

Mengunyah (sejarah) roti di Surakarta

<https://beritagar.id/artikel/telatah/mengunyah-sejarah-roti-di-surakarta>

09:00 WIB - Sabtu, 28 April 2018

Heri Priyatmoko, dosen Prodi Sejarah, Fakultas Sastra, Universitas Sanata Dharma, menulis buku *Sejarah Wisata Kuliner Solo*



Belum lama ini, di Solo muncul serentetan peristiwa yang semuanya bertemali dengan perkara kuliner. Pertama, Presiden Jokowi pulang kampung *ngiras* soto bareng istri dan cucu. Kedua, Agus Harimurti Yudhoyono mampir ke warung Gibran Rakabuming Raka icip-icip martabak 8 rasa. Ketiga, *Solo Indonesia Culinary Festival 2018* mempopulerkan sate kere, nasi liwet, serta tengkleng. Keempat, peluncuran buku biografi pemilik toko roti Orion Solo memahat kisah keuletan menggenjot usaha produksi roti.

Dalam gugusan pengetahuan kuliner Nusantara, keberadaan roti memang sukar diremehkan. Makanan ringan ini termasuk sajian istimewa zaman kolonial. Hanya aristokrat, tuan kulit putih, dan kaum berduit yang leluasa melahapnya. Roti menjadi kawan *ngeteh* yang mentradisi di keluarga Eropa dan golongan darah biru. Beda dengan orang Jawa umumnya yang berkarib dengan kudapan putu, carabikan, wajik, kacang, gembili, randha keli, lemet, lemper, brem, dan karak.

Dalam urusan makan, komunitas Eropa tak perlu risau sewaktu mukim di Hindia Belanda. Di tanah kerajaan, lidahnya tetap termanjakan dengan sepotong roti. Di Surakarta dijumpai toko Orion, Ganep, dan Babah Setu. Nama yang disebutkan terakhir itu disinggung jurnalis *Bromartani* (12 April 1892). Diwartakan, masyarakat antusias menyambut moda baru tram beroperasi membelah kota. Lantaran kurang hati-hati dan tidak menggubris suara genta, kaki seorang wanita tergilas roda tram. Peristiwa itu terjadi di muka toko Babah Setu. "*Sukunipun ngatos kiwir kiwir badhe tugel*," tulis wartawan.

Selain menyuratkan usia tua toko Babah Setu bersetia melayani konsumen, sepotong fakta ini membuktikan letak warung yang strategis dan gampang diakses publik. Kini, toko itu bergeser di sisi barat Manahan. Sanggup bertahan selama

seabad lebih berkat faktor penikmat roti, strategi bisnis, dan manajemen perusahaan yang bagus. Banyak pilihan tempat membeli roti, semisal toko Orion yang berdiri tahun 1932. Warung di sisi utara Pasar Gedhe itu kondang penghasil kue mandarijn, di samping roti keju, roti pisang, roti cokelat, roti isi corned, dan roti semir.

Merujuk pengakuan Sanjoto Senyatanya (2018), mandarijn mengandung arti "priayi Cina", yang lahir dari kecerdasan menyiasati kelangkaan bahan baku tepung terigu. Memutar otak, juragan menggarap kue dari tepung umbi alias tepung garut. Mentega dari lemak sapi dicampur air dan garam. Dari bahan itu terciptalah kue, kendati belum sempurna. Daya kreasi dilamari ketekunan menuai untung besar di kemudian hari. Supaya roti menyasar ke pinggiran kota, diterjunkan "pasukan infantri" Orion bersenjata pikulan. Mereka terdiri atas para lelaki bercelana dan berbaju putih, berpeci, dan sarung dilipat di pinggang.

Perut wong desa diberondong roti seiring barisan *penglajo* (komuter -Red) yang menenteng makanan tersebut sebagai oleh-oleh keluarga. Novel sejarah *Kirti Njunjung Drajat* (1913) merekam kaum migran ulang-alik menumpang kereta api dari Stasiun Purwosari membawa *senik* dipenuhi roti serta mainan. Kabar itu menyediakan petunjuk, roti hadir di meja wong cilik tanpa gejolak. Ia melibas sekat sosial atas dasar ras ataupun ekonomi.

Suburnya minat mengonsumsi camilan mendorong pengembangan warung roti tidak hanya terpusat di Pecinan, Pasar Gedhe. Seperti diumumkan *Bromartani* (7 Mei 1881), orang Tionghoa sebagai bakul roti di Pasar Pon terlibat konflik dengan orang Jawa gara-gara kepergok *ngutil* (mencuri) dagangan berupa 3 biji roti gandum dan 3 biji untir-untir. Selain aspek lokasi dan pedagang, realitas historis ini juga menerangkan roti tak luput menjadi incaran pencuri. Masa itu, barang curian bukan terbatas pada uang, emas, atau benda berharga lainnya.

Di kawasan kota sendiri, roti makin menjamur berkat kehadiran hotel yang berusaha meladeni para tamu dengan aneka kuliner. Bermodal perlengkapan canggih, koki hotel bertopi tudung warna putih tak lintang pukang menyiapkan sarapan pagi bagi penginap, berupa bubur (*kinderen rijstaf*), roti dan mentega (*brood met boters*), dan keju (*kaas*). Terkait mentega, *Djawi Kondo* (4 Mei 1906) memberitakan dalam perniagaan beredar mentega palsu dari Kendal yang disebut margarin. Diharapkan pemerintah menelurkan regulasi guna mengawasi pasar mentega, karena bahan tersebut penting dalam hidangan Eropa.

Selain itu, untuk sarapan para penginap, juga tersaji *sandwich* yang terbuat dari roti diolesi mentega lalu diisi potongan daging tersusun rapi. Sesuai *pranatan dhahar* ala Eropa, para tamu di hotel memakai pisau dan garpu untuk mengiris roti atau daging. Dicuil dengan tangan dianggap *ndesodan* kurang sopan. Kian kemari, variasi roti bertambah. Dan uniknya, memuat nilai filosofi. Semisal, roti kecil hasil garapan toko Ganep yang berdiri pada 1880an.

Sawo kecil merupakan buah sawo yang buahnya mungil, sebesar rambutan dengan kulit polos mengkilat yang tipis dan mudah terkelupas. Berwarna kemerahan jika telah matang. Rasanya manis terkadang agak sepat dan bijinya bulat lonjong. Biji sawo kecil bisa dipakai untuk dolanan. Daun pohonnya rindang, nyaman duduk di bawahnya di siang hari panas. Lantaran banyak dijumpai di Keraton Kasunanan, pohon sawo kecil ini dianggap sebagai pohon istana.

Sengaja atau tidak, selain merujuk pada keteduhan dan irama alam yang terbaca dari lambaian daun sawo, dipilihnya nama "kecik" sebagai merek roti bisa mendekatkan dengan dunia anak-anak, pelaku dolanan kecil. Roti tak mandek mengikuti laju sejarah Indonesia. Era pendudukan Jepang, toko roti memperoleh order membuat moci untuk memenuhi nafsu lidah tentara Jepang, sedangkan

tawanan Belanda setia dengan roti. Moci berbahan dasar tepung beras, dibentuk bulat-bulat dan di dalamnya berisi kacang. Rasanya enak, dan mereka tinggal *ngemplok*.

Waktu terus menggelinding. Dalam periode revolusi, serdadu Belanda merangsek mengganggu kemerdekaan Indonesia. Budaya bersantap roti mereka tak sirna meski sedang berlaga di medan perang. Berbekal tepung, mereka mendatangi pemilik toko roti menyodorkan kerjasama memproduksi *militaire bakkerij*, yakni roti yang dikonsumsi tentara Belanda bersama pegawai sipil kolonial. Tak banyak orang tahu, juragan roti tak mau menerima tawaran itu walau diiming-imingi upah luar biasa jumlahnya. Bila mau, saban bulan bisa membeli mobil mercedes dengan jumlah upah yang diiming-iming itu.

Bakul roti adalah seorang republiken tulen, sehingga tidak rela menggadaikan jiwa nasionalisme demi mengejar kemewahan belaka. Akhirnya, pembesar Belanda menginstruksikan para tentara berusia muda untuk berjibaku di dapur: bikin roti. Dalam panggung sejarah kuliner, perang agresi militer yang melibatkan tentara Belanda dengan kaum republiken diibaratkan "keju versus singkong". Logistik Belanda ialah roti yang digarap di kota. Sementara pasokan makanan tentara pelajar disokong oleh rakyat.

Demikianlah, kilas balik sejarah roti di salah satu sudut Indonesia yang terpatri dalam ingatan kolektif. Roti bukan sekadar urusan perut, empuk, dan lezat. Kecekatan dan kreativitas usahawan berhasil menyumbang keragaman jenis roti dan memperkaya cerita historis yang tak ditemukan dalam pustaka maupun laman internet. Dari tenunan kisah itu, tersembul potongan kearifan sejarah wirausaha, pelajaran toleransi, dan nasionalisme.