

Seiris (Cerita) Tempe



<https://news.detik.com/kolom/d-5962150/seiris-cerita-tempe>

dimuat di Detik.com, 28 Februari 2022

Heri Priyatmoko
Dosen Sejarah, Universitas Sanata Dharma Yogyakarta

Tobat, tobat, demikian luapan kekesalan publik gara-gara tempe menghilang di pasaran. Tempe raib akibat harga kedelai global melambung. Barisan perajin tempe *delak-delak* (kelimpungan) dan memilih mogok produksi. Sontak muncul ingatan saya tentang Mbah Sriyatno. Pensiunan *bayan* kalurahan ini bertubuh ramping serta kulitnya hitam legam. Semasa hidup, lelaki itu saban sore punya kebiasaan di pinggir Bengawan Solo. Bukan memancing ataupun bersemedi, melainkan *ngiles* (menginjak) kedelai yang ditaruh dalam *tenggok*. Kegiatan rutin yang dilakoninya itu memerlukan waktu dua jam dalam sehari. *Ngiles* bermodal kekuatan kedua kaki dan gerak tubuh yang teratur ini telah ditekuninya selama lima windu lebih.

Sementara sang istri bersama kedua anaknya di rumah, membagi pekerjaan dengan *mbunteli* (membungkus) tempe. Di gubuk yang masih berdinging gedhek itu, produksi tempe berjalan tanpa ada jeda. Semua ini demi terkepulnya asap dapur. Belasan tahun silam, keluarga Sriyatno turut terpontang-panting gara-gara harga kedelai meroket. Mereka pernah bersiasat agar tetap berproduksi, yaitu ukuran tempe dikurangi, dibikin tipis.

Tingginya tingkat kenaikan harga kedelai kala itu, bagi Sriyatno merupakan pukulan hebat. Saya ingat, pada bulan Januari 2007 harga kedelai eceran masih Rp2.450/kg, bulan November 2007 menjadi Rp5.450/kg, bulan Desember 2007 naik Rp 6.950/kg. Kenaikan yang mencapai

100% tersebut tidak berhenti, di awal bulan Januari 2008 harga kedelai menjadi Rp7.250/kg dan akhirnya Rp8.500/kg.

Barangkali terbiasa hidup dilambari kultur Jawa, Sriyatno hanya bisa *pasrah lan narimo*, bahkan masih bisa berkata, "aku iki isih untung". Lho kok? Tanya saya tatkala bercengkrama di atas tanggul di sebelah rumahnya. Walau kondisi ekonomi keluarga sempat guncang, Sriyatno tidak *cupet pikire*. Ia mencomotkan contoh *lelakon urip* Slamet (45), pedagang gorengan asal Pandeglang, Jawa Barat, yang gantung diri gara-gara tak kuat menghadapi kesulitan. Kisah hidupnya disudahi lantaran tak sanggup menanggung beban berat ekonomi keluarga lantaran harga kedelai melambung dan ditambah pula harga minyak goreng meroket. Hutang pun bertumpuk.

Detik itu, Sriyatno tidak sampai berpikir bahwa tempe buatannya, yang dia jual di Pasar Hardjodaksino Surakarta itu, adalah makanan produk lokal yang tak digilas oleh arus globalisasi. Justru makin digandrungi masyarakat, untuk menemani bersantap nasi hingga cemilan kala ngeteh. Pernah suatu hari Sriyatno terbaring sakit di amben. Lantaran di rumah tiada yang mampu menggantikan tugas *ngiles* kedelai, maka pembuatan tempe turut libur. Buahnya, tak sedikit pembeli di warung dan angkringan dekat rumah Sriyatno clingak-clinguk mencari makanan kedoyanan: tempe mendoan. Sampai kini pun, tanpa tempe mendoan, bersantap nasi kucing di angkringan terasa kurang *marem*, ada yang *cemplang* di lidah. Sukar disangkal bahwa tempe mendoan merupakan jenis dagangan yang kerab dipergoki di atas meja, meski hanya *digado* seraya nyemplus lombok.

Mentari hampir karam. Dari waktu ke waktu, Sriyatno terus menginjak kedelai seraya bola matanya memandang beningnya air sungai. Di benaknya, tak pernah terlintas pemahaman bahwa tempe yang dibuatnya itu ialah makanan yang tidak mengenal kelas sosial dan waktu. Di atas meja makan supir becak, buruh bangunan, dokter, jurnalis, guru, ulama, bahkan hingga koruptor, tidak jarang tempe hadir sebagai lauk ringan mereka. Lantas, makanan yang kini harganya melangit ini tetap saja enak disantap di tengah malam sembari minum kopi ataupun dimakan hangat-hangat di pagi hari dengan teman secangkir teh.

Istri bersama kedua anak Sriyatno terlihat sibuk membungkus tempe dengan daun pisang dan daun jati itu, juga tiada pernah mengetahui bahwa proses pembuatan tempe yang mereka geluti itu diabadikan dalam majalah *Kajawèn* edisi 30 November 1932 terbitan Balai Pustaka dengan judul "Andamêl Tempe Kêdhêle". Jika mau sumber data yang lebih tua lagi, bisa kita tengok dalam catatan *Serat Centhini* yang disusun oleh rombongan pujangga Keraton Kasunanan tahun 1814-1823. Pada kitab klasik setebal bantal itu terlukiskan bahwa tempe menjadi makanan kerakyatan. Bukan hanya dikonsumsi oleh penghuni istana, namun *kawula dalem* yang tinggal di pedesaan seperti para tetangga Sriyatno juga merindukan tempe untuk menemani acara *kembul bujana* (pesta makan).

Tanpa mereka sadari, keluarga Sriyatno ternyata turut melestarikan hasil karya cipta indigenous nenek moyang bangsa Indonesia itu. Di sekitar Solo, memang dulu banyak dijumpai perajin seperti Sriyatno, sampai muncul Kampung Tempen. Toponim alias asal-usul nama daerah Tempen itu bermula dari warga setempat yang mempunyai pekerjaan sehari-hari sebagai produsen tempe. Sejak era kerajaan, Tempen sohor sebagai kawasan penghasil tempe untuk melunasi masyarakat Surakarta. Hingga kini, nama kampung tersebut masih dapat dijumpai dalam memori kolektif maupun data administratif.

Tempe acap diributkan jika lenyap di pasaran ataupun harganya melonjak. Beda dengan *gandhos*, *cothot*, *awug-awug*, *lenthos*, dan *belalang goreng* ketika raib di meja makan. Banyak generasi penerus Sriyatno *gulung koming* dipicu naiknya harga baku kedelai yang ugul-ugalan. Karena sedari lama sudah menjadi makanan kerakyatan, mestinya pemerintah ambil tindakan

untuk menstabilkan harga kedelai. Jangan hanya rajin mengamalkan ungkapan Jawa: *esuk dele, sore tempe*.