

Jumat 27 Oktober 2017, 13:00 WIB

Kolom

Mengenang Rijsttafel, "Wisata Kuliner" Pertama di Jawa

Heri Priyatmoko - detikNews



Sajian makan ala rijsttafel (Foto: detikfood)



Jakarta - Bersantap model *kembul bujana* digugah dari tidur panjangnya. Ia kembali diminati publik. Bahkan, pengusaha restoran siap meladeni makan bareng ala masyarakat Jawa klasik ini. Dari keterangan utusan kompeni Belanda, van Goens (1656) kala berkunjung ke ibukota Mataram Islam tergambar *kembul bujana*: hidangan disajikan melimpah di atas tikar, dialasi daun pisang sepanjang daun dan selebar satu kaki sebagai ganti taplak. Santapan mereka lainnya makanan kita, yaitu bergaram, dipanggang, dirempahi, digoreng, tapi hanya memakai minyak menggantikan mentega. Jamuan pesta acap bersahaja, terdiri dari kambing, seperempat sapi, atau kerbau panggung.

Selain *kembul bujana*, tercuat model makan hasil pergumulan budaya Belanda-Jawa elite, yakni *rijsttafel*. Secara harfiah, *rijst* berarti nasi, sedangkan *tafel* berarti meja. Dua kata ini dipadukan menjadi "hidangan nasi". Komunitas Belanda mencomot istilah itu guna menyebut jamuan hidangan Indonesia yang ditata komplet di atas meja makan. Penulis roman Belanda, Victor Ido (1948) menjelaskan, *rijsttafel* diartikan sebagai "...eten van de rijismaaltijd een speciale tafel gebruikt"; sajian nasi yang dihidangkan secara spesial. Yang dianggap spesial dari *rijsttafel* ialah perpaduan budaya makan pribumi dan Belanda seperti tertampil dari pelayanan, tata cara makan, dan hidangannya.

Meski masa kolonial diliputi suasana penindasan manusia oleh

manusia, *rijsttafel* ialah secuil bukti nyata bahwa budaya kolonial telah memberi inspirasi tak ternilai bagi awal perkembangan kuliner modern di Jawa. Merujuk Fadly Rahman (2016), tidak dimilikinya tradisi kuliner adiluhung seperti Tiongkok, Prancis, dan Italia mendorong *toean* kulit putih Belanda berupaya mengemas kebiasaan makan di tanah jajahannya demi memenuhi gaya hidupnya sekaligus sebagai daya tarik wisata.

Terlebih, dasawarsa kedua dan ketiga abad XX, popularitas *rijsttafel* membunyah berkat sektor pariwisata. Hidangan pribumi (soto, nasi goreng, gado-gado, nasi rames, lumpia, dan lainnya) moncer di mancanegara lewat sajian *rijsttafel*. Dan, itu boleh dibilang merupakan konsep "wisata kuliner" pertama di Jawa permulaan abad XX yang dikemas melalui penyajian mewah nan memikat di ruang makan hotel terkemuka.

Hotel *Des Indes* hingga dekade ketiga abad XX masih dianggap sebagai hotel dengan penyajian *rijsttafel* jempolan. Pelayanan mewah dan memikat menjadi daya tarik tersendiri bagi para tamu yang menikmati suasana makan di ruang makan hotel itu. Demikian pula Hotel *Savoy Homann* yang bercokol di Bandung memamerkan keanggunan *rijsttafel* yang terlihat dari penampilan makan gaya baru dengan arsitektur bangunan dan interior ruangan bergaya modern.

Saban jamuan, jumlah para pelayan yang dikerahkan mencapai sekitar 20-30 orang, bahkan sekadar untuk melayani meja yang diduduki satu atau beberapa orang saja. Barisan pelayan ini berdiri berjajar sambil memegang alas piring berisi hidangan yang ada di kedua tangannya. Artinya, makanan yang disorongkan berjumlah kurang lebih dua kali lipat dari jumlah pelayanan yang mengantarkannya ke meja para penikmat makanan. Itulah sebabnya kadang diperlukan 3-4 jam hanya untuk mengonsumsi hidangan dalam jamuan *rijsttafel*.

Arus pembaratan begitu deras mengalir di perkotaan besar di telatah Jawa. Peran pemerintah kolonial membentuk sistem pemerintahan modern yang

menegaskan Pulau Jawa sebagai pusat kekuasaan secara tidak langsung ikut membuahkannya ramainya interaksi kehidupan sosial budaya. Beberapa contoh kasus kehidupan elite pribumi di Jawa yang terkena imbas pembaratan menjadi kajian menarik untuk mengungkap *rijsttafel* dari kacamata pribumi.

"Mentalitas nebula" (*nebuleuses mentales*) yang menampilkan persentuhan antara kultur Jawa dengan Barat sukar diceraikan dari pengaruh kebijakan politik asosiasi yang diluncurkan abad XX. Kenyataan ini mempengaruhi kehidupan kaum elite pribumi dalam mengadopsi kultur Barat, seperti aktivitas makan. Mereka leluasa melahap menu campuran Jawa dan Eropa seperti *biefstuk*, *resouilles*, dan *soep*.

Arah masa depan memang sulit diterka. Komunitas Belanda akhirnya digoyang tentara Jepang pada 1942. Tamatnya kekuasaan Belanda ikut menyebabkan budaya makan *rijsttaffel* meredup karena konsumen utamanya bernasib pahit sepahit kopi aceh tanpa gula. Tidak ditemukan lagi adanya pelayanan mewah seperti periode sebelumnya lantaran kaum Eropa di era pendudukan Jepang hidup bergelimang penderitaan. Di samping itu, kalangan pribumi menolak segala bentuk infiltrasi kolonial, termasuk kulturennya. Spirit kebangsaan Indonesia menggeleagak, menghantam pamor *rijsttafel*.

Hilangnya pimpinan hotel dan redupnya hotel kolonial menyebabkan pudarnya budaya *rijsttafel*. Menurut Onghokham (1997), di restoran Pak Amat di Sriwedari, Solo periode permulaan 1960-an orang masih bisa menikmati *rijsttafel* seperti aslinya. Memang jumlahnya tidak lagi puluhan, tapi masih lebih dari 10 jenis.

Inilah "sisi terang" kolonialisme Belanda di Jawa yang tak bisa kita pungkiri. Dewasa ini, keturunan kaum Eropa gemar menenun jejak leluhurnya sewaktu tinggal di Jawa, termasuk menelisik budaya kuliner dan restoran lama. Mereka memastikan bahwa pada suatu masa, alam Jawa ternyata mempengaruhi kreativitas kakek moyangnya dalam menghadapi tantangan kehidupan. Budaya Jawa juga tidaklah pasif, selain dirindukan.

Heri Priyatmoko *dosen Sejarah Fakultas Sastra Universitas Sanata
Dharma, peneliti sejarah kuliner Solo*