

Heri Priyatmoko

Dosen Sejarah, Fakultas Sastra,
Universitas Sanata Dharma
Menulis buku
"Sejarah Wisata Kuliner Solo"



Dok

Budaya Ngiras

Solo Indonesia Culinary Festival (SICF) 2018 telah usai menyapa publik. Hanya saja, acara yang diramaikan dengan *ngiras* sate kere, nasi liwet, dan tengkleng itu terasa tiada gairah membincangkan gugusan pengetahuan kuliner Surakarta. Panitia cenderung menyeret penonton memuja perut alias *ngawula waduk* tanpa dibarengi ikhtiar menelisik khasanah budaya kuliner dalam kerangka ilmiah.

Padahal, Solo sebagai "surga kuliner" meninggalkan serentetan fakta dan terminologi khas yang bertemali dengan urusan boga. Misalnya istilah *ngiras*. Kebetulan, belum lama ini Presiden Joko Widodo pulang kampung, menyempatkan *ngiras* soto bersama istri dan cucu tercinta. Artinya, peristiwa Presiden Jokowi *ngiras* dan aktivitas *ngiras* di SICF seharusnya menjadi dorongan kuat untuk merekonstruksi sekaligus mendokumentasikan *kawruh* warisan kakek moyang itu.

Atlas kuliner dibentangkan, di kota bekas kerajaan ini memang banyak dijumpai warung menjajakan aneka makanan lezat, sehingga warga lokal maupun barisan pelancong menyempatkan diri untuk *ngiras*. Kegiatan *ngiras*, sebagai potret gaya hidup, tak luput direkam dalam kamus *Bausastra Jawa* anggitan Poerwadarminta (1939).

Lema ini mengandung arti: *jajan dipangan ing enggon* (membeli makanan atau minuman dinikmati di tempat tersebut; *mangan (ngombe) terusan saka ing wadhaha* (makan atau minum langsung dari tempatnya berasal). Penjelasan khusus mengenai lema *ngiras* sebenarnya memantulkan sifat elit pribumi Jawa dan komunitas Eropa sebagai makhluk hedonis yang memuja kenikmatan dalam segala hal, terutama kenikmatan makanan.

Bukti sejarah yang lebih tua ialah buku *Abunawas* bertarikh 1930. Pustaka ini mendokumentasikan selarik tembang: "*Jathilan kramaleya/ruanggan jaran kliru kêbo/jare mantri, ngiras soto*". Buku beraksara

Jawa cetak terbitan Balai Pustaka itu menjadi bacaan populer masyarakat Jawa di masa lampau. Cerita seribu satu malam acap didongengkan, dan mengundang gelak tawa pendengarnya. Yang menarik, tokoh berikut tempat yang dikisahkan bernuansa Bagdad, namun budaya kulinernya mengacu pada kenyataan yang terjadi di tanah Jawa, termasuk tanpa tedeng aling-aling menyebut "*mantri ngiras soto*".

Dalam piramida sosial di Hindia Belanda, mantri masuk golongan priayi yang disegani dan punya kegemaran *keplek ilat* (membanting lidah) alias bersantap makanan lezat.

Tiada penjelasan khusus mengapa kata *ngiras* itu terpilih masuk dalam *dedongengan* lintas benua tersebut. Barangkali si penggubah melihatnya unik, pandangan yang khas di kota kerajaan, dan karena itu menarik. Bukan tidak mungkin realitas yang dilakoni lapisan sosial atas semacam itu berpengaruh terhadap pengarang cerita dan pekamus dalam menetapkan suatu lema, sekalipun bertemali dengan unsur perut.

Bahkan, kamus Koenen-Drewes *Verklarend Handwoordenboek der Nederlandse Taal* mengkurat kesan ketertarikan terhadap jagad kuliner dan bumbu seperti *bras, kroepoek, ketjap, nasie goreng, sambal, sate, trassi*, dan sejenisnya.

Pertimbangan lebih "serius" bisa saja terjadi pada makna yang terkandung dalam lema *ngiras*, yakni hidup *nglaras* (santai), makan di restoran atau warung tanpa buru-buru laiknya dikejar maling, dan representasi gaya hidup orang Eropa yang dijiplak kaum priayi demi menaikkan status sosial. Jangan salah, di satu sisi terminologi *ngiras* memantulkan budaya boros. Ia bertolak belakang dengan bersantap di rumah sebagai upaya berhemat keuangan dan "menghargai" jerih payah istri di *pawon* penuh kepulan asap.

Gambaran historis ini dapat disimak dalam majalah *Kaja* edisi 4 Agustus 1927. Dengan nada

prihatin, redaktur menuturkan ada seorang suami di Semarang tidak mau berterus terang kepada istrinya hendak pergi ke mana saban sore. Perempuan tadi sampai *judeg* alias pusing memikirkan kelakuan belahan jiwanya itu. "*..e, jêbul kesahipun semah kula sabên sontên punika dhatêng pasar Johar, perlu ngiras saoto tuwin sate Madura*," tulis juru warta.

Setelah ditelisik lebih jauh laksana kerja telik sandi, ternyata suaminya pergi ke pasar Johar, *ngiras* saoto dan sate Madura. Bukannya patah arang, istri malah memutar otak. Ia getol belajar memasak soto dan sate di dapur. Asa terkerak, supaya suami tidak rajin *ngiras* di pasar yang dibangun Thomas Karsten itu.

Ngalkamdulillah, doanya dipeluk Gusti Allah. Usai disuguhi dua jenis makanan hasil olahan wanita ini, lelaki tersebut betah di rumah. Mulai jarang *kluyuran* dan emoh *ngiras* lagi di pasar yang kini tinggal puing lantaran terbakar itu.

Namun, kudu dipahami pula bahwa istilah *ngiras* tampak menyiratkan sebuah *laku* pemilik kantong tebal yang seolah menjalani meditasi dari gua demi gua. Bukan *cegah dhahar* alias berpuasa atau mengurangi makan sebagaimana disarankan oleh Mangkunegara IV dalam *Serat Wedhatama*. Melainkan, justru berkali-kali bersantap senikmat mungkin.

Muncul tafsiran menggelitik bahwa latar belakang ekonomilah yang mendorong penguasa Mangkunegaran menelurkan karangan membujuk keluarga aristokrat agar gemar berpuasa. Ditinjau dari karakter bangsawan sarat glamor dan hedon, gagasan raja ini boleh disebut menyimpang dari pakem. Istana Mangkunegaran kala itu memang tengah dililit setumpuk utang kepada pemerintah kolonial Belanda. Baru bisa terlunasi setelah membangun pabrik gula Colomadu (1861) dan Tasikmadu (1871). Perkara utang terselesaikan tentu berkat pola hemat dan manajemen

yang bagus.

Aktivitas *ngiras* mengajarkan bahwa kalau perut identik dengan kenyang, sedangkan lidah lebih mengait persoalan rasa. Ibarat makan ubi saja pastilah mengenyangkan, namun belum tentu lezat bagi mereka. Mereka *ngiras* bukan mengedepankan perut, melainkan lidah untuk membangun rasa.

"Rasa" ini dibangun dari pengalaman panjang untuk sampai dapat *nguja rasa*. Rajin masuk-keluar warung yang berbeda-beda dengan penebusan isi dompet yang tak sedikit. Lalu semua yang dilahapnya itu coba dikomparasikan. Disertai muatan harapan yang baik, berhasil menentukan mana yang lebih – pinjam lidah Belanda – *heel lekker* alias *uenak puol* karena beda warung beda tangan (teknik mengolah serta resep tambahan).

Setumpuk pengalaman inilah yang bikin lidah mereka terlatih icip-icip, seringkali dimaknai sebagai lidah suka "rewel" saat bertamu di daerah lain lalu mendapati makanannya kurang nikmat. Di samping banyak warung makan berserakan dan kondang *mirasa* (enak), kegemaran *keplek ilat* dan suburnya budaya *ngiras* pada gilirannya memicu lahirnya masakan sarat kreativitas.

Sayangnya, *kawruh* kuliner berikut terminologi lokal banyak tercecer dalam SICF yang digelar beberapa kali itu. Sekadar menerbitkan kamus mini istilah kuliner lokal, atau mengadakan lomba penulisan mengangkat tema kuliner tradisional yang diikuti remaja. Ikhtiar ini diniatkan untuk merawat warisan leluhur agar tidak amblas dicaplok zaman. Juga mengokohkan Solo sebagai surga kuliner di mata internasional dengan lebih bermartabat.

Yang tak kalah penting, pengayaan pengetahuan untuk generasi muda di era disrupti. Ketercerabutan dari akar tradisi menyebabkan banyak anak muda begitu asing dengan istilah lokal yang sarat nilai sejarah dan budaya. Ringkasnya, panitia mestinya juga bertanggung jawab "mengenyangkan" otak publik.