



KEPEL

MAKNA SIMBOLIK DAN NILAI BUDAYA KULINER
"Wadai Banjar 41 Macam"
PADA MASYARAKAT BANJAR KALSEL



Direktorat
Budayaan
5



Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan

Neni Puji Nur Rahmawati
Musfeptial
Syarifuddin. R

691.595

NEN

**MAKNA SIMBOLIK DAN NILAI
BUDAYA KULINER
"WADAI BANJAR 41 MACAM"
PADA MASYARAKAT BANJAR
KALSEL**

Tim Penulis :

*Neni Puji Nur Rahmawati
Musfeptial
Syarifuddin. R*

KEPEI
press

**MAKNA SIMBOLIK DAN
NILAI BUDAYA KULINER
"WADAI BANJAR 41 MACAM"
PADA MASYARAKAT BANJAR
KALSEL**

© Penerbit Kepel Press

Penulis : Neni Puji Nur Rahmawati
Musfeptial
Syarifuddin. R

Desain sampul : Arief Budhi Setyawan

Layout : Tim Kreatif Kepel Press

Cetakan pertama, 2014

Penerbit Kepel Press

Puri Arsita A-6

Jl. Kalimantan Ringroad Utara, Yogyakarta

Telp. : (0274) 884500

Hp. : 081 227 10912

e-mail : amara_books@yahoo.com

Anggota IKAPI

ISBN : 978-602-1228-94-4

Hak cipta dilindungi Undang-Undang

Dilarang memperbanyak karya tulis ini dalam bentuk dan dengan cara apa pun, tanpa izin tertulis dari penulis dan penerbit.

KATA PENGANTAR

Kegiatan penelitian dan penulisan tentang **Makna Simbolik dan Nilai Budaya Kuliner “Wadai Banjar 41 Macam” Pada Masyarakat Banjar Kalsel** bertujuan untuk mendeskripsikan tentang *Wadai* Banjar 41 Macam, mengungkap sejarah dan asal usul *Wadai* Banjar 41 Macam, mengkaji makna-makna filosofis/symbolis dari *Wadai* Banjar 41 Macam dalam kaitannya sebagai kelengkapan sesajian dalam pelaksanaan upacara adat, serta mengetahui nilai-nilai budaya yang terkandung dalam kuliner tradisional *Wadai* Banjar 41 Macam.

Usaha penulisan ini sengaja dilakukan karena belum ada penelitian yang mengkaji nilai-nilai budaya dalam kuliner *Wadai* Banjar 41 Macam. Memang sudah banyak tulisan yang menguraikan tentang kuliner tradisional ini, tetapi sepengetahuan penulis belum pernah ada yang mengkaji nilai-nilai budayanya.

Keberhasilan penulisan ini berkat kerja sama yang baik antara berbagai pihak di antaranya Dinas Pemuda Olah Raga Kebudayaan dan Pariwisata Kabupaten Banjar, Dinas Pemuda Olah Raga Kebudayaan dan Pariwisata Provinsi Kalimantan Selatan, dan Balai Pelestarian Nilai Budaya Pontianak, Wilayah Kalimantan serta dengan para nara sumber/ informan yang telah bersedia untuk diwawancarai dan memberikan data-data yang dibutuhkan. Secara khusus saya ucapkan banyak terima kasih kepada Bapak Drs. H. Syarifudin R selaku anggota tim yang merupakan seorang budayawan Banjar Kalsel yang telah banyak membantu dalam proses penelitian dan penulisan buku ini . Terima kasih juga saya ucapkan kepada semua pihak yang telah membantu dalam proses penulisan ini hingga selesai.

Kami berharap agar tulisan ini bermanfaat dan dapat menambah khasanah budaya nusantara, serta dapat menjadi sumber data sekunder untuk penulisan tentang masalah yang berkaitan dengan tulisan ini.

Kami menyadari bahwa "*tidak ada gading yang tak retak*". Demikian pula dengan penulisan ini, tentu masih banyak kekurangan di sana sini. Untuk itu saran dan kritik yang bersifat membangun sangat kami harapkan demi sempurnanya tulisan ini.

Pontianak, Juni 2014

Tim Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR	vii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Permasalahan	3
C. Tujuan dan Kegunaan	3
D. Landasan Teori	4
E. Metode Penelitian	8
F. Ruang Lingkup	9
BAB II DESKRIPSI MASYARAKAT BANJAR	11
A. Keadaan Geografis Kabupaten Banjar	11
B. Keadaan Kependudukan	15
C. Keadaan Sosial dan Budaya	16
D. Asal Usul Suku Banjar di Kalimantan Selatan	21
BAB III DESKRIPSI TENTANG WADAI BANJAR	
41 MACAM	31
A. Sejarah <i>Wadai</i> Banjar	31
B. Deskripsi <i>Wadai</i> Banjar 41 Macam	37
BAB IV FUNGSI DAN NILAI BUDAYA WADAI BANJAR	
41 MACAM	73
A. Simbol dan Makna Filosofi <i>Wadai Banjar</i>	
41 Macam	73
B. Pola Penyajian <i>Wadai</i> Banjar 41 Macam	85

C. Nilai-Nilai Budaya pada <i>Wadai Banjar</i> 41 Macam	90
D. Tradisi Makan <i>Wadai Papuluran (Kukutilan)</i>	94
BAB V PENUTUP	105
A. Simpulan	105
B. Saran	107
DAFTAR PUSTAKA	109
BIODATA PENULIS	111

DAFTAR GAMBAR

Posisi Kabupaten Banjar di Prov. Kalsel	11
Peta Administrasi Kab. Banjar	12
Lambang Daerah Kabupaten Banjar	12
1. Apam Habang	37
2. Apam Putih	38
3. Bubur Habang	39
4. Bubur Putih	39
5. Bubur Baayak	40
6. Babungku	41
7. Babalungan Hayam	42
8. Bingka	43
9. Cingkaruk Habang	44
10. Cingkaruk Putih	45
11. Cincin	45
12. Cucur Habang	46
13. Cucur Putih	47
14. Cucur kuning	48
15. Dodol Habang	48
16. Dodol Putih	49
17. Gagatas Habang	50
18. Gagatas Putih	51
19. Hintalu Karuang	51
20. Kakicak Hijau Bahinti	52
21. Kakicak Putih	53
22. Kakicak Gumbili	54
23. Kakulih Hijau	54
24. Kakulih Putih	55
25. Kalalapun	56
26. Lakatan Putih Bahinti	57
27. Lakatan Kuning Bahintalu	58

28. Lamang	58
29. Lupis	60
30. Pupudak Baras	61
31. Pupudak Sagu	61
32. Papari	62
33. Putu Mayang	63
34. Roti Baras Habang	64
35. Roti Baras Putih	65
36. Roti Sagu	66
37. Surabi	66
38. Tapai Baras	67
39. Tapai Gumbili	68
40. Ular-Ular	69
41. Wajik	70

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Setiap daerah di Indonesia memiliki beragam kuliner atau makanan tradisional. Kuliner atau makanan tradisional tersebut dapat juga menjadi ciri dan identitas masyarakat pemiliknya. Kuliner gudeg misalnya. Ketika orang mendengar kata kuliner gudeg maka pikiran orang akan tertuju pada Yogyakarta. Begitu juga ketika orang membicarakan kuliner rendang, maka pikiran orang akan tertuju pada masyarakat Minangkabau. Dengan demikian, kuliner atau makanan tradisional erat kaitannya dengan masyarakat pendukung dari kebudayaan tersebut. Bahkan, kuliner atau makanan tradisional tertentu tidak hanya dikenal oleh masyarakat pendukung makanan tradisional itu saja. Akan tetapi, kuliner atau makanan tradisional tersebut juga dikenal oleh masyarakat luas, di luar masyarakat pemilik makanan tradisional tersebut. Bahkan masyarakat di luar pemilik makanan tersebut sangat menikmati cita rasa makanan tersebut. Data (merdeka.com) mengungkapkan bahwa pada tahun 2013 CNN, situs travel populer dunia, merilis ada tiga makanan tradisional Indonesia yang masuk ke dalam makanan terlezat dunia. Makanan tradisional tersebut adalah rendang, nasi goreng, dan sate. Dengan kata lain, kuliner atau makanan tradisional tersebut telah melewati batas daerah dan batas negara. Informasi ini tentu sangat menggembirakan karena kuliner tradisional Indonesia telah diakui eksistensinya. Akan tetapi, adanya beberapa kuliner tradisional Indonesia yang diklaim oleh negara lain seharusnya menjadi keprihatinan kita semua. Hal ini dikarenakan secara antropologi konsep makanan adalah bagian dari fenomena kebudayaan (Danandjaja, 1991: 182).

Dikenal dan diakuinya kuliner suatu masyarakat oleh masyarakat dari luar suku tersebut tentu menjadi fenomena yang menarik

pada saat ini. Hal ini tentu dapat menjadi asset bagi daerah yang bersangkutan. Dengan demikian, makanan tersebut menjadi sesuatu yang dicari oleh orang ketika mereka datang dan berkunjung ke tempat tersebut. Selain dapat dinikmati pada saat datang ke tempat tersebut, makanan itu juga bisa dijadikan sebagai oleh-oleh. Peluang ini tentu sangat menjanjikan. Setidaknya peluang ini dapat meningkatkan taraf ekonomi rakyat. Pada gilirannya kuliner atau makanan tradisional tersebut dapat meningkatkan pendapatan bagi daerah pemilik makanan tradisional tersebut. Selain itu, kuliner atau makanan tradisional dapat dijadikan sebagai aspek penunjang pariwisata.

Satu di antara sekian banyak suku di Indonesia yang memiliki kuliner atau makanan tradisional adalah Suku Banjar. Suku Banjar yang mendiami wilayah Banjarmasin, Banjarbaru serta sebagian wilayah Martapura, di Kalimantan Selatan juga memiliki kuliner tradisional yang mempunyai kekhasan tersendiri. Berbicara mengenai kuliner tradisional masyarakat Banjar di Kalimantan Selatan, tentu tidak ketinggalan akan menyinggung mengenai kue-kue tradisional khas Banjar yang disebut dengan istilah *Wadai¹ Banjar 41 Macam*. *Wadai Banjar 41 Macam* ini merupakan peninggalan tradisional masyarakat Banjar. Kemudian, kue-kue tersebut dilestarikan karena memiliki nilai tradisional sebagai bagian dari budaya orang Banjar. Biasanya, *Wadai Banjar 41 Macam* ini disajikan kepada para undangan (Banjar: *Saruan*) pada acara pesta adat, perkawinan yang diselenggarakan oleh keturunan bangsawan dan hartawan orang Banjar. Selain pada acara perkawinan, *Wadai Banjar 41 Macam* juga disuguhkan pada acara kelahiran bayi pertama atau acara khitanan anak laki-laki dari keluarga keturunan bangsawan atau hartawan.

Makanan-makanan yang dipergunakan sebagai kelengkapan dalam proses upacara-upacara adat, pesta perkawinan, dan pesta lainnya, biasanya terkandung makna-makna simbolik atau filosofis tertentu. Kuliner tradisional merupakan satu di antara

1 Masyarakat Banjar di Kalimantan Selatan menyebut kue dengan istilah "*Wadai*"

aktivitas masyarakat tradisional yang mengandung nilai budaya. Baik nilai budaya yang tampak (*tangible*) maupun nilai budaya yang tidak tampak (*intangible*). Sebagaimana halnya makanan khas/tradisional dari berbagai suku lainnya di Indonesia, kuliner tradisional masyarakat Banjar di Kalimantan Selatan merupakan bentuk kearifan lokal masyarakat Banjar, juga memiliki nilai-nilai budaya. Nilai-nilai budaya tersebut penting untuk dijaga dan dilestarikan. Selain itu, banyaknya hadir kuliner asing di Indonesia, khususnya di Kabupaten Banjar Kalimantan Selatan tentu menjadi ancaman tersendiri terhadap keberlangsungan kuliner tradisional di Kabupaten Banjar. Dengan demikian, penelitian ini menjadi penting dan menarik untuk dilaksanakan dalam rangka penggalian dan pelestarian nilai budaya dalam kuliner tradisional masyarakat Banjar.

B. Permasalahan

Sesuai dengan latar belakang yang telah diuraikan di atas, maka yang menjadi masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana deskripsi tentang *Wadai Banjar 41 Macam*?
2. Bagaimana sejarah *Wadai Banjar 41 Macam*?
3. Bagaimana makna-makna filosofis/symbolis dari *Wadai Banjar 41 Macam* dalam kaitannya sebagai kelengkapan sesajian dalam pelaksanaan upacara adat?
4. Nilai-nilai budaya apa saja yang terkandung dalam kuliner tradisional *Wadai Banjar 41 Macam*?

C. Tujuan dan Kegunaan

Adapun tujuan (*output*) dari penelitian ini:

1. Mendeskripsikan tentang *Wadai Banjar 41 Macam* (meliputi: bahan, alat, cara membuat, dan cara menyajikan).
2. Mengungkap sejarah dan asal usul *Wadai Banjar 41 Macam*.

3. Mengkaji makna-makna filosofis/symbolis dari *Wadai Banjar 41 Macam* dalam kaitannya sebagai kelengkapan sesajian dalam pelaksanaan upacara adat.
4. Mengetahui nilai-nilai budaya yang terkandung dalam kuliner tradisional *Wadai Banjar 41 Macam*.

Sedangkan kegunaan/manfaat (*outcome*) dari penelitian ini sebagai berikut.

Manfaat praktis:

- Dapat memperkaya *data base* mengenai informasi kebudayaan, khususnya kebudayaan masyarakat Banjar di Kalimantan Selatan.
- Hasil penelitian ini bisa disebarluaskan ke seluruh wilayah Indonesia agar dapat diketahui kekayaan budaya Indonesia, khususnya mengenai kuliner-kuliner tradisional nusantara.
- Hasil dari penelitian ini bisa direkomendasikan sebagai materi muatan lokal dalam proses pengajaran dan pendidikan bagi sekolah-sekolah di Kalimantan khususnya di Kalimantan Selatan yang berhubungan dengan pengetahuan tentang budaya-budaya masyarakat di Indonesia.
- Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat bagi pembinaan nilai-nilai sosial budaya bagi masyarakat di Kalimantan Selatan khususnya dan di Indonesia umumnya.

Manfaat Teoretis:

- Hasil dari penelitian ini dapat digunakan sebagai referensi bagi penulisan-penulisan selanjutnya yang terkait dengan tulisan ini.
- Dapat memperkaya kajian ilmu tentang kuliner tradisional Indonesia dalam bingkai folklor makanan.

D. Landasan Teori

Yang dimaksud dengan makanan ialah salah satu kebutuhan essensial yang diperlukan untuk membina kehidupan setiap

manusia. Kebutuhan essential tersebut ialah makan dan minum, karena di dalam makanan dan minuman terdapat kalori yang diperlukan oleh setiap manusia. Keperluan kalori dari masing-masing manusia tidak sama karena ditentukan oleh jenis kelamin, jenis pekerjaan dan tingkat umur. Konsep mengenai makanan menurut fungsinya dapat digolongkan menjadi: makanan pokok, sambilan, jajanan, peristiwa khusus dan makanan untuk upacara-upacara².

Kuliner merupakan istilah yang diambil dari bahasa Inggris *culinary* (yang bermakna 'urusan masak memasak'). Sedangkan definisi *Kuliner* menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia Edisi Ketiga tahun 2003 berarti *masakan* atau *makanan*. Dapat juga dikatakan bahwa *kuliner* merupakan suatu bagian dari hidup yang erat kaitannya dengan konsumsi makanan sehari – hari. *Kuliner* juga dapat diartikan sebagai hasil olahan yang berupa masakan. dan masakan tersebut berupa lauk-pauk, makanan/ panganan serta minuman.

Kemajemukan suku bangsa beserta kebudayaannya menimbulkan konsekuensi logis akan keanekaragaman jenis makanan di Indonesia. Adat, tradisi dan nilai budaya yang dimiliki oleh suatu suku bangsa, ternyata berpengaruh pula pada kebiasaan makan, corak dan variasi dari wujud makanan serta cara penyajian dan pengonsumsiannya. Jenis makanan apa pun yang dikonsumsi oleh berbagai kelompok masyarakat tentu didasarkan pada sistem pengetahuan mereka tentang bahan makanan itu. Pengetahuan ini menyangkut bahan makanan apa yang boleh dan bermanfaat untuk dimakan, serta yang dilarang untuk dimakan. Sistem pengetahuan tersebut ditransformasikan lewat proses belajar secara turun temurun sehingga menjadi tradisi dalam kehidupan masyarakat atau suku bangsa yang bersangkutan. Tampaknya ada

2 Moertjipto, dkk. 1993/1994. Makanan: **Wujud, Variasi dan Fungsinya Serta Cara Penyajiannya Pada Orang Jawa Daerah Istimewa Yogyakarta**. Depdikbud: Dirjen. Kebudayaan, Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional, Proyek Penelitian, Pengkajian dan Pembinaan Nilai-Nilai Budaya. Hlm. 39-41

kecenderungan nilai budaya dan kepercayaan yang dimiliki suatu masyarakat juga berpengaruh pada pemilihan bahan makanan.³

Berbicara mengenai makanan pada dasarnya memang tidak bisa lepas dari masalah kebudayaan. Suatu bahan makanan baik itu tumbuh-tumbuhan, hewan ataupun bahan hasil olahan, agar dapat dikonsumsi oleh manusia, memerlukan pengesahan budaya sebagaimana yang berlaku dalam sebuah kelompok masyarakat.⁴

Pelestarian dan pengembangan kuliner tradisional akan berdampak kepada pelestarian lingkungan alam sekitar, karena bahan baku dan bumbu pembuatan makanan tradisional diambil dari lingkungan alam sekitar masyarakat tinggal. Sesuai dengan namanya, kuliner tradisional adalah makanan menurut adat kebiasaan secara turun-temurun sesuai lingkungannya. Pelestarian dan pengembangan kuliner tradisional dengan sendirinya akan membawa keunggulan kearifan lokalnya. Dalam upacara-upacara tradisional diperlukan kelengkapan sesaji yang terbuat dari makanan tradisional. Semua unsur makanan tradisional dalam sesaji upacara tradisional mempunyai makna simbolik dalam lingkup agar permohonannya dapat tercapai.⁵

Secara historis dari zaman purba sampai sekarang, makanan tradisional memberikan peran yang utama dalam kelestarian bangsa. Pelestarian dan pengembangan makanan tradisional secara terus menerus sesuai dengan tuntutan zaman perlu diusahakan. Dengan diusahakannya pelestarian dan pengembangan makanan tradisional secara terus menerus maka kemakmuran masyarakat seperti yang tertuang dalam frasa terakhir alinea kedua "Pembukaan UUD 1945" (adil dan makmur) akan dapat terwujud, baik kemakmuran batiniah maupun lahiriah⁶.

3 De Saputra T, Syahrial, dkk. 2006. **Makanan Tradisional Talang Mamak & Melayu**. Tanjungpinang: Balai Kajian Sejarah dan Nilai Tradisional. Hlm. 1-2

4 Setiati, Dwi. 2008. **Makanan Tradisional Masyarakat Bangka Belitung**. Tanjungpinang: Balai Pelestarian Sejarah dan Nilai Tradisional. Hlm. 2-3

5 Marsono, 2007. **Makna Sejarah Makanan Tradisional Untuk Membangun Kemakmuran Masyarakat** (makalah dalam Festival dan Workshop Tradisi Kuliner Nusantara di Bali, 24-26 Juni 2007). Yogyakarta: Pusat Kajian Makanan Tradisional UGM.

6 *Ibid*

Pengembangan makanan tradisional tidak dapat dilakukan dengan hanya memperhatikan wujud fisik semata, melainkan juga harus memperhatikan fungsi sosial dan makna kebudayaan yang melekat pada makanan itu sendiri. Sesungguhnya berbagai jenis makanan tradisional, baik sebagai makanan pokok maupun sebagai "penganan", baik makanan sehari-hari maupun perjamuan sosial serta religius, itu dikembangkan memenuhi fungsi sosial serta makna simbolik (budaya) yang hendak disampaikan.⁷

Batasan mengenai nilai budaya mengacu pada pendapat Koentjaraningrat (1984:8-25)⁸ yang mengatakan bahwa nilai budaya itu adalah tingkat pertama kebudayaan ideal atau adat. Nilai budaya adalah lapisan yang paling abstrak dan luas ruang lingkungannya. Tingkat ini adalah ide-ide yang mengonsepsikan hal-hal yang paling bernilai dalam kehidupan masyarakat.

Selanjutnya dikemukakan oleh Koentjaraningrat, suatu sistem nilai-nilai budaya terdiri atas konsepsi-konsepsi yang hidup dalam alam pikiran sebagian besar warga masyarakat mengenai hal-hal yang harus mereka anggap amat bernilai dalam hidup. Oleh karena itu, suatu sistem nilai budaya biasanya berfungsi sebagai pedoman tertinggi bagi kelakuan manusia. Sistem tata kelakuan manusia yang tingkatnya lebih konkret, seperti aturan-aturan khusus, hukum dan norma-norma semuanya juga berpedoman kepada sistem nilai budaya itu.

Nilai budaya itu dikelompokkan berdasarkan lima kategori hubungan manusia, yaitu: (1) nilai budaya dalam hubungan manusia dengan Tuhan, (2) nilai budaya dalam hubungan manusia dengan alam, (3) nilai budaya dalam hubungan manusia dengan masyarakat, (4) nilai budaya dalam hubungannya manusia dengan orang lain, dan (5) nilai budaya dalam hubungan manusia dengan diri sendiri.

7 S. Budhisantosa, 2007. **Pengembangan Pangan Tradisional Nusantara. Perspektif Antropologik** (makalah dalam Festival dan Workshop Tradisi Kuliner Nusantara di Bali, 24-26 Juni 2007). Jakarta: Pusat Penelitian Pranata Pembangunan UI.

8 Dikutip dalam: Djamaris Edwar, dkk, 1996. **Nilai Budaya Dalam Beberapa Karya Sastra Nusantara: Sastra Daerah di Kalimantan**. Jakarta: Pusat Pembinaan dan Pengembangan Bahasa. Hal. 3-4

Hubungan yang paling mendasar dalam keberadaan manusia di alam ini adalah bagaimana manusia itu mengabstraksikan tingkah lakunya dengan penciptanya, yakni Tuhan. Kemudian hubungan manusia dengan alam, yaitu bagaimana manusia memandang alam karena masing-masing kebudayaan mempunyai persepsi yang berbeda tentang alam. Hubungan yang lain adalah hubungan horisontal, yaitu hubungan yang sejajar antara sesama manusia. Hubungan horisontal ini dibagi atas tiga, yaitu hubungan manusia dengan masyarakat, hubungan manusia dengan manusia, dan hubungan manusia dengan dirinya sendiri. Hal-hal tersebut menjadi kekhasan corak suatu kebudayaan.

Kelima masalah pokok yang terjadi dalam kehidupan manusia di atas membentuk suatu kebudayaan tersendiri dan melahirkan nilai-nilai tertentu dalam hubungannya. Nilai-nilai itu secara tidak sengaja terbentuk dalam masyarakat dan nilai-nilai itu akan dijadikan anutan dari satu generasi ke generasi berikutnya sehingga dianggap menjadi suatu yang sangat berarti dan bernilai. Hal ini terjadi karena nilai-nilai itu sudah menjadi konsep yang hidup dalam alam pikiran masyarakat akan segala hal yang dianggap amat bernilai dalam hidup.

E. Metode Penelitian

Di dalam penelitian mengenai "*Makna Simbolik dan Nilai Budaya Kuliner Tradisional "Wadai Banjar 41 Macam" Pada Masyarakat Banjar Kabupaten Banjar, Kalimantan Selatan*" ini mempergunakan metode penelitian kualitatif yang bersifat deskriptif. Metode ini dipilih dengan mempertimbangkan kesesuaian dengan obyek penelitian, sebab metode merupakan suatu cara untuk memahami suatu obyek yang akan menjadi sasaran ilmu yang bersangkutan.

Adapun teknik yang digunakan dalam pengumpulan data yaitu melalui pengamatan/penelitian lapangan dan penelitian kepustakaan. Penelitian lapangan dilakukan dengan metode wawancara. Wawancara dilakukan secara mendalam (*depth interview*) kepada narasumber kunci (*key informan*) yang menguasai kuliner

tradisional masyarakat Banjar di Kalimantan Selatan, serta kepada narasumber lain yang terlibat langsung dengan kuliner tradisional Banjar di Kalimantan Selatan.

Sementara itu, penelitian pustaka dilakukan dengan mencari buku-buku, majalah-majalah dan segala bentuk sumber tertulis yang ada hubungannya dengan kuliner tradisional masyarakat Banjar di Kalimantan Selatan sebagai bekal untuk penelitian di lapangan. Selain itu dengan mencari buku-buku yang memuat tentang berbagai teori yang ada relevansinya dengan kuliner tradisional akan membantu pada penggarapan analisis.

F. Ruang Lingkup

Mengingat begitu banyaknya jenis-jenis kuliner di Kalimantan Selatan, maka pada penelitian ini perlu dibatasi ruang lingkup penelitian. Pembatasan ruang lingkup penelitian dimaksudkan agar kajian pada penelitian ini menjadi fokus. Selain itu, dengan membatasi ruang lingkup penelitian diharapkan dapat mempermudah peneliti dalam proses penulisannya. Ruang lingkup penelitian ini dibatasi pada pengkajian mengenai kuliner tradisional masyarakat Banjar yang sudah turun temurun lebih dikenal dengan sebutan *Wadai Banjar 41 Macam*. Pertimbangan untuk mempersempit ruang lingkup ini karena *Wadai Banjar 41 Macam* ini selalu dipergunakan dalam pelaksanaan upacara-upacara adat pada masyarakat Banjar di Kalimantan Selatan.

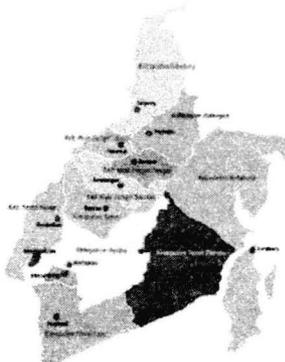
BAB II

DESKRIPSI MASYARAKAT BANJAR

A. Keadaan Geografis Kabupaten Banjar

Kabupaten Banjar dengan pusat pemerintahannya di Martapura merupakan salah satu kabupaten di antara 13 kabupaten⁹ yang ada di Provinsi Kalimantan Selatan. Kabupaten ini terletak antara 2° 49' 55" - 3° 43' 38" pada garis Lintang Selatan dan 114° 30' 20" hingga 115° 35' 37" pada Bujur Timur, dibagi menjadi 19 kecamatan, dengan 290 desa/kelurahan. Batas-batas daerahnya adalah sebagai berikut:

- ❖ Sebelah Utara : berbatasan dengan Kabupaten Tapin
- ❖ Sebelah Selatan : berbatasan dengan Kabupaten Tanah Laut dan Kota Banjarbaru
- ❖ Sebelah Timur : berbatasan dengan Kabupaten Kotabaru
- ❖ Sebelah Barat : berbatasan dengan Kabupaten Barito Kuala dan Kota Banjarmasin.



Posisi Kabupaten Banjar di Prov. Kalsel

⁹ 13 Kabupaten di Provinsi Kalimantan Selatan itu adalah: 1. Kab. Balangan, 2. **Kab. Banjar**, 3. Kab. Barito Kuala, 4. Kab. Hulu Sungai Selatan, 5. Kab. Hulu Sungai Tengah, 6. Kab. Hulu Sungai Utara, 7. Kab. Kotabaru, 8. Kab. Tabalong, 9. Kab. Taman Bumbu, 10. Kab. Tanah Laut, 11. Kab. Tapin, 12. Kota Banjarbaru, 13. Kota Banjarmasin.

Kabupaten Banjar Nomor: 4 tahun 1968 dengan perubahan kedua kalinya dengan Peraturan Daerah Kabupaten Banjar Nomor: 7 tahun 1984. Adapun uraian mengenai lambang Daerah Kabupaten Banjar adalah sebagai berikut:

a. Motif Lambang

Motif lambang terdiri dari 8 bagian pokok :

1. Berbentuk sebuah perisai dengan warna dasar biru muda berisi kuning.
2. Bintang persegi lima warna kuning muda emas.
3. Intan berlian warna putih persegi 12 dengan pancar 5.
4. Bunga kapas warna putih dengan kelopak hijau tua sebanyak 8 buah.
5. Buah padi warna kuning emas sebanyak 45 butir.
6. Dua jalur berombak kecil warna putih di atas warna coklat.
7. Pita berwarna putih dengan tulisan BARAKAT warna hijau.
8. Tulisan Banjar warna putih di atas dasar warna biru muda.

b. Arti Motif

1. Motif perisai bersudut 5 merupakan lambang penduduk, sebagai alat pertahanan secara kesatriaan patriotik.
2. Bintang adalah melambangkan Ketuhanan Yang Maha Esa dari sila pertama falsafah negara, di mana kota Martapura Kabupaten Banjar terkenal sebagai kota syi'ar agama Islam yang di dalam sejarah Kerajaan Banjar merupakan basis penyebaran agama Islam, sehingga oleh pihak luar disebut sebagai kota Serambi Mekkah.
3. Intan Berlian merupakan/mencerminkan ciri khas Kota Martapura di mana sekitarnya banyak terdapat tambang intan dan penggosokkan intan yang mula-mula dikerjakan secara tradisional, merupakan salah satu mata pencaharian

utama masyarakat dan lebih dalam lagi dapat diartikan intan sebagai pelambang kepribadian yang luhur sesuai dengan Pancasila.

4. a. Lima pancaran intan berlian ditambah segi-seginya sebanyak 12 segi yang berjumlah 17, ini berarti tanggal proklamasi kemerdekaan merupakan tanggal keramat bagi bangsa Indonesia.
 - b. Bunga kapas sebanyak 8 buah berarti bulan proklamasi kemerdekaan dan sekaligus sebagai lambang sandang.
 - c. Butiran padi sebanyak 45 biji melambangkan tahun Proklamasi Kemerdekaan Republik Indonesia dan sebagai lambang pangan. Dengan kesimpulan tanggal 17 - 8 - 1945 adalah Hari Proklamasi Kemerdekaan RI, sedangkan sandang dan pangan adalah kebutuhan pokok manusia sehari-hari.
5. Dua jalur berombak kecil warna putih melambangkan 2 buah sungai yang bermuara di Sungai Martapura, yaitu Sungai Riam Kanan dan Sungai Riam Kiwa, di mana Sungai Riam Kanan inilah terdapat bendungan PLTA Ir. H. Pangeran Muhammad Noor. Warna coklat yang berada di sela 2 buah sungai melambangkan hamparan bumi Kabupaten Banjar yang secara topografis terdiri dari: daerah rawa, daerah dataran bergelombang dan daerah bukit dengan gunung/pegunungan.
 6. Tulisan *BARAKAT* di atas pita berwarna putih adalah moto lambang yang mempunyai arti; *Barakat* = dalam arti kata benda berkah, *Barakat* = singkatan dari kepanjangan Rakat Mufakat = Barakat Mufakat, *Barakat* = Singkatan dari kepanjangan Barataan Rakyat Rakat dan *Barakat* = singkatan dari kepanjangan Berkat ALLAH, Rasul atas Karya, Akhlak dan Taqwa.
 7. Tulisan Banjar warna putih di atas warna biru tua merupakan ciri pusatnya suku Banjar yang pada dasarnya penduduk Kalimantan Selatan adalah Suku Banjar.

c. Warna dan Ukuran Lambang Daerah

1. Warna terdiri dari 6 macam
 - a. Biru tua menunjukkan iklim tropis.
 - b. Kuning Emas melambangkan kewibawaan dan kejayaan.
 - c. Biru Muda melambangkan ketentraman dan kedamaian.
 - d. Putih melambangkan dari pada kesucian, kearifan, dan kebijaksanaan.
 - e. Hijau Tua melambangkan kesuburan.
 - f. Coklat melambangkan hampan bumi Kabupaten Banjar
2. Ciri Khas
 - a. Di puncaknya terdapat intan merupakan ibukota Kabupaten Banjar sebagai Kota Intan.
 - b. Pondasi dihiasi dengan relief sejarah perjuangan rakyat Kabupaten Banjar melawan penjajah, mempertahankan/membela negara RI yang diproklamasikan tanggal 17 Agustus 1945 sehingga masa pembangunan sekarang.
 - c. Pancasila merupakan dasar negara kesatuan RI sehingga Kabupaten Banjar tidak terpisahkan dengan wilayah Republik Indonesia.

B. Keadaan Kependudukan

Penduduk Kabupaten Banjar didominasi Suku Banjar yang merupakan penduduk asli. Selain itu terdapat pula suku pendatang seperti Suku Jawa, Suku Madura dan Suku Sunda. Suku bangsa yang ada di Kabupaten Banjar antara lain¹⁰:

1. Suku Banjar : 361.692 jiwa
2. Suku Jawa : 29.805 jiwa
3. Suku Bugis : 828 jiwa

¹⁰ Badan Pusat Statistik, 2010

4. Suku Madura : 13.047 jiwa
5. Suku Bukit : 1.737 jiwa
6. Suku Mandar : 17 jiwa
7. Suku Bakumpai : 34 jiwa
8. Suku Sunda : 1.187 jiwa
9. Suku lainnya : 3.554 jiwa

Berdasarkan data yang tercatat pada Badan Pusat Statistik Kabupaten Banjar Tahun 2012, jumlah rumah tangga pada pertengahan tahun 2011 mencapai 135.704 RT, dengan jumlah penduduk 516.663 orang yang terdiri dari 262.270 laki-laki dan 254.393 perempuan, dengan sex ratio 103. Jumlah penduduk terbanyak berada di Kecamatan Martapura dengan kepadatan 2.498 penduduk per kilometer persegi. Dibanding tahun sebelumnya, kecamatan Martapura mengalami kenaikan jumlah penduduk. Hal ini ditandai dengan meningkatnya angka kepadatan penduduk, di mana pada tahun 2010, kepadatannya tercatat sebesar 2.414 penduduk per km². Kecamatan Aranio yang hanya 7 penduduk/km² merupakan daerah dengan tingkat kepadatan rendah.

C. Keadaan Sosial dan Budaya

- Bahasa

Bahasa Banjar merupakan bahasa ibu Suku Banjar. Bahasa ini berkembang sejak zaman Kerajaan Negara Dipa dan Daha yang bercorak Hindu-Buddha hingga datangnya agama Islam di Tanah Banjar. Banyak kosakata-kosakata bahasa ini sangat mirip dengan Bahasa Dayak, Bahasa Melayu, maupun Bahasa Jawa.

Bahasa Banjar adalah sebuah bahasa Austronesia dari rumpun bahasa Melayik yang dipertuturkan oleh suku Banjar di Kalimantan Selatan sebagai bahasa ibu. Bahasa Banjar termasuk kelompok Bahasa Melayu Lokal Borneo Timur. Di tanah asalnya di Kalimantan Selatan, bahasa Banjar yang merupakan bahasa sastra lisan terbagi menjadi dua dialek besar yaitu *Banjar Kuala* dan *Banjar Hulu*. Sebelum dikenal bahasa Indonesia sebagai bahasa nasional, pada

zaman dahulu apabila berpidato, menulis atau mengarang orang Banjar menggunakan bahasa Melayu Banjar dengan menggunakan aksara Arab. Bahasa Banjar dihipotesiskan sebagai bahasa Melayik, seperti halnya bahasa Minangkabau, bahasa Betawi, bahasa Iban, dan lain-lain.

Karena kedudukannya sebagai *lingua franca*, pemakai bahasa Banjar lebih banyak daripada jumlah suku Banjar itu sendiri. Selain di Kalimantan Selatan, Bahasa Banjar yang semula sebagai bahasa suku bangsa juga menjadi *lingua franca* di daerah lainnya, yakni Kalimantan Tengah dan Kalimantan Timur serta di daerah Kabupaten Indragiri Hilir, Riau, sebagai bahasa penghubung antarsuku.

Pemakaian bahasa Banjar dalam percakapan dan pergaulan sehari-hari di Kalimantan Selatan dan sekitarnya lebih dominan dibandingkan dengan bahasa Indonesia.

Dalam perkembangannya, bahasa Banjar ditengarai mengalami kontaminasi dari intervensi bahasa Indonesia dan bahasa asing. Bahasa Banjar berada dalam kategori cukup aman dari kepunahan karena masih digunakan sebagai bahasa sehari-hari oleh masyarakat Banjar maupun oleh pendatang. Walaupun terjadi penurunan penggunaan bahasa Banjar namun laju penurunan tersebut tidak sangat kentara. Saat ini, Bahasa Banjar sudah mulai diajarkan di sekolah-sekolah di Kalimantan Selatan sebagai muatan lokal. Bahasa Banjar juga memiliki sejumlah peribahasa.

– *Agama Islam di Banjar*

Istilah Islam Banjar menunjuk kepada sebuah proses historis dari fenomena inkulturisasi Islam di Tanah Banjar, yang secara berkesinambungan tetap hidup di dan bersama masyarakat Banjar itu sendiri (Tim Haeda, 2009:3). Dalam ungkapan lain, istilah Islam Banjar setara dengan istilah-istilah berikut: Islam di Tanah Banjar, Islam menurut pemahaman dan pengalaman masyarakat Banjar, Islam yang berperan dalam masyarakat dan budaya Banjar, atau istilah-istilah lain yang sejenis, tentunya dengan penekanan-penekanan tertentu yang bervariasi antara istilah yang satu dengan lainnya.

Inti dari Islam Banjar adalah terdapatnya karakteristik khas yang dimiliki agama Islam dalam proses sejarahnya di Tanah Banjar. Menurut Alfani Daud (1997), ciri khas itu adalah terdapatnya kombinasi pada level kepercayaan antara kepercayaan Islam, kepercayaan *bubuhan*, dan kepercayaan lingkungan. Kombinasi itulah yang membentuk sistem kepercayaan Islam Banjar. Menurut Tim Haeda (2009), di antara ketiga sub kepercayaan itu, yang paling tua dan lebih asli dalam konteks Banjar adalah kepercayaan lingkungan, karena unsur-unsurnya lebih merujuk pada pola-pola agama pribumi pra-Hindu. Oleh karena itu, dibandingkan kepercayaan *bubuhan*, kepercayaan lingkungan ini tampak lebih fleksibel dan terbuka bagi upaya-upaya modifikasi ketika dihubungkan dengan kepercayaan Islam.

Sejarah Islam Banjar dimulai seiring dengan sejarah pembentukan entitas Banjar itu sendiri. Menurut kebanyakan peneliti, Islam telah berkembang jauh sebelum berdirinya Kerajaan Banjar di Kuin Banjarmasin, meskipun dalam kondisi yang relatif lambat lantaran belum menjadi kekuatan sosial-politik. Kerajaan Banjar, dengan demikian, menjadi tonggak sejarah pertama perkembangan Islam di wilayah Selatan pulau Kalimantan. Kehadiran Syekh Muhammad Arsyad al-Banjar lebih kurang tiga abad kemudian merupakan babak baru dalam sejarah Islam Banjar yang pengaruhnya masih sangat terasa sampai dewasa ini.

– *Bubuhan*

Bubuhan adalah sistem kekerabatan pada masyarakat Banjar yang bersandar pada kesamaan garis keturunan, tempat tinggal atau kesejarahan. *Bubuhan* memeluk Islam secara berkelompok, telah memberikan warna pada ke-Islaman masyarakat di kawasan ini, yaitu pada dasarnya diintegrasikannya kepercayaan Islam ke dalam kepercayaan *bubuhan*, yaitu kepercayaan yang dianut oleh warga *bubuhan*.

Kelompok *bubuhan* dipimpin oleh warganya yang berwibawa. Sama halnya dengan masyarakat *balai* saat ini, *kepala bubuhan* yang pada masa kesultanan berfungsi sebagai tokoh yang berwibawa,

sebagai tabib, sebagai kepala pemerintahan dan mewakili *bubuhan* bila berhubungan dengan pihak luar, sama halnya seperti kepala *balai* yang biasanya seorang balian, bagi masyarakat Dayak Bukit sampai belum lama ini.

Ketika terbentuk pusat kekuasaan, kelompok masyarakat *bubuhan* diintegrasikan ke dalamnya dan mereka mengakui kewibawaan kepala *bubuhan* terhadap warganya. Biasanya sebuah kelompok *bubuhan* membentuk sebuah 'anak kampung', gabungan beberapa masyarakat *bubuhan* membentuk sebuah kampung, dan salah satu kepala *bubuhan* yang paling berwibawa diakui sebagai kepala kampung itu.

Untuk mengkoordinasikan beberapa buah kampung ditetapkan seorang lurah, suatu jabatan Kesultanan di daerah yang dahulu disebut *banua*, yaitu biasanya seorang kepala *bubuhan* yang berwibawa pula.

Beberapa lurah dikoordinasikan oleh seorang *lalawangan*, suatu jabatan yang mungkin dapat disamakan dengan jabatan *bupati* di Jawa pada kurun yang sama. Dengan sendirinya seorang yang menduduki jabatan yang formal sebagai mantri atau penghulu merupakan tokoh pula dalam lingkungan *bubuhannya*.

Dengan demikian dapat dinyatakan bahwa sistem pemerintahan pada masa kesultanan, dan mungkin rezim-rezim sebelumnya, diatur secara hirarkis sebagai pemerintahan *bubuhan*. Di tingkat pusat yang berkuasa ialah *bubuhan* raja-raja, yang terdiri dari sultan dan kerabatnya ditambah pembesar-pembesar kerajaan (mantri-mantri).

Peranan *bubuhan* ini sangat dominan pada zaman sultan-sultan dan masih sangat kuat pada permulaan pemerintahan Hindia Belanda. Belakangan memang dilakukan perombakan-perombakan; jabatan kepala pemerintahan di desa tidak lagi melalui keturunan, melainkan melalui pendidikan.

- *Bubuhan dalam dunia politik*

Segala aspek kehidupan masyarakat Banjar berdasar pada dua hal utama, agama dan kekerabatan. Apa pun konflik personal dan komunitas yang terjadi dalam etnis terbesar di Kalimantan Selatan

tersebut dapat dimusyawarahkan melalui pendekatan *bubuhan*. Di samping agama (Islam), *urang* (orang) Banjar diidentifikasi pula melalui *bubuhan*. Menurut sejarah warga kampung Banjar, *bubuhan* awalnya menunjuk pada nama kelurahan atau *lalawangan* (wilayah setingkat kabupaten) tertentu. Dalam perkembangannya, istilah yang berkembang pada zaman kesultanan itu tidak selalu mengacu pada nama wilayah. Saat ini bisa juga mengacu pada nama salah satu tokoh masyarakat setempat atau orang yang dihormati. Alfani Daud, pakar budaya Banjar, dalam bukunya *Islam dan Masyarakat Banjar: Deskripsi dan Analisis Kebudayaan Banjar* (1997) menuturkan bahwa *bubuhan* mulanya mengacu pada identifikasi seseorang sebagai warga atau anak kampung tertentu.

Seiring perjalanan waktu, istilah *bubuhan* merujuk pada salah satu identifikasi keberadaan seseorang dalam konteks sosio-kultural masyarakat Banjar. Secara sederhana, *bubuhan* dapat dipahami sebagai suatu wadah orang Banjar dalam satu ikatan kekerabatan. Pada akhirnya, meskipun secara umum *bubuhan* bersandar pada garis keturunan, lokalitas, atau kesejarahan, wadah kekeluargaan itu makin berkembang. Sifatnya kini relatif lebih terbuka bagi siapa saja yang berhasil memetakan posisi dirinya dalam suatu kelompok atau komunitas. Dalam konteks politik kekuasaan di wilayah ini, *bubuhan* sangat berperan penting. Kepatuhan masyarakat Banjar terhadap patron tokoh agama atau ulama dan tokoh masyarakat dapat menjadi nilai tambah terhadap konsep *bubuhan*.

Bubuhan menjadi sumber untuk melacak eksistensi seseorang, melacak jejaring orang yang bersangkutan, dan akhirnya menetapkan orang tersebut kawan atau lawan dalam berpolitik. *Bubuhan* yang menjadi sandaran ikatan kekerabatan masyarakat dan Islam terjalin dan terpelihara lewat budaya sungai. Islam membangun sikap kepatuhan masyarakat sebagai santri terhadap ulamanya sebagai patron dalam berbagai aspek kehidupan, termasuk dalam berpolitik. Sikap tersebut masih lestari, terutama pada santri duduk. Calon yang merupakan santri duduk dari majelis *salaf* (pengajian) dan mempunyai kedekatan dengan ulamanya akan

lebih mudah meraih pendukung daripada santri formal (sekolah agama formal).

D. Asal Usul Suku Banjar di Kalimantan Selatan

Suku Banjar (bahasa Banjar: *Urang Banjar*) adalah suku bangsa yang menempati wilayah Kalimantan Selatan, serta sebagian Kalimantan Tengah dan sebagian Kalimantan Timur. Populasi Suku Banjar dengan jumlah signifikan juga dapat ditemui di wilayah Riau, Jambi, Sumatera Utara dan Semenanjung Malaysia karena migrasi orang Banjar pada abad ke-19 ke Kepulauan Melayu.

Berdasarkan sensus penduduk 2010 orang Banjar berjumlah 4,1 juta jiwa. Sekitar 2,7 juta orang Banjar tinggal di Kalimantan Selatan dengan hampir separuh orang Banjar lainnya berada di perantauan.¹¹ Di Kalimantan Selatan, suku Banjar mendiami daerah aliran sungai dari Banjarmasin sampai Amuntai, dan daerah pahuhan atau pedalaman dari Banjarmasin, Martapura, Pleihari, Rantau, Kandangan, Barabai, Amuntai, dan Tanjung¹².

Suku bangsa Banjar berasal dari daerah Banjar yang merupakan pembauran masyarakat DAS Bahan, DAS Barito, DAS Martapura dan DAS Tabanio. Sungai Barito bagian hilir merupakan pusatnya suku Banjar. Kemunculan suku Banjar bukan hanya sebagai konsep etnis tetapi juga konsep politis, sosiologis, dan agamis.

Menurut Hikayat Banjar, dahulu kala penduduk pribumi Kalimantan Selatan belum terikat dengan satu kekuatan politik dan masih menyebut dirinya berdasarkan asal Daerah Aliran Sungai misalnya orang batang Alai, orang batang Amandit, orang batang Tabalong, orang batang Balangan, orang batang Labuan Amas, dan sebagainya. Sebuah entitas politik yang bernama Negara Dipa terbentuk yang mempersatukan puak-puak yang mendiami semua daerah aliran sungai tersebut. Negara Dipa kemudian digantikan oleh Negara Daha. Semua penduduk Kalsel saat itu merupakan

11 **Suku Banjar** dalam: http://id.wikipedia.org/wiki/Suku_Banjar, diunduh: Senin, 16 Juni 2014

12 H Hendrawan, Mohandas, dkk. 2011. **Materi Muatan Lokal Kebudayaan Banjar**. Kalsel: kerjasama antara Pemprov. Kalsel dengan Dinas Porbudpar Prov. Kalsel. Hal. 7

warga Kerajaan Negara Daha, sampai ketika seorang Pangeran dari Negara Daha mendirikan sebuah kerajaan di muara Sungai Barito yaitu Kesultanan Banjar. Dari sanalah nama Banjar berasal, yaitu dari nama Kampung Banjar yang terletak di muara Sungai Kuin, di tepi kanan sungai Barito. Kampung ini dipimpin oleh seorang Patih (Kepala Kampung) yang bernama Patih Masih. Gabungan nama kampung Banjar dan nama Patihnya tersebut sehingga kampung ini lebih dikenal dengan nama panjangnya Kampung Banjar Masih. Kelak kampung ini berkembang menjadi Kerajaan Banjar Masih dengan raja pertama Sultan Suriansyah, yang merupakan keponakan dari raja Kerajaan Negara Daha yang terletak di pedalaman. Kerajaan Banjar Masih merupakan kerajaan baru yang muncul untuk memisahkan diri dari Negara Daha. Kerajaan Banjar Masih dengan rakyatnya yang dikenal sebagai orang Banjar Masih (atau disebut juga Oloh-Masih), merupakan entitas politik yang dibenturkan dengan orang Negara Daha (atau disebut juga Orang Batang Banyu) yang merupakan warga negara Kerajaan Negara Daha yang menjadi rivalnya. Kerajaan Negara Daha (atau disebut juga daerah Hulu Sungai) akhirnya berhasil ditaklukkan dan wilayahnya dimasukkan ke dalam Kerajaan Banjar Masih. Kekuatan Kerajaan Banjar Masih didukung penuh oleh Kesultanan Demak yang memberi persyaratan bahwa raja dan rakyat Banjar Masih (beserta bekas Negara Daha) harus menerima agama baru yaitu agama Islam, yang kini menjadi identitas orang Banjar sebagai etnoreligius/kultur grup Muslim yang membedakannya dari masyarakat sekitarnya pada masa itu. Jadi pada pra-Islam, penduduk kampung Banjar Masih dan kampung sekitarnya yang ada di hilir sungai Barito tergolong sebagai warganegara Kerajaan Negara Daha atau Orang Negara Daha. Namun belakangan nama Banjar lebih populer sehingga dipakai untuk menamakan penduduk pada kedua wilayah tersebut. Penduduk Banjar dan Negara Daha sebenarnya menggunakan bahasa yang sama namun berbeda dialek. Peperangan antara Banjar melawan Negara Daha yang dimenangkan oleh Banjar ini hampir mirip dengan peperangan antara Demak melawan Majapahit yang

dimenangkan oleh Demak, namun perbedaannya adalah Banjar kemudian dipakai sebagai nama etnik dan sedangkan Demak bukan merupakan nama etnik.

- *Sejarah Suku Banjar*

Mitologi suku Dayak Meratus (Dayak Bukit) menyatakan bahwa Suku Banjar (terutama Banjar Pahuluan) dan Suku Bukit merupakan keturunan dari dua kakak beradik yaitu Si Ayuh/Datung Ayuh/Dayuhan/Sandayuhan yang menurunkan suku Bukit dan Bambang Siwara/Bambang Basiwara yang menurunkan suku Banjar. Dalam khasanah cerita prosa rakyat berbahasa Dayak Meratus ditemukan legenda yang sifatnya mengakui atau bahkan melegalkan keserumpunan genetika (saling berkerabat secara geneologis) antara orang Banjar dengan orang Dayak Meratus. Dalam cerita prosa rakyat berbahasa Dayak Meratus dimaksud terungkap bahwa nenek moyang orang Banjar yang bernama Bambang Basiwara adalah adik dari nenek moyang orang Dayak Meratus yang bernama Sandayuhan. Bambang Basiwara digambarkan sebagai adik yang berfisik lemah tapi berotak cerdas. Sedangkan Sandayuhan digambarkan sebagai kakak yang berfisik kuat dan jago berkelahi. Sesuai dengan statusnya sebagai nenek-moyang atau cikal-bakal orang Dayak Maratus, maka nama Sandayuhan sangat populer di kalangan orang Dayak Meratus. Banyak sekali tempat-tempat di seantero pegunungan Meratus yang sejarah keberadaannya diceritakan berasal-usul dari aksi heroik Sandayuhan. Salah satu di antaranya adalah tebing batu berkepala tujuh, yang konon adalah penjelmaan dari Samali'ing, setan berkepala tujuh yang berhasil dikalahkannya dalam suatu kontak fisik yang sangat menentukan. Suku bangsa Banjar terbentuk dari suku-suku Maanyan, Lawangan, Bukit, dan Ngaju yang dipengaruhi oleh kebudayaan Melayu dan Jawa, dipersatukan oleh kerajaan yang beragama Buddha, Hindu dan terakhir Islam, dari kerajaan Banjar, sehingga menumbuhkan suku bangsa Banjar yang berbahasa Banjar.

Suku bangsa Banjar terbagi menjadi 3 (tiga) subsuku, yaitu (Banjar) Pahuluan, (Banjar) Batang Banyu, dan Banjar (Kuala). Banjar Pahuluan pada dasarnya adalah penduduk daerah lembah-lembah sungai (cabang sungai Negara) yang berhulu ke pegunungan Meratus. Banjar Batang Banyu mendiami lembah sungai Negara, sedangkan orang Banjar Kuala mendiami sekitar Banjarmasin dan Martapura (sesuai dengan pembagian sub suku Banjar, maka lokasi penelitian kuliner tradisional ini didiami oleh sub suku Banjar Kuala). Bahasa yang mereka kembangkan dinamakan bahasa Banjar, yang pada dasarnya adalah bahasa Melayu Sumatera atau sekitarnya, yang di dalamnya terdapat banyak kosa kata asal Dayak dan Jawa. Nama Banjar diperoleh karena mereka dahulu (sebelum kesultanan Banjar dihapuskan pada tahun 1860) adalah warga Kesultanan Banjarmasin atau disingkat Banjar, sesuai dengan nama ibukotanya pada mula berdirinya. Ketika ibukota dipindahkan ke arah pedalaman (terakhir di Martapura), nama tersebut nampaknya sudah baku atau tidak berubah lagi.

Sejak abad ke-19, suku Banjar migrasi ke pantai timur Sumatera dan Malaysia, tetapi di Malaysia Barat, suku Banjar digolongkan ke dalam suku Melayu, hanya di Tawau (Sabah, Malaysia Timur) yang masih menyebut diriya suku Banjar. Di Singapura, suku Banjar sudah luluh ke dalam suku Melayu.

Kesultanan Banjar sebelumnya meliputi wilayah provinsi Kalimantan Selatan dan Kalimantan Tengah seperti saat ini, kemudian pada abad ke-16 terpecah di sebelah barat menjadi kerajaan Kotawaringin yang dipimpin Pangeran Dipati Anta Kasuma bin Sultan Mustain Billah dan pada abad ke-17 di sebelah timur menjadi kerajaan Tanah Bumbu yang dipimpin Pangeran Dipati Tuha bin Sultan Saidullah yang berkembang menjadi beberapa daerah: Sabamban, Pegatan, Koensan, Poelau Laoet, Batoe Litjin, Cangtoeng, Bangkalaan, Sampanahan, Manoenggoel, dan Tjingal. Wilayah Kalimantan Tengah dan Kalimantan Timur merupakan tanah rantau primer, selanjutnya dengan budaya *maadam*, orang Banjar merantau hingga ke luar pulau misalnya ke Kepulauan Sulu bahkan menjadi salah satu dari lima etnis yang pembentuk

Bangsa Suluk atau Tausug (yakni percampuran orang Buranun, orang Tagimaha, orang Baklaya, orang Dampuan/Champa dan orang Banjar). Hubungan antara Banjar dengan Kepulauan Sulu atau Banjar Kulan terjalin ketika para pedagang Banjar mengantar seorang Puteri dari Raja Banjar untuk menikah dengan penguasa suku Buranun (suku tertua di Kepulauan Sulu). Salah satu rombongan bangsa Suluk yang menghindari kolonial Spanyol dan mengungsi ke Kesultanan Banjar adalah moyang dari Syekh Muhammad Arsyad Al-Banjari. Suku Banjar juga memiliki hubungan historis suku Sasak di Kerajaan Selaparang, pulau Lombok. Selain itu Suku Banjar juga terkait dengan suku Sumbawa di pulau Sumbawa, yang merupakan gabungan dari lima suku yang menjadi akar masyarakat Sumbawa masa kini, salah satunya suku Banjar.

Seperti telah dikemukakan sebelumnya, bahwa suku Banjar dibagi atas tiga sub suku. Tiga sub suku Banjar tersebut adalah sub suku (Banjar) Pahuluan, (Banjar) Batang Banyu, dan Banjar (Kuala). Adapun penjelasan ketiga sub suku Banjar tersebut adalah sebagai berikut:

– ***Banjar Pahuluan***

Sangat mungkin sekali pemeluk Islam sudah ada sebelumnya di sekitar keraton yang dibangun di Banjarmasin, tetapi pengislaman secara massal diduga terjadi setelah raja Pangeran Samudera yang kemudian dilantik menjadi Sultan Suriansyah, memeluk Islam diikuti warga kerabatnya, yaitu *bubuhan raja-raja*. Perilaku raja ini diikuti elit ibukota, masing-masing tentu menjumpai penduduk yang lebih asli, yaitu suku Dayak Bukit, yang dahulu diperkirakan mendiami lembah-lembah sungai yang sama. Dengan memperhatikan bahasa yang dikembangkannya, suku Dayak Bukit adalah satu asal usul dengan cikal bakal suku Banjar, yaitu sama-sama berasal dari Sumatera atau sekitarnya, tetapi mereka lebih dahulu menetap. Kedua kelompok masyarakat Melayu ini memang hidup bertetangga, tetapi setidak-tidaknya pada masa permulaan, pada dasarnya tidak berbaur. Jadi, meskipun kelompok

Suku Banjar (Pahuluan) membangun pemukiman di suatu tempat, yang mungkin tidak terlalu jauh letaknya dari *balai* suku Dayak Bukit, namun masing-masing merupakan kelompok yang berdiri sendiri.

Untuk kepentingan keamanan, atau karena memang ada ikatan kekerabatan, cikal bakal suku Banjar membentuk kompleks pemukiman tersendiri. Komplek pemukiman cikal bakal suku Banjar (Pahuluan) yang pertama ini merupakan kompleks pemukiman *bubuhan*, yang pada mulanya terdiri dari seorang tokoh yang berwibawa sebagai kepalanya, dan warga kerabatnya, dan mungkin ditambah dengan keluarga-keluarga lain yang bergabung dengannya. Model yang sama atau hampir sama juga terdapat pada masyarakat *balai* di kalangan masyarakat Dayak Bukit, yang pada dasarnya masih berlaku sampai sekarang. Daerah lembah sungai-sungai yang berhulu di Pegunungan Meratus ini nampaknya wilayah pemukiman pertama masyarakat Banjar, dan di daerah inilah konsentrasi penduduk yang banyak sejak zaman kuno, dan daerah inilah yang dinamakan *Pahuluan*. Apa yang dikemukakan di atas menggambarkan terbentuknya masyarakat (Banjar) Pahuluan, yang tentu saja dengan kemungkinan adanya unsur Dayak Bukit ikut membentuknya.

– *Banjar Batang Banyu*

Masyarakat (Banjar) *Batang Banyu* terbentuk diduga erat sekali berkaitan dengan terbentuknya pusat kekuasaan yang meliputi seluruh wilayah Banjar, yang barangkali terbentuk mula pertama di hulu sungai Negara atau cabangnya yaitu sungai Tabalong. Sebagai warga yang berdiam di ibukota tentu merupakan kebanggaan tersendiri, sehingga menjadi kelompok penduduk yang terpisah. Daerah tepi sungai Tabalong adalah merupakan tempat tinggal tradisional dari suku Dayak Maanyan (dan Lawangan), sehingga diduga banyak yang ikut serta membentuk subsuku Batang Banyu, di samping tentu saja orang-orang asal Pahuluan yang pindah ke sana dan para pendatang yang datang dari luar. Bila di Pahuluan umumnya orang hidup dari bertani (subsistens), maka banyak di

antara penduduk Batang Banyu yang bermata pencarian sebagai pedagang dan pengrajin.

– **Banjar Kuala**

Ketika pusat kerajaan dipindahkan ke Banjarmasin (terbentuknya Kesultanan Banjarmasin), sebagian warga Batang Banyu (dibawa) pindah ke pusat kekuasaan yang baru ini dan bersama-sama dengan penduduk sekitar keraton yang sudah ada sebelumnya, membentuk subsuku Banjar. Di kawasan ini mereka berjumpa dengan suku Dayak Ngaju, yang seperti halnya dengan masyarakat Dayak Bukit dan masyarakat Dayak Maanyan atau Lawangan, banyak di antara mereka yang akhirnya melebur ke dalam masyarakat Banjar, setelah mereka memeluk agama Islam. Mereka yang bertempat tinggal di sekitar ibukota kesultanan inilah sebenarnya yang dinamakan atau menamakan dirinya *orang Banjar*, sedangkan masyarakat Pahuluan dan masyarakat Batang Banyu biasa menyebut dirinya sebagai orang (asal dari) kota-kota kuno yang terkemuka dahulu. Tetapi bila berada di luar Tanah Banjar, mereka itu tanpa kecuali mengaku sebagai orang Banjar.

Berbeda dengan pendapat Alfani Daud, yang menyatakan bahwa inti suku Banjar adalah para pendatang Melayu dari Sumatera dan sekitarnya, maka pendapat Idwar Saleh justru lebih menekankan bahwa penduduk asli suku Dayak adalah inti suku Banjar yang kemudian bercampur membentuk kesatuan politik sebagaimana Bangsa Indonesia dilengkapi dengan bahasa Indonesia-nya.

Demikian kita dapatkan keraton keempat adalah lanjutan dari kerajaan Daha dalam bentuk kerajaan Banjar Islam dan berpadunya suku Ngaju, Maanyan dan Bukit sebagai inti. Inilah penduduk Banjarmasin ketika tahun 1526 didirikan. Dalam amalgamasi (campuran) baru ini telah bercampur unsur Melayu, Jawa, Ngaju, Maanyan, Bukit dan suku kecil lainnya diikat oleh agama Islam, berbahasa Banjar dan adat istiadat Banjar oleh difusi kebudayaan yang ada dalam keraton. Di sini kita dapatkan bukan suku Banjar, karena kesatuan etnik itu tidak ada, yang ada adalah grup atau

kelompok besar yaitu kelompok Banjar Kuala, kelompok Banjar Batang Banyu dan Banjar Pahuluan.

Yang pertama tinggal di daerah Banjar Kuala sampai dengan daerah Martapura. Yang kedua tinggal di sepanjang sungai Tabalong dari muaranya di sungai Barito sampai dengan Kelua. Yang ketiga tinggal di kaki pegunungan Meratus dari Tanjung sampai Pelaihari. Kelompok Banjar Kuala berasal dari kesatuan-etnik Ngaju, kelompok Banjar Batang Banyu berasal dari kesatuan-etnik Maanyan, kelompok Banjar Pahuluan berasal dari kesatuan-etnik Bukit. Ketiga ini adalah intinya. Mereka menganggap lebih beradab dan menjadi kriteria dengan yang bukan Banjar, yaitu golongan Kaharingan, dengan ejekan orang Dusun, orang Biaju, Bukit dan sebagainya.

Ketika Pangeran Samudera mendirikan kerajaan Banjar, ia dibantu oleh orang Ngaju, dibantu patih-patihnya seperti Patih Belandean, Patih Belitung, Patih Kuwi dan sebagainya serta orang Bakumpai yang dikalahkan. Demikian pula penduduk Daha yang dikalahkan sebagian besar orang Bukit dan Maanyan. Kelompok ini diberi agama baru yaitu agama Islam, kemudian mengangkat sumpah setia kepada raja, dan sebagai tanda setia memakai bahasa ibu baru dan meninggalkan bahasa ibu lama. Jadi orang Banjar itu bukan kesatuan etnis tetapi kesatuan politik, seperti bangsa Indonesia.

- *Sosio-historis*

Secara sosio-historis masyarakat Banjar adalah kelompok sosial heterogen yang terkonfigurasi dari berbagai sukubangsa dan ras yang selama ratusan tahun telah menjalin kehidupan bersama, sehingga kemudian membentuk identitas etnis (suku) Banjar. Artinya, kelompok sosial heterogen itu memang terbentuk melalui proses yang tidak sepenuhnya alami (*primordial*), tetapi juga dipengaruhi oleh faktor-faktor lain yang cukup kompleks.

Islam telah menjadi ciri masyarakat Banjar sejak berabad-abad yang silam. Islam juga telah menjadi identitas mereka, yang membedakannya dengan kelompok-kelompok Dayak yang

ada di sekitarnya, yang umumnya masih menganut religi sukunya. Memeluk Islam merupakan kebanggaan tersendiri, setidaknya dahulu, sehingga berpindah agama di kalangan masyarakat Dayak dikatakan sebagai "*babarasih*" (membersihkan diri) di samping menjadi orang Banjar.

Masyarakat Banjar bukanlah suatu yang hadir begitu saja, tetapi merupakan konstruksi historis secara sosial suatu kelompok manusia yang menginginkan suatu komunitas tersendiri dari komunitas yang ada di kepulauan Kalimantan. Etnik Banjar merupakan bentuk pertemuan berbagai kelompok etnik yang memiliki asal usul beragam yang dihasilkan dari sebuah proses sosial masyarakat yang ada di daerah ini dengan titik berangkat pada proses Islamisasi yang dilakukan oleh Demak sebagai syarat berdirinya Kesultanan Banjar. Banjar sebelum berdirinya Kesultanan Islam Banjar belumlah bisa dikatakan sebagai sebuah kesatuan identitas suku atau agama, namun lebih tepat merupakan identitas yang merujuk pada kawasan teritorial tertentu yang menjadi tempat tinggal.

Suku Banjar yang semula terbentuk sebagai *entitas politik* terbagi 3 grup (kelompok besar) berdasarkan teritorialnya dan unsur pembentuk suku berdasarkan perspektif kultural dan genetik yang menggambarkan percampuran penduduk pendatang dengan penduduk asli Dayak:

1. Grup Banjar Pahuluan adalah campuran orang Melayu-Hindu dan orang Dayak Meratus yang berbahasa Melayik (unsur Dayak Meratus/Bukit sebagai ciri kelompok)
2. Grup Banjar Batang Banyu adalah campuran orang Pahuluan, orang Melayu-Hindu/Buddha, orang Keling-Gujarat, orang Dayak Maanyan, orang Dayak Lawangan, orang Dayak Bukit dan orang Jawa-Hindu Majapahit (unsur Dayak Maanyan sebagai ciri kelompok)
3. Grup Banjar Kuala adalah campuran orang Kuin, orang Batang Banyu, orang Dayak Ngaju (Berangas, Bakumpai), orang Kampung Melayu, orang Kampung Bugis-Makassar, orang

Kampung Jawa, orang Kampung Arab, dan sebagian orang Cina Parit yang masuk Islam (unsur Dayak Ngaju sebagai ciri kelompok). Proses amalgamasi masih berjalan hingga sekarang di dalam grup Banjar Kuala yang tinggal di kawasan Banjar Kuala - kawasan yang dalam perkembangannya menuju sebuah kota metropolitan yang menyatu (Banjar Bakula).

Percampuran suku Banjar dengan suku Dayak Ngaju/suku serumpunya (Kelompok Barito Barat) yang berada di sebelah barat Banjarmasin (Kalimantan Tengah) dapat di asumsikan sebagai kelompok Banjar Kuala juga. Di sebelah utara Kalimantan Selatan terjadi percampuran suku Banjar dengan suku Maanyan/suku serumpunya (Kelompok Barito Timur) seperti Dusun, Lawangan dan suku Pasir di Kalimantan Timur yang juga berbahasa Lawangan, dapat kita asumsikan sebagai kelompok Banjar Batang Banyu. Percampuran suku Banjar di tenggara Kalimantan yang banyak terdapat suku Bukit kita asumsikan sebagai Banjar Pahuluan.

BAB III

DESKRIPSI TENTANG WADAI BANJAR 41 MACAM

A. Sejarah *Wadai* Banjar

Masyarakat Banjar yang menetap di Kalimantan Selatan, telah lama dikenal sebagai pembuat atau penghasil *Wadai-Wadai* (kue-kue) tradisional. *Wadai* yang mereka hasilkan juga beraneka ragam. Pembuatan *Wadai* Banjar sejak dahulu sampai sekarang tetap berlanjut dan dilakukan oleh masyarakat Banjar. Demikian juga bahan pokok yang mereka gunakan, tidak jauh berbeda. Hanya cara pengolahan dan bentuknya saja yang bervariasi. Bahan yang digunakan untuk membuat bermacam jenis *Wadai* Banjar tersebut memiliki makna atau nilai filosofis tersendiri dan sudah ditafsirkan serta diyakini mengandung manfaat bagi kehidupan.

Pembuatan *Wadai* tradisional Banjar tersebut harus diakui bahwa kebanyakan masih dilakukan secara tradisional. Bahkan banyak dilakukan oleh masyarakat yang menetap di pedesaan. Kegiatan ini berlangsung hingga sekarang. Hal ini disebabkan karena keterikatan mereka dengan adat dan budaya yang diwariskan secara turun temurun. Pada masa lalu pembuatan *Wadai* Banjar sangat erat kaitannya dengan kepercayaan masyarakat yang berkembang pada masyarakat. Terutama tentang adanya makhluk-makhluk gaib. Dengan demikian, setiap upacara adat mengharuskan tersedianya *piduduk* yang terdiri dari buah kelapa, gula merah, beras, ketan dan telur ayam. Dari bahan-bahan tersebut, masyarakat Banjar dapat membuat *Wadai-Wadai* tradisional dengan berbagai macam bentuk, warna serta nama yang berbeda sehingga disebut dengan *Wadai* 41 macam. Penyajian *Wadai* 41 macam tersebut dimaksudkan sebagai hidangan atau sesajian dengan tujuan agar makhluk-makhluk gaib tersebut

tidak mengganggu kehidupan masyarakat di sekitarnya. Dengan demikian, masyarakat dapat hidup tenang dan tenteram.

Selanjutnya, dalam pengolahannya pun tidak sembarang orang yang bisa memasaknya. Ada syarat tertentu yang harus dipenuhi oleh si pembuat *Wadai* tersebut. Syarat tersebut adalah dibuat oleh orang atau ibu-ibu yang dalam keadaan suci atau tidak dalam keadaan haid atau datang bulan. Ini merupakan pantangan yang mesti dipatuhi oleh ibu-ibu atau orang tua yang ingin mengolah *Wadai* Banjar.

Dalam pemilihan warna, masyarakat juga memilih warna yang mempunyai arti dan perlambang yang berhubungan dengan kelangsungan hidup manusia, yaitu warna merah, putih, hijau dan kuning. Warna merah, dilambangkan sebagai tersedianya darah yang mengalir di tubuh manusia. Warna putih adalah sumsum yang juga sangat penting bagi tubuh. Warna hijau untuk kesuburan dan kemakmuran. Sementara itu, warna kuning untuk keagungan dan kewibawaan. Semua warna-warna yang disebutkan di atas diyakini berpengaruh dalam pertumbuhan tubuh manusia dengan tata cara hidup manusia sebagai makhluk hidup yang dinamis dan kreatif dalam bersikap.

Seiring dengan berjalannya waktu dan masuknya berbagai suku ke daerah Banjar, maka ilmu pengetahuan pun semakin berkembang. *Wadai* tradisional sedikit demi sedikit mulai mengalami perubahan baik dalam beberapa hal, yaitu bahan, bentuk, peralatan maupun cara pengolahannya. Walaupun semua sudah serba modern, namun masih ada sebagian masyarakat yang memanfaatkan *Wadai* tersebut untuk sesajian. Caranya, sebelum *Wadai-Wadai* tersebut dipindahkan ke dalam wadah, tetap harus diambil lebih dahulu serba sedikit untuk suguhan makhluk-makhluk gaib. Paling tidak, orang yang memasaknya seperti yang sudah diadatkan akan mengatakan "kalau kepingin *Wadai* yang mana, silahkan ambil saja". Ini maksudnya ditujukan kepada makhluk gaib yang diyakini ada di sekitar.

Pada perkembangan selanjutnya, produksi dan promosi *Wadai* Banjar tersebut sudah mulai dilakukan oleh masyarakat

perkotaan, hal ini disebabkan karena kesadaran masyarakatnya dan pemerintah yang mengharapkan keberadaan *Wadai* Banjar ini tetap eksis sebagai kuliner orang Banjar yang harus dilestarikan dan dikembangkan. Hal tersebut sudah dilakukan baik pada setiap acara perkawinan atau upacara resmi, *Wadai* Banjar selalu disajikan. Kemudian pada bulan Ramadhan pun semua jenis dan macam *Wadai* Banjar dipasarkan secara khusus dan dikenalkan kepada masyarakat luas, dalam event tahunan yang disebut *Ramadhan Cake Fair*. Melalui event tahunan tersebut masyarakat mengetahui dan merasakan betapa banyak jenis dan ragam serta nikmatnya kuliner Banjar sehingga mereka selalu merindukan *Wadai-Wadai* Banjar.

Sebelum masuknya agama Islam, masyarakat menganut agama *animisme*, percaya dengan adanya makhluk-makhluk halus (gaib) yang kadang bisa mengganggu kehidupan manusia. Mereka percaya bahwa makhluk tersebut juga perlu makan dan sangat menyukai makanan yang bahannya ada unsur dari santan, gula merah, ketan, telur, buah kelapa (*piduduk*). Sehubungan dengan itu maka masyarakat membuat *Wadai-Wadai* dari campuran bahan-bahan tersebut, dengan berbagai bentuk rupa dan jenisnya yang penuh dengan perlambang hingga menjadi *Wadai* tradisional yang berjumlah 41 macam, ditambah dengan kopi pahit dan kopi manis. *Atur dahar* (memberi makan makhluk gaib) ini dilakukan dan disajikan dalam kurun waktu setahun sekali. Bagi mereka, *atur dahar* tersebut, dipercayai mendatangkan ketenangan dalam hidup. Bahkan, mereka juga meyakini dengan cara begitu mereka tidak akan diganggu oleh makhluk-makhluk gaib tersebut.

Dengan memahami makna dan pelambangan dari sesajian dalam bermacam upacara adat, kita mengerti dan memahami bahwa fungsi *Wadai* ini juga mengalami perkembangan. Sesuai perkembangan zaman, dulu, ketika agama animisme masih berkembang, *Wadai* dipahami tidak sekedar makan manusia. Akan tetapi juga sebagai sesajian untuk makhluk gaib. Sesuai perkembangan, keyakinan ini tentu berangsur berubah. Selain itu, setiap penyelenggaraan upacara adat *Wadai* Banjar tetap dihidangkan.

Wadai tersebut masing-masingnya mempunyai makna dan pengertian tersendiri. Begitu juga bahan-bahan mentah yang digunakan mempunyai makna tertentu. Bahkan, pemanfaatan warna bagi masyarakat Banjar tidak sembarangan. Warna tersebut memiliki makna filosofi seperti yang telah diuraikan di atas.

Adapun bahan-bahan pokok yang dibutuhkan untuk membuat *Wadai-Wadai* itu adalah sebagai berikut:

1. *Bahan Pokok*

Bahan Pokok yang banyak digunakan dalam pembuatan (pengolahan) *Wadai* adalah: beras (tepung beras), ketan (tepung ketan), gula merah, kelapa (santan), gula putih, garam, dan air kapur. Beras melambangkan bahan makanan pokok. Beras harus selalu tersedia di dalam rumah tangga yang menyiratkan jika beras ada berarti kehidupan dianggap berkecukupan.

Ketan atau beras *pulut*, jika dimasak merekat menjadi satu dan mudah dibentuk, bermakna di dalam keluarga akan selalu merekat dan terjalin silaturahmi yang baik karena selalu saling mengingat dan terikat. Oleh karena itu, ketan termasuk yang sering diadakan untuk pembuatan *Wadai* maupun makanan untuk sajian upacara umumnya.

Gula yang manis rasanya, bermakna agar jalan penghidupan ini dirasakan selalu manis, baik, senang, bahagia, dan disukai semua orang. Bahan garam biarpun hanya dipakai sedikit, namun dimaksudkan dalam bertutur kata selalu *masin* artinya setiap perkataan akan didengar dan selalu dipatuhi orang. Selain itu, setiap masakan yang diberi garam akan terasa enak dan gurih.

Bahan kelapa erat kaitannya dengan falsafah pohon kelapa yang mempunyai arti mulai dari akar, batang, daun, lidi, air kelapa, tempurung dan sabutnya semua berguna dan bermanfaat bagi kehidupan manusia. Makna filosofis yang diambil dari kelapa adalah agar hidup kita bermanfaat dan berguna untuk siapapun, baik kepada yang tua, muda, miskin, atau kaya dalam suka maupun duka.

Bahan-bahan tersebut melambangkan darah, daging, sumsum, kewibawaan yang sangat berpengaruh terhadap kehidupan atau tingkah laku serta sifat seseorang. Orang Banjar mengatakan bahwa isi perut adalah *gala-gala iman*. Artinya makanan harus halal dan menguatkan serta menjadi fondasi keimanan seseorang. Semua bahan mentah untuk membuat *Wadai* tersebut selain memiliki nilai filosofis juga kebanyakan berasal dari tanaman yang tumbuh dan berkembang di lingkungan masyarakat sendiri. Artinya, jenis bahan utama membuat *Wadai* seperti pisang, umbi-umbian dan tanaman lainnya merupakan hasil sekitar lingkungan tempat tinggal setempat yang diketahui asal-usulnya.

2. Warna

Dalam sajian upacara adat, ada empat warna yang selalu ditampilkan, yaitu: warna merah, putih, kuning dan hijau. Keempat warna tersebut dipercayai memiliki makna tertentu. Warna merah, ibarat darah yang ada di dalam tubuh dan dapat juga dikatakan sebagai kesungguhan lahir. Warna putih, ibarat sumsum yang ada di dalam tulang dan juga bermakna kesucian batin. Kuning adalah warna keagungan dan kewibawaan. Sementara itu, warna hijau, lambang kesuburan dan kemakmuran. Semua itu berhubungan dengan kesehatan tubuh dan kelangsungan hidup manusia.

Untuk pewarnaan, masyarakat Banjar memanfaatkan kekayaan alam yang mereka miliki. Untuk warna merah biasanya bahan yang digunakan adalah gula merah. Warna hijau diambil dari air perasan daun pandan atau daun suji. Warna kuning dihasilkan dari air perasan kunyit. Sementara itu, warna putih berarti tanpa bahan pewarna sama sekali. Apalagi jika memasaknya ada yang dengan cara digoreng, maka warna putihnya pun kadang kurang terlihat jelas warna putihnya. Sehingga untuk menyatakan warna putih dipakai simbol gula putih.

Sebelum masuknya agama Islam, semula ada tujuh warna yang mempunyai makna tertentu dalam berbagai sajian upacara adat. Tujuh warna adalah sesuai warna pelangi ditambah dengan warna hitam yang bermakna tujuh petala langit dan bumi menuju

ke alam atas atau surga. Ini biasanya ada pada sesajian upacara adat *manyanggar banua*, antara lain berupa *punjung* (nasi dibentuk kerucut).

3. Tujuan

Tujuan dari semua upacara adat ini adalah untuk *mengatur dahar* atau memberi makan kepada makhluk-makhluk ghaib dengan harapan agar tidak mengganggu ketenangan dan ketentrangan hidup manusia. *Atur dahar* yang merupakan suatu adat dan kebiasaan dari masyarakat Banjar sebagai pendukungnya diwujudkan dalam bentuk hidangan sesajian berupa *Wadai-Wadai* tradisional.

Pada upacara *menyanggar banua*, *wadai-wadai* tradisional diolah dan diletakkan pada *langgatan*, yang terbuat dari daun pucuk kelapa dibentuk segi empat bertingkat tujuh seperti kerucut dan digantung di tengah ruangan. Di setiap tingkat diletakkan *wadai-wadai* tersebut kemudian mereka mengelilingi *langgatan* dengan menari dan *bemamang* atau berdoa kepada Sanghyang (Tuhan Yang Maha Kuasa).

Setelah masuknya agama Islam maka tujuan dan bentuk upacara tersebut mulai berubah, di mana sekarang lebih ditekankan pada pembacaan do'a mohon keselamatan dan berkah kepada Yang Maha Kuasa untuk memohon kebaikan di dunia dan akhirat. Banyak upacara adat yang disesuaikan dengan syariat Islam, dan ini juga sekaligus menghindari kritikan yang mengaitkan dengan perilaku maupun perbuatan syirik.

4. Teknik memasak

Cara memasak *wadai* bagi orang Banjar pada mulanya sangat sederhana yaitu dengan cara *dijarang* (direbus), *dibanam* (dibakar), dipanggang, *disanga* (digoreng), dan *disumap* (dikukus). Alatnya pun sangat sederhana pula yaitu berupa panci yang terbuat dari seng untuk *menjarang* (merebus), *rinjing* (wajan) dari aluminium untuk *menyanga* (menggoreng), tuangan dari kuningan ditutup dengan seng bekas yang di atasnya ada bara api untuk *membanam*

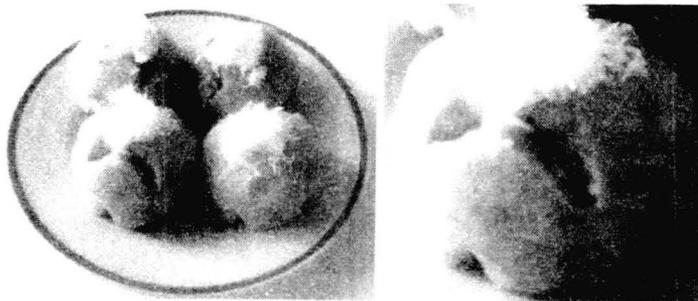
(membakar), *seblokan*/panci dandangan untuk *menyumap* (mengkus), dan dapur dari tanah liat yang berisi bara dari kayu untuk memanggang.

Seiring dengan kemajuan ilmu pengetahuan, maka peralatan masak memasak pun mulai diproduksi dengan sangat canggih dan multi fungsi. Pada zaman dahulu peralatan memasak menggunakan dapur atau tungku dari tanah liat, untuk pemanas dari panas api atau bara api dari arang, waktu masaknya *wadai* juga memakan waktu yang lama, namun pada zaman sekarang orang memasak sangat praktis, bisa dengan memakai kompor gas atau kompor listrik, sedangkan tempat memanggang bisa menggunakan *oven* atau *microwave* dan waktu masaknya pun lebih cepat dan dapat diatur dengan memakai *timer*.

B. Deskripsi Wadai Banjar 41 Macam

Tradisi pembuatan *Wadai Banjar 41 Macam* sampai sekarang masih tetap dipertahankan orang Banjar di Kalimantan Selatan. Baik untuk upacara adat maupun sebagai makanan selingan. Berikut deskripsi *Wadai Banjar 41 Macam* tersebut.

1. *Apam Habang*

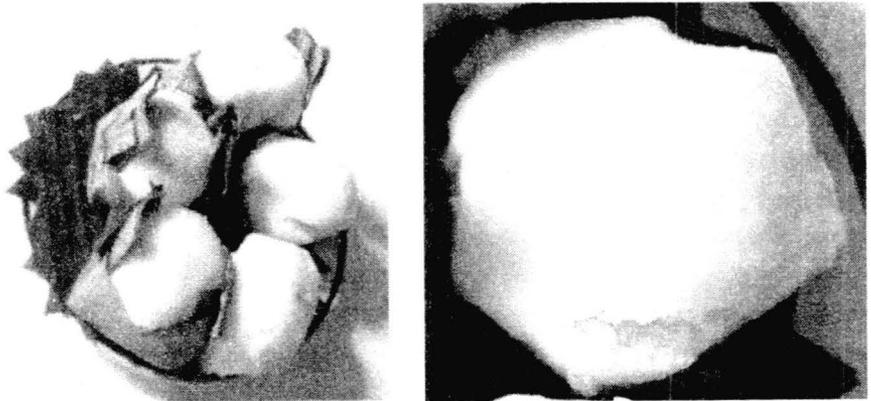


Wadai apam yang biasa dibuat dan disajikan terdiri atas dua macam, yaitu *apam habang* dan *apam putih* dengan cara pengolahan yang sama kecuali untuk warna hanya gulanya yang membedakan. Jika ingin *habang* maka digunakan gula merah dan jika putih

digunakan gula pasir putih. Apam adalah *wadai* paling terkenal di Kalimantan Selatan terutama di daerah Hulu Sungai, khususnya lagi di Hulu Sungai Tengah, Barabai.

Bahan yang disiapkan tepung beras, gula merah dan tapai *gumbili*. Gula merah direbus agak kental, tepung beras dengan tapai *gumbili* diaduk-aduk hingga tercampur rata, kemudian tuang gula merah sambil tetap diaduk sampai kalis dan menjadi adonan. Tepung beras dan gula banyaknya disesuaikan dengan keperluan yang dibutuhkan. Kemudian adonan didiamkan beberapa lama hingga *kamir* atau mengembang, setelah itu baru dibentuk sesuai yang dikehendaki, selanjutnya dikukus sampai masak.

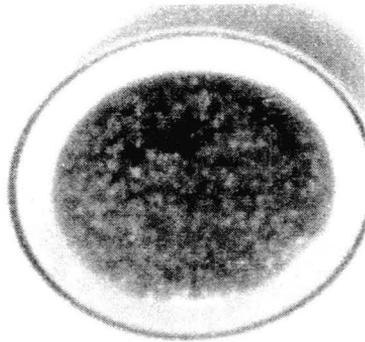
2. Apam Putih



Seperti telah diungkapkan di atas, yakni ada *apam habang* dan apam putih. Ditinjau dari sudut rasanya hampir sama, bedanya hanya pada tampilan warna saja. Cara pembuatannya juga sama, hanya gulanya yang membedakan bahwa untuk apam putih digunakan gula putih. Bahan-bahannya disesuaikan dengan keperluan jumlah apam yang diinginkan.

Apam adalah *wadai* yang menjadi kesukaan orang Banjar baik sebagai makanan selingan maupun kepentingan upacara. *Wadai* apam kemudian berkembang dengan berbagai bentuknya, tetapi makna yang terkandung di dalamnya pada hakikatnya sama.

3. Bubur Habang

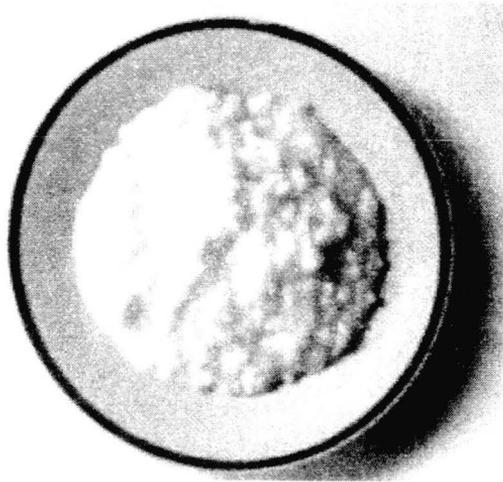


Bubur *habang* dan bubur putih, merupakan sesajian yang juga harus ada, karena melambangkan darah dan sumsum. Bubur *habang* dan bubur putih selalu diolah di lingkungan keluarga orang Banjar selain untuk dinikmati rasanya, juga karena nilai filosofis yang dikandung *wadai* tersebut.

Pembuatan bubur bahannya, adalah beras, santan dan gula merah untuk bubur *habang*. Proses pengolahannya adalah cuci beras sampai bersih, sementara itu rebus air dalam panci besar atau sesuai yang dibutuhkan, setelah mendidih masukkan beras sambil diaduk-aduk supaya jangan sampai meleleh keluar panci. Tambahkan air beberapa kali sampai beras menjadi bubur, kemudian tuangkan air santan dan terakhir air rebusan gula merah. Diaduk-aduk hingga ketiga bahan tersebut tercampur rata dan masak.

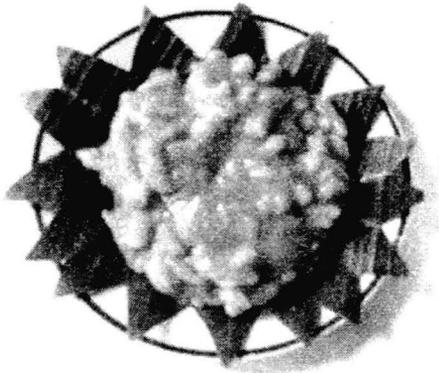
4. Bubur Putih

Untuk bubur putih, cara pembuatannya tidak berbeda dengan bubur *habang*. Bahannya pun sama, jika bubur putih berarti tanpa gula. Caranya beras yang sudah dibersihkan dimasukkan dalam panci air yang telah mendidih, dimasak hingga menjadi bubur lalu tuangkan santan dan biarkan sampai matang.



Keperluan upacara adat biasanya bubur *habang* dan bubur putih dibuat dalam satu piring sehingga terlihat warnanya merah dan putih.

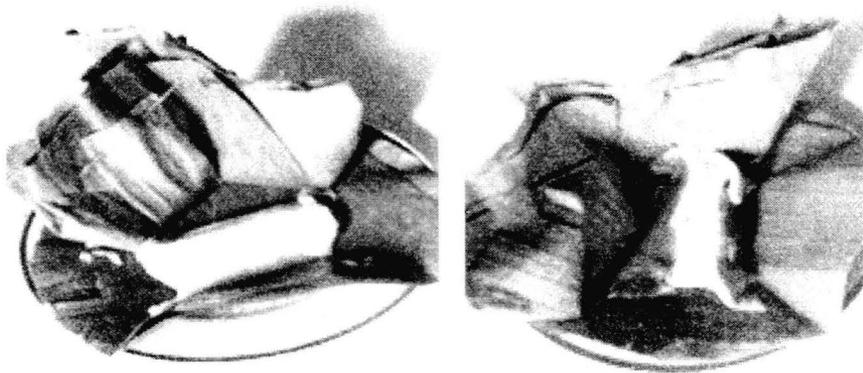
5. *Bubur Baayak*



Wadai yang menjadi bagian dari 41 macam, yaitu yang disebut bubur baayak. Bubur baayak diolah dengan terlebih dahulu membuat adonan kental, yang terbuat dari bahan tepung beras, air kapur dan garam seperlunya.

Gula merah direbus sampai menjadi cairan air gula. Setelah mendidih letakkan *nyiru jarang* (tampa yang tengahnya berlubang-lubang) untuk menggiling atau meyak adonan tersebut hingga jatuh ke dalam rebusan air gula tadi. Biarkan beberapa lama, apabila butiran adonan tadi timbul kepermukaan, berarti sudah masak. Ada dua macam cara pengolahan bubur baayak tersebut, yaitu bisa langsung dimasak dengan campuran santan, atau dimasak tanpa santan tapi cara penyajiannya bubur baayak dalam piring lalu dikuahi dengan santan.

6. Babungku



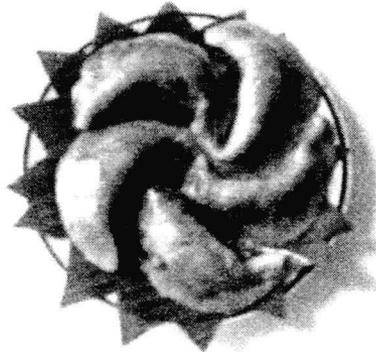
Babungku atau ada juga orang Banjar yang menyebutnya *bubungku* merupakan *Wadai* 41 macam lainnya. Bahan yang diperlukan adalah tepung beras, air santan kental, gula merah dan garam seperlunya, serta daun pisang sebagai pembungkusnya. Pengolahan *Wadai* ini dimulai dengan merebus air santan hingga mendidih, angkat, setelah terasa suam maka tuangkan sedikit demi sedikit ke tepung beras yang sudah disiapkan di dalam wadah, diaduk hingga menyatukan agak kental.

Sementara itu siapkan *halung* yaitu potongan daun pisang yang dibentuk segi empat panjang dengan melipat kedua ujungnya ke atas. Ukurannya disesuaikan dengan besar kecilnya *Wadai* babungku yang akan dibuat. Bahan yang sudah diolah tadi dituang

ke dalam *halung*, masukkan potongan kecil gula merah ditengah adonan lalu tuangkan santan kental kemudian dibungkus. Supaya adonan jangan tumpah daun tadi *disemat* atau dikunci dengan bilah lidi. Kukus dalam sebuah panci sampai matang. Waktu mengukus *Wadai* babungku ini lamanya sekitar 30 menit. Setelah masak kemudian diangkat, diamkan beberapa menit dan selanjutnya sudah bisa disajikan.

Ada beberapa *wadai* bubungku yang dibuat, yaitu babungku sagu dari bahan sagu, babungku pisang campurannya pisang, babungku hijau dari pandan dan tengahnya dimasukkan potongan gula merah.

7. *Babalungan Hayam*



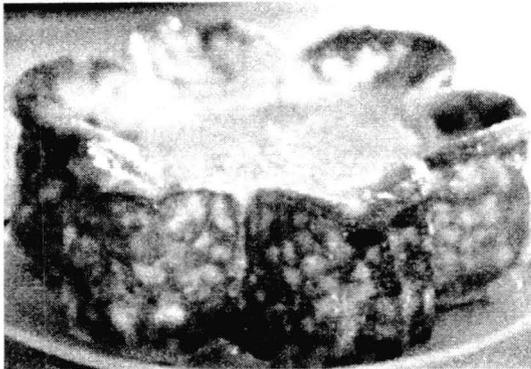
Wadai ini dinamakan *babalungan hayam*, karena mengambil nama dari jangger (*babalungan*) ayam meskipun bentuknya tidak terlalu mirip dengan aslinya. Berdasarkan sejarahnya dahulu *wadai* ini diolah agar ada unsur yang melambangkan jenis ayam yang dipersembahkan dalam salah satu sesajian upacara, tetapi seperti pada *wadai* lainnya hanya diambil simbol-simbolnya saja.

Untuk pengolahan *Wadai babalungan hayam* ini disediakan bahan tepung ketan, daun pandan, santan kelapa, *hinti*, air kapur dan garam secukupnya. Yang disebut dengan *hinti* adalah campuran dari parutan kelapa muda dan gula merah yang dimasak dengan cara digoreng supaya awet, tahan lama atau tidak cepat basi.

Proses pembuatan, masukkan tepung ketan dalam sebuah wadah tuangkan air santan sedikit demi sedikit sambil terus diaduk, tambahkan air perasan daun pandan supaya berwarna hijau, air kapur dan sedikit garam diaduk sampai rata dan jadi adonan yang kental. Air kapur dimaksudkan untuk memperoleh rasa sintal atau kenyal.

Adonan diambil segenggam atau sesuai keinginan, masukkan *hinti* ditengahnya, kemudian ditempa dan dibentuk menyerupai *babalungan hayam*. Seterusnya dikukus sampai masak, dan *Wadai babalungan hayam* telah bisa dinikmati atau dimakan.

8. *Bingka*



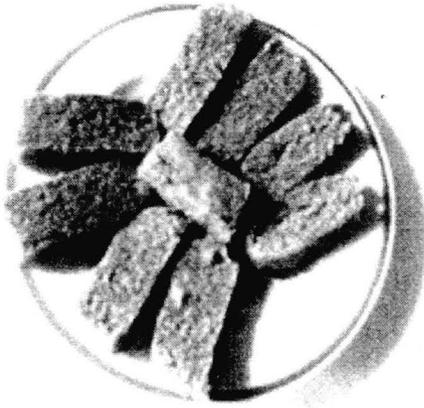
Seperti halnya pembuatan *wadai* lainnya maka bahan untuk mengolah bingka disediakan terlebih dahulu *santan bula-bula* (santan kelapa yang direbus hingga mengeluarkan minyak), telur bebek, gula pasir, tepung dan sedikit garam.

Caranya santan terlebih dahulu dimasak hingga menjadi *bula-bula*. Telur bebek dengan gula dikocok sampai gulanya hancur dan beri sedikit garam, setelah itu masukkan pelan-pelan sedikit tepung terigu diaduk hingga tercampur jadi adonan, kemudian sebelum memasukkan ke dalam tuangan campur *bula-bula* tadi agar kalau sudah masak maka bingka akan kelihatan berminyak dan menarik. Langkah selanjutnya adonan itu dibuat dalam tuangan bingka yang sudah dipanaskan di api yang suhu panasnya diatur

sedemikian rupa. Supaya panas dan masaknyanya merata, tuangan bingka ditutup dengan panai panas.

Wadai bingka ini ada beberapa macam nama dan rasa tergantung campurannya seperti bingka kentang maka yang bahan tambahan adalah kentang rebus. Bingka tapai disiapkan tapai beras, setelah jadi adonan masukkan ke dalam tuangan lalu di atasnya diletakkan tumpukan tapai. Kalau bingka barandam, bahan yang disediakan adalah telur ayam, tepung terigu, gula pasir, beberapa lembar pandan sebagai pengharum dan adas manis. Tuangan bingka ini pun bermacam-macam bentuknya ada yang segi empat, bundar dan ada pula yang seperti bunga segi enam.

9. *Cingkaruk Habang*

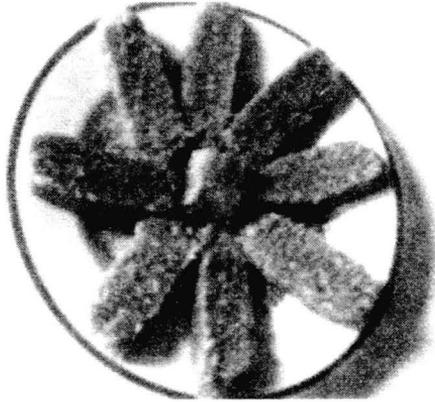


Wadai cingkaruk atau biasa juga disebut *cangkaruk* untuk logat Banjar lainnya, adalah jenis *wadai* yang termasuk dalam *Wadai* 41 macam. Pengolahan *wadai* cangkaruk ini bahannya dari beras ketan, serutan gula merah dan kelapa muda parut.

Beras ketan disangrai dalam sebuah wajan sampai kering, masukkan serutan gula merah, tambahkan kelapa muda parut, terus diaduk sampai masak merata. Kemudian bangkit dan dinginkan, seterusnya ditumbuk dalam lesung atau digiling sampai jadi adonan yang halus, menyatu dan sintal. Selanjutnya adonan

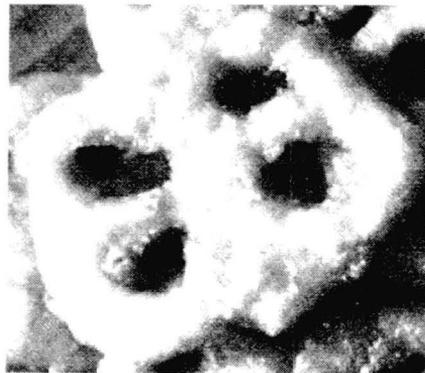
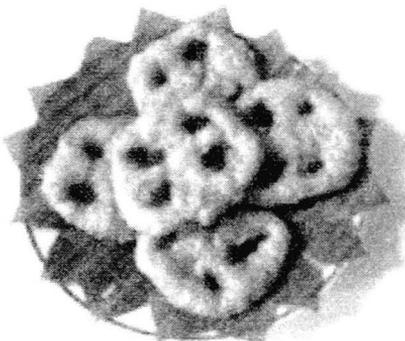
dibentuk atau di potong-potong menjadi segi gegetas atau segi empat atau sesuai keinginan si pembuat.

10. Cingkaruk Putih



Untuk membuat cangkaruk putih bahan dan caranya sama dengan pengolahan cangkaruk *habang*, kecuali gulanya yang membedakan yaitu dengan gula putih. Sebenarnya cangkaruk putih ini lebih pada pengalaman dan pengetahuan masyarakat pendukungnya, karena warna putih tidak terlihat jelas. Artinya *habang* dan putih adalah kebiasaan yang berlaku pada sajian *wadai* untuk upacara.

11. Cincin



Cincin adalah bagian dari *Wadai Banjar 41 Macam* yang sampai sekarang masih diproduksi dan dikonsumsi orang Banjar. Pengolahan *wadai* ini menggunakan bahan tepung beras, pisang kapas matang, gula merah, sedikit garam dan minyak goreng.

Cara pembuatan, gula merah diserut, campur dengan pisang kapas aduk sampai rata. Tambahkan air putih dan sedikit garam. Kemudian sedikit demi sedikit masukkan tepung beras sampai adonan jadi kental sehingga bisa digiling. Adonan cincin didiamkan kurang lebih enam jam agar adonan bagus dan meyatu. Agar mudah dibentuk maka adonan ditempa di atas daun pisang yang sudah diolesi dengan sedikit minyak goreng.

Adonan dibentuk bulat dulu lalu dilepekan, kemudian ditusuk dengan jari hingga terbentuk 4 buah lobang. Setelah itu masukkan dalam wajan yang minyaknya sudah dipanaskan, dibolak balik agar masaknya merata. Setelah masak, angkat dan tiriskan agar minyaknya kering, selanjutnya bisa disajikan.

12. Cucur Habang



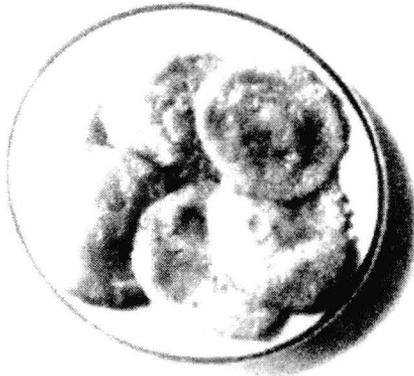
Bahan yang digunakan sama seperti yang lainnya tepung beras, tepung terigu, gula merah, dan minyak goreng.

Cara pembuatannya lebih dahulu rebus gula merah yang sudah diserut dan gula putih. Setelah mendidih gulanya hancur, angkat dinginkan sebentar kemudian masukkan tepung beras

dicampur dengan sedikit tepung terigu, aduk pelan-pelan hingga semua bahan tercampur dan menyatu sampai jadi adonan, lalu diamkan kurang lebih dua jam.

Panaskan wajan yang berisi sedikit minyak goreng, ambil sesendok adonan cucur lalu goreng sambil disiram-siram dengan minyak yang ada di wajan dan adonan ditusuk-tusuk dengan lidi. Setelah warnanya berubah agak merah berarti cucur itu sudah masak, kemudian angkat dan letakkan di tempat yang dapat menyerap minyaknya.

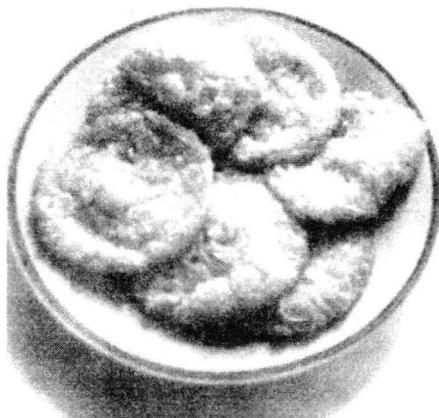
13. Cucur Putih



Pembuatan cucur putih hanyalah masalah gula yang digunakan bahan dan cara pembuatannya sama. Untuk membuat warna putih digunakan gula pasir putih. Begitu pula jika ingin melengkapinya dengan cucur kuning ditambah dengan air kunyit atau kesumba kuning.

Untuk mengolah menjadi *Wadai* cucur terlebih dahulu air direbus dalam panci sampai mendidih, kemudian masukkan gula putih. Setelah itu masukkan pula tepung beras dan tepung gandum diaduk perlahan sampai merata dan menjadi adonan. Adonan ini didiamkan dulu sekitar 2 – 3 jam. Panaskan wajan yang berisi sedikit minyak goreng, ambil adonan sesendok masukkan dalam wajan tadi dan digoreng. Jika warnanya agak putih kecoklatan berarti cucur dianggap masak.

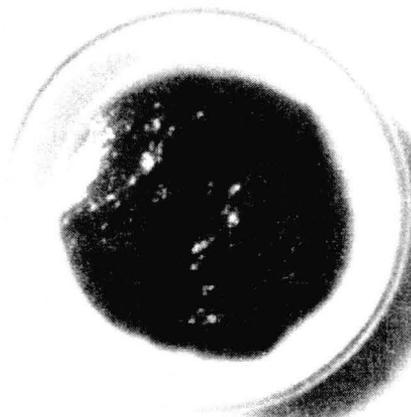
14. *Cucur kuning*



Sebagaimana telah dikemukakan di atas untuk melengkapi dengan cucur kuning hanyalah tinggal penyesuaian warna saja. Supaya berwarna kuning disediakan air perasan kunyit atau pewarna kuning, diaduk hingga warnanya menyatu.

Untuk mengetahui cucur telah masak, warnanya terlihat kuning itu menandakan telah masak. Cucur yang sudah masak dibangkit dan dikeringkan minyaknya. Sebenarnya cucur ini enak dimakan sewaktu masih hangat.

15. *Dodol Habang*

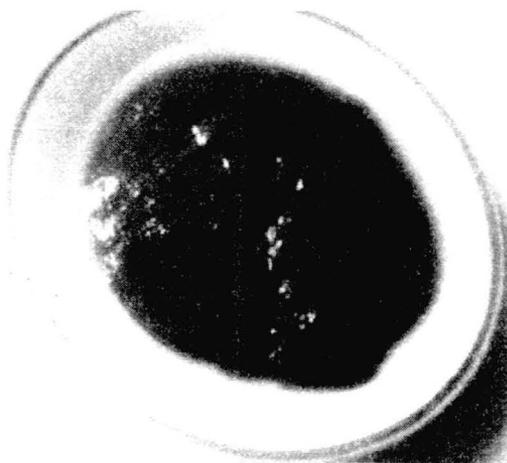


Wadai lainnya yang juga sudah dikenal dalam masyarakat Banjar adalah dodol, apalagi di daerah Hulu Sungai Selatan, Kandungan sangat terkenal sebagai kota penghasil dodol.

Bahan pembuatan dodol sediakan tepung ketan, gula habang dan santan kelapa, banyaknya disesuaikan dengan jumlah *Wadai* dodol yang dikehendaki.

Pembuatan dodol ini mula-mula santan direbus jadi *bula-bula*. Tepung ketan diaduk dengan air panas dan air santan dalam sebuah wadah. Setelah itu masukkan gula merah yang sudah diserut halus, dan *bula-bula* diaduk lagi hingga jadi adonan. Selanjutnya adonan itu tuang ke dalam wajan yang sudah disiapkan di atas tungku dengan api menyala. Adonan tersebut terus diaduk dan cukup lama hingga adonan mengental dan masak dan warnanya menjadi merah tua kehitaman.

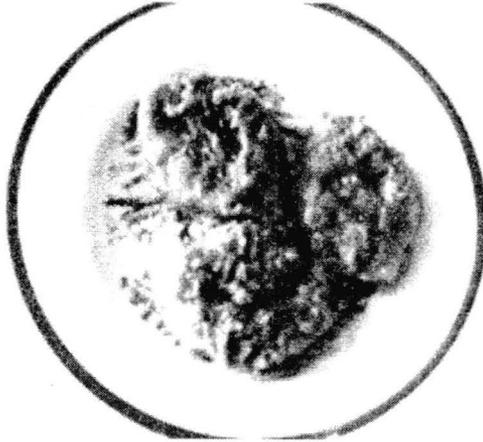
16. *Dodol Putih*



Dodol putih sebenarnya jarang dibuat, tetapi dalam kelengkapan sajian upacara dodol putih diolah secara khusus dan karena menambah variasi *Wadai* Banjar, maka diteruskan pembuatannya. Cara membuatnya juga tidak berbeda dengan mengolah dodol habang, yang membedakan hanyalah gulanya, yaitu memakai gula pasir.

Proses dan bahan yang disediakan sama dengan pembuatan dodol habang. Sebenarnya dodol putih ini memang adanya hanya ketika dilaksanakan pada waktu upacara saja, jadi tidak untuk dijual sebagai konsumsi sehari-hari.

17. *Gagatas Habang*



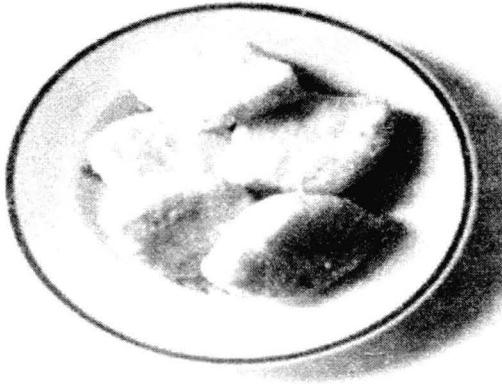
Wadai lainnya yang juga menjadi bagian dari *Wadai Banjar 41 Macam* adalah gagatas yang juga terdiri dua macam warna habang dan putih. Pembuatan *Wadai* gagatas bahannya adalah tepung ketan, kelapa parut, air, gula merah, garam dan minyak goreng.

Sediakan wadah besar masukkan tepung ketan dicampur dengan kelapa parut, tambahkan garam secukupnya kemudian tambahkan air sedikit demi sedikit sambil diaduk dan terus diaduk lagi sampai semua bahan menyatu dan jadi adonan yang kental.

Ambil adonan lalu ditempa dengan tangan atau digiling lepek dengan ketebalan kira-kira 3-4 cm, selanjutnya boleh diiris-iris atau tetap ditempa dengan tangan dibentuk segi empat miring yang dalam bahasa Banjar disebut *rincung gagatas*, terus digoreng di minyak panas. Setelah masak diangkat dan didinginkan. Rebus air dalam wajan dan setelah panas masukkan gula merah yang sudah diserut, kemudian diaduk sampai gulanya hancur dan agak kental. Berikutnya gagatas yang sudah masak tersebut dimasukkan ke dalam wajan yang berisi gula kental tadi sambil dibolak-balik

secara pelan-pelan sampai gulanya menyatu atau lengket pada gagatas tadi.

18. *Gagatas Putih*

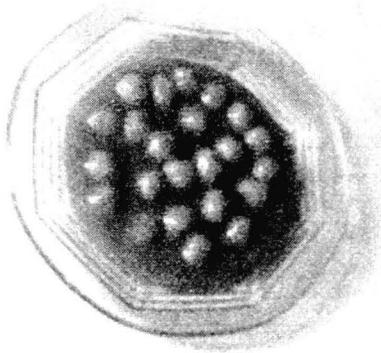


Wadai gagatas putih termasuk *Wadai bahari* (lama). Pembuatannya sama dengan *gagatas habang*, hanya bahannya terutama pada gula yang digunakan yakni gula putih. Tepung ketan dan kelapa parut ditambah garam dan gula diaduk sampai menyatu dan bisa dibentuk.

Kemudian ditempa sampai rata dengan ketebalan 3-5 cm lalu diris-iris dibentuk segi empat miring yang dalam bahasa Banjar disebut *rincung gagatas*. Selanjutnya digoreng dalam minyak panas, setelah masak diangkat dan didinginkan. Sementara itu disiapkan wajan yang berisi air panas, masukkan gula putih dimasak hingga agak kental. Berikutnya masukkan semua *gagatas* yang sudah masak tadi sambil dibolak-balik agar masaknya merata. Artinya gula putih yang cair tersebut lengket atau melekat pada *gagatas* tadi, maka jadilah *Wadai gagatas putih*.

19. *Hintalu Karuang*

Wadai hintalu karuang namanya diambil dari nama burung *karuang* yang banyak terdapat di Kalimantan Selatan. *Hintalu* adalah bahasa Banjar yang maksudnya telur.

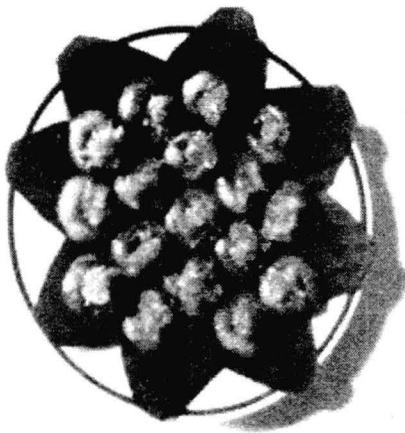


Bahan mentahnya adalah tepung ketan, gula merah, santan kelapa, air kapur, garam sedikit serta daun pandan. Proses pembuatannya adalah, masukkan tepung ketan dalam wadah lalu tuangkan air putih hangat sedikit demi sedikit serta air kapur sambil diaduk, sampai jadi adonan yang kental

dan menyatu. Ambil adonan sedikit lalu digiling di telapak tangan hingga berbentuk bundar kecil seperti telur karuang.

Sementara itu rebus air santan, gula merah dan beberapa lembar daun pandan. Pemberian daun pandan disini hanya untuk menambah selera dan mengharumkan masakan. Setelah mendidih masukkan adonan yang sudah digiling tadi, di aduk pelan-pelan, kalau adonannya timbul berarti *hintalu karuang* sudah masak. Kalau lagi musim durian, biasanya masyarakat bisa menambahkannya agar *wadainya* terasa tambah nikmat membangkitkan selera.

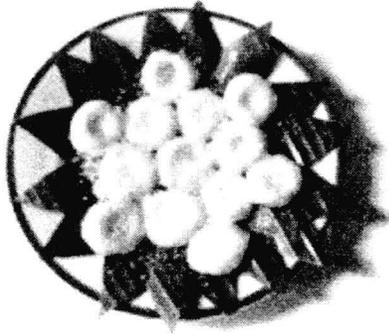
20. *Kacicak Hijau Bahinti*



Kakicak hijau termasuk *Wadai* tergolong tua atau lawas. Pembuatan *wadai* kakicak ini terdiri atas bahan tepung ketan, sedikit air kapur, garam, daun pandan dan hinti.

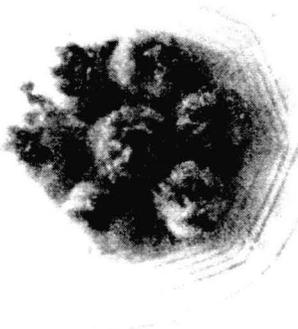
Daun pandan atau suji ditumbuk tambahkan air, peras beberapa kali hingga dapat bahan pewarna hijaunya. Selanjutnya tepung ketan diaduk dengan air dingin, masukkan air pandan dan sedikit garam aduk hingga warna hijaunya menyatu kental dan jadi adonan, kemudian digiling dan dibentuk bulat-bulat lalu tekan tengahnya sehingga bentuknya agak ceper dan berlubang ditengah. Selanjutnya siapkan air panas yang mendidih lalu masukkan kakicak tadi, jika gilingan kakicak tersebut timbul, maka menandakan sudah masak. Kakicak yang sudah masak tadi dibuat dalam piring dan tengahnya yang berlubang ditaruh hinti, untuk memakannya bisa diambil dengan menggunakan tangan.

21. *Kakicak Putih*



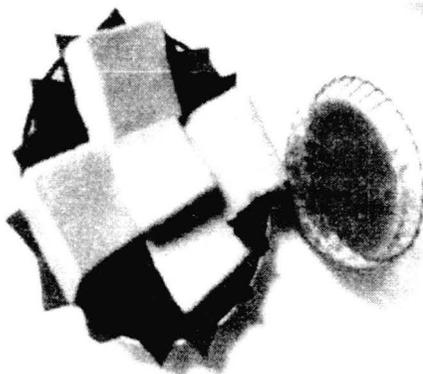
Sebagaimana telah diungkapkan bahwa *Wadai* Banjar itu selalu ada warna habang, putih, hijau dan kuning. *Wadai* kakicak disini ditampilkan dengan warna hijau dan putih. Kakicak putih pengolahannya juga sama dengan kakicak hijau, hanya bedanya menggunakan gula pasir atau tanpa gula tapi diberi hinti di atasnya.

22. *Kakicak Gumbili*



Kakicak gumbili sesuai namanya bahannya menggunakan *gumbili* (ubi singkong), kelapa muda parut, sedikit garam, dan air gula merah. Cara membuatnya *gumbili* dikupas kulitnya dipotong-potong, cuci bersih lalu diparut, campurkan sedikit garam, diaduk hingga tercampur jadi adonan kental. Selanjutnya ambil sedikit adonan terus digiling menggunakan tangan dibuat bulat-bulat sesuai keinginan. Selanjutnya dikukus sampai masak. Sementara itu siapkan air gula merah yang dicampur dengan serutan kelapa muda, diaduk hingga gula dan kelapa parut melekat pada kakicak.

23. *Kakulih Hijau*

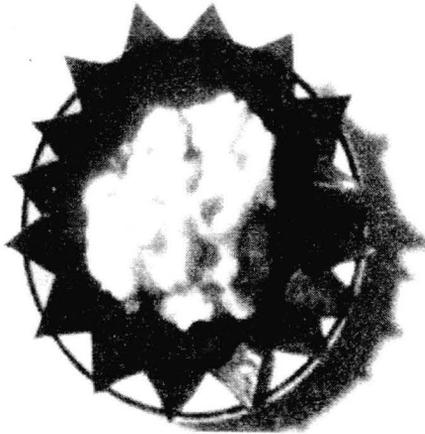


Wadai kakulih atau bagi orang Banjar hulu disebut *kukulih*. *Wadai kakulih* ini dibuat dengan bahan tepung beras, santan kelapa, sedikit air kapur, sedikit garam dan daun pandan.

Membuat *Wadai* ini terlebih dahulu pandan ditumbuk dan diberi air kemudian diperas dan airnya diambil. Tepung beras dicampur air hangat, aduk pelan-pelan hingga tepungnya mencair kemudian campurkan air perasan pandan dan sedikit air kapur serta garam hingga jadi adonan yang cair. Panaskan air santan cair dalam wajan atau panci di atas api yang tidak terlalu besar, setelah airnya mendidih lalu tuang adonan tadi diaduk perlahan hingga masak. Selanjutnya dipindahkan ke dalam ceper dan dinginkan.

Setelah dingin *kakulih* tadi dipotong-potong bisa dengan berbagai bentuk *rincung gagatas*, atau segi empat. Untuk menikmati *wadai* ini harus dibuatkan kuah masak campuran dari air gula merah, santan kelapa dan sedikit garam.

24. *Kakulih Putih*



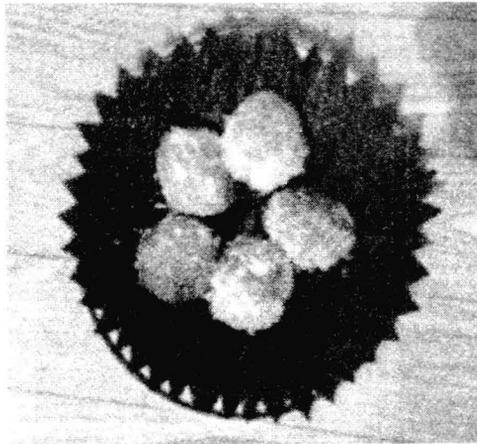
Seperti halnya *Wadai* lainnya yang berwarna putih, *kakulih putih* bahannya tepung beras, santan kelapa, gula pasir, air kapur dan sedikit garam.

Cara pengolahan *kakulih putih* sama dengan *kakulih hijau*. Pembuatannya hancurkan tepung beras dengan air hangat,

campurkan gula pasir, air kapur dan garam. Sementara itu rebus air santan dalam panci atau wajan di atas api yang tidak terlalu besar, setelah mendidih masukkan adonan tadi, aduk perlahan-lahan hingga masak. Setelah masak pindahkan ke dalam ceper atau piring atau tuangan yang dikehendaki biarkan hingga dingin.

Untuk penyajian kakulih putih bisa dipotong atau diiris-iris. Memotongnya juga sama dengan kakulih hijau, yaitu menjadi segi empat miring atau lazim disebut *rincung gagatas*. Karena kakulih putih ini dibuat dengan gula putih, maka sudah bisa langsung dimakan. Tetapi ada juga cara pengolahannya tanpa gula pasir, maka cara menyajikannya ditaruh dalam piring dan diberi kuah masak dari rebusan campuran air gula merah dan sedikit garam.

25. Kalalapun

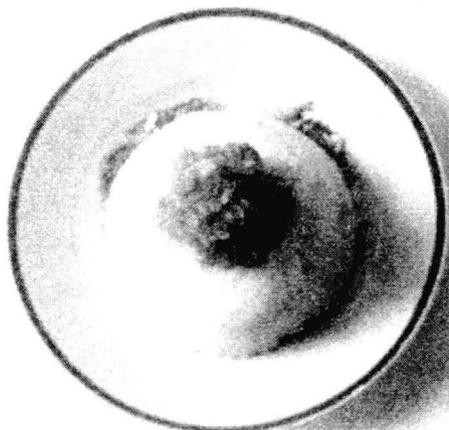


Kalalapun adalah bagian dari *wadai* 41 macam, karena sudah lama dikenal dalam masyarakat Banjar. Membuat *kalalapun* bahannya adalah tepung ketan, gula merah, daun pandan, sedikit air kapur dan kelapa parut.

Cara pengolahannya tepung ketan dihancurkan dengan air hangat, campurkan perasan air daun pandan dan tambahkan sedikit air kapur dan garam diaduk menjadi adonan yang kental.

Jika adonan sudah selesai dibuat dan mudah dibentuk, maka ditempa sebesar kelereng atau seperti telur ayam kemudian masukkan potongan kecil gula merah ke dalam bulatan tadi lalu ditempa lagi hingga jadi bundar. Sementara itu rebus air dalam panci, setelah mendidih masukkan beberapa butir *kalalapun*, apabila *kalalapun* tersebut timbul di permukaan panci berarti sudah masak, angkat dan langsung gulingkan di dalam parutan kelapa muda yang dicampur dengan sedikit garam.

26. *Lakatan Putih Bahinti*

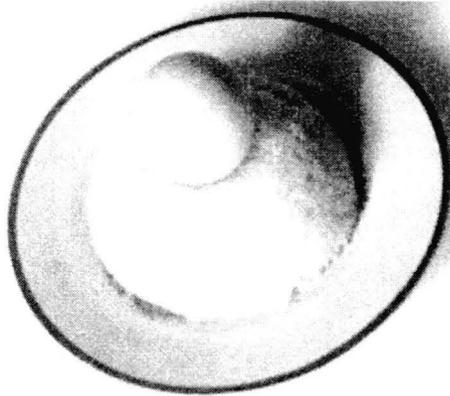


Lakatan putih bahinti ini pada mulanya adalah sajian untuk upacara khatam Al-Qur'an yaitu tamat membaca alqur'an. Untuk membuat *Wadai* ini mudah saja yaitu beras ketan, santan kelapa dan serutan kelapa muda untuk membuat hinti.

Beras ketan dicuci lalu ditiriskan, masak air di panci sampai mendidih baru dibuat beras ketannya dimasak seperti memasak nasi biasa, namun setengah masak diangkat lalu dicampur dengan air santan, aduk hingga rata dan tambahkan sedikit garam supaya mendapatkan rasa gurih. Selanjutnya dimasak kembali dengan cara mengukus hingga masak. Kemudian nasi ketan yang sudah masak itu ditaruh dalam piring lalu dengan kedua tangan ditempa dan dibentuk seperti gunung yang harus padat dan menyatu. Untuk penyajiannya diletakkan *hinti* di atas gunung tersebut.

Hinti, yakni campuran parutan kelapa muda dan gula merah. Sewaktu memakannya diiris sesuai keinginan dan di atas irisan letakkan *hinti*.

27. *Lakatan Kuning Bahintalu*



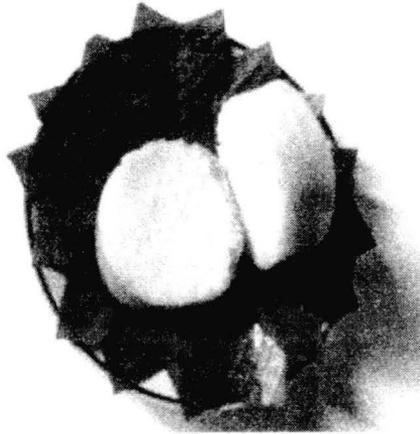
Lakatan kuning bahintalu ini cara pengolahannya sama dengan lakatan putih hanya untuk warna kuning diambil sari pati kunyit.

Pembuatannya juga didahului dengan cuci beras ketannya lalu ditiriskan, setelah air di panci mendidih masukkan ketan tersebut, lalu tuangkan air kunyit. Setelah setengah masak angkat dan buat ke dalam wadah kemudian campurkan dengan air santan yang sudah bercampur dengan air kunyit, aduk hingga warna kuningnya merata. Selanjutnya dikukus, apabila sudah masak, nasi ketan itu dibentuk seperti gunung, jadi kelihatannya seperti gunung kuning. Di atas gunung nasi ketan kuning tersebut diletakkan telur ayam yang sudah masak. Untuk menikmatinya ketannya dipotong-potong dan telurnya diiris - iris.

28. *Lamang*

Sebenarnya lamang ini tidak termasuk jenis *Wadai*, tetapi karena sudah dikonsumsi sehari-hari, maka digolongkan dalam sebutan *Wadai*. Bahan pembuatan lamang ini adalah beras ketan, santan kelapa dan sedikit garam, sedangkan tuangannya menggunakan

bumbung, yaitu bambu atau paring yang panjangnya 10 – 15 cm, bagian bawahnya ditutup dan bagian atas biarkan terbuka.



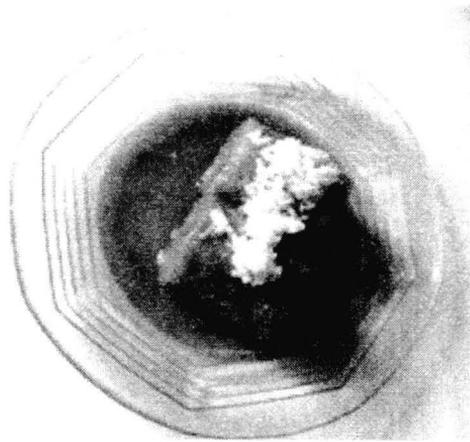
Beras ketan dicuci bersih terus direndam selama kurang lebih 30 menit, kemudian ditiriskan. Selanjutnya beras ketan tersebut dicampur dengan santan dan sedikit garam diaduk hingga rata. Bambu yang sudah disediakan tadi di dalamnya dilapisi dengan daun pisang muda. Kemudian masukkan beras ketan ke dalam bumbung, jangan terlalu penuh biarkan kosong lebih kurang tiga jari, tuangkan lagi santan yang tersisa.

Cara memasaknya lamang yang sudah siap dalam bumbung bambu tadi disandarkan atau diletakkan dalam posisi berdiri miring pada sebuah tiang penyangga yang di bawahnya bara api. Kemudian bara api tersebut terus dikipasi agar tetap dengan keadaan yang tidak terlalu tinggi suhu apinya. Bambu lamang sambil diputar-putar agar masaknya merata. Bila warna bambu berubah jadi agak kehitaman berarti lamang sudah matang atau masak.

Untuk mengambil lamang yang sudah masak, tidak perlu dengan cara membelah bambunya, tetapi cukup dengan menghentak-hentakkan bambunya dengan muaranya di bawah. Nanti lamang yang di dalam bambu tadi akan keluar dengan sendirinya. Untuk penyajiannya lamang tersebut dipotong-potong sesuai

keinginan. Untuk menambah kenikmatan rasanya, lamang dimakan bersama telur rebus atau lazim disebut telur pindang.

29. *Lupis*



Makanan lupis ini juga merupakan *wadai* yang sudah lama ada, dan pembuatannya cukup rumit juga. Bahan yang digunakan untuk mengolah lupis adalah beras ketan putih, gula merah, daun pandan, air kapur dan sedikit garam serta daun pisang.

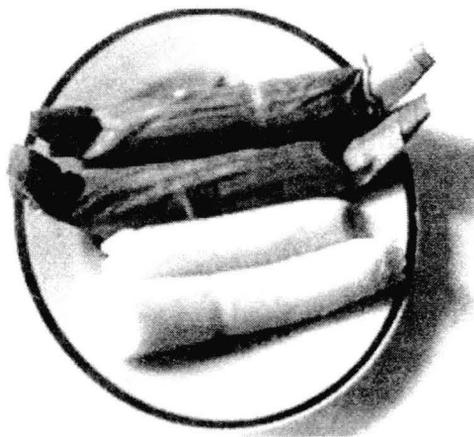
Daun pisang adalah untuk membuat halung atau wadah untuk memasak. Sebelumnya daun pisang tersebut dijemur di panas matahari supaya lemas dan mudah dibentuk. Selanjutnya daun pisang itu digulungkan ke batang paring atau tongkat bulat, pada ujung bawahnya diikat kuat-kuat, lalu potongan paring atau tongkat tadi dicabut, kemudian jadi halung gulungan daun pisang.

Tumbuk daun pandan beri sedikit air, lalu diperas agar mendapatkan warna hijau dan kental. Beras ketan yang sudah bersih dicampurkan dengan air pandan, air kapur dan air garam. Selanjutnya beras ketan tersebut dimasukkan ke dalam *halung* gulungan daun pisang, kemudian diikat ujungnya kuat-kuat. Dalam mengisi beras ketannya harus penuh dan padat. Agar hasilnya sintal maka sekeliling halung tadi diikat kuat-kuat dengan tali dari kulit bamban, selain itu juga dimaksudkan agar halung tidak pecah dan bocor.

Lupis tadi selanjutnya direbus sampai masak, cukup lama biasanya sampai kurang lebih 4 jam. Setelah masak lupis diangkat dan ditiriskan, setelah dingin baru bisa dimakan.

Untuk penyajiannya, setelah dipotong sesuai keinginan letakkan dalam piring kemudian taburi dengan parutan kelapa muda lalu dikuahi dengan rebusan gula merah yang agak kental.

30. *Pupudak Baras*



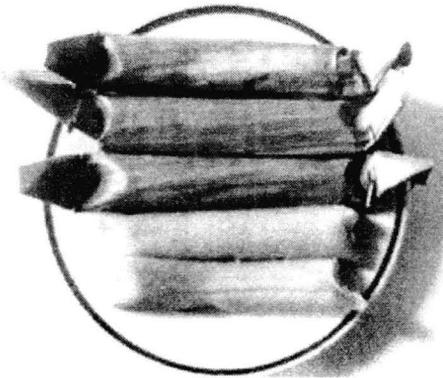
Pupudak atau papudak biasa juga disebut dengan nama *Wadai susunduk lawang* (palang pintu). *Wadai* ini bahan pengolahannya dari tepung beras, gula pasir, santan, garam dan daun pisang yang berbentuk *halung* sebagai pembungkusnya. Pertama rebus terlebih dahulu santan kelapa sampai menjadi bula-bula. Tepung beras disiram air panas, tambahkan gula pasir, garam dan bula-bula, diaduk hingga jadi adonan cair.

Selanjutnya adonan tadi dituang ke dalam *halung* yang sudah disiapkan, lalu ujungnya dilipat dan dikunci dengan tusukan lidi agar tidak tumpah, seterusnya dimasak dengan cara dikukus.

31. *Pupudak Sagu*

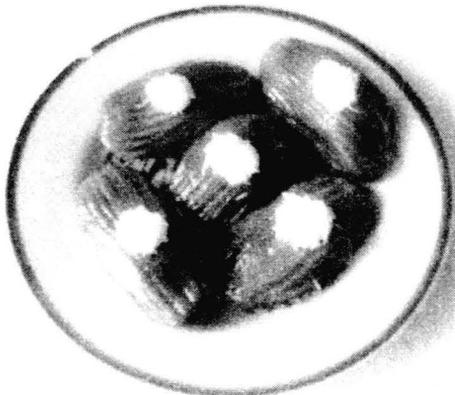
Sesuai dengan namanya bahan bakunya adalah tepung sagu, gula merah, santan kelapa, sedikit garam dan *halung* daun pisang sebagai pembungkusnya. Pertama kali santan direbus sampai

menjadi *bula-bula*. Tepung sagu dikepal atau digumpal besar-besar kemudian direbus, setelah beberapa lama gumpalan sagu tadi diangkat dan langsung dipecah-pecah hingga hancur. Campurkan serutan gula merah, bula-bula, garam, diaduk sampai menyatu dan jadi adonan, selanjutnya masukkan ke dalam *halung*, tutup rapat ujungnya dengan tusukan lidi agar adonan tidak tumpah. Selanjutnya dikukus hingga masak.



Dari segi penampilan perbedaan pupudak beras dan pupudak sagu terlihat pada hasilnya setelah masak, bahwa pupudak beras yang telah masak berwarna putih, sedangkan pupudak sagu agak merah kecoklatan.

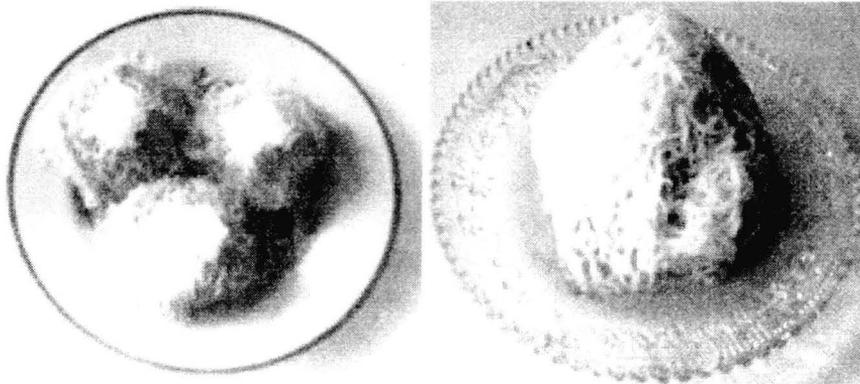
32. *Papari*



Wadai papari diambil dari nama buah sayuran yang memiliki rasa pahit, tetapi jika dibuat sayur ada teknik cara memasaknya sehingga hilang rasa pahitnya dan enak dimakan. Disebut *Wadai* papari karena bentuknya guratannya menyerupai buah pare walaupun tidak terlalu mirip.

Bahan pembuatan papari adalah tepung ketan, air santan, air kapur, garam, daun pandan dan hinti. Proses pembuatannya, masukkan tepung ketan dalam sebuah wadah, tuangkan air hangat sedikit demi sedikit sambil diaduk sampai rata dan menyatu menjadi adonan yang dikehendaki. Berikutnya dengan menggunakan tangan ambil sedikit adonan lalu diolah dan dibentuk agak lonjong di dalamnya diisi dengan hinti, lalu adonan ditekan dengan garpu sehingga tergambar garis-garis lurus. Setelah itu masukkan dalam alat pengukus. Untuk penyajian di atas *Wadai* papari tadi diletakkan *tahi lala* yaitu inti *bula-bula* santan.

33. *Putu Mayang*



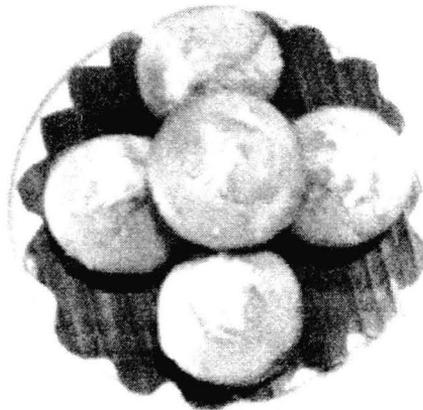
Wadai ini dinamakan *putu mayang*, karena juntaian atau lunjurannya seperti mayang yang berurai. Sebagian daerah di Kalimantan Selatan ada juga yang menyebutnya dengan nama *puracit*. Pembuatan *Wadai puracit* ini cukup sulit atau rumit.

Bahan yang digunakan tepung beras, tepung tapioka, santan kelapa, dan gula. Cara membuatnya semua bahan diaduk sampai rata dalam wadah yang dipanaskan di atas api. Selanjutnya

adonan yang sudah kental diangkat dan didinginkan. Ambil cetakan putu mayang yang terbuat dari seng atau aluminium yang sudah berlobang-lobang sebesar jarum. Di bawah cetakan tersebut sudah disiapkan daun pisang yang sudah diolesi dengan minyak kelapa. Proses selanjutnya adonan tadi diambil dan diletakkan di atas cetakan tersebut lalu ditekan hingga keluaran lajuran-lajuran putu mayang, lalu dibentuk bertumpuk-tumbuk sebesar yang dikehendaki.

Putu mayang ini juga bisa disiapkan dengan warna habang dan putih. Kalau putu mayang merah menggunakan gula merah dan penyajiannya ditambah parutan kelapa muda, sedangkan putu mayang putih dimasak tanpa menggunakan gula putih, tapi pada waktu menyajikannya ditambah dengan kuah rebusan gula merah.

34. *Roti Baras Habang*

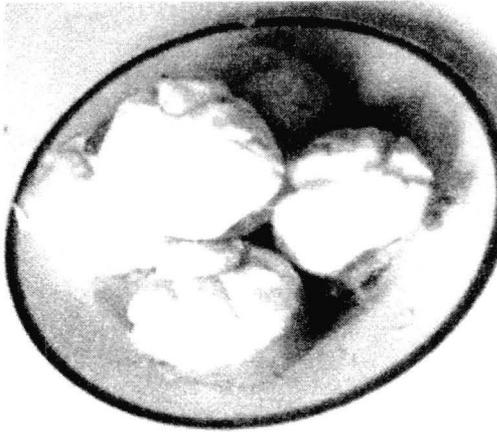


Roti *baras habang* (beras merah) ini dinamakan begitu karena warnanya merah kecoklatan, karena ada unsur campuran gula merah. Membuat roti ini bahan yang disediakan berupa tepung beras, gula merah, tapai singkong dan sedikit garam.

Untuk membuatnya, tepung beras, serutan gula merah dan tapai singkong tambahkan sedikit air hingga diaduk hingga jadi adonan, diamkan sebentar sampai adonan mengembang. Siapkan

tuangan kuningan yang berbentuk bundar dan berisi tujuh lubang. Panaskan di atas api, olesi dengan minyak kelapa, lalu adonan tadi dituang ke dalam lubang-lubang boleh diisi penuh atau cuma sepertiganya tergantung keinginan si pembuat. Sementara itu panaskan *panai* yang nanti dipergunakan sebagai penutup tuangan, diperkirakan sekitar 15 menit roti tersebut akan masak.

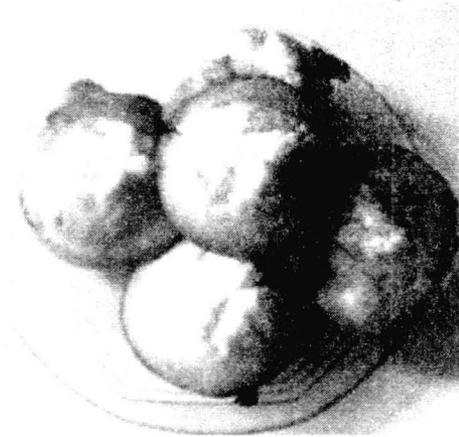
35. Roti Baras Putih



Seperti *wadai* lainnya ada yang merah dan putih begitu juga roti ini ada warna merah dan putih. Proses membuat roti beras merah dan roti beras putih sama, perbedaannya hanya pada gulanya saja untuk roti beras habang menggunakan gula merah dan untuk warna putih menggunakan gula pasir dan ditambah dengan air santan. Jika dirinci bahannya berarti tepung beras, gula pasir, air santan, tapai singkong dan sedikit garam.

Banyak atau sedikit jumlah *wadai* yang diharapkan tentu disesuaikan dengan bahan yang disediakan. Pada dasarnya bahan untuk pembuatannya sama, dijadikan adonan lebih dulu. Setelah adonannya mengembang dimasak dalam tuangan yang dipanaskan di atas api, tutup dengan *panai panas*. Tidak lama roti yang dibuat masak dengan warna putih yang merekah.

36. *Roti Sagu*



Selain roti habang dan roti putih, juga ada roti sago. Roti sago ini bahannya sago, tepung gandum, gula pasir, dan telur itik.

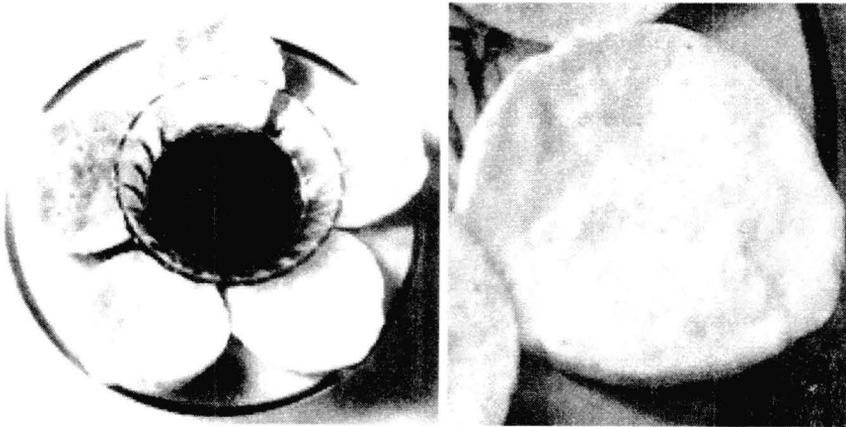
Pengolahannya, sago disangrai hingga kering. Gula putih dan telur itik dikocok sampai mengembang, selanjutnya tambahkan dengan sago dan juga tepung diaduk rata sampai menjadi adonan. Berikutnya adonan tadi dimasak dalam tuangan roti yang di bawahnya dipanaskan dengan bara api. Tutup dengan panai yang panas tunggu beberapa menit, roti akan berubah warna agak kecoklatan dan atasnya merekah. Namun untuk mengetahui roti yang sudah masak biasanya diperiksa dulu dengan lidi yang ditusukkan ke *wadai*, apabila lidinya bersih tidak ada adonan yang melekat berarti roti tersebut sudah masak.

37. *Surabi*

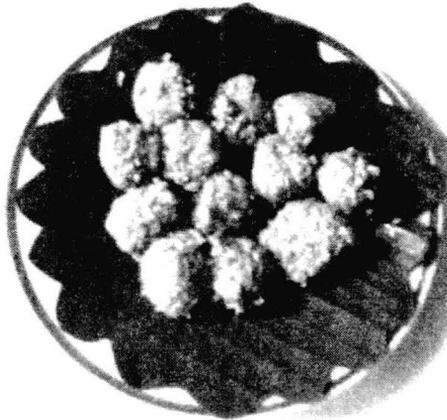
Wadai surabi termasuk dalam kategori *wadai* tua, karena sudah ada sejak lama. Bahan yang harus disiapkan adalah tepung beras, kelapa parut, sedikit air kapur dan garam.

Bahan-bahan yang disediakan itu semua dicampur dalam satu wadah, tambahkan air putih lalu diaduk sampai merata hingga menjadi adonan surabi yang masih agak encer. Selanjutnya panaskan wajan olesi dengan minyak kelapa, ambil sesendok adonan dan

masak dalam wajan, tutup dengan tutup panci, biarkan beberapa saat, apabila adonan sudah kering, maka *Wadai* surabi sudah masak. Agar antara *Wadai* surabi ini tidak lengket maka letakkan di atas daun pisang. Untuk penyajian surabi ini bisa diberi kuah rebusan gula merah.



38. *Tapai Beras*



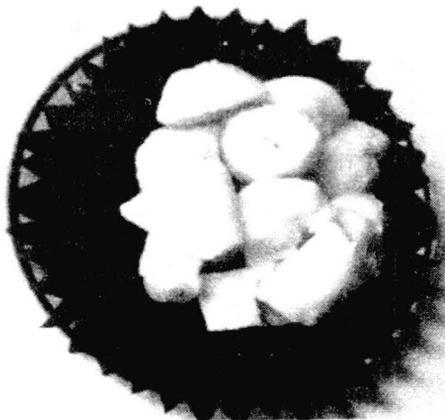
Pengolahan *tapai* beras ini memang agak rumit karena ada beberapa pantangan yang tidak boleh dilanggar, seperti orang yang membuatnya harus tidak dalam keadaan haid, dan juga tidak boleh *menginang* (makan sirih), orang haid juga dilarang mendekat.

Apabila larangan tersebut dilanggar, maka tapai tersebut bisa rusak baik warnanya maupun rasanya. Untuk membuatnya sediakan beras ketan, daun katul, dan ragi tapai.

Pembuatannya, cuci bersih beras ketan lalu direndam beberapa lama sekitar 2 – 3 jam lamanya, kemudian ditiriskan. Daun katul ditumbuk dan diambil airnya dan sebagian dijemur sampai kering lalu ditumbuk sampai jadi tepung. Berikutnya beras ketan dikukus sampai setengah matang, angkat terus disiram dengan air katul diaduk hingga hijaunya merata, kemudian ditaburi lagi dengan tepung katul, aduk kembali, setelah itu dikukus kembali hingga masak. Jika sudah matang diangkat, lalu didinginkan, setelah dingin taburkan ragi tapai yang sudah hancur halus bagai tepung, diaduk hingga menyatu.

Adonan tapai itu terus digiling yang besarnya seperti buah duku atau salak. Setelah itu disusun dalam tempat yang agak besar. Proses berikutnya didiamkan satu atau dua malam dengan keadaan tertutup. Tapai yang sudah masak akan lembek, berwarna hijau dan sangat manis, di bagian bawah tapai tersebut biasanya ada airnya yang terasa manis dan menyengat.

39. *Tapai Gumbili*

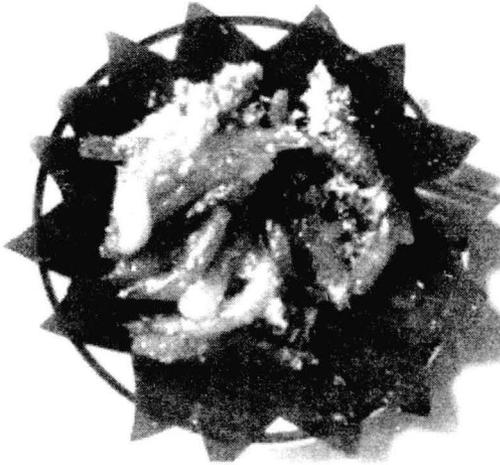


Tapai *gumbili kayu* (ubi kayu/singkong) sesuai namanya bahannya *gumbili* yang dominan. Pembuatannya sama dengan

membuat tapai beras, bahannya *gumbili* kayu, dan ragi tapai. Kupas *gumbili* kayu, lalu potong-potong sesuai keinginan dan cuci bersih selanjutnya direbus setengah matang.

Setelah setengah matang dibangkit dan dinginkan, apabila telah dingin taburkan ragi tapai yang sudah dihancurkan seperti tepung. Supaya semua potongan-potongan *gumbili* tadi rata terkena ragi, *gumbili* itu sambil dibalik-balik, kemudian didiamkan selama dua malam lamanya baru bisa dimakan. Warnanya tidak berubah, tetap terlihat putih, agak lembek dan rasanya manis.

40. Ular-Ular



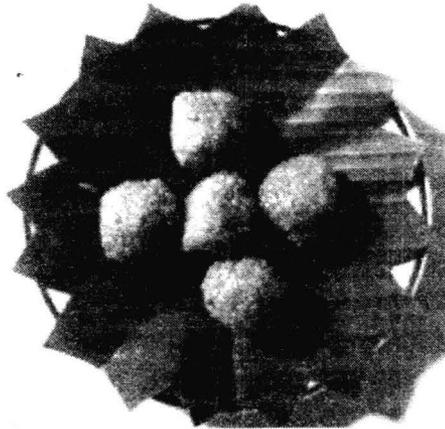
Nama *Wadai* ini agak unik yakni ular-ular yang bahannya dari tepung sago, gula putih atau larutan gula merah, dan kelapa parut. Uniknya nama *wadai* ini sehingga muncul teka-teki yang menggelitik yaitu bila disebut satu kali *ular* maka dia (binatang) bisa menggigit. Namun jika disebut dua kali *ular-ular* maka kita yang menggigitnya.

Untuk membuatnya terlebih dahulu tepung sago dikepal-kepal lalu direbus ke dalam air yang sudah mendidih. Setelah setengah masak, dibangkit dan biarkan beberapa lama. Setelah agak dingin bisa dipegang sago tersebut dihancurkan dan diberi

warna warni merah, putih, kuning, dan hijau. Selanjutnya sugu yang berwarna warni tadi diletakkan di atas tuangan ular-ular yang terbuat dari kayu berlubang sebesar telunjuk. Sugu ditekan-tekan di atas tuangan yang berlubang tadi maka akan keluar dan jatuh adonan seperti ular-ular kecil yang panjangnya kira-kira satu jari (5 cm) dan inilah yang dinamakan *wadai* ular-ular. Kemudian rebus kembali dalam air yang mendidih, sampai matang.

Melengkapi *wadai* ini sebagai sajian yang menarik dan enak dimakan, maka siapkan piring untuk membuat ular-ular yang berwarna-warni, taburi parutan kelapa muda dan larutan gula merah atau hanya ditaburi gula pasir saja. Anak-anak kecil biasanya sangat suka dengan *wadai* ini karena warnanya yang sangat menarik.

41. Wajik



Wajik adalah *wadai* yang digolongkan *wadai* tua, karena para orang tua Banjar dahulu sudah lama mengenalnya. Bahan pembuatan wajik adalah beras ketan putih, gula merah, sedikit garam dan air santan kelapa.

Untuk membuat wajik terlebih dahulu cuci bersih beras ketan lalu direndam. Rebus air dalam panci sampai mendidih, kemudian masukkan beras ketan masak sampai matang tapi jangan terlalu lembek. Selanjutnya sediakan wajan di atas tungku, masukkan

santan yang agak kental, serutan gula merah dan sedikit garam, rebus sampai mendidih. Kemudian masukkan beras ketan yang sudah masak tadi, aduk terus hingga airnya kering dan warna ketannya berubah jadi merah kecoklatan. Wajik yang sudah masak ini dibangkit dan boleh langsung ditempa ke dalam tuangan sesuai keinginan atau setelah agak dingin dikepal-kepal sebesar bola pimpong. Wajik sudah bisa dinikmati.

BAB IV

FUNGSI DAN NILAI BUDAYA WADAI BANJAR 41 MACAM

A. Simbol dan Makna Filosofi *Wadai Banjar 41 Macam*

Wadai Banjar 41 Macam merupakan kue tradisional khas Banjar. Sesuai dengan namanya, kue ini terdiri atas 41 macam. Sampai saat sekarang ini *Wadai Banjar 41 Macam* masih lestari di lingkungan masyarakat Banjar di Kalimantan Selatan. Ke-41 macam kue tersebut adalah:

1. Bubur *Habang*.
2. Bubur Putih.
3. Apam *Habang*.
4. Apam Putih.
5. Bubur *Baayak*.
6. *Babungku*.
7. *Babalungan Hayam*.
8. Bingka.
9. *Cingkaruk Habang*.
10. *Cingkaruk Putih*.
11. Cincin.
12. Cucur *Habang*.
13. Cucur Putih.
14. Cucur Kuning.
15. Dodol *Habang*.
16. Dodol Putih.
17. *Gagatas Habang*.
18. *Gagatas Putih*.
19. *Hintalu Karuang*.
20. *Kakicak Hijau Bahinti*.
21. *Kakicak Putih*.
22. *Kakicak Gumbili*.

23. *Kakulih Habang.*
24. *Kakulih Putih.*
25. *Kalalapun.*
26. *Lakatan Putih Bahintu.*
27. *Lakatan Kuning Bahintalu.*
28. *Lamang.*
29. *Lupis.*
30. *Pupudak Baras.*
31. *Pupudak Sagu.*
32. *Papari.*
33. *Putu Mayang.*
34. *Roti Baras Habang.*
35. *Roti Baras Putih.*
36. *Roti Sagu.*
37. *Surabi.*
38. *Tapai Baras.*
39. *Tapai Gumbili.*
40. *Ular-Ular.*
41. *Wajik.*

Dari 41 *wadai* tersebut, hampir semuanya merupakan simbol yang memiliki makna dan penting bagi masyarakat Banjar. Simbol dan makna dari *Wadai Banjar 41 Macam* tersebut adalah sebagai berikut:

1. **Bubur Habang**

Bubur *Habang* merupakan bagian dari *Wadai Banjar 41 Macam* yang wajib ada pada setiap penyajian *Wadai*. Kata *habang* ketika dipadankan dengan bahasa Indonesia bermakna merah. Secara umum bubur *habang* dapat dimaknai bubur yang berwarna merah. Merah pada bubur ini berasal dari gula merah. Warna merah dari bubur *habang* merupakan pelambangan darah. Artinya, darah yang berwarna merah merupakan simbol kehidupan. Peredaran darah dalam tubuh manusia merupakan ciri makhluk yang sedang hidup di muka bumi.

2. Bubur Putih

Bubur putih merupakan *Wadai* yang terbuat dari adonan tepung yang dimasak dengan mencampurkan santan kelapa. Warna putih dari bubur ini merupakan simbol dari tulang sumsum manusia yang berfungsi sebagai inti tulang manusia. Makna dari bubur putih adalah sebagai inti kehidupan manusia.

3. Apam Habang

Apam *habang* merupakan apam yang berwarna merah. Warna merah dari *wadai* ini merupakan simbol dari kehidupan manusia. Artinya, keberlangsungan hidup makhluk di dunia ditandai dengan darah. Beredar atau terus mengalirnya darah pada diri makhluk hidup khususnya manusia merupakan tanda bahwa manusia tersebut masih hidup.

4. Apam Putih

Apam putih dimaknai sebagai tanda permulaan kehidupan. Permulaan kehidupan manusia pada awalnya adalah putih atau bersih. Putih bermakna kesuciaan. Artinya, *wadai* ini melambangkan ketulusan dan kesucian hati masyarakat Banjar sebagai pembuat *wadai* tersebut. Dengan kata lain, menyajikan *wadai* kepada tamua atau undangan harus dimaknai sebagai pelambangan kesucian dan ketulusan tuan rumah untuk menyambut tamunya.

Bagi masyarakat Banjar berbagi dan menghidangkan *wadai* kepada orang lain harus diiringi dengan ketulusan hati. Itu juga sebabnya mengapa setiap ada hajatan *wadai* wajib disajikan.

5. Bubur Baayak

Bubur *baayak* merupakan *wadai* yang proses pembuatannya melalui tahapan pengayakan atau penyaringan. Pengayakan dilakukan dengan menggunakan *nyiru* jarang. Mulanya tepung beras diayak dengan *nyiru* jarang. Hasil pengayakan tersebutlah yang akan dijadikan bahan pembuatan bubur *baayak*. Makna filosofi dari pengayakan ini adalah dalam kehidupan proses penyaringan atau seleksi diperlukan. Hanya hal-hal yang bermanfaat dan

bermakna dalam kehidupan saja yang dapat diambil. Sementara itu, hal-hal atau bagian yang tidak penting dan tidak bermanfaat dalam kehidupan harus dijauhkan atau dibuang.

6. *Babungku*

Babungku bermakna berbungkus. Maksudnya, *wadai* yang terbuat dari tepung beras, santan, dan gula merah ini mula-mula diaduk lalu dimasak. Kemudian, adonan yang telah dimasak tersebut diambil secukupnya (*sasanduk*) lalu dibungkus dengan daun pisang. Bagian kiri dan kanannya dijepit dengan lidi dan diikat dengan daun nyiur.

Makna filosofi dari dibungkus dengan daun pisang dan diikat dengan lidi dan daun nyiur tersebut adalah bahwa dalam kehidupan sehari-hari tidak semua hal yang harus diketahui oleh orang lain. Akan tetapi, ada hal lain yang mesti dirahasiakan dan disembunyikan. Bahkan, kalau perlu disembunyikan dan disimpan baik-baik supaya tidak diketahui orang. Bahkan harus diusahakan agar hal tersebut tidak menjadi aib.

7. *Babalungan Hayam*

Babalungan Hayam merupakan *Wadai* yang terbuat dari bahan utama tepung ketan, santan, air sirih, dan gula merah. Semua adonan tersebut diaduk hingga merata. Kemudian, setelah adonan merata dan adonan agak mengental barulah dibuat *balungan hayam* (jengger ayam). Proses pembuatan *balungan hayam* ini harus dilakukan dengan hati-hati. Selain itu, adonan tidak boleh terlalu keras atau terlalu cair. Jika terlalu keras, adonan menjadi sangat susah untuk dibentuk. Akan tetapi sebaliknya, jika adonan terlalu cair, adonan menjadi susah untuk menyatu dan susah juga untuk dibentuk.

Pada masa lalu, sebelum masuknya agama Islam di Banjar¹³ *balungan hayam* yang disajikan tidak terbuat dari adonan. Akan

13 Informasi hasil wawancara dengan Bapak Syarifuddin R di Banjarmasin pada tanggal 18 Maret 2014.

tetapi, *balungan hayam* betul-betul jengger ayam yang disajikan. Tujuannya adalah sebagai sesajian bagi makluk halus. Dulu, mereka memercayai bahwa makhluk halus perlu dijinakkan dengan diberi makanan. Tujuan akhirnya agar yang punya hajat tidak diganggu oleh makhluk halus.

Akan tetapi, makna seperti itu pada masa sekarang ini hal tidak ada lagi. Mereka meyakini bahwa menghadirkan jengger ayam kepada makhluk halus adalah perbuatan yang bertentangan dengan keyakinan mereka. Bahkan, hal tersebut merupakan dosa besar.

8. Bingka

Bingka merupakan kue yang keberadaannya wajib harus ada pada setiap kali ada penyajian *Wadai Banjar 41 Macam*. Alasan kenapa *wadai* bingka harus ada pada setiap penyajian *Wadai* adalah karena pada bingka juga terhimpun bahan-bahan yang dibutuhkan untuk membuat *Wadai Banjar 41 Macam* lainnya. Selain itu, bagi masyarakat Banjar, bingka dianggap penting karena aspek manisnya. Bagi masyarakat Banjar, rasa manis merupakan lambang dari manis dan ramahnya tutur bahasa (lisan masyarakat Banjar). Artinya, manisnya bingka merupakan pelambangan manisnya tutur kata dan bahasa masyarakat Banjar.

9. Cingkaruk Habang

Cingkarung Habang merupakan *Wadai* yang terbuat dari beras. *Habang* secara bahasa bermakna berwarna merah. Warna merah pada *Cingkarung Habang* dihasilkan dari warna gula merah. Bagi sebagian besar masyarakat Indonesia, khususnya masyarakat Banjar, beras merupakan kebutuhan pokok atau makanan utama. Sementara itu, *Cingkaruk Habang* terbuat dari bahan tersebut. Artinya, *Cingkaruk Habang* merupakan simbol dari kehidupan manusia.

10. *Cingkaruk Putih*

Cingkaruk putih merupakan *Wadai* yang terbuat dari beras ketan putih. Warna putih dari *Wadai* ini merupakan simbol dari kesuciaan dan kehidupan. Artinya, bagi masyarakat Banjar warna putih merupakan pelambangan kehidupan. Selain itu, warna putih juga sebagai pelambang kesucian atau ketulusan masyarakat Banjar.

11. *Cincin*

Wadai cincin pada masyarakat Banjar berbentuk bulat, seperti lingkaran. Pada bagian dalam *Wadai* tersebut terdapat empat lubang. Keempat lubang pada *Wadai* tersebut berbentuk seperti cincin. Itulah sebabnya kenapa *wadai* tersebut dinamakan *Wadai* cincin. *Wadai* cincin merupakan simbol dari alam tempat manusia hidup. Adanya empat lubang pada *Wadai* tersebut bermakna adanya empat penjuru mata angin, yaitu timur, barat, utara, dan selatan.

Bagi manusia, empat penjuru mata angin tersebut merupakan petanda kehidupan. Siklus alam tetap bermula dari empat penjuru ini. Empat penjuru ini dalam kehidupan juga melambangkan keseimbangan alam sekitar. Selain itu, diyakini pula bahwa dengan adanya empat cincin pada *wadai* ini sebagai pelindung manusia dari makhluk gaib. Masyarakat Banjar meyakini bahwa makhluk gaib tidak akan datang mengganggu manusia dari empat penjuru mata angin, yaitu timur, barat, utara, dan selatan.

12. *Cucur Habang*

Wadai cucur *habang* merupakan cucur yang berwarna merah. Warna merah dari *Wadai* ini merupakan simbol dari kehidupan. *Cucur habang* merupakan *wadai* yang harus ada pada setiap penyajian *wadai*.

13. *Cucur Putih*

Dari namanya jelas bahwa *cucur* ini berwarna putih. Sama dengan pemaknaan *wadai* lainnya yang berwarna putih. Warna putih pada *wadai* ini melambangkan ketulusan hati masyarakat Banjar.

14. Cucur Kuning

Cucur kuning merupakan cucur yang terbuat dari bahan-bahan tepung beras, tepung terigu, gula, dan minyak goreng. Warna kuning pada *wadai* itu dihasilkan dari campuran air kunyi yang dicampurkan dengan semua adonan bahan. Warna kuning merupakan warna yang kebanyakan dipergunakan oleh masyarakat Nusantara. Warna kuning merupakan simbol dari kewibawaan. Dengan demikian, warna kuning dari *Wadai* cucur kuning ini pelambangan kewibawaan masyarakat Banjar.

15. Dodol Habang

Dodol *habang* merupakan dodol yang terbilang sangat awet. Hal ini dapat dimaklumi karena proses memasaknya yang cukup lama. *Wadai* ini berwarna merah. *Wadai Banjar 41 Macam* ini terbuat dari tepung ketan, gula habang, dan santan kelapa. Sama dengan konsep warna pada sebagian besar *Wadai Banjar 41 Macam*, warna merah dari *Wadai* ini melambangkan darah, sebagai tanda kehidupan bagi umat manusia.

16. Dodol Putih

Dari penamaan dodol ini, jelas dan dapat dipahami bahwa dodol ini berwarna putih. Warna putih yang ada pada dodol ini merupakan pelambangan dari ketulusan hati. Selain itu, putih bagi masyarakat Banjar juga bermakna kehidupan yang berafiliasi dengan sum-sum tulang manusia yang mereka simbolkan dengan warna putih.

17. Gagatas Habang

Gagatas dalam bahasa Banjar bermakna segi empat yang miring. Artinya, *wadai* ini berbentuk segi empat yang miring atau berbentuk seakan-akan jajaran genjang. Sementara itu, kata *habang* berarti merah. Dengan demikian, *gagatas habang* adalah *wadai* berwarna merah yang berbentuk segi empat yang miring. Sama dengan konsep *wadai* lainnya di Banjar, warna merah pada *wadai* ini juga melambangkan darah sebagai simbol kehidupan.

18. *Gagatas Putih*

Gagatas putih merupakan *wadai* yang berwarna putih yang berbentuk segi empat yang miring. Bedanya dengan *gagatas habang* hanya pada warna saja. *Gagatas habang* berwarna merah sedangkan *gagatas* putih berwarna putih. Warna putih dari *wadai* ini didapat dari gula yang dipanaskan dengan dicampur sedikit air. Warna putih yang dimunculkan dari gula yang telah dipanasi dengan sedikit air ini bagi masyarakat Banjar dimaknai sebagai ketulusan hati.

19. *Hintalu Karuang*

Hintalu bermakna telur, sedangkan *karuang* adalah sejenis burung yang banyak hidup di daerah Kalimantan Selatan. Makanan burung ini adalah buah pisang dan buah sawo. Pada masa sekarang ini burung ini sudah mulai langka karena habitatnya sudah mulai berkurang karena penebangan hutan.

Penamaan *wadai* ini *hintalu karuang* karena *wadai* ini berbentuk seperti telur burung karuang yang ada di Kalimantan Selatan. Bagi masyarakat Banjar, burung ini melambangkan dunia atas atau dunia lain, di luar dunia manusia. Artinya, *wadai* ini pelambangan kehidupan alam lain selain alam tempat hidup manusia.

20. *Kakicak Hijau Bahinti*

Kakicak hijau bahinti merupakan *wadai* yang terbuat dari tepung ketan, air, kapur, garam, daun pandan, dan kelapa yang diparut sebagai inti. Pada *wadai* ini, inti tidak disimpan di dalam seperti *wadai* kelepon (Banjar:*kalalapun*). Akan tetapi, inti diletakkan di atas *wadai*. Ini bermakna bahwa inti sebagai bagian yang utama harus berada di depan. Ia harus mampu berada pada posisi depan. Baik berperan sebagai pelindung ataupun sebagai pemimpin. Ia harus menempati posisi terdepan dengan peran melindungi dan mengayomi bagian dari anggota kelompoknya.

Bahkan, warna hijau bagi masyarakat Banjar melambangkan kedekatan mereka dengan alam. Selain itu, sebagai masyarakat

yang Islami, mereka meyakini juga bahwa warna hijau merupakan warna yang disukai oleh Nabi Muhamad. S.A.W.

21. *Kakicak Putih*

Secara umum *kakicak* putih hampir sama dengan *kakicak* hijau. Bedanya hanya terletak pada warna. Warna putih pada *kakicak* putih berasal dari gula pasir. Sama dengan warna putih lainnya pada *Wadai Banjar 41 Macam*, warna putih pada *Wadai* ini pelambangan kehidupan. Putih berarti sum-sum, yang berada dalam tulang. Sum-sum bermakna kehidupan bagi umat manusia.

22. *Kakicak Gumbali*

Kakicak gumbali terbuat dari bahan utama singkong. Bahan lain yang digunakan untuk membuat *kakicak gumbali* adalah kelapa muda, garam, dan gula merah. *wadai* ini berwarna agak kuning. Simbol kuning ada *Wadai* Banjar bermakna kewibawaan. Selain itu mereka juga meyakini bahwa warna kuning juga bermakna tanda keramat.

23. *Kakulih Hijau*

Kakulih hijau merupakan *Wadai* yang mesti ada setiap penyajian *Wadai Banjar 41 Macam*. Artinya, *Wadai* ini menjadi penting untuk disajikan kepada tamu atau undangan ketika masyarakat Banjar menghidangkan *Wadai*. Warna hijau pada *wadai* ini berasal dari air pandan yang sudah ditumbuk. Bagi masyarakat Banjar, warna hijau merupakan warna yang menyimbolkan alam sekitar. Alam sekitar merupakan kehidupan yang penuh dengan tumbuhan yang hijau. Dengan demikian, dapat dipahami pula bahwa konsep warna hijau bagi masyarakat Banjar tradisional sangat bermakna luas. Hal ini terlihat dari penamaan warna biru langit dan biru tua yang mereka kelompokkan ke dalam kelompok warna hijau. Warna biru langit, misalnya, bagi masyarakat Banjar disebut dengan hijau langit. Sementara itu, warna biru tua mereka sebut dengan hijau *belau*.

24. *Kakulih Putih*

Dari namanya jelas bahwa *wadai* yang satu ini berwarna putih. Warna putih dari *wadai* ini disebabkan perpaduan antara tepung beras, santan, gula pasir, dan air kapur. Warna putih pada *wadai* ini merupakan simbol dari ketulusan dan kehidupan. Warna putih bagi masyarakat Banjar dimaknai sebagai simbol suci. Selain itu, warna putih juga melambangkan kehidupan yaitu sum-sum tulang yang mereka pahami dengan warna putih.

25. *Kalalapun*

Kalalapun merupakan bagian *Wadai Banjar 41 Macam*, yang sebenarnya hampir dimiliki juga oleh seluruh suku bangsa di Indonesia. Akan tetapi, bagi masyarakat Banjar *Wadai kalalapun* memiliki makna filosofi tersendiri. Adanya gula merah yang diletakkan pada bagian dalam *wadai* ini bermakna bahwa ada rahasia atau permasalahan yang perlu disimpan dan disembunyikan baik-baik agar tidak diketahui orang lain. Artinya, tidak semua hal atau permasalahan harus diketahui orang. Akan tetapi, ada hal-hal tertentu yang harus disimpan baik-baik. Ini dimaksudkan agar rahasia tersebut tidak menjadi pembicaraan negatif bagi orang lain. Bahkan, bisa jadi rahasia atau permasalahan tersebut dapat menjadi aib bagi yang memiliki rahasia tersebut.

26. *Lakatan Putih Bahinti*, 27. *Lakatan Kuning Bahintalu*, 28. *Lamang*, 29. *Lupis*, dan 30. *wajik*

Lakatan Putih Bahinti, *Lakatan Kuning Bahintalu*, *Lamang*, *Lupis*, dan *wajik* merupakan *wadai* yang terbuat dari bahan beras ketan. Bagi masyarakat Banjar diyakini bahwa *lakatan* baik putih maupun kuning, *lamang*, *lupis*, dan *wajik* berfungsi sebagai pengikat. Pada masa dulu (sebelum masuk Islam) mereka meyakini bahwa *lakatan* baik putih maupun kuning, *lamang*, *lupis*, dan *wajik* yang terbuat dari beras ketan yang memiliki getah merupakan media yang mampu mengikat dan menyatukan antara manusia dengan makhluk gaib. Akan tetapi, pada masa sekarang ini, masyarakat

Banjar meyakini bahwa lakatan baik putih maupun kuning, lamang, lupis, dan wajik berfungsi sebagai pengikat silaturahmi antara orang yang memakan *Wadai* tersebut dengan orang yang menyajikannya.

Lakatan kuning *bahintalu* artinya adalah ketan kuning yang diberi telur yang sudah direbus di atasnya. Pada masa lalu, telur di atas *lakatan* kuning ini merupakan sarana yang digunakan untuk membujuk roh halus supaya tidak mengganggu orang yang punya hajat dan tamu. Artinya, telur merupakan simbol kedekatan antara manusia dan makluk halus.

31. *Pupudak Baras* dan 32. *Pupudak Sagu*

Pupudak Baras dan *Pupudak Sagu* merupakan dua macam *wadai* yang proses pengolahannya hampir sama. Bedanya hanya terletak pada bahan utama. *Pupudak baras* terbuat dari tepung beras sedangkan *pupudak sagu* terbuat dari tepung sagu. Kedua *Wadai* ini adalah *wadai* lezat yang dibungkus dengan daun pisang. Makna filosofi dibungkusnya *wadai* ini dengan daun pisang adalah bahwa sesuatu perbuatan baik yang dilakukan hendaknya tidak perlu diketahui orang. Akan tetapi, hendaklah disimpan rapat-rapat agar kelak perbuatan tersebut menjadi amal ibadah bagi yang mengerjakannya. Tatkala perbuatan baik tersebut diketahui oleh banyak orang maka ditakutkan perbuatan baik itu bernilai ria dan tidak menjadi ibadah bagi yang melaksanakannya.

33. *Papari*

Wadai papari merupakan *Wadai* yang berbentuk sayuran pare. Akan tetapi, *wadai* ini tidak memiliki rasa pahit. Malah sangat manis. Hal ini disebabkan karena di dalam *wadai* ini diberi inti yang terbuat dari kelapa dan gula merah. *wadai* ini pelambangan bahwa sesuatu yang terlihat baik belum tentu bernilai baik. Sebaliknya, sesuatu yang tidak baik belum tentu tidak bernilai baik. Hal ini terlihat dari *Wadai papari*. Walaupun berbentuk sayur pare tetapi *Wadai papari* ini tidak pahit seperti pare malah sangat manis.

34. Putu Mayang

Putu mayang merupakan *wadai* yang berbentuk juntaian mayang yang terurai. Walaupun seperti juntaian mayang yang terurai, juntaian putu mayang tersebut tetap memiliki ikatan satu sama lainnya. Bagi masyarakat Banjar, *wadai* ini dimaknai walaupun mereka hidup terpisah-pisah pada wilayah geografis tertentu tetapi mereka tetap memiliki ikatan emosional yang kuat sebagai satu kelompok masyarakat Banjar.

35. Roti Baras Habang, 36. Roti Baras Putih, dan 37. Roti Sagu

Roti *baras habang*, roti *baras* putih, dan roti sagu merupakan tiga *wadai* yang proses pembuatannya sama. Perbedaannya terletak pada bahan yang digunakan. Roti *baras habang* merupakan roti yang berwarna merah. Warna merah didapat dari penggunaan gula merah. Roti *baras* putih berwarna putih. Warna putih diperoleh dari penggunaan gula pasir. Lain halnya dengan roti sagu, *Wadai* ini pada bagian bawah dan kelilingnya berwarna merah sedangkan pada bagian atas (yang merekah) berwarna putih. Warna merah *Wadai* ini dihasilkan dari pemasakan tepung sahu. Sementara itu, warna putih dihasilkan dari penggunaan bahan gula pasir yang berwarna putih.

Warna merah pada roti *baras habang* merupakan simbol darah yang melambangkan tanda kehidupan. Sementara itu, warna putih pada roti *baras* putih merupakan simbol sum-sum manusia yang juga melambangkan tanda kehidupan. Begitu juga dengan warna merah dan putih pada *wadai* roti sagu. Kedua warna ini melambangkan tanda kehidupan umat manusia.

38. Surabi

Surabi merupakan *wadai* yang terbuat dari tepung beras. Cara penyajian *wadai* ini biasanya dicampur dengan air gula merah. Makna dari *wadai* ini adalah bahwa pecampuran warna putih dan merah dari *wadai* ini melambangkan kehidupan. Begitu juga dengan adanya gula merah yang manis pada penyajian *wadai* ini

pelambang kehidupan yang diharapkan dilalui dengan baik dan berbuah manis.

39. Tapai Baras dan 40. Tapai Gumbili

Tapai *baras* dan tapai *gumbili* merupakan dua *wadai* yang dalam proses pembuatannya memerlukan kehati-hatian. Pada proses pembuatannya, *Wadai* ini sangat rentan dengan bau-bauan dari sekitarnya. Dengan demikian, faktor kebersihan sangat penting untuk diperhatikan pada proses pembuatan kedua *wadai* ini. Secara filosofi *wadai* ini bermakna agar mendapatkan sesuatu yang baik dan bersih hendaklah dimulai dengan niat dan usaha yang bersih juga.

41. Ular-Ular

Wadai ular-ular terbuat dari tepung sagu yang ditambah dengan pewarna makanan. Ular-ular merupakan *wadai* yang bentuknya seperti ular. *Wadai* ular-ular merupakan simbol dari ular. Masyarakat Banjar memercayai bahwa ular merupakan satu di antara binatang berbisa yang dapat mematikan manusia. Masyarakat Banjar meyakini bahwa ular akan menjadi berbahaya ketika manusia mengusik dan mengganggu kehidupan mereka. Sebaliknya, ular tidak akan mengganggu manusia ketika manusia tidak mengganggu habitatnya. *Wadai* ular-ular ini pelambangan bahwa ular dapat hidup dan tinggal di alam di mana manusia juga tinggal dan hidup di sana.

B. Pola Penyajian Wadai Banjar 41 Macam

Hal yang khas dalam penyajian *Wadai Banjar 41 Macam* adalah konsep penyajian *Wadai Banjar 41 Macam*. Pada masa lalu *Wadai Banjar 41 Macam* disajikan untuk memulai syarat¹⁴ suatu kegiatan adat, pesta, atau kegiatan penting lainnya. Istilah lain *Wadai Banjar*

¹⁴ Pringgodigdo dalam Seman (2010: 1) menjelaskan bahwa pada masa lalu kepercayaan masyarakat dipengaruhi oleh kepercayaan animisme. Animisme adalah kepercayaan bahwa benda alam dalam dunia berjiwa, sehingga mempunyai kesadaran dan sedikit kepribadian.

41 *Macam* bermakna sebagai sesajian. Tujuannya tidak lain agar kegiatan atau hajatan yang akan dilaksanakan tidak diganggu oleh roh halus atau makhluk gaib. Bahkan, pada masa lalu satu di antara sesajian yang harus ada adalah darah ayam¹⁵. Ini jelas menandakan adanya pengaruh kepercayaan animisme. Ada kepercayaan pada masyarakat masa lalu bahwa bila mereka tidak menyiapkan sesajian *Wadai* untuk roh halus maka mereka akan ditimpa bala atau petaka besar.

Biasanya pada masyarakat Banjar sesajian berupa *Wadai Banjar 41 Macam* tersebut diletakkan di atas *ancak*. *Ancak* merupakan anyaman belahan-belahan bambu yang tersusun yang digunakan sebagai wadah tempat meletakkan makanan. Kemudian, *ancak* tersebut diletakkan di tempat yang dianggap keramat atau di tempat di mana akan diadakan hajatan tertentu. Bahkan ada juga yang melarung *Wadai Banjar 41 Macam* tersebut ke sungai sebagai makanan roh halus yang ada di sungai. Uniknya, pada masa lalu tersebut, ketika sesajian *Wadai Banjar* diletakkan di tempat di mana akan diadakan sajian tersebut, ada satu orang yang biasanya kesurupan¹⁶. Orang yang kesurupan tersebut oleh masyarakat dinamakan *Sangkala*¹⁷. *Sangkala* biasanya akan memberitahukan kepada tuan rumah bahwa sesajian yang dihidangkan untuk roh halus tersebut sudah lengkap jumlahnya atau belum.

Akan tetapi, setelah masuknya agama Islam di wilayah Kalimantan Selatan, kepercayaan tersebut berangsur berubah. Perubahan tidak hanya pada aspek fungsi *Wadai Banjar 41 Macam* saja. Akan tetapi juga pada ragam *wadai* yang dihidangkan. Pada masa lalu, satu di antara 41 Banjar adalah darah ayam. Setelah masuk dan berkembangnya Islam di Banjar, darah ayam tidak digunakan lagi¹⁸. Aspek halal dan haram tentu menjadi pertim-

15 Lihat *Wadai Banjar 41 Macam* karangan Syamsiar Seman yang diterbitkan oleh Lembaga Pendidikan Banjarmasin, pada 2010.

16 Kemasukan roh halus atau setan dan bertindak aneh-aneh (KBBI Offline)

17 Sangkala bagi masyarakat Banjar dimaknai sebagai raja makhluk halus yang berperan membinasakan Manusia

18 Dalam ajaran Islam, dalam Alquran, Surah Albaqarah ayat 173, darah diharamkan untuk dimakan oleh orang Islam (Fikih Sunah karya Sulaiman Rasidid)

bangun tersendiri dalam penyajian *Wadai Banjar 41 Macam*. Karena memang tidak dibenarkan dalam ajaran Islam maka darah ayam tidak pernah digunakan lagi. Selain itu, *Wadai Banjar 41 Macam* yang dulunya berfungsi sebagai sesajian untuk makhluk gaib, sekarang berubah fungsi¹⁹. Setelah masuk dan berkembangnya agama Islam di Kalimantan, *Wadai Banjar 41 Macam* digunakan sebagai makanan yang harus ada pada acara doa atau selamatan. Esensi *Wadai Banjar 41 Macam*, menjadi berubah. *Wadai Banjar 41 Macam* digunakan sebagai makanan penutup setelah makan nasi.

Pola penyajian *Wadai Banjar 41 Macam* adalah sebagai berikut:

Pertama, *Wadai Banjar 41 Macam* disusun di atas beberapa ancak. Kemudian, ancak-ancah tersebut dihidangkan kepada tamu. Satu *ancak* biasanya disajikan untuk lima sampai sepuluh orang. *Ancak* yang telah berisi *Wadai Banjar 41 Macam* tersebut disajikan sebelum dilaksanakan pembacaan, yasinan, zikir, doa keselamatan, dan doa keselamatan untuk hajatan²⁰. Penyajian *Wadai Banjar 41 Macam* kepada tamu juga diiringi dengan penyajian minuman, seperti air putih, teh, kopi, susu dan sebagainya. Setelah semua *Wadai Banjar 41 Macam* dan minuman dihidangkan di hadapan tamu, barulah tuan rumah menghidangkan nasi. Kemudian disusul dengan menghidangkan lauk pauk yang sudah diletakkan dalam piring. Setelah semua hidangan dianggap cukup barulah dilaksanakan pembacaan yasin, zikir, dan doa keselamatan untuk hajatan. Doa ini biasanya dipimpin oleh seorang pemuka agama Islam atau ustaz.

Setelah pembacaan yasin, zikir, doa keselamatan, dan doa keselamatan untuk hajatan selesai, *Wadai Banjar 41 Macam* yang diletakkan di dalam *ancak* tersebut diambil seperlunya oleh pihak

19 Walaupun harus diakui bahwa pada masa sekarang masih ada sebagian masyarakat yang tetap memanfaatkan *Wadai Banjar 41 Macam* sebagai persembahan untuk makhluk gaib, wawancara dengan informan Syarifudin, tgl 16 Maret 2014)

20 Doa hajatan dan keselamatan dalam perspektif tarikat disebut dengan istilah tawasul. Tawasul berasal dari akar kata wasala yang berarti sampai. Habib Ahmad dalam *pondokhabib.wordpress.com*. menjelaskan bahwa tawasul bermakna perantara atau penghubung dalam tarikat. Artinya, ketika seorang murid berdoa pada Allah, maka murid harus bertawasul pada guru-gurunya yang telah mendidik dan mengshunya. Hal ini bersifat berjenjang ke guru yang di atasnya. Sesuatu yang tidak mungkin ketika seorang murid berdoa tidak bertawasul kepada gurunya .

keluarga. Tujuannya adalah agar tuan rumah atau pihak keluarga dapat juga merasakan dan menikmati *Wadai Banjar 41 Macam* yang telah didoakan tadi. Ini dimaksudkan agar tuan rumah juga mendapat berkah dari pembacaan yasin, zikir, dan doa keselamatan yang telah dilaksanakan. Semua anggota keluarga yang hadir akan berusaha memakan satu di antara sekian banyak *Wadai Banjar 41 Macam* atau sebagian saja dari *wadai* tersebut. Menikmati atau mencicipi *Wadai Banjar 41 Macam* merupakan sesuatu keharusan bagi tuan rumah. Ini dimungkinkan karena doa keselamatan ditujukan untuk pihak mereka sebagai tuan rumah.

Setelah itu, barulah seluruh tamu dipersilakan menyantap makanan. Hal yang menarik dari aktifitas makan bersama ini adalah lauk pauk yang disediakan di piring tidak harus hanya diambil, dinikmati, dan dimakan habis oleh orang yang duduk dekat lauk pauk tersebut. Akan tetapi, mereka dapat berbagi dengan teman yang duduk di sebelahnya. Artinya, jika dalam satu piring tersebut ada dua atau tiga potong lauk pauk, berarti lauk pauk tersebut dapat diambil oleh dua atau tiga orang juga. Atau, dalam piring hanya tersedia satu ikan yang ukurannya sangat besar, maka secara bergantian mereka dapat mengambil sebagian dan menikmati ikan yang besar tersebut. Dengan demikian, ada rasa kebersamaan yang terbina dan terbangun pada prosesi makan bersama tersebut. Hakikatnya, acara doa selamat dan pembacaan yasin tersebut tidak hanya sekadar prosesi makan bersama. Akan tetapi, ada hakikat kebersamaan yang mereka bangun. Mereka sama-sama merasakan hidangan yang telah ada di hadapan mereka. Rasa senasib sepenanggungan dan rasa saling peduli merupakan hakikat dibalik itu semua. Satu dengan yang lain saling berbagi dalam merasakan berbagai hidangan yang telah disediakan.

Setelah selesai makan nasi lengkap dengan lauk pauknya, barulah tamu dipersilakan mencicipi *Wadai Banjar 41 Macam*. Semua tamu yang ikut yasinan, zikir, dan acara doa selamat akan menikmati hidangan *Wadai Banjar 41 Macam* ini. *Wadai Banjar 41 Macam* ini berfungsi sebagai makanan penutup. Artinya, setelah

selesai menikmati *Wadai Banjar 41 Macam* maka acara akan ditutup dengan doa penutup majelis.

Hal yang menarik dari penyajian *Wadai Banjar 41 Macam* adalah tuan rumah tidak langsung membagikan *Wadai* tersebut kepada para tamu. Akan tetapi, dilakukan dengan cara *basusurungan*. *Basusurungan* secara makna kata dapat dimaknai dikirim secara estafet. Artinya, *ancak* yang berisi *Wadai Banjar 41 Macam* tersebut diambil oleh orang yang duduknya terdekat dengan *ancak* tersebut. Lalu ia mengambil beberapa *Wadai* untuk dinikmati. Setelah itu, *ancak* akan diserahkan kepada orang yang duduk di sampingnya untuk diambil juga beberapa bagian untuk dinikmatinya juga. Aktivitas ini berlangsung hingga semua yang hadir telah mengambil *Wadai Banjar 41 Macam* tersebut.

Hal lain yang cukup menarik adalah cara penyusunan atau penataan *Wadai* dalam *ancak* (piring). Biasanya, masyarakat Banjar menyusun *Wadai* ke dalam *ancak* tersebut secara ganjil. Ada yang menyusun lima *Wadai* dalam satu *ancak*. Bahkan, ada pula yang menyusun tujuh macam *Wadai* dalam satu *ancak*. Angka lima bagi masyarakat Banjar mereka hubungkan dengan keyakinan agama Islam, baik rukun Islam yang berjumlah lima atau banyaknya salat wajib dalam Islam yang juga lima waktu²¹. Angka tujuh bagi masyarakat Banjar juga dihubungkan dengan Tuhan Yang Maha Kuasa. Angka tujuh mereka yakini sebagai pelambang tujuh lapis bumi atau tujuh lapis langit. Konsep angka yang diyakini oleh masyarakat Banjar adalah bahwa angka ganjil adalah angka yang juga digunakan untuk sifat Allah yaitu 99.

21 Membuat afiliasi seperti ini tentu patut diduga munculnya setelah agama Islam datang. Ini mungkin juga bentuk kearifan masyarakat dalam mencocokkan budaya mereka dengan keyakinan yang mereka anut.

C. Nilai-Nilai Budaya pada *Wadai Banjar 41 Macam*

Banyak nilai budaya yang terkandung pada *Wadai Banjar 41 Macam*. Hal ini dimungkinkan karena nilai budaya merupakan hal mendasar yang sangat penting dan sangat bernilai dalam kehidupan manusia (KBBI Offline). Nilai budaya tersebut dapat diurai dari permulaan aktivitas pembuatan *Wadai Banjar 41 Macam* hingga *Wadai Banjar 41 Macam* dapat dinikmati. Banyaknya jumlah ragam *Wadai Banjar*, yaitu 41 macam, tentu tidaklah mudah dalam proses pembuatan *Wadai Banjar 41 Macam*. Adapun nilai-nilai budaya yang terkandung di dalamnya, antara lain:

1. Nilai Gotong Royong

Nilai gotong royong terlihat dari proses pembuatan *Wadai Banjar 41 Macam*. Ada dua pola gotong royong yang biasa dilakukan oleh masyarakat Banjar dalam pembuatan *Wadai Banjar 41 Macam*. Pertama pola gotong royong dengan kerabat (keluarga besar). Artinya, keluarga inti biasanya mengabarkan kerabat mereka, bahwa mereka mempunyai hajatan tertentu pada tanggal yang telah ditentukan. Pada hari yang ditentukan tersebut keluarga besar akan datang untuk membantu proses pembuatan *wadai* yang ragamnya 41 macam tersebut. Mereka bekerja secara bersama-sama secara bergotong royong untuk mengolah *Wadai Banjar 41 Macam* tersebut. Bahkan, ada kalanya kerabat dari yang punya hajatan satu hari sebelum acara telah datang ke rumah yang hajatan untuk bekerja bergotong royong membuat *Wadai*. Tentunya *wadai* yang mereka buat sebelum hari hajatan tersebut adalah *Wadai Banjar* yang tahan lama. Selain itu, *Wadai Banjar* tersebut memang lama proses membuatnya, seperti dodol habang, dodol putih, dan lemag.

Kedua, pola gotong royong yang melibatkan warga sekitar. Artinya, yang membantu memasak *Wadai Banjar 41 Macam* selain keluarga adalah warga sekitar. Namun ini biasanya dilakukan pada kelompok masyarakat yang tidak memiliki aktivitas yang

padat dan mengikat²². Pada masyarakat pedesaan dengan aktivitas keseharian yang tidak padat dan mengikat, seperti karyawan tentu kerja gotong royong ini dapat dilaksanakan dengan baik.

2. Nilai Saling Berbagi

Nilai saling berbagi satu sama lain terlihat pada proses berbagi *Wadai Banjar 41 Macam*. Ketika orang yang terdekat dengan *ancak* mengambil *ancak* yang berisi *Wadai Banjar 41 Macam* tersebut, ia hanya mengambil *Wadai* seadanya. Setelah itu, *ancak* tersebut segera ia serahkan ke orang yang duduk di sebelahnya. Hal yang sama akan dilakukan oleh orang tersebut. Ia akan mengambil isi *ancak* seadanya dan sepentasnya. Kemudian, ia segera menggilir lagi *ancak* untuk digilir ke yang lain untuk diambil *Wadai Banjar 41 Macam* yang ada di dalamnya secukup dan sepentasnya. Hal ini berlangsung hingga *ancak* yang berisi *Wadai Banjar 41 Macam* telah mengitari semua yang ada pada hajatan tersebut. Semua akan mengambil dan dinikmati *Wadai Banjar 41 Macam* yang ada pada *ancak* tersebut.

Menariknya, pasti semua orang yang hadir akan merasakan dan menikmati *Wadai Banjar 41 Macam*. Minimal, mereka akan menikmati sebagian saja *wadai* tersebut. Bagi mereka, menikmati *Wadai Banjar 41 Macam* setidaknya mengambil berkah dari *wadai* tersebut. Doa dari pemimpin agama²³ sangat penting bagi mereka. *Wadai Banjar 41 Macam* yang telah dihadirkan di tengah pada saat pembacaan Yasin, zikir, dan doa diyakini memiliki berkah tersendiri bagi mereka. Mereka meyakini bahwa berkah akan mereka dapatkan tatkala mereka memakan *Wadai Banjar 41 Macam* yang telah mereka bacakan doa selamat, surat Yasin, dan zikir.

Dengan berbaginya mereka menikmati *Wadai Banjar 41 Macam* berarti dada nilai saling berbagi yang ditanamkan. Artinya, aktivitas berbagi *Wadai Banjar 41 Macam* secara tidak langsung telah menanamkan nilai saling berbagi satu dengan yang lain

22 Pola kerja dan kesibukan individu pada masa sekarang telah membuat cara gotong royong ini agak tergedasi.

23 Biasanya masyarakat Banjar menyebut ustad atau ulama dengan sebutan Guru atau Tuan Guru.

kepada warga Banjar. Dengan demikian, tidak akan ada satu orang pun yang hadir pada acara hajatan yang tidak akan menikmati *Wadai Banjar 41 Macam* tersebut. Nilai saling berbagi tentu penting untuk tetap dilestarikan dalam rangka penjaga persaudaraan antarmasyarakat Banjar.

3. Nilai Kebersamaan

Nilai kebersamaan selain tergambar dari kerja sama dalam mengolah *Wadai Banjar 41 Macam*, juga tergambar dari kepedulian anggota kerabat dalam menyiapkan *Wadai*. Ada kalanya, kerabat dari yang punya hajatan (selamatan) sudah menyanggupi untuk menanggung satu atau dua macam *Wadai Banjar 41 Macam* untuk mereka bawa pada acara tersebut. Jika ada lima belas kerabat yang menyanggupi membawa *Wadai Banjar 41 Macam* pada acara tersebut dan masing-masing membawa dua macam *wadai* berarti sudah ada tiga puluh *Wadai Banjar 41 Macam* yang siap untuk dihidangkan. Dengan demikian, tuan rumah tinggal mempersiapkan sepuluh macam *Wadai* saja lagi²⁴. Ini merupakan bentuk nilai kebersamaan yang tetap mereka pelihara sampai saat ini.

4. Nilai Hormat pada Pemimpin

Nilai ini terlihat dari keyakinan akan doa pemimpin agama. Pemimpin, khususnya pemimpin agama merupakan orang yang mereka hormati. Hal ini dapat dimengerti karena bagi mereka pemimpin agama merupakan orang yang menjadi anutan. Guru dan Tuan Guru merupakan orang yang mengajari mereka tentang ilmu keagamaan. Menurut masyarakat Islam Banjar, berkah yang mereka dapat dari Allah mestilah berawal dari usaha Guru dan Tuan Guru mengajari muridnya. Dengan demikian, hormat pada Guru dan Tuan Guru merupakan suatu keniscayaan. Tidak patuh dan hormat pada guru sebagai pemimpin merupakan suatu perbuatan yang pantang dan tidak akan pernah mereka lakukan.

24 Wawancara dengan H. Dede di Balai Bahasa Banjarmasin pada tanggal 18 Maret 2014

5. Nilai Kesabaran

Nilai kesabaran merupakan nilai yang memiliki peranan penting dalam proses pembuatan *Wadai Banjar 41 Macam*. Dari segi jumlah jelas bahwa untuk proses pembuatan *Wadai Banjar 41 Macam* memakan waktu yang lama. Belum lagi proses pembuatan masing-masing *Wadai* tersebut. Misalnya pembuatan dodol habang. Proses pembuatan dodol habang sangat lama. Dengan demikian, kesabaran menjadi penting ditanamkan ada proses pembuatan *Wadai* tersebut.

6. Nilai Sosial

Nilai sosial *Wadai Banjar 41 Macam* pada masyarakat Banjar dapat dilihat dari aspek berbagi dalam masyarakat Banjar. *Wadai Banjar 41 Macam*, seperti yang telah diuraikan terdahulu, bahwa tuan rumah akan berbagi *wadai* tersebut kepada para undangan (acara selamatan). Sementara itu, yang menjadi tamu adalah kerabat, orang yang dikenal, dan warga sekitar tempat tinggal si tuan rumah. Artinya, dalam tatanan sosial *Wadai Banjar 41 Macam* telah berperan mempererat hubungan sosial antarwarga dalam satu kelompok tempat tinggal, hubungan sosial yang lebih luas, seperti mempererat relasi sosial, dan sekaligus mempererat hubungan sosial antarindividu dalam satu kekerabatan (*clan*).

7. Nilai Kesehatan

Nilai kesehatan merupakan nilai yang bisanya tetap diperhatikan dalam proses pembuatan *Wadai Banjar 41 Macam* dan tahapan penyajian. Hal ini dapat dipahami karena *Wadai Banjar 41 Macam* merupakan kue yang akan disajikan kepada tamu atau undangan. Tidak akan mungkin si pembuat dan yang menghidangkan tidak memperhatikan aspek kesehatan. Aspek kesehatan yang lebih diutamakan adalah aspek kebersihan.

8. Nilai Harga Diri

Cara penyajian *Wadai Banjar 41 Macam* secara tidak langsung juga memerlihatkan eksistensi masyarakat Banjar di tengah-tengah

masyarakat. Semakin banyak dan semakin sempurna *Wadai* yang mereka hidangkan maka semakin hal tersebut memperlihatkan eksistensi mereka. Artinya, ini juga menjadi tolak ukur harga diri seseorang. Dengan demikian, masyarakat Banjar akan berusaha memenuhi 41 *Wadai* tersebut untuk dihidangkan pada suatu acara hajatan.

Sebaliknya, bagi masyarakat Banjar ini merupakan sesuatu hal yang penting. Simbol harga diri tentu menjadi penting untuk dipertahankan dan diperlihatkan kepada tamu. Meminjam istilah Danandjaja (1997:187) bahwa cara yang demikian merupakan bagian dari fungsi makanan sebagai sarana memperkuat kedudukan dalam masyarakat.

D. Tradisi Makan *Wadai Papuluran (Kakutilan)*

Selain *Wadai* tradisional untuk upacara, masyarakat Banjar juga mempunyai kebiasaan yang suka mengonsumsi *wadai* sebagai makanan *papuluran/sasala* (selingan), seperti pada pagi hari setelah selesai sholat Subuh dan sore hari sambil berbincang-bincang dengan keluarga. *Wadai sasala* ini cara pembuatannya sangat sederhana dengan bahan yang juga sangat mudah didapat di sekitar lingkungan hidup masyarakat.

Tradisi makan *Wadai papuluran* atau biasa juga disebut *Wadai kakutilan* termasuk dalam makanan ringan karena terdiri dari *wadai-wadai* kering yang tidak mengenyangkan. Biasanya *kakutilan* ini dilakukan pada saat sendiri di rumah atau sambil melihat anak-anak sedang bermain atau mendengarkan radio. Pada saat sekarang makan *kakutilan* sambil nonton TV.

Wadai kakutilan bisa juga berupa kacang *bajaran*, yaitu kacang tanah setelah dicuci langsung dimasukkan ke dalam panci yang sudah berisi air mendidih, direbus hingga masak.

Kacang goreng, yaitu kacang yang sudah dikeluarkan dari kulitnya lalu dijemur setelah kering digoreng dengan minyak goreng, tambahkan sedikit garam dan bawang putih goreng.

Kerupuk *gumbili*, kerupuk ikan haruan, kerupuk ikan tenggiri, tepung tapioka, *gumbili* (ubi kayu), ikan haruan/ikan tenggiri, diaduk dengan air campuran garam, setelah kalis lalu dibentuk bulat panjang kemudian direbus hingga masak, angkat dan didinginkan, setelah itu diiris tipis-tipis seterusnya disusun dalam nyiru lalu dijemur dipanas matahari sampai kering.

Ulatih, bepang, beras ketan campur gula putih ditembak dengan mesin yang khusus untuk memasaknya. *Jagung bajaran* (jagung rebus), jagung dipipil lalu direbus setelah masak angkat dan dinginkan. Cara penyajian, campurkan parutan kelapa muda, bagi yang suka manis maka tambahkan gula putih dan bagi yang tidak suka manis hanya tambahkan sedikit garam.

Dari bahan *gumbili* (ubi kayu) dapat dibuat beberapa *wadai* dengan beberapa nama *wadai* sesuai dengan cara memasaknya. *Gumbili bajaran* (ubi rebus), yaitu ubi kayu setelah dikupas kulitnya, dicuci lalu dimasukkan ke dalam panci yang airnya sudah mendidih, direbus sampai masak. *Gumbili* rebus ini bisa disajikan dengan parutan kelapa muda dicampur dengan gula merah bisa diserut dan bisa juga dengan rebusan air gula yang agak kental atau bisa juga dimakan dengan ikan kering. Pada saat musim durian, *gumbili* yang mentah tersebut diserut lalu dikukus setelah masak bisa disajikan dengan kuah santan, gula merah campur durian sebagai kuahnya.

Gumbili basanga (ubi kayu goreng), setelah dikupas, dicuci lalu dilumuri dengan campuran garam yang diulek dengan bawang putih selanjutnya digoreng hingga masak. Cara penyajiannya bisa dimakan dengan sambal petis.

Gumbili babanam (ubi kayu bakar), ubi kayu dengan kulitnya dibakar di api yang menyala, setelah masak lalu dikupas dan disajikan dengan ikan kering atau hanya dengan garam saja.

Pais gumbili, ubi kayu diparut lalu dicampur dengan gula merah, parutan kelapa muda, dibungkus dengan daun pisang kemudian dikukus sampai masak. *Gumpal gumbili*, rebus ubi kayu setelah masak dihaluskan dengan diulek atau ditumbuk kemudian

dicampur dengan gula putih atau gula merah, ditempa bulat-bulat dengan kepalan tangan, selanjutnya digoreng dalam minyak goreng panas. Dari bahan mentah pisang pun dapat menjadi beberapa macam *Wadai papuluran*. *Pisang bajaran* (pisang rebus), pisang direbus dalam panci yang berisi air mendidih hingga masak, untuk menambah selera bisa disajikan dengan gula merah dan parutan kelapa muda. *Pisang goreng batilanjang*, pisang masak dikupas belah dua langsung digoreng, untuk menambah selera bisa disajikan dengan mentega dan gula pasir. *Gagodoh pisang* (pisang goreng), pisang yang mulai masak dikupas kulitnya lalu dimasukkan kedalam adonan campuran tepung beras, air kapur dan sedikit garam lalu digoreng dalam minyak yang panas. *Pais* pisang, pisang masak dipotong kecil-kecil dicampur dengan tepung beras dan gula lalu dibungkus dengan daun pisang kemudian dikukus hingga masak. *Lempeng pisang*, pisang dipotong kecil-kecil dicampur dengan adonan tepung beras atau tepung terigu tambahkan air, telur ayam dan sedikit garam. Adonan tersebut dimasak di *rinjing* (kuali) dengan sedikit minyak dan tutup dengan tutup panci.

Lempeng sagu, tepung sagu dicampur dengan air, parutan kelapa muda, pisang dan sedikit garam, bagi yang suka manis maka tambahkan gula merah atau gula putih. Selanjutnya digoreng dengan sedikit minyak dalam kuali dan tutup dengan tutup panci. *Pais sagu*, tepung sagu dikepal kecil-kecil lalu direbus dalam panci. Setengah masak, angkat buat dalam wadah setelah dingin kemudian diratakan lalu diaduk dengan air, campurkan pisang bungkus dengan daun pisang kemudian dikukus hingga masak. Penyajiannya dikuahi air rebusan gula merah yang agak kental ditambah parutan kelapa muda.

Rendang sagu, tepung sagu dibuat dalam nyiru, diusap-usap pelahan hingga terbentuk bulatan-bulatan kecil. Kemudian masak air dalam panci campur gula merah setelah gula hancur dan mendidih, masukkan sagu diaduk pelan-pelan hingga masak. Disajikan dengan santan kelapa.

Bubur gunting, tepung sagu dikepal kecil-kecil lalu direbus dalam panci, setelah agak masak, angkat buat dalam wadah setelah

dingin lalu diratakan sambil dibentuk seperti tali memanjang sebesar kelingking, kemudian dipotong-potong dengan gunting dengan bentuk runcing runcing memanjang. Cara memasak, rebus gula merah, setelah mendidih masukkan guntingan sagu tadi diaduk hingga masak, lalu tuangkan santan, aduk pelan-pelan hingga masak.

Ambaran tatak sagu, dengan bahan sagu setengah masak, dicampur rebusan gula merah dan potongan-potongan kecil pisang, dimasukkan dalam tuangan lalu dikukus sampai masak. Penyajiannya, potong sesuai selera dimakan dengan parutan kelapa muda.

Dari bahan *waluh* (labu kuning) dapat pula dibuat beberapa macam *Wadai papuluran* yang sangat disukai masyarakat.

Pais waluh, labu dikupas kemudian dikukus lalu dihaluskan, campurkan adonan tepung beras atau tepung terigu, tambahkan sedikit garam dan gula merah atau gula putih, lalu dibungkus dengan daun pisang selanjutnya dikukus hingga masak. *Pilus waluh*, labu dikukus setelah masak dihaluskan campurkan tepung terigu, telur, gula dan sedikit garam dan air, diaduk hingga rata agak kental. Selanjutnya diambil sesendok atau sesuai selesai digoreng dengan minyak panas.

Bubur kacang hijau, kacang hijau dicuci bersih, panaskan air setelah mendidih masukkan kacang hijau sampai agak masak, lalu masukkan rebusan air gula merah, terakhir tuangkan santan kental, tambahkan sedikit garam, aduk pelan-pelan hingga masak.

Sekarang ini dari bahan-bahan tersebut sudah dapat dibuat bermacam *wadai* dengan berbagai macam campuran dan tuangan yang bentuknya macam-macam, ada yang berbentuk kecil-kecil untuk presmanan di acara pesta perkawinan atau acara besar lainnya.

Dengan sedikit memahami makna dan arti perlambang dari sesajian dalam bermacam upacara adat, dapatlah kita mengerti dan merasakan hal-hal yang ingin dicapai yaitu tujuan penyelenggaraan penyediaan makanan (*wadai*) dimaksud. Pada setiap penyelenggaraan upacara adat dihidangkan makanan tertentu yang masing-masing mempunyai makna dan pengertian tersendiri.

Begitu juga bahan-bahan mentah yang digunakan mempunyai makna tertentu, termasuk pula warna dan bentuknya.

Wadai Papuluran biasa dimasak dengan cara sederhana dan disediakan dalam jumlah sedikit. Beberapa macam *papuluran* atau hidangan sela umpama ubi rebus dimakan dengan madu atau dengan gula merah dan kelapa parut, pisang rebus, pisang atau ubi goreng, *lempeng*, kolak, bermacam bubur. Dengan cara memasak sangat sederhana dan begitu juga cara menghidangkannya, cukup ditaruh di atas meja.

Sesuai cara membuatnya kue atau *Wadai* Banjar terdiri dari kue yang dibuat dengan cara sederhana, dan *Wadai* yang dibuat dengan cara agak rumit. Sedangkan menurut keadaannya terdiri dari *wadai* kering dan *wadai* basah. Maksudnya dengan sederhana tidak terdiri dan bermacam bahan, mudah mengerjakannya dan dapat dimasak dengan cepat. Umumnya dihidangkan untuk *papuluran* atau *kakutilan*.

Wadai Papuluran adalah makanan sela sebagaimana telah dijelaskan, contoh *papuluran* umpama *lempeng*, *pais*, macam-macam gorengan seperti *gagodoh* (pisang goreng), *ardat* (ubi goreng), *ongol-ongol*, *dadar gulung* dan lain-lain. Sedangkan *kakutilan* lebih pada makanan ringan, yang tidak mengenyangkan, dapat dinikmati saat santai. Beberapa contoh misalnya kripik, melinjo, krupuk, macam-macam kacang goreng, amplang dan *wadai* kering pada umumnya.

Selain banyaknya macam bahan yang diolah, cara mengerjakannya serta waktu masaknya juga lebih lama. *Wadai* yang semula cara memasaknya direbus atau digoreng, dibuat dengan cara membakar atau mempergunakan alat-alat tertentu. Beberapa contoh *wadai* yang dimasak dengan membakar/dikukus yaitu roti pisang, *bingka*, *apam peranggi*, *apam batil* (*surabi*) dan lain-lain.

Tempat pembakaran ini sudah mempunyai bentuk tertentu sesuai adonan/macam *wadai*, dibuat dari logam kuning dengan tutup dari tembikar. Alat pembakaran ini masih sangat sederhana sebelum adanya alat pembakaran dari seng atau aluminium. Tetapi biarpun demikian beberapa macam *Wadai* khas Banjar tetap

dibakar memakai alat semula untuk tidak merobah bentuk, rupa dan rasa aslinya. Ini antara lain roti pisang, kukus dan bingka.

Kebanyakan *Wadai* khas Banjar dimasak dengan cara mengukus atau dalam bahasa Banjar dikatakan *menyumap*. Karena itu macam-macam *Wadai* yang dimasak dengan cara ini dinamakan *susumapan*. Umumnya dibuat dari bahan tepung beras atau tepung ketan, santan kelapa dan gula sebagai bahan utama. Beberapa macam *susumapan amparan tatak, putri selat, kararaban, sari muka, sari pengantin, dan nangka susun*.

Dengan masuknya pendatang seperti bangsa Arab, Cina dan orang-orang Eropah ada pengaruhnya terhadap tata boga orang Banjar. Tidak saja dalam rasa masakan ataupun cara memasak, tetapi juga tata cara makanpun ada pengaruhnya. Kalau semula cara membakar dipakai loyang kuningan ditutup tembikar, maka kue asing dimasak dan dikerjakan dengan pembakaran tertentu.

Bersentuhan dengan budaya asing maka seni memasak orang Banjar jadi berkembang, terutama dengan memakai/ mempergunakan bahan tepung gandum. Mulailah dikenal macam-macam adonan roti, *kelamben* dan *taar*. Orang Banjar mulai membuat resep sendiri berdasarkan resep yang mereka dapat dari orang pendatang. Roti umpamanya; untuk membuat adonan pokok mereka pakai tapai dari ubi kayu (singkong) untuk *kakaniran* atau rasanya, sedangkan untuk menghaluskan adonan ditambahkan santan. Biarpun sekarang ada bermacam roti dengan aneka rasa dan bentuk, tetapi roti sebagaimana dikerjakan orang Banjar tetap masih lebih dikenal oleh masyarakat. Roti ini biasa dikenal dengan nama roti sisir. Selain itu adonan ini juga biasa digoreng, diisi dengan pisang atau kacang atau inti ataupun tidak diisi sangat dikenal dengan nama *untuk-untuk*.

Merekapun membuat tempat pembakaran yang sangat sederhana yaitu semacam tempayan dari *gadur* atau tembikar yang diberi tutup dari seng. Sebagaimana roti sisir dan *untuk-untuk* maka beberapa macam *wadai* yang katanya *wadai* khas Banjar tetapi dipengaruhi dari *wadai* pendatang, terutama bangsa Arab dan Cina adalah *petak Asia, nasuba, ipau, kue lam*. Ada beberapa macam

wadai kering atau *Wadai karing* yang umumnya dibuat dengan cara menggoreng atau membakar, contoh *wadai* kering yang digoreng; *kuku macan*, *amplang*, *Wadai jintan*, *gegati*, *rengginang*, macam-macam kripik, sedangkan *wadai* yang dibakar, *ilat sapi*, *Wadai rokok*, *roti gambir*, *gabin sagu*, *Wadai satu* dan sebagainya.

Cara membuatnya yaitu dengan merebus, umumnya yang mudah dibuat dan dihidangkan sebagai kue sederhana, umpama : *kelepon*, *kekicak*, *kulit langsung*, *ongol-ongol*, *ular-ular*, *rendang sagu*, *bubur gunting* dan lain-lain. *Wadai* yang *disanga* (digoreng) contohnya adalah *cucur*, *gegetas*, *pilus*, *onde-onde*, *untuk-untuk*, dan yang ditanak seperti *apam* dan *surabi* atau *apam batil*. *Menanak* adalah semacam menumis pada sayuran, jadi hanya dengan sedikit minyak kemudian ditutup di atasnya sampai masak. Orang Banjar mempunyai kebiasaan untuk menanak serabi dipakai belahan wajan (wajan yang pecah) karena hasilnya lebih bagus.

Membakar, sebagaimana telah dijelaskan sebelumnya ada *wadai* yang dibakar dengan sederhana yaitu dengan mempergunakan loyang kuningan dan tutup dari tembikar seperti *Wadai bingka*, *peranggi*, *roti beras*, *roti pisang*, sedangkan *Wadai basah/Wadai babiji* dibakar dalam pembakaran tertentu adalah *Wadai lam*, *lapis*, *Wadai bolu*.

Mengukus, macam-macam *susumapan* sebagaimana telah dijelaskan lebih dahulu : *putu mayang*, *laksa*, *petah*, berbagai kue yang dibungkus daun pisang seperti *pais*, *gegauk*, *bebongko*, *pepuadak*, *pundut pisang*.

Selain dihidangkan dalam piring atau mangkok, ada cara menghidangkan *wadai* tertentu yang khas untuk *Wadai Banjar*. *Wadai* ini dihidangkan dalam tempat dari daun pisang atau pucuk daun kelapa. Daun pisang yang dibentuk semacam piring kecil dipakai untuk menyajikan kue *kelepon* atau *kakicak* yang ditata rapi sebanyak 5-7 biji. Tempat dari daun pucuk yang dibentuk segi tiga adalah untuk menyajikan *Wadai ular-ular* ataupun *wadai kulit langsung*.

Di samping pembuatan *wadai* untuk *papuluran* yang dapat dikonsumsi sewaktu-waktu, juga terdapat *wadai* yang diperuntukkan untuk upacara. *Wadai-Wadai* yang dibuat untuk keperluan upacara ini juga sangat beragam, dan bahannya tidak jauh berbeda dengan yang dikonsumsi sehari-hari.

Sebagaimana telah diungkapkan di atas, bahwa pengolahan *wadai* yang banyak ragamnya tersebut, selain untuk dikonsumsi sehari-hari, juga untuk pemenuhan suguhan upacara. Pemenuhan suguhan berbagai upacara inilah yang menjadikan *Wadai* Banjar banyak jenisnya.

Wadai Banjar yang berhubungan dengan kematian seperti: hari pertama, yaitu saat mengebumikan atau biasa disebut turun tanah, disiapkan *Wadai* serabi dan dihidangkan sesudah selesai penguburan. Pada beberapa daerah seandainya tanah penguburan itu jauh maka untuk keluarga atau pelayat lainnya disiapkan nasi dengan lauk *iwak karih batanak* yaitu ikan kering yang dimasak dengan kuah santan.

Hari ketiga, atau *meniga* hari dihidangkan nasi sepiring, dengan sepotong masakan dari ikan (lauknya) ayam atau daging. Hari Ketujuh, dihidangkan *apam batil* dan nasi sepiring. Hari Kedua puluh lima (25 hari) atau *manyalawi*, dihidangkan *wajik anum* dan nasi sepiring. Hari keempat puluh (40 hari) dan seratus hari (100 hari) yaitu *mamatang puluh* dan *manyaratus*, tidak dihidangkan masakan tertentu, tetapi umumnya dihidangkan nasi dengan lauk pauk yang lebih banyak.

Upacara peringatan setahun (1 tahun) setelah turun tanah yaitu disebut *mahaul*, diundang lebih banyak karib keluarga dan handai taulan, dihidangkan nasi *babaki* dan lauk pauk serta buah yang ditata dalam satu talam (baki) yang disiapkan untuk 4-5 orang.

Tetapi sebagai hidangan utama tetap disiapkan nasi ketan putih dengan inti. Ada kalanya dilengkapi dengan nasi ketan kuning dengan telur rebus, bubur habang bubur putih, pisang dan beberapa macam *wadai* khas daerah (5 sampai 7 macam). Yang paling penting pada upacara adat sekarang adalah do'a syukur

dan selamat di samping bersilaturahmi dengan keluarga dan tetangga dengan menjamu apa adanya. Dimaksud dengan upacara adat lainnya adalah upacara adat daur hidup yaitu *ba-mandi-mandi*, *bapalas bidan*, *batasmiah* (memberi nama), *baaikah*, *ba-sunat*, *baayun* ataupun saat mendirikan rumah dan pindah rumah.

Penyediaan bahan makanan pokok orang Banjar adalah berupa nasi dengan lauk pauk maupun *wadai* diolah dari bahan mentah yang banyak terdapat di alam sekitarnya. Mengingat banyaknya sungai, maka ikan lebih banyak dimakan daripada daging dan ayam. Demikian pula jenis sayuran seperti kangkung, talas, bermacam jamur dan lain-lain yang telah ada tersedia.

Untuk minuman hangat dikenal *banyu sapang* dan *banyu halaban* yang dibuat dari pohon kayu *sapang* dibuat dari kayu dan *halaban* diambil kulit kayunya yang sudah dibersihkan dan dijemur, direndam dalam air hangat warna minuman ini agak kemerah-merahan. Ada pula jenis minuman yang kadang-kadang disajikan yaitu : Air kelapa muda, *lahang* yaitu air dari tangkai bunga enau yang khusus, bukan yang bakal menjadi buah, *banyu tapai* yaitu air dari pengolahan tapai ketan, *banyu limau* yaitu air dari perasan buah limau/jeruk ditambah air dan gula, *seterup* (sirop) biasanya warna merah, dapat dihidangkan panas atau dingin, kalau dihidangkan dingin ditambah selasih, *banyu pipakan*, biasa disebut banyu poko umbi *pipakan/tipakan* (jahe) direbus ditambah gula merah, kayu manis, cengkeh dan daun pandan.

Minuman air teh dan kopi baru dikenal kemudian, tapi akhirnya menjadi minuman sehari-hari. Walaupun air susu sapi dan susu kambing sudah dikenal dan dikonsumsi, tetapi belum menjadi kebiasaan umum. Karenanya hidangan minuman coklat, susu ataupun coklat susu adalah minuman istimewa.

Selain macam-macam minuman di atas, dikenal minuman penyegar yang diolah tersendiri yaitu: *Ronde*, adalah *banyu pipakan* (air jahe) yang ditambah dengan isi, antara lain adalah agar-agar yang diiris dadu, sugu mutiara besar maupun kecil, gabin atau roti gambir. Dihadangkan sebagai minuman panas, cendol dibuat dari tepung beras biasa warnanya hijau dan bubur sugu atau putih

ditambah santan dan air gula merah ataupun sirop warna merah. Kadang-kadang ada yang menambahkan tapai atau kolang-kaling dihidangkan sebagai minuman dingin, karena ditambah es batu. Es Buah, macam-macam buah ditambah sirop dilengkapi dengan agar-agar dihidangkan sebagai minuman dingin.

Ada minuman yang diberikan pada orang sakit atau sesudah sembuh dan juga untuk seorang ibu yang baru melahirkan yaitu disebut *jajaranan*, berisi macam-macam ragi dan bumbu diiris kecil, dikeringkan lalu dimasukkan dalam *urung* (kerungkung) ketupat. *Urung* ketupat yang sudah diisi ada dijual di pasar dikenal dengan sebutan *jajaranan raragi empat puluh*, karena dipakai 40 (empat puluh) macam ragi. *Urung* ini direbus di atas api kecil hingga mendidih, dari 3 gelas air menjadi 1 gelas, lalu *diminum selagi panas*. Orang Banjar biasa merebusnya dalam *kuantan* yang tertutup. *Kuantan* adalah semacam panci dari tembikar. Tujuannya adalah menghilangkan racun dan membersihkan darah.

Kemudian ada pula yang namanya *Banyu kinca*, dibuat dari santan dan gula merah. Diberikan pada orang yang baru sembuh dari sakit dengan tujuan memulihkan tenaga sehingga sehat sebagaimana semula.

Wadai-Wadai tradisional Banjar ini yang pada mulanya berasal dari sajian untuk upacara kesenian tradisional misalnya untuk kegiatan menanggapi kesenian *lamut* yang bersifat nazar (hajat). Pada kenyataannya pergelaran *Lamut* hanya dilakukan untuk 2 macam tujuan saja. Pertama Kesenian *Lamut* digelar untuk pembayaran hajatan atau pelunasan nazar, serta yang kedua sebagai kegiatan *karasmin* atau seni pertunjukan yaitu tontonan. Dua tujuan kesenian *lamut* ini yang membedakan pergelaran kesenian *lamut* secara keseluruhan, sejak dari persiapan sampai panjang pendeknya pergelaran.

Pergelaran *Lamut* pembayaran hajatan ini, yakni lazim disebut *Lamut Hajatan* menuntut persiapan dan persyaratan yang cukup rumit. Maksudnya setiap kesenian *lamut* yang digelar untuk menunaikan hajatan, diperlukan penyajian sejumlah *dadahar* atau sesajen tertentu. Bahwa jumlah dan jenis *dadahar* itu sendiri sudah

baku, tidak ditinggalkan atau tidak berbeda dari kebiasaan yang sudah standar.

Dalam sajian yang umum dan hampir selalu ada pada masyarakat Banjar adalah disebut *piduduk* yang ditaruh dalam *sasanggan* (tempat /wadah dari kuningan isinya kelapa, beras, gula merah, jarum dan benang). Beras adalah simbol badan, gula adalah darah, kelapa simbol otak, jarum dan benang lambang dari tulang dan urat. Berdasarkan pengetahuan yang sudah turun temurun itulah, makanya orang Banjar mengolah atau membuat *Wadai* bahannya harus ada unsur *piduduk* seperti tepung dari beras, gula dan kelapa.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Dalam membicarakan mengenai makanan/kuliner tradisional, dapat kita peroleh suatu pengertian bahwa makanan merupakan kebutuhan pokok manusia dalam usaha menjaga kelestarian hidupnya. Makanan merupakan salah satu di antara ketujuh unsur kebudayaan yang ada dan dimiliki oleh setiap bangsa yang hidup di dunia ini. Makanan/kuliner yang khas di suatu daerah merupakan salah satu unsur yang tidak mudah atau sulit untuk digantikan dengan makanan yang berada dari daerah luar. Hal ini disebabkan karena cara pengolahan dan cara penyajiannya telah lama dilaksanakan dan sudah melembaga dalam masyarakat atau komunitas yang bersangkutan, artinya cara pengolahan dan penyajiannya dilakukan sesuai dengan apa yang telah diwariskan oleh generasi sebelumnya dan akan diturunkan kepada generasi berikutnya. Tentu saja cara-cara tersebut mereka peroleh melalui proses sosialisasi dengan landasan nilai budaya yang telah tertanam dalam sanubari masyarakat yang mendukungnya.

Wadai Banjar 41 Macam merupakan kuliner khas masyarakat Banjar, khususnya di Kabupaten Banjar dan umumnya di Kalimantan Selatan. Pada masa lalu *Wadai Banjar 41 Macam* disajikan untuk memulai syarat suatu kegiatan upacara adat, pesta, atau kegiatan penting lainnya. Tujuannya agar kegiatan atau hajatan yang akan dilaksanakan tidak diganggu oleh makhluk halus atau makhluk gaib. *Wadai Banjar 41 Macam* yang dipergunakan untuk kelengkapan acara-acara adat ini mempunyai maksud agar individu yang bersangkutan dapat berkomunikasi dengan Tuhan. Selain itu juga dipergunakan untuk maksud-maksud tertentu yang ditujukan kepada arwah/roh yang sudah meninggal dunia maupun makhluk

halus. Menurut kepercayaan masyarakat arwah orang yang sudah meninggal dunia atau roh halus tidak akan mengganggu, bahkan sebaliknya dapat memberikan kebahagiaan, apalagi diberi sesaji yang berupa makanan dan minuman. Melalui pelaksanaan acara-acara adat beserta sesajiannya/ hidangan pelengkapannya, dapat diambil hikmahnya yaitu memperkuat norma-norma nilai budaya yang telah berlaku di dalam masyarakat Banjar di Kalimantan Selatan.

Dalam makanan/kuliner tradisional yang berupa *Wadai Banjar 41 Macam* ini setelah kita kaji ternyata mengandung unsur-unsur/ nilai-nilai budaya yang bisa kita teladani. Unsur-unsur/ nilai-nilai budaya itu bisa diuraikan dari permulaan aktivitas pembuatan *Wadai Banjar 41 Macam* hingga *Wadai Banjar 41 Macam* siap untuk dinikmati. Uraian nilai-nilai budaya itu dapat berasal dari bahan, proses pembuatan, warna dan cara penyajiannya.

Adapun nilai-nilai budaya yang terkandung di dalam *Wadai Banjar 41 Macam* itu diantaranya:

1. Nilai gotong royong (terlihat dari proses pembuatan)
2. Nilai saling berbagi (terlihat pada proses berbagi *Wadai* dalam satu ancak)
3. Nilai kebersamaan (terlihat pada proses mengolah dan menyiapkan bahan-bahan *Wadai*)
4. Nilai hormat pada pemimpin (terlihat pada keyakinan akan doa pemimpin acara adat)
5. Nilai kesabaran (terlihat pada proses pembuatan)
6. Nilai sosial (terlihat dari aspek berbagi *Wadai* dalam masyarakat Banjar)
7. Nilai kesehatan (terlihat pada proses pembuatan dan penyajian)
8. Nilai harga diri (terlihat pada kelengkapan penyajian *Wadai*)

Selain sebagai perlengkapan sesajian pada acara-acara adat masyarakat Banjar, *Wadai Banjar 41 Macam* juga berfungsi sebagai makanan *papuluran/sasala* (selingan), seperti pada pagi hari setelah sholat Subuh dan sore hari sambil berbincang-bincang dengan

keluarga. Tradisi makan *wadai papuluran* atau biasa juga disebut *wadai kakutilan* termasuk dalam makanan ringan, karena terdiri dari *wadai-wadai* yang tidak mengenyangkan.

B. Saran

Setelah melakukan kajian nilai budaya terhadap kuliner tradisional masyarakat Banjar yang berupa *Wadai Banjar 41 Macam*, ada beberapa saran yang bisa disampaikan dalam penulisan ini, di antaranya:

- Perlu dilakukan penelitian yang lebih mendalam lagi terhadap kuliner *Wadai Banjar 41 Macam* pada masyarakat Banjar ini, terutama dari segi kajian ekonomi, serta kajian yang berkaitan dengan pemanfaatan kuliner tradisional dalam menunjang pariwisata daerah.
- Nilai-nilai budaya yang terkandung dalam kuliner tradisional *Wadai Banjar 41 Macam* bisa diajarkan sebagai mutan lokal di sekolah-sekolah. Hal ini guna menanamkan pendidikan karakter kepada generasi muda yang sekarang ini sedang digiatkan kembali.

DAFTAR PUSTAKA

- Alfani Daud, 1997. *Islam dan Masyarakat Banjar; Deskripsi dan Analisa Kebudayaan Banjar*. Jakarta: Rajawali Press
- Danandjaja, James. 1991. *Folklor Indonesia: Ilmu Gosip, Dongeng, dan Lain-lain*. Jakarta: PT. Pustaka Utama Grafiti.
- De Saputra T, Syahrial, dkk. 2006. *Makanan Tradisional Talang Mamak & Melayu*. Tanjungpinang: Balai Kajian Sejarah dan Nilai Tradisional.
- Djamaris Edwar, dkk, 1996. *Nilai Budaya Dalam Beberapa Karya Sastra Nusantara: Sastra Daerah di Kalimantan*. Jakarta: Pusat Pembinaan dan Pengembangan Bahasa.
- KBBI Offline
- Marsono, 2007. *Makna Sejarah Makanan Tradisional Untuk Membangun Kemakmuran Masyarakat* (makalah dalam Festival dan Workshop Tradisi Kuliner Nusantara di Bali, 24-26 Juni 2007). Yogyakarta: Pusat Kajian Makanan Tradisional UGM.
- Merdeka.com. diunduh tanggal 10 Februari 2013.
- Moertjipto, dkk. 1993/1994. *Makanan: Wujud, Variasi dan Fungsinya Serta Cara Penyajiannya Pada Orang Jawa Daerah Istimewa Yogyakarta*. Depdikbud: Dirjen. Kebudayaan, Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional, Proyek Penelitian, Pengkajian dan Pembinaan Nilai-Nilai Budaya.
- Pondokhabib.wordpress.com.
- Rasjdid, Sulaiman. 1954. *Fikih Sunah*. Jakarta: Attahiriyah.
- S. Budhisantosa, 2007. *Pengembangan Pangan Tradisional Nusantara. Perspektif Antropologik* (makalah dalam Festival dan Workshop Tradisi Kuliner Nusantara di Bali, 24-26 Juni 2007). Jakarta: Pusat Penelitian Pranata Pembangunan UI

- Seman, Syamsiar. 2010. *Wadai Banjar 41 Macam*. Banjarmasin: Lembaga Pendidikan Banjarmasin
- Setiati, Dwi. 2008. *Makanan Tradisional Masyarakat Bangka Belitung*. Tanjungpinang: Balai Pelestarian Sejarah dan Nilai Tradisional.
- Tim Haeda, 2009. *Islam Banjar; Tentang Akar Kultural dan Revitalisasi Citra Masyarakat Religius*. Banjarmasin: Lekstur.

BIODATA PENULIS



Neni Puji Nur Rahmawati, S.Si lahir di Sleman, Yogyakarta pada tanggal 7 Juni 1971. Setelah tamat dari SMA Negeri 6 Yogyakarta, kemudian melanjutkan kuliah S-1 di Fakultas Geografi, Jurusan Geografi Manusia, Universitas Gadjah Mada (lulus tahun 1998). Semenjak tahun 1999 menjadi PNS di Balai Kajian Sejarah dan Nilai

Tradisional Pontianak, yang sekarang berganti nama menjadi Balai Pelestarian Nilai Budaya Pontianak, Wilayah Kalimantan. Jabatan fungsional yang telah diraih sampai dengan saat ini adalah: sebagai peneliti muda pada Balai Pelestarian Nilai Budaya Pontianak, Wilayah Kalimantan.

Menikah pada tahun 2002 dan telah dikaruniai tiga orang anak. Tinggal di Jl. Parit H. Husin II, Komplek Permata Griya B-9, Pontianak Tenggara, Kalbar.

Selama bekerja, beberapa karya tulis telah diterbitkan dalam jurnal penelitian, selain itu banyak pula buku-buku yang telah dicetak. 5 (lima) penelitian dalam empat tahun terakhir yang telah dicetak adalah: 1. Sarung Tenun Samarinda di Provinsi Kalimantan Timur (2009), 2. Pemetaan Budaya dan Sejarah di Kabupaten Kapuas, Provinsi Kalimantan Tengah (2010), 3. Upacara Adat Mamapas Lewu di Kota Palangka Raya, Kalimantan Tengah (2011). 4. Organisasi Penghayat Susila Budi Dharma/SUBUD di Kota Palangka Raya Kalteng (2012) dan 5. Nilai-Nilai Budaya Pada Upacara Adat Manyanggar di Kota Palangka Raya Kalteng (2013)



Musfeptial, S.S., M.Hum lahir di Padang 21 Februari 1970. Setelah tamat dari SMA Negeri 1 Padang, kemudian melanjutkan kuliah S-1 di Fakultas Sastra Universitas Andalas Padang (lulus tahun 1996). Semenjak tahun 1999 menjadi PNS di Balai Bahasa Provinsi Kalimantan Barat. Pada tahun 2006 melanjutkan studi S2 di

Magister Susastra Universitas Diponegoro Semarang atas beasiswa dari Badan Bahasa Kemdikbud. Jabatan fungsional yang telah diraih sampai dengan saat ini adalah sebagai peneliti muda pada bidang sastra di Balai Bahasa Provinsi Kalimantan Barat.

Beberapa karya tulis telah diterbitkan dalam berbagai jurnal penelitian. Selain itu banyak pula buku-buku yang telah dicetak, di antaranya *Makna Sajak Munawar Kalahan: Studi Semiotik* (2003), *Analisis Struktur Sastra Lisan Dayak Uud Danum* (2004), *Setengah Abad Sastra Kalimantan Barat* (2005), *Transformasi Teks Sastra: Dari Cerita Rakyat ke Naskah Drama* (2012). *Pemetaan Sastra Lisan Perbatasan Indonesia dan Malaysia di Kalimantan Barat* (2013). Selain itu, pada saat ini selain terlibat pada penelitian ini, juga sedang mempersiapkan buku Pengantar Sastra Kalimantan Barat.



Drs. H. Syarifuddin R, dilahirkan di Amuntai, Kabupaten Hulu Sungai Utara, Kalimantan Selatan, 12 Februari 1953. Sarjana S.1 FISIP/ FIA Universitas Achmad Yani Banjarmasin (1988). Pensiunan Kepala Taman Budaya, Dinas Kebudayaan, Pemuda, dan Olahraga Provinsi Kalimantan Selatan. Dosen STKIP PGRI

Banjarmasin, Dosen Akademi Pariwisata STIENAS Banjarmasin. Ketua Dewan Kesenian Kalimantan Selatan, Anggota Lembaga Budaya Banjar (LBB) Kalimantan Selatan. Buku-buku hasil

penelitian yang sudah diterbitkan antara lain: **(1)** Isi dan Kelengkapan Rumah Tangga Tradisional Menurut Fungsi dan Kegunaannya Daerah Kalimantan Selatan, Depdikbud (1982), **(2)** Dampak Modernisasi terhadap Hubungan Kekerabatan daerah Kalimantan Selatan, Depdikbud (1983), **(3)** Peralatan Hiburan dan Kesenian Tradisional Daerah Kalimantan Selatan, Depdikbud (1988), **(4)** Peranan Pasar Pada Masyarakat Pedesaan Daerah Kalimantan Selatan, Depdikbud (1990), **(5)** Pembinaan Budaya Dalam Lingkungan Keluarga Daerah Kalimantan Selatan, Depdikbud (1998), **(6)** Pengobatan Tradisional Daerah Kalimantan Selatan, Depdikbud bersama Drs. H. Yustan Aziddin (1994), **(7)** Makanan Tradisional Menurut Fungsi dan Cara Penyajiannya Daerah Kalimantan Selatan, Depdikbud (1996), **(8)** Wujud, Arti dan Fungsi Puncak-Puncak Kebudayaan Lama dan Asli Bagi Pendukungnya Daerah Kalimantan Selatan, Depdikbud (1996), **(9)** Pembinaan Nilai Budaya Melalui Permainan Rakyat Daerah Kalimantan Selatan, Proyek P2NB Kalsel (1996), **(10)** Syair Sejarah Kerajaan Banjar Negara Dipa di Kalimantan Selatan bersama Nadir Adransyah, B.A (1997), **(11)** Kearifan Lingkungan Pada Masyarakat Pedesaan Daerah Kalimantan Selatan (1983), **(12)** Dapur dan Alat-Alat Memasak Tradisional Daerah Kalimantan Selatan (1983), **(13)** Pola Pengasuhan Anak Secara Tradisional Daerah Kalimantan Selatan (1996), **(14)** Muatan Lokal Budaya dan Etika/Anggota Tim (1993), **(15)** Adat Istiadat dan Upacara Perkawinan Banjar/Editor (1994), **(16)** Anggota Tim Penulis Urang Banjar dan Kebudayaannya (2005), **(17)** Anggota Tim Peneliti/Penulis Upacara Dau Hidup Kalimantan Selatan (2012).

MAKNA SIMBOLIK DAN NILAI BUDAYA KULINER "Wadai Banjar 41 Macam" PADA MASYARAKAT BANJAR KALSEL

Buku yang diberi judul Makna Simbolik dan Nilai Budaya Kuliner "Wadai Banjar 41 Macam" Pada Masyarakat Banjar Kalsel ini merupakan hasil penelitian yang telah dilakukan di Kabupaten Banjar, Kalimantan Selatan. Wadai Banjar 41 Macam merupakan kuliner khas masyarakat Banjar, khususnya di Kabupaten Banjar dan umumnya di Kalimantan Selatan. Pada masa lalu Wadai Banjar 41 macam disajikan untuk memulai syarat suatu kegiatan upacara adat, pesta, atau kegiatan penting lainnya. Tujuannya agar kegiatan atau hajatan yang akan dilaksanakan tidak diganggu oleh makhluk halus atau makhluk gaib. Selain sebagai perlengkapan sesajian pada acara-acara adat masyarakat banjar, Wadai Banjar 41 Macam juga berfungsi sebagai makanan papuluran/sasala (selingan). Dalam kuliner tradisional yang berupa Wadai Banjar 41 Macam ini setelah dikaji ternyata mengandung makna-makna simbolik tertentu dan terdapat unsur-unsur/nilai-nilai budaya yang bisa diteladani. Uraian nilai-nilai budaya itu dapat berasal dari bahan, proses pembuatan, warna dan cara penyajiannya. Di dalam buku ini bisa dilihat makna-makna simbolik dan nilai-nilai budaya dari Wadai Banjar 41 Macam tersebut. Untuk selanjutnya makna simbolik dan nilai-nilai yang terkandung dalam kuliner tradisional masyarakat Banjar ini bisa diajarkan di sekolah-sekolah sebagai muatan lokal tentang kebudayaan-kebudayaan lokal di Kalimantan Selatan.



Penerbit Kepel Press
Puri Arsita A-6
Jl. Kalimantan, Ringroad Utara, Yogyakarta
Telepon: 0274-884500, 081-227-10912
e-mail: amara_books@yahoo.com



BPNB Pontianak

ISBN 978-602



Perpustakaan
Jenderal

6