

PENGANAN: MAKANAN WARISAN TIDAK KETARA MASYARAKAT IBAN DI SARAWAK, MALAYSIA

PENGANAN: FOOD HERITAGE OF THE IBAN IN SARAWAK, MALAYSIA

Noria Tugang (PhD)¹, Gregory Kiyai @ Keai² & Beatrice Anne³

¹ Faculty of Applied & Creative Arts, University Malaysia Sarawak,
tnoria@gamil.com

² Faculty of Applied & Creative Arts, University Malaysia Sarawak,
gregory_kiyai@yahoo.com

³ Faculty of Applied & Creative Arts, University Malaysia Sarawak,
beatriceann51@yahoo.com

Abstract

Human-made culture is a symbol and identity of people in distinguishing themselves from other groups and communities. In form of cultural context, there are many types of heritage created and inherited through age. Begin with a tangible culture that involves the use of cultural artifacts in life up to the intangible aspect of preserving traditional culinary heritage. Food has a long history in human civilization, starting with the basic and simple diet of the early human civilization of the mid-Paleolithic period around 200 00 BC until evolution became more complex and has its own aesthetic value. This is influenced by various factors and environmental conditions. For the Iban community in Sarawak, Penganan is a traditional culinary legacy that is still provided in the diet and Iban cuisine. Penganan is not just a traditional dish but the practice and process of making it are full of tips and prohibitions and it is very significant to the Iban culture. The objective of this research is to develop and introduce Penganan globally.

Keywords: *Culture, Iban, Traditional Cuisine, Heritage, Penganan,*

Abstrak

Budaya yang diciptakan manusia adalah sebagai satu lambang dan identiti bagi sesebuah kaum dalam mebezakan diri mereka dengan kelompok atau komuniti yang lain. Dalam konteks budaya, terdapat pelbagai jenis warisan yang dicipta dan diwarisi secara turun temurun. Bermula dengan budaya ketara yang melibatkan penggunaan artifak budaya dalam kehidupan sehinggalah kepada aspek warisan tidak ketara iaitu pengekalan warisan kulinari tradisional. Makanan memiliki sejarah yang panjang dalam tamadun manusia, bermula dengan diet pemakanan yang asas dan ringkas semasa tamadun awal manusia iaitu zaman paleolitik pertengahan kira-kira 200 000 SM sehinggalah berevolusi menjadi lebih kompleks dan mempunyai nilai estetika yang tersendiri. Hal ini adalah dipengaruhi oleh pelbagai faktor dan keadaan persekitaraan. Bagi masyarakat Iban di Sarawak, Penganan merupakan satu legasi kulinari tradisional yang masih disediakan dalam diet dan sajian kulinari masyarakat Iban. Penganan bukan hanya sekadar sajian tradisional sahaja bahkan amalan dan proses pembuatannya adalah sangat tabbo dan penuh pantang larang serta sangat signifikan dalam budaya Iban. Objektif penyelidikan ini adalah sebagai satu penelitian awal dalam usaha menginventori dan memperkenalkan sajian Penganan ini secara global.

Kata Kunci: Budaya, Iban, Makanan Warisan, Penganan, Warisan

Pengenalan

Kewujudan pelbagai etnik seperti Iban, Melayu, Urang Ulu, Bidayuh, Cina dan India menjadikan budaya Negeri Sarawak menjadikan kebudayaan negeri ini dinamik dan progresif. Contohnya makanan tradisi yang telah diiktiraf oleh UNESCO sebagai satu warisan tidak ketara dalam mengidentifikasi sesebuah identity dan bangsa. Selain menjadi wadah untuk menampung kelangsungan hidup manusia, makanan juga merupakan warisan dan identiti bagi sesebuah komuniti dalam mewakili kebudayaan, kemajuan lahiriah, dan cara hidup yang bertamadun. Meneliti kepada pendaftaran inventori Jabatan Warsian Malaysia, ternyata sajian tradisional Penganan tidak pernah didaftarkan dalam inventori sebagai warisan tidak ketara. Hal ini mungkin akan menimbulkan satu kepupusan budaya di masa hadapan serta akan mewujudkan pertembungan budaya dengan negara jiran iaitu Indonesia berkaitan dengan tuntutan budaya.

Sorotan Literatur

Menurut Valentina Vadi (2017:17) makanan merupakan nadi kepada sebuah ketamadunan manusia. Makanan memainkan peranan yang penting dalam membentuk sesebuah komuniti dengan ciri-ciri yang khas dalam membezakan mereka di antara yang lain. Selain itu, makanan juga berupaya sebagai satu proses legasi yang diwarisi secara turun temurun. Berdasarkan kepada konservasi makanan yang telah dilakukan di semenanjung Malaysia, menurut Ahmad Hakimi Khairuddin et al (2006:52) mengatakan selain dari sesuatu yang dimakan, makanan juga dilihat sebagai salah satu elemen identiti sesebuah masyarakat. Bahkan fungsi makanan juga mempengaruhi tindakan manusia dalam konteks social seperti majlis tertentu atau tujuan ritual dan amalan budaya. Contohnya, semasa sambutan Hari Raya, makanan seperti ketupat, lemang dan dodol sudah sinonim dengan masyarakat Melayu dan upacara sambutan tersebut.

Menurut Noria Tugang (2011) mengatakan terdapat dua kebudayaan dalam masyarakat Iban iaitu budaya benda yang melibatkan artifak (warisan ketara) dan budaya bukan benda (warisan tidak ketara). Budaya benda mempunyai ruang lingkup yang amat luas kerana meliputi bahan fizikal yang berkaitan dengan kebudayaan. Artifak budaya ini mempunyai komponen yang lengkap tentang kaedah penggunaannya dan mempunyai pantang larangnya tersendiri. Senario ini telah diwarisi secara turun temurun oleh masyarakat Iban dan telah menjadi identiti dan jati diri.

Menurut Bibiana Motey & Noria Tugang (2015) mengatakan sebelum melakukan perjalanan Ngayau atau perkerjaan berat, masyarakat Iban akan membuat upacara *miring* dahulu bagi memohon keberkatan. Isi piring tersebut adalah terdiri daripada *penganan iri* serta bersama nasi pulut, nasi pulut hitam, nasi putih, tembakau, rokok apung, sirih dan pinang. Kemudian bahan-bahan tersebut perlu dituangkan dengan air *tuak* iaitu sejenis *wine* Iban yang diperbuat daripada beras, tujuannya adalah untuk mengalukan kedatangan para dewa dan roh nenek moyang yang bertandang ke rumah panjang semasa upacara ritual tersebut dilakukan. Di sini jelas melihat signifikan Penganan penting dalam budaya masyarakat Iban. Masyarakat Iban sememangnya percaya perkara-pekerja supernatural dalam hidup mereka. Hal ini dijelaskan oleh Awang Azman Awang Pawi (2013:150) mengatakan masyarakat Iban sangat mempercayai kuasa ghaib. Mereka meyakini bahawa setiap objek dan alam sekeliling mempunyai jiwa dan semangatnya yang sendiri. Elemen-elemen tersebut dilihat begitu mempengaruhi tindakan mereka dalam kehidupan seharian. Masyarakat Iban percaya dalam sistem kosmologi Iban, kehidupan ini terbahagi kepada tiga elemen iaitu (i) Panggau Libau (Kayangan) yang didiami oleh Petara (tuhan) dan dewa-dewi, (ii) dunia yang didiami oleh manusia, (iii) adalah dunia Sebayan yang didiami oleh orang yang sudah meninggal.

Sebelum kedatangan agama Kristian yang dibawa masuk oleh mubaligh Kristian dari Eropah atas dasar perluasan kuasa Charles Brooke di Sarawak. Masyarakat Iban sangat berpegang teguh kepada kepercayaan animisme. Dalam kepercayaan tradisi atau Pengarap Lama, petara (tuhan) akan menyampaikan petanda, alamat, kehendak, pesan kepada orang yang dipercayainya melalui mimpi, bayangan, dan tindakan perlakuan tertentu (Awang Azman Awang Pawi, 2013:147). Menurut Awang Azman Awang Pawi (2013:147) mengatakan bahawa kepercayaan tradisional Iban dikenali sebagai *Pengarap Lama* yang percaya petara (tuhan) wujud dan disembah dan dipuja melalui upacara tertentu seperti upacara *miring*, *sampi* (*jampi*), *pengap* (melakukan mantera) dan *timbang* (ayat suci tradisional Iban) oleh *lemambang* (*penyair*) pada masa upacara keagamaan, bahkan Penganan juga turut disebut dalam bait mantera Upacara *Miring* bagi menjamu para dewa.

Metodologi Kajian

Secara keseluruhannya penyelidikan ini menggunakan pendekatan kualitatif. Penyelidikan kualitatif merupakan satu kaedah sistematik bagi menerangkan, memerhati, mendokumentasi, temubual. Memahami dan menyelidiki corak hidup serta budaya sesebuah masyarakat. Di mana kumpulan penyelidik telah turun ke lapangan iaitu di Rumah Liam, Rantau Kembayau Manis, Lubuk Antu, Sarawak dan Rumah Kunjang, Entawa Asal, Sri Aman, Sarawak bagi mendapatkan data penyelidikan dan dokumentasi proses pembuatan Penganan. Penyelidikan ini adalah bersifat empirikal iaitu menggunakan temubual informan sebagai data primer dan di sokong dengan

pengdokumentasian menggunakan kamera bagi mendapatkan gambar semasa berlangsungnya proses penyelidikan ini.

Dapatan Kajian

Penganan bermaksud kuih dalam Bahasa Iban. Tidak dapat dijelaskan secara jelas darimana dan bila wujudnya Penganan ini dalam sajian tradisional masyarakat Iban di Sarawak. Sehingga kini, belum ada klasifikasi yang jelas mengenai Penganan ini secara penyelidikan. Dipercayai resipi pembuatan Penganan ini telah diajarkan secara turun temurun oleh masyarakat Iban terutamanya kaum wanita Iban kepada anak-anak mereka, bahkan resipi ini turut menyebarkan ke seluruh kawasan di Sarawak seiring dengan migrasi kaum Iban ke sesuatu tempat. Menurut Lada ak Ukar (85 tahun) mengatakan wanita Iban harus belajar pelbagai pekara untuk menjadikan dia seorang yang matang serta dapat berumah tangga kelak dengan lelaki Iban yang berasal dari keluarga yang baik. Ilmu membuat Penganan adalah salah satu bidang yang perlu dipelajari oleh wanita Iban bagi mendapatkan gelaran *Indu Takar*, *Indu Ngar* selain daripada ilmu bertenun dan menganyam. Semasa usia 10 tahun anak-anak perempuan kaum Iban mula diajar melumatkan serta mencampur gaulkan bahan dan ramuan pembuat Penganan bagi mendedahkan mereka secara awal untuk mempelajari ilmu pembuatan Penganan. Menurut Seli ak Akun (48 tahun) mengatakan bahawa dahulu tidak wujudnya variasi jenis kuih muih dan manisan seperti pada masa kini. Oleh sebab itu masyarakat Iban tidak mempunyai banyak pilihan selain daripada menghasilkan sajian tradisional Penganan ini apabila tibanya pesta perayaan Gawai Dayak.

Dalam sajian tradisional Iban terdapat tiga jenis Penganan iaitu Penganan Sarang Semut, Penganan Chuan serta Penganan Iri. Kaedah pembuatan dan sebutan jenis-jenis Penganan ini berbeza-beza mengikut kepada taburan demografi penduduk Iban di Sarawak. Contohnya Iban di Batang Ai (Bahagian Lubok Antu dan Engkari) dan Iban Balau (Bahagian Sri Aman dan Lingga) menyebut Penganan ini sebagai Sarang Semut, Chuan dan Penjaram, manakala Iban Saribas (Betong dan Saratok) menyebutnya sebagai Penganan Sarang Semut atau Sarang Engkerawai, Penganan Chuan dan Penganan Iri. Walaubagaimana, Iban Batang Rajang (Bahagian Sarikei sehingga ke Kapit) menyebut Penganan sebagai Tepung (Tepung Sarang Semut, Tepung Chuan dan Tepung Iri) dan Iban Bilak Sedik (Kontemporari Iban yang menetap di Sibu, Limbang, dan Miri) menyebut Penganan adalah merujuk kepada tiga jenis kuih iaitu Sarang Semut, Chuan dan Iri tanpa ada mengklafikasikan secara berasingan sepertimana yang dilakukan oleh masyarakat Iban yang lain.

Proses pembuatan Penganan adalah bermula daripada beras yang ditumbuk sehingga halus dengan menggunakan lesung kayu, dan selepas itu ditapis menggunakan penapis tepung bagi mengasingkan serpihan beras yang tidak dihancurkan. Selepas itu, beras yang hancur tersebut telah ditambahkan dengan air masak dan sejenis gula merah iaitu gula Apong, kemudian digaul sehingga sebati. Cara-cara untuk memasaknya adalah dengan mengoreng Penganan ke dalam kualiti menggunakan api kayu. Teknik mengoreng tadi telah memberi tekstur yang rangup dan lembut ke atas kuih Penganan. Berikut merupakan pengdokumentasian proses pembuatan penganan dalam budaya Iban di Sarawak,

Gambar 1: Proses pembuatan penganan Iban (Kerja Lapangan di Rantau Kembayau Manis, Lubok Antu Sarawak, 2019)



Padi ditumbuk menjadi Tepung



Tepung ditapis menggunakan Kain Belacu



Proses Menampi Tepung



Proses Membuat adonan Penganan (Ramuan : Tepung, Air, Gula Apong dan Gula)



Proses Memasak penganan

Sumber: Kerja Lapangan, 2019

Gambar 2: Penganan Semut, Penganan Iri, Penganan Chuan



Sumber: Kerja Lapangan, 2019

Penganan merupakan sajian tradisional yang sangat penting dalam masyarakat Iban, menurut Biul Ak Dingin (81 Tahun) mengatakan bahawa Penganan adalah merupakan kuih tradisional yang disukai oleh dewa masyarakat Iban iaitu Dewa Bungai Nuing. Dahulu, apabila masyarakat Iban hendak merayakan perayaan Gawai Antu iaitu *Ghost Festival Ceremony*, kaum wanita Iban di rumah panjang sudah mula kedengaran bunyi mengetuk Penganan Sarang Semut bermula dari jam tiga pagi. Perkerjaan itu dilakukan secara bergotong royong yang melibatkan dua atau tiga orang wanita Iban dalam proses pembuatan kuih Penganan. Dalam budaya Iban, Penganan tidak dihasilkan secara sembarangan ataupun suka-suka sahaja, sekiranya sesebuah keluarga atau seluruh isi rumah panjang membuat persiapan dalam menghasilkan Penganan. Maka ada sesuatu yang dihendak diraikan oleh mereka, contohnya seperti Gawai Dayak dan Sandau ari. Proses membuat Penganan pula mestilah dilakukan secara tertutup di hujung bilik bagi mengelakan *Antu Rua* menggangu wanita Iban yang sedang mengoreng Penganan tersebut.

Dalam upacara Miring, masyarakat Iban akan menyediakan beberapa jenis makanan untuk dipersembahkan kepada para dewa. Penganan Iri merupakan salah satu jenis makanan yang turut dipersembahkan kepada Petara dalam melakukan Upacara Miring sebagai tanda memohon keberkatan. Menurut Ijau ak Buja (72 tahun) mengatakan dalam upacara miring, urutan penganan iri dalam Piring Iban adalah selepas upacara menaburkan rendai. Susunan Piring tersebut haruslah disusun dengan jumlah dan urutan yang betul supaya Petara tidak akan merasa marah dan tersinggung. Sekiranya Upacara Miring ini tidak dilakukan dengan bersungguh-sungguh, maka Petara akan memberikan kemudaratkan kepada keluarga atau seluruh rumah panjang. Kemudaratkan tersebut selalunya berakhir dengan wabak penyakit, kekurangan hasil tuaian padi dan pertelingkahan penduduk di rumah panjang. Begitu juga sekiranya terdapat isi piring yang tidak lengkap atau tidak disediakan dengan teliti, maka dewa Keling dan Dewa Bungai Nuing merasa tidak senang dan serta marah. Menurut Ijau lagi, beliau menjelaskan personality Dewa keling dan Dewa bungai Nuing adalah berbeza, sifat Dewa keling masih lagi ada rasa empati sebagai dewa, namun berlainan pula dengan sikap Dewa Bungai Nuing yang agresif, pemaarah, suka akan pesta

dan keramaian serta suka mengganggu masyarakat Iban dalam melakukan upacara seperti memasak Penganan. Dikatakan juga bahawa Dewa Bungai Nuing akan meberikan hukuman kepada sesiapa sahaja sekiranya upacara itu tidak disempurnakan dengan betul. Selalunya orang yang hukuman yang diberikan oleh Dewa Bungai Nuing adalah menjadikan orang lain tiba-tiba pengsan, bahkan yang paling kejam adalah (alah ayu) membawa kematian. Menurut Jimbun Tawai (69 tahun) mengatakan dahulukala sekiranya masyarakat Iban pergi ngabang (berkunjung) ke rumah panjang masyarakat Iban yang lain, golongan muda tidak digalakan untuk menjadi yang pertama naik ke dalam rumah panjang, akan tetapi golongan yang lebih tua dan mempunyai status tinggi akan diletakkan di barisan hadapan. Tujuannya adalah agar kaki mereka tidak terpijak oleh orang yang lebih tinggi status dari mereka, kerana itu boleh menyebabkan mereka pengsan semasa *niki pengabang*. Masyarakat Iban percaya bahawa setiap kali perayaan Gawai Dayak Dewa Bungai Nuing akan turut serta ngabang mengikut rombongan tersebut. Status dan pangkat darjat masyarakat Iban itu dilihat daripada keberanian mereka (kaum lelaki) semasa ekspedisi Ngayau.

Gambar 3: Upacara Miring di Rumah Liam, Rantau Kembayau Manis, Lubok Antu



Sumber: Kerja Lapangan, 2019

Perbincangan

Pada tahun 2012, Negara Indonesia sudah mula mendaftarkan beberapa jenis warisan termasuklah makanan tradisional seperti Rendang dan Popia. Pendaftaran tersebut adalah disebabkan oleh

pertembungan dua budaya yang memiliki persamaan iaitu Indonesia dan Malaysia. Malahan akhbar digital Indonesia *Republika.Co.id* terbitan 26 Jun 2012 telah melakukan provokasi ke atas Malaysia dengan kenyataan akhbar yang bertajuk “Rendang Sudah Didaftarkan Ke UNESCO, Malaysia Silakan Klaim”. Sejak beberapa tahun yang lepas, isu berkaitan dengan persamaan budaya telah menjadi isu hangat di antara Malaysia dan Indonesia. Hal ini telah mewujudkan satu konflik yang tegang di antara kedua-dua negara. Isu tuntutan budaya di antara Malaysia dan Indonesia bukanlah sesuatu yang baharu berlaku dalam kedua-dua negara, ianya adalah tindak balas daripada peristiwa Konfrantasi Malaysia –Indonesia pada tahun 1963 sehingga 1966 yang dicetuskan oleh Presiden Sokarno yang menentang sekeras-kerasnya pembentukan gagasan persekutuan Malaysia (Tanah Melayu, Sarawak, Sabah, Brunei dan Singapura) pada tahun 1963). Hal ini adalah disebabkan oleh Soekarno berpendapat bahawa pengabungan Persekutuan Malaysia adalah sebagai bentuk jajahan baharu iaitu *Neo Kolonialisme* ke atas negara-negara lain di Asia Tenggara. Tambahan pula, beliau sudah mempunyai rencana pada ketika itu untuk mewujudkan satu identiti negara baru di rantau asia yang dikenali sebagai Melayu Raya melalui penyatuan negara-negara melayu iaitu Malaysia dan Indonesia. Sememangnya Indonesia dan Malaysia mempunyai sejarah yang panjang berikutan daripada keberadaan geografi yang berdekatan dan persamaan yang serumpun dari segi laras bahasa, kebudayaan ketara dan tidak ketara serta migrasi leluhur. bahkan sehingga kini, konflik di antara kedua-dua negara masih jelas kelihatan, namun tidaklah setegang dahulu semasa pemerintahan Sokarno.

Menyedari akan hal tersebut kerajaan Malaysia selaras dengan Rancangan Malaysia Ke-9, kebudayaan dan warisan dilihat sebagai salah satu aspek yang membantu dalam pembangunan negara dari segi ekonomi, politik dan sosial. Kerajaan Malaysia menyedari akan kepentingan dalam usaha memulihara dan memelihara khazanah negara dalam konteks warisan. Oleh itu, pelaksanaan dalam menginventori objek dan budaya yang dirasakan signifikan di Malaysia telah dilaksanakan secara beperingkat-peringkat oleh Jabatan Warisan Negara, Malaysia dengan berkolaborasi bersama-sama universiti awam di Malaysia. Projek itu dibuat melalui geran penyelidikan yang berfasa dalam usaha menginventori segala khazanah sejarah, budaya dan warisan di Malaysia. Dalam penyelidikan ini, kumpulan penyelidik telah berkerjasama dan mendapat bantuan geran penyelidikan dari *Yayasan Dayak Chair* untuk melakukan inventori dan penerbitan ilmiah terhadap warisan budaya masyarakat Iban di Sarawak iaitu sajian tradisional Penganan. *Yayasan Dayak Chair* merupakan sebuah dana yang diperuntukan oleh *Yayasan Dayak Foundation* kepada penyelidik di universiti awam sebagai usaha untuk menyokong dan membiayai segala penyelidikan yang memfokuskan kepada pembangunan masyarakat Dayak di Sarawak dari segi ekonomi, politik dan sosial.

Kesimpulan

Kesimpulannya, Sarawak khususnya masyarakat Iban kaya dengan budaya dan warisan nenek moyang, contohnya seperti sajian tradisional Penganan. Seiring dengan perubahan zaman, amalan dan tradisi lama makin dilupakan oleh generasi muda, usaha untuk memperkenalkan sajian

tradisional Penganan ini ke peringkat yang lebih tinggi harus dilaksanakan kerana Penganan itu bukan hanya berkisar tentang rasa dan signifikannya penganan dalam budaya Iban, akan tetapi turut mengkonservasikan semula proses pembuatan serta artifak yang digunakan dalam proses memasak sajian tradisional Penganan yang dahulunya telah dilupakan oleh generasi masyarakat Iban kontemporari. Penyelidikan ini berhasrat untuk mencalonkan Penganan sebagai warisan tidak ketara melalui kategori makanan tradisional kepada Jabatan Warisan Negara, Malaysia supaya Penganan akan sentiasa wujud dan boleh dikomersialkan ke peringkat yang seterusnya.

Rujukan

Artikel Jurnal

- Awang Azman Awang Pawi. 2013. Weltanschauung dan Manifestasi Kepercayaan Tradisi Etnik di Sarawak. MELAYU: Jurnal Antarabangsa Dunia Melayu Jilid.6, Bil.2.
- Harrison.B, 1964. *South-East Asia a Short History*. Landon: Macmillian & Co Ltd.
- Motey. B. Et.al, 2015. *The Iban Tradition Religion: Miring*. Journal of Borneo Kalimantan ,4 (1)
- Morrison. A,1993. *Fair Land Sarawak: Some Recollections of an Expatriate Official*. SEAP Publications.
- Tugang.N, 2011. Pua Kumbu Identiti dan Budaya dalam Masyarakat Iban. Universiti Malaysia Sarawak, (Cetakan) Percetakan Nasional Malaysia Berhad.
- Vadi. V, 2017. *Food Wars: Food, Intangible Cultural, Heritage and International Trade. Ethics Law and Human Rights*, Earthscan.Landon

Conference Proceeding

- Ahmad Hakimi Khairrudin.et.al .2006. Makanan Masyarakat Dan Budaya Melayu: Pengumpulan Perkataan Untuk Kamus Sebagai Pelestarian Warisan Seni dan Budaya Melayu. Prosiding Persidangan Antarabangsa Pengajian Melayu. Universiti Malaya.

Informan

- Lada ak Ukar (85 tahun) Rh. Liam Rantau Kembayau Manis, Lubok Antu.
- Seli ak Akun (45 tahun) Rh. Liam Rantau Kembayau Manis, Lubok Antu.
- Ijau ak Buja (72 tahun) Rh. Liam Rantau Kembayau Manis, Lubok Antu.
- Biul ak Dingin (81 tahun) Rh. Kunjang Entawa Asal, Sri Aman.
- Jimbun Ak Tawai (69 tahun) Majlis Adat Istiadat Sarawak.