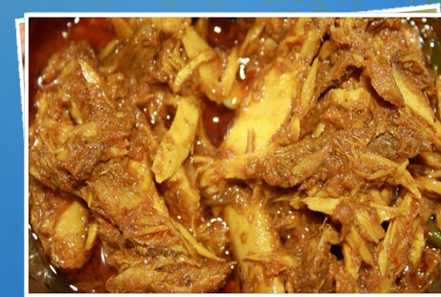


Buletin

H a b a



Makanan Tradisional di Aceh dan Sumatera Utara

H a b a

**Informasi Kesejarahan
dan Kenilaitradisional**

**No. 79 Th. XXI
Edisi April – Juni 2016**

PELINDUNG

Sekretaris Direktorat Jenderal Kebudayaan
Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan

PENANGGUNG JAWAB

Kepala Balai Pelestarian Nilai Budaya Aceh

DEWAN REDAKSI

Rusjdi Ali Muhammad
Rusdi Sufi
Aslam Nur

REDAKTUR PELAKSANA

Cut Zahrina
Essi Hermaliza
Fariani
Angga

SEKRETARIAT

Kasubag Tata Usaha
Bendaharawan
Yulhanis
Razali
Ratih Ramadhani
Santi Shartika

ALAMAT REDAKSI

Jl. Twk. Hasyim Banta Muda No. 17 Banda Aceh
Telp. (0651) 23226-24216 Fax. (0651)23226
Email: bpnbaceh@kemdikbud.go.id

Diterbitkan oleh :
Balai Pelestarian Nilai Budaya Aceh

Redaksi menerima tulisan yang relevan dengan misi Balai Pelestarian Nilai Budaya Aceh dari pembaca 7-10 halaman diketik 2 spasi, Times New Roman 12, ukuran kwarto. Redaksi dapat juga menyingkat dan memeriksa tulisan yang akan dimuat tanpa mengubah maksud dan isinya. Bagi yang dimuat akan menerima imbalan sepiantasnya.

ISSN : 1410 – 3877

STT : 2568/SK/DITJEN PPG/STT/1999

DAFTAR ISI

Pengantar Redaksi

Info Budaya

Tradisi Makmeugang di Aceh

Wacana

**Tata Krama Makan
dalam Perspektif Sejarah dan
Budaya Aceh**

**Makanan Tradisional Aceh
dari Masa Kolonial Hingga Tahun
1980-An**

**Aspek Sosiokultural Makanan
Tradisional Nias**

**Nilai “Rasa” dalam Masakan
Tradisional
di Kluet Selatan**

**“Suree Keumamah”
Sajian Kuliner Tradisional Rakyat
Aceh**

**“Bubur Pedas”
Makanan Khas Melayu di Bulan
Ramadhan**

**Toge Panyabungon
Makanan Khas dari Tanah
Mandailing**

**Kuliner dalam Perspektif Konsumsi
“Citra”**

Cerita Rakyat

Pais (Cerita Rakyat dari Kluet)

Pustaka

**Leuser dalam Konsepsi Masyarakat
Gayo Lues**

Cover

Beragam Makanan Khas Aceh

Sudirman

Hasbullah

Dharma Kelana
Putra

Essy Hermaliza

Cut Zahrina

Fariani

Harvina

Angga

**Tema Haba No. 80 Pendidikan Karakter dalam
Masyarakat Aceh dan Sumut**

PENGANTAR

Redaksi

Bulletin Haba No.79/2016 ini hadir dengan tema Makanan Tradisional di Aceh dan Sumatera Utara. Sebagai negara yang multikultur dan kaya budaya, Indonesia tentu menyimpan kekayaan kuliner yang dahsyat. Berbeda etnis, berbeda budaya, berbeda pula ragam kulinernya. Hal ini disebabkan oleh pengaruh kondisi geografis yang menunjukkan ketersediaan bahan makanan dan ikut mempengaruhi budaya makan masyarakatnya. Tampaknya tema ini cukup menarik untuk disimak, agar masyarakat menjadi lebih paham bahwa setiap wilayah dapat memiliki perbedaan tradisi makan bahkan mempengaruhi karakter masyarakatnya.

Yang membuat terbitan kali ini menjadi lebih menarik adalah bahwa para penulis menghadirkan perspektif yang sangat berbeda satu sama lain. Ada yang bertahan dengan mengemukakan makanan dalam sudut pandang tradisi, ada yang melirik aspek sosiokultural, filosofis, fungsional, bahkan ada pula yang mengupas tema makanan dari sudut pandang modernisasi. Hal ini memperkaya terbitan triwulan ketiga yang dikemas dengan karya tulis semi populer.

Semoga terbitan Bulletin Haba No.79/2016 ini bermanfaat bagi kita semua, sekurangnya dapat meningkatkan wawasan sejarah dan budaya terhadap budaya lokal, sehingga kelak dapat dijadikan referensi yang berdaya guna di tengah masyarakat di Aceh dan Sumatera Utara khususnya, masyarakat Indonesia dan dunia pada umumnya. Amin.

Redaksi

TRADISI MAKMEUGANG DI ACEH



Makmeugang atau *meugang* adalah salah satu tradisi yang berkembang dalam masyarakat Aceh, untuk menyambut perayaan hari kebesaran agama Islam yaitu puasa dan hari raya. *Makmeugang* identik dengan acara membeli daging, memasaknya dan juga menikmatinya secara bersama-sama yaitu seluruh anggota keluarga. Sehingga pada hari *meugang* semua anggota keluarga berkumpul di rumah orang tuanya, baik anggota keluarga yang merantau mereka menyempatkan diri untuk pulang berkumpul dengan anggota keluarga yang lainnya.

Biasanya dalam menyambut hari *meugang* bukan hanya daging yang tersedia, kue tradisional juga ada misalnya *timphan*. Apabila ada salah seorang anggota keluarga dirantau yang tidak sempat pulang maka akan sangat sedih jiwanya sehingga ada ungkapan “*Uroe got buleun got timphan mak peugot hana meuteumee rasa*” artinya hari baik, bulan baik timpan buatan mamaknya tidak sempat rasa. Selain timpan ada juga ragam kuliner lainnya seperti : ketupat, *leumang*, tape dan lain-lain. Beda daerah maka beda keunikan *makmeugangnya* namun intinya sama yaitu membeli daging, memasak dan menikmatinya.

Makmeugang berasal dari kata *makmue* yang artinya makmur maksudnya semua elemen masyarakat Aceh pada hari

ini dapat menikmati daging tanpa terkecuali, benar-benar hari yang penuh dengan kemakmuran dan kebahagiaan yang dapat dinikmati dan dirasakan oleh semua masyarakat Aceh baik pejabat maupun rakyat biasa. Bagi orang yang ekonominya mampu fakir miskin dan anak yatim menjadi prioritas untuk diperhatikan pada moment *makmeugang* ini.

Sedangkan kata *gang* adalah tempat berjualan dipasar sehingga pada hari *makmeugang* ini terdapat kumpulan para penjual daging yang berjualan digang-gang pasar, biasanya satu gang ini terdapat puluhan bahkan ratusan lapak, namun tiap lapak para pedagang seluas ukuran meja, maka di atas meja inilah daging sapi dipotong dan ditimbang sementara di atasnya lagi dipajang bambu tempat gantungan daging yang masih utuh dengan pahunya.

Untuk tradisi hari *makmeugang* ini ada satu lagi ungkapan bahasa Aceh yang mengatakan bahwa “*sithoen tamita, si uroeta pajoh*” artinya setahun kita mencari rezeki atau nafkah, sehari kita makan atau menikmatinya. Dari pepatah ini tersirat bahwa hari *makmeugang* bagi masyarakat Aceh merupakan hari yang sangat penting dan istimewa, dimana kebahagiaan dapat diwujudkan dengan cara menikmati makanan istimewa yaitu daging secara bersama-sama sebagai wujud mensyukuri nikmat rezeki selama satu tahun.

Masyarakat Aceh menjalankan Tradisi *makmeugang* dalam satu tahun sebanyak tiga kali, yaitu:

1. Menjelang bulan puasa atau bulan Ramadhan
2. Menjelang hari raya Idul Fitri
3. Menjelang hari raya Idul Adha

Di Aceh hari *makmeugang* dijalankan selama dua hari, *meugang* di hari pertama orang Aceh menyebutnya *uroe meugang kantoe* dan *meugang* hari kedua orang Aceh menyebutnya *meugang rayeuk* yaitu puncaknya *meugang* atau hari terakhirnya *meugang*. Perbedaan antara *meugang* hari pertama dengan *meugang* hari kedua hanya pada jumlah daging yang dipasarkan atau dengan kata lain banyaknya penjual yang turun ke pasar. *Meugang* pertama penjual daging tidak ramai dibanding dengan *meugang* pada hari kedua, pembeli dan penjual sangat ramai.



Perputaran ekonomi masyarakat di hari *meugang* sangat tinggi dibanding dengan hari biasa, semua barang kebutuhan rumah tangga banting harga, termasuk juga harga daging. Kalau hari biasa harga daging berkisar 130.000 per kilo maka di hari *meugang* sampai dengan harga 150.000 per kilo. Jumlah sapi yang disembelih pada hari *mak meugang* juga berbeda dengan hari biasa, kalau hari biasa cuma menghabiskan 3 atau 4 sapi/kerbau namun pada hari *mak meugang* mencapai puluhan atau ratusan ekor sapi/kerbau dari beberapa orang penjual.

Dalam menyambut tradisi *makmeugang* ini, ada beberapa nilai budaya masyarakat Aceh yang terkandung didalamnya, yaitu :

1. Nilai religius

Bulan puasa, dan hari raya merupakan hari kebesarannya umat Islam.

Orang Aceh menyambutnya dengan penuh kebahagiaan dengan sajian makanan yang sehat dan bergizi sehingga pelaksanaan hari *makmeugang* merupakan upaya mensyukuri datangnya bulan suci yang penuh berkah, ampunan. Pada moment inilah umat Islam di Aceh mendekatkan diri pada Ilahi untuk memperbanyak amal guna menyucikan diri dan akan terampuni segala dosa-dosanya.

2. Nilai sedekah dan nilai berbagi dengan sesama

Sejak zaman kerajaan Aceh Darussalam, perayaan *meugang* telah menjadi salah satu moment berharga bagi para dermawan dan petinggi istana untuk membagikan sedekah kepada masyarakat fakir miskin. Kebiasaan berbagi daging *meugang* ini hingga kini tetap dilakukan oleh para dermawan di Aceh. Sehingga *makmeugang* tidak hanya dirasakan oleh para kalangan ekonomi kelas atas saja karena semua masyarakat Aceh tanpa kecuali akan menikmati sajian daging *meugang* dirumahnya.

3. Nilai kebersamaan

Tradisi *meugang* yang dijalankan oleh masyarakat Aceh pusatnya adalah di pasar, sehingga semua masyarakat berada di pasar. Keadaan tersebut menjadikan suasana kantor pemerintah, perusahaan swasta dan lembaga pendidikan sepi, karena para pekerjanya diliburkan dan mereka pun akan lebih memilih dirumah untuk berkumpul dengan sanak keluarganya. Bahkan yang merantau sekalipun akan pulang kerumahnya. Tradisi *meugang* ini menjadikan perayaannya seolah sebuah kewajiban budaya bagi masyarakat Aceh. Karena betapapun mahal harga daging yang harus dibayar, namun masyarakat Aceh tetap akan mengupayakan membeli dan membawa pulang kerumahnya. Sehingga untuk memenuhi kebutuhan tersebut ada sebagian orang yang menabung atau bahkan terpaksa harus berhutang, sebab dengan cara ini masyarakat Aceh dapat merayakan

kebersamaan dalam kekeluargaan dengan kata lain melalui tradisi *meugang* ini masyarakat Aceh selalu akan memupuk rasa persaudaraan diantara keluarga mereka.

4. Menghormati orang tua

Dalam tradisi *meugang* salah satu dimensi sosial adalah menghormati orang tua, disaat *meugang* para menantu akan menaruh hormat kepada mertuanya. Seorang pria, yang baru menikah secara moril kepada dia diberikan adat yaitu bertanggungjawab untuk membawa pulang beberapa kilogram daging untuk istrinya dan mertuanya. Hal ini sebagai simbol bahwa pria tersebut telah mampu memberi nafkah keluarga serta menghormati mertuanya.

Pelaksanaan tradisi *meugang* secara jelas telah menunjukkan bagaimana masyarakat Aceh mengapresiasi datangnya hari-hari besar Islam. Tradisi ini secara signifikan telah mempererat relasi sosial dan kekerabatan diantara warga, sehingga secara faktual masyarakat Aceh pada hari itu disibukkan dengan berbagai kegiatan untuk memperoleh daging, untuk dimasak dan menikmatinya secara bersama-sama. (cz)

Sumber: www.tradisi.com, makmeugang di Aceh, akses 12 Juni 2016.

TATA KRAMA MAKAN DALAM PERSPEKTIF SEJARAH DAN BUDAYA ACEH

Oleh: Sudirman

Pendahuluan

Setiap masyarakat mempunyai nilai, norma, dan aturan yang harus dipatuhi oleh seluruh anggotanya. Salah satu norma tersebut terkait dengan tata krama dalam melakukan interaksi ketika makan dan minum. Untuk dapat hidup, manusia membutuhkan makanan. Makanan suatu masyarakat berkaitan erat dengan banyak faktor dalam kehidupannya. Faktor-faktor yang merupakan asupan (*input*) bagi terbentuknya perilaku konsumsi makanan di antaranya dipengaruhi oleh lingkungan alam, agama, sosial ekonomi, dan budaya. Oleh karena itu, makan merupakan bagian dari upaya mempertahankan hidup yang ditentukan oleh masing-masing kebudayaan.

Makanan dan minuman mempunyai fungsi majemuk dalam setiap masyarakat, bukan hanya fungsi biologis, tetapi juga fungsi sosial, budaya, dan agama. Makanan erat kaitannya dengan tradisi suatu masyarakat setempat. Seluruh aspek makanan merupakan bagian-bagian dari warisan tradisi suatu masyarakat. Keanekaragaman makanan dan budaya makan yang terdapat pada setiap masyarakat dapat menjadi aset atau modal budaya bagi suatu bangsa.

Untuk itu, artikel ini bertujuan menjelaskan budaya makan pada masyarakat Aceh, khususnya yang berkaitan dengan tata krama. Hal ini dimaksudkan untuk memberikan informasi kepada masyarakat, bahwa makan

dipengaruhi oleh kebiasaan suatu masyarakat sehingga menjadi suatu budaya yang perlu dilestarikan. Selain itu, dapat pula bermanfaat bagi memperkokoh karakter dan jati diri bangsa.

Tata Krama Makan

1) Tata Krama Makan Sehari-Hari

Tata krama merupakan sopan santun yang disepakati dalam lingkungan pergaulan antarmanusia di suatu tempat. Dengan demikian, tata krama berarti adab sopan santun atau kebiasaan sopan santun. Tata krama adalah tata cara atau aturan turun-temurun yang berkembang dalam suatu budaya masyarakat yang mengatur pergaulan antarindividu maupun kelompok. Hal itu dimaksudkan supaya terjadinya saling pengertian dan hormat-menghormati menurut adat yang berlaku di suatu tempat.¹ Oleh karena itu, tata krama suku bangsa yang satu berbeda dengan suku bangsa yang lain. Tata krama, etika, atau sopan santun yang dimiliki oleh suku bangsa Aceh tidak terlepas dari nilai-nilai ajaran Islam. Tata krama suku bangsa Aceh meliputi banyak segi yang mencakup hubungan antara manusia dengan Tuhan, manusia dengan sesamanya, dan manusia dengan alam sekitarnya.

Makan dan minum merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia di setiap tempat. Perbedaannya terletak pada bahan serta tata cara makan dan minum.

¹ Koentjaraningrat, *Pengantar Antropologi: Pokok-Pokok Etnografi II*, (Jakarta: Rineka Cipta, 1998), hlm. 19.

Demikian halnya pada masyarakat Aceh terdapat tata cara makan dan minum. Makan pada masyarakat Aceh dilakukan sebanyak tiga kali sehari, yaitu *beungoh* (pagi), *leuho* (siang), dan *seupot* (malam). Untuk makan pagi adakalanya bukan nasi, tetapi sagu, ubi atau pisang rebus, bahkan ada di antaranya yang hanya mencukupkan dengan minum kopi.²

Pada acara makan, makanan dihidangkan di atas lantai yang beralaskan tikar. Anggota keluarga duduk mengelilingi makanan. Ayah sebagai kepala keluarga biasanya yang memulai makan. Sebelum ayah memulai makan, anggota keluarga lainnya belum berani memulai makan. Makanan untuk ayah biasanya terpisah dari anggota keluarga yang lain. Untuk memulai makan biasanya ayah tidak lupa mengajarkan kepada anak-anaknya untuk mencuci tangan dan membaca *bismillah* (dengan nama Allah). Alat makan yang digunakan adalah tangan dan sendok atau *aweuk*. Masyarakat Aceh biasanya makan dengan tangan bukan dengan sendok, sendok atau *aweuk* hanya digunakan untuk mengambil nasi, sayur, dan lauk.³

Tempat makan yang digunakan adalah piring, sedangkan piring kecil atau cipir sebagai tempat sayur atau lauk pauk. Tempat minum disebut *cangkie* (cangkir) atau gelas, biasanya air diminum setelah makan. Ketika makan menggunakan tangan, mereka menyakini bahwa dengan memakai tangan sendiri makanan terasa lebih enak dan nikmat. Untuk itu, selain makanan juga disediakan air pencuci tangan. Air yang disediakan untuk mencuci tangan berada di dalam tempat khusus seperti ceret, ketika hendak mencuci tangan maka air tersebut yang dituangkan. Setelah selesai makan, biasanya si ayah tidak lupa

mengingatkan kepada anak-anaknya untuk mengucapkan *alhamdulillah*.⁴

Setelah selesai makan, baik pada saat kenduri maupun makan sehari-hari, apabila orang tua belum berdiri atau mencuci tangan untuk menyudahi makan, yang muda pun tidak diperkenankan mendahuluinya. Mereka harus menunggu orang tua berdiri terlebih dahulu baru kemudian mengikutinya. Hal itu dilakukan dalam rangka penghormatan terhadap orang yang lebih tua. Seandainya yang lebih muda memiliki kepentingan hingga harus menyudahi dan mencuci tangan terlebih dahulu maka dia harus meminta izin kepada yang lain.⁵

Apabila makan hanya dilakukan oleh bapak dan ibu, biasanya makanan dihidangkan oleh anak perempuan. Apabila anak perempuan tidak ada maka makanan dihidangkan oleh ibu. Menyendok nasi untuk bapak biasanya dilakukan oleh anak perempuan atau ibu. Pada waktu makan bersama keluarga, bapak dan anak laki-laki memulai makan terlebih dahulu baru kemudian ibu serta anak-anak perempuannya. Setelah makan, ibu dibantu anak perempuan mengemasi makanan yang tersisa. Mencuci piring dilakukan oleh anak perempuan atau ibu. Apabila seorang istri tidak makan bersama suaminya, tugasnya adalah menyajikan hidangan makan suaminya dan apabila ada waktu makan dia menyempatkan diri untuk menemani suaminya makan. Makanan untuk menantu laki-laki biasanya dihidangkan tersendiri di dalam kamarnya.⁶

Apabila ada teman laki-laki dari anak perempuannya, dia tidak disertakan dalam makan bersama keluarga. Makanan yang disediakan untuk tamu anak

² Wawancara dengan Abdullah (67 tahun). Banda Aceh, 11 Maret 2016.

³ Wawancara dengan Abdullah (67 tahun). Banda Aceh, 11 Maret 2016.

⁴ Wawancara dengan Teungku Amin (76 tahun). Banda Aceh, 2 Maret 2016.

⁵ Wawancara dengan Teungku Amin (76 tahun). Banda Aceh, 2 Maret 2016.

⁶ Wawancara dengan Fatimah (69 tahun). Banda Aceh, 25 Februari 2016.

perempuannya tersebut dihidangkan oleh anak perempuan itu sendiri di ruang tamu. Apabila dalam keluarga terdapat cucu yang masih anak-anak, makan dilakukan bersama-sama anggota keluarga lainnya. Namun, untuk cucu dihidangkan terpisah dari orang tua. Apabila orang tua makan di atas meja, cucu makan bersama di lantai yang beralaskan tikar. Menyiapkan makan untuk cucu dilakukan oleh sang nenek dan nenek turut makan bersama dengan cucunya.⁷

Makan bersama juga dilakukan pada saat menyambut tamu. Biasanya tamu yang disajikan makan adalah tamu yang masih memiliki hubungan kekerabatan dan datang dari kejauhan. Makanan yang dihidangkan pada saat ini biasanya makanan sehari-hari. Apabila tamu terlebih dahulu memberitahukan kedatangannya, tuan rumah akan menghidangkan makanan dengan jenis dan rasa yang lebih istimewa. Hal itu dilakukan sebagai penghormatan kepada tamu. Untuk tamu yang baru dikenal atau tamu yang merupakan tetangga maka tidak ada kewajiban untuk menyediakan makan. Namun, apabila tamu datang pada saat makan maka tamu tersebut akan ditawarkan makan dengan hidangan sehari-hari pada saat itu.⁸

2) Tata Krama Makan pada Acara Kenduri

Kenduri merupakan bagian kehidupan masyarakat Aceh. Pada acara kenduri terdapat tata krama yang berkaitan dengan makan dan minum. Pada etnis Aceh terdapat banyak jenis kenduri, secara umum kenduri tersebut berkaitan dengan kematian dan kenduri kehidupan. Tata krama makan dan minum pada kedua acara kenduri itu sama. Apabila kenduri berkaitan dengan

kematian, biasanya peserta kenduri tidak melalui undangan, tetapi datang dengan sukarela ke tempat kenduri. Hal itu sudah menjadi kebiasaan pada etnis Aceh, untuk saling mendatangi apabila salah satu tetangganya mengadakan acara. Pada acara seperti ini, orang yang datang biasanya jarang membawa sesuatu, walaupun ada biasanya hanya membawa gula atau uang bagi laki-laki dan uang atau beras bagi perempuan. Akan tetapi, pada acara kenduri selain kematian, biasanya orang merasa malu apabila tidak membawakan sesuatu ke tempat kenduri.⁹

Tamu yang datang disambut oleh tuan rumah dan dipersilakan duduk di tempat yang sudah disiapkan, biasanya di atas lantai yang beralas tikar atau di halaman rumah. Untuk tamu laki-laki biasanya di bagian depan rumah dan tamu perempuan di bagian belakang rumah. Sebelum diberikan makan, biasanya para tamu disuguhi minuman, berupa kopi atau *ie mameh* (air manis) dan rokok pucuk, serta sirih bagi perempuan. Setelah disilakan minum oleh tuan rumah baru para tamu memulainya. Memakai tangan kanan ketika minum sudah menjadi keharusan bagi etnis Aceh sehingga sangat tabu apabila ada orang yang minum dengan tangan kiri.¹⁰

Air yang diminum biasanya tidak sekali teguk dalam satu gelas, tetapi dua hingga seterusnya, orang Aceh sering menyebut bagi orang yang minum sekaligus seperti kuda minum. Demikian juga air yang disediakan dalam gelas harus diminum habis, apabila disisakan, orang Aceh menyebutnya dengan istilah *mubazir*. Selain itu, dapat membuat tersinggung tuan rumah apabila air tidak habis diminum. Air yang disediakan dalam gelas seharusnya tidak penuh, biasanya disisakan sekitar tiga senti meter. Hal itu untuk memudahkan

⁷ Wawancara dengan Fatimah (69 tahun). Banda Aceh, 25 Februari 2016.

⁸ Wawancara dengan Teungku Amin (76 tahun). Banda Aceh, 2 Maret 2016.

⁹ Wawancara dengan Teungku Ali (73 tahun). Banda Aceh, 10 Maret 2016.

¹⁰ Wawancara dengan Teungku Amin (76 tahun). Banda Aceh, 2 Maret 2016.

orang minum dan tidak tumpah, apabila air yang disuguhi itu penuh gelas, dapat pula membuat tersinggung para tamu.¹¹

Setelah selesai minum, baru kemudian dihidangkan makanan, biasanya yang terlebih dahulu dihidangkan adalah air cuci tangan dan air minum, menyusul nasi dan baru kemudian lauk pauk dalam cipir yang disusun di atas talam. Anak-anak muda biasanya yang menghidangkan makanan tersebut. Makanan dibagikan satu per satu dengan tangan kanan dan sambil duduk. Pada acara kenduri perkawinan, untuk para *bisan* makanan dihidangkan secara khusus dalam *dalung*. Apabila sudah selesai dihidangkan, baru tuan rumah atau yang mewakilinya mensilakan tamu untuk memulai makan. Sebelum disilakan, para tamu belum berani memulai makan dan sangat janggal kalau ada orang yang memulainya terlebih dahulu.¹²

Sikap kebersamaan dalam acara makan bersama sangat ditonjolkan. Perilaku ini tampak dari saat memulai dan mengakhiri makan. Setelah selesai acara makan bersama, para tamu atau anggota yang hadir mencuci tangan dalam waktu hampir bersamaan, baru kemudian meninggalkan ruangan secara bersamaan pula. Apabila ada orang yang lebih dahulu selesai makan maka dia tidak langsung mencuci tangan. Akan tetapi, menunggu hingga orang lain selesai makan seluruhnya. Setelah mencuci tangan, seseorang tidak diperkenankan berdiri terlebih dahulu, tetapi harus menunggu hingga orang lain selesai mencuci tangan. Apabila ada yang bangkit sebelum orang lain selesai mencuci tangan, dia dianggap tidak sopan dan menjadi bahan olokan orang lain. Namun, apabila seorang tamu atau yang hadir dengan terpaksa harus meninggalkan ruang makan, dia harus

meminta izin kepada tamu lainnya bahwa ada kepentingan yang harus segera diselesaikan. Setelah mendapat izin, barulah sang tamu itu dapat meninggalkan ruangan.

Pantangan Ketika Makan

Tabu atau pantangan adalah suatu pelarangan sosial terhadap tindakan, orang yang tidak diinginkan oleh suatu kelompok, budaya, atau masyarakat. Terdapat beberapa tindakan atau kebiasaan yang bersifat tabu bahkan dilarang secara hukum dan pelanggarannya dapat menyebabkan pemberian sanksi. Tabu dapat juga membuat malu, aib, dan perlakuan kasar dari masyarakat sekitar.¹³ Dalam setiap kelompok masyarakat, terdapat hal-hal tertentu yang dinilai tabu. Ketika suatu tindakan dianggap tabu, segala sesuatu yang berhubungan dengan tindakan tersebut juga dianggap tabu. Oleh karena itu, ada beberapa kata yang boleh diucapkan dalam situasi tertentu, tetapi tidak dalam situasi yang lain.

Ketika makan terdapat pantangan-pantangan yang harus dihindarkan oleh masyarakat. Apabila dilanggar dapat menimbulkan malu bagi si pelanggar dan hal itu akan menjadi bahan pembicaraan atau olokan orang lain. Di antara larangan tersebut adalah bersendawa di sela-sela makan bersama, kecuali “disembunyikan” dengan cara menutup mulut dengan tangan. Ketika makan, tidak membunyikan piring atau sendok karena perbuatan itu dianggap tidak sopan dan dapat menyebabkan tuan rumah tersinggung. Pada etnis Aceh, bunyi piring atau sendok ketika makan diartikan bahwa makanan yang dihidangkan tidak mencukupi dan minta ditambah lagi.¹⁴

Tamu biasanya mengambil makanan yang disediakan di depannya dan

¹¹ Wawancara dengan Teungku Amin (76 tahun). Banda Aceh, 2 Maret 2016.

¹² Wawancara dengan Teungku Ali (73 tahun). Banda Aceh, 10 Maret 2016.

¹³Rodman, Robert., *An Introduction to Language*, (USA: The Dryden Press, 1988), hlm. 279.

¹⁴ Wawancara dengan Teungku Ali (73 tahun). Banda Aceh, 10 Maret 2016.

sangat janggal apabila mengambil makanan yang ada di depan orang lain, kecuali terlebih dahulu meminta izin. Selain itu, juga termasuk sangat janggal dan memalukan apabila makanan yang dihidangkan dihabiskan semuanya, walaupun sebenarnya tuan rumah sudah menyediakan makanan itu bagi tamu, perbuatan seperti itu dianggap sangat rakus. Demikian pula ketika acara makan, tidak boleh mengeluarkan suara batuk, ingus, kentut, menyapu, dan sebagainya yang dapat mengganggu ketentraman orang yang sedang makan. Setelah selesai makan, baru para tamu meminta izin kepada tuan rumah untuk pulang apabila tidak ada lagi acara setelah makan.¹⁵

Makan dan minum dengan tangan kiri dianggap aib dalam masyarakat Aceh. Oleh karena itu, setiap memulai makan si ayah selalu mengingatkan anak-anaknya untuk makan dan minum dengan tangan kanan. Orang tua sering menasihati anaknya dengan kata-kata: makan dan minumlah dengan tangan kanan, sesungguhnya makan dan minum dengan tangan kiri adalah perbuatan syaitan. Demikian juga dengan posisi makan yang harus dilakukan sambil duduk bersila dan suatu perbuatan tercela apabila makan sambil berdiri apalagi sambil berjalan atau duduk sambil menjulurkan kaki.¹⁶

Hal lain yang sangat tabu dilakukan adalah banyak bicara dan mengeluarkan bunyi ketika mengunyah makanan, orang Aceh biasanya menyebutnya dengan “jangan makan seperti anjing makan” yang mulutnya berbunyi ketika mengunyah makanan. Dianggap suatu perbuatan tidak sopan pula apabila mengambil makanan yang disediakan untuk ayah, kecuali ayah sudah mempersilakannya. Begitu pula tempat

makan, suatu kejanggalan besar apabila orang lain memakai tempat makan dan minum ayah.¹⁷

Penutup

Budaya Aceh tidak lain adalah norma Islam yang telah mentradisi dan membudaya dalam masyarakatnya. Hal itu seperti yang terungkap dalam *hadih maja*, yaitu *hukom ngon adat lage zat ngon sifeuet* (*hukum (syariat Islam) dengan adat seperti zat dengan sifatnya*). Oleh karena itu, menjadi tugas semua masyarakat untuk memupuk dan memelihara kesadaran tersebut agar tidak tergerus oleh budaya lain sehingga megaburkan batas antara nilai syariat yang bersifat mutlak dan nilai budaya yang temporal.

Ketika budaya dipahami sebagai suatu hasil dan cerminan perilaku masyarakat pada suatu tempat, zaman dan waktu tertentu, pemahaman itu dapat diartikan bahwa di dalam budaya terdapat suatu upaya pelestarian agar budaya bertahan hingga masa yang akan datang. Upaya pelestarian tersebut yang kemudian dikenal dengan proses transformasi budaya dari generasi dahulu, kini, dan akan datang.

Proses transformasi budaya tidak dapat dilakukan dengan mudah dari satu generasi ke generasi berikutnya. Hal itu membutuhkan ketekunan dan usaha yang sungguh-sungguh agar generasi kini dapat menghayati budayanya secara utuh. Begitu juga generasi yang akan datang diharapkan mereka juga dapat mewariskan budaya itu kepada generasi setelah mereka, bahkan secara spesifik proses transformasi budaya dinilai sebagai usaha pembelajaran budaya pada setiap sendi-sendi kehidupan.

¹⁵ Wawancara dengan Teungku Ali (73 tahun). Banda Aceh, 10 Maret 2016.

¹⁶ Wawancara dengan Teungku Amin (76 tahun). Banda Aceh, 2 Maret 2016.

¹⁷ Wawancara dengan Fatimah (69 tahun). Banda Aceh, 25 Februari 2016.

Tata krama sebagai bagian dari kebudayaan Indonesia perlu digali untuk menyadarkan masyarakat pendukungnya melalui nilai-nilai budaya yang terkandung di dalamnya. Hal itu dalam rangka identitas nasional maupun pelestarian kebudayaan daerah sebagai bagian dari pembinaan kebudayaan Indonesia. Memahami nilai-nilai sosial yang terkandung di dalamnya, terutama mereka yang datang dari luar masyarakat pendukung tata krama tersebut merupakan penyesuaian dan penghormatan terhadap adat-istiadat daerah yang dukunjunjinya. Sementara bagi masyarakat pendukungnya, tata krama sebagai pengendali keharmonisan dan kelangsungan hidup kelompoknya.

Mengantisipasi pudarnya warisan budaya Aceh sebagai bagian dari budaya Indonesia, perlu dilakukan pelestarian. Secara umum pengertian pelestarian adalah upaya mempertahankan keadaan asli warisan budaya, dengan tidak mengubah dan tetap mempertahankan kelangsungannya dengan kondisinya yang sekarang (*existingcondition*). Pelestarian juga mempunyai pengertian perlindungan dan pemeliharaan dari kemusnahan atau kerusakan. Pelestarian terhadap tata krama dapat dilakukan melalui penelitian atau penulisan terhadap semua jenis tata krama yang ada pada masyarakat dan menginformasikannya melalui berbagai media cetak dan elektronik.

Sudirman, S.S., M.Hum. adalah Peneliti Madya pada Balai Pelestarian Nilai Budaya Aceh

MAKANAN TRADISIONAL ACEH DARI MASA KOLONIAL HINGGA TAHUN 1980-AN

Oleh: Hasbullah

Pendahuluan

Provinsi Aceh salah satu dari 34 provinsi di Indonesia yang paling banyak tradisi kenduri atau ‘tradisi makan bersama’. Kalau ditelusuri, tradisi makan bersama tersebut tidak terlepas dari kebiasaan orang Aceh dulu yang suka berkenduri di sepanjang tahun. Pada setiap bulan dalam ‘kalender Aceh’ hampir selalu ada upacara kenduri.

Bulan pertama dalam ‘kalender Aceh’ disebut *Buleun Asan Usen* (Arab : Muharram); yang pada setiap 10 Muharram ditandai dengan “Puasa Asyura” dan membuat bubur untuk berbuka puasa *Asyura*; Bulan Kedua disebut *Sapa* (Arab : Safar) yang dirayakan pada hari terakhir yang disebut *Uroe Rabu Abeh*; Bulan Ketiga disebut *Buleuen Molod* (Arab : Rabiul Awal) yang diperingati sebagai hari malam kelahiran Nabi Muhammad Saw yang biasanya pada tersebut orang Aceh mengeluarkan nasi bungkus daun pisang (*Bu Kulah*) dan lauk (*Eungkot Punjot*) ke *Mesjid* atau *Meunasah*; Bulan Keempat disebut *Adoe Molod* (Arab : Rabiul Akhir) pada bulan ini orang Aceh banyak yang melakukan kenduri *Molod* di kampung-kampung yang mengundang masyarakat kampung-kampung atau saudara dan tetangga di dalam kemukimannya untuk makan-makan di mesjid atau rumah-rumah mereka ; Bulan Kelima disebut *Molod Seuneuleuh* (Arab : Jumadil Awal) bulan ini adalah bulan terakhir perayaan kenduri kelahiran Nabi Muhammad SAW.

Bulan keenam dalam bulan Aceh disebut *Buleuen Kanuri Boh Kaye* (Arab : *Jumadil Akhir*) ; Bulan Ketujuh disebut *Buleuen Kanuri Apam* (Arab : *Rajab*); Bulan Kedelapan disebut *Buleuen Kanuri Bu* atau Bulan Kenduri Nasi (Arab: Syakban); Bulan Kesembilan disebut *Buleuen Puasa, Ramozan* dan *Ramulan* yang selama sebulan biasanya di mesjid-mesjid sering dimasak *kanji rumbi* dan menyambutnya dengan *Makmeugang Puasa*, yaitu; tradisi memasak daging menjelang ramadan untuk dibawa ke rumah orang tua dan mertua; Bulan Kesepuluh disebut *Uroe Raya* (Arab : Idul Fitri) dalam menyambut hari ini juga dirayakan dengan membeli daging *Makmeugang Uroe Raya* dan membuat kue-kue tradisional, seperti; *Kue Pret, Keukarah, Boi, dll*; Bulan Kesebelas disebut *Buleuen Meuapet* (Arab : Zulkaidah) dalam bulan ini tidak banyak kegiatan perayaan atau pesta perkawinan dilakukan ; Bulan keduabelas disebut *Buleuen Haji* pada bulan ini biasanya banyak pesta perkawinan dan mengunjungi dan mem-*peusijuek* orang kembali dari beribadah haji.¹

Sebagai daerah yang banyak tradisi kenduri, masyarakat Aceh sudah terbiasa mengolah dan mencicipi makanan dari berbagai sumber daya alam, terutama hasil agraris dari perkebunan dan pertanian serta hasil alam di sekitarnya; baik dari sungai, rawa, maupun laut. Akar historis Aceh di masa lalu sebagai mantan ‘negara kerajaan’ yang pernah mengalami kosmopolitan pada abad ke-16 dan 17 yang dikenal sebagai

¹ Snouck Hurgronje, *Aceh di Mata Kolonialis* (Jakarta: Yayasan Soko Guru, 1995), hlm.221-222. Lihat juga di bagian lain di hlm. 231-276.

salah satu *centre point* atau pelabuhan utama di ‘jalur rempah’ nusantara sehingga menyebabkan terciptanya keragaman jenis dan citarasa masakan Aceh.

Sebelum kedatangan Islam, makanan orang Aceh adalah nasi yang berasal dari padi. Ketika Islam datang, orang Aceh juga telah mengeluarkan zakat padi apabila panennya berhasil dengan baik. Mereka mengeluarkan zakat padi sebanyak 10% dari perolehan hasil panen. Selain itu, masyarakat yang bertradisi agraris, mereka bertani di sawah ataupun ladang. Pada masa itu, bertani dianggap sebagai ‘*pang ulee hareukat, meugoe*’ atau ‘pangkal mencari rejeki itu, bertani’. Sedangkan masyarakat Aceh lainnya bertradisi maritim, karena sejak dulu mereka adalah para pedagang atau *toke* yang kerjanya *bloe peubloe* (jual-beli) hasil laut dan barang dagangan lainnya.

Sejak Desember 1966, pemerintah pusat menerapkan stabilisasi di bidang politik dan ekonomi yang dilakukan hingga ke Aceh. Pada Repelita Pertama yang dimulai 1 April 1969, pemerintah pusat mencanangkan kenaikan taraf hidup masyarakat dan sekaligus meletakkan dasar bagi pembangunan dalam tahap-tahap berikutnya. Sasaran yang hendak dicapai pada masa itu adalah perbaikan dan kecukupan pangan (makanan), sandang (pakaian) dan perbaikan prasarana perumahan rakyat (papan) serta perluasan lapangan kerja dan kesejahteraan rohani.² Titik berat pembangunan pemerintah pusat saat itu adalah pembagunan di bidang pertanian dengan tujuan untuk mendobrak keterbelakangan ekonomi melalui proses pembaharuan di bidang pertanian, karena sebagian besar masyarakat hidup dari hasil pertanian.

Tahun 1980-an, seluruh Indonesia termasuk di Aceh sudah terkoneksi dengan

jalan darat yang baik sehingga pemasaran hasil industri pada saat itu sudah mulai berjalan dengan lancar. Hasil-hasil industrialisasi yang berhasil diciptakan pemerintah telah menggerakkan mobilisasi barang dan jasa pada saat itu. Arus barang dan jasa juga mulai mengalir dengan baik ke daerah-daerah di seluruh Indonesia, termasuk di Aceh. Akibatnya, terjadilah sentralisasi produk makanan, terutama makanan cepat saji dalam kemasan.³ Ketika modernitas zaman berlanjut, hal ini melahirkan komunitas masyarakat untuk saling berhubungan secara intensif sehingga memudahkan terjadinya transformasi kebudayaan di antara mereka. Salah satu unsur kebudayaan yang ‘bertransformasi’ adalah makanan.

Mulai tahun 1980-an, berkembang industri makanan cepat saji, seperti; mi kemasan dalam berbagai merek yang berbahan dasar gandum menjadi populer di seluruh Indonesia. Di lain sisi, *kwe tiaw, mi kocok* dan sejenisnya yang merupakan makanan mi berbahan dasar gandum yang dibuat di warung keturunan Tionghoa dengan mudah diterima oleh masyarakat Indonesia termasuk di Aceh, karena citarasa dan kecepatan dalam penyajiannya. Penerimaan makanan-makanan lintas budaya tersebut tentunya berimbas pada ketersediaan bahan pangan di pasar. Makanan berbahan gandum yang bahan dasarnya harus diimpor untuk memenuhi kebutuhan masyarakat. Akibatnya, masyarakat harus mengeluarkan biaya tinggi untuk dapat menikmatinya. Berbeda apabila mereka lebih menyukai makanan yang berbahan dasar lokal atau yang banyak terdapat di Indonesia tentunya biaya produksinya akan lebih rendah.

Sebelumnya masyarakat yang sudah terbiasa memakan jagung, sagu, dan ubi sebagai makanan pokok, sejak saat itu

² Anhar Gonggong. Dkk, *Sejarah Nasional Indonesia VII, Lahir dan Berkembangnya Orde Baru*,

(Jakarta: Depdikbud, Dirjenbud, Dirjarahmitra, 1993), hlm. 179.

³*Ibid*

berubah menjadi makan nasi yang berbahan dasar beras. Akibatnya, masyarakat kita semua menjadi ketagihan makan dan menyenangi nasi sebagai makanan pokok. Perubahan terhadap makanan dan ketersediaan bahan makanan impor dari luar negeri memiliki dampak negatif terhadap perkembangan berbagai makanan asli atau makanan tradisional. Banyak makanan tradisional, kemudian ‘termarjinalkan’. Bahkan, ada di antaranya yang telah menghilang dari lingkungan masyarakatnya karena perubahan lingkungan. Sebelum itu, banyak masyarakat Aceh yang gemar membuat makanan selingan di saat-saat tertentu, seperti; *Leumpang Sagee* (lemping sagu) yang bahannya dibuat dari tepung saripati sagu, dan juga *Timpan* (lepat daun) yang terbuat dari beras dicampur pisang atau lepat ubi yang berintisari kelapa parut yang telah dilumuri gula aren atau gula tebu di dalamnya dan berbungkus daun pisang yang masih muda.

Makanan Tradisional Aceh Masa Kolonial

Snouck Hurgronje mencatat adanya perbedaan kebutuhan makan masyarakat Aceh di *tunong* (pedalaman) dengan yang di *baroh* (pesisir/pantai). Ia menyatakan, orang Aceh hanya makan sebanyak dua kali saja dalam sehari, yaitu antara jam 8.00 sampai jam 9.00 dan sore antara jam 17.00-18.00 sore. Namun, sebenarnya orang Aceh makan tiga kali sehari, yaitu; pagi (*bu bungoh*), siang (*bu cot uro/bu leuho*), dan sore atau malam (*bu seupot/bu malam*). Dia juga mencatat, ada tiga jenis gulai atau masakan yang menurutnya paling digemari untuk dimakan orang Aceh, yaitu;⁴ 1) *gule masam keueueng*; atau gulai yang agak asam dan pedas. Gulai ini dibuat dari campuran dedaunan dan buah-buahan. Bahan-bahan

yang sering digunakan adalah *on mulieng* (daun melinjau), *boh mulieng* (buah melinjau), *on murong* (daun katup), serta *boh trueng* (terung ungu). Semua bahan ini direbus dengan bawang merah, lada *campli* (cabai), garam, sedikit buras tumbuk, sedangkan untuk rasa asam dimasukkan buah *seulimeng* (belimbing wuluh) atau *asam sunti* (fermentasi belimbing wuluh kering); 2) *gule lemak* adalah gulai kental yang dibuat dari santan yang dibumbui dengan berbagai rempah harum, seperti; *halia* (jahe) dan *sreue* (sereh). Bahan utamanya adalah ikan kering atau *ikan kayu* (*keumamah*), *eungkot tho* (ikan asin), dan *kareng* (teri) atau juga ikan teri dari Maladewa juga ditambah dengan pisang raja yang diiris tipis-tipis. Agar terasa asam digunakan *boh seulimeng* (buah belimbing wuluh). Selain itu, ditambah *on teumurui* (daun koja). Santan adalah bahan utama dalam membuat gulai ini ; 3) *Gule Pliek U* atau *Patarana*, yang terbuat dari bahan fermentasi ampas kelapa. Bumbu *Pliek U* dicampur dengan *boh panah* (buah nangka muda), pisang mentah, ikan kering atau *kareeng*.⁵

Selain nasi dan sayur, makanan pokok masyarakat Aceh adalah masakan; 1) *Keumamah Ceunicah*; *Keumamah* ini dibuat dengan cara dipotong kecil-kecil lalu dilumuri dengan belimbing wuluh, bawang, cabai dan serai; 2) *Keumamah Reundang* atau *Tumeh*. *Keumamah Reundang* atau *Tumeh*; bumbunya hampir sama dengan *Keumamah Ceunicah*, hanya saja *Keumamah Reundang* atau *Tumeh* dimasak dengan digoreng atau dimasak dalam minyak goreng.⁶; 4) masakan yang disukai orang Aceh adalah ikan laut atau sungai yang direbus (*Eungkot Teunagun*). Air perasan berbagai jenis jeruk dimasukkan ke dalam masakan ini buah asam cuka (*boh meunteue*), *on kruet* (daun jeruk purut), *boh maken* dan *sreng* juga ditambah cabai dan rempah-rempah yang sangat harum sebagai

⁴ Snouck Hurgronje, *Op.Cit.* hlm. 34.

⁵ *Ibid.*

⁶ *Ibid.*

bumbu. Ikan dan bumbu tadi direbus dan diangkat apabila telah matang.

Ketika memasuki masa perang melawan Belanda (1873-1942), di Aceh dikenal beragam makanan, antara lain; *Sie Balu*, *Sie Reuboh*, *Keumamah* (ikan kayu) dan *Eumping mulieng* (kerupuk melinjau). Jenis-jenis masakan orang Aceh pada masa perang merupakan makanan dengan daya tahan yang lama dan juga dapat mengenyangkan para pejuang Aceh.

Dalam *kanduri* keagamaan dan kegiatan lain yang sejenis, *buleukat kuning* (ketan kuning) yang dimasak dengan santan dan kunyit merupakan makanan yang sangat disenangi orang Aceh. Di atas ketan kuning selalu diletakkan *tumpoe* sejenis kue apam sebanyak tujuh buah yang ditaruh di atas ketan kuning itu. Selain itu, juga ada kue *ceunueruet* atau sejenis wajik yang terbuat dari beras ketan. Ada juga yang menaruh kelapa parut yang dicampur dengan gula merah (*u mirah*).

Pada pesta perkawinan atau *kanuri meukawen*, upacara pemakaman, penyambutan tamu kebesaran, dan upacara lainnya sering dihidangkan nasi lengkap dengan lauk-pauknya secara tradisional menggunakan *dalong* atau *baki*. Perjamuan cara ini disebut *meuidang* (menghidang). Ketika mengakhiri setiap *idang* sehabis santapan utama yang berisi nasi, ikan dan *gule* lalu akan disajikan satu baki berisi hidangan pencuci mulut yang manis-manis termasuk sepiring ketan (*bu leukat*) tanpa kunyit, juga sejenis makanan manis yang dibuat dari pisang masak yang telah diiris-iris dan dimasak dengan bumbu cengkeh, kayu manis, gula dan daun pandan. Seringkali ditambah dengan *sroykaya* (srikaya), yaitu semacam puding yang terbuat dari komposisi telur, santan, ditambah pengharum lalu dikukus sampai matang.

Buah-buahan (*boh kayee*) juga banyak dimakan orang Aceh tempo dulu, namun tidak termasuk dalam hidangan khusus suatu *kanduri*. Di samping itu, setelah selesai upacara pemakaman (*peubaroh*), para pelayat di kuburan disuguhi makanan yang dibawa keluarga dan diakhiri makan pisang bersama-sama atau buah-buahan lain yang terdapat di pasaran. Sedangkan makanan kecil yang ada pada masa lalu di Aceh disebut *Peunajoh*. *Peunajoh* tersebut adalah penganan seperti; *Boi*, *Halua Meuseukat*, *Pasisa*, *Doydoy*, *Peumajoh Tho*, *Halua U*, *Halua Meugeunta*, *Halua Pisang*, *Halua Leungong*, *Seupet*, *Kutakkan*, *Seusagon*, dan sebagainya.⁷ Bahan-bahannya terbatas, yaitu; kelapa parut, santan, beras ketan, tepung ketan, gula, rempah-rempah tertentu, telur dan minyak. Selain itu, orang Aceh juga makan sirih (*ranub*) yang dilengkapi dengan bumbu-bumbu, seperti; *pineung* (pinang), *gapu* (kapur), *gambe* (gambir), *bakong* (tembakau) dan berbagai jenis dedaunan jamu yang harum adalah kebiasaan masyarakat Aceh.⁸

Makanan Tradisional Aceh Tahun 1966 Sampai 1980-An

Pada masa Orde Baru (1966-1980-an) secara tradisi orang Aceh sudah makan tiga kali sehari, yaitu; pagi (*bu beungoh*), siang (*bu cot uroe*) dan sore atau malam (*bu seupot* atau *bu malam*). Akibatnya, ada tiga kali kegiatan di dapur orang Aceh setiap hari. Kegiatan di dapur biasanya dipimpin oleh ibu rumah tangga dengan anak-anak perempuannya yang sedang belajar memasak. Anak-anak perempuannya ada diajarkan menggiling cabai, mengukur kelapa, memasak nasi, memotong sayur, dan lain sebagainya. Sistem gotong-royong (*meuseuraya*) di dapur ini diterapkan untuk kebutuhan keluarga atau kebutuhan makan

⁷ *Ibid*, hlm. 36.

⁸ *Ibid*.

keluarga, agar lebih cepat selesai untuk disantap.⁹

Pada masyarakat agraris Aceh, biasanya setelah memasak pagi di rumah. Seorang istri pergi ke sawah mengantarkan nasi kepada suaminya yang sedang membajak sawah. Selanjutnya, ia memasak untuk makanan siang jam 12.00-an. Sedangkan untuk memasak nasi makan siang ketika musim panen padi, biasanya mereka lakukan setelah kembali dari sawah atau kira-kira jam 13.00 siang. Memasak nasi untuk makan malam biasanya dilakukan orang Aceh pada jam 16.00-an setelah menyelesaikan salat asar, terutama apabila si istri memiliki anak kecil.

Tradisi lainnya di dapur masyarakat Aceh yang dilakukan kaum perempuan pada masa itu adalah memasak gulai. Pada periode ini masakan orang Aceh masih berorientasi pada bahan ikan dan daging saja. Ketika sistem hari pasar atau 'Uroe Peukan' masih berlaku di Daerah Istimewa Aceh saat itu. Masyarakat membeli kebutuhannya pada setiap *uroe peukan* yang adanya hanya satu hari dalam seminggu. Mereka membeli ikan kering dan ikan basah atau pun daging di *uroe peukan*. Biasanya yang pergi ke pasar di Aceh adalah kaum laki-laki atau para suami. Apabila terdapat gadis-gadis yang terlihat pergi ke pasar, maka itu bukanlah untuk berbelanja kebutuhan sehari-hari, tetapi mencari pakaian dan perhiasan semata.

Selain itu, kaum perempuan di rumah juga membuat kue-kue (*juadah*). Mereka juga membuat emping melinjau dan menyiapkan makanan lain untuk dipasarkan. Kue-kue yang diperdagangkan umumnya kue-kue tradisional, seperti; *Boi, Peunajoh Tho, Timpan, Keukarah, Samaloyang*, dan lain sebagainya. Kue-kue tradisional tersebut dipersiapkan pada malam hari. Keesokan harinya kue-kue baru

dibawa ke pasar. Selain itu, kue-kue ini tanpa disadari juga berfungsi sebagai *home industry*. Mereka kadangkala menyiapkan kue-kue dalam jumlah yang banyak. Namun, mereka yang bekerja umumnya perempuan dewasa yang sudah tidak bersekolah. Selain membuat emping melinjau, mereka juga membuat emping padi (*peu-oh*). Cara membuat *peu-oh*, di mana padi biasa atau padi pulut digongseng di dalam wadah untuk menggongseng yang disebut *Seuneuleuek, Kanot, Ketuyong*, atau *Tayeun Tanoh* yang telah rusak. Ketika padi mulai merekah satu per satu karena panas, lalu dituangkan ke dalam *Leusong* (lesung tangan) ataupun *Leusong Jeungki* (lesung injak). Membuat emping dapat dilakukan kapan pun pada siang hari. Tradisi menumbuk *Eumping* ini dulu tidak untuk dipasarkan dan dilakukan pada musim panen saja. Bulir padi yang digunakan bukan hasil panen utama, tetapi hasil padi yang tumbuh lagi pascapanen utama selesai dilakukan. Padi yang digunakan untuk jenis emping ini disebut *Padee Ceuding*.

Selain itu, di Aceh ada tradisi membawa makanan yang berlangsung pada masa Orde Baru yang disebut tradisi *Ba Bu* atau *Meu Bu* (tradisi membawa/mengantar nasi). Tradisi ini adalah upacara untuk mengantarkan makanan oleh mertua kepada menantunya yang sedang hamil, terutama kehamilan 5-7 bulan. Pada hamil bulan kelima, makanan yang dibawa tidak banyak dan keluarga yang terlibat di dalamnya hanya keluarga dekat saja. Akan tetapi, pada saat hamil memasuki bulan ke tujuh makanan yang diantarkan lebih lengkap dan melibatkan seluruh anggota keluarga serta warga kampung tempat tinggal kedua belah pihak. Upacara *Ba Bu* atau *Meu Bu* ini hanya melibatkan kaum perempuan saja. Ada juga tradisi memasak pada tradisi *cuko ok* (tradisi mencukur rambut bayi) yang biasanya dilakukan pada hari ketujuh dan

⁹ Nasruddin Sulaiman, dkk, *Dapur dan Alat Memasak Tradisionil Provinsi Aceh*, (Banda Aceh; Depdikbud, Dirjenbud, Dirjarahnitra Proyek

Inventarisasi dan Dokumentasi Kebudayaan Daerah, 1998/1999), hlm. 125-126.

kemudian upacara *Peutron Mon* (tradisi turun mandi) pada hari 44 usia dari bayi.

Tradisi selanjutnya yang berkaitan dengan memasak di Aceh adalah tradisi pada upacara kematian. Sejak hari pertama kematian sampai hari kesepuluh, biasanya orang Aceh memasak untuk dihidangkan kepada pelayat sampai di hari kesepuluh kematian salah satu anggota keluarga. Di daerah tertentu di Aceh, diadakan kenduri pada malam ketujuh, keempatbelas yang dilakukan secara besar-besaran terutama mereka dari ‘golongan ekonomi mampu’ atau ‘orang kaya’.

Tradisi memasak masakan lainnya yang dilakukan di dapur orang Aceh menjelang Idul Fitri dan Idul Adha adalah membuat berbagai macam kue tradisional. Kaum perempuan Aceh dulu menggongseng *Ue Seuneuleu* (kelapa gongseng) dan menyiapkan bumbu-bumbu untuk masakan daging sapi atau kerbau pada pagi hari *Makmeugang*. Di Aceh Besar, masakan daging sapi disebut *Sie Reuboh*. Sedangkan menu makan malam disiapkan *Jruek Drin* (sayur asam manis dari daging durian) dan *Timpan* (lepat daun). Makanan lainnya yang harus disiapkan perempuan di Aceh, yaitu pada peringatan *Molod Nabi*, *Israk Mikrat*, *Nuzulul Quran*, *Kenduri Apam*, *Kanduri Bu*, *Kanduri Abah Jurong*, dan *Kanduri Dara Pade*.

Selain itu, tradisi makan di Aceh yang masih sering dilakukan sampai tahun 1980-an adalah kenduri pada upacara perkawinan dan *sunat rasul* anak laki-laki. Pada acara kenduri ini, kaum perempuan di sekitar rumah saling bergotong-royong (*Meuseuraya*) membantu keluarga yang membuat acara. Mereka membantu menggiling cabai (*camppli*), menumbuk ketumbar (*aweueh*), menggongseng *u seuneuleu* (kelapa gongseng), mencincang bawang (*cang bawang*) dan lain sebagainya. Namun, ketika acara perkawinan, bukan hanya perempuan saja yang terlibat

memasak, kaum laki-lakinya juga banyak dilibatkan dalam memasak ‘gulai besar’ di dapur kenduri tersebut, seperti; memasak *kuah beulangong*, menanak nasi (*tagun bu*) dan menjerang air (*meureboh i*) dalam jumlah yang besar.

Penutup

Masyarakat Aceh dengan tradisi makanannya terus berkembang mengikuti dinamika perubahan zaman yang melingkupinya. Berbagai jenis dan ragam makanan terus menghiasi kuliner Aceh, terutama setelah masa tanggap tsunami dan realisasi perdamaian Aceh pada tahun 2005. Namun, tidak semua makanan tradisional Aceh ‘dilupakan’ oleh masyarakatnya. Justru, makanan dan citarasa tradisional Aceh ternyata tetap bertahan, meskipun mengalami perubahan. Perubahan itu hanya terjadi pada tatacara memasak, peralatan memasak, tata cara penyajian dari tradisi *idang* (menghidangkan) yang berubah ke tradisi ala ‘prasmanan’. Selain itu juga perubahan dari tradisi membungkus yang sebelumnya memakai daun pisang ke pembungkus kertas.

Sejak dari masa kolonial hingga 1980-an, fungsi dan makna makanan tradisional dan citarasa Aceh ternyata tidak berubah. Masakan tradisional Aceh masih memiliki tempat di ‘hati’ masyarakat Aceh, karena pada dasarnya mereka sudah ‘*dipeucicap*’ atau ‘diperkenalkan’ dengan masakan dan citarasa tradisional serta cara masakan ‘*masak Aceh*’ sejak bayi, anak-anak, hingga dewasa. *Kuah Beulangong* dan gulai *Eungkot Masam Keueng* dan gulai *Eungkot Tumeh* misalnya; hidangan ini selalu tersaji di setiap ada kenduri atau pesta perayaan di Aceh.

Dari sisi kesehatan, masakan tradisional Aceh dulunya sama sekali tidak menggunakan bahan pengawet dan pewarna buatan. Pewarnaan hanya menggunakan bahan-bahan alami, seperti; *on seukee* (daun

pandan atau suji) dan *kunyet* (kunyit) serta pewarna alami dari tumbuhan lainnya. Kemasan atau bungkusnya pun menggunakan *on pisang teulayu* (daun pisang yang dijemur atau dipanaskan di perapian), belum menggunakan kertas pembungkus atau *sterofoam* yang ternyata berbahaya bagi manusia dan lingkungan. Hal itu juga sudah mulai berubah mengikuti dinamika perubahan zaman.

Potensi masakan tradisional Aceh sangat potensial, baik untuk acara dan upacara tradisi (pesta) maupun kuliner bagi wisatawan lokal atau mancanegara yang menyenangi citarasa khas masakan dan minuman Aceh. Kuliner Aceh, seperti; *Mie Aceh*, *Ayam Tangkap*, *Sate Matang*, dan kopi robusta atau *Kopi Aceh* dan *Kopi Arabica Gayo* serta kuliner lainnya yang sudah mendapat tempat di hati pencinta kuliner ‘halal’..

Hasbullah, S. S. adalah Peneliti Muda pada Balai Pelestarian Nilai Budaya Aceh

ASPEK SOSIOKULTURAL MAKANAN TRADISIONAL NIAS

Oleh: Dharma Kelana Putra, Ikhtiar Laoliⁱ, Agus Yardin Dachiⁱⁱ

Pendahuluan

Ketika kita berbicara tentang Nias, pasti yang terbayang adalah *hombo batu*, tari perang, rumah adat *omo hada sebua* dari Nias bagian selatan, *omo hada laraga* dari Nias bagian utara serta desa Bawömataluo. Mengapa demikian? Jawabannya sederhana, karena hal-hal yang disebutkan di atas telah melekat kuat dan menjadi semacam *icon* bagi Nias dan kebudayaannya yang eksotis. Secara sederhana, itulah yang disebut konsep identitas etnik.

Apakah di Nias hanya ada itu? Tentu tidak, masih ada ragam mata budaya lain yang akan membuat seseorang berdecak kagum ketika melihatnya. Hanya saja banyak orang yang tidak mengetahui karena mungkin mereka belum pernah pergi ke Nias secara langsung. Salah satu ragam mata budaya yang dimaksud adalah makanan tradisional. Makanan tradisional Nias memiliki citarasa khas, dengan bumbu-bumbu yang sederhana tetapi memberikan sensasi rasa berbeda bagi penikmatnya. Sebagai mata budaya, makanan tradisional Nias memiliki tingkat urgensi yang tinggi untuk dicatatkan menjadi warisan budaya nasional.

Sama halnya seperti mata budaya lain, makanan tradisional Nias juga memiliki permasalahan terkait dengan eksistensinya, yakni minat generasi muda yang rendah dalam melestarikan makanan tradisional. Jika kita menghinap beberapa hari saja di Nias, akan terlihat bahwa generasi muda Nias saat ini mulai meninggalkan makanan tradisional mereka

secara perlahan. Jika dulu orang Nias memasak *baebae*¹ untuk makanan sehari-hari, kini *baebae* hanya dihidang saat tertentu saja karena sudah ada jenis makanan lain yang lebih bervariasi, seperti; rendang, gulai, sombam, dan jenis makanan lain yang dibawa oleh para pendatang.

Lebih lanjut, ulasan tentang makanan tradisional Nias menjadi sangat penting karena ia tidak hanya berfungsi sebagai identitas etnik, tetapi ada tradisi dan kearifan masa lalu yang dibawa bersamanya. Dengan kata lain, generasi muda dapat mempelajari banyak hal dari semangkuk makanan yang disajikan di depan mereka. Salah satu media nasional yang pernah mengulas tentang jejak kuliner bahkan menyebutkan bahwa dalam semangkuk makanan terdapat banyak kisah menarik dilihat dari aspek sejarah².

Dari jenis bahan misalnya, katakan saja rempah. Sejarah panjang perdagangan rempah membawa nusantara bersentuhan dengan dunia internasional melalui jalur laut. Perdagangan ini membawa perubahan yang besar terhadap nusantara, yakni ketika satu kerajaan muncul dan menggantikan peran kerajaan lain sebagai entitas politik yang lebih dominan. Seiring berjalannya waktu, kerajaan itu pun digantikan dengan kerajaan baru yang lebih *mumpuni*. Begitu seterusnya sampai nusantara menemukan sintesa dalam bentuk Negara Kesatuan Republik Indonesia.

Dalam rentang sejarah ini terjadi proses dialektika sebagaimana yang

¹ Babae adalah jenis makanan yang terbuat dari *haritafake* (kacang padi).

² Lihat ulasannya di website Kompas pada link berikut: <http://kuliner.kompas.com/>

dikemukakan oleh Hegel³, yakni negara terus berubah, batas wilayah terus berubah dan hanya uang yang sifatnya konstan. Rempah sebagai sebuah komoditas menjadi saksi sejarah dan rempah itu sendiri ada di setiap makanan tradisional yang masih kita cicipi saat ini.

Latar belakang sejarah dan sosiokultural sebagai salah satu faktor pembentuk identitas yang terkandung dalam satu mangkuk makanan inilah yang membuat makanan tradisional menjadi harta yang tak ternilai. Itu menjadi alasan kuat mengapa makanan tradisional tidak hanya harus tetap dipertahankan tetapi juga harus dikembangkan. Tentu akan sangat disayangkan jika makanan tradisional sampai menghilang karena tidak ada lagi yang mengonsumsinya. Atas dasar itu, tulisan kali ini akan mengulas tentang aspek sosiokultural dari makanan tradisional Nias serta bagaimana melestarikan dan mengembangkannya sehingga ia membawa manfaat langsung bagi masyarakat Nias.

Makanan, Identitas dan Kearifan

Sebagaimana yang kita ketahui bahwa identitas etnik adalah ciri yang melekat pada satu kelompok etnik tertentu, ciri ini membedakan satu kelompok etnik dengan kelompok etnik lainnya. Dengan kata lain identitas etnik sama halnya dengan jati diri yang termasuk di dalamnya bahasa, warna kulit, asal-usul, nama, marga, tradisi, agama, makanan dan sebagainya.

Identitas etnik menjadi ukuran standar yang digunakan oleh seseorang untuk mengidentifikasi dirinya, apakah ia masuk dalam kelompok etnik A atau etnik B. Identitas etnik jika dilihat dari sudut pandang sempit merupakan pembeda antara satu kelompok dengan kelompok lain, yang

dapat meruncing dan menjadi sumber perpecahan pada momen tertentu. Tetapi jika dilihat dari sudut pandang yang lebih luas (nasional), identitas etnik merupakan bagian dari satu keragaman dalam bingkai kehidupan berbangsa dan bernegara.

Negara yang didiami oleh masyarakat dari beragam identitas etnik memiliki kekayaan mata budaya dari kelompok etnik tersebut. Di Indonesia misalnya, ada beragam jenis makanan tradisional yang tidak dimiliki oleh bangsa lain. Jenis makanan ini berbeda-beda di setiap daerah, citarasanya juga menjadi ciri khas dari kelompok etnik atau daerah asal makanan tersebut. Bahkan untuk daerah yang telah mengalami pembauran, seseorang dapat dengan mudah mengambil kesimpulan awal tentang etnik apa saja yang mendiami suatu daerah hanya dengan melihat makanan yang tersedia di daerah tersebut. Inilah yang menjadi dasar mengapa makanan tradisional dikatakan sebagai salah satu bagian dari identitas etnik.

Nias sebagai bagian dari Indonesia juga berkontribusi positif terhadap kekayaan budaya nasional, khususnya dalam hal makanan tradisional. Makanan tradisional Nias diolah dengan sedikit rempah dan proses masak yang relatif sederhana. Kemudian yang menarik dari makanan tradisional Nias adalah setiap komposisinya memiliki tempat tersendiri dalam tradisi lisan (*hoho*) yang diwariskan pada mereka secara turun-temurun.

Dalam tradisi lisan Nias⁴, dikisahkan bahwa Hia Walangi adalah manusia pertama di Nias, ia adalah anak dari Sirao, raja yang mendiami langit lapis pertama (yang terdekat dengan bumi). Sirao ini memiliki sembilan orang anak, yang kemudian bersaing satu sama lain untuk

³ Untuk memahami tentang Dialektika Hegel secara mendalam, lihat rujukan pada tautan berikut: https://www.academia.edu/8114692/Hegelian_Dialectics_in_Marxs_Capital_Chapter_One

⁴ Kisah ini terdapat dalam *Hoho* yang berjudul *Hikaya Nononiha Nidunödu*.

memperebutkan tahta ayahnya. Untuk menentukan siapa yang paling pantas menggantikannya, Raja Sirao kemudian mengadakan sayembara menari di atas mata tombak bagi kesembilan anaknya. Pemenang sayembara itu adalah Luo Mewöna, anak bungsu dari Raja Sirao. Ia pun segera dinobatkan menjadi raja, sementara kakaknya, Hia Walangi bersama dengan 7 orang saudara lainnya diturunkan ke bumi untuk menjadi manusia.

Untuk hidup di bumi sebagai manusia, mereka dibekali *böröta zi siwa* atau sembilan bibit pengetahuan. Sembilan bibit pengetahuan itu diantaranya; *ana'a* (emas), *fino* (pinang), *tawuo* (daun sirih), *ohi* (kelapa), dan *mbago* (tembakau), *mbawi* (babi), *fakhe* (padi), *manu* (ayam), dan *gowi* (ubi). Selama proses turun ke bumi, hanya empat yang berhasil selamat dan menjadi manusia. Mereka inilah yang diceritakan sebagai nenek moyang orang Nias.

Dari sembilan bibit pengetahuan ini, satu bibit melambangkan kekayaan dan kejayaan yakni emas (*ana'a*), tiga bibit melambangkan hubungan sosial dan ikatan kekerabatan yakni; pinang (*fino*), daun sirih (*tawuo*) dan tembakau (*mbago*), serta lima bibit pengetahuan lainnya melambangkan makanan dan kehidupan yakni; padi (*fakhe*), kelapa (*ohi*), ubi (*gowi*), ayam (*manu*) dan babi (*mbawi*). Satu hal yang menarik adalah kesembilan bibit pengetahuan ini memiliki menjadi dasar filosofi kehidupan orang Nias dan ini tergambar dalam interaksi antarsesama dalam kehidupan sehari-hari.

Dalam hal makanan misalkan, orang Nias tidak pernah bisa lepas dari kelapa, hampir semua makanan tradisional Nias menggunakan santan sebagai bahan dasar atau kuah pelengkap, mulai dari *baebae* hingga *harinake*. Ubi adalah makanan pokok, sama halnya seperti nasi.

Ayam adalah asupan daging bagi masyarakat sekaligus lambang bagi para prajurit (ayam jago), sementara daging babi adalah makanan para bangsawan.

Semua makanan memiliki nilai tersendiri, peruntukannya juga berbeda-beda dalam setiap kondisi. Dengan kata lain, makanan juga menjadi indikator status dan situasi sosial. Ini menunjukkan bahwa ada kearifan yang terkandung dalam makanan tradisional Nias. Pendapat ini didukung oleh sebuah studi akademisi Thailand, Prof. Sumalee Sungsi dengan kesimpulan bahwa makanan tradisional merupakan satu dari sembilan bentuk aplikatif dari nilai-nilai kearifan lokal yang bertransformasi⁵, termasuk di dalamnya; pengetahuan pembuatan kari, ragam sambal, makanan tradisional yang disantap saat upacara tertentu, ragam pencuci mulut, teknik pengawetan dan pengolahan buah, teknik pengawetan sayuran, serta teknik dekorasi makanan menggunakan buah dan sayuran.

Sebagai perwujudan dari kearifan, makanan tradisional tidak hanya bergizi tetapi juga mengandung nilai-nilai positif di setiap prosesnya. Misalkan pada suatu pesta adat di Nias misalnya, setiap orang menyumbangkan bahan-bahan yang mereka miliki untuk membantu tuan rumah menyediakan makanan layak bagi tamu mereka. Ada yang menyumbang beras, kelapa, garam, bahkan daging babi. Ini merupakan bentuk dari nilai kekompakan (*solidarity*) dan kemurahan hati (*generosity*). Pada saat memasak makanan, tuan rumah dibantu oleh para tetangga dengan pembagian kerja yang sederhana namun nyata hasilnya, ini merupakan bentuk dari keterlibatan (*participation*) dan kerja bersama atau *colaboration*.

⁵ Lihat kajian Sungsi pada link berikut:

http://asemlllhub.org/fileadmin/www.dpu.dk/aseeducationandresearchhubforlifelonglearning/conferences/rigapresentations/resources_2589.pdf

Pada saat menghidang, makanan dibagi secara adil dan merata sesuai posisi sosial seseorang dalam adat. Pada proses ini nilai-nilai persamaan (*egalitarianism*) dan keadilan (*equity*) bekerja secara silmutan, itu karena nilai-nilai tersebut *inheren* dengan situasi yang sedang berlangsung. Ketika makanan sudah disantap bersama-sama, muncul perasaan di hati para tamu bahwa mereka ingin membalas kebaikan tuan rumah yang telah menyuguhkan makanan yang nikmat, sementara tuan rumah juga merasa harus memberikan kontribusi kepada seluruh tetangga yang telah membantu mereka mengadakan pesta adat. Perasaan yang timbul ini merupakan perwujudan dari nilai timbal-balik (*reciprocity*). Nilai *reciprocity* juga tercermin ketika seseorang membagi makanan ke tetangganya, mangkuk tempat makanan akan dikembalikan ke pemiliknya setelah sebelumnya diisi dengan jenis makanan yang lain. Kesemua nilai ini terkandung dalam semangkuk makanan, dan ini menjadi alasan kuat mengapa makanan tradisional tidak boleh dilepaskan dari kehidupan orang Nias.

Makanan dan Tradisi Menyambut Tamu

Sudah sejak dahulu, masyarakat Nias dikenal dengan tradisi mereka dalam menyambut tamu. Ketika seseorang berkunjung ke rumah orang Nias, jangan harap pulang dengan perut kosong. Selalu ada makanan dan minuman yang tersaji setelah sirih (*afo*), sedikitnya nasi putih dengan lauk seadanya hingga jamuan lengkap terhidang di atas meja.

Seluruh sajian yang dihidang kepada tamu tentunya sesuai dengan kemampuan rumah tangga masing-masing, tetapi memang sudah tradisi menyajikan

makanan terbaik yang mereka miliki untuk tamu. Tak jarang, tuan rumah rela tidak makan selama seharian demi untuk memberikan penghormatan tertinggi mereka kepada tamu dengan jamuan yang terbaik. Tetapi meski makanan yang disajikan adalah makanan terbaik yang mereka miliki, tuan rumah akan selalu mengucapkan kata-kata dengan maksud merendah seperti “maaf, sajian kami hanya sesederhana ini” dan sebagainya.

Serangkaian tradisi penghormatan tamu yang dilakukan oleh masyarakat Nias secara turun-temurun dikenal dengan istilah *fame'e afo*. *Fame'e afo* ini secara harfiah adalah tradisi menyuguhkan sirih kunyah sebagai penghormatan yang memiliki nilai simbolik. Selain sirih kunyah, tentunya mereka juga menyajikan makanan dan minuman yang lezat untuk disantap oleh para tetamu.

Tradisi *fame'e afo* dilakukan oleh seluruh masyarakat, tetapi dengan tingkatan yang berbeda-beda sesuai kapasitas tamu yang berkunjung, apakah tamu pribadi atau tamu desa (tamu resmi). Jika hadir sebagai tamu pribadi, tradisi *fame'e afo* dilakukan hanya sebatas bertukar sirih⁶. Bertukar sirih dalam hal ini adalah baik tamu maupun tuan rumah saling menawarkan sirih masing-masing. Sembari mengunyah sirih dan bercerita, nyonya rumah menyiapkan makanan dan minuman yang akan dihidang kepada para tetamu.

Tamu yang hadir seringkali adalah tamu tak terduga, seperti kerabat yang datang berkunjung dari desa lain. Dikatakan tidak terduga karena memang tidak ada pemberitahuan sebelumnya. Jika tidak siap, nyonya rumah akan kewalahan karena makanan harus segera disajikan di atas meja. Apabila nyonya rumah tidak mampu menyajikan makanan ketika tamu datang berkunjung, tuan rumah beserta seluruh

⁶ Data hasil pencatatan Warisan Budaya Takbenda (WBTB) Nias tahun 2012 oleh Nasrul Hamdani.

keluarga akan merasa sangat malu meski insiden itu tidak begitu dipermasalahkan oleh tamu mereka.

Situasi yang demikian mempengaruhi *habit* dan perilaku orang Nias. Secara tidak langsung, ini juga mempengaruhi cara mereka mengolah bahan makanan. Jenis makanan yang paling sering disajikan kepada tamu adalah makanan yang berbahan dasar kacang-kacangan (*baebae*), umbi-umbian (*gowi nifufu*) yang disiram dengan santan segar. Makanan ini menjadi preferensi karena bahannya banyak ditemukan dan memang jenis tanaman ini sangat sesuai dengan kondisi lahan yang ada di Nias. Jadi begitu datang tamu, makanan bisa langsung diolah. Kemungkinan besar inilah yang menjadi alasan mengapa jenis bahan makanan ini masuk dalam *hoho* dalam wujud sembilan bibit pengetahuan atau *böröta zi siwa*.

Makanan lain yang sering disajikan kepada tamu adalah makanan yang bahannya telah diawetkan. Orang Nias sedikitnya mengenal tiga metode pengawetan bahan makanan secara alami, khususnya untuk bahan daging yakni; metode pengasapan (*ni'unage*⁷, *bato hambae* dan *köfö-köfö*⁸), metode penggaraman (*ni'owuru*⁹) dan menggunakan rempah. Bahan makanan yang diawetkan sangat praktis dan efisien. Ketika tamu tidak terduga datang berkunjung, nyonya rumah dapat mengolah kembali bahan makanan itu menjadi masakan yang amat lezat dalam waktu singkat.

Ada juga makanan yang bahannya tidak termasuk dalam *hoho*, tetapi menjadi makanan favorit di beberapa daerah di Nias, seperti; *nami* yang terbuat dari telur

kepiting, *hambae nititi* yakni daging kepiting yang direbus dengan santan sampai kering, *bato hambae* yakni daging kepiting yang diasapi, *siliö guro yang terbuat dari udang*, serta *saku nisölö* yakni sagu gongseng yang disiram kuah santan.

Lebih lanjut untuk tradisi *fame'e afo*¹⁰ yang digelar sebagai penghormatan kepada tamu desa, prosesnya jauh lebih unik. Tradisi ini menggunakan jasa protokoler yang biasanya adalah *si'ila* (cendikiawan) atau *bohalima* (panglima). Dalam prosesnya protokoler terlebih dahulu akan melakukan *fehugö* atau menyampaikan kalimat seruan (*hugö*) yang berbunyi "*tari humö hö, tabe'e nafa to meda*". Kalimat tersebut kira-kira berarti "*ayo kita berikan sirih (penghormatan tertinggi) untuk para tamu kita*", lalu seluruh warga yang menghadiri acara tersebut akan menyahut "*Huuuuu!!*".

Setelah *hugö* itu dijawab, para gadis yang jumlahnya sekitar 6 sampai 12 orang mulai menarik *fogaele* sambil membawa *bolanafo*. Para gadis yang menari sambil membawa *bolanafo* tersebut dikawal oleh dua orang pemuda yang gagah, lengkap dengan peralatan perang mereka. Ini dimaksudkan agar selama acara berlangsung, para gadis tidak diganggu oleh binatang buas ataupun oleh pemuda dari desa lain yang memiliki niat jahat.

Tari *fogaele* yang dipersembahkan kepada tamu tidak boleh lebih dari sembilan langkah (sembilan ragam gerak). Pada langkah keenam atau kesembilan, para gadis akan menyuguhkan sirih siap kunyah (*afo*) kepada para tetamu. Pada saat menyajikan *afo*, salah seorang pemuda yang mengawal para gadis akan menyerukan *beta-beta niha*, yakni menyebutkan nama-

⁷ Wawancara dengan Bapak Mathius Manaö, Agustus 2015.

⁸ Data hasil pencatatan Warisan Budaya Takbenda (WBTB) Nias tahun 2014 oleh Nasrul Hamdani.

⁹ Data hasil pencatatan Warisan Budaya Takbenda (WBTB) Nias tahun 2015 oleh Dharma Kelana Putra.

¹⁰ Data hasil pencatatan Warisan Budaya Takbenda (WBTB) Nias tahun 2015 oleh Dharma Kelana Putra.

nama seluruh tamu secara lengkap beserta gelar kebangsawanan dan desa asalnya secara bergiliran. Misalnya “*Bapak Dharma manafo hita heeeiii*”, yang kira-kira artinya “*Bapak Dharma telah menerima suguhan sirih kita, heeeiii!!..*” lalu seluruh penduduk desa menyambut dengan sorak-sorai “*Huuuuuu!!..*”.

Setelah *beta-beta niha* selesai diucapkan kepada seluruh tamu, pengawal yang satunya kembali melakukan *fehugö* dengan kalimat “*tari humö hö sumangi maide-ide*”, yang kira-kira berarti “*sajian kami hanya sederhana ini*”. *Hugö* ini juga dijawab dengan sorak-sorai “*Huuuuuu!!..*”. *Hugö* yang terakhir ini merupakan satu bentuk ungkapan kerendahan hati dari tuan rumah, yang meski sajiannya sangat mewah tetapi merendah untuk menempatkan tamu pada posisi yang diistimewakan.

Tradisi *fame'e afo* untuk tamu resmi diselingi oleh musik-musik dan syair-syair (*hoho*) yang berisi tentang nasehat-nasehat, kondisi keadaan desa, hikayat, serta *fo'ere*. Alat musik yang digunakan dalam pelaksanaan tradisi *fame'e afo* biasanya adalah *fondrahi*, seruling, *aramba* (gong), canang, *tamburu* (sejenis tabuh berukuran besar), serta *göndra* (gendang).

Mengembangkan Potensi Makanan Tradisional

Makanan tradisional asal Nias memiliki potensi yang sangat besar jika dikembangkan dan dikelola dengan baik. Selain berpotensi untuk dikenal hingga seantero nusantara, makanan tradisional Nias juga dapat menjadi daya tarik wisata yang menawarkan keuntungan bagi mereka yang memiliki minat mengembangkannya.

Ada banyak contoh makanan tradisional yang telah mengalami fase pasang-surut, hingga akhirnya dikenal sebagai warisan budaya nasional dan bahkan warisan budaya dunia. Mari kita lihat rendang, makanan tradisional khas

Minangkabau. Mulai dari Aceh hingga Papua, selalu ada warung makan yang menyediakan hidangan istimewa ini.

Rendang disebut istimewa bukan hanya karena rasa, tetapi juga karena kemampuan ekspansinya yang sangat luas serta kemampuan adaptasinya terhadap bumbu-bumbu yang ada di daerah “jajahan”nya. Tidak ada bumbu A, dapat menggunakan bumbu B, atau bahkan dapat mengganti bumbu C agar lebih ramah dan dapat diterima lidah orang lokal. Selain itu, jika dimasak dengan benar rendang dapat bertahan hingga satu minggu dalam keadaan basah dan bertahan hingga satu bulan dalam keadaan kering.

Rendang menjadi demikian dikenal karena para perantau asal Minangkabau membawa pengetahuan tentang pembuatannya kemanapun mereka pergi. Melalui rendang mereka tidak akan pernah lupa dengan identitasnya. Rendang menjadi penghubung emosional yang mengingatkan mereka dengan tanah kelahirannya. Motivasi ini secara tidak langsung membuat rendang menyebar mengikuti *diaspora* orang-orang Minang dan mereka bangga akan hal itu.

Hikmah dari kasus ini adalah bahwa eksistensi makanan tradisional di luar daerah asalnya sangat ditentukan oleh adanya rasa bangga kelompok etnik yang memilikinya. Dari rasa bangga kemudian muncul ide dan kreativitas. Dari kreativitas muncul kreasi. Kreasi inilah yang dimanfaatkan dan kreasi ini akan bermuara pada keuntungan finansial bagi mereka yang memanfaatkan.

Lalu bagaimana dengan Nias? Sangat bertolak belakang. Orang Nias, khususnya generasi muda seakan terkesan malu dengan budayanya sendiri. Kelompok etnik Nias memiliki banyak makanan tradisional yang memiliki rasa khas dan berbeda dengan daerah lainnya. Seperti *baebae* misalnya, sejenis bubur yang terbuat dari kacang padi dan irisan daging yang

sangat lezat atau *kjö-kjö* sejenis perkedel berbahan dasar daging ikan karang yang dihaluskan, bercita rasa gurih dan awet hingga berbulan-bulan. Jangankan di daerah lain, di pulau Nias sendiri makanan ini semakin sulit dijumpai di warung-warung dan pasar-pasar tradisional. Padahal dahulu jenis makanan ini dijual di seluruh pasar-pasar tradisional dalam bentuk yang sudah siap olah dengan kemasan stoples.

Ada banyak faktor yang menyebabkan jenis makanan ini tidak berkembang, diantaranya adalah ketersediaan bahan baku, rumitnya teknik mengolah bahan-bahan menjadi makanan yang siap disajikan, inkonsistensi selera masyarakat, ada alternatif jenis makanan lain, serta lamanya waktu yang dibutuhkan untuk membuat jenis makanan ini. Faktor-faktor di atas sebaiknya tidak diposisikan sebagai penghambat, namun sebagai kondisi yang dapat diantisipasi dengan strategi yang tepat.

Hasil temuan ketika melakukan inventarisasi mata budaya di Nias bagian selatan, ada satu jenis minuman tradisional yang nyaris tidak lagi dikenal oleh generasi muda. Minuman itu bernama *Idanö Bulubala*¹¹. *Idanö Bulubala* ini adalah minuman yang diperoleh dari hasil rebusan pucuk daun pepaya dan ubi dengan tambahan rasa manis atau asin dari garam dan gula yang ditambahkan sesuai selera. Rasanya, dapat dibayangkan sendiri, manis dan getir bercampur menjadi satu, tetapi manfaat dan nilai gizinya sangat tinggi. Oleh sebagian masyarakat minuman ini bahkan dipercaya sebagai media obat penyembuhan.

Idanö Bulubala disajikan selagi hangat, dihidangkan oleh tuan rumah untuk menghormati tamu yang datang berkunjung atau pada momen-momen tertentu seperti;

musyawarah desa, pesta adat dan lain sebagainya. Minuman ini hanya populer di kalangan generasi tua. Apabila mereka meninggal, maka resep ini tidak akan sampai kepada generasi penerus di masa yang akan datang jika tidak segera diwariskan.

Sepertinya selain *Idanö Bulubala*, ada banyak makanan tradisional lain yang sudah tidak lagi populer di masyarakat, hanya saja masih belum teridentifikasi apa saja jenisnya. Untuk melestarikan sebenarnya tidak begitu sulit, hanya dituntut konsistensi kita saja untuk memperkenalkannya kepada anak di rumah masing-masing dan membiasakan mereka memakan makanan tradisional secara periodik minimal sekali setiap minggu. Dengan membiasakan sejak dini, makanan yang mereka makan saat kecil akan menjadi makanan mereka sepanjang hayat. Dengan kata lain, apa yang mereka makan akan menjadi makanan bagi anak-anak mereka di masa yang akan datang.

Lebih lanjut, generasi muda Nias agaknya harus meniru bagaimana cara orang Minang mempopulerkan rendang. Generasi muda Nias bahkan dapat lebih berinovasi lagi dengan mengembangkan makanan tradisional Nias dalam kemasan yang lebih modern. Tidak harus berskala besar, tetapi industri rumah tangga yang dijalankan oleh satu keluarga kecil sudah lebih dari cukup untuk melakukannya.

Di Amerika misalnya, Kolonel Harland Sanders¹² berhasil menjadikan ayam goreng tradisional Amerika menjadi sajian modern dan mendunia. Ia memiliki hak paten atas *brand* Kentucky Fried Chicken (KFC)¹³, perusahaannya memperoleh laba besar dari seluruh cabang

¹¹ Data hasil pencatatan Warisan Budaya Takbenda (WBTE) Nias tahun 2015 oleh Dharma Kelana Putra.

¹² Lihat sosoknya pada tautan berikut: <http://www.colonelsanders.com/>

¹³ Lihat selengkapnya tentang brand KFC pada tautan berikut: <https://www.kfc.com/>

dan waralabanya di berbagai belahan dunia hanya dengan menjual ayam goreng.

Kita lihat di Thailand, pemuda bernama Aitthipat Kulapongvanich¹⁴ atau biasa dipanggil Tob berhasil mempopulerkan makanan tradisional rumput laut goreng berbumbu ke seluruh dunia dengan mengemasnya secara modern dalam balutan *brand* Tao Kae Noi¹⁵. Jajanan yang dulunya hanya dinikmati oleh anak kampung, kini sudah bisa dinikmati seluruh masyarakat dunia.

Apakah orang Nias mampu mengikuti kesuksesan mereka? Jawabnya tentu saja, asal ada kemauan pasti ada jalan. Jika ditekuni dengan serius disertai dengan semangat pantang menyerah, dalam waktu yang tidak terlalu lama kita akan dapat segera melihat *Ni'owuru* dalam kemasan plastik modern berbaris rapi di rak Supermarket ternama sebagai jajanan anak atau perencah makanan instan. Kita akan melihat *köfö-köfö* berkuah santan dalam kemasan kaleng yang siap masak (*ready to cook*), terdiri dari berbagai rasa seperti; rasa ikan hiu, rasa ikan kerapu, dan sebagainya. Maka dari itu, mari kita wujudkan mimpi ini untuk masa depan budaya Nias yang lebih baik.

Penutup

Dari ulasan di atas, kita telah mengetahui bahwa ada kaitan yang sangat erat antara makanan tradisional dengan aspek sosiokultural yang melekat di dalamnya, terutama dalam hal fungsinya sebagai identitas sosial serta tradisi dan kearifan-kearifan yang melekat bersamanya. Ini yang membuat makanan tradisional memiliki nilai yang tinggi dari sudut pandang kebudayaan. Artinya,

hilangnya satu makanan tradisional sama dengan hilangnya satu tradisi.

Untuk melestarikan makanan tradisional ini tidaklah sulit. Setiap orang hanya harus mencintai makanan tradisional yang mereka miliki dengan cara tetap memasak dan memakannya. Selain itu, mereka juga harus melestarikan cara pembuatan makanan tradisional ke generasi penerus mereka secara ketat. Tujuannya agar orisinalitas makanan tradisional ini tetap terjaga dari generasi ke generasi.

Dengan melihat dua contoh kasus makanan tradisional yang kini mendunia, tidak ada lagi alasan bagi generasi muda Nias untuk menyangsikan apakah makanan tradisional dapat membawa mereka ke kehidupan yang lebih baik nantinya. Generasi muda Nias tidak perlu merubah substansi dari kebudayaan peninggalan nenek moyangnya, mereka hanya perlu sedikit kreasi untuk memodifikasi nilai-nilai yang ada dan membalutnya dalam kemasan yang dapat diterima oleh masyarakat yang lebih luas.

Misalkan, beberapa jenis makanan tradisional Nias memang tidak dapat dilepaskan dari daging babi sebagai bahan utama, sebab hal itu terkait dengan nilai adat setempat. Tetapi dalam perkembangannya, makanan tradisional Nias dapat dimodifikasi dengan mengganti daging babi ke jenis daging merah lain seperti daging sapi, daging kambing, dan lain-lain. Tujuannya agar makanan tradisional Nias dapat dinikmati oleh masyarakat yang lebih luas.

Ketika orang-orang telah mengenal makanan tradisional Nias, mereka akan merasa penasaran. Rasa penasaran ini yang akan membimbing mereka untuk berkunjung ke Nias. Saat itu

¹⁴ Lihat biografi singkatnya pada tautan berikut:
https://en.wikipedia.org/wiki/Aitthipat_Kulapongvanich

¹⁵ Lihat selengkapnya tentang brand Tao Kae Noi pada tautan berikut:
<http://www.taokaenoi.co.th/?&lang=en>

Nias juga harus siap menerima wisatawan dan berbagai permintaan mereka. Dengan *traffic* kunjungan wisatawan yang tinggi, perekonomian di Nias akan berputar dengan kecepatan yang tak terbayangkan. Jika perputaran ekonomi terjadi dengan cepat, sudah pasti kesejahteraan masyarakat pun akan mengalami peningkatan yang

ⁱ Ikhtiar Laoli, S.Kom adalah Kepala Seksi Pelestarian Adat, Tradisi dan Sejarah pada Dinas Pariwisata, Kebudayaan, Pemuda dan Olahraga Kota Gunungsitoli.

signifikan. Pendapatan Asli Daerah meningkat dari sektor pajak, sehingga pembangunan fisik dapat dilaksanakan secara menyeluruh, hingga akhirnya Nias berhasil menjadi daerah wisata yang lebih maju dibandingkan dengan daerah wisata lain yang ada di Indonesia.

ⁱⁱ Agus Yardin Dachi, S.Pd adalah Kepala Bidang Pendidikan Luar Sekolah dan Kebudayaan pada Dinas Pendidikan dan Kebudayaan Kabupaten Nias Selatan.

Dharma Kelana Putra, S. Sos. adalah Fungsional Umum pada Balai Pelestarian Nilai Budaya Aceh.

NILAI “RASA” DALAM MASAKAN TRADISIONAL DI KLUET SELATAN

Oleh: Essi Hermaliza

Pendahuluan

“Cinta datang dari perut naik ke hati”, seloroh para *chef* agaknya tidak berlebihan. Banyak orang yang jatuh cinta pada seorang perempuan hanya karena ia pandai memasak. Dalam sebagian masyarakat, pandai memasak bahkan dijadikan syarat atas citra seorang perempuan idaman. Sebaliknya, perempuan yang tidak pandai memasak dipandang tidak layak dipilih oleh si calon mertua. Di era modern seperti sekarang ini, fenomena seperti itu masih tetap ada. Hal ini menunjukkan bahwa masakan mempunyai “nilai rasa” yang tidak terwakili oleh satu atau dua kata.

Artikel ini akan membahas lebih dalam tentang nilai “rasa” dalam masakan tradisional. Tidak hanya rasa dalam arti menggunakan indera pengecap; lezat atau tidak, akan tetapi rasa yang terkandung dalam masakan sejak dipersiapkan, dihidangkan hingga dimakan; rasa yang terlahir melalui hati dan pemikiran, entah oleh penikmatnya, pemasaknya, bahkan orang yang sekedar melihatnya. Ragam rasa seputar masakan itu selalu ada tanpa disadari oleh orang sekitarnya. Lihat saja bagaimana Rasulullah SAW mengajarkan nilai berbagi kepada umatnya sebagaimana hadist riwayat Muslim, dari Abu Dzar, dia berkata: “Sesungguhnya kekasihku berpesan kepadaku: *‘Jika engkau memasak masakan berkuah, perbanyaklah kuahnya, kemudian*

lihatlah anggota keluarga dari tetanggamu, maka berikanlah kepada mereka dengan baik.”¹ Ketika mencium aroma sedap masakan kita, saat itu ingatlah tetangga kita. Sebab bisa jadi tetangga kita juga turut mencium aroma masakan tersebut. Akan lebih baik lagi jika kita menghadiahkan sebagian masakan tersebut kepada mereka, khususnya untuk masakan-masakan spesial yang kita masak. Dengan hal ini akan mengakibatkan tumbuhnya rasa cinta, saling menghargai dan memperbaiki hubungan tetangga.² Demikianlah agama mengatur keberadaan makanan di rumah umatnya untuk mengajarkan nilai berbagi, bersyukur, menghargai, dan sebagainya.

Aceh merupakan salah satu daerah yang kaya akan ragam kuliner tradisi. Hal ini terlihat nyata dalam hidangan wajib di setiap upacara tradisi dalam daur hidup masyarakat Aceh. Setiap upacara selalu diikuti dengan hidangan yang berbeda, seperti: *Kuah Beulangong* yang harus ada dalam tradisi Maulid Nabi; *Meuseukat*, *dodoi*, *wajik* yang harus ada dalam hantaran pengantin; *kanji rumbi* yang harus ada dalam peringatan Nuzulul Qur’an, dan sebagainya. Namun mengingat Aceh memiliki berbagai etnis yang masing-masing punya tradisi kulinernya sendiri, tulisan ini akan dibatasi pada satu kecamatan yang lebih spesifik, Kluet Selatan.

¹ Ummu Sa’id, 2012. *Hadist Membagi Masakan kepada Tetangga*. <https://muslimah.or.id/2803-hadits-membagi-masakan-kepada-tetangga.html> diakses tanggal 12 Juni 2016.

² Wildan Hasan, 2010. *Indahnya Hidup Bertetangga*. <http://wildanhasan.blogspot.co.id/2010/04/indahnyahidup-bertetangga.html> diakses tanggal 24 Mei 2016

Kluet Selatan merupakan salah satu daerah di Kabupaten Aceh Selatan yang memiliki tradisi yang unik. Keunikannya diduga juga berdampak pada ragam kulinernya. Dalam suatu suasana pagi di sebuah rumah yang sedang menyelenggarakan upacara pernikahan, tampak dua orang ibu sedang berada di depan tungku dengan sebuah belanga yang cukup besar. Mereka kemudian menumis bawang dan kemudian menuangkan berbagai masakan sisa kenduri tadi malamnya; gulai ikan, gulai ayam, semua lauk pauk dituang menjadi satu di dalam belanga besar itu. Kedua ibu tadi mengaduk isi belanga terus hingga semua mengering, masakan ini dikenal dengan nama *Samba Bagesoh*. Semua orang tampak berduyunduyun minta bagian untuk mencicipi masakan tersebut.³ Sungguh pemandangan pagi yang menarik, sisa masakan tadi malam berubah menjadi masakan yang ditunggu-tunggu masyarakat sekitar. Jika makanan sisa saja dapat menumbuhkan kebersamaan, keakraban, dan keceriaan, tentu masakan utamanya menyimpan nilai rasa yang lebih istimewa. Itu sebabnya tulisan ini difokuskan pada makanan tradisional masyarakat Kluet Selatan.

A. Ragam Masakan Tradisional di Kluet Selatan

Ada banyak sekali jenis masakan tradisional di Kluet Selatan karena beberapa di antaranya masuk dalam daftar pilihan menu harian masyarakatnya terutama jika ketersediaan bahan bakunya tergantung musim, seperti ikan *lampuang* atau dalam Bahasa Aceh disebut *eungkot loloh*, *go simuleng/simuliang* yaitu batang rotan yang masih muda, durian, dan sebagainya. Dalam hal ini penulis memilih beberapa masakan yang paling sering dijumpai, antara lain:

1. Sikunik

Sikunik adalah beras ketan yang direndam dalam air kunyit lalu dimasak dan dikukus sehingga menjadi berwarna kuning yang dalam Bahasa Aceh disebut *Buleukat*. *Sikunik* termasuk makanan adat yang mengandung nilai kehormatan. Rasanya yang gurih sering kali dipadupadankan dengan makanan lain sesuai peruntukannya. Misalnya untuk pesijuek khususnya khatam Qur'an atau *tawa sumangat*, artinya seseorang yang baru sembuh dari sakit yang mengandung trauma, maka ia harus ditepungtawari.⁴ *Sikunik* dibentuk kerucut menyerupai gunung, lalu di bagian puncaknya dialasi daun pisang berbentuk bulat, di atasnya diletakkan sejumput gula pasir. Untuk kepentingan upacara adat yang besar seperti pernikahan, sunnat rasul, mendirikan rumah, dan sebagainya, maka *sikunik* dihidangkan secara khusus dalam bentuk *Jamba*.

Jamba adalah perangkat adat berupa setaleng hidangan lengkap yang terdiri atas ketan (*sipuluik/sikunik*) yang ditata tiga tingkat bersusun seperti kerucut, semakin ke atas semakin kecil dan dihias dengan kue-kue. Saat ini atas alasan estetika, hidangan tersebut ditata pada sebuah meja kecil berkaki empat yang dibuat khusus untuk itu, tinggi kaki berukuran 30 cm. Permukaan meja berbentuk persegi empat berukuran kira-kira 40 x 40 cm dan memiliki kedalaman 5 sampai 10 cm. Meja *jamba* tersebut diisi *sipuluik/sikunik* sampai batas permukaannya. Kemudian pada bagian tengahnya diisi kembali dengan *sipuluik/sikunik* berbentuk lingkaran berdiameter kira 30 cm dan tinggi 10 sampai 15 cm. Diatasnya ditambahkan lagi lapisan ke tiga berbentuk lingkaran dengan tinggi yang sama dan diameter lebih kecil. Untuk mempertahankan bentuk *sipuluik/sikunik*

³ Hasil Pengamatan di Kluet Selatan dalam kegiatan Inventarisasi Warisan Budaya Tak Benda Tahun 2012.

⁴ Hasil Wawancara dengan Nek Lah, Tuha Peut Desa Suaq Bakung, pada tanggal 22 Juni 2012.

pada jamba maka lingkaran *sipuluik/sikunik* tadi ditutup dengan 2 lembar daun pandan berduri yang telah dibuang durinya dengan menyematkan lidi pada pertemuan ujung daun.

Sebagai hiasan, di sekeliling *sipuluik/sikunik* disematkan bermacam-macam *juadah* (panganan) seperti:⁵

- Inti *sipuluik/sikunik*; terbuat dari kelapa yang dimasak bersama gula pasir dan gula merah seperti caramel. Inti ini dibentuk secantik mungkin dan disematkan pada jamba dengan bantuan lidi bersih dari daun kelapa yang telah diraut.
- *Karah-karah*; atau lazim disebut *Kue Karah* oleh masyarakat suku bangsa Aceh merupakan kue tradisional yang terbuat dari tepung beras dan gula. Adonan ini digoreng dan dilipat sesuai selera dan kebutuhan ketika masih dalam keadaan panas. Karena kue ini cepat mengeras.
- *Sapik*; adalah kue yang dikenal dengan nama *seupet* dalam bahasa Aceh atau *semprong* dalam bahasa Indonesia. Kue tradisional ini terbuat dari adonan sederhana beras ketan yang dicetak khusus pada cetakan *sapik*. Rasanya manis, cocok sebagai hidangan minum kopi di pagi dan sore hari.
- *Loyang*; panganan dari tepung beras ketan ini lebih dikenal dengan nama *Kembang Goyang* karena cara pembuatannya adalah dengan digoyang dari cetaknya di dalam minyak panas. Rasanya manis dan garing. Sangat cocok untuk camilan. Kue tradisional ini tergolong murah bahan dasarnya dan mudah cara pembuatannya. Pada

Jamba, Loyang biasanya disematkan pada *sipuluik* dengan menggunakan lidi.

- *Sulo Bayuang*; panganan yang satu ini dikenal dengan nama *Peunajoh Tho – Bungong Kayee* pada masyarakat Aceh. Kue ini merupakan simbol adat yang harus ada pada upacara adat tertentu. Adonan untuk kue tersebut sangat sederhana yaitu telur, tepung beras dan gula, adonannya dibentuk sedemikian rupa sesuai motif-motif yang ada di Aceh kemudian digoreng dalam minyak panas sehingga adonan tersebut mengembang sampai selebar dua kali telapak tangan orang dewasa. Panganan *Sulo Bayuang* ini dijepit pada sebilah bambu yang telah dibalut dengan hiasan kertas minyak berwarna-warni. Kemudian ditancapkan pada badan *Jamba*.
- *Bolu Boi*; meski tidak wajib, kue ini merupakan panganan yang penting dalam upacara adat. Terbuat dari adonan sederhana; tepung, telur dan gula pasir. Bentuk kue ini sangat bervariasi, seperti; bentuk ikan, bintang, bunga, dan lain-lain. Yang berbentuk bintang dan bunga biasanya disematkan pada tubuh jamba, sedangkan yang berbentuk ikan dijepit pada sebilah bambu yang telah dibalut dengan hiasan kertas minyak berwarna-warni. Kemudian ditancapkan pada badan *Jamba*.

Selanjutnya, *jamba* panganan tadi diberi hiasan panji-panji dan bunga-bunga untuk mempercantik hidangan tersebut. Panji-panji yang berupa bendera yang digunting dengan motif ukiran khas Aceh. Panji tersebut terdiri dari tiga warna yang mengandung simbol yaitu: kuning sebagai lambang raja dan kehormatan, hijau sebagai lambang alim ulama dan kebijakan, dan merah sebagai simbol rakyat dan

⁵ Essi Hermaliza, *Tradisi Pasajuak Rumah pada Masyarakat Aceh Selatan*, (Banda Aceh: Balai Pelestarian Sejarah dan Nilai Tradisional Banda Aceh, 2011.), hlm.43.

kebersamaan. Ketiga warna ini merupakan warna yang identik dengan simbol keacehan. Sentuhan akhir adalah bunga. Bunga ini ada sejak beberapa tahun belakangan, hasil modifikasi kaum ibu untuk memperindah bentuk *jamba*. Warna bunga selalu dipilih dari tiga warna dalam adat. Dulu, bunga tersebut dibuat oleh tangan-tangan terampil dari kertas gabus. Tapi sekarang dapat diganti dengan bunga-bunga plastik aneka rupa yang banyak dijual di pasar.

2. *Gulai Cubadak dan Gulai Paku*

Gulai Cubadak (nangka muda) dan *Gulai Paku* (pakis) merupakan masakan tradisional khas masyarakat Aneuk Jamee di kawasan Kluet Selatan sejak zaman dahulu. Masakan ini selalu hadir untuk meramaikan menu masakan di upacara-upacara tradisi di Kluet Selatan. Tidak ada data yang jelas kapan tepatnya masakan tersebut dimulai dan oleh siapa. Yang jelas, tradisi memasak masakan tradisional itu sudah ada sejak beberapa generasi terdahulu sampai sekarang.⁶ Bila ditanya bagaimana mereka mengetahui bumbu dan cara memasaknya, mereka hanya menjawab, mereka belajar dari ibu dan nenek mereka.⁷

Dilihat dari cara mereka mengolah *cubadak* dan *paku* menjadi masakan yang sangat disukai masyarakat setempat, masakan ini sudah ada sejak dahulu kala, mereka menggiling segala bumbu dengan menggunakan batu. Menurut mereka, proses penghalusan bumbu memang harus menggunakan batu, ketika ditawarkan proses penghalusan dengan menggunakan alat dari bahan kayu, mereka jawab, “jika dengan kayu, bumbu tidak akan benar-benar halus dan itu akan merusak tampilan masakan ketika dihidangkan. Bila ditawarkan alat modern, mereka juga menjawab, “bumbu yang dihaluskan

dengan *blender* biasanya membuat aroma masakan menjadi tidak sedap,” mereka tetap memiliki alasan, artinya memang harus dengan batu.

Masakan tersebut menggunakan bahan dasar *Cubadak* yaitu nangka yang dapat dengan mudah diperoleh di kebun dan pekarangan rumah penduduk desa. Jenis buah berukuran besar ini merupakan bahan dasar memasak gulai tersebut. Demikian pula halnya dengan *paku*. Kaum muda tinggal datang ke semak-semak di belakang rumah, lalu memetik *paku paku* yang tumbuh liar di antara rumput dan ilalang. Disebut gulai adalah karena masakan tersebut berkuah dengan komposisi dasar yaitu santan.

Berikut bahan-bahan untuk memasak *Gulai Cubadak*:⁸

- Satu buah *cubadak* (nangka muda) dipotong dadu seukuran dua ruas dua jari. Pekerjaan ini tidak boleh dikerjakan oleh anak-anak karena dapat meninggalkan rasa gatal dan getahnya akan membuat tangan menjadi lengket dan menghitam. Tapi kaum ibu tidak pernah khawatir, karena tipsnya: getah nangka dapat dihilangkan dengan cara digosok dengan menggunakan sabun dan asam sunti.
- Untuk bumbu, dibutuhkan seperempat kilogram cabe rawit, 8 siung bawang merah, 4 siung bawang putih, 3 ruas kunyit, 3 ruas jahe, dan sebelah kelapa parut dihaluskan dengan menggunakan batu giling.
- Kelapa sangrai (*ambu-ambu*) yang sudah dihaluskan hingga berminyak
- Merica dan ketumbar secukupnya

⁶ Essi Hermaliza, 2012. *Gulai Cubadak, Data Sejarah: Formulir Warisan Budaya Tak Benda*. Banda Aceh: Balai Pelestarian Sejarah dan Nilai Tradisional Banda Aceh.

⁷ Hasil wawancara dengan Ibu Faridah dalam Kegiatan Inventarisasi Warisan Budaya Tak Benda di Kluet Selatan pada tanggal 26 Juni 2012.

⁸ Essi Hermaliza, Op.cit.

- Santan dari 2 sampai 3 butir kelapa, dipisahkan santan kental dan encernya.
- Daun kunyit
- Daun jeruk
- Sere
- Daun *kemumu*
- Garam secukupnya

Cara memasaknya:

1. Masukkan *Cubadak* bersama bumbu halus ke dalam wajan, tambahkan garam secukupnya, masukkan pula sere, daun jeruk, beberapa tangkai daun kemumu dan daun kunyit, *dikacuik* (dipanaskan tanpa ditambahkan air). Karena dari buah akan keluar air dengan sendirinya. Dan air ini harus dibiarkan sampai mengering, tujuannya adalah untuk menghilangkan rasa sepet yang ada pada buah nangka, selain itu nangka muda juga memiliki getah yang dapat dikeringkan dengan teknik *kacuik* tersebut. Sesekali nangka dibalik agar seluruh nangka lembut secara merata.
2. Setelah nangka lunak/lembut dan air dari nangka tadi mengering, tuangkan santan encer secukupnya. pastikan seluruh bahan terendam. Masakan ini tidak boleh ditinggalkan karena harus terus diaduk agar santan tidak menggumpal.
3. Tunggu hingga santan mendidih.
4. Tuang santan kental secukupnya dan tunggu sampai mendidih. Pastikan gelembung dari santan mendidih itu tidak besar-besar. Jika masih besar berarti masakan itu masih kurang garam dan mestilah ditambahkan sesuai selera.

Untuk memastikan masakan boleh dicicipi.

Resep ini juga berlaku untuk mengolah sayuran lainnya seperti *taleh* (talas) yaitu menggunakan bahan dasar buah dan batang talas. Cita rasanya tentu berbeda, tapi tidak kalah nikmatnya. Istimewanya, tidak banyak daerah di dunia yang berani mengolah batang talas untuk dimakan. Di Kluet Selatan talas terbilang masakan yang paling dirindukan. Tetapi talas juga boleh diganti dengan pisang mas yang masih muda. Masakan ini juga istimewa, apalagi ditambah dengan kepala ikan asin yang sudah dibakar terlebih dahulu, sangat menggugah selera di waktu makan siang.

Di samping itu, gaya masakan lainnya yang nyaris sama, menunjukkan keistimewaan dengan cara yang berbeda. Untuk memasak gulai paku, bahannya terbilang lebih sederhana. Berikut bahan-bahan untuk memasak *Gulai Paku*:⁹

- Satu ikat (seukuran bulatan yang terbentuk dari ujung-ujung jari yang dipertemukan) daun Pakis/*Paku* yang masih muda. Daun tersebut harus di petik dengan menggunakan jari, tidak boleh menggunakan pisau. Menurut masyarakat setempat rasanya akan sedikit kelat/sepet. Karena getah dari tangkainya akan melekat di tangkai itu. Lagipula warna bekas pisau akan menghitam bila tidak segera direndam.
- 7-10 buah belimbing wuluh/sayur ukuran sedang. Soal cita rasa asam, belimbing dapat diganti dengan sumber cita rasa asam lainnya. Jika tidak ada belimbing, dapat digantikan dengan asam *sunti* (belimbing sayur yang sudah dikeringkan) atau bisa juga dengan menggunakan jeruk nipis.

⁹ Hasil Pengamatan dalam Kegiatan Pencatatan Warisan Budaya Tak Benda di Desa Suaq Bakung, Kecamatan Kluet Selatan pada tanggal 10 Juli 2011.

- Untuk bumbu, dibutuhkan segenggam cabe rawit, 4 siung bawang merah, 1 ruas kunyit, 1 ruas jahe, dan segenggam kelapa parut dihaluskan dengan menggunakan batu giling. Pastikan seluruh bumbu sudah benar-benar halus.
- Santan dari 1 sampai 2 butir kelapa, dipisahkan santan kental dan encernya.
- Daun kunyit
- Daun jeruk
- Sere
- Garam secukupnya

Cara memasaknya:

1. Masukkan pakis dan bumbu halus ke dalam wajan, tambahkan garam secukupnya, masukkan pula sere, daun jeruk dan daun kunyit, *dikacauk* (dipanaskan tanpa ditambahkan air). Diaduk hingga pakis tersebut lembut.
2. Setelah pakis lunak/lembut dan air dari pakis tadi mengering, tuangkan santan encer secukupnya. pastikan seluruh bahan terendam. Masakan ini tidak boleh ditinggalkan karena harus terus diaduk agar santan tidak menggumpal.
3. Tunggu hingga santan mendidih.
4. Tuang santan kental secukupnya dan tunggu sampai mendidih merata. Segera angkat dari tungku. Karena Santan yang terlalu matang dapat merusak cita rasa pakis tersebut.

Dengan resep yang sama, kita dapat mengganti pakis dengan sayuran lainnya seperti sawi, kacang panjang, terong telunjuk, dan sebagainya.

3. Gulai Lampuang

Gulai Lampuang/Luloh adalah masakan tradisional masyarakat Kluet Selatan. Masakan tersebut menggunakan bahan dasar ikan segar yang masih baru yaitu berupa ikan *Lampauang*, ikan air tawar yang biasa hidup di sungai Kluet. Ikan tersebut menjadi ikan paling difavoritkan di Kluet Selatan bahkan tersiar hingga ke beberapa kabupaten sekitar Aceh Selatan. Hingga saat ini, *Lampauang* merupakan kategori ikan termahal di Aceh Selatan. Harganya berkisar antara Rp 80.000 sampai Rp 150.000 per ekor tergantung ukurannya. Ikan ini adalah jenis khusus yang hanya ada di Kluet Selatan. Konon katanya ikan ini berenang jauh dari hulu Krueng Kluet, ketika besar ia hilir ke muara sungai.¹⁰ Ikan ini memang dapat ditemukan di Hulu akan tetapi rasanya berbeda, semakin dekat dengan muara maka akan semakin gurih. Masyarakat berpendapat bahwa *Lampauang* atau *Luloh* ini akan nikmat dikonsumsi setelah tubuhnya mengandung air laut. Secara logika pula, ikan ini ketika masih di hulu tentu saja memakan makanan yang mengandung lumpur sehingga tubuhnya pun mengandung aroma lumpur tetapi ketika semakin lama menuju ke muara ia akan semakin bersih berganti dengan kandungan air di muara sungai yang telah bercampur dengan air laut.

Bagi masyarakat setempat, *Luloh* memiliki dua tipe yaitu *bujang* dan *mahampeh*. *Luloh bujang* diartikan sebagai ikan Luloh/Lampauang yang belum bertelur, masih muda. Sedangkan *mahampeh* adalah ikan yang di perutnya terdapat telur yang sangat nikmat dan kaya protein jika disantap. Keduanya memiliki cita rasa yang berbeda. Namun yang perlu diperhatikan adalah bahwa ikan untuk olahan *gulai bodoh* hanyalah ikan segar yang baru ditangkap. Masakan ini disebut gulai adalah

¹⁰ Hasil wawancara dengan Ilham Jamali, penjaring *lampuang* di Desa Suaq Bakung Kecamatan Kluet Selatan pada tanggal 24 Juli 2011.

karena masakan tersebut berkuah dengan komposisi dasar yaitu santan.

Kluet Selatan merupakan daerah yang tergolong dalam wilayah pesisir yang memiliki hasil laut yang melimpah. Sebagian besar masyarakatnya bahkan mengirim ikan ke Sumatera Utara bahkan hingga ke Batam dan Singapura melalui agen di Medan. Ikan yang menjadi komoditas itu menjadi barang yang mudah. Ikan yang dijual merupakan ikan baru yang masih sangat segar, tak heran masakannya pun adalah masakan dengan bahan ikan yang paling segar.

Memasak Gulai *Lampuang/Luloh* sangat lah sederhana, saking sederhananya bahkan disebut *gulai bodoh*. Perhatikan bahan-bahannya sebagai berikut:

- Satu ekor ikan *Lampuang/Luloh* segar
- Untuk bumbu, dibutuhkan seperempat kilogram cabe rawit, 5 siung bawang merah, 1 ruas kunyit, 1 ruas jahe dihaluskan dengan menggunakan batu giling. Pastikan seluruh bumbu sudah halus.
- 2 buah jeruk nipis, diperas untuk diambil airnya.
- Santan dari 2 butir kelapa.
- Daun kunyit
- Garam secukupnya

Cara memasaknya:

1. Ikan dibersihkan dan dipotong sesuai selera.
2. Lumuri garam dan jeruk nipis, sisihkan sambil menunggu bumbu dihaluskan.
3. Tambahkan bumbu halus, daun kunyit, dan bawang merah yang telah dicincang.
4. tuangkan santan secukupnya. pastikan seluruh ikan terendam. Masakan ini tidak boleh ditinggalkan karena harus

terus diaduk agar santan tidak menggumpal.

5. Tunggu hingga santan mendidih.

Ikan ini cukup dihidangkan dengan nasi panas. Mudah cara membuatnya, namun cita rasanya tidak sesederhana cara membuatnya. *Gulai bodoh* ini dapat diaplikasikan pada jenis ikan lainnya seperti ikan kakap, *beuracung*, *bandi*, dan jenis ikan karang lainnya yang baru turun dari laut atau masih segar.

B. Nilai “Rasa” dalam Masakan

Bila *sikunik* menonjol dengan rasa gurih dan manis, *gulai lampuang* dan *paku* tampil dengan rasa gurih dan pedas, *gulai cubadak* dilengkapi dengan rasa rempah yang kentara. Semua adalah masakan yang jelas menjadi makanan yang sangat diminati masyarakatnya. Tidak hanya itu, semua masakan di atas kaya akan nilai yang membuatnya harus dilestarikan.

1. *Sikunik*

Sikunik dibuat sedemikian rupa sebagai penghormatan terhadap adat. Kapan ia dihidangkan dan kapan dimakan sudah diatur oleh adat. Yang utama adalah bahwa *sikunik* merupakan penghormatan kepada pemangku adat. Untuk mencicipinya pemangku adat akan didahulukan setelah prosesi adat itu selesai.

Selain itu, membuat sebuah *jamba*, bukanlah hal yang mudah. Biasanya dilibatkan beberapa orang untuk membangun sebuah *jamba* lengkap. Dua generasi nenek dan ibu saling bahu-membahu menyelesaikan sebuah *jamba*. Di sini nilai kerjasama dijunjung tinggi. Ketika *jamba* dibuka, maka nilai berbagi dan menghormati lebih menonjol. *Sikunik* tidak boleh bersisa, semua harus dibagi ke banyak orang sampai habis. Para Ibu akan membungkus secara khusus, lalu

memberikannya kepada pemangku adat dan imum chik sebagai ucapan terima kasih dan buah tangan, selanjutnya dibagikan kepada tetangga dan orang-orang yang hadir di tempat itu.

Keseluruhan isi *jamba* dipersembahkan untuk masyarakat, tidak lagi untuk si pemilik hajat. Itulah kenapa beberapa jenis kue seperti *sulo bayuang* tidak pernah dinikmati sendiri, karena makanan tersebut dibuat untuk keperluan adat, kita dapat mencicipi hanya bila diberikan oleh tetangga yang sedang melaksanakan upacara adat. Sebaliknya, jika kita yang melaksanakan upacara adat, maka orang lain yang menikmati. Hukum tidak tertulis seperti itu berjalan tanpa perlu diperdebatkan di Kluet Selatan.

2. *Gulai Cubadak dan Paku*

Gulai cubadak, taleh, paku, sawi, kacang panjang, dan sebagainya adalah kategori masakan berbahan dasar sayur. Namun beberapa di antaranya diposisikan sama pentingnya dengan lauk seperti rendang.

Ketika di sebuah rumah akan diadakan kenduri maka angka dan kelapa adalah persediaan yang pertama-tama dipastikan tersedia. Sebuah kenduri tanpa menu daging adalah hal yang biasa di Kluet Selatan karena tidak mudah mendapatkan orang menyembelih kerbau di luar hari *Makmeugang* di sana, sehingga apabila kenduri tersebut tidak disediakan satu ekor kerbau/kambing maka tidak mungkin ada menu berbahan daging. Jadi kenduri tanpa menu rendang misalnya, adalah hal biasa dan sangat wajar di sana, tetapi jika kenduri tanpa menu *Gulai Cubadak*, adalah hal yang aneh di sana. Ini juga malah mengundang gunjingan orang. Kenduri yang tidak mampu menyediakan *Cubadak* dianggap

tidak memiliki sanak famili yang peduli, tidak kompak, dan tidak saling menghargai.¹¹ Hal ini akan membuat keluarga besar menjadi malu.

Dipelajari dari bentuk *Cubadak* yang berukuran besar, memang dibutuhkan lebih dari satu orang untuk mengangkut ke rumah. Apabila pemilik hajat tidak mempunyai sanak famili berat rasanya memikul beban sendiri. Filosofi lainnya, ketika *cubadak* berukuran besar itu dibelah, maka akan berat jika hanya satu orang saja yang mencincangnya menjadi potongan kecil, pasti akan sangat lama. Jadi mengerjakannya haruslah dengan bergotong royong. Memasaknya pun diperlukan *kancah* atau kuali berukuran sangat besar dan butuh beberapa orang yang membantu menggiling bumbu. Intinya, memasak *Cubadak* adalah pekerjaan gotong royong. Bahkan sampai tradisi makannya juga demi kebersamaan, pemandangan yang biasa melihat orang mencicipi *gulai cubadak* tanpa nasi, kadang dimakan satu piring bersama dan dengan jari pula, adapula yang menggunakan tempurung yang sudah dibersihkan, dan yang pasti dimakan di belakang rumah di sekitar tungku di mana *cubadak* dimasak. Seru! Itu kata yang lebih tepat menggambarkan tradisi ini. Seru mulai sejak mencari bahannya sampai menyantapnya.

Hal unik lainnya terkait nilai rasa adalah pada proses memasaknya, terutama saat mempersiapkan bumbu halus. Harus dipastikan seluruh bumbu sudah halus karena perempuan yang memasak dengan bumbu yang tidak halus dapat dicap sebagai perempuan pemalas, begitulah budaya di sana. Meski sekarang banyak tersedia barang-barang elektronik untuk menghaluskan bumbu masakan, orang Kluet Selatan tetap percaya bahwa cita rasa

¹¹ Hasil wawancara dengan Nek Mani, tokoh masyarakat di Jorong Ujung Tanah, Desa Suaq Bakung, Kecamatan Kluet Selatan pada tanggal 25 Juni 2012.

lebih sempurna bila bumbu digiling dengan batu. Kepedulian mereka terhadap kualitas rasa sangat menarik. Masakan itu sangat digemari di Kluet Selatan. Banyak perantau yang merindukannya. Ketika mereka pulang, pasti mereka akan mencari atau minta dimasakkan masakan-masakan itu.

Di kenduri-kenduri pun masakan ini menjadi makanan favorit. Bagi kaum ibu, ketika masakan ini belum benar-benar mendidih, seringkali, *Cubadak* dikudap tanpa nasi, alasannya untuk mencicipi rasanya apakah ada rasa yang kurang pas. Namun sering kali kebiasaan ini menjadi sesuatu yang berkesan dalam kenduri. Keakraban terasa sekali saat seperti itu.

Rahasia untuk penambah selera, masakan jenis ini akan semakin lengkap bila dihidangkan dengan ikan asin. Sebagai informasi tambahan, kepercayaan masyarakat setempat, jika seorang perempuan dapat memasak pakis dengan baik maka ia dipastikan “jago” memasak. Konon katanya apapun yang ia masak pasti akan terasa lezat. Artinya memasak pakis menjadi barometer kemahiran memasak.

3. *Gulai Lampuang/Luloh*

Mewakili masakan dalam kategori lauk di Kluet Selatan, *Lampauang* adalah masakan yang bernilai mahal. Sehingga tidak semua orang dengan mudah dapat menikmatinya. Pantang menyerah, banyak orang yang berusaha memancing sendiri ikan tersebut ketika musimnya tiba. Ditandai dengan kemunculan benih-benih ikan *lampuang* itu terlebih dahulu yang dikenal dengan nama *mungkuih*. Tidak lama berselang, maka *lampuang* pun berdatangan.

Ketika seseorang berhasil menangkap *lampuang*, ikan tersebut tidak langsung dijual, terlebih dahulu disihkan untuk keluarga inti, dan keluarga dekat tertentu. Setelah semua ikut merasakan, maka selanjutnya ikan baru dijual di pasar. Tidak itu saja, ketika ikan sudah dimasak, mengingat betapa istimewanya ikan ini, biasanya masakan diantar ke rumah tetangga terdekat; samping, depan, dan belakang. Hal ini dilakukan karena Rasulullah mengajarkan umatnya untuk berbagi masakan dengan tetangga. Masyarakat percaya, berkah Allah akan mengalir bila kita suka berbagi. Artinya, tindakan itu mengandung pengharapan agar rezeki melalui ikan tersebut dapat diperoleh lagi dan lagi sepanjang musim *luloh*.¹²

C. Penutup

Dari uraian di atas, dapat disimpulkan bahwa masakan dapat menjadi media penanaman nilai moral yang mendukung kerukunan hidup bermasyarakat. Cita rasa membuat cinta tumbuh dari lidah turun ke perut lalu naik menuju hati, membuat masyarakat saling menghormati satu sama lain. Masakan tidak selalu harus mahal dan lezat baru kemudian tergerak untuk berbagi. Masakan yang dimasak dengan niat untuk kebersamaan akan terasa jauh lebih nikmat ketika dimakan bersama. Inilah yang seharusnya menjadi gambaran umum masakan *ureung Aceh*; dimasak dalam porsi besar untuk dinikmati sejumlah orang secara bersama-sama. Itu rahasia cita rasa “nikmat” sesungguhnya.

¹² Hasil wawancara dengan Ilham Jamali, *Op.Cit.*

**“SUREE KEUMAMAH”
SAJIAN KULINER TRADISIONAL RAKYAT ACEH**

Oleh: Cut Zahrina

Pendahuluan

Kuliner tradisional merupakan sebuah kajian yang kompleks karena didalamnya mengandung nilai filosofi, sejarah, adat istiadat, budaya, identitas suatu etnik dan lain-lain. Lahirnya kuliner tradisional erat kaitannya dengan aktifitas kebudayaan suatu masyarakat, sehingga antara kuliner tradisional dan kebudayaan tidak dapat dipisahkan. Keduanya menyatu dalam satu struktur yang digerakkan oleh masyarakat itu sendiri guna mengatasi kebutuhan hidup, baik dimanfaatkan untuk makanan sehari-hari maupun sajian untuk makanan adat istiadat.¹

Pelaksanaan upacara adat istiadat masyarakat Aceh sering kali diikuti dengan perayaan kenduri atau makan bersama. Biasanya makanan yang disediakan untuk upacara adat istiadat berbeda dengan makanan yang dikonsumsi sehari-hari. Perbedaan tersebut muncul karena ada pemahaman masyarakat Aceh bahwa makanan yang disediakan saat upacara adat adalah makanan pilihan atau istimewa baik bahan, cara pengolahan, bentuk dan rasanya. Jika tidak demikian si tuan rumah atau yang melakukan hajatan akan merasa sedih dan malu sehingga segala jenis makanan yang enak dan lezat akan tersajikan untuk kaum kerabat dan tamu kehormatannya. Sedangkan untuk jenis makanan yang dikonsumsi oleh masyarakat Aceh setiap hari adalah makanan yang ada disekitar lingkungannya, misalnya sayuran yang ditanam di kebun atau di halaman

rumah. Sementara itu, untuk kebutuhan lauk biasanya masyarakat Aceh lebih cenderung mengkonsumsi ikan dari laut.

Salah satu ikan yang berasal dari laut dan termasuk ikan yang paling digemari oleh masyarakat Aceh adalah ikan tongkol, ikan ini disebutnya *eungkot suree*. *Suree* adalah ikan segar yang langsung dapat dimasak, selain itu ikan ini dapat juga diawetkan untuk waktu yang lebih lama sehingga namanya berubah menjadi *keumamah*. *Keumamah* salah satu kuliner tradisional masyarakat Aceh yang secara tidak langsung dapat menunjukkan identitas masyarakat Aceh karena *keumamah* hanya ada di Aceh, *keumamah* ini disamping jenis lauk yang dikonsumsi pada hari-hari biasa, *keumamah* juga menjadi salah satu lauk yang dimasak dalam perayaan upacara adat istiadat masyarakat Aceh, misalnya *maulid*, antar nasi tujuh bulan kehamilan dan lain-lain.

Keumamah tidak hanya disenangi oleh orang Aceh saja, banyak tamu yang berkunjung ke Aceh menjadikan *keumamah* sebagai menu pilihan di rumah makan khas Aceh, untuk sekarang ini toko *souvenir* yang ada di Banda Aceh telah mengemas *keumamah* menjadi pilihan oleh-oleh bagi tamu yang berkunjung ke Aceh. Dalam perjalanan sejarah makanan tradisional masyarakat Aceh, pengolahan ikan *suree* menjadi *keumamah* telah berlangsung lama, yang paling menonjol pada masa penjajahan, *keumamah* dijadikan sebagai logistik lauk berperang. Untuk itu perlu

¹J. Daeng, *Manusia Kebudayaan dan Lingkungan Tinjauan Antropologis*, (Yogyakarta :: Pustaka Pelajar, 2000), hlm. 16.

kiranya ditelusuri kembali bagaimana pemanfaatan dari ikan *suree* menjadi *keumamah* dalam aktifitas budaya masyarakat Aceh.

Asal-usul dari *Suree* menjadi *Keumamah*

Lahirnya *keumamah* berasal dari ikan tongkol atau *eungkot suree*. Jenis *eungkot suree* menyebar luas pada perairan tropis dan subtropis. Persebaran ikan ini di Indonesia hampir tersebar diseluruh perairan Indonesia. Di Indonesia bagian barat tersebar mulai dari Samudera Indonesia, sepanjang pantai utara dan timur Aceh, pantai barat Sumatera, selatan Jawa, Bali dan Nusa Tenggara. Jadi seluruh wilayah laut Aceh berpotensi sebagai daerah habitat *eungkot suree*. Adapun jenis-jenis *eungkot suree* yang banyak dikonsumsi masyarakat Aceh adalah sebagai berikut dimulai dari urutan yang paling kecil yaitu *jeurebok* atau *suree deut*, *thimpik*, *suree keumong*, *ame-ame*, *si kuneng*, *sisik* (*kuneng bule*, *uruh*, dan *apa ak*). Dibawah ini ada beberapa contoh *eungkot suree* yang umum beredar di pasar ikan daerah Aceh.²



Suree Ame-Ame atau Cakalang / Tuna Skipjack (*Katsuwonus Pelamis*)
(Sumber Foto: Dokumentasi Titit Lestari)



Suree Thimpik atau Frigate mackerel (*Auxis thazard brachydorax*)
(Sumber Foto: Dokumentasi Titit Lestari)



Suree Keumong atau Frigate tuna (*Auxis thazard thazard*)
(Sumber Foto: Dokumentasi Titit Lestari)



Suree panjoe / Bullet tuna (*Auxis rochei rochei*)
(Sumber Foto: Dokumentasi Titit Lestari)

² Titit Lestari, *Mengejar Eungkot Suree (Keumakan Budaya Bahari Nelayan Aceh) dalam Mozaik Pariwisata Aceh*, (Jakarta : Depbudpar, 2008).



Siseik, Tuna Sirip Kuning / Yellow fin tuna (*Thunnus Albacres*)

(Sumber Foto: Dokumentasi Titit Lestari)



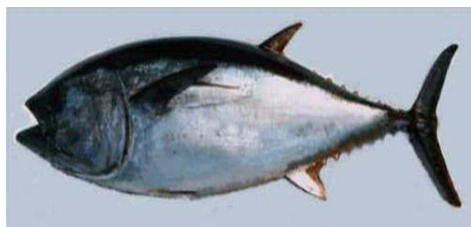
Tuna Sirip Panjang / Tuna albacore (*Thunnus Alalunga*)

(Sumber Foto: Dokumentasi Titit Lestari)



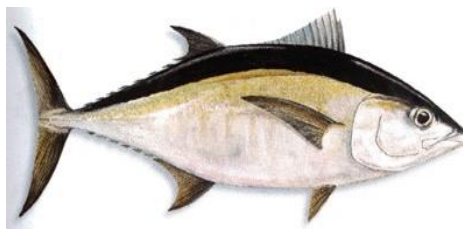
Tuna mata besar

(Sumber Foto: Dokumentasi Titit Lestari)



Bluefin Tuna

(Sumber Foto: Dokumentasi Titit Lestari)



Tuna Sirip Biru / Bluefin Tuna (*Thunnus Thynnus*)

(Sumber Foto: Dokumentasi Titit Lestari)

Banyaknya variasi jenis *eungkot suree* ini, menurut orang Aceh sangat berpengaruh pada nilai rasa dan harga. Hal ini telah menjadi sebuah fenomena orang Aceh dalam memilih jenis *eungkot suree* yang mereka sukai. Berdasarkan fakta bahwa orang Aceh adalah pengkonsumsi tertinggi ikan laut, salah satunya *eungkot suree*. Sehingga berkembang beberapa ungkapan orang Aceh yang mengatakan : “*pakiban tapajoeh buu, meuseu hana eungkot*” artinya (tidak bisa makan nasi kalau tidak ada ikan), *lawan buu, eungkot* (teman nasi adalah ikan). Belum dapat dikatakan lauk jika tidak ada ikan. Ikan adalah sajian yang umumnya ada dalam menu sehari-hari maupun menu pesta/kenduri/hajatan orang Aceh .

Ikan tongkol mempunyai nilai penting bagi masyarakat Aceh. Ikan ini mempunyai nilai ekonomis dan nilai sosial yang tinggi pada masyarakat Aceh. Ikan tongkol adalah jenis ikan yang dipandang “lebih” dibanding ikan lainnya. Hal ini disebabkan ikan tongkol adalah jenis ikan yang berdaging tebal sehingga ada anggapan bahwa masyarakat Aceh baru disebut masak ikan jika yang dimasak adalah ikan tongkol. Ikan tongkol ini hampir mendominasi jenis masakan tradisional Aceh. Ikan yang paling enak menurut sebagian besar masyarakat Aceh adalah ikan tongkol. Mayoritas ikan yang dijual di pasar-pasar tradisional Aceh adalah ikan tongkol. Ikan tongkol bahkan

dapat dijadikan standar bagi penentuan harga ikan lainnya. Jika harga ikan tongkol naik maka ini dapat menjadi sebuah indikator bahwa ikan sedang sulit didapat misalnya karena musim angin, badai atau kenaikan harga bbm.³

Eungkot suree adalah ikan yang mempunyai nilai sosial tinggi dalam masyarakat Aceh. Artinya bahwa Ikan tongkol dapat dijadikan sebagai sebuah lambang “prestige” bagi yang membelinya. Pada zaman dahulu bagi seorang *linto baro* (menantu laki-laki yang baru menikah) akan sangat bangga jika dia dapat pulang ke rumah dengan membawa seekor ikan tongkol ukuran besar sambil ditenteng. Membawa pulang ikan tongkol ke rumah dengan cara ditenteng secara tidak langsung merupakan sebuah bukti bahwa yang membeli mempunyai kondisi perekonomian yang baik. Kebanyakan jika kita membeli ikan tongkol di pasar dalam ukuran besar, maka cara membawa pulang tidak dalam bentuk telah dipotong-potong, tetapi dengan cara diikat ekornya kemudian ditenteng. Ikan tongkol dapat dikatakan sebagai ikan yang dapat memberi perlambang tentang status bagi pembelinya.⁴

Pada zaman dahulu bagi masyarakat Aceh yang mendiami pesisir Barat-Selatan, dalam tradisi adat perkawinan, *eungkot suree* dijadikan lambang atau simbol adat yang disebut *eungkot uroe tujuh* (ikan hari ketujuh). Adat *eungkot uroe tujuh* ini adalah bagian dari rangkaian adat perkawinan Aceh bahwa pada tujuh hari setelah acara peresmian perkawinan, pihak keluarga *linto baro* mengantarkan ikan lengkap dengan bumbunya ke rumah *dara baro*.⁵

Sebagian besar jenis makanan lauk pauk utama masyarakat Aceh berbahan baku ikan tongkol, misalnya *asam keueng, tumeh aceh, eungkot geucroh, eungkot getheut, peulemak, masak puteh, reuboh*. Bahkan ikan tongkol jika dalam jumlah banyak diawetkan dalam bentuk *keumamah*. *Keumamah* adalah salah satu hasil pengawetan ikan tongkol dengan cara direbus kemudian dijemur, setelah kering dilumuri dengan tepung kanji.

Keumamah dalam budaya Aceh

Keberadaan *keumamah* merupakan bagian dari perjalanan budaya dan sejarahnya masyarakat Aceh. Akfittas budaya tentunya *keumamah* hadir sebagai ikan yang dimasak untuk santapan saat berlangsungnya pesta adat atau kenduri. Sementara aktifitas sejarah *keumamah* hadir sebagai logistik lauk para pejuang Aceh untuk melawan Belanda, terutama ketika para pejuang Aceh sedang bergerilya dihutan-hutan belantara. Tentunya dengan kondisi berpindah-pindah dari hutan yang satu ke hutan lainnya karena *keumamah* sudah diawetkan sehingga sudah tahan lama dan sangat cocok untuk logistik makanan ketika berperang. *Keumamah* juga berguna untuk mencukupi kebutuhan gizi pejuang.⁶

Ikan *keumamah* sangat digemari oleh masyarakat Aceh, sehingga kemanapun mereka pergi *keumamah* sering dikutsertakan termasuk ketika orang Aceh hendak menunaikan rukun Islam yang kelima yaitu naik haji, pada zaman dahulu jamaah haji Aceh yang hendak berangkat ke tanah suci Mekkah. Saat itu sarana transportasi yang mereka pergunakan adalah kapal laut. Pemakaian jenis transportasi laut tersebut menghabiskan

³ *Ibid.*

⁴ *Ibid.*

⁵ Muhammad Umar (Emtas), *Peradaban Aceh (Tamaddun)*, (Banda Aceh: Yayasan Busafat bekerjasama dengan Jaringan Komunitas Masyarakat Adat (JKMA) Aceh, 2006).

⁶ Persepsi Sejarah *Keumamah*, Tgk. Matang (seorang pemerhati sejarah Aceh di Lhokseumawe).

waktu yang sangat lama, oleh karena itu para jamaah terlebih dahulu menyiapkan *keumamah* sebagai salah satu lauk pauhnya selama dalam perjalanan. Begitu juga bagi orang Aceh yang hendak melakukan perantauan apakah karena alasan belajar dan bekerja maka mereka selalu dibekali oleh orang tuanya yaitu ikan *keumamah*. Bagi orang Aceh, *keumamah* merupakan jenis lauk yang praktis dan mudah. Dapat diolah dengan berbagai bahan masakan khas Aceh lainnya.

Keumamah juga sering diikutsertakan sebagai salah satu menu dalam kenduri misalnya Maulid Nabi Muhammad SAW, hantaran nasi tujuh bulanan untuk ibu muda yang sedang hamil anak pertama, bahkan di Aceh Besar ada beberapa wilayah kecamatan yang memasak ikan *keumamah* untuk pasangan makan pulut atau ketan. Ikan *keumamah* memang sudah sangat melekat dalam kehidupan sehari-hari masyarakat Aceh, bahkan ikan *keumamah* sudah dimasak oleh para ibu-ibu untuk melengkapi menu adat atau tradisi yang dilakukan oleh masyarakat Aceh.

Pengolahan Ikan *Keumamah*

Bahan baku utama dalam pembuatan ikan *keumamah* adalah ikan *suree* atau tongkol. Pemilihan ikan tersebut karena dagingnya sangat gurih, padat dan mudah diolah menjadi berbagai menu makanan sehingga ikan ini menjadi pilihan yang tepat untuk menjadi menu makanan sehari-hari. Selain itu, ikan *suree* ini juga memiliki kandungan protein yang tinggi dan sangat cocok dikonsumsi oleh anak-anak dalam masa pertumbuhan. Nilai gizi *suree* atau *keumamah* terletak pada cairan tertentu yang keluar saat diolah (bisa

direbus, dikukus atau digoreng). Salah satu kandungan gizi yang sangat penting pada ikan laut adalah Omega 3 (EPA dan DHA).⁷

Kandungan gizi lainnya yang terdapat dalam ikan *keumamah* per 100 gram adalah:

- Kalori: 111
- Protein (gr): 24
- Lemak (gr): 1
- Kolesterol (mg): 46
- Zat besi (mg): 0.7

Selain lezat dan bergizi, ikan *keumamah* juga memiliki khasiat yang cukup spesifik, yaitu merangsang pertumbuhan sel-sel darah merah dan menghambat proses penuaan. Makannya, jika ingin awet muda, disarankan untuk mengonsumsi ikan *keumamah*. Jika dikonsumsi secara rutin, minimal tiga kali dalam seminggu sebagai menu utama, penyakit semacam reumatik dan anemia akan sulit mengganggu anda.⁸

Khasiat ikan *keumamah* lainnya adalah untuk mengobati penyakit antara lain:

1. Reumatik dan Linu Tulang
2. Anemia atau Lesu Darah
3. Mencegah Ejakulasi Dini
4. Kulit Kusam

Adapun proses pembuatan ikan *keumamah* terdiri dari beberapa tahapan sebagai berikut:⁹

1. Pembersihan ikan

Pada tahap ini ikan disiangi dan kotoran-kotoran lainnya dibuang, kemudian dicuci untuk menghilangkan darah dan

⁷ Indriati, *Penanganan Ikan Segar*, (Jakarta: Balai Riset Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan, 2007), hlm. 8.

⁸*Ibid.*

⁹Adawyah, *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*, (Jakarta: PT Bumi Aksara, 2006), hlm. 22.

lendir ikan. Proses ini dilakukan agar ikan yang akan digunakan untuk pengolahan ikan *keumamah* lebih higienis, sehingga terjaga keawetannya dan layak untuk dikonsumsi.

2. Pemasakan

Pada tahap ini ikan dimasukkan kedalam panci untuk proses berikutnya. Kemudian ke dalam panci dimasukkan air, masing-masing panci ditambahkan garam secukupnya. Kemudian mulai dilakukan proses pemasakan dengan metode perebusan pada suhu seratus derajat celsius, selama beberapa waktu.

3. Penirisan dan Pengeringan Awal

Ikan yang telah dimasak diangkat, lalu ditiriskan. Penirisan ini dilakukan untuk mengurangi resapan air yang terdapat pada ikan yang telah direbus, sehingga mempercepat proses pengeringan. Setelah ikan ditiriskan, selanjutnya ikan dikeringkan dengan sinar matahari, hingga permukaan ikan kering dan tidak hancur bila dipotong/dibelah. Pengecilan ukuran setiap ikan tersebut dipotong menjadi dua bagian, satu bagian ikan tersebut dipotong/dibelah memanjang menjadi 2 bagian lagi, sehingga potongan ikan menjadi 4 bagian, dengan terlebih dahulu memisahkan tulang-tulanginya. Ikan-ikan ini dipotong dengan tujuan mempercepat proses pengeringan. Selanjutnya adalah tahap penirisan dan pengeringan akhir.

4. Pengeringan Akhir

Pada tahap ini ikan dijemur pada terik matahari, sampai ikan menjadi kering dan keras. Waktu yang dibutuhkan untuk mengeringkan ikan ini tergantung pada kondisi cuaca. Pada kondisi cuaca yang cerah, biasanya waktu yang dibutuhkan adalah 1 hari. Proses pengeringan yang sempurna sangat berpengaruh pada keawetan ikan sehingga ikan bisa tahan lebih lama. Setelah proses pengeringannya sudah dinyatakan sempurna maka ikan *keumamah* akan dilumuri dengan tepung

tapioka, ini dilakukan untuk menjaga ketahanan ikan supaya tahan hingga lama.

5. Penyimpanan

Keumamah yang telah jadi disimpan dalam suatu wadah atau tempat yang dapat menjaga keawetan ikan *keumamah* tersebut. Tentunya wadah yang disediakan dapat menjaga keawetan ikan dalam waktu yang lama.

Keumamah yang telah jadi, maka siap untuk dimasak apa saja sesuai dengan selera. Biasanya para ibu memasaknya dengan sajian *peuleumak* (masak kuah santan) *tumeh* (tumis Aceh dengan *asam sunti*) dan juga dengan sajian *cicah Aceh* (sambal Aceh dengan belimbing segar).

Salah satu resep memasak ikan *keumamah* yaitu:

Bahan-Bahan:

- 1 potong ikan *keumamah* (disayap tipis-tipis)
- 15 buah asam sunti digiling halus (belimbing wuluh yang telah dikeringkan)
- 12 biji cabe rawit digiling halus
- 5 biji cabe merah digiling halus
- 5 siung bawang merah digiling halus
- 3 tangkai daun teumurui (kapri pulai)
- 7 sendok makan minyak kelapa
- Kunyit segar sepanjang satu jari (bagi yang suka kunyit)

Cara membuat:

Campur semua bahan lalu tumis dengan minyak kelapa yang telah dipanaskan, masak sampai kekuningan. Apabila suka pedas, bisa tambahkan cabe hijau yang dipatah-patahkan saat menumis.

Ikan *keumamah* ini dapat disimpan hingga berbulan-bulan, kemudian dapat dimasak apa saja sesuai dengan selera. Ikan ini juga menjadi bahan oleh-oleh khas Aceh sehingga bagi masyarakat luar yang berkunjung ke Aceh *keumamah* menjadi salah satu pilihan untuk dibeli dan dibawa pulang. Begitu juga bagi orang Aceh yang sedang sakit terutama bagi ibu-ibu yang sedang melahirkan dan anak laki-laki yang sedang sunat rasul *keumamah* ini menjadi pilihan untuk dikonsumsi.

Adanya pengolahan ikan *keumamah* ini telah menunjukkan bahwa Aceh termasuk wilayah yang kaya dengan potensi kelautannya, hal ini dipengaruhi oleh letak geografis provinsi Aceh yang dikelilingi oleh lautan luas. Banyaknya habitat ikan tersebut membuat masyarakat Aceh memikirkan bagaimana cara mengolahnya, agar ikan tersebut tahan lama sehingga bagi ibu rumah tangga sering menjadikan ikan ini sebagai *stock* ketika para nelayan tidak pergi melaut, adanya *keumamah* sangat membantu para ibu rumah tangga untuk mengatasi kondisi yang darurat.

Penutup

Suree adalah jenis ikan yang banyak terdapat dip perairan laut Aceh khususnya dan Indonesia umumnya. Ikan *suree* salah satu ikan yang bernilai sosial budaya yang tinggi bagi masyarakat Aceh. Apabila ikan *suree* ini lebih tahan lama maka orang Aceh mengawetkannya kemudian orang Aceh menyebutnya *keumamah*. *Keumamah* terbuat dari ikan *suree* / tongkol yang melewati beberapa proses pembuatan mulai dari pembersihan, perebusan dan pengeringan. *Keumamah* merupakan sajian kuliner tradisional Aceh yang memiliki bentuk yang unik, tahan lama dan dapat dimasak sesuai dengan selera.

Disamping itu *keumamah* dapat juga menjadi pilihan ikan yang dapat dibawa ketika melakukan perjalanan yang jauh dan lama, sehingga pada masa dahulu *keumamah* menjadi bahan logistiknya masyarakat Aceh yang sedang bergerilya melawan penjajah Belanda. Kemudian logistik lauk jamaah haji, bekal lauk bagi orang Aceh yang merantau dan juga oleh-oleh bagi masyarakat luar yang berkunjung ke Aceh.

Cut Zahrina, S.Ag. adalah Peneliti Muda pada Balai Pelestarian Nilai Budaya Aceh

“BUBUR PEDAS” MAKANAN KHAS MELAYU DI BULAN RAMADHAN

Oleh: Fariani

Pendahuluan

Manusia hidup membutuhkan makanan dan minuman untuk kelangsungan hidupnya. Karena pada dasarnya manusia bekerja keras untuk dapat memenuhi kebutuhan pangan, disamping kebutuhan akan sandang dan papan.

Indonesia sebagai negara yang kaya dengan suku bangsa juga kaya dengan keanekaragaman makanannya. Setiap suku bangsa memiliki makanan pokok yang berbeda pula, ada yang makan nasi, jagung dan sagu. Suburnya tanah Indonesia merupakan anugerah terindah yang harus selalu disyukuri sehingga manusia dapat dengan mudah memenuhi kebutuhan hidupnya dengan cara memanfaatkan alam beserta isinya tanpa harus merusaknya.

Makanan merupakan identitas dari suatu suku bangsa. Ketika kita berbicara tentang salah satu makanan, akan terbersit dalam benak kita makanan tersebut berasal dari daerah mana. Makanan dapat dibagi lagi dalam dua kelompok, makanan tradisional dan makanan modern. Makanan tradisional merupakan makanan khas dari suatu daerah. Makanan tradisional lebih sering ada dalam kegiatan adat (perkawinan, khitanan, dan upacara adat lainnya) atau hari besar suatu agama.

Makanan tradisional pada dasarnya merupakan hasil budi daya masyarakat di suatu daerah yang dikembangkan secara turun temurun sehingga menjadi suatu tradisi dalam masyarakat tersebut. Tentu saja dalam hal

ini potensi alam sekitarnya yang menjadi wilayah tempat tinggal masyarakat tersebut tidak dapat diabaikan begitu saja, karena potensi alam sangat berperan dalam penyediaan bahan baku yang diperlukan untuk membuat bahan makanan.¹

Dalam tradisi makan terkandung etika hidup dan norma-norma tertentu yang harus dipatuhi oleh masyarakat pendukung suatu kebudayaan. Dengan kata lain, makanan tidak saja dapat dipelajari dari sisi ilmu kesehatan tetapi juga dari sudut pandang ilmu antropologi. Makanan dalam hubungannya dengan kebudayaan tidak dapat lepas kaitannya dengan tradisi makan yang berlaku dalam suatu suku bangsa.² Misalnya Melayu sebagai salah satu etnis yang ada di Provinsi Sumatera Utara yang kaya dengan keanekaragaman kuliner atau makanan tradisional, salah satunya adalah bubur pedas yang merupakan makanan primadona masyarakat Melayu ketika bulan puasa sehingga bagaimana pesona dan cara memasaknya akan tersaji dalam tulisan ini.

B. Pesona Bubur Pedas di Bulan Ramadhan

Bulan Ramadhan merupakan bulan suci yang ditunggu-tunggu oleh umat muslim yaitu bulan yang penuh berkah dan rahmat. Selain itu di bulan istimewa tersebut muncul aneka ragam kuliner diseluruh nusantara yang menghiasinya, salah satunya adalah kuliner di Kota Medan, Sumatera Utara.

¹ Dwi Setiati, *Makanan Tradisional Masyarakat Jambi*. 2012, hlm. 3

² *Ibid.*

Setiap suku bangsa yang ada di kota Medan menyajikan menu khasnya sebagai makanan berbuka puasa. Aneka rasa pun mewarnainya yaitu mulai dari yang manis-manis, segar-segar hingga pedas-pedas. Salah satunya adalah kuliner Melayu yang dinamakan Bubur Pedas.



Sumber Foto :

<http://jendelamedan.blogspot.co.id/2014/06/bubur-pedas-khas-melayu-medan.html>

Khusus bagi suku melayu di Medan Sumatera Utara, kehadiran bubur pedas sudah tidak asing lagi. Karena bubur ini selalu hadir pada setiap bulan Ramadhan. Sajian panganan dengan bumbu dari berbagai bahan rempah-rempah ditambah beras dan lainnya, selalu dibuat atau dijual selama bulan Ramadhan. Tradisi warisan berbuka puasa dengan bubur pedas ini telah ada sejak masa Kesultanan Deli pertama (tahun 1909). Menurut sejarahnya, saat itu Tanah Deli dipimpin Tuanku Sultan Makmun Al-Rasyid Perkasa Alam Syah.³

Tradisi berbuka puasa dengan bubur pedas tersebut tidak hanya digemari oleh masyarakat Melayu, akan tetapi juga diminati oleh suku bangsa lainnya (Aceh, Padang, Batak, Jawa) yang ada di kota Medan. Jika dicicipi, rasa dari bubur pedas ini tidaklah sesuai dengan namanya. Rasa bubur ini justru gurih dan terasa sedikit

manis. Keunikan inilah yang menjadikan bubur ini dikenal oleh masyarakat.

Bubur ini hanya dijual atau hanya ada ketika bulan puasa tiba. Hal ini dikarenakan bumbu dan bahannya hanya dibuat ketika menyambut bulan Ramadhan dan tidak sembarangan orang dapat membuatnya. Karena hanya orang-orang tertentu yang memang ahli dalam membuat bumbu tersebut. Orang-orang yang bisa memasak bubur ini pun biasanya para ibu yang sudah berumur. Anak-anak muda Melayu, sudah jarang sekali yang bisa memasak bubur ini.

Seperti kebiasaan dalam menyambut datangnya bulan suci Ramadhan, Kota Medan juga memiliki tradisi turun-temurun yaitu berbuka puasa dengan menyantap bubur pedas, masakan khas dari lingkungan Kesultanan Deli yang biasanya dibagikan kepada masyarakat secara cuma-cuma di pelataran Masjid Raya Kota Medan. Pantauan Sumut Pos, tampak dua teratak sudah berdiri di sisi kiri masjid. Bersebelahan dengan tempat pengambilan *wudhu* yaitu di sisi Jalan Sisingamangaraja Medan. Sementara ratusan kayu bakar dalam beberapa ukuran tertumpuk rapi di beberapa bagian. Sementara di salah satu teratak tiga tungku pembakaran terpasang kokoh siap melaksanakan tugasnya. Dua tungku dari besi dan satu tungku dari batu yang disusun di tiga sudut. Tungku pertama yang di sebelah kanan digunakan untuk memasak air minum. Tungku yang kedua akan digunakan untuk memasak bubur dan adonan lainnya. Sementara tungku ketiga yang terbuat dari batu tersusun di tiga sisi berada di sebelah kiri berfungsi untuk memasak minuman ringan seperti teh manis.⁴

Bubur pedas ini selain dapat dinikmati secara gratis di masjid Al-Mahsun, biasanya selama bulan Ramadhan

3

<http://jendelamedan.blogspot.co.id/2014/06/bubur-pedas-khas-melayu-medan.html>

4 <http://sumutpos.co/dimasak-pakai-kayu-bakar-dibagikan-cuma-cuma/>

banyak dijual di sekitar lokasi Mesjid Raya dan juga di sekitar Istana Maimun serta dikawasan jalan Setia Budi dengan harga jual per porsi sekitar Rp.10.000 (sepuluh ribu rupiah).



Sumber Foto: Yul Sinar Budaya Grup 2016

Adapun bahan yang diperlukan untuk membuat bubur pedas ini adalah sebagai berikut:⁵

Bumbu I:

- 2 cm temu mangga
- 2 cm temu kunci
- 2 cm lempuyang
- 2 cm temu hitam
- 2 btg serai
- 1 cm kunyit
- 500 gr beras
- 750 ml santan dari 1 btr kelapa
- 100 gr kacang hijau, rendam di air panas sampai mekar
- 100 gr jagung manis, sisir
- 100 gr singkong, kupas, potong dadu
- 100 gr ubi jalar, kupas, potong dadu

Bumbu II:

- ½ sdt jintan putih
- ½ sdt jintan manis
- 1 sdt ketumbar

Bumbu III:

- 2 helai daun kunyit, iris halus
- 2 helai daun jambu biji muda, iris halus
- 2 helai daun mengkudu, iris halus
- 2 helai daun pace, iris halus

- 2 helai daun mangkogan, iris halus
- 2 lbr daun jeruk, iris halus.

Cara Membuat:

Sebelumnya bumbu I dicuci hingga bersih, kemudian letakkan dalam penggorengan, lalu masukkan beras, temu mangga, temu kunci, lempuyang, temu hitam, kunyit, dan jahe hingga kering. Pisahkan bumbu dan beras, lalu haluskan bumbu dan tumbuk kasar beras. Sangrai bumbu II hingga harum, haluskan. Didihkan santan, masukkan beras dan bumbu II, masak sampai beras mekar. Masukkan jagung, kacang hijau, singkong, dan ubi, masak sampai matang. Terakhir, tambahkan aneka daun (bumbu III) yang sudah diiris halus, aduk rata.

Dahulu bubur pedas biasanya dimasak menggunakan kayu bakar, kini seiring dengan perkembangan zaman bubur pedas dimasak menggunakan kompor. Umumnya masyarakat Melayu menyantap bubur pedas dengan campuran urap atau *anyang* khas Melayu agar rasanya lebih lezat.

C. Manfaat dan Makna Bubur Pedas.

Setiap makanan memiliki fungsi dan maknanya sendiri. Pada bulan Ramadhan, di Mesjid Raya Al-Mashun setiap sore hari menjelang berbuka selalu disediakan bubur pedas tersebut sebagai makanan berbuka, yang bisa dinikmati secara gratis. Biasanya bubur ini dimasak setelah shalat *dzuhur* yang dilakukan secara gotong royong. Sekitar pukul 16.00 WIB, masyarakat sudah mulai berdatangan ke masjid dengan membawa rantang untuk mengambil bubur tersebut dan dibawa pulang. Terkadang banyak juga orang khusus hadir di masjid untuk berbuka dengan bubur pedas. Banyak yang mengakui setelah menikmati bubur tersebut

⁵ Hasil Wawancara (Infentarisasi WBTB 2014).

badan terasa hangat dan ringan, karena kandungan rempah-rempah di dalamnya yang bermanfaat bagi kesehatan.

Tradisi makan bubur pedas ini dapat membina kerja sama dan gotong royong sesama umat muslim khususnya, karena bubur ini dimasak dan dimakan bersama-sama sehingga rasa kebersamaan pun akan semakin terjaga. Tradisi makan bubur ini juga dapat menyambung tali *silaturahmi* seperti yang terjadi di Mesjid Raya Al-Mashun, karena banyak umat muslim yang berdatangan dari berbagai daerah untuk menikmatinya.

Pada masa kesultanan, tradisi makan bubur pedas ini dilakukan sebagai wujud kebersamaan antara pihak kerajaan Melayu dengan rakyatnya. Bubur pedas menjadi media untuk mendekatkan diri antara keluarga kerajaan dengan rakyat, sehingga Sultan dapat mendengarkan keluh kesah dan mengetahui permasalahan yang dihadapi rakyatnya, oleh karena itulah Kesultanan Deli menjadikan bubur pedas ini sebagai makanan tradisi saat Ramadhan datang.

Bahan-bahan mentah dari bubur pedas ini berasal dari rempah-rempah tradisional seperti *temu-temu* (ragam rempah) dan biji-bijian serta sayuran. Melihat dari jenis bahan mentah yang ada dalam bubur pedas, ada kemiripan dengan bubur yang ada pada masyarakat Aceh, khususnya Aceh Besar yang dikenal dengan sebutan *ie bue peudah* (bubur pedas) yang biasanya juga dimasak di *meumasah* dan dibagikan kepada masyarakat secara gratis.

D. Penutup

Bubur pedas merupakan makanan tradisional masyarakat Melayu. Biasanya bubur pedas hanya ada dan dapat dinikmati ketika bulan Ramadhan tiba. Sehingga bubur pedas merupakan makanan favorit dan lebih dikenal sebagai makanan untuk berbuka puasa. Proses pembuatan bubur ini dapat dilihat langsung di Mesjid Raya Al-Mahsun, biasanya sekitar pukul 10.00 WIB bubur sudah mulai dibuat, mulai dari mempersiapkan bahan-bahannya hingga proses memasaknya.

Biasanya orang yang dapat membuat bubur ini adalah ibu-ibu (biasanya sudah berumur). Hal yang sangat disayangkan adalah generasi muda pada masa sekarang ini kurang peduli terhadap hal-hal yang berhubungan dengan makanan tradisional seperti bubur pedas ini. Karena itulah keberadaan bubur pedas ini menjadi penting untuk kembali dilestarikan. Tidak hanya bumbu-bumbu dan bahan dasarnya serta tata cara pembuatannya, namun juga fungsi dan maknanya perlu diajarkan kepada generasi muda agar mereka paham dan mencintai kembali makanan tradisionalnya. Selain terkait erat dengan sejarah Kerajaan Melayu, makanan ini erat kaitannya dengan makna gotong royong masyarakat.

Bubur pedas hingga saat ini masih digemari oleh masyarakat Kota Medan, khususnya masyarakat Melayu. Selain itu juga digemari oleh masyarakat lainnya yang berada di luar kota Medan seperti Asahan, Tanjung Balai dan sekitarnya. Dari masa ke masa rasa bubur ini tidak berubah, masih sama hingga saat ini.

Fariani, S.Sos. adalah Fungsional Umum pada Balai Pelestarian Nilai Budaya Aceh.

TOGE PANYABUNGAN MAKANAN KHAS DARI TANAH MANDAILING

Oleh: Harvina

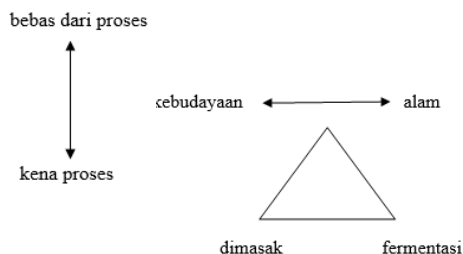
Pendahuluan

Makanan memberikan kehidupan bagi setiap umat manusia, karena makanan merupakan sumber nutrisi bagi kehidupannya. Namun, seiring perkembangan zaman, manusia tidak hanya memandang makanan sebagai hal penting yang harus dipenuhi dalam kehidupan, akan tetapi juga melihat pada kandungan gizinya, misalnya bagaimana makanan yang sehat, cara mengolah makanan dengan baik, menyajikannya hingga tercapai keseimbangan gizi dari makanan yang dimakan. Makanan sendiri dapat dideskripsikan sebagai segala sesuatu yang berasal dari laut dan dipelihara di halaman, di rumah, di padang rumput, atau di daerah peternakan, atau dapat di beli di pasar, di warung, dan di rumah makan.¹

Keragaman pangan di Indonesia menghasilkan berbagai variasi rasa dan jenis makanan tradisional. Keragaman makanan tradisional di Indonesia disebabkan letak negara Indonesia yang berpulau-pulau sehingga menghasilkan berbagai variasi makanan. Menurut Fardiaz makanan tradisional dapat diartikan sebagai makanan, termasuk jajanan serta bahan campuran yang digunakan secara tradisional dan telah lama berkembang secara spesifik di daerah dan diolah dari

resep-resep yang telah lama dikenal oleh masyarakat setempat dengan sumber bahan lokal serta memiliki citarasa yang relatif sesuai dengan selera setempat.²

Makanan, selain untuk kelangsungan kehidupan manusia, juga mengandung dimensi nilai-nilai budaya. Dalam perspektif Antropologi makanan disebutkan sebagai unsur kebudayaan, karena makanan sudah mengalami proses pengolahan dari bahan mentah dan dimasak dengan api. Makanan juga memiliki arti sosial, keagamaan, serta simbolik. Selain itu, makanan juga memiliki fungsi yang dapat digolongkan menjadi makanan pokok, sambilan, jajanan, peristiwa khusus dan makanan untuk keperluan upacara. Levi-Strauss dengan “segitiga kulinernya” mencontohkan bagaimana makanan merupakan sebuah kebudayaan.³



¹ James Danandjaja, *Folklor Indonesia: Ilmu gossip, dongeng, dan lain-lain*, (Jakarta: Pustaka Utama Grafiti, 1997), hlm. 182.

² Noor Sulistyio Budi, *Mie Des Khas Kuliner Tradisional Pundong Bantul Yogyakarta*, (Yogyakarta: Jantra Jurnal Sejarah dan Budaya, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Kebudayaan, Balai Pelestarian Nilai Budaya Yogyakarta, 2014.).

³ Koentjaraningrat, *Sejarah Teori Antropologi I*, (Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia, 1987), hlm. 213.

Nilai-nilai budaya dalam suatu makanan tidak hanya terlihat dari pengolahan hingga penyajian, tetapi mengandung makna filosofis dalam makanan tersebut. Begitu juga halnya dengan Toge Panyabungan, makanan yang berasal dari tanah Mandailing ini menyimpan keunikan dari sebuah namanya.

Tanah Mandailing

Tanah Mandailing merujuk kepada suatu wilayah geografis di Sumatera bagian utara. Wilayah yang mekar dari Kabupaten Tapanuli Selatan pada tanggal 23 November 1998 yang ditetapkan melalui UU Nomor 12 tahun 1998, dengan pusat pemerintahan berada di Panyabungan. Tanah Mandailing pernah menjadi wilayah ekspansi dari Kerajaan Majapahit pada abad ke-14. Hal itu disebutkan dalam Kitab *Negarakertagama* yang di tulis oleh Mpu Prapanca.⁴

Secara umum dapat disebutkan bahwa Mandailing merupakan wilayah yang dihuni oleh masyarakat Mandailing dengan silsilah marga-marga yang tertua di Mandailing, seperti Lubis, Nasution dan Pulungan. Marga-marga tersebut yang telah menempati wilayah Mandailing lebih dari lima abad yang lalu. Namun, pada masa sekarang sudah banyak penduduk migran dari berbagai daerah yang bermukim di tanah Mandailing.

Keunikan Toge Panyabungan

Masyarakat Mandailing, seperti halnya etnis lainnya, mempunyai aneka jenis makanan yang menarik dan khas. Suatu makanan dikatakan khas apabila makanan tersebut berbeda, baik dari bentuk, tampilan rasa, dan kemasannya. Antara satu daerah dengan daerah lainnya tidak tertutup

kemungkinan bahan baku yang digunakan boleh jadi sama dengan daerah lain.

Menyebut nama toge pasti yang terbayangkan adalah tumbuhan yang berupa kecambah dari kacang hijau. Namun, penyebutan toge dan taoge merupakan dua hal yang berbeda. Taoge lebih kepada tumbuhan kecambah sedangkan toge yang dimaksudkan di sini merupakan makanan sejenis kudapan atau penganan khas dari Panyabungan (Mandailing). Akan tetapi, dikarenakan penyebutan taoge dan toge hampir sama, sehingga masyarakat sering salah persepsi bila mendengar istilah “toge panyabungan”. Namun, mengapa nama kudapan tersebut disebut toge sampai saat ini belum diketahui secara pasti.

Toge panyabungan merupakan salah satu jenis makanan yang digemari oleh masyarakat Mandailing, khususnya pada bulan puasa. Hal ini dikarenakan, makanan ini sering muncul pada saat bulan suci Ramadhan. Toge panyabungan sebagai makanan khas bulan Ramadhan tidak hanya dikenal di tanah Mandailing saja, bahkan telah menjadi ikon sebagai kudapan khas di bulan Ramadhan, khususnya di kota Medan. Namun, sebenarnya apa itu toge panyabungan? Toge panyabungan merupakan makanan yang terdiri dari ketan hitam, tape ketan putih, lupis, candil, cendol dengan tambahan santan dan air gula aren.⁵ Semua bahan tersebut disajikan menjadi satu sehingga disebut toge panyabungan.

Pengolahan toge panyabungan ini membutuhkan waktu yang cukup lama untuk memasaknya. Untuk memasak toge yang perlu dipersiapkan adalah tape yang terbuat dari ketan putih yang diberi ragi untuk diendapkan minimal selama sehari semalam. Setelah itu, memasak ketan hitam dengan cara dikukus dengan jangka waktu sekitar 2-3 jam lamanya. Lalu diikuti

⁴ Zulkifli Lubis, dkk, *Dari Hutan Rarangan ke Taman Nasional: Potret Komunitas Lokal di Sekitar Taman Nasional Batang Gadis*, (Medan: USU Press).

⁵ www.mandailingonline.com

dengan membuat lupis dengan cara mengukus ketan putih dibungkus dengan daun pisang atau daun kelapa yang dibentuk segitiga. Proses memasak lupis juga menghabiskan waktu yang cukup lama yang hampir sama dengan memasak ketan hitam.

Proses selanjutnya adalah menyiapkan candil yang dibuat dari tepung ketan putih dengan membentuknya bulat-bulat kecil kemudian dimasukkan ke dalam air yang mendidih. Proses memasak candil ini relatif cepat, tergantung jumlah candil yang akan dimasak, hanya saja proses adonannya yang membutuhkan waktu lama, sekitar satu jam. Untuk pembuatan cendol, adonannya terbuat dari tepung terigu yang diberi air dan perasan pandan agar berwarna hijau agar menarik selera. Setelah diadon dengan kental kemudian disaring hingga berbentuk butiran panjang, dimasukkan ke dalam air mendidih. Setelah semua selesai, baru disiapkan santan dan pemanis makanan yang dibuat dari gula aren.



Toge panyabungan

Sumber: <http://infomedan.net/toge-panyabungan-khas.mandailing.html>

Toge panyabungan sebagai makanan khas berbuka puasa menjadi panganan yang sangat digemari oleh masyarakat, khususnya termasuk yang berada di kota Medan. Makanan ini selain

memiliki cita rasa yang lezat, juga memiliki keistimewaan, yaitu dianggap dapat menambah tenaga setelah menahan lapar sejak pagi hari. Hal ini dikarenakan banyaknya kandungan ketan hingga dapat menghangatkan tubuh bagi yang mengkonsumsinya. Bila dikaitkan dengan fungsinya toge panyabungan dapat dikatakan sebagai makanan sambilan atau penganan. Namun, dari perspektif gizi toge panyabungan juga dapat memberikan sumbangan terhadap pemenuhan kebutuhan gizi yang diperlukan sehari-hari.

Identitas Budaya Daerah

Keunikan penganan toge panyabungan yang terletak pada namanya ini memberikan dampak yang baik bagi masyarakat Mandailing. Hal ini dikarenakan, pemakaian nama Panyabungan pada penganan khas tersebut. Sehingga masyarakat lain, khususnya yang berada di kota Medan mengenal makanan Toge ini berasal dari kota Panyabungan Mandailing Natal. Identitas yang diberikan pada toge panyabungan tidak hanya karena keunikan namanya saja, akan tetapi dapat dikaitkan dengan penggunaan bahan-bahan dasar dalam pembuatan toge panyabungan.

Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan toge panyabungan adalah tepung beras, tepung terigu, beras ketan, kelapa, serta gula aren. Hal ini sebagai penanda bahwa nenek moyang dulu merupakan masyarakat agraris yang mampu mengolah hasil panen dari bahan-bahan sekitarnya. Sri Harti Widyastuti mengungkapkan bahwa pembagian tampilan berdasarkan fungsi makanan tradisional menandakan adanya budaya menghormati alam yang tinggi dari masyarakat atau adanya sifat *hamemayu hayuning bawana* (memperindah keindahan dunia) pada masyarakat terhadap alam

semesta.⁶ Selain itu, terciptanya perpaduan rasa dan bahan pada penganan toge panyabungan menunjukkan adanya kreatifitas, keuletan, serta estetika dan keindahan dari nenek moyang yang menciptakannya.

Penutup

Bangsa Indonesia sebagai bangsa yang memiliki keanekaragaman budaya patut merasa bangga akan aset budaya yang melimpah. Dengan keanekaragaman budaya yang dimiliki tanpa disadari makanan tradisional menjadi salah satu kekayaan budaya bangsa. Maka sudah sepatutnya dilakukan upaya pelestarian dan promosi makanan tradisional sebagai salah satu aset budaya bangsa.

Makanan pada saat ini tidak hanya sebagai penunjang kehidupan manusia secara fisik. Namun, makanan telah menjadi bagian dari budaya. Dimensi budaya suatu makanan dapat diamati dari proses pembuatan, keindahan, fungsi dan makna yang dikandung oleh makanan tersebut. Seperti halnya toge panyabungan, makanan khas berupa penganan ini telah memperkuat identitas budaya daerah Mandailing. Dengan menyebutkan nama toge panyabungan, masyarakat setidaknya mengetahui bahwa makanan tersebut berasal dari Panyabungan. Selain itu, penggunaan bahan dasar dalam toge panyabungan juga memperlihatkan kekayaan yang dimilikinya.

⁶. Sri Harti Widyastuti, M.Hum, *Folklor Nusantara (Folklor Bukan Lisan: Makanan Rakyat Sebagai Sumber Informasi Kebudayaan Daerah)*, (Yogyakarta: Penerbit Ombak, 2013), hlm. 147.

Harvina, S.Sos. adalah Peneliti Pertama pada Balai Pelestarian Nilai Budaya Aceh

KULINER DALAM PERSPEKTIF KONSUMSI “CITRA”

Oleh: Angga

Pendahuluan

Idealnya, manusia mengkonsumsi makanan untuk memenuhi kebutuhan agar ia tetap hidup. Dari sudut pandang kesehatan, manusia sebaiknya mengkonsumsi makanan sesuai dengan jumlah asupan yang dibutuhkan tubuh¹. Namun dalam aktifitas sehari-hari, jumlah asupan ideal tersebut berbenturan dengan banyak hal dalam kehidupan, salah satunya disebabkan oleh faktor budaya. Dalam hal ini Suparlan (1996) menegaskan bahwa hampir tidak ada masyarakat manusia yang mengkonsumsi makanan yang tersedia apa adanya, sesuai dengan nilai nutrisi yang dapat dijangkau². Saya melihatnya dari sudut pandang budaya kognitif di mana gagasan-gagasan individu mengambil peran yang besar dalam proses seseorang mengkonsumsi makanannya. Proses konsumsi akan menjadi sangat kompleks ketika berhadapan dengan atribut-atribut tanya seperti apa, dimana, kapan, siapa dan bagaimana memakannya. Faktor lingkungan juga sangat menentukan proses konsumsi ini.

Globalisasi kiranya turut memberi pengaruh yang besar mengenai cara orang mengkonsumsi makanan. *Trend* gaya hidup global telah menjadi ciri bagi masyarakat, terutama yang hidup di wilayah perkotaan di mana akses terhadap informasi menjadi semakin mudah dan murah karena infrastruktur teknologi informasi yang

begitu memadai dan terus mengalami perbaikan. Media-media yang memfasilitasi pertukaran informasi ini secara langsung telah menggantikan peran sumber-sumber tradisional dalam proses *knowledge transferring*. Saat ini proses “belajar kebudayaan” dapat dilakukan oleh berbagai agen yang berbeda, lintas batas dan waktu melalui media internet yang *open access*. Globalisasi telah mengubah sebigian besar cara orang menjalani dan memaknai hidup, demikian juga dalam konteks orang memaknai makanan.

Globalisasi sebagai Agen Pengajar

Dahulu proses belajar nilai dibentuk dari rumah, sekolah atau dayah-dayah yang tersedia dekat dengan kita. Akses terhadap informasi pun hanya di dapat dari majalah, koran dan media cetak lainnya. Perbaikan sarana telekomunikasi dan teknologi informasi pada era selanjutnya telah menghadirkan apa yang kita kenal sekarang dengan *Hand Phone* (HP). Selain dapat berbicara langsung, orang mulai dapat bertukar pesan dengan mudah melalui sebuah fitur pengolah pesan di HP yang disebut *Short Message Service* (SMS). Kemajuan teknologi selanjutnya sampai pada tahap di mana sebuah HP dapat mengakses internet, HP pada era ini disebut sebagai sebuah perangkat (gawai) cerdas atau yang lebih dikenal dengan sebutan *smart phone* (SP). Pada era ini, hanya

¹ Komposisi konsumsi karbohidrat yang ideal adalah 45 – 60% dari total kalori harian, protein harian 1 gram/kg berat badan, lemak sebesar 62 gram, sekitar 20-30% dari total kebutuhan kalori harian, vitamin & mineral dan serat. <http://www.sehatplus.com/nutrisi-yang-dibutuhkan-tubuh.html> (diakses pada tgl. 22/06/2016, pukul 11:22 WIB).

² Parsudi Suparlan (Editor), *Manusia, Kebudayaan, dan Lingkungannya*, (Jakarta: Raja Grafindo Persada, 1996), hlm. 27.

dengan sebuah SP, orang dapat mengakses radio, televisi, telepon, olah pesan dan internet, ditambah aplikasi-aplikasi digital yang jumlahnya mencapai ribuan. Saya teringat sebuah slogan salah satu merk HP pada tahun 2000-an, “*Dunia dalam genggamannya*”.

Akses bebas terhadap informasi yang menglobal tersebut juga berarti membuka kesempatan besar bagi setiap orang untuk belajar (menyerap) nilai-nilai yang berbeda dan baharu. Nilai-nilai tadi mempengaruhi perilaku orang dalam kehidupannya. Dalam konteks tulisan ini, hal tersebut mempengaruhi bagaimana orang memaknai makanan yang ia konsumsi. Gempuran iklan dan gambar makanan yang dibagikan (*sharing*) via media sosial melalui media-media tersebut selain mensugesti juga memberikan berbagai pilihan bagi orang untuk memilih makanan yang akan ia konsumsi. Tidak hanya berhenti disitu, melalui media sosial seperti Instagram orang berlomba-lomba mengunggah photo makanan mereka demi mendapatkan ribuan tanda *like* (atau *love*). Proses inilah yang saya anggap sebagai akibat dari globalisasi di mana mengubah sebagian persepsi orang terhadap makanan.

Fungsi makanan yang semula untuk kebutuhan hidup berubah menjadi alat keterwakilan diri sehingga ketika orang memilih makanan ia akan memilih makanan mana yang lebih representatif mewakili dirinya sebagai bagian dari dunia global. Ketika orang mengkonsumsi makanan, bertahan hidup bukanlah lagi menjadi satu-satunya tujuan. Lebih dari sekedar untuk memenuhi kebutuhan biologisnya, orang ingin mendapatkan pengakuan estetis dari sebuah makanan. Dalam hal ini, makanan dapat menjadi instrumen untuk mengartikulasikan eksistensi, prestise dan

kelas ekonomi seseorang, terutama bagi mereka yang tinggal di perkotaan³.

Konsumsi Citra dalam Makanan Cepat Saji

Makanan cepat saji (*fastfood*) seperti KFC, Pizza Hut, J.CO adalah gerai waralaba yang dalam menjual makanannya menggunakan sistem penjualan yang sama di semua gerai mereka, di manapun gerai itu ada. Di negara asalnya, makanan ini sering diistilahkan dengan *junkfood* (makanan tidak sehat), makanan cepat saji yang dinikmati sebagai makanan sekunder hanya untuk mengisi kekosongan perut. Namun di Indonesia dalam konteks Aceh, makanan cepat saji ini berubah konsep layaknya restoran premium bagi kelas menengah atas.

Di negara asalnya, orang membeli dan mengkonsumsi sepotong ayam goreng (*fried chicken*), burger atau kentang goreng hanya sebagai makanan ringan. Sepotong pizza biasanya menjadi makanan yang disantap sambil menonton televisi layaknya *pop corn*. Makanan cepat saji ini dianggap sebagai makanan jajanan (bukan makanan primer), setiap orang dapat begitu saja mengkonsumsi makanan ini. Justru orang yang ekonominya mapan sangat menghindari makanan ini karena dianggap tidak sehat, sebaliknya mereka akan membeli makanan berupa buah atau sayuran organik yang tak banyak diolah.

Kondisi berbeda terjadi di Banda Aceh, orang-orang berdatangan ke restoran Pizza Hut dengan kendaraan pribadi mereka. Terlihat mereka juga memakai pakaian yang tidak akan mereka pakai jika pergi ke warung-warung pinggir jalan. Sering juga diadakan acara seperti perayaan ulang tahun di restoran waralaba tersebut. Mereka terlihat berpakaian rapi dan tentu saja menyisipkan waktu khusus untuk

³ Irwan Abdullah, *Konstruksi dan Reproduksi Kebudayaan*, (Yogyakarta: Pustaka Pelajar, 2006), hlm. 50.

bersantap di sana. Citra ini jauh sekali berbeda dari negara asalnya.

Di era modern, makanan cepat saji hadir untuk menjawab kebutuhan penduduk kota yang sibuk. Mereka tidak punya waktu cukup untuk menyiapkan makanan ditengah padatnya aktifitas. Orang tidak berlama-lama duduk (apalagi mengajak anggota keluarga) untuk menyantap sepotong ayam goreng. Namun di Banda Aceh kondisi ini terbalik, nilai *junkfood* berubah menjadi makanan berkelas yang layak dinikmati bersama pasangan atau keluarga. Selain itu, terjadi pemberian makna pada konteks makanan tersebut, Marzali (2005) menyebutkan bahwa alasan orang mengunjungi restoan *fastfood* Amerika tersebut lebih mencari gengsi daripada menikmati rasa makanannya⁴, lebih lanjut ia mengistilahkan perilaku konsumsi semacam ini sebagai perilaku *over consumptive*. Perubahan konteks nilai seperti ini juga terjadi pada konsumsi orang pada makanan tradisional Aceh di Banda Aceh.

Konsumsi Citra dalam Makanan Tradisional Aceh

Pasca tsunami, kuliner lokal di Aceh justru mengalami gelombang pasang yang membuatnya terkenal hingga di luar daerah Aceh. Kondisi fisik kota Banda Aceh yang sudah mengalami perbaikan di tunjang dengan kondisi keamanan yang membaik pasca perdamaian RI dan GAM berdampak langsung pada lonjakan turis lokal dan asing. Kondisi ini dijawab oleh para pengusaha warung makanan yang menyediakan santapan kuliner lokal seperti *sie reboh*, ayam tangkap, ayam panas⁵, *masam keu'eng*, *pliek'u*⁶ dan lain-lain.

Makanan khas Aceh ini dahulu disajikan dari dapur rumah untuk sajian keluarga. Kini masakan dapur tersebut menjadi masakan khas yang dijual oleh warung-warung saji seperti warung Hasan, warung Syiah Kuala, warung Lem Bakrie, warung Masam Keueng dan sebagainya.



Jejeran kendaraan roda 4 di depan rumah makan Hasan dan Lem Bakrie, Banda Aceh.
(sumber photo: koleksi pribadi)

Warung-warung tersebut biasanya ramai pada siang hari saat jam makan siang. Penikmatnya pun tidak terbatas pada orang Aceh saja, banyak tamu dari luar Aceh yang datang ke Aceh baik karena kunjungan kerja atau sekedar berwisata, mereka mampir untuk mencoba menu khas Aceh di warung-warung tersebut. Selain cita rasa makanan yang memang khas Aceh, kuliner lokal yang dijual di warung-warung tersebut pada akhirnya menciptakan citra tersendiri bagi penikmatnya. Jejeran kendaraan roda 4 yang memadati warung-warung tersebut seakan menggambarkan bahwa hanya orang-orang “berduit” yang dapat menikmati sajian kuliner khas Aceh tersebut. Kondisi ini berbeda jika dibandingkan dengan warung makanan lain

⁴ Amri Marzali, *Antropologi & Pembangunan Indonesia*, (Jakarta: Kencana, 2005), hlm. 201.

⁵ Modifikasi tak sengaja dari ayam yang direndam bumbu gulai, lalu digoreng dan disajikan panas-panas.

⁶ Campuran kulit lembu, daun melinjo, santan, cabai hijau, bawang dengan parutan kelapa yang sudah diperas santannya.

di Banda Aceh. Warung nasi Padang yang juga ramai oleh pembeli, namun tidak sampai dipadati dengan berbagai jenis roda 4 milik pribadi maupun mobil dinas dari suatu instansi. Diferensiasi jenis pengunjung ini menimbulkan juga diferensiasi sosial dalam kehidupan masyarakat. Ketika mengkonsumsi makanan dari gerai waralaba maupun warung yang menjual makanan lokal seperti warung Hasan, warung Masam Keueng, dan sebagainya diterjemahkan langsung sebagai bagian dari “citra” gaya hidup masyarakat kota.

Budaya “Pamer” di Media Sosial

Konsumsi citra ini sejalan dengan budaya “pamer” di media sosial yang gandrung diikuti oleh generasi muda sekarang ini. *Update* status di media sosial telah menjadi sebuah ritual wajib sebagai bagian dari masyarakat global. Kiranya konsumsi citra ini telah menjadi simbol kehidupan modern di kalangan kelas menengah kota di mana konsumsi makanan dianggap sebagai bagian dari rekreasi bukan hanya sekedar pemenuhan kebutuhan dasar⁷.

Dengan adanya media sosial seperti Facebook, Instagram, Path, Whatsap, dan lain-lain. Setiap orang sekarang ini dapat mengunggah photo-photo mereka yang sedang berada di tempat-tempat tersebut. Mereka mengunggah photo-photo makanan yang mereka makan, seakan makanan tersebut mewakili eksistensi dirinya pada khalayak ramai. Unggahan photo makanan juga lengkap dengan informasi lokasi dimana

makanan tersebut dikonsumsi dapat menunjukkan citra yang ingin dipublikasikan oleh si pengunggah. Fenomena ini semakin menegaskan bagaimana orang mengkonsumsi citra dari sebuah makanan.

Penutup

Ketika Globalisasi mengubah batas-batas penegas antar kelompok, maka *urban space* semacam ini tidak dapat lagi dipisahkan dalam batas teritori yang jelas. Jika dahulu kita dapat membedakan antara “kita” dan “mereka” maka sekarang batas-batas itu telah memudar sama sekali. Untuk itulah maka sekarang ini orang/ kelompok mengkonsumsi produk atau praktik yang dapat memancarkan citra sebagai alat ekspresi diri/ kelompok tersebut. Eksistensi diri/ kelompok dapat diwakili oleh citra yang dipancarkan tersebut. Dalam ranah kuliner, mengkonsumsi makanan tertentu di tempat tertentu juga dapat dijadikan sebagai cara untuk menampilkan citra diri.

Cerita tentang kuliner dapat dilihat dari berbagai perspektif, salah satunya dari perspektif budaya dimana pemaknaan akan simbol menjadi basisnya. “Makna” yang muncul dari proses konsumsi tersebut bahkan sekarang ini lebih penting artinya daripada fungsi kuliner tersebut sebagai makanan. Fungsi kuliner sebagai santapan kini telah mengalami apa yang disebut redefinisi makna, di mana kehadiran fisik kuliner mewakili citra dari si pengkonsumsinya. Dapat dikatakan bahwa pada era modern ini, konsumsi citra mengambil peran yang lebih penting daripada fungsi orisinal kuliner tersebut.

⁷ *Ibid*, hlm. 49.

PAIS (Cerita Rakyat dari Kluet)

Cerita ini berasal dari Simeulue menceritakan tentang seorang Teungku yang dibawa oleh seekor burung garuda ke sebuah pulau Selaut. Teungku tersebut berhasil membunuh garuda. Ia tinggal di pulau tersebut sebatang kara hingga akhirnya meninggal dunia.

Bagas sado wari sado kak petani laus bo mplus jagungno yang nggou muloi mebuah. Setukno io di mpus io ngidah serombongan pais tengah ngalong buah jagung ngudo idi dan mangankonno. Badimo segenop wari, sehingga jagung ngudo dimpusno hapir habis dipangan pais-pais idi lahwari berngi. Diantaro pais idi lot sebuah yang paling mblun, mungkin idiom yang nyadi indukngo.

Nyelongi kejadian idi, petani nyadi susah karno hasil mpusno jagung idi akaon gagal bang ndak diberantas ntor-ntor. Mako petani idi pei mamasang jeraot ditepi mpus jagungno. Sementara idi dibalik mperon nari pais nyelongi ulah petani idi. Nggou pei petani idi memasang jerot, io pei ulak. Pais yang ngindah sejak nubei nari roh nenohi. Pais arok betohan keo gureino yang dipasang petani idi. Ndaklot dipeker pais mentah-mentah nangeh, io nenohi jerot idi, dijerot idi didapatino sebuah telak kayu tasak. Lawe cidur pais leleh ngindah telak kayu tasak yang sengajo dicebekon petani untuk nyrbak pais. Pais arok kelok manganso telak kayu yang merupokon jebakan idi. Ndak sabar nangeh buak telak kayu idipei dialongno. Dan dengon tibo-tibo pais peiterjerat dengan tali kentang yang kuat. Pais mido-mido tulung dan bo imbang-imbang untuk ngeluahi.

“Tulung-tulung... tulung aku, aku terjeror”.

Nengkoh pais minta tulung, imbango pei rohan. Imbangno naburkon bunga rih bo mata pais. Lo purak-purak matei. Bungo rih idi seolah-olah true

nenalong yang kejab nari akan jadi ulang ketik.

Ndak nekah selang waktuno, petani idi pei roh nyelongi jeratno. Dan io merusak galak ateingidah pais yang mbluno keno jerot. Pais pei diangkotno dijerot nari. Tapi petani idi terkejut petani idi terkejut ngi dah Pais nggou matei. Sari cengukgut dicampak konno pais yang purka-purak matei idi bo bengkot mperon sekitar mpus jagungno. Pais paling senang dan io ngucapkan terimo kasih bo petani.

“Terimo kasih ...bapak petani , kou nggou ngelepaskan aku dan dari jerat.” Kata pais sari leton bo bengot mperon.

Petani paling palak kelok diculitkon pais idi, petani idi pai meniat poli jerot yang lain supaya ndak dibetoh pais. Sado warian petani nimoi jerot yang dipasang no di nenoh mpusn. Tibo-tibo rohmo pais yang mblun, dos ngon yang peramo keno pigo wari yang lewat. Dan pais idi nenohi jerot. Ntor nekah nggoupei idi bengkotmo pais bo jerot petani. Ntor-ntor petani ngalong pais idi dan dibengkot konno bo goni yang nggou disiapknonno. Tuk dikampung petani idi mengkotkon pais bo kandang yang rapat.

Sementara idi u kumanno sibuk nyiapkan awas sike ngkero h pais yang nggou di bengkotkon bo kandang.

Sedangkan pais di bagas kandang mepiker kune carono io ngelepaskan diri. Tibo-tibo waktu pais tengah bingung lewat biang di hadopan kandang.

“Hei...Anjing kou sike bo dapah?”

“Aaaa....nalot bo dapah pei, lewat janah ameng. Oyah kah kou bagas kandang idi pai? Kade kou bengkot bo kandang idi ?”

“Biangh... kou ndak bertohan bang aku bermgino akon dikawinkan dengan sado kak anak beru ceredek, puteri drai rajo!”

“ Kou... akon dikawikon dengan sado kak anak rajo ?”

“ Bang kou ndak percayo cubo kou selongi lewat lubang-lubang di dindingid, kou akan ngidah hakidi tengah ngiling kacar sike baku.”

Nengkoh kato-kato pais, biang pei raso arok bagei pai. Pais yang cerdik idi hanyo cirom-cirom mikor mikeran jahatno. Tibo-tibo biang nawarkan diri sebagai gancino.

“Pais! Kene bang aku ameng yang ngacikon kou nyadi kak kawin? Aku akan ngelepas kou sendah gat!”

“Ulang, ino kawin oyak dengan sembarangan jemo, tapi dengon sado kak jemo kayo mupuh. 'pais purak-purak nggak mero rue.

“Tulung mo aku pais, aku arok kelok meukuman dengon puteri rajo Aku nggou nekah ngaro ino. Bang kou mero mbon kamihadih kon harto yang mbuei bamu.”

“Bemo tengo, aku mero dengon perjanjian mu yang akon merei dengon harto mbon.”

Biang bodoh idi pei ngelepaskon pais dengon mukoi pintu kandang. Mako bengkotmo biang bo bagas kandang idi.

“Nah, Kou dengkoh kak idi tengah ngiling kacar sike bamu!” cerokkon pais sari ngunci pintu dirue kandang nari.

Padohe yang terdengkoh lotmo saro ukuman petani idi ngiling lado untuk awas pais

Nggou pei pais nutup pintu kandang idi oi pei lauebo bengkot mperon untuk nyelongi kiejadian selanjutno.

Nalot nekah waktu meselang turunmo petani idi sike nyembelih pais yang dimaksud. Berangi idi peibiang yang mirip pais disemelih petani. Selanjutno ditasakkon didatas paro. Ketiko kak idi tengah mangan taboh-taboh, pais roh sari ncerokkon di rue rumah nari.

“Kak mangankon biang...takeno dicibekon datang paro! “pais menggeokon di rue nari ngeoupsi ngintip sekejab. Petani ngon ukumanno tekujut kelok.kak idi nyelongi take yang cibe di atas paro dapurno. Ternyata memang betei ,take idi lotmo take biang yang hampir dos dengon take pais.

Ketua tuan anak idi muntah-muntah sari cengukunguti saro pais. Tapi pais yang cerdik nggon labeian letun bo bengkot mperon.

Terjemahan

Si Kancil (Cerita Rakyat dari Kluet)

Pada suatu hari seorang petani pergi ke kebun jagungnya yang sudah mulai berbuah. Sesampainya disana ia melihat segerombongan kancil sedang memetik buah-buah jagung muda untuk dimakannya. Begitulah setiap hari, sehingga jagung muda tersebut hampir habis dimakan oleh kancil-kancil itu siang dan malam. Diantara kancil itu ada seekor kancil yang badannya lebih besar, mungkin itulah induknya.

Melihat kejadian itu, petani itu menjadi risau kerana hasil panen jagung selalu gagal jika tidak memberantas secepatnya. Maka petani itupun memasang perangkap disamping kebun jagungnya. Sementara itu induk kancil yang cerdik menyaksikan ulah petani itu dari semak belukar sekitar kebun petani. Setelah petani

itu selesai memasang perangkap, ia pun pulang. Kancil yang menyaksikan sejak lama mengetahui apa yang gerangan dipasang petani tersebut. Maka tanpa pikir panjang kancil itupun mendekati perangkap itu dan disana ia dapati pepaya yang ranum. Air liur kancil meleleh menyaksikan buah pepaya yang menjadi jebakan itu semakin menggebu. Tak sadar buah pepaya itupun diambilnya. Dan terjertlah kancil dengan tali rotan yang kuat sekali. Kancil minta tolong pada teman-temannya untuk membantu melepaskan jeratan itu.

“Tolong...tolong tolong saya, saya terjerat!”

Mendengar kancil minta tolong, kancil-kancil lainpun berdatangan, mereka menaburkan bunga ilalang pada mata kancil. Ia pura-pura mati. Bunga ilalang itu seolah-olah telur lalat yang sebentar lagi akan menjadi ulat kecil.

Tidak lama waktu berselang maka petani itu datang melihat perangkapnya dan ia berteriak kegirangan menyaksikan kancil yang paling besar kena jeratnya, tetapi petani tersebut melihat kancil itu sudah mati, sambil ngumpat dibuanglah kancil yang pura-pura mati itu ke semak-semak sekitar kebun jagungnya. Kancil sangat gembira dan ia mengucapkan terimakasih kepada petani.

“Terimakasih....Bapak petani, kamu telah melepaskan aku kembali dari jeratmu”. Kata kancil sambil berlari dalam hutan.

Petani sangat jengkel sekali ditipu oleh kancil tersebut dan ia berniat untuk membuat perangkat yang lain supaya kancil tidak tahu. Sehari petani itu menunggu perangkat yang ia pasang diamping kebunnya tiba-tiba datanglah seekor kancil yang besar mirip pertama sekali beberapa waktu yang lalu dan kancil mendekati perangkat. Tidak lama kemudian masuk ke dalam perangkat secepatnya petani

mengambil dan memasukkannya kedalam karung yang rapat.

Sementara itu istrinya tersebut sibuk menyiapkan bumbu untuk memasak kancil yang sudah dimasukkan kedalam kandang.

Sedangkan kancil yang didalam kandang terus berfikir bagaimana caranya ia berlepas diri, tiba-tiba disaat kancil kebingungan lewat seekor anjing, lalu kancil memanggil anjing tersebut kekandangannya.

“Hai anjing kau mau kemana?”

“Ah tidak kemana-man hanya lewat disini saja. Bukankah yang didalam itu kancil?. Kenapa kau masuk ke kandang itu?”

“Anjing, kau tidak tahu kalau malam ini aku akan dikawinkan dengan seorang gadis cantik putri dari seorang raja”.

“ Kau akan dikawinkan dengan seorang putri raja!”

“ Kalau kau tidak percaya coba kau lihat lewat celah-celah dinding itu, kau akan melihat mereka akan menggilingi inai untukku”. Mendengar perkataan kancil, anjingpun merasa tertari untuk seperti kancil. Kancil yang cerdik itu hanya tersenyum memikirkan pikiran jahatnya. Tiba-tiba anjing menawarkan diri sebagai gantinya.

“Kancil! Bagaimana kalau aku saja yang akan menggantikanmu untuk menjadi pengantin? Aku akan melepaskanmu sekarang juga!”

“Jangan, ini bukan perkawinan dengan sembarang orang, tetapi dengan seorang yang kaya raya”. Kancil berpura-pura tidak mau keluar.

“Tolonglah saya kancil, saya ingin sekali beristri dengan seorang putri raja. Saya telah lama mengidamkan. Kalau kau

bersedia nanti setelah kami kawin kau akan kami hadiahkan harta yang banyak.”

“Baiklah, aku bersedia dengan perjanjianmu yang akan menghadiahkan harta padaku kelak.”

Anjing yang dungu melepaskan kancil dengan membuka pintu kandang. Maka masuklah anjing kedalam kandang itu untuk menggantikan kancil yang sudah keluar.

“Nah, kau dengar itu mereka sedang menggiling inai untukmu!” Kata kancil sambil merapatkan pintu kandang.

Padahal yang terdengar adalah bunyi istri petani itu menggiling cabe untuk bumbu kancil tersebut.

Setelah kancil menutup rapat pintu kandang itu iapun pergi ke semak-semak untuk menyaksikan kejadian selanjutnya.

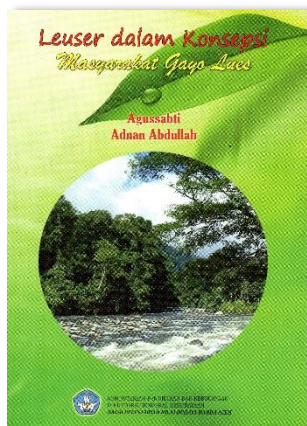
Tidak lama kemudian datanglah petani tersebut untuk menyembelih kancil yang ia maksud. Malam itu anjing yang mirip kancil itupun disembelih petani, selanjutnya mereka masa dengan lezat sekali. Sedangkan kepalanya diletakkan diatas para-para. Ketika mereka sedang enaknya menyantap masakan tersebut, kancilpun datang dan berkata dari luar.

“Orang makan anjing, kepalanya diletakkan diatas para-para!” Teriak kancil dari luar.

Petani dan istrinya kaget bukan main, mereka melihat kembali kepala yang diletakkan diatas para-para. Ternyata memang benar kepala itu adalah kepala anjing yang mirip kepala kancil.

Kedua suami istri tersebut muntah-muntah sambil mengumpat kancil habis-habisan. Dan petani mengejar kancil keluar rumah ke arah datangnya suara kancil. Tetapi kancil yang cerdik sudah duluan lari kedalam hutan.

Sumber: *Cerita Rakyat Nanggroe Aceh Darussalam, Dinas Kebudayaan Provinsi Nanggroe Aceh Darussalam, 2005.*



TERBITAN

Dari
**BALAI PELESTARIAN NILAI BUDAYA
 ACEH**

Leuser dalam Konsepsi Masyarakat Gayo Lues, Agussabti dan Adnan Abdullah, 75 halaman, Balai Pelestarian Nilai Budaya Aceh, Banda Aceh, 2014, vi+75 hlm.

Melihat buku *Leuser dalam Konsepsi Masyarakat Gayo Lues*, sejenak kita akan tertegun pada kovernya yang terkesan sejuk dengan konsep embun di atas daun yang menggambarkan kesejukan negeri seribu bukit. Hutan, gunung, sungai dan awan seakan menjadi gambaran yang tidak pernah lekang dari wajah Gayo Lues. Gambaran seperti itu sukses pula dihadirkan dalam setiap baris kalimat yang disampaikan di dalamnya.

Secara umum buku tersebut menganalisis tentang asal-usul nama “Leuser” dalam pandangan masyarakat Gayo Lues. Penulis mengkaji melalui data sejarah yang dihadapkan dengan pengetahuan masyarakat lokal. Beberapa nama yang pernah dicatat dalam data sejarah antara lain: *Gunong Luze, Goenoeng Loser, Goenoeng Losir, Gunong Leuser, Mt. Leuser*. Namun masyarakat memiliki pengetahuan yang berbeda, nama Leuser dikaitkan dengan cerita rakyat berjudul *Si Tungal Belang – Si Tangang Malam*, sebuah kisah tentang makhluk gaib penguasa belantara Gayo Lues yang berkembang di kalangan penjelajah rimba. Tentu saja tidak ada harga mati atas asal usul nama tersebut. Namun nama itu menunjukkan bahwa meski secara geografis letak Gayo Lues sangat jauh dari ibukota provinsi Aceh, para penjajah dan tokoh-tokoh sejarah sudah lebih dulu mengenalnya dan terpana dengan apa yang dimiliki oleh negeri seribu bukit itu.

Melalui buku ini data sejarah mengalir dengan bahasa yang indah, dengan gaya analogi yang mudah dipahami sehingga pembaca serasa berada di dataran tinggi yang sedang dibahas. Oleh karena itu, pembaca tidak akan mudah merasa bosan. Sebagai terbitan yang diterbitkan oleh lembaga yang konsen terhadap nilai budaya buku ini memberi informasi tentang sejarah dan nilai kearifan lokal yang dapat diambil manfaatnya. Dapatkan bukunya di Perpustakaan Balai Pelestarian Nilai Budaya Aceh. [eh]