

Memahami Mbok Lindu dan Koki

SOAL gudeg, Kota Yogyakarta memang jempolan. Kenyataan ini, salah satunya, diperkuat keberadaan Mbok Lindu, nenek penjual gudeg berumur 96 tahun. Ia berjualan di depan Hotel Grage Ramayana, jalan Sosrowijayan. Beberapa waktu lalu, media sosial dan sejumlah koran ramai memberitakannya. Dan, menitipkan pesan tersembunyi: ada kegigihan sekaligus kesederhanaan terpancar dari paras Mbok Lindu yang patut ditiru seluruh anak bangsa.

Betapa tidak? Di umur hampir seabad yang idealnya *nglaras* atau bersantai di rumah, nenek delapan orang cicit ini masih memaknai hidup dengan kerja, kerja, dan kerja! Eloknya, ia tak hanya berjualan, namun juga mengolah seluruh dagangan. Proses memasaknya pun masih mempertahankan cara tradisional, yakni menggunakan kayu bakar.

Ya, dialah penjual sekaligus koki. Sesungguhnya, kerja kebudayaan bidang tata boga yang digumuli Mbok Lindu sejak era kolonial ini menjadi kritik alias *alarm* peringatan kepada para koki Indonesia yang berkiblat (baca: memuja) pada resep dan makanan Barat. Mbok Lindu juga sebagai halaman pembuka untuk memahami sejarah *kokkie* (juru masak) Tanah Air.

Riwayat Koki

Memahat riwayat koki sama halnya mengais remah-remah sejarah dalam kehidupan sosial masyarakat perkotaan. Dulu hingga sekarang, keberadaan koki jarang disinggung. Seperti pekerjaannya yang berkulat di belakang, ia tak pernah diposisikan sebagai lakon utama dalam panggung sejarah khasanah kuliner Nusantara dan gaya hidup kaum elite yang tercermin dalam sajian di meja makan. Padahal, koki adalah juru kunci atau saksi bisu yang memahami proses dialog peradaban kuliner Barat dan Timur.

Dalam urusan *olah-olah* makanan, para nyo-nya pejabat tinggi Belanda dan *toewan* kebun lebih mempercayakan dan bergantung kepada juru masak pribumi. Fadly Rahman (2011), yang mengadakan penelitian tentang budaya kuliner di Indonesia periode kolonial, pernah menulis dengan analisis cemerlang dan bahasa

Heri Priyatmoko

yang renyah kenapa istri orang Eropa bersikap demikian. Pelayanan dan kehidupan serbame-wah merupakan biang keladi wanita Belanda menjadi malas melakoni tugas sebagai istri yang cekatan di belakang.

Dengan kenyataan itulah, koki pribumi memainkan peran utama di lingkungan keluarga Eropa dan bangsawan. Di pundaknya, terpicul tanggung jawab besar: memasak plus menyajikan makanan enak untuk majikan. Modal kemampuan *rajang-rajang* bahan dan menyala-kan kompor gas agar bisa memasak lebih cepat dan efektif, belum cukup. Di samping peka terhadap selera juragan, dia musti pintar menyajikan kuliner Eropa yang disantap malam hari dan hidangan *rijsttafel* untuk makan siang. Masakan Eropa dan *rijsttafel*, kala itu, merepresentasikan citra kelas sosial yang tinggi. Tak ayal, juru masak yang jago membuat hidangan jenis ini menjadi kebanggaan dan rebutan dalam dunia keluarga Eropa dan aristokrat.

Simbol Identitas

Jasa koki juga semakin dibutuhkan manakala restoran dan hotel menjamur di perkotaan Jawa. Permulaan abad XX, restoran dan hotel merupakan simbol identitas dan gaya hidup baru bagi kalangan kelas menengah ke atas dalam hal menikmati sajian makan. Dari hasil penelusuran Andika Ariwibowo (2011) terkuak, koki *prigel* memasak untuk sarapan dan makan malam para tamu. Menunya antara lain, *soep*, *schoutel*, sayur, aneka olahan daging, dan buah. Disajikan pula *bier*, *jenever*, *ijs water*, *vermouth*, dan minuman keras lainnya usai santap malam. Dari sinilah, awal-

nya koki diam-diam masuk dalam pusaran program pariwisata yang digeber pemerintah maupun swasta. Peluang ditangkap. Di kota, muncul lembaga pelatihan memasak siap mengantarkan siapapun yang berhasrat jadi koki.

Koki yang mayoritas diisi kaum laki-laki ialah hasil gembengan dari pendidikan ala Barat. Kendati demikian, mereka mestinya bersemangat *nguri-uri* dan memromosikan warisan budaya kuliner Indonesia. Juga, tak malu memopulerkan piranti memasak tradisional sebagai artefak budaya Nusantara. Contohnya, *anglo*, *keren*, *kuali*, *pengaron*, *kendhil*, *cowek*, *kekep*, *genhong*, *kukusan*, *salang*, *kalo*, *cething*, *tenggok*, *irus*, *enthong*, *parut* dan lainnya. Selain Mbok Lindu, siapa lagi kalau bukan kita yang menjaga tinggalan leluhur itu. Masyarakat Yogyakarta mestinya angkat topi kepada Mbok Lindu... □ - o

Heri Priyatmoko SS MA, Dosen Sejarah, Fakultas Sastra Universitas Sanata Dharma.

13 FEBRUARI 2016
4 JUMADILAWAL 1949
TAHUN LXXI NO 136

KR