



KR GROUP
http://www.krjogja.com

Kedaulatan Rakyat

Suara Hati Nurani Rakyat

Terbit Sejak 27 September 1945

JUMAT WAGE

4 JANUARI 2019 (26 BAKDAMULUD 1952 / TAHUN LXXIV NO 97)

Saling-silang Sejarah Cendol

KABAR teranyar di jagad kuliner Asia Tenggara, yaitu Singapura mengaku cendol sebagai minuman asli mereka. Pengakuan ini diumumkan di media internasional. Tak ayal, cepat mengundang reaksi publik. Klaim sejarah tersebut ditanggapi Malaysia, juga Indonesia. Pemerhati kuliner Nusantara, William Wongso, mengatakan bahwa cendol bukan hanya tersedia di Indonesia, Singapura, dan Malaysia, namun juga di negara Asia Tenggara lainnya, tanpa kecuali Vietnam dan Thailand.

Klaim Singapura itu justru memantik diskusi untuk menjembarkan pengetahuan perihal minuman cendol sebagai warisan budaya yang selama ini diabaikan. Mari kita cermati dari segi bahan utamanya. Cendol atawa dawet lazim terbuat dari tepung beras. Atlas sejarah klasik dibentangkan, diketahui bahwa beras sudah dikenal nenek moyang Indonesia berabad silam. Kakawin dan kidung berbahasa Jawa Kuno keluaran abad VIII hingga XIV menceritakan raja mengunjungi area pedesaan dan memergoki sejumlah petani menanam padi.

Jurnalisan pangan, Andreas Maryoto (2008) mengutip kakawin yang menyebut beberapa biarawan menanam padi. Tersurat pula keberadaan lumbung padi. Kitab Desawarnana atau Negarakertagama memperkaya pengetahuan perihal beras. Dibeberkan, raja memanggil rakyatnya *mbabad alas* (membuka lahan), lantas dipakai untuk sawah. Periode Majapahit hingga Mataram Islam, ekspor beras terus digiatkan berkat irigasi sawah yang bagus.

Varian Kuliner

Muncul kreativitas masyarakat Jawa dalam memanfaatkan beras. Selain diolah menjadi nasi, dibuat karak, dan digoreng, beras dapat melahirkan varian kuliner, yakni dawet. Minuman cendol memperkaya sajian meja makan adalah buah kreativitas orang Indonesia setelah berjibaku di *pawon*, bukan sekadar meniru orang luar. Sejarah menunjukkan, tat kala masya-

Heri Priyatmoko

rakat Nusantara tempo dulu hendak bikin cendol tak perlu impor bahan atau bersusah payah merengsek minta dipasok beras dari negeri tetangga. Malahan mencuat aspek kemandirian dalam pengadaan bahan cendol ratusan tahun silam.

Kosakata dawet juga dijumpai dalam *Serat Centhini* yang disusun tahun 1814-1823. Mengelilingi pedesaan Jawa, juru tulis kerajaan memotret adegan menjamu tamu, memberi wejangan, dan pelaksanaan upacara adat yang memakai sesaji makanan. Sewaktu para tokoh menginjakkan kaki di tlatah Mataram melihat warga setempat tengah mengelat acara perkawinan. Sebagai wujud kepatuhan terhadap tradisi, dibikin aneka sesaji saat proses memasang *tarub*. Antara lain *dawet*, *sega wuduk*, *sega golong*, *jajan pasar*, *rujak*, *jenang abang* dan *jenang putih*. Dalam tradisi Jawa, cendol melengkapi sesaji memang menjadi salah satu syarat untuk terkabulnya permintaan dari mereka yang mengadakan upacara. Berarti, elemen cendol adalah minuman yang digunakan untuk selamatan pula, di samping hidangan tamu.

Membumi

Pada kesempatan lain, pujangga istana berkunjung ke Dukuh Bustam. Kepala dukuh bernama Ki Arsengbudi menikah dengan Nike Wiyadi. Lelaki itu bertanya ke belahan hatinya yang tampak berpeluh di *pawon*. Aneka makanan serta buah-buahan tersedia. Memang, pagi itu tak biasanya sang istri *olah-olah* sebanyak ini seperti hendak kedatangan rombongan tamu. Di meja tersaji *dawet*, *jadah*, *randha keli*, *mendut*, *gemplong*, serta makanan lainnya.

Cendol kian membumi dan sukar tergerus zaman lantaran

dalam kehidupan sehari-hari, cendol diminum serta ajeg menguntit orang Jawa dalam ritual budaya. *Serat Tatacara* (1911) garapan Padmasusastra mengungkapkan, ketika umur kandungan seorang calon ibu sudah melewati bulan sepuluh dan belum ada tanda-tanda kelahiran, keluarganya dianjurkan membuat *dawet plencing* untuk menggelar selamatan kecil-kecilan. Tanpa perlu didoakan modin atau pemuka agama terlebih dahulu, dawet tersebut dijual ke anak-anak dengan uang berupa *wingka kreweng* alias pecahan genting. Selepas minum, para bocah diminta lari *plencing* (cepat). Asa terpacak, sang bayi dalam kandungan tergoda mengikuti mereka yang berlarian riang itu. Ringkasnya, bayi segera lahir.

Demikianlah, cendol begitu kaya cerita dan makna. Ia tidak bisa diklaim secara sepihak milik satu negara. Pasalnya, berabad lampau cendol juga telah menemani orang Jawa. Keunikan cendol ialah sukses melewati ruang dan waktu, juga menabrak sekat sosial. Lidah kaum berduit hingga wong cilik lumayan akrab dengan cendol. □ - e

Heri Priyatmoko, Dosen Sejarah, Fakultas Sastra, Universitas Sanata Dharma. Penulis buku *'Keplek Ilat: Sejarah Wisata Kuliner Solo'*

Pojok KR

Proyek underpass Kentungan segera dimulai.
- Pengguna jalan harus sabar dulu.

KPK terapkan pemborgolan.
- Biar koruptor tidak melambaikan tangan.

1.043 pejabat DIY dilantik.
- Harus jalankan amanah dengan baik.

Berab