

Pamomong

## Kartini Mikir bab Olah-olah

"TANGGAL 21 April poenika dinten wijosanipoen swargi Raden Adjeng Kartini. Sadaja padvinder, sami soemerep, sinten R.A. Kartini poenika." Itulah selarik kalimat bahasa Jawa dalam Majalah *Kepandoean* edisi Mei 1936 itu saya temukan di Perpustakaan Reksapustaka Mangkunegaran. Secuil fakta itu menunjukkan sebelum bangsa Indonesia lahir, masyarakat Jawa telah memperingati dan menempatkan nama Kartini begitu terhormat.

Pertemuan itu untuk membincang *lelabitanipun* (jasa) Kartini. Kartini adalah pioner yang *babad margi* bagi kemajuan atau kemerdekaan perempuan Jawa. Sesuai dengan cita-cita Kartini, wanita diharapkan memenuhi kewajiban sebagai *parampara* (penasihat) laki-laki, pengasuh anak, surya yang menyinari rumah, pengasuh saudara dan anggota bangsa.

Perempuan Jawa secara kultur adalah *kanca wingking*. Itu mendorong mereka lincih *olah-olah*. Ternyata ada satu realitas historis yang terlupakan, yakni Kartini dan saudarinya meninggalkan ratusan resep.

### Oleh Heri Priyatmoko

"Harta karun" itu tertuang dalam buku klasik *Lajang Panoentoen bab Olah-olah* (1918). Ironis, saban perayaan Hari Kartini, warisan itu dibiarkan kedinginan di almari sejarah. Ya, selain gemar menulis surat, membuat, dan mengukir, Pahlawan Nasional itu hobi *olah-olah*.

Pada masa silam, Kartini dan saudarinya betah berkegiatan di *achtergalerij* atau pendapa belakang seperti dapur bersih sekarang ini. Di sanalah, ia belajar seni memasak dari Ngasirah, yang ditugasi mengatur hidangan dan mengelola keperluan rumah tangga keluarga Bupati Sosroningrat, ayah Kartini.

Suryatini N Ganie (2005), pakar kuliner terkemuka dan keturunan Bupati Sasroningrat, mengemukakan hasil olahan dapur Kartini terpengaruh gaya kuliner Tiongkok, Belanda, Arab, selain Jawa Tengah. Itu tak lepas dari kenyataan, Jepara sejak abad VII sohor sebagai kota pelabuhan dan niaga. Kapal-kapal berlabuh di pantai Jepara yang tenang dan aman. Mereka

singgah dan berburu beras serta mengangkut dan menikmati berbagai jenis ikan.

Menilik lingkungan geografis pantai utara Jawa Tengah, hasil laut begitu melimpah dan magnet bagi kaum pedagang untuk melepas jangkar. Dalam disertasi SP Gustami (2000) terpapar jenis ikan yang menembus pasar ekspor. Antara lain tongkol, teri, pari, cucut, tengiri, udang jerbung, kembung, dan cumi-cumi. Ada pula beberapa ikan lain bermutu lebih rendah, sehingga belum menembus pasar ekspor. Umumnya berbagai produk ikan lokal dikonsumsi masyarakat lokal, termasuk keluarga Kartini. Menu ikan selalu tersaji di piring penduduk pesisir. Apalagi sejak lama telah ditemukan teknik pengawetan hasil laut.

#### Dialog Kebudayaan

Mulut pelabuhan Jepara riuh dimasuki kapal besar dari Timur Tengah. Dengan karakter budaya masyarakat pesisir yang terbuka, dialog kebudayaan di bidang kuliner berjalan tanpa kendala atau saling sikut. Contohnya, *djangan arab* atau hidangan berkuah cara Arab yang gampang dijumpai

di rumah penduduk Jepara *tempo doeloe*. Jika ditelisik lebih jauh, menu itu terinspirasi dari gulai kare kambing, tapi dibikin seringan mungkin dan mengarah ke selera Jawa. Ada pula kelan kare daging. Makanan itu memakai banyak bumbu khas kari atau rempah semacam perkedel dari kelapa parut berbumbu ketumbar, jintan, dan kuyit. Lambat-lau rempah jadi hidangan seremonial yang kudu ada saat selamatan tujuh hari memperingati tutup usia seseorang. Akulturasi budaya berlangsung indah dan damai.

Salah satu kuliner kreasi dapur keluarga Sosroningrat dan paling sering disajikan adalah *gebakken brood met bayam*, roti panggang dengan bayam. Roti sisa dipanggang dan diolesi sedikit mentega, dibubuhi bayam berbumbu bawang merah, sedikit garam, gula, *notemuskaat*, atau pala bubuk.

Kenyataan historis itu menunjukkan keragaman budaya luar dari gapura pelabuhan Jepara tanpa disadari memunculkan kekayaan kuliner di dapur pribumi. Perjumpaan dan pergaulan budaya antar-bangsa melahirkan pelangi di meja makan. Sama sekali tak terjadi benturan peradaban. Justru tergambar ucapan sejarawan terkemuka Denys Lombard yang mengagumi

sejarah Jawa (1996) sebagai *nEuleuses mentales* (nebula mental), yakni sesuatu yang mengacu ke berbagai substrata kebudayaan Jawa yang terbentuk lantaran pergaulan *wong Jawa* dan orang dan kebudayaan lain. Jawa bak kualiti pertemuan berbagai kebudayaan.

Hidup di tengah cengkeraman budaya Jawa yang feodalistik, Kartini berhasil membangun *kawruh* kuliner. Tema itu tentu bisa menginspirasi pemerhati kuliner dan penekun bisnis makanan untuk menguak kekayaan kuliner keluarga ningrat di tempat lain yang tak kalah menantang.

Warisan penting Kartini berupa resep masakan merupakan bukti kiprah perempuan dan koki di dapur Jawa tak bisa dilepekan. Aneka resep itu, meski telah berumur seabad lebih, tetap dapat diandalkan dan siap memanjakan selera kita pada abad XXI. Membuka warung kuliner ala Kartini pada era ekonomi kreatif merupakan langkah cerdas, selain wujud penghargaan terhadap Kartini. (51)

— Heri Priyatmoko, dosen sejarah Universitas Sanata Dharma, peneliti sejarah kuliner Solo