

Nyeplus (Sejarah) Cabai



Heri Priyatmoko

Dosen Sejarah, Universitas Sanata Dharma
Pegiat Studi Kuliner Solo

Berbulan-bulan lamanya, kisruh harga *lombok* alias cabai belum juga paripurna. *Joglosemar* (9/3) menurunkan warta teranyar respon pemerintah adanya pelaku praktek kartel cabai. Diberitakan, Menteri Pertanian (Kementan) Amran Sulaiman tatkala mengunjungi Desa Kaliwuluh Kecamatan Kebakkaramat, Karanganyar (8/3) menegaskan, pihaknya bersama Komisi Pengawas Persaingan Usaha (KPPU) dan Bareskrim Polri menumpas habis praktek kartel cabai. Tindakan melanggar hukum ini menyebabkan harga cabai rawit merah meroket tanpa kendali dalam beberapa bulan terakhir. Solusi disorongan, lembaga plat merah memberi bantuan bibit cabai untuk ditanam.

Bagaimanapun, gara-gara permainan "penjahat" itu, dapur di pulau Jawa dibuat gaduh. Kondisi tak mengenakkan ini bikin keteteran kaum perempuan yang lumrah belanja *janganan* (sayuran) di pasar atau waruŕ. Penduduk Nusantara memang sedari lama telah berkarib dengan *lombok*. Sambal yang berbahan *lombok* itu telah menjadi kultur Indonesia dan acap meramaikan meja makan. Semula, ia datang dari belantara Amerika beberapa abad silam yang dibawa di atas geladak kapal oleh para pengaruŕ samudera.

Sifat tanaman cabai gampang tumbuh di beberapa daerah di dunia, kecuali di wilayah pegunungan es atau yang dinginnya membekak tubuh. Selepas dibudidayakan di banyak negara, timbulah aneka rupa varietas cabai dengan variasi sifat, ukuran, bentuk, dan tingkat kepedasan. Di antara varietas baru tersebut, bisa kita jejerkan: *tobasco*, *bell pepper*, *bird pepper*, *chilli*, *pimiento*, dan sebagainya.

Berdasarkan rasanya, buah cabai dipilah menjadi dua golongan besar, yaitu kelompok cabai pedas dan



tidak pedas atawa cabai manis. Yang terbilang golongan cabai manis ialah *paprika*, *pimiento*, serta beberapa turunan dari *capsicum annum*. Sedangkan cabai rawit dan *african chillies* termasuk golongan cabai pedas. Merujuk keterangan majalah *Selera* (1985), cabai di Indonesia dibedakan menjadi tiga golongan, yaitu cabai merah, cabai rawit, dan cabai manis. Cabai merah bercirikan buahnya panjang, runcing sedikit pedas, dan kulit buah agak tipis. Dari sekian lahan pertanian yang ditanami cabai, umumnya cabai merah dan cabai rawit menempati daerah yang lebih luas dibandingkan cabai manis.

Manusia Jawa wajaŕ, gangdrung dengan cabai. Pasalnya, buah cabai merah merupakan salah satu jenis rempah-rempahan yang digemari lantaran rasa pedas dan warna merah yang dimilikinya. Rasa pedas itu bisa memompa selera makan, sebab zat pedas yang terkandung di dalamnya dapat merangsang "taste buds" pada indera pengecap (lidah) sehingga terjadi peningkatan aliran air liur yang mengandung enzim amilase serta menaikkan daya cerna zat hidrat arang.

Sekalipun kepedasan makan *lombok* atau sambal, kita tetap saja tak kapok, justru makin dekat. Realitas kultural di meja makan ini akhirnya melahirkan ungkapan klasik "Kapok Lombok". Umar

Jadi, pemerintah perlu memahami bahwa persoalan *lombok* bukan hanya berpotensi mengguncang aspek ekonomi pasar, tapi juga kegiatan budaya dan olah-olah di pawon.

Kayam (1996) mengurai artinya: "tidak mungkin ada orang yang benar-benar dapat makan kapok dari perbuatan jeleknya. Kapok itu ibaratnya orang makan *lombok* yang pedas itu. Sebentar dia akan kepedasan dan bersumpah bakal tidak makan *lombok* lagi. Namun, begitu sembuh dia akan makan *lombok* lagi.

Kedekatan orang Jawa dengan *lombok* juga terurat dalam *Serat Centhini* yang disusun tahun 1814-1823. Pujangga Yasadipura II, Ranggasutrasna, dan Sastradipura mengisahkan petualangan para tokoh di sekujur pulau Jawa. Tersebut informasi bahwa tak melulu sebagai bahan masakan yang pokok, *lombok* di masa lalu ternyata menyertai juga dalam sesaji upacara ritual. Seperti yang dikemukakan dalam serat tua itu bahwa sepeinggal Seh Amongraga, Niken Tembanglaras yang bermukim di *wewengkon* Wanamarta selalu sembahyang, mengaji, dan bersedekeh (*caos dhahar*). Saban Jumat, Senin, dan Kamis klionw senantiasanya menyorongkan sedekah yang ditujukan kepada para Ambliya (nabi) berupa nasi langgi, ikan ayam dan lalapan *lombok* semuanya

bersih. Sedangkan sesaji untuk memuliakan para wali antara lain nasi liwet, ayam lebaran, ayam putih, *lombok*, dan garam. Di wilayah Mataram yang merupakan bekas ibukota istana Sultan Agung, warga membuat sesaji untuk upacara selamatan *midadareni* sebagai berikut, *sega wuduk*, *pitik wadon*, *pitik lanang*, *lombok abang*, dan *uyah*. Kita juga masih ingat betul sewaktu diadakan tumpengan dalam upacara, slametan. Pastinya ada *lombok* ditaruh di pucuk tumpeng sebagai simbolisasi Gusti Allah. Sepucuk *lombok* itu dipotong, walau tidak ikut dimakan.

Saking intimnya dengan *lombok* selama berabad-abad, tumbuh kreatifitas dalam diri manusia Jawa. Saat harga *lombok* di pasaran jeblok, petani kemudian tidak frustrasi atau menyia-nyiaakan *lombok* kendati cuma beberapa gelintir. Menjual *pepanenan* *lombok* yang berkarung-karung di saat harga sedang terjun bebas memang perih bagi barisan petani yang hidupnya menggantungkan dari kerja bertani. Akan tetapi, mereka tetap percaya kepada "sing ngecet *lombok*" bahwa ada jalan keluar dari belitan masalah ekonomi pasar itu. Lantas,

orang yang lahir dan dibesarkan dari kultur agraris ini memiliki kecerdasan alias cara genius supaya *lombok* tidak busuk dan tetap bisa dijadikan bahan olah-olah. Yaitu, *lombok* ditaruh di atas tampah untuk dijemur di bawah kehangatan sinar mentari. Setelah dipastikan betul-betul kering, *lombok* selanjutnya diwadahi dalam plastik serta disimpan serapat mungkin. Suatu hari, *lombok* tersebut bakal digunakan untuk menyambal dan *kelo pedhes* (memasak pedas).

Di samping sebagai sesaji dan pelengkap makanan, cabai dapat pula dipakai untuk obat sakit tenggorokan dan rematik. Hal itu telah dipraktikkan sejak lama oleh orang tua. Jadi, pemerintah perlu memahami bahwa persoalan *lombok* bukan hanya berpotensi mengguncang aspek ekonomi pasar, tapi juga kegiatan budaya dan olah-olah di pawon. Dari menimbang cerita historis di atas, kita maŕuhun betapa lekatnya cabai dalam kehidupan kita, yang telah berlangsung berabad-abad silam.

Puncak kata, urusan *lombok* kini tidak hanya di lingkup dapur, namun sudah masuk ke ranah hukum. Mestinya, penegak hukum mengusut tuntas dan membongkar mafia cabai yang bergelilya dalam senyap. Barisan jurnalis diharapkan pula mangawal kasus memutus mata rantal pengepul yang bikin dompet kita "kepedasan".***