

Menyantap Cerita Jenang



Heri Priyatmoko

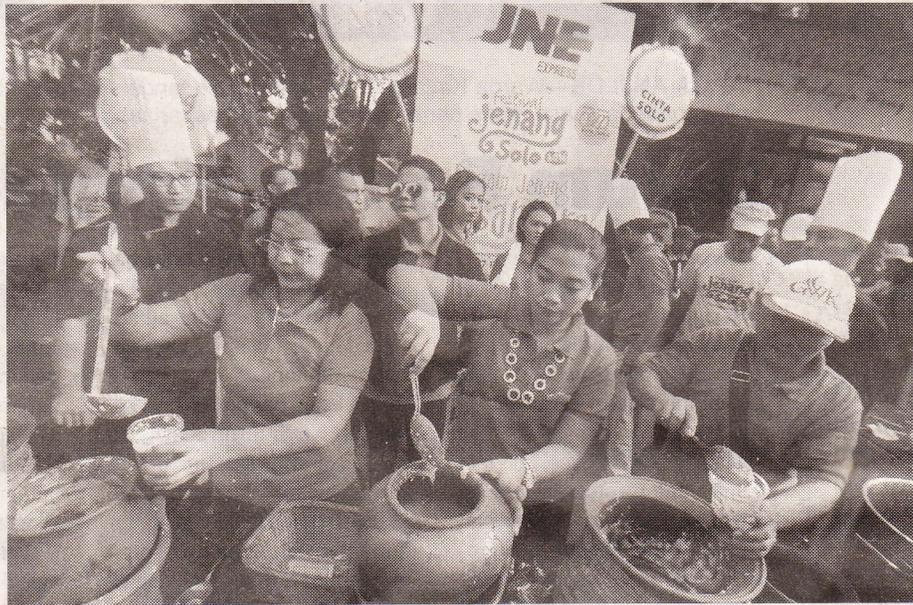
Dosen Sejarah, Universitas Sanata Dharma
Sejarawan Solo

Festival Jenang Solo kembali dihelat. Gelaran ini bak lonceng pengingat agar publik menaruh peduli terhadap kuliner tradisional asli Nusantara, khususnya jenang atau bubur. Bila lonceng tak dibunyikan, bisa-bisa kita kian terlena menggandrungi makanan asing yang dibumbui unsur modernitas serta melupakan serpihan kekayaan leluhur. Gampang dicap primitif, mengalami kemunduran, serta *ndesa* jika kita rutin menikmati jenang, grontol, tiwul, uwi dan ganyong yang merupakan kuliner kita sebenarnya. Namun, mental kita disulap menjadi percaya diri dan berlagak modern selepas melahap hamburger, pizza, steak, dan KFC yang sebetulnya tidak punya akar historis dengan Indonesia.

Penjajahan industri budaya kuliner begitu masif tidak butuh bedil dan meriam laksana kompeni menggempur balatentara Sultan Agung, penguasa kerajaan Mataram Islam yang keok dalam peperangan kala merebut Batavia. Mereka kini cukup mereproduksi wacana biner: makanan modern (maju) disandingkan makanan tradisional (kuno) menjaral dalam benak masyarakat Indonesia. Kemenangan industri makanan Barat mencapai puncak ketika anak bangsa perlahan menghapus satu persatu

doa. Menilik kahanan ini, jenang secara nyata digempur dari dua kutub.

Fakta berharga yang perlu kita bedah, yaitu jenang bukanlah produk budaya yang berumur "kemarin sore". Ia terentang melewati ruang dan waktu yang panjang dalam gerak sejarah Nusantara. Mari kita melacak jejak sejarahnya demi melakukan legitimasi budaya. Zaman kerajaan Kediri sekitar abad XII, lahir *Serat Lubdaka* karangan Mpu Tanakung. Naskah klasik tersebut memuat selarik kalimat: *ikang carububur pehan bubur gula*



Dok

liwet acarub katak wilis (adapun sebagai sesajian ialah bubur susu [santen] dan bubur gula, nasi liwet dicampur —diberi lauk— katak hijau).

Tersurat bukti bahwa jenang telah ada dan berjejal dengan tradisi ritual setempat selama ratusan tahun. Kalau ditarik mundur lagi, jenang sebagai bentuk cara memasak (dijenang atau dibubur) bahan makanan, kemungkinan besar sudah hadir sejak manusia klasik mengenal piranti mema-

Dokumen sejarah yang agak muda merekam jenang, yaitu *Serat Tembangraras* atau sohor disebut *Serat Centhini* (1814-1823). Pimpinan proyek, Pangeran Adipati Anom Amangkungara III yang selanjutnya menjadi Paku Buwana V (1820-1823) ini, kepingin memunguti kepingan pengetahuan budaya Jawa yang berserakan di area pinggiran sebelum tergilas dan terkubur akibat tak kuat menahan gelombang budaya asing. Buah hati Paku Buwana IV (1780-1820) tersebut hendak menyelamatkan

wilayah Mataram, membuat sesaji jempolan bernama Nyai Sriyanta membeberkan aneka sesaji. Dalam pelaksanaan hajit pernikahan disorongkan ragam hidangan untuk sesaji di setiap tahap acaranya. Sesaji sebelum memasang tarub, di antaranya *jenang abang*, *jenang baro-baro*, dan jenang putih. Di kawasan yang sama, pagi hari warga bergotong-royong mengatur segala sesuatu yang dibutuhkan dalam suatu perhelatan. Selepas itu, disiapkan *sajen ruwatan*. Sebut saja, *jenang blowok*

pengetahuan Jawa yang penting, termasuk kuliner, untuk dikabarkan ke generasi berikutnya di kemudian hari. Pujangga Raden Ngabehi Ranggasutrasna, Raden Ngabehi Yasadipura II, dan Raden Ngabehi Sasradipura dititahkan terjun lapangan demi merealisasikan keinginan mulia anak raja itu.

Para pujangga istana menulis perjalanan putra-putri Sunan Giri yang berpencah dan berkelana ke berbagai wilayah di Pulau Jawa. Takkala tokoh petu-

bang biru ijem pethak cemeng myang kuning, *jenang lemu sanga*, dan *jenang katul*.

Episode lainnya, Mas Cebolang di Kerta (ibukota Mataram) bertamu ke rumah Amat Tenggara dan ibunya yang menjadi abdi dalem keraton. Lantaran melihat kondisi tuan rumah miskin, Mas Cebolang yang digdaya lantas menciptakan sederet hidangan makanan seperti *jenang dodol*, *jenang nangka*, *jenang duren*, dan *jenang jiwit*. Area candi Pram-

jenang pala arum gurih, *jenang duren*, *jenang nangka* dan lainnya.

Kisah berikutnya di Wanamarta. Usai menggelar upacara kenduri dan pembagian *berkat*, Ki Bayi Panurta mengeluarkan hidangan untuk tetamu yang hadir. Sajiannya antara lain *jenang kenul*, *jenang candil*, *jenang caca*, dan *jenang kalong*. Masih di Wanamarta, Jayengswesti menitahkan belahan hatinya bernama Ni Turida membuat nasi *senanjung*. Turida dipenuhi perasaan gugup sewaktu menyiapkan makanan. Dibantu adiknya, ia menata berbagai makanan yang berupa buah-buahan dan makanan jajanan. Antara lain *randha keli*, *rara mendhut*, *pipis tuban*, *sempurna*, *lemet pasung*, *lemper*, *gempol pleret*, *jadah*, *jenang dodol*, serta *jenang jagung*. Setelah semuanya tersedia, Jayengswesti mempersilahkan Seh Amongraga menyantapnya. Begitu komplis hidangan menjamu tamu dimaknai sebagai anugerah dari Gusti Allah. Terekam pula makanan *jenang tetel* di Wanamarta ketika Ni Malarsih menyiapkan makan pagi di pendhapa, dibantu oleh Centhini dan Sumbali mengatur tata letak makanan.

Tenunan fakta tersebut memperlihatkan jenang selain dikonsumsi, juga sebagai pelengkap upacara adat dan selamatan. Dalam perspektif historis-antropologi, jenang tak hanya bertemali dengan aspek fisiologis dan biologis manusia, melainkan secara menyeluruh terserap dalam suatu sistem budaya makanan yang mencakup kegiatan produksi, distribusi, dan konsumsi makanan.

Jenang dimakan guna menambah kekuatan, kesehatan, dan mengembalikan tubuh prima. Tak berlebihan jika jenang sumsum ditempatkan sebagai hidangan purna kerja untuk mengembalikan kekuatan bagi orang yang bekerja. Se-