

Wanita dan Kolektif Memori: Pendokumentasian dalam Pembuatan *Penganan* Iban di Sarawak

Women and Collective Memory: Documentation in the making of Penganan Iban in Sarawak

Gregory Kiyai keai¹, Noria Tugang², Khairun Nisa Mustaffa Halabi³ & Noor Hafiza Ismail⁴

^{1,3,4} City Graduate School, City University Malaysia, 46200 Petaling Jaya, Selangor, Malaysia;

² Fakulti Seni Gunaan dan Kreatif, Universiti Malaysia Sarawak, 94300 Kota Samarahan, Sarawak, Malaysia

Article Progress

Received: 9 January 2023

Accepted: 7 April 2023

Published: 31 May 2023

*Corresponding author:

Gregory Kiyai keai, City Graduate School, City University Malaysia, 46200 Petaling Jaya, Selangor, Malaysia;

Email:

gregory_kiyai@yahoo.com.my

Abstrak: *Penganan* merupakan kuih tradisional yang sangat popular di Kepulauan Nusantara dan dikenali dengan pelbagai nama tempatan seperti kuih Penjaram, kuih Gula Jawa, dan kuih UFO kerana bentuknya yang bulat. Selain mempunyai bentuk yang menarik, kuih ini sangat mempunyai tarikan yang tersendiri kerana rasanya yang manis, rangup dan penuh dengan aroma tradisi Nusantara yang menyebabkan *Penganan* harus dilestarikan sebagai gastronomi tradisi. Wanita atau *indu* Iban memainkan peranan yang penting dalam memobilisasikan kebudayaan ketara dan tidak ketara di rumah panjang. Mereka ini diibaratkan sebagai ‘bank memori’ yang menyimpan dan menjadi legasi dalam pengetahuan tradisional terutamanya kearifan tempatan. Sejak dahulu lagi, wanita dan masakan cukup sinonim dalam peranan gender, namun perubahan globalisasi dan agama banyak mempengaruhi peranan wanita dalam pembuatan kuih *Penganan*. Kajian ini memfokuskan tentang peranan wanita Iban dalam kearifan tempatan pembuatan gastronomi tradisi iaitu kuih *Penganan* di rumah panjang berdasarkan kepada kajian kolektif memori. Penyelidikan yang menggunakan rekabentuk etnografi ini menggunakan pendekatan kualitatif iaitu melakukan kerja lapangan, dokumentasi, dan temubual informan melalui kolektif memori bagi mendapatkan data. Hasil kajian mendapati bahawa kuih *Penganan* Iban mempunyai nilai budaya yang menarik dari segi kearifan tempatan, konsep transisi penurunan ilmu pembuatannya dan manifestasinya dalam budaya Iban. Walaupun berlakunya perubahan dalam pembuatan kuih *Penganan*, namun gastronomi tradisi tersebut masih lagi dinikmati di rumah panjang Iban di Sarawak. Oleh itu, usaha yang kolektif harus dibangunkan untuk melestarikan dan memulihara kuih *Penganan* dalam budaya Iban.

Kata Kunci: Budaya, gastronomi tradisi, kearifan tempatan Iban, *Penganan*, seni masakan

Abstract: *Penganan* is a traditional cake that is very popular in the Malay Archipelago and is known by various local names such as Penjaram, Gula Jawa, and UFO cakes because of its round shape. This cake has its own attraction because it tastes sweet, crunchy and full aromatic of Gula Apong which causes *Penganan* to be preserved as a traditional gastronomy. Women or *indu* of Iban play an important role in mobilizing tangible and intangible culture in longhouse. These people are likened to a ‘memory bank’ that stores and becomes a legacy in traditional knowledge, especially local wisdom. These women inherited traditional knowledge and local wisdom from their previous generation and then passed it on to the next generation. Since long

time ago, woman and cooking have been quite synonymous in terms of gender roles, but changes in globalization and religion have greatly affected the role of women in making *Penganan*. This study focuses on the role of Iban women in the of making traditional gastronomy that is *Penganan* in the longhouse based on a collective study of memory. This research is an ethnographic design that uses a qualitative approach by doing fieldwork, documentation, and informant interviews through collective memory. Based on the findings, it can be concluded that Iban pottery has interesting cultural value in terms of local wisdom, the transitional concept of its manufacturing knowledge and its manifestation in Iban culture. Although the occurrence of cultural changes in the local knowledge of *Penganan*, but, the traditional gastronomy is still enjoyed in the Iban longhouse in Sarawak. Therefore, a collective effort should be developed to preserve and conserve *Penganan* in Iban culture.

Keywords: Culture, traditional gastronomy, Iban local wisdom, *Penganan*, culinary arts

Pendahuluan

Pada 29 Oktober 2021 yang lalu, International Research Center for Intangible Cultural Heritage in the Asia-Pacific Region (IRCI) melalui program UNESCO Japan iaitu “The National Workshop on Sustainable Research Data Collection for ICH safeguarding in Asia-Pacific Region” di bawah pengelolaan sepenuhnya oleh *Sakai City Museum* (Muzium Bandar Sakai) telah menganjurkan sebuah siri bengkel ilmiah secara virtual yang melibatkan dua negara iaitu Jepun dan Malaysia dalam usaha membincangkan pembangunan dan cabaran warisan tidak ketara di Asia Pasifik secara komprehensif serta melakukan inventori ke atas warisan tidak ketara di Malaysia untuk tujuan pengarkiban. Dalam bengkel tersebut, pengarah urusannya, Iwamoto Wataru menyatakan bahawa warisan tidak ketara dunia berhadapan dengan cabaran globalisasi, yang mana kini banyak merubah landskap dan sosio budaya masyarakat di Asia. Sedar atau tidak, pemodenan dan pengembangan teknologi telah mempercepatkan jangka hayat kebudayaan tidak ketara menjadi semakin terhakis kerana komuniti tersebut merasakan bahawa amalan dan etika budaya nenek moyang tidak relevan dan ketinggalan zaman, iaitu tidak dilihat selari dan praktikal dengan kehidupan mereka di era moden ini. Tindakan ini dilihat amat merugikan dan melenyapkan jati diri dan ikon bangsa sesebuah komuniti tersebut sekiranya tidak dibendung dan diberi kesedaran.

Dalam siri bengkel tersebut, penyelidik telah diminta untuk membentangkan kajian dari Borneo dengan hasil kajian yang memfokuskan kearifan tempatan dalam membuat kuih *Penganan* bagi masyarakat Iban di Sarawak. Perbincangan tidak hanya tertumpu kepada

proses pembuatan atau penghasilan kuih *Penganan* serta usaha mengangkatnya sebagai kuih warisan tetapi juga turut memberi perhatian kepada peranan serta potensi Wanita Iban sebagai penyumbang warisan untuk generasi masa hadapan. Idea ini telah menarik minat penyelidik untuk melihat peranan wanita Iban yang berfungsi sebagai *bank memory* kepada kearifan tempatan budaya masyarakatnya dalam membuat kuih *Penganan* khususnya. Ingatan memori tradisi Iban adalah memori yang terkumpul dan diwarisi daripada proses pembelajaran secara tidak langsung, dan ini merupakan suatu kemahiran saintifik dalam proses berfikir dan pengumpulan maklumat tradisi. Ia merupakan suatu potensi wanita Iban yang sangat berharga untuk dihargai, diwarisi dan diperturunkan kepada generasi seterusnya. Selain itu, peranan rumah panjang juga dilihat signifikan dalam kajian ini memandangkan ia merupakan tempat di mana proses transisi ilmu berlaku melalui peranan golongan yang lebih tua melalui aktiviti sosial seharian yang diwarisi daripada nenek moyang mereka.

Kata gender secara etimologis berasal daripada perkataan daripada Bahasa Inggeris iaitu *gender* yang merujuk kepada jantina lelaki atau perempuan. Namun perkataan gender ini seringkali disamakan dengan pengertian *sex* iaitu merujuk kepada jenis kelamin lelaki dan perempuan. Kemudian, istilah tersebut telah dipopularkan oleh Gayle Rubin pada tahun 1975 untuk mengemukakan ruang yang lebih luas iaitu tentang prinsip kesetaraan (Utaminingsih, 2017). Pada abad ke-21, Stoller (2016) dalam bukunya, ‘*Sex, Gender and Society*’ telah mengemukakan pendapat bahawa gender adalah perbezaan yang bukan bersifat biologis dan bukan dari ketentuan tuhan, tetapi gender merupakan sebuah konstruksi sosial yang dikenakan pada manusia yang

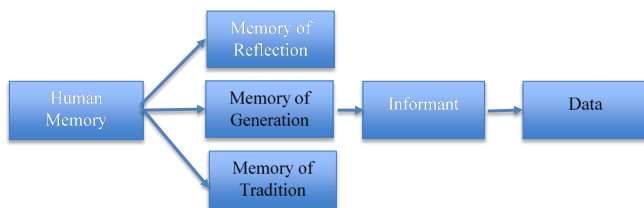
mana telah dibangunkan oleh kebudayaan lampau. Manakala *sex* iaitu kelamin adalah sesuatu yang ditentukan oleh Tuhan untuk membezakan jantina lelaki dan perempuan. Sedangkan gender adalah merupakan *behavioral differences* (perbezaan perilaku) terkait dengan tugas dan fungsi di antara lelaki dan perempuan yang dikonstruksi secara sosial budaya dan melalui proses pembudayaan yang panjang.

Dalam budaya Iban itu sendiri wujudnya pengelasan gender dari aspek warisan budayanya. Contohnya dari sudut seni persembahannya iaitu *Ngajat* Iban. Terdapat dua jenis *ngajat* Iban iaitu *ngajat indu* dan *ngajat laki*. Kedua-dua jenis tarian ini memiliki ciri-ciri yang khas yang sesuai dengan tingkah laku gender mereka. *Ngajat laki* menerapkan pola lantai yang lebih maskulin dan berani kerana terinspirasi dari gerak-geri di medan perang, manakala pola tari *ngajat indu* adalah lebih lembut dan gemalai, sesuai dengan sifat mereka yang penuh dengan cinta kasih dan keibuan (Kiyai et. al, 2021). Oleh itu, penyelidikan ini adalah bertujuan untuk melihat peranan wanita Iban di rumah panjang dalam mengaplikasikan dan memobilisasikan kearifatan tempatan dalam pembuatan kuih *Penganan* Iban.

Metodologi Penyelidikan

Kajian kolektif memori bukanlah satu kajian yang baharu di tengah-tengah kajian kesepaduan sosial. Kolektif memori adalah satu ingatan kolektif yang pada dasarnya merupakan penyusunan semula masa lalu dan menyesuaikan imej, kepercayaan, dan pengalaman tersebut dalam masa kini. Oleh itu, penyelidikan ini menggunakan pendekatan yang diperkenalkan oleh seorang sarjana yang bernama Olick yang menyatakan bahawa kolektif memori adalah satu tindakan yang memasukkan faktor representasi kolektif (simbol, makna, naratif, dan ritual yang sedia ada dalam sesebuah masyarakat), struktur budaya, dan kenangan individu yang secara peribadi dan terbentuk oleh sosial budaya (Olick, 2008; Brockmeier, 2015).

Rajah 1. Memori Manusia (diubahsuai dari Olick, 2008)



Menurut Misztal (2003), memori manusia dapat diturunkan dalam pelbagai bentuk iaitu, (i) Memori

refleksi iaitu ingatan peribadi seseorang yang melibatkan interaksi dengan orang-orang di sekitarnya sehingga sulit untuk dilupakan oleh orang yang mengalami peristiwa tersebut. (ii) Memori generasi iaitu memori yang diturunkan oleh suatu generasi yang lebih tua kepada generasi penerusnya atau generasi yang lebih muda sehingga memori tersebut terus hidup dalam budaya. Memori ini menyebabkan suatu peristiwa akan terus berlanjutan dan mengalami kemunduran sekiranya dilupakan, dan (iii) Memori tradisi iaitu satu ingatan yang statik, berorientasi pada masa lalu dan bersifat konservatif. Selain itu, ingatan tersebut adalah tahan terhadap perubahan dan sebagai alat untuk mengintergrasikan di antara masa lalu dan masa kini sehingga wujud perkembangan yang seimbang (Hanson dan Creswell, 2005).

Penyelidikan ini merupakan satu kajian etnografi yang memberi fokus terhadap peranan wanita Iban dalam pembikinan atau penghasilan kuih *Penganan*. Bagi tujuan tersebut, kerja lapangan telah dilakukan secara berfasa di dua buah rumah panjang iaitu di Rumah Liam, Rantau Kembayau Manis, Lubok Antu dan Rumah Kunjang, Entawa Asal, Undop Sri Aman. Fasa pertama iaitu pada bulan Ogos 2019, kerja lapangan telah dijalankan di Lubok Antu selama empat hari, manakala pada fasa kedua iaitu Oktober 2019, kerja lapangan telah dijalankan di Entawa, Sri Aman selama tiga hari. Tujuan pemilihan lokasi penyelidikan ini adalah untuk mendapatkan kepelbagaian data berdasarkan kepada penempatan wanita Iban mengikut batang sungai iaitu Batang Ai (Lubok Antu) dan Batang Lupar (Sri Aman). Selain itu, penyelidikan ini turut menggunakan kaedah dokumentasi dalam mengarkibkan proses pembuatan *Penganan* berdasarkan kepada kearifan tempatan masyarakat Iban di rumah panjang. Proses dokumentasi tersebut telah dilakukan dengan kaedah mengambil gambar menggunakan kamera *digital single-lens reflex* (DSLR) semasa informan sedang melakukan proses memasak kuih *Penganan* Iban. Gambar 1 adalah kerja-kerja dokumentasi oleh penyelidik dalam merakam dan mendokumentasi cara-cara memproses kuih *Penganan* Iban di rumah panjang.

Gambar 1. Dokumentasi pembuatan kuih *Penganan* Iban (Sumber: kerja lapangan 2020)



Kaedah penyelidikan yang terakhir adalah melakukan temubual dengan informan wanita Iban di beberapa buah rumah panjang yang telah dipilih berdasarkan kepada pemilihan lokasi yang dinyatakan di atas. Kaedah temubual tersebut telah dilakukan menggunakan teknik *purposive sampling*. *Purposive sampling* adalah kaedah persampelan bukan rawak, di mana penyelidik mengesahkan pengutipan data melalui identifikasi yang khas dan sesuai dengan tujuan penyelidikan agar mencapai objektif penyelidikan (Lenaini, 2021). Pengumpulan data dimulakan dengan mengumpulkan biro wanita di rumah panjang yang dikenali sebagai Serakup Indu Dayak Sarawak (SIDS) iaitu sebuah pertubuhan wanita bagi etnik Dayak di Sarawak. Mereka ditemubual berdasarkan kepada pengalaman, kepakaran dan pengetahuan mereka mengenai kuih *Penganan* Iban di rumah panjang. Teknik pengumpulan data ini adalah menggunakan pendekatan temubual secara berkumpulan dan tidak hanya berfokus kepada seseorang individu sahaja. Selain itu, penyelidik turut menemubual kaum lelaki Iban yang mempunyai kepakaran dan arif dalam budaya Iban bagi melengkapkan lagi sumber temubual tersebut.

Gambar 2. Biro wanita di Rumah Kunjang, Sri Aman dan Rumah Liam, Lubok Antu (Sumber: Kerja lapangan 2020)



Dapatan Penyelidikan

Dapatan penyelidikan ini akan membincangkan identifikasi wanita Iban, transmisi ilmu pengetahuan dalam kalangan wanita Iban dan peranan mereka dalam kearifan tempatan membuat kuih tradisional serta manifestasi kuih *Penganan* dalam budaya Iban di rumah panjang.

Gender dalam budaya Iban

Dalam konsep budaya gender masyarakat Iban, kedudukan wanita diangkat martabatnya dan disanjung tinggi berdasarkan kepada status kepakarannya dalam menghasilkan objek budaya seperti *Pua* dan tikan anyaman. Peranan mereka dalam sosial masyarakat dilihat sebagai tulang belakang selepas lelaki. Jadi, jelas tiada istilah diskriminasi gender yang berlaku dalam sosio budaya Iban, walau bagaimanapun, batas mereka sebagai perempuan masih lagi ditentukan oleh keluarga dan suami terutamanya dalam urusan yang dilihat agak penting seperti perkahwinan, pembahagian harta dan tanah pusaka (temubual Pengulu Tan Kayan, 2020).

Wanita atau dikenali sebagai *indu*, adalah merupakan penyokong utama selepas suami mereka dalam herarki keluarga. Ciri-ciri tipikal wanita Iban tradisional yang

tinggal di rumah panjang digambarkan memiliki tubuh yang agak gempal, ketinggian yang serdahana, mempunyai bentuk muka yang agak bulat, berkulit sawo matang, berbudi perkerti, memiliki kepakaran dalam pembuatan tenunan dan anyaman, memiliki rambut yang panjang dan kehidupan mereka di masa hadapan ditentukan oleh ibubapa, terutamanya dalam urusan perkahwinan (temubual informan Jimbun Tawai, 2020). Wanita Iban sejak kecil lagi tidak digalakkan untuk bersekolah seperti kaum lelaki Iban kerana bimbang akan lari dari rumah dan tidak membantu ibu dalam menguruskan perkerjaan di rumah (temubual informan Chermali Iri, 2020). Namun demikian, ibu atau nenek mereka telah memberikan pendidikan tidak formal yang mengkhusus kepada kerja-kerja rumah tangga seperti memasak, berkebun, mencari hasil hutan, menganyam dan menenun tekstil sepanjang tempoh menjadi dewasa.

Mereka telah diajar sejak dari umur 10 tahun untuk berkembang dalam sistem sosial masyarakat Iban, terutamanya dalam mendalami ilmu menenun *Pua Kumbu*. Kemahiran menenun dan menganyam adalah menjadi suatu kewajiban yang harus dikuasai dan dipelajari oleh wanita Iban semasa zaman dahulu, tujuannya adalah bagi menyediakan diri mereka menuju ke alam dewasa dan bersedia untuk mendirikan rumah tangga. Apabila anak perempuan Iban menginjak umur 15 tahun ke atas, maka ibubapanya bersedia untuk menerima pinangan daripada keluarga lelaki Iban yang dirasakan baik dan mempunyai martabat yang tinggi. Selalunya, keluarga lelaki adalah merupakan sanak-saudara jauh dan mempunyai bau-bau bacang dengan keluarga perempuan, ini adalah untuk mengeratkan lagi silaturahmi antara kedua-dua belah pihak. Selain itu, perkahwian sesama sanak-saudara adalah sebuah cara untuk mengekalkan warisan keluarga seperti tanah dan harta pusaka untuk dipelihara oleh generasi yang seterusnya (temubual informan Maria Liban, 2019).

Dalam aspek ekonomi keluarga, wanita Iban memainkan peranan yang penting dalam membantu suami dalam aktiviti menanam padi, menangkap ikan dan memungut hasil hutan. Selalunya mereka akan kerap berdampingan dengan suami dalam melakukan kerja-kerja tersebut. Hasil tanaman dan tangkapan mereka, akan dijual atau ditukarkan dengan peniaga cina yang berdekatan bagi mendapatkan keperluan asas seperti garam, gula, kopi dan bahan asas yang lain. Urusan penjualan ini selalunya akan dilakukan oleh wanita Iban kerana mereka lebih teliti dan pandai dalam menjalankan urusan tawar-menawar dengan peniaga Cina. Tradisi tersebut masih berterusan sehingga kini, terutamanya semasa *tamu* (berjual) di musim buah *dabai* (sejenis buah di Sarawak) dan durian. Dari aspek sosial, wanita Iban yang telah berkahwin, lazimnya akan tinggal bersama-sama dengan mertua dan ini disebut sebagai *nguai* atau

nguai (mengikuti suami). Mereka berperanan penting dalam melakukan tugas hakiki sebagai suri rumah tangga, iaitu menyediakan makanan, membasuh pakaian, mencuci pinggan dan mendidik anak-anak mereka. Wanita Iban turut terlibat dalam aktiviti keagamaan dan ritual nenek moyang seperti *Begawai*, *Miring* dan semasa berlakunya kematian di rumah panjang. Sekiranya mereka adalah isteri kepada *Lemambang* (*bard/* pujangga) dan *Tuai Burung* (orang bijak pandai), maka tanggungjawab mereka sangat besar dan harus mahir dalam menyediakan kelengkapan yang digunakan dalam upacara ritual. Tugas tersebut merangkumi menyediakan juadah yang berisi makanan untuk diberikan kepada kuasa-kuasa ghaib, mengetuai wanita Iban yang lain dalam kebudayaan wanita seperti bertenenan dan menganyam serta menjadi rujukan dalam hal ehwal yang berkaitan dengan wanita.

Gambar 3. Wanita Iban di rumah panjang (Sumber: Kerja lapangan 2020)



Kini, ciri-ciri konvensional wanita Iban tersebut telah jauh berubah, seiring dengan perkembangan globalisasi. Wanita Iban telah diberi hak dan kebebasan untuk mendapatkan pendidikan formal dan pergi ke sekolah seperti kaum lelaki dan perkahwinan tidak lagi ditentukan oleh ibubapa. Mereka bebas untuk memilih kerjaya yang sesuai dengan taraf pendidikan mereka seperti guru sekolah, jururawat, polis dan kerani. Walaupun begitu, ibubapa dalam masyarakat Iban masih mempunyai pandangan yang agak konservatif tentang wanita Iban

yang mempunyai kerjaya yang cemerlang kerana mereka bimbang akan kesukaran anak mereka mendapatkan jodoh di masa hadapan (temubual informan Seli Akun, 2019). Selain itu, perkahwinan di luar dari ras Iban adalah bukan sesuatu yang menongkah arus dalam pemilihan jodoh wanita Iban kini. Wanita Iban menjadi lebih terbuka untuk berkahwin dengan etnik lain tanpa ada perasaan skeptikal seperti pada masa dahulu yang mengharuskan perkahwinan tersebut terjadi dalam kalangan orang Iban sahaja. Perubahan sosial ini telah memberikan kesan yang positif dalam aspek asimilasi budaya dan mengwujudkan sikap tolenrasi yang tinggi dalam kalangan masyarakatnya (temubual informan Datuk Sri Edmund Langgu, 2019).

Kearifan Tempatan Wanita dan Penganan Iban

Masyarakat Iban memiliki kearifan tempatan yang pelbagai, salah satunya adalah kearifan tempatan dalam penyediaan masakan tradisonal. Masakan tradisional ini merangkumi penghasilan pembuatan kuih-muih tradisi iaitu kuih *Penganan*. Umumnya, sajian masakan Iban adalah bersifat sederhana, tidak menggunakan rempah ratus dan banyak menggunakan bahan-bahan alam yang bersifat organik. Penggunaan bahan-bahan dalam masakan tradisional Iban adalah menggunakan bahan-bahan asas seperti halia, bawang, dan garam sahaja tidak seperti masakan Melayu yang lebih kompleks dan banyak dipengaruhi oleh penggunaan rempah ratus dalam sajian masakan (Emelia & Ramadhani, 2021). Makanan yang dikonsumsi oleh masyarakat Iban adalah berdekatan dengan lingkungan dan mereka kenal akan sifat makanan tersebut sama ada berbentuk tumbuh-tumbuhan, buah-buahan atau kumpulan haiwan.

Kaedah memproses makanan dalam budaya gastronomi tradisional Iban adalah seperti merebus, menumis, *pansuh* dan *lulun* (masak dalam buluh), *ngasam* (menjeruk), serta *nyalai* (salai). Kaedah memasak menggunakan batang buluh sangat dominan dalam memasak daging dan ikan sungai dengan cara mendiangkannya di atas bara api. Tujuannya adalah memberikan tekstur yang lembut dan rasa manis semula jadi dalam masakan. Manakala, teknik mengoreng tidak begitu dominan dalam teknik masakan Iban dahulu, ini adalah disebabkan harga minyak pada ketika itu terlalu mahal dan masyarakat Iban tidak mampu untuk membelinya sebagai keperluan asas seperti pada hari ini. Walau bagaimana pun, mereka memiliki cara yang tersendiri untuk mencipta minyak masak iaitu menggunakan buah *engkabang*, sejenis tumbuhan yang tumbuh dekat dengan perairan sungai dan mekar secara bermusim. Namun, minyak buah *engkabang* tidaklah begitu sempurna hasil gorengannya kerana kepekatan minyak tersebut tidak begitu cari seperti minyak masak.

Proses ini akan mempengaruhi rasa dan tekstur kuih *Penganan* menjadi keras dan tidak rangup (temubual informan Salmah Aning, 2020).

Gambar 4. Memasak dalam buluh (Sumber: Kerja lapangan, 2020)



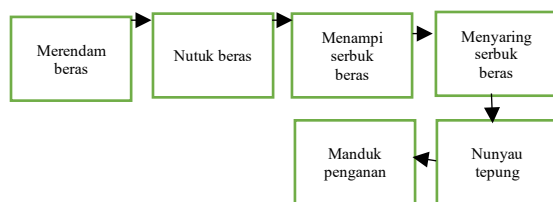
Menurut informan Lada Ukar, masyarakat Iban telah menghasilkan kuih *Penganan* sejak dahulu lagi, terutamanya bagi wanita Iban. Oleh itu, secara dasarnya anak-anak gadis Iban telah dipersiapkan sejak usia kanak-kanak lagi agar terbiasa melakukan kerja-kerja rumah tangga, termasuklah membuat kuih *Penganan* (temubual informan Lada Ukar, 2020). Perkara ini turut diakui oleh salah seorang informan yang bernama Beol Dingin yang menceritakan pengalaman memasak menggunakan dapur kayu dengan mendiang ibunya seawal usia 12 tahun. Oleh kerana ibu bapanya turun ke ladang seawal pagi hari dan kembali ke rumah sebelum senja, maka beliau telah menggagas tanggungjawab sebagai anak perempuan untuk menguruskan hal ehwal rumah tangga iaitu membasuh, membersihkan rumah dan memasak (temubual informan Beol Dingin, 2020).

Gambar 5. Wanita Iban dalam persiapan memasak kuih *Penganan* (Sumber: Kerja lapangan 2020)



Penyediaan kuih *Penganan* dalam budaya Iban memerlukan kesabaran dan kemahiran yang tinggi kerana prosesnya yang rumit dan memakan masa yang lama. Wanita Iban akan bangun awal pagi iaitu sebelum subuh untuk menyediakan bahan-bahan pembuatan kuih *Penganan*, dan berkumpul di tengah-tengah *ruai* (ruang tengah rumah) bagi mempersiapkan diri untuk memproses kuih *Penganan*. Suasana riuh-rendah akan kedengaran di seluruh penjuru rumah panjang dengan gurau-senda antara satu sama lain menandakan kerianggan selepas berakhirnya musim menuai padi. Dahulu, wanita Iban membuat kuih *Penganan* dalam kuantiti yang banyak sebagai keperluan menyambut pesta Gawai Dayak yang akan menjelang tiba. Kebiasaannya, kuih *Penganan* merupakan pilihan menu wajib yang dihidangkan kepada pengunjung dan sebagai persembahan kepada dewa dewi, roh nenek moyang dan *antu* dalam upacara *Miring*. Proses pembuatan kuih *Penganan* dilakukan dalam keadaan yang senyap. Ini adalah bertujuan untuk memenuhi keperluan adat dan pantang larang dalam budaya Iban. Rajah 2 adalah urutan proses pembuatan kuih *Penganan* dalam gastronomi tradisional Iban.

Rajah 2: Urutan proses memasak kuih *Penganan*



Merendam Beras Baru

Beras baru iaitu merujuk kepada padi yang baharu sahaja dituai dan diproses menjadi beras merupakan bahan utama dalam penyediaan kuih *Penganan*. Penggunaan beras baharu akan menjadikan kuih *Penganan* tahan dan boleh disimpan lama. Sebelum bermulanya proses membuat kuih *Penganan*, beras akan direndam semalaman terlebih dahulu agar beras tersebut kembang dan mudah dihancurkan menjadi tepung. Masyarakat Iban menjadikan penanaman padi bukit sebagai komoditi utama bagi menyara hidup mereka semasa zaman dahulu. Selain menjadi makanan ruji, beras padi juga turut digunakan dalam penghasilan kulineri tradisional masyarakat seperti *tuak* (air tapai) dan kuih *Penganan*. Rendaman beras baru ini akan dibiarkan semalaman agar ketulan biji beras tersebut menjadi lembut dan senang untuk dihancurkan menggunakan lesung kayu (temubual informan Suga Jaya, 2020).

Gambar 6. Merendam beras baru (Sumber: kerja lapangan 2020)



Nutuk Beras Baru

Beras yang telah direndam semalaman akan dihancurkan bagi menghasilkan serbuk tepung untuk membuat kuih *Penganan*. Teknik menghancurkan beras disebut sebagai *nutuk beras* dengan menggunakan lesung kayu. seramai dua atau tiga wanita akan berkerjasama melakukan proses *nutuk beras* menggunakan lesung kayu (temubual informan Regina Tukat, 2020). Dua wanita akan bergilir-gilir menumbuk beras, manakala seorang wanita akan mengumpul serbuk tepung yang ditumbuk ke dalam sebuah bekas. Proses ini dilakukan secara

berulang-ulang sehingga berjaya memperolehi sebanyak mana serbuk beras yang diperlukan. Kemanisan dan tekstur yang rangup dalam penghasilan kuih *Penganan* adalah dipengaruhi oleh kehalusan serbuk beras yang ditumbuk. Semasa melakukan proses *nutuk beras*, wanita-wanita tersebut akan bergurau senda dan menyanyikan lagu yang mempunyai unsur-unsur kebaikan dalam masyarakat Iban. Tujuannya adalah mengeratkan silaturahmi dan juga hiburan sesama komuniti di rumah panjang (temubual informan Dammy Busang, 2020).

Gambar 7. *Nutuk* beras (Sumber: kerja lapangan 2020)



Menampi serbuk beras

Serbuk beras yang telah ditumbuk akan ditampi menggunakan *chapan* bagi mengasingkan antah padi dan serbuknya. *Chapan* merupakan objek budaya anyaman orang Iban yang diperbuat daripada tumbuhan *bemban* dan berfungsi sebagai alat penampi padi. *Chapan* memainkan peranan penting dalam memobilisasikan kerja-kerja pertanian padi huma masyarakat Iban di rumah panjang. Proses *menampi* tepung selalunya akan dilakukan oleh dua orang individu, iaitu seorang melakukan kerja menampi dan individu yang seterusnya akan mengipas secara perlahan-lahan untuk menyingkirkan benda asing dalam serbuk beras. Serbuk beras yang rosak akan mudah disingkirkan dengan menggunakan teknik menampi ini. Hasilnya, serbuk beras yang berkualiti tinggi dapat diperolehi dan diolah menjadi adunan tepung.

Gambar 8. *Chapan* dan menampi serbuk beras (Sumber: Kerja lapangan 2020)



Ngiri Tepung Beras

Serbuk beras yang telah ditampi akan disaring semula bagi mengasingkan benda asing yang terdapat dalam tepung beras melalui teknik menapis atau menyaring. Proses tersebut disebut sebagai *ngiri tepung* iaitu menghamparkan tepung pada sehelai kain untuk disaring. Kain yang digunakan untuk menyaring tepung haruslah diperbuat daripada fabrik yang nipis, lembut dan mempunyai lubang halus. Setelah itu, kain tersebut diikat di empat penjuru tiang dengan menggunakan rotan yang diraut halus atau *wi* (sejenis tali kayu) bagi membantu memudahkan proses menyaring serbuk beras. Kemudian, tikar bersaiz sederhana yang diperbuat daripada tumbuhan *bemban* akan diletakkan di bahagian bawah kain tapisan sebagai alas untuk mengumpulkan dan mengelakkan serbuk tepung yang ditapis menjadi bertaburan.

Gambar 9. *Ngiri tepung* (Sumber: kerja lapangan 2020)



Gambar 10. *Nunyuau tepung* (Sumber: kerja lapangan 2020)



Menunyuau Tepung

Proses *menunyuau* tepung adalah proses terakhir sebelum memasak kuih *Penganan*. Kesemua bahan-bahan resipi akan dicampurkan menjadi satu dan digaul atau *tunyuau* sehingga sebati menggunakan tangan. Bahan-bahan yang telah digaulkan akan diletakkan dalam satu bekas khas dan dibiarkan selama tiga puluh minit agar semua ramuan tersebut sebati dan meresap bagi mendapatkan hasil yang terbaik. Semasa proses *menunyuau* tepung, adunannya haruslah digaul berulang kali agar tepung tersebut tidak bergumpalan dan diadun dengan sebati. Sebaiknya, adunannya haruslah digaul menggunakan tangan untuk memastikan semua resipinya digaul dengan baik. Selain itu, resipi pembuatan kuih *Penganan* haruslah lengkap dan tidak berkurangan atau berlebihan kerana resipi yang berlebihan akan menyebabkan tekstur kuih *Penganan* terlalu kembang dan tidak rangup manakala penggunaan bahan yang berkurangan akan menjadikan rasanya tidak sedap dan manis (temubual informan Icy Aning, 2020).

Bahan-bahan utama yang digunakan adalah tepung yang diperbuat daripada serbuk beras (kuantiti tepung bergantung kepada jumlah kuih *Penganan* yang diinginkan), *gula apong* (gula merah), dan gula pasir. Cara-cara membuatnya adalah dengan melarutkan *gula apong* sehingga cair, kemudiannya menapis air *gula apong* tersebut bagi memastikan tiada ketulan gula yang belum cair. Setelah itu, air larutan *gula apong* dicampur sedikit demi sedikit ke dalam tepung dan digaul sehingga rata. Akhir sekali, memasukkan gula pasir ke dalam adunan kuih *Penganan* mengikut citarasa manis yang diinginkan. Adunan kuih *Penganan* yang telah siap digaulkan akan dibiarkan selama satu jam atau sejam setengah. Namun, pada masa dahulu masyarakat Iban akan membiarkannya selama tiga hari dalam tempayan untuk memastikan adunan kuih *Penganan* sebati sepenuhnya. Petua untuk mengetahui bahawa adunan *Penganan* sedia dimasak adalah akan timbulnya buih-buih kecil di atas permukaan adunan tersebut (temubual informan Limah Kisong, 2020).

Gambar 11. Adunan kuih *Penganan Sarang Semut* (Sumber: kerja lapangan 2020)



Bagi pembuatan kuih *Penganan Chuan*, bahan-bahan utama dalam penyediaannya adalah lebih rumit berbanding dengan penyediaan *Penganan Iri* dan *Penganan Sarang semut*. Bahan-bahan tersebut adalah tepung (serbuk beras), gula pasir, kapur, santan (air kelapa yang diperah) dan telur. Cara-cara membuat kuih *Penganan Chuan* adalah memukul telur sehingga kembang (banyak telur adalah bergantung dengan kuantiti tepung yang digunakan, namun disarankan agar penggunaan telur dalam resipi kuih *Penganan Chuan* adalah sebanyak 7 biji). Kemudian, gula pasir dicairkan dengan menggunakan air panas dan dicampur sekali kapur agar menambah kerangupan kuih *Penganan Chuan*. Kuantiti gula adalah bergantung dengan citarasa pembuatnya. Sekiranya ingin mendapatkan rasa manis, maka kuantiti gula dilebihkan dalam adunan kuih *Penganan Chuan*. Setelah itu, air gula dan telur dicampur ke dalam tepung secara perlahan-lahan. Tujuannya adalah bagi mengelakkan adunan tepung tersebut kering dan terlalu cair. Setelah adunan kuih *Penganan Chuan* sehati, perlu dituangkan santan yang telah diperah untuk mendapatkan rasa yang berlemak (temubual informan Icha Sambau, 2020).

Manduk Penganan

Dahulu masyarakat Iban menggunakan dapur kayu untuk memasak kuih *Penganan*. Proses memasak kuih *Penganan* ini biasanya melibatkan kumpulan kecil sahaja, seperti terdiri daripada dua atau tiga orang sahaja.

Menurut informan Juya Sageng, peralatan wajib yang digunakan untuk memasak kuih *Penganan* adalah *ramping celum* (kuali kecil yang berwarna hitam), penyepit kayu, tempurung kelapa dan *wi* (sejenis akar kayu). Teknik memasak kuih *Penganan* adalah dengan menggunakan kaedah menggoreng dengan menggunakan minyak *engkala*. *Engkala* merupakan sejenis tumbuhan berbuah yang bermusim dan mudah dijumpai di hutan Sarawak. Selalunya buah *engkala* akan tumbuh dengan merimbun dekat dengan tebing sungai, dan mempunyai fungsi yang signifikan dalam masakan tradisional Iban. Contohnya, buah *engkala* akan dimakan bersama dengan nasi panas dan mempunyai rasa seperti mantega dan berlemak (temubual informan Juya Sageng, 2020).

Gambar 12. Penggunaan dapur kayu dalam memasak *Penganan* (Sumber: Kerja lapangan 2020)



Proses memasak *Penganan* menggunakan dapur kayu merupakan satu proses yang mencabar. Wanita Iban yang memasak *Penganan* haruslah mempunyai kemahiran yang tinggi dalam menghidupkan api kayu, mengawal suhu api dan memastikan *Penganan* tidak hangus dan masak secara sempurna. Penggunaan sabut kelapa sebagai bahan bakar akan memudahkan proses pengawalan api kayu dan memberikan aroma wangi dalam penyediaan *Penganan*. Menurut Juya Sageng lagi, kesan arang di bahagian muka adalah merupakan satu pekara yang biasa bagi wanita Iban terdahulu. Tanda tersebut menandakan wanita itu adalah seorang yang rajin dan bekerja keras untuk membantu keluarganya dalam hal ehwal rumah tangga (temubual informan Kanchin Paong, 2020).

Gambar 13. *Manduk Penganan* (Sumber: Kerja lapangan 2020)



Cara memasak *Penganan Iri* adalah lebih mudah berbanding menyediakan *Penganan Sarang Semut* dan *Penganan Chuan*. Dalam proses memasak *Penganan Sarang Semut*, bekas tempurung kelapa akan ditebuk lubang bersaiz kecil di sekitarnya bagi memudahkan acuannya mengeluarkan garis-garis halus untuk membentuk *Penganan Sarang Semut*. Kemudian, akan diikat dengan batang kayu sebagai pemegangnya. Tempurung kelapa yang sudah ditebuk akan digantung setengah dari atas permukaan dapur kayu menggunakan *wi* bagi memudahkan proses memasak *Penganan Sarang Semut*. Proses tersebut disebut sebagai *nutuk Sarang Semut* (bahagian pemegang tempurung kelapa akan diketuk secara perlahan-lahan menggunakan batang kayu kecil bagi memudahkan acuan tepung keluar dan membentuk garis-garis halus) manakala bagi memasak *Penganan Chuan*, acuannya haruslah dipanaskan bersama-sama dengan minyak agar tepung tidak melekat dan mudah tertanggal. Acuan sebaiknya tidak dicuci dahulu menggunakan air sehingga habis proses memasak *Penganan Chuan*. Hal ini supaya *Penganan Chuan* dapat dibentuk dengan sempurna dan lebih rangup (temubual informan Tracy Du, 2020).

Gambar 14. Jenis-jenis *Penganan Iban* (Sumber: Kerja lapangan 2020)



Wanita Iban dan Penurunan Ilmu Budaya

Konsep penurunan atau pemindahan ilmu tradisional dan budaya yang merupakan kearifan tempatan dalam konteks kehidupan masyarakat Iban boleh berlaku pada kedua-dua gender, samada lelaki atau perempuan. Ciri-ciri lelaki Iban yang bersifat alpha dan dominan telah ditekankan dengan kearifan tempatan yang lasak dan maskulin, kerana mereka ini dilahirkan sebagai ketua dalam keluarga dan komuniti. Lelaki Iban yang ideal dalam idealogi masyarakat Iban digambarkan sebagai seorang lelaki yang mempunyai kemahiran yang tinggi dalam ilmu berburu di hutan, menghasilkan objek budaya yang melibatkan ritual peperangan seperti parang dan perisai, mahir dalam seni bina rumah panjang, rajin berkerja, memiliki ilmu pengetahuan yang tinggi dalam hal ehwal adat dan kesusasteraan Iban serta berani dalam peperangan iaitu *Ngayau* (Derak et. al, 2020). Ciri-ciri ini adalah terinspirasi daripada sosok seorang dewa Iban iaitu Dewa Keling Gerasi Nading, Bujang Berani Kempang yang berasal dari kayangan (*Panggau Libau Ke Di Gela Lendat Dibiau Takang Isang*). Lelaki yang tidak memenuhi kriteria yang selari dengan falsafah kebudayaan masyarakat Iban, maka mereka akan dianggap tidak berguna, lemah dan bukan lelaki sejati. Perkara ini akan melemahkan moraliti mereka sebagai seorang lelaki dalam kelompok sosial di rumah panjang dan menyukarkan urusan mereka ke alam perkahwinan.

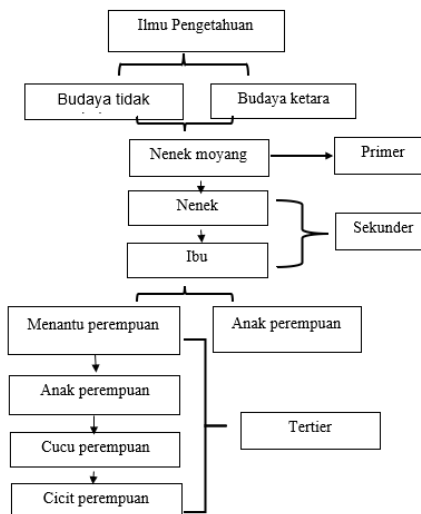
Manakala wanita Iban memiliki ciri-ciri omega dan rapuh. Bagi menempatkan diri sebagai seorang yang memiliki adab yang sopan, maka mereka haruslah menguasai kemahiran wanita yang asas seperti menguruskan kerja-kerja rumah tangga iaitu memasak, menjaga anak, dan mencari lauk-pauk di hutan. Namun, wanita Iban mampu menaikkan status mereka untuk dipandang tinggi dan dikenang sepanjang hayat melalui kemahiran-kemahiran yang khusus seperti menenun tekstil dan menganyam tikar (Kiyai et. al, 2020). Penguasaan kemahiran ini tidak dimiliki oleh semua wanita Iban, mereka mendalami dan mempelajarinya selama bertahun-tahun daripada golongan yang lebih tua. Pembelajaran tersebut penuh dengan pantang larang dan adat istiadat. Wanita Iban percaya bahawa setiap wanita yang mahir dan pantas dalam menguasai ilmu tenunan dan anyaman adalah sebuah anugerah yang dikurniakan oleh kuasa ghaib melalui mimpi dan seruan alam ghaib. Mereka percaya bahawa wanita Iban yang ideal harus hidup berteraskan Dewi Kumang iaitu isteri kepada Dewa Keling yang berasal dari kayangan, Gelong Batu Nakong. Wanita yang memiliki kemahiran yang tinggi ini berperanan penting dalam adat kebudayaan wanita Iban di rumah panjang seperti mengiringi kepala musuh yang diperolehi dari *Ngayau* dan menyediakan kelengkapan upacara *Miring*.

Apa yang menarik untuk dibahaskan tentang sumbangan wanita Iban dalam kebudayaan masyarakatnya adalah mereka ini memiliki keistimewaan yang sangat penting sebagai penyimpan maklumat masa lalu yang menyimpan dan menjaga nilai-nilai budaya ketara dan tidak ketara masyarakat Iban di rumah panjang. Segala budaya tidak ketara seperti kearifan tempatan, tradisi lisan, seni persembahan dan adat-istiadat adalah merupakan kemajuan intelektual orang Iban yang terhasil daripada pengembangan budaya serta adaptasi dari lingkungan sekitarnya. Pengkalan nilai-nilai budaya ini adalah bersumberkan kepada ingatan memori dan dipraktikkan lalu diwarisi secara turun-temurun. Secara tidak langsung, pemindahan ilmu pengetahuan dan amalan budaya tradisi Iban berlaku secara berterusan dan tidak mengalami kepupusan.

Pemindahan ilmu ini berlaku secara berperingkat dan mengambil waktu yang lama untuk generasi baharu memahami serta beradaptasi dengan khazanah intelektual nenek moyang mereka. Proses pemindahan ilmu masyarakat Iban adalah bersifat secara semulajadi dan tiada unsur-unsur kekerasan dalam menurunkan segala warisan tidak ketara ini kepada ahli keluarga yang lain. Masyarakat Iban sememangnya memahami dan mengerti segala ilmu budaya yang diturunkan oleh generasi tua kepada mereka adalah untuk kebaikan hidup dan sebagai satu cara untuk beradaptasi dengan lingkungan sekitar. Rajah 3 adalah aliran bagaimana proses pemindahan ilmu

tersebut berlaku dalam sesebuah keluarga masyarakat Iban di rumah panjang.

Rajah 3. Proses pemindahan ilmu dan budaya dalam masyarakat Iban



Bentuk ilmu pengetahuan masyarakat Iban pada awalnya adalah sebagai daya hidup yang sangat ringkas untuk bertahan dengan alam sekitar yang menjadi habitat mereka sejak beratus tahun lampau. Budaya tersebut hanya memfokuskan bagaimana untuk mencari makanan dan bertahan dari perubahan musim serta bencana alam. Kemudian, apabila mereka mulai mencapai kebudayaan maju, maka kategori ilmu budaya ini telah menjadi lebih kompleks. Masyarakat Iban mula mengkategorikan jenis-jenis budaya mereka dari budaya yang bersifat non-sakral dan sakral (temubual informan Jimbun Tawai, 2020).

Berdasarkan kepada Rajah 3, proses pemindahan ilmu pengetahuan tersebut adalah bermula daripada peringkat primer iaitu merujuk kepada nenek moyang. Kumpulan ini merupakan perintis dalam memulakan dan membentuk keperluan budaya yang dirasakan sesuai dalam komuniti mereka. Peranan mereka sangat penting dalam mencipta dan menginovasi budaya masyarakat Iban sebagai panduan dalam membentuk kehidupan di antara manusia dengan manusia atau manusia dengan alam. Alam yang dimaksudkan adalah merangkumi alam sekitar, flora dan fauna, serta kuasa-kuasa ghaib sebagaimana yang dipercayai oleh masyarakat Iban. Kumpulan yang kedua dikenali sebagai kumpulan skunder iaitu merujuk kepada nenek dan ibu dalam sesebuah keluarga, mereka sangat dominan dan merupakan penerus legasi dari kumpulan primer. Peranan nenek dan ibu ini penting dalam memobilisasikan legasi nenek moyang dalam menjadi pengajar kepada anak, cucu dan cicit mereka. Kumpulan ini ibarat seorang guru yang menjadi penunjuk dan penyuluh agar kebudayaan tersebut kekal signifikan dan dipraktikkan dalam budaya masyarakat Iban apabila

mereka sudah tiada kelak. Kumpulan yang terakhir adalah dikenali sebagai kumpulan tartier iaitu merujuk kepada menantu perempuan, anak perempuan, cucu perempuan dan cicit perempuan. Kumpulan-kumpulan ini selalunya dilihat rapuh dalam pengamalan budaya masyarakat Iban kerana dipengaruhi oleh perubahan zaman dan waktu. Mereka ini selalunya akan dibimbing oleh nenek dan ibu/mertua perempuan dalam amalan dan praktik budaya sehinggalah kemahiran mereka menjadi matang dan mampu membimbing generasi yang seterusnya. Walau bagaimana pun, penurunan ilmu ini tidak tertaluk kepada anak perempuan yang telah berkahwin, kerana mereka akan tinggal bersama-sama suaminya dan proses penurunan ilmu tersebut akan diajar oleh keluarga dari belah mertuanya (temubual informan Seli Akun, 2020).

Manifestasi Penganan dalam budaya Iban

Pada dasarnya, kepercayaan masyarakat Iban yang bersifat animisme mempercayai bahawa manusia berkongsi dunia dengan flora dan fauna serta alam ghaib. Atas sebab itu, nilai tolenrasi yang tinggi harus diamalkan oleh masyarakat tersebut bagi menjaga keseimbangan dan keharmonian di antara dunia orang Iban dan dunia kuasa luar biasa melalui kearifan tempatan.

Salah satu usaha yang diamalkan secara turun-temurun oleh masyarakat Iban sebagai usaha untuk memulihkan, meneturalkan dan memohon keampunan serta keberkatan kepada alam adalah melalui upacara *Miring*. Upacara *Miring* merupakan sebuah upacara adat yang memberi makan kepada kuasa-kuasa luar biasa yang disebut sebagai *Petara* dan *Urang Panggau*. Kewujudan *Petara* dan *Urang Panggau* dalam konsep kepercayaan orang Iban adalah merupakan sebuah kuasa yang baik dan menolong orang Iban dalam mencapai kekayaan, keharmonian dan kesihatan sepanjang hayat mereka. Masyarakat Iban percaya bahawa *Petara* dan *Urang Panggau* ini mampu berkomunikasi dengan mereka melalui firasat mimpi serta petanda. Selain itu, upacara *Miring* ini turut menyeru semangat roh nenek moyang serta semangat *Antu* yang baik untuk datang ke rumah panjang, bagi memberi keberkatan dan pertolongan. Masyarakat Iban percaya bahawa tidak semua semangat *Antu* tersebut jahat dan mereka ibarat seperti tingkah laku manusia, ada yang baik dan ada yang jahat.

Gambar 15. *Piring* Iban (Sumber: Noria Tugang, 2017)



Penyediaan *piring* adalah berdasarkan kepada tingkat sosial sesebuah upacara ritual tersebut. Tingkat status sosial yang tinggi seperti *Begawai* dan *Ngayau* (beperang) akan menggunakan *piring* tujuh untuk menyeru *Petara* dan *Urang Panggau*. Manakala ritual berstatus biasa akan menggunakan *piring* tiga dan *piring* lima. Jumlah *piring* dalam budaya Iban adalah mengikut nombor ganjil iaitu bermula dari tiga, lima, tujuh dan sembilan. *Penganan* terutamanya *Penganan Iri* merupakan juadah yang wajib disediakan dalam *Piring Iban*, menurut cerita lisan, *Penganan* merupakan kuih kegemaran Dewa Keling dan Dewa Bungai Nuing (temubual informan Datuk Sri Edmmund Langgu, 2020). Gambar 15 merupakan contoh *piring* yang dipersembahkan oleh masyarakat Iban kepada kuasa-kuasa ghaib di rumah panjang. Sebelum berlangsungnya upacara *Miring*, para wanita yang diketuai oleh isteri *Tuai Piring* (ketua adat) akan menghantar *piring* ini ke bahagian tengah rumah. Mereka akan menggunakan persalinan pakaian tradisional yang lengkap yang dikenali sebagai *Ngepan Indu*. Tujuannya adalah agar *Petara* dan *Urang Panggau* akan mengenali bahawa mereka adalah orang Iban yang patut ditolong dan diberi belas kasihan.

Gambar 16. Upacara *Miring* (Sumber: kerja lapangan 2020)



Setiap 1 Jun, masyarakat Iban dan Bidayuh akan merayakan pesta *Gawai Dayak* bagi merayakan hari kesyukuran selepas berakhirnya musim menuai padi. Sebelum berlangsungnya pesta *Gawai*, wanita Iban akan bergotong royong untuk membuat *Penganan*. *Penganan* ibarat menjadi petanda bahawa akan bermulalah pesta yang disambut secara besar-besaran di rumah panjang. Dahulu, *penganan* tidak akan dibuat sesuka hati jikalau tidak berlakunya pesta, upacara dan ritual. Perkara ini adalah disebabkan *Penganan* mempunyai nilai yang sakral dalam kepercayaan masyarakat Iban. Umumnya, penyediaan *Penganan* adalah sebagai juadah untuk menjadi persembahan semasa upacara *Miring* dan *ngirup ai pengayau* akan dilakukan. *Ngirup ai pengayau* adalah sebagai simbolik bagi menzahirkan kesyukuran dan mendoakan agar panjang umur dalam kalangan penduduk di rumah panjang. Mereka turut mendoakan agar di tahun hadapan, tuaian padi akan lebih melimpah ruah dan mereka diberikan sumber makanan yang mencukupi sepanjang tahun.

Gambar 17. Sambutan Pesta Gawai di rumah panjang (Sumber: Kerja Lapangan 2019)



Padi dalam budaya Iban bukan hanya berfungsi sebagai sumber makanan ruji, tetapi turut mempunyai nilai yang penting dalam kepercayaan, kebudayaan dan warisan Iban di rumah panjang. Penyediaan *Penganan* dalam pesta *Gawai Dayak* adalah merupakan tanda terima kasih masyarakat Iban terhadap dewa pertanian atau semangat padi iaitu Dewa Sempulang Gana kerana telah mendengarkan doa mereka dengan memberikan tanah yang subur untuk masyarakat Iban bercucuk tanam. Padi adalah sumber kehidupan masyarakat Iban. Mereka percaya bahawa dalam setiap rumah tersebut harus memiliki biji padi. Tempat penyimpanan padi yang disebut sebagai *tibang* (sebuah alat penyimpanan yang besar) tidak boleh dibiarkan kosong, kerana dianggap *taboo* yang akan menyebabkan orang Iban menjadi kebuluran dan tidak berupaya untuk mendapatkan hasil rezeki yang lumayan. Selain itu, masyarakat Iban turut percaya bahawa roh orang Iban yang telah mati akan menjadi titisan embun lalu membasahi tangkai biji padi. Sifat yang baik, akan menghasilkan biji padi yang subur, manakala sifat yang jahat akan menjadi biji padi yang rosak serta berpenyakit.

Penganan turut disajikan selepas berlakunya adat kematian di rumah panjang. Penyediaan *Penganan* ini bukanlah bersifat mutlak dan bergantung dengan kemampuan keluarga di mati tersebut untuk menyediakan hidangan kuih-muih ini. Selalunya, masyarakat Iban akan mengutamakan makanan yang berat seperti nasi dan lauk pauk seperti ayam yang dicampur dengan sayuran serta umbut *pantu* untuk diberikan kepada tetamu yang hadir. Tidak seperti pada perayaan Hari Gawai, *Penganan* bukanlah juadah yang wajib untuk disediakan semasa

adanya kematian di rumah panjang. Perkara ini adalah disebabkan kematian bukanlah sesuatu peristiwa yang dirancang dan berlaku dengan tiba-tiba sahaja, jadi juadah yang disediakan adalah ala kadar sahaja. Walau bagaimana pun, semasa perayaan Gawai Antu, *Penganan* wajib disediakan untuk dipersembahkan kepada roh nenek moyang. Orang Iban percaya bahawa roh ahli keluarga mereka yang telah meninggal dunia tidak akan tenang di alam *sebayan* sekiranya Gawai Antu tidak dijalankan kerana belum dilakukan dengan sempurna urusan si mati di dunia. *Penganan* bukanlah hanya juadah yang disantap untuk pencuci mulut, namun mempunyai pengertian yang sakral dalam sambutan Gawai Antu, terutamanya melibatkan persembahan bagi upacara *Miring* dan bacaan doa-doa untuk roh yang telah mati.

Kesimpulan

Kewujudan *Penganan* masih dapat dinikmati lagi di rumah-rumah panjang masyarakat Iban sehingga kini. Namun kearifan tempatan dalam penghasilan, penggunaan dan manifestasi budayanya dilihat sudah berubah dari elemen asalnya. Daripada sudut penghasilan *Penganan*, pembuatannya kini menjadi lebih kompleks dan penuh dengan penambahan estetika yang baharu. Jika dahulu, warna *Penganan* adalah berwarna coklat gelap kerana terhasil daripada gula. Kini, *Penganan* datang dalam pelbagai jenis variasi warna seperti merah, hijau dan oren sesuai dengan selera anak muda yang lebih gemarkan variasi kontemporari. Penambahan rasa turut tidak terkecuali mengalami evolusi baharu, variasi rasa seperti pandan, coklat dan ros telah membawa perubahan baharu kepada *Penganan* yang bersifat tradisional menjadi gastronomi etnik yang lebih komersial.

Perubahan *Penganan* turut dilihat daripada aspek fungsinya dalam budaya Iban. Dahulu, penghasilan *Penganan* tidak dilakukan secara sesuka hati, namun pembuatan *penganan* di rumah panjang adalah sebagai suatu petanda bahawa akan berlangsungnya pesta dan ritual di rumah panjang. Sekarang, penghasilan *Penganan* telah dikomersialkan sebagai bahan dagangan terutamanya surirumah yang menggunakan warisan tradisi ini untuk menjana ekonomi dengan menjual *Penganan* secara langsung atau diaplikasi media sosial seperti *Facebook* dan *Instagram*. Malahan, *Penganan* turut dijadikan sebagai santapan pencuci mulut di hotel, *homestay* dan pusat-pusat karnival untuk dijamukan dan dikongsi kepada pengunjung. Selain itu, masyarakat Iban tidak terlalu menitikberatkan pantang larang dalam pembuatan *Penganan* Iban sebagaimana yang dilakukan oleh generasi yang lalu. Perkara ini adalah dipengaruhi oleh sistem kepercayaan baharu yang mereka anuti yang telah mengajar untuk tidak mempercayai dan bersandar kepada kekuatan ghaib, khususnya daripada idealogi

agama Kristian dan agama Islam. Secara tidak langsung, kepercayaan kepada kekuatan mistik iaitu bersandarkan kepada petanda, bunyi burung dan *antu* telah diketepikan semasa memproses *Penganan* Iban dalam konteks era baharu ini. Ini secara tidak langsung telah melenyapkan nilai estetika dan konsep pandangan dunia masyarakat Iban yang dahulunya dipengaruhi oleh alam dalam menentukan kehidupan harian mereka.

Rujukan

Appell, G. N. (2001). Iban Studies: their contribution to social theory and the ethnography of other Borneo societies. *The encyclopedia of Iban Studies: Iban history, society and culture*, 741-785.

Beginida, P., & Bala, B. (2018). Pengaruh Demografi terhadap Perubahan Sosio-Politik Orang Iban di Sarawak. *SUSURGALUR*, 6(1).

Durin, A. (2014). *Tikar bemban*. Universiti Malaysia Sarawak.

Derak, R., Amat, A., & Manap, N. A. (2020). Kehormatan dan Maruah dalam Ngayau II Karya Amil Jaya. *Jurnal Komunikasi Borneo (JKoB)*, 8, 88-94.

Emelia, T. W., & Ramadhani, S. (2021). Kekayaan Rempah Dalam Tradisi Bubur Pedas Melayu Tamiang: Kajian Tradisi Lisan. *Bahterasia: Jurnal Ilmiah Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia*, 2(2), 22-29.

Fujita, M., & Shapiro, M. (2021). *Transvestism and the onnagata traditions in Shakespeare and kabuki*. Brill.

Gansell, A. R. (2018). Dressing the Neo-Assyrian Queen in Identity and Ideology: Elements and Ensembles from the Royal Tombs at Nimrud. *American Journal of Archaeology*, 122(1), 65-100.

Hanson, W. E., Creswell, J. W., Clark, V. L. P., Petska, K. S., & Creswell, J. D. (2005). Mixed methods research designs in counseling psychology. *Journal of counseling psychology*, 52(2), 224.

Husin, P. A., Zainal, S., & Cheang, S. C. (2020). Peranan Wanita Dalam Persembahan Ritual Pengubatan Tradisional Magbuaya. *Jurai Sembah*, 1(1), 46-51.

Lenaini, I. (2021). Teknik pengambilan sampel purposive dan snowball sampling. *Historis: Jurnal Kajian, Penelitian dan Pengembangan Pendidikan Sejarah*, 6(1), 33-39.

Kendall, L., & Hiên, N. T. (2010). Dressing up the Spirits: Costumes, Cross-dressing, and Incarnation in

Korea and Vietnam. *Women and Indigenous Religions*, 93-114.

Kiyai, G., Tugang, N., & Seer, O. (2020). Ngajat Iban: A Cultural Study. *KUPAS SENI*, 8(2), 70-83.

Kiyai, G. (2021). Tampun Juah: Legenda Peradaban Awal Masyarakat Dayak Iban yang hilang: Tampun Juah: An Early Studies of the Lost Dayak Iban Civilisation. *Jurnal Peradaban*, 14(1), 54-90.

Keai, G. K. (2021). Inspirasi Alam Dalam Artifak Budaya Masyarakat Iban Di Sarawak: The Inspiration of nature in the Iban Cultural Artifacts at Sarawak. *Sains Insani*, 6(3), 154-166.

Kiyai, G., & Tugang, N. (2020). Artifak Budaya Masyarakat Iban: Warisan Dan Pusaka: Cultural Artefacts of The Iban: Heritage and Heirloom. *Jurnal Kinabalu*, 59-59.

Maisaraf Binti Marman & Siti Rabia Binti Abd Rahman. (2008). *Warisan Kebudayaan Tidak Ketara dan Gender*. Kuala Lumpur: Jabatan Warisan Negara.

Misztal, B. A. (2003). Durkheim on collective memory. *Journal of Classical Sociology*, 3(2), 123-143.

Oakley, A. (2016). *Sex, gender and society*. Routledge.

Olick, J. K. (2008). 'Collective memory': A memoir and prospect. *Memory studies*, 1(1), 23-29.

Sandin, B. (1967). *The Sea Dayaks of Borneo: before white rajah rule*. Sarawak Museum

Simonson, T. S., Xing, J., Barrett, R., Jerah, E., Loa, P., Zhang, Y & Jorde, L. B. (2011). Ancestry of the Iban is predominantly Southeast Asian: genetic evidence from autosomal, mitochondrial, and Y chromosomes. *PloS one*, 6(1), e16338.

Wardani, S., Sudrajat, A., & Ant, S. (2021). Motif Sosial Perempuan Desa Plunturan Dalam Mengikuti Grup Reyog Putri Onggopati. *Paradigma*, 10(1). -

Wiratini, N. M., Ardika, I. W., Soedarsono, R. M., & Mariyah, E. (2007). *Peranan Wanita Dalam Seni Pertunjukan Bali di Kota Denpasar*. Universitas Udayana.

Utaminingsih, A. (2017). *Gender dan wanita karir*. Universitas Brawijaya Press.