

kosmo 31/7/2011

AIR masin perlu dimasak selama 24 jam sebelum menjadi butiran garam.

momen



Oleh SITI NOR AFZAN KASIMAN
afzan.kasiman@kosmo.com.my

Telaga garam tidak pernah kering

Lemang garam Bario, Sarawak dibakar sehingga buluh tersebut rentung dan pecah.



TERDAPAT enam tungku yang diperbuat daripada batu-bata di rumah garam Kampung Pa' Umor.



TELAGA air masin di Kelabit Highlands ini tidak pernah kering.

URAT kasar di tangan sasa Tinus Beram, 46, timbul apabila dia mengangkat baldi berisi air masin yang ditimba dari telaga berhampiran.

Sebaik sahaja baldi mencecah tanah, Tinus dibantu isterinya, Ramina Tingang, 43, cermat mencurahkan air dari baldi ke dalam tong dram yang telah dibelah dua sekali gus menjadi periuk untuk menjerang air.

Menurut pasangan Kelabit ini, untuk menghasilkan garam bukit, air yang diambil daripada telaga air masin perlu dimasak dengan api sederhana besar selama sehari semalam.

Air masin yang sudah dimasak selama 24 jam mengalami proses pengkristalan di mana air tadi akan bertukar ke butiran garam halus. Pada fasa ini, proses bertambah rumit kerana air yang dimasak perlu sentiasa dipantau untuk mengelak kristal garam menjadi kering dan hangus.



RICHARD

"Api perlu dijaga dengan rapi, tidak boleh terlalu besar atau

EKSTRA Garam bukit Bario

● Walaupun harganya agak tinggi, namun permintaan terhadap garam bukit Bario sangat menggalakkan.

● Satu pantang garam Bario ialah kelembapan. Simpan garam yang dibungkus dengan daun ilad di tempat yang sejuk dan kering.

● Rasanya yang tidak terlalu masin pula bagus untuk menyeimbangkan tekanan darah dan membantu merawat masalah kulit.

● Tradisi membuat garam bukit ini adalah warisan nenek moyang kaum Kelabit di Bario.

● Rumah garam Pa' Umor terletak di pinggir hutan belantara Bario. Di sini hanya empat keluarga yang masih meneruskan tradisi memasak garam bukit

memasak garam bukit. Mereka akan bergilir-gilir menggunakan rumah garam tersebut untuk memenuhi permintaan pelanggan dan keperluan sendiri.

● Bario terletak di timur laut Sarawak dan merupakan penempatan orang Kelabit. Dari Bario, dengan berjalan kaki selama enam jam, anda akan berada di sempadan Indonesia.

● Bandar yang paling hampir dengan Bario ialah Miri, iaitu 50 minit penerbangan dengan pesawat Mas Wing atau 14 jam memandu pacuan empat roda menggunakan jalan balak.

terlalu kecil. Ia juga perlu dimasak dalam tempoh yang ditetapkan kerana garam yang kurang masak akan menurun kualitinya.

“Kami percaya lebih lama ia dimasak, lebih bagus garam yang dihasilkan kerana ia cukup kering dan tahan lebih lama,” ujar Tinus.

Pada jam-jam terakhir, air masin tadi akan bertukar menjadi kristal halus garam.

Ketika ini, garam terus dikacau sehingga airnya hampir kering. Selepas itu, ia dipindahkan ke bekas lain untuk disejukkan.

Setelah sejuk, dengan menggunakan sudu, garam dimasuk-

kan ke dalam sebatang buluh berukuran 30 sentimeter (sm) dengan diameter 4sm.

Rentung

Selepas itu, buluh itu dilubangkan di ruas bawahnya menggunakan paku kecil supaya air lebihan masakan garam tadi dapat ditapis keluar.

Selesai garam ditoskan, buluh tersebut dibakar dengan bara api, kaedahnya tidak ubah seperti memasak lemak.

Bezanya di sini, lemak garam tersebut dibakar sehingga buluh tersebut rentung dan pecah.

“Kami bakar garam dalam bu-

luh untuk mengering dan mengeringkan garam,” kata Tinus.

Siap sahaja membakar, garam yang sudah mengeras seperti silinder dikeluarkan dari buluh dan dilayurkan pula di atas bara api selama 15 minit.

Jelas Tinus, proses tersebut dilakukan untuk mengeluarkan kesan hitam dari buluh yang rentung tadi.

Usai melayur, garam yang sudah keras seakan batu itu dibiarkan sejuk.

Sesudah itu, Ramina akan

membelek batang-batang garam tersebut. Jika ada kesan hitam yang masih tertinggal, dia akan membersihkannya dengan mengikis menggunakan pisau.

“Garam yang putih bersih ini boleh dijual manakala yang hitam ini kami gunakan untuk masak sayur,” kata Ramina.

Selepas sejuk, batang-batang garam tadi dibungkus menggu-



BANGSAL usang tempat memproses garam ini telah diubah suai hasil kerjasama FAMA dan Angkatan Tentera Malaysia.



LALUAN balak yang perlu ditempuh sebelum sampai ke pinggir hutan di Pa' Umor.



BARIO terletak di timur laut Sarawak.



TINUS tekun membungkus ketulan garam dengan daun ilad.



GARAM perlu ditoskan sehingga kering sebelum boleh dibakar.



GARAM yang telah disejukkan dimasukkan ke dalam buluh.

akan daun ilad yang bentuknya seperti daun pokok kipas lebar.

Daunnya yang masih hijau dikoyakkan selebar 20sm bagi membalut ketulan silinder garam.

Tidak kering

Balutan tersebut dikemaskan lagi dengan ikatan daripada buluh yang telah diraut halus, tidak ubah seperti membalut lepat pulut.

Menurut seorang pengusaha garam bukit berpengalaman, Pintanaran Sorok, 60, kalau kena cara menyimpannya, garam bukit boleh tahan sehingga bertahun-tahun.

“Warnanya tidak berubah, ia tidak hapak malah kadar kemasinannya tetap sama seperti hari pertama ia disimpan,” ujarnya

yang telah menghasilkan garam bukit sejak lebih 40 tahun lalu.

Menyifatkan telaga air masin itu sebagai lubuk rezeki bagi masyarakat setempat, Pinataran yang juga berketurunan Kelabit tidak memberitahu, air telaga tersebut tidak pernah kering.

“Penduduk juga percaya kalau tanah di kawasan ini digali, ia juga akan mengeluarkan air masin,” katanya.

Di sebalik kerjaya sebagai pengusaha garam bukit, sebenarnya banyak tugas yang perlu dilaksanakan sebelum, semasa dan selepas memasak garam.

Richard Peter, 37, yang sudah lebih 20 tahun membuat garam di

Kampung Pa’ Umor mengakui bukan mudah membuat garam bukit.

Kurang tidur

“Kerjanya bukan sahaja banyak malah menuntut ketekunan, semangat kerja dan kekuatan fizikal serta mental yang tinggi.

“Dua minggu sebelum masuk ke rumah garam, kami perlu mencari kayu api di hutan dan membawanya ke mari dengan menggunakan kerbau.

“Kayu yang biasa digunakan ialah kayu laban dan kayu rhu hutan,” jelas Richard.

Ketika air masin dimasak, lain pula cabarannya. Biasanya pengusaha garam akan duduk di

rebung dan umbut menjadi makanan kami,” ceritanya yang masih mengekalkan cara menghasilkan garam bukit mengikut tradisi kaum Kelabit.

Begitupun, dalam tempoh berkenaan, kira-kira 200 hingga 230 batang garam boleh dihasilkan.

Setiap sebatang dijual antara RM10 hingga RM15, bergantung pada saiznya. Ini bermakna, pembuat garam boleh memperoleh pendapatan lebih kurang RM2,000 hingga RM2,300 dalam tempoh tersebut.

Garam itu dijual di pasaran tempatan terutamanya warga Bario yang majoritinya orang Kelabit dan Penan.

Ada juga garam yang dijual



MENURUT Ramina, walaupun proses penghasilannya sukar, garam bukit Bario menjanjikan pulangan lumayan.

sini selama dua minggu.

“Dalam tempoh itu, kami akan bawa keluarga tinggal bersama.

“Di sinilah kami bekerja, rehat, makan dan juga tidur,” ujarnya sambil menunjukkan rumah yang hanya terdapat dua pelantar kayu dan enam tungku memasak di dalamnya.

“Dalam masa 24 jam, air perlu ditambah sebanyak tiga kali iaitu pada waktu pagi, petang dan tengah malam atau awal pagi.

“Selain air, nyalaan api juga perlu sentiasa dipastikan tidak terlalu kecil atau terlalu besar.

“Sumber makanan di sini juga terhad dan kami hanya makan sayuran yang dipetik sekitar kawasan rumah garam. Biasanya

hingga ke Miri dan Kuching, namun harganya meningkat dua ke tiga kali ganda.

Menjelaskan fenomena pembentukan telaga air masin di kawasan bukit, mantan Ketua Jabatan Geologi, Universiti Malaya (UM), Prof. Madya Mohd. Ali Hasan berkata, ia mungkin berlaku disebabkan oleh kewujudan mineral garam asli yang terdapat di kawasan tersebut.

“Telaga air masin di kawasan tanah tinggi kaya dengan iodin dan banyak yang diproses menjadi garam bukit.

“Ia memang bagus untuk tubuh bahkan boleh dijadikan asas kepada pelbagai makanan kesihatan lain,” katanya.

Garam elak beguk

DIPROSES dari telaga air masin yang terdapat di Kelabit Highlands yang terletak pada ketinggian 1,000 meter dari aras laut, garam bukit Bario dikatakan lebih bagus daripada garam laut.

Menurut Ketua Kampung Pa' Umor, Pasang Iboh, 59, garam bukit adalah bahan masakan wajib yang ada di setiap rumah orang Kelabit di sini.

“Ia mempunyai kandungan iodin lebih tinggi berbanding garam lain. Sebab itu, suku Kelabit di sini tidak pernah mendapat sakit beguk.



SHARIFAH

“Kami juga percaya jika garam ini digunakan sebagai ramuan masakan terutamanya sayuran, sayur yang dimasak itu lambat masam,” ujar Pasang lagi.

Melihat pada potensi garam bukit Bario, Lembaga Pemasaran Pertanian Persekutuan (FAMA) mengambil langkah proaktif untuk

mengetengahkan produk tersebut di pasaran yang lebih luas.

Menurut Pengarah Kanan Perancang Strategik FAMA,

Sharifah Hashim, pihaknya akan mengkomersialkan garam bukit Bario menerusi inovasi pembungkusan dan perlabelan.

“Garam ini sudah terbukti khasiat dan kelebihanannya. Melihat pada kemampuan produk ini untuk bersaing dengan produk yang sama dari luar negara, FAMA akan membantu pengusaha garam bukit di Bario dalam aspek pemasaran terutamanya pembungkusan dan perlabelan yang lebih praktikal,” ujar Sharifah.

Bagi tujuan itu, FAMA telah membekalkan 500 botol plastik berlabel yang mampu memuatkan 200 gram garam bukit kepada pengusaha garam bukit di Bario.



INOVASI pembungkusan yang lebih praktikal daripada FAMA dapat mengetengahkan garam bukit Bario ke pasaran lebih luas.