



Kedaulatan Rakyat

Suara Hati Nurani Rakyat

Terbit Sejak 27 September 1945

SUMBANGAN DOMPET KR "COVID-19"
REKENING BCA
NO. : 126.556.5656
 A/n : BP KEDAULATAN RAKYAT PT

<http://www.krjogja.com>

SABTU KLIWON

9 JANUARI 2021 (25 JUMADILAWAL 1442 / TAHUN LXXXVI NO 104)

HARGA RP 4.000 / 20 HALAMAN

Mengunyah (Cerita) Tempe

ROMBONGAN produsen tempe di-kabarkan kelimpungan. Demikian pula konsumen kesulitan berburu makanan yang kadung berkairib dengan lidah itu. *KR online* (6/1) mewartakan, sejumlah pengusaha tempe di Gunungkidul dan Sleman memutuskan mengurangi jumlah produksi lantaran harga bahan baku melangit pada permulaan tahun 2021. Semula mereka merogoh kocek Rp 6.700/kg, sekarang melejit menjadi Rp 9.200/kgnya.

Bagaimanapun, tempe terlanjur menjadi 'kesayangan' perut masyarakat Indonesia. Tak hanya muncul pada perayaan mewah dan meja keluarga. Tempe juga menyusup ke gerobak angkringan dan warung burjo menemani para pembeli. Tempe mendoan maupun tempe garit siap disantap dengan *nyeplus* cabai – yang kini harganya juga melejit – atau dicocolkan saus tomat. Sebungkus nasi berlauk oseng-oseng tempe turut memperkaya pilihan menu di angkringan, tak melulu nasi kucing dengan sambal *sakdulit*.

Protein Nabati

Ditinjau dari perspektif historis, menguatnya tradisi bersantap tempe sejatinya jauh sebelum Sistem Tanam Paksa periode 1830-1870. Menurut sejarawan yang jago memasak, Onghokham, tempe subur di Jawa setelah 1830, sebagai protein nabati menggantikan protein hewani yang lebih sukar didapat. Jauh sebelum itu, usus orang Jawa dikisahkan pujangga istana telah dimanjakan dengan tempe. Simak saja roncean cerita dalam *Serat Centhini* (1814-1823) hasil dari pengembaraan juru tulis kraton mengelilingi sekujur tanah Jawa.

Dua abad silam, di Wanamarta dihelat ritual keagamaan yang dinahkodai tokoh lokal bernama Ki Bayi Panurta. Mentari baru saja rebah di ufuk barat. Petang itu, terdengar indah lantunan ayat suci dari mulut segelintir santri sebelum bola mata menubruk hidang-

Heri Priyatmoko

an yang dikeluarkan dari dapur. Selain tempe, tergolek kue dan ting-ting sebagai camilan atau *adu wedang*. Empunya rumah menitahkan sinoman menyiapkan kenduri selepas sembahyang Maghrib. Tempe tak kesepian, sebab ditemani hasil olahan burung maupun ikan air tawar. Manusia Jawa prigel memasak ala *koja* (India, kaji (Timur Tengah), dan Jawa.



KR-JOKO SANTOSO

Waktu terus menggelinding. Petualangan kuliner di dukuh Ardiपालa tersekam dalam *Serat Centhini*. Dikisahkan, Ki Malangkarsa bertamu ke rumah Malangresmi. Kelaziman dalam kehidupan masyarakat Jawa bahwa tuan rumah wajib menyuguh tamu dengan makanan. Bila tidak sedang memasak, pasti diupayakan. Di meja tersedia tempe, ketela pohon bakar, gembong ketela pohon, dan mundhu. Segera saja tangan dan lidah Ki Malangkarsa bergerak laiknya penari bedaya ketawang menghibur raja.

Dua ratus tahun silam, masakan besengek tempe telah meramaikan jagad kuliner. Lazim dalam mengolah be-

sengek tempe tidak hanya didominasi tempe kedelai saja, namun terkadang disertai jenis tempe lainnya seperti tempe gembus serta tahu. Sayur ini lumrah tidak pedas. Tatkala memasak besengek tempe dimasukkan beberapa cabai merah yang tangkainya tetap tertutup supaya aroma pedas tidak menguar, sehingga kuah tidak terasa pedas.

Identitas Kolektif

Cerita historis di atas menyadarkan kita bahwa tempe tidak berhenti pada aspek makanan. Tapi juga potret kreativitas masyarakat yang sudah teruji berabad-abad dan bukti kemandirian pangan Bangsa Indonesia. Saking akrabnya orang Indonesia dengan tempe, sampai muncul guyonan: "*kalau tidak mam-pu beli daging, toh masih ada tahu dan tempe*".

Produk lokal tempe yang dirawat ratusan tahun telah menjadi identitas kolektif. Mestinya, pemerintah menjamin ketersediaan kedelai, bahkan siap menghajar tengkulak kaya yang ikut bermain di tengah kondisi nestapa ini. Jika melempem, lembaga plat merah pantas disebut bermental tempe alias lembek. Terlebih lagi dalam musim *pageblug* seperti ini, lauk tempe dan sambal bawang sangatlah berarti bagi setiap keluarga. □

*) **Heri Priyatmoko MA**, Dosen Prodi Sejarah, Universitas Sanata Dharma, Penulis buku 'Keplek Ilat: Sejarah Kuliner Solo'

Persyaratan Menulis

Pembaca yang budiman, terimakasih partisipasinya dalam menulis dan mengirimkan artikel untuk SKH *Kedaulatan Rakyat*. Selanjutnya redaksi hanya menerima tulisan lewat email : opinikr@gmail.com dengan panjang tulisan antara 535 - 575 kata, dengan mengisi subjek mengenai isu yang ditulis serta jangan lupa menampilkan foto-copy identitas. Terimakasih.