

KENTINGAN

DETAK NURANI MAHASISWA



Majalah Mahasiswa Universitas Sebelas Maret Surakarta ISSN 1440 - 4460 / Edisi 23 tahun XX - 2017

MANUSIA DAN KUASA

MAKANAN

Menyibak Boga Keraton Jawa

Heri Priyatmoko

Dosen Sejarah, Fakultas Sastra, Universitas Sanata Dharma
Menekuni Sejarah Kuliner

Dalam kalender event Kota Bengawan, tertera mata acara Solo Indonesia Culinary Festival (SICF). Kegiatan ini sudah beberapa kali digelar, dan diramaikan seratus lebih stan aneka kuliner serta atraksi para koki berbusana modern. Solo yang pernah ditemploki gelar “jantung pulau Jawa” ini memang menawarkan segudang kuliner yang maknys (variasi dari maknyus). Dalam konteks warisan budaya Jawa, SICF sebetulnya memancing kita untuk memasuki “terowongan gelap” kuliner tradisional keraton pewaris dinasti Mataram Islam yang jarang diketahui oleh masyarakat umum.

Keraton Kasunanan, Keraton Kasultanan, Pura Mangkunegaran dan Pura Paku Alaman adalah sumbu inspirasi pengetahuan kuliner tradisional yang penting untuk ditimba dan dikabarkan ke publik nasional dan internasional. Pasalnya, empat istana tua tersebut menyimpan berbagai jenis upaboga (makanan pusaka) beserta resepnya yang kudu lekas kita selamatkan sebelum punah ditelan waktu. Selain butuh ketekunan yang luar biasa, kita harus betah menggumuli serat dan arsip berbau apek serta mengumpulkan keterangan lisan dari abdi dalem juru masak istana.

Membincangkan kuliner, mau tak mau kita juga musti mengulik pengetahuan tentang pawon atawa dapur. Dalam mempersiapkan aneka makanan dan sesaji dalam lingkungan keraton di Surakarta dan Yogyakarta, terdapat beberapa jenis dapur yang memiliki fungsi masing-masing. Di istana Kasunanan Hadiningrat, ditemukan jejak pawon gandarasan, pawon ageng (koken), pawon sekul langgen, pawon drowesono, dan pawon kridowoyo. Beberapa dapur tersebut kini digabung lantaran tidak digunakan lagi lainnya

zaman keemasan kerajaan.

Kemudian, di istana Kasultanan terutama saat Hamengku Buwono VIII berkuasa, tercatat lima jenis pawon dengan fungsi yang berlainan. Dari hasil studi Pusat Kajian Makanan Tradisional UGM (2009) diketahui bahwa pawon gebulen merupakan ruangan penuh abu dan bergelantungan sawang (jelaga) yang digunakan menyiapkan masakan bagi kerabat raja. Misalnya, kimlo yang disajikan dengan nasi rames. Pawon sekul langgen dipakai untuk olah-olah makanan yang hendak disajikan untuk abdi dalem. Pawon patehan di bawah kemudi abdi dalem laki-laki ditugasi menyiapkan minuman teh untuk raja saat pagi dan sore hari. Selain itu, dapur ini dipakai pula meramu minuman untuk seluruh tamu dan setiap pesta di area istana.

Pihak kerajaan memang kerap menggelar acara mewah yang diikuti kembul bujana alias pesta makan. Tak terkecuali Pura Paku Alaman. Tahun 1932 istana kecil ini memperingati 25 tahun jumenengan Paku Alam VII. Penguasa setempat resmi mengundang Residen Yogyakarta dan Surakarta, pejabat militer Hindia Belanda, bupati, dan perwakilan dari kerajaan Kasunanan dan Kasultanan. Selain dimeriahkan dansa dan tari serimpi, dalam pesta itu disajikan menu makan yang komplit hasil olahan juru masak di dapur istana.

Pawon gondokusuman dan pawon prabeyo khusus menyiapkan hidangan sehari-hari bagi raja, baik makanan tradisional Jawa maupun Eropa, misalnya sup dan bestik. Kuliner Eropa sukses merambah pawon keraton ialah sebetulnya bukti dialog kebudayaan Timur dengan Barat, tanpa harus menimbulkan benturan. Pengaruh masakan Eropa begitu kuat di wilayah kerajaan merupakan hasil interaksi dan komunikasi intens antara kelompok

bangsawan dan kaum kulit putih sewaktu bercokol di Hindia Belanda, tempo doeloe.

Sementara di dapur Pura Mangkunegaran, para koki terlatih membuat masakan Jawa dan hidangan Barat lantaran di masa silam jalinan sosial bangsawan dengan bangsa Eropa begitu erat. Dalam majalah Selera yang terbit tahun 1983, memuat penuturan koki istana kala menemani Mangkunegara VIII berlayar ke negeri Belanda. Di dalam kapal, juru masak tersebut diajari menata meja, menata sajian, hingga memasak makanan Eropa. Dari perjalanan lintas benua ini banyak pengalaman yang ditimba di bidang olah-olah, sehingga kalau ada tamu dari luar negeri bertandang ke Mangkunegaran sang koki tidak canggung lagi menyiapkan hidangan untuk menjamu tamu.

Di Mangkunegaran, terdapat kuliner khas yang disantap oleh raja dan tamu agung. Sebagai contoh, mento adalah makanan seperti nagasari, namun bersantan dan di dalamnya diberi daging ayam. Berikutnya, lodoh pindang yang lengkap dengan bulus angrem. Pindang di sini bukan ikan pindang, melainkan daging sapi yang diiris-iris sebesar dadu dengan bumbu seperti rawon yang dinamakan londoh. Disajikan di atas takir, yang berisi nasi putih yang di dalamnya diberi telur rebus utuh. Telur ini acap disebut bulus angkrem. Lalu disiram dengan pindang dan lodoh-nya. Sebelum disiram, hidangan khas Mangkunegaran itu ditaburi dengan bubuk dele (kedelai), acar, dan dilengkapi kerupuk rampak (kulit).

Menimbang keunikan dan kekayaan kuliner di keraton Jawa, maka perlu diinventarisasi dan dikaji secara detail. Asa terpintal, warisan budaya kuliner ini tidak hilang tersapu derasny gelombang modernisasi dan umur para koki kian senja. Senyampang pengembangan pariwisata nasional, keragaman kuliner keraton tersebut merupakan modal utama yang bisa digarap dan ditawarkan menjadi paket wisata khusus. Kakek moyang meninggalkan warisan begitu berharga, mestinya kita bertanggungjawab melestarikan dan “menjualnya” agar berkesinambungan dan berdampak pada ekonomi masyarakat.