

Mengiris (Sejarah) Lombok

SAMBEL adalah kultur Indonesia. Demikian 'celoteh' Umar Kayam dalam kolom ringan berkepala 'Kapak Lombok' yang terpacak di *Kedaulatan Rakyat* (10/10/1996) silam. Kayam mengajak pembaca menengok beberapa jenak: di bagian mana di kepulauan kita ini yang tidak kenal *sambel*? Semuanya kenal. *Sambel trasi, sambel goreng, sambel jlantah, sambel penjit alias sambel mangga muda, sambel tomat*, dan entah *sambel* apa lagi. Bila belum ada *sambel* di antara hidangan di atas meja makan, maka sara itu dinyatakan belumlah komplit.

Yang lumrah menyajikan menu secara komplit di rumah tangga adalah kaum perempuan yang berpeluh di *pawon*. Akan tetapi, mereka akhir-akhir ini disambangi kegelisahan. Meroketnya harga lombok di pasar tradisional memang mengganggu pikiran mereka. Tanpa kecuali, bakul soto, penjual bakso, pedagang lotis, dan pengusaha warung aneka sambal ikut *sambat ngaluara* (mengeluh dan merintih). Bagaimana tidak, harga cabai rawit di pasar tradisional tembus mencapai angka Rp 120.000 perkilogram. Bahkan, di luar Jawa melonjak sampai Rp 200.000 perkilogram.

Sepotong pertanyaan yang belum terjawab, sejak kapan masyarakat Indonesia bersemuka dan *gandrung kapilangu* (cinta mendalam) dengan cabai?

Sejarah Kuliner

Atlas sejarah kuliner Nusantara dibentangkan, tersurat cabya/cabai jawa sudah disebutkan dalam beberapa teks dari sumber prasasti abad X. Merujuk riset terbaru Fadly Rahman (2016), tumbuhan ini tidak sama dengan genus cabai (*chili*) dari Amerika Selatan yang dibawa iring dan dikenalkan oleh orang-orang Spanyol dan Portugis di abad XVI. Bahan dari luar negeri ini berbeda dengan *sambel* pecel yang terbuat dari kacang dan dipahami sebagai saos lokal. Sepucuk fakta tersebut melukiskan sensasi sambal bukan berarti acap pedas, atau identik berbahan genus cabai dari Amerika Selatan.

Tersurat pula keterangan menarik, yakni adanya nama 'sambel jahe'. Jika genus cabai dari Amerika Selatan belum terbudidayakan

Heri Priyatmoko

sebelum abad XVI, asumsi kuatnya bahan pemedas lainnya masih tertuju pada jahe. Peralnya, jahe memiliki sifat rasa pedas dan hangat. Pemanfaatan jahe sendiri sudah dipakai sejak silam di telatah China dan India yang kemudian menyebar ke berbagai kawasan Asia. Pada mulanya, jahe cuma digunakan



KR-JOKO SANTOSO

sebagai obat, lantas dipakai sebagai campuran minuman, makanan, dan bumbu masak.

Sedari dulu orang Indonesia memahami bahwa budidaya lombok menghendaki tanah yang subur dan tidak bagus di tempat yang banyak airnya. Mereka mengenal dua jenis lombok, yakni lombok besar yang galibnya setelah kira-kira umur 6 bulan mati, dari lombok kecil (cabai rawit) yang bila dipelihara sebaik mungkin dapat hidup hingga setahun lebih dan bakal memberi hasil. Masyarakat petani Jawa umumnya *undhuh* (memetik-memanen) lombok dari pekarangan atau tegalan untuk dimasak maupun dijual di pasar.

Percikan informasi perihal cabai tersebut dapat disimak dalam *Serat Centhini* yang digarap

tahun 1814-1823 oleh pujangga Yasadipura II, Ranggasutrasna, dan Sastradipura ini/ Kabar perjalanan Seh Amongraga, Jamil, serta Jamal di dukuh Cadhuk memergoki berbagai macam tumbuhan sedang berbuah. Warga setempat menanam di antaranya lombok, terong, jawa-wut, kacang kara, dan kecipir. Selain lombok, beberapa jenis tumbuhan yang disebutkan ini hingga sekarang masih dapat kita temukan:

Demikian pula cerita petualangan Mas Cebo-lang bareng keempat santrinya yang berhenti di daerah Tembayat. Mereka mampir ke rumah Pangeran Tembayat dan disodori rupa-rupa sambal seperti *sambel jahe, sambel kunci, dan sambel lombok abang-ijo*. Berkat adanya ekosistem pekarangan, warga termudahkan untuk menjamu sang tamu dengan aneka sambal tanpa harus playon kecontalan (lari terbirit-birit) ke pasar berbelanja lombok.

Dipermainkan Tengkulak

Selain membuktikan betapa eratnya pertalian masyarakat Indonesia dengan sambal, roncean kisah historis ini cukup menunjukkan sudah sedari lama lombok telah berhasil menyatu dalam kehidupan sehari-hari. Jadi, harap maklum jika melambungnya harga lombok bikin masyarakat resah serta ibu-ibu kelimpungan.

Sebab itulah, lembaga plat merah kudu punya ketegasan dan intervensi kuat dalam kebijakan budidaya lombok sampai tahap penjualannya di pasar, dari hulu hingga hilir. Jangan sampai harga lombok dipermainkan oleh tengkulak yang tega menari di atas pedasnya harga cabai, sedangkan petani cabai tak meraup keuntungan. Tidak elegan pula pemerintah menuding iklim sebagai biang kerok. Lebih-lebih mengimbau ibu-ibu tak *nyambel* untuk sementara waktu. □ - c

Heri Priyatmoko MA,
Dosen Prodi Sejarah, Fakultas Sastra,
Universitas Sanata Dharma.

Maksimum 600 Kata

PARA pengirim naskah Opini KR harap membatasi panjang naskah maksimum 4.000 karakter atau setara sekitar 600 kata. Serikari riwayat hidup singkat dan nomor telepon. Naskah harap dikirim ke alamat email opini.kr@gmail.com