

SUNDA DAN BUDAYA LALABAN: MELACAK MASA LALU BUDAYA MAKAN SUNDA

Fadly Rahman

Fakultas Ilmu Budaya Universitas Padjadjaran

fadly.rahman@unpad.ac.id

Abstrak

Citra budaya makan Sunda tidak dapat dipisahkan dari kekayaan vegetasinya. Beragam sayuran digunakan sebagai *lalab*, sebuah istilah Sunda untuk menyebut jenis-jenis sayuran, baik yang tumbuh liar maupun yang dibudidayakan untuk dipilih sebagai hidangan utama Sunda. Tidak mengherankan jika di lingkungan rumah tangga Sunda atau rumah makan Sunda, sayuran mentah atau yang direbus yang dilengkapi dengan sambal terasi kerap disajikan seakan menjadi menu wajib. Tradisi lalab sendiri seringkali diasosiasikan dengan lingkungan alam Sunda berupa citra tanah suburnya yang mendukung pertumbuhan banyak jenis tanaman bermanfaat untuk bahan lalab. Setidaknya tradisi ini telah membentuk keunikan budaya makan Sunda jika dibandingkan dengan budaya makan di wilayah lainnya di Indonesia. Hal yang menjadi pertanyaan, sejak kapan tradisi lalab melekat dalam budaya makan Sunda? Artikel ini secara historis menjelajahi akar dari tradisi lalab dihubungkan dengan fakta-fakta arkeologis, naskah-naskah kuno, dan penelitian seputar ilmu botani dan makanan pada masa kolonial.

Kata kunci: *budaya makan Sunda, lalab, sejarah, tradisi*

Abstract

The image of Sundanese food culture is inseparable from its abundant vegetation. Various vegetables are used as lalab, a Sundanese term used to mention sorts of uncultivated and cultivated vegetables which are selected as the main dishes of Sundanese food. No wonder in the Sundanese households or in Sundanese restaurants, raw and boiled vegetables with sambalterasi (hot sauce of chilli with shrimp paste) always served as a kind of mandatory menu. Lalab tradition itself is often associated with the Sundanesenatural environment havingthe image of fertile soil which support the growth of many plants for lalab. At least this tradition has shaped the uniqueness of Sundanese food culture if compared with other food culture in different regions of Indonesia. The question is since when lalab tradition is inherent in Sundanese food culture? This article explores historically the roots of lalab tradition by making connection with archaeological facts, old manuscripts and scientific research on botanical and food sciences in colonial era.

Keywords: *Sundanese food culture, lalab, history, tradition*

I PENDAHULUAN

Dalam peta kuliner di Indonesia, kebudayaan Sunda memiliki budaya makan khas yang diakui oleh masyarakat Sunda merupakan bagian dari jati-dirinya. Masyarakat di luar budaya Sunda pun sudah lazim mengidentikkan bahkan berguyon ketika menghubungkan masyarakat Sunda dengan identitas kulinernya. Guyonan semisal, jika punya istri orang Sunda tidak perlu repot memberi makan, cukup sediakan dedaunan; guyonan lainnya, orang Sunda diibaratkan tidak ubahnya

kambing yang gemar memangrumput dan dedaunan. Suka atau tidak suka dan lucu atau tidak lucu dalam menyikapi guyonan itu, yang pasti sebenarnya, itu terhubung dengan kesadaran kolektif bahwa dalam budaya makan Sunda, sayuran sebagai bahan makanan memang melimpah jenisnya.

Menurut Unus Suriawiria (2001), dari sekitar 80 jenis makanan yang dikonsumsi oleh orang Sunda, 65 % di antaranya berasal dari jenis-jenis tumbuhan/tanaman, lalu sisanya ikan dan daging. Unus Suriawiria (1987) juga mendata bahwa menurutnya orang Sunda mengenal sekitar 59 jenis pucuk/daun muda, 18 jenis bunga, 20 jenis buah muda, serta belasan biji-bijian yang dapat dimanfaatkan sebagai lalab.

Dibandingkan dengan budaya makan etnik seperti Jawa dan Minang yang secara variatif cukup berimbang dengan bahan makanan hewani dan nabati, jika menilik penelitian Unus Suriawiria di atas, konsumsi bahan makanan nabati dalam budaya makan Sunda artinya lebih dominan daripada bahan makanan hewani. Lantas sejak kapan dan bagaimana kekhasan serta stereotipe budaya makan Sunda ini bermula dan terbentuk?

Berangkat dari pemikiran di atas, tulisan ini akan meretas fakta-fakta masa lalu tradisi lalab yang selama ini melekat sebagai bagian dari budaya Sunda. Meskipun sudah melekat, historisitasnya sendiri ternyata belum banyak dikaji secara mendalam. Karena alasan itulah, tradisi lalab sebagai bagian dari identitas Sunda menjadi kajian sejarah yang menarik dibahas untuk memahami konstruksi di balik identitas itu sendiri.

II METODE PENELITIAN

Sebagaimana umumnya fenomena budaya makan di dunia, lalab sebagai bagian dari citra yang melekat dalam budaya makan Sunda terbentuk karena kondisi lingkungan, iklim, sosial, dan budaya masyarakat Sunda pada masa lalu. Kondisi itu pula yang memengaruhi karakter dan selera kolektif masyarakat Sunda dalam memanfaatkan bahan-bahan makanan di lingkungannya. Kesan natural dari lalab yang tersaji dalam hidangan Sunda sendiri menunjukkan batasan natural dan kultural dalam budaya makan Sundasebagaimana Lévi-Strauss (1965) melalui rumusan *le triangle culinaire*-nya (segitiga kuliner) merumuskan batasan: mentah/tidak diolah/natural (*cru/non élaboré/naturel*) dan matang/diolah/kultural (*cuit/élaboré/culturel*) dalam praktik budaya makan.

Semua proses yang membuat hewan, tanaman, atau mineral menjadi dapat dikonsumsi, menurut Jon D. Holtzman (2006: 361–378), terkait dengan apa yang terjadi kemudian pada tubuh dan tatanan sosial. Maksud dari “apa yang terjadi kemudian” itu, tampak dari bagaimana hubungan antara makanan dan identitas terbentuk. Konteks terbentuknya hubungan itu sendiri acapkali sulit diretas secara historis ketika secara klise terkendala oleh ketersediaan sumber dan data. Padahal, jika mewacanakannya melalui kajian *food history*, sejatinya yang diteroka bukan terkait dengan makanan itu sendiri, melainkan jejalin makan dalam kebudayaan dengan berbagai aspek mencakup lingkungan, sosial, ekonomi, dan politik. Dari jejalin antaraspek itulah makanan sebagai sebuah produk natural dan kultural menghasilkan konstruksi selera yang beragam dan berbeda antara satu etnik dengan etnik lainnya atau satu bangsa dengan bangsa lainnya.

III HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Lalab pada Masa Kuna

Ketika memberi kata pengantar untuk edisi terjemahan Indonesia buku Anthony Reid, *Asia Tenggara dalam Kurun Niaga* (1992: xxi), Onghokham menyinggung perihal “absennya rasa” dalam sejarah makanan di Asia Tenggara selepas ia mengkaji

penelitian Reid. Menurutnya, persoalan makanan dengan citarasanya sebelum abad ke-19 belum banyak diketahui. Pemikiran Onghokham itu menarik dipertimbangkan untuk mengkaji masa lalu lalab yang historisitasnya sendiri belum banyak diketahui.

Secara arkeologis, bukti tertuadari jejak lalab terbaca dari beberapa kosakata dalam tinggalan tertulis abad ke-10 M.¹ Dalam Prasasti Panggumulan (824 Saka/902 M) dari Sleman, Jawa Tengah, disebut-sebut bahan makanan dari sayuran bernama *rumwah-rumwah*, *kuluban*, *dudutan*, dan *tetis*. *Rumwah-rumwah* artinya lalab mentah; *kuluban* artinya lalab yang direbus; *dudutan* artinya lalab mentah yang diambil dengan cara dicabut dari akarnya; dan *tetis* adalah sejenis sambal atau *petis*.² Meskipun secara arkeologis belum terbukti jenis sayur apa saja yang dipakai, tersirat lalab telah dikonsumsi di kawasan Jawa pada abad ke-10 M. Jenis lalab yang dikonsumsi pada masa kuno terbagi ke dalam dua jenis, yaitu yang dimakan mentah dan direbus. Adapun nama tumbuhan dan tanaman yang dijadikan sebagai bahan lalab kemungkinan adalah yang tumbuh liar secara lokal di kebun, pesawahan, dan pekarangan rumah, seperti tésping, antanan, godobos, jongé, bunut, kosambi, kemang, marémé, dan putat. Selama berabad-abad kemudian berbagai tanaman yang berasal dari beberapa penjuru dunia (a.l. India, Tiongkok, dan Eropa), seperti bonténg/mentimun, buncis, lobak, térong, waluh siyem, wortel, kol, dan singkong dibudidayakan secara masif lantas menjadi bagian dari lalab.³

Dalam tinggalan tertulis di Jawa Barat, keterangan tentang seperti apa gambaran budaya makan Sunda pun terbilang buram. Meskipun begitu, sebuah naskah Sunda tinggalan abad ke-16, *Sanghyang Siksa Kandang Karesian*⁴ (1440 C/1518M) setidaknya cukup memberikan informasi penting terkait rupa-rupa rasa dalam segala macam masakan. Naskah tinggalan masa Pakuan Pajajaran ini menyebutkan:

"Segala macam masakan, seperti: nyupar-nyapir, rara ma(n)di, nyocobék, nyopong konéng, nyanglarkeun, nyaréngséng, nyeuseungit, nyayang ku pedes, beubeuleuman, pangangan, kakasian, hahanyangan, rameusan, diruruum, diamis-amis; segala macam masakan, tanyalah hareup catra (juru masak)."⁵

...

1 Beberapa prasasti di Jawa Tengah dan Jawa Timur yang memuat tentang ragam makanan dan minuman ini diperiksa oleh Antoinette M. Barrett Jones (1984) dan dilengkapi Timbul Haryono (1997) dengan meliputi Prasasti Taji (823 C/901 M), Panggumulan (824 C/902M), Mantyasih I (829 C/907M), Mantyasih III (t.t.), Rukam (829 C/907M), Watukura I (824 C /902M), Linggasuntan (851 C/929M), Jeru-Jeru (852 C/930M), Alasantan (861 C/939M), dan Paradah (865 C/943M).

2 Petis adalah sejenis dengan terasi yang umum dipakai di Jawa Timur. Dibuat dari bahan baku ikan atau udang. Kadang di pasar dijual juga petis dari limbah terasi atau dari sisa ikan dan udang yang hampir terbuang.

3 Mengenai asal-usul dan jejak persebaran tanaman di Indonesia dapat merujuk Setijati D. Sastrapradja (2012) dan bab satu buku Rahman (2016).

4 *Siksakandang Karesian* dapat diartikan "bagian aturan atau ajaran tentang hidup arif berdasarkan darma." Selain sebagai pedoman moral kehidupan, naskah ini menampilkan berbagai panorama budaya zaman penulisnya, berbagai keahlian serta hasil kreasi para ahli. Naskah ini tidak menampilkan identitas penulisnya. Namun pada akhir tulisannya dicantumkan tahun penulisan naskahnya yaitu 1440 C atau 1518 M atau semasa dengan pemerintahan Sri Baduga Maharaja penguasa Pakuan Pajajaran (1482 – 1521M). Lebih lanjut lihat Saleh Danasasmita et.al. (1987: 5 – 6).

5 "Sa(r)wa lwir [a] ning oolahan ma: nyupar-nyapir, rara ma(n)di, nyocobek, nyopong koneng, nyanglarkeun, nyaréngséng, nyeuseungit, nyayang ka pèdès beubeuleuman, pangangan, kakasian, hahanyangan, rameusan, diruruum, amis-amis; sing sawatek kaolahan, hareup catra tanya". (Danasasmita et.al., 1987: 84 (teks asli) & 108 (terjemahan)).

“Berapa macam bahan dagangan? Sebenarnya hanya mentah dan masak... Berapa macam rasanya? Sebenarnya (hanya)lawana, kaduka, tritka, amba, kasaya, madura. Lawana berarti asin; kaduka berarti pedas; tritka berarti pahit; amba berarti masam, kasaya berarti gurih; madura berarti manis.”⁶

Dari kutipan di atas, setidaknya cukup bisa dipahami bahwa citra makanan Sunda pada abad ke-16 kurang lebih bisa dikecap dari profesi *hareup catra* alias juru masak yang berperan dalam mengolah aneka makanan saat itu. Di antara bagian dari kutipan itu yang menarik adalah kalimat “*kalingana asak deung atah*” (sebenarnya hanya mentah dan masak). Mungkin sekali ini menunjuk kepada konteks labab yang dikonsumsi mentah dan dimasak sebagaimana disebut dalam Prasasti Panggumulan dari abad ke-10 M.

2. Suburnya Vegetasi dan Absennya Tradisi Gembala

Kecenderungan makanan dari sumber nabati lebih banyak daripada hewani disebabkan belum memadainya padang rumput dan belum mantapnya tradisi gembala di Jawa (juga Nusantara dan Asia Tenggara pada umumnya) hingga abad ke-15. Hal itu tidak bisa dilepaskan dari kondisi geografis yang sebagian besar masih tertutup hutan belantara sehingga sedikit kemungkinan mengembangkan tradisi menggembalakan ternak secara masif. Selain itu, hutan pun masih dianggap sebagai ruang sakral. Banyak didapati tabu atau larangan untuk memasuki hutan. Hingga sekitar abad ke-17, dalam berbagai laporan orang Eropa, hutan tropis masih merupakan habitat yang belum banyak dijamah oleh manusia. Tidak heran jika mulanya tidak banyak bahan makanan yang bisa dimanfaatkan dari tanah hutan. Walhasil kandungan karbohidrat dalam akar-akaran (*rhizoma*), ubi-ubian, akar umbi, kacang-kacangan, dan beragam benih belum dimanfaatkan secara optimal. Ketidaksuburan tanah sendiri lebih disebabkan oleh faktor kelembaban, mengingat saat itu tanah tidak cukup terkena sinar matahari atau dengan kata lain tidak dimanfaatkan untuk dibuka oleh manusia (Boomgaard, 1997: 185 – 187).

Di Priangan, pembukaan perkebunan kopi yang dimulai VOC melalui kebijakan Preanger Stelsel-nya sejak 1720 hingga 1870, boleh dibilang adalah masa-masa yang banyak memberikan dampak besar bagi perubahan politik, ekonomi, sosial, budaya dan ekologi di lingkungan orang-orang Sunda (Bremen, 2010). Perubahan itu secara tidak langsung berdampak pada produksi dan konsumsi bahan makanan seiring dengan pembukaan lahan-lahan perkebunan yang mana kondisi sebelumnya masih perawan.

Adapun sepanjang abad ke-19, di kawasan tengah dan timur Jawa, perkembangan sistem pembudidayaan tanah melalui penerapan Landrent/Sewa Tanah (1817) Cultuurstelsel/Tanam Paksa (1830) hingga Agrarische Wet/Undang-Undang Agraria (1870) selain turut andil membuka lahan-lahan tertutup, juga membawa dampak bagi tumbuhnya pembudidayaan ternak – selain ragam jenis tanaman baru. Thomas Stamford Raffles (1815: 57) pernah melaporkan bahwa beberapa jenis hewan di antaranya telah terdomestikasi dengan baik. Sapi yang bibitnya dari India, berhasil dibudidayakan secara masif di kawasan Jawa Tengah

6 “Sabaraha dagangan dipakeun eta? Kalingana asak deung atah... Sabaraha rasana? /u/ Kalingana lawana, kaduka, tirtka, amba, kasaya, madura. Lawana ma ngara(n)na pahit; amba ma ngara(n)na haseum; kasaya ma ngara(n)na pelem, madura ma ngara(n)na amis. (Danasasmita et.al. 1987: 92 (teks asli) & 116 – 117 (terjemahan).

dan Timur, tapi tidak di Jawa Barat. Lalu, berdasarkan laporan W.L. Ritter dan L.J.A. Tollens (1852: 152 – 153) dalam artikelnya, *Lust de Inlander Vleesch?* (nafsu Pribumi terhadap daging?), disebutkan bahwa di Semarang dan Surabaya populasi sapi begitu tinggi. Di Pasuruan pada 1849, terhitung ada 8.320 sapi disembelih untuk memenuhi kebutuhan makanan, terutama bagi orang-orang Eropa.

Persediaan hewan ternak sebenarnya terus mencukupi seiring bertumbuh-kembangnya peternakan di Hindia Belanda. Hal ini dicatat seorang dokter, L.F. Praeger (1863: 64), bahwa sejak pertengahan abad ke-19, suplai hewan bertanduk (*hoornvee*) di Hindia berkembang pesat di wilayah perang dan juga lahan-lahan terbuka lainnya. Persediaan hewan ternak ini merupakan wujud dari perbaikan nutrisi selepas masa perang atau masa sengsara. Sumenep, misalnya, dikenal sebagai wilayah peternakan sapi. Jejak budidaya peternakan pun diikuti juga di Banda, Borneo, dan Bangka. Pada 1858 terjadi perbaikan kebutuhan nutrisi besar-besaran di Makassar yang ditandai dengan pembukaan lahan peternakan.

Apa yang dilaporkan Raffles nyatanya benar jika dikaitkan dengan laporan Praeger. Nyaris tidak ada laporan yang menunjukkan adanya pertumbuhan ternak yang signifikan di Jawa Barat. Apa yang sebenarnya terjadi pada abad ke-19 di Jawa Barat?

Ternyata, jika ditelusuri perbedaan antara apa yang terjadi di kawasan barat dengan kawasan tengah dan timur Pulau Jawa, hal itu bisa dilihat dari kebijakan sistem agrariannya. Di Jawa Barat, sektor agraria memang lebih cenderung diarahkan pada aspek vegetasi. Beberapa bukti itu bisa dilihat pada 1817 ketika di Buitenzorg didirikan *Lands Plantentuin* (kebun botani) oleh ilmuwan Jerman Caspar Georg Carl Reindwardt (van Heiningen, 2011). Apa yang dihasilkan dari proyek-proyek percobaan kebun botani ini sepanjang abad ke-19 hingga abad ke-20 memberikan kontribusi begitu penting bagi pengembangan berbagai jenis tanaman bermanfaat untuk kebutuhan konsumsi makanan.

Hasil dari pengembangan itu dapat dibuktikan dari kisah dalam *Serat Centhini*. Naskah berjumlah 12 jilid dari Keraton Surakarta yang disusun sejak 1814 hingga 1823 ini menyinggung perjalanan Jayengresmi ke Gunung Salak, Bogor. Dikisahkan bahwa dalam perjalanannya, Jayengresmi mendapatkan "pengalaman botani" yang membuatnya gembira dan betah hidup di sana. Keindahan alam pegunungannya diramaikan oleh begitu banyaknya jenis tanaman mulai dari jenis-jenis bunga hingga sayuran dan sayur buah yang di antaranya produk-produk dari Eropa. Di antara sekian banyak varietas sayuran dan sayur buah yang disebut adalah waluh, labu, buncis, bit, ramenas (nanas?), wortel, sledri, andrewi (andewi), patrasalya (peterseli?), selat (slada?), terong, dan kentang (Ngabei Ranggasutrasna et.al., 1991: 196).

Sepotong kisah dari serat itu sekiranya bisa menjadi bukti seperti itulah keadaan di Jawa Barat pada paruh pertama abad ke-19. Namun, di luar dorongan pengembangan proyek-proyek ilmiah itu, terlalu tingginya konsentrasi pemerintah pada komoditas kopi dan teh boleh dibilang adalah penyebab paling utama terpinggirkannya pengembangan sumber-sumber makanan hewani di Jawa Barat.

Kondisi inilah yang amat disayangkan oleh seorang pengusaha perkebunan teh di Cikajang (Garut), Karel Frederik Holle, yang melontarkan sindiran: "budidaya padi bukanlah urusan pemerintah."⁷ Moto ini menegaskan sikap tidak sejalan Holle dengan cara-cara pemerintah yang meminggirkan pembudidayaan bahan pangan, khususnya padi, dan secara lebih berat sebelah mengutamakan komoditas ekspor seperti kopi,

7 "Padikultuur is geen regeringzaak" (dikutip dari van den Berge, 1998: 71).

teh, dan gula (tebu). Wajar Holle bersikap begitu. Pasalnya, konsumsi beras di Hindia Belanda, khususnya di Jawa, terus mengalami peningkatan terutama sejak 1860-an. Namun, tingginya tingkat konsumsi dan meningkatnya terus populasi penduduk, nyatanya tidak berbanding lurus dengan luas lahan padi dan produksinya. Untuk menyasiasi ini dan demi menstabilkan harga beras, pemerintah akhirnya bergantung pada impor beras dari Thailand, Vietnam dan Burma (van Zanden & Marks, 2012: 210).

Namun, meski mengkritik, nyatanya Holle pun lebih berat sebelah mengembangkan produk tanaman pangan daripada hewani. Pada 1871 di *Tijdschrift voor Nijverheid en Landbouw van Nederlansch-Indië* (jurnal industri dan pertanian di Hindia Belanda), Holle mulai menulis seri artikel bertajuk *De Vriend van den Landman* (sahabatnya petani) disertai anak judul yang menerangkan bahwa ini sebuah: "sumbangan dan pembuktian budidaya padi, jagung, kelapa, aren, waluh dan tanaman jenis *cucurbitaceae* (jenis labu) di Jawa".⁸ Holle berpendapat bahwa semua makanan rakyat (*volksvoedsel*) ini dapat diusahakan dengan memajukan lahan pertanian. Jika dimajukan, kelak ini akan menghasilkan *volksvoedsel* bermanfaat yang di antaranya disebut Holle meliputi: terigu, gandum, soba, jenis-jenis apel, persik, buah palma, daun ara⁹, melon, kacang, jagung dan kentang (van den Berge, 1998: 85). Selain itu, C.W. Janssen (1888: 22 – 23), penulis biografi Holle, menuliskan perihal penerapan metode pertanian Holle yang diikuti oleh para petani serta pengaruhnya bagi kehidupan sehari-hari petani:

"Pengujian yang dilakukan di perkebunannya berupa pembuatan teras-teras di pelerengan, mengatur penyuburan lahan, menabur benih di lahan-lahan kosong seperti padi, bahan-bahan makanan yang menguntungkan, sayur-sayuran dll, mengerjakan pembudidayaan ikan dll, semuanya itu kini menjadi berarti dan penting bagi penduduk Pribumi. Orang-orang memuja Holle dan mengikuti apa yang dicontohkannya.... Demi uang mereka bekerja giat, dan dengan bekerja giat mereka mendapatkan hasil bagus".¹⁰

Tersirat, Holle tidak berupaya mendorong pembudidayaan ternak. Hanya pembudidayaan ikan yang ia dorong dan itupun cenderung dijadikan sebagai penghasilan sampingan bagi para pekerjanya. Pola seperti ini tampaknya umum terjadi di lingkungan masyarakat agraris Sunda dan jalinan sejarah di atas telah membentuk citra makanan Sunda menjadi cenderung vegetarian. Dengan kata lain, tradisi lalab bukan terbentuk karena faktor natural semata, melainkan ada faktor politik dan ekonomi masa kolonial yang secara tidak langsung turut memengaruhi kondisi lingkungan dan budaya Sunda.

3. Lalab pada Abad ke-20

Hingga awal abad ke-20, kebiasaan makan orang Sunda ternyata tetap diidentikkan lekat dengan konsumsi nabati daripada hewani. Setidaknya dalam

8 *Bijdrage tot verbetering der kultuur van padi, mais, klappers, arèn, waloeh en andere tot de orde der cucurbitaceae behorende planten op Java* (dikutip dari van den Berge, 1998) .

9 Ara (*Genus ficus*) berasal dari Asia Kecil (khususnya Turki). Di Belanda disebut *vijg* dan buahnya sangat disukai. Meski pohonnya dapat tumbuh di Indonesia, tapi ara kurang dikenal oleh masyarakat Indonesia.

10 "De proeven, door hem op zijne onderneming genomen, het terrasseeren van hellende vlakten, het stelselmatig bemesten van velden, het ijle uitzaaien van rijst, het aanplanten van voordeelige voedingsmiddelen, groenten enz., het werkmaken van de vischteelt enz., alles kreeg nu voor den inlander bijzondere beteekenis. Was geheiligd en men volgde het voorbeeld na... Voor geld krijgt men goed werk, en goed werk geeft goede resultaten.."

beberapa riset botani yang dilakukan sarjana kolonial, istilah *groentengerechten* (makanan sayuran) acap menyebut kata *lālāb*(sic.) sebagai makanan *Soendaneezen*(orang Sunda).

Studi Dr. K. Heyne dalam empat jilid bukunya *De Nuttige plantenvan Nederlandsch Indie* (tanaman-tanaman bermanfaat di Hindia Belanda, 1913 - 1917)¹¹ berkali-kali di setiap jilidnyamemuat penjelasan perihal tanaman lalab dan manfaatnya, baik sebagai sumber makanan maupun obat. Berdasarkan penelitian Ochse dan van der Brink dalam *Tropische groenten* (sayuran-sayuran tropis), persediaan sayur-mayur di kalangan Pribumi sungguh adalah permasalahan yang sangat mencolok mata. Van der Brink (dalam Ochse, 1931: vii - viii) yang meneliti tentang lalab pada 1922, menyinggung bahwa banyak Pribumi yang hanya makan hemat cukup dengan trio: nasi, garam, dan sayuran. Meski bermenu hemat seperti itu, mereka dipandanginya tetap puas dan senang. Lebih lanjut, dalam entri *géndjér*, ditulis sebuah pernyataan menarik:

"Géndjér is one of the most sold and most profitable tropical vegetables of Western Java. Hence it is strange that useful properties of this plant are not known everywhere in the Archipelago, not even in many regions of Central- and East Java. Doubtless the Sundanese consumes more vegetables than the Javanese and the other races of the Dutch East-Indies¹²... this cheap vegetable which in moist regions can be easily cultivated and of which the poor man can profit." (Ochse & van den Brink, 1931: 89)

Selain *génjér*, tentu masih banyak jenis tumbuhan dan tanaman lalab yang dikonsumsi oleh orang Sunda. Mengenai hal ini, R. Isis Prawiranegara dalam bukunya *Lalab-Lalaban* (1943) menyatakan:

*"Tidak banyak yang tahu, bahwa di kita banyak pucuk-pucuk, daun-daun, bakal batang yang belum berdaun, tanaman dari dalam tanah, buah-buah, bunga-bunga, serta biji-biji yang lezat dan mengandung khasiat bila dipakai untuk pendamping nasi, baik yang dapat dimakan mentah maupun dimasak"*¹³

Dalam bukunya, Isis menghimpun 80 jenis lalab. Namun, jumlah itu menurutnya hanya sebagian kecil dari jumlah tumbuhan dan tanaman lalab yang ujanya: *"meureun aja reboena roepa"* (mungkin ada ribuan jenisnya). Adapun menurut Unus Suriawiria (1987), orang Sunda mengenal sekitar 59 jenis pucuk/daun muda, 18 jenis bunga, 20 jenis buah muda, serta belasan biji-bijian yang dapat dimanfaatkan sebagai lalab.

Jika menilik melimpahnya jenis lalab sebagai salah satu menu makan orang Sunda, mungkin ini dianggap sebagai hal yang tidak perlu dimasalahkan. Namun, seorang nutrisisionis Dr. I. Groeneman dalam *Vegetarisme en Vegetariers* (1907: 1 - 8) melihatnya secara mendua. Satu sisi kecenderungan praktik vegetarisme memang lebih natural, baik dan sehat bagi manusia. Namun, sisi lain, terlalu fanatik mengkonsumsinya pun sebenarnya bukan berarti menguntungkan. Hal yang ideal

11 Jilid I (terbit 1913), jilid II (1916), jilid III (1917) dan jilid IV (1917).

12 Cetak tebal dari saya

13 *Teu sarerea tarérang, jen di oerang rea poepoetjoekan, dangdaoenan, bongborosan, beubeutian, boeboeahan, kékembangan djeung sisikan noe ngareunah toer ngandoeng kasiat oepama dipake deungeun sangoe, boh dilalab, boh diasakan"*

adalah mencampur (*gemengde*) berbagai bahan makanan untuk dikonsumsi. Amat disayangkan, menurutnya, jika bahan-bahan dari produk hewani tidak dimanfaatkan untuk memenuhi kebutuhan nutrisi.¹⁴

Jika demikian komentar dari kalangan botanis dan nutrisisionis Eropa terhadap kebiasaan makan orang Sunda dengan citra vegetarisnya, lalu bagaimana para gastronom masa kolonial menempatkan lalab dalam publikasi buku masak? Sejak pertengahan abad ke-19 hingga awal abad ke-20 berbagai publikasi buku masak yang beredar di Hindia Belanda banyak memasukkan makanan-makanan Pribumi (*Indische/Inlandsche*) dari berbagai daerah, di antaranya yang populer dari Jawa Tengah, Jawa Timur, Betawi, Makassar, Bali, dan Sumatra Barat. Namun, kata lalab sendiri minim tercatat dalam buku-buku masak masa itu, termasuk buku-buku masak berbahasa Sunda.¹⁵ Ini mengesankan lalab seolah bukan merupakan preferensi utama dalam perkembangan kuliner di Hindia Belanda, mengingat sifat konsumsinya yang sederhana alias tidak perlu melalui proses pengolahan kompleks seperti halnya resep-resep makanan pada umumnya.

Meski begitu, tidak semua penulis buku masak meminggirkan lalab dalam buku masaknya. Beb Vuyk, seorang nutrisisionis, gastronom, sekaligus sastrawan Indo-Belanda, misalnya, menulis sebuah buku masak bertajuk *Groot Indonesisch Kookboek* (buku masak besar Indonesia). Buku masak ini terbit perdana tahun 1973¹⁶ dan Vuyk mengumpulkan resep-resep serta menuliskannya sebagai ekspresi dirinya untuk mengenang Indonesia ketika ia pertama kali menjejakkan kakinya di Indonesia pada 1929 hingga masa Pendudukan Jepang. Salah satu yang dikenangnya adalah lalab.

Pada masa perang, kedudukan lalab menjadi begitu penting dimanfaatkan untuk memenuhi kebutuhan nutrisi masyarakat, termasuk bagi mereka yang bertugas di medan perang. Dalam sebuah buku masak yang diterbitkan oleh Departement van Oorlog (Departemen Perang) tahun 1940, *Kookboek ten dienste van menages in het garnizoen en te velde* (buku masak untuk pelayanan makan di garnisun dan di lapangan), di samping kebutuhan bahan makanan hewani, jenis-jenis tumbuhan liar seperti kangkung dan genjer yang biasa dikonsumsi oleh orang Sunda, dianjurkan penting dimanfaatkan untuk dikonsumsi pada masa perang (Departement van Oorlog, 1940: 73).¹⁷

Sebagai yang pernah mengalami hidup pada masa perang dan menjadi tahanan perang Jepang di Indonesia, kenangan Vuyk terhadap lalab tampaknya membekas ketika ia menulis buku masaknya. Dalam bab, “Indonesische salades en

14 Komentar Groeneman itu sejalan dengan kian gencarnya penelitian nutrisi di Hindia Belanda sejak awal abad ke-20. Meski protein hewani masih sulit dibiasakan dikonsumsi oleh orang-orang Sunda, namun jenis protein nabati pengganti daging, yaitu kedelai, kian berkembang produksi dan konsumsinya di Jawa. Salah satu famili *Leguminosae* ini memang terus meluas pembudidayaannya pada awal abad ke-20. Dampak dari meluasnya pembudidayaan ini adalah kian beragamnya produk kedelai dipasarkan dan dikonsumsi. Berdasarkan pengamatan H.C.H de Bie, orang-orang Pribumi kian banyak memasarkan produk khasnya sendiri, yaitu tempe dan oncom. Jika di Jawa Tengah dan Timur, tempe menjadi produk paling umum dipasarkan, maka di Jawa Barat, oncom banyak dikonsumsi oleh masyarakat Sunda. (Heyne, 1916: 320).

15 Seperti *Boekoe Batjaan Roepa*² *Kaolahan Aoseun Maroerangkalih Istri* karya Nyai Djamah (1916) dan *Masakan djeung Amis-Amis* terbitan Balai Pustaka (1934).

16 Saya menggunakan cetakan ke-24 yang terbit pada 1992.

17 Dorongan untuk menumbuhkan konsumsi protein hewani nyatanya terbentur dengan kondisi masa-masa sulit (Malaise dan jelang perang/kedatangan Jepang) sepanjang kurun 1930-an hingga masuk tahun 1940. Selain langkanya persediaan dan rendahnya daya beli terhadap daging malah memunculkan meningkatnya konsumsi protein nabati di kalangan penduduk. Selengkapnyanya gambaran umum konsumsi makanan pada masa sulit dapat merujuk Rahman (2016: 185 – 230).

andere groente gerecht” (salad-salad Indonesia dan hidangan sayur lainnya), ia menulis:

“Di Indonesia seseorang biasa mengkonsumsi sayuran setengah mentah. Sayuran yang telah direndam dalam air mendidih sebentar atau yang telah dicampur dengan beberapa menit dengan nasi. Ini disebut lalab.

Belasan sayuran digunakan sebagai lalab, di antaranya: kubis, mentimun, selada, selain juga sayuran yang tumbuh di alam liar, di sepanjang tepi hutan atau di sisi sungai, di sudut halaman atau sebagai tanaman bunga yang menggantung di pagar. Dari jenis ‘gulma’ ini biasanya dimakan pucuk alias tunas mudanya. Lalab adalah hidangan Indonesia yang paling sederhana.”¹⁸ (Vuyk, 1992: 337)

Pernyataan Vuyk bahwa lalab adalah “hidangan Indonesia yang paling sederhana” (*allereenvoudigste gerecht van Indonesische keuken*) setidaknya menyiratkan alasan mengapa pada masa kolonial lalab tidak mendapat tempat dalam selera orang Eropa dan seni kuliner Eropa. Namun, di balik kesederhanaannya itu, lalab justru telah menjadi “juru selamat” bagi orang-orang Eropa di tengah suasana sulit akibat kondisi perang dan krisis ekonomi pada masa menjelang berakhirnya kekuasaan kolonial sebagaimana diterangkan dalam sebuah artikel terbitan tahun 1949, “*Indonesische groenten als surrogaat voor Hollandse tafel*” (sayuran-sayuran Indonesia sebagai pengganti hidangan Belanda).

Di samping menyinggung citra lalab yang sederhana, Vuyk juga menyebut lalab dengan istilah “Indonesische salades” (salad-salad Indonesia). Dalam hal ini Vuyk ternyata lebih mengasosiasikan lalab dengan identitas “Indonesia” serta tidak sedikit pun menyinggung nama “Sunda” di dalamnya. Ini menjadi menarik karena lalab yang pada masa kolonial diidentikan dengan kosakata pokok dalam budaya makan Sunda, pada masa setelah kemerdekaan oleh penulis buku masak Indonesia seperti Vuyk justru dikomposisikan sebagai bagian dari kuliner Indonesia. Dengan kata lain Vuyk telah mempopulerisasi lalab menjadi bagian dari kosakata kuliner Indonesia.

Menariknya, bahan lalab sebagaimana diseleksi oleh Vuyk justru tidak menampilkan kesan varietas sayuran lokal yang biasa dikonsumsi dalam budaya makan Sunda. Kesan itu tersirat dari nama-nama resep lalab yang menggunakan beberapa jenis “*Europesche groenten*” (sayuran Eropa) yang umum dikonsumsi di Eropa, sebut saja di antaranya *lalab van spinazie* (lalab bayam), *lalab van sla* (lalab selada), *lalab van sterrekers* (selada air), *lalab van kool* (lalab kubis), *lalab van selderie* (lalab sledri), *lalab van tomaat*, & *lalab van aubergines* (lalab terong) (Vuyk, 1992: 337 – 341).

Pemilihan Vuyk terhadap beberapa jenis sayuran Eropa sebagai bahan lalab dalam buku masaknya sepertinya disebabkan sayuran-sayuran itulah yang tersedia untuk dikonsumsi di Eropa. Sayuran-sayuran khas Eropa (seperti bayam, selada, selada air, sledri, kol, tomat, terong, labu siam, buncis, dan wortel) sendiri telah

¹⁸ “In Indonesië een men veel halfvrouw groenten. Groenten die even in kokend water ondergedompeld of die men bovenop de rijst enkele minuten heeft laten meestomen. Ze worden lalab genoemd. Voor lalab worden tientallen groenten gebruikt: kool, komkommer, sla, maar ook groenten die in het wild groeien, langs de bosrand of aan de riviervkant, in een hoekje van het erf of als slingerplant verward in de heg. Van dit soort ‘onkruid’ wordt meestal de poetjoek, de jonge uitlopers, gegeten. Deze lalab is het allereenvoudigste gerecht van Indonesische keuken.”

dibudidayakan secara luas di Indonesia sehingga “eropenisasi” lalab ini kemudian turut memperkaya varietas jenis lalab yang disajikan baik di rumah tangga maupun rumah makan Sunda sehingga hal ini kian mengukuhkan lalab sebagai tradisi dalam budaya makan Sunda.

IV PENUTUP

Sebagai identitas pokok dari budaya makan Sunda, jejak lalab memang telah mengakar sejak masa kuno berdasarkan telaah terhadap beberapa bukti tinggalan tertulis dalam prasasti dan naskah. Pada mulanya suburnya potensi vegetasi serta masih minimnya tradisi gembala, mengindikasikan tingginya konsumsi protein nabati daripada hewani dalam kebutuhan makan sehari-hari. Namun, seiring dengan kedatangan orang-orang Eropa diikuti berkembangnya pengaruh kebudayaan Eropa sejak abad ke-16 hingga abad ke-19, kebiasaan makan di berbagai wilayah di Indonesia secara tidak langsung turut berubah. Pembudidayaan hewan ternak secara sistematis pada abad ke-19 di Jawa dan berbagai wilayah setidaknya turut meningkatkan konsumsi protein hewani di kalangan masyarakat Pribumi. Namun, kecenderungan itu tidak menampak di kawasan Jawa Barat.

Dari amatan orang-orang Eropa, populasi ternak di Jawa Barat ternyata tercatat rendah. Kondisi ini turut berpengaruh pada rendahnya konsumsi protein hewani di kalangan masyarakat Sunda. Di samping itu, kebijakan ekonomi pemerintah kolonial di Priangan yang cenderung terpusat pada tanaman komoditas (kopi dan teh) turut membentuk ekosistem pangan masyarakat Sunda yang tidak berorientasi pada pembudidayaan ternak. Kondisi yang tidak disadari ini pada akhirnya membentuk kecenderungan citra budaya makan yang vegetaris di kalangan orang Sunda. Citra ini jelas bukan suatu hal yang natural, melainkan ada aspek politik dan ekonomi kolonial yang secara tidak langsung dan tidak disadari turut membentuk pula pola kultural dalam budaya makan Sunda. Berbagai aspek sebagaimana diulas jejalinnya di atas merupakan akar dari tumbuhnya tradisi lalab sebagai identitas dari budaya makan Sunda.

DAFTAR PUSTAKA

1. Makalah, Laporan Penelitian, Jurnal

- Haryono, Timbul. 1997. *Inventarisasi Makanan dan Minuman dalam Sumber-Sumber Arkeologi Tertulis*. Yogyakarta: Pusat Kajian Makanan Tradisional PAU Pangan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Holtzman, Jon D. 2006. “Food and Memory”, dalam *Annual Review of Anthropology*, vol. 35, hlm. 361–78.
- Suriawiria, Unus. 2001. “Makanan Tradisi ‘Urang’ Sunda”, dalam *Konferensi Internasional Budaya Sunda*, Bandung, 22 – 25 Agustus 2001.

2. Buku

- Van den Berge, Tom. 1998. *Karel Frederik Holle: Theeplanter in Indië 1829 – 1896*. Amsterdam: Bert Bakker..
- Boomgaard, Peter. 1997. “Hunting and Trapping in the Indonesian Archipelago, 1500 – 1950, dalam Peter Boomgaard, Freek Colombijn, & David Henley (eds), *Paper Landscapes; Explorations in the Enviromental History of Indonesia*. Leiden: KITLV.

- Breman, Jan. 2010. *Kolonial profijt van onvrije arbeid: het Preanger Stelsel van gedwongen koffieteelt op Java, 1720 – 1870*. Amsterdam: Amsterdam University Press.
- Danasasmita, Saleh (et.al). 1987. *Sewaka Darma, Sanghyang Siksakandang Karesian, Amanat Galunggung: Terjemahan dan Transkripsi*. Bandung: Proyek Penelitian dan Pengkajian Kebudayaan Sunda (Sundanologi) Direktorat Jenderal Kebudayaan Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.
- Departement van Oorlog. 1940. *Kookboek ten dienste van menages in het garnizoen en te velde*. Batavia: Centrum
- Groeneman, I. 1907. *Vegetarisme en vegetariers*. Jogjakarta: J. Sigrist.
- Van Heiningen, Teunis Willem. 2011. *The Correspondence of Caspar Georg Carl Reindwardt (1773 – 1854) Part One: 1802 - 1819*, The Hague: Dutch - History of Science - Web Centre.
- Heyne, K. 1922. *De Nuttige planten van Nederlandsch-Indië: tevens synthetische catalogus der verzamelingen van het Museum voor Economische Botanie te Buitenzorg*, Batavia: Ruysgrok & Co (empat jilid).
- Jones, Antoinette M. Barrett. 1984. *Early Tenth Century Java from the Inscription* (VKI 107). Doordrecht: Cinnaminson.
- Lévi-Strauss, Claude. 1965. "Le Triangle culinaire", *L'Arc*, 26: 19 – 29.
- Ngabei Ranggasutrasna et.al. 1991. *Centhini Tambangraras – Amongraga* [disadur ke dalam bahasa Indonesia oleh Darusuprpta et.al]. Jakarta: Balai Pustaka (Jilid 1).
- Ochse, J.J & R.C. Bakhuizen van den Brink. 1931. *Vegetables of the Dutch East Indies (Edible Tubers, Bulbs, Rhizomes, and Spices Included); Survey of the Indigenous and Foreign Plants Serving as Pot-Herbs and Side-Dishes*. Buitenzorg: Archipel.
- Praeger, L.F. 1863. *Indische studien: bijdragen tot de kennis levensvatbaarheid, levens en gezondheidsleer van de vreemde en eigene bewoners van Nederlandsch Indie*. Nieuwediep: J.C. de Buisonje.
- Prawiranegara, R. Isis. 1943 (2603/tahun Jepang). *Lalab-Lalaban*. Jakarta: Djawa Goenseikanboe & Balai Poestaka
- Raffles, Thomas Stamford. 1817. *The History of Java*. London: John Murray (jilid 1).
- Rahman, Fadly. 2016. *Jejak Rasa Nusantara: Sejarah Makanan Indonesia*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Reid, Anthony. 1992. *Asia Tenggara dalam Kurun Niaga 1450 - 1680, Jilid I (Tanah di Bawah Angin)*. Jakarta: Obor.
- Ritter, W.L. & L.J.A. Tollens (eds). 1852. *Biāng-lala: Indisch lesskabinet tot aangenaam en gezellig onderhoud (Tahun I Jilid II)*. Batavia: Lange.
- Sastrapradja, Setijati D. 2012. *Perjalanan Panjang Tanaman Indonesia*. Jakarta: Obor.
- Suriawiria, Unus. 1987. *Lalab dalam Budaya dan Kehidupan Masyarakat Sunda*. Bandung: Granesia.
- Vuyk, Beb. 1992 (cetakan 1 terbit 1973). *Groot Indonesisch kookboek*. Utrecht: Kosmos.
- van Zanden, Jan Luiten & Daan Marks. 2012. *Ekonomi Indonesia 1800 – 2010: Antara Drama dan Keajaiban Pertumbuhan*. Jakarta: Kompas.

3. Majalah

- Anonim. 1949. "Indonesische groenten als surrogaat voor Hollandse tafel" (2 seri), *De Huisvrouw in Indonesië*, No. 4, Agustus & No. 5, September 1949.