat sederhana, pola serta aturannya pun cenderung lebih sederhana dan peralatannya akan lebih sederhana pula.

Seiring dengan perkembangan jaman dimana masyarakat kita sudah berinteraksi dengan masyarakat di luar dirinya. Hal ini menyebabkan semakin beragam jenis makanan yang dikonsumsi masyarakat suku bangsa di Indonesia, baik makanan daerah lain maupun makanan luar negeri yang biasa dikenal *fast food* seperti *fried chicken*, *hamburger*, *pizza* dan lain-lain.

Berbagai makanan yang berasal dari Eropa dan Amerika ini bukannya kita hindari dikarenakan bukan produk kita, akan tetapi yang lebih penting sebenarnya disebabkan mutu makanan itu sebenarnya jauh dari kandungan gizi yang dibutuhkan untuk mempersiapkan kader-kader bangsa yang sedang membangun.

Dalam upaya untuk meningkatkan kualitas manusia Indonesia guna mendukung pembangunan nasional, pemerintah berusaha untuk memperhatikan mutu pangan tradisional yang hingga kini umumnya masih sangat diremehkan. Padahal bila ditinjau dari diversitasnya makanan di seluruh Kepulauan Nusantara sebenarnya sangat beragam dan mempunyai kandungan gizi yang tinggi.

Untuk memenuhi maksud tersebut, pemerintah telah berupaya melakukan penelitian pangan. Pada tahun 1984–1985 (Kompas, 10 Juli 1995). Penelitian pangan secara nasional telah dilakukan di Sumatera Barat dan selatan Jawa, Flores, dan Kepulauan Maluku. Hasil penelitian ini di samping untuk mencapai swasembada beras juga dihasilkan beragamnya makanan tradisional.

Dalam kaitannya dengan upaya mengembangkan makanan tradisional ini, Presiden juga mengaitkan dengan pembangunan ekonomi nasional, karena menurut beliau tidak sedikit masyarakat yang menggantungkan hidupnya dari usaha penyediaan jasa, di samping itu perlunya dipikirkan akibat dari adanya kecenderungan penggunaan beras yang terus menerus meningkat sejalan dengan terus meningkatnya jumlah penduduk dan adanya perubahan pola makanan masyarakat (Berita Buana, 10 Mei 1995).

Beralihnya sebagian besar masyarakat dari makanan pokok

nonberas ke beras merupakan salah satu gejala akan adanya degradasi kebudayaan pada sebagian besar masyarakat di Indonesia, seperti misalnya masyarakat Madura yang mempunyai makanan pokok jagung. Sekarang ini mereka cenderung malu untuk memakannya atau dengan kata lain mereka tidak bangga atas hasil budayanya. Sadar ataupun tidak dewasa ini masyarakat Madura lebih bangga pada beras yang sebenarnya bukan makanan pokok mereka. Masyarakat Irian Jaya sekarang lebih suka makan beras daripada makan sagu. Masyarakat Maluku demikian pula mereka lebih cenderung merubah diri menjadi konsumen beras daripada sagu.

Dengan adanya gejala yang demikian, sebenarnya sangat merugikan dari segi keragaman budaya. Berbagai kendala muncul dari adanya tindakan pemiskinan kebudayaan dalam hal pangan ini, seperti pertama dengan hilangnya makanan tradisional akan berarti hilang pula nilai-nilai dan perilaku yang berhubungan dengan makanan tradisional itu sendiri. Kedua, dengan semakin banyaknya masyarakat yang mengkonsumsi beras berarti akan menghambat pembangunan nasional. Hal ini disebabkan kondisi sawah yang sedikit demi sedikit sudah semakin hilang diperuntukkan untuk gedung-gedung dan perumahan.

Untuk menegakkan pembangunan dan berani menampilkan jati diri masing-masing daerah, tampaknya upaya untuk berani kembali ke makanan tradisional tidak bisa ditawar-tawar lagi. Pembangunan dalam tahap tinggal landas ini tampaknya betul-betul harus mempersiapkan segala bidang. Termasuk didalamnya aspek makanan yang merupakan salah satu aspek budaya. Keberhasilan dalam menata perilaku makan sesuai dengan budayanya diharapkan akan mampu mendorong dan menstabilisasikan pembangunan negara kita.

B. MASALAH

Makanan merupakan salah satu aspek kebudayaan dalam setiap masyarakat. Dengan semakin majunya masyarakat maka makanan tradisional semakin hari semakin ditinggalkan oleh masyarakat pendukungnya. Dalam upaya meningkatkan mutu pangan dan sekaligus untuk tetap memelihara pelestarian makanan tradisional, masyarakat perlu ditumbuhkan sikap bangga terhadap hasil budayanya. Hal ini

disebabkan kebutuhan akan beras terus menerus meningkat. Di sisi yang lain pengadaan beras itu sendiri dari hari ke hari semakin kalah dibanding pertumbuhan penduduk di Indonesia.

Selaras dengan tujuan pemerintah tersebut, tulisan ini akan mencoba mendiskripsikan makanan dan tradisi makan pada masyarakat Dayak Kanayantn terutamatn mengenai:

- Bagaiman tradisi makan pada masyarakat Dayak
- Bagaiman masyarakat tersebut memperoleh bahan makanan
- Variasi makanan yang bagaiman dilakukan masyarakat setempat
- Simbol-simbol apa yang ada pada makanan Dayak, terutama yang berkaitan dengan upacara.

C. KERANGKA PEMIKIRAN

Makanan merupakan salah satu aspek kebudayaan yang ada setiap masyarakat yang diperoleh melalui proses belajar. Oleh karena itu setiap penyajian atau perilaku dalam makan dan makanannya itu sendiri merupakan aspek yang terkait dengan aspek-aspek yang lain dalam suatu masyarakat. Berdasarkan asumsi yang demikian maka pendekatan dalam penelitian ini menggunakan pendekatan fungsional. Menurut Malinowski fungsi sosial dibedakan dalam tiga abstrakis yaitu :

1. Fungsi sosial dari suatu adat, pranata sosial atau unsur kebudayaan pada tingkat abstraksi pertama mengenai pengaruh atau efeknya terhadap adat, tingkah laku manusia dan pranata sosial yang lain dalam masyarakat.
2. fungsi sosial dari suatu adat, pranata soaial atau unsur kebudayaan pada tingakat abstraksi kedua mengenai pengaruh atau efeknya terhadap kebutuhan suatu adat atau pranata lain untuk mencapai maksudnya, seperti yang dikonsepsikan oleh masyarakat yang bersangkutan.
3. Fungsi sosial dari suatu adat atau pranata sosial pada tingkat abstraksi ketiga mengenai pengaruh atau efeknya terhadap kebutuhan mutlak untuk berlangsungnya secara terintegrasidari suatu sistem sosial tertentu (Koentjaraningrat, 1980: 167).

Makanan pada setiap masyarakat merupakan unsur kebudayaan yang dalam fungsinya akan mempunyai pengaruh terhadap perilaku masyarakat pendukungnya. Berbagai perilaku yang berhubungan dengan kebiasaan makan yang utama sebenarnya adalah untuk memenuhi kebutuhan fisiknya akan tetapi kemudian manusia mengembangkan untuk kepuasan dan ketentraman batinnya. Fungsi makanan secara lebih kecil akan mempunyai tujuan-tujuan simbolik yang dimaksudkan untuk keselamatan dan keselarasan masyarakat tersebut. Oleh karena itu, makanan itu akan mempunyai simbol-simbol tertentu. Segala simbol-simbol ini mempunyai makna yang tujuannya adalah untuk mengatur kehidupan masyarakat.

Berkaitan pengembangan pemahaman tentang simbol-simbol pada makanan pada suatu masyarakat maka diperlukan pendekatan interpretasi. Dalam pendekatan ini nilai-nilai dalam setiap makanan akan dapat dipahami sesuai dengan persepsi masyarakat yang bersangkutan. Menurut Geertz (1992 : 5) kenyataan demikian berkaitan dengan adanya realitas sosial. Manusia dengan budi dayanya akan membuat pemisahan-pemisahan, pemilihan-pemilihan, kategorisasi-pagegorisasi, dan kemudian melakukan penyusunan, penataan, kombinasi-kombinasi dan seterusnya. Ketika hasil dari seluruh budi daya tersebut lahir dari dan untuk suatu kolektivitas, pada saat itulah hasil tersebut menjadi kebudayaan. Apa yang disebut sebagai realitas adalah hasil konstruksi sosial yang diobyektivasikan. Setelah mengalami obyektivasi, realitas itupun kemudian menjadi sesuatu yang tampaknya berdiri otonom. Pada saat itulah, manusia kemudian menyesuaikan diri dengannya yang obyektif disubyektivasi kembali menjadi kekuatan pembentuk dan pengembang manusia itu, baik secara mental maupun biologis.

Segala obyek, tindakan yang bersangkutan dengan manusia tidak mempunyai eksistensi didalam dirinya sendiri. Semua kegiatan itu dihadirkan oleh budi daya manusia, karenanya segala obyek dan tindakan itu menjadi sesuatu yang bersifat simbolik, suatu penampakan dari makna, akal budi manusia yang menjadi obyektif atau sebagai acuan yang akan membelenggu manusia itu sendiri.

Makna adalah sesuatu yang ada di dalam budi, kesadaran manusia. Hal ini tidak dengan sendirinya berarti bahwa kebudayaan menjadi

sesuatu yang subyektif, yang hanya menyangkut suasana hati individu. Kebudayaan sebagai makna adalah sebuah sistem yang bersifat publik yang hadir dalam bentuk obyek-obyek dan tindakan-tindakan yang dikenal dan diakui anggota-anggota masyarakat atas dasar kesepakatan bersama sebagai sesuatu yang bermakna.

Makanan dalam kehidupan sehari-hari disamping sebagai kebutuhan fisik juga mempunyai makna-makna tertentu yang dianggap mampu memberikan makna simbolik sehingga mampu mewujudkan terhadap apa yang ingin dicapai manusia. Berbagai jenis makanan dalam hubungan kebutuhan upacara-upacara telah menimbulkan makna magis yang diyakini masyarakat sebagai penghantar dirinya dengan makluk di luar dirinya sehingga akan menimbulkan ketentraman dan keselarasan dalam hidup bermasyarakat.

D. TUJUAN

Tujuan penelitian ini adalah untuk mendiskripsikan adat kebiasaan makan pada masyarakat Dayak. Berbagai catatan yang berkaitan tentang makanan tradisional pada masa kini dianggap masih sangat kurang sehingga menyebabkan sulitnya berbagai penanganan yang berhubungan dengan pangan, khususnya pada setiap suku bangsa di Indonesia. Kesalahan dalam penanganan tentang bahan makanan selama ini telah menyebabkan pemaksaan akan penggunaan beras sebagai alternatif didalam menyelesaikan masalah pangan di setiap suku bangsa, sehingga telah menimbulkan tingginya ketergantungan akan beras. Kenyataan demikian tidak boleh terjadi sehingga maksud penelitian ini akan memberikan sedikit masukan salah satu keragaman makanan tradisional tersebut.

Di sisi lain adanya informasi akan keanekaragaman makanan tradisional diharapkan akan menghambat perkembangan makanan fast food (pangan siap saji) dari Amerika dan Eropa, seperti fried chicken, hamburger, pizza, dan sebagainya. Disamping untuk lebih menumbuhkan-kembangkan budaya sendiri juga disebabkan masakan tersebut sebenarnya dirasa sangat kurang menguntungkan bagi kesehatan sehingga dikawatirkan,akan menyebabkan berbagai penyakit generatif yang selanjutnya akan merupakan bencana bagi pembangunan negara di masa mendatang.

E. RUANG LINGKUP

Masyarakat Dayak Kanayatn didalam kehidupannya mengenal berbagai jenis makanan. Dengan semakin majunya masyarakat Dayak maka informasi tentang makananpun semakin sangat baragam. Berbagai bentuk masakanpun telah banyak dinikmati oleh masyarakat Dayak. Mengingat hal tersebut tulisan ini akan dibatasi terutama pada jenis-jenis makanan tradisional yang digunakan sebagai makanan sehari-hari dan yang digunakan untuk upacara. Pola perilaku yang mengiringi acara makan serta bagaimana mereka mendapatkan bahan-bahan makanan.

F. METODOLOGI

Berdasarkan dari tujuan penelitian ini, penelitian ini bersifat pendataan yaitu memberiakan gambaran mengenai salah satu aspek dari kebudayaan tentang tradisi makan pada masyarakat Dayak Kanayatn. Untuk kepentingan itu, pengumpulan data dalam penelitian ini bedasarkan :

- a. Studi kepustakaan (Library research) ini diperlukan untuk kapentingan teoritis dan memperdalam mengenai berbagai kehidupan masyarakat Dayak Kanayatn seperti struktur sosial, adat-istiadatnya, dan lain-lain.
- b. Penelitian Lapangan (field research) ini diperlukan untuk mendapatkan data langsung yang diperoleh dari lapangan. Data-data ini dihimpun sesuai dengan tujuan penelitian.

Teknik pengumpulan data yang digunakn dalam penulisan ini, penulis menggunakan pengamatan terlibat (partisipant observation) dan melakukan wawancara bebas dan terarah serta wawancara mendalam (depth interview).

Wawancara mendalam (depth interview), dilakukan dengan menggunakan pedoman wawancara (interview guide). Wawancara ini dilakukan dengan para informan, baik informan pangkal maupun informan kunci (key informan). Ini dimaksudkan untuk memperoleh berbagai makanan yang ada pada masyarakat Dayak Kanayatn.

Pedoman wawancara dipergunakan dalam rangka untuk mendapatkan respon mereka melalui hasil dari jawaban dari setiap pertanyaan yang diajukan. Pertanyaan yang disajikan adalah berdasarkan dengan pertanyaan dan jawaban terbuka tanpa alternatif jawaban.

B A B II

GAMBARAN UMUM DAERAH PENELITIAN

A. KECAMATAN SENGAH TEMILA

Kecamatan Sengah Temila, merupakan salah satu kecamatan yang terdapat di Kabupaten Pontianak. Kecamatan ini berbatasan dengan : sebelah timur berbatasan dengan Kecamatan Ngabang, sebelah barat berbatasan dengan Kecamatan Mandor, sebelah utara berbatasan dengan Kecamatan Manyuke, sebelah selatan berbatasan dengan Kecamatan Sungai Ambawang.

Kecamatan Sengah Temila beribukota di Pahauman. Jarak Kecamatan dengan kota Pontianak adalah 138 km dan jarak ini dapat ditempuh dengan angkutan umum yang berupa mikrobus atau mobil izuzu dengan waktu 2,5-3 jam dan akan lebih singkat lagi dengan mobil pribadi.

Luas Kecamatan Sengah Temila 88.228 ha yang sebagian besar terdiri dari hutan dan perladangan yang dimiliki masyarakat. Adapun bentuk fisik dari kecamatan tersebut berupa dataran tinggi yang merupakan daerah yang bergunung-gunung dan berlembah dan didasarnya dialiri oleh sungai. Oleh karena itu tidaklah mengherankan, untuk menuju kecamatan Sengah Temila melalui darat harus melewati jalan yang berkelok-kelok dengan sebelah kanan kirinya terdapat lembah-lembah yang cukup dalam.

Keadaan jalan desa di Kecamatan Sengah Temila sebagian besar masih berupah tanah. Kenyataan ini membuat situasi jalan dimusim hujan cukup memprihatinkan dan tidak dapat dilalui kendaraan baik roda dua maupun roda empat. Cara yang paling tepat untuk menuju desa tersebut dalam keadaan seperti itu adalah dengan jalan kaki.

Jumlah penduduk di Kecamatan Sengah Temila berjumlah 58.740 jiwa atau 10.385 KK, yang terdiri dari beberapa suku. Dari jumlah suku sebesar itu 80% adalah suku Dayak Kanayatn dan merupakan penduduk asli setempat, 10% adalah suku Madura dan Jawa, suku Melayu 8%, dan paling sedikit atau sekitar 2% adalah suku Batak, Cina, dan lain sebagainya.

Penduduk Kecamatan Sungai Tamila sebagian besar masih menganut aliran kepercayaan, terutama suku Dayak Kanayatn. Suku ini banyak yang menganut Animisme, walaupun dewasa ini sudah semakin berkurang karena sedikit demi sedikit sudah menganut Agama Katholik. Bila diprosentasikan dari jumlah keseluruhan penduduk di Kecamatan Sengah Temila 21,20% diantaranya masih menganut "agama asli" suku Dayak Kanayatn yang biasa disebut dengan agama *Premahan*. Agama ini juga disebut dengan istilah "Ngangahatn Ka Jubata (sembahyang atau berdoa untuk menyenbah jubata), yang biasanya ditandai dengan menghanyutkan berbagai makanan kepada Jubata tersebut, sedangkan penduduk lainnya telah memeluk agama yang resmi yang ada seperti Protestan sebesar 23,51%, Katholik sebesar 39,25%, Islam 15,78%, dan sisanya memeluk agama Hindu dan Budha.

Mayoritas penduduk bermatapencaharian sebagai petani dengan sistem perladangan berpindah. Sistem perladangan menetap masih sangat jarang dilakukan karena sangat terbatasnya pengetahuan dan masih belum adanya teknologi pengairan. Oleh karena itu tanaman padi hanya mengandalkan sawah tadah hujan. Rata-rata umur padi yang ditanam adalah 5 bulan 10 hari. Itulah sebabnya masyarakat hanya memperoleh panen satu kali setahun. Dalam mengerjakan perladangan, petani setempat masih mempergunakan peralatan sederhana, yaitu dengan beliung dan tugal. Di samping mempunyai penghasilan dari sistem perladangan, masyarakat juga mengerjakan pekerjaan sebagai penoreh karet. Pekerjaan tersebut dilakukan masyarakat dalam upaya menambah penghasilan penduduk.

Penanaman tanaman karet yang ditoreh masyarakat dapat dikategorikan menjadi dua jenis, yaitu tanaman karet yang tumbuh secara alami dan tanaman karet yang dibudidayakan masyarakat. Pembudidayaan ini berkaitan dengan sistem perladangan berpindah yang dipakai masyarakat dalam bercocoktanam, karena ladang yang sudah ditinggalkan oleh peladang akan ditanami karet guna menjaga tanah agar tetap hijau dan tidak gundul. Dengan cara demikian akan menjadi suatu keuntungan baik dari segi pemeliharaan tanah maupun tambahan ekonomi bagi si penanam.

Kecamatan Sengah Temila terdiri dari 19 desa, salah satu di antara desa tersebut adalah Desa Saham. Sebuah desa yang sebagian besar masyarakat dengan suku Dayak. Suku ini masih hidup secara tradisional dengan rumah panjang sebagai ciri khas mereka. Masyarakat di Desa Saham ini betul-betul merupakan masyarakat yang masih sederhana sehingga tradisi makan merekapun belum banyak terpengaruh oleh masyarakat di luar mereka sehingga secara kualitas maupun secara kuantitas makanan mereka masih sederhana.

B. DESA SAHAM.

Desa Saham adalah salah satu dari 19 desa yang ada di Kecamatan Sangah Temila, terletak kurang lebih 12 (dua belas) kilometer dari ibukota Kecamatan Sengah Temila yaitu Kota Pekauman. Desa ini berbatasan dengan : sebelah utara berbatasan dengan Desa Sebatih, sebelah timur berbatasan dengan Desa Kumpang Tengah, sebelah selatan berbatasan dengan Desa Agak, sebelah barat berbatasan dengan Desa Pololan.

Keadaan tanah di Desa Saham dapat digolongkan kedalam dua jenis yaitu tanah dataran rendah dan pegunungan sehingga merupakan alam yang berbukit-bukit. Keadaan tanah yang demikian akan sangat berpengaruh terhadap mata pencaharian dan pula kehidupan sehari-hari penduduknya. Sebagai lahan kering khususnya daerah pegunungan tanah tersebut dimanfaatkan oleh penduduk untuk menanam tanaman keras dan padi dengan sistem ladang, sedangkan pada dataran rendah khususnya lahan basah, dimanfaatkan penduduk untuk menanam padi dengan sistem sawah. Akan tetap jumlah populasi penduduk yang rendah

tidak sebanding dengan luas lahan yang dimiliki oleh penduduk Desa Saham, sehingga banyak tanah yang belum diolah penduduk.

Keseluruhan wilayah pemukiman beserta daerah pegunungan sebagian besar adalah merupakan milik orang Dayak Kanayatan khususnya masyarakat Desa Saham. Wilayah tersebut merupakan tanah warisan dari nenek moyang mereka yang disebut sebagai tanah adat. Tanah inilah yang mereka kelola sebagai sumber untuk mencari nafkah dalam memenuhi kebutuhan hidup mereka sehari-hari. Batas-batas terhadap tanah adat ini telah dibagikan oleh nenek moyang mereka secara turun temurun, dengan segala konsekuensinya bila terjadi pelanggaran.

Dari tanah adat ini, kemudian masing-masing keluarga diberi hak pakai dengan batas-batas dan pembagian yang jelas dan sudah disepakati bersama. Sistem pengelolaan yang demikian mengakibatkan antara luasnya tanah adat dengan populasi penduduk menjadi tidak sebanding. Akibatnya banyak tanah yang belum bisa dimanfaatkan secara maksimal. Pada jaman pembangunan seperti sekarang, keadaan seperti di atas dapat dikatakan kurang menguntungkan.

Keadaan tersebut masih ditambah oleh kurangnya pengetahuan didalam pengelolaan tanah tersebut yang sebagian besar berupa ladang dan sawah sehingga hasil yang didapat terkadang belum dapat memenuhi kebutuhan mereka. Belum adanya sistem irigasi yang mampu membudidayakan tanah yang sebagian besar berada di lereng pegunungan merupakan kendala dalam kehidupan bercocok tanam. Mereka hanya menggantungkan pada turunnya hujan. Kenyataan demikian menyebabkan hasil yang didapat tidak dapat sepanjang tahun.

Luas Desa Saham adalah 18.879,90 ha dengan pembagian penggunaan tanah dapat dilihat pada tabel 1.

TABEL 1
DISTRIBUSI PENGGUNAAN TANAH DI DESA SAHAM

Penggunaan Tanah	Luas (Ha)	%
Pertanian	1.971,00	10,44
Perkebunan	5.956,50	31,55
Pemukiman penduduk	340,40	7,81
Hutan	9,672	51,22
Rawa	940	3,98
Jumlah	18.879,90	100,00

Sumber : Monografi Desa Salam. 1990

Menurut data pada tabel 1 luas daerah terbesar adalah tanah perkebunan dengan luas 5.958,50 ha yang meliputi 31,55% dari tanah semuanya. Luasnya tanah perkebunan tersebut berkaitan dengan semakin luasnya tanah yang dipakai sebagai perladangan berpindah. Tanah ladang yang dianggap tidak produktif lagi akan ditanami dengan karet. Penanaman tanaman karet tersebut menurut pola pikir masyarakat setempat adalah sebagai pemeliharaan atas tanah tersebut. Akan tetapi banyak pula masyarakat yang hanya ikut-ikutan saja. Walaupun demikian setelah pohon karet itu siap dipanen getahnya, mereka baru menyadari bahwa tumbuhan itu ternyata bermanfaat. Dari seorang informan diperoleh keterangan bahwa pengetahuan tentang tanaman karet ini dahulu diperoleh dari pemuka masyarakat dan selanjutnya mereka jadikan pegangan untuk terus melakukan penanaman karet bila dirasa sebagai tanah perladangan sudah dianggap tidak subur lagi.

Lahan pertanian mempunyai luas 1.971 ha. Lahan ini hampir

90% merupakan sawah tadah hujan. Oleh karena itu sawah tersebut hanya menghasilkan sekali dalam setahun, sedangkan 10% sisanya merupakan sawah basah karena letaknya ada di lembah dan didekat aliran sungai sehingga tidak tergantung dengan musin penghujan.

Daerah pemukiman penduduk di Desa Saham mempunyai luas 340,40 ha. Tanah ini berpenduduk relatif jarang. Dengan jumlah penduduk yang 476 KK maka rata-rata setiap kepala keluarga menguasai 7121,28 m². Akan tetapi luas pekarangan masing-masing keluarga tersebut belum banyak yang dimanfaatkan untuk menanam sayur-sayuran, sehingga untuk mencari sayur mayur mereka masih harus mencari di hutan. Jumlah ini belum termasuk luas pertanian dan perkebunan yang dikuasai masing-masing penduduk.

Daerah yang masih berupa hutan adalah 9.672 ha. Daerah ini betul-betul merupakan hutan yang masih perawan dan belum disentuh tangan manusia. Luas hutan ini mencapai 10% dari luas tanah yang berada di Desa Saham. Akan tetapi pada dewasa ini sebagian hutan-hutan tersebut telah dimiliki oleh HPH. Di samping itu 940 ha berupa daerah rawa. Daerah rawa ini biasanya dimanfaatkan penduduk untuk mencari ikan. Ada pula beberapa danau yang sudah dimanfaatkan pemerintah sebagai pembangkit tenaga listrik. Akan tetapi dibanding jumlah keseluruhan danau di Kalimantan yang dimanfaatkan masih sangat sedikit.

Pola kehidupan masyarakat Dayak Kanayatan, tidak seratus persen hanya tergantung pada budidaya tanaman pertanian dan perkebunan, sebab mereka juga masih melakukan pekerjaan berburu dan meramu. Suatu pekerjaan yang didapat dari nenek moyang mereka untuk mempertahankan hidupnya. Dengan pola yang demikian maka tidak mengherankan kalau kehidupan keseharian masyarakat nampak belum seratus persen tergantung dengan uang. Kekurangan uang bukan merupakan problem besar dalam pikiran orang Dayak. Bagi mereka keberadaan hutan merupakan sarana untuk mencari bahan makanan sebagai penyambung hidupnya, dan ini merupakan ciri dari masyarakat sederhana pada umumnya yang belum tergantung pada perekonomian uang.

1. Keadaan Penduduk

Menurut data terakhir yaitu tahun 1990, jumlah penduduk Desa Saham adalah 2.859 jiwa yang terbagi kedalam 476 KK. Dengan jumlah penduduk sebanyak itu, bila dibandingkan dengan luas wilayah desa, tingkat kepadatan penduduk Desa Saham dapat dikatakan sangat rendah. Dalam Tabel 2 akan diuraikan jumlah penduduk dengan pembagian berdasarkan umur dan jenis kelamin.

TABEL 2
DISTRIBUSI PENDUDUK MENURUT UMUR DAN
JENIS KELAMIN

Kelompok Umur	Pria	Wanita	Jumlah	%
0 – 4	186	211	397	13,88
5 – 9	147	150	297	10,39
10 – 14	155	166	321	11,23
15 – 19	176	122	298	10,42
20 – 24	157	167	324	11,33
25 – 29	98	114	212	7,42
30 – 34	104	91	195	6,63
35 – 39	90	109	199	6,76
40 – 44	120	81	201	7,03
45 – 49	106	91	207	7,14
50 >	110	118	228	7,77
Jumlah	1.449	1.410	2.859	100,00

Sumber : Monografi Desa Saham, 1990

Dari tabel 2 dapat dilihat bahwa usia balita (0–4 tahun) mempunyai prosentase yang cukup tinggi yaitu 13,82%. Banyaknya anak usia Balita ini tidak terlepas dari masih rendahnya usia perkawinan pada masyarakat Dayak. Di samping itu usia perkawinan produktif di Dayak dapat dikatakan cukup tinggi. Bila kita asumsikan pasangan usia penduduk

yang menikah adalah umur 15–44 tahun maka jumlah keseluruhannya adalah 1.429 orang (41,98%). Ini berarti sudah separuh dari jumlah penduduk di Desa Saham. Padahal kalau kita lihat secara lebih detail usia perkawinan produktif pada masyarakat sederhana dapat lebih muda atau kurang dari usia 15 tahun dan dapat pula seorang ibu mempunyai anak di atas usia 44 tahun. Kenyataan demikian sangat terkait dengan rendahnya pengetahuan masyarakat Dayak terhadap keluarga berencana.

Pada usia pekerjaan produktif, masyarakat Dayak dapat dikatakan mayoritas termasuk dalam usia ini. Bila kita ambil usia produktif pria usia 15–49 tahun maka jumlah penduduk yang termasuk dalam kategori ini adalah 851 orang. Hal ini berarti sudah sepertiga bagian lebih atau 29,77% dari keseluruhan jumlah penduduk di desa Saham. Jumlah ini belum dihitung para wanita yang ikut bekerja.

Bila dilihat usia di atas 50 tahun yang berjumlah 228 atau (7,77%) maka dapat dikatakan bahwa usia penduduk tua dapat dikatakan relatif sedikit. Kenyataan demikian berarti sebagian besar masyarakat Dayak Kanayatn Desa Saham berusia muda. Pada umumnya orang-orang tua ini adalah orang-orang yang dihormati karena mereka adalah orang-orang yang tahu adat. Mereka adalah orang-orang yang menuntun para generasi muda untuk dapat mengerti adat dan di tangan merekalah segala peraturan adat diterapkan dan ditegakkan. Kontrol sosial terhadap pelanggaran-pelanggaran adat oleh generasi tua ini lebih ketat. Kondisi tersebut menyebabkan generasi yang lebih muda menjadi segan dan akan selalu menjalankan adat secara benar.

Dengan mayoritas masyarakat yang sebagian besar merupakan suku Dayak Kanayatn, maka tidaklah mengherankan bila kebudayaan Dayak mendominasi kehidupan di Desa Saham. Dari tabel 3 dapat dilihat distribusi penyebaran suku-suku bangsa pendatang di dusun-dusun yang ada di Desa Saham.

Dilihat dari tabel 3 dapat dilihat bahwa suku bangsa Melayu merupakan pendatang yang paling besar yaitu 5 orang. Kemudian disusun suku Jawa 4 orang, Madura 1 orang, dan Cina 2 orang. Ada suatu perbedaan alasan menetap di Desa Saham di antara mereka suku pendatang. Umumnya suku Melayu dan Jawa mereka tinggal di Desa Saham dikarenakan perkawinan dengan orang Dayak. Umumnya mereka

adalah para pria, sedangkan untuk orang Madura dan Cina mereka datang ke Desa Saham untuk berdagang dan tidak kawin dengan orang Dayak.

Berbicara masalah perkawinan antarbudaya antara suku Dayak dengan suku pendatang ini masyarakat Dayak mempunyai anggapan bahwa warganya bila kawin dengan suku lain dan masuk agama lain maka ia dianggap dan tidak diakui sebagai orang Dayak Kanayatn. Kehyataan seperti ini terjadi pada beberapa wanita Dayak yang seperti pada masyarakat Dayak pada umumnya beragama Katholik kawin dengan orang Jawa dan Melayu. Adanya perkawinan ini berarti wanita tersebut akan kehilangan hak-haknya secara adat. Dan bila mereka mendapat keturunan maka keturunannyapun sudah tidak dianggap orang Dayak Kanayatn. Pada umumnya keturunan dari percampuran ini akan dianggap sebagai anak sesuai dengan suku asli bapaknya. Sementara itu si individu sendiri juga malu mengakui kalau ia adalah seorang yang masih berasal dari keturunan Dayak.

TABEL 3
DISTRIBUSI PENDUDUK BERDASARKAN
SUKUBANGSA

No.	Dusun	Dayak	Melayu	Jawa	Madura	Cina
1.	Saham	811	3	4	—	—
2.	Pelanjau	451	—	—	1	2
3.	Kase	759	2	—	—	—
4.	Petai	826	—	—	—	—
	Jumlah	2.847	5	4	1	2

Sumber : Monografi Desa Saham, 1990

2. Keadaan Pendidikan

Desa Saham terdiri dari empat dusun, masing-masing dusun tersebut telah memiliki sarana pendidikan yang cukup memadai. Sarana

pendidikan yang ada di masing-masing dusun ini adalah sekolah dasar, bahkan di Dusun Saham telah ada sarana untuk melanjutkan ke jenjang pendidikan yang lebih tinggi yaitu sekolah menengah pertama. Pada tabel 4 akan didistribusikan penduduk Desa Saham berdasarkan pendidikan.

TABEL 4
DISTRIBUSI PENDUDUK BERDASARKAN
PENDIDIKAN

Jenis Pendidikan	Jumlah	%
Tidak/belum sekolah	1.158	40,00
SD	1.049	36,68
SMP	388	13,57
SMA	254	8,89
Akademi/Perguruan Tinggi	10	0,35
Jumlah	2.859	100,00

Sumber : Monografi Desa Saham, 1990

Berdasarkan tabel 4 dapat dilihat bahwa sebagian besar masyarakat atau hampir 40% dari jumlah penduduk di Desa Saham belum mengenyam pendidikan. Kondisi masyarakat ini sebenarnya sangat memprihatinkan sebab dari jumlah 1.158 orang, sebagian besar merupakan penduduk yang seharusnya sudah mengenyam pendidikan.

Mayoritas masyarakat Dayak Kanayatn yang sudah mengenyam pendidikan SD mempunyai prosentase 36,68% dari keseluruhan jumlah penduduk Desa Saham. Bagi masyarakat sederhana seperti suku Dayak Kanayatn jenjang pendidikan SD ini sebenarnya sudah dapat dikatakan lumayan, sebab dengan demikian mereka sudah bisa baca tulis, sehingga dapat menambah pengetahuannya dengan membaca.

Untuk jenjang yang lebih tinggi prosentasenya cenderung makin mengecil. Untuk sekolah SMP mempunyai prosentase 13,57%, sedangkan SMA 8,89%. Semakin mengecilnya jumlah penduduk yang mengenyam pendidikan tinggi disebabkan banyak faktor, seperti permasalahan pada umumnya yang muncul pada masyarakat sederhana lainnya, yaitu kawin muda dan tidak mempunyai biaya di samping itu kekurangadaran para orang tua akan arti penting pendidikan ikut menjadi kendala dalam mengembangkan pendidikan di dalam masyarakat tersebut. Kendala antara kepentingan untuk sekolah dan kepentingan kekurangan tenaga kerja guna membantu orang tua turut mempengaruhi seorang anak menempuh pendidikan tinggi.

Adanya keberhasilan sebagian kecil masyarakat Dayak mencapai jenjang pendidikan akademi dan perguruan tinggi, pada umumnya karena orang-orang ini telah ikut orang diluar masyarakat Dayak sendiri. Biasanya mereka diambil anak atau diambil pembantu oleh orang-orang di luar mereka tetapi mereka disekolahkan sehingga mampu sekolah sampai jenjang yang tinggi. Di samping itu adanya lingkungan keluarga yang mendukung dengan cara tersebut menyebabkan kehidupan dunia modern yang mereka nikmati dan rasakan ingin pula mereka capai. Jumlah mereka yang berhasil ke jenjang perguruan tinggi sampai tahun 1990 baru 10 orang atau cuma sekitar 0,35% dari jumlah keseluruhan penduduk.

3. Mata Pencaharian.

Masyarakat Saham memiliki sumber mata pencaharian hidup yang beragam. Namun demikian mata pencaharian utama masyarakat adalah bertani dengan sistem berladang di tanah kering sebab hanya sebagian kecil daerah yang mampu menggunakan irigasi atau sistem persawahan. Daerah-daerah yang dapat digunakan persawahan dengan sistem irigasi terdapat pada dataran-dataran rendah yang dekat dengan aliran-aliran sungai. Oleh karena itu hanya sedikit penduduk yang menggunakan sistem ini.

Walaupun pekerjaan pertanian merupakan pekerjaan mayoritas, akan tetapi ada pula pekerjaan seperti pedagang, pegawai negeri dan buruh di desa Saham. Untuk lebih jelasnya distribusi penduduk menurut sumber mata pencaharian dapat dilihat pada tabel 5.

Dari tabel 5 dapat dilihat bahwa pekerjaan bertani mempunyai prosentase 96,63% dari seluruh penduduk Desa Saham atau berjumlah 1.714. Pertanian ini merupakan mata pencaharian yang didapat secara turun temurun dengan adat istiadat yang rumit.

Secara adat pekerjaan pertanian ini dimulai dari mencari dan mengamati daerah yang cocok untuk dijadikan ladang.

Selanjutnya apabila sudah ditemukan tempat tersebut, maka mulai dengan pekerjaan menebang, dan menebas rumput. Kemudian dibiarkan sampai kering, baru dibakar. Selesai pekerjaan itu baru diteruskan dengan tahap pembersihan. Semua acara ini harus melalui upacara-upacara yang khikmat dan mempergunakan sesajian-sesajian yang berupa makanan-makanan khas untuk sesajian tersebut.

TABEL 5
DISTRIBUSI PENDUDUK MENURUT SUMBER
MATA PENCAHARIAN.

Pekerjaan	Jumlah	%
Petani	1.714	96,63
Pedagang	26	1,49
Pegawai Negeri	31	1,76
Buruh/jasa	2	0,12
Jumlah	1.773	100,00

Sumber : Monografi Desa Saham, 1990

Petani di Desa Saham, Rata-rata memiliki tanah 4–5 hektar. Namun dalam pelaksanaannya yang dikerjakan masing-masing keluarga hanya mampu mengolah tanah sebanyak 1–2 hektar, sedangkan sisanya yang lain akan digarap pada tahun berikutnya.

Untuk pekerjaan diluar pertanian, pada umumnya mereka adalah orang-orang yang sudah mengenyam pendidikan. Mata pencaharian

sebagai pedagang terdapat 26 orang atau sekitar 1,76%. Pada umumnya perdagangan mereka dilakukan di pasar di dekat Kecamatan Sengah Tamila dengan berdagang barang-barang kelontong, sedangkan untuk pekerjaan sebagai pegawai negeri terdapat 31 orang atau sekitar 1,76%. Pada pekerjaan ini sudah banyak orang asli Dayak Kenayasn yang bekerja sebagai pegawai negeri, walaupun sebagian besar masih dalam tingkat rendah. Untuk pekerjaan buruh, pekerjaan ini tampaknya belum diperlukan masyarakat sederhana seperti suku Dayak. Dari keseluruhan jumlah penduduk, hanya ada 2 orang buruh atau hanya 0,12%. Biasanya pekerjaan ini dilakukan di pasar-pasar sebagai buruh angkut beras dan lain-lain.

4. Agama dan Adat Istiadat

Ditinjau dari pemeluk agama, penduduk Desa Saham sebagian besar sudah menganut agama resmi yang ada seperti agama Katholik, Protestan, dan Islam. Namun demikian pemeluk agama tersebut masih sering diwarnai dengan perilaku animisme. Hal ini tidak bisa dihindarkan sebab dalam tahap-tahap awal pemeluk agama resmi, faktor-faktor budaya yang berkaitan dengan kepercayaan masyarakat atau disebut agama asli suku Dayak Kenayasn (*Nyangahasn ka Jubata*) masih tumpang tindih dalam pelaksanaannya.

Pada tabel 6 akan ditunjukkan distribusi penduduk menurut agama dan kepercayaan.

TABEL 6
DISTRIBUSI PENDUDUK MENURUT AGAMA
DAN KEPERCAYAAN

Agama	Jumlah	%
Katholik	2.263	79,14
Protestan	196	6,86
Islam	6	0,21
Animisme	394	13,79
Jumlah	2.859	100,00

Sumber : Monografi Desa Saham, 1990

Dari tabel 6 diketahui bahwa hampir 80% penduduk menganut agama Katholik. Dapat terjadi demikian karena memang agama Katholiklah yang pertama kali masuk di daerah tersebut. Kemudian baru masuk agama Protestan dan terakhir agama Islam. Namun walaupun demikian kehidupan beragama pada kesehariannya dapat dikatakan baik.

Penganut agama Islam yang ada di Desa Saham, semuanya merupakan suku di luar Dayak. Mereka adalah suku Jawa dan Madura, sedangkan suku Dayak belum ada yang menganutnya. Hal ini mungkin dikarenakan masuknya agama Islam yang masih baru, sehingga belum dipahami oleh masyarakat setempat.

Pengikut Animisme, kebanyakan adalah orang-orang tua. Mereka yang menganut aliran animisme ini adalah 13,79% atau berjumlah 394 orang. Adanya para orang tua yang tetap menganut aliran animismenya dikarenakan mereka adalah tetua-tetua adat yang kuat berpegang pada adat istiadat dari nenek moyangnya. Pantangan dan tabu bagi mereka sebisanya terus ditaati agar mereka selamat dari bahaya..

Menurut kepercayaan mereka, disekeliling tempat mereka tinggal terdapat berbagai jenis makhluk halus yang memiliki sifat baik dan sifat buruk. Mereka selalu berusaha menjagajangan sampai makhluk-makhluk tersebut marah, dengan cara selalu berbuat baik dan mematuhi segala aturan adat yang berlaku. Namun demikian masyarakat Dayak Kanayatn tetap mempercayai adanya satu Tuhan yang mereka percayai sebagai pencipta alam semesta. Tuhan ini pada masyarakat Dayak Kanayatn adalah *Jubata*.

Begitu besarnya pengaruh adat istiadat dalam kehidupan mereka sampai-sampai dalam masyarakat ini terdapat suatu hukum adat yang mereka sebut dengan istilah "Panaraga". Panaraga inilah yang mengatur perilaku mereka sehari-hari. Masyarakat harus berpikir terlebih dahulu sebelum suatu tindakan dilakukan dan juga harus selalu berusaha menjaga agar setiap perilaku tidak menyinggung perasaan orang lain.

Anggota masyarakat yang melanggar hukum adat atau panaraga akan dikenakan sanksi berupa kewajiban untuk didenda dengan mengorbankan beberapa ekor ayam ataupun bagi dan juga beberapa buah piringan putih, belum lagi rasa malu yang harus ditanggungnya karena perbuatannya.

Dalam pelaksanaan adat ini, kadang-kadang terjadi tumpangtindih dengan keyakinan agamanya. Misalnya dalam upacara perkawinan. Bagi penduduk suku Dayak Kanayatn yang sebagian besar menganut agama Katholik, perkawinan seharusnya dilakukan oleh imam atau pastur di gereja. Akan tetapi penduduk Dayak lebih menyukai perkawinan yang dilakukan oleh panaraga. Begitu pula dengan kehidupan sehari-hari yang lain tumpang tindih seperti ini terjadi di semua aspek kehidupan masyarakat Dayak dewasa ini.

5. Pola Pemukiman

Bentuk pemukiman yang terdapat pada masyarakat Dayak Kanayatn di pedesaan adalah rumah panggung. Akan tetapi hal yang menonjol pada masyarakat Dayak khususnya masyarakat Dayak Kanayatn adalah bentuk pemukimannya yang masih berbentuk rumah panggung memanjang. Rumah panggung ini terbentuk dengan saling menghubungkan rumah panggung yang satu dengan rumah panggung yang lain sehingga bentuknya memanjang atau dalam istilah setempat disebut rumah "betang".

Biasanya orang yang tinggal di rumah panjang adalah orang yang masih satu kerabat. Dahulu setiap dusun memiliki rumah panjang sebagai ciri dari perkampungan masyarakat Dayak. Namun pada masa kini keberadaan rumah panjang ini kian punah. Hanya ada beberapa rumah saja yang tertinggal dan masih utuh.

Di Desa Saham terdapat dua buah rumah panjang yaitu di Dusun Bunge dan Dusun Saham. Semakin sedikitnya rumah panjang disebabkan adanya perubahan pola pikir pada penduduk khususnya generasi muda yang menganggap tinggal di rumah tidak sehat serta rawan terhadap bahaya kebakaran. Di samping itu ada suatu alasan yang cukup menasar yaitu sekarang ini seorang laki-laki lebih memikirkan keluarga intinya daripada keluarga luasnya. Perubahan pemikiran yang demikian menyebabkan campur tangan dari keluarga luas semakin menipis. Bagi generasi muda tinggal di rumah tersendiri terpisah dari keluarga luas merupakan pilihan mereka pada masa kini.

Rumah untuk generasi sekarang adalah berbentuk tunggal dan hanya dihuni oleh keluarga intinya yang terdiri atas orang tua dan anak-anaknya. Walaupun ada pula keluarga yang kemudian ditinggali oleh

dua keluarga karena anaknya sudah menikah tetapi belum mampu mendirikan rumah, mereka menumpang sementara pada orang tuanya tersebut.

Perubahan dalam bentuk rumah tersebut dewasa ini semakin terlihat. Di setiap dusun kebanyakan yang ada adalah rumah tunggal. Namun ada suatu ciri khas yang tetap dipertahankan yaitu mereka tetap tinggal mengelompok di tiap-tiap dusun. Perubahan dari rumah panjang ke rumah tunggal ternyata belum memutuskan ketergantungan antarkerabat. Di tiap-tiap dusun akan ditemui kelompok dengan hubungan kerabat antara keluarga yang satu dengan yang lain.

Perubahan dalam bentuk rumah diiringi pula perubahan dalam bahan-bahan yang digunakan. Dahulu rumah terbuat dari tiang-tiang kayu dan dindingnya terbuat dari kulit kayu serta beratapkan rumbia atau sirap. Akan tetapi dewasa ini bentuk rumah tinggal sudah memakai tiang-tiang kayu yang lebih kuat dan dindingnya dari papan serta atap banyak yang sudah memakai seng.

6. Sejarah Berdirinya Rumah Panjang

Rumah adat (rumah panjang) yang ada di Desa Saham yang merupakan satu-satunya rumah adat Dayak Kanayatn yang ada di Kabupaten Pontianak yang masih dapat dijumpai. Berdasarkan informasi dari para tetua adat, rumah panjang tersebut dibangun pada abad 19. Dari informan yang lain diperoleh informasi bahwa rumah panjang yang mereka iami sekarang ini sudah ada sebelum Gunung Krakatau meletus yaitu sekitar tahun 1883. Apabila informasi ini benar berarti rumah panjang yang ada di Desa Saham tersebut sudah berusia satu abad lebih.

Pada awalnya, rumah panjang ini berasal dari sebuah rumah. Kemudian dengan berjalannya waktu, bertambah pula keluarga baru. Mereka membangun rumah di sebelahnya, begitu pula keluarga baru selanjutnya akan membangun rumah di sebelahnya lagi, sehingga akhirnya terbentuklah rumah panjang seperti sekarang ini. Rumah panjang atau rumah panggung ini memiliki ciri khas yang ditampilkan yaitu dari bentuk atap, tiang penyangga sampai dengan dekorasinya.

Teknologi penyambungan tidak menggunakan paku atau pasak, akan tetapi masing-masing rumah berdiri dengan tiang-tiang yang menyokong masing-masing. Kenyataan demikian menjadikan bentuk rumah panjang seperti bersatu. Teknologi seperti ini sangat menguntungkan sebab bila satu rumah roboh maka tidak akan merobohkan yang lain.

Sistem pendirian rumah dilakukan secara gotong royong, dengan masing-masing keturunan sudah mendapatkan bagian dimana mestinya diadakan menyambung rumahnya. Biasanya mereka yang ingin menyambungkan rumahnya menunggu waktu yang tepat dan berkaitan dengan kesiapan diri keluarga baru tersebut, baik secara mental maupun material.

Menurut seorang informan, penyambungan rumah panjang terakhir dilakukan pada tahun 1984. Pada saat ini rumah panjang di Desa Saham dihuni oleh 47 kepala keluarga dengan jumlah jiwa 207 orang yang kesemuanya masih dalam satu garis keturunan, sedangkan jumlah bilik yang ada dalam rumah panjang tersebut sebanyak 33 bilik, dengan lebar 21 meter, termasuk dapur dan pelataran, dengan tinggi bangunan 8,40 meter dan panjang 183 meter.

Perbandingan antara jumlah bilik dan jumlah kepala keluarga yang tidak seimbang tersebut, disebabkan karena dalam satu bilik ada yang dihuni oleh dua atau tiga keluarga. Kondisi demikian dikarenakan ada beberapa keluarga yang mempunyai anak yang sudah menikah tetapi belum memisahkan diri dengan orang tuanya.

Bagi masyarakat Dayak Kanayatn merupakan suatu yang wajar bila ada anak yang sudah menikah masih tetap tinggal dengan orang tuanya, dikarenakan beberapa faktor. Pertama, orang tua mereka sudah tua, kedua tidak adanya anak laki-laki yang dapat sebagai penerus. Oleh karena itu walaupun mereka hidup berjejalan akan tetapi tidak ada tetangga yang memperingjingkannya.

Ditinjau dari struktur rumah adat atau rumah panjang yang ada di Desa Saham bentuk ataupun bagian rumah panjang terdiri dari beberapa bagian seperti tangga naik, pante, serambi, ruang dalam, bilik, dan jungkar atau dapur. Rumah panjang ini tata letaknya menghadap

matahari terbit yaitu ke arah timur dan mendekati sungai yang berkaitan dengan kemudahan untuk mendapatkan air.

Masing-masing bagian didalam rumah panjang ini mempunyai nilai-nilai tertentu yang harus ditaati. Sebab masing-masing berfungsi selaras dengan kepentingan masyarakat penghuninya. Fungsi-fungsi tersebut adalah sebagai berikut :

a. *Tangga Naik*

Keberadaan tangga naik di rumah adat Desa Saham sangat diperlukan sebab bentuk rumah panjang itu sendiri berbentuk panggung. Bentuk panggung rumah adat ini mempunyai beberapa kegunaan. Pertama, berkaitan dengan keselamatan warga penghuninya dari binatang buas. Kedua, adalah berfungsi menghindari diri dari serangan musuh untuk memudahkan naik turunnya warga rumah panjang menjalan kanaktivitasnya maka dibuatlah tangga.

Bentuk tangga terbuat dari satu batang pohon yang berdiameter sekurang-kurangnya 40 cm. Caranya dengan diberi lekukan-lekukan pada batang tersebut sehingga memudahkan untuk memanjat. Jumlah *lekukan* yang dibuat pada rumah panggung ini selalu berjumlah ganjil mulai dari 5, 7, 9, 11, dan yang paling banyak sampai 8,4 meter. Adanya perbedaan jumlah tangga disebabkan permukaan tanah di Desa Saham tidak rata. Selain tangga yang ada di depan (*pante*) ada pula tangga yang menghubungkan antara *pante* dan *sami*. Tangga ini anak tangganya tiga buah dan terbuat dari belahan papan.

b. *Pante*

Pante atau pelataran yang ada di rumah panjang Desa Saham berfungsi sebagai tempat untuk menjemur padi ataupun hasil yang didapatkan dari kehidupan bertani atau berladang sehari-hari seperti karet atau kopi. Sebagai pengaman di depan *pante* diberi pagar setinggi ± 75 cm. Juga dimanfaatkan sebagai tempat untuk menjemur pakaian. Setiap bilik mempunyai *pante* dengan ukuran 550 cm x 440 cm. Atau dengan kata lain *pante* pada tiap-tiap keluarga lebarnya sama dengan bilik yang mereka miliki.

c. *Serambi*

Tiap bilik memiliki *serambi* sebagai awal masuk rumah. *Serambi*

rumah panjang yang ada di Desa Saham memiliki ukuran 540 x 520 cm². Serambi ini pada dasarnya terbagi menjadi 3 bagian yaitu balai, sami dan lorong yang masing-masing mempunyai fungsi tersendiri.

Balai berfungsi sebagai tempat untuk beristirahat di siang hari bagi para penghuni rumah panjang, sedangkan pada malam hari balai ini berfungsi sebagai tempat tidur bagi para tamu yang bukan merupakan kerabat dari penghuni rumah panjang.

Sami berfungsi sebagai tempat untuk mengadakan kegiatan adat istiadat baik yang bersifat individu maupun kemasyarakatan yang menyangkut semua penghuni rumah panjang. Kadang kala sami juga dipergunakan untuk menerima tamu ataupun pertemuan. Bahkan karena terbatasnya ruang, kadang-kadang sami juga dimanfaatkan sebagai tempat upacara yang menyangkut seluruh desa, sedangkan lorong berfungsi sebagai tempat berlalu lalang bagi warga, terutama bila sedang diadakan upacara di serambi rumah panjang tersebut.

d. Ruang Dalam atau Bilik

Dalam kegiatan sehari-hari dalam keluarga, biasanya bilik dipergunakan sebagai ruang untuk pertemuan keluarga. Oleh karena itu ruang tersebut dapat dibedakan dua fungsi, yaitu ruang berkumpul keluarga dan ruang tidur. Pada umumnya bilik yang ada di rumah panjang terbagi atas 3 bagian yaitu satu ruang keluarga dan dua untuk tempat tidur. Dalam ruangan inilah keluarga berkumpul maupun makan bersama dan menyimpan harta pusaka.

Ruang tempat tidur dapat dibedakan menjadi dua yaitu ruang tempat tidur orang tua dan ruang tidur anak-anak. Sebagai bahan pembatasnya ada yang menggunakan papan penyekat tetapi tidak jarang yang hanya menggunakan kain kelambu sebagai tempat tidur orang tua dan anak-anak.

e. Jungkar

Dalam pengertian luas "jungkar" adalah bagian rumah yang paling belakang. Dalam jungkar ini termasuk dapur, tempat pencuci piring, tempat air bersih, tempat tungku perapian dan tidak jarang pula dilengkapi dengan tempat untuk menyimpan padi. Untuk menghindarkan suasana gelap biasanya di jungkar ditempatkan "tingaatu" (atap yang

ditopang dengan kayu yang berfungsi sebagai ventilasi) yang sewaktu-waktu dapat ditutup atau diturunkan dan dibuka agar udara segar dapat masuk atau sinar matahari dapat menerangi ruangan tersebut. Ada kalanya suatu keluarga juga menempatkan tangga di belakang rumahnya, agar tidak mengganggu kalau sedang ada tamu di serambi.

BAB III

MAKANAN KELUARGA SEHARI-HARI

A. KONSEP MAKANAN DAN MAKAN

Kebutuhan manusia yang dapat dikatakan penting adalah makan dan minum, sebab kegiatan tersebut merupakan suatu keharusan agar manusia dapat hidup. Bila dikaji secara lebih mendalam, Kebutuhan akan makan dan minum manusia sebenarnya bukan hanya merupakan kebutuhan biologis semata, akan tetapi yang lebih penting di sini adalah adanya sesuatu yang mendorong agar terwujudnya suatu makanan dan minuman.

Pada setiap masyarakat yang ada di seluruh dunia akan selalu mempunyai makanan dan minuman yang khas daerah tersebut. Hal ini dikarenakan sistem pengetahuan masyarakat tersebut yang berkaitan dengan hasil alam dan lingkungannya. Oleh sebab itu setiap masyarakat melalui proses belajar secara turun temurun menciptakan berbagai jenis makannya.

Bertolak dari pemikiran tersebut, makanan dan minuman pada setiap suku bangsa merupakan suatu aspek kebudayaan yang tertanam pada masing-masing anggota masyarakat. Adanya perbedaan lingkungan fisik menyebabkan pula terjadinya berbagai cita rasa masakan pada masing-masing suku bangsa.

Menurut konsep masyarakat Dayak Kanayatn makanan adalah ssegala sesuatu yang dapat dimakan, baik langsung maupun tidak langsung. Makanan yang secara langsung dapat dimakan misalnya, buah-buahan, dapat pula berupa sejenis batang seperti tebu, sedangkan yang tidak langsung adalah berbagai bahan yang dapat dimakan, akan tetapi melalui proses pengolahan, misalnya seperti umbi-umbian atau sayur-sayuran.

Walaupun suku Dayak Kanayatn termasuk suku yang dapat dikategorikan masih sederhana. Akan tetapi mereka sudah mengenal berbagai bumbu yang dianggap mampu menyedapkan makannya, seperti misal adanya bumbu masak khas Dayak yaitu daun sangsang ataupun cara penyimpanan bahan makanan supaya dapat awet dan tetap enak dimakan.

Menurut pemahaman mereka, makan tidak hanya masalah mengenyangkan perut, akan tetapi yang lebih penting adalah bagaimana suasana makan itu sendiri dapat menimbulkan kenyamanan dan kelezatan. Untuk mendukung suasana seperti itu tempat makan sangat diperhatikan. Mereka lebih memperhatikan suasana kebersamaan di antara anggota keluarga. Bagi mereka kelezatan makanan yang dimakan menduduki posisi kedua setelah kebersamaan itu sendiri.

Ditinjau dari kepercayaan masyarakat Dayak mereka sangat menghormati makanan sebab mereka percaya bahwa apa yang sudah didapatkannya dan diolah sebagai makanan merupakan suatu karunia dari *Jubata* (Tuhan). Oleh karena itu apa yang didapatnya harus dirasakan oleh seluruh anggota keluarga agar semua mendapat berkah. Manifestasi dari suatu kepercayaan bahwa makanan yang dihasilkan dipercaya sebagai pertolongan atas karunia *Jubata* terlihat dengan adanya ucapan syukur setelah panen, baik panen tersebut berhasil maupun gagal. Bagi mereka ucapan syukur tersebut sekaligus mengharapkan agar hasil yang didapat untuk yang akan datang akan lebih baik.

B. CARA MENDAPATKAN BAHAN MAKANAN

Masyarakat Dayak dalam, mendapatkan bahan makanannya melalui dua cara yaitu berburu, meramu dan bercocok tanam. Oleh karena itu dalam mengumpulkan bahan makanan ini masyarakat akan

sangat tergantung sekali dari faktor-faktor seperti musim, keadaan hutan, keadaan sawahnya, dan lain-lain.

Bagi masyarakat Dayak khususnya penghuni rumah panjang, suami istri mempunyai tanggung jawab yang sama dalam memenuhi kebutuhan anggota keluarga. Baik suami atau istri akan berusaha keras dalam mencari nafkah bagi kehidupan keluarganya.

Seorang istri pada masyarakat Dayak akan menjalankan peran ganda untuk dapat memenuhi kebutuhan rumah tangganya, di samping statusnya sebagai ibu rumah tangga ia juga aktif bekerja untuk keperluan rumah tangganya sehari-hari. Biasanya usaha yang dilakukan antara lain meramu, berladang, menoreh getah dan mencari ikan.

Walaupun pembagian kerja sering melibatkan istri, akan tetapi sifatnya tetap sebagai penunjang suami. Sebab titik berat dalam tanggung jawab keluarga tetap pada ayah. Pekerjaan berburu, meramu ataupun berladang tetap ditulangi oleh ayah. Oleh karena itu dari persepsi masyarakat Dayak seorang suami yang diidam-idamkan di masyarakat adalah orang yang rajin dalam mencari makan, baik dengan berburu, meramu ataupun dengan bercocok tanam.

1. Bercocok Tanam

Masyarakat Dayak mengenal sistem bercocok tanam di sawah dan sistem bercocok tanam di ladang. Dari kedua bentuk sistem pertanian tersebut mereka lebih menggantungkan hidupnya dari sistem pertanian di ladang dengan menanam karet, sedangkan hasil dari tanaman padi digunakan untuk kebutuhannya sehari-hari.

Namun demikian, walaupun pertanian merupakan kebutuhan pokok sehari-hari masyarakat Dayak tetapi mereka belum mengolahnya secara intensif. Dengan kata lain mereka mengerjakannya secara subsistem, yaitu seluruh hasil yang diperoleh digunakannya untuk kehidupan sehari-hari. Mereka sama sekali belum memikirkan penjualan padi untuk mendapatkan makanan yang lain.

Hubungan kerja antarbilik terlihat dari cara mengerjakan pertanian atau perladangan, yaitu dengan beberapa keluarga yang dilakukan secara *babele* atau gotong royong. Sistem ini adalah bentuk kerja sama antar

keluarga, khususnya bagi masyarakat di rumah panjang, yang sekaligus merupakan bentuk kepedulian antarbilik dalam melakukan pekerjaan yang dirasa berat. Sistem babele juga digunakan pula pada aktifitas-aktifitas yang lain seperti membangun rumah, mempersiapkan upacara, dan lain-lain.

Sistem berladang masyarakat Dayak dilakukan di tanah kering di tebing-tebing bukit dan dilakukan secara masih sederhana. Mereka melakukannya dengan cara berladang berpindah, yaitu apabila panen selesai dilakukan maka pada musim tanam berikutnya tanah yang sudah dimanfaatkan akan ditinggalkan. Mereka akan mencari lahan baru untuk pada penanaman kembali. Biasanya tanah yang dipilih guna penanaman berikutnya dipilih yang tidak jauh berbeda dengan yang sebelumnya, sedangkan peralatan yang digunakan adalah tugal, belisung (beliung), ensaut, sobek, ani-ani, dan lain-lain.

Pembukaan areal perladangan dalam sistem ladang berpindah pada masyarakat Dayak, tidak dilakukan secara serampangan. Mereka melakukan penebangan hutan secara hati-hati. Hutan yang dibuka rata-rata 1-3 ha per keluarga. Hal ini disamping untuk menjaga agar tanah tetap baik, mereka juga memperhitungkan akan hasil yang diperoleh sekedar mencukupi untuk makan keluarganya. Tindakan rakus untuk mendapatkan hasil yang besar sama sekali tidak terlihat pada masyarakat ini.

Sistem pemilihan lahan dilakukan secara rotasi, yaitu mereka akan kembali mengerjakan ladang yang pernah ditanaminya. Penggunaan tanah ini biasanya memerlukan ± 7 tahun. Sambil meninggalkan tanah yang baru ditanam tersebut biasanya mereka menanam tanaman karet.

Dalam sistem bercocok tanam ini masyarakat Dayak mengenal tahap-tahap proses pengolahan ladang hingga mencapai panen. Setiap proses pengolahan itu masyarakat Dayak percaya bahwa pekerjaan tersebut erat kaitannya antara manusia dan jubata. Manusia adalah orang yang bertindak sebagai pelaksana untuk dapat mendapatkan hasil untuk kelangsungan hidupnya. Akan tetapi, semua kegiatan atau ikhtiar manusia itu tidak terlepas dari dewa mereka yang biasa mereka sebut Jubata.

Adanya kepercayaan yang demikian menyebabkan adanya hubungan yang erat di antara mereka. Berbagai upacara yang sifatnya permohonan atas apa yang dikerjakan manusia sangat terlihat dalam rangkaian-rangkaian tahap-tahap dalam menentukan lahan pertanian (ngawah), membuka hutan, membakar hutan, menunggal, merumput, serta waktu panen. Dan sebagai penutup rangkaian kegiatan dalam bercocok tanam padi ini adalah upacara "naik dango" yaitu upacara yang dilakukan sebagai ungkapan bersyukur bahwa seluruh aktifitas-aktifitas yang berhubungan dengan kegiatan pertanian telah selesai.

Segala upacara adat yang diselenggarakan sejak mulai memilih areal yang hendak dikerjakan sebagai lahan sampai seluruh rangkaian kegiatan sistem bercocok tanam dalam arti panen dilakukan berdasar hari baik dan buruk yang dihitung berlandaskan sistem pengetahuan mereka tentang hari dan bulan sesuai dengan perputaran bulan.

Waktu penentuan untuk memulai aktifitas berladang, biasanya ditentukan dengan jalan memperhatikan bulan dan bintang-bintang yang timbul di langit, sehingga masyarakat Dayak mengenal berpantang dalam bekerja. Untuk mempedomani segala bentuk pantangan tersebut biasanya penanggalan yang digunakan adalah sistem penanggalan Jawa yang dianggapnya sama dengan perputaran bulan.

2. Berburu

Kegiatan berburu pada masyarakat Dayak Kanayatn adalah pekerjaan mencari makan. Lokasi berburu biasanya bebas, akan tetapi mereka lebih sering berburu di atas tanah ulayat desa walaupun tidak ada larangan untuk berburu sampai ke desa lain.

Pada prinsipnya lokasi berburu adalah keseluruhan hutan yang ada di sekitar desa, serta hutan-hutan lain yang lebih jauh asalkan tidak mengganggu ketentraman dan hak milik dari warga di sekitarnya, sedangkan jenis binatang buruan adalah semua jenis hewan yang dapat dikonsumsi, serta binatang yang mengganggu tanaman ladang mereka seperti babi hutan, rusa, pelanduk, kijang, tupai dan sebagainya.

Pada umumnya mereka melaksanakan kegiatan berburu ini pada masa-masa senggang waktu, misalnya setelah melakukan aktifitas di

ladang atau sesudah panen, pada masa tersebut biasanya banyak penduduk melakukan kegiatan berburu untuk supaya dapat menambah lauk pauk makan.

Untuk berburu binatang yang dianggap sebagai hama tanaman di ladang dan di sawah, terutama ketika tanaman sudah mulai tumbuh, biasanya petani menggunakan ranjau atau jerat yang dalam bahasa setempat disebut "belantik". Caranya dengan memasang jerat di tempat-tempat yang sering dilalui hewan buruan tersebut.

Bentuk jerat yang dipergunakan, terbuat dari rotan-rotan bulat, yang terdiri dari puluhan penjerat berbentuk lingkaran yang saling merangkai satu dengan lainnya dengan satu ujungnya menggantung pada seutas rotan penahan, sedangkan ujung yang satu disimpul dengan bentuk simpulan dasi yang dapat membesar dan mengecil sesuai dengan besar binatang yang akan dijerat sehingga binatang yang masuk sulit untuk keluar. Biasanya jaring ini dipasang merentang di antara dua pohon kayu, kedua ujung rotan penahan diikatkan pada pohon tersebut setinggi batas dada. Setiap jerat yang dipasang akan diberi tanda agar manusia yang lewat dapat mengetahuinya dan terhindar dari jeratan. Bila jerat yang dipasang tersebut mengenai manusia maka akan dikenai denda sesuai hukum adat yang berlaku.

Di samping jerat, senjata utama mereka didalam berburu adalah sumpit tombak. Sesuai dengan namanya senjata ini mempunyai 2 fungsi. Di satu sisi sebagai sumpit, disisi lain dapat berfungsi sebagai tombak. Senjata jenis ini merupakan senjata sumpit bagi masyarakat Dayak Kanayatn. Selain sebagai senjata berburu bila dalam keadaan darurat, senjata ini digunakan sebagai alat pertahanan diri. Sumpit dibuat dari kayu keras berbentuk bulat panjang seperti tongkat, yang sekaligus berfungsi sebagai gagang tombak, dengan lubang laras sebesar jari kelingking yang tembus dari ujung ke ujung, sedangkan matanya terbuat dari besi bor bentuk pipih berujung lancip yang menempel diikatkan pada ujung sumpit dengan lilitan tali rotan.

Pada masyarakat Dayak, setiap berburu mengenal hari baik dan hari buruk. Walaupun perburuan sudah relatif jarang dilakukan, namun apabila secara khusus mereka ingin berburu, maka mereka akan melihat

perhitungan hari baik dan hari buruk supaya mendapatkan hasil yang diharapkan. Menurut kepercayaan, hari yang dianggap baik adalah hari Senin dan waktu yang dianggap baik adalah pukul 08.00 WIB. Menurut kepercayaan bila mereka keluar sesudah pukul 08.00 WIB, maka diyakini akan mendapatkan bahaya.

Pada umumnya, tenaga pelaksana dalam berburu adalah dilakukan oleh kaum lelaki dewasa serta dibantu oleh anak laki-laki yang sudah besar. Besar kecilnya kelompok berburu ini disesuaikan dengan binatang buruan. Rata-rata satu kelompok berburu seperti rusa atau babi membutuhkan tenaga 5–7 orang atau bahkan bisa lebih besar, sedangkan untuk binatang yang relatif lebih kecil bisa dalam kelompok yang lebih kecil.

Cara melakukan perburuan ini biasanya diiringi dengan anjing-anjing buruan yang dapat memudahkan pekerjaan. Biasanya yang dibawa dalam jumlah 2–5 ekor. Anjing-anjing ini berfungsi mengejar dan mengepung binatang buruan. Perburuan ini biasanya dipimpin oleh seorang penduduk yang dianggap ahli dan berpengalaman.

Walaupun setiap mengadakan perburuan ini selalu berkelompok akan tetapi mereka tidak mempunyai kelompok tetap. Kelompok-kelompok ini hany muncul bila di antara mereka ada keinginan berburu. Ini menyebabkan kelompok tersebut selalu berubah, dan tidak mempunyai ikatan. Biasanya alasan utama dilakukan perburuan ini adalah untuk menjaga ladang yang baru dibuka.

Sistem pembagian hasil buruan, biasanya dilakukan dengan pembagian yang sama. Tokoh pembagi dalam bagi hasil ini adalah pimpinan kelompok. Sebagai pemimpin kelompok berburu biasanya ia mendapatkan bagian berupa kepala binatang. Hal ini sekaligus sebagai tanda penghormatan baginya sebagai pemimpin kelompok, sedangkan bagian badan hasil buruan dibagi secara merata termasuk pimpinan kelompok. Jadi di sini karena ketrampilan dan keahliannya seorang pimpinan kelompok mempunyai hasil lebih yaitu kepala binatang buruan tersebut.

Segala hasil yang didapat dari hasil buruan ini, semuanya dipakai sebagai konsumsi rumah tangga masing-masing. Belum pernah ada hasil buruan tersebut diperjualbelikan. Bila hasil tersebut terlalu

berlebihan maka daging tersebut disimpan dan diawetkan sesuai adat kebiasaan mereka.

3. Mencari Ikan.

Pekerjaan mencari ikan dilakukan oleh masyarakat Dayak Kenayaln sebagai upacara untuk memenuhi lauk pauk mereka. Sistem pencarian ikan di Dayak Kanayaln masih dilakukan secara tradisional. Pekerjaan mencari ikan ini dapat dikatakan sebagai pekerjaan sambilan, walaupun hasil yang didapat sebenarnya merupakan bahan makanan yang penting di dalam konsumsi sehari-hari.

Lokasi pencarian ikan dilakukan di sungai-sungai yang terdapat didesa sekitarnya, disamping di parit-parit kecil yang mengalir sawah. Daerah untuk mencari ikan bagi suku Dayak Kanayaln biasanya hanya terbatas pada daerah di sekitar desa saja. Kenyataan ini sangat berbeda dengan berburu yang benar-benar mengharapkan hasil yang memuaskan, sehingga dilakukan sampai membentuk kelompok.

Waktu pelaksanaan dalam mencari ikan dilakukan di waktu siang menjelang sore. Pekerjaan ini biasanya dilakukan anak-anak ataupun orang tua, sebab mencari ikan dianggap pekerjaan yang mudah. Biasanya pekerjaan mencari ikan ini dilakukan secara bersama-sama di saat pekerjaan id rumah atau di ladang sedang sepi.

Hasil yang didapat dari mencari ikan ini, semuanya digunakan untuk makan sendiri. Hasil ini sekaligus merupakan variasi makanan khususnya lauk pauk di masyarakat Dayak Kanayaln.

Dalam melakukan aksinya yang berhubungan dengan pencarian ikan tersebut berbagai peralatan khas daerah Kanayaln seperti jala, bubu, selamu, dan sebagainya. Jala terbuat dari anyaman benang dengan pola anyaman menyilang. Dengan di setiap pinggirnya diberi tanah sebagai pemberat sehingga apabila digunakan untukmenjala ikan. Jaring akan mudah tenggelam ke dalam air, sedangkan di bagian atas diberi tali plastik sebagai pegangan tangan.

Bubu, alat ini berbentuk kerucut dengan ujungnya lancip, terbuat dari sebatang bambu yang dibelah hingga menjadi belahan-belahan kecil yang kemudian belahan bambu tadi dirangkaikan dengan memakai

lilitan tali rotan serta didalamnya diberi bubu yang lebih kecil lagi sebagai penangkap ikan. Bubu yang didalam ini bermulut kecil yang dibalut dari belahan bambu yang dirangkai dengan lilitan anyaman rotan. Cara penggunaannya diletakkan di pinggir sungai dengan permukaan menghadap arus sungai.

Silamo, berbentuk kerucut dengan permukaan terbuka dan berbentuk lonjong. Silamo terbuat dari anyaman bambu yang dianyam jarang, diperkuat dengan rotan bulat pada sekeliling permukaannya. Silamo ini digunakan oleh masyarakat Dayak Kanayatn untuk menangkap ikan di sungai atau di parit-parit yang mengalir di sekitar persawahan yang dianggap ada ikannya.

4. Meramu

Pekerjaan mengumpulkan berbagai bahan makanan di hutan banyak dilakukan oleh wanita atau ibu rumah tangga. Kegiatan ini masih banyak dijumpai pada masyarakat Dayak terutama pada saat keuangan mereka agak terdesak.

Biasanya lokasi tempat pencaharian sayur mayur untuk dimasak tersebut hanya dilakukan di hutan di sekitar rumahnya. Sayur mayur seperti bayam, kangkung, dan lain-lain yang banyak terdapat di daerah tersebut, sedangkan waktu untuk meramu biasanya dilakukan pada pagi hari, yang dimaksudkan sebagai bahan untuk memasak pada siang harinya.

Pada umumnya kegiatan meramu ini masih merupakan ciri khas masyarakat Dayak terutama yang berkaitan dengan sayur mayur atau sayur lalap yang merupakan ciri khas setempat seperti daun jering (jengkol), bluntas, cuka (sejenis mlinjo), rumidang (daun seperti palu) dan lain-lain. Segala jenis daun-daunan ini merupakan makanan khas Dayak yang didapat dengan meramu.

Dalam kegiatan meramu ini, biasanya beberapa wanita atau istri berangkat secara bersama-sama. Mereka sambil bersenda gurau berjalan menuju hutan. Perlengkapan yang dibawa adalah pisau dan sungkup yakni seperti keranjang yang dipikul di pundak bagian belakang. Dalam kegiatan meramu ini tidak harus sama dalam mendapatkan sayur mayur

yang akan diambil, akan tetapi sesuai dengan selera masing-masing. Pada umumnya dalam perjalanan ke hutan akan bercerita apa yang akan mereka masak. Dengan bercerita ini, tetanggapun akan saling mengetahui apa yang akan dimasak oleh kawan-kawannya. Bila ternyata ada yang berkeinginan sama maka mereka dapat sepakat untuk bersama-sama dalam mencari bahan sayurannya.

Pekerjaan meramu ini tidak memerlukan waktu yang lama. Pada umumnya waktu yang diperlukan antara 1–2 jam. Mereka berangkat dari rumah sekitar pukul 07.00–08.00. Biasanya sayur mayur yang mereka ramu ini dipergunakan untuk makan siang. di samping sayur mayur yang diramu, mereka dalam penyediaan makanan, ada beberapa bahan yang sudah mereka simpan terlebih dahulu seperti misalnya garam atau sisa sayur hasil ramuan sebelumnya atau daging yang biasanya diawetkan pada batang bambu. Daging ini bisa tahan berminggu-minggu atau bahkan berbulan-bulan. Selaras dengan tingkat pengetahuan suku Dayak yang masih sederhana maka variasi makanan pun relatif sedikit dan cita rasa yang dihasilkan dalam makanannya dapat dikatakan masih sangat sederhana.

5. Pemenuhan Dengan Belanja.

Pada masa kini pemenuhan bahan-bahan makanan di masyarakat Dayak ada yang didapat secara membeli. Kenyataan ini disebabkan masyarakat Dayak sudah mempunyai hasil dari penjualan getah karet, walaupun belum intensif. Hasil dari penjualan karet ini telah menyebabkan masyarakat Dayak dapat membeli barang-barang keperluan di pasar atau toko. Kebutuhan-kebutuhan akan bahan-bahan makanan seperti bumbu-bumbu masak ataupun sayur mayur dapat mereka penuhi dengan membeli.

Dengan adanya daya beli tersebut, berbagai cita rasa makanan diluar mereka pun bisa mereka nikmati. Akibatnya sekarang ini banyak di antara mereka yang mulai meninggalkan bumbu-bumbu tradisional seperti daun sangsang yang kegunaannya mirip vetsin ataupun sayur mayur tradisional yang dirasa semakin sulit mendapatkannya.

Seringnya berinteraksi terhadap makanan dari suku lain telah menambah semakin variatifnya bumbu-bumbu pada masakan mereka. Walaupun kalau dari segi rasa masih kalah enak dengan masakan suku

bangsa di sekitarnya seperti Jawa, Padang dan lain-lain. Akan tetapi ada perkembangan secara kualitas yang dialaminya.

Berbagai minuman dan makan kecil, seperti kacang, es, jagung banyak mereka beli di warung ataupun di pasar yang kesemuanya telah menambah perbendaharaan makanan pada suku Dayak. Di samping itu dengan semakin banyaknya mereka berinteraksi dengan suku lain, kualitas masakanpun semakin bertambah, misalnya dahulu mereka memasak umumnya dengan direbus, akan tetapi pada masa-masa sekarang semakin banyak, jenis makanan yang ditumis ataupun digoreng.

Untuk pemenuhan selera yang makin tinggi ini, pada saat mereka mendapatkan uang, terutama pada saat mereka menerima uang dari penjualan getah karetinya. Kebutuhan-kebutuhan akan minyak goreng, kecap, bawang merah, bawang putih, garam selalu mereka utamakan. Biasanya disamping kebutuhan bahan makanan, mereka juga membeli baju bagi anak dan istrinya.

Di samping pemenuhan dari segi bahan-bahan yang dimasak, banyak suku Dayak sekarang yang mulai makan dengan memakai piring dan sendok. Hal ini merupakan kemajuan berarti dalam pengenalan benda asing di daerah Dayak Kanayatn, terutama yang tinggal di rumah panjang. Bahan-bahan atau peralatan memasak pun sekarang ini sudah mulai terlihat mereka menggunakan barang-barang dari toko seperti kompor, gayung, dan lain-lain. Kondisi seperti ini sebenarnya sangat menguntungkan terutama bagi kondisi kehidupan di rumah panjang yang masih terdiri dari kayu-kayu yang mudah terbakar.

Perubahan dalam makanan bayi pun sekarang ini mulai terlihat. Makanan-makanan kemasan seperti Cerelac sudah mereka berikan pada anak mereka. Kenyataan ini sangat jauh dari kondisi sebelumnya yang seorang ibu harus memberi makan dengan melembutkan dahulu melalui mulutnya baru memberikan pada bayinya. Cara seperti ini selain tidak efisien tentunya juga sangat berbahaya bagi kesehatan anak.

B. MAKANAN POKOK SEHARI-HARI

1. Makanan Khas Dayak.

Makanan pokok adalah makanan yang dikonsumsi sehari-hari. Pada masyarakat Dayak makanan utamanya di samping beras adalah

ubi kayu (singkong) yang disertai sayur mayur yang dapat dari hasil meramu seperti daun singkong, daun jereng, daun cuka, daun rumidang, dan lain-lain.

Pada masa lalu sistem pengolahan berbagai sayuran tersebut sangat sederhana hanya direbus dan ditambah dengan daun sangsang sebagai bahan penyedap yang berfungsi seperti vetsin. Bila ad hewan buruan maka menu makanan mereka untuk beberapa hari akan selalu menggunakan daging tersebut. Hal ini disebabkan ada cara atau teknik tertentu agar daging yang didapat melalui buruan ini dapat tahan lama, yaitu dengan memasukkan pada bambu dan kemudian diberi air dan garam serta daun sangsang, setelah itu direbus, jenis makanan ini dapat tahan selama berminggu-minggu bahkan berbulan-bulan.

Untuk lebih melezatkan daging yang diawetkan tersebut biasanya ditambah asam kandis yang berfungsi menghilangkan bau anyir dan supaya daging dapat lezat dan lunak. Model masakan seperti ini sangat disukai oleh masyarakat Dayak Kanayatn.

Seiring dengan berjalannya waktu, masyarakat Dayak pun mulai berinteraksi dengan masyarakat lain. Interaksi dengan masyarakat di luar dirinya sedikit demi sedikit telah menambah pengetahuannya dalam mengolah jenis makanan. Hal ini menyebabkan secara kualitas sistem pemasakan mereka pun semakin meningkat. Dewasa ini mereka telah menggunakan bumbu-bumbu yang dijual di pasar-pasar, seperti vetsin, gula merah, dan lain-lain.

Bervariasinya bumbu-bumbu yang digunakan tersebut menyebabkan masyarakat Dayak sekarang mempunyai cita rasa masakan yang lebih bervariasi. Namun demikian ada suatu ciri kesamaan antara masa lalu dan masa kini, yaitu mereka lebih suka memasak makanannya secara ditumis. Adapun jenis sayuran yang dijadikan menu masyarakat Dayak Kanayatn sekarang pada umumnya yaitu rebung (anak pohon bambu), daun ubi singkong dan ikan atau daging babi. Ikan didapat dari memancing, sedangkan babi atau rusa didapat dengan berburu.

Sesuai dengan struktur rumah panjang yang berbilik-bilik, setiap bilik mempunyai kewajiban memasak. Mereka bertanggung jawab pada keluarga masing-masing. Oleh karena itu amat jarang terjadi hasil masakan satu keluarga diberikan pada keluarga lain, walaupun tidak

menutup kemungkinan untuk itu. Begitu pula dengan hewan buruan, mereka akan lebih suka mengawetkannya untuk keperluan keluarga mereka pada waktu-waktu yang akan datang. Kenyataan seperti ini sangat berlainan dengan pada umumnya suku terasing yang ada di Irian seperti Asmat misalnya. Mereka justru lebih berorientasi pada pembagian hasil buruan pada masyarakatnya. Apabila ad yang diawetkan jumlahnya relatif kecil. Di sini terlihat bahwa masyarakat Dayak Kanayatn sudah lebih berorientasi pada kelompok keluarga inti, terutama dalam hal pengelolaan makanan.

Jika dilihat dari kegunaannya dari suatu bahan makanan dalam kehidupan orang Dayak sehari-hari dapat dikategorikan dalam 4 golongan.

- Makanan untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari seperti makan pagi, makan siang, makan sore. Makanan ini pada umumnya nasi ditambah sayur mayur dapat pula ditambah daging bila mendapat hasil buruan.
- Makanan sampingan, terdiri dari makan ringan yang dapat dimakan di sela-sela makan pagi, siang, dan sore, misalnya kedelai rebus, kacang, jagung, dan lain-lain.
- Makanan khusus yang dibuat berkaitan dengan suatu upacara tertentu. Makanan khusus dibuat ada yang tergolong makanan dalam kaitannya dengan upacara sosial atau upacara religi yang dimaksudkan sebagai persembahan pada Jubata, seperti lamang, poe, dan lain-lain.
- Makanan yang dipercaya dapat mengobati suatu penyakit atau untuk kesehatan misalnya daun kecapu yang mempunyai bau wangi, dapat dipercaya mampu mengobati sakit pinggang. Caranya daun tersebut dimasukkan bambu yang sudah diisi air kemudian direbus dan airnya diminum. Daun ini dapat pula dipakai untuk lalap. Daun kekeutut yang diolah dengan dibuat bubur dipercaya mampu mengobati sakit perut. Antami/temulawak berfungsi menghaluskan kulit, caranya dengan digosok-gosokkan pada kulit. Bunyalit'n dapat dipakai untuk mencuci rambut agar kelihatan bersih dan hitam.

Di samping kebutuhan akan makan, kebutuhan akan minum, bagi masyarakat Dayak ada beberapa jenis. Hal ini lebih disesuaikan dengan kebutuhannya, yaitu :

- Air minum sehari-hari yang diminum setelah makan sebagai pendamping seperti teh, kopi, dan lain-lain. Biasanya air ini didapat melalui sungai terdekat.
- Air minum yang diambil dalam kaitannya bekerja di hutan. Air ini didapat dari akar pohon bungke atau air panyo yaitu air bambu yang telah dibakar. Air bambu ini sebenarnya merupakan air yang sudah dipersiapkan, bila mereka bekerja di hutan terutama pada waktu penebangan hutan atau pembakaran hutan. Pada saat itu pohon bambu yang dipotong dibiarkan tidak dipotong sampai ke bawah agar dapat menampung air hujan. Air dalam bambu ini tidak dapat untuk cadangan dalam waktu lama, sebab dalam waktu tertentu air tersebut akan mempunyai rasa tidak enak sehingga harus dibuang atau tidak diminum.

2. Mempersiapkan Makan dan Teknologi Menyimpan Makanan.

Seperti layaknya suku bangsa lain, dalam mempersiapkan makanan selalu dilakukan oleh seorang ibu. Bila ia mempunyai anak perempuan maka pekerjaan itu dibantu oleh anak merek tersebut. Hubungan antara ibu dan anak perempuan ini memang dapat dikatakan dekat, karena dalam kehidupan sehari-hari anak perempuan lebih sering berada di rumah.

Berbagai upaya dalam pembagian kerja dilakukan antara ibu dan anak perempuan. Mereka pada umumnya melakukan pembagian kerja dengan tidak kaku. Akan tetapi dapat disesuaikan secara luwes. Misalnya pekerjaan mencuci dan memasak. Kegiatan ini dapat dilakukan secara bersama, ataupun bergantian. Pada prinsipnya pekerjaan tersebut selesai.

Dalam merencanakan apa yang akan dimasak, pada konsep orang Dayak tidak ada aturan yang khusus. Pada umumnya mereka lebih senang menu yang akan dimasak yang terlintas di kepala mereka pada saat itu. Kenyataan seperti ini menjadikan model masakan orang Dayak kadang-kadang beberapa hari akan selalu sama, misalnya bila di halaman

di sekitar rumah terdapat singkong yang siap dituai maka makanan orang Dayak pun dalam beberapa hari akan berupa singkong, baik dimasak secara direbus ataupun digoreng. Hanya sebagai variasinya mereka dapat menambah dengan sayur, sambal, atau daging biak daging segar ataupun daging yang sudah diawetkan.

Disamping mempersiapkan makanan yang siap dimakan, kadang-kadang masyarakat Dayak juga menyimpan makanan yang dianggap akan kelebihan karena terlalu banyak, misalnya daging ikan ataupun daging hewan buruan. Pada umumnya makanan yang berlebih ini akan selalu diawetkan untuk menghindari pembusukan. Dalam pengawetan daging ini bisa dilakukan oleh para istri dapat pula dilakukan oleh para suami.

Teknik pengawetan, pertama kali daging dimasukkan ke dalam bambu setelah itu diberi air, kemudian diberi garam dan kemudian direbus. Umumnya daging yang diawetkan adalah daging babi, rusa, kambing, dan lain-lain. Cara pengawetan seperti ini oleh masyarakat setempat diberi nama "pakasam". Kemudian setelah direbus baru dikeringkan dan disimpan pada tempayan. Jenis makanan yang diawetkan seperti ini dapat tahan 2-3 bulan.

Daging yang sudah diawetkan, dalam penghidangannya biasanya diptong-potong sesuai kebutuhan. Hal ini disesuaikan dengan nafsu makan masing-masing anggota keluarga. Adanya penyimpanan daging ini sebenarnya merupakan warisan leluhur mereka. Kenyataan demikian juga menandakan bahwa suku Dayak telah memperhitungkan masa-masa sulit atau dengan kata lain sudah berpikir ke dengan. Tidak semua yang didapat sekarang, habis untuk hari ini juga.

Di samping kebutuhan akan lauk pauk yang diawetkan, ada juga jenis makanan yang berupa buah-buahan yang diawetkan. Misalnya buah durian. Caranya hampir sama dengan pakasam daging. Waktu penyimpanan sekitar 3 bulan di tempayan kemudian baru dimasak. Jenis pakasam durian ini dapat dimakan secara langsung atau dimakan secara digoreng. Jenis makanan ini merupakan makanan ringan, akan tetapi ada pula yang dipakai sebagai lauk pauk. Dalam pemakasam tersebut masyarakat memakai daun sangsang, yang berfungsi sebagai vetsin.

Masih ada lagi jenis buah yang dipersiapkan khusus untuk makanan yaitu buah kelampe. Buahnya mirip buah karet tetapi bentuknya agak lonjong. Caranya dengan dikupas kulitnya dan bijinya direbus baru kemudian dimasukkan tempayan selama 2–3 bulan. Jenis makanan ini oleh masyarakat setempat disebut pakating. Untuk jenis Pakating dalam memakannya dapat dengan secara langsung dapat pula dengan dimasak dengan dicampurkan ubi singkong dimasukkan bambu (tarekng/munti) baru kemudian dibakar.

3. Menu Sehari-hari

Dalam kehidupan sehari-hari terdapat resep-resep tertentu yang digunakan untuk makan sehari-hari. Pada masyarakat Dayak Kanayatn yang tinggal di rumah panjang pada umumnya mereka lebih lambat dalam menerima perubahan. Hal ini disebabkan dalam kehidupan sehari-hari mereka lebih menekankan aspek kebersamaan.

Dengan adanya kehidupan yang demikian, maka dalam jenis makananpun pada kehidupan di rumah panjang relatif masih terlihat masakan yang tradisional yang sangat sederhana. Berbagai contoh masakan tradisional atau sayuran masyarakat Dayak antara lain :

- Lauk pauk sayur daun singkong yang ditumbuk kemudian dimasukkan dalam bambu yang telah diber iair. Didalamnya diberi vetsin atau daun sangsang.
- Sayur daun ausepak'ng dimasukkan dalam bambu, lalu diberi air dan garam.
- Rebung diiris kecil-kecil kemudian dimasukkan dalam bambu dan diberi air dan garam.

Dalam perkembangan selanjutnya bumbu masakan tersebut semakin lengkap, yaitu tidak hanya dengan garam tetapi sudah ditambah bawang merah, bawang putih, udang dan vetsin dan pengolahannya banyak yang sudah tidak menggunakan bambu lagi seperti misalnya.

- Sayur labu kuning yang dimasak rebus dengan bumbu bawang putih, bawang merha, udang, vetsin dan garam. Pengolahannya dengan menggunakan panci, sebab sayur ini dibuat banak kuahnya.

- Jagung direbus dan dibuat bubur, caranya dengan dikupas diiris kecil-kecil, kemudian direbus memakai gula merah, gula pasir dicampur pisang ambon yang dihaluskan.
- Sayur bening". Sayur labu dan kacang bumbunya bawang merah, bawang putih, garam dan vetsin. Dalam pengolahan ini sudah tidak menggunakan bambu tetapi telah menggunakan panci.

Kadang-kadang cara pengolahan mereka sekarang divariasi dengan ditumis. Akan tetapi dalam mengkonsumsinya semua jenis sayur mayur ini sebagai lauk nasi, kadang-kadang menu tersebut masih ditambah dengan lauk pauk berupa daging atau ikan. Menu seperti ini merupakan menu ideal pada masyarakat Dayak. Akan tetapi kadang-kadang bila kondisi perekonomiannya pas-pasan, menu seperti itu tidak dapat dilakukan. Banyak diantara mereka hanya makan nasi putih dengan garam atau nasi putih dengan terasi. Menu seperti ini merupakan hal yang biasa bagi masyarakat Dayak pada umumnya. Kondisi seperti ini sebenarnya tidak menjadi masalah di antara mereka, sebab menurut mereka yang penting adalah perasaannya. Bila mereka makan dengan membawa perasaan senang maka makananpun akan terasa enak.

4. Tata Cara Makan

Dalam tata cara makan pada masyarakat Dayak Kanayatn, mereka tidak mempunyai aturan yang berorientasi pada senioritas, seperti misal pada masyarakat Jawa yang selalu mendahulukan orang yang lebih tua sehingga mereka akan menyisihkan makanan untuk orang yang lebih tua tersebut bila belum ada di tempat itu. Hal seperti ini tidak terlihat pada masyarakat Dayak. Bagi mereka, anggota keluarga yang hadir dalam makan bersama mempunyai kedudukan yang setara biasanya mereka duduk melingkar. Semua anggota keluarga berhak atas makanan yang dihidangkan tanpa memperhitungkan tua atau muda. Untuk itu mereka yang lebih dekat dengan nasi akan terlebih dahulu mengambilnya. Kemudian baru secara bergilir sampai semua mendapatkan. Cara memakannya mereka dengan langsung memakai jari tangannya.

Menurut adat Dayak ada satu hal yang dipakai untuk menghormati senioritas, mereka tidak melihat yang tua yang harus didahulukan akan

tetapi untuk orang yang mereka hormati akan diberi makan dengan piring yang terbaik. Menurut orang Dayak pemberian tempat yang paling baik bagi orang yang dihormati merupakan suatu adat sopan santun yang tinggi nilainya. Seseorang yang karena ketuaannya berarti mereka sudah memberikan sesuatu pelajaran ataupun perlindungan bagi yang muda. Keyakinan demikian menyebabkan mereka dalam setiap acara yang dihadiri bagi orang tua akan selalu memberikan tempat yang terbaik.

Akan tetapi, bila anggota keluarga tidak berkumpul, mereka akan mengambil makanan yang ada secara satu per satu di tempat yang sudah disediakan. Biasanya makanan yang telah dimasak diletakkan di bilik atau ruang dalam. Bilik ini dapat dibedakan menjadi dua fungsi yaitu ruang keluarga dan ruangan untuk tempat tidur. Pada umumnya tempat untuk makan baik bersama maupun sendiri-sendiri di ruang tersebut.

Walaupun mereka tidak mendahulukan senioritas akan tetapi tidak berarti nilai kebersamaan dan nilai kehormatan di suku Dayak Kanayatn tidak ada. Seorang ayah justru lebih mementingkan kebersamaan dengan selalu membawa pulang makanan dari hasil upacara. Nilai kebersamaan sebuah keluarga muncul di sini.

Bagi kepala keluarga membawa pulang makanan yang dibagikan berarti membawa pulang berkat dalam upacara untuk dinikmati bersama keluarga. Selain dari itu dengan membawa pulang makanan tersebut berarti mereka saling memperhatikan dan menghormati antara anggota keluarga. Makanan yang diterima kepala keluarga terutama dalam upacara tertentu akan selalu dibawa pulang ke rumah. Berkat dari Jubata (Tuhan) agar dapat dinikmati seluruh keluarga.

Adanya konsep seperti di atas menyebabkan antara satu anggota keluarga dengan anggota keluarga yang lain akan saling pengertian. Mereka akan selalu memperhatikan agar makanan yang disediakan cukup dimakan oleh seluruh anggota keluarga.

Bentuk perhatian masyarakat Dayak terhadap anggota keluarga yang lain ditunjukkan pula melalui teguran-teguran yang mengingatkan anggota keluarga untuk makan dahulu sebelum melakukan pekerjaan. Dapat pula seorang kakak mengambilkan makanan pada adiknya.

Adapun macam buah-buahan yang dikonsumsi oleh masyarakat Dayak adalah buitawa, pakutan, peluengan, terengo, aredan, langsep, yantaat'n, sakuak'ng, tampi, barangan dan bunyakt'ng. Berbagai buah ini mempunyai aneka rasa dan yang manis dan masam.

Fungsi buah-buahan ini juga dapat dipakai sebagai makanan pergaulan. Hal ini dikarenakan pada umumnya dalam mencari buah-buahan itu harus di hutan sehingga mereka berangkat bersama-sama. Biasanya yang paling sering mencari buah-buahan ini adalah golongan muda dapat laki-laki atau wanita. Bila wanita biasanya mereka sambil meramu sayur mayur. Akan tetapi untuk laki-laki mereka mempunyai waktu khusus untuk merencanakan mencari buah-buahan tersebut.

Dalam mencari buah-buahan ini, untuk jenis buah-buahan tertentu seperti durian, mangga, umumnya mempunyai musim. Pada musim-musim ini kegiatan mencari buah-buahan tersebut banyak dilakukan. Perolehan hasil mencari buah ini tidak semata-mata hanya dimakan di tempat itu, akan tetapi biasanya mereka membawa pulang buah-buahan tersebut ke rumah.

Pentingnya peranan seorang kakak dalam keluarga lebih dominan bila kakak itu perempuan, karena disamping memasak atau membantu ibunya memasak, ia juga berperan dalam membersihkan dan mengatur rumah atau pekerjaan-pekerjaan di rumah dibanding dengan adik laki-laki. Kebutuhan makan bagi adik-adik yang belum bisa makan sendiri biasanya dilayani atau disuapi oleh kakak bila ibunya berhalangan.

Akan tetapi bila didalam keluarga tersebut kakak tertua adalah laki-laki, maka pola perhatian terhadap adik-adiknya agak berbeda. Seorang kakak lelaki dengan wibawanya akan mengatur supaya adiknya dapat makan dengan tertib. Secara moril adik laki-laki atau perempuan harus tunduk terhadap abangnya tersebut. Dengan adanya mekanisme dalam setiap keluarga tersebut maka setiap acara makan, tampaknya tidak akan muncul sutatu keributan. Suatu hal yang bagi orang Dayak sangat ditabukan.

5. Makanan Penyedap

Untuk menu makan sehari-hari ini, orang Dayak mengenal makanan atau sayur penyedap (lalap) yang diperuntukkan untuk menambah nafsu makan. Bentuknya dapat digolongkan menjadi dua.

1. Sambal
2. Sayur mayur yang digunakan lalap.

Untuk masakan sambal, masyarakat Dayak pada umumnya dapat langsung memakan cabe atau dengan dihaluskan dulu. Pembuatan sambal ini untuk masyarakat Dayak tidak rumit dan tidak dicampur oleh bumbu bumbu yang lain. Sedangkan untuk sayur mayur yang digunakan untuk lalap masyarakat Dayak mengenal daun jereng (jengkol), saburu, bluntas (babuas), sambung, cuka (sejenis mlinjo), rumuding (seperti paku).

6. Buah-Buahan.

Buah-buahan bagi masyarakat Dayak bukan sebagai makanan pembuka makan atau pencuci mulut, akan tetap buah-buahan ini merupakan makanan sambilan. Oleh karena itu dalam mengkonsumsinya makanan ini di sela-sela makan siang dan sore atau dapat pula sebelum makan siang.

BAB IV

TRADISI SEKITARUPACARA DAN KEBIASAAN MAKAN

Kebudayaan adalah keseluruhan sistem gagasan, tindakan dan hasil karya manusia dalam rangka kehidupan masyarakat yang dijadikan miliknya dengan proses belajar. Apabila kita mengacu pada definisi tersebut maka manusia dalam bertindak laku selalu mengacu kepada kebudayaan yang dimilikinya. Seseorang dapat dikatakan berbudaya apabila manusia itu mengenal nilai-nilai yang ada dalam kebudayaan tersebut.

Di dalam kehidupannya, masyarakat suku Dayak Kanayatn selalu mengacu kepada kebudayaan yang dimiliki dan kebudayaan tersebut dijadikan sebagai suatu landasan dalam menghasilkan gagasan bagi ciptaannya maupun karyanya. Salah satu unsur kebudayaan yang menyelimuti hampir di setiap aktivitas kehidupan masyarakat Dayak Kanayatn adalah sistem religi yang diwujudkan didalam bentuk upacara-upacara yang bersifat keagamaan yang menghubungkan antara manusia dengan dewa-dewa yang dipercaya merupakan kekuatan besar diluar manusia yang mampu mempengaruhi kehidupannya.

Bagi masyarakat Dayak Kanayatn Dewa yang dianggap berkuasa dan mempengaruhi kehidupan manusia disebut "Jubata". Berbagai

kegiatan dalam kehidupan kemasyarakatan selalu dihubungkan dengan dewa tersebut. Dengan pola pikirannya, masyarakat membuat berbagai simbol-simbol yang tujuannya lebih mendekatkan pikirannya dengan apa yang "dihormatinya".

Salah satu aspek yang mendukung kepercayaan masyarakat Dayak Kanayatn bahwa ada yang lebih agung dan harus dihormati serta disembah, maka diciptakanlah unsur-unsurreligi atau berbagai benda-benda dan makanan yang dikeramatkan. Semua tindakan ini semuanya merupakan manifestasi dari ketidakberdayaan manusia menghadapi jagad raya ini.

Wujud manifestasi dari berbagai ketidakberdayaan itu, pada masyarakat Dayak Kanayatn adalah dengan berusaha menciptakan beberapa karya dalam bentuk fisik maupun nonfisik. Dalam bentuk fisik berupa benda-benda untuk upacara tradisional, sedangkan makanan sesajian dalam bentuk nonfisik seperti doa (mantra-mantra), sikap mental yang selalu berorientasi pada Jubata, larangan-larangan dan lain-lain.

A. UPACARA PADAGI DAN BERBAGAI JENIS MAKANAN SESAJIAN

Pada umumnya, upacara religi di Desa Saham berpusat di Padagi. Padagi adalah tempat pemujaan bagi masyarakat setempat guna mendekatkan dirinya dengan Jubata. Upacara pemujaan ini dilakukan setiap tanggal 28 Mei. Adapun tujuan dari adanya upacara ini adalah untuk memelihara dan meminta bantuan kepada makhluk halus yang dipercaya mampu membantu kehidupan masyarakat sehingga kehidupan di kampung mereka terhindar dari segala cobaan.

Upacara ini dipimpin oleh seorang *penyangahatn* (imam) yang dianggap mempunyai kekuatan dapat berkomunikasi dengan makhluk halus yang telah dipercaya oleh masyarakat setempat sebagai pelindung kampung mereka. Pada saat upacara berlangsung, imam menghadap padagi serta ia mengangkat tangan sebelah kanan yang ditujukan ke kening, dada, bahu kanan dan bahu kiri lalu belakang. Artinya, ke kening adalah penawar, ke dada adalah pengincir, ke bahu kanan adalah amparat, ke bahu kiri adalah palias, dan ke belakang adalah pantolak.

Dalam upacara ini karen sifatnya dan artinya sangat penting bagi kehidupan kampung maka seorang imam atau *panyangahatn* harus mempersiapkan dirinya secara bersungguh-sungguh. Oleh karena itu ia dan masyarakat harus memelihara kesucian dirinya dengan berpuasa dan berpantang dengan tidak boleh makan nasi, bawang, buah peringgi (labu kuning) dan garam selama tiga hari. Selain itu ia tidak boleh memotong binatang dan mengambil daun-daunan.

Selain makanan yang dipantangi demi untuk mendekatkan diri dengan para dewa. Ada pula makanan yang disajikan atau dikurbankan demi untuk diterimanya dan terlaksananya upacara tersebut. Berbagai makanan upacara tersebut adalah :

- Tumpi yang merupakan tepung beras (pulut) ketan dicampur dengan beras tumbuk dengan perbandingan 1 : 2 kemudian diberi air dan gula merah kemudian digoreng.
- Poe : beras ketan (pulut) yang dimasukkan pada bambu (Tarek'ng) yang kulitnya dikupas.
- Telur (tolok) : beberapa butir.
- Ayam (manok) : Sepasang jantan dan betina
- Sirih
- Pinang
- Gambir
- Beras banyu : beras yang dicampur minyak kelapa.
- Bontong : beras dilipat dengan daun loyak'ng kecil-kecil dengan ukuran sebesar jari.

Segala persembahan ini diletakkan pada suatu tempat yang disebut pelantar. Diletakkannya segala sesajian ini di suatu tempat juga dianggap memudahkan untuk supaya dewa-dewa ini mengambilnya. Anggapan bahwa dewa-dewa juga mempunyai kehidupan seperti manusia tergambar pada cara orang Dayak melakukan sesajian pada dewa-dewanya. Berbagai makanan yang bisa dinikmati manusia, maka makanan tersebut juga yang dibuat sesajian. Bagi masyarakat Dayak, makanan yang dianggap terbaiklah yang layak dipersembahkan.

Masyarakat Dayak percaya bahwa jenis-jenis makanan seperti *poe*, *tumpi*, telur, ayam, sirih, pinang, gambir, dan lain-lain merupakan makanan kesukaan dari dewa-dewa, menurut pandangan mereka dengan memberikan makanan kesukaan dari dewa-dewa tersebut berarti segala sesuatu yang ada di dalam ciptaanNya akan diatur sedemikian rupa sehingga kita sebagai manusia akan merasakan persatuan dengan alam tersebut.

Menurut mereka, *Jubata* ini mirip dengan manusia, akan tetapi dalam hal ini bukan berarti masyarakat Dayak menyamakan *Jubata* dengan manusia. Masyarakat Dayak Kanayatn selalu menghubungkan *Jubata* dengan segala sesuatu yang bersifat baik. *Jubata* selalu berada di pihak kebaikan. Oleh sebab itu untuk meluapkan perasaan bersyukur ini. Masyarakat Dayak Kanayatn mewujudkannya dalam bentuk upacara adat yang bersifat religius.

Berbagai simbol-simbol muncul pada makanan yang disajikan tersebut seperti :

Ayam : adalah berfungsi untuk mengibau (membuang sial) agar mereka senantiasa dijauhkan dari perbuatan tercela dan terlepas dari murka. Oleh karena itu untuk maksud tersebut biasanya digunakan 2 ekor ayam yaitu ayam jantan dan ayam betina.

Tumpi : merupakan simbol penyerahan segala bahan makanan yang didapat di bumi dan merupakan usaha manusia.

Telur (talok) : sebagai simbol persatuan dan kesepakatan warga agar segala yang dimintanya dikabulkan.

Poe : sebagai simbol pemberitahuan pada para dewa bahwa mereka mengadakan sesuatu upacara guna memohon pertolongan, hendaklah mereka mau datang dalam upacara tersebut.

Rokok, sirih, pinang, dan gambir : sebagai simbol penghormatan pada para tamu yang mau datang ke rumah kita. Tamu dalam hal ini adalah roh yang mau datang dalam upacara tersebut.

Mengingat di daerah Padagi merupakan daerah yang dianggap keramat maka berbagai larangan-larangan yang tidak boleh dilanggar pun diberlakukan. Larangan-larangan tersebut adalah tidak diperkenankan

mengambil buah-buahan yang ada di sekitarnya serta tidak boleh membuang air kecil atau besar. Segala aturan ini sebenarnya mempunyai tujuan untuk memelihara kesakralan tempat upacara itu sendiri. Mengingat sucinya tempat upacara tersebut, maka aturan-aturan adat pun diberlakukan bagi si pelanggar.

Seandainya larangan ini sengaja dilanggar atau tidak sengaja melanggar, maka yang bersangkutan diyakini akan mendapat malapetaka. Apabila malapetaka itu ingin dihindarkan, si pelanggar diharuskan membayar adat dengan perantaraan iman (pangayahatn), sebab imam tersebut yang mampu menjembatani hubungan antara manusia dan para dewa. Oleh karena itu segala kesalahan yang dilakukan manusia harus dipasrahkan ke imam tersebut untuk dipermohonkan maaf. Dengan melalui iman tersebut akan diketahui berapa besar si pelanggar harus membayar aadat, dan apabila syarat-syarat tersebut telah dipenuhi maka mereka diyakini telah terhindar dari malapetaka yang akan menimpanya.

Dengan selesainya upacara tersebut, maka segala sesuatu yang dianggap mengganggu dalam kehidupan bermasyarakat seolah-olah hilang. Oleh karena itu selesai upacara tersebut bergembiralah masyarakat Dayak. Sebagai ungkapan kegembiraannya adalah dengan mengadakan makan bersama, setelah sebelumnya selama tiga hari berpuasa bersama untuk memohon kesucian.

Acara makan bersama ini adalah dengan membagikan makanan upacara pada seluruh yang hadir. Dalam kesempatan ini semua warga merasakan kegembiraan, karena mereka merasa bahwa dewa-dewa telah melindungi mereka. Fungsi upacara sebagai pendekatan antara manusia dengan para dewa tampaknya sangat diyakini semua pengikut upacara. Di sisi lain fungsi upacara juga menarik semua warga untuk hadir dan berkumpul. Kenyataan demikian menyebabkan segala interaksi dan komunikasi yang kurang lancar dengan adanya upacara ini seolah-olah diperbaiki. Sistem-sistem yang kurang berjalan dengan selayaknya melalui upacara ini dapat dihimpun kembali.

Di sisi yang lain, upacara ini juga berfungsi sebagai sosialisasi setiap warga terutama golongan muda atau anak-anak untuk mengetahui aspek-aspek kebudayaan mereka terutama jenis-jenis makanan sesajian. Penanaman budaya ini sangat penting bagi masyarakat Dayak yang

masih sangat tergantung dengan alam. Berbagai makanan upacara yang dihadapi dalam perayaan tersebut juga akan menjadikan generasi muda melihat dan mengetahui berbagai simbol-simbol yang dicerminkan dari makanan khas masyarakat setempat.

Setelah selesainya upacara Padagi, baru diadakan acara makan bersama. Pembagian makanan pada setiap peserta upacara adalah sama. Hal ini sekaligus untuk menimbulkan rasa kebersamaan di antara mereka. Bagi keluarga yang kurang mampu, dalam upacara ini mereka merasakan berbagai makanan yang tidak selalu dia rasakan dalam kesehariannya. Dengan demikian adanya upacara tersebut berarti sebagai pemerataan gizi para setiap anggota keluarga di Desa Saham dan ini dilakukan pada setiap kesempatan melalui upacara-upacara yang lain agar didalam kehidupan di masyarakat selalu mendapatkan keseimbangan dalam kehidupan bersama mereka.

Adapun pembagian makanan dalam upacara tersebut, pertama kali adalah untuk imam. Biasanya seorang imam mendapat paha kanan, hati separuh, tumpi sebagian dan telur separuh. Tujuan pemberian makanan kepada imam ini adalah untuk upah jalan dan ucapan terima kasih atas segala bantuannya sehingga mereka dapat menyelenggarakan upacara. Sisa dari pembagian itu, kemudian secara bersama-sama dimasak dan setelah selesai dimakan bersama-sama.

Posisi makan, biasanya dengan duduk melingkar dengan tikar. Duduk melingkar ini juga mempunyai arti simbolik bahwa semua peserta atau hadirin mempunyai kedudukan yang sama. Jadi bagi masyarakat Dayak, kehidupan antarmanusia adalah sama derajatnya. Oleh karena itu semua masyarakat yang hadir dalam upacara tersebut mempunyai hak dan kewajiban yang sama.

Sistem pembagiannya untuk peserta upacara, pertama kali adalah orang laki-laki yang sudah menikah. Hal ini disebabkan mereka dalam kehidupan bermasyarakat adalah orang yang sudah dianggap "dewasa". Mereka didalam kehidupannya sudah mempunyai kewajiban, baik di dalam keluarganya maupun dalam adat. Kemudian setelah itu baru dibagikan kepada para istri. Para istri ini sebagai orang kedua didalam kehidupan rumah tangga atau mempunyai tugas membantu suami dalam melakukan kegiatan adat. Oleh karena itu dalam kegiatan upacara ini

seorang istri tetap merupakan bagian yang tidak terpisahkan. Baru setelah itu pembagian pada anak-anak mereka sebagai anggota keluarga yang tidak bisa ditinggalkan sebab merekalah yang kelak merupakan generasi penerus masyarakat Dayak. Namun dalam pelaksanaannya, karena faktor-faktor kemanusiaan maka biasanya pembagian makanan pada anak-anak ini didahulukan.

Dari sistem pembagian makan dalam upacara tersebut sekaligus terlihat gambaran tentang struktur sosial pada masyarakat Dayak yang lebih menekankan pada tugas dan fungsinya pada adat setempat. Oleh karena itu sejauh mana orang itu dapat dikatakan pimpinan disuatu masyarakat, maka orang tersebut harus mempunyai suatu keahlian tertentu dalam masyarakat. Akan tetapi ini tidak berarti bahwa peranan anggota masyarakat yang lain tidak diakui, peran-peran yang lain tetap diperhitungkan demi berjalannya sebuah kesatuan masyarakat.

B. UPACARA DAUR HIDUP DAN KEBIASAAN MAKAN

Sejak manusia dilahirkan sampai meninggal, selama hidupnya senantiasa menjalani proses upacara tradisional yang dilakukan pada setiap masyarakat. Upacara-upacara ini biasanya berkaitan dengan berbagai jenis makanan dan adat kebiasaan makan pada masyarakat bersangkutan.

Upacara yang harus dilakukan pada setiap individu sebagai anggota dalam masyarakatnya merupakan suatu proses dalam kehidupannya di masyarakat dari jenjang satu ke jenjang berikutnya yang mempunyai makna-makna tertentu. Hal ini berkaitan dengan hak dan kewajiban individu bersangkutan.

Upacara daur hidup pada suku Dayak Kanayatn di Desa Saham meliputi kelahiran, sunatan, perkawinan, dan kematian.

1. Upacara Kelahiran

Batalah adalah upacara pemberian nama kepada anak. Upacara ini diselenggarakan setelah bayi tujuh hari dan setelah itu diikuti dengan pemberian nama yang disebut juga *Buak*.

Pada upacara ini ada berbagai jenis makanan yang disediakan guna terpenuhinya acara ini adalah :

- beras pulut sepinggan,
- beras biasa seinggan,
- telur ayam mentan satu biji,
- jarum satu batang,
- minyak tengkawang,
- mata uang lama,
- air putih,
- pelita (penerangan), dan
- ayam jagu satu ekor.

Berbagai bentuk sesajian ini merupakan syarat bagi penyerahan manusia kepada para dewa. Adapun berbagai jenis sesajian itu mempunyai makna-makna sebagai berikut.

- Beras pulut sepinggan, memaknakan pengabaran pada para dewa bahwa ada seorang anak yang akan diberi nama dan mereka memohon agar jangan ada gangguan.
- Beras biasa sepinggan, memaknakan bahwa hasil kerja manusia semuanya dipasrahkan pada para dewa demi keselamatan anak tersebut.
- Telur ayam mentah, melambangkan persatuan di antara mereka atau agar anak tersebut dapat membawa persatuan di antara warga.
- Jarum satu batang, melambangkan bila terjadi kesalahan yang diperbuat manusia mohon pengampunan.
- Mata uang, melambangkan agar anak tersebut setelah dewasa mudah mencari uang.
- Minyak tengkawang, melambangkan agar anak tersebut dijauhkan dari penyakit.
- Air putih, melambangkan agar dalam kehidupannya anak tersebut selalu berada di jalan yang benar.
- Pelita, melambangkan agar anak tersebut selalu mendapat penerangan dari Yang Maha Kuasa.

- Ayam jago, memaknakan bahwa anak tersebut diharapkan akan mempunyai kegagahan seperti ayam jago.

Segala pemaknaan yang muncul tersebut sebenarnya merupakan satu makna yang lebih besar yaitu permohonan akan keselamatan pada anak mereka. Disamping itu dengan adanya upacara tersebut tersimbul suatu harapan pula agar anak tersebut di kelak kemudian hari dapat menjadi anak yang selalu sukses dalam kehidupannya dan selalu hidup di jalan yang benar serta selalu dapat menerangi sekelilingnya.

Adapun proses pemberian nama seorang anak dari ia lahir sebagai berikut : Pada pertama kali anak tersebut lahir ke dunia, maka kedua orang tua anak tersebut akan memberi nama. Akan tetapi dalam hal ini nama tersebut masih diberikan atas prakarsa orang tuanya. Hal ini berarti kedua orang tuanya masih belum tahu apakah para dewa akan menyetujui nama-nama tersebut atau tidak. Untuk itu, biasanya orang tua dari anak tersebut akan minta pertolongan seorang bidan kampung (*pangarabantatu*) untuk menentukannya.

Penentuan secara adat, adalah dengan menggunakan tangkai pinang muda sebanyak tujuh buah, kemudian pinang tersebut dibelah menjadi dua dengan pisau. Pinang yang sudah terbelah dilemparkan ke atas. Apabila posisi kedua pinang yang dilempar tertelentang atau tertelungkup semua berarti nama yang diberikan tidak sesuai. Kemudian diambil lagi pinang kedua dan dilemparkan kembali seperti pinang pertama, begitu seterusnya hingga tujuh kali sampai mendapatkan posisi pinang terlentang dan tertelungkup.

Pada umumnya, setiap ada keluarga Dayak Kanayatn yang melahirkan anak, maka pada tangga naik rumah dipasang sebuah tangga dari kayu yang dihias dengan daun limau dan daun mestawak. Apabila tanda tersebut dipasang di sebelah kanan, maka anak yang dilahirkan adalah laki-laki, sedangkan bila dipasang di sebelah kiri maka anak yang dilahirkan adalah perempuan. Setelah itu, di bawah tanda tersebut diletakkan *sarak-'ng* (tembuni) yang telah diberi ramuan-ramuan obat.

Selama tujuh hari, seorang ibu yang telah melahirkan tidak diperkenankan turun ke tanah dan tidak boleh dilihat orang (*amalik barumbukng baranak*), karena takut *jukat* atau setan yang berarti akan menjadi lemah semangatnya. Bila seandainya larangan ini dilanggar,

maka yang akan melihat bayi tersebut harus memakan sirih dan air sirih tersebut dioleskan ke dahi si anak agar jukat tersebut berlaku.

Setelah upacara pemberian nama selesai dilaksanakan, maka seorang ibu yang telah melahirkan diharuskan menjalankan upacara *pangarus* (mandi-mandi ke sungai) yang dipimpin oleh seorang bidan. Ibu tersebut mengenakan tarinak (tudung) yang di ujungnya diberi tanda tiga buah dawat (peluru sempitan) serta membawa tobokng (tempat air yang terbuat dari bambu).

Setelah acara-acara ritual dalam pemberian nama ini selesai, maka ada acara makan yang diperuntukkan bagi warga setempat. Acara makan ini adalah ucapan syukur atas kebahagiaan yang telah diberikan Jubata pada keluarga tersebut.

Adapun jenis makanan yang dipakai biasanya beras yang sudah disiapkan untuk dimasak bersama dan kemudian dimakan beramai-ramai. Dalam pembagiannya di sini yang dipentingkan bukan banyak sedikitnya setiap warga mendapat makanan, akan tetapi berkat yang dibagikan itu akan membawa keselamatan dan ketenangan bagi keluarga.

2. Upacara Sunatan (Babalok)

Masyarakat suku Dayak Kanayatn mengenal upacara sunatan bagi kaum laki-laki saja. Anak yang akan disunat kira-kira berusia 12–15 tahun. Upacara sunatan dilakukan oleh *dukun balak*. Sebelum upacara dimulai, anak yang akan disunat harus berendam disungai selama satu jam, dan dilakukan pada pagi hari. Anak yang akan disunat memakai ikat kepala (sunpolo) berwarna merah serta duduk di atas tawak (gong).

Selama tujuh hari setelah disunat, ia tidak boleh memakan daging rusa, katak, pelanduk, dan labi-labi. Maksudnya adalah agar luka dari akibat sunatan tersebut lekas sembuh. Setelah masa berpantang dijalankan, maka diadakan upacara pengurus (mandi-mandi di sungai) dengan membawa tombak serta tangkin (parang).

Untuk keperluan itu, di tepi sungai telah disediakan rabukng (rabung bambu) yang ditusuk dengan kayu. Setelah itu si anak harus menambat rabung tersebut dengan jarak 7 depa. Setelah selesai, anak

tersebut baru mandi ke sungai untuk mencari ikan *angsodi* (ikan jolong). Setelah ikan didapat, maka anak baru naik ke darat dan membakar ikan tersebut sampai masak, setelah itu baru dimakannya.

Peralatan yang digunakan sebagai persyaratan dalam upacara ini adalah sebagai berikut :

- Kayu pohon langsung yang bercabang (antipan),
- Pisau,
- Talisip (obat yang dibuat dari daun-daunan dan dicampur minyak kelapa),

Setelah semua upacara selesai, maka biasanya masyarakat di sekitarnya berkumpul untuk makan bersama dalam acara syukuran. Biasanya mereka duduk di tikar melingkar dengan lauk pauk dan nasi di tengah. Pada upacara ini disamping nasi, daging ayam, tidak ketinggalan adalah *poe*, *lemang*, beras *langu* (beras dicampur minyak kelapa), *bontang* (beras dilipit dengan daun layakng), telur, sirih, pinang dan gambir.

Semua makanan ini dimasak secara bersama dan kemudian dimakan bersama. Biasanya dalam acara makan bersama ini suasana sangat meriah, sebab dalam acara tersebut adalah mengantar seorang dari masa anak-anak ke tahap dewasa. Dalam makan bersama ini, biasanya tidak dimakan semua di tempat upacara, akan tetapi ada pula yang dibawa pulang ke masing-masing rumahnya. Jenis makanan yang dibawa pulang, seperti *tumpi*, *poe*, *lemang*, telur (*talok*), ayam (*manok*), sirih, pinang, gambir, beras bangu dan *bontong*, yang merupakan jenis makanan yang diyakini bisa sebagai sarana hubungan dengan Jubata akan selalu diberikan dan dibagikan pada masing-masing anggota keluarga karena diyakini akan membawa berkah.

Upacara sunatan ini, biasanya dilakukan dalam suasana yang besar dan meriah. Karen sifatnya upacara besar, maka hewan yang disembelih adalah babi. Semua warga masyarakat diundang baik yang ada di rumah panjang maupun yang ada di luar rumah panjang. Dengan pemotongan babi ini, pembagian daging dilakukan secara merata pada setiap bilik dan setiap keluarga.

Pemerataan pembagian daging ini sebenarnya mempunyai fungsi penting didalam kehidupan masyarakat Dayak. Fungsi pertama adalah

sebagai penumbuhan atau pemupukan solidaritas diantara mereka. Fungsi kedua adalah adanya pembagian makanan telah menutup kesenjangan sosial karena pada waktu itu kebersamaan di antara mereka muncul.

Disamping adanya kebersamaan, berbagai makna yang terkandung dalam makanan yang dihidangkan dalam upacara ini akan mengingatkan pada setiap warga agar dalam bertingkah lau selalu seiring dengan norma-norma dan nilai-nilai yang berlaku di masyarakat. Keadaan sosial yang mulai melenceng dari nilai yang seharusnya pada setiap upacara dikembalikan kembali kepada nilai-nilai ideal yang ada di dalam masyarakat tersebut. Tindakan-tindakan yang mulai menjauhkan dari norma-norma yang ada akan diluruskan kembali, sehingga upacara sunatan yang ada di masyarakat sebenarnya merupakan arena pelampiasan emosi guna memelihara nilai-nilai ideal masyarakat. Berbagai ragam makanan sebenarnya hanyalah sebuah simbol-simbol yang sarat dengan aturan-aturan yang mengatur kehidupan dalam masyarakat. Upacara sunatan itu sendiri sebenarnya hanyalah sebuah arena sebagai tempat berkumpul dengan obyek anak yang disunat yang diberi berbagai wejangan yang penuh dengan nilai-nilai ideal. Di sini semua warga ikut mendengarkan, dan ini berarti merupakan suatu penyegaran untuk melakukan norma-norma yang berlaku kembali bagi seluruh warga yang mendengarnya.

3. Upacara Perkawinan (Balaki Babini)

Sebelum upacara perkawinan berlangsung, seperti layaknya upacara perkawinan yang ada di daerah lain, maka diadakanlah acara perkenalan. Dalam acara ini pihak laki-laki datang ke pihak calon pengantin wanita guna menyampaikan maksud pihak laki-laki dan mengadakan perundingan dengan pihak wanita. Dalam pembicaraan ini biasanya akan dibahas hari dan tanggal pelamaran yang ditentukan oleh pihak laki-laki dan disetujui oleh pihak wanita.

Sesuai dengan maksud dari perkawinan pada masyarakat Dayak yang mengandung pengertian untuk dapat meneruskan keturunan, sehingga apa yang mereka kerjakan harus dengan restu Jubata. Oleh karena itu dalam upacara perkawinan ini harus menjalankan berbagai upacara yang maksudnya melakukan hubungan dengan para Jubata

atau dewa-dewa yang mereka yakini mampu memberikan berkahnya dan keselamatan hidup bagi calon suami istri tersebut.

Berbagai cara dilakukan oleh masyarakat Dayak agar dapat melakukan upacara perkawinan ini dengan baik, seperti dengan memperhatikan tanggal yang mereka yakini merupakan hari baik dan menyajikan berbagai makanan upacara seperti tumpi, poe, telur ayam, bontong, beras bangu (beras yang dicampur minyak kelapa) dan sirih, pinang, gambir, lemang yang kesemuanya diyakini sebagai makanan kegemaran Jubata. Dengan pemberian makanan pada Jubata diharapkan Jubata akan memberikan berkah dan restunya.

Upacara perkawinan, dalam upacara adat di Dayak Kanayasn merupakan upacara yang dianggap besar. Oleh karena itu upacara perkawinan mengharuskan untuk menyembelih babi. Penyembelihan bagi ini sekaligus menandakan pula status sosial pada keluarga penyelenggara pesta. Apabila status penyelenggarapesta ini tinggi maka babi yang disembelih tidak hanya seekor tetapi dapat ekor babi.

Dalam kehidupan bermasyarakat pembagian makan dan makan bersama ini sekaligus mempunyai fungsi solidaritas pada warga masyarakat Dayak. Oleh karena itu pembagian makanan merupakan sarana kebersamaan dan kepedulian serta sebagai ucapan terima kasih kepada masyarakat sekitarnya yang telah membantu baik berupa tenaga maupun pikiran yang kemudian melegalisasi kehidupan kedua mempelai didalam masyarakat.

Dalam upacara perkawinan ini juga sekaligus akan menghimpun setiap warga dalam masyarakat. Masing-masing warga dapat menilai tingkat kepedulian warga satu terhadap warga lain. Di upacara ini pula segala kesalahan yang dilakukan warga di masyarakat akan dapat diperbaiki, karena semua warga akan hadir sehingga dapat melihat tingkah laku setiap warga, termasuk warga yang baru terkena sangsi sosial.

Di lain pihak, pembagian makanan ini juga memberikan rahmat kepada setiap keluarga yang berada di garis kemiskinan untuk ikut menikmati daging yang tidak setiap hari mereka makan. Pesta juga turut memberikan pengakuan pada warga kurang mampu untuk dapat duduk sama rendah dan berdiri sama tinggi setara dengan warga yang

mampu. Kondisi seperti ini telah memberikan pelepasan emosi pada setiap warga dari tekanan-tekanan sosial dalam kehidupan sehari-harinya sehingga akan dapat menjaga keseimbangan kehidupan bermasyarakat.

Upacara perkawinan juga memberikan secara langsung tugas dan kewajiban setiap warga sehingga peran masing-masing baik laki-laki maupun perempuan menjadi ditegaskan kembalai secara adat. Pembagian makanan didalam upacara juga benar-benar menunjukkan adanya ikatan setiap warga dalam masyarakat tersebut. Disamping itu adanya kebiasaan makan dalam upacara tersebut sekaligus memberikan hak dan kewajiban setiap warga untuk selalu tergantung dengan warga lain. Kelanggengan hak dan kewajiban warga terus terjaga sehingga norma-norma didalam masyarakat menjadi terus terbina dan kehidupan bermasyarakat menjadi harmonis.

Makna-makna atau simbol-simbol dalam makanan upacara juga merupakan pemeliharaan nilai-nilai ideal dalam masyarakat. Berbagai makanan upacara yang dianggap suci serta suasana sakral telah menyebabkan setiap warga akan selalu bertindak hati-hati dalam mengikuti upacara tersebut. Di sini pemeliharaan hubungan antara Jubata atau dewa yang mengatur kehidupan dunia dan manusia sebagai penghuni dunia dipertahankan dan dilestarikan. Dengan pemeliharaan ini segala tingkah laku negatif dapat terus diredam atau setiap kejenuhan kehidupan bermasyarakat akan kembali dinormalkan dalam upacara tersebut.

4. Upacara Kematian

Upacara kematian merupakan suatu upacara pelepasan anggota keluarga dan fungsinya di masyarakat. Oleh karena itu setiap ada orang yang meninggal akan terdengar suara ratap tangis yang berisikan kata-kata yang sedih dari keluarga yang ditinggal yang ditujukan pada orang yang meninggal tersebut. Segala tingkah laku tersebut sekaligus mencerminkan adanya hubungan yang erat di antara anggota keluarga.

Suasana berkabung ditandai dengan ditabuhnya suara gong yang bertalu-talu sebagai pemberitahuan kepada seluruh warga akan adanya warga yang meninggal dunia. Seiring dengan bunyi gong tersebut warga masyarakat akan saling bertanya siapa warga yang telah meninggal.

Setelah tahu siapa yang meninggal, warga terus mempersiapkan berbagai perlengkapan yang digunakan untuk membawa "pengi cakug" (sumbangan sedekah) seperti beras, minyak, gula, dan sebagainya dalam melayat (*ampus ke urakng mati*).

Berbagai jenis makanan ini, dipergunakan untuk para pelayat yang telah membantu dalam menyiapkan berbagai peralatan dan keperluan pengurusan jenazah. Di samping itu juga dipergunakan untuk para tamu sebagai ucapan terima kasih. Oleh karena itu pembawaan barang-barang sumbangan ini sebenarnya juga merupakan bentuk kepedulian warga di dalam kehidupannya di masyarakat.

Dalam upacara kematian terdapat tahap-tahap ritual yang harus dilalui, yaitu setelah orang banyak datang melayat (*ampuske urakng mati*), kemudian sebagian dari mereka akan meng-ambil air ke sungai. Air ini diperuntukkan untuk memandikan jenazah tersebut. Sementara itu gong tanda kematian diberhentikan.

Gong baru dibunyikan kembali pada saat jenazah dimandikan. Gong ini terus berbunyi sampai pemandian jenazah selesai. Setelah itu jenazah kemudian dikeringkan dan dipakaikan pakaian berwarna putih dan ikat kepala berwarna putih pula. Hal ini sebagai simbol bahwa jenazah itu sudah bersih dan siap untuk pergi ke dewa atau Jubata.

Setelah acara memberi pakaian jenazah selesai, kemudian jenazah dibawa ke sami (serambi) dan diletakkan secara melintang dengan pintu biliknya. Pada saat ini gong dibunyikan kembali sampai mayat dimasukkan "ke alokng" (peti mati). Paa peti mati ini telah dipersiapkan berbagai bekal untuk orang mati tersebut. Adanya perlakuan ini karena adanya anggapan bahwa orang yagn sudah mati akan hidup di alam lainsehingga perlu diberikan bekal kepadanya.

Dalam mempersiapkan jenazah sebelum peti mati ditutup, syarat-syarat yang diberikan adalah uang yang diletakkan didalam tangannya sambil mengatakan "pembe-rekan untuk ngu" yang artinya uang ini untuk kamu dan jangan mengambil punya orang lain. Dengan lain perkataan, kematian disimbolkan sebagai perjalanan ke dunia baru sehingga ia perlu dibekali.

Pembekalan jenazah yang lain berupa pakaian yang diletakkan di *nyarungkakng* (kayu yang dipasang berbentuk X di atas peti mati) yang dipakai sebagai tempat untuk menggantungkan pakaian. Disamping itu juga kepala, sayap dan kaki ayam atau moncong dan ekor babi yang digantungkan pula pada *nyurungkakng*, sedangkan di bagian bawah *nyarungkakng* diberi senjata seperti parang (tangku) dan mata tombak sebagai perlengkapan untuk membela diri dalam perjalanannya ke dunia baru.

Segala perbekalan ini menimbolkan bahwa dalam alam pikiran orang Dayak, kematian bukanlah sesuatu berakhirnya kehidupan akan tetapi arwah tersebut akan hidup di dunia yang lain, sehingga perlu perlengkapan seperti kehidupan di dunia ini. Oleh sebab itu segala upacara kematian akan selalu diikuti doa-doa yang khusuk agar arwah tersebut dapat dituntun Jubata dan ditempatkan di tempat yang baik.

Setelah satu malam mayat disemayamkan, mayat tersebut dibawa ke *subur* (kuburan) dan dibuatkan dango subur (pondok kuburan) yang di atasnya diberi para-para. Selama tiga hari keluarga yang ditinggalkan berkabung (*midara*), setelah itu segala tikar, bantal, pakaian dan lain-lain dibawa ke kuburan dan diletakkan di atas para sebagai bekal orang yang telah meninggal tersebut. Sesudah itu diadakan *moriat* (selamatan) untuk *mata onyat* yang maksudnya menghimpun kembali semangat orang yang ditinggalkan.

Dalam acara ini disamping doa-doa juga diadakan makan bersama. Biasanya makanan yang dimakan nasi putih, daging ayam atau babi ditambah sayur mayur tradisional dapat berupa labu kuning, daun singkong dan lain sebagainya. Makanan-makanan upacara tidak ketinggalan pula seperti *poe*, *tumpi*, *bontong*, *sirih*, *gambir*, dan lain-lain yang dianggap merupakan makanan kegembiraan dewa. Tata cara makan dengan duduk di tikar secara melingkar dan dipimpin oleh seorang sesepuh dalam masyarakat tersebut. Pembagian makandilakukan secara merata kepada semua yang hadir dengan tempat yang terbaik diberikan pada imam. Pada umumnya setelah pembagian makanan mereka makan secara bersama-sama.

Dalam acara ini tujuan pokoknya adalah menghibur keluarga yang ditinggalkan. Dengan adanya selamatan yang dihadiri semua warga, maka keramaian di rumah tersebut masih terasa sehingga bagi keluarga

yang ditinggalkannya tidak merasa kesepian. Kenyataan ini juga merupakan wujud kepedulian warga dalam turut membantu terhadap tetangga yang kesusahan.

Setelah tiga tahun lamanya orang yang ditinggalkan mengadakan upacara *Roah* maksudnya melepaskan hubungan orang yang meninggal tersebut dengan orang yang masih hidup. Pada acara ini diadakan doa-doa dan makan bersama. Umumnya keluarga menyediakan nasi putih dan ayam atau babi ditambah sayur-sayuran tradisional, seperti labu kuning, daun singkong, serta makanan upacara seperti *poe*, *tumpi*, *bontong*, *sirih*, dan lain-lain.

Upacara roah sebenarnya berfungsi untuk memberikan pengakuan pada orang yang ditinggal mati atas selesainya hubunganduniawi dengan manusi yang sudah mati. Oleh karena itu segala bentuk ikatan dengan orang yang sudah mati tersebut pada saat itu sudah tidak ad lagi sehinggabila orang tersebut akan kawin lagi masyarakat sekitarnya tidak akan mempergunjungkan lagi.

Istri atau suami yang akan kawin lagi namun sebelum umur orang yang meninggal tersebut berumur tiga tahun maka ia harus bermusyawarah terlebih dahulu dengan keluarga yang meninggal, dan apabila disetujui yang akan kawin harus membayar secara adat kepada keluarga yang meninggal. Begitu pula bila seandainya lewat dari tiga tahun lamanya tidak lagi diadakan musyawarah kepada keluarga yang meninggal dan juga tidak membayar adat. Calon suami atau istri yang mempunyai anak, harus membuat ngampu anak yang artinya pengakuan terhadap anak tirinya masing-masing.

5. Upacara Penanaman Padi dan Kebiasaan Makan

Penanaman padi pada masyarakat Dayak Kanayatn selalu diiringi dengan upacara-upacara yang tujuannya agar diberi hasil yang baik dan keselamatan. Oleh karena itu dalam setiap upacara diadakan makanan-makanan upacara dan kebiasaan makan yang berhubungan dengan kegiatan tersebut.

a. *Penentuan Tempat Berladang*

Penentuan tempat berladang atau menentukan lahan yang akan

dikerjakan pada musim tanam, masyarakat Dayak Kanayatn mempunyai cara yang tujuannya tidak terlepas dengan persetujuan Jubata. Mencari tempat berladang dalam bahasa Dayak Kanayatn disebut "ngawal". Ngawal ini sangat berkaitan dengan hari baik menurut masyarakat setempat. Biasanya pekerjaan ini dilakukan pada bulan Juni, yaitu pada waktu tengah bulan yang biasanya dicocokkan dengan penanggalan Arab dan Jawa.

Berbagai petunjuk pada pemilihan tempat ini selalu diperhatikan. Artinya faktor lingkungan yang diyakini sebagai tempat pertanian yang baik atau buruk tetap dipegang untuk terlaksananya ngawal ini. Faktor-faktor seperti bunyi burung Keto yang berarti tempat tersebut baik untuk berladang. Bunyi cece yang berarti tidak boleh dilaksanakan. Begitu pula dengan bunyi kutuk dan bunyi kijang yang berarti tidak boleh dilaksanakan. Semua suara binatang yang berbunyi ketika sedang membuka hutan tersebut diyakini merupakan petunjuk dari Jubata atau dewa-dewa.

Setelah tempat ditemukan, hal ini tidak langsung diolah akan tetapi masih ada prosedur lain yaitu menentukan di sebelah mana yang lebih baik. Caranya dengan memasukkan iso (parang) ke dalam tanah dan kemudian iso diangkat. Apabila di iso itu tertempel tanah yang banyak maka tanah di tempat tersebut adalah tanah yang baik untuk menanam padi.

Setelah dipilih tanah yang baik, baru tanah tersebut diberi tanda agar tidak ada orang lain memilih tempat tersebut. Sebagai tanda pemilihan ini ditancapkan bambu tiga batang yang disebut jongko/serabung.

b. *Membuka Hutan (Nabas)*

Menabas adalah pekerjaan membuka hutan untuk lahan tempat bercocok tanam. Biasanya kegiatan penebasan dan penebangan ini tidak dilakukan secara bersama-sama. Pekerjaan menebas semak-semak dilakukan lebih dahulu baru kemudian dilakukan penebangan kayu-kayu besar.

Pekerjaan menebas dilakukan pada bulan Mei, dan lamanya menebas sekitar 2 (dua) bulan. Pada masyarakat Dayak Kanayatn,

sebelum memulai penebas selalu dilakukan upacara tradisional yang berkaitan dengan pekerjaan tersebut yang tujuannya adalah permohonan dan pemberkatan dari Jubata.

Penabasan membutuhkan waktu sekitar 2 bulan, tetapi tidak seluruh waktu tersebut dimanfaatkan oleh mereka, sebab ada hari-hari tertentu yang dipantangkan untuk menabas. Hari-hari yang dipantangkan itu didasari kepada pengetahuan mereka terhadap munculnya bulan hingga tenggelam. Jika pada hari-hari yang dipantangkan mereka melakukan penabasan maka ada kepercayaanakna mendapat celaka atau musibah didalam melakukan pekerjaan itu.

Sebelum melakukan penebasan hutan, masyarakat terlebih dahulu membuat "kelangkng" yaitu tempat duduk yang terbuat dari potongan-potongan kayu kecil sebesar lengan, dengan panjang ± 2 meter dan diletakkan di atas tanah di ladang yang akan ditebas. Di atas kalangkng tersebut mereka duduk berdoa kepada Jubata dengan menghadap matahari. Berbagai sesajian dihidangkan sebagai permohonan dan persembahansekaligus sarana berkomunikasi dengan Jubata. Di samping itu adanya sesajian tersebut diharapkan para Jubata tidak mengganggu sehingga penabasan dapat berjalan lancar.

Makanan sesajian tersebut biasanya menggunakan ayam, telur, poe, tumpi, sirih, gambir, pinang, beras bangu, dan bontong. Segala makanan itu mempunyai makna-makna sebagai berikut :

- Ayam, mempunyai makna membuang jauh-jauh dan sebagai persembahan kepada Jubata.
- Telur, adalah tanda persatuan manusia dengan para dewa,
- Poe dan tumpi, merupakan makanan hasil karya manusia yang ditujukan pada para dewa,
- Sirih, pinang dan gambir sebagai tanda penghormatan pada dewa yang datang dan memperhatikan permohonan mereka.

Upacara ini dilakukan dengan hikmat agar apa yang dikerjakan manusia dapat berjalan dengan baik dan memperoleh hasil seperti yang diharapkan. Setelah upacara ini baru makanan ini dibagikan pada semua peserta yang ikut. Mereka makan bersama di atas ladang yang akan dibuka tersebut.

Adanya kebiasaan makan ini sebenarnya merupakan ucapan terima kasih dari pemilik ladang tersebut atas bantuan yang diberikan dari tetangga-tetangganya sehingga kegiatan itu dapat dilakukan. Disamping itu dengan adanya kebiasaan makan ini menyebabkan ikatan-ikatan sosial akan dapat terus dipelihara, karena kehidupan kebersamaan selalu diadakan pada setiap pekerjaan yang dirasakan berat.

c. **Membakar (Menunu)**

Pekerjaan membakar atau "menunu" dilakukan setelah pekerjaan menebas selesai. Pekerjaan ini berselang beberapa hari setelah pekerjaan menebas. Selesai pekerjaan menebas, kemudian mereka mengumpulkan ranting-ranting pohon dan semak belukar yang ditebas dan membiarkannya hingga kering. Kemudian mereka mengumpulkan kayu-kayu besar dan mengangkutnya ke rumah untuk dipergunakan untuk keperluan rumah tangga. Pekerjaan ini dalam bahasa setempat disebut "ngaliat". Setelah semuanya selesai baru pekerjaan membakar dilakukan.

Dalam membakar atau menunu, masyarakat Dayak mempunyai teknik tersendiri agar semak hutan yang telah dikeringkan, pada waktu dibakar tidak merambat ke hutan lain. Segala strategi dalam penyelamatan hutan ini didapat secara turun temurun.

Sebagai usaha keselamatan mereka, maka sebelum ladang dibakar diadakan suatu upacara dengan memasak pulut di tengah ladang. Maksud dari upacara ini selain minta izin kepada penunggu tempat tersebut, sekaligus untuk menyuruh pergidari daerah tersebut karena tempat tersebut maudibakar. Dalam upacara ini doa yang diucapkan mereka adalah "segala makhluk hidup, jin, hantu harus lari karena saya akan membakar, sehingga kalau ada yang mati karena saya bakar jangan salahkan, karena kami sudah memberitahu" sebagai simbolnya pulut dimasak di bambu (poe) di tengah ladang tersebut.

Setelah pekerjaan "tunu" atau "mopo" selesai, baru dilakukan pekerjaan *mopor* yaitu membersihkan lahan dari sisa-sisa rumput yang tidak habis terbakar. Maksudnya agar tanah yang dipersiapkan menanam tersebut betul-betul siap dipakai menanam. Baru setelah semua pekerjaan pembersihan ini selesai, dilanjutkan dengan upacara yang diadakan di tempat pemujaan masyarakat Dayak di Desa Saham yang disebut "panyugu", dengan membawa benih-benih padi yang kelak akan ditanam

kembali. Di Panyugu mereka berdoa (nyangahatn) meminta restu kepada Jubata agar benih yang dibawa kelak dapat ditanam di ladang dan tumbuh subur serta memperoleh hasil yang berlimpah.

Dalam upacara ini makanan sesajian yang ada adalah telur, ayam, sirih, pinang, gambir, beras bangu, dan bontong. Makanan ini merupakan makanan yang biasa digunakan dalam upacara tersebut. Setelah upacara kemudian dibagikan kepada peserta upacara secara merata. Biasanya sebagian dimakan bersama dan ada yang sebagian dibawa pulang untuk anak dan istrinya.

d. Menugal

Penugalan di ladang dilakukan setelah pekerjaan membakar selesai. Namun sebelum penugalan dimulai, diadakan upacara lagi yang disebut "balabuh" yaitu sebagai pertanda penugalan pertama dimulai. Itulah sebabnya upacara balabuh dilakukan di ladang yang telah siap untuk ditugal.

Pada upacara ini dibuatlah "pabayo" yang terbuat dari bambu, yang ujungnya dibelah delapan yang kemudian diraut sehingga membentuk rumbai dan ditancapkan di tengah areal perladangan. Di dalam "pabayo" dimasukkan sesajian yang berisi makanan poe, tumpi, telur (talok), ayam (manok), sirih, pinang, gambir, beras bangu, bontong. Segala makanan ini ditujukan kepada Jubata agar tumbuhan yang ditanam dapat memberi hasil yang berlimpah.

Penugalan pertama dilakukan oleh keluarga pemilik ladang. Setelah itu, untuk penugalan selanjutnya dipanggil beberapa keluarga lain untuk mengerjakan penugalan secara bersama-sama dengan sistem gotong royong atau disebut masyarakat setempat dengan "balele". Hal ini menunjukkan bahwa rasa kebersamaan pada masyarakat masih kuat disamping pekerjaan dapat diselesaikan dengan cepat.

Pelaksanaan penugalan dilakukan masyarakat sekitar pada bulan September, sebab pada bulan tersebut diperkirakan musim hujan telah tiba, sehingga dapat menyuburkan pertumbuhan benih yang ditanam.

Pada acara penugalan yang dilakukan "balele" ini biasanya dilakukan makan bersama sebagai ucapan selamat sekaligus sebagai ucapan terima kasih dari para tetangga yang telah membantu. Menu

makanan biasanya nasi putih ditambah sayur. Dalam kebersamaan bekerja ladang tersebut, terlihat adanya saling membutuhkan antar tetangga. Ini disebabkan segala yang mereka kerjakan merupakan pekerjaan berat bila hanya dikerjakan oleh si empunya tanah. Oleh sebab itu adanya pekerjaan secara balele merupakan pekerjaan yang meringankan. Tolong menolong ini sekaligus merupakan ikatan sosial yang antara satu dengan yang lain harus saling membantu. Bila ada tetangga yang tidak suka membantu, maka dia juga tidak akan dibantu dalam mengerjakan ladangnya.

Adanya acara makan yang dilakukan di ladang juga sekaligus merupakan ikatan bagi setiap warga yang ikut kegiatan tersebut. Untuk suatu saat dia juga akan menyediakan makanan bagi warga yang membantunya. Mengenai bentuk makanan tidak ada menu yang tetap, akan tetapi yang penting makanan itu akan memberi rasa kenyang pada tetangga-tetangga yang membantu menugal tersebut.

e. Merumput

Pekerjaan merumput dilakukan setelah 2–3 bulan dari masa menugal dan nenanam. Pekerjaan ini dilakukan guna membersihkan rumput-rumput yang mengganggu tanaman padi. Biasanya kegiatan ini dilakukan sekitar akhir bulan Oktober hingga awal Nopember.

Pekerjaan merumput ini ada upacara yang dinamakan membuang penyakit padi ("ngliratn padi"), yang bertujuan membasmi hama tanaman di ladang. Selain itu, dengan melalui doa-doa atau sembahyang ("ngagakatn") sebagai permohonan kepada "Jubata" agar ladang yang telah ditumbuhi padi terhindar dari hama penyakit. Dalam upacara ini mereka membuat semacam perahu kecil yang terbuat dari kelopak pelepah pinang. Kemudian secara simbolik rumput dan daun padi yang rusak atau yang sudah menguning dimasukkan ke dalam perahu tersebut, selanjutnya perahu dihanyutkan bersama muatan padi. Melalui upacara ini diharapkan segala hama penyakit dapat dibasmi dan hilang terbawa perahu tadi.

Pada pekerjaan merumput, biasanya pemilik ladang/sawah mengundang masyarakat setempat untuk membantu secara sukarela selama sehari penuh. Kebiasaan ini di desa Saham disebut dengan "nimaho". Dalam pekerjaan ini si pemilik ladang akan bertanggung

jawab secara moral untuk menyediakan makanan dan tembakau atau rokok (timoko) sekaligus sebagai ucapan terima kasih. Menu makanan yang diberikan biasanya nasi putih dan sayur-sayuran. Dapat pula untuk orang yang mampu ditambah dengan makanan-makanan seperti ayam atau makanan-makanan warung seperti krupuk dan lain-lain.

Kebiasaan makan dalam upacara ini tidak dituntut secara kualitas makanan yang dihidangkan. Akan tetapi penyediaan makanan itu sendiri sudah merupakan nilai positif bagi masyarakat yang membantunya sebagai ucapan dan tanda terima kasih.

f. Waktu Panen

Panen dilakukan jika padi benar-benar sudah masak di tangkainya. Biasanya waktu panen jatuh sekitar bulan Februari hingga bulan Maret.

Acara memetik panen ini diawali dengan petikan pertama ("ngabati") sebelum memanen padi secara keseluruhan. Biasanya yang diambil atau dipanen sebanyak 2 takin (ikatan 7 pohon) padi pulut dan padi biasa. Selanjutnya dibawa pulang dan dijemur agar kering, selanjutnya "ditutuk" (ditumbuk) dan dimasak untuk dimakan dini hari.

Dalam acara makan tersebut tetangga dekat dipanggil untuk makan padi baru yang telah dimasak secara bersama-sama. Aat kebiasaan makan ini disebut masyarakat setempat dengan "ngalantikantn". Selama tiga hari semasa ngalantikatn, mereka harus berdiam diri di rumah agar supaya padi di ladang bisa masak dengan merata. Makanan sesajian yang disiapkan adalah telur, poe, bontong, tumpi, beras bangu, sirih, pinang, gambir yang kesemuanya diyakini sebagai makanan kegemaran dewa. Setelah ngalantikantn selesai, maka dilakukan pengetaman padi secara menyeluruh.

Pada saat memanen, masyarakat juga mengenal adanya suatu kebiasaan spritual yang dilakukan sehubungan dengan pekerjaan mengetam padi ("bahanyi") yang disebut dengan "mo'ong". Setiap petak atau lokasi ladang yang akan diketam selalu dimulai dengan "sangalitrn" (doadi tempat). Upacara ini ditandai dengan dibawanya babi sebagai syarat upacara. Kemudian babi ini dimasak bersama di gunung dengan diiringi gendang, gong, dan lagu-lagu amelo. Biasanya diikuti dengan kesenian pencak silat. Acara makan bersama dilakukan di atas gunung

dengan suasana khikmat. Sambil makan bersama, masyarakat mengucapkan syukur atas rejeki yang telah diberikan Jubata. Setelah semua rangkaian upacara selesai baru semua padi tersebut dibawa pulang ke rumah dengan alat yang disebut "toyo", yaitu sebuah alat setempat untuk membawa padi, caranya dengan digendong di bekalang.

g. Naik Dango

Setelah panen selesai, maka padi yang telah dijemur disimpan kedalam lumbung padi (dango padi). Untuk tata cara penyimpanan padi ke lumbung ini ada upacara yang disebut naik dango yang merupakan penutupan dari rangkaian upacara yang berkaitan dengan kegiatan berladang khususnya tanaman padi, serta sebagai tanda bahwa kegiatan perladangan telah selesai dilaksanakan.

Upacara naik dango bertujuan sebagai ungkapan rasa syukur masyarakat kepada Jubata atas panen padi yang telah diperoleh. Disamping itu upacara tersebut juga untuk memberkati padi yang telah dipanen dan telah selesai dinaikkan ke dalam lumbung padi (dango padi) yang dalam bahasa setempat disebut "nudurken padi" dengan maksud agar padi yang disimpan di dalam lumbung tidak berkurang pada panen-panen berikutnya.

Upacara naik dango merupakan suatu upacara yang bagi masyarakat setempat sehingga dikategorikan sebagai upacara besar. Upacara ini diadakan pada tanggal 27 April setiap tahunnya, dan diadakan di panyuguh dengan dipimpin oleh seornag imam ("panyangakatn") yaitu seseorang yang dianggap mampu dan menguasai doa-doa maupun mantra-mantra. pada upacara tersebut.

Pada upacara ini semua peserta membawa hasil panen ke "panyuguh" yaitu suatu tempat khusus untuk mengadakan upacara. Maksudnya, sebagai persembahan pada Jubata dan sekaligus sebagai upacara terima kasih karena Jubata telah mengabdikan dan melindungi padi mereka dari segala gangguan. Di samping itu upacara ini sekaligus sebagai permohonan agar tanaman mereka berikutnya dapat lebih baik dari yang sudah mereka hasilkan sekarang ini.

Berbagai persiapan dilakukan masyarakat didalam upacara "naik dango" tersebut seperti menyediakan babi besar, telur, ayam, yang

diletakkan pada pelantar disamping poe, tumpi, botong, leman, sirih, pinang, gambir. Upacara naik dango ini diadakan dua kali, yaitu satu upacara secara bersama di panyuguh, kedua upacara di rumah masing-masing.

Pada upacara ini ada kebiasaan makan yang dilakukan masyarakat yang sifatnya besar-besaran. Hal ini disamping berfungsi ritual, upacara ini juga berfungsi sosial, karena pada acara ini orang kaya atau orang yang mempunyai berlebih secara adat harus membantu yang miskin untuk saling merasakan kebahagiaan.

Pada waktu menjelang upacara naik dango secara bersama di panyuguh masing-masing keluarga mengadakan upacara tersebut. Upacara yang bersifat keluarga diselenggarakan dirumah masing-masing, dipimpin oleh "panyangahatn" yang akan membacakan mantra-mantra maupun doa-doa pada upacara tersebut. Imam (panyangahatn) yang memimpin upacara duduk di atas lumbung padi dengan menghadap ke arah timur sambil membacakan doa-doa. Disamping itu pihak keluarga juga mengadakan sesajian seperti didalam upacara naik dango bersama.

Pada acara makan bersama, di sini betul-betul terjadi pemerataan sebab makanan yang ada sebagai makanan upacara akan dibagikan secara adil kepada seluruh masyarakat yang menghadirinya. Bagi warga yang panenannya gagal, mereka masih dapat menikmati suatu kebahagiaan dengan ikut menghadiri upacara tersebut. Sebab segenap anggota keluarga masih bisa memakan daging, beras, dan lain-lain.

Adanya pembagian rejeki tersebut juga diyakini masyarakat setempat sebagai ungkapan syukur mereka pada Jubata. Dengan tindakan mereka itu, masyarakat yakin bahwatindakan mereka akan menyenangkan Jubata sehingga hasil mereka akan ditingkatkan lagi.

Pada acara makan bersama, semua masyarakat yang hadir duduk di atas tikar dengan posisi membuat lingkaran. Di tengah-tengahnya adalah "panyangahatn" (imam) sebagai pengantar doa-doa. Dalam acara ini seorang imam betul-betul mempunyai peran penting untuk menghantarkan permohonan masyarakat. Oleh karena itu sebagai penghormatan seorang imam akan diberi makanan upacara yaitu paha kanan dan hati separuh, tumpi sebagian, telur separuh, kemudian daging

babi dari leher sampai ekor dengan kulitnya. Biasanya dalam pemberian hati dan daging ditusuk memakai rotan.

Untuk peserta lain, semua makanan yang ada dibagi rata para peserta. Acara ini sebagai ucapan syukur atas segala keberhasilan panen yang telah didapatnya. Pembagian daging babi pada setiap peserta ini juga akan dibawa pulang untuk anak dan istrinya, hal ini sekaligus diyakini sebagai pelimpahan berkat untuk keluarganya.

6. Upacara yang Berkaitan dengan Musim Buah-buahan dan Jenis-Jenis Makanan Upacara.

Upacara diadakan terutama berkaitan dengan mulai berbunganya pohon durian disebut upacara "ngelabur". Tujuan upacara ini adalah suatu permohonan kepada Jubata agar bunga durian yang sudah tumbuh tidak berguguran. Oleh karena itu berbagai makanan upacara disiapkan seperti ayam, tumpi, poe, sirih, gambir, pinang, dan bontong yang merupakan makanan upacara dilakukan.

Upacara ini dilakukan di bawah pohon durian. Berbagai doa dipimpin oleh imam yang dianggap mampu menyematani hubungan antara manusia dan Jubata. Setelah upacara selesai, makanan upacara tersebut dibagikan kepada peserta upacara, setelah itu diadakanlah makan bersama. Tujuan makan bersama ini juga berfungsi sebagai pemberitahuan agar semua warga yang ikut upacara tersebut ikut memelihara keutuhan pohon tersebut. Dengan cara adanya kontrol sosial tersebut maka keamanan pohon tersebut menjadi lebih terjaga.

Setelah beberapa waktu kemudian, durian mulai jatuh. Pada saat itu diadakan suatu upacara yang bertujuan memberitahukan sekaligus permohonan pada dewa-dewa agar durian terbebas dari marabahaya yang mengakibatkan jatuhnya durian tersebut. Upacara ini disebut dengan upacara "muhapamarangan". Dalam upacara ini disediakan kemblai makanan upacara ayam, tumpi, poe, sirih, gambir, dan bontong.

Upacara tersebut diadakan di bawah pohon durian yang akan didoakan dengan perlengkapan untuk makan secara bersama-sama bagi warga yang mengikutinya. Makan bersama ini dilakukan, disamping dari pembagian makanan upacara, juga disediakan nasi serta sayur-

sayuran seperti daun singkong yang direbus atau labu kuing, dan lain-lain. Acara makan bersama ini biasanya sangat meriah disebabkan durian sebentar lagi akan dipanen. Pada acara ini warga duduk dengan tikar melingkar yang di tengahnya ada seorang imam. Pembagian makanan ini pertama kali diberikan kepada imam berupa paha ayam sebelah kanan serta beberapa bagian dari makanan upacara seperti poe, tumpi, dan lain-lain. Sisanya dibagikan secara merata pada para peserta. Kue upacara ini pada umumnya hanya sebagian yang dimakan sebab menurut kepercayaan masyarakat setempat makanan tersebut telah mengandung berkat. Oleh sebab itu, mereka cenderung berkeinginan untuk memberikan pada anak dan istrinya.

Setelah upacara "muhaparamarangn", tidak lama kemudian dilanjutkan upacara "balepek". Upacara ini merupakan upacara yang dilakukan terutama dengan berjatuhnya buah-buah durian yang sudah masak. Tujuan upacara balepek adalah mengucapkan syukur karena dewa-dewa telah memberikan dan menjaga buah-buah durian mereka sehingga mereka dapat merasakan masaknya buah durian. Dalam upacara ini makanan yang dihidangkan dalam upacara adalah ayam, tumpi, bontong, sirih, gambir, dan pinang. Upacara ini dihadiri hampir oleh semua warga. Mereka mengadakan makan bersama sambil bergembira karena durian yang sudah mereka tunggu masaknya ternyata sudah siap dimakan.

Dalam upacara ini terdapat pula tari-tarian yang dilakukan generasi muda dan saling bercanda dengan saling mengurapkan daging durian ke muka teman-temannya. Acara ini biasanya berlangsung sangat meriah. Para orang tua ikut melihat segala pola tingkah laku para anak-anak atau para generasi muda yang sedang bersuka ria tersebut.

BAB V

P E N U T U P

Dalam suatu masyarakat, makanan dan kebiasaan makan merupakan salah satu aspek kebudayaan. Bervariasinya makanan merupakan kekayaan atas kebudayaan suku bangsa yang bersangkutan. Semakin maju suatu masyarakat maka akan semakin lengkap baik kuantitas maupun kualitas makanannya. Bumbu-bumbu yang dipergunakanpun akan semakin bervariasi karena semakin tingginya akulturasi dengan kebudayaan lain.

Pada masyarakat Dayak Kanayatn, termasuk dalam masyarakat yang dapat dikategorikan masih sederhana. Hal ini ditandai dengan masih sederhananya variasi makanan yang dipunyai. Sistem pemasakan dan rasanyapun masih sederhana. Di samping itu pengaruh dengan makanan suku lain relatif masih kecil.

Kesederhanaan masyarakat Dayak Kanayatn ditandai oleh cara perolehan bahan makanan. Mereka masih banyak mendapatkan bahan makanan melalui sistem meramu. Walaupun ekonomi modern sudah mereka kenal akan tetapi aktivitas seperti itu masih sangat rendah. Hal ini juga dipengaruhi oleh interaksi dari masyarakat ini dengan masyarakat lain yang masih sangat kurang.

Berdasarkan kegunaannya, makanan yang dimasak pada masyarakat Dayak dapat dikategorikan menjadi makanan sehari-hari, buah-buahan, lauk pauk, makanan yang mempunyai fungsi pengobatan makanan sesajian. Segala jenis makanan ini merupakan sistem pengetahuan asli masyarakat setempat.

Sistem pengolahan makanan pada masyarakat Dayak dapat dikatakan masih sangat sederhana. Umumnya peralatan yang digunakan adalah bambu dengan cara dengan direbus. Perkembangan akhir-akhir ini dengan dikenalnya minyak kelapa, maka cara memasak merekapun sering divariasi dengan ditumis. Akan tetapi, model ditumis ini memang sangat berkaitan dengan kondisi keuangan setiap keluarga sehingga tidak setiap saat dapat mereka lakukan.

Segala tingkah laku yang berhubungan dengan makanan tersebut selalu diatur oleh budayasetempat. Berbagai larangan dan tabu diadakan untuk mengaturnya. Di samping itu segala aturan yang berhubungan dengan makanan ini berfungsi menjadi kehidupan masyarakat tersebut secara vertikal dan horizontal.

Hubungan vertikal berarti hubungan antara manusia dengan Jubata. Segala hal-hal yang berhubungan dengan hubungan tersebut sebenarnya berfungsi untuk keharmonisan kehidupan. Segala bentuk tabu yang dimunculkan dalam masyarakat terutama berguna untuk menjaga keutuhan alam itu sendiri maupun keharmonisan kehidupan manusia, sedangkan secara horizontal berarti segala tingkah laku yang berhubungan dengan kebiasaan makan akan menimbulkan rasa solidaritas terhadap sesamanya. Kenyataan seperti ini menimbulkan saling kepedulian dan kewajiban pada masyarakat agar setiap warga secara berimbang melakukan hak dan kewajibannya.

Menu makanan pada suku Dayak Kanayatn di Desa Saham sangat berkaitan dengan kekayaan alam setempat. Semua tumbuhan dan buah-buahan yang menurut pengetahuan mereka dapat dimakan, akan diolah sesuai dengan tingkat intelektualnya. Begitu pula, segala jenis tumbuhan yang diyakini mampu menyembuhkan penyakit. Dalam pelaksanaannya pengobatan tersebut diiringi suatu upacara ritual yang mengikutinya. Ini berarti masyarakat setempat tetap percaya pada sesuatu kekuatan di luar manusia yang mampu menyembuhkan penyakit tersebut. Dalam

prosesnya, upacara ritual tersebut telah menimbulkan kebersamaan dan solidaritas yang dicerminkan dalam acara makan bersama.

Nilai-nilai simbolik dalam setiap makanan merupakan wujud dari aturan-aturan dalam masyarakat itu sendiri. Adanya kepercayaan bahwa makanan *poe*, *tumpi*, *lemang*, *sirih*, *gambir*, *pinang*, *bontong*, *beras banyu* sebagai makanan kegemaran dewa, telah mencerminkan bahwa didalam alam pikiran masyarakat Dayak percaya bahwa apa yang telah mereka kerjakan adalah sesuatu karunia atau berkat dari *Jubata* sehingga mereka tidak bisa bertindak semauanya sendiri.

Dengan adanya kepercayaan di atas, kepedulian terhadap lingkungan alam pun menjadi tetap terpelihara. Bagi mereka tindakan-tindakan yang dianggap telah melanggar norma-norma akan selalu dikenakan hukuman adat. Berbagai bentuk denda dengan menyajikan berbagai makanan yang berfungsi sebagai menebus segala pelanggaran akan menekan tingkah laku yang merugikan baik merugikan alam maupun masyarakat sekitarnya.

Begitu pula dalam kaitannya dengan pekerjaan di ladang. Berbagai aturan dicanangkan yang tujuannya berkaitan erat untuk memperingan pekerjaan menanam padi. Pada masyarakat tradisional yang belum mempunyai teknologi yang tinggi dan tenaga kerja yang masih sangat terbatas. Segala aturan yang berkaitan dengan pengaturan kebersamaan dan gotong royong mutlak diperlukan.

Adat kebiasaan makan pada setiap upacara dan kegiatan-kegiatan sosial tersebut, sebenarnya merupakan suatu bentuk aturan masyarakat pada kepedulian antar warga. Setiap orang yang sudah menghadiri suatu bentuk upacara dan kegiatan sosial, dia juga akan mendapatkan hak untuk dihadiri dan berhak mendapatkan bantuan pula bila ia mengadakan upacara serupa. Aturan ini sekaligus akan mengikat masyarakat tersebut dalam suatu kesatuan yang utuh.

Di sisi yang lain, berbagai menu makanan yang ditawarkan pada saat pesta, merupakan menu yang tidak semua warga mampu membelinya seperti misal daging ayam, daging babi, dan lain-lain. Dengan adanya pesta-pesta atau upacara-upacara adat secara tidak langsung juga berfungsi sebagai pemerataan gizi bagi masyarakat bersangkutan. di samping itu binatang yang dibuat untuk upacara seperti

babi, adalah binatang yang bila terlalu banyak akan mengganggu atau merusak lingkungan. Oleh karena itu, makanan upacara sebenarnya berfungsi pula sebagai pengendali pertumbuhan binatang tersebut. Dengan pengendalian seperti ini akan menyebabkan keseimbangan lingkungan tetap terjaga.

Segala tingkah laku yang berhubungan dengan upacara makan, sebenarnya merupakan suatu bentuk tradisi yang ada dalam suatu masyarakat. Oleh karena itu dalam tingkah laku makan, setiap aturan harus dipenuhi dan ditaati sehingga tidak dicerca oleh masyarakat sekitarnya. Orang harus peka terhadap segala sesuatu aturan-aturan yang berlaku umum. Dengan kata lain memperhatikan kepentingan orang lain harus diutamakan. Begitu pula dalam menanggapi makna-makna dalam makanan upacara. Semuanya sebenarnya merupakan aturan-aturan yang wajib dilaksanakan manusia karena hubungannya dengan adanya kepercayaan makhluk lain diluar dirinya yang lebih berkuasa.

Adanya kepercayaan yang demikian menyebabkan segala tingkah laku manusia harus selalu berhubungan dengan kemauan "Jubata". Segala tingkah laku manusia harus laik di mata "Jubata" hal ini secara tidak langsung berfungsi menjadi keselarasan sosial.

Dengan melihat fungsi makanan dan makna-makna yang ada dalam makanan tersebut, maka dapat dikatakan bahwa makanan padasetiap masyarakat tidak hanya berfungsi untuk kebutuhan fisik masyarakat yang bersangkutan. Akan tetapi yang lebih utama adalah simbol-simbol yang muncul dibalik makanan itu sendiri merupakan suatu aspek kebudayaan yang mampu membuat warga setempat pada suatu keteraturan hidup bermasyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

BPS

Penduduk Indonesia Menurut Propinsi, Seri L No. 2. Jakarta.

Depdikbud
1983

Sistem Gotong Royong Dalam Masyarakat Pedesaan Daerah Kalimantan Barat. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Proyek Inventarisasi dan Dokumentasi Kebudayaan Daerah, Jakarta.

1982/1983

Sistem Ekonomi Tradisional sebagai Perwujudan Tanggapan Aktif Manusia Terhadap Lingkungannya Daerah Kalimantan Barat. Direktorat Jenderal Kebudayaan. Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional. Proyek Inventarisasi dan Dokumentasi Kebudayaan Daerah.

Gert, Clifort
1992

Tafsir Kebudayaan. Penerbit Kanesusus. Jakarta.

- Hadari Newun, Drs.
1977 *Analisa Data Dalam Eksprimen Bidang Sosial.* Fakultas Ilmu Penididkan Universitas Tanjungpura. Pontianak.
- Husna Asmara, U. Drs. MPPd. dkk.
1990 *Dapur dan Alat-Alat Memasak Tradisional Daerah Kalimantan Barat.* Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Kanwil Depdikbud Propinsi Kalimantan Barat. Proyek Inventarisasi dan Pembinaan Nilai-Nilai Budaya Kalimantan Barat.
- Jenen, Drs. MSc.
1980/1981 *Pola Pemukiman Pedesaan Klaimantan Barat.* Departemen Pendidikan dna Kebudayaan. Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional, Proyek Inventarisasi dan Dokumentasi Kebudayaan Daerah.
- Koentjaraningrat
1967 *beberapa Pokok Antropoligi Sosial.* P.T. Dian Rakyat, Jakarta.
- Lontawa, Y.U.
1978 *Sejarah Hukum Adat dan Adat Istiadat Kalimantan Barat.* Edisi I. Pontianak.
- Lalu Wacana, BA. dkk
1986 *Makanan : Wujud, Variasi, dan Fungsi, serta Cara Penyajiannya Daerah Sumatra Barat.* Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Proyek Inventarisasi dan Dokumentasi Kebudayaan Daerah.
- Mer'a. Drs. Muh. et. al.
1978/1979 *Adat Istiadat Kalimantan Barat (Adat dan Upacara Perkawinan).* Proyek Penelitian dan Pencatatan Kebudayaan Daerah Kalimantan Barat. Pontianak.

Nur Anas Zaidan, Drs. dkk.

1984/1985

Makanan : Wujud, Variasi, dan Fungsi, serta Cara Penyajiannya Daerah Nusa Tenggara Barat. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Proyek Inventarisasi dan Dokumentasi Kebudayaan Daerah.

Rohany, Dra.

1990/1992

Peralatan Produksi Tradisional dan Perkembangannya Daerah Kalimantan Barat. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Kanwil Depdikbud Propinsi Kalimantan Barat. Proyek Inventarisasi dan Pembinaan Nilai-Nilai Budaya Kalimantan Barat.

DAFTAR INFORMAN

No.	Nama	Umur	L/P	Pendidikan	Pekerjaan	Jabatan
1.	Maras	25	P	SMP	–	Ibu rumah tangga
2.	Tiu	35	L	SMP	Petani	–
3.	Ngidar	54	L	SD	Petani	Pasirah (Ket. Adat)
4.	Apyy	39	L	SD	Petani	–
5.	Mahiden	49	L	–	Petani	–
6.	Jumpo	56	L	SPG	Guru	Kepala Sekolah

PETA-PETA

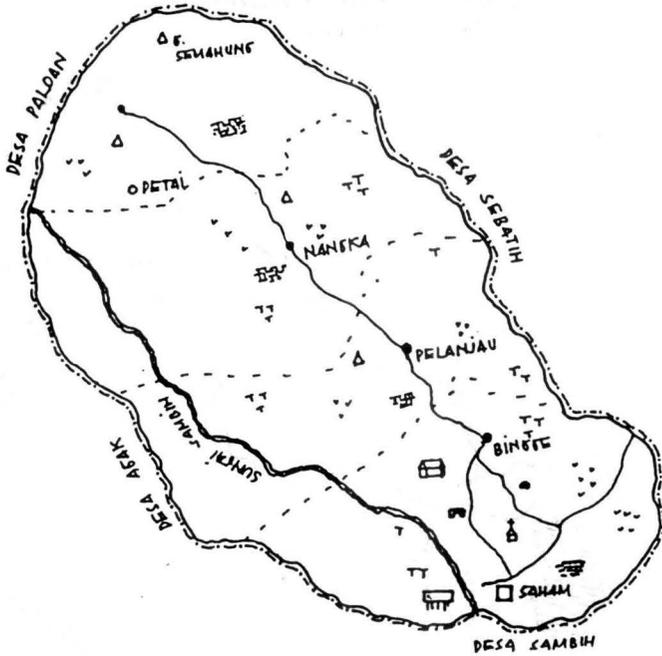
PETA PULAU KALIMANTAN

SKALA 1:7500 000

PROVINSI KALIMANTAN BARAT

1. KAB. SAMBAS
2. KAB. PONTIANAK
3. KAB. SANGGAU
4. KAB. KETAPANG
5. KAB. SINTANG
6. KAB. KAPUAS HULU

PETA DESA SAHAM

KETERANGAN:

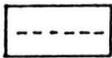
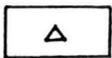
- SUNGAI



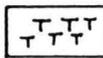
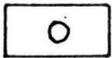
- SAHAM



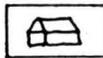
- SEKOLA

- BATAS
DUSUN- HUTAN
KARET- BATAS
DESA

- BUNUNG

- TEGALAHAN
(LADANG)- RUMAH
ADAT

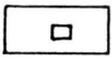
- DUSUN



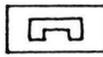
- SEKOLAHAN



- KUBURAN



- DESA

- KANTOR
KELURAHAN- JALAN
RAYA

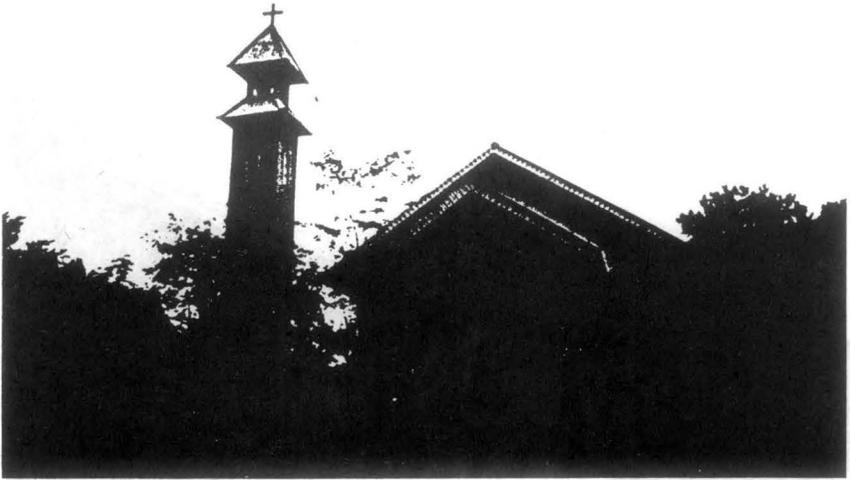
DAFTAR GAMBAR



Gambar 1
Rumah panjang Khas Dayak



Gambar 2
Tempat mandi orang Dayak



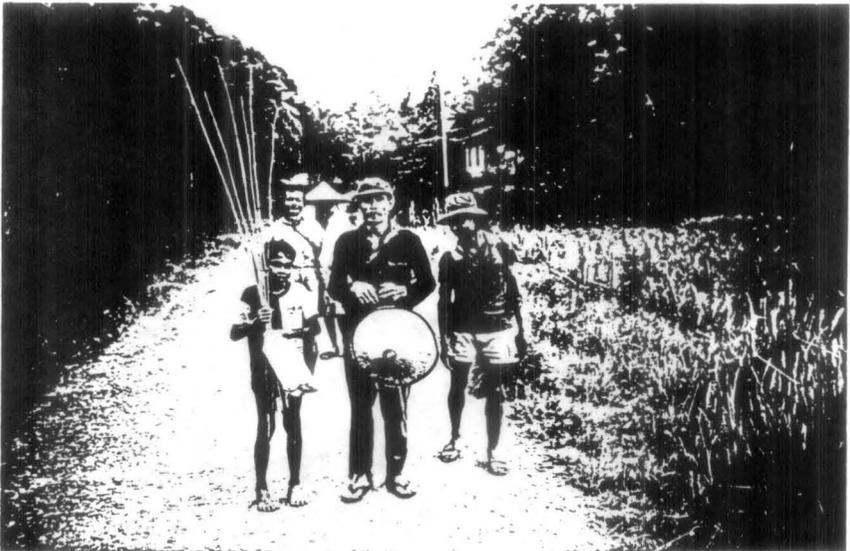
Gambar 3
Tempat ibadah masyarakat Dayak



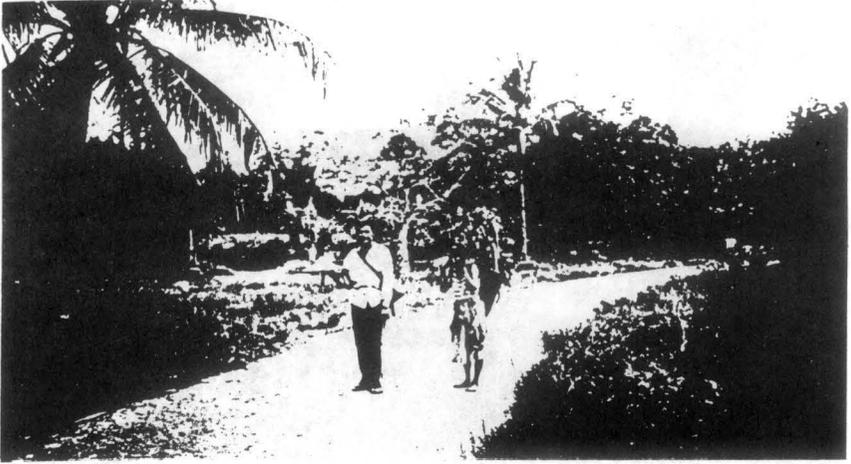
Gambar 4
Pembuka hutan dengan dibakar



Gambar 5
Penanaman Padi



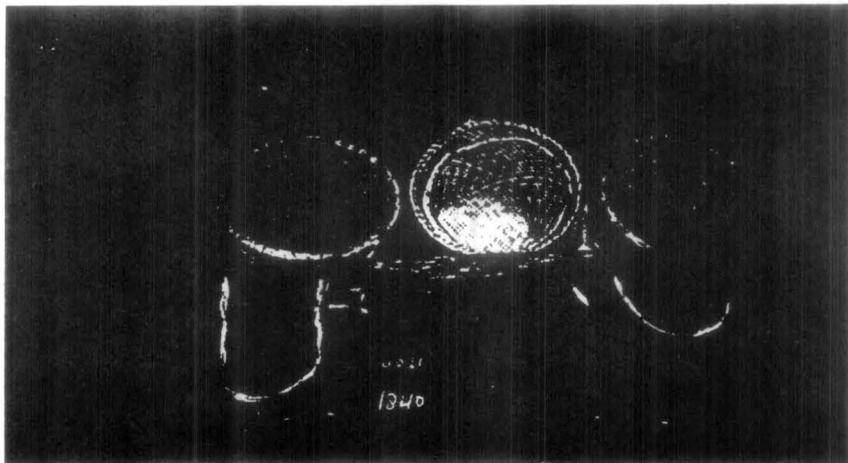
Gambar 6
Beramai-ramai mencari ikan



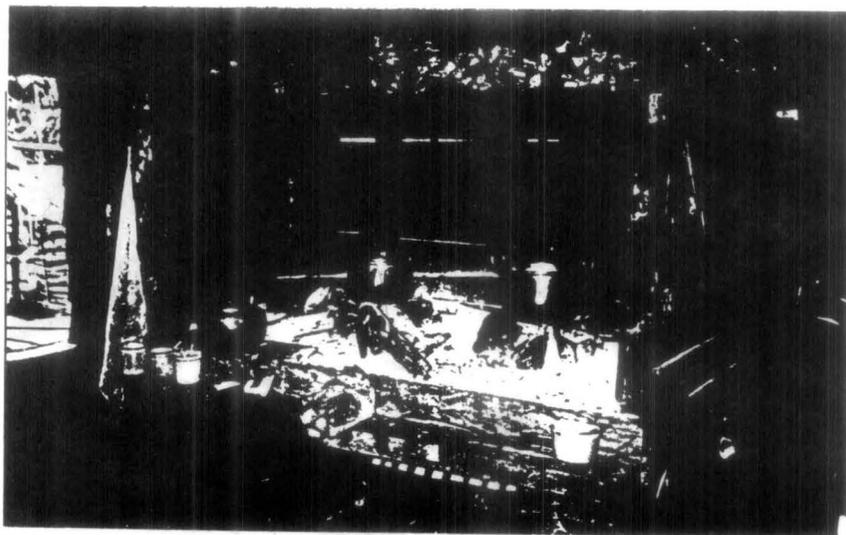
Gambar 7
Mencari kayu dan sayur di hutan



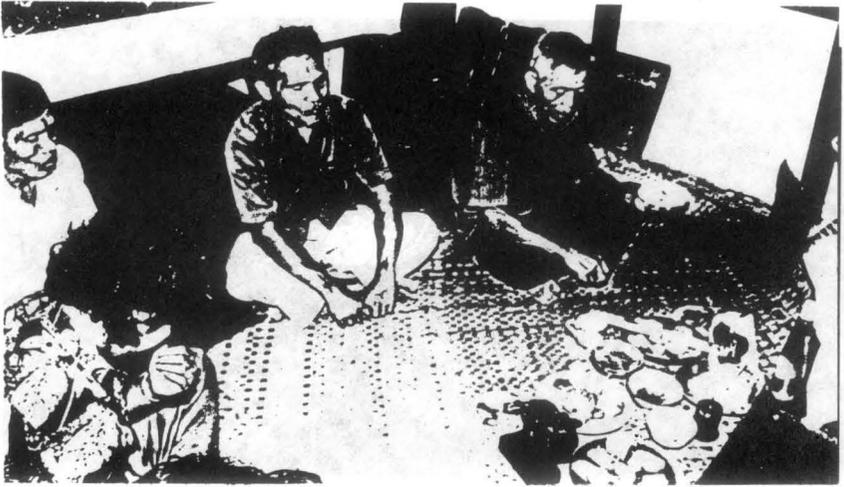
Gambar 8
Meramu sayur mayur di hutan



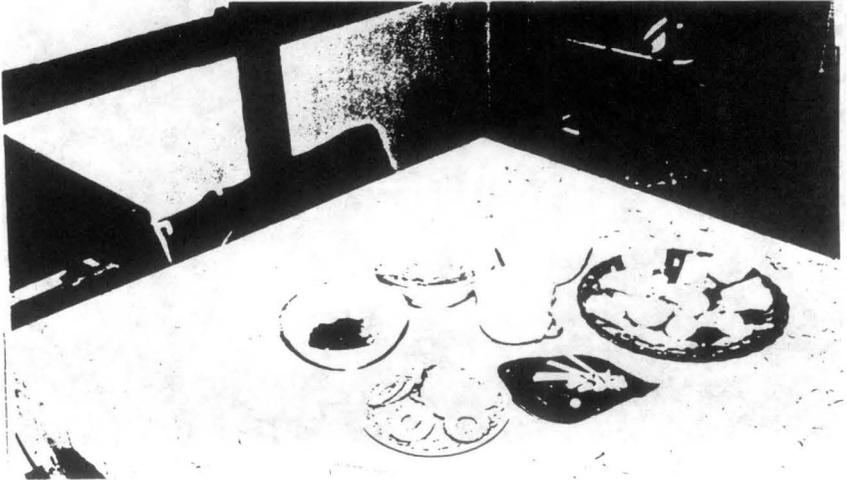
Gambar 9
Berbagai peralatan untuk meramu



Gambar 10
Kondisi dapur dan peralatan-peralatan modern
yang sudah dipunyai



Gambar 11.
Acara makan bersama





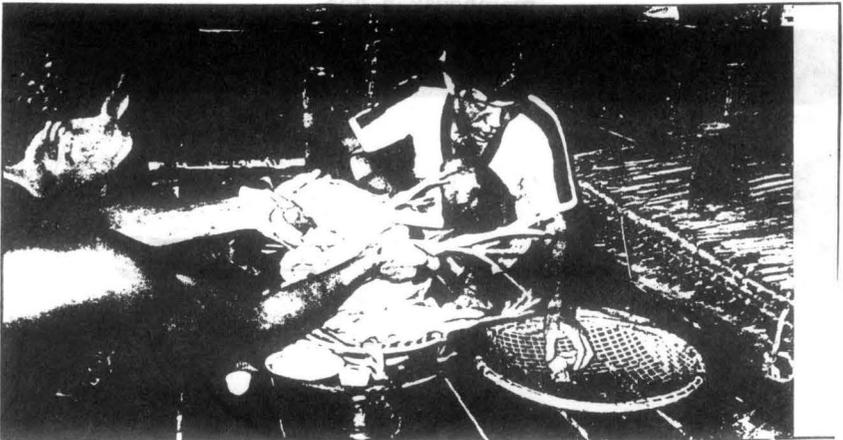
Gambar 13.
Penyangahatn (Imam) sedang
membacakan doa.



Gambar 14.
Bentuk penyajian makanan upacara



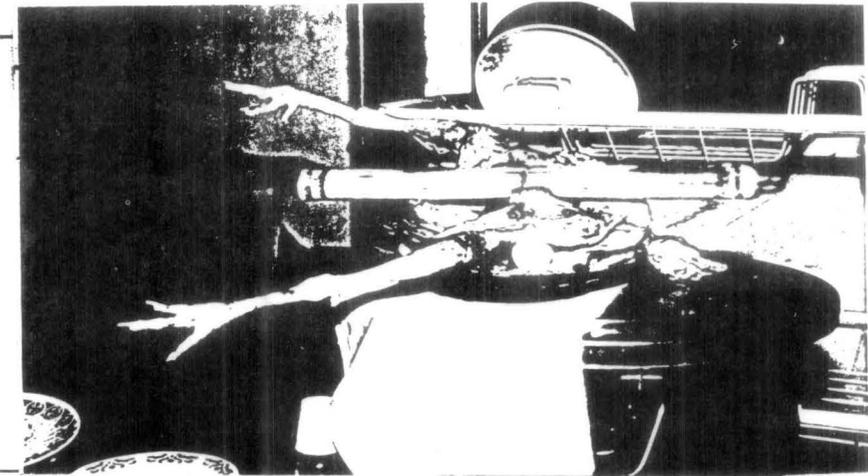
Gambar 15.
Mempersiapkan makanan upacara



Gambar 16.
Beramai-ramai memotong ayam untuk pesta.



Gambar 17.
ayam sebelum dipotong dibacakan doa dahulu
oleh Penyangahatn (Imam)



Gambar 18.
Ayam yang sudah siap untuk upacara dengan latar
belakang peralatan modern.

