



## Jejak Rasa dan Identitas Budaya Aceh Singkil dalam Kuliner Tradisional

### Description

Pagi di Aceh Singkil tidak pernah benar-benar sunyi. Dari balik rumah-rumah kayu yang berdiri di tepian sungai dan pesisir, suara air, angin laut, dan denting alat dapur berpadu menjadi irama yang akrab. Di sinilah cerita kuliner Aceh Singkil dimulai bukan dari restoran atau pasar modern, melainkan dari dapur sederhana tempat ingatan dan identitas diwariskan secara perlahan.

Suasana pagi di Aceh Singkil lahir perlahan, seperti cerita lama yang dibuka kembali. Kabut tipis masih menggantung di atas sungai, sementara suara burung-burung di pagi hari menyentuh dinding-dinding rumah kayu.

Dari dapur sederhana, asap tipis mengepul, membawa aroma sagu yang sedang diolah. Di sinilah jejak rasa Aceh Singkil bermula di ruang sunyi tetapi harmonis yang menyimpan ingatan, di tangan-tangan yang bekerja tanpa tergesa, dan di bahan-bahan alam yang telah lama menjadi sahabat hidup.

Di atas tungku, sagu menjadi bahan pertama yang disentuh. Bagi masyarakat Singkil, sagu bukan sekadar makanan, tetapi penanda sejarah panjang hubungan manusia dengan alam. Sebelum beras menjadi pangan utama, sagu telah lebih dahulu mengenyangkan perut dan menguatkan tubuh. Biasanya disebut dengan kata Cello sagu, gedah sagu, dan lepat sagu adalah saksi bisu bagaimana masyarakat Singkil bertahan di tanah rawa, hutan sagu, dan aliran sungai yang luas.

Proses mengolah sagu sendiri adalah cerita tersendiri. Dari menebang pohon sagu, membelah batang sagu, mengetam isinya lalu memeras pati, menyaring pati sagu untuk memisahkan dari serat dan kotoran, hingga mengeringkannya, semua dilakukan dengan pengetahuan yang diwariskan lintas generasi. Setiap tahap mengandung makna tentang kesabaran, kerja kolektif, dan penghormatan terhadap alam. Ketika sagu disajikan di meja makan, yang hadir bukan hanya rasa, tetapi juga jejak hubungan panjang antara manusia dan lingkungannya.

Bagi masyarakat Singkil, makanan bukan sekadar apa yang mengenyangkan perut. Ia adalah bahasa tanpa kata, penanda asal-usul, dan pengikat hubungan antara manusia, alam, dan waktu. Setiap hidangan menyimpan cerita, dan setiap cerita berakar pada tanah, air, serta ingatan kolektif yang diwariskan turun-temurun.

Sagu adalah kisah pertama yang selalu diceritakan. Pohon-pohon sagu tumbuh di lahan rawa dan tepi sungai, berdiri tegak seolah memahami perannya dalam kehidupan manusia. Dari batangnya, masyarakat Singkil mengekstrak pati yang kemudian diolah menjadi berbagai bentuk makanan. Makanan yang bisa masyarakat buat oleh sagu seperti Cello sagu, gedah sagu, lepat galuh sagu, lompong sagu, godekh, dll. Sagu ini bukan sekadar variasi rasa, melainkan bukti kecerdasan lokal dalam membaca alam, agar manusia dan alam tetap seimbang dan saling menjaga.

Proses mengolah sagu mengajarkan kesabaran. Pohon ditebang, diperas, disaring, lalu dikeringkan. Semua dilakukan dengan ritme yang seolah menyatu dengan alam. Tidak ada yang tergesa, karena alam pun tidak pernah berlari. Ketika sagu akhirnya tersaji, ia membawa pesan tentang ketekunan dan penghormatan terhadap sumber kehidupan. Dan mengajarkan manusia bahwa alam atau hutan rawa singkil memang sangat penting bagi mereka dan bisa dibilang jantung kehidupan masyarakat singkil. *ikan bacek*

Di meja makan, sagu menjadi pusat kebersamaan. Ia disantap bersama kuah *ikan ittu* atau disebut dengan ikan lele, dan *ikan bujuk/bacek* disebut dengan ikan gabus, yang sederhana untuk makanan lauk dari hasil alam sekitar. Di sanalah percakapan mengalir tentang sungai yang mulai pasang dan surut, tentang laut yang memberi dan kadang mengambil, tentang anak-anak yang tumbuh di antara dua dunia yaitu tradisi dan perubahan, tentang masyarakat yang penuh kesederhanaan, tentang orang tua mencari nafkah untuk keluarganya, dan tentang bagaimana alam memberi pada mereka setiap harinya.

Ketika matahari naik lebih tinggi, laut dan sungai mengambil peran. Perahu-perahu kecil kembali dengan hasil tangkapan, dan ikan segar segera diolah. Gule ikan dimasak perlahan dengan rempah yang harum. Ikan kekhhah ittu disajikan dengan rasa khas yang hanya dikenal oleh lidah Singkil. *Khokhoh sembuling ikan buyuk* disebut gulai pucuk rotan dan ikan gabus mengepul di kuah besar, menandai hari istimewa atau kenduri yang akan digelar, dalam keluarga besar.

Makanan-makanan ini tidak pernah sendiri. Ia selalu hadir bersama orang lain. Dalam setiap sendok kuah *khokhoh sembuling* dan *ikan bujuk*, ada rasa kebersamaan yang sulit dijelaskan dengan kata-kata, karna rasa nikmat dan rempah-rempah dari alam terasa segar dan gurih. Di sinilah kuliner menjadi peristiwa sosial. Makan adalah waktu untuk duduk sejajar, berbagi cerita, dan menguatkan ikatan kebersamaan.

Ikan sale atau disebut ikan diasap, yang dikeringkan untuk bertahan lebih lama, menyimpan kisah tentang kecermatan membaca musim. Ketika laut tidak selalu ramah, masyarakat Singkil telah lama belajar menyiasati waktu. Teknik pengawetan ini bukan hanya tentang rasa, tetapi tentang keberlanjutan hidup. Membuat ikan sale ini karna untuk mengawetkan dengan cara diasap tanpa dikeringkan dari sinar matahari, rasa dan tekstur ikan sale ini lebih berlemak dan lebih lejat dari pada ikan asin yang di jemur di mawah teriknya matahari.

Menjelang sore, suasana berubah menjadi lebih ringan. Dapur kembali ramai, kali ini dengan aroma jajanan tradisional. Kue sepik dipanggang perlahan, onde-onde sagu, lepat gadong dibungkus rapi, kue talam tekhutung. Anak-anak menunggu dengan mata berbinar, karna mau membeli jajanan tersebut, sementara orang dewasa berbincang tentang hari yang hampir usai.

Di balik jajanan ini, terdapat peran besar para perempuan. Merekalah penjaga dapur, penyimpan resep, dan penghubung antar generasi. Pengetahuan kuliner tidak ditulis, tetapi dihafal oleh tangan

dan rasa. Setiap gerakan adalah ingatan, setiap rasa adalah warisan. Begitulah ajaran orang tua kepada anak-anaknya agar bisa melestarikan tradisi kuliner yang mereka berikan. Agar kedepannya tradisi kuliner ini tidak dilupakan oleh generasi seterusnya.

Nama-nama makanan di Aceh Singkil terdengar sederhana, tetapi di dalamnya tersimpan identitas yang kuat. Bahasa lokal yang melekat pada kuliner adalah cara masyarakat menandai dirinya sendiri. Selama nama-nama itu masih diucapkan, selama makanan itu masih dimasak, identitas tetap hidup dan masyarakat masih menjaga adat dan tradisi kuliner dari orang tuanya, maka tidak pernah hilang rasa kasih sayang untuk tradisi kuliner tetap melekat didalam jati diri.

Aceh Singkil terbentang antara hulu dan hilir. Sungai dan laut membentuk wajah budaya yang beragam. Di wilayah tertentu, sagu menjadi pusat kehidupan. Di tempat lain, ikan dan hasil laut lebih dominan. Namun, perbedaan ini tidak memisahkan. Justru dari sinilah kekayaan budaya lahir dari pertemuan rasa, bahan, dan cara hidup saling melengkapi satu sama yang lain.

Setiap hidangan adalah peta kecil yang menunjukkan dari mana seseorang berasal. Rasa membawa ingatan pada rumah, rasa yang mengingat suara ibu di dapur, rasa dimana keharmonisan keluarga selalu utuh, pada senja yang dihabiskan bersama keluarga. Dalam dunia yang selalu bergerak cepat, kuliner tradisional menjadi jangkar yang menahan ingatan agar tidak hanyut dalam rasa dan cinta kita terhadap masakan dan keharmonisan keluarga.

Kini, perubahan datang perlahan. Makanan instan dan gaya hidup baru menyelinap ke meja makan. Namun, di banyak rumah, dapur tradisional masih bertahan. Sagu masih diolah, ikan masih dimasak dengan cara lama, dan kue-kue tradisional masih disajikan dalam acara keluarga. Di sanalah perlawanan sunyi berlangsung tanpa slogan, tanpa panggung, hanya melalui rasa tanpa resep yang orang tua berikan. Karna berkembangnya zaman, maka makanan pun ikut mengikuti zaman berkembang.

Kuliner Aceh Singkil mengajarkan bahwa identitas tidak selalu dirawat dengan upacara besar. Ia bisa dijaga melalui rutinitas sederhana, melalui masakan yang terus dimasak dan cerita yang terus diceritakan. Makanan menjadi arsip hidup yang tidak berdebu, karena ia terus dihidangkan dan dihidupi. Bukan hanya sekedar cerita tanpa disajikan tetapi harus dipraktekkan atau harus dimakan agar rasa dan tekstur kulinernya masih dilakukan masyarakat sekarang.

Jejak rasa ini bergerak dari dapur ke meja makan, dari rumah ke kenduri, dari satu generasi ke generasi berikutnya. Ia tidak berhenti, karena selama manusia masih makan, cerita dan dipraktekkan maka akan terus berlanjut, adat dan tradisi kuliner ini.

Pada akhirnya, khazanah kuliner tradisional Aceh Singkil adalah kisah tentang keberlanjutan. Tentang bagaimana masyarakat menjaga hubungan dengan alam, dengan sesama, dan dengan masa lalu. Di dalam sepiring sagu, semangkuk kuah ikan, dan sepotong kue tradisional, tersimpan identitas yang tidak lekang oleh waktu. Maka dari itu jangan berhenti bercerita tradisi dan adat kita sendiri, karna itulah asal identitas jati diri kita sendiri.

Dalam pandangan antropologi jejak rasa dan identitas budaya Aceh Singkil dalam khazanah kuliner tradisional ini, bukan sekedar pemuas lapar, melainkan "arsip rasa" yang merekam jejak sejarah, struktur sosial, dan identitas etnis masyarakatnya. jejak rasa dan identitas terpancar dalam kemampuan masyarakatnya mempertahankan kuliner yang "bercerita" tentang asal-usul, beradaptasi

dengan lingkungan, dan memperkuat hubungan soaial (kumunal) serta ritual siklus hidup.

Menurut saya identitas budaya aceh singkil ini sangat unik, apalagi dalam khazanah kuliner tradisionanya, ada tersimpan rasa yang begitu berharga dan tidak bisa dilupakan ketika dinikmati secara langsung. Bagi saya ini adalah warisan yang tidak bisa dilupakan, karna Jejak rasa itu tidak pernah benar-benar pergi. Ia tinggal di ingatan, di lidah, dan di hati menjadi penanda bahwa Aceh Singkil adalah rumah, bukan hanya di peta, tetapi di rasa.