

JEJAK CINTA DAN PERJUANGAN NYI MAS PAKUNGWATI (1)

Udang yang Melimpah Diolah Jadi Terasi dan Petis

Nama Nyi Mas Pakungwati tidak bisa terlupakan dalam perkembangan sejarah Islam di Cirebon. Nyi Mas Pakungwati adalah tokoh perempuan yang mempunyai peranan penting dalam menyebarkan ajaran agama Islam di Cirebon. Nyi Mas Pakungwati merupakan putri pangeran Walangsungsang atau yang lebih dikenal dengan sebutan Cakrabuana.

NYI MAS PAKUNGWATI merupakan anak pertama dari pasangan Pangeran Cakrabuana dengan Nyi Mas Kencana Larang. Nyi Mas Kencana Larang sendiri merupakan anak dari seorang tokoh yang cukup terpendang bernama Ki Gede Alang-Alang. Ia dikenal sebagai seorang Kuwu Cirebon pertama sekaligus juga sebagai Syah Bandar pelabuhan Muara Jati.

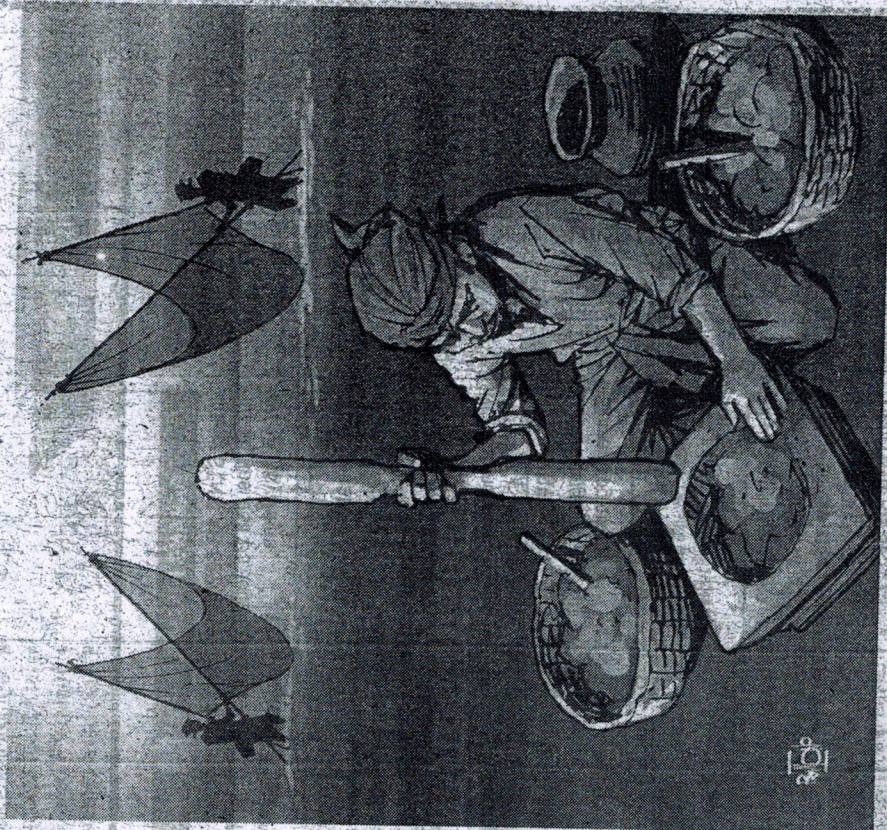
Pernikahan keduanya terjadi pada saat Pangeran Cakrabuana mengemban jabatan Pangraksabumi (Raksabumi) di padukuhan Cirebon (pada waktu itu dikenal dengan nama Caruban) yang dikepalai oleh Ke Gede Alang-Alang. Dalam perjalanan cintanya mereka dianugrahi tiga orang anak bernama Nyi Mas Pakungwati, Pangeran Kejaksan dan Pangeran Pajarakan. Nama Pakungwati memiliki arti yang unik dalam bahasa Cirebon memiliki arti udang betina. Dinamakan Pakungwati karena Pangeran Cakrabuana ingin mengabadikan sejarah terasi pada anak pertamanya. Ia merupakan penerus pembuat terasi adalah udang sehingga dinamailah Nyi Mas Pakungwati.

Kepiawaian Pangeran Cakrabuana dalam mengolah terasi menjadikan kota

Cirebon hingga kini mendapat julukan kota udang dan dikenal sebagai penghasil terasi terenak. Kisah tersebut tertuang dalam naskah Purwaka Caruban Nagari. Kisah ini bermula pada tahun 1477 M setiap Pagi Pangeran Cakrabuana memiliki kebiasaan mencari udang. Pangeran Cakrabuana pun berfikir bagaimana caranya agar udang yang melimpah di Kebon Pesisir dapat dimanfaatkan. Pangeran Cakrabuana pun berinisiatif mengolahnya hingga akhirnya ia berhasil menciptakan terasi. Ia pun mengajarkan keahliannya kepada masyarakat untuk membuat terasi. Dalam perkembangannya bekas olahan rebusan udang pun dapat diolah kembali menjadi bahan makanan yang dinamai petis.

Hingga pada akhirnya banyak yang berdatangan ke Kebon Pesisir untuk membeli terasi dan petis. Pesatnya perkembangan terasi dan petis tak sedikit yang datang ke sana memutuskan untuk bermukim di Kebon Pesisir. Terasi dan petis digunakan untuk bumbu penyedap makanan. Saat itu belum ada penyedap rasa sehingga terasi dan petis menjadi primadona bumbu masak.

Penduduk Kebon Pesisir yang semula hanya berasal dari penduduk setempat lambat laun jumlahnya kian bertambah



dan terdiri dari beragam etnis diantaranya: Jawa, Sunda, Melayu, Bugis, Cina, dan India. Kedatangan bangsa Cina ke Kebon Pesisir bersamaan dengan Laksamana Cheng Ho. Kedatangan Laksamana Cheng Ho selain menyebarkan agama Islam di Nusantara, ia juga bermaksud melakukan pertukaran komoditas Cirebon dengan Tiongkok. Laksamana Cheng Ho kemudian membawa terasi saat pulang ke negerinya. (Iis Suwartini UAD)