

KAJIAN AWAL GANGAN PALIAT: SEBUAH PENJELASAN SEJARAH

Mursalin, Eko Novi Chandrawardana, Yuliansyah, Muhammad Fitriadi

Pendahuluan

Cuaca di Kota Tanjung, Kabupaten Tabalong terasa amat panas. Matahari seperti hanya beberapa meter di atas kepala. Waktu memang sudah menunjukkan jam 13.30, persis setelah salat Zuhur. Perut terasa keroncongan, maklum “setelan otomatis” untuk jam itu adalah makan siang. Korelasi antara panas dan lapar membuat isi kepala hanya membayangkan makanan lezat. Tak susah untuk membayangkan makanan apa yang cocok untuk disantap, daerah ini sudah kadung terkenal dengan hidangan khas, yaitu gangan Paliat.

Membayangkan gangan paliat membuat perut semakin meronta kelaparan. Di depan mata seakan muncul bayangan kuah santan yang kental dan gurih berwarna kuning. Tercium aroma khas limau kuit yang berpadu dengan khas dengan aroma santan dan kunyit yang dituangkan ke piring. Kemudian, pada piring itu, sudah siap menunggu ikan baung gurih yang matang direbus bersama kuah santan. Genjer, pucuk daun singkong, dan terong rebus ikut menunggu beserta sambal acan. Perpaduan antara gurih, segar, dan pedas adalah cita rasa ternikmat, membuat perut tak berhenti meronta.

Rasa yang seperti itu hanya bisa dinikmati di Tabalong saja. Ketika ke daerah lain seakan-akan seperti ada yang kurang, meski yang membuat gangan Paliat memang orang Tabalong. Apakah ada korelasi antara tempat dan cita rasa?, atau ini hanya persepsi subjektif belaka?. Namun, pertanyaan yang lebih penting adalah, mengapa makanan ini lekat dengan Tabalong?

Memang, sulit sekali menelusuri sejarah kuliner ini secara spesifik. Tidak ada dokumen tertulis yang mencatat sejarah kuliner di daerah Tabalong. Hanya saja ada beberapa catatan sejarah lisan dan dokumen sekunder lain yang mengarah pada keberadaan bahan dan bumbu kuliner berkuah santan ini.

Hikayat Banjar yang ditulis sekitar abad 17 sama sekali tak pernah menyinggung soal makanan berkuah santan ini atau hanya sekadar ciri-cirinya. Catatan sejarah lisan itu hanya menyebutkan beberapa makanan dan penganan saja.

Dalam transliterasi Hikayat Banjar oleh J.J Ras telah menyebutkan bahwa “Lambu Mangkurat sudah mamuhun pada putri itu, sarta putri itu mambari sangu djawadah, seperti mamegan, dan gagatas, dan nanuman, dan dodol, dan alua daram, dan satu minyak baboreh”.¹ Kelima kudapan tersebut masih bisa diidentifikasi hingga sekarang dalam kehidupan sehari-hari, termasuk dalam ritual.

Sangat dimungkinkan makanan-makanan dalam lingkup keraton Negara Dipa dan Negara Daha amat dekat dengan Jawa. Hikayat Banjar menyebutkan bahwa kehidupan bangsawan di istana sepatutnya mengikuti tradisi Majapahit, mungkin termasuk soal makanan.² Oleh karena itu kosakata beberapa makanan dan bahannya yang berakar dari bahasa Jawa kuno masih terdapat dalam Bahasa Banjar. Dalam teks Prasasti Taji menyebutkan ada hadangan (kerbau), hayam (ayam), sasawi (sawi), lumbu (talas), lakatan (ketan), dan uyah (garam).³ Kemudian dalam Serat Centini terdapat kata karai/krai (timun) dan kata gangan untuk menyebut lauk pauk berupa sayuran.⁴ Data-data tersebut seakan mengindikasikan bahwa makanan berupa kuah santan tidak muncul pada era-era kuno. Dengan kata lain muncul pada setelah pada era kuno.

¹ J.J Ras, *Hikayat Banjar*, ed. Siti Hawa Salleh (Selangor: Percetakan Dewan Bahasa dan Pustaka, 1990).

² Ras.

³ Fadly Rahman, *Jejak Rasa Nusantara: Sejarah Makanan Indonesia* (Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama, 2016).

⁴ Timbul Haryono, “Teori Linguistik Tradisional Jawa dan Masalahnya,” *Humaniora* 0, no. 8 (June 24, 2013), <https://doi.org/10.22146/jh.2073>.

Peristilahan kata gangan dengan pengertian makanan yang berkuah sendiri pun membuat masalah tersendiri. Jika melihat dari akar kata dari bahasa Jawa Kuno, gangan berarti lauk berupa sayur. Sedangkan dalam bahasa Banjar berupa makanan yang berkuah. Lalu, mengapa terjadi perbedaan definisi ini?

Masalah lanjutan pun muncul, kata gangan memang berasal dari Jawa, namun makanan berkuah santan ada kemungkinan berasal dari Melayu. William Marsden mencatat bahwa hampir semua orang-orang Melayu di Sumatra membuat lauk pauk dimasak sama seperti membuat kari India.⁵ Orang Melayu menyebutnya sebagai gulai. Bahan utamanya adalah santan dan sayuran.⁶ Jelas penggunaan bahan itu berbeda dengan kari India yang menggunakan susu. Hal ini membingungkan jika melihat dalam konteks gangan Paliat. Makanan ini bernama gangan, namun konsepnya berkuah santan, layaknya gulai.

Berdasarkan masalah diatas, setidaknya artikel ini berfokus pada dua hal. Pertama: bagaimana proses kebudayaan bisa memunculkan kuliner bernama gangan Paliat?. Kedua: mengapa gangan Paliat identik dengan Tabalong?.

Metode

Metode yang akan digunakan untuk meneliti fakta-fakta tentang sejarah gangan Paliat ini adalah metode sejarah. Metode ini terdiri dari empat tahap; pengumpulan data primer dan sekunder yang disebut sebagai heuristik, kritik sumber internal dan eksternal yang menilai sumber sejarah, lalu sumber itu diinterpretasi (tafsirkan), lalu sejarah ditulis (historiografi).⁷

Sumber primer yang penulis jadikan data berasal dari wawancara dan buku literatur, jurnal, maupun artikel. Artinya semua sumber yang penulis gunakan adalah sumber sekunder. Memang, sangat sulit menemukan sumber primer tentang gangan Paliat, karena masakan ini hanya hidup sebagai fakta mental dalam benak masyarakat. Namun, nyatanya gangan Paliat itu ada. Dan artikel ini akan menguak asal usul kuliner ini dan diidentikkan dengan Tabalong.

Kemudian, kritik sumber yang penulis adalah memeriksa kredibilitas penulis dan narasumber. Setelah didapatkan hasil kritik sumber, lalu data-data tersebut dipilah berdasarkan validitas dan mampu menunjukkan kebenaran.

Selanjutnya, data valid itu akan ditafsirkan dengan cara dihubungkan antar data dan disusun alur kronologinya. Proses menghubungkan antar data itu dibantu dengan sumber-sumber lain sampai nampak kejelasan alur peristiwa atau kausalitas.

Bagian terakhir adalah penulisan sejarah atau historiografi. Sedapat mungkin penulis akan menyajikan tulisan artikel ini dengan bahasa yang sederhana. Hal itu dilakukan agar tulisan mudah untuk dimengerti pembaca dengan luas. Dan, agar tulisan tidak menjadi “kering”, sebisa mungkin gaya tulisan eksplanatif dibarengi gaya naratif-deskriptif.

Hasil dan Pembahasan

Dalam penciptaan karya, tidak ada yang benar-benar baru di bawah kolong langit ini, semua hanya pengulangan. Ada puluhan, bahkan mungkin ratusan makanan yang menggunakan kuah santan dengan bumbu rempah yang menyertainya. Jenisnya pun beragam, ada opor, gulai, dan kari. Jangan adalah pengecualian, karena makanan ini tak harus menggunakan santan sebagai bahan dasar. Ketiga makanan ini sama-sama berbahan dasar santan. Namun yang membedakannya hanya pada bumbu yang memberikan cita rasa berbeda pada ketiganya.

⁵ William Marsden, *The History of Sumatra*, Repr. of the 3. ed. 1811, reissued in a new ed. 1986, Oxford in Asia Handback Reprints (Singapore: Oxford Univ. Pr, 1986).

⁶ Marsden.

⁷ Louis Gottschalk, *Mengerti Sejarah*, 3rd ed. (Jakarta: UI Press, 1983).

Sejarah makanan dibentuk dari berlapis-lapis benang peristiwa yang kusut dan tak mudah diurai. Bermula dari makanan-makan yang disediakan oleh alam dan dikonsumsi langsung oleh manusia pada era purba. Kemudian, mereka mengenal api untuk memasak dan memanfaatkan bahan yang ada disekitarnya untuk diolah. Lalu, zaman semakin berubah, jejaring interaksi sosial manusia semakin luas. Pertukaran bahan makanan, cara memasak, cara menghidangkan, hingga cara menikmatinya pun terjadi.

Begitu pula yang terjadi di Kalimantan bagian tenggara ini. Berbagai macam bangsa datang silih berinteraksi dengan penduduk lokal dan terjadi pertukaran informasi tentang makanan. Hadirnya orang Banjar sebagai hasil amalgamasi dari Melayu, Jawa, dan orang-orang lokal adalah bukti nyata interaksi itu. Lalu disusul bangsa-bangsa lain, semisal India, Cina, Arab, dan Belanda.

Faktor interaksi antar bangsa itu, bukan satu-satunya faktor. Kondisi geografis juga turut menentukan bahan pangan dari tanaman yang bisa tumbuh dan binatang yang bisa hidup pada sebuah bentang wilayah.

Seperti yang sudah disinggung pada bagian pendahuluan, Hikayat Banjar sudah menyebutkan beberapa jawadah atau kudapan; mamegan, gagatas, nanuman, dodol, dan alua daram. Kelima makan tersebut masih bisa dikenali hingga kini. Mamegan menurut J.J Ras diidentifikasi sebagai kudapan manis yang terbuat dari durian yang dimasak dan dikeringkan, mungkin mirip lempok durian.⁸ Gagatas identik dengan kue getas yang terbuat dari ketan dan berlumur dengan gula. Sedangkan nanuman diidentifikasi oleh J.J Ras seperti daging/ikan/nasi yang bersaus bumbu yang dibungkus daun pisang lalu dikukus, makanan ini identik dengan paisan atau pepes.⁹ Lalu, dodol juga masih masih diidentifikasi pada masa sekarang, bahkan ketika ritual manyanggar banua di Barikin, dodol dan wajik termasuk makanan dalam sesajian.¹⁰ Dan terakhir adalah alua daram yang berupa kue atau manisan dan direndam dalam air gula.

Dalam beberapa ritual Banjar seperti mandi pangantin dan manopeng, kudapan-kudapan tersebut memang sering dijumpai. Kudapan itu terdiri dari empat puluh satu macam wadai (kue kudapan) seperti kokoleh, cincin, gagatas, lamang, cingkaruk, dodol, dan lamang.

Kudapan ritual itu terbuat dari beras, ketan, telur, kelapa, ubi, pisang, gula dan sayur sayuran. Menurut kepercayaan Urang Banjar, bahan-bahan ini seakan menggantikan persembahan manusia kepada roh halus. Beras dan ketan sebagai pengganti daging, telur pengganti mata, pisang pengganti tulang, dan gula merah pengganti darah.

Kudapan atau juwadah diatas juga dikenal di Jawa. Boleh jadi ini mengindikasikan bahwa ada pengaruh Jawa untuk persoalan makanan ini. Seperti halnya yang disebutkan oleh Hikayat Banjar, bahwa sepatutnya mengikuti adat Majapahit, mungkin termasuk soal makanan. Oleh karena itu, tak mengherankan jika banyak kosakata Jawa tentang bahan atau jenis makanan yang ada juga dalam kosa kata bahasa Banjar. Mungkin, pada masa ini makanan jangan diperkenalkan di daerah Kalimantan bagian tenggara ini.

Pengaruh makanan maupun tata boga ala Melayu ikut memengaruhi ketika Kesultanan Banjar berdiri. Boleh jadi pada masa ini masakan berkuah santan diperkenalkan ke Tanah Banjar. Hal ini diperkuat dengan mobilitas Urang Banjar yang mampu berdagang ke pulau-pulau lain, mungkin termasuk ke Tanah Melayu, sehingga mereka mengenal masakan yang berkuah santan.

Perdagangan lada seolah menjadi magnet tersendiri bagi bangsa asing untuk datang ke Tanah Banjar. Mula-mula orang Cina yang menjadi pengepul lada, lalu datang bangsa Inggris dan Belanda.

⁸ Ras, *Hikayat Banjar*.

⁹ Ras.

¹⁰ Yustan Azidin et al., *Upacara Tradisional Yang Berkaitan Dengan Peristiwa Alam Dan Kepercayaan Daerah Kalimantan Selatan* (Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Direktorat Jenderal Kebudayaan, Proyek Pengembangan Permuseuman Kalimantan Selatan, 1985).

Tak lupa pula orang-orang Arab dan India. Bangsa-bangsa dari negeri atas angin itu juga turut memengaruhi citarasa dan tata boga kuliner Banjar. Contohnya penggunaan cuka oleh orang Cina pada masakan tertentu. Oleh orang Banjar, cuka itu diganti dengan perasan limau kuit.

Faktor-faktor yang saling berkelindan itu menjadi pemicu munculnya gangan paliat. Bermula diperkenalkannya makanan jagan yang berupa sayur oleh orang-orang Jawa. Lalu, diperkenalkan pula kuliner berkuah santan oleh orang-orang melayu. Karena orang Banjar kadung mengenal istilah jagan atau gangan sebagai makanan sayur berkuah, lalu makanan yang berkuah santan juga dianggap sebagai gangan. Dan ini prosesnya terus berlanjut hingga pada masa modern. Lalu, beras sebagai makanan pokok masyarakat Banjar, kemudian mudahnya kunyit dan limau kuit ditemukan. Belum lagi singkong, genjer, dan terong juga mudah didapat, turut memuluskan munculnya ide membuat gangan Paliat itu sendiri.

Munculnya gangan paliat sangat mungkin akibat dari proses yang tidak disengaja. Bermula pada tahun 1950an seseorang bernama Paliat dari desa Sungai Buluh bereksperimen membuat gangan yang berkuah santan kental ini.¹¹ Mungkin dia mencoba mengkombinasikan cita rasa berbagai kuah santan dan ikan, hingga terciptalah kombinasi rasa yang harmonis. Makanan itu kemudian dibagikannya pada tetangga. Karena enak, maka resep dari Paliat itu tersebar dan menjadi ide jualan.

Awalnya gangan Paliat hanya berupa kuah dengan ikan beserta sambalnya saja, seperti yang lazim ditemukan pada masakan rumahan di seantero Tabalong.¹² Namun lama-kelamaan berkembang dengan tambahan pelengkap berupa sayur.

Mengenai nama Paliat sendiri terdapat dua versi. Versi pertama berasal dari nama si pembuat makanan ini, yaitu Paliat. Versi kedua adalah nama Paliat justru berasal dari sifat kuah santan yang kental itu sendiri, atau dalam bahasa setempat disebut liat.

Kesimpulan

Gangan Paliat, hidangan ikonik dari Tabalong, Kalimantan Selatan, merupakan perpaduan budaya dan sejarah yang tercipta dalam kelezatan kuliner. Akarnya tertanam dalam tradisi kuliner Banjar yang kaya, diwarnai oleh interaksi dengan budaya Jawa, Melayu, Cina, India, dan Arab. Faktor geografis Kalimantan yang subur pun turut berperan dalam menentukan bahan-bahan yang digunakan.

Sejarah mencatat bahwa makanan berkuah santan kemungkinan besar diperkenalkan oleh orang-orang Melayu, dan Gangan Paliat sendiri diyakini lahir pada tahun 1950-an oleh tangan kreatif seorang bernama Paliat dari desa Sungai Buluh. Nama "Paliat" diselimuti dua versi: sebagai penghargaan atas penciptanya atau merujuk pada kekentalan kuah santan ("liat" dalam bahasa setempat).

Karakteristik Gangan Paliat menyerupai opor, gulai, dan kari, namun memiliki cita rasa khas yang membedakannya. Bumbu rempah seperti kunyit dan limau kuit memberikan aroma dan rasa yang istimewa, berpadu dengan santan kental yang kaya rasa. Ikan, sayur, dan sambal menjadi pelengkap sempurna, menciptakan perpaduan tekstur dan rasa yang memikat.

Seiring waktu, Gangan Paliat mengalami evolusi. Awalnya hanya berupa kuah dengan ikan dan sambal, kini hidangan ini menjelma menjadi sajian yang lebih lengkap dengan tambahan sayur. Popularitasnya pun terus meningkat, menjadikannya salah satu kuliner favorit di Kalimantan Selatan dan digemari oleh berbagai kalangan.

Gangan Paliat bukan sekadar hidangan lezat, melainkan cerminan dari kekayaan budaya dan sejarah Kalimantan Selatan. Setiap suapan membawa kita pada perjalanan interaksi budaya dan tradisi, dibalut dalam kelezatan yang tak terlupakan.

¹¹ Mariyam Mariyam, Wawancara Tentang Sejarah Lisan Gangan Paliat, January 23, 2024.

¹² Mariyam.

Daftar Pustaka

- Azidin, Yustan, Sjarifuddin Sjarifuddin, M. Idwar Saleh, and A. Gazali Usman. *Upacara Tradisional Yang Berkaitan Dengan Peristiwa Alam Dan Kepercayaan Daerah Kalimantan Selatan*. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Direktorat Jenderal Kebudayaan, Proyek Pengembangan Permuseuman Kalimantan Selatan, 1985.
- Gottschalk, Louis. *Mengerti Sejarah*. 3rd ed. Jakarta: UI Press, 1983.
- Haryono, Timbul. "Teori Linguistik Tradisional Jawa dan Masalahnya." *Humaniora* 0, no. 8 (June 24, 2013). <https://doi.org/10.22146/jh.2073>.
- Mariyam, Mariyam. Wawancara Tentang Sejarah Lisan Gangan Paliat, January 23, 2024.
- Marsden, William. *The History of Sumatra*. Repr. of the 3. ed. 1811, Reissued in a new ed. 1986. Oxford in Asia Handback Reprints. Singapore: Oxford Univ. Pr, 1986.
- Rahman, Fadly. *Jejak Rasa Nusantara: Sejarah Makanan Indonesia*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama, 2016.
- Ras, J.J. *Hikayat Banjar*. Edited by Siti Hawa Salleh. Selangor: Percetakan Dewan Bahasa dan Pustaka, 1990.