



# Royal Netherlands Academy of Arts and Sciences (KNAW) KONINKLIJKE NEDERLANDSE AKADEMIE VAN WETENSCHAPPEN

## Rona sejarah yang sedap, pedas, dan pahit

Hoogervorst, T.

**published in**  
Sastra Rempah  
2021

**document version**  
Publisher's PDF, also known as Version of record

**document license**  
Taverne

[Link to publication in KNAW Research Portal](#)

### **citation for published version (APA)**

Hoogervorst, T. (2021). Rona sejarah yang sedap, pedas, dan pahit. In N. Anoeagrajekti, S. Sunarti, S. Macaryus, D. Saryono, & I. N. Darma Putra (Eds.), *Sastra Rempah* (pp. xxxv-xliv). Penerbit PT Kanisius.

### **General rights**

Copyright and moral rights for the publications made accessible in the public portal are retained by the authors and/or other copyright owners and it is a condition of accessing publications that users recognise and abide by the legal requirements associated with these rights.

- Users may download and print one copy of any publication from the KNAW public portal for the purpose of private study or research.
- You may not further distribute the material or use it for any profit-making activity or commercial gain.
- You may freely distribute the URL identifying the publication in the KNAW public portal.

### **Take down policy**

If you believe that this document breaches copyright please contact us providing details, and we will remove access to the work immediately and investigate your claim.

**E-mail address:**  
[pure@knaw.nl](mailto:pure@knaw.nl)

## DAFTAR PUSTAKA

- Duke, James A.; Bogenschutz-Godwin, Mary Jo; duCellier, Judi; dan Duke, Peggy-Ann K. 2002. *CRC Handbook of Medicinal Spices*. Florida: CRC Press LLC.
- Endraswara, Suwardi. 2017. *Buku Pintar HISKI*. Yogyakarta: CV. Grafika Indah.
- Endraswara, Suwardi. 2020. "Botani sastra sebagai penangkal disrupsi". *Humaniora dan Era Disrupsi*. E-prosiding seminar nasional pekan Chairil Anwar, Kerja Sama FIB Universitas Jember, HISKI Jember, dan ATL Jember. Editor: Heru S.P. Saputra, Novi Anoeграjekti, Titik Maslikatin, Zahratul Umniyyah, L. Dyah Purwita Wardani SWW. Vol. 1, No. 1, Oktober 2020 ISBN: 978-623-7973-08-9 Halaman 1—18
- Rahman, Fadly. 2019. "Negeri Rempah-Rempah" Dari Masa Bersemi Hingga Gugurnya Kejayaan Rempah-Rempah. *Patanjala*. Volume 11(3). Departemen Sejarah dan Filologi Fakultas Ilmu Budaya Universitas Padjadjaran. Bandung, DOI: 10.30959/patanjala.v11i3.527
- Robi, Yohanes; Kartikawati, Siti Masitoh; Muflihati. 2019. "Rempah Tradisional di Desa Empoto Kabupaten Sanggau Kalimantan Barat". *Jurnal Hutan Lestari*. Vol. 7 (1): 130 – 142.
- Suarta, I Made dan Dwipayana, I Kadek. 2014. *Teori Sastra*. Jakarta: PT. Rajagrafindo Persada.
- Wellek, Rene dan Warren, Austin. 1989. *Teori Kesusasteraan*. Terjemahan Melani Budianta. Jakarta: Gramedia.

PERPUSTAKAAN PRIBADI  
Dr. DWI SULISTYORINI

## PROLOG

# RONA SEJARAH YANG SEDAP, PEDAS, DAN PAHIT

**Tom Hoogervorst, Ph.D.**

Institut Studi Asia Tenggara dan Karibia  
Kerajaan Belanda (KITLV) di Leiden, Belanda  
t.g.hoogervorst@hum.leidenuniv.nl

Salah satu tempat favorit saya di Belanda adalah pasar besar di kota Beverwijk (*De Bazaar*). Pusat perbelanjaan ini merupakan tempat pertemuan berbagai etnis yang bermukim di negara saya. Ada yang keturunan Timur Tengah, Suriname, Polandia, Tiongkok, India, dan tentu saja Belanda asli. Produk segar yang dijual di kawasan pasar ini bermacam-macam, mulai dari kurma, zaitun, manisan, kacang-kacangan, buah-buahan, hingga sayur-mayur dari aneka negara. Setiba di sana, saya biasanya mengawali hari dengan minum teh Maroko yang berisikan daun pudina dan gula batu. Lalu saya akan makan siang, yang menunya terdiri atas kebab Turki dan roti kubus, diikuti oleh cemilan Suriah dan kopi Afghanistan yang

semerbak harumnya. Namun kegiatan yang paling penting adalah belanja persediaan rempah-rempah, termasuk serbuk kari dari India, kayu manis dari Sri Lanka, dan tentu saja kemiri, lengkuas, dan kencur dari Indonesia.

Kisah rempah-rempah adalah kisah umat manusia. Mayoritas penduduk bumi ini pasti sangat akrab dengan komoditas tersebut yang sejak dahulu kala telah dibudidayakan, diangkut, dan dijual ke seluruh pelosok dunia. Masyarakat luas juga pada umumnya sudah memahami nilai gizi dan ekonomis mereka. Garis besar sejarah rempah-rempah pun bukan rahasia lagi. Ratusan buku akademis maupun populer telah mengupas riwayat cengkih, pala, merica, cabai, dan rempah lainnya. Namun, kita belum tentu akrab dengan beragam sosok di balik penanaman, pengolahan, dan konsumsinya. Seperti apa pengalaman-pengalaman mereka? Bagaimana kehidupan mereka saling bersinggungan dan saling terkait?

Di luar Indonesia, terutama di luar kalangan cendekiawan, asal-muasal rempah-rempah masih saja terselubung rahasia. Hingga abad ke-20 kebanyakan orang di Barat mengaitkan rempah-rempah dengan romantisme dan kemisteriusan yang melekat pada kawasan Timur Tengah. Misalnya, pada sampul salah satu kompilasi resep terbitan tahun 1925, digambarkan seorang saudagar Arab berjubah yang kelihatannya baru turun dari perahu tradisional untuk memperdagangkan produk tersebut (Gambar 1). Bahkan hingga sekarang, hanya ada segelintir orang saja yang mampu menunjukkan pulau-pulau sumber rempah-rempah di Nusantara seperti Pulau Ternate, Pulau Tidore, dan Kepulauan Banda pada peta. Sungguh aneh, suku bangsa yang paling berkecimpung dengan ilmu rerempahan boleh dikatakan paling terabaikan oleh mata dunia.

Buku ini memiliki pandangan yang modern. Setiap kontributor menganalisis topik yang berhubungan dengan rempah-rempah. Di antaranya terdapat peristiwa pada masa kolonial, kajian pola konsumsi pangan, pembedahan naskah kuno, dan dokumentasi

ilmu tradisional yang dilestarikan sepanjang waktu oleh berbagai masyarakat setempat. Dengan demikian, karya ini menjembatani masa lalu dan masa kini, dan bahkan menawarkan kilasan ke masa depan. Banyak topik yang dibahas dalam buku ini tidak dapat ditemukan dalam literatur akademis internasional. Konotasi apa yang dimiliki rempah-rempah dalam konteks lokal di Indonesia? Seperti apa penggunaannya dalam kuliner, ritual, dan pengobatan? Apa ciri-ciri wacana lisan, nyanyian, tulisan, cetak, dan *online* yang berkaitan dengan topik ini? Singkat kata, buku ini menyajikan kompilasi yang unik dan bervariasi mengenai peran sosial budaya

rempah-rempah di Indonesia dari zaman dahulu sampai sekarang.

Bukan rahasia lagi bahwa kepulauan Nusantara adalah tempat lahirnya aneka rempah-rempah. Nenek moyang bangsa Indonesia terdiri atas petani, pembudidaya, pedagang, dan pelaut yang ulung, sehingga hanya masalah waktu sebelum rempah-rempah hasil kebun mereka mulai dikenal di bagian lain Asia bersama dengan produk lainnya seperti pisang, ubi, talas, dan tebu. Hasil bumi, suku-suku, dan kuliner Indonesia dan tempat lain di Asia



Gambar 1. Sampul buku  
*Spices and Their Uses*

(San Francisco: J.A. Folger, 1925)

Tenggara pun kerap tampil dalam karya sastra kuno dari Tiongkok, India, dan Timur Tengah. Selain untuk keperluan kuliner, rempah-rempah Indonesia juga menjadi aromatik yang digunakan sebagai dupa dalam ibadah semua agama besar, sehingga menurut lelucon Sumatera Utara, “kemenyan yang dipersembahkan kepada bayi Yesus berasal dari kampung saya”. Memang kemasyhuran kayu-kayuan dan getah wangi dari Sumatera, Kalimantan, dan Nusa Tenggara—seperti kemenyan, kapur barus, kayu laka, dan kayu cendana—telah lama membentangi ke Asia, Eropa, dan Afrika. Jika ada satu pelajaran berharga yang bisa dipetik dari sejarah perdagangan rempah-rempah, itu adalah bahwa dunia sudah terhubung erat sebelum kebangkitan kolonialisme Eropa.

Riwayat rempah-rempah merupakan kisah kesenangan sekaligus kesakitan. Di satu sisi, ramuan dapur, dedaunan aromatik, dan penguat rasa lainnya telah membuat masakan Indonesia dikenal dan dihargai di kalangan masyarakat luas. Rendang, nasi goreng, dan sate sering muncul dalam daftar makanan terenak di dunia, antara lain di laman web CNN. Tidak sedikit kerajaan kuno di Indonesia, termasuk Sriwijaya, Majapahit, Ternate, Tidore, Makasar, Demak, dan Aceh, menggapai puncak kejayaannya berkat perdagangan rempah-rempah. Bahkan bagi diaspora Indonesia, rempah-rempah menjadi pengingat tanah air yang kuat dan ampuh.

Namun, di sisi yang lain, rempah-rempah sempat menimbulkan rasa sakit yang tajam dan menyiksa. Budi dayanya mengakibatkan terjadinya eksploitasi tenaga kerja, penindasan, perang, dan penaklukan. Di banyak bagian dunia, perdagangan rempah-rempah melibatkan jaringan dan infrastruktur yang juga digunakan untuk perdagangan budak. Bagi beragam suku bangsa, ketidakadilan ini berkelindan dengan trauma yang dampaknya masih dapat dirasakan hingga saat ini. Ketergantungan ekonomis pada rempah-rempah juga meningkatkan percekcoakan, militerisasi,

dan pembajakan laut. Tidak berlebihan jika dikatakan bahwa setiap kekuatan besar pernah berusaha untuk menguasai perdagangan ini.

“Penemuan” benua Amerika oleh orang Eropa—meskipun sudah ada orang yang tinggal di sana—adalah salah satu hasil dari upaya untuk mendominasi perdagangan rempah-rempah yang sedemikian menguntungkan. Agar tidak harus membayar biaya yang berlebihan kepada perantara Timur Tengah yang berjualan produk tersebut di Eropa, orang Spanyol dan Portugis berusaha mencari jalur pelayaran langsung ke India. Akibatnya, suku asli Amerika diberi label “Indian” oleh mereka karena penjelajah Eropa awalnya percaya bahwa mereka telah tiba di benua India. Walaupun mereka tidak menemukan rempah-rempah yang diharapkannya, obsesi gila-gilaan terhadap emas dan kekayaan lainnya kemudian menyebabkan banyak orang meninggal, terlantar, dan diperbudak.

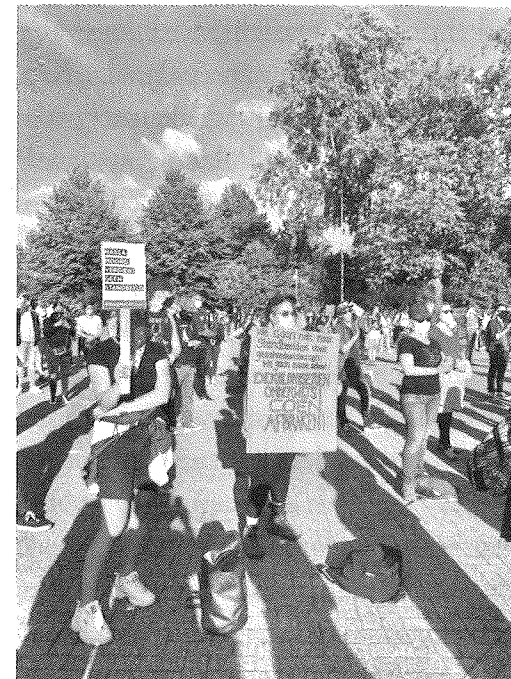
Dalam konteks Indonesia, Kepulauan Maluku, tempat asal cengkih dan pala, menjadi episentrum perdagangan rempah-rempah. Pada zaman ekspansi Eropa, perahu lokal terus-menerus diserang oleh penyusup Eropa untuk memperkuat posisi mereka. Untuk mendapatkan pijakan yang lebih kokoh di wilayah tersebut, penjajah Spanyol, Portugis, kemudian Belanda dan Inggris memanfaatkan persaingan internal, seperti permusuhan antara kesultanan Ternate dan Tidore, serta antara Kerajaan Bugis dan Makassar. Hal yang dipraktikkan adalah politik adu domba, sesuai dengan diktum kolonial, yaitu *Divide et Impera* (Pecah Belahkan dan Kuasai). Akibatnya, banyak kampung di Maluku menghadapi serangan penggerebekan (*honggi*) yang bertujuan menguasai jalur perdagangan cengkih dan menghancurkan produksi pihak-pihak lain selain VOC, yaitu kompeni Belanda.

Tragedi terbesar terjadi di Kepulauan Banda, seperti yang dibahas oleh beberapa kontributor buku ini. Pada tahun 1609 laksamana Pieter Willemz Verhoeff diberi tugas yang cukup jelas: membawa Kepulauan Banda yang kaya akan buah pala

ke bawah kekuasaan Belanda, dengan kekerasan jika perlu. Dia melakukannya dengan menggunakan suatu strategi kolonialisme yang tak lekang waktu: memanfaatkan kontrak (perjanjian) yang pernah ditandatangani oleh pemimpin setempat. Beberapa waktu sebelumnya, kaum syahbandar dan elit komersial telah disuap untuk memberikan monopoli atas hak perdagangan pala kepada VOC. Orang awam agaknya tidak menyadari hakikat dan implikasi dokumen ini, yang ditulis dalam idiom legalistik yang asing bagi mereka. Akibatnya, mereka terus menjual pala hasil panen kebunnya ke pedagang Inggris dan Arab. Sampai akhirnya sekelompok pasukan Belanda datang untuk “menghukum” masyarakat Banda. Berdasarkan tuduhan melanggar perjanjian, VOC kemudian menegakkan cita-citanya untuk membangun sebuah benteng militer di Pulau Banda Neira. Namun, pribumi Banda pantang menyerah dan malah mengumumkan kesediaannya untuk bertempur sampai mati. Mereka menyerang dan membunuh rombongan orang Belanda yang nekat membangun benteng tersebut, termasuk laksamana Verhoeff. Tindakan ini dibalas dengan pembantaian besar-besaran yang dilakukan oleh angkatan bersenjata VOC.

Namun tidak ada yang bisa mempersiapkan penduduk Banda untuk peristiwa tahun 1621. Jan Pieterszoon Coen, yang meraih kemasyhuran lantaran kehancuran yang dilakukannya terhadap kota Jayakarta, baru diangkat menjadi gubernur jenderal. Dia mendirikan kota Batavia dan mewakili kepentingan ekonomi Belanda, termasuk memonopoli perdagangan rempah-rempah. J.P. Coen dikenang sebagai pendorong ekspansionisme Belanda. Kini, tuntutan dari masyarakat untuk menurunkan patungnya, yang ditempatkan secara mencolok di pusat Kota Hoorn tempat kelahirannya, terdengar makin keras (Gambar 2). Seperti tokoh penjajah Belanda lainnya, dia tidak menghindari penyiksaan dan pembakaran desa untuk mencapai tujuannya. Akibat berbagai serangan yang ganas dan penerapan blokade maritim di Kepulauan

Banda, mayoritas penduduknya merengang nyawa. Sebagian kecil berhasil melarikan diri ke Kepulauan Kei, tempat keturunan mereka masih tinggal. Pembunuhan massal ini meletakkan dasar kekayaan dan hegemoni Belanda, sedangkan Kepulauan Banda yang dulunya bebas diubah menjadi perkebunan paksa.



Gambar 2. Demonstrasi untuk Menurunkan Patung J.P. Coen, Kota Hoorn, Belanda  
(Foto oleh Michiel Baas)

Perdagangan rempah-rempah bahkan membentuk peta dunia modern. Pada tahun 1667 setelah kompeni Inggris dan Belanda saling berperang selama berabad-abad, Perjanjian Breda ditandatangani kedua pihak. Pemerintah Belanda menukar kepemilikannya di Amerika Utara untuk Suriname, sedangkan Inggris melepaskan klaim teritorialnya atas Pulau Run di Maluku. Sebagai imbalannya, Inggris diberi kepemilikan atas Pulau

Manhattan, meskipun penduduk aslinya, yaitu suku Lenape, sudah tinggal di sana lintas generasi. Pulau yang berawa-rawa ini akhirnya menjadi sektor kota New York yang paling terkenal dan merupakan pusat ekonomi dunia. Meskipun Pulau Run bisa disebut katalisator imperialisme Inggris, Pulau Manhattan adalah pusat kapitalisme Amerika.

Sistem perkebunan menorehkan luka yang dalam pada masyarakat Indonesia. Perkebunan pala di Kepulauan Banda membuka periode yang suram bagi kaum petani. Sejak abad kesembilan belas, sebagian besar Pulau Jawa dan Pulau Sumatera pun ditransformasi menjadi kawasan perkebunan untuk tanaman komersial yang berharga, seperti kopi, teh, gula, dan karet. Sistem buruh kontrak menjadi strategi baru untuk mendapatkan tenaga kerja yang murah setelah praktik perbudakan dihapuskan. Hasil jangka panjang dari kebijakan ini masih terasa sampai sekarang. Ekonomi tingkat lokal, terutama sektor perkebunan, sangat bergantung pada kondisi dan mekanisme pasar internasional. Selain itu, penjajahan Belanda menciptakan sistem ketergantungan tenaga pekerja berketerampilan rendah, yang terpaksa menghidupi keluarganya dengan darah, keringat, dan air mata. Keberadaan petani asal Jawa yang dikirim ke Suriname dan Kaledonia Baru merupakan lanjutan dari kebijakan ini. Sampai saat ini, kelebihan pasokan tenaga kerja, kerendahan upah, dan industrialisasi terbatas menyebabkan terhalangnya kemajuan ekonomi Indonesia. Sementara nasib kaum TKI/TKW yang kerap menghadapi eksploitasi di negara tempat mereka bekerja adalah salah satu warisan lainnya.

Pada era modern ini, perekonomian dunia tidak lagi tergantung pada rempah-rempah, melainkan digerakkan oleh industri minyak, baja, tembaga, mas, bijih besi, kopi, kedelai, kakao, dan banyak lainnya. Rempah-rempah, buah-buahan, dan produk lain dari Indonesia, Brasil, Kenya, Mesir, Tiongkok, dan Australia diletakkan

berdampingan di supermarket biasa. Hal ini lebih tampak lagi di pusat perbelanjaan besar-besaran, seperti *De Bazaar* yang disebut di bawah (Gambar 3). Manusia dari berbagai belahan bumi pun hidup berdampingan di hampir setiap kota besar di dunia, meninggalkan negara asalnya untuk mencari kehidupan yang lebih baik.

Akankah rempah-rempah tetap penting pada abad-abad mendatang? Saya rasa iya. Makanan adalah inti masa depan bumi kita. Pemberian makanan kepada penduduk dunia yang makin meningkat, sedangkan tanah subur makin merosot, merupakan tantangan terbesar yang pernah dihadapi umat manusia. Masalah ini terkait erat dengan fenomena migrasi. Perubahan iklim akan menyebabkan terjadinya perpindahan manusia secara massal. Lautan yang selama berabad-abad menghubungkan dan memisahkan manusia akan terus memengaruhi hidup kita. Bencana alam dan kenaikan permukaan laut mewajibkan sebagian besar dunia ini untuk bersiap siaga memerangi air yang menderu dan bergejolak.

Di tengah arus ketidakpastian, satu-satunya cara untuk tidak tergelincir ke dalam kekacauan adalah memikirkan solusi teknologi dan kemanusiaan dalam menghadapi masalah-masalah dunia ini. Untuk mengatasi kekurangan pangan, kita harus mampu bersikap lentur dan membuka diri terhadap cara makan alternatif. Ini memang bukan yang pertama kalinya. Pola makanan Indonesia telah mengalami revolusi hebat dengan diperkenalkannya jagung dan cabai dari benua Amerika, kopi dari Afrika, dan teh dari Tiongkok. Sementara itu, Indomie adalah contoh makanan Indonesia yang diperkenalkan ke mana-mana. Produk terpopuler Indonesia ini telah berhasil beradaptasi dengan selera masyarakat Nigeria, Pakistan, Timur Tengah, Malta, dan beberapa negara lain. Ternyata, bumbu adalah kunci kesuksesannya.

Kini pihak industri bioteknologi telah menawarkan jalan ke depan. Pada tahun 2020 sebuah restoran di Singapura memelopori penyajian *daging budi daya*, yaitu daging yang dibuat dari sel



hewan dan dikembangkan di laboratorium dalam kondisi higienis dan tidak membahayakan lingkungan. Apakah ini terobosan yang ditunggu-tunggu selama ini? Secanggih apa pun, keberhasilan proyek semacam ini bergantung pada faktor di luar bidang rekayasa jaringan. Pihak yang paling mengerti preferensi kuliner kita adalah ahli rempah-rempah dapur, bukan ahli teknologi laboratorium. Jadi, menurut saya, yang pintar *nyambel* itu suatu hari berpotensi untuk menyelamatkan jutaan nyawa. Tidak mungkin kita bisa memprediksi pola makan dan jenis makanan yang akan dikonsumsi pada abad-abad selanjutnya, namun ada satu hal yang tak bisa disangkal: berterimanya sebuah produk anyar itu bergantung pada racikan bumbunya.



Gambar 3. Rempah-Rempah di Pusat Perbelanjaan De Bazaar,  
Kota Beverwijk, Belanda.

## REMPAH DALAM SASTRA MODERN

# SASTRA REMPAH

## Ketentuan Pidana

### Pasal 113 Undang-undang No. 28 Tahun 2014 tentang Hak Cipta

1. Setiap orang yang dengan tanpa hak melakukan pelanggaran hak ekonomi sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (1) huruf i untuk Penggunaan Secara Komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 1 (satu) tahun dan atau pidana denda paling banyak Rp100.000.000,00 (seratus juta rupiah).
2. Setiap orang yang dengan tanpa hak dan atau tanpa izin Pencipta atau pemegang Hak Cipta melakukan pelanggaran hak ekonomi Pencipta sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (1) huruf c, huruf d, huruf f, dan atau huruf h, untuk Penggunaan Secara Komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 3 (tiga) tahun dan atau pidana denda paling banyak Rp500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah).
3. Setiap orang yang dengan tanpa hak dan atau tanpa izin Pencipta atau pemegang Hak Cipta melakukan pelanggaran hak ekonomi Pencipta sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (1) huruf a, huruf b, huruf e, dan atau huruf g untuk Penggunaan Secara Komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 4 (empat) tahun dan atau pidana denda paling banyak Rp1.000.000.000,00 (satu miliar rupiah).
4. Setiap orang yang memenuhi unsur sebagaimana dimaksud pada ayat (3) yang dilakukan dalam bentuk pembajakan, dipidana dengan pidana penjara paling lama 10 (sepuluh) tahun dan atau pidana denda paling banyak Rp4.000.000.000,00 (empat miliar rupiah).



PENERBIT PT KANISIUS



Sastra Rempah  
1021002051  
©2021 PT Kanisius

Buku ini diterbitkan atas kerja sama

**PENERBIT PT KANISIUS (Anggota IKAPI)**  
Jl. Cempaka 9, Deresan, Caturtunggal, Depok, Sleman,  
Daerah Istimewa Yogyakarta 55281, INDONESIA  
Telepon (0274) 588783, Fax (0274) 563349  
E-mail : office@kanisiusmedia.co.id  
Website: www.kanisiusmedia.co.id

dengan

**Himpunan Sarjana-Kesusastraan Indonesia (HISKI)**  
**Komisariat UNJ**  
**Fakultas Bahasa dan Seni Universitas Negeri Jakarta**  
Kampus A UNJ, Gedung E Lantai II  
Jl. Rawamangun Muka, Jakarta, 13220  
Pos-el: hiski.unj@gmail.com

Cetakan ke-	5	4	3	2	1
Tahun	25	24	23	22	21

Editor : Novi Anoegrajekti  
Sastri Sunarti  
Sudartomo Macaryus  
Djoko Saryono  
I Nyoman Darma Putra  
Editor Penerbit : Flora Maharani  
Desainer isi : Andreas  
Desainer sampul : Nova Rabet

ISBN 978-979-21-7095-5

**Hak cipta dilindungi undang-undang.**

Dilarang memperbanyak karya tulis ini dalam bentuk dan dengan cara apa pun, tanpa izin tertulis dari Penerbit.

Dicetak oleh PT Kanisius Yogyakarta

PERPUSTAKAAN PRIBADI  
Dr. DWI SULISTYORINI



## KATA PENGANTAR

# MERAMU REMPAH NUSANTARA: DARI ACEH SAMPAI PAPUA

Kepulauan Nusantara yang terbentang dari Aceh sampai Papua memiliki beragam jenis rempah yang sudah dimanfaatkan oleh masyarakat sebagai warisan kearifan leluhur. Kedatangan bangsa Eropa pada sekitar abad XVI menambah referensi mengenai manfaat beragam jenis rempah yang belum dimanfaatkan oleh masyarakat. Semua itu menjadi memori kolektif masyarakat Nusantara yang sebagian terungkap di dalam buku *Sastra Rempah* yang ditulis oleh kalangan akademisi yang berasal dari berbagai wilayah Nusantara dari Aceh sampai Papua. Dengan memanfaatkan beragam sumber sastra dan tradisi lisan terungkap aneka pemanfaatan rempah seperti untuk bumbu yang menciptakan cita rasa kuliner, beragam jamu untuk kesehatan, dan beragam ramuan untuk kecantikan dan keindahan.