

## Lodeh dan Tolak Bala

<https://news.detik.com/kolom/d-4973337/lodeh-dan-tolak-bala>

dimuat di Detik.com 11 April 2020

Heri Priyatmoko

Dosen Sejarah, Fakultas Sastra, Univ Sanata Dharma

Founder Solo Societeit



Hari berganti hari, sayur lodeh rupanya masih ngetop. Mentari merekah, kaki menapak di pasar tradisional, mengantar ibu berbelanja kebutuhan rumah. Naluri saya sebagai peneliti muncul. Mendekati bakul sayuran, melontarkan sejumlah pertanyaan: apakah aneka bahan untuk memasak *jangan* lodeh masih diburu. Kepalanya mengangguk, meyakinkan saya dengan menunjuk terong, so, jagung muda, kacang panjang, bung, lombok hijau, kluwih, dan lainnya.

Makanan tradisional itu menjadi *kembang lambe* sejak beredar kabar bahwa ia diyakini bisa mengusir *memala* atau pageblug korona yang *ngorak-arik jagad cilik*. Kendati belum ada konfirmasi dari pihak Kraton Yogyakarta perihal titah dari Sri Sultan Hamengkubuwono X untuk *olah-olah* lodeh, masyarakat yang diasuh kebudayaan Jawa rela berpeluh di pawon *mangsak* lodeh.

Kenyataan ini tidak dapat dijadikan bahan olok-olokan jika kita menimbang ciri manusia Jawa yang gemar bermain simbol. Kebudayaan Jawa memang kaya akan simbol dan makna. Dengan penafsiran canggih (*gotak-gatuk*), aneka bahan lodeh disimbolkan sebagai sarana penolak bala. Sejumlah harapan mulia terbungkus dalam setiap bahan itu. Kebetulan, sederet bahan tersebut tersedia di pasar tradisional atau cukup order kepada pedagang sayur keliling. Tanpa pusing menelaah dengan pendekatan semiotik, asa yang terpacak pada sayur lodeh diamini begitu saja oleh khalayak.

Jika sudi membedah memori kolektif wong Jawa beserta catatan lama, sepiring lodeh sejatinya tidak pernah hadir dalam situasi genting seperti pageblug, paceklik, atau masyarakat sedang *nandang pacoban* (mendapatkan halangan), sekalipun lodeh sudah mengada sedari periode akhir Mataram Kuno. Saya menyimak cerita yang dironce dalam *Babad Majapahit* dan *Serat Damarwulan* yang dianggit jelang keruntuhan dinasti Majapahit. Naskah kuno ini

menyebut nama masakan lodeh bersama nasi punar, menir, kerupuk, srundeng, dan jagung yang kelar diolah di dapur. Hidangan lawas itu disantap oleh tokoh Anjasmara yang disajikan oleh abdi perempuan yang melayani putra bangsawan. Nyata bahwa lodeh merupakan buah kreativitas masyarakat Indonesia di masa lampau, bukan dari Eropa, Timur Tengah, maupun Tiongkok. Ia juga tidak bisa dikatakan masakan “kemarin sore” di lingkungan Jawa bersama kerupuk yang menambah kenikmatan kala menyantapnya.

Koran tertua di Indonesia berbahasa Jawa, *Bromartani* (1881), menyurat pula secuil fakta historis tentang lodeh. Jurnalis memberitakan sepucuk kasus “aneh” di perkampungan Kota Solo, yakni suatu hari seorang istri sibuk di dapur memasak lodeh bersama lauk pauk untuk dinikmati bareng anggota keluarga. Ia terheran mendapati lodeh yang diciptakannya malam itu ludes, sementara suami dan buah hati tidak menampakkan batang hidung di rumah. Diterka bahwa makanan tersebut disantap oleh genderuwo yang menghuni pohon bulu yang merindang di pekarangan rumah. Pengalaman aneh ini segera dibagikan kepada sang belahan hati selepas pulang.

Saking gregetan sekaligus penasaran, perempuan itu mengayunkan kaki ke pategalan untuk memetik beberapa bahan dan kembali membikin sayur lodeh. Kali ini, timbul pikiran jahil, yaitu lodeh dicampuri bunga kecubung. Hati kecilnya berbisik, si penyantap (genderuwo) bakal mabuk usai melahapnya. Sepulang kerja, dirinya bersama suami mendapati lodeh tandas. Tak jauh dari ruang makan, terdengar suara gaduh. Ternyata anaknya sempoyongan (*kliyengan*) dan menendangi perabotan dapur. Kontan saja kedua pasangan ini naik pitam dan memarahi anaknya yang kemarin menyantap lodeh tapi tidak mengaku. Ringkas kata, lodeh dimakan manusia, lembut tidak doyan!

Kebudayaan Jawa bercorak agraris merekam bahan makanan penolak bala adalah *buntut walang kapa* (ekor bajing atau tupai). *Serat Centhini* (1814-1823) yang disusun dengan mengelilingi sekujur Pulau Jawa mengisahkan, santri Jamal memberi petunjuk masyarakat Magetan yang digegerkan oleh paceklik dan pageblug. Tolak bala dikerjakan dengan memasak ekor bajing. Dicermati secara kritis, bajing merupakan hewan yang sering bikin susah petani. Maka, dijadikan “tumbal” tidak jadi soal. Kemudian, mereka membaca mantra: “*Ama tulak balak-balak. Yen si ama nora balak, tan balak mati sun tumbak, ilang nora na pa apa, ketulak tumbak lan kapan.*” Selarik kalimat itu dirapal dengan menghadap ke selatan, barat, timur, lalu ke utara. Mohon maaf, jangan buru-buru memandang ritual atau praktik kebudayaan ini sebagai klenik atau musyrik. Perlu diketahui, *Serat Centhini* ditulis oleh tiga juru tulis istana Kasunanan yang jago di bidang agama Islam. Bahkan, salah satu pujangga ini sudah naik haji guna meluaskan pengetahuan agama di Arab.

Tatkala penduduk dilanda bencana alam seperti gempa bumi, diwajibkan menghadirkan sesaji. Semisal, gempa bumi mengguncang di bulan Sapar, warga bergegas membuat nasi uduk dan daging ayam berbulu hitam, lalu membaca doa kunut. Sedangkan bila bencana alam terjadi saat Jumadilakhir, yang terhidang berupa nasi beras merah dan daging ayam berbulu kuning disertai merapal doa selamat. Saat datangnya Ramadan dibarengi bencana, maka wong Jawa menyuguhkan dawet dan bubur, dilanjutkan mulutnya komat-kamit merapal doa Rosul. Jika gempa bumi melanda saat bulan Syawal, penduduk lekas membikin aneka bubur dan membaca doa Maskumambang. Sekali lagi, tiada lodeh tersaji dari sekian peristiwa bencana di atas.

Wabah korona ternyata berhasil melahirkan mitos baru perihal sayur lodeh. Terlepas dari upaya mistifikasi tersebut, sisi positif yang bisa diunduh adalah derajat kuliner Nusantara kembali terkerek, setelah sekian lama terdengar sayub-sayub. Lidah masyarakat juga menghargai secuil makanan warisan leluhur yang terancam tenggelam, menyusul segelas jamu dan empon-empon naik daun. Kita lekas menyadari, anak negeri mestinya bangga dan mengakrabi bahan-bahan lokal, tanpa silau dengan kuliner Barat atau asing lainnya yang acapkali menuding makanan tradisional itu kuno dan *ndesa* sehingga bikin mlinder.

Semangat kita *nyayur* lodeh semoga tidak hangat-hangat tahi ayam. Fenomena *nglodeh* di tengah serbuan korona membuka mata batin kita bahwa bumi Nusantara kaya akan bahan makanan yang nikmat. Kakek moyang telah mewariskan bumbu dengan memanfaatkan bahan yang bisa diperoleh tanpa harus impor. Ayo, bergiat menanam bahan pangan lokal. Kenyataan ini juga menguatkan spirit nasionalisme di bidang pangan, sebuah cita-cita luhur warisan Presiden Soekarno dengan bukti lahirnya pustaka *Mustika Rasa*.