

Kuah Beulangong, Kuliner Tradisional Aceh Besar Diakui Jadi Warisan Budaya Indonesia

Category: Aceh, News

written by Maulya | 04/12/2024



ORINEWS.id – Kuah Beulangong, salah satu [kuliner](#) khas Aceh Besar, telah resmi diakui sebagai Warisan Budaya Takbenda ([WBTB](#)) Indonesia sejak tahun 2018. Hidangan tradisional ini kerap menjadi sajian utama dalam berbagai acara keagamaan, termasuk perayaan Maulid Nabi Muhammad SAW, dan berbagai acara syukuran, resepsi dan lainnya.

“Nama beulangong ini berasal dari kata belanga, yang berarti kuali besar. Biasanya, masakan ini disiapkan dalam jumlah besar, cukup untuk menyajikan hingga 300 porsi. Bahan utamanya adalah daging sapi, kambing, atau kerbau, yang diracik dengan rempah-rempah khas Aceh,” ungkap Kepala Dinas Pendidikan dan

Kebudayaan Aceh Besar, Bahrul Jamil, di Kota Jantho, Selasa (3/12/2024).

“Selain daging, Kuah Beulangong juga menggunakan bahan tambahan seperti nangka muda, pisang muda, bahkan bagian dalam batang pisang, yang menambah cita rasa khasnya,” tambahnya.

Menurut Bahrul Jamil, pengakuan ini menjadi motivasi untuk melestarikan tradisi kuliner Aceh Besar sekaligus memperkenalkannya ke tingkat nasional bahkan internasional.

“Dengan pengakuan ini, kita berharap Kuah Beulangong dapat menjadi salah satu ikon budaya Indonesia di dunia. Ini bagian dari upaya kita menjaga kearifan lokal agar tetap hidup di tengah modernisasi,” jelasnya.

Sejarah dan Filosofi Kuah Beulangong

Bahrul Jamil menuturkan bahwa, tradisi memasak Kuah Beulangong sudah ada sejak abad 19 atau bahkan jauh sebelum itu. Awalnya, tradisi ini diperkenalkan oleh pedagang dari Gujarat, India, yang selain berdagang dan menyebarkan Islam, juga membawa pengaruh budaya, termasuk dalam hal kuliner. Di Aceh, Kuah Beulangong menjadi bagian tak terpisahkan dari acara adat dan tradisi kearifan lokal seperti Khanduri (kenduri) Blang.

“Kenduri Blang merupakan tradisi syukuran masyarakat menjelang musim tanam padi. Acara ini juga menjadi momen untuk berdoa agar hasil panen melimpah,” katanya.

Proses memasak Kuah Beulangong memiliki keunikan tersendiri, yaitu hanya dilakukan oleh kaum pria. Filosofi ini mencerminkan nilai gotong royong dan tanggung jawab dalam tradisi adat Aceh.

“Dalam waktu sekitar dua jam, para lelaki secara bergantian memasak kuah ini hingga matang. Ini menjadi simbol kebersamaan dan kerja sama dalam masyarakat Aceh,” imbuhnya.

Aset budaya yang harus Dilestarikan

Bahrul Jamil juga menekankan pentingnya menjaga keberadaan Kuah Beulangong sebagai bagian dari identitas budaya Aceh Besar.

“Kuah Beulangong bukan hanya soal cita rasa, tetapi juga cerminan nilai budaya gotong royong yang harus terus diwariskan kepada generasi muda,” ujarnya.

Ia juga berharap masyarakat dan pemerintah dapat bekerja sama untuk memastikan tradisi ini tetap hidup di masa depan.

“Peran semua pihak sangat penting agar warisan ini tidak hilang, sehingga kebanggaan masyarakat Aceh Besar bisa terus dirasakan oleh generasi mendatang,” pungkasnya.

Kuah Beulangong kini tidak hanya menjadi kebanggaan Aceh Besar, tetapi juga aset budaya nasional yang memperkaya warisan kuliner Indonesia.(*)