

Heri Priyatmoko
heripri_puspari@yahoo.co.id

Dosen Sejarah
di Fakultas Sastra
Universitas Sanata Dharma
Yogyakarta



Historiografi Thengkleng

Pak Jokowi, ayo bekerja penuh semangat, kendati di sini tiada *thengkleng* yang nikmat!" Begitulah kira-kira kalimat yang saya ingat ditulis esais Goenawan Mohamad di media sosial selepas mantan Wali Kota Solo itu dilantik menjadi Gubernur DKI Jakarta beberapa tahun lalu.

Kalimat "bermain ke Solo bakal kurang sempurna bila belum mencicipi *thengkleng*" juga acap kali didengungkan para pelancong yang bertandang ke Kota Bengawan. Dalam atlas besar wisata kuliner Indonesia, Solo dan *thengkleng* laksana *spoor* dengan rel, susah dipisahkan.

Dari waktu ke waktu, bersama satai buntel, nasi liwet, selat, dan timlo, sepicuk *thengkleng* memperkuat barisan makanan yang menabalkan Solo sebagai "kota keplek ilat" serta "surganya kuliner".

Senin (14/12) lalu jagat kuliner lokal Solo berduka dengan kematian seorang simpul kuliner jempolan, Ediyem, 66, yang akrab disapa Bu Edi. Juragan *thengkleng* Pasar Klewer itu meninggalkan warisan resep *thengkleng* setelah kalah bertarung dengan penyakit hipertensi yang mendera.

Sumbangan Bu Edi bersama bakul *thengkleng* lainnya ialah megakkan kehormatan tulang-belulang dan *jeroan* kambing yang senantiasa tidak *direken* di ruang dapur oleh *tukang mangsak* atau koki, alih-alih disantap di meja makan.

Sejak 1970-an Bu Edi setia *olah-olah* dan menjajakan *thengkleng*, mulai dari cara *diiderke* (berjualan keliling) hingga *mangrok* (menetap) di bawah gapura Pasar Klewer.

Berjubelnya pembeli yang rela *dhempet-dhempetan* (berimpitan) di *dhingklik* panjang sebelum warung dibuka dan seringnya kewalahan meladeni pesanan di rumah merupakan secuil bukti *thengkleng* Solo memang sanggup menggoyang lidah.

Thengkleng bikin orang tak kapok menyantapnya meski mitos penyakit darah tinggi menghantui. *Laris manis tanjung kimpul*, dagangan *thengkleng* acap kali ludes saat disajikan pada pukul 13.00 WIB-16.00 WIB.

Berpulangnya Bu Edi ke alam *kelanggengan* dan kedukaan jagat kuliner Solo memancing saya menelusur ke belakang, menyibak sejarah *thengkleng* agar terang kisahnya.

Beredar argumentasi spekulatif bahwa hidangan *thengkleng* muncul seabad silam dari aksi para buruh Laweyan yang memunguti sisa-sisa daging kambing dari *mbok mase*, juragan

batik perempuan yang kaya raya.

Sekelompok buruh tidak mampu menjangkau makanan berkelas itu, lantas mengolah tulang dan *jeroan* kambing untuk disantap. Selain dangkal dan mengabaikan peristiwa sejarah lokal yang memuat jiwa zaman, analisis tersebut tanpa bersandar data.

Jika ditengok dari lembaran sejarah kuliner Nusantara, kelompok penyuka makanan berbahan daging kambing ialah kaum etnis Arab dan keturunannya. Beberapa perayaan agama Islam dan hajatan komunitas keturunan etnis Arab menempatkan kambing sebagai bahan pokok.

Tidak mengherankan bila kemudian berbebaran warung satai kambing di daerah yang ditinggali komunitas keturunan Arab. *Thengkleng* lahir dari buah kreativitas wong Solo dalam menghadapi situasi yang mencekik, tepatnya masa penjajahan Jepang.

Mengenai panjang akal (baca: kreativitas) di bidang makanan, orang Solo memang terlatih dan hasilnya sukar diremehkan. Timlo, misalnya. Masakan yang kondang *mirasa* itu digarap masyarakat pribumi lantaran

Jepang di Indonesia, kekuasaan tertinggi berada di tangan Saiko Sikikan, statusnya sebagai panglima tentara pendudukan.

Khusus daerah swaprja di Jawa diganti namanya menjadi daerah Kooti. Status Kasunanan Surakarta Hadiningrat pada 31 Maret 1942 disahkan sebagai pemerintahan kerajaan Solo-Ko. Raja tetap berkuasa atas wilayahnya dan secara administratif berada di bawah birokrasi militer Jepang di Jakarta.

Pakar hukum asal Solo, Mr. Soewidji (1973), menuturkan kehidupan di bawah kekuasaan sulit saat itu. Pangan dan sandang kian susah dicari. Sekadar untuk mengatasi kelaparan yang merajalela, bonggol pisang pun dipakai untuk bahan makanan.

Saking beratnya penderitaan, di kalangan rakyat timbul humor sebagai pelepas penderitaan. Saya ambilkan contoh. Ucapan terima kasih dalam bahasa Jepang yang berbunyi *arigato*

periode Mataram kuno.

Dalam sejumlah prasasti terdapat istilah *rajamangsa* yang arti harfiah adalah makanan raja. Termasuk da kategori ini, yakni kambing yang belum keluar ekornya, penyui, liar, dan anjing yang dikebiri.

Bukan Hanya Rasa

Mengikuti teori tantangan melahiri jawaban (*challenge and response*) Solo, termasuk komunitas etnis Arab, dituntut bersiasat hi supaya dapat memenuhi kebutuhan. Mereka harus menghemat menjawab tantangan agar pe tetap terisi.

Mereka tak kehilangan akal. Tul dan *jeroan* kambing diolah dengan bumbu yang berbeda. Resepnya j tidak terlampaui sulit dicari a tersedia di pasar tradisional. Sec umum daftar resepnya adalah kel jahe, kunyit, serai, daun jeruk se lengkuas, kayu manis, daun sal cengkik kering, bawang putih, baw merah, garam dapur, kemiri, p dan kecap.

Walau hasilnya ber *thengkleng*, masyarakat S tetap dapat menjalankan ri usus *diprada* (menghias u kiasan dari kebanggaan menyai kudapan mewah untuk uku masa itu). *Thengkleng* kemudian l diterima masyarakat dan menaml daftar jenis makanan khas Sol *Thengkleng* bukan hanya citar, namun juga filosofi tidak mu takluk oleh penderitaan hid Bukan hanya urusan teknis, i juga nilai pengetahuan kuli yang diwariskan puluhan tah

Tak hanya soal pemilihan : daging kambing, takaran san dan bumbu, namun tidak p menyia-nyiaakan bahan pember Gusti Allah sekalipun berwu tulang dan *jeroan*.

Sebagai produk kreativitas, *thengkleng* terlampaui sulit dicomot indu makanan yang menanggung laba ye besarnya tetapi mengabaikan as kesabaran, misalnya mi rasa se mi rasa rendang, dan mi rasa sa Belum ada mi rasa *thengkleng* sel ada nilai filosofis di balik pro pengolahan *thengkleng* yang bu kesabaran itu. Di *pawon*, tem teman Bu Edi berpeluh memas *thengkleng*, sulit dirampas o budaya instan ala mesin.

Menyantap *thengkleng* buk sekadar enak dan kenyang, nam juga menghayati kisah seja lokal dan memikirkan makna ya tersembunyi di dalamnya. *Suga tindak*, Bu Edi. Di surga yang kata banyak sajian makanan enak, sem ada *thengkleng*, dan Bu Edi b menialai rasanva.



terinspirasi semangkuk kimlo, hidangan asli komunitas etnis Tionghoa yang dibawa dari daratan Tiongkok.

Wajar bila kuliner yang menjadi makanan khas Solo ini gampang dijumpai di area pecinan. Cerita yang lebih kuno, yakni nasi melahirkan *cengkaruk*, *karak*, dan *gendar* (serta nasi goreng?).

Keragaman makanan itu bermula dari kreativitas orang Jawa yang dipicu *welingan* (nasihat) leluhur: jangan membuang nasi. Itu adalah upaya menghormati Dewi Sri. Kedatangan penjajah Jepang di Solo memengaruhi kehidupan sosial masyarakat.

Secara resmi invasi Jepang dimulai sejak 5 Maret 1942 dan sejak itulah Indonesia berada di bawah pendudukan Jepang. Dalam struktur pemerintahan

gozaimas disalin menjadi *kari kathok goceki mas* (tinggal celana pegangi mas), sebab semua pakaian sudah terjual habis ditukar makanan.

Ketika ada upacara penghormatan kepada Tenno Heika dengan cara menghadap ke Tokyo dan membungkukkan badan ada aba-aba *sae kerit*. Aba-aba itu disalin menjadi *sae kere*, artinya keadaan kere pun lebih baik.

Humor-humor itu merupakan jiwa zaman. Bagaimana rakyat bisa senang ketika sandang pangan susah, tiada pekerjaan, salah sedikit ditangkap dan disiksa, nilai uang merosot, harga-harga melambung?

Budaya *keplek ilat* para priayi Jawa yang kadung mendarah daging selama berabad-abad pun terganggu. Jangan keliru, lidah orang Jawa berkenalan dengan daging kambing semeniak