

# Mbok Lindu dan Keragaman Kuliner

Heri Priyatmoko  
Dosen Sejarah di Fakultas Sastra  
Universitas Sanata Dharma

Sejumlah surat kabar ramai memberitakan Mbok Lindu. Perempuan ini diyakini sebagai balai gudeg tersepuh di telatah Jogja. Usianya hampir seabad, namun tak menyurutkan angatnya untuk meladeni pembeli sekaligus rebalkan identitas Jogja sebagai Kota eg. Mbok Lindu menyajikan gudeg basah, gan citranya yang tak terlalu manis seperti eg umumnya. Sambal goreng kreceknya itarasa cukup pedas dengan taburan cabai it di atasnya yang sangat pas menjadi damping gudeg.

ari tangan seperti Mbok Lindu inilah, anan tradisional Indonesia bisa tetap itap dan bertahan dari gempuran makanan it. Sebetulnya, pengaruh kuliner Barat di a makan kita sudah terjadi sejak periode nial, dan dimulai dari lingkaran kelompok ysawan. Sejarawan UGM, Darius Soetman 9) menginformasikan, putra-putra darah keraton yang mengenyam bangku sekolah it pada musim liburan sering tinggal di ah keluarga Belanda dan ikut bersantap ana. Dengan aktivitas yang diulang-ulang mereka akhirnya tak canggung dengan a makan Walanda yang anti muluk dan uk ngesot di lantai laknya mayoritas umi Jawa. Perut tak lagi kaget sewaktu icicipi kuliner Eropa.

ih-alih mendampat keluarga Eropa yang ularkan budayanya, rasa senang malah desaki lorong kafu bangsawan melihat apa rjakan buah hatinya itu. Sebab, konsumsi kultur makan Eropa bakal mengontrol status al serta menumbuhkan rasa bangga di m sanabari mereka. Tempo dolelo, nilai ural Eropa yang dimiliki lapisan sosial as itu dipaliami sebagai bentuk buklaya (yang beraroma modern dan penuh gengsi, at pemahaman bulat tersebut, seperangkat aya kuliner Barat leluasa masuk di negol em bangsawan tanpa harus menggsur aya Jawa yang dominan.

Bagaimana kita sekarang, barisan aristokrat (punya kebiasaan bersantap sehari tiga kali, pagi, tidah bergoyang merasakan gudeg, pisang keju, segelas teh, dan secangkir Sianenya, di meta dhabani terhidano



Slang telah bersatin son. Mereka masih meniru gaya masyarakat Eropa di Hindia Belanda, yakni ngeteh di beranda rumah dikawani kue dan roti. Selepas senja runtuh, seluruh anggota famili berkumpul di ruang makan untuk bersantap malam sembari bercakap-cakap demi menjaga harmoni keluarga. Asap dapur rumah terkepul. Koki pribumi berpeluh memasak biefstuk, aneka sop, ragam sayur, dan bermacam olahan daging demi memenuhi keinginan sang juragan.

## Pembauran Budaya

Kellru jika kita menganggap komunitas Eropa anti terhadap kuliner Jawa. Toewan kulit putih kala tertentu menikmati hidangan indische rissatstel di hotel dan restoran. Misalnya, nasi

keluarga Belanda dan keturunannya.

Soul pembauran budaya kuliner, istana Kasunan Surakarta yang dibilang sebagai benteng kebudayaan Jawa, ternyata jebol pula oleh gempuran makanan Eropa. Raja bersama kerabatnya menumbuhsuburkan unsur kuliner Barat melalui acara kembang bujana atau pesta makan besar. Pesta semacam ini rutin diadakan di njero keraton mengingat mayoritas keluarga bangsawan selalu merayakan siklus hidup manusia Jawa yang dibarengi acara pesta boga.

Sri Margana (2004) menyodorkan contoh, pada 23 September 1889, raja Paku Buwono IX mengadakan upacara khitanan putranya yang kelak menjadi Paku Buwono X. Pesta perjamuan makan ini dihadiri residen Surakarta, tuan kebun, dan bangsawan. Lantaran memendangi para

kontonan, mereka disugahi teh dan roti (snack). Realitas ini sering pula kita jumpai takkala menghadiri acara hajatan, berarti terjadi kontinuitas sejarah. Selanjutnya, tamu dipersilahkan melahap makanan yang telah dibidangkan. Kebiasaan yang berlaku di hotel besar di Hindia Belanda coba diterapkan pada pesta malam itu. Semisal, para pelayan berpakaian resmi, suatu gaya yang dianut oleh pemilik jasa catering kala melayani orang hajatan di gedung dewasa ini. Kuliner Eropa dan minuman wine di tata rapi di meja. Fakis tersebut membuktikan bahwa pawon istana tak melulu memasak makanan Jawa, tapi juga olah-olah kuliner dan minuman Eropa.

Dari paparan ini, dapat dipahami bahwa benturan peradaban tidak terjadi di atas meja makan