

Sepiring Cerita Bakmi Toprak



Heri Priyatmoko
Dosen Sejarah, Universitas
Sanata Dharma
Peneliti Sejarah Kuliner Solo

Angkat topi untuk Kota Solo yang menduduki posisi teratas—bareng Bandung—dalam daftar kota destinasi wisata kuliner di Indonesia. Untuk perkara kuliner, memang sukar dibantah perihal citarasa, kekhasan, dan akulturasi yang terdeteksi dalam makanan unggulan Solo yang disajikan di atas meja *dhaharan*. Bukan gara-gara Presiden Jokowi berasal dari Kota Bengawan serta buah hatinya (Gibran) *dodolan* martabak *eunak* lantas predikat keren itu disematkan oleh Tim Percepatan Pengembangan Destinasi Wisata Kuliner Kementerian Pariwisata.

Jauh sebelum predikat itu dilekatkan, julukan "surga kuliner" dan "kota kepek ilat" telah lama direngkuh. Warga Solo bolehlah bangga, sebab julukan mentereng itu tak dipunyai daerah lain. Sejak dua abad silam, kuliner tidak dianggap oleh masyarakat Solo sebagai barang remeh dalam kehidupan sehari-hari. Kesadaran terhadap kuliner terejawantahkan dalam *Serat Centhini* (1814-1823) yang merupakan tonggak sejarah kerja literasi wong Solo mendokumentasikan aneka ragam makanan yang tersebar di seujur Jawa.

Dengan tekun tiga pu-jangga Keraton Kasunanan menulis hasil olahan di *pawon* ke dalam naskah se-*tebal* 4.200 halaman itu. Tak terkecuali sayuran yang rajin hadir dalam kuliner Tionghoa (kucai dan sawi) dan Eropa (kentang, buncis, wortel, dan peterseli). Bahan-bahan tersebut turut mendukung terjadinya sil-

Sekadar informasi, Solo merupakan kota kerajaan di tanah Jawa yang dilengkapi *abatoir* atau tempat penjagalan hewan (sapi dan babi).

ang budaya kuliner. Pengetahuan ini tak harus disembunyikan serapat mungkin. Justru diterima dengan hati riang sebagai berkah kehidupan sekaligus bahan pelajaran akulturasi budaya yang apik.

Akulturasi menjadi bingkai dalam memandang beberapa nama makanan di Surakarta sebagai paduan budaya pribumi, Tionghoa, Belanda, dan Arab. Bukan hanya dalam sepiring timlo, selat, dan bakmi Solo akulturasi itu mewujud, tapi juga pada sajian bakmi toprak yang kurang dipahami publik dalam kacamata ilmiah.

tif bikin lidah konsumen bergoyang. Kuncinya terletak pada racikan bumbu yang pas. Mengintip rahasia dapur *olah-olah*, ditemukan ada selusin macam bahan makanan di dalamnya. Mari kita deretkan: sosis solo, bakmi kuning, kacang, tahu, tempe, cakwe, bihun, rambak, kubis, touge, bawang goreng, dan daging sapi. Untuk mengundang air liur pembeli sembari menguatkan citarasa hidangan sewaktu disantap, daging sapi direbus dalam tempo yang agak lama dengan memakai arang, bukan gas atau minyak tanah. Artin-

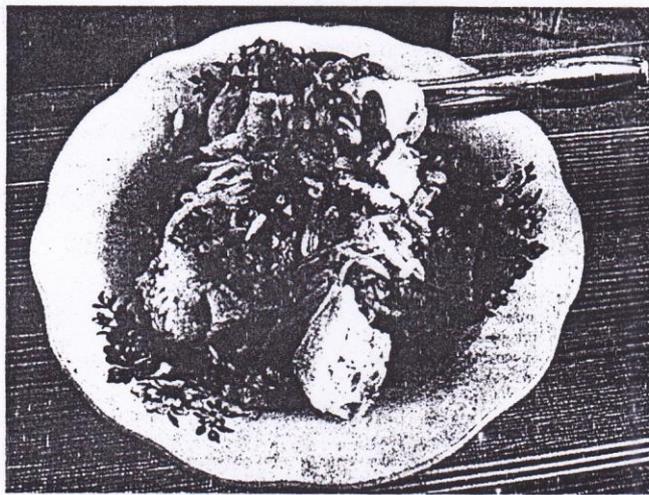
pekarangan rumah. Sementara peradaban Tionghoa yang tumbuh-kembang di Kota Bengawan sedari abad XVIII menyumbang tahu, rambak, bakmi, bihun, dan cakwe.

Penggunaan mi di *tlatah* Jawa, menurut sejarawan termasyur Denys Lombard (2005), sudah ada sejak zaman Majapahit. Terendus dari istilah *laksa*, yang dipakai di Semenanjung Malaka untuk menyebut semacam *bihun* muncul dalam sebuah piagam bertarikh 1391. Kata *laksa* kemungkinan berasal dari India. Kecuali kata itu, kekayaan kosakata di sektor masakan khas ini

da dengan kelompok elit Jawa di ruang makan menyodorkan sosis dan daging sapi dalam hidangan ini. Sekadar informasi, Solo merupakan kota kerajaan di tanah Jawa yang dilengkapi *abatoir* atau tempat penjagalan hewan (sapi dan babi). Rumah penyembelihan yang megah itu sengaja dibangun demi melunasi hasrat *toewan-toewan* kulit putih yang hobi menyantap daging sapi sesuai kebiasaannya di negeri asalnya. Kedoyanan itu dibawa iring ke Hindia Belanda via geladag kapal. Oleh pemerintah kolonial, nama *abatoir* sebagai ruang pembeledihan hewan satu-satunya di karesidenan Surakarta kian menguat. Sampai akhirnya masyarakat setempat memcomot dan menerjemahkan istilah *abatoir* untuk nama kampung, yaitu Jagalan.

Fakta lainnya yang didedah, yakni dalam wajah bakmi toprak tidak berlaku konsep segregasi sosial dan konflik etnis, kendati Kota Solo menyimpan jejak luka konflik etnis yang pernah terjadi berulang kali. Makanan rakyat ini justru menyimbolkan kedamaian dan sebagai wadah leburnya identitas ragam etnis. Ditambah lagi dengan harganya yang terjangkau oleh lapisan *wong cilik*, kuliner tersebut bak hiburan ketoprak yang pemainnya banyak seperti bakmi toprak yang tersusun dari belasan bahan itu.

Pesan historis ini menjadi modal kuat, dan bakal laku "dijual" di jagad internasional. Aneka cerita sejarah-budaya kuliner Solo memiliki jejalin menarik dengan sejarah global juga menambah bobot suatu makanan di atlas kuliner dunia. Menimbang realitas ini, maka menginternasionalkan kuliner Surakarta menjadi hal yang tak boleh ditunda, kudu bergegas. Selain aspek citarasa, keunikan, dan akulturasi, pesan mulia (kerukunan) yang terkandung dalam makanan merupakan keunggulan yang dimiliki Kota Solo dan dipopulerkan pada dunia. Salam kepek ilat! ■



Dok

Di kota yang tempo *doe-loe* disebut "jantung" Pulau Jawa ini, terdapat beberapa warung yang menjajakan bakmi toprak, misalnya "Yu Nani" yang kondang. Kendati bukan restoran mewah, hanya *emplek-emplek* berada di bibir jalan kampung Kartopuran, warung makan yang berusia setengah abad lebih ini terbilang laris. Saking riuhnya, para pelanggan kala jam santap siang rela mengantre tempat demi melahap sepiring bakmi toprak. Masakan tersebut tetap terasa *maknyus* dilahap pagi hari, siang yang terik, maupun malam dengan dingin yang menulung.

Kuliner berkuah ini selain menimbulkan kehangatan pada raga, juga rela-

ya, daging tidak digoreng laiknya sup iga warisan masyarakat kolonial Belanda. Faedahnya, mereka yang berusia senja dan giginya hampir copot tak kerepotan mengunyah daging sapi lantaran empuk sekali.

Bakmi toprak bukan hanya menu pelengkap di meja makan. Dalam konteks sejarah gastronomi, ia memiliki riwayat panjang yang menarik dikabarkan ke publik. Ditilik lewat optik sejarah antropologi, bakmi toprak merupakan buah dari proses sejarah persilangan budaya kuliner multietnis. Kaum pribumi terwakili oleh kacang, tempe, tauge, kubis, dan bawang goreng yang dihasilkan dari

berhulu dari daratan Cina. Yakni, mi (*mian*) ialah terminologi populer untuk menyebut mi dari tepung beras maupun dari tepung terigu. Bihun (*mifen*) dan miso (*mianxian*) terbuat dari tepung beras. Lomi (*lumian*) dan kuetao (*quatao*) termasuk jenis mi lebar, yang berurat akar dengan wilayah Fujian. Jadi, sulit mengklaim bahan mi dan bihun milik orang pribumi atau Eropa.

Lantas, pergaulan sosial penduduk kolonial Belan-

Redaksi menerima tulisan opini, diutamakan tema lokal Surakarta dan sekitarnya. Tulisan merupakan asli karya sendiri dan belum atau tidak dikirimkan ke media lain. Ketik sepanjang 8.000 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.