

Jenis-Jenis Tradisi Ie Bu Kanji di Aceh

Ditulis oleh Tgk Helmi Abu Bakar el-Langkawi, M. Pd pada Rabu, 27 April 2022



Aceh bukan hanya kaya adat istiadat, bahasa juga kaya kuliner endatu yang merupakan warisan pendahulu. Salah satunya kanji (ie bu) hingga saat ini masih dapat kita temukan di Aceh. Menurut para ahli sejarah TA Sakti menyebutkan dalam khazanah Aceh setidaknya tiga jenis macam ie bu (kanji), yaitu pertama, Ie bu biasa (kanji biasa), kedua, Ie bu leumak (kanji leumak) dan ketiga, Ie bu on kayei

(kanji on kayei).

Sekian dari jenis ie Bu tersebut, namun yang sangat populer dewasa ini adalah ie bu biasa. Ia mudah dimasak dan tidak membutuhkan modal banyak. Cukup hanya dengan beras, santan kelapa, garam dan air bersih. Jenis kedua adalah ie bu leumak (lemak). Perlu banyak modal baginya.

Diantara bahan pokok yaitu: minyak kelapa, kulit manis, bawang merah, serai, jahe, on teumeurui (daun pewangi), boh kaca kace (cengkeh). Dan sudah pasti pula beras, santan kelapa, air bersih merupakan bahan utama. Cara memasaknya adalah seperti orang syra'h eungkot (tumis ikan). Minyak kelapa dan bawang merah yang pertama dimasak.

Kemudian baru santan dan beras. Sedang bahan-bahan lain baru dimasukkan dalam kuah setelah di bungkus dalam iniem U (upih kelapa).

Adakalanya dimasak seperti orang menumis daging, yaitu dengan menggiling semua bahannya. Jenis ie bu yang hampir sama dengan ie bu leumak adalah ie bu kanji.

Baca juga: Mbah Setya Setuhu dan Islam Jawa

Bahan tambahannya hanyalah salah satu dari hal berikut ini, yaitu baik daging sapi, daging itik, ayam jago, kepiting ataupun udang. Yang ketiga adalah di sebut ie bu on kayei (bubur daun kayu). Dewasa ini sudah agak jarang dipraktikkan orang. Ie bu on kayei tidak menggunakan santan kelapa.

Bahannya adalah beras, air bersih dan 44 macam daun kayu. Dalam bahasa Aceh disebut "on kayei peut ploh peut". Sebutan di kabupaten Aceh Besar: Ie Bu Peudah. Menurut penuturan orang-orang tua khasiat dari ie bu jenis ini besar sekali, terutama untuk menjaga kesehatan alat pencernaan selama berpuasa. Perut tetap sehat dan tidak gembung (Pruet rheng). Dan orang yang sering minum ie bu on kayei fisiknya kuat dan bersemangat.

Diantara daun kayu yang 44 jenis itu; ialah : on rancong buloh, on tungkat Ali, on sirapat, on sikuat, on me tanoh, capli buta (cabai hutan), kunyit, serai, on teumeurui, on trong, dan lain-lain. Bagi pembaca yang ingin mengenal ke 44 jenis daun kayu itu dapat ditanyakan pada orang-orang tua di Aceh. Sebulan sebelum tibanya bulan Puasa. Teungku Peutua Meunasah telah bekerja mengumpulkan semua daun kayu tersebut. Setelah kering daun 44 itu ditumbuk menjadi tepung (halus). (TA Sakti, 2020)

Baca juga: Asal-usul Tradisi Penca' Silat di Sumenep

Berdasarkan dari pembahasan di atas, tradisi Ie Bu (kanji) bulan Ramadhan merupakan salah satu tradisi dan budaya masyarakat Aceh warisan endatu yang harus dilestarikan. Demikianlah gambaran singkat istiadat tradisi Wot Ie Bu atau kanji yang dipraktikkan masyarakat Aceh sepanjang bulan Puasa.

Nilai-nilai dibalik tradisi ie bu (kanji) sangat banyak, diantaranya dengan tradisi kanji ini, adanya saling berbagi kepada masyarakat terutamanya warga kurang mampu, juga tradisi ini kanji merupakan sedekah warga tentunya pahala sedekah sunat dalam bulan Ramadhan mendapatkan pahala seperti ibadah wajib di bulan Ramadhan.

Ini sebagaimana disebutkan dalam hadist: ,:“Wahai sekalian manusia, telah datang pada kalian bulan yang mulia. Di bulan tersebut terdapat malam yang lebih baik dari seribu bulan. Puasanya dijadikan sebagai suatu kewajiban. Shalat malamnya adalah suatu amalan sunnah. Siapa yang melakukan kebaikan pada bulan tersebut seperti ia melakukan kewajiban di waktu lainnya. Siapa yang melaksanakan kewajiban pada bulan tersebut seperti menunaikan tujuh puluh kewajiban di waktu lainnya.” (HR. Al-Mahamili dan Ibnu Khuzaimah).

Mari kita lestarikan budaya endatu dan mengharapkan pahala berganda di bulan Ramadhan via tradisi ie bu (kanji).

Wallahu Muwaffiq Ila Aqwamith Thariq