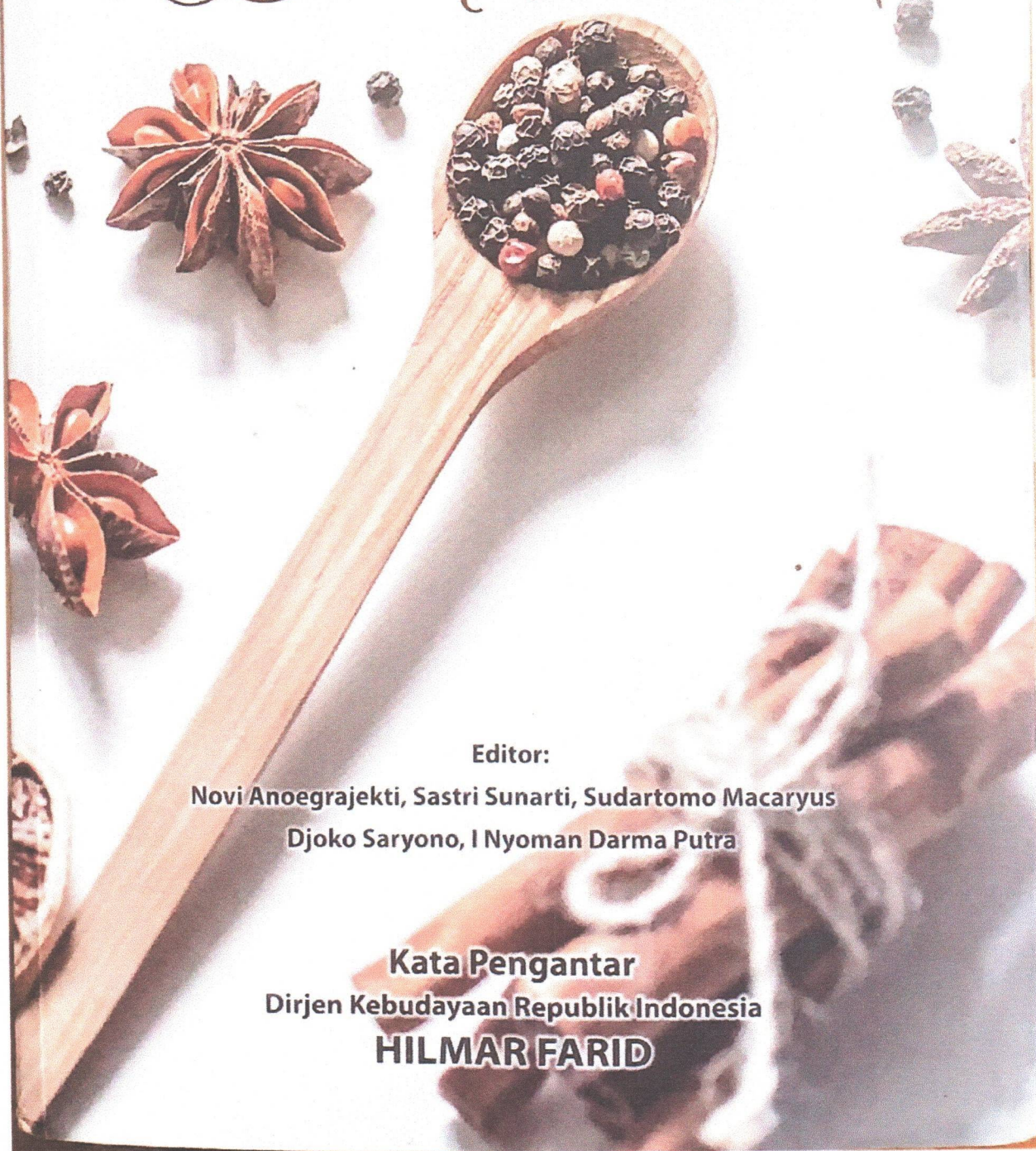




# SASTRA REMPAH



**Editor:**

**Novi Anoegrajekti, Sastri Sunarti, Sudartomo Macaryus  
Djoko Saryono, I Nyoman Darma Putra**

**Kata Pengantar**

**Dirjen Kebudayaan Republik Indonesia  
HILMAR FARID**



|                                                                                                                                                            |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| PEWARISAN NARASI REMPAH DI LINGKUNGAN<br>KADIPATEN PAKUALAMAN<br>Sudartomo Macaryus, M. Rus Andianto,<br>dan Ida Nurul Chasanah                            | 253 |
| DI BALIK DUSUN REMPAH PALA PAPUA BARAT<br>Ina A. Velomena Samosir Lefaan dan<br>Eko Purnomo Tunyanan                                                       | 269 |
| MENGUNGKAP REALITAS SOSIAL DI BALIK "YOK MIAK"<br>DAN "MEN SAHANG LA MIRA"<br>Nurhayati, Nyayu Lulu Nadya, dan<br>Medio Lailatin Nisphi                    | 287 |
| REMPAH DAN MAKANAN RITUAL DALAM TRADISI<br>BERSIH DESA DI DAERAH SOLO RAYA<br>Trisna Kumala Satya Dewi                                                     | 309 |
| TILAS REMPAH DALAM TRADISI TUTUR DAN<br>TEKS DI KALIMANTAN TENGAH<br>Imam Qalyubi                                                                          | 325 |
| KUE <i>APEM BEKUA</i> KAYA REMPAH SEBAGAI <i>TEBENG API</i><br><i>NERAKO</i> : DARI FOLKLOR KE MITOS<br>Latifah Ratnawati, Armilia Sari, dan Dina Nurtaati | 343 |
| REMPAH JAMU DALAM TRADISI LISAN MASYARAKAT<br>KABUPATEN BANGKALAN MADURA<br>Ekna Satriyati                                                                 | 359 |

|                                                                                                                        |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| NARASI REMPAH SEBAGAI RESEP LELUHUR DAN<br>ALTERNATIF BAHAN PENGOBATAN<br>Susi Darihastining dan Nisryna Nuriefatin    | 377 |
| TRADISI REMPAH <i>SESaji</i> DALAM MANTRA: RITUAL<br><i>SLAMETAN</i> MASYARAKAT JAWA DI JEMBER<br>Asri Sundari         | 393 |
| GURIH DAN WANGINYA BUMBU DAPUR (SUATU<br>KAJIAN METABOTANI SASTRA)<br>Sance A. Lamusu                                  | 411 |
| MENJUMPA WARISAN REMPAH MELALUI PANTUN<br>Fitri Nura Murti                                                             | 431 |
| MENYANDINGKAN PALA DAN CENGKIH DALAM<br>SASTRA<br>Gufran A. Ibrahim                                                    | 449 |
| <b>REMPAH DALAM MITOS, MANUSKRIP,<br/>DAN BUDAYA POPULER</b>                                                           |     |
| SASTRA REMPAH: MITOS MASKULIN DALAM<br>FESTIVAL KOPI BANYUWANGI<br>Novi Anoegrajekti, Ifan Iskandar, dan Endah Imawati | 459 |
| LADA DALAM MEMORI KOLEKTIF ORANG ACEH<br>ANTARA IDEOLOGI DAN KEKUASAAN<br>Mohd. Harun                                  | 479 |

# TILAS REMPAH DALAM TRADISI TUTUR DAN TEKS DI KALIMANTAN TENGAH

**Imam Qalyubi**

**IAIN Palangka Raya Kalimantan Tengah**

imamqalyubi@yahoo.com

## **A. PENDAHULUAN**

*Sira Gajah Madapatih Amangkubhumi tan ayun amuktia palapa, sira Gajah Mada: "Lamun huwus kalah nusantara isun amukti palapa, lamun kalah ring Gurun, ring Seran, Tañjung Pura, ring Haru, ring Pahang, Dompo, ring Bali, Sunda, Palembang, Tumasik, samana isun amukti palapa".*

Teks abad kuno abad ke-14 Sumpah Palapa atau dikenal juga sebagai sumpah Nusantara yang dikumandangkan pada tahun 1334 oleh Gajah Mada, seorang mahapatih masyhur Majapahit sebagaimana yang dicatat dalam buku *Tafsir Sejarah Negara Kertagama* (2006: 145) terjemahan Slamet Mulyana. Perdebatan



makna teks “sumpah palapa” sejauh ini memang masih bergulir. Sebagian ahli memaknai sumpah palapa sebagai verba berpuasa, berarti Gajah Mada berikrar untuk berpuasa sebelum dapat menyatukan Nusantara, sementara Zoetmulder memaknai sumpah palapa sebagai sikap asketis untuk meninggalkan kenikmatan dunia. Gajah Mada dapat menyatukan Nusantara. Namun tidak sedikit yang memaknai sumpah palapa tersebut sebagai sumpah untuk tidak makan bumbu atau rempah-rempah pada masa itu, bahkan hingga kini menjadi simbol kenikmatan dunia (Hariadi 2012: 79). Terlepas dari perdebatan tersebut isu rempah di abad ke-13 di Jawa dan Nusantara memang begitu populer, bahkan jauh sebelum itu rempah sudah menjadi isu global dalam perdagangan.

Rempah sejatinya adalah peradaban itu sendiri, dari rempah kita dapat melihat jejak peradaban Nusantara. Ketika membahas rempah, maka secara gradual dan pasti kita akan mengungkap sisi lain yang terhubung dengannya seperti perdagangan, pelayaran, teknologi navigasi, kontak budaya, kontak bahasa, serta unsur-unsur lainnya yang bermuara pada rempah-rempah. Dari situ jelas sekali, bahwa rempah menjadi isu sentral yang memiliki peran penting dalam sejarah peradaban Indonesia selain seni metalurgi dan arkeologi.

Satu produk rempah populer di era abad pertengahan yang menjadi petunjuk dalam melihat Indonesia adalah *Cinnamomum Accasia* dan *Cinnamomum Zeylanicum*, rempah kayu manis super yang selama berabad-abad menjadi misteri di kalangan penulis Barat. Kata Robert Dick Read (2005) dalam bukunya *Penjelajah Bahari*, dua produk rempah itu menjadi penunjuk adanya hubungan perdagangan khususnya rempah Indonesia dengan dunia luar pada abad pertengahan. Read menganggap bahwa dua jenis kayu manis super yang diburu para pengelana di dunia itu hanya dapat ditemukan di Asia Tenggara, khususnya di Indonesia yang tumbuh secara liar. Satu buku membahas cara dua produk



rempah itu diperdagangkan di dunia dan kontribusinya bagi daerah penghasilnya itu, sudah cukup untuk melihat Indonesia dari satu sisi, belum lagi rempah-rempah lain seperti pala, merica, dan cengkih. Ada begitu banyak sisi lain peradaban Indonesia yang terungkap.

Rempah, baik di luar negeri maupun di lingkup Indonesia sendiri telah menjadi bagian integral, sehingga tecermin dalam berbagai aspek kehidupan. Oleh karena itu, tidak mengherankan jika banyak ditemukan di Indonesia toponim-toponim yang merujuk pada nama bumbu atau rempah tersebut, beberapa di antaranya Kota Pangkalan Lada, Kota Lawang, Gunung Kemukus, Pondok Cabe, Pondok Kopi, Tanah Bumbu, Desa Salam, dan Karang Asem.

Dalam buku *Kepulauan Rempah-rempah: Perjalanan Sejatah Maluku Utara 1250–1950* yang ditulis oleh M. Adnan Amal (2016) menyebutkan bahwa, jauh sebelum abad ke-15 di Ternate, Tidore, Mori, Makian, dan Kasiruta telah ada cengkih dan rempah-rempah lainnya yang tumbuh liar di daerah-daerah tersebut. Namun pada tahun 1450 tanaman cengkih mulai dibudidayakan, sehingga dengan makin banyaknya hasil cengkih tersebut, banyak pedagang dari Nusantara seperti Malaka, Jawa, dan dari negeri lain seperti Tiongkok, Persia dan Gujarat mulai berdatangan untuk menukar barang-barangnya dengan rempah-rempah tersebut (Amal, 2016: 13).

Selain bukti sejarah, fakta linguistik terkait rempah juga ditemukan dalam daftar kosakata yang disusun oleh juru tulis kearsipan kerajaan Tiongkok Yang Lin pada tahun 1560 yang berisi sekitar 500 kosakata, berikut sebagian kosakata yang dimaksud.



Bagan 1: Kosakata Melayu Inventarisasi Yang Lin Era Dinasti Ming

| No. | Makna Ming  | Entri Ming  | Melayu Modern         | Makna Sekarang |
|-----|-------------|-------------|-----------------------|----------------|
| 1.  | kamper      | chia pu erh | kapur (Ina)           | kamper         |
| 2.  | damar       | ta ma erh   | damar (Ina)           | damar          |
| 3.  | intan       | yin tan     | intan (Ina)           | intan          |
| 4.  | jintan      | cheng tan   | jintan (Ina)          | jintan         |
| 6.  | dupa        | mo erh      | mur (Arab)            | dupa           |
| 7.  | sandal      | chao su     | kaus (Arab)           | sepatu         |
| 8.  | pena        | chia lan    | kalam (Arab)          | pena           |
| 9.  | kurma       | ko lo ma    | kurma (Persia)        | kurma          |
| 10. | satin       | chin chia   | kimka (Persia)        | kain emas      |
| 11. | cangkir     | cha wan     | cawan (Tiongkok)      | cawan/cangkir  |
| 12. | cengkih     | chen chieh  | cengkih<br>(Tiongkok) | cengkih        |
| 13. | batu karang | pa wan lan  | pualam (Tamil)        | pualam         |
| 14. | tinta       | mang hsi    | mangsi (Sanskrit)     | mangsi/tinta   |
| 15. | cendana     | chen ta na  | cendana (Sanskrit)    | cendana        |

Jika melihat senarai kosakata di atas tampak adanya komoditas Nusantara yang diperdagangkan, salah satunya adalah hasil hutan berupa rempah yang cukup banyak diserap dalam bahasa Tionghoa. Fakta linguistik ini menunjukkan bahwa, rempah Nusantara telah menjadi bagian integral dalam kontak perdagangan antarbenua (Collins, 2005: 19).

Lebih jauh, perdagangan rempah-rempah diulas dengan baik dalam catatan Tome Pires dalam bukunya *Suma Oriental* yang dia tulis sekitar tahun 1512-1515. Dia merupakan pengelana Portugis yang sempat singgah di wilayah Nusantara pada abad XVI. Dalam catatannya tersebut menyebutkan, bahwa sebelum adanya sekat-sekat politik modern seperti sekarang ini pelabuhan-pelabuhan besar di Nusantara, begitu semarak oleh kontak sosial budaya dari berbagai bangsa di dunia. Salah satu perdagangan yang populer saat itu adalah di Malaka. Para pedagang dari berbagai bangsa membawa



beberapa produk, seperti senjata, anyaman, kain wol berwarna, tembaga, bunga laut, air raksa, pewarna vermillion, kuku, perak, kaca, dan jenis manik-manik lainnya. Pada perjalanan kembali ke negara masing-masing para pedagang akan membawa barang-barang utama dari Nusantara, antara lain kayu cendana putih, kamper, tawas, sutra putih, biji, mutiara, merica, bunga pala, biji pala, cengkih, tembaga, dan timah gaharu (Pires dan Rodrigues, 2015: 373).

Bagaimana kemudian fenomena rempah dalam tradisi tutur maupun teks, khususnya di wilayah Kalimantan Tengah? Kalimantan sebagian besar wilayahnya merupakan hutan, sehingga sumber penghidupannya secara tidak langsung juga berasal dari hutan seperti damar, kapur barus, getah perca, sagu, pala, dan rotan (Dekker, 1941: 75). Serpihan tulisan terkait rempah berasal dari Robert Dick Read. Dia sekilas menyinggung soal rempah khususnya pada bab perdebatan soal siapa orang Malagasi yang dianggap oleh Otto Dhal, seorang misionaris Norwegia sebagai satu entitas dengan suku Maanyan yang terdapat di wilayah di Kalimantan Selatan dan Kalimantan Tengah. Hipotesis tersebut telah disanggah oleh Read dengan mengatakan bahwa suku Maanyan yang tinggal di hutan-hutan di Wilayah Padju Epat tersebut selain membuat kano juga melakukan pekerjaan utama berdagang padi dan rempah.

Sebagaimana yang diceritakan oleh Wallace dalam ekspedisinya di Kalimantan antara tahun 1854-1862, bahwa orang Dayak maupun Melayu memiliki keahlian dalam berburu hasil hutan, seperti lilin lebah, suatu produk lokal yang sangat berharga, selain madunya itu sendiri (Wallace, 2010: 81 dan Riwut, 2007: 24). Keahlian lainnya adalah memiliki pengetahuan yang baik cara mengidentifikasi tanaman yang mengandung obat, bumbu maupun sebagai rempah serta fungsi-fungsi dalam penggunaannya. Beberapa tanaman yang ditemukan di alam Kalimantan berfungsi untuk pengobatan dan masak-memasak, yaitu bumbu rempah.



Jenis tanaman lainnya digunakan untuk racun ikan dan senjata perang. Rempah di kalangan masyarakat Dayak dan Melayu telah menjadi satu kesatuan yang dapat dijumpai pada ranah budaya, pengobatan, masakan, ekonomi, sastra, sosial dan politik. Dalam bidang pendidikan tradisional dan modern, rempah ditemukan dalam tradisi tutur dan tulis.

Berdasarkan uraian di atas, permasalahan yang diangkat dalam penelitian ini, yaitu bagaimana jejak rempah yang terdapat dalam tradisi tutur dan teks Kalimantan Tengah. Upaya ini dilakukan untuk melihat sejauh mana peran rempah dalam kehidupan masyarakat khususnya yang tinggal di Kalimantan Tengah. Meninjau beberapa penelitian maupun sumber buku terkait dengan rempah di Nusantara maupun yang dilakukan di Kalimantan, antara lain dilakukan oleh Luchman Hakim dengan judul *Rempah dan Herba Kebun-Pekarangan Rumah Masyarakat: Keragaman Sumber Fitofarmaka dan Wisata Kesehatan-Kebugaran* yang diterbitkan Diandra Pustaka Indonesia, Yogyakarta (2015). Dalam catatan ini disebutkan bahwa rempah telah dikenal sejak abad ke-4 Masehi, waktu seorang filsuf Theophrastus seorang filsuf Yunani kuno telah mendeskripsi pemanfaatan lada. Sementara itu, di Indonesia khususnya di wilayah Jawa, pada tahun 1200 telah melakukan ekspor lada hitam dalam jumlah besar ke wilayah Tiongkok (Hakim 2015: 6).

Penelitian rempah di Kalimantan Barat ditulis oleh Yohanes Robi dan Siti Masitoh Kartikawati, "Etnobotani Rempah Tradisional di Desa Empoto Kabupaten Sanggau Kalimantan Barat" pada *Jurnal Hutan Lestari* (2019). Metode yang digunakan deskriptif, dengan instrumen daftar pertanyaan untuk penyediaan data. Instrumen lainnya adalah observasi dan pembuatan spesimen herbarium. Hasil wawancara semi struktural menggunakan kuesioner untuk menggali pengetahuan masyarakat. Temuan penelitian berupa penggunaan jenis tumbuhan rempah tradisional yang dimanfaatkan



oleh masyarakat di Desa Empoto Kabupaten Sanggau Kalimantan Barat sebanyak 59 spesies dari 27 famili. Famili yang paling banyak dimanfaatkan sebagai rempah tradisional, yaitu *Zingiberaceae* sebanyak 8 spesies, seperti *engkareh* (*Zingiber Aromaticum*), kecombrang hijau (*Etlingera Hermisphaerica*), kecombrang merah (*Etlingera Elatior*), *kancok* (*Zingiber Zerumber*), kunyit (*Curcuma Domestica Val*), lengkuas (*Alpinia Galanga*), jahe bumbu (*Zingiber Officinale Roscoe*), dan jahe merah (*Zingiber Officinale*).

Penelitian rempah lainnya yang cukup kontributif dilakukan oleh Hendra, Medi, dan Martha Oktaviani (2020) dengan judul "Etnobotani Rempah Tradisional Masyarakat Dayak Kenyah Umaq Jalam di Kecamatan Segah Kabupaten Berau", pada *Jurnal Pendidikan Matematika dan IPA* 11.2: 333-344, 2020. Ditemukannya bahwa masyarakat Dayak Kenyah Umaq memanfaatkan sekitar 25 jenis tumbuhan (hutan dan budi daya) sebagai bumbu masak dan rempah. Beberapa tumbuhan penyedap rasa alami, yaitu *Albertisia papuana* Becc, *Pycnarrhena cauliflora* Diels, dan *Pycnarrhena manillensis* S. Vidal, dengan nama lokal *mekai* yang diperoleh dari hutan maupun semi budi daya. Beberapa jenis seperti *Sesamum indicum* L, *Hodgsonia macrocarpa* (Blume) Cogn, *Pangium edule* Reinw, *Ricinus communis* L, dan *Arachis hypogaea* L. dimanfaatkan sebagai bumbu terasi (*payang*).

## B. METODE PENELITIAN

Objek penelitian ini tuturan dan teks yang bersumber dari dokumen-dokumen sejarah yang relevan dengan lingkup penelitian. Tuturan yang dimaksud dalam makalah ini merujuk pada tuturan masa lalu yang telah terdokumentasi dalam sebuah buku atau naskah. Dengan demikian, penelitian ini masuk dalam kajian kepastakaan atau *library research*. Penelitian pustaka ini menggunakan sumber data pustaka. Ketepatan metode yang dipilih (Suyanto, dkk., 2015: xv) berimplikasi pada kesahihan, keabsahan,



temuan, simpulan, serta hasil penelitian secara umum. Jenis penelitian deskriptif kualitatif ini menjelaskan secara deskriptif jejak rempah dalam sastra. Penelitian kualitatif ini memperlakukan data sebagai sesuatu yang bermakna secara intrinsik (Denzim & Yvonna 2011: xix) dengan pengambilan data yang bersifat induktif, subjektif, dinamis, dan diakhiri dengan temuan (Sugiono 2007: 18) sebagai simpulan.

Sebagaimana umumnya dalam penelitian dengan jenis kajian pustaka atau *library research*, penelitian ini sumber utamanya berupa dokumen-dokumen, yaitu naskah, buku, sedangkan artikel yang terkait dengan kajian atau pembahasan tentang rempah di Kalimantan, Dayak, dan Nusantara berupa serpihan-serpihan tulisan dari berbagai sumber baik itu koran, bunga rampai, dan buku serta catatan lainnya. Interpretasi data dilakukan dengan mengaitkan hubungan antardata secara keseluruhan untuk mendapatkan simpulan yang komprehensif.

### C. HASIL DAN PEMBAHASAN

#### 1. Jejak Lada dalam Perang Barito

Perang Barito merupakan rentetan dari perang Banjar dengan ditandai bergabungnya *bubuhan pegustian* dengan para pejuang-pejuang Dayak Bakumpai di aliran Sungai Barito hingga terjadinya peristiwa penenggelaman kapal *Onrust*. Orang-orang Dayak Bakumpai di aliran Sungai Barito sendiri tak lain adalah keluarga dari pihak istri Pangeran Antasari. Hubungan *bubuhan pagustian* dengan orang-orang berpengaruh di kalangan Dayak Bakumpai, jauh sebelumnya sudah ada disambung oleh pendahulunya yaitu pangeran Amir, salah seorang kerabat kesultanan Banjar, kemudian dipererat kembali hubungan kekerabatan tersebut oleh Pangeran Antasari, hingga Gusti Muhammad Seman (Sjamsuddin, 2001).



Peristiwa Barito-Banjar jika ditelisik lebih jauh, bermula dari penguasaan lada secara sepihak oleh pihak penjajah Belanda. Jika merujuk pada catatan A.A. Cense (1928) yang dikutip oleh Samsudin, ketika orang-orang Banjarmasin berdagang di wilayah Banten tahun 1596, dengan tanpa alasan yang jelas penjajah Belanda yang dipimpin Cornellis de Houtmen menahan sebuah jung dari "Bandermachin" atau Banjarmasin yang berisikan komoditas lokal, seperti lilin, ikan kering, beras, madu, damar, dan kapur barus. Dikatakan bahwa Belanda dan VOC ingin memonopoli lada. Hal itu berbeda prinsip dengan kebijakan Sultan Banjar yang antimonopoli. Sementara pada sisi lain, J.P Coen membuat pernyataan "perdagangan tidak dapat dipertahankan tanpa perang, begitu pula perang tanpa perdagangan". Kemudian pada tahun 1612 meletus peperangan awal antara Belanda dan masyarakat Kalimantan Selatan dan orang-orang Dayak Bakumpai di aliran Sungai Barito dari hulu Sungai Purukcahu di Kalimantan Tengah, hingga Muarabahan yang secara politik kini masuk wilayah Kalimantan Selatan.

Pada masa lalu sebelum ada pemisahan secara administratif antara Kalimantan Selatan dan Kalimantan Tengah, wilayah Marabahan menjadi salah satu pusat peradaban orang-orang Dayak Bakumpai. Marabahan menjadi pusat perdagangan kuno yang menjual banyak kebutuhan rempah lada dan kemiri sebagai komoditas yang diperjualbelikan. Lada dan kemiri merupakan hasil kekayaan alam yang ada di wilayah aliran Sungai Barito. Jejak lada hingga kini dapat ditemukan di Gunung Purei dan di daerah Mampuak, Kecamatan Teweh Timur Kabupaten Barito Utara, sementara rempah kemiri dapat ditemukan secara merata di tempat tersebut.



## 2. Rempah dalam Tradisi Tutur dan Teks di Kalimantan Tengah

Sejauh dalam penelusuran penulis, tradisi tutur di Kalimantan baik dalam bentuk dongeng, fabel, maupun legenda yang secara khusus menceritakan rempah belum ada, semisal cerita Nusantara yang amat populer bawang merah dan bawang putih. Selama ini objek kajian akademisi khususnya di Kalimantan di antaranya; kajian bahasa, budaya, kesenian, ekologi, sejarah, antropologi, sosiologi, biologi, kesehatan, kehutanan, dan politik. Umumnya kajian tentang rempah diselipkan dalam kajian obat-obatan tradisional, oleh karena banyak rempah juga digunakan sebagai media pengobatan.

Terdapat banyak kemungkinan dan alasan keterbatasan sumber dalam mengkaji rempah khususnya di Kalimantan Tengah. Sejauh penelusuran penulis, masakan-masakan khas lokal Dayak khususnya cukup terbatas. Beberapa masakan Dayak yang populer, yaitu *juhu singkah* (buah rotan muda), *umbut kelapa* (bonggol kelapa), *kue dange* (berbahan parutan kelapa), *karuang* (daun singkong yang dihancurkan), *wadi ikan* (ikan yang diawetkan dengan bahan beras), *oseng kalakai*, dan *daun paku*. Masakan Dayak tersebut, sebagian menggunakan bumbu atau rempah-rempah dasar seperti bawang putih, lada, kemiri, dan jahe. Berbeda dengan ragam masakan *bahari* atau zaman dahulu di Kalimantan Selatan yang memiliki banyak varian (Bondan, 1953: 125). Demikian halnya di Jawa atau di Sumatera yang juga penuh dengan bumbu-bumbu yang rumit.

Salah satu sumber yang cukup relevan dan kontributis dalam penulisan ini adalah buku obat-obatan tradisional yang ditulis oleh A.H. Klokke pada tahun 1935 dan telah diterjemahkan ke dalam bahasa Inggris pada tahun 1998 oleh Borneo Research Council. Pada catatan Klokke tersebut ditemukan beberapa penggunaan secara bersamaan antara tanaman obat dan rempah sebagai media pengobatan.



Tradisi tutur yang telah dibuat dalam teks ini terdapat dalam salah satu ritual pengobatan diare atau menceret yang menggunakan media rempah dalam budaya Dayak Ngaju di Kalimantan Tengah. Tradisi atau peristiwa tutur tersebut berupa pembacaan mantra dengan media air yang diletakkan di dalam gelas atau botol. Kemudian, seorang tabib membacakan mantra di permukaan air, nantinya sebagian air tersebut diberikan kepada pasien sebagai upaya dari proses penyembuhan. Mantra yang dibacakan merupakan adopsi dari agama Islam. Mantra yang dimaksud berbunyi:

*Bisambilah irahmanirrahim, tawar oloh, tawar Mohamed, tawar Baginda Rasulullah, Barkat doa Lailah hailalah Muhamed durasullulah.*

Artinya:

Dengan menyebut nama Allah yang mahapengasih dan mahapenyayang. Wahai orang-orang, wahai Muhammad, wahai baginda utusan Allah, berkat doa tiada Tuhan selain Allah dan Muhammad utusan Allah' (Klokke, 1998: 54).

Mantra yang diucapkan oleh tabib tersebut dibaca sebanyak 3 kali dan 3 kali pula mangkuk yang berisi air ditiup. Selanjutnya, air diberikan kepada pasien untuk diminum. Cara pengobatannya sebagai berikut.

- a. Oleskan benda hangat.
- b. Panaskan minyak kelapa untuk dioleskan ke seluruh tubuh.
- c. Hancurkan jahe untuk dioleskan pada semua sendi.
- d. Pijat seluruh tubuh.
- e. Jangan berikan minuman untuk satu hari.
- f. Ucapkan mantra di atas air untuk diminum dan berikan sedikit saja.
- g. Dimungkinkan juga merebus air, ambil airnya untuk diminum.



- h. Keringat di punggungnya diusap dengan air panas, lalu disimpan dalam ukuran kayu.
- i. Panaskan nasi dan bakar di bawah alas tidurnya.
- j. Panaskan daun pinang dan ikat tujuh lapis tebal ini pada pusarnya.
- k. Ketika badan panas tetapi kadang masih buang air besar dan muntah, rebuslah kulit pohon dango yang menjalar.
- l. Bila merasa sangat kepanasan tetapi berhenti muntah dan buang air besar, sebaiknya baringkan dan letakkan di tempat yang bisa kita dapatkan.
- m. Jika tidak nafsu makan, sobek kayu rukam lalu diikatkan di leher.

Uraian di atas memperlihatkan bahwa ritual pengobatan, khususnya dalam budaya masyarakat Dayak di Kalimantan Tengah dan kebudayaan pengobatan lainnya juga menggunakan rempah sebagai media penyembuhan. Bila pengobatan tradisional tidak tercapai, jalan lain juga ditempuh seperti pengobatan secara metafisik oleh para *balian* (Coomans, 1987: 106).

Rempah dalam tradisi tutur juga ditemukan pada ritual pengobatan dengan pemanggilan roh oleh tabib. Ritual pemanggilan dimulai dengan seorang tabib menutup kepalanya dengan selendang, mulai menepuk mangkuk nasi untuk dioleskan, menambahkan minyak ke nasi dan menutupinya dengan asap kemenyan. Setelah itu dia mulai menyanyi memilih nada lagu untuk roh dalam bahasa Melayu.

*Ayolah ikam baras kuning bunga sarindu, sudah saya emanyan engkau pakai manyan kalawan dupa. Bukalah jaya sakti angkau baras kuning bunga sarindu., bunga satahon. Tranglah talingamu, mandengar kataku berpesan dengan angkau. Ayolah angkau baras kuning naik ke atas. Jangan angkau bajajak di kukus dupa. Ikam mahundangsegla dewa-dewa sahabat saya yang sakti jaya membawa obat badan.*



Artinya:

'Ayo kamu beras kuning, bunga kerinduan, aku telah menaburi kamu dengan damar wangi dan dupa. Buka kekuatan gaibmu yang mulia. Kamu, beras kuning, bunga kerinduan, bunga hati nurani, pertajam telingamu. Dengarkan kata-kata yang kuucapkan kepadamu, wahai, kamu, beras kuning, naiklah tinggi-tinggi, jangan menginjak asap getah, jangan menginjak asap dari dupa. Mari kita berdoa dan mengundang semua roh, teman-teman, yang memiliki kekuatan gaib yang agung, untuk membawa obat tubuh.'

Dua contoh tradisi tutur berupa ritual budaya pengobatan di atas adalah sebuah contoh bahwa, rempah dalam kehidupan Dayak dan Melayu pada masa lalu telah menyelaraskan secara natural. Rempah telah membentuk kebudayaan sendiri di dalam berbagai ranah kehidupan khususnya di Kalimantan Tengah.

### 3. Tilas Rempah dalam Tradisi Teks di Kalimantan Tengah

Sebuah teks sastra, walaupun tidak sepenuhnya teks murni, karena di dalamnya juga terdapat dialog atau tuturan yang terdapat dalam sebuah novel sejarah yang ditulis oleh seorang tentara KNIL Belanda M.T.H. Perelaer berkisah tentang dirinya dan Nicodemus saat bertempur dengan pasukan-pasukan Gusti Muhammad Seman di aliran Sungai Barito pada tahun 1860-an. Bab V novel tersebut menceritakan bahwa di sela-sela perjalanannya antara daerah yang satu dengan yang lain di tengah rimba Kalimantan Tengah, sejenak terjeda oleh obrolan tentang minuman tuak yang dianggap oleh tokoh cerita sebagai minuman yang enak dan dalam bahasa Dayak disebut *baram*. Terjadi dialog antara tiga orang, yaitu La Cueilli, Yohanes, dan Walloon.



“Wah tuak ini enak; aku belum pernah mencicipi tuak semacam ini sebelumnya,” katanya sambil menghela napas. “Ini disuling dua kali,” jawab Yohanes.

Dalam potongan dialog lainnya.

“Dari apa mereka suling tuak ini?” tanya Wienersdorf. “Tuak dibuat dari beras,” jelas Yohanes. “Tapi bagaimana cairan itu begitu keras seperti yang baru kita cicipi tadi?” Wienersdorf bertanya. “Menurut penjelasanmu, prosesnya adalah dimasak, bukan disuling.” “Dengar, untuk membuat lebih keras, orang-orang Dayak memasaknya dalam satu panci yang ditutupi dedaunan dan memiliki lubang bambu yang diletakkan dalam posisi horizontal. Uapnya mengalir melalui lubang bambu ini dan mengembun, dan cairan hasil pengembunan itu dikumpulkan lagi di dalam periuk tanah. Karena itu, tersuling sehingga orang Dayak menyebutnya sebagai arak ....” (Perelaer, 2006: 60).

Dialog di atas memperlihatkan beberapa poin penting berkaitan dengan rempah. Tuak dan arak atau *baram* telah melau sejarah dan dinamika yang panjang dan masih terjaga hingga kini. Teks-teks yang menjelaskan cara pembuatan *baram* memperlihatkan peran rempah dalam kehidupan Dayak atau Melayu yang berkaitan dengan kehidupan sosialnya dan budaya masyarakat pendukungnya. Rempah dan beras merupakan unsur utama dalam proses pembuatan minuman tersebut. Pada masa lalu rumah-rumah etnis Dayak di Kalimantan Tengah tersedia tajau atau belanga untuk fermentasi baram (Nieuwenhuis, 1994: 186-187).

#### 4. *Panyangka* Seribu Kegunaan

Dalam catatan Klokke, pembahasan tentang *panyangka* diletakkan pada bab khusus. Dapat diduga bahwa *panyangka* berperan penting dan luas di kalangan masyarakat Dayak khususnya di



Kalimantan Tengah. *Panyangka* adalah ramuan yang bahan utamanya minyak kelapa dicampur beragam rempah dan benda-benda lainnya yang dianggap memiliki unsur metafisik (Scharer, 1963:103). *Panyangka* yang sudah jadi atau siap digunakan, umumnya diletakkan pada botol kecil atau dililitkan di leher buli-buli.

Terdapat beragam cara pembuatan *panyangka* yang disesuaikan dengan tujuan pemilik atau pemesan. Kegunaan *panyangka* antara lain: untuk kekebalan, keperkasaan, penjagaan diri/barang, melihat hantu, rujuk dengan pasangan, menjauhkan dari sihir, dan tampil percaya diri. *Panyangka* untuk menangkal sihir misalnya, dibuat oleh orang yang ahli dalam ilmu gaib. Pembuatan *panyangka*-nya dilakukan dengan mengumpulkan beragam kayu dan akar sesuai dengan petunjuk yang diperoleh, seperti pohon angin tambalik, musai, puri, *manggulai* (lidah buaya), akar sawang nyaro, sisik iguana darat yang mati secara alami, dan minyak kelapa merah.

Tata cara pembuatannya adalah sebagai berikut. Kayu dipanggang bertengger bersama sisik iguana. Setelah dikumpulkan, batu bara dioleskan menjadi pecahan-pecahan kecil yang tersebar halus dan dibuat menjadi tumpukan. Kelapa berwarna kemerahan dibelah, bagian luar berserat dan tempurung kelapa dibuang ke sungai, anjing dan kucing tidak boleh lewat. Sebagian daging kelapa dikerok dan disaring untuk diambil santannya. Panggang minyak kelapa dalam wajan. Dari penjelasan tersebut terlihat bahwa rempah digunakan untuk resep makanan, pengobatan, minuman, dan penangkal serangan metafisik. Terdapat sekitar 23 *panyangka* dengan beragam penggunaan dan tujuannya yang dibuat dengan bahan utama rempah-rempah, antara lain berupa akar, daun, dan batang pohon.



#### D. SIMPULAN

Tradisi tutur di Kalimantan, baik dalam bentuk dongeng, fabel, maupun legenda yang secara khusus menceritakan rempah sejauh ini belum ada, demikian halnya teks yang secara khusus membahas tentang rempah juga belum ada. Maka dari itu, penelitian ini berupaya melihat peran rempah dalam tradisi tutur maupun dalam bentuk tulisan teks. Melalui sebuah proses pencarian, akhirnya ditemukan hubungan antara rempah dengan tradisi tutur dan teks. Setelah mengamati objek penelitian lebih lanjut, dapat disimpulkan sebagai berikut.

Secara umum tradisi tutur yang berkaitan dengan rempah sangat terbatas. Sejauh ini belum ditemukan tradisi tutur yang secara spesifik menempatkan rempah sebagai objek utama dalam cerita, semisal tradisi tutur yang sangat terkenal seperti bawang merah dan bawang putih. Tradisi tutur rempah sebagian besar ditemukan pada pengucapan mantra maupun media-media yang digunakan dalam ritual pengobatan tradisional Dayak maupun Melayu Banjar.

Sejalan dengan tradisi tutur, teks-teks yang berkaitan dengan rempah juga bersifat terbatas. Rempah yang terdapat pada buku pengobatan, sejarah, budaya, dan sastra, yaitu novel sejarah yang ditulis tentara KNIL Belanda M.T.H. Perelaer. Novel dengan latar era revolusi tersebut menyajikan sekelumit narasi proses pembuatan minuman tradisional, tuak sebagai minuman beralkohol khas lokal Kalimantan Tengah. Baram merupakan hasil pencampuran beragam rempah, seperti ragi, lada, dan beserta komponen lainnya.

Tradisi tutur yang terkait dengan rempah yang ditemukan dalam proses pengobatan tradisional Dayak, Melayu Banjar dan teks-teks yang menjelaskan cara pembuatan ramuan obat tradisional serta pembuatan minuman tradisional *baram*, menunjukkan bahwa peran rempah dalam kehidupan Dayak atau Melayu berkaitan dengan kehidupan sosialnya. Rempah merupakan peradaban.



Membaca rempah, secara tidak langsung membuka ruang-ruang lain, seperti budaya, spiritual, pengobatan, perkapalan, dan perdagangan. Ke depan, kajian cerita tutur dan teks rempah di Kalimantan Tengah perlu menelusuri sumber primer dan sekunder secara lebih komprehensif.

### DAFTAR PUSTAKA

- Amal, M. Adnan. 2016. *Kepulauan Rempah: Perjalanan Sejarah Maluku Utara 1250–1950*. Makasar: Gora Pustaka Indonesia.
- Bondan, A. H. 1953. *Suluh Sedjarah Kalimantan*. Bandjarmasin: M.A.I. Pertjetakan Fadjar.
- Coomans, Mikhail. 1987. *Manusia Daya Dahulu, Sekarang, Masa Depan*. Jakarta: Gramedia Pustaka.
- Collins, T. James. 1990. *Bibliografi Dialek Melayu di Pulau Borneo*. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka Kementerian Pendidikan Malaysia.
- Dekker, N.A. Douwes. 1941. *Sebuah Kitab Tentang Negeri dan Rakjat Indonesia: Tanah Air Kita*. Bandng/Gravenhage: W. Vanhoece.
- Denzim, K. Norman & Collin, S Yvonna. 2011. *The Sage Handbook: Qualitative Research I*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Hakim, Luchman. 2015. *Rempah dan Herba Kebun-Pekarangan Rumah Masyarakat: Keragaman Sumber Fitofarmaka dan Wisata Kesehatan-Kebugaran*. Yogyakarta: Diandra Pustaka Indonesia.
- Hariadi, Langit Kresna. 2012. *Hamukti Palapa (dan Para Perempuan Tidak Berkemben)*. Magelang: Samana Foundation.
- Hendra, Medi, & Oktaviani, Martha. 2020. "Etnobotani Rempah Tradisional Masyarakat Dayak Kenyah Umaq Jalam di Kecamatan Segah Kabupaten Berau". *Jurnal Pendidikan Matematika dan IPA*.



- Nieuwenhuis, W. Anton. 1994. *Di Pedalaman Borneo: Perjalanan dari Pontianak ke Samarinda 1894*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama Bekerjasama dengan Borneo Research Council, Indonesia Office.
- Perelaer, M.T.H. 2006. *Deserse: Menembus Rimba Raya Kalimantan*. Jakarta: Kepustakaan Populer Gramedia.
- Pires, Tome. 2014. *Suma Oriental*. Yogyakarta: Ombak.
- Read, Robert Dick. 2008. *Penjelajah Bahari: Bukti-Bukti Mutakhir tentang Penjelajahan Pelaut Indonesia Abad ke-5 jauh Sebelum Cheng ho dan Colombus: Pengaruh Peradaban Nusantara di Afrika*. Bandung: Penerbit Mizan.
- Robi, Yohanes, dan Kartikawati, Siti Masitoh. 2019. "Etnobotani Rempah Tradisional di Desa Empoto Kabupaten Sanggau Kalimantan Barat". *Jurnal Hutan Lestari*.
- Riwut, Tjilik. 2007. *Kalimantan Membangun Alam dan Kebudayaannya*. Solo: NR Publishing
- Scharer, H. 1963. *The Conception of God Among a South Borneo People*. Netherland: The Hague-Martinus Nijhof.
- Sjamsuddin, Helius. 2001. *Pegustian dan Temenggung: Akar Sosial, Politik, Etnis, dan Dinasti (Perlawanan di Kalimantan Selatan dan Kalimantan Tengah 1859:1906)*. Jakarta: Balai Pustaka.
- Suyanto, Bagong dan Sutinah. 2015. *Metode Penelitian Sosial: Berbagai Alternatif Pendekatan*. Edisi Ketiga. Jakarta: Prenada Media Group.
- Tribunbanjarbaru.com. 2020. "Rempah Kalsel selain Menasional, Ternyata sudah Diekspor". <https://banjarmasin.tribunnews.com/2020/08/12/rempah-kalsel-selain-menasional-ternyata-sudah-diekspor>. Diunduh 28 Februari 2021.
- Wallace, Alfred Russel. 2010. *Borneo, Celebes, Aru: Menjelajah Kalimantan, Sulawesi & Kepulauan Aru*. Surabaya: Selasar Surabaya Publishing.



Buku *Sastra Rempah* ini membuktikan bahwa semesta rempah bukan hanya urusan spasial, ekonomi-bisnis, gastronomis, dan politis, melainkan juga urusan kultural khususnya seni. Ternyata kita tidak hanya berurusan dengan jalur rempah, lalu lintas rempah, komoditas rempah, perniagaan rempah, budi daya rempah, dan kedaulatan wilayah rempah serta diplomasi rempah, tetapi juga seni rempah. Buktinya, dengan gamblang buku ini menyuguhkan panorama sastra rempah sebagai salah satu bentuk ekspresi seni rempah. Dalam buku ini disuguhkan bukan hanya wawasan rempah dan ekologi rempah dalam sastra Indonesia dan Daerah, tetapi juga imajinasi dan metafora rempah dalam sastra Indonesia dan Daerah. Hal ini memperlihatkan ada tautan mutualistik antara rempah dan sastra di Indonesia. Bukan hanya masa lalu, tetapi juga masa kini dan masa depan selama rempah menjadi sumber inspirasi dan bahan penciptaan sastra Indonesia dan Daerah. Di sini kita menyaksikan misi Jalur Rempah bukan kegiatan nostalgia semata, tetapi program antisipatif dan visioner yang hendak merawat, mengembangkan, bahkan memajukan dunia dan budaya rempah Indonesia. Sebab itu, buku ini tak hanya menghubungkan, melainkan juga melengkapi dan memperkaya misi dan konteks Jalur Rempah. Dapat dikatakan, momentum terbitnya buku *Sastra Rempah* ini memperkuat segenap program Jalur Rempah yang sekarang tengah digerakkan oleh Kemendikbudristek khususnya Ditjen Kebudayaan.

**Ananto Kusuma Seta, Ph.D.**

Ketua Komite Jalur Rempah Kemendikbudristek RI

**Penulis**

Aprinus Salam • Ari Ambarwati • Asri Sundari • Bani Sudardi dan Dwi Sulistyorini •  
 Budi Agung Sudarmanto • Dian Susilastri • Djoko Saryono • Ekna Satriyati • Esti Ismawati •  
 Eva Leiliyanti, Eka Nurcahyani, dan Ayu Chumaeroh • Fitri Nura Murti • Gufran A. Ibrahim •  
 Heru S.P. Saputra, Titik Maslikatin, dan Edy Hariyadi • Hilmar Farid • I Nyoman Darma Putra •  
 Imam Qalyubi • Ina A. Velomena Samosir Lefaan dan Eko Purnomo Tunyanan •  
 Latifah Ratnawati, Armilia Sari, dan Dina Nurtaati • Latifatul Izzah dan Mujiburrahman • M. Yoesoef •  
 Mohd. Harun • Muhsyanur • Nawiyanto • Ni Wayan Sumitri dan I Wayan Arka •  
 Novi Anoegrajekti, Ifan Iskandar, dan Endah Imawati • Nurhayati, Nyayu Lulu Nadya,  
 dan Medio Lailatin Nisphi • Nurnaningsih • Pipit Mugi Handayani • Prasetyo Adi Wisnu Wibowo •  
 Rita Inderawati • Sance A. Lamusu • Sastri Sunarti • Setya Yuwana Sudikan • Siti Gomo Attas •  
 Suantoko • Sudartomo Macaryus, M. Rus Andianto, dan Ida Nurul Chasanah • Sudibyo •  
 Sukatman • Sumiman Udu • Susi Darihastining dan Nisryna Nuriefatin • Suwardi Endraswara •  
 Thera Widyastuti • Tom Hoogervorst • Trisna Kumala Satya Dewi • Wiyatmi •  
 Yeni Artanti • Yoseph Yapi Taum



ISBN 978-979-21-7095-5



Harga P. Jawa Rp305.000,-