

Keplek Ilat dan Romantisme Sejarah



Heri Priyatmoko
Dosen Sejarah, Universitas
Sanata Dharma
Pegiat Studi Kuliner Solo

Belum lama ini digelar diskusi evaluasi festival seni budaya Solo bertemipat di *Omah Sinten*. Saban kali bertandang di rumah berlanggam lawas itu, bolak-balik saya mencermati keunikan yang ditawarkan pemilik rumah, Slamet Raharjo, yang kebetulan saya kenal baik. Di samping keunikan *omah* beserta pernak-perniknya, juga tersaji kuliner klasik. Semua itu bak besi sembrani yang menarik pengunjung untuk *pinarak keplek ilat*.

Gambaran di muka hanyalah kepingan bukti: tak sedikit pengusaha jeli menangkap peluang mewabahnya perburuan kuliner seraya nostalgia. Pemodal *gogoh kantong* membangun tempat makan yang unik serta merevitalisasi resto ng-etnik. Warung santap bukan sekadar untuk kepentingan wisata lidah, namun juga memberi kepuasan batin dalam hal romantisme sejarah.

Guna menghadirkan kesan lawas sembari melemparkan imajinasi pengunjung ke masa lampau, foto *tempo doeloe* ditempel di dinding warung bersama nama kuliner tradisional, misalnya *sega golong* Mangkunegara I. Pemilik resto tampaknya ingin para pengunjung pulang tidak cuma perut kenyang dan lidah bergoyang. Sedapat mungkin mata termanjakan dan otak disusupi pula cerita sejarah berikut maknanya untuk dibagikan ke orang lain secara *getok tular* maupun via media sosial. Bila sanggup menjahit narasi sejarah suatu masakan, membuat bakal menambah bobot warung dan semakin istimewa. Tetamu tak sungkan angkat topi dan datang kembali suatu saat. Hal itu men-

Merujuk pemikiran filolog Ayatrohaedi (1986), serat klasik berisi pengetahuan mengenai kehidupan masa lalu manusia Indonesia disertai kegiatan intelektualnya atau *local genius*.

gacu pada sifat dasar manusia, yakni pencarian jati diri, penasaran akan masa lalu, dan nostalgia.

Beruntung kakek moyang mewariskan setumpuk *serat* yang mengungkap rupa-rupa kuliner. Cerita muasal kuliner beserta resepnya setidaknya dapat direkonstruksi dari situ. Bila ditelusuri jauh ke belakang, ada *Ramayana*, *Calonarang*, *Kidung Jarsa Wijaya*, *Adiparwa*, *Arjuna Wiwaha*, *Negarakertagama*, *Nawaruci*, *Lubdaka*, *Sri Tanjung*, *Centhini*, dan yang paling muda *Serat Tatacara* digarap tahun 1863-1904.

Merujuk pemikiran filolog Ayatrohaedi (1986), ser-

atau bubur halus yang terbuat dari tepung beras, santan, gula Jawa; *sego punar* untuk ritual empat bulan yang terbuat dari nasi udak dicampur dengan kunyit dan sedikit asam, daging kerbau, jeroan, dan ketupat 4 buah; *tumpeng robyong* untuk ritual *mitoni* (kandungan berusia tujuh bulan) yang terdiri dari daging kerbau, satu butir telur rebus, ikan asin, kerupuk, dan sayur mayur mentah seperti lombok dan terong.

Contoh lainnya, *Negarakertagama* yang merekam aneka minuman kuno: *ning panasura tan pgat mawantu twak nyu tuak siwalan harak hano kilang brem mwang*

dimakan teburnya).

Makin menantang jika *pawon* rumah makan mengolah makanan dengan cara sederhana seperti yang diberitakan dalam naskah. Memakai peralatan dari tanah dan sumberdaya alam seperti bambu, daun pisang atau jati, daun dan tempurung kelapa. Teknik perubasan dilakukan terhadap sayuran tumpeng megana, misalnya. Lalu, penggorengan untuk memasak daging, umbi-umbian, serta makanan kering semacam cepiring ketela, cepiring linjik dan lainnya. Selain kering, ada pula penggorengan setengah basah disebut ayem, contohnya ayem ati

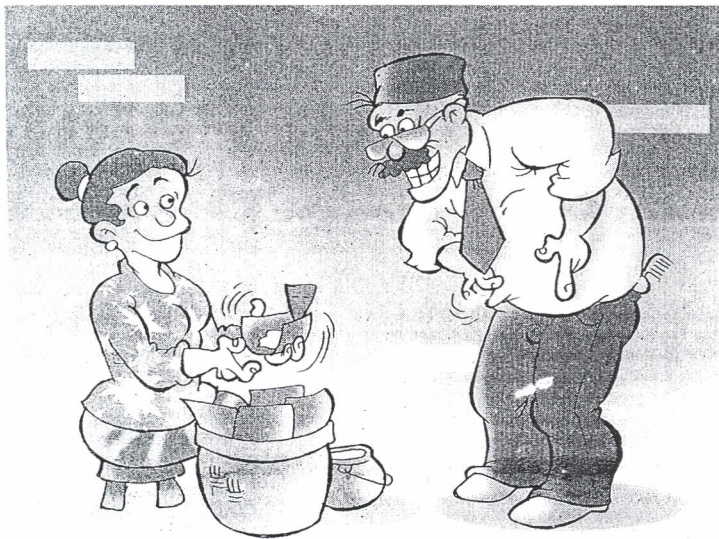
gis, timun, pisang katong, pisang raja, pisang ambon, pisang emas, jambu, sawo, rambutan, semangka, dan srikaya.

Pengunjung seringkali meminati cara makan ala *ndesa*, yakni lesehan di atas tikar atau di atas amben (balai-balai). Kursi belum dituliskan dalam pustaka klasik, yang ada meja pendek ditaruh di atas tikar. Dengan lesehan, makanan diletakkan di tengah tikar atau di atas meja pendek yang berada di tengah. Tamu duduk mengitari makanan sebagaimana yang dilukiskan *Serat Centhini* jilid VI: *jejer rata kendhuri pinarak/ ambengan bot-abotan/ tepung-gelang pinggir pendhapan/ tngangdasa ambeng kathahneki/ ancak geng denbaki/ gotong pat mbreket*.

Tamu bersantap tambah *lap-lep* (lahap) berkat tergo da alat penyajian makanan yang dibikin dari bambu, daun kelapa, daun pisang, dan tanah, bukan porselin dan keramik. Juga alat pembawa makanan berupa baki atau ancak untuk jumlah kecil. Sendok sebagai alat makan diganti tangan. Pemilik warung cukup menyediakan *urjikan*.

Tempo doeloe, diatur pula aspek kesopanan dalam jamuan makan. Misalnya, orang yang dipersilakan bersantap dilarang memamerkan ekspresi girang dan bergegas layaknya sedang kelaparan serta tak boleh mengambil makanan terlalu banyak. *Serat Centhini* (I) menulis: *radyan tindak alon/ lajeng lenggah caket lan mejane/ liwet anget lan ulangkang ngajih iwis lumajeng ngarsi sedayakmebul*.

Kini, sebagian masyarakat mengalami kejenuhan dalam konsumsi siap saji dan ala Barat. Geliat warung makan dengan menu tradisional (kuliner *ndesa*) merupakan sinyal positif dalam upaya merawat tinggalan leluhur. Ingat, kita masuk dalam era ekonomi kreatif, maka kita dituntut untuk berpikir kreatif tanpa kudu menyangkirkan potensi lokal yang sering dicap kuno dan *ndeso*. Ayo, *keplek ilat!* ■



at klasik berisi pengetahuan mengenai kehidupan masa lalu manusia Indonesia disertai kegiatan intelektualnya atau *local genius*. Saya petikkan contoh *Serat Tata Cara*, buah pena pujangga terkemuka Padmasusastra. Karangan ini berdasarkan realitas sejarah yang terjadi di dalam masyarakat lokal Surakarta. Boleh dibilang karya ini merupakan rekaman berbentuk tulisan atas ritual hidup manusia Jawa (dari kandungan sampai mati) yang menyertakan kuliner sebagai sesaji dan hidangan.

Sebagai contoh, *jenang*

tampo... (berbagai minuman yang lezat mengalir tanpa henti-hentinya, ada tuak kelapa, tuak siwalan, arak, kilang, brem dan *tampo*). Minuman berumur tua yang tak mengandung alkohol, antara lain jeruk, kilang, madu, dan srebud. Yang disebutkan terakhir ini berbahan jahe, dan sampai sekarang masih digemari sebab bisa menghalau dingin yang membekab tubuh. Sementara kilang terbuat dari pohon tebu sebagaimana dipaparkan dalam naskah *Brahmanda Purana*: *ininum nika kilang, pinangannya tebu* (diminum kilangnya,

menjangan dan ayem tambra. Teknik bebakaran dipakai menyiapkan daging hewan yang utuh seperti bekaka dan betutu.

Naskah tua memuat juga buah-buahan sebagai pencuci mulut. Mari kita deretkan: jeruk keprok, duku, manggis, kokosan, kepel, mangga sengir, mangga dodol, pakel, kuwani, durian, salak, nangka, nanas, pepaya, duwet, mang-

Redaksi menerima tulisan opini, ditutamakan tema lokal Surakarta dan sekitarnya. Tulisan merupakan asli karya sendiri dan belum atau tidak dikirimkan ke media lain. Ketik, sepanjang 6.000 karakter, with spaces dan kirim via email ke: opini.joglosemar@gmail.com. Lengkapi identitas diri, foto dalam pose santai, nomor rekening dan nomor telepon. Jika dalam waktu dua pekan tulisan belum dimuat, otomatis penulis berhak mencabut tulisan tersebut.