

Menyantap (Sejarah) Gudeg

<https://news.detik.com/kolom/d-4458377/menyantap-sejarah-gudeg>

detik.com Jumat, 8 Maret 2019

Heri Priyatmoko

Dosen Sejarah, Fakultas Sastra, Universitas Sanata Dharma

Penulis Buku "Sejarah Wisata Kuliner Solo"



Belum lama ini muncul dua peristiwa penting yang bertemali dengan perkara makanan gudeg di kampung halaman Pak Jokowi. Pertama, perayaan rumah makan Gudeg Adem Ayam genap berumur separuh abad. Emmy Lies Rosmajati (71 tahun), juragan Adem Ayam, mengaku tak main-main dalam menjaga cita rasa masakan gudegnya. Misalnya, ia rela nongkrong di dapur demi mengontrol olahan rumah makannya hingga mengawani karyawan berbelanja ke pasar saban pagi.

Kedua, haul Gus Dur di Solo yang dipenuhi lautan manusia itu ternyata menggugah memori. Bapak bangsa ini dikenang suka "keplek ilat" (memanjakan lidah) saban bertandang ke Surakarta. Mampir dhahar ke Rumah Makan Adem Ayam, Gudeg Ceker Margoyudan, dan restoran lainnya tak pernah dilewatkannya. Memang, gudeg selama ini di-daku (dikukuhkan) sebagai kuliner khas Yogyakarta, kota kembar (kalau tidak dapat disebut saingan) Solo. Namun, bukan berarti gudeg tidak punya cerita di Kota Bengawan. Bedanya gudeg Solo dengan Yogya terletak pada rasa. Coklat tua kemerahan (kental sekali), medhok, dan rasanya manis lantaran gula jawanya rada royal ialah ciri yang menempel pada gudeg Yogya. Yang keputih-putihan, santen-nya agak kental merupakan gudeg gaya Surakarta.

Gudeg diyakini berasal dari kata "hangudeg", yakni memasak nangka, kelapa yang diambil santannya, dan daun melinjo dengan kualii besar. Ia tak hanya hidup di Yogya. Proses penyebaran gudeg terbaca dari Serat Centhini (1814-1823) yang di-anggit barisan pujangga Kerajaan Kasunanan Surakarta Hadiningrat. Pengembaraan Cebolang bersama santri lelana ke rumah Pangeran Tembayat di Klaten dan Endrasmara di Wonogiri bersemuka dengan gudeg di meja makan. Bahkan, tercatat pula jenis gudeg manggar (bunga kelapa) beserta

kupat, daging ayam, bubuk kedelai, serta telur ayam. Dewasa ini, gudeg manggar masih bisa dijumpai di pawon Bantul.

Periode Serat Centhini sebagai fase penting pencatatan kekayaan budaya Jawa telah tersudahi. Penguasa istana Kasunanan bersama bawahannya turut me-ngicipi se-pincup gudeg. Bukti itu terpapar dalam Serat Jatno Hisworo. Dirwayatkan, Paku Buwana IX (1861-1893) memborong nasi gudeg plus nasi liwet yang diolah para bakul dari Baki, Sukoharjo. Hidangan itu untuk ngingoni rombongan niyaga yang menghibur penghuni istana dengan alat musik karawitan semalam suntuk.

Berikut ini saya cukilkan faktanya: bade antoekipoen abdi dalem nijogo waoe mawi kaparingan nedo kaborongaken sekoel goedeg, sekoel pelas, sekoel liwet, sedajanipoen kawoelo dalem tijang doesoen Baki, kadawoehan neda satoewoelipoen soepados mangke bodjonipoen boten soesah njadijani sarapan.

Cuplikan cerita di atas memperlihatkan nasi gudeg garapan dapur penduduk Baki, Sukoharjo menjadi pilihan favorit kalangan istana. Sedari lama ia dicicipi kaum bangsawan yang menduduki posisi sosial teratas dalam piramida sosial versi kerajaan. Abdi dalem yang ikut menyantap gudeg dan kepincut mengulanginya lagi bisa membelinya langsung ke Baki yang jaraknya 6 kilometer dari pusat kota.

Ketenaran gudeg di Solo makin tak terbendung selepas media cetak turut mengabarkannya ke publik. Majalah Kajawèn bertarik 1929 dalam rubrik "Jagading Wanita" memuat perkara olah-olah: Gudeg, sambel goreng, iwak duduh. Olah-olahan warni tiga punika manawi sampun dipun pupukaken wontên sanginggiling sekul, sekulipun lajeng nama sekul senenjong. Limrahipun sade wonten ing Surakarta. Terjemahan bebasnya: gudeg, sambel goreng, daging kuah. Masakan tiga jenis ini ditumpangkan di atas nasi. Selanjutnya, nasi itu disebut nasi senenjong. Menu ini biasanya dijual di Surakarta.

Sekalipun sekelumit, keterangan dari majalah lawas itu cukup berharga lantaran menyiratkan kreativitas wong Solo dalam menciptakan jenis makanan baru yang bersumber dari sepiring gudeg. Maklum jika hidangan ini hanya dijumpai di kota tersebut, dan diburu penikmat gudeg. Kreativitas serupa juga bisa kita peroleh di warung Gudeg Ceker Bu Kasno (Margoyudan). Warung legendaris ini sudah mengada sedari 1932. Meski bukanya dini hari, tetap saja olahan pawon Bu Kasno dinanti penggemarnya. Unikny, usaha yang mewarisi resep sang ibu tersebut menghabiskan seribu biji ceker dalam semalam. Ceker yang dililiti sedikit daging itu umumnya disantap gadon atawa tanpa nasi. Ceker semula hanyalah pelengkap, tapi rupanya membawa berkah.

Keberlanjutan pendoyan gudeg di lingkaran istana dijumpai pada era Paku Buwana X (1893-1939). Sekalipun menu Eropa mewabah di meja penguasa berupa sup, selat, dan roti, Paku Buwana X lebih doyan masakan lokal seperti gudeg pakis yang disajikan dibungkus daun pisang. Raja yang digelar "Kaisar Jawa" ini lebih mengedepankan selera kuliner Jawa, maka tak jarang menitahkan perempuan istana memasak gudeg pakis bersama pecel lumbu, blenyik, gembrot, dan cabuk rambak.

Masa gemilang kerajaan tamat, bersalin negara Republik. Gudeg masih kebersamai masyarakat Surakarta. Jurnalis Matu Mona dalam catatannya mengabarkan, beberapa pejuang Indonesia menjual senjata sepulang dari medan perang. Mereka membutuhkan duit untuk belanja sehari-hari. Senjata yang ditentengnya dijual ke tukang catut (makelar). Senjata dilepas dengan harga Rp 12.000. Mengingat ukuran hidup di Solo terbilang murah, uang segitu dapat dipakai untuk berfoya-foya. Untuk membeli sepiring nasi gudeg hanya seperak setengah, telah mengeyangkan perut.

Demikianlah, gudeg bukan hanya urusan teknis, tapi juga nilai pengetahuan kuliner yang diwariskan berabad-abad. Tak hanya perkara kesabaran tatkala mengolahnya, tapi kita diajarkan pula tidak menyia-nyiakan bahan pemberian Gusti Allah seperti gori (buah nangka mentah), tanpa harus impor. Sebagai produk kreativitas, gudeg terlampau sulit dicomot untuk

menambahkan keragaman mie: rasa soto, rasa rendang, rasa sate, rasa tengkleng. Belum ada mie rasa gudeg. Pahalnya, tersekam nilai filosofi di balik proses pengolahan gudeg yang butuh kesabaran. Bukan sebatas enak dan kenyang sewaktu menyantapnya. Tetapi kita dipandu menghayati roncean sejarah lokal Solo-Yogya dan juga memikirkan makna yang terselip di dalamnya bahwa makanan tradisional (kuno) tak selalu kalah disandingkan makanan Barat yang dianggap modern.