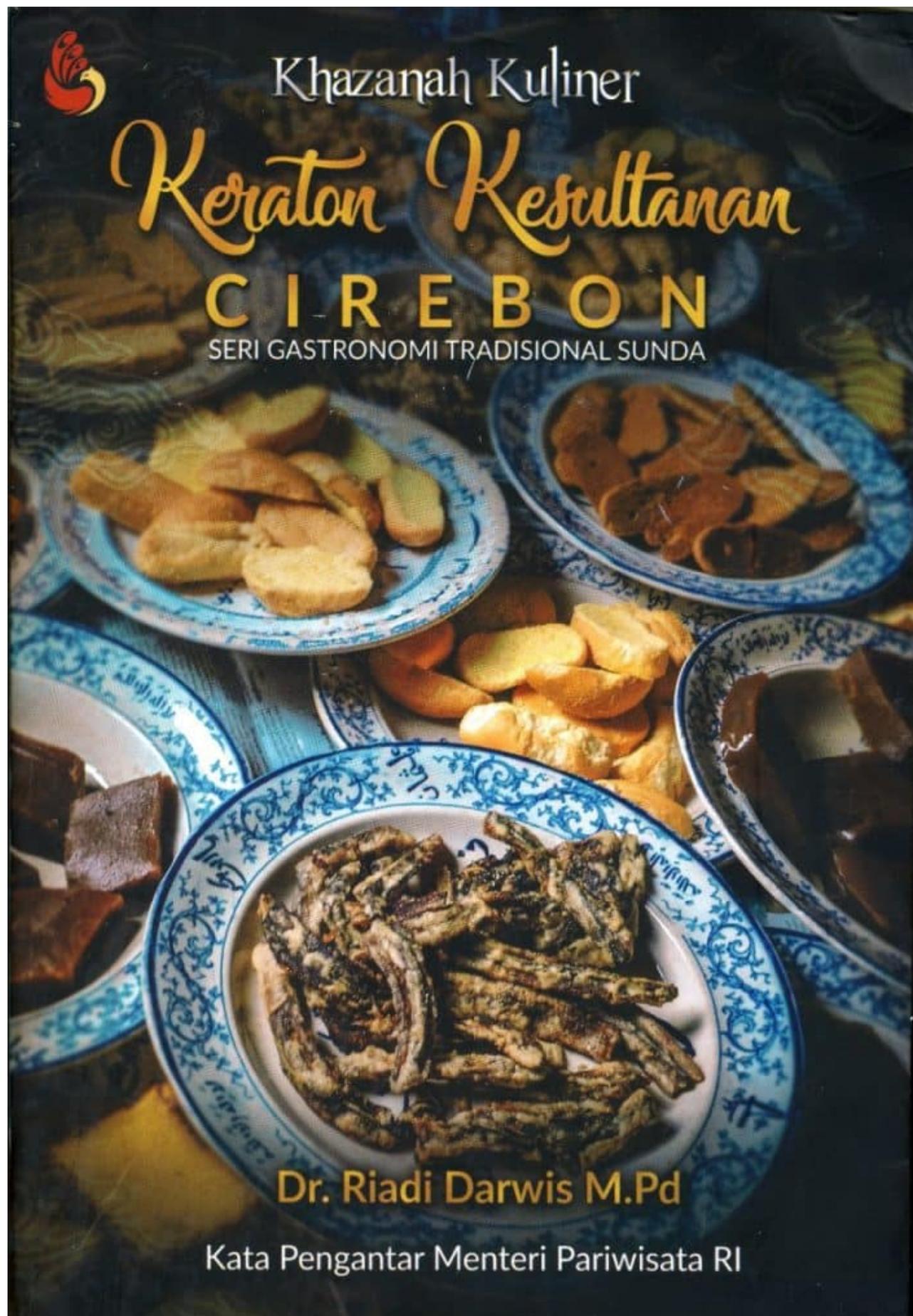


[Kuliner Etnik Sunda dalam Naskah Kuno dan Tradisi Keraton](#)

Ditulis oleh Badiatul Muchlisin Asti pada Minggu, 05 September 2021



Sejatinya, bangsa Indonesia memiliki jejak tradisi literasi yang baik sejak berabad-abad lampau. Terbukti dengan ditemukannya naskah-naskah kuno berusia sangat tua. Sehingga dari naskah-naskah itu, bisa digali potret kehidupan masyarakat di masa lampau.

Salah satu sisi yang bisa digali adalah tradisi kuliner yang berkembang pada masa itu. Ada banyak naskah kuno yang di dalamnya memuat informasi khazanah kuliner tempo dulu. Seperti *Serat Centhini*, yang disebut-sebut sebagai ensiklopedi Jawa abad ke-19.

Serat Centhini ini tidak hanya berisi soal seks seperti yang disangka banyak orang. Tapi juga berbagai topik lainnya. Mulai dari arsitektur, botani, filsafat, kesenian, hingga informasi tentang kuliner.

Teroka Naskah Sunda Kuno

Buku berjudul *Khazanah Kuliner Keraton Kesultanan Cirebon, Seri Gastronomi Tradisional Sunda* ini berisikan kajian kuliner etnik Sunda dengan meneroka naskah-naskah Sunda kuno. Ada 11 naskah Sunda kuno yang diteroka dan menjadi objek kajian.

Kesebelas naskah Sunda kuno itu adalah naskah *Sanghyang Swawarcinta, Para Putera Rama dan Rawana, Pendakian Sri Ajnyana, Kisah Bujangga Manik: Jejak Langkah Peziarah, Sewaka Darma, Sanghyang Siksakandang Karesian, Carita Parahiyangan, Babad Dermayu atau Babad Carbon II, Sejarah Wali Syekh Syarif Hidayatullah Sunan Gunung Jati (Naskah Kuningan), Serat Murtasiyah, dan Babad Sejarah Cirebon (Naskah Keraton Kacirebonan)*.

Pada tiap naskah, penulis menyigi dan mendata aneka kosakata yang ada kaitannya dengan konteks kuliner dalam kehidupan sosial maupun keagamaan kala itu. Kosakata itu meliputi bahan baku pangan, bahan baku papan, jenis hidangan untuk upacara keagamaan, teknik memasak, alat memasak, tempat, profesi, dan kata kerja lainnya.

Dalam *Serat Murtasiyah*—naskah ditulis pada abad ke-19, misalnya, penulis menemukan 130 kosakata yang ada kaitannya dengan kuliner antara lain: *bodo teri* (masakan ikan teri), *bogana* (Nasi Bogana), *buah kara* (buah lokal di Cirebon), *dadar endog* (telur dadar), *jangan ebung* (sayur rebung), *sekul langgih* (Nasi Langgi), dan sebagainya.

Baca juga: Para Pencinta Rasulullah Saw Menurut KH. M. Hasyim Asy'ari

Naskah lainnya, *Sanghyang Siksakandang Karesian*—merupakan naskah tua yang menggambarkan situasi abad ke-16 (1521 Masehi) atau sezaman dengan pemerintahan Sri Baduga Maharaja (1482-1521 Masehi). Di dalam naskah ini, penulis menemukan 162 kosakata terkait dengan kuliner, antara lain: *amis-amis* (makanan yang manis), *beubeuleuman* (teknis memasak dengan cara dibakar), *ngundeur* (memetik dedaunan sayuran/lalaban), *nyarengseng* (memasak dengan cara menumis), *nyacobek* (ikan bakar dengan bumbu cobék, yaitu garam, jahe, kencur, bawang putih, gula merah), dan lain sebagainya.

Dari kesebelas naskah, secara kumulatif ditemukan 1.162 kosakata maupun ungkapan yang ada kaitannya dengan bidang kuliner. Data tersebut selanjutnya dikelompokkan berdasarkan kluster-kluster, antara lain: minuman, makanan, teknik kuliner, rasa, ikan, binatang, dan lain sebagainya.

Temuan ini tentu sangat menarik dan menggembirakan. Setidaknya temuan ini menunjukkan fakta eksistensi tradisi literasi yang sangat baik di masa lalu. Tradisi literasi yang berhasil melukiskan segala narasi peradaban Indonesia, termasuk di bidang gastronomi. Utamanya kebiasaan makan di sebuah masyarakat dan kesultanan tempo dulu.

Tradisi Kuliner Keraton

Kajian selanjutnya, yang tak kalah menarik, adalah telaah atas tradisi kuliner yang masih berkembang di tiga Keraton Kesultanan Cirebon, meliputi: Keraton Kasepuhan, Keraton Kanoman, dan Keraton Kacirebonan. Di ketiga keraton ini ditemukan fakta bahwa keberadaan kuliner menjadi bagian penting dalam setiap perayaan acara tradisi.

Pelbagai tradisi digelar. Umumnya terkait dengan daur hidup maupun yang rutin diselenggarakan berdasarkan penanggalan tahun Islam (Hijriyah) atau tahun Jawa yang ada di Cirebon.

Baca juga: [Mengenal dan Menjaga Warisan Kiai Hasyim Asy'ari](#)

Tradisi yang terkait dengan daur hidup (antara lain) adalah upacara untuk mendoakan seorang ibu yang mengandung. Baik pada usia kandungan satu bulan, dua bulan, tiga bulan, empat bulan, hingga seterusnya, hingga usia kandungan sembilan bulan, bahkan

sepuluh bulan—meski yang terakhir ini termasuk peristiwa langka.

Pada masing-masing upacara, umumnya dihadirkan ragam kuliner yang berbeda. Seperti misalnya pada saat upacara *Ngapati*, yaitu upacara saat seorang ibu mengandung masuk di bulan keempat, maka bentuk sedekah yang harus diberikan adalah dalam bentuk ketupat.

Tradisi daur hidup lainnya adalah upacara yang terkait dengan kematian. Yaitu dalam bentuk tahlilan untuk orang yang meninggal dunia, yang dimulai dari hari ke-1 sampai dengan hari ke-7, ke-40, ke-100, setahun, dan ke-1000.

Selain tradisi yang terkait dengan daur hidup, ada pula tradisi rutin berdasarkan penanggalan Islam maupun tahun Jawa, meliputi upacara sedekah bumi, sedekah laut, upacara bulan Safar, Suro, Mulud, Syawal, Kapit, dan Dzulhijah.

Karena memiliki akar yang sama, upacara tradisi di ketiga keraton kesultanan Cirebon tidak terlalu jauh berbeda. Termasuk ragam kuliner yang disajikan. Perbedaannya terletak pada variasi atau kuantifikasi kuliner yang berkembang atau dikembangkan oleh masing-masing keraton.

Dari tabel ragam kuliner dalam upacara tradisi di ketiga Keraton Kesultanan Cirebon diperoleh data: terdapat 94 ragam kuliner yang berkembang di Keraton Kacirebonan, 143 ragam kuliner yang berkembang di Keraton Kacirebonan, dan 143 ragam kuliner yang berkembang di Keraton Kasepuhan.

Baca juga: Mengenal Kitab Pesantren (46): Al-Istilah, dari Pendidikan Pra Nikah hingga Pendidikan Seks ala Pesantren

Kuliner Khas Cirebon

Dari semua ragam kuliner yang berkembang itu, diperoleh data 273 ragam kuliner yang masih eksis di tiga Keraton Kesultanan Cirebon hingga sekarang. Ragam kuliner tersebut sebagian besar jarang ditemukan dalam hidangan sehari-hari, baik di pusat kuliner, pasar, maupun rumah tangga. Menu-menu itu hanya bisa dijumpai dalam acara-acara tradisi.

Namun dari 273 ragam kuliner tersebut, sedikit di antaranya dapat ditemukan sehari-hari, bahkan saat ini populer sebagai kuliner khas Cirebon yang banyak dicari. Antara lain:

Empal Gentong, Docang, Mi Koclok, Nasi Lengko, Empal Asem, Sate Kalong, Tahu Gejrot, dan Gado-gado Ayam.

Buku setebal 554 halaman karya Riadi Darwis, dosen Sekolah Tinggi Pariwisata (STP) NHI Bandung ini sangat informatif dan referensial. Di dalamnya dilengkapi kumpulan resep kuliner yang berkembang di Keraton Kesultanan Cirebon. Setiap resep dibuat secara sistematis. Sehingga memudahkan pembaca mengujicoba resep-resep yang ada.

Buku ini adalah karya penting yang layak dibaca dan diapresiasi. Penulisnya sukses menghadirkan kekayaan kuliner tradisional tatar Sunda—dalam konteks ini Cirebon, yang digali dari naskah-naskah Sunda kuno dan tradisi keraton kesultanan Cirebon. Dan sebagaimana dinyatakan oleh Ketua Tim Percepatan Pengembangan Wisata Kuliner dan Belanja Kementerian Pariwisata RI Vita Datau pada *endorsement* buku ini, kekayaan wisata budaya gastronomi ini bisa menjadi daya tarik Cirebon sebagai kota kuliner dan belanja.

Judul: Khazanah Kuliner Keraton Kesultanan Cirebon, Seri Gastronomi Tradisional Sunda

Penulis: Dr. Riadi Darwis, M.Pd.

Penerbit: Selaksa Media (Kelompok Intrans Publishing) Malang

Cetakan ke-1: Agustus 2019

Tebal: xxxii + 554

ISBN: 978-602-5437-25-0

Harga P. Jawa: Rp 190.000