

Galendo Khas Ciamis Jadi Warisan Lima Budaya Tak Benda (WBTB) pada Tahun 2022

Nanang Suryana Saputra - JABAR.INDONESIASATU.ID

Mar 8, 2022 - 14:56



Galendo Ciamis



BANDUNG - Pemerintah Provinsi Jawa Barat (Pemprov Jabar) menetapkan lima kuliner khas daerah sebagai Warisan Budaya Tak Benda (WBTB) pada tahun 2022. Kepala Dinas Pariwisata dan Kebudayaan (Kadisparbud) Jabar Benny Bachtiar, dalam keterangannya, Senin, menuturkan kelima kuliner khas daerah yang ditetapkan sebagai WBTB ialah mulai dari Empal Gentong hingga Dodol Ketan Kasepuhan Banten Kidul.

Benny mengatakan penetapan tersebut merupakan salah satu bentuk perhatian pemerintah untuk melindungi kebudayaan nasional termasuk juga di Jawa Barat.

Selain itu, lanjut dia, dalam penetapan WBTB tersebut terdapat sejumlah hal atau faktor yang dilakukan seperti perlindungan, pengembangan, pemanfaatan dan pembinaan. Menurut dia hal tersebut saling berkaitan dan perlu ada kolaborasi dalam pemeliharaan antara Pemprov Jawa Barat dan pemerintah kabupaten/kota.

"Kami berharap dengan potensi-potensi yang dimiliki hari ini bisa memberikan semangat untuk mengembangkan seni tradisi yang ada. Selain itu jadi kekuatan ekonomi baru di sektor kebudayaan. Tentunya bisa menghidupi para seniman dan budayawan," kata dia.

Lima kuliner khas asal Jabar yang ditetapkan sebagai WBTB yaitu pertama ialah bubur Suro dari Cirebon.

Bubur Suro biasa tersaji saat upacara selamatan, khususnya saat memasuki tahun Baru Islam yang jatuh pada 1 Muharram dalam kalender hijriah atau tanggal 10 Suro dalam penanggalan Jawa.

Berdasarkan keterangan dari laman disbudpar.cirebonkota.go.id, bubur Suro terbuat dari bubur beras, santan kelapa, dan lauk pauk, seperti sambal goreng, ayam suwir, ikan asin jambal, dan bahan lainnya.

Kuliner yang kedua ialah empal gentong dari Cirebon. Sekilas, kuliner yang masuk dalam WBTB ini mirip dengan gulai. Melansir laman disbudpar.cirebonkota.go.id, pada awalnya empal gentong dibuat dari daging kerbau.

Salah satu keunikannya, daging kerbau tersebut dimasukkan ke dalam gentong dari tanah, kemudian dimasak dengan menggunakan kayu asam.

Laman yang sama menyebutkan, jika Empal Gentong awalnya diciptakan oleh masyarakat Desa Battebat pada tahun 1950-an.

Kuliner yang ketiga ialah galendo dari Ciamis. Kuliner yang terbuat dari saripati minyak kelapa ini rasanya manis. Proses pembuatan galendo memakan waktu yang cukup lama, semula ratusan butir kelapa dikupas dan diparut menggunakan mesin. Hasil parutan kemudian disaring dan diambil saripatinya. Saripati tersebut kemudian diendapkan beberapa jam.

Kuliner yang keempat adalah moci dari Sukabumi. Kue dari beras ketan seukuran kelereng ini menjadi salah satu kuliner dan buah tangan dari Kota Sukabumi. Moci sendiri merupakan makanan dari Jepang. Konon, moci di Sukabumi hadir pada masa pendudukan Jepang di Indonesia.

Kuliner yang terakhir, dodol ketan Kasepuhan Banten Kidul. Kuliner ini biasanya disajikan dalam berbagai acara adat dan hiburan rakyat. Salah satunya disajikan dalam acara Seren Taun. (***)