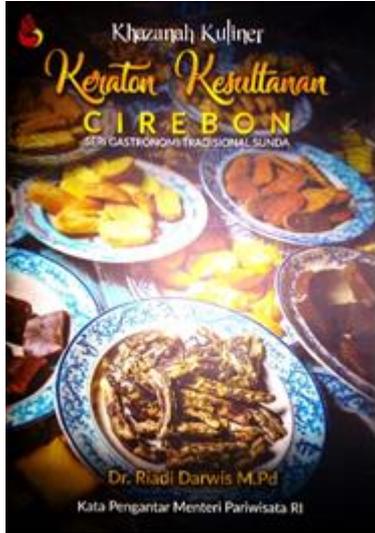


Tinjauan Buku



Judul Buku	: <i>Khazanah Kuliner Keraton Kesultanan Cirebon: Seri Gastronomi Tradisional Sunda</i>
Penulis	: Riadi Darwis
Penerbit	: Selaksa Media
Tahun	: 2019
Halaman	: xxxii + 554 hlm

Buku ini berjudul *Khazanah Kuliner Keraton Kesultanan Cirebon, Seri Gastronomi Tradisional Sunda*. Kata kuliner termasuk jenis kata adjektiva yang berhubungan dengan dapur dan masak-memasak; sedangkan gastronomi ialah seni menyiapkan makanan yang lezat. Buku ini secara garis besar mencoba mendokumentasikan dan menginventarisasikan kekayaan kuliner Jawa Barat, khususnya di Keraton Kesultanan Cirebon. Keraton Kesultanan Cirebon dalam buku ini ialah mencakup Keraton Kasepuhan, Keraton Kanoman dan Keraton Kacirebonan. Wilayah Cirebon terletak di pesisir utara Provinsi Jawa Barat.

Hadirnya buku ini, di satu sisi dapat dilihat sebagai sarana pelestarian budaya melalui pendokumentasikan dan penginventarisasian kekayaan budaya, khususnya di bidang gastronomi di Nusantara. Dan di sisi lain, menjadi salah satu upaya dalam meningkatkan kesadaran akan aset dan potensi budaya yang ada, untuk pemajuan kebudayaan di Indonesia. Penulisnya ialah seorang pengajar dan peneliti di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung. Minat kajiannya terkait dengan bahasa, pariwisata, budaya, gastronomi dan kuliner. Dalam bidang kuliner, Riadi Darwis telah melakukan kajian mengenai teknik kuliner tradisional Sunda; dan khazanah kuliner tradisional di wilayah Garut serta Ciamis, Provinsi Jawa Barat.

Struktur buku hasil penelitian ini, oleh penulisnya dikemas dalam enam bab. Bab pertama dan kedua berupa latar belakang dan tujuan penelitian, serta sekilas gambaran mengenai konsep kebudayaan, Sunda dan tradisi. Sedangkan di bab tiga dipaparkan mengenai Keraton Kesultanan Cirebon yang mencakup tiga keraton di Cirebon.

Bab empat pada buku ini diberi judul Kuliner Tradisional dan Naskah Sunda Kuna. Pada bab ini, penulis menampilkan hasil kajiannya terhadap 11 (sebelas) naskah Sunda Kuna. Naskah tersebut ialah *Sanghyang Siksakandang Karesian, Para Putera Rama dan Rawana, Pendakian Sri Ajnyana, Kisah Bujangga Manik : Jejak Langkah Peziarah, Sanghyang Swaracinta, Sewaka Darma, Carita Parahiyangan, Babad Dermayu atau Babad Cirebon II, Sajarah Wali Syekh Syarif Hidayatullah Sunan Gunung Jati (Naskah Kuningan), Serat Murtasiyah, Babad Sejarah Cirebon (Naskah Keraton Kacirebonan)*. Naskah-naskah yang dipilih merupakan naskah yang sudah dialihbahasakan

(diterjemahkan). Hal ini mengingat bahwa penulis tidak memiliki kemampuan untuk menerjemahkan bahasa sumber yang terdapat dalam naskah kuna.

Pada bab ini, penulis mendeskripsikan terlebih dahulu secara singkat naskah kuna yang dijadikan sebagai objek penelitian. Kemudian dinukilkan juga bagian dari naskah kuna tersebut yang terkait dengan kuliner. Setelah itu, ditampilkan temuan kajian mengenai kosa kata terkait kuliner yang ada di tiap naskah kuna tersebut. Data kosa kata yang teridentifikasi ditampilkan dalam bentuk tabel beserta arti (nama latinnya). Hal ini memudahkan pembaca dalam menelusuri temuan data yang ada. Hasilnya, dari kesebelas naskah kuna yang dikaji, terdapat 1162 kosa kata maupun ungkapan yang berkaitan dengan kuliner. Kemudian dari hasil tersebut, diklasifikasikan kembali ke dalam kelompok daftar kosa kata dan peristilahan, yang terdiri dari minuman, makanan, teknik kuliner, rasa, ikan, binatang, tanaman, pohon, bunga, kemasan, alat, senjata, kosmetika, sirih pinang, obat-obatan, pekerjaan makan, kesenian, ukuran kondisi, profesi, ibadah, perilaku gaya hidup, anggota tubuh, tempat dan kebumian.

Sayangnya, penulis buku ini tidak merujuk kepada cerita Budug Basu, padahal naskah cerita mitologi yang tertulis dalam naskah kuna tentang Budug Basu ini merupakan cerita yang tumbuh di masyarakat pesisir Cirebon yang menggambarkan asal mula munculnya beragam tanaman dan hewan yang jadi sumber pangan. Dalam naskah cerita tentang Budug Basu, tersebutlah berbagai tanaman seperti jagung, *kawung*, gadung, *kembili*, *saweg*, *pari longong*, padi merah, padi hitam, padi putih, kelapa, aren, pinang, *rangdu*, *gohawar*, daun *kapalan*, daun *buntiris*, daun *kacembang*, daun sifat nabi, tapak nabi, *gundem*, jagung, gandum, terigu, *rangdu*, *tebu wukung*, mangga, *padi nandi*, *kluwih*, pohon pisang, belimbing wuluh, *pari celuruk*, jamur, berbagai lalapan, kacang emes, oyong, kecipir, pare putih. Serta beragam jenis hewan, seperti ikan (berbagai jenis), kerbau, sapi, buaya, *bungkang* (undur-undur), *lembing* (hama padi), walang sangit, tikus, *yuyu* (kepiting), *kerud*, macan, banteng, kuda, kancil, gajah, badak, kijang, kambing, menjangan, burung (berbagai macam), buaya laut, laba-laba, hama padi, tiram, *embet*, remis, *kijing*, kerang, *emped*, bukur (jenis kerang-kerangan), mutiara (Sinta Ridwan, 2013)¹.

Bab lima dari buku ini, penulis memaparkan mengenai pengetahuan dan praktik terkait posisi, jenis, cara penyajian, waktu pengolahan dan makan, peralatan yang digunakan untuk penyajian dan makan, etiket makan dan penyajian kuliner di Keraton Kesultanan Cirebon. Data dari bab ini merupakan hasil dari studi pustaka, serta observasi dan wawancara penulis di tiga keraton di Cirebon yang menjadi wilayah kajiannya. Bab ini mengungkapkan bahwa kuliner memiliki peran penting dalam acara tradisi yang dilakukan sepanjang tahun. Dalam hal jenis kuliner, penulis buku ini mencatat terdapat sekitar 273 ragam kuliner dalam upacara tradisi di Keraton Kesultanan Cirebon. Penulis menemukan bahwa bila dibandingkan antara daftar kosa kata terkait kuliner yang ada dalam sebelas naskah kuna yang dikajinya, dengan pengetahuan dan praktik kuliner saat ini, terdapat bagian yang masih ada dan ada juga bagian yang sudah tidak dapat ditemukan dalam konteks dan kondisi sekarang. Selain data-data temuan penelitian yang ditampilkan, pada bab ini diungkapkan pula analisisnya terkait data yang terkumpul.

Bab terakhir dari buku ini menyajikan resep-resep kuliner Keraton Kesultanan Cirebon. Ragam kuliner tersebut diklasifikasikan ke dalam beberapa kelompok, yaitu buah-buahan, bubur, daging-dagingan, ikan-ikanan, kacang-kacangan, kelapa-kelapaan, manis-

1 Sinta Ridwan. (2013). *Mitos Padi di Pesisir Cirebon dalam Naskah Serat Satriya Budug Basu*. (<http://sintaridwan.com/wp-content/uploads/2016/09/Makalah-Pangan-Sinta-Ridwan.pdf>).

manisan/cemilan, nasi-nasian/sereal, lalab-lalaban, sambal-sambalan, sate-satean, sayur-sayuran, telur-teluran, umbi-umbian dan pelengkap penyajian. Resep yang ditulis terdiri dari bahan dasar; cara pembuatannya; serta cara penyajian. Bab ini juga memberikan keterangan tambahan, berisi informasi terkait makanan tersebut, mulai dari asal mula; perbandingan di tempat lain; keunikan makanan; fungsi dan kegunaan makanan; dan lain sebagainya.

Melalui hasil dari penelusuran kosa kata terkait kuliner dalam sebelas naskah kuna Sunda, kita dapat melihat bagaimana naskah kuna sebagai produk budaya masa lampau, mampu merekam kekayaan pengetahuan dan praktik kuliner; serta membawa dan meneruskannya ke masa kini. Ditambahkan lagi dengan paparan beragam bentuk pengetahuan terkait gastronomi dalam upacara tradisi di Keraton Kasultanan Cirebon yang masih dipraktikan di masa kini. Maka, tidaklah berlebihan jika di bagian akhir dari pengantar penerbit, tertulis harapan “*Semoga buku ini menjadi penghubung pengetahuan masa lampau dengan peradaban masa kini*”(h.xxiv).

(Arief Dwinanto)