LEGENDA GARAM GUNUNG

Menurut legenda setempat, garam gunung ditemukan oleh seorang pemburu. Sang pemburu menembak seekor burung dengan sebuah sumpit dan burung tersebut jatuh ke rawa-rawa di hutan. Pemburu tersebut lalu mengambil burung yang mati itu, kemudian mencabuti bulu-bulunya serta mencucinya di dalam air rawa dan kemudian pulang ke rumah. Saat di rumah, ia memanggang burung tersebut dan sangat terkejut dengan rasa dagingnya. Belum pernah ia merasakan daging seperti itu sebelumnya.

Pemburu tersebut kembali ke tempat awal di mana ia mendapatkan burung itu serta melihat sekeliling untuk mencari tahu mengapa daging burung tangkapannya terasa begitu gurih. Ia mencicipi air yang berada di rawa-rawa dan akhirnya menyadari bahwa air disana berbeda dengan air biasa. Sejak peristiwa itu, masyarakat disana mulai menggunakan air tersebut untuk memasak makanan hingga mereka menemukan cara untuk menguapkan air lalu mengekstraknya menjadi kristal garam.

Sumber garam di Long Layu
© WWF-Indonesia / Cristina Eghenter

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.

© 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)

FORMADAT

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 -FORMADAT- 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.

FORMADAT – BORNEO
PEOPLE IN THE HEART OF BORNEO

WWF Green & Fair Products
Supported by WWF-Indonesia

Pencetakan brosur ini dimungkinkan dengan dana dari **The Audemars Piguet Foundation**

WWF
BORNEO PROGRAMME

© WWF-Indonesia / Cristina Eghenter

GARAM GUNUNG

DARI DATARAN TINGGI KRAYAN DI JANTUNG BORNEO

KEARIFAN TRADISIONAL DAN SUMBER DAYA ALAM DI DATARAN TINGGI KRAYAN

Dataran Tinggi Jantung Borneo

Legenda:

- Desa
- Jantung Borneo
- Sungai
- Batas Negara
- Batas Propinsi
- Dataran Tinggi
- Dataran Tinggi Krayan

Elevasi (m)

- 1 - 500
- 501 - 1,000
- 1,001 - 1,500
- 1,501 - 2,000
- 2,001 - 2,500

Beragam pemandangan mempesona tersebar di Dataran Tinggi Jantung Borneo. Lebatnya hutan yang menutupi lereng gunung, hamparan sawah yang dikelilingi pohon bambu, serta sungai yang berliku dan berjeram menjadi salah satu pemandangan yang khas disana. Lahan dan sumber daya alamnya yang digarap oleh masyarakat setempat juga cukup mempengaruhi pemandangan alam di sana. Saat ini, masyarakat dan alam sekitar nampaknya telah bekerja sama dengan baik untuk menyuguhkan sebuah pemandangan yang indah.

© Edwin Meru / FORMADAT

Yang unik dari dataran tinggi Borneo adalah banyaknya mata air garam yang tersebar di lembah-lembah aluvial yang relatif datar. Sebagian besar berada di daerah rawa yang rendah, dan yang lain mengalir dari kaki bukit di hutan serta bercampur dengan air sungai. Hingga hari ini ada 33 mata air garam yang diketahui terdapat di dataran tinggi Krayan, namun tidak semuanya dapat digunakan untuk memproduksi garam gunung, atau dalam bahasa lokal biasa disebut *tucu'* (Jay Langub, 2012).

Jayl Langub, 2012. Krayan Highland Salt in Central Borneo: Its uses and significance. Borneo Research Bulletin, vol 43, 2012: 186-204.

PROSES PEMBUATAN GARAM GUNUNG *(TUCU')*

Garam gunung berasal dari air yang memiliki salinitas tinggi yang mengalir dari dalam tanah. Air tersebut sudah ada di dalam tanah sejak jutaan tahun yang lalu ketika dataran tinggi disana masih ditutupi oleh laut.

Seiring berjalannya waktu, masyarakat setempat telah mampu mengidentifikasi mata air garam yang dapat dikonsumsi oleh manusia *(main)* dan mata air garam yang dapat dikonsumsi oleh satwa liar *(rupan)*. Dengan kecerdasan dan keterampilan yang dimiliki, masyarakat setempat telah mengubah air yang memiliki salinitas tinggi menjadi garam dan dapat dijual ke daerah lain. Meskipun kita tidak tahu kapan persisnya masyarakat disana mulai mengambil garam dari mata air yang ada, melalui catatan etno-historis kita dapat mengetahui bahwa garam adalah salah satu komoditas yang paling berharga serta dapat diperjualbelikan di pedalaman Borneo. Garam merupakan sebuah produk yang bernilai tinggi, dan pada zaman dahulu, satu balok garam dapat ditukarkan dengan sebuah pisau logam (parang) di Apo Kayan.

© WWF-Indonesia / Tom Maddox

© WWF-Indonesia / Cristina Eghenter

Proses produksi garam terjadi sepanjang tahun, namun menjadi sedikit berkurang saat bersamaan dengan datangnya masa tanam dan panen padi. Di Krayan, secara bergiliran mereka memproduksi garam, menghabiskan dua hingga tiga minggu di lokasi produksi pada suatu waktu jika lokasinya cukup jauh dari desa tempat mereka tinggal. Perempuan memiliki peranan penting dalam proses pembuatan. Garam berkembang menjadi sebuah komoditas utama sebagai konsumsi sehari-hari dan juga untuk dijual. Metode yang digunakan merupakan metode tradisional yang dikembangkan secara lokal, dengan sedikit inovasi baru yakni menggunakan tong logam untuk memasak dalam jumlah yang lebih besar serta dapat mengekstrak garam dalam waktu yang lebih singkat.

© WWF-Indonesia / Tom Maddox

Garam Gunung Krayan

Garam dikemas secara tradisional yaitu dengan cara memanaskan garam yang sudah dipadatkan ke dalam bambu di atas tungku api dan kemudian membungkusnya menggunakan daun. Biasanya garam disimpan dalam tumpukan kayu bakar di atas perapian di dapur. Dengan cara ini balok-balok garam akan tetap keras dan kering, serta dapat digunakan selama bertahun-tahun.

Proses produksi garam gunung adalah bagian penting dari warisan sejarah dan budaya masyarakat yang tinggal di dataran tinggi Borneo. Garam gunung sering diberikan kepada pengunjung sebagai cinderamata ketika berkunjung ke rumah keluarga yang tinggal di daerah dataran rendah. Masyarakat dari etnis lain juga mencari garam gunung karena mereka percaya bahwa garam gunung dapat berfungsi sebagai obat. Hingga hari ini, garam tetap menjadi komoditas perdagangan dan sebuah simbol identitas bagi masyarakat Krayan.

© Bibong

Baru-baru ini, garam gunung Krayan terdaftar di *Slow Food* Ark of Taste*. Ini merupakan sebuah pengakuan produk yang tidak hanya memiliki karakteristik unik dan cita rasa lokal, namun juga sebuah produk yang termasuk langka dan istimewa. *(http://www.slowfoodfoundation.com/ark/details/1979/mountain-salt-from-the-krayan-highlands#.U5axVaWpM7E)*

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