



**HAL**  
open science

## Garam di Borneo

Bernard Sellato

► **To cite this version:**

| Bernard Sellato. Garam di Borneo. Journal of Borneo-Kalimantan, 2020, 6 (2). hal-03088053v2

**HAL Id: hal-03088053**

**<https://hal.science/hal-03088053v2>**

Submitted on 25 Jan 2022

**HAL** is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

## GARAM DI BORNEO<sup>1</sup>

**Bernard Sellato**

Centre Asie du Sud-Est, CNRS (Centre National de la Recherche Scientifique), EHESS (Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales), & INALCO (Institut National des Langues et Civilisations Orientales), PSL Research University, Paris, France

bernard.sellato@wanadoo.fr

### ABSTRAK

*Secara umumnya kajian in merangkumi Pulau Borneo, namun ia hanya memberi perhatian secara sepintas lalu kepada wilayah pesisir pulau tersebut dan corak bentuk pengeluaran dan penggunaan garam "maritim", yang dianggarkan tidak jauh berbeza dengan wilayah-wilayah pesisir Asia Tenggara yang lain. Ia memberi tumpuan khas pada keadaan di dataran tinggi, di mana garam laut yang diimpot dan garam buatan tempatan daripada air garam wujud bersama. Ia menyelidiki secara berurutan, terutamanya dalam kalangan beberapa etnik yang dipilih di kawasan pedalaman. Mereka ini adalah objek kajian samada kepada beberapa kerja lapangan yang telah dilakukan secara peribadi atau kepada sekumpulan hasil penulisan yang penting yang melibatkan perkara-perkara berikut: dunia rasa, terminologinya, dan status garam; kebarangkalian kumpulan-kumpulan nomad hidup tanpa garam; kaedah-kaedah penyediaan makanan, pengkategorian budaya yang berkaitan, dan peranan garam; teknik-teknik pengawetan makanan, dengan dan tanpa garam; sumber air garam, taburan mereka, dan teknologi pembuatan garam di kawasan tanah tinggi; corak perdagangan garam di dalam dan ke dataran tinggi dan konteks ekonomi mereka; kepentingan politik dan implikasi mereka dalam perspektif sejarah; dan makna simbolik dan peranan ritual garam yang tidak berapa ketara.*

**Katakunci:** *Garam Borneo, sumber air garam, teknologi pembuatan garam, teknik pengawetan makanan*

Copyright: This is an open access article distributed under the terms of the Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International (CC BY-NC-SA 4.0) license which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, for non-commercial purposes, provided the original work is properly cited.

### PENGENALAN

Walaupun meliputi Borneo secara umum, kajian ini hanya memberi perhatian secara sepintas lalu kepada kawasan pesisiran pulau tersebut dan corak bentuk pengeluaran dan penggunaan garam 'maritim', yang diandaikan tidak jauh berbeza dengan kawasan-kawasan pesisiran Asia Tenggara yang lain. Sebaliknya, ia memberi tumpuan khas kepada keadaan di dataran tinggi, di mana garam laut yang diimpot dan garam buatan tempatan daripada air garam wujud bersama.

Ia menyelidiki secara berturutan, terutamanya dalam kalangan beberapa etnik yang dipilih di kawasan pedalaman – yang merupakan merupakan objek kajian samada kepada beberapa kerja lapangan yang telah dilakukan secara peribadi ataupun kepada sekumpulan hasil penulisan yang penting – perkara-perkara berikut: dunia rasa, terminologinya, dan status garam; kebarangkalian kumpulan-kumpulan

<sup>1</sup> This is an authorised translated version of the original chapter cited as Sellato, B. (1993). Salt in Borneo. In P. le Roux and J. Ivanoff (Eds.), *Le Sel de la vie en Asie du Sud-Est*. Prince of Songkla University.

nomad hidup tanpa garam; kaedah-kaedah penyediaan makanan, pengkategorian budaya yang berkaitan, dan peranan garam; teknik-teknik pengawetan makanan, dengan dan tanpa garam; sumber air garam, taburan mereka, dan teknologi pembuatan garam di kawasan tanah tinggi; corak perdagangan garam di dalam dan ke dataran tinggi dan konteks ekonomi mereka; kepentingan politik dan implikasi mereka dalam perspektif sejarah; dan makna simbolik dan peranan ritual garam yang tidak begitu ketara.

### 1. Perihal garam dan rasa dan kehidupan tanpa garam

Walaupun kebanyakan bahasa pesisiran dan bahasa Dayak memaparkan sekumpulan istilah yang sama mengenai rasa sepertimana dalam bahasa Indonesia dan bahasa Melayu yang standard, saya percaya bahawa ia adalah menarik untuk mencadangkan satu pendekatan mengenai persoalan garam dalam kalangan masyarakat di kawasan tanah tinggi dan terpencil di Borneo, dan terutamanya dalam kalangan penduduk nomad dan bekas nomad. Pendekatan ini memerlukan sedikit filologi, kerana terminologi rasa yang terdapat di situ adalah tidak serupa dengan tempat-tempat lain.

Marilah kita bermula dengan bahasa Aoheng (dari sini AO<sup>2</sup>) yang terdapat di hulu Sungai Mahakam. AO membezakan asas rasa kepada *mosum*, ‘masam (asid)’, *pa’ip*, ‘pahit’, dan *sanit*, ‘pedas’ (seperti cili). Istilah *mosum* adalah berkaitan dengan *osum*, sejenis buah liar yang sangat masam (mungkin dari genus *Mangifera*) dan seasal dengan asam dalam bahasa Indonesia (dari sini IN) - sementara *pa’ip* adalah seasal dengan pahit IN dengan makna yang sama. Selain itu, AO mempunyai *parat*, ‘tengik’ (daripada lemak), dan *tevéla*, ‘tawar’ (seperti timun). Sebahagian besar *oReng* merujuk kepada makanan, sementara citarasa seseorang pada makanan adalah *éhop* (air liur).

AO juga mempunyai satu kata sifat, *momī*, yang bermaksud ‘lazat’ atau ‘sedap’, yang merujuk kepada makanan yang mempunyai komponen cecair – berbanding dengan nasi atau bahan makanan kering yang lain. Istilah *momī* biasanya digunakan untuk pelbagai makanan masin (sayur IN, *icu* AO) yang dihidangkan bersama dengan nasi - seperti daging, ikan, atau sayur-sayuran dalam kaldu atau kuah - tetapi juga pada hidangan manis, seperti bubur nasi, dan minuman manis. Oleh itu secara dasarnya, *omī* diterjemahkan sebagai ‘sedap’, ‘rasa (baik)’, berkonotasikan sebagai positif. Namun, apabila gula berlebihan, seperti dalam minuman kopi, AO menggunakan ungkapan *set momī*, sangat (= terlalu) ‘manis’. Sebaliknya, apabila garam berlebihan, seperti sebagai makanan bersama, AO menyebutnya *pa’ip*, ‘pahit’, atau, jika lebih tepat lagi disebut sebagai, *pa’ip sio*, ‘pahit dengan garam’. Istilah *pa’ip* di sini mempunyai konotasi yang negatif. Hidangan yang disebut sebagai *asinan* dalam Bahasa Indonesia atau sayur asin (sayur mentah yang dimasinkan gaya Cina di dalam air garam) dalam bahasa AO dipanggil sebagai *icu pa’ip*, iaitu ‘iringan pahit’, tetapi tanpa konotasi yang negatif.

Walaupun AO memiliki istilah untuk garam (*sio*) dan gula (*gula’*, kemungkinan satu istilah pinjaman), tampaknya tidak ada ungkapan khas untuk ‘manis’ dan ‘masin’. Walau bagaimanapun, *momī* adalah ulasan ringkas yang umumnya ditawarkan setara dengan manis IN, ‘rasa manis’, sementara rasa ‘masin’ (asin IN) tergolong dalam kategori ‘sedap’, kecuali jika ia tidak menyenangkan dan oleh itu tergolong dalam kategori ‘pait’<sup>3</sup>.

---

<sup>2</sup> Orang Aoheng berjumlah 2,750 adalah satu kumpulan kuat di paling hulu Sungai Mahakam di Kalimantan Timur, sekarang tersebar di sepanjang Sungai Mahakam, dengan serpihan kecil di Nanga Enap di hulu Sungai Kapuas; mereka terdiri dari campuran nomad hutan dan beberapa petani yang telah melarikan diri (untuk sejarah orang Aoheng, lihat Sellato 1986 dan 1992c). Transkripsi saya tentang Aoheng merangkumi yang berikut: "R" adalah satu tamparan (*flap*) depan tunggal, berbeza secara fonologi daripada kedua-dua ketukan gusi (*alveolar flap*) "r" (seperti dalam bahasa Indonesia) dan "l" (seperti dalam bahasa Perancis), kedua-duanya juga wujud dalam Aoheng; "v" merujuk kepada geseran dwibibir bersuara / β /; "ü" adalah dekat dengan / Y / dan berbeza secara fonologi dari "u", yang terpusat / U /; "i" merujuk kepada vokal / i / dan secara fonologi berbeza dari "i", yang terpusat / I /; "e" adalah schwa, sementara "é" merujuk pada / e /.

<sup>3</sup> Buah-buahan pada tahap pematangan yang tepat, walau bagaimana manis pun, nyata tidak pernah tergolong dalam kategori *momī*; mereka dikatakan sangat *soRing*, menyenangkan, dengan cara yang sama seperti kacang tanah ataupun kuih, yang juga bukan sebahagian daripada makanan. Buah-buahan yang belum masak dan tidak sedap dimakan, dikatakan sama ada *pa’ip* atau *mosum*. Buah-buahan yang *mosum* secara semula jadi, seperti nanas, boleh dimakan dengan sedikit garam, sama seperti di

Beberapa bahasa lain<sup>4</sup>, yang berkait rapat dengan AO, mengesahkan tanggapan di atas. Seputan *momi* (SE), Hovongan *mo'omi* (HO), dan *momi* Kerého Busang (KB) mempunyai semua makna yang secara langsungnya berkait dengan manis. Bukat (BU) dan Lisum (LI) yang kurang berkait masing-masing mempunyai *mé* dan *nyami*, kedua-duanya mempunyai makna 'rasa (baik)' atau 'enak'. Untuk 'masin', Beketan (BE) mempunyai *pait* dan LI mempunyai *pa'i*, kedua-dua istilah ini, seperti dalam kalangan AO, merujuk terutamanya kepada "pahit", sementara HO memiliki *pa'ip sio* yang eksplisit iaitu "pahit dengan garam". Lebih jauh lagi, bahasa-bahasa orang Kenyah di Sungai Bahau – yang juga kemungkinannya adalah bekas nomad hutan - mempunyai *me* atau *mi* untuk 'manis', sementara untuk 'masin' beberapa daripada dialek ini mempunyai *mé* atau *mé usen* (yang terakhir bermakna 'manis dengan garam').<sup>5</sup>

Oleh yang demikian, ciri umum bahasa di atas adalah ketiadaan pasangan istilah khusus yang konsisten untuk 'manis' dan 'masin'. Daripada istilah *mé*, *momi*, dan serumpun, satu istilah proto *\*mi* boleh disusun semula, dengan menggunakan makna 'enak'; bergantung kepada bahasa-bahasa, ia boleh diguna sama ada untuk 'manis' atau 'masin' dan, dalam beberapa kes seperti di kalangan Lepo' Ma'ut Kenyah, untuk kedua-duanya. Apabila ia lebih digunakan untuk 'manis', maka rasa 'masin', sama ada ia menyenangkan atau tidak, dapat dirujuk kepada 'pahit' atau tidak selesa (rasa) atau, jika ciri-ciri diperlukan, dengan ungkapan seperti 'pahit dengan garam' atau 'manis dengan (= berasa) garam'.

Ini, yang saya cadangkan, menunjukkan bahawa, pada masa yang tidak begitu jauh dahulu, budaya-budaya tradisi golongan nomad - Aoheng dan pelbagai kumpulan lain, yang amat atau lebih kurang berkait, kumpulan nomad atau bekas nomad, dan juga Kenyah – telah tidak menggunakan garam dan gula, sekurang-kurangnya dalam bentuk yang halus yang diproseskan. Walaupun kebanyakan penulis menekankan kepentingan garam di pedalaman Borneo, baik dalam jaringan perdagangan secara umum dan untuk kumpulan nomad yang terlibat di dalam jaringan tersebut – kita akan membincangkannya dalam Bahagian 5 di bawah ini - sebilangan kecil pengarang di antara mereka yang amat rapat dengan kumpulan nomad ini telah menunjukkan ketiadaan garam, baik pada waktu kunjungan mereka atau pada suatu ketika dahulu, dalam sistem pemakanan beberapa kumpulan ini, yang secara umumnya dipanggil sebagai Punan dan Penan.

Sebagai contoh, Enthoven menyatakan bahawa kumpulan nomad dari hulu Kapuas tidak makan garam (1903, p. 87); daripada kumpulan nomad yang sama (Punan dan Bukat), Lumholtz menulis bahawa mereka tidak menggunakan garam kecuali telah diperkenalkan oleh pedagang Melayu (1920, p. 217); Harrisson melaporkan bahawa Penan Magoh dari Sarawak menyatakan bahawa mereka dapat hidup dengan baik sekali tanpa garam (1949, p. 140); untuk di Kalimantan Tengah, Lumholtz menyatakan

---

tempat lain di Asia Tenggara. Malah saya pernah melihat garam ditambahkan ke dalam minuman Coca-Cola, yang dianggap sebagai *mosum*.

<sup>4</sup> Aoheng, Seputan, Hovongan, dan Kerého adalah kumpulan-kumpulan yang berkait rapat yang tinggal di wilayah Pergunungan Müller; Hovongan, juga disebut sebagai Punan Bungan, tinggal di Sungai Bungan, salah satu anak sungai Kapuas, di Kalimantan Barat; Kerého Busang, di Sungai Busang Kalimantan Tengah, adalah satu keturunan serpihan dari Kerého (juga dikenali sebagai Punan Keriaw) di Sungai Keriaw, juga di hulu Sungai Kapuas; orang Seputan, sebelumnya di lembah Sungai Kacü di hulu Mahakam, kini tinggal berdekatan dengan orang Aoheng. Kumpulan lain yang berkait rapat (dan bahasa) termasuklah Bukat di hulu Sungai Kapuas (dengan sriphan keturunan di Sarawak dan Mahakam atas), orang Lisum, yang kini berada di daerah hulu Belayan dan Boh Kalimantan Timur, dan Beketan, kini terbelah di antara kawasan Belayan dan Sarawak (di Kerého dan Bukat, lihat Sellato 1986 dan 1989). Orang Kenyah di Sungai Bahau, di Kabupaten Long Pujungan, Kalimantan Timur, membentuk sekitar sepuluh subkelompok, masing-masing dengan dialek yang berbeza (pada dialek ini, lihat Sellato, 1992b).

<sup>5</sup> Untuk "masin", KB memiliki *lo'ong*, SE mempunyai *mosing-osing*, dan BU memiliki *masin*. Dua yang terakhir, kemungkinan adalah kata pinjaman, adalah serumpun dengan IN *asin*. BU dan LI, dan juga BE, mempunyai *kanying* untuk "manis". Sebilangan dialek Kenyah di Bahau mempunyai *la'it* untuk 'masin'. Perhatikan bahawa orang-orang Kenyah ini menjuluki golongan bangsawan mereka sebagai *paren la'it* atau *paren sanit*, menunjukkan bahawa ketua-ketua ini bersikap keras terhadap rakyat mereka; kerana AO *la'it* bermaksud "marah" dan sama seperti dalam kedua-dua AO dan dialek-dialek Kenyah, *sanit* bermaksud "panas" (seperti cili), ada kemungkinan Kenyah *la'it* seharusnya dibentuk sebagai "rasa yang tidak enak". Kenyah *usen*, 'garam', jelas juga merupakan serumpun dengan IN *asin*.

bahawa, sebelumnya, orang-orang Penyahbong (Kerého Busang) tidak mempunyai garam (1920, p. 179), dan bahawa orang Ulu Ots dikatakan tidak tahu tentang apa itu garam atau cabai (1920, p. 341); Urquhart menulis bahawa Penan Lusong dan Gang Penan di Sungai Balui menunjukkan mereka dapat hidup tanpa garam beberapa tahun berturut-turut (1951, p. 513; lihat perbincangan di Sellato 1989, p.74, pp. 169-70).

Oleh kerana kumpulan nomad secara umumnya tidak banyak menderita daripada beguk seperti jiran-jiran mereka yang bertani (lihat Bahagian 4), kita harus menganggap bahawa mereka telah menemukan unsur-unsur yang diperlukan dalam pemakanan mereka. Garam sayur mungkin dapat diperolehi, saya pernah dengar, dengan membakar beberapa rumput (*alang-alang* IN, *Imperata cylindrica*) atau sebilangan buluh yang boleh mengumpulkannya. Harrisson menyebut bahawa terdapat, dalam kalangan kumpulan Penan tertentu, pengganti garam yang diperolehi daripada sejenis pokok palma (1949, pp. 139-140). Walau bagaimanapun, saya belum menjumpai hasil penerbitan yang memerihalkan proses sedemikian. Krohn, seorang pengunjung di hulu Mahakam pada tahun 1920-an, menyatakan: "[K]adang-kadang, sebagai pengganti garam, daun sejenis pokok menjalar direbus di dalam air dan cairan ini digunakan sebagai perasa. Nasi disajikan dengan periuk cairan masin ini diletakkan berhampiran." (1991, pp. 160-61). Kita juga boleh beranggapan bahawa, oleh kerana kumpulan nomad ini secara umumnya memakan darah dan isi perut hasil buruan mereka sejurus selepas pembunuhan itu, di situ mereka mendapatkan garam yang mereka perlukan. Saya memang pernah menyaksikan bagaimana pemburu dari kaum Kenyah meminum darah hangat secara langsung dengan tangan mereka daripada bangkai seekor babi hutan.

## 2. Perihal garam dan penyediaan makanan serta kategori budaya

Masyarakat Borneo, seperti kebanyakan orang Indonesia, sangat menekankan pertentangan di antara makanan ruji karbohidrat utama mereka – terutamanya beras, tetapi juga, sagu atau ubi kayu - dan iringannya. Setiap sajian makanan secara idealnya terdiri daripada kedua-duanya. Keadaan ini berlaku umpamanya dalam kalangan kumpulan Aoheng, yang kini merupakan penanam padi yang berdedikasi. Istilah *okun*, walaupun sekarang ini merujuk terutamanya kepada nasi, sebenarnya merujuk kepada semua jenis makanan ruji, termasuk pelbagai penyediaan tepung sagu yang mereka makan pada waktu kelaparan. Istilah *icu*, sesuai dengan sayur IN, merujuk kepada semua penyediaan daging, ikan, atau produk sayuran yang dimaksudkan untuk menemani hidangan nasi. Buah-buahan bukan sebahagian daripada hidangan makanan, kerana, seperti kacang tanah atau ubi goreng, ia dimakan pada waktu-waktu di luar masa makan, walaupun buah mentah yang dimasak (seperti betik) pasti termasuk dalam *icu*.

Aoheng secara amnya tidak memanggil sesuatu sajian sebagai santapan makanan jika ia tidak termasuk makanan ruji, terutamanya nasi. Contohnya, setelah memakan secukupnya sajian roti sandwic, yang mereka anggap sebagai makanan ringan koktel, mereka masih merasa lapar untuk memakan satu hidangan nasi. Hanya sekiranya terdapat bekalan daging segar atau ikan yang banyak - seperti setelah perburuan yang berjaya atau pesta memancing dengan menggunakan racun sayur - dan terutamanya jika daging babi liar berlebihan, mereka akan memakan *icu* mereka tanpa nasi. Memang, *icu* tersebut mesti dimakan dengan secepat mungkin agar ia tidak rosak dan, selain daripada itu, ia bermaksud penjimatan pada gedung bijiran. Ini disebut *ngonyan*, untuk (makan) tanpa (nasi), kata kerja yang berasal dari *nyan*, 'tidak'.

Pertentangan di antara makanan ruji dan makanan iringan diperkuatkan lagi dengan penggunaan garam. Makanan ruji, biasanya nasi, dimasak tanpa garam, sementara iringan pada umumnya dilebih-lebihkan garam. Semasa makan, nasi dan *icu* dicampurkan dengan tangan untuk setiap suapan. Sekiranya kekurangan iringan, seperti yang sering terjadi ketika melakukan perjalanan di hutan tanpa meluangkan waktu untuk berburu atau memancing, Aoheng akan mengeringkan nasi mereka dengan sedikit garam dan beberapa cili. Seboleh-bolehnya, mereka akan membawa sebuah bekas buluh berisi cili merah kecil atau cili hijau pedas, *pahang*, yang dicampur dengan garam. Di sini, garam menyumbang kepada pengawetan cili, dan campuran itu menjadi bahan perisa makanan yang sangat baik. Daripada

pengalaman peribadi, inilah satu-satunya cara untuk seseorang boleh memakan sepinggan besar nasi kering.

Satu lagi pertentangan kuat yang terdapat dalam falsafah masakan Aoheng ialah makanan-makanan mentah, *mota*, dan dimasak, *mosé*. Sebenarnya, dari segi bidang semantik, istilah-istilah ini merujuk kepada kebudayaan sama seperti faktor-faktor teknologi, dan api bukanlah kriteria tunggal. Istilah *mota* juga bermaksud "belum masak" (seperti buah-buahan), sementara *mosé* juga bermaksud 'masak' dan, oleh itu, 'sedia untuk dimakan' – iaitu, dimakan oleh manusia, bukannya oleh burung atau tupai. Sebahagian besar *ota* merujuk kepada 'makanan mentah', sementara sebahagian besar *osé* merujuk kepada 'makanan yang sesuai untuk dimakan'. Kata kerja *kemosé* memang bermaksud 'memasak' tetapi juga, lebih umumnya ia merujuk kepada 'untuk menjadikannya sesuai untuk dimakan oleh manusia'. Untuk *kemosé* sesuatu itu adalah untuk memindahkannya daripada alam semula jadi kepada alam budaya.

Walaupun ia tidak dinyatakan secara eksplisit, garam adalah sebahagian yang penting dari pakej budaya ini, dan penggunaannya, bersama dengan api dan – cukup aneh – cili, menyumbang kepada definisi peradaban (ketamadunan). Sesungguhnya, masyarakat petani di Borneo selalu memandang rendah kumpulan 'nomad', dan ramai pengembara awal melaporkan pernyataan oleh petani hilir sungai bahawa jiran mereka yang nomadic di hulu sungai mempunyai ekor, tinggal di pokok, memakan makanan mereka secara mentah, mengabaikan garam dan cili (lihat Lumholtz, 1920, p. 341) dan, oleh itu, pada dasarnya mereka tidak berbeza dengan haiwan hutan. Kenyataan seperti itu memisahkan petani dan 'nomad' selari dengan perbezaan di antara budaya dan alam.

Sekarang mari kita menghuraikan kaedah-kaedah utama bagaimana Aoheng mengubah makanan *mota* menjadi makanan *mosé*. Penggorengan, *nyika*, secara tradisionalnya dilakukan dengan menggunakan lemak babi liar atau, lebih tepatnya, lemak, *bülong*. Lemak ini divedok daripada periuk semasa daging babi mendidih dan disimpan di dalam balang atau bekas buluh untuk digunakan kemudian. Lemak babi liar adalah satu makanan lazat yang amat diingini dalam masakan Aoheng dan stoknya yang besar menjadi sumber kebanggaan bagi pemburu yang berjaya. Lemak haiwan buruan yang lain, serta babi peliharaan, dianggap bernilai lebih rendah dan mempunyai rasa yang kurang enak. Hampir apa-apa sahaja, segar mahupun yang telah diawetkan, boleh digoreng dalam lemak, dari ikan atau daging, sehingga daun ubi kayu atau paku pakis, ke pisang dan donat tepung beras. Peralatan memasak adalah sejenis kualiti biasa orang Asia. Apabila makanan goreng itu dimaksudkan sebagai *icu*, ia dimasinkan dengan garam yang berlebihan di dalam kualiti itu. Air boleh ditambah menjelang akhir penggorengan untuk membuat kuah, seperti untuk daging panggang. Sebagai alternatif, makanan boleh digoreng, sepertimana di dalam *petite friture du golfe*. Untuk membuat *korek bavi*, daging babi liar yang renyah, hanya ditambahkan dengan garam, kerana ia digoreng dengan lemaknya sendiri (*korek* adalah satu perkataan onomatopoeic, sama seperti *kretek*, rokok cengkeh).

Rebus, *héa*, juga digunakan untuk semua jenis produk haiwan atau sayur-sayuran. Banyak air akan dituangkan ke dalam periuk, dengan segenggam garam, dan beberapa jenis rempah seperti kunyit, halia, dan cili. *Icu* itu kemudiannya disajikan di dalam piring dalam (berkelung) sup dengan kaldunya yang jernih. Kemudiannya nasi putih sama ada dituangkan sekali gus ke dalam pinggan *icu* atau dicelupkan ke dalamnya sesuap satu persatu. Yang penting adalah untuk mengimbangkan rasa, di antara nasi tanpa garam dan iringan yang berlebihan garam. Kaldu itu penting kerana, kerap kali, hampir tidak ada satu potong daging atau ikan untuk setiap orang, dan ia (kaldu) boleh diminum dari pinggan tersebut. Makanan bukan *icu* juga boleh direbus, seperti ubi kayu atau keledak, untuk dimakan pada waktu yang lain, dan air tawar itu kemudiannya dibuang. Dalam keadaan tertentu, selalunya yang melibatkan ritual, makanan *icu* direbus di dalam bekas buluh.

Persediaan lain, *nyihî*, menyiratkan hubungan langsung dengan api atau asap api, atau gabungan keduanya, dan ketiadaan bekas untuk bahan makanan itu. Ini merangkumi 'memanggang' ke 'mengasapkan' dan, mengikut jarak makanan itu daripada nyalaan api tersebut, nampaknya kata kerja *nutung*, 'membakar', dan *ngepohang*, 'mengeringkan', digunakan sebagai alternatif kepada *nyihî*. Ini umumnya hanya berkaitan dengan daging, *usin*, dan ikan, *ocen*. Bahan makanan dipanggang untuk

dimakan segera, seperti di tempat pembunahan hasil buruan atau tangkapan ikan. Permukaan luar ikan atau potongan daging, yang diletakkan di atas kayu dalam api, adalah agak hangus sementara bahagian dalamnya masih lembut. Dalam kes yang melibatkan babi, cairan lemak itu mengalir lebih banyak ke dagu pemakan daripada semasa di dalam api. Makanan *cihi* yang sangat digemari ini dimakan dengan secubit garam kasar dan, akhirnya, lada cili. Proses mengasapkan *nyihi* akan dijelaskan dalam Bahagian 3 di bawah.

Adalah menarik untuk diperhatikan bahawa, dalam penerangan tentang makanan mereka, Aoheng menekankan cara penyediaan dan bukannya jenis makanan. Ini dilakukan dengan cara penyampaian ungkapan-ungkapan yang menggabungkan sebahagian besar kata kerja yang berkaitan dengan nama bahan makanan tersebut; misalnya, *sika ocen*, 'menggoreng ikan', *h a halo*, 'merebuskan ubi kayu', atau *cihi bavi*, 'mengasapkan babi (daging)'.

Satu lagi ciri masakan Aoheng adalah perbezaan di antara penyediaan makanan ritual dan makanan biasa, yang mungkin setanding dengan perbezaan di antara manis dan masin. Oleh kerana ciri ini biasanya berlaku dalam kalangan sebilangan jiran-jiran Aoheng, dan juga dalam kalangan orang-orang di pesisiran pantai, dan berdasarkan petunjuk filologi (lihat Bahagian 1), saya lebih cenderung beranggapan bahawa ia telah dipinjamkan. Namun, sepertimana yang dicerminkan melalui amalan-amalan yang meluas di Borneo, adalah baik kita hanya menjelaskan kes Aoheng ini.

Dalam kehidupan moden seharian Aoheng, gula yang telah diproses digunakan secara eksklusif dalam minuman panas - kopi dan teh dan, baru-baru ini, dalam coklat. Kadang-kala, petani yang kehausan yang semasa bekerja di kebun mereka akan mengunyah batang tebu, dan saya telah memerhati secara langsung jus tebu digunakan untuk membuat minuman panas yang dimaniskan. Bekalan gula yang biasanya terhad di kampung terpencil menyebabkan minuman panas yang dimaniskan sering kali dihadkan untuk acara sosial, seperti untuk menghormati seseorang tetamu. Gula secara tradisional diperolehi dengan memerahkan jus daripada batang tebu masak (*tav i*) dan mengurangkannya, melalui pendidihan yang lama, menjadikannya kepada molase berwarna perang yang melekit, gula '*tav i*. Secubit garam dituangkan untuk menawarkan rasa masam (tetapi sila lihat Jamuh, 1954, p. 16, mengenai jus tebu). Penggunaan gula bersama dengan makanan yang pejal biasanya dihadkan untuk beberapa hidangan ritual pada hari-hari perayaan. Salah satu peristiwa (perayaan) utama adalah perayaan menuai (*kotom*), tahun baru bagi Aoheng.

Pada hari *nutung pari*, iaitu hari pertama penuaian, para wanita akan membuat *terapi* - yang dikenal di Jawa sebagai *emping padi*. Biji padi yang belum dimasak dikeringkan terlebih dahulu, kemudian ditumbuk dan ditampi, dan akhirnya dipanggang dalam kualiti leper (di sini kata kerja *nyika* digunakan, walaupun tidak ada lemak yang ditambahkan). Pada hari terakhir penuaian, yang disebut *palop kotom*, hidangan ritual termasuklah *tepolong*, donat tepung beras berbentuk cincin, dan *keriti*, satu ketulan gorengan yang dibuat daripada beras yang ditumbuk kasar serupa dengan *sagon* Jawa). Ketiga-tiga hidangan diperbuat daripada beras pulut (*pari puut*), berbanding dengan beras biasa (*pari otu*); ketiga-tiganya dimakan dengan molase berwarna perang dan isi kelapa parut; dan ketiga-tiganya diambil dan dikongsi bersama di antara keluarga, jiran, dan tetamu secara rutin.

Untuk ketiga-tiga hidangan, nama samaran ritual adalah wajib, dan nama sebenarnya hanya dapat diucapkan dalam keadaan yang sesuai, iaitu ketika dan di mana hidangan itu sendiri ada (wujud). Nama samaran seperti ini (*aran alik*) selalunya dimaksudkan untuk menghina - *onap ohi* (secara harfiahnya, bermaksud 'sisik-sisk kudis') untuk yang pertama, *tekasing olok* (bermaksud secara harfiahnya, 'kancing tali pinggang pedang') untuk yang kedua, dan *avu atang* (secara harfiahnya bermaksud 'abu dari perapian') untuk yang ketiga - untuk mengalihkan perhatian roh-roh jahat daripada objek yang sebenarnya. Ini menekankan betapa pentingnya ritual hidangan-hidangan ini.

Jelas, elemen yang diberikan kepentingan ritual dan sosial adalah beras pulut, berbanding dengan beras jenis biasa. Beras pulut digunakan juga untuk membuat bir, *b urak*, yang secara tradisinya dimakan hanya semasa perayaan. Gula, bagaimanapun, sangat berkait dengan beras pulut dan, melaluinya, dengan konteks ritual. Sekiranya pertentangan antara gula dan garam benar-benar wujud, maka garam

didapati berada dalam bidang yang tidak senonoh. Ini mungkin disahkan oleh hampir ketiadaan kegunaan garam sama ada untuk ritual ataupun amalan-amalan ritual yang berkaitan dengan garam, pengeluarannya, dan penggunaannya (lihat Bahagian 6).

Pada masa kini, disebabkan oleh habitat yang lebih padat yang membawa kepada kadar kejayaan memburu yang lebih rendah, dan dengan jaringan perdagangan yang lebih luas ke kawasan pedalaman, keluarga-keluarga Aoheng yang kaya cenderung untuk menggunakan minyak sawit dalam tin, dari jenama Bimoli, secara lebih kerap daripada lemak babi liar. Walaupun mereka merasa *bulong* jauh lebih enak, Bimoli tidak boleh dinafikan adalah lebih popular. Kecenderungan yang sama berlaku mengenai gula, dan molase tebu berwarna perang semakin merosot kedudukannya berbanding dengan gula putih pasir yang dibeli daripada peniaga.

Barang-barang import lain yang baru-baru ini semakin penting termasuklah *belacan* Indonesia atau *terasi*, pasta udang dan/ atau ikan kecil masin, kering, dan ditumbuk (setara dengan *blachan* Malaysia); *kecap asin*, sejenis kicap masin; dan sejumlah kecil ikan kering masin, *ikan asin*. Perhatikan bahawa Aoheng, tanpa mengambilkira cara aktiviti memasinkan ikan, menyebut item terakhir ini sebagai *pohang*, "ikan kering".

### 3. Perihal garam dan memasinkan dan pengawetan makanan

Kebiasaan ketiadaan bekalan garam yang banyak di kawasan pedalaman di hulu sungai yang jauh - dan ini melibatkan Aoheng - menghalang penggunaannya secara besar-besaran dalam pengawetan makanan. Oleh kerana harga yang sangat tinggi untuk garam sampai di sana (lihat Bahagian 5), ia digunakan secara berjimat cermat. Ia sememangnya sering terjadi, di kawasan pedalaman, bahawa 'garam biasa adalah satu barangan mewah', seperti yang dinyatakan oleh Krohn (1991, p. 160).

Setelah mendapatkan satu hasil tangkapan yang baik, berada jauh dari desa, daging yang belum dibakar, *nyihī* (lihat Bahagian 2), dan dimakan dengan serta merta adalah diasapkan. Kepingan daging nipis atau ikan yang dibuka rata tersebar di atas dulang buluh yang dibelah dua atau di atas anak pokok kecil yang disenget ke atas api yang berasap. Pengaruh cahaya matahari mungkin atau tidak mungkin mengganggu asap api semasa proses pengeringan. Bagaimanapun, dan terutamanya pada musim hujan, satu bumbung selalunya dibina di atas dulang itu. Makanan *cihī* yang tidak dimasinkan ini masih dapat digunakan selama hampir satu minggu, oleh kerana keadaan iklimnya. Pada mulanya ia sangat keras, ia menjadi lembut mengikut masa. Ia dimakan sebagaimana dalam bentuk sedia ada, atau digoreng, atau ditumbuk dan direbus, dengan secubit garam ditambahkan pada setiap suapan (lihat Lumholtz 1920, p. 69). Untuk pengawetan jangka pendek, Aoheng juga dapat mengeringkan ikan, *ngepohang*, di bawah sinaran matahari, di atas dulang yang dibuat dengan cepat di tebing sungai berbatu kerikil yang panas.

Teknik pengawetan makanan lain yang juga tidak menggunakan garam, adalah sesuatu yang khusus untuk Aoheng dan sepupu mereka yang sebelum ini merupakan nomad, dan benar-benar memualkan kepada jiran mereka yang sudah lama menjadi petani. Potongan-potongan kecil daging mentah (babi liar atau rusa) atau ikan diadun bersama daun dan buah *péang* yang dihiris halus (*payang* atau *kepayang* IN, *Pangium edule* Reinw.) dan dimasukkan ke dalam batang buluh yang ditutup rapat dengan daun pisang. *Péang* yang bertoksik menjadikan daging bebas dari berenga selama satu bulan atau lebih. Daging atau ikan yang lembut dan enak (*momī*) dimakan secara rebus, goreng, atau panggang, dengan tambahan sedikit garam.

Selain kes Aoheng, banyak teknik pengawetan yang melibatkan penggunaan garam dipraktikkan di Borneo. Dalam satu artikel tahun 1954, George Jamuh telah meninjau makanan yang diawetkan di kawasan pesisiran dan dataran rendah yang kini sebahagian daripada Borneo Malaysia. Sejak permulaan lagi, adalah jelas bahawa "keperluan utamanya adalah garam" (1954, p. 9). Berbeza dengan orang dataran tinggi, penduduk di pesisiran pantai banyak menggunakan ikan dan daging yang diawetkan. Mereka lebih membeli garam jenis kasar, daripada yang halus, dan menghancurkannya sebelum digunakan, mengelakkan garam pokok nipah (*Nypa fruticans* Wurmb.) yang dianggap bermutu lebih rendah untuk pengawetan daging.



Sebilangan kaedah pengawetan diperihalkan, walaupun kumpulan etnik tertentu yang mengamalkannya tidak selalu dinyatakan. Jamuh menyenaraikan perkara berikut: pengawetan cecair (daging direbus dengan garam dan disimpan di dalam balang); separa cair (daging itu ditaburkan dengan garam, pengawetan dalam masa yang singkat); kering (kepingan daging tebal dimasinkan dan dikeringkan); disalai (sedikit garam yang digunakan, pengawetan jangka pendek); dan sosej jeruk yang menarik (daging rebus dibiarkan kering, dijeruk, dan dijadikan sosej yang disimpan dekat dengan tempat berapi). Kaedah lain menggunakan bekas buluh: daging cincang dimasinkan, kemudiannya direbus di atas api yang rendah, kadang-kadang dengan sayur-sayuran, untuk pengawetan jangka pendek; dalam variasi yang sama, ia disimpan dengan lama, dan berenga juga dimakan; dalam variasi yang lain, buluh yang ditutup dengan rapat ditanamkan; atau daging dimasinkan dengan banyak, tetapi tidak direbus, dan disimpan di dalam buluh untuk pengawetan yang sangat singkat. Nampaknya kebanyakan kaedah-kaedah di atas juga boleh digunakan untuk ikan.

Jamuh juga menerangkan tentang *jukut* yang disediakan oleh beberapa kumpulan Dayak: Sejumlah ikan air tawar kecil dibersihkan, dikeringkan selama beberapa waktu, kemudian dimasinkan dan dimasukkan ke dalam balang; selepas seminggu, berenga, jika wujud, dikeluarkan dan cecair itu direbuskan semula; biji buah *kepayang*, serta beras goreng yang ditumbuk [?], boleh ditambahkan ke dalam campuran yang 'sangat masin' ini, yang mungkin disimpan selama bertahun-tahun; setelah dididihkan di dalam bekas buluh, *jukut* dimakan sebagai perisa kecemasan yang paling tidak digemari apabila seseorang tidak mempunyai masa untuk mencari makanan iringan yang lebih baik kepada nasi. Walaupun teks bahagian ini (hlm. 12-13) agak kabur, nampaknya *jukut* ini sangat serupa dengan beberapa produk biasa di benua Asia Tenggara.

Sebilangan kumpulan Dayak (yang lain) menyediakan *garabut*, dengan kaedah yang hampir serupa dengan *jukut*: Ikan bersaiz sederhana dibukakan perut dan digantung sehingga ia hampir reput, kemudian dipotong kepada kepingan yang kecil; ini dimasinkan dengan banyak, dimasukkan ke dalam balang, tanpa biji *kepayang*; ini hanya bertahan sehingga dua bulan; seperti *jukut*, ia perlu direbus dalam buluh sebelum dimakan. Melanau mempunyai resipi berikut, yang disebut *pipus*: Ikan diasapkan dan ditumbuk, dan campurannya dimampatkan dan dibungkus dalam daun atau kulit kayu dengan sedikit garam - agar tidak cair; diletakkan berhampiran dengan tempat perapian atau, lebih baik, terkubur dalam biji sagu, ia mungkin disimpan selama satu atau dua tahun; ia dimakan secara sendirian dalam bentuk hirisan dan digoreng, atau dicampurkan dengan sayur-sayuran, atau dicampur lagi dengan cili untuk membuat sambal.

Jamuh kemudian menerangkan pelbagai kaedah pintar untuk membuat *blachan* campuran yang "tidak berharga" dengan mencampurkan bahan yang baik - adunan udang masin – dengan 'udang kotor' dan ramuan lain yang memualkan, seperti cengkerang udang, jeli tepung sagu, ubi keledak, dan malah pisang atau labu.

Akhirnya, dia menyebut tentang penggunaan garam untuk mengawet buah-buahan, seperti *empalam* masam yang dapat bertahan setahun dan lebih; dan sayur-sayuran, seperti *ensabi* yang serupa bentuk dengan lobak merah dan *paku* (beberapa spesies paku-pakis). Namun, ada kemungkinan bahawa kaedah ini, sama dengan asinan Cina Indonesia, berasal dari suku kaum Cina.

#### 4. Perihal garam dan kebolehdapatan serta pengeluarannya

Bahagian ini memfokuskan kepada keberadaan sumber mata air garam di dataran tinggi Borneo dan teknik pengeluaran garam yang digunakan oleh orang-orang dataran tinggi. Saya belum menyelidiki literatur untuk data mengenai pengeluaran garam laut di sepanjang pesisiran pulau itu, dan saya beranggapan bahawa teknik pesisiran di Borneo tidaklah, kecuali bagi gaya-Jawa yang hampir tidak wujud, sangat berbeza dengan teknik di kawasan pesisiran lain di Asia Tenggara. Untuk dataran tinggi, hasil pensuratan kolonial Belanda, yang setakat pada waktu ini saya tidak mempunyai kesempatan untuk mengulas secara meluas, tentu sekali mengandungi banyak maklumat yang berharga.

Saya hanya akan menyenaraikan di bawah ini beberapa data yang diambil dari tinjauan dan perbandingan ringkas oleh Schneeberger mengenai teknik pengeluaran garam di pesisiran Sabah (1979, pp. 53-60). Ilanun Kudat membakar kayu apung dan menuangkan air laut di atas api, untuk menghasilkan campuran abu dan garam; campuran ini disaring di dalam kerucut daun nipah sementara air laut dituangkan, dan air garam pekat yang diperolehi dimasak untuk membuat garam. Menurut Forrest (1779, pp. 369-370), orang-orang nomad laut Bajau membuat garam dengan membakar rumput laut, kemudian menyaring campuran dan memasak air garam seperti di atas. Bajaus (Darat) Sungai Abai, mengikuti St. John (1986, I, p. 242), membakar akar pokok palma nipah, bercampur atau tidak dengan akar pokok bakau dan kayu apung (lihat juga Evans, 1990, pp. 235-236). Crawford melaporkan bahawa “[d]i Borneo abu tanaman pesisiran pantai dibakar untuk mendapatkan daripada mereka soda muriate yang tidak murni, dan [bahawa] amalan yang sama diamalkan di beberapa Kepulauan Filipina” (1856, p. 373).<sup>6</sup>

Di dataran tinggi, beberapa bentuk garam sayur mungkin diperolehi dengan pengapuran tanaman tertentu (lihat Bahagian 1). Walau bagaimanapun, sumber garam yang lebih biasa adalah dari mata air garam. Ini disebut sebagai *sepan* atau *sopan* di hulu Kapuas, Mahakam, dan cawang-cawang Sungai Barito. Mungkin istilah yang setara dalam Bahasa Melayu adalah *sosopan* (Nieuwenhuis, 1904, p. 474). Di hulu wilayah Kayan, kelompok Kayan memanggil mereka *hungan* dan kelompok Kenyah *sungan*. Lebih jauh ke utara, di dataran tinggi Kerayan-Kelabit dan yang berdekatan dengan hulu saluran Sungai Trusan dan Lawas, mereka disebut *lubang main* (secara harfiahnya, ‘lubang garam’; Datan, 1989, p. 154; Schneeberger, 1979, p. 55).

Mata air garam biasanya terdapat di wilayah-wilayah tertentu manakala tidak wujud sama sekali di kawasan lain, menurut substratum geologi wilayah. Sebahagian besar Borneo terdiri daripada sedimen lautan dan tumbuhan pesisiran yang telah dilipat dan digelincirkan – kini sebagai batu pasir dan batu tanah liat – dari Laut China Selatan dan Lautan Jawa, terutamanya dari zaman Pertengahan dan Tertiar (lihat Bemmelen, 1942). Satu pengecualian yang ketara adalah kawasan barat daya, bahagian perisai Sunda yang lebih tua. Terdapat banyak kepingan batu pasir poros yang berisi sejumlah besar air laut lama yang terperangkap. Di mana sahaja pembentukan ini terjadi, air mungkin mengalir keluar, terutamanya pada musim kemarau, ketika tekanan permukaan air (sungai dan jadual air meteorologi) adalah lebih rendah. Di kawasan setempat (lihat Banks, 1937, p. 433), gelembung-gelembung gas juga terkeluar. Saya tidak teringat apa-apa pernyataan, baik dari kerja lapangan mahupun dari hasil literatur, terdapat garam batu yang dieksploitasikan di mana-mana tempat di Borneo.

Di wilayah Aoheng di Kabupaten Long Apari, di hulu Sungai Mahakam, saya telah mencatat sejumlah *sopan* yang digunakan dahulu dan masih dikenali: satu di hulu cawangan Sungai Serata; lima di cawangan Sungai Cihan; dan lima di cawangan Sungai Kacü-Penané, termasuk satu tempat yang dinamakan sebagai *Sopan Hau* (‘mata air besar’). Sedikit ke hilir, di belakang satu perkampungan kuno yang dikenali sebagai *Data Lingai*, terdapat satu mata air besar, *Sopan Laya*, yang nampaknya menjadi sumber garam utama bagi seluruh wilayah Mahakam hulu. Mata air garam ini juga dicatat oleh Nieuwenhuis – yang menyebutnya sebagai *Sepan Daya* (1904, p. 474; dipetik oleh Schneeberger, 1979, p. 57).

Kandungan mata air ini dalam garam (NaCl dan/ atau KCl) adalah tidak menentu, bergantung kepada kandungan garam takungan asal dan pencairan oleh air permukaan. Schneeberger memberikan beberapa analisis untuk mata air di daerah Kerayan: kandungan garam dalam lingkungan dari 5 hingga 41 gram seliter – dibandingkan dengan 35 gr/l. untuk piawaian air laut biasa (1979, p. 54). Di daerah Mahakam, satu mata air utama, *Sepan Dingei*, didapati oleh Nieuwenhuis mempunyai kemasinan lebih daripada 73 gr/l., dan malah ada lain yang mungkin lebih masin (1904, p. 474; dipetik oleh Schneeberger). Walau bagaimanapun, komposisi kimia tidak diberikan. Mungkin saja, walaupun garam ini cukup baik sebagai perisa, komposisi kimianya menjadikannya tidak sesuai untuk pengawetan daging, kerana beberapa

---

<sup>6</sup>Sebagai rujukan di bawah ini saya telah memasukkan, untuk pembaca yang berminat, beberapa sumber yang dipetikkan atau dinukilkan oleh Schneeberger (1979) dan beberapa lagi sumber yang diambil dari Rousseau (1988), yang saya sendiri belum dapat buat kajian.

penulis telah menyatakan bahawa ‘garam ini tidak cukup masin untuk mengawet daging’ (Banks, 1937, p. 433; lihat juga Jamuh, 1954).

Oleh kerana perairan ini pada asalnya perairan laut, mereka mengandungi iodin, satu fakta penting yang diakui oleh kebanyakan penulis. Kandungan iodin berbeza-beza, terdapat beberapa mata air yang menyediakan lebih banyak iodin daripada yang lain. Chong mencatatkan bahawa sebahagian besar suku Kayan, Kenyah, dan suku kaum lain yang tinggal di sepanjang Sungai Baram yang menggunakan garam yang mereka jual beli dari jiran hulu sungai mereka iaitu orang Kelabit yang “nampaknya tidak mengalami pembesaran kelenjar” (1954, pp. 187-8; lihat juga Pollard, 1933, p. 148). Pembesaran kelenjar ini adalah gondok, yang menunjukkan pembengkakan pada bahagian leher dan disebabkan oleh fungsi kelenjar tiroid yang tidak seimbang kerana kekurangan iodin.

Di samping Schneeberger, terdapat beberapa penulis lain, jika ianya berlaku, menerangkan secara sepintas lalu, pengambilan garam dari mata air garam (Roth, 1896, I, p. 387; Nieuwenhuis, 1904, p. 474; Pollard, 1933, p. 148; Banks, 1937, p. 433; Chong, 1954, pp. 187-8; Harrisson, 1959, p. 70; Datan, 1989, p. 154; Saging & Bulan, 1989, p. 109; Murang, 1992, p. 33). Sebahagian besar berfokus pada wilayah dataran tinggi Kelabit-Kerayan-Trusan-Lawas yang luas - dihuni oleh satu entiti etno-budaya, yang terdiri daripada orang-orang Kelabit, Lun Dayeh, Lun Bawang, dan Murut - sementara hanya terdapat nota yang sangat ringkas berkaitan dengan etnik lain, seperti Kenyah Bahau (Schneeberger) dan Busang Mahakam (Nieuwenhuis). Huraian di bawah merujuk kepada kumpulan Kelabit, kecuali dinyatakan sebaliknya. Kata kerja semasa digunakan untuk membayangkan keadaan hari ini walaupun pengeluaran garam dataran tinggi hampir pupus.

Pembuatan garam adalah tujuan satu ekspedisi khas, biasanya pada musim kemarau, yang berlaku di antara dua kitaran pertanian. Ia melibatkan satu atau beberapa keluarga. Orang luar harus mendapatkan kebenaran daripada ketua kampung atau, sekurang-kurangnya, seperti yang dilaporkan oleh Harrisson, “[A]dalah sopan untuk memberitahu rumah panjang yang terlibat dan mungkin untuk memberi pemberian sebagai tanda berterima kasih” (1959, p. 70). Sebilangan besar longgokan kayu api dikumpulkan dan dikeringkan sebelumnya oleh golongan lelaki, dan pondok, *opok main*, dibina. Kemudian tempat memasak, *tetal*, diperbuat daripada alas kayu yang diletak tinggi, *angan*, atau batu kerikil dari sungai, *rang*, dan bangsal dibina di atasnya, dengan rak kayu api yang dibina pada ketinggian yang sederhana. Di lokasi yang berpayau, satu tiub atau selongsong kayu berlubang, *klemang*, ditenggelamkan ke dalam tanah sehingga ke batuan dasar untuk mencegah pencairan air garam dari mata air oleh air di permukaan (juga Lun Bawang, Busang, dan Kenyah). Satu teknik lain telah dijelaskan, dengan agak kabur, oleh Banks untuk Pa Mein, mata air garam yang terbentuk daripada dua kolam kecil: “[D]ari kolam yang hulu, orang Kelabit mengambil air keluar dengan menggunakan buluh [iaitu, pelongsor] dan dari kolam di hilir mereka mengeketepikan sampah yang terdapat di permukaan air lalu mencelupkan buluh dengan air garam sampai penuh.” (1937, p. 433). Di kawasan setempat, paip buluh boleh menghubungkan mata air garam ke rumah memasak (wilayah Kerayan).

Kuali logam besar – *badong* Kelabit, *kawa* Lun Bawang - disusun dalam barisan. Dikatakan bahawa, pada zaman lalu, bekas daripada batang buluh (dari spesies *betung* raksasa, Kelabit) dan periuk tanah (Kelabit, Busang) digunakan. Pada zaman yang lebih purba lagi, menurut seorang penulis (Murang, p. 1992), air garam itu digunakan secara langsung untuk memasak. Walau bagaimanapun, pada masa ini, dram logam yang dibelah didapati lebih senang digunakan daripada tembikar. Api yang kuat dimulakan di dapur memasak dan kayu api sentiasa ditambah. Adalah didapati bahawa belo (penghembus), *beliup*, dapat digunakan untuk menyemarakkan api, mungkin sama seperti yang digunakan dalam peleburan besi.

Air garam dari mata air ditimba dengan tiub buluh, *ok*, ke dalam kuali oleh golongan wanita. Air ditambahkan, hingga lima kali (Schneeberger) atau berterusan (Chong), ketika mendidih, sehingga kristal garam terbentuk. Air garam pekat diadukan dengan senduk, *bugo*, untuk mengelakkan daripada hangus. Kemudian, api diturunkan menjadi bara, dan kristal garam basah, *encheng* atau *enchen*, dikikis dan divedok keluar untuk dipindahkan, untuk pengeringan selanjutnya sama ada ke dalam periuk yang lebih kecil yang diletak di atas bara api atau ke dalam sebuah labu, *tabo*. Kemudian, garam ditumbuk

masuk ke dalam bekas buluh sepanjang satu kaki, *mansoh*, lalu diletakkan berhampiran dengan api. Apabila bekas buluh itu hangus, yang tertinggal adalah sebatang garam berwarna kekelabu-kelabuan, *bodak*, yang kemudiannya dibungkus dalam daun *ilad* (*Licuala spp.*) diikat dengan rotan, dan dibiarkan untuk dikeringkan semula. Dalam keadaan tempatan, sama seperti dalam kalangan orang Murut, garam disimpan di dalam bekas buluh yang asal. Produk terakhir yang kering, siap untuk diperdagangkan, adalah garam tulin, *siak* (Kelabit).

Tidak ada seorang pun penulis di atas yang telah memberikan anggaran hasil yang tepat. Bagi satu orang (Murang, 1992), ia memerlukan satu keluarga beberapa minggu untuk menghasilkan garam sebanyak muatan bebanan seorang lelaki - iaitu, saya andaikan sebanyak, kira-kira 30 kilogram. Saging and Bulan (1989) mencatatkan bahawa kerja berterusan, malam dan siang, mengikut giliran, selama beberapa minggu sehingga dua bulan. Informan Aoheng saya melaporkan bahawa, semasa pendudukan Jepun, mereka biasanya pergi ke mata air garam dalam satu pasukan yang terdiri daripada beberapa dozen orang dan mendidih air garam selama satu atau dua bulan, “sehingga tidak ada lagi kayu api berdekatan yang dapat dijumpai”, kemudiannya mereka akan kembali membawa garam sebanyak bekalan garam tahunan kampung itu. Saya tidak dapat menilai kesahihan kenyataan ini, begitu juga sama ada garam juga diperolehi melalui perdagangan dari hilir sungai.

Aoheng menyatakan bahawa tidak ada garam yang dihasilkan sejak kemerdekaan Indonesia (1949). Ini mungkin benar berlaku di kebanyakan wilayah di Borneo. Namun, menurut satu penerbitan baru-baru ini (Saging & Bulan, 1989), beberapa keluarga Kelabit masih menghasilkan garam dari sumber mata air garam mereka.

Satu hal lagi, yang masih biasa diamalkan adalah penggunaan mata air garam dalam memburu. Haiwan hutan, burung dan juga mamalia, sering kali berkumpul di mata air, terutama pada musim kemarau. Lumholtz menyatakan tentang kawanan burung merpati di satu mata air di kaki jeram Riam Halo' Mahakam (1920, p. 280). Di satu mata air lain, di Sungai Danum Bulau di permulaan Sungai Barito, burung dan rusa biasanya ditangkap (1920, p. 192). Orang nomad Punan, pemburu terkenal, sememangnya memanfaatkan mata air garam dalam pemburuan, walaupun nampaknya mereka tidak pernah menggunakannya untuk membuat garam (lihat Sellato, 1989).

Memburu di mata air garam berlaku dalam beberapa bentuk. Pemerangkapan dilakukan dengan menggunakan jerat, untuk menangkap rusa, mamalia besar yang lain, dan binatang yang lebih kecil. Burung ditangkap dengan menggunakan pelekat sayur buatan di rumah, dan dalam keadaan setempat, jaringan dipasang di antara pokok-pokok kayu. Juga, pemburu seringkali bersembunyi di tempat-tempat tersembunyi yang ditutupi dengan dedaunan untuk mengintai babi liar yang datang untuk minum. Menurut Puri (1992), malah Penan Benalui dari Bahau mempunyai satu kata kerja khusus, *menesungan*, ‘untuk mengintai di mata air garam’, dari *sungan*, ‘mata air garam’.

##### 5. Perihal garam laut dan mata air garam dan corak perdagangan

Bahagian ini memfokuskan kawasan dataran tinggi di Borneo, dan perdagangan garam di dalam dan ke wilayah-wilayah ini. Oleh kerana sebab yang jelas, aspek pertama, yang menyentuh tentang pertukaran di dalam daerah dataran tinggi, akan dijelaskan dalam bentuk satu sinkronik etnografi masa lalu, sementara yang kedua, mengenai paksi perdagangan di antara wilayah pesisiran pantai dan dataran tinggi, akan dilihat dalam perspektif sejarah. Dikotomi ini juga adalah berkaitan dengan garam mata air berbanding dengan garam laut. Ia harus jelas bahawa, dalam banyak kes, kedua-dua rangkaian perdagangan ini saling berpautan.

Di semua wilayah dataran tinggi, di mana pun jua tempat mata air garam wujud, mereka adalah terkenal dan kemungkinan besar digunakan. Antara wilayah-wilayah tersebut adalah hulu Mahakam, hulu Barito, hulu Kapuas dan Melawi, Bahau, dan dataran tinggi Kelabit-Kerayan yang telah diterangkan di atas (Bahagian 4). Pengawalan mata air garam, dan oleh itu pengeluaran garam, merupakan satu faktor utama dalam hubungan ekonomi dan politik di pedalaman pulau itu.

Pertama marilah kita menumpukan perhatian kepada situasi ekonomi orang Kelabit, yang dipanggil sebagai Wang Berin, Orang Garam, oleh jiran Kenyah mereka (Murang, 1992, p. 33). Orang Kelabit menghasilkan garam bukan sahaja untuk penggunaan mereka sendiri tetapi juga untuk dijual (Chong, 1954). Ia merupakan barang perdagangan utama di dalam dan di luar komuniti (Saging & Bulan, 1989). Terletak pada kedudukan kedua selepas beras dalam usaha-usaha ekonomi yang dijalankan oleh orang-orang Kelabit, ia boleh diperdagangkan setempat untuk beras. Harrisson menyatakan (1959, p. 70) bahawa beras sebanyak muatan bebanan seorang lelaki adalah bernilai 100 bungkusan kecil garam. Terkenal dengan kandungan sodiumnya yang tinggi, garam ini dijual kepada kumpulan lain di lembah Sungai Baram. Orang Kelabit memperolehi kekayaan yang besar daripadanya (Harrisson, 1959, p. 70), memperdagangkannya untuk pedang dan besi tempa (Murang, 1992), atau hampir apa sahaja, termasuklah tempayan tua naga yang berharga (Saging & Bulan, 1989). Bahkan telah dilaporkan bahawa mereka telah menjalankan perdagangan ini ke kawasan pesisiran pantai (Chong, 1954), walaupun saya tidak dapat mengetahui mengapa. Pada masa ini, garam yang masih dihasilkan oleh orang Kelabit boleh mencecah harga tempatan sebanyak M\$ 8-10 sekilogram (Murang, 1992).

Schneeberger (1979) melaporkan bahawa orang-orang di Kerayan telah memperdagangkan garam terutamanya ke hulu Bahau Kenyah, yang memperdagangkannya lagi kepada jiran mereka di sebelah selatan di Apo Kayan, membawa kembali dari sana pisau pedang, yang diperdagangkan mereka ke Kerayan. Adapun kaum Murut dari daerah Lawas dan Trusan, lebih jauh ke utara, Pollard (1933, p. 148) menyatakan bahawa mereka pada dasarnya memperoleh babi untuk garam mereka, yang sangat diminati oleh masyarakat sekitar.

Di wilayah Bahau itu sendiri, garam, sama ada kurang banyak ataupun kurang berkualiti, mungkin bukan merupakan objek pertukaran jarak jauh. Namun, perdagangan pada skala tempatan, di antara kampung-kampung jiran yang bersekutu, pasti wujud. Di Sungai Pujungan, satu cawangan utama di kanan Sungai Bahau, beberapa kumpulan Kenyah memperdagangkan barang mengikut ketersediaan sumber-sumber tempatan: Pua', misalnya, memiliki bijih besi dan besi lebur, tetapi mereka tidak memiliki garam; dengan besi mereka, mereka memperoleh garam daripada Uma Lasan di Long Mesahan dan periuk tanah liat dari Oma Lung di Sungai Sa'an, yang memiliki tanah liat yang baik.

Bagi kumpulan pedalaman, kecukupan garam untuk sara diri juga merupakan satu faktor utama dalam mempertahankan otonomi politik mereka. Dalam masa berlakunya permusuhan, semasa jalan perdagangan adalah berbahaya atau ditutup sama sekali, ketersediaan garam tempatan adalah satu jaminan untuk tidak bergantung pada perdagangan. Ini adalah kes bagi orang Kelabit: kewujudan mata air garam mengukuhkan kedudukan mereka dan menyumbang kepada ketidakbersandaran mereka di dataran tinggi (Saging & Bulan, 1989, p. 109). Bagi sejumlah wilayah terpencil di Borneo yang tetap berautonomi oleh kerana jarak dan penghalang semula jadi seperti air terjun dan banjaran gunung, ketersediaan sumber mata air tempatan menyumbang kepada pemeliharaan otonomi itu. Sebagai contoh, masyarakat-masyarakat Busang, Kayan, dan Aoheng di hulu Mahakam atau Ot Danum di hulu Melawi tetap bebas daripada campur tangan kesultanan - dan tidak pernah memberi penghormatan - sehingga pihak Belanda mengambil alih semasa peralihan ke abad ke-20. Wilayah-wilayah ini, serta dataran tinggi Kelabit-Kerayan, daerah Bahau, dan dataran tinggi Apo Kayan, hanya mula dikendalikan secara langsung oleh pemerintah kolonial sekitar tahun 1930.

Beberapa perkara harus dinyatakan di sini mengenai perdagangan garam dengan nomad hutan (*forest nomads*). Saya berpendapat di atas (Bahagian 1) dan di tempat lain (1989) bahawa para pengembara ini, dalam situasi pra-kontak - iaitu, di mana hanya sedikit, jika ada, hubungan perdagangan yang dikekalkan dengan golongan petani - dapat hidup tanpa garam yang diproses, sama ada yang dihasilkan atau diperdagangkan. Walau bagaimanapun, dalam situasi pasca-kontak, garam - sama ada garam laut atau garam mata air - menjadi barang perdagangan yang digemari, bersama dengan satu barang baru, tembakau. Seperti yang dikemukakan oleh Lumholtz (1920, p. 47), orang-orang Punan mengambil tembakau dan garam, meninggalkan beras dan pakaian. Ramai penulis bersetuju bahawa barang perdagangan utama adalah logam, kain, garam, dan tembakau (misalnya, Brosius, 1990; mengenai barangan perdagangan, lihat Sellato, 1989, pp. 72-74, pp. 169-170). Kebergantungan para nomad pada

barang-barang perdagangan jelas meningkat pada peringkat mereka mencapai kehidupan sedentari dan pertukaran kepada amalan pertanian.

Kebergantungan kumpulan-kumpulan pedalaman pada garam mata air tidak menyiratkan, dengan apa pun cara, bahawa mereka tidak berdagang dengan wilayah-wilayah hilir sungai, hanya bahawa setiap kali perdagangan terganggu, mereka dapat bertahan hidup. Apa yang jelas adalah hanya wilayah Kelabit-Kerayan yang berpotensi untuk menghasilkan dan mengeksport garam secara besar-besaran. Kawasan-kawasan lain yang telah disebutkan di atas mungkin hanya mempunyai potensi tempatan atau untuk kegunaan seharian. Ini besar kemungkinan kes yang berlaku di dataran tinggi Apo Kayan. Walaupun Rousseau telah melaporkan bahawa memang terdapat sumber mata air garam di sana (1990, p. 129), mereka sama ada tidak cukup produktif atau tidak cukup masin, memandangkan Rudes (1965) tidak menyebutkan mereka. Kita akan lihat di bawah bagaimana kekurangan sumber garam tempatan ini telah menyumbang kepada penghijrahan secara besar-besaran pada masa pasca-penjajahan.

Pada zaman pra-kolonial, wilayah-wilayah pesisiran pantai berada di bawah penguasaan kesultanan, ada beberapa yang penting dan ada yang sangat kecil (pada organisasi mereka, lihat Brown, 1970; Sellato, 1987). Kesemuanya adalah pelabuhan, lebih sungai daripada maritim. Tujuan utama mereka adalah sebagai penghubung antara perdagangan di antara pulau dan pedalaman. Bertempat berdekatan dengan muara sebatang sungai, mereka mengawal keseluruhan lembangan sungai tersebut dan aliran barang-barangan, terutamanya hasil hutan. Kemudiannya, beberapa kesultanan telah didirikan di bahagian pertengahan sungai-sungai utama - seperti Sintang di Sungai Kapuas dan, lebih jauh ke hilir sungai yang sama, Selimbau dan Bunut - untuk mengawal anak-anak sungai yang penting.

Dalam abad ke-19, sepertimana banyak yang dilaporkan dalam literatur, kesultanan-kesultanan ini memungut cukai ke atas semua barangan yang transit, diimport dan dieksport. Pada akhirnya, seperti yang dinyatakan oleh Rousseau (1990, p. 285), ekonomi mereka adalah berdasarkan hasil hutan, baik yang dikumpulkan secara langsung oleh orang Melayu atau yang diperolehi daripada orang Dayak sebagai pertukaran untuk kain, garam, dan pelbagai barangan mewah. Garam di sini tidak memainkan peranan yang kecil. Sultan-sultan sering mempunyai monopoli dalam perdagangan garam dan candu. Selain daripada itu, mereka mengenakan pajak atas perjudian dan menerima bayaran tahunan dari suku-suku kaum petani yang berdekatan, terutamanya dalam bentuk beras dan hamba.

Adalah jelas sekarang bahawa kekuasaan kesultanan-kesultanan ini terletak pada kawalan atas perdagangan, dan jarang pada penjajahan wilayah secara fizikal. Sememangnya, ketenteraan mereka terlalu lemah untuk memaksa puak-puak di pedalaman untuk memberikan kesetiaan, tetapi mereka memerlukan penguasaan ke atas kawasan pedalaman untuk menjamin pemeliharaan perdagangan dan, oleh itu, pendapatan mereka dalam bentuk cukai dan penghormatan. Suku-suku kaum pedalaman melihat otonomi mereka terancam melalui monopoli perdagangan oleh sultan-sultan (Healey, 1985) dan strategi-strategi perluasan perdagangan, dan memang ada yang telah dibawa masuk dalam hubungan sumpah pemberian kesetiaan dan pembayaran penghormatan mereka. Suku-suku lain - di Sungai Kapuas, mereka dipanggil sebagai *mardaheka*, 'bebas', dan berlawanan kepada *serah*, 'berserah kepada penghormatan' - tinggal di lembah-lembah sungai terpencil, telah memiliki akses ke laluan perdagangan alternatif. Aoheng, misalnya, menolak untuk tunduk kepada sultan pemerintahan Kutai dan kepada perdagangan di Long Iram di Mahakam, kebiasaannya mengatur ekspedisi jarak jauh ke Kapit di Sarawak, ke Tumbang Juloi di Sungai Barito, dan ke Putussibau di Sungai Kapuas. Sesungguhnya, setiap kali garam menembusi ke hulu Sungai Mahakam, ia akan mencecah harga yang boleh mengejutkan. Pada tahun 1897, Nieuwenhuis melaporkan (1904, p. 292; dipetik oleh Rousseau, 1990, p. 291), garam bernilai f9 satu pikul (= 61.75 kg) di Samarinda, f12.50 dan lebih tinggi lagi di Long Iram, f25 hingga f30 di kawasan jeram, dan f90 hingga f150 di kawasan hulu jeram.

Apabila orang Belanda telah mengenakan kawalan benar ke atas wilayah-wilayah di pedalaman, sama ada melalui penaklukan tentera (Ot Danum) atau atas permintaan suku (hulu Mahakam), mereka telah mendirikan *Pax neerlandica*, menghapuskan pemburuan kepala dan perhambaan. Mereka juga telah mengawal jalan perdagangan, sering kali memotong hubungan perdagangan di antara puak-puak suku kaum dan sultan-sultan (Rousseau, n.d.). Untuk menghentikan eksploitasi pedagang-pedagang Melayu

terhadap suku darat, pentadbiran Belanda mengambil alih pengangkutan garam ke kawasan pedalaman – langkah serupa telah dilaksanakan di Sarawak – supaya harga menjadi berpatutan. Namun, semasa Perang Dunia II, subsidi barang-barang dagangan asas bukanlah salah satu keutamaan penjajah Jepun, dan suku-suku di kawasan terpencil kembali ke kegiatan-kegiatan tradisional mereka, seperti merebus garam di mata air garam, menenun pakaian mereka sendiri, dan membuat periuk tanah liat mereka sendiri.

Pada awal zaman pasca-penjajahan, setelah tempoh yang agak tidak stabil – yang mungkin telah berlanjutan hingga awal 1950-an - pentadbiran Indonesia kembali mengawal perdagangan garam dan telah menyusun pengangkutan barang-barang perdagangan yang penting ke kawasan pedalaman. Berkenaan lembah Sungai Kayan, Rudes (1965, p. 22, pp. 31-32) melaporkan bahawa garam telah dibawa masuk dengan menggunakan kapal dari Pulau Jawa melalui Tarakan tetapi, pada tahun 1963, ia dikenakan catuan pada 1/2 paun untuk setiap orang dewasa sebulan. Sebuah depot khas untuk garam diwujudkan di Tanjung Selor, di hilir Sungai Kayan, yang diseliatkan oleh seorang pegawai pemerintah, *mantri garam*. Di Apo Kayan, di hulu Sungai Kayan, pegawai daerah Long Nawang bertanggungjawab ke atas agihan pencatuan itu.

Nampaknya, jika saya membaca Rudes dengan betul, bahawa pada tahun-tahun ini pengangkutan oleh pihak kerajaan ke Apo Kayan telah terganggu, mungkin disebabkan oleh Konfrontasi Malaysia-Indonesia. Tidak lama kemudian, apabila kehabisan bekalan garam, ketua kaum Dayak mulai menguruskan pengangkutan mereka sendiri, rupa-rupanya bukan ke hilir Sungai Kayan, tetapi lebih ke kawasan darat ke Sarawak dan Sungai Mahakam. Walaupun terdapat tanah yang subur untuk penanaman padi, sebahagian besar penduduk dataran tinggi Apo Kayan mulai berpindah ke hilir Sungai Kayan, Sungai Mahakam, dan ke Sarawak. Seperti yang dinyatakan oleh Rudes, bagi orang-orang ini, “kurang beras dan lebih banyak garam adalah lebih baik daripada lebih banyak beras dan tidak ada garam”. Akhirnya, oleh kerana kekurangan garam – antara sebab-sebab lain – Apo Kayan telah kehilangan lebih separuh daripada penduduknya pada akhir 1960-an dan 1970-an (lihat Sellato & Guerreiro, 1984a).

Pada pertengahan tahun 1970-an, situasi tidaklah bertambah baik dengan banyaknya daripada apa yang telah diterangkan oleh Rudes. Di banyak wilayah di Borneo, pedagang-pedagang Cina dilarang untuk pergi ke kawasan pedalaman. Dalam sebulan sekali, seorang peniaga - biasanya seorang Bugis, yang merupakan ejen kepada seorang pedagang Cina di Samarinda - akan tiba di Tiong Ohang, iaitu kampung Daerah Long Apari di hulu Sungai Mahakam. Walaupun garam sememangnya merupakan salah satu daripada *sembilan bahan pokok*, iaitu sembilan barang asas yang harga mereka adalah dikawal dan seharusnya dijamin oleh pemerintah, ia masih jarang didapati dan sangat mahal. Pada tahun 1975, garam adalah Rp 200 untuk 10-kg sebungkus di Samarinda, Rp 2,000 di Long Bagun (terletak tepat di bawah jeram), dan dapat mencapai Rp 4,000 di Long Apari (Sellato, 1981, p. 40). Ramai orang miskin yang tidak ada garam, dan pertumbuhan gondok lazim kelihatan. Pekerja saya meminta agar dibayar dengan menggunakan garam dan bukannya wang tunai (gaji harian seorang *porter* adalah Rp 400). Saya pernah membawa garam dari kawasan pantai dengan menggunakan perbelanjaan yang diberikan oleh pihak syarikat dan telah menghantarkan garam itu untuk dijaga oleh datuk bandar di Long Apari, supaya diedarkan kepada penerima-penerima yang sah. Malangnya, setelah saya meninggalkan kawasan itu, walikota telah menggunakan garam tersebut dan menjualnya untuk keuntungan peribadinya pada harga Rp 4,000 sebungkus.

Pada awal tahun 1990-an, ‘barangan asas’ disebut sebagai *bahan subsidi* sekarang iaitu ‘barang-barang disubsidikan’. Pemerintah telah memberi subsidi – demi mengelakkan pengurusan secara sendiri – kepada pengangkutan sejumlah kecil barang-barang penting termasuk garam, menggunakan kapal sungai supaya harga barangan ini tetap berpatutan untuk penduduk desa di daerah-daerah terpencil. Pedagang-pedagang tempatan, seringkali disokong oleh penaja Cina, diberi kepercayaan untuk berkhidmat di daerah-daerah di hulu sungai. Kos untuk pengangkutan *bahan subsidi* dibayar terlebih dahulu oleh kerajaan kepada peniaga. Selalunya, seorang peniaga mempunyai monopoli *de facto* ke atas perdagangan yang berlaku di lembangan sesuatu sungai. Meskipun pada dasarnya, dia tidak memperolehi keuntungan dari *bahan subsidi* itu, dia memperolehi ganti rugi melalui peluang yang ada

untuk membeli hasil hutan dengan harga yang sangat rendah (rotan, kayu kemenyan, dan sarang burung) yang dijualnya di pasar-pasar di kawasan bandar Namun, di beberapa wilayah, terdapat cara atau pakatan lain di antara pegawai-pegawai pemerintah dan pedagang untuk menentukan harga sangat tinggi bagi barang-barang bersubsidi ini. Di Long Apari, pada tahun 1991, harga minyak tanah adalah lebih kurang sepuluh kali ganda daripada harga rasmi di pesisiran pantai.

#### 6. Perihal garam dan makna simboliknya dan peranan ritualnya

Walaupun ini bukan tema koleksi esei ini, saya dapat, melalui tinjauan literatur yang dilaku sepintas lalu dapat menemui beberapa kes penggunaan garam dalam konteks sosial dan ritual. Kes-kes ini sangat sedikit dan, dengan cara yang agak sementara, dari situ saya akan menyimpulkan bahawa, secara umumnya, garam di dataran tinggi Borneo nampaknya tidak memiliki nilai atau makna simbolik, atau memainkan peranan penting dalam ritual.

Nampaknya, di antara orang Kelabit yang merupakan penghasil garam, batang garam selalunya diberikan sebagai pemberian kepada para pengunjung dan sebagai bayaran untuk denda yang ditetapkan oleh ketua rumah panjang dalam bentuk garam (Saging & Bulan, 1989). Akan tetapi, ini berkaitan dengan situasi sosial dan ekonomi tertentu sama seperti pada satu sistem ritual (*adat*). Garam, di sini, adalah satu komoditi standard, malah mungkin diguna sebagai mata wang.

Dalam kalangan orang Kayan di Sarawak, semasa seorang anak dilahirkan, satu gong akan dipukul. Semua anggota rumah panjang yang kebetulan berada di bawah bumbung rumah panjang pada ketika itu berhak untuk mendapatkan segenggam kecil garam daripada ibu bapa bayi tersebut, sementara semua orang yang tidak berada di rumah panjang pada masa yang sama diharapkan untuk memberi sekeping besi sebagai pemberian kepada anak itu. Adat Kayan lama ini (Hose & McDougall, 1912, II, p. 156) hanya menekankan, saya percaya, betapa pentingnya garam dan besi dalam ekonomi tempatan. Garam tidak ternampak dalam situasi lain dalam ritual orang Kayan yang kompleks, yang merupakan salah satu ritual yang paling canggih di Borneo.

Antara orang-orang Kenyah yang mengamalkan agama Bungan, seorang lelaki dipertanggungjawabkan, atas nama seluruh kampung, untuk menghormati satu pantang larang makanan yang agak keras, *malan tau*, selama sepanjang kitaran penanaman padi, untuk memastikan kejayaan penuaian yang baik. Dari tahap penanaman sehingga penuaian, lelaki tersebut hanya boleh makan, menurut Lumholtz (1920, p. 81), beras dan sedikit garam. Dalam kalangan Bakung Kenyah di Bahau pula, lelaki ini tidak dibenarkan untuk makan garam, tetapi hanya beras dan sayur-sayuran tertentu (Ngindra, 1992, p. 16). Di sini sekali lagi, saya percaya, peranan garam hampir tidak ada kaitannya dengan domain ritual, kerana dalam satu kes seseorang lelaki yang berada di bawah pantang larang itu seharusnya menderita kerana larangan makanan demi kesejahteraan masyarakatnya, sedangkan dalam kes yang lain pula larangan tersebut tidak bermaksud untuk menyebabkan kesakitan. Penjelasan alternatif adalah pantang larang itu adalah berbeza dari satu kelompok Kenyah ke kelompok yang lain, yang sama-sama menunjukkan kepada kekurangan kepentingan garam.

Pada tahap yang lebih praktikal, garam digunakan oleh orang Kelabit untuk menjinakkan kerbau semi liar yang bebas (Murang, 1992), sementara kerbau yang dijinakkan di Gelat Panjang di Sungai Mahakam, yang mencari rumput ternakan untuk makanan sendiri, diberi garam setiap kali kerbau tersebut datang ke kampung (Lumholtz, 1920, p. 279). Dalam keadaan ini, lelaki menyediakan haiwan peliharaan mereka, sama seperti mata air garam – juga disebut ‘menjilat garam’ – disediakan untuk haiwan-haiwan liar di hutan.



## RUJUKAN

- Banks, E. (1937). Some megalithic remains from the Kelabit country in Sarawak with some notes on the Kelabit themselves, *Sarawak Museum Journal*, 4, 411-437.
- Bemmelen, R.W. van (1942). *The Geology of Indonesia*. Nijhoff, 2 vol.
- Black, I. (1984, May). *The 'lastposten' – Dutch penetration of Eastern Kalimantan and the local responses*. Fifth National Conference of the Asian Studies Association of Australia. Adelaide, Australia.
- Brosius, J.P. (1990). Penan hunter-gatherers of Sarawak, East Malaysia. *AnthroQuest*, 42, 2-7.
- Brown, D.E. (1970). Brunei: The structure and history of a Bornean Malay sultanate. *Monographs of the Brunei Museum Journal*, 2 (2), 235 p.
- Chong, A.O. (1954, September 30). Some Kelabit customs and practices. *Sarawak Gazette*, 187-188.
- Crawfurd, J. (1971 [1856]). *A descriptive dictionary of the Indian islands and adjacent countries*. Oxford University Press.
- Douglas, R.S. (1909). The 'Pun Mein' or salt springs of the upper Baram. *Sarawak Gazette*, 39, 52-53.
- Enthoven, J.J.K. (1903). *Bijdragen tot de Geographie van Borneo's Westerafdeeling*, 2 vol. Brill.
- Evans, I.H.N. (1990 [1922]). *Among primitive peoples in Borneo*. Oxford University Press.
- Forrest, T. (1779) *A voyage to New Guinea and the Moluccas from Balambangan*. London/Dublin.
- Guerreiro, A.J. and Sellato, B. (1984). Traditional migration in Borneo: The Kenyah case. *Borneo Research Bulletin*, 16(1), 12-28.
- Harrisson, T. (1949). Notes on some nomadic Punans. *Sarawak Museum Journal*, 5(1), 130-146.
- Harrisson, T. (1984 [1959]). *World within*. Oxford University Press.
- Healey, C. (1985). Tribes and states in 'pre-colonial' Borneo: Structural contradictions and the generation of piracy. *Social Analysis*, 18, 3-39.
- Hose, C. and McDougall, W. (1966 [1912]). *The Pagan Tribes of Borneo*, 2 vol. Frank Cass.
- Datan, I. (1989). A brief ethnography of the Lun Bawang of Sarawak. *Sarawak Museum Journal*, 40(61), 143-156.
- Jamuh, G. (1954). Some Borneo native food preserves. *Sarawak Museum Journal*, 6(4), 9-19.
- Jamuh, G. and Harrisson, T. (1966-69). Borneo cooking. *Sarawak Museum Journal*, 14, 158-182; 17, 202-230.
- Krohn, W.O. (1991 [1927]). *In Borneo jungles. Among the Dyak headhunters*. Oxford University Press.
- Saging, R.L. and Bulan, L. (1989). Kelabit ethnography: A brief report. *Sarawak Museum Journal*, 40(61), 89-118.
- Lumholtz, C.S. (1991 [1920]). *Through Central Borneo*. Oxford University Press.

- Ngindra, F. (1992). *Upacara agama Bungan pada suku Kenyah Lepo' Bakung*. Unpublished report for Ford Foundation and the World Wide Fund for Nature, Jakarta.
- Nieuwenhuis, A.W. (1904-07). *Quer durch Borneo*, 2 vol. Brill.
- Murang, O. (1992, May 31). Kelabit salt: salt-making and its significance. In *Gawai Dayak Celebrations 1992 Souvenir Programme* (pp. 33-34). Kuching.
- Pollard, F.H. (1933). The Muruts of Sarawak. *Sarawak Museum Journal*, 4(13), 139-155.
- Puri, R.K. (1992). *Mammals and hunting on the Lurah River: recommendations for management of faunal resources in the Cagar Alam Kayan-Mentarang*. Unpublished report for Ford Foundation and the World Wide Fund for Nature, Jakarta.
- Roth, H.L. (1968 [1896]). *The natives of Sarawak and British North Borneo*, 2 vol. University of Malaya Press.
- Rousseau, J. (1988) Central Borneo: A bibliography. *Sarawak Museum Journal (Special Monograph No.5)*, 38(59).
- Rousseau, J. (1990). *Central Borneo: Ethnic identity and social life in a stratified society*. Clarendon Press.
- Rousseau, J. (n.d.). *Central Borneo and its relations with coastal Malay sultanates*. MS.
- Rudes, R.R. (1965). *A general description of peoples and places on the Kayan river of East Kalimantan, Indonesia*. MS.
- Schneeberger, W.F. (1979). *Contributions to the ethnology of central northeast Borneo* (Studia Ethnologica Bernensia no.2). University of Bern, Institute of Ethnology.
- Sellato, B. (1981). La région de la haute Mahakam, Est Kalimantan. *Archipel*, 22, 21-42.
- Sellato, B (1986). *Les nomades forestiers de Bornéo et la sédentarisation. Essai d'histoire économique et sociale*. Unpublished doctoral dissertation, Paris: EHESS.
- Sellato, B. (1987). Note préliminaire sur les sociétés "à maison" à Bornéo. In C. Macdonald (Ed.), *De la Hutte au Palais. Sociétés "à maison" en Asie du Sud-Est insulaire* (pp. 15-44). CNRS-ECASE.
- Sellato, B. (1989). *Nomades et sédentarisation à Bornéo. Histoire économique et sociale*, Paris: Editions de l'EHESS (Etudes Insulindiennes /Archipel, No. 9), 293 p. [English edition, *Nomads of the Borneo Rainforest. The Economics, Politics, and Ideology of Settling Down*, University of Hawaii Press, 1994].
- Sellato, B. (1992a). The Punan question and the reconstruction of Borneo's culture history. In V.H. Sutlive, Jr. (Ed.), *Change and Development in Borneo*. Studies in Third World Societies.
- Sellato, B. (1992b). The Kenyah dialects of Long Pujungan District: a provisional assessment. Unpublished report to the Ford Foundation and the World Wide Fund for Nature, Jakarta.
- Sellato, B. (1992c). Rituel, organisation sociale et ethnogénèse: les Aoheng de Bornéo. *Bulletin de l'Ecole Française d'Extrême-Orient*, 79(2), 45-66.
- St. John, S. (1986 [1862]). *Life in the forests of the Far East. Travels in Sarawak and Sabah in the 1860s*, 2 vol. Oxford University Press.

Urquhart, I.A.N. (1951). Some notes on jungle Punans in Kapit District. *Sarawak Museum Journal*, 5, 495-533.