

# Seiris (Sejarah) Daging Babi

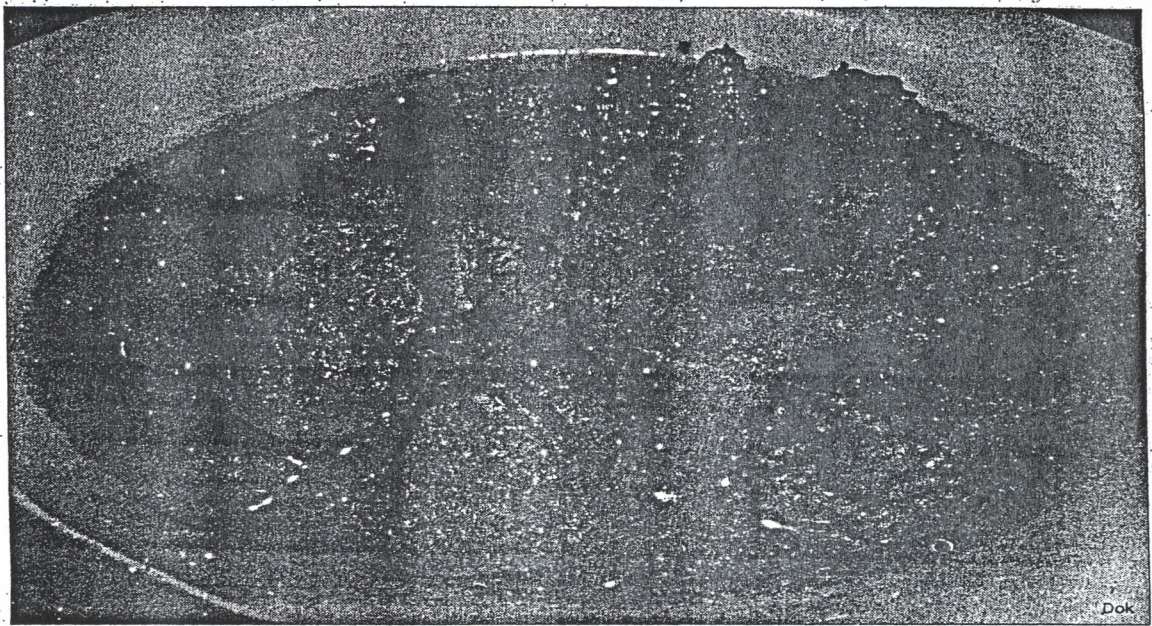


**Heri Priyatmoko**  
Dosen Sejarah, Universitas  
Sanata Dharma  
Pegiat Studi Kuliner Solo

**M**alam mulai mengeser senja. Pecinan di Kota Solo menawarkan wajah cantiknya. Tampek jalanan sekitar Pasar Gedhe disulap ayu laiknya dari China yang sedang smarman. Hiasan lampiran bergelantungan dan pura gagah bertuliskan "Selamat Tahun Baru Imlek 2568/2017" bikin terceang bagi yang melintas. Semua berwarna merah agaikan naga menyemurkan api memberi terang malam yang gulita.

Beberapa tahun terakhir, perayaan Imlek digelar secara besar-besaran oleh pemerintah kota Surakarta. Disediakan panggung untuk sahabat tionghoa berekspresi sekaligus menenun harmoni sosial yang pernah terkokak berulang kali. Lewat pelajaran budaya ini, kita diajarkan bahwa mereka sejatinya bukanlah *liyan*. Banyak kontribusi kelompok minoritas ini dalam banyak aspek, terlebih lagi urusan boga. Lidah kita berkari dengan bakmi, tahu, kecap, bakpao, dan jajanan daging babi. Meresalah konsumen terbesar daging babi. Ada sederet masakan memakai daging tersebut menjamur di Kota Bengawan. Daging babi mentah dijual di Pasar Gedhe yang kental dengan pengaruh ekologi budaya Pecinan. Tidak mengherankan pula jika sepanjang jalan besar dari Pasar Gedhe utara ke timur didapati puluhan warung makanan hasil olahan daging babi.

Boga merupakan bagian budaya yang melekat pada komunitasnya. Kemana pun komunitas tersebut angkat kaki, maka boga selalu menyertai. Meski raga berpisah dari tanah leluhur Tionghok ribuan mil, namun lidah mereka sukar bercerai dengan budaya kuliner negeri asalnya. Dalam dunia spiritual Tionghoa, daging babi yang berlapis atau disebut *samcan*



memuat nilai filosofi perihal tingkatan kehidupan. Kata *samcan* adalah dialek Hokkian, kata aslinya *sanceng*, yang artinya tiga lapis. Selang seling daging dan lemak.

Kebanyakan orang lebih mengenal nama babi kecap *timbang* babi cin. Seperti halnya di telatah Solo, beberapa kawan Tionghoa dari Medan, Benteng, Surabaya, dan Pontianak mayoritas mengenal babi kecap yang berbahan kencur dan jintan. Demi terpeleluh budayanya *keplek ilat* komunitas ini, pasokan daging babi tak boleh *kendat* (terputus). Realitas historis tersebut kemudian melahirkan fenomena kampung atau daerah *Baben* di Solo maupun Sukoharjo. Saya comotkan contoh, masyarakat sekitar Kampung Sewu di Solo, dukuh Pinggir dan dukuh Kwarsan yang bercokol di Kota Makmur mengenal istilah *Baben*. Toponimi tersebut dilatarbelakangi oleh suatu kenyataan bahwa tempat tersebut dipakai warga beternak hewan babi. Jarak lokasi *ngingu* babi dengan aliran sungai hanyalah sepelemparan batu. Sebab, kotoran babi yang baunya menyengat itu harus dibuang di kali, tak mungkin di selokan kampung.

Para pengelola *baben* sempat menikmati era gemilang karena permintaan daging terus mengalir dan berkali-kali mengenal musim. Daging babi di dapur menjadi pokok laiknya ayam sebelum Islamisasi membunyah. Babi, pengalih yang

Gerakan Islamisasi punya pengaruh besar mengubah pola konsumsi daging. Pantang makan daging babi merupakan isyarat pertama ketaatan pada Islam

paling efisien dari padipadian ke daging, merupakan sumber utama daging di daerah-daerah di mana Islam belum masuk. Orang Islam mendorong peternakan kambing sebagai pengganti babi, meski kambing sudah ada di Asia Tenggara sebelum Islam masuk. Menurut Timbul Haryono (1997), teks-teks dari sumber prasasti abad X menyebutkan sumber hewani dan nabati semisal jenis ikan gurameh dan kakap; jenis daging kidang (kijang), ayam (ayam), wdus (kambing), wok (babi) hingga bakatak (katak).

Tahun 1433, Ma Huan sebagai penganut agama Islam tercengang memerogki makanan yang disantap orang Jawa abangan bukan Islam: sangat kotor dan buruk—binatang seperti ular, semut, dan semua jenis serangga serta cacing. Kitab *Negaraker-tagama* (1365) mencatat aneka jenis daging yang dihidangkan di Istana Majapahit seperti daging domba; kerbau, ayam, babi, lebah, ikan dan bebek. Mereka dibanjiri daging-daging ini, sehingga mereka tampak sangat senang. Agama Hindu, tampaknya, nyaris tidak berperan dalam mengekang sumber-sumber protein.

Dari keterangan sejarawan terkemuka Anthony Reid (2003), fakta kultural yang paling mengubah paradigma menseleksi bahan makanan, yakni Islamisasi sepanjang abad XIII-XV. Gerakan Islamisasi punya pengaruh besar mengubah pola konsumsi daging. Pantang makan daging babi merupakan isyarat pertama ketaatan pada Islam. Sebuah kesaksian dari Magellan (1524) tak kala berada di Tidore menyiratkan kesan penguasa setempat begitu anti babi selepas ia memeluk Islam. Raja lokal ini menitahkan Magellan membunuh semua babi di kapal Spanyol yang menjadi bekal bagi para awaknya. Demi menyenangkan hatinya, Magellan nurut. Penguasa tersebut mengantinya dengan kambing dan ayam berjumlah sama. Syarat syariat Islam yang keras mengharamkan babi nyatanya tidak acap disambut positif. Penguasa Makassar di abad XVI, misalmya, berjanji tak bakal masuk Islam selama masih ada babi di hutan Bulu-Bulo. Namun ajalnya, pada suatu malam semua babi di hutan itu lenyap. Pemimpin dan pengikutnya ini terpaksa memenuhi nazarnya memeluk Islam.

Pantang makan daging babi adalah isyarat pertama yang paling mencolok tentang ketaatan pada Islam. Sangat berbeda dengan kucing, yang tidak pernah dimakan dan sering dipandang setengah suci lantaran melindungi padi dari hewan-hewan pengerat. Babi merupakan "hewan tak bertuan" di Asia Tenggara, bukan sahabat, manusia seperti kucing.

Komunitas Tionghoa yang berlabuh di bumi Nusantara, termasuk Desa Sala, tidak menggubris larangan tersebut karena kepercayaan mereka bukanlah Islam. Seni kuliner mereka kembangkan sesuai selera asal. Ekologi budaya Tionghok menjadi dasar "seni dapur"nya. Bukan berkiblat pada "Tiraiu" Tengah yang beralam padang pasir jelas tidak mendukung peternakan babi. Di sana sukar ditemukan sungai atau "larang banyu", yang sangat dibutuhkan untuk memandikan atau membersihkan tubuh maupun, kotoran babi aromanya menyengat.

Kelincahan mereka di pawon membuahkin kimlo, pu yong hay, capjay dan sebagainya. Lambat laun, kuliner tersebut dianggap sebagai bagian dari "makanan kita", tentu selepas daging babi disalin daging ayam dan jeroan. Lantas disebut pula sebagai hidangan sehat. Inilah fakta historis sumbang etnis Tionghoa di meja makan yang sulit kita sangkal. Ya, mereka bukanlah *liyan!*