



# kandil

Majalah Kebudayaan  
Empat Bulanan, Edisi Juni 2021



**Kuliner Banjar**  
Refleksi di Ujung Lidah

ISSN 1693-2544 | HARGA: Rp. 60.000,-

**kandil**

Majalah Kebudayaan | Empat Bulanan, Edisi Juni 2021

*Kandil* diterbitkan oleh Lembaga Kajian Keislaman & Kemasyarakatan (LK-3) bertujuan untuk menjadi saluran informasi kebudayaan dari hasil-hasil penelitian, kajian, pemikiran kritis, serta karya kreatif di Kalimantan Selatan. Redaksi mengundang publik peminat kebudayaan untuk menuliskan pandangan kritisnya secara kreatif. Redaksi dapat mengubah dan memperbaiki tulisan yang dimuat tanpa menghilangkan maksud dan substansinya.

**1 Daftar Isi****2 Palatar****Palidangan****3 Makanan Tradisional Banjar: Cerminan Identitas dan Kearifan Budaya | Alfisyah****Anjungan****13 Basahang: Refleksi Lada Hitam pada Masakan Banjar | Arif Rahman Hakim****26 Hari Raya, Makan Lapat Supaya Rakat | Reja Fahlevi****30 Makan Batalam Bakipas Pangeran | Sandi Firly****36 Lempeng Belayung | Noorhalis Madjid****40 Mencicipi Soto Banjar, Membayangkan Sejarah | Mursalin****48 Wadi, Samu, dan Pakasam: Refleksi Ketanggungan Bangsa Perantau | Rakhmalina Bakhriati****56 Aroma Sahang dalam Citarasa Kuliner Banjar | Mansyur****Sastra****72 Cerpen Hatmiati Masy'ud****85 Puisi Ali Syamsudin Arsi****Tawing Halat****89 Lukisan Muslim Anang Abdullah****Bahabaran****91 Memberdayakan Masyarakat Sipil | Reportase Aktivitas LK3****Ulasan Buku****97 Tradisi dan Kebiasaan Makan Orang Banjar | Abdani Solihin****Tajau****103 Makan, Pangkal Budaya, dan Visi Gastronomi | Sumasno Hadi****105 Penulis & Kotributor****108 Petunjuk Pengiriman Tulisan****Majalah Kebudayaan *Kandil***

▪ **Penanggung Jawab:** Abdani Solihin (Direktur LK3) ▪ **Pemimpin Umum:** Noorhalis Majid ▪ **Pemimpin Redaksi:** Sumasno Hadi ▪ **Dewan Redaksi:** Sandi Firly, Arif Rahman Hakim, Reja Fahlevi, Mursalin ▪ **Bendahara:** Siti Rai'yati ▪ **Perancang Sampul:** Nauka Nayana Pasadini

**Alamat Redaksi:** Sekretariat Lembaga Kajian Keislaman & Kemasyarakatan (LK-3)

Jl. Sutoyo S. Komp Rajawali RT 43 RW 14 No. 17 Banjarmasin 70117

Telp/Faks: (0511) 3357965, Email: redaksi.kandil@gmail.com

# Basahang: Refleksi Lada Hitam pada Masakan Banjar

*Arif Rahman Hakim*

Beberapa hari selepas lebaran, ketika saya pulang ke kampung halaman, Uma menghidangkan semangkok masakan berkuah di bawah tudung saji. Komposisi masakan tersebut terdiri dari potongan nangka muda, *gumbili*, umbi keladi, buah *waluh* dan pucuknya, serta ikan asin *garih haruan*. Kuahnya berwarna kuning muda dan meruap aromatik sedap. Saat mencecap kuahnya, saya mendapati rasa hangat di ujung lidah.

Masakan berkuah di bawah tudung saji tersebut memiliki nama *gangan basahang*. Secara istilah, *gangan* adalah Bahasa Banjar yang berarti masakan berupa sayur ataupun masakan yang memiliki kuah. Sementara *basahang* adalah penggabungan awalan *ba* dengan

kata benda "*sahang*", yang bermaksud suatu masakan yang menggunakan *sahang*. Dengan arti lainnya, *gangan basahang* adalah masakan tradisional masyarakat Banjar berupa sayur berkuah dengan menyematkan *sahang* sebagai bumbu utamanya.

*Sahang* adalah bahasa Banjar untuk menyebut merica atau lada. Tanaman rambat tersebut memiliki buah berbentuk bulat kecil dan menjuntai pada tangkai-tangkai yang keluar dari ruas batang. Secara umum, jenisnya yang dikenal ada dua macam; ada yang berbentuk biji putih dan ada yang berupa kulit hitam. Biasanya, ketika masyarakat Banjar menyebut *sahang*, maka yang dimaksud adalah jenis lada yang berwarna hitam (*black paper*).

Untuk mengolah *gangan basahang*, Uma terlebih dahulu merebus

potongan nangka muda, *gumbili*, umbi *keladi*, buah *waluh* dan *garuh haruan*. Sambil menunggu rebusan, Uma mengulek bumbu-bumbu yang terdiri dari bawang merah, bawang putih, *keminting*, *janar*, laos, serai, dan *sahang*. Ketika rebusan hampir empuk, Uma memasukkan bumbu yang telah halus tersebut ke dalam panci. Setelahnya, Uma memasukkan potongan pucuk *waluh*, serta dilanjutkan dengan menambahkan cairan santan. Supaya lemak santan tidak pecah dan masakan tidak cepat basi, rebusan harus benar-benar mendidih dan diaduk beberapa kali. Pada tahapan terakhir, Uma menaburkan garam, penyedap rasa dan sedikit gula. Bilamana proses memasak *gangan basahang* sudah selesai, Uma lazim menyimpannya terlebih dahulu di bawah tudung saji sebelum nantinya disantap bersama-sama pada waktu makan siang.

Menikmati *gangan basahang* seperti menjumpai kembali kehangatan masa lampau. Selepas makan siang, sambil bersandar di kursi panjang di ruang tamu, saya membayangkan kisah-kisah yang pernah saya dengar tentang kejayaan *sahang* di Tanah Banjar. Kabarnya, dahulu tanah-tanah kosong, di pinggir sungai, di lembah-lembah dan di bukit-bukit,

disulap menjadi perkebunan *sahang*. Tanaman rempah itu tumbuh subur dan menjadi komoditas utama yang diperdagangkan. Ramainya perdagangan *sahang* di Tanah Banjar menjadikan bandar-bandar dagang sebagai tempat singgah kapal-kapal dari penjuru negeri. Berkat *sahang*, Tanah Banjar lantas menjadi bagian dari jalur perlintasan rempah di Nusantara.

Di belahan Nusantara yang lain, lada juga ditanam. Selain Tanah Banjar, wilayah penghasil lada yang terkenal adalah daerah Sumatera, seperti Aceh, Palembang, dan Jambi. Sewaktu saya mengunjungi Aceh, seorang teman menceritakan tentang lada di negeri itu yang dinamikanya mirip dengan kisah *sahang* di Tanah Banjar, yakni rempah-rempah yang senantiasa diperebutkan. Namun di sisi lain, kisah menarik dari Aceh adalah makanan dan bumbunya. Masyarakat Aceh menggunakan belasan hingga puluhan bumbu pada setiap masakan yang dibuat. Hal tersebut dilatarbelakangi posisi wilayah Aceh yang menjadi pasar rempah-rempah dunia dan tempat transit rempah-rempah dari penjuru Nusantara. Dengan akses pasar yang terbuka dan terkumpulnya rempah-rempah di wilayah tersebut, setiap

masakan Aceh yang diolah menjadi kaya warna, aroma maupun rasa.

Peran lingkungan dan kemudahan akses untuk mendapatkan bahan bumbu ternyata bisa mempengaruhi rasa masakan suatu daerah. Berkaca dari hal tersebut, saya berpikir bahwa keberberadaan *sahang* yang banyak di Tanah Banjar tentu memiliki pengaruh pula terhadap komposisi bumbu pada masakan-masakan Banjar. Dari pandangan itu pula, pada sebuah obrolan, saya bertanya kepada Uma mengenai masakan Banjar apa saja yang menggunakan *sahang* sebagai bumbunya? Dengan lambat dan sambil berpikir, Uma menjawab bahwa selain *gangan basahang*, ada bistik, sop maupun soto.

Dari jawaban Uma, ternyata tidak banyak masakan Banjar yang menggunakan *sahang* sebagai bumbu. Apalagi jika mengingat bistik, sop ataupun soto merupakan masakan hasil akulturasi dari masakan Eropa ataupun Tionghoa, yang memang dari asalnya sudah menempatkan lada menjadi bumbu dasar. Sementara pada masakan tradisional Banjar, barangkali penggunaan bumbu *sahang* hanya ditemukan pada masakan *gangan basahang* saja.

Keberadaan *gangan basahang* lantas menjadi latar unik dan menarik bagi saya untuk menelaah kembali kehadiran *sahang* pada masakan tradisional masyarakat Banjar. Ia unik sebab menyoroti kata *sahang* dan menempatkannya sebagai nama masakan "*gangan basahang*". Sementara ia menarik karena menggunakan *sahang* sebagai bumbu sementara hampir semua masakan tradisional Banjar yang lain tidak menggunakannya.

Berkaca dari latar belakang di atas, tulisan ini dibuat sebagai bentuk telaah singkat terhadap kisah-kisah *sahang* di Tanah Banjar. Adapun tujuan lainnya adalah untuk merefleksikan keberadaan *sahang* pada gastronomi dan kuliner masakan Banjar.

### **Kisah Sahang di Tanah Banjar**

Kisah *sahang* di Tanah Banjar saya akan mulai dengan cerita yang sangat lampau. Di masa lalu, *sahang*, sebagaimana lada bersama pala dan cengkeh adalah tanaman yang banyak diburu. Memiliki nama latin "*piper nigrum*", *sahang* dikenal pula sebagai *king of spice*, rajanya rempah-rempah. Sejak masa Mesir Kuno, Yunani, Romawi, maupun era

dinasti Cina, ramuan rempah-rempah telah digunakan untuk kecantikan dan pengobatan, bahan pengawet dan wangi-wangian, hingga penyedap rasa masakan. Konon, siapa yang mengkonsumsi rempah-rempah maka ia akan mendapatkan kenikmatan dan kebahagiaan. Di pasar-pasar, rempah-rempah tersebut diperjual-belikan dengan harga yang sangat mahal. Oleh sebab itu orang pada masa itu, rempah-rempah disebut pula sebagai tanaman dari surga.

Sebagai barang yang penting dan bernilai, para pedagang dan pengembara kemudian melakukan perjalanan untuk mencari keberadaan rempah-rempah. Mereka berlayar ke negeri-negeri yang jauh, menunjungi pasar-pasar lokal, untuk bertanya kabar di mana lokasi rempah-rempah itu berasal. Para pedagang dan pengembara itu mendatangi India serta negeri-negeri di Bawah Angin, hingga sampai pula ke pulau-pulau di Nusantara. Di masa awal perdagangan rempah, kawasan Nusantara terkenal sebagai penghasil cengkeh, buah pala dan bunganya. Kemudian pada masa berikutnya, budidaya lada berkembang pesat sehingga produksinya menyaingi India. Hal tersebut membuat

Nusantara memiliki citra sebagai penghasil lada terbesar di kawasan Asia Tenggara, dan salah satu wilayah pertumbuhannya berada di Kalimantan bagian Tenggara.

Sementara pada sisi Tenggara Kalimantan, pada masa kerajaan Nagara Dipa hingga Nagara Daha, bandar dagang dua kerajaan itu, yakni Muara Rampiau dan Muara Bahan, sudah dikunjungi oleh pedagang dari berbagai penjuru negeri. Pada waktu itu, para pedagang yang datang antaranya berasal dari negeri-negeri di Nusantara ataupun negeri-negeri yang lebih jauh semisal dari India, Arab maupun Cina. Mereka datang tidak hanya untuk berdagang ataupun membeli hasil bumi, namun juga punya tujuan berburu rempah-rempah. Ketika Kerajaan Nagara Daha berganti menjadi Kesultanan Banjar pada abad ke-16 dan bandar dagang dipindahkan ke Banjarmasin, pedagang Cina adalah pencari *sahang* yang banyak di wilayah ini. Pernah, belasan perahu-perahu Cina dalam setahun datang dengan membawa barang-barang porselin dan kain-kain yang sangat laku di wilayah Kesultanan Banjar. Ketika perahu itu kembali muatannya diisi penuh dengan *sahang*.

Menjadi komoditas dagang yang bernilai tinggi, para pedagang Banjar juga menjual *sahang* ke pusat ekonomi perdagangan lada. Di pelabuhan Banten pada 1596 Belanda pertama kali berinteraksi dengan pedagang asal Tanah Banjar. Dua perahu yang membawa *sahang* dirampas. Asal kedatangannya diketahui dari Banjarmasin. Mencium aroma rempah itu, Belanda melakukan ekspedisi mengunjungi Banjarmasin pada 1606. Kedatangan Belanda disambut dengan pembalasan dendam. Gillis Michielszoon yang memimpin ekspedisi dibunuh. Anak buahnya dibantai. Harta benda serta kapalnya dirampas. Ekspedisi mencari *sahang* di Banjarmasin berakhir dengan tragis. Mendengar gagalnya ekspedisi itu, Belanda kemudian mengatur strategi pembalasan. Dengan tiba-tiba pada tahun 1612, armada yang sudah disiapkan datang ke Banjarmasin. Kesultanan Banjar diserang, perkampungan dirusak dan dibakar. Kraton Kesultanan Banjar serta pemukiman hancur dalam serangan yang mengejutkan. Akhirnya, pusat pemerintahan Kesultanan Banjar yang berada di Kampung Banjar harus dipindahkan ke hulu sungai Martapura.

Di masa ramainya pasar *sahang*, perdagangan dan pelayaran adalah penopang utama ekonomi Kesultanan Banjar. Ketika bandar-bandar di pantai Utara Jawa telah merosot sebab ditaklukkan oleh Kerajaan Mataram, bandar dagang Banjarmasin mengambil alih sebagai pasar utama di wilayah tengah Nusantara. Melihat majunya ekonomi Kesultanan Banjar, pihak-pihak dari luar berhasrat ingin menguasai, tidak terkecuali Kerajaan Mataram. Menghadapi serangan itu, Kesultanan Banjar sudah bersiap-siap sejak tahun 1631. Salah satu strategi yang dibuat adalah menjalin hubungan dengan Belanda. Mulanya Belanda hanya dijadikan tameng menghadapi serangan dari Kerajaan Mataram. Setelah beberapa kali berkonflik, pertemuan antara keduanya berlangsung dan menghasilkan obrolan politik. Belanda akan diberi monopoli *sahang* asal bersedia menjamin keamanan pelayaran pedagang Banjar terhadap serangan orang luar. Dari obrolan tersebut akhirnya bersambung ke kontrak dagang pertama antara Kesultanan Banjar dengan Belanda pada 1635, hingga kelak terjadi monopoli lada.

Semakin tinggi permintaan pasar terhadap rempah-rempah, terkhusus lada, semakin ramai pula penanaman *sahang* di Tanah Banjar. Kelompok bangsawan yang menguasai wilayah Tanah Banjar secara politik maupun ekonomi melakukan penanaman *sahang* secara besar-besaran. Rakyat kecil diarahkan untuk membuka lahan-lahan pada tanah *apanase* di bekas daerah Nagara Dipa dan Nagara Daha. Tanah lungguh dibabat dan disulap menjadi ladang *sahang*. Para penguasa *sahang* ini memiliki banyak pasukan untuk menjaga ladang dan mengurus perdagangan. Bahkan, di masa jayanya *sahang*, Pangeran Anom disebut oleh Belanda sebagai “*koning yan het pepergebergte*”, atau “*raja dari pegunungan lada*”.

Pertumbuhan *sahang* yang pesat juga melahirkan saudagar-saudagar baru. Pada tingkat lokal, banyak ketua *bubuhan* yang menjadi kaya karena memiliki lahan perkebunan ataupun berperan sebagai pengepul. Pada situasi seperti ini, *sahang* telah membentuk status sosial masyarakat Banjar. Namun di sisi lain, pihak Kesultanan menyimpan kekhawatiran terhadap ketua-ketua *bubuhan* yang semakin berpengaruh di kampung-kampung. Permainan

politik lantas dilakukan, salah satunya dengan jalan perkawinan. Dengan cara demikian, elit lokal bisa terikat dengan pihak kesultanan sehingga ekonomi mikro yang semakin tumbuh di perkampungan bisa tetap berada dalam genggaman ekonomi makro yang dikuasai para bangsawan.

Masa kejayaan *sahang* mencapai klimaks pada Abad ke-18 dan diiringi dengan bermacam konflik di Kesultanan Banjar. Konflik tersebut tidak hanya dengan para pedagang dari luar, terkhusus orang-orang Eropa yang terus ingin memonopoli lada, namun juga perebutan kekuasaan di internal kesultanan sendiri. Konflik yang paling besar adalah perang saudara antara Pangeran Amir dan Pangeran Nata dalam perebutan tahta. Ketika bertikai dengan Pangeran Amir, Pangeran Nata menggunakan Belanda sebagai tamengnya. Namun kemudian, ketika Pangeran Amir dapat dikalahkan, Belanda ia buat kewalahan. Pangeran Nata juga dikenal sebagai sosok yang anti VOC (*Vereenigde Oost Indische Compagnie*). Untuk menghancurkan monopoli Belanda atas lada, Pangeran Nata membakar kebun-kebun *sahang* di wilayah Kesultanan Banjar.



Perdagangan merosot. Baik pihak kesultanan maupun Belanda, sama-sama merugi. Di masa ini, kobaran api di ladang *sahang* lantas menjadi titik akhir kisah kejayaannya di Tanah Banjar.

## Hikayat Sahang dan Wasiat Para Raja

Dari rentetan kisah mengenai *sahang* dan dinamikanya di Tanah Banjar, yang paling saya sukai adalah wasiat yang disampaikan oleh raja-raja untuk tidak berlebihan dalam menanamnya. *Sahang* merupakan hasil bumi yang paling dikhawatirkan pertumbuhannya sebab akan menjadi dalang pembawa bencana. Menanam *sahang* dalam jumlah banyak bisa membuat barang menjadi mahal, mendatangkan fitnah dan huru-hara akan terjadi di dalam negeri. Pada Hikayat Banjar, wasiat itu termaktub pada empat masa yang berbeda dan disampaikan melalui sosok raja-raja.

Djangan nagri kita ini bartanam sahang dagangan nagri, mantjari harta, saparti nagri Palembang dan nagri Djambi itu. Manakala nagri itu mandjadikan sahang, barang makanan larang dan barang ditanam tiada pati mandjadi, karena huabnja

sahang itu panas. Maka adalah datang itu pitanah nagri itu dan parentah pun huru-hara. Orang sakai pun banjak barani pada orang kota lamun sahang dijadikan akan dagangan mantjari harta. Adapun bartanam sahang itu kira-kira empat lima rampun saorang-saorang itu, maka baik akan tjagar dimakan sadja. Sungguh empat lima rampun saorang-saorang itu huabnja orang banjak itu banjak djua itu djadinja; lamun sangat dihumakansahang itu, nistjaja nagri itu mandjadi rusak (Ras, 1968:264)

Sebagai sebuah karya yang ditulis pada abad ke 17, Hikayat Banjar merekam sekaligus meramalkan tentang dinamika penanam sahang di Tanah Banjar. Secara tersirat, pengarang telah melakukan pembacaan terhadap persoalan-persoalan penanaman lada yang terjadi di wilayah Nusantara lalu menjadikannya sebagai bagian dari teks. Palembang dan Jambi diangkat sebagai contoh bahwa penanaman *sahang* yang masif dan perilaku penguasa yang ingin memonopoli lada telah melahirkan kekacauan. Melihat kondisi yang mirip juga terjadi di wilayah Kesultanan Banjar, Hikayat Banjar kemudian menghimbau agar pertikaian dan kekacauan serupa jangan sampai

terjadi. Supaya larangan itu menjadi sesuatu yang mistis, sakral dan bisa dipercayai, gagasan tentang pembatasan penanaman *sahang* tersebut kemudian disampaikan melalui perintah ataupun wasiat raja-raja. Sosok raja, terlebih raja yang tutus, dalam kebudayaan Banjar adalah sosok yang selalu hidup dalam alam pikiran maupun perilaku masyarakat. Oleh karenanya, masyarakat akan senantiasa mengingat wasiat raja-raja bahwa *sahang* memiliki sifat yang panas dan menanamnya secara berlebihan akan mendatangkan bencana.

Selain menjadi mitos yang bertujuan mengontrol perkembangan *sahang* di Tanah Banjar, batasan penanaman *sahang* pada teks Hikayat Banjar tersebut juga berkaitan dengan persoalan tentang pengelolaan lahan dan ketahanan pangan di wilayah Kesultanan Banjar. Penanaman *sahang* yang masif membuat masyarakat terlarut dengan tanaman dagang dan abai untuk membudidayakan tanaman pangan yang menjadi kebutuhan pokok sehari-hari.

Antony Reid (2015) mengomentari bagian teks Hikayat Banjar tersebut dan memandangnya sebagai bentuk gerakan ketahanan pangan lokal di wilayah-wilayah penghasil

rempah. Penanaman lada yang masif berdampak pada kelalaian masyarakat dalam pengelolaan lahan sehingga terjadi kekurangan bahan pangan pada setiap tahun. Untuk mengatasi persoalan tersebut, ladang-ladang lada yang dimusnahkan adalah upaya untuk mengembalikan lahan-lahan supaya kembali ditanami bahan pangan. Imbas penanaman lada terhadap menurunnya produktivitas pangan lokal tersebut juga terjadi di banyak tempat di wilayah Nusantara. Semisal Hikayat Banjar dari Banjarmasin maupun Hikayat Pocut Mohamat dari Aceh, keduanya sama mengindikasikan betapa meruginya ketika menanam lada.

Sementara menurut pandangan Michael Dove (1997), penanaman *sahang*, selain mengakibatkan pengikisan dan pemiskinan tanah, juga berdampak pada kebutuhan tenaga kerja yang banyak untuk perkebunan sehingga berpengaruh pada menurunnya produksi tanaman pangan lokal. Kisah krisis pangan yang dihadapi Kesultanan Banjar diwaktu masifnya penanaman *sahang* tersebut juga singgung dalam buku *Sahang Banjar Banjarmasin Dalam Jalur Perdagangan Rempah Lada Dunia Abad 18* (2019). Di waktu *sahang*

berjaya dan produksinya melimpah di Tanah Banjar, Kesultanan harus mendatangkan beras dari Jawa dan Makassar. Sementara di waktu merosotnya perdagangan sahang akibat monopoli oleh VOC dan konflik internal kesultanan, sebagian rakyat kemudian beralih untuk menanam karet, tembakau dan makanan pokok utama sehari-hari, yakni padi.

Perintah untuk menanam makanan-makanan pokok juga telah disampaikan dalam Hikayat Banjar. Menurut wasiat para raja, sebuah negeri akan mendapatkan kemakmuran dan barang-barang menjadi murah, bilamana orang-orang menanam padi, jagung, umbi, *gumbili*, keladi dan pisang.

Hanja jang patut ditaman didjadikan sungguh-sungguh itu: padi, djagung, hubi, gumbili, kaladi, pisang. Barang makanan jang lain daripada sahang itu harus didjadikan, supaja makmur nagri saraba murah; parentah itu mandjadi karena murah makanan, tiada sukar barang ditjari. Djangan saparti Djambi dangan Palembang; karananja rusak sabab mandjadikan sahang itu. (Ras, 1968:374)

Dari pandangan Fadly Rahman (2016), menanam bahan pangan yang

disampaikan pada Hikayat Banjar tersebut lebih menguntungkan untuk ketahanan pangan rakyat dari pada menanam *sahang* demi keuntungan ekonomi belaka. Produksi pangan lokal yang meningkat turut pula mempengaruhi perkembangan boga. Dengan pengetahuan olah pangan yang baik, masyarakat bisa mengolah pangan lokal mereka dan menghadirkan unsur kenikmatan pada setiap masakan tradisional yang disajikan.

### Sahang dalam Keseharian Masyarakat Banjar

Ketika membicarakan pangan lokal dan masakan tradisional Banjar, saya teringat pada bagian ceramah yang disampaikan Tuan Guru di suatu malam. Disaat menyampaikan ceramah bertema Isra Mi'raj, beliau sempat menyinggung tentang pengetahuan dan kearifan masyarakat Banjar dalam memahami bahan-bahan pangan dan cara mengolah masakan tradisional. Kirakira demikian beliau berujar,

*“orang kita (Banjar) tu pintar-pintar. Inya tahu buah jaring tu bisa maolah ngalih buang hajat. Karna karas pas mambuang itu diolahkannya tahi lala. Jadi ada palungsur. Kaitu jua maolah*

*gangan basahang. Tahu pada nangka anum dingin di parut, ditambahinya sahang. Jadi ada panawarnya supaya parut hangat.”*

Seperti yang Tuan Guru ujarakan tersebut, memahami sifat *sahang* yang bisa menghangatkan badan merupakan sebuah pengetahuan lokal yang dimiliki oleh masyarakat. Begitu pula dengan pengetahuan bahwa buah nangka muda memiliki sifat yang dingin di perut. Pada *gangan basahang*, masyarakat Banjar melakukan sebuah kearifan dengan menambahkan *sahang* pada masakan yang dibuat. Tujuannya tentu saja supaya sifat dingin dari buah nangka diimbangi dengan kehangatan dari *sahang*. Berdasarkan dari pengetahuan dan kearifan tersebut, peran *sahang* sebagai obat inilah yang membuatnya disorot hingga dijadikan nama sebuah masakan Banjar “*gangan basahang*”.

Selain di *gangan basahang*, penggunaan *sahang* dengan tujuan menghangatkan badan juga bisa kita temukan pada kehidupan sehari-hari masyarakat Banjar. Sebagai contoh, Nini saya di kampung, biasanya, ketika badannya meriang atau kedinginan, ia akan *mauntal sahang*. Caranya, Nini akan

mengambil beberapa biji sahang lalu menguleknya sampai halus. Kemudian, *sahang* yang telah hancur tersebut dimasukkan ke dalam sejumput daging pisang lalu dibuat bulat sebesar ujung jari bahkan hingga seukuran kelereng dan ditelan seperti meminum sebul pil. Kegunaan pisang pada hal ini adalah pelungsur sekaligus tempat menyimpan rasa pedas supaya tidak menyebar di mulut. Kadang kala, Nini juga menambahkan bawang putih sebagai pendamping *sahang* untuk meningkatkan sistem kekebalan tubuh. Jika sakit perut, Nini akan mengolah resep dengan menambahkan pucuk jambu biji yang sifatnya *kalat*. Lazimnya, tidak lama setelah *mauntal sahang*, badan Nini kembali hangat dan lebih nyaman. Jika masih kurang hangat, Nini juga biasa menggunakan *sahang* sebagai obat oles. Proses pembuatannya mirip, *sahang* yang sudah dihaluskan tersebut ditambahkan sedikit air lalu digosokkan ke badan.

Apa yang dilakukan Nini saya di kampung bisa menjadi cuplikan untuk melihat bagaimana masyarakat Banjar memperlakukan *sahang* pada kehidupan sehari-hari mereka. Pada dasarnya *sahang* lebih condong digunakan sebagai obat bagi

kesehatan dari pada bumbu sebuah masakan. Jikapun *sahang* dijadikan sebagai bumbu, tujuan utamanya bukan untuk citra rasa maupun aroma namun lebih ke ranah *tatamba*.

Cara masyarakat Banjar memperlakukan *sahang* tersebut menyamai kisah keberadaan lada pada masa awal perdagangan rempah yang banyak digunakan oleh para tabib daripada juru masak, dan citranya lekat sebagai komoditas niaga dan obat dari pada pencitrarasa makanan. Di Nusantara, sikap masyarakat Banjar tersebut juga mirip dengan cara masyarakat Maluku memperlakukan pala dan cengkeh. Di Maluku, rempah-rempah tersebut tidak banyak digunakan pada masakan dan keperluan dapur sebab awalnya tumbuh liar. Jikapun digunakan, rempah tersebut hanya menjadi campuran minyak oles dan obat, ataupun untuk hal-hal berbau spiritual.

Masyarakat Maluku baru membudidayakan pala dan cengkeh setelah kedatangan pedagang dari luar. Respon yang sama juga dilakukan oleh masyarakat Banjar ketika *sahang* menjadi komoditas dagang. Penanaman *sahang* mulai dilakukan secara budidaya ketika hadirnya pedagang Cina di masa

awal perdagangan rempah di Kesultanan Banjar. Geliat penanaman itu semakin masif saat permintaan dari pasar global semakin tinggi. Keberadaan *sahang* lantas membuka kontak dengan orang-orang Eropa, terutama Belanda, hingga kemudian hari terjadi monopoli *lada*. Sementara bagi pihak kesultanan, *sahang* adalah material yang menopang dan memajukan ekonomi maritim, serta menjadi barang bernilai mahal bagi para bangsawan. Pada bagian ini, *sahang* di Tanah Banjar telah dimaknai sebagai barang jualan yang menguntungkan.

### **Sahang di Gangan Basahang**

Karena kebutuhannya untuk komoditas dagang dan kesehatan, *sahang* dalam kebudayaan Banjar tidak banyak digunakan sebagai bumbu pada masakan Banjar. Minimnya pengaplikasian *sahang* sebagai bumbu tersebut juga bisa dikaitkan dengan peristiwa pembatasan penanaman *sahang* dalam Hikayat Banjar, monopoli atas *sahang*, pembakaran perkebunan *sahang* yang menjadi titik klimaks kejayaannya di Tanah Banjar, serta bersinggungannya dengan ketahanan pangan lokal.

Membatasi menanam *sahang*, seperti yang disampaikan pada Hikayat Banjar, berarti membatasi juga pada penggunaannya. Secara kultural, melalui wasiat raja-raja, *sahang* menjadi tanaman yang menakutkan karena bisa mendatangkan bencana. Menanam *sahang* “*ampat lima rampun*” mengindikasikan bahwa *sahang* yang ditanam hanya boleh digunakan untuk kebutuhan keluarga saja sehingga harus arif dalam memanfaatkannya. Keterbatasan tersebut akhirnya berdampak pula pada kreativitas masyarakat dalam menggunakan *sahang* untuk hal-hal yang lain, termasuk untuk bumbu masakan.

Selain itu, perilaku pihak bangsawan dan kolonial yang melakukan monopoli atas *sahang* membuat ketersediaannya di masyarakat menjadi terbatas. Selepas panen, *sahang* akan dijual ke pihak luar. Pada hal ini, para elit Kesultanan sebagai penguasa nampak abai bahwa *sahang* juga penting untuk perkembangan boga di masyarakat Banjar.

Persoalan minimnya penggunaan *sahang* sebagai bumbu masakan ini semakin diperburuk dengan

peristiwa pembumi-hangusan ladang-ladang *sahang* dengan maksud menghancurkan pasar yang telah dimonopoli oleh Belanda. Hal tersebut juga berarti ada keinginan menyapakan *sahang* dari Tanah Banjar. Sementara pada level bawah, masyarakat lebih nyaman menanam dan mengolah padi maupun umbi sebab bisa mengenyangkan. Bagi masyarakat jaba yang menjadi kaum pekerja, perihal isi perut lebih utama daripada sensasi rasa yang dihadirkan oleh *sahang*.

Dari kisah-kisah *sahang* di Tanah Banjar yang telah saya temukan itu, akhirnya saya bisa mengerti bahwa dinamika riwayatnya berpengaruh pada penggunaan *sahang* dalam bumbu masakan. Setidaknya, kisah-kisah itu pula yang nantinya akan saya bayangkan ketika *gangan basahang* dihidangkan di atas meja makan.

## Referensi

- Ahyat, Ita Syamtasih. 2012. *Kesultanan Banjarmasin Pada Abad Ke-19*. Tangerang Selatan: Serat Alam Media.
- Dalidjo, Nurdiyansah. 2020. *Rumah di Tanah Rempah, Penjelajahan Memaknai Rasa dan Aroma Indonesia*. Jakarta: Gramedia.

- Dove, Michael R. 1997. *The 'Banana Tree at the Gate': Perceptions of Production of Piper Nigrum (Piperaceae) in a Seventeenth Century Malay State*. *Economic Botany* 51 (4)
- Fong, Goh Yoon. 2013. *Perdagangan dan Politik Banjarmasin 1700-1747*. Yogyakarta: Lilin.
- Gardjito, Murdijati. 2021. *Gastronimi Indonesia yang Memesona*. *Prisma*, Vol. 40, No. 1: 14-29.
- Gardjito, Murdijati, Rhaesfaty Galih Putri, Swastika Dewi. 2018. *Profil Struktur, Bumbu, dan Bahan Dalam Kuliner Indonesia*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Hindarto, Imam, Vida Pervaya Rusianti Kusumartono, Sigit Eko Prasetyo. 2021. *Ungkapan Lada Dalam Hikayat Banjar Sebuah Analisis Semiotik*. *Siddhayatra: Jurnal Arkeologi* 26 (1): 15-28.
- Ketaren, Indrakarona. 2021. *Gastronomi, Kuliner, dan Aneka Makanan Indonesia*. *Prisma*, Vol. 40, No. 1: 3-13.
- Mansyur, Mursalin, Wisnu Subroto. 2019. *Sahang Banjar: Banjarmasin Dalam Jalur Perdagangan Rempah Lada Dunia Abad 18*. Banjarmasin: Pemerintah Kota Banjarmasin.
- Maulana, Reza. 2014. *Aroma Serambi Mekah dalam Tempo Edisi Khusus, Antropologi Kuliner Indonesia*. Jakarta: Tempo Inti Media.
- Prabandari, Purwani Diyah. 2014. *Hidangan Negeri Rempah dalam Tempo Edisi Khusus, Antropologi Kuliner Indonesia*. Jakarta: Tempo Inti Media.
- Rafiek, M. 2015. *Tumbuhan Dalam Hikayat Banjar: Larangan, Manfaat, Akibat, Asal Usul Dan Pertanda*. *International Journal of the Malay World and Civilisation (Iman)* 3(1): 107-115
- Rahman, Fadly. 2016. *Jejak Rasa Nusantara: Sejarah Makanan Indonensia*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Rahman, Fadly. 2019. *Negeri Rempah-rempah: Dari Masa Bersemi Hingga Berakhirnya Kejayaan Rempah-rempah*. *Patanjala*, Vol. 11, No. 3.
- Rahman, Fadly. 2021. *Ihwal Awal Gastronomi di Indonesia*. *Prisma*, Vol. 40, No. 1: 97-108
- Ras, J.J. 1968. *Hikajat Bandjar: A Study in Malay Historiography*. The Hague: Martinus Nijhoff.
- Reid, Antony. 2015. *Asia Tenggara dalam Kurun Niaga 1450-1680: Jaringan Perdagangan Global*. Jakarta: Obor.
- Swantoro, P. 2019. *Perdagangan Lada Abad XVII: Perebutan Emas "Putih" dan Hitam di Nusantara*. Jakarta: KPG.

## Undangan Menulis

Redaksi *Kandil* mengundang para ahli, pemikir, praktisi dan pegiat kebudayaan untuk menuliskan pandangan kritisnya secara kreatif. Jenis tulisan berupa: artikel ilmiah, esai populer, reportase kesenian, cerpen, puisi, dan resensi buku. Tulisan sesuai topik yang telah diseleksi redaksi akan dimuat pada terbitan *Kandil* Nomor 4 Edisi Oktober 2021.

Petunjuk penulisan lengkap dapat dibaca pada terbitan *Kandil* edisi Juni 2021. Tulisan dikirimkan melalui email Redaksi *Kandil*: [redaksi.kandil@gmail.com](mailto:redaksi.kandil@gmail.com). Penulis dan kontributor yang karyanya dimuat akan mendapatkan honorarium dan satu eksemplar majalah.

**Deadline** penyerahan tulisan 1 September 2021.

Kandil Edisi Mendatang (Nomor 4, Bulan Oktober 2021)

**“Tionghoa dalam Denyut Budaya Banjar”**

