

Kepulan (sejarah) dapur keraton

<https://beritagar.id/artikel/telatah/kepulan-sejarah-dapur-keraton>

beritagar.id

10:52 WIB - Minggu, 25 Maret 2018

Heri Priyatmoko, dosen Sejarah, Fakultas Sastra, Universitas Sanata Dharma, penulis Buku "Sejarah Wisata Kuliner Solo"



Ilustrasi: salah satu sudut Keraton Surakarta | *HildaWeges Photography /Shutterstock*

Senja digeser malam, tiba-tiba telepon genggam berdering. Seorang kawan dari Pusat Teknologi dan Komunikasi Pendidikan dan Kebudayaan dibawah Kemdikbud mengabari hendak mengangkat sejarah kuliner keraton. Melalui TV Edukasi yang mereka kembangkan, saya "ditodong" membentangkan riwayat historis yang tersimpan dalam dapur istana Kasunanan. Tawaran saya terima dengan senang hati, lantaran dapur atawa *pawon* istana laksana goa yang selama ini memang jarang diungkap ke publik. Padahal, dari sanalah mengalir resep masakan dan minuman yang hidup selama berabad-abad, sekaligus saksi bisu westernisasi menerpa aristokrat.

Di masa silam, pewaris tertua dinasti Mataram Islam ini memiliki Dapur Utama. Ruangan ini untuk meracik bumbu dan membuat kuliner Eropa yang akan disajikan untuk raja dan tamu terhormat kala bertandang ke istana. Hidangan Eropa disuguhkan berupa pis roti, roti kismis, roti bakar, roti mentega, ayam betutu dan lainnya. Tak main-main, *pawon* ini pada pertengahan abad XIX pernah dikemudikan oleh pria juru masak berkebangsaan Perancis yang namanya tidak diketahui dengan pasti: Tissandier atau Teisonnier.

Tersembunyi cerita apik di laci sejarah keraton bertemali dengan keberadaan koki asing ini. Dikisahkan, ada putri keraton -yang masih gadis- menenun tali asmara dengan seorang pangeran, yang sesungguhnya tidak boleh dinikahi. Tapi, hubungan antara mereka kadung intim, hingga akhirnya melahirkan anak. Nama baik gadis itu harus dijaga serta muka

keluarga besar keraton jangan sampai tercoreng gara-gara aib ini. Kemudian, Sunan mengawinkan gadis tersebut dengan si juru masak Perancis.

Nama juru masak diubah menjadi Dezentje, dan Sunan menganggap keluarga Dezentje sebagai familinya sendiri dan tentunya makin dipercaya menggarap makanan Eropa (P. Sorgdrager, 1936). Pawon seakan menyulap berbagai hubungan, kondisi psikologi sampai dinamika kehidupan anak manusia. Dalam istana Kasunanan punya tradisi bahwa di hari-hari tertentu raja *munjung* atau mengirimkan makanan lengkap di rumah para opsir dan ambtenar bangsa Belanda. Abdi dalem yang mengantarkan makanan memperoleh keuntungan, sebab orang Belanda yang dikirim makanan memberi persen lumayan kepada si pengantar.

Selain itu, di keraton terdapat *pawon Kridowoyo* yang dipakai untuk mengolah susu yang berasal dari peternakan sapi. Minuman tersebut disajikan untuk tamu Barat dan aristokrat. *Rajakaya* sapi keraton dipelihara di kampung utara perempatan Panggung Jebres, kini lebih dikenal sebagai Kampung Kandangsapi.

Sebelum kerongkongan wong Solo diguyur susu Boyolali, pihak istana dan masyarakat lebih dulu dipasok warga Kampung Puspan di Tipes yang juga ada peternakan sapi. Masih segar dalam ingatan, pengunjung 1990-an sebagian warga Puspan masih menjajakan susu sapi. Jika dirunut, budaya minum susu di Solo berlangsung lama, mula-mula terpengaruh oleh komunitas Belanda yang membawa kebiasaan di tanah asalnya mengonsumsi susu dan daging sapi. Untuk memenuhi kebutuhan susu, beredar susu kaleng (*melk*) di Hindia Belanda. Surat kabar seringkali memuat iklan susu kaleng mencuri hati konsumen papan menengah-atas yang menggemari minum susu.

Terkait pentingnya perniagaan dan perlindungan kepada konsumen *melk*, *Djawi Hisworo* (3 April 1918) mengabarkan pengontrolan ketat pemerintah terhadap penjualan susu kaleng. Selama tiga hari pertokoan milik bangsa Tionghoa di Solo didatangi tuan-tuan Belanda maupun polisi pemerintahan. Usai memeriksa catatan berapa *melk* yang tersimpan dalam toko. *Pawon* kerajaan Kasunanan diperkuat pula oleh jajaran abdi dalem Jayeng yang diberi wewenang khusus membuat minuman teh untuk raja, kerabat raja, dan tamu. Merek teh, menurut pemberitaan *Darmo Kondo* (12 Juni 1935), yang paling enak ialah teh cap "Boeroeng" dan "Terong". Jajaran redaksi diberi beberapa bungkus teh eceran oleh tuan Lie Tek Kie di Warung Pelem.

Teh tersebut terdiri dari 2 rupa, yaitu bergambar terong, dan burung Hong. Setelah dibagi kepada seluruh pegawai dan diicipi, ternyata teh ini terasa harum, sehingga 1 bungkus saja buat 1 porong sudah cukup enak. Sedikit berbau iklan, pihak koran berpesan, apabila ada warga yang menginginkan teh ini, bisa membelinya pada acara Sekaten yang kebetulan sedang digelar di alun-alun utara Kasunanan.

Saat krisis gula mengentak di pasaran, Jayeng kudu pandai memutar otak, karena tak mungkin menyajikan wedang teh *paitan*. Berkenaan dengan harga gula melejit itu, *Darmo Kondo* (9 Juli 1919) melaporkan walau sekelumit, banyak orang yang tiada lagi memakai gula. Mereka menggantinya dengan gula aren, meski harganya juga mulai merangkak naik. Harga gula aren yang dahulu biasa dijual dengan 2,5 sen setangkapnya (dua belah), sekarang naik menjadi harga f. 0.20 (dua puluh sen).

Masyarakat Solo berbelanja gula dan teh, seperti tersurat dalam dialog tokoh yang dibangun pujangga *kamardikan* Padmasusastra dalam *Serat Tata Cara*, di warung gedong besar, Pasar Gedhe. Diharapkan membelinya secara tunai, karena jatuhnya harga lebih murah; juga jangan sampai membeli berlebihan, mending kurang sedikit, kita dapat membeli lagi. Pasalnya, kita tak akan bisa menyimpan gula-teh seperti (saudagar) bangsa Tionghoa. Teh itu akan menjadi hambar, dan gula yang dibeli akan meleleh.

Abdi dalem Jayeng dipasrahi membawa gula dari pawon istana setelah dibelanjakan oleh petugas lainnya. Fakta ini menyisip dalam berita *Bromartani* (edisi 2 Februari 1892):

"Nalika dinten Senen kapengker punika ing ngalun-alun ler wonten tiyang tetiga sami mikul gendhis batu prongkolan badhe kabekta dhateng Coyudan...".

Atas restu raja, mereka bermukim di Kampung Jayengan, tak jauh dari Coyudan. Karena keraton sebagai rujukan budaya oleh masyarakat sekitar, maka istilah Jayengan pun akhirnya dicomot untuk menamai ruang kerja yang bertugas menyediakan wedang teh. Tugas seorang Jayeng di acara hajatan adalah mulai dari memasak air, mengoplos teh, menyeduh teh, dan menyiapkan teh ke dalam gelas belimbing. Uniknya, proses penggulaan dilakukan tiap gelas. Jadi, misalnya ada 100 tamu, gula akan dituang sesendok demi sesendok ke dalam 100 gelas dan diaduk satu persatu. Ini menunjukkan bukan proses instan, namun "laku" sunyi demi mengejar rasa berkualitas. Kelompok Jayeng emoh hasil garapannya dibilang seperti "*uyuh jaran*" (kencing kuda), karena bisa melorotkan martabatnya.

Demikianlah kepulan sejarah yang terpatri di dapur keraton. Berkat keberadaan pawon di kerajaan Jawa ini, kekayaan kuliner dilahirkan dan meramaikan meja makan. "Goa" penuh misteri ini laksana padepokan yang juga merawat resep oplosan teh dari koki istana yang kini tenggelam tersapu arus modernisasi dan para koki sepuh tutup usia satu persatu. Tak bisa ditunda lagi, lembaga plat merah melalui Pusat Teknologi dan Komunikasi Pendidikan dan Kebudayaan kudu bergegas menyibak misteri dapur keraton dan menyingkap pengetahuan kuliner Nusantara.