

PANGAN DAN WARISAN BUDAYA



© WWF-Indonesia / Tom Maddox

Makanan sebagai nutrisi merupakan kebutuhan dasar dan hak asasi manusia. Para antropolog dan sejarawan mengajarkan kita bahwa mengonsumsi makanan, apa yang kita golongkan sebagai makanan, bagaimana kita mempersiapkan dan menyantap makanan, merupakan sebuah makna budaya yang mendalam. Makanan mencerminkan sejarah, mengangkat tradisi dan mengungkapkan identitas suatu etnis. Makanan menandai setiap perayaan dalam siklus kehidupan kita dan dipengaruhi oleh identitas sosial. Makanan juga merupakan bagian dari sistem produksi: diambil dari bumi atau laut dan oleh petani ataupun nelayan dijual ke pasar, restoran, maupun tempat-tempat lain. Beras Adan bukan hanya hasil pertanian, namun juga merupakan produk budaya masyarakat Dataran Tinggi.



Kita tidak perlu menjadi bagian dari sebuah komunitas tradisional dalam arti fisik untuk menjadi aktor perubahan bagi gaya hidup sehat dan perlindungan tradisi budaya kehidupan. Cukup melalui pilihan makanan kita, kita dapat membantu melindungi keanekaragaman hayati serta mempertahankan nilai dan identitas budaya sumber pangan.



© Bibong

Saat ini, masyarakat semakin berkomitmen untuk menjalankan gerakan ramah lingkungan dan bergaya hidup sehat. Ada banyak gagasan yang mencoba untuk mendidik konsumen, menjaga lingkungan, meningkatkan ekonomi lokal serta melindungi identitas budaya makanan tersebut. Itu merupakan cara untuk membangun transparansi tentang asal-usul makanan dan mengembangkan kepercayaan antara produsen dan konsumen. Hal tersebut menjadikan makanan bukan lagi sebuah produk yang anonim. Makanan adalah cerminan dari hubungan ekonomi, lingkungan dan sosial-budaya tertentu.



© Edwin Meru / FORMADAT



“Kami tidak punya tanah air lain, melindungi dataran tinggi Borneo, di mana kami telah hidup secara turun temurun.”

(Lewi G Paru, Kepala FORMADAT-Indonesia)



FORMATAT

Di Pulau Borneo terdapat kekayaan berharga dilihat dari sudut pandang budaya dan keanekaragaman hayatinya. Di Borneo, dataran tingginya merupakan tanah air bagi beberapa Masyarakat Suku Dayak: Lundayeh/Lun Bawang, Sa' ban, Kelabit, dan Penan. Meskipun saat ini mereka dipisahkan oleh batas internasional antara Indonesia dan Malaysia, namun secara akar bahasa dan budaya mereka saling terkait erat, serta berbagi asal usul dan tanah air yang sama. Disana mereka hidup di daerah yang relatif terpencil, dan dengan adanya interaksi sosial dan ekonomi yang erat serta rasa saling bergantung menjadi bagian penting dari ketahanan dan kehidupan masyarakat ini.

Belajar dari pengalaman pembangunan yang tidak berkelanjutan di sekitarnya, masyarakat disana khawatir bahwa dengan meningkatnya pembangunan ekonomi daerah akan semakin meningkat pula risiko degradasi kualitas lingkungan sosial dan alam.

Pada bulan Oktober 2004, masyarakat Lundayeh/Lun Bawang, Kelabit, serta Sa' ban yang tinggal di dataran tinggi Borneo mendirikan organisasi lintas batas masyarakat adat. Forum Masyarakat Adat Dataran Tinggi Borneo -FORMATAT- bertujuan untuk meningkatkan kesadaran dan pemahaman mengenai masyarakat adat dataran tinggi, menjaga tradisi budaya serta mendorong pembangunan berkelanjutan di kawasan Jantung Borneo. Acara tersebut didukung oleh WWF-Indonesia.



Pencetakan brosur ini dimungkinkan dengan dana dari The Audemars Piguet Foundation



WWF
BORNEO
PROGRAMME



© Robertson

BERAS ADAN

DARI DATARAN TINGGI KRAYAN DI JANTUNG BORNEO





© WWF-Indonesia / Cristina Eghenter

Hamparan sawah di Kurid

PANGAN DAN KEANEKARAGAMAN HAYATI DI DATARAN TINGGI KRAYAN

Beragam sayur-sayuran dan buah-buahan yang dijual hari ini berasal dari hutan atau kawasan lain. Banyak dari tanaman tersebut dibudidayakan oleh leluhur para petani lokal hingga sekarang. Seiring waktu, sayur dan buah-buahan telah tersebar ke seluruh dunia menjadi salah satu ‘sumber pangan’. Ini merupakan hasil praktek dan eksperimen masyarakat lokal yang menjadikan adanya keragaman pilihan makanan saat ini. Budidaya tani merupakan cara di mana kita tidak hanya memproduksi makanan, namun juga dapat mengelola lahan dan sumber daya serta membentuk hubungan ekonomi, sosial dan budaya.

Beragam pemandangan mempesona tersebar di Dataran Tinggi Jantung Borneo. Suhu udara yang cukup dingin pada malam hari disebabkan karena kawasan ini terletak pada ketinggian antara 760 dan 1.200 meter di atas permukaan laut. Lebatnya hutan yang menutupi lereng gunung, hamparan sawah yang dikelilingi oleh deretan pohon bambu,



Dataran Tinggi Jantung Borneo

Legenda:

●	Desa		Elevasi (m)
—	Jantung Borneo		1 - 500
—	Sungai		501 - 1,000
---	Batas Negara		1,001 - 1,500
---	Batas Propinsi		1,501 - 2,000
—	Dataran Tinggi		2,001 - 2,500
—	Dataran Tinggi Krayan		

serta sungai yang berliku dan berjeram menjadi salah satu pemandangan yang khas disana. Masyarakat dan alam sekitar nampaknya telah bekerja sama dengan baik untuk menyuguhkan sebuah pemandangan yang indah dan berkelanjutan.

Selama berabad-abad, masyarakat lokal disana telah menggarap lahan yang tersedia menjadi sawah dan menciptakan sebuah siklus pertanian berkelanjutan yang bergantung pada peternakan



© Robertson



© Robertson



© Robertson

Siklus pertanian di desa Buduk Kubul dan Tang Payeh

kerbau. Secara lokal, baik lahan basah maupun kering sama-sama digarap, dan kebun-kebun yang ada juga dibudidayakan serta ditanami dengan berbagai macam jenis sayur dan buah-buahan.

Perjalanan ke Dataran Tinggi Krayan akan memukau para pengunjung yang datang kesana karena tingginya keranekaragaman hayati yang dimiliki. Hasil survei menunjukkan bahwa, misalnya, terdapat lebih dari 40 varietas padi



© Robertson



© Robertson



© Robertson

yang ditanam dan dikembangkan di daerah ini. Beragamnya tanaman pangan lokal dan sumber daya yang ada bukan hanya menunjukkan sebuah cara yang bermanfaat bagi pelestarian keanekaragaman hayati, namun juga dapat menjaga kualitas dan sumber nutrisi untuk membangun ketahanan dan kemampuan beradaptasi. Dengan terpeliharanya varietas benih dan tanaman, masyarakat setempat akan lebih mampu mengatasi perubahan iklim ataupun tantangan lingkungan.

BERAS ADAN KRAYAN

Beras Adan merupakan salah satu beras dengan kualitas terbaik di antara varietas padi lokal lain yang hingga saat ini masih dibudidayakan di Krayan dan daerah Dataran Tinggi lainnya. Terdapat tiga varietas yang berbeda: putih, merah dan hitam. Beras ini terkenal dengan biji-bijian kecil dan tekstur halus serta rasa yang enak. Tingginya karbohidrat (varietas putih) dan kandungan mineral (varietas hitam) membuat beras ini mampu memberikan kontribusi untuk nilai gizi yang sangat baik.

Beras Adan dibudidayakan sesuai dengan cara-cara tradisional dan organik oleh para petani Dataran Tinggi baik di Sarawak maupun di Krayan (Kalimantan). Setiap keluarga menggarap antara satu hingga lima hektar sawah dan proses budidayanya memerlukan kerja yang intensif. Air yang bersih dan segar dialirkan dari pipa bambu atau parit alami ke sawah. Kerbau tidak digunakan untuk



Beras Adan Hitam

membajak namun setelah panen dilepasliarkan ke sawah untuk menginjak-injak tanah, memakan gulma serta menyuburkan tanah, sehingga membuat sawah siap diolah untuk musim selanjutnya. Pembibitan biasanya dimulai sekitar bulan Juli dan penanaman dilakukan setelahnya. Musim panen dimulai sejak akhir Desember hingga Februari. Panen beras Adan hanya setahun sekali.

Pada tahun 2012, pemerintah Indonesia memberikan sertifikasi Indikasi Geografis (GI) bagi Beras Adan dari Dataran Tinggi Krayan sebagai pengakuan atas karakteristik yang unik di beras lokal ini. Hanya beras dari Krayan yang dapat dipromosikan dan dipasarkan dengan nama Beras Adan Krayan. Dan baru-baru ini, Beras Adan dari Krayan juga terdaftar di *Slow Food** Ark of Taste. (<http://www.slowfoodfoundation.com/ark/details/1982/black-adan-Krayan-rice#.U5av56WpM7E>)

* Yayasan Slow Food adalah organisasi non-profit yang mengkoordinasikan berbagai proyek dalam mendukung keanekaragaman makanan dan sumber pangan.

Beras Adan Putih

