

matajendela

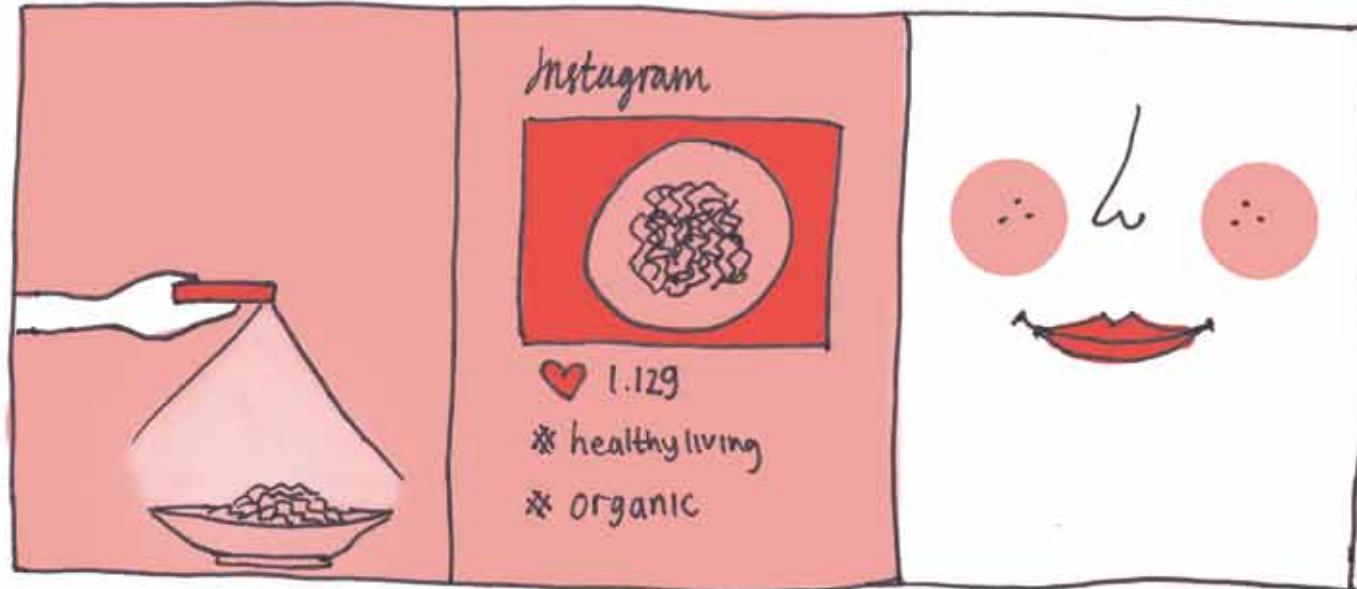
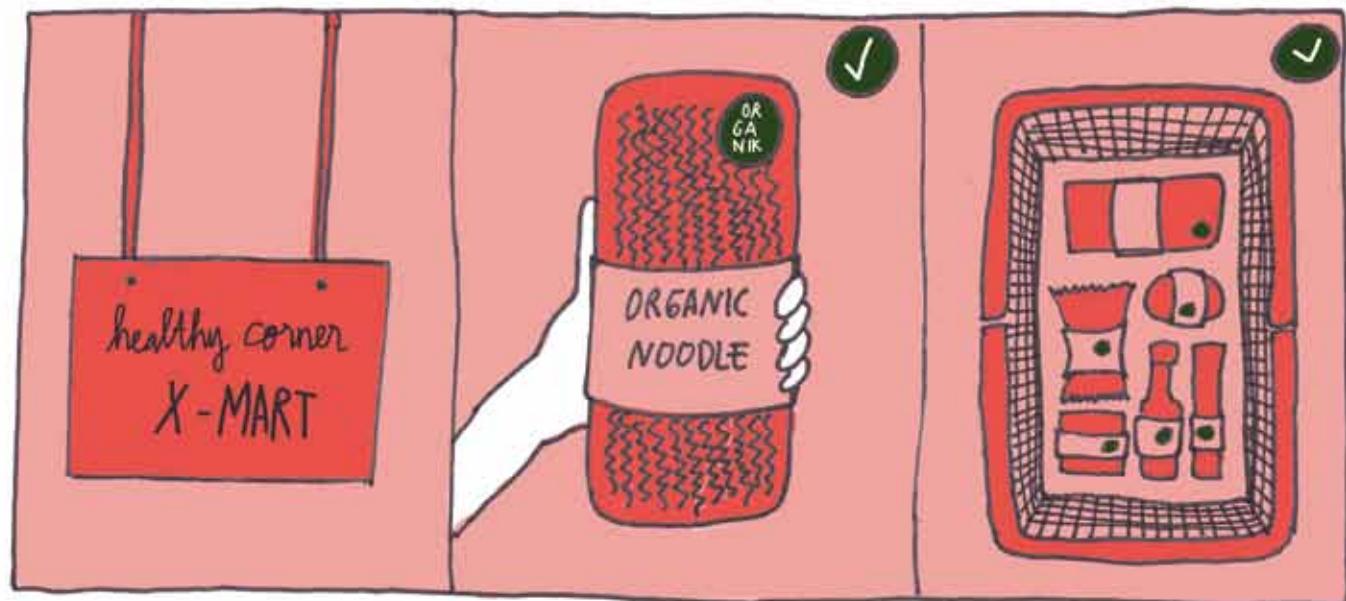
SENI BUDAYA YOGYAKARTA

EDISI 2 / 2017

Kuliner
(di) Indonesia



AKU ADALAH LABEL MAKANAN YANG KUBELI ✶1





jogja
istimewa

matajendela
SENI BUDAYA YOGYAKARTA
EDISI 2/2017



Foto: Kuss Indarto

EDITORIAL

- 2 Diplomasi Rasa

JENDELA

- 4 Dari Indische Keuken ke Boga Indonesia 1857-1967
17 *Sesajen Nyekar Pundhen Nyai Rantamsari di Gunung Sumbing*

RESENSI

- 27 Wacana Kuliner dalam Sastra Indonesia

LINTAS

- 33 Kirdjomuldo dan Tiga di Antara Lakon-lakon Karyanya

SKETSA

- 38 Sayap Malaikat di Dinding

Penanggung jawab Umum

Drs. Umar Priyono, M.Pd.

Penanggung jawab Teknis

Drs. Diah Tutuko Suryandaru

Pemimpin Redaksi

Kuss Indarto

Redaktur/Editor

Suwarno Wisetrotomo
Stanislaus Yangni
Satmoko Budi Santoso

Sekretariat

Dra. V. Retnaningsih
Drs. Sutopo Hernanto
Endrawati Kusumo L., S.Sn.
Bejo
Wahyudi

Desainer

Maria Inarita Utne
Viki Bela

Fotografi

Suprayitno Rudi S.
Lukito

Diterbitkan oleh Taman Budaya Yogyakarta
Jl. Sriwedani No. 1 Yogyakarta 55123
Telp: (0274) 523512, 561914 Fax: (0274) 580771
Email: matajendela@yahoo.com
Website: www.tamanbudayayogyakarta.com

Diproduksi di Yogyakarta
Kertas kover: Aster, Isi: Matte Paper
Huruf: Adobe Garamond, Cambria, Alte Haas Grotesk, Aller & Aller Light.

Matajendela, majalah seni budaya terbit selama tiga bulan sekali.
Redaksi menerima tulisan dari penulis, kritikus dan pemerhati seni budaya.

Diplomasi Rasa

4

ABU, 10 November 2010, dalam kemegahan auditorium Universitas Indonesia, Depok, Jawa Barat, di hadapan sekitar 6.000 undangan, Presiden Amerika Serikat Barack Hussein Obama berteriak lantang: “Baksoooo...! Sateeee...!!” Gedung auditorium UI langsung bergemuruh oleh tertawa riuh orang-orang di dalamnya. Antara lucu dan *surprised*. Betapa tidak? Seorang pemimpin negara adidaya dunia yang terbiasa berkomunikasi dengan bahasa Inggris dan membincangkan probem serius tingkat dunia, tiba-tiba berteriak lantang, dan “hanya” meneriakkan nama makanan lokal Indonesia.

Teriakan Obama tersebut ternyata tak sekadar bergema di dalam ruang auditorium UI. Dengan lekas, kata-kata “bakso” dan “sate” bergema dalam ruang-ruang yang lebih meluas, di seluruh pojok negeri Nusantara, bahkan mendunia. Sebagai sebuah subyek isu, bakso dan sate dengan cepat menjadi *viral*. Teriakan presiden kulit hitam pertama AS itu juga dengan serta-merta menggugah dengan kuat kesadaran “nasionalisme” sekian banyak orang Indonesia lewat isu makanan atau kuliner.

Tak begitu lama dari kesempatan itu, tanggal 7 September 2011, situs berita berlevel dunia CNN, persisnya CNNGo mengumumkan hasil surveinya yang berkesimpulan bahwa makanan bernama rendang dan nasi goreng dari Indonesia dinyatakan sebagai makanan terlezat di dunia (tahun itu). “Setelah menjaring lebih dari 35.000 suara, makanan paling enak di dunia bukan Massaman *curry* yang kami sarankan, tapi hidangan daging berbumbu yang pedas dari Sumatera Barat,” demikian hasil survei yang dimuat situs CNN.

Ya, memang kepopuleran rendang, yang ada di urutan pertama, disusul nasi goreng mengalahkan Massaman *curry* asal Thailand yang sebelumnya ditasbihkan jadi makanan paling enak di muka planet bumi. Dalam daftar 50 Makanan Terlezat versi CNN tahun 2011 itu ada makanan Indonesia lainnya, yakni sate yang ada di urutan 14. Kuliner Indonesia Berjaya di antara makanan lain dari seluruh dunia, seperti sushi Jepang yang berada di urutan 3, dim sum Hong Kong (7), bebek peking Cina (9), es krim Amerika Serikat (15), lasagna Italia (11), kebab Turki (16), croissant Perancis (18), bulgogi Korea (23), tacos Meksiko (25), seafood paella Spanyol (33), masala dosa India (39), goi cuon Vietnam (50), dan lainnya.

Dua fakta itu memberi dampak yang cukup luar biasa bagi popularitas Indonesia, khususnya di dunia kuliner di mata dunia. Saya, kita tidak tahu persis apakah dua kenyataan tersebut berbau politis karena diduga menjadi disain besar yang disusun oleh Amerika Serikat yang ingin menghangatkan hubungan dengan Indonesia agar tidak “berpindah ke lain hati” pada China, atau dugaan politis lainnya. Tapi setidaknya publik mendapatkan dampak ikutan atas kenyataan tersebut. Sejak itu, banyak (atau bahkan mungkin hampir 100%) hotel berbintang 3, 4, hingga 5 di Indonesia nyaris selalu menghidangkan nasi goreng di samping nasi putih pada daftar menu sarapan yang menjadi fasilitas mereka. Sementara itu, menurut cerita seorang teman yang cukup lama menetap di Eropa bercerita bahwa saat ini di beberapa negara Eropa barat, terutama Belanda, banyak rumah makan Asia—yang bermenu utama Chinnese food, Thai food, atau Vietnamese food—menyediakan makanan bernama nasi goreng di

antara daftar menunya. Dugaan targetnya jelas, bahwa itu ingin menasar konsumen dari Indonesia atau masyarakat kosmopolitan lainnya yang ingin merasakan menu yang mendunia: nasi goreng.

Mendunianya dengan segera kuliner Indonesia pada momen ini, pada sisi lain, sekaligus menerbitkan sebuah keprihatinan. Mengapa rendang, sate, nasi goring dan sekian banyak nama makanan Indonesia justru diglobalkan oleh orang atau pihak asing, dan bukan oleh manusia-manusia Indonesia sendiri? Kenapa Thailand, Jepang, India, bahkan Vietnam bisa lebih dulu mampu menginternasionalkan kuliner mereka? Apakah keragaman dan kekayaan kosa kuliner Nusantara atau Indonesia, gagal diinternasionalkan dengan masif karena kita tidak mampu menguasai jejaring kerja (*networking*) dunia lewat *political will* negara? Apakah kita memang tak mampu memberdayakan aspek kultural (termasuk di dalamnya dunia kuliner) sebagai bagian penting dari diplomasi politik atau diplomasi budaya itu sendiri?

Saya tidak tahu persis perkara tersebut. Mungkin teramat kompleks. Atau rumit bahkan ruwet. Meski demikian, kalau kita menelik jalur kronologi sejarah, ada upaya yang telah dilakukan oleh negara atau pemerintah dalam mengupayakan perkara kuliner sebagai garda penting dalam menerakan perkara identitas bangsa/nasional, atau problem kuliner sebagai siasat untuk memberikan alternatif “perlawanan” terhadap kekuatan “luar”.

Sejarah perihal ini bisa dilihat dari upaya Bung Karno, presiden pertama RI yang berinisiatif untuk menerbitkan sebuah buku tentang aneka macam makanan Nusantara. Judulnya: “*Buku Masakan Indonesia Mustika Rasa: Resep-resep Masakan Indonesia dari Sabang sampai Merauke*”. Baru terbit tahun 1967, setahun (lebih) setelah Soekarno jatuh. Buku yang disusun cukup lama tersebut berisi kurang lebih 1.600 resep masakan, 900 resep di antaranya menggunakan penekanan asal daerah. Menurut Fadly Rahman dalam buku “*Jejak rasa Nusantara: Sejarah Makanan Indonesia*” (2016) resep-resep tersebut sudah sejak lama popular seperti dari Jawa, Sumatera, Sulawesi, dan Maluku, tetapi tidak sedikit resep baru—entah baru dikenal tapi sudah lama ada atau baru dikenal karena baru ditemukan. Dengan segala kelebihan dan kelemahannya, buku tersebut relatif bisa menjadi tonggak penting betapa Negara telah peduli untuk mengelola makanan sebagai salah satu kosa budaya yang mampu diberdayakan sebagai bagian dari identitas dan kekuatan sumber daya Indonesia.

Setidaknya itu menjadi jawaban atas keprihatinan Soekarno tentang dunia makanan Indonesia yang justru direndahkan oleh orang Indonesia sendiri akibat mentalitas anak jajahan. Ini tecermin dari ujaran Soekarno yang dicatat oleh Cindy Adams dalam “*Bung Karno: Penjambung Lidah Rakjat Indonesia*” (1966): “*Sampai sekarang orang Indonesia masih terbawa-bawa oleh sifat rendah diri, jang masih sadja mereka pegang teguh setara tidak sadar. Hal ini menjebabkan kemarahanku*

baru-baru ini. Wanita-wanita dari kabinetku selalu menjedaikan djualan makanan Eropa. ‘Kita mempunjai panganan enak kepunjaan kita sendiri,’ kataku dengan marah. ‘Mengapa tidak itu sadja dihidangkan?’ ‘Ma’af, Pak,’ kata mereka dengan penyesalan,’ Tentu bikin malu kita sadja. Kami rasa orang Barat memandang rendah pada makanan kita jang melarat.’ Ini adalah suatu pemantulan-kembali daripada djaman dimana Belanda masih berkuasa. Itulah perasan rendah diri kami jang telah berabad-abad umurnya kembali memperlihatkan diri. Edjekan jang terus-menerus dipompakan oleh pemerintah Hindia Belanda tentang ketidakmampuan kami, menjebabkan kami jakin akan hal tersebut.”

Mata Jendela edisi kali ini berupaya membuka kembali ingatan kita tentang dunia makanan atau kuliner yang penuh keragaman. Sudah pasti ini hanya secuil narasi tentang kekuatan salah satu budaya kita yang bisa dikembangkan, dan diberdayakan lebih lanjut menjadi sebaris “kekuatan nasional” yang bisa diandalkan. Kenapa kita tidak terus mengupayakannya? Kenapa harus Obama dan CNN yang memancing kekuatan diplomasi olah cita rasa kita di panggung dunia? ***

Kuss Indarto, pemimpin redaksi *Mata Jendela*.

Dari Indische Keuken ke Boga Indonesia 1857-1967

Fadly Rahman



- 6** “Adiboga kita, sebenarnya bahan ada, elemennya semua ada, cuma creative person-nya yang belum. Creative person itu harus menguasai bukan saja sejarah Indonesia, tetapi juga ilmu bumi dan pertanian Indonesia”. (Iwan Tirta, 1935 - 2010).¹

PADA 29 Maret 2017 Akademi Gastronomi Indonesia mengadakan acara Dialog Gastronomi Nasional di Kementerian Pariwisata, Jakarta. Dialog bertajuk *From Food to Root: The Rise of Gastronomy Tourism* ini menyajikan pembahasan lintas bidang, mencakup sejarah, gastronomi, industri kuliner, dan pariwisata. Tujuan utamanya adalah merumuskan bagaimana idealnya memajukan gastronomi Indonesia dengan menjalin hubungan sinergis antarberbagai pihak, mulai dari hulu (pangan) hingga ke hilirnya (kuliner). Untuk memahami bagaimana sinergi itu dibangun, maka pemahaman sejarah yang selama

ini terbilang absen dalam ranah gastronomi perlu dipahami; mengingat akar boga Indonesia (*Indonesian cuisine*) telah ada jejaknya sejak silam.

Dari Mitos Rempah hingga Terbitnya *Kookboek Pertama*

Fondasi boga Indonesia secara historis mulanya tidak bisa lepas dari citra silam Indonesia sebagai ”kepulauan rempah-rempah” (*spices islands*). Istilah ini menyekam mitos eksotisme rempah sebagai konsumsi massa paling diburu dunia. Di Eropa, rempah bukan hanya dipakai ”membumbui” citra makanan Abad Pertengahan yang dikenal suram dan tak mengundang selera. Tapi juga simbol kemakmuran

meja makan kaum bangsawan hingga sebagai pemulih kesehatan.² Dalam ranah kuliner, rempah-rempah jugalah yang membuat orang-orang di Eropa pada abad ke-16 bergairah menulis buku masak sebagai salah satu simbol identitas kebudayaan mereka.³

Namun kepulauan rempah-rempah juga menyekam mitos yang menjebak cara pandang terhadap kenyataan sebenarnya. ”Kisah manis” rempah-rempah di Eropa kontras dengan tanah asal (baca: Nusantara) yang menumbuhkannya. Selain berlumur darah, pertikaian, dan derita perbudakan, hingga abad ke-18, kisah citarasa rempah terkesan tidak terlalu



banyak menyentuh urusan dapur di tanah asalnya sendiri.

Pada abad ke-19, citra sebagai kepulauan rempah-rempah itu lantas digantikan dengan pengembangan masif sistem tanaman budidaya di Hindia Belanda, mulai dari Cultuurstelsel (1830 – 1870) hingga penerapan Undang-Undang Agraria (1870). Susie Protschky (2007: 187) mengatakan bahwa orang-orang Belanda bertanggung jawab mengenalkan perubahan radikal terhadap lanskap tanah jajahan dan kehidupan di dalamnya. Lanskap paling menghipnotis pesona orang-orang Eropa adalah agraria.

Namun, hingga dan selama paruh pertama abad ke-19, hasil-hasil tanaman budidaya di berbagai wilayah belum menampakkan adanya kenikmatan seni kuliner di Hindia Belanda. Orang-orang Belanda cenderung sibuk menempatkan lada, pala, dan cengkih semata sebagai komoditas ekspor ke pasar dunia.⁴ Adapun komoditas ekspor antarpulau lebih pada beras dan kelapa. Disusul pengenalan tanaman komersial seperti singkong, kopi, dan teh yang hasilnya meningkat pada abad ke-19.⁵ Sumber-sumber tertulis pada awal



Sampul Kokki Bitja karya Cornelia
Sumber: dokumentasi penulis

abad ke-19 pun masih melaporkan sebatas kekaguman pada bahan-bahan makanan yang melimpah,⁶ bukan pada bagaimana mengelola dan mengolahnya ke arah nilai seni hingga fisiologi rasa⁷ layaknya boga.⁸

Orang-orang Eropa khususnya Belanda yang bermukim di berbagai wilayah Hindia agaknya abai mengurus persoalan rasa di tanah koloni. Hingga akhirnya sebuah buku memasak terbit pada 1857. Judulnya

Kokki Bitja atoe Kitab Masak-Masakan India yang Bahroe dan Semporna.

Disusun oleh Nonna Cornelia.

Perempuan ini memperkenalkan aneka makanan berikut bahan-bahannya yang ada dan memungkinkan diolah di Hindia dalam sebuah buku masak (*kookboek*). Tersirat kesan Cornelia tengah menyusun kumpulan resep yang mewakili citarasa di berbagai daerah Hindia dalam nama-nama aneh, seperti: "Ajam orang Boegis", "boendoek boendoek Makassar", "gadon daging Soerabaija", "gobe Betawi", hingga yang agak rasis: "Masak babi seperti orang tjina" dan "seperti Ceilon" (sic.).

Buku berpengantar bahasa Belanda tapi memuat resep-resep berbahasa Melayu ini sepertinya hanya sekedar hobi atau hasil bertukar resep dari sesama perempuan Eropa dan Pribumi yang nama-nama aslinya disamarkan begitu lucu memakai nama-nama makanan: Mevrouw Sarondeng, Mejufrouw Sesaté, Njonja Smoor, Nonna Lalawar, Makokki Karmanatji, Embok Kottelet, firma Bami, Kimblo & Co, dan Mevrouw Katimoen (Cornelia, 1859: vi). Meski hobi, buku masak ini dicetak berkali-kali dari edisi pertamanya tahun 1857. Edisi 1859 sudah masuk cetakan ke-5.⁹

“...orang-orang Belanda bertanggung jawab mengenalkan perubahan radikal terhadap lanskap tanah jajahan dan kehidupan di dalamnya. Lanskap paling menghipnotis pesona orang-orang Eropa adalah agraria.”

8

Setelah Cornelia, sebuah buku masak bertajuk *Oost Indische Kookboek* dengan pengarang anonim terbit pada 1866. Salah satu yang disarankan sang pengarang kepada para pembaca bukunya adalah mengganti bahan kembang kol yang lazim dipakai di selatan Belanda dengan daun pepaya muda. Buku ini sendiri jelas ditujukan untuk orang-orang Belanda. Tapi yang patut disimak adalah penggunaan kata ”Oost Indische” yang berarti sang pengarang tengah mencoba mewujudkan konsep ruang untuk berbagai resep makanan yang dikumpulkannya. Hal ini dilakukan juga Gallas Haak-Bastiaanse yang pada 1872 menerbitkan buku masaknya *Indische Kookboek*. Kebalikan dari pengarang anonim, justru Gallas memberi salah satu saran menarik, mengganti makanan oriental seperti *bamie* (sic.) dengan *macaroni* (sic.).

Berbeda dengan Cornelia yang menggunakan bahasa Melayu, kedua buku memasak yang disebut terakhir menggunakan bahasa Belanda. Buku anonim diterbitkan di Semarang, sehingga jelas ini ditujukan untuk publik Belanda di Jawa. Namun, buku Gallas diterbitkan di Nijmegen (Belanda). Sehingga kuat kecenderungan modifikasi masakan ”Indische” lebih dititikberatkan pada kebutuhan mempertahankan citarasa Barat. Jika kecenderungan sang pengarang anonim adalah melokalkan yang Barat, maka sebaliknya Gallas lebih cenderung membaratkan yang lokal.

Dari Budidaya Pangan hingga Budaya Bangsa

Sejak awal abad ke-20 para ahli sains dan gastronomi¹⁰ mengembangkan boga di Hindia Belanda yang ditandai dengan pemuliaan budidaya (vegetasi dan hewani) secara sistematis.

Aktivitas pengembangan pengetahuan bahan-bahan makanan di Hindia mulai berdenyut setelah lembaga Laboratorium Koloniaal Museum di Haarlem menerbitkan secara rutin laporan analisis bahan makanan di Hindia Belanda melalui *Bulletin van Het Koloniaal te Haarlem*-nya.¹¹ Dr. A.G. Vorderman berperan mengagaskan ini selepas ia terlibat dalam eksibisi internasional makanan di Paris pada 1900. Sejak penerbitan laporan analisis bahan-bahan makanan itu terwujud secara berkala dalam arahan Dr. M. Greshoff, penelitian bahan-bahan makanan pun mulai serius dikembangkan oleh para ahli¹² hingga dipetakan kegunaannya dalam olah-olah makanan di seluruh wilayah Hindia. Tidak hanya itu. Pada 1902, pemerintah juga mendirikan sebuah komisi khusus untuk meneliti sebab-sebab menurunnya kesejahteraan Pribumi. Salah satu perhatiannya diarahkan pada persoalan pangan.¹³



▲
Catenius-van der Meijden dan karya masyhurnya Groot Nieuw Volledig Indisch Kookboek
Sumber: dokumentasi penulis

▲
R.A. Kardinah dan buku masak karyanya Lajang Panoentoen Bab Olah-Olah Kanggo para Wanita
Sumber: dokumentasi penulis

Upaya pemerintah meningkatkan kesejahteraan pangan faktanya membawa akibat-akibat yang menarik bagi perkembangan dunia boga di Hindia. Ketika kesejahteraan beringsut bangkit pada dasawarsa kedua abad ke-20, budidaya pangan pun turut berkembang secara mantap. Kondisi ini turut mendukung tumbuhnya lembaga penelitian sains makanan, spirit mengembangkan pendidikan gastronomi, hingga produksi buku-buku masak.

Hal penting dari itu semua adalah mulai terbentuknya hubungan makanan sebagai identitas kolektif masyarakat di Hindia. Ini terumuskan melalui konsep *Indische keuken* yang dipopulerkan para ahli makanan sepanjang 1900 - 1942.

Meskipun pada abad ke-19 buku-buku masak sudah beredar, tapi citranya masih mengabaikan hubungan

makanan dengan aspek saintifik. Makanan masih ditempatkan dalam ruang lingkup gastronomis yang sempit. Buku masak tak lebih hanya simbol atas hobi, kesenangan, dan sekedar pengisi waktu luang bagi penulisnya.

Sejak masa 1900 kontestasi citarasa berkembang bukan hanya di kancan buku masak (*kookboek*). Para ahli sains mulai dari dokter hingga botanis gencar menerbitkan berbagai buku. Konsep "*Indische voeding*" diuraikan lebih menyeluruh dan saintifik. Sains seakan dipakai untuk "mengadabkan" kualitas rasa di kawasan Hindia. Misalnya ada Dr. C. L. Van der Burg yang sejak akhir abad ke-19 mengangkat isu-isu kesehatan dalam makanan. Pada 1904 ia menerbitkan secara khusus buku *De Voeding in Nederlandsch Indie*. Buku Burg ini memuat pelbagai informasi lengkap bahan-bahan makanan nabati dan hewani di wilayah Hindia

berikut takaran serta kandungan gizi hingga kimiawinya. Van der Burg menerangkan bahwa penyelidikan saintifik secara fisiologis diperlukan untuk menanamkan kesehatan dalam kandungan makanan di Hindia.¹⁴

Tren saintifikasi makanan di Hindia pun diikuti oleh pembuat buku masak. Tampilan *kookboek* tidak lagi seperti masa abad ke-19. Awal abad ke-20 memunculkan salah seorang gastronom kenamaan bernama J.M.J. Catenius-van der Meijden yang serius mendalami makanan di Hindia secara ilmiah sebagai dasar karya-karyanya seperti *Ons Huis in Indië* (rumah kita di Hindia, 1908) dan *Groot Nieuw Volledig Oost Indisch Kookboek* (buku masak Hindia terbesar, terbaru dan terlengkap, 1925).

Catenius-van der Meijden memiliki lisensi diploma dan penghargaan Gouden Medaille dari Haagsche



Kooktentoonstelling (Sekolah Tinggi Memasak) pada 1904. Satu karyanya yang melambungkan namanya *Ons Huis in Indië* menampilkan citra ilmiah makanan di Hindia. Dalam sebuah kongres yang membahas makanan di Amsterdam pada 1902, Catenius mengutip pembahasan seorang ahli makanan, Dr. Schrijver yang mempertanyakan: "apa yang dimulai dari makanan kita?", jawabnya: bukanlah di mulut!" lalu apa? Di perut? Juga bukan, imbuh sang dokter, makna makanan ada dalam seni memasak.¹⁵

Pernyataan sang dokter pun diterapkan oleh Catenius-van der Meijden terhadap makanan di Hindia dalam satu bagian bukunya yang membahas "De Voeding". Hal yang esensial dari apa yang dimakan di Hindia bukan hanya dari bahannya (*voedingsmiddelen*), tapi nutrisinya (*voedingsstoffen*). Masalah terkait bagaimana temperatur makanan dan minuman diatur, proses pencernaan, komposisi makanan, lama pencernaan berbagai makanan yang diasup, higenitas makanan, hingga bahan peralatan memasak yang dapat

memengaruhi kualitas masakan diurai rinci oleh Catenius-van der Meijden secara statistik berikut hitungan nutrisinya. Misalnya bagaimana ia membuat perbandingan gizi antara *kroepoek-kerbo* (*sic.*) dengan *kroepoek-ikan Palembang* (*sic.*); hingga mengukur proses mencerna nasi, telur mentah, telur goreng di dalam perut.

Karir Catenius-van der Meijden terus melejit hingga dasawarsa ketiga abad ke-20. Salah satu buku memasaknya *Groot Nieuw Volledig Oost Indisch Kookboek* terbit 1925. Dijelaskan di muka bukunya bahwa ia adalah seorang "*Lauréate Institut International d'alimentation d'hygiène et de cuisine*" (Pemenang penghargaan Institut Internasional Makanan Sehat dan Boga) di Paris. Gastronom dengan spesialisasi *Indische keuken* ini menjadikan Prancis sebagai kiblat pengetahuan boga dan higienitas makanannya. Berbeda dengan buku terdahulunya, dalam buku ini tampak sekali Catenius-van der Meijden menampilkan "prancisasi" citarasa terhadap *Indische keuken* melalui berian kata-kata Prancis semisal: *bain marie*, *bouquet*, *consommé*, dan *entrées*.

Kehadiran sekian banyak buku masak hingga awal abad ke-20 sendiri semata bukan karena kerja mengolah kelezatan makanan akan menggiring pada gaya hidup belaka. Tapi kebutuhan para gastronom atas bahan-bahan memasak sebagaimana dimuat dalam karya mereka sebenarnya berkait dengan kian perlunya mereka pada bahan-bahan rempah, sayuran, dan buah-buahan agar dikultivasi luas. Seperti dilakukan Osche dan van den Brink (1931: vii) yang meneliti pelbagai jenis tumbuhan di Hindia, cara budidayanya, hingga keterangan penggunaannya sebagai bahan makanan dan obat. Sayang, dikatakan keduanya, masyarakat di Hindia tidak maksimal memanfaatkan kekayaan vegetasi di tanahnya sendiri.

Ketika rasa diolah secara saintifik lalu diabadikan secara tekstual dan buku-bukunya terdistribusikan massal ke berbagai wilayah Hindia, menjalar kesadaran baru di kalangan Pribumi untuk mengimbangi bahkan terkesan menandingi para saintis Eropa. Misalnya saja, ketika pemerintah kolonial memiliki Voedingsmiddelen Commisie yang didirikan pada 1914,



maka pada 1937 muncul Dr. Poorwo Soedarmo mengagas pendirian Lembaga Makanan Rakjat.

Makanan juga mulai ditempatkan ke dalam ruang pers pribumi. Lembaga-lembaga pers dan organisasi perempuan pribumi pun mengemuka sejak awal abad 20. Sebut saja *Poetri Hindia* di Jawa, *Soenting Melajoe* di Padang, *Soeara Iboe* dari tanah Batak, dan *Soeara Istri Kristen* di Jawa Timur. Media-media massa perempuan itu memuat rubrik resep-resep masakan dalam terbitannya.¹⁶

Sebuah kisah dari Raden Ajoë Adipati Arija Reksa-Nagara alias R.A. Kardinah (saudari R.A. Kartini), juga patut diketengahkan di sini. Kardinah adalah gastronom didikan Eropa yang mendirikan sekolah *Wismo Pranowo (rumah yang meluaskan pandangan) di Tegal* bagi anak-anak perempuan Pribumi yang didirikannya pada 1916 (Coté [ed.], 2008: 303 – 310). Kardinah juga produktif menulis buku masak –selain menjahit dan membatik– seperti buku *Lajang Panoentoen Bab Olah-Olah, ing Pamoelangan Wisma-Pranawa ing*

Tegal (buku pedoman memasak di Sekolah Wismo-Pranowo di Tegal) (terbit 1918) dan *Lajang Panoentoen Bab Olah-Olah Kanggo para Wanita* (terbit 1936 & 1941) yang ditujukan bagi murid-muridnya (lihat juga warisan resep-resep memasak Kartini, Kardinah, dan Roekmini dalam buku Ganie, 2003).

Selain itu pada 1930-an penerbit Balai Pustaka menerbitkan seri buku masak berbahasa daerah. Contohnya buku masak berbahasa Sunda *Masakan djeung Amis-Amis* (masakan dan manis-manis) yang terbit perdana pada 1934 dan mengalami beberapa kali cetak ulang. Namun diterangkan dalam pengantar cetakan keempat (1951), selama Perang Dunia II, buku laris ini sempat berhenti dicetak ulang akibat suasana peperangan. Itu mengapa publikasi buku masak terbilang absen pada 1940-an.

Namun hal yang penting disimak, format resep dalam rubrik dan juga buku masak berbahasa Melayu dan daerah ternyata memuat komposisi hidangan yang tak berbeda dengan karya-karya gastronom Belanda dan

Indo. Dalam buku *Masakan djeung Amis-Amis* yang disebut di atas, konsep *Indische Keuken* yang meliputi: Inlandsche (Pribumi) – Chineesche (Tionghoa) – Europeesche (Eropa) masih hadir dalam komposisi: "Masakan", "Masakan Tionghoa", dan "Masakan Eropa." Meski disajikan dalam bahasa Sunda, tidak sedikitpun sang pengarang anonim itu menggunakan kata "masakan Sunda,"; malah dalam satu menunya digunakan kata: "goreng hajam Indonesia" (sic).

Citarasa Membangun Bangsa

Indische keuken mulai mengalami penurunan pamor pada masa kekuasaan Jepang (1942 – 1945). Pada masa itu Jepang menerapkan penghapusan terhadap berbagai wujud kebudayaan kolonial. Lepas dari kekuasaan Jepang dan masuk ke masa kemerdekaan bukan berarti situasi menjadi membaik dan mendukung hidupnya kembali kegairahan dalam aktivitas kuliner terkait dengan belum stabilnya harga bahan-bahan pangan. Hal itu terungkap dalam buku masak karya W.C. Keijner (1948):

"Seiring rampungnya cetakan terbaru buku masak ini, harga



sayuran dan bahan-bahan lainnya tengah naik. Resep-resep dalam buku masak ini menggunakan bahan-bahan makanan dengan kisaran 5 sen buncis, 2 sen wortel kecil dll, yang tentu tidak proporsional lagi dengan harga saat ini. Cukup jelas bahwa sayuran dan bahan-bahan lainnya akan lebih mahal daripada masa sebelum perang, tapi semua ini harus didasarkan pada perkiraan bahwa kelak harga akan stabil. Dengan alasan ini, kami memiliki perkiraan bahwa tingkatan harga rata-rata tidak berubah. Oleh karena itu, sedianya ibu rumah tangga mencoba untuk merancang harga seperti pada masa sebelum perang.¹⁷

Meski terkesan berusaha menyiasati tingginya harga pangan, pada dasarnya buku masak Keijner ini berusaha mereproduksi citra selera kolonial yang

menampilkan citarasa Eropa. Hal itu terasa dari penerbit yang menyinggung kenaikan harga buncis dan wortel sebagai jenis sayuran yang notabene identik dengan bahan makanan Belanda. Komposisi 23 jenis resep dalam buku masaknya meliputi olahan Belanda, Tionghoa, dan Indonesia yang terasa mirip dengan buku-buku masak masa kolonial. Bedanya pada dua cetakan terakhir tahun 1948, buku masak ini mulai mengganti label makanan *Indische* atau *Inlandsche* dengan nama *Indonesische* (makanan Indonesia). Beberapa jenis olahan dari daerah-daerah di Indonesia pun tampil di dalamnya, seperti dari Padang (pangéh, gulai, rendang), Cirebon (sate manis), Tegal (besengék), Manado (ayam dibulu, lemper), hingga Ambon (*schuimpjes*).

Meski diterbitkan ulang pada masa kemerdekaan, buku masak Keijner ini jelas berbeda jika dibandingkan dengan

buku masak seorang gastronom Pribumi asal Minang bernama Chailan Sjamsu Dt. Toemenggoeng. Dibandingkan Keijner yang lebih berkiblat pada selera Eropa, Chailan Sjamsu lebih cenderung memikirkan konsep boga nasional bagi Indonesia pada masa awal kemerdekaan. Dalam cetakan ke-2 *Boekoe Masak-Masakan*nya yang terbit pada 1948, Chailan Sjamsu menilai bahwa isi dari cetakan sebelumnya (tahun 1940) ia rasakan sudah cukup dipakai oleh pembacanya. Namun, dalam cetakan ke-2 nya ia menambahkan:

"Hanja ada ditambah beberapa boeah resép, jang moengkin perloe bagi wanita di negeri-negeri ketjil. Dibeberapa daerah sekarang masih soelit mendapat mentéga dan tepoeng terigoe. Oléh karena itoe dimoeatkan sekarang resép mentéga dan beberapa boeah resép taart dan koewé dimana tidak perloe memakai tepoeng terigoe. Moedah-



*moedahan tjétakan kedoea ini
lebih memoeaskan pada pengeroes-
pengeroes roemah-tangga”*
(Chailan Sjamsu, 1948: 5).

Meski terbit ulang pada tahun yang sama dengan buku masak Keijner, tapi cara pandang Chailan Sjamsu berbeda sekali dengan selera serba Eropa-nya Keijner. Chailan Sjamsu lebih mendorong pembacanya dari kalangan rakyat Indonesia di desa dan di kota agar memberdayakan bahan-bahan pangan lokal untuk membuat olahan aneka makanan kue dan masakan. Buku masak Chailan Sjamsu pun jauh lebih banyak memasukkan jumlah variasi makanan dan kue-kue Indonesia, seakan ini mewakili citarasa nasionalisme Chailan Sjamsu. Selain terobsesi ingin mewujudkan sejenis boga nasional, ia juga menampilkan kelompok lima resep bercitarasa kedaerahan, yang mencakup Sumatra, Jawa dan Madura, Sunda, Borneo dan Sulawesi Selatan.

Apabila seluruh resep Indonesia (termasuk lima kelompok resep daerah) itu dihimpun, maka jumlah totalnya 204 resep. Ini jauh dengan jumlah gabungan resep Eropa, Tionghoa, Arab, dan India di dalam buku masaknya yang hanya berjumlah 76 resep. Jelas komposisi Chailan Sjamsu ini adalah hal yang baru dilakukan oleh seorang gastronom Indonesia pada awal kemerdekaan. Buku masak ini sebentuk penyelisihan dari keumuman komposisi resep dalam buku-buku masak masa prakemerdekaan.

Pada bagian akhir bukunya Chailan Sjamsu juga mencoba merumuskan konsep ”hidangan makanan Indonesia” melalui seleksi berbagai makanan (daerah dan asing). Seleksi yang dimaksudnya adalah dengan melakukan berbagai kombinasi, yaitu bahan makanan diusahakan sebiasa mungkin harus mengandung unsur

protein nabati dan hewani –sekalipun dalam hidangan sangat sederhana; serta jenis dan asal makanan dalam setiap hidangan diusahakan harus mewakili dari daerah-daerah tertentu.

Pada masa kemerdekaan, gastronom seperti Chailan Sjamsu berusaha mengubur segala gaya hidup kolonial dalam hal kemewahan makannya. Secara tidak langsung, justru ia ingin menyadarkan rakyat Indonesia di berbagai daerah untuk bangga terhadap makanannya sendiri. Kesadarannya menampilkan resep-resep makanan daerah di Indonesia pun mungkin tidak lepas dari pemikirannya bahwa setiap makanan mulanya adalah ”makanan daerah” (*regional dish*). Makanan daerah sendiri lahir sebagai respons terhadap iklim, sumber daya, dan kebiasaan setiap kelompok orang di daerahnya masing-masing. Dengan kata lain, ia ingin menyadarkan pembacanya di berbagai

“apa yang dimulai dari makanan kita?”, jawabnya: bukanlah di mulut!” lalu apa? Di perut? ‘Juga bukan’, imbuh sang dokter, ‘makna makanan ada dalam seni memasak.”

14

daerah agar mampu memberdayakan potensi sumber daya bahan makanan untuk dapat diolah menjadi olahan yang lezat dan sehat. Tujuan pokok lainnya adalah menseleksi beberapa makanan di setiap daerah agar dapat hadir dalam lingkup “hidangan makanan Indonesia”. Dengan mengemas komposisi hidangan, dapat diartikan Chailan Sjamsu mendorong pembacanya agar dapat saling menerima makanan antardaerah. Misalnya, pembaca di Manado bisa membuat sendiri dan menikmati rawon daging dan pecel dari Jawa. Begitupun sebaliknya, pembaca di Jawa dapat membuat sendiri dan menikmati rica-rica dan ayam isi dibulu dari Manado.

Hal yang ditekankan Chailan Sjamsu dari konsep ”makanan Indonesia”-nya itu bukan hanya sekedar lezat

dengan memuliakan bahan-bahan mahal seperti mentega dan terigu saja. Namun, ia lebih optimal memberdayakan sumber daya pangan lokal di Indonesia. Maka itu, buku masaknya bukan sekedar menyajikan galeri resep-resep saja, tapi ia juga menyertakan berbagai pengetahuan umum memasak, mulai dari perkakas yang diperlukan di dapur; macam-macam cara memasak; hal-hal yang harus diperhatikan seputar bahan makanan dan ketika memasaknya; hingga memahami cara mengukur dan menimbang bahan makanan yang benar. Chailan Sjamsu menempatkan pemahaman seputar bahan makanan sebagai hal pokok. Hal ini terhubung dengan pemikiran dan pertimbangannya dalam menseleksi resep-resep daerah dan asing serta alasannya menghimpun ke dalam ”makanan Indonesia”.

Setelah era Chailan Sjamsu, pada kurun 1951 hingga 1961, muncul nama Nyonya Rumah, seorang pengasuh rubrik ”Rahasia Dapur” di majalah mingguan *Star Weekly*. Nyonya Rumah sendiri adalah nama pena yang digunakan oleh seorang Peranakan Tionghoa asal Lasem, Julie Sutardjana. Sejak 1951, Julie dipercaya oleh redaktur *Star Weekly* untuk setiap pekannya mengasuh rubrik ”Rahasia Dapur”.

Dalam setiap ulasan resepnya, Nyonya Rumah tidak pernah mengutamakan resep-resep khusus, sebut saja seperti resep bercitarasa Indonesia, Tionghoa, atau Eropa. (Pengecualian pada hari-hari besar Tionghoa seperti Imlek dan Cap Go Meh, Nyonya Rumah lebih cenderung mengulas resep-resep bercitarasa Tionghoa, mengingat pembaca *Star Weekly* kebanyakan



▲
Sampul buku masak Mustika Rasa
Sumber: dokumentasi penulis

15

terdiri dari kalangan Tionghoa Peranakan). Sebagian besar terbitan resepnya cenderung mengulas secara acak dan campur resep-resep dari berbagai unsur. Kecenderungan acak dan campur itu bukan atas kehendaknya, melainkan permintaan resep dari para pembaca setianya yang berasal dari berbagai daerah di Jawa (mulai dari Jakarta, Bandung, Slawi, Purwokerto, Semarang, Surabaya hingga Bangkalan) dan juga di luar Jawa (seperti Padang, Medan, Palembang, Makassar, Manado, Palangkaraya, Balikpapan, hingga Ternate).

Setiap pekannya, banyak surat dari para pembaca setia *Rahasia Dapur* yang ditujukan ke Nyonya Rumah agar dapat membuat dan memuat resep

permintaan mereka. Praktis, Nyonya Rumah selalu disibukkan menyeleksi dan memenuhi permintaan resep mana yang harus didahulukan untuk dimuat. Misalnya, pada *Star Weekly* edisi 14 Mei 1955, ada tiga pembaca dari Tegal, Bandung, dan Purwokerto yang salah satunya meminta resep klappertaart. Kue berbahan kelapa muda yang identik dari Manado ini ternyata cukup dikenal dan disukai para pembacanya di Jawa. Nyonya Rumah lantas memenuhi pemuatan resep itu.

Selain itu, permintaan pembaca dari suatu daerah terhadap resep makanan dari daerah lainnya hampir ada setiap pekan, misalnya pembaca dari Jakarta yang meminta resep "Soto Bandung" atau pembaca dari

Surabaya yang meminta resep "Dodol Garut". Nyonya Rumah sendiri mungkin tidak menyadari bahwa ia telah berhasil membentuk komunitas pembaca nasional yang merasakan saling-silang rasa dari berbagai unsur citarasa antardaerah di Indonesia. Hebatnya lagi, Nyonya Rumah tidak pernah kehabisan stok resep. Ini menandakan betapa luas pengetahuan gastronominya, selain kekuatan energi, pikiran, dan kreativitas serta keluangan waktunya untuk memenuhi permintaan para pembaca setianya setiap pekan.

Kiprahnya mengasuh rubrik *Rahasia Dapur* sejak 1951 hingga 1961 tentu patut diperhitungkan bahwa tanpa disadarinya ia telah berperan penting menyadarkan suatu konsep citarasa

bersama dalam pengembangan kuliner Indonesia pada masa pascakemerdekaan. Melihat tingginya antusiasme permintaan resep, maka banyak pembaca setia rubrik "Rahasia Dapur" menyurati redaksi *Keng Po*, selaku yang menerbitkan *Star Weekly*, dan menyarankan agar resep-resep Nyonya Rumah yang berserak di majalah mingguan itu sebaiknya dibukukan agar membuat praktis pembaca mencari resep-resepnya. Permintaan itu diamini dan akhirnya terwujud pada 1957 ketika Penerbit Kinta (Jakarta) menerbitkan dua jilid buku *Pandai Masak* karya Nyonya Rumah yang laris dicetak ulang hingga dasawarsa 1960-an.

Baik kiprah Chailan Sjamsu maupun juga Julie Sutardjana di atas sejalan dengan proyek "revolusi makanan rakyat" yang digelorakan Presiden Sukarno sepanjang tahun 1950-an hingga medio 1960-an. Puncaknya adalah pada 1967 ketika terbit buku besar masakan nasional berjudul *Mustika Rasa: Resep2 Masakan Indonesia dari Sabang sampai Merauke*.¹⁸ Buku ini diterbitkan Departemen Pertanian. Pengerjaannya memakan waktu tujuh tahun (1960 – 1967) di bawah koordinasi Menteri Pertanian Brigadir Jenderal dr. Azis Saleh yang kemudian baru bisa diselesaikan oleh pengantinya, Mayor Jendral Sutjipto.

Jelajah resep dari Sumatra hingga Papua digarap melalui metode mulai dari angket, pengumpulan resep, hingga uji memasak yang disunting oleh Harsono Hardjohutomo dkk. Hasilnya adalah sebuah buku masakan

besar Indonesia pertama yang menampilkan resep-resep Nusantara. Sebuah kategorisasi resep berdasarkan spirit (etno) nasionalisme yang citranya tidak didapati dalam buku-buku masak pada masa-masa sebelumnya. Menariknya, dari 1500 aneka resep "masakan Indonesia" itu, terselip berbagai pengaruh resep bercitarasa Tionghoa, Arab, India, dan Eropa.

Penyusunan *Mustika Rasa* sendiri berlandas pada pemikiran bahwa yang pokok dari penciptaan boga nasional untuk konteks Indonesia adalah menjalin secara apik dan menyeluruh hubungan strategi pangan nasional. Hubungan yang dimaksud itu ditentukan terlebih dahulu dari kualitas budidaya pangannya sebelum diolah di dapur dan terhidang di meja makan hingga dijadikan sebagai bagian dari identitas bangsa.

Buku masak nasional pertama Indonesia ini terbit pada 8 Februari 1967 atau bertepatan dengan tahun dan bulan kala Presiden Soekarno menyerahkan kekuasaan kepada Soeharto (20 Februari 1967). Ironi, mungkin kata yang tepat jika melihat kenyataan itu. Namun, di balik itu, buku masak yang dicita-citakan Sukarno ini patut dicatat sebagai perkembangan revolusioner dalam sejarah boga Indonesia.

Citra boga Indonesia masa sekarang dengan kata lain merupakan akumulasi dari perjalanan pembentukan boga sejak masa terbitnya buku masa pertama *Kokki Bitja* pada 1857 hingga terbitnya buku masak besar nasional pertama Indonesia *Mustika Rasa*

pada 1967. Terbitnya *Mustika Rasa* menandakan boga bukan hanya terkait masalah dapur dan ruang makan saja, tapi kepentingan negara-bangsa juga akhirnya masuk di dalamnya. Kenyataan dari pembentukan hingga perkembangan boga Indonesia sejatinya dibangun melalui jejalin hubungan antarsistem budidaya, gastronomi, sains, dan kebudayaan yang sudah digeliatkan sejak masa kolonial hingga beralih pada geliat politik nasionalisasi kebudayaan pada masa setelah kemerdekaan. ■

Fadly Rahman, sejarawan makanan, penulis *Jejak Rasa Nusantara : Sejarah Makanan Indonesia & Rijsttafel : Budaya Kuliner di Indonesia Masa Kolonial*.

Daftar Sumber

- Anonim. 1866. *Oost Indische Kookboek*. Semarang: van Dorp.
- Anonim. 1951. *Masakan djeung Amis-Amis*. Jakarta: Balai Pustaka.
- Bosz, J.E. Quintus. 1911. "De Samenstelling van Indische Voedingsmiddelen", dalam Koloniaal Museum te Haarlem. *Bulletin van het Koloniaal Museum te Haarlem* (no. 46). Amsterdam: J.H. Bussy.
- Brillat-Savarin, Jean Anthelme. 1866 (1825). *Physiologie du gout ou méditations gastronomie transcendante ouvrage théorique, historique, et à l'ordre du Jour*. Paris : Charpentier.
- Van der Burg, C.L. 1904. *De Voeding in Nederlandsch-Indië*. Amsterdam: J.H. de Bussy.

- Catenius-van der Meijden, J.M.J. 1908. *Ons Huis in Indië*. Semarang: Masman & Stroink.
- _____. 1925. *Groot nieuw volledig Indisch kookboek: 1381 recepten van de volledige Indische rijsttafel met een belangrijk aanhangsel voor de bereiding der tafel in Holland*. Semarang: G.C.T. van Dorp.
- Chailan Sjamsu Dt. Toemenggoeng. 1948. *Boekoe Masak-Masakan (Pedoman Roemah Tangga 2*, cetakan ke-2, terbit pertama kali tahun 1940). Jakarta: Balai Pustaka.
- Cornelia. 1859. *Kokki Bitja, atau, Kitab Masak-Masakan India, jang Baharoe dan Samporna, jang telah Terseboet Didalamnya bagimana Orang-Orang Sediakan Segala Roepa-Roepa Makanan, Manisan, Atjaran, Sambalan dan Ijs*. Batavia: Lange.
- Coté, Joost (ed.). 2008. *Realizing the Dreams of R.A. Kartini: Her Sister Letters from Colonial Java*. Leiden: KITLV.
- Harsono Hardjohutomo (et.al.). 1967. *Mustika Rasa: Resep 2 Masakan Indonesia dari Sabang sampai Merauke*. Jakarta: Departemen Pertanian R.I.
- Donkin, Robin A. 2003. *Between East and West: the Moluccas and the Traffic in Spices up to the Arrival of Europeans*. Philadelphia: Memoirs of the American Philosophical Society.
- Fadly Rahman. 2016 (2011). *Rijsttafel: Budaya Kuliner di Indonesia Masa Kolonial*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- _____. 2016. *Jejak Rasa Nusantara: Sejarah Makanan Indonesia*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Gallas, Haak-Bastiaanse. 1872. *Indische Kookboek*. Nijmegen: Thieme.
- Haryani. 1995. “Perlukah Adiboga Indonesia?”, *Selera*, No. 9/th. XIV, Desember.
- Lombard-Salmon, Claudine. 1977. “Presse féminine ou féministe?” dalam *Archipel*. Vol. 13.
- Keijner, W.C. 1948. *Het Kookboek voor Hollandsche, Chineesche en Indonesische gerechten* (terbit pertama tahun 1927). Bandung: G. Kolff & Co.
- Ochse, J.J & R.C. Bakhuizen van den Brink. 1931. *Vegetables of the Dutch East Indies (Edible Tubers, Bulbs, Rhizomes, and Spices Included); Survey of the Indigenous and Foreign Plants Serving as Pot-Herbs and Side-Dishes*. Buitenzorg: Archipel.
- Protschky, Susie. 2007. *Cultivated Tastes; Colonial Art, Nature, and Landscape in the Netherlands Indies*. Sydney: School of History, University of New South Wales.
- Raden Ajoe Adipati Arija Reksa-Nagara. 1919. *Lajang Panoentoen Bab Olah-Olah, ing Pamoeangan Wisma-Pranawa ing Tegal*. Weltevreden: Albrecht & Co.
- _____. 1941 (cetak ulang dari tahun 1936). *Lajang Panoentoen Bab Olah-Olah Kanggo para Wanita*. Batavia: J.B. Wolters.
- Sri Owen. 1999. *Indonesian Regional Food & Cookery*. London: Frances Lincoln.
- Stockdale, John Joseph. 2004 (2811). *Island of Java*. Singapore: Periplus.
- Suryatini N. Ganie. 2005. *Kisah & Kumpulan Resep Putri Jepara: Rahasia Kuliner R.A. Kartini, R.A. Kardinah, R.A. Roekmini*. Jakarta: Gaya Favorit Press.
- Turner, Jack. 2004. *The History of a Temptation*. New York: Vintage Books.
- Zoetmulder, P.J. dan S.O. Robson. 1997. *Kamus Jawa Kuna – Indonesia*, (bagian 1 A – O). Jakarta: Gramedia.

¹ Haryani, "Perlukah Adiboga Indonesia?", *Selera*, No. 9/th. XIV, (Desember, 1995), hlm. 61.

² Riset khusus sejarah global rempah-rempah misalnya dikerjakan oleh Terence McKenna (1993), Robin A. Donkin (2003), dan Jack Turner (2011).

³ Transisi boga Eropa dari budaya lisan ke tulisan yang terjadi pada abad ke-16 seiring masa-masa bergairahnya menjelajahi samudera dan berniaga rempah-rempah mewakili sebuah tahap penting dalam memperbaiki standar menakar dan durasi memasak yang patut untuk sebuah resep (Higman, 1998: 79). Di Eropa Barat, buku-buku memasak mulai menggeliat dicetak pada medio abad ke-16 dan ditulis dalam bahasa ibu di masing-masing wilayah. Jauh sebelum masa abad ke-16, orang-orang Tionghoa telah mencetak buku memasak sejak masa Dinasti Tang (618 – 907 M). Di Eropa, buku masak adalah sebuah fenomena revolusi kedua setelah Kitab Injil yang dicetak masif selepas era Guttenberg.

⁴ Jika dibandingkan negara Eropa seperti Italia, Perancis, dan Spanyol, maka Belanda terbilang sangat terlambat untuk merumuskan konsep national-cuisine-nya melalui bahan-bahan rempah dari tanah koloninya melalui buku-buku masak. Malah Belanda mengadopsi boga Perancis pada abad ke-19, mengingat Belanda sendiri pernah dikuasai oleh negeri Napoleon itu.

⁵ Selain juga komoditas non-bahan makanan seperti indigo, kapas, tembakau, dan karet.

⁶ John Joseph Stockdale dalam bukunya *Island of Java* (1811), misalnya, mengungkapkan betapa di Jawa sumber pangan, rempah-rempah, dan pohon-pohon yang menghasilkan berbagai jenis buah begitu melimpahnya. Produksi padi melimpah, sehingga Stockdale menjulukinya sebagai "lumbung Timur", maksudnya, produksi padi di Jawa cukup untuk memenuhi persediaan pangan di daerah lainnya. Rata-rata sumber pustaka semacam Stockdale dan yang sejaman dengannya sering menyenggung berbagai pengamatan semacam ini.

⁷ Istilah ini kali pertama dicetuskan oleh gastronom Perancis Jean Anthelme Brillat-Savarin sesuai dengan judul bukunya *Physiologie du goût* yang terbit pada 1825. Rasa (goût) sebagaimana diartikan Brillat-Savarin adalah sebuah indera yang terhubung dengan sensasi kenikmatan di mana tubuh menyadari sensasi tersebut. Rasa sebagai perangsang selera, lapar, dan haus adalah dasar beberapa tindakan yang menghasilkan bagaimana individu bertumbuh,

berkembang, merawat, dan membenahi kehilangan-kehilangan (dari kebiasaan makan sebelumnya) sebagai akibat dari perubahan vital. Mengatur tubuh untuk tidak makan dengan cara sama –sebagai pembeda dengan tubuh-tubuh lainnya, menghasilkan kreasi, meragamkan metode dan pengaruhnya dalam menentukan aneka cara pengelolaannya, itu semua adalah serangkaian dari beroperasinya (fungsi) rasa.

⁸ Boga diambil dari bahasa Sansekerta, bhoga atau bhogi, yang artinya kenikmatan, hal makan; segala objek kenikmatan, makanan, kesenangan..., lihat P.J. Zoetmulder dan S.O. Robson, *Kamus Jawa Kuna – Indonesia*, (bagian 1 A – O), (Jakarta: Gramedia, 1997), hlm. 129. Kata boga sendiri dipakai dan diterjemahkan ke dalam bahasa Indonesia oleh gastronom Indonesia Suryatini N. Ganie sebagai cuisine, sehingga haute cuisine diterjemahkannya menjadi "upaboga" atau "adiboga". Lihat Suryatini N. Ganie, *Upaboga di Indonesia: Ensiklopedia Pangan & Kumpulan Resep*, (Jakarta: Gaya Favorit Press, 2003).

⁹ Iklan buku masak Cornelia bahkan menghiasi halaman surat kabar seperti dimuat di koran *Loccomotief* 19 Desember 1881 hingga bahkan awal abad 20 di *De Sumatra Post* 21 Februari 1914.

¹⁰ Menurut *Dictionary of Food* (Sinclair, 2005: 242), gastronom adalah "a connoisseur of fine food and wine" (ahli meneliti makanan dan anggur berkualitas) dan gastronomi sebagai "the study and knowledge of fine food and wine" (studi dan ilmu pengetahuan tentang makanan dan anggur berkualitas). Pengertian gastronomi sendiri diartikan pertama kali oleh Brillat-Savarin (*Physiologie du goût*, 1948: 44) sebagai pengetahuan cermat tentang keseluruhan hubungan manusia dengan makanannya (*la gastronomie est la connaissance raisonnée de tout ce qui a rapport à l'homme, en tant qu'il se nourrit*).

¹¹ Baik dalam edisi bahasa Belanda (*Samenstelling van Indische Voedingsmiddelen*) maupun edisi bahasa Perancis (*Analyses de denrées alimentaires des Indes*)

¹² Para ahli yang terlibat dalam penelitian ini di antaranya J. Sack, van Eck, Weerman, Bloemendaal, Ritsema, Meyer Cluwen, de Fouw, dan Bosz.

¹³ Furnival, *Hindia Belanda: Studi tentang Ekonomi Majemuk* (2009 : 415); lihat juga Vlekke, Nusantara: *Sejarah Indonesia* (2008: 374).

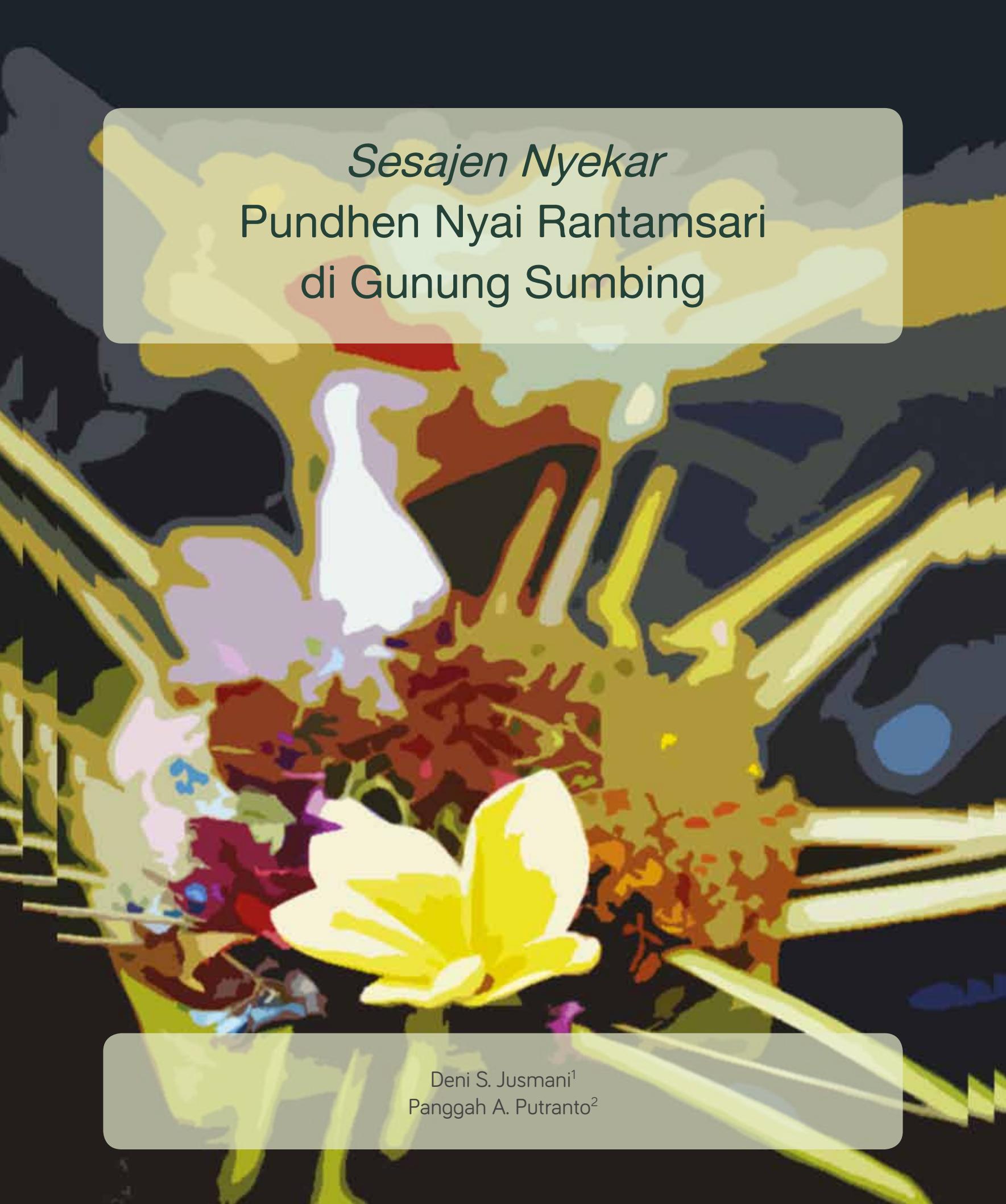
¹⁴ C.L van der Burg, (*De Voeding in Nederlandsch-Indië*, 1904: vii – viii).

¹⁵ Waar begint onze voeding? 't Antwoord daarop is: "Niet in den mond!" Waar dan? In de maag? "Ook niet", zegt de dokter, "de voeding vangt aan in de keuken" (Catenius-van der Meijden, *Ons huis in Indië*, 1908: 53).

¹⁶ Namun tidak semua lembaga pers perempuan identik dengan penyaluran boga. Misalnya Istri Sedar yang digagas pada 1930 di Bandung oleh Soewarni Djojosepoetro mengecam organisasi-organisasi keperempuanan yang aktivitasnya melulu belajar memasak sebagai bentuk tidak memiliki kepekaan sosial (Lombard-Salmon, "Presse féminine ou féministe?" 1977).

¹⁷ Teks aslinya berbunyi: "Bij het gereedkomen van deze druk zijn de prijzen van groenten en ingrediënten hooger geworden. In de recepten is verschillende malen aangegeven, 5 cent boontjes, 2 cent worteltjes enz, die niet in verhouding met de huidige prijzen staan. Het is vrij zeker, dat groenten enz duurder zullen blijven, dan voor den oorlog, doch het is slechts gissen op welke basis de prijzen zullen stabiliseeren. Om deze reden hebben wij de vermelde prijzen onveranderd gelaten. De huisvrouw houdt er derhalve rekening mede, dat bedoeld zijn vooroorlogsche prijzen". (W.C. Keijner, 1948: halaman kata pengantar).

¹⁸ Pertama kali saya mengetahui buku ini dari Sri Owen, seorang praktisi boga Indonesia kelahiran Sumatra Barat yang kini menetap di London bersama suaminya, Roger Owen. Pada 1987 di Wimbledon, Sri membuka toko bahan makanan bernama Mustika Rasa, sesuai dengan judul buku terbitan Departemen Pertanian tahun 1967 yang dikatakan sebagai the first Indonesia regional cookbook atau the first serious Indonesian cookbook (Sri Owen, *Indonesian Regional Food and Cookery*, 1999).



Sesajen Nyekar Pundhen Nyai Rantamsari di Gunung Sumbing

Deni S. Jusmani¹
Panggah A. Putranto²



Persiapan upacara tradisi Nyadran Desa
Foto: Panggah A. Putranto, 2014

Di dataran Gunung Sumbing, Dusun Kwadungan Desa Wonotirto Bulu Temanggung, Provinsi Jawa Tengah, terdapat ritual yang diselenggarakan ketika diketemukan pada waktu-waktu tertentu, yang menurut hitungan tanggal Jawa, atau karena kejadian tertentu. Ritual tersebut masih diselenggarakan sampai hari ini di tahun 2017, yang menjadi semangat spiritual masyarakat Kwadungan, sebagai sarana untuk mencapai maksud dan tujuan tertentu. Terdapat beberapa ritual yang sering dilaksanakan di Kwadungan, yaitu: *nyadran desa* dan kesenian *Sandhul*, yang terkait erat dengan *nyekar pundhen* Nyi Rantamsari di bulan *Rejeb*. Di dalam ritual tradisi atau upacara adat tersebut, terdapat *sesajian*, *sesaji*. Sesaji bersumber dari *Kamus Besar Bahasa Indonesia* (2005: 979) diartikan sebagai makan (atau bunga-bunga) yang disajikan untuk makhluk halus. *Sesajan* bermakna hidangan, sifatnya plural. Suatu aktivitas sedekah yang

diperuntukkan bagi bumi, alam, tumbuhan, dan berfungsi simbolik untuk berkomunikasi dengan makhluk halus (J. Van Baal, dalam Koentjaraningrat, 1984: 365). Esensinya, bentuk nyata kasih sayang atau *welas asih* antarsesama makhluk penghuni jagad raya.

Pengantar

Di masyarakat Kwadungan mengenal makanan *sesajian*, di antaranya: bubur merah, bubur putih, *ayam ingkung*, dan *sega golong*. *Sesajian* terkait erat dengan upacara adat atau ritual tradisi yang sudah dilaksanakan dalam kurun waktu lama. Pengetahuan tentang makanan yang menjadi sajian dalam ritual tradisi, diwariskan secara turun temurun. Tidak saja dalam bentuk kasar wujud makanan, tetapi mengenai makna dan perlambangan yang terimplementasi di dalamnya. Ritual tradisi dalam masyarakat Kwadungan terbagi atas tiga bagian, yaitu: pertama, ritual tradisi yang berhubungan dengan perjalanan hidup seseorang,

seperti: upacara adat sebelum seseorang lahir (contoh: *mitoni*), upacara adat sesudah lahir, dan upacara adat sesudah meninggal. Kedua, upacara tradisi berhubungan dengan pemenuhan kebutuhan hidup, misalnya: membangun rumah, membuat jalan baru, menanam dan memanen tanaman tembakau. Upacara adat yang ketiga berhubungan dengan peristiwa tertentu, misal: bersih desa, *saparan*, *ruwahan*, *sawalan*, *kupatan*, dan *suran*. Upacara adat, dikatakan oleh Bastomi (1992: 1) sebagai upacara yang berhubungan dengan suatu masyarakat, dapat berupa kegiatan manusia dalam hidup bermasyarakat, didorong oleh hasrat untuk memperoleh ketentraman batin atau mencari keselamatan dengan memenuhi tata cara yang ditradisikan di dalam masyarakat.

Menurut Koentjaraningrat (1979: 341) upacara tradisi digolongkan menjadi 4 jenis, sesuai dengan

¹ Dosen Seni Rupa di Fakultas Ilmu Pendidikan, Universitas Negeri Semarang. Tinggal di Semarang. deni.setiawan@mail.unnes.ac.id.

² Pengamat Budaya Jawa, tinggal di Kwadungan Wonotirto Temanggung Jawa Tengah. panggahadi@gmail.com.

peristiwa atau kejadian dalam kehidupan sehari-hari, yaitu: selamatan dalam rangka lingkaran hidup seseorang, seperti: selamatan hamil tujuh bulan, kelahiran, kematian, dan saat-saat setelah kematian; selamatan yang berkaitan dengan bersih desa, penggarapan lahan pertanian, dan pascapanen; selamatan yang berhubungan dengan hari-hari dan bulan-bulan besar Islam; selamatan saat tidak tertentu, yang berkenaan dengan kejadian-kejadian, seperti: menempati rumah baru, menolak bahaya, dan hajat.

Secara umum dikenal tiga macam *sesajen*, yaitu: *bancakan*, suatu sesaji yang ditujukan untuk sedekah kepada sesama manusia, dalam rangka ritual syukuran, ritual selamatan, atau ritual doa permohonan. Sedekah merupakan cara terbaik untuk memantaskan diri menjadi orang yang layak menerima anugerah. *Bancakan* dibuat untuk dibagi-bagikan, kemudian dimakan oleh orang. *Bancakan* biasanya dibuat dengan aneka rasa yang enak di lidah dan berupa hidangan khusus untuk menimbulkan selera makan. Selain *bancakan*, dikenal pula istilah *bebono* atau pengorbanan atau kurban. *Bebono* juga merupakan konsep sedekah, kepada seluruh makhluk sesama penghuni planet bumi. Manusia yang memiliki kesadaran kosmologis, akan memaklumi bahwa hidup di alam dunia selalu berdampingan dengan beraneka ragam makhluk hidup, baik kasat mata, maupun yang tidak kasat mata. *Bebono* tidak lain untuk mewujudkan rasa menghormati, menghargai, rasa syukur dan sebagai ekspresi sikap *welas asih* secara nyata kepada seluruh makhluk

penghuni planet bumi. Selanjutnya, dikenal pula *pisungsung* yang artinya persembahan. Dalam konteks ini, *pisungsung* lebih difokuskan kepada eksistensi *supernatural being*, misalnya: *ancesters* atau *ancient spirit* (leluhur), yaitu orang-orang yang hidup di dimensi abadi. *Pisungsung* merupakan wujud ekspresi nyata tentang bakti kepada para leluhur, dalam wujud suatu persembahan. *Pisungsung* tidak terbatas benda fisik, dapat berwujud persembahan melalui lisan misalnya: doa, ucapan terimakasih, ucapan *sembah pangabekti*, hingga persembahan berupa tindakan nyata, seperti: ziarah kubur, nyekar, ritual menghaturkan aneka ragam *uborampe* untuk *pisungsung*, dan membersihkan pusara (*sabdalanit.wordpress.com*).

Bagi sebagian masyarakat Kwadungan, mempercayai ritual tradisi merupakan tuntutan yang diyakini akan mendatangkan keberuntungan, keselamatan, dan keberkahan terkait dengan satu proses atau tindakan dalam kehidupan. Bentuk dan wujud penghormatan yang dilakukan masyarakat dengan memberikan persembahan dan *sesajian* melalui acara *slametan* (selamatan). Masyarakat Kwadungan melakukan selamatan melalui pelaksanaan ritual tradisi *nyekar pundhen* Nyai Rantamsari. Ritual tradisi *nyekar pundhen* Nyai Rantamsari pada hakikatnya dipercaya sebagai upacara adat yang dianggap dapat menjadi sarana untuk menghormati leluhur di desa tersebut dan menyingkirkan malapetaka, serta mendatangkan keselamatan. Ritual merupakan suatu bentuk upacara adat yang berhubungan dengan beberapa

kepercayaan, ditandai oleh sifat khusus, menimbulkan rasa hormat yang luhur dalam arti merupakan pengalaman suci. Pengalaman tersebut mencakup segala sesuatu yang dibuat dan dipergunakan oleh manusia untuk menyatakan hubungan dengan alam transidental, aplikasinya berupa *suguh* pada *dhanyang/sing mbahureksa* desa.

Kisah Leluhur Kwadungan: Nyai Rantamsari

Nyai Rantamsari merupakan leluhur Desa Wonotirto yang dipercaya oleh masyarakat sebagai *sing mbahureksa* atau penjaga lingkungan sekitar. Nyai Rantamsari adalah seorang puteri di zaman Kerajaan Demak. Nyai Rantamsari adalah seorang puteri saudagar yang mempunyai penyakit kebutaan pada matanya. Pada suatu hari ayah sang puteri berkelana mencari obat untuk putrinya, tanpa disengaja bertemu dengan seorang pemuda bernama Joko Teguh. Joko Teguh adalah seorang wali yang membuka daerah Kedu, dikenal dengan nama Ki Ageng Kedu Makukuhuan (1471-1497), murid dari Sunan Kudus dan Sunan Kalijaga. Joko Teguh mampu menyembuhkan sakit sang putri dan diperbolehkan meminta apa saja yang diinginkan. Joko meminta kuda sembrani dan sang puteri dijadikan istri.

Nyai Rantamsari dan Ki Ageng Makukuhuan berkelana di daerah Kedu untuk menyebarkan agama Islam. Selama penyebaran agama Islam, Nyai Rantamsari tidak selalu bersama Ki Ageng Makukuhuan. Ketika dalam penyebaran agama

Islam, Nyai Rantamsari beristirahat di sebuah mata air yang bernama *Tukji* atau *Tuk Ajining Diri*, di tempat itu juga terdapat pohon beringin besar dan lebat daunnya, dari sinilah awal *mbabat alas* atau *mbubak desa* yang diyakini sampai saat ini dikenal dengan Dusun Kwadungan Desa Wonotirto. Kwadungan berarti *kuwat dongane* dan Wonotirto berarti hutan berlimpah air.

Tradisi *Nyekar Pundhen*

Tradisi *nyekar pundhen* dilakukan oleh masyarakat Kwadungan setiap 35 hari sekali, di malam Selasa *Kliwon* dan Jumat *Kliwon*. Ritual tradisi dilaksanakan di *Pundhen Tukji* yang berada di sebelah selatan Desa bertujuan untuk mendoakan leluhur desa, yaitu Nyai Rantamsari yang telah *mbubak desa* dan menyebarkan agama Islam. Atas jasa beliau, maka warga desa melakukan selamatan tradisi *nyekar pundhen* untuk mendoakan Nyai Rantamsari dan meminta keselamatan bagi masyarakat. Tradisi *nyekar pundhen* dengan *sesajian* rutin diadakan setiap bulan *Rejeb*, merupakan sarana perwujudan rasa syukur warga Kwadungan kepada Tuhan Yang Maha Esa, atas pertolongan dan keselamatan warga, dikabulkan hajatnya, serta permohonan ketika musim tembakau, agar diberikan tanaman yang subur, dapat memanen hasil yang melimpah, dan harga jual yang tinggi. *Nyekar pundhen* adalah sarana untuk berdoa dan meminta kemakmuran, keselamatan kepada Tuhan agar terhindar dari musibah. *Nyekar pundhen* juga sebagai permohonan untuk ketentraman masyarakat Desa Wonotirto dalam

kehidupan sehari-hari, serta sebagai rasa hormat menghormati antar sesama makhluk hidup di dunia. Maksud sesaji adalah untuk mendukung kepercayaan masyarakat terhadap adanya kekuatan makhluk-makhluk halus, *lelembut, demit, jin* yang berdiam di tempat-tempat tertentu, agar tidak mengganggu keselamatan, ketentraman, dan kebahagiaan keluarga yang bersangkutan. Atau sebaliknya, untuk meminta berkah dan perlindungan dari *sing mbahureksa* (Herusatoto, 2001: 91).

Sesajian yang digunakan dan dibawa ke *pundhen*, yaitu: *kembang wangi, kemenyan, rokok, dan uang* dengan jumlah nominal tertentu, sedangkan *sesajian* yang diletakkan di rumah, yaitu: *sega golong, wedang jembawuk* dan kopi, *wedang teh legi*, dan *wedang salam*. Sesaji tersebut ditempatkan di rumah juru kunci dan rumah Mbah Suwarno selaku sesepuh desa. Pelaksanaan tradisi dimulai pada pukul 20.00 WIB, dimulai oleh Mbah Mulyono selaku juru kunci *pundhen*. Juru kunci memulai dengan membakar *menyan* yang telah diramal doa. Setelah *kemenyan* dibakar, Mbah Mulyono dan para pelaku ritual membaca doa yang dipimpin oleh juru kunci. Sesudah membaca doa, para pelaku melakukan tirakatan di *paseban* yang berada di *pundhen*.

Adanya rasa hormat kepada sang leluhur memunculkan suatu kebijakan-kebijakan berupa sikap, ide atau gagasan untuk menghidupkan tradisi guna menjawab berbagai masalah yang terjadi pada masyarakat Wonotirto.

Kebijakan-kebijakan berupa sikap, ide atau gagasan tersebut direalisasikan dalam bentuk upacara tradisi *nyekar pundhen* sebagai wujud penghormatan warga Wonotirto kepada Nyai Rantamsari, meminta keselamatan dalam kehidupan sehari-hari, meminta hasil panen yang melimpah, serta sebagai pelindung agar terhindar dari musibah yang dikarenakan *owah gingsire zaman* atau perubahan zaman. Pelaksanaan tradisi *nyekar pundhen* mendapatkan pengaruh dari kebudayaan Islam yang berkembang di Jawa, khususnya Wonotirto. Pengaruh Islam memiliki andil yang kuat dalam pelaksanaan *nyekar pundhen*. Di dalam agama Islam memiliki budaya untuk mendo'akan orang yang telah meninggal, dilakukan mengirimkan do'a ketika 7 hari, 40 hari, 100 hari, dan 1000 hari. Budaya Islam Jawa juga mengajarkan tradisi ziarah kubur. *Nyekar pundhen* berarti mengirimkan do'a. Sejarah *nyekar pundhen* berkaitan dengan kebudayaan Islam yang berkembang di Jawa.

Tradisi *Nyadran Desa dan Kesenian Sandbul*

Tradisi *nyadran* desa (*nyadran* berasal dari kata *sraddha* berarti selamatan di Bulan *Ruwah*) dan kesenian *Sandbul* dilakukan setiap bulan *Rejeb*, berkaitan erat dengan tradisi *nyekar pundhen* yang rutin diadakan sebagai selamatan desa. Akan tetapi tradisi *nyadran* dilakukan warga Kwadungan pada bulan *Rejeb*, sudah menjadi tradisi turun temurun dilakukan oleh warga, sekaligus menjadi *panyuwanan* dari Nyai Rantamsari yang dilaksanakan setiap hari Jumat, jam tujuh pagi. Jatuhnya pelaksanaan

pada hari Jumat, dilihat dari umur lurah, jika berumur muda maka jatuh pada Jumat *Legi*, tetapi jika berumur tua jatuh pada Jumat *Wage*. Penentuan hari pasaran pada *nyadran* desa bersumber atas ketentuan dari Nyai Rantamsari. Tradisi kesenian *sandhul* dilaksanakan pada bulan *Rejeb*, dilaksanakan setelah sholat Jum'at, berlangsung sampai malam hari. *Sandhul* menceritakan tentang perputaran zaman, *babad-babad* sarat akan tuntunan hidup dan nilai-nilai luhur. *Sandhul* merupakan kesenian peninggalan leluhur, pelaksanaannya berlangsung secara sakral.

Masyarakat Kwadungan menggunakan kesenian *sandhul* sebagai sarana untuk menyampaikan pesan religi atau keagamaan. Selain menyampaikan hal-hal yang baik, juga menyampaikan adegan-adegan yang dilarang dalam agama, misalnya: main perempuan, berjudi dan mengadu ayam. Pementasan kesenian *sandhul* terdiri atas empat babak, yaitu: *badhut ngarep*, *badhut tengah*, *badhut sunthi*, *Ki Haji Sandhul*. Di tengah-tengah panggung terdapat sebuah *oncor/senthir* dengan kayu sebagai penyangga, sekaligus sebagai titik pusat pementasan atau pusat perhatian. Pelaksanaan kesenian *sandhul* dilaksanakan di perempatan dusun.

Sesajian dalam Nyekar Pundhen

Sega golong, wedang jembawuk, wedang kopi pait, wedang teh legi, dan wedang putih salam, merupakan sesaji yang dipersiapkan dalam ritual tradisi *nyekar pundhen* hari Selasa dan Jumat *Kliwon*.

1. Sega golong

Golong Malaikat Kasim adalah salah satu simbol dari pelengkap sesaji upacara tradisi *nyekar*. *Golong* merupakan bagian dari pelengkap *sesajian* yang dibuat dengan menggunakan bahan baku beras. Beras dibersihkan dengan air, kemudian dimasak seperti menanak nasi. Setelah beras masak, lalu ditunggu panasnya berkurang dan dibentuk seperti *bucu*, tetapi ukurannya lebih kecil di atas piring. Pembuatan *golong* sebagai do'a agar diberikan kesempurnaan yang ditujukan kepada Malaikat Kasim. *Sega golong* dibuat menggunakan nasi yang telah dimasak, dibentuk menyerupai *gunungan* ditempatkan di piring sebagai wadahnya.

2. Wedang jembawuk dan Wedang kopi pait

Wedang jembawuk adalah minuman terbuat dari kopi dan air santan yang dicampur dan diseduh menggunakan air panas, maknanya adalah perwujudan rasa susah pada manusia.

3. Wedang teh legi

Salah satu sesaji dalam upacara tradisi yang pembuatannya menggunakan teh dan air panas, diseduh menggunakan gelas. Proses pembuatan sesaji harus menggunakan teh yang masih berbentuk daun, tidak boleh menggunakan teh kemasan atau teh seduhan.

4. Wedang salam

Wedang salam digunakan dalam sesaji upacara *nyekar pundhen*. Proses pembuatannya menggunakan daun salam satu lembar diseduh di dalam gelas menggunakan air panas.

5. Uduud dan Uang

Rokok yang digunakan untuk sesaji dalam ritual upacara berupa rokok filter atau kretek tergantung dari pelaku ritual. Sesaji dilengkapi dengan saksi. Saksi berupa rokok dan uang yang berjumlah ganjil dari Rp.1.100, berlaku kelipatannya yang disertakan bersama dengan bunga dan kemenyan.

6. Kemenyan dan Kembang Wangi

Bunga yang digunakan dalam upacara tradisi *nyekar* adalah kembang wangi, antara lain: bunga mawar merah dan putih, bunga melati, bunga kenanga, daun pandan, bunga *kanthil*. *Kembang wangi* sebelumnya telah disiapkan di rumah para pelaku tradisi yang diperoleh dari pasar.

Fungsi dan Makna Sesajian bagi Masyarakat Gunung Sumbing

Fungsi spiritual dalam pelaksanaan upacara tradisional *nyekar pundhen* berhubungan dengan pemujaan manusia untuk memohon keselamatan pada leluhur, roh halus atau Tuhannya. Tradisi *nyekar pundhen* merupakan sarana meminta kepada Tuhan Yang Maha Esa. Baik meminta rezeki, keselamatan, jabatan, atau permintaan lain, dengan mengirimkan do'a kepada Nyai Rantamsari. Tradisi ini merupakan sarana mengucap syukur segenap masyarakat Desa Wonotirto kepada Tuhan yang memberikan anugerah berupa rezeki, ketenteraman, dan keselamatan. *Nyekar pundhen* juga bertujuan agar saling hormat-menghormati antarsesama mahkluk hidup di dunia. *Nyekar pundhen* dapat memberikan rasa ketentraman bagi masyarakat Desa Wonotirto dan sekitarnya.

Fungsi sosial berkaitan dengan interaksi atau hubungan antara manusia dengan manusia. Pada tradisi *nyekar pundhen* dapat digunakan sebagai media interaksi antara sesama manusia. Interaksi yang terjalin selama pelaksanaan *nyekar pundhen* secara langsung dapat mempererat tali persaudaraan, kegotongroyongan dan kebersamaan antarwarga. Tradisi *nyekar pundhen* berfungsi sebagai sarana meningkatkan hubungan sosial dan menjadi ajang silaturahmi antarwarga masyarakat.

Warga yang menghadiri *nyekar pundhen* berasal dari Desa Wonotirto dan sekitarnya, terkadang terdapat warga yang datang dari jauh, luar Temanggung. Kontak sosial yang terjadi saat mengikuti pelaksanaan *nyekar pundhen* menggambarkan rasa kebersamaan dan persaudaraan warga tanpa membedakan status sosial dan ekonomi.

Pelaksanaan tradisi *nyekar pundhen* berfungsi sebagai sarana untuk melestarikan tradisi. Fungsi ini erat hubungannya dengan pelestarian, perlindungan terhadap adat kebiasaan yang sudah dilaksanakan turun-temurun dari nenek moyang dan masih dilaksanakan oleh masyarakat

pendukungnya. Masyarakat Desa Wonotirto sebagai fungsi pelestari tradisi, masih tetap melaksanakan Tradisi *nyekar pundhen*, mempunyai dampak yang bagus dalam masyarakat baik dari segi spiritual, ekonomi, dan sosial. Tradisi *nyekar pundhen* dipandang baik di masyarakat dan memiliki nilai kebaikan.

Beberapa makna sesajian bagi masyarakat Kwadungan Desa Wonotirto di Gunung Sumbing, diuraikan sebagai berikut.

Sega golong

Golong Malaikat Kasim merupakan bagian dari pelengkap *sesajian* yang dibuat untuk upacara tradisi *nyekar*. *Golong* berfungsi sebagai tanda penghormatan kepada yang membagi rezeki. Dengan diberikannya *golong* ini, diharapkan akan memberikan kesempurnaan terhadap do'a yang diharapkan oleh masyarakat Desa Wonotirto. Diberi nama *Golong Malaikat Kasim* sebagai salah satu penghormatan kepada Malaikat Kasim. Malaikat Kasim, konon menjadi salah satu pembagi rezeki dari kepercayaan para sesepuh dan masyarakat Desa Wonotirto, mistis yang sudah turun-temurun dan menjadi kepercayaan.



▲
Sega Golong di piring

▶
Kopi Pait dan *Wedang Jembawuk*

▶▶
Teh legi

▶▶▶
Wedang Salam.
Foto: Panggah A. Putranto, 2014

Golong mempunyai tujuan agar Sang Pembagi Rezeki, membagikan rezeki yang melimpah, terutama hasil pertanian tembakau.

Golong yang dibuat ini bertujuan untuk permohonan doa kepada sang penjaga yang dipercaya berkuasa, menjaga baik dan buruk di Desa Wonotirto. *Golong* merupakan sebuah doa yang ditunjukkan dengan suatu simbol. Semua simbol-simbol dibuat oleh masyarakat Desa Wonotirto bertujuan untuk berdo'a agar diberikan sesuatu yang terbaik dalam pertanian tembakau. *Golong* mempunyai makna



sebagai tanda syukur yang diucapkan kepada sang *mbahurekso* di Desa Wonotirto.

Berdasarkan pengamatan Shelia Windya Sari, pada ritual *tingkeban* misalnya, nasi *golong* dibuat berjumlah 9 dan diwadahi menggunakan daun pisang. *Golong* berasal dari kata *gemolong* (menyatu), diartikan agar sesama manusia mampu rukun menjadi satu. *Golong* di daun pisang perlambang tidak kotor dan tetap bersih. Demikian halnya dengan manusia, diharapkan memiliki watak bersih, tidak banyak bertingkah aneh. Jumlah 9 dimaksudkan untuk memuliakan 9 Wali, yang menunjukkan bahwa Islam telah terimplementasi dalam adat Jawa. *Golong* atau nasi yang dikepal-kepal melambangkan tekat bulat dalam menggapai sesuatu.

Menurut pengamatan Annisaul Dzikrun Ni'mah di wilayah Gunung Kelud, *sego golong* yang berjumlah 7, bermakna menyatukan 7 hari, tujuh malam, lima pasaran, tiga puluh hari, dua belas bulan, empat minggu, tepatnya di hari itu (Minggu Pon). *Sego golong* bermakna kemajemukan waktu dan hari. Sejak masih dalam

rahim sang ibu, manusia dibayangi oleh *Naga Kala* atau bahaya. Ketika manusia telah lahir, maka harus berhati-hati pula karena segala penjuru mata angin selalu ada *Naga Kala* (Doyodipuro, 2005:580). Oleh karena itu, manusia memiliki ancaman bahaya pada waktu, hari, minggu, bulan dan tahun tertentu, sehingga manusia berusaha untuk meminta keselamatan dengan menggunakan *sego golong*. Perlambangan untuk mengumpulkan hari, minggu, bulan dan tahun, kemudian hari yang digunakan untuk ritual, sehingga yang bersangkutan diberikan keselamatan atas semua waktu tersebut.

Wedang jembawuk dan Wedang kopipait

Wedang jembawuk adalah minuman terbuat dari kopi dan air santan yang dicampur, bermakna perwujudan rasa susah pada manusia. Manusia diharapkan selalu ingat kepada Sang Pencipta agar selalu diberi jalan dan kemudahan ketika dalam kehidupan di dunia.

Wedang teh legi

Wedang teh legi bermakna perwujudan rasa senang. Pembuatan wedang teh legi harus menggunakan dengan teh

berdaun, tidak boleh menggunakan teh celup. Hal ini mengandung makna, bahwa kehidupan manis di dunia tidak lepas dari penderitaan dan kesengsaraan, untuk mendapatkan kebahagiaan harus berjuang untuk mendapatkan manisnya dunia.

Wedang salam

Wedang salam bermakna perwujudan memberi salam dengan rasa yang suci tulus ikhlas dari hati terdalam.

Udud dan Uang

Rokok mempunyai fungsi ditujukan kepada makhluk halus atau para leluhur laki-laki dengan tujuan agar *ngeses*. Rokok dalam *sajen* digunakan sebagai persembahan kepada makhluk yang tidak lelihatan, diharapkan apabila makhluk halus itu laki-laki agar *ududa*. Uang merupakan sesaji yang digunakan sebagai pelengkap, uang yang digunakan juga tergantung dari pelaku besarnya nominal seikhlasnya dari sang pelaku yang meminta permintaan khusus. Menurut Suhardi (1997: 65) uang dimaknai sebagai ucapan terimakasih kepada kaum yang telah menyampaikan tujuan dari sesaji, dan juga terimakasih kepada semua pihak. Uang merupakan

sesaji yang mempunyai makna untuk melancarkan dan mendatangkan rezeki, sesaji uang juga digunakan sebagai pelengkap dalam memberikan sesaji, jika ada *sesajen* yang kurang.

Kembang Wangi dan Menyan

Menyan memiliki makna sebagai wewangian. Kemenyan memiliki makna jika akan berdo'a atau menghadap Tuhan Yang Maha Esa manusia harus dalam kondisi yang suci. *Menyan* juga bermakna sebagai pembakar sifat-sifat jelek di dalam hati manusia. *Kembang wangi* memiliki makna sebagai sarana memohon keselamatan dengan tulus, mengagungkan nama Tuhan, serta selalu mengingat jasa para leluhur. Selain itu, sebagai pedoman untuk manusia agar menjalankan kehidupan dengan baik. *Kembang wangi* terdiri dari bunga mawar, bunga kenanga, bunga *kanthil*, dan daun pandan. Masing-masing bunga mempunyai makna simbolik sebagai berikut.

- a. Bunga mawar memiliki makna *awar-awar ben tawar*, yang artinya sebagai simbol ketulusan atau keikhlasan dalam menjalani niat menjalankan *nyekar pundhen*
- b. Bunga kenanga memiliki makna mengenang, artinya sebagai simbol selalu mengenang dan mengingat apa yang leluhur berikan dengan cara bersyukur.
- c. Bunga *kanthil* memiliki makna *kumanthil kanthil*, artinya sebagai simbol selalu mengingat peringatan-peringatan dari para leluhur agar selalu menjadi pedoman dalam kehidupan.
- d. Daun pandan memiliki makna keharuman, artinya keharuman

yang menebar memberikan rasa tenang, meningkatkan kesabaran, dan keheningan dalam berpikir dan bertindak. Keharuman memberikan rasa tenteram dan rasa menyenangkan bagi yang menciumnya. Orang hidup di dunia ini, hendaknya menebarkan aroma harum, seperti harumnya bunga *pudhak*. Harumnya nama baik manusia sepanjang masa dan selalu dikenang, hanya dapat diperoleh dengan perilaku nyata yang memberikan kebaikan terhadap sesama dan lingkungannya.

Ritual Nyekar Pundhen: Akulturasi Budaya Jawa dan Islam

Nyekar pundhen dalam konteks budaya Islam terkait dengan ziarah kubur. Akulturasi budaya ini dapat dibuktikan pula dengan mengamati do'a-do'a yang diucapkan selama prosesi pelaksanaan. Ziarah kubur dalam konteks Islam, merupakan cara yang dilakukan dengan mengunjungi kuburan, dalam rangka mengirim do'a kepada sanak kerabat. *Nyekar pundhen* merupakan bagian dari prosesi *ngintun do'a* kepada para leluhur desa. Peziarah *pundhen* atau Nyai Rantamsari datang membawa *kembang wangi* dan *menyan*. *Kembang wangi* dibungkus menggunakan daun pisang, yang berisikan bunga Mawar merah, Mawar putih, bunga Kenanga, daun pandan, dan bunga *Kanthil*.

Sebelum acara dimulai warga yang telah datang terlebih dahulu menunggu di dalam ruangan *pundhen*. Sembari menunggu warga bergantian menghampiri juru kunci, guna menyerahkan *kembang wangi* dan *menyan*, serta menyampaikan

maksud dan harapannya kepada juru kunci. Sebelum melaksanakan prosesi *nyekar pundhen* juru kunci terlebih dahulu membakar *menyan* yang dibawa oleh warga. Setelah *menyan* dibakar kemudian dilanjutkan dengan pembacaan do'a. Juru kunci menjadi imam dalam pembacaan do'a, diikuti oleh warga yang datang, untuk mendo'akan Nyai Rantamsari. Urutan berdo'a dimulai dengan di awali dan mengirimkan surat Al Fatihah kepada beberapa nama, yaitu: Syekh Abdul Qodir Al Jaelani, Ki Ageng Makukuhan, dan Nyai Rantamsari. Setelah itu secara berurutan membaca Surat Al Ikhlas, Al Falaq, An-Naas, Al Baqarah 1-5, Al Baqarah 163 (Ayat Kursi), diteruskan dengan zikir La illaaha illaAllahu 33X, Subhaballahu 33X, Allhamdulillahi 33X, dan Allahu Akbar 33X. Pada tahap akhir ditutup dengan do'a sebagai berikut.

Assalamu'alaikum warohmatullahi wabarakatuh, A'udzubillahimina nyatonirrajim, Allahumma shalli 'ala sayidina muhammadiwa'ala sayyidina Muhammad, sayidil awwalina waakhririna wasalim warodiyallahu ta'ala rasulillahhi shalallahu'alaibi wassalam ajma'in. Bismillahirakhmanirrakhin, Alhamdulillahirabbil 'alamin, khamdan syakirin, khamdan na'imin, khamdan yuwafi ni'amahu wayukhafi ummayiddah, Allahumma shalli 'ala sayyidina Muhammad, wa'ala ali sayyidina Muhammad, shalatan tunjina biha min jamingil ahwa li wal affwat, wataqdhilana biha jami'ah hajat, watarfa'una biha aqsal ghayat, min ja'il khairati fil kayati wa ba'dal mamat. Allahumma dini

fiman Hadhaiit, wa'afini fiman 'afait, watawallani fi man tawalait, wabarkli fi maa a'toit, waqini birakhgmatika syarroma qodhoit, fainnaka taqdhia wala yuqdhia 'alaik, wainnahu layadhilluman 'afait, wala ya'izzuman 'adait, tabarak tarabbana wata'alait, walakal khamdu 'ala ma qodhoit, astaghfiruka wa atubu ilaik, washalallahu 'ala sayyidina muhammadin nabiyil ummamyyil, wa'ala alibi washakhibhi wasallam. Allahumma inna nasaluka shalaamatan fiddiini wal'aafiyatna fil jasadi wa ziyaadatan fil 'ilmi wabaraakatan firrizqi wa taubatan qablat maut, warahmatan 'indal maut, wamaghfiratan ba'dal maut. Allahumma hauwin 'alainaa fii sakaraatil mauti wannajaata minannaari wal 'afwa indal hisaab. Rabbana laa tuzig qulubana, ba'daid hadaitana, wahablana, miladunka rakhmah, innaka antal wah hab. Rabbanaa aatinaa fiddunyaa hasanataw wafaa aakhirati hasanataw waqinna 'adzaabannar. Washalallahu'ala sayyidina Muhammad wa'ala sayyidina Muhammad, subkhana rabbika rabbil 'izzati 'ammayasfun, wasalamun 'alal mursalin, walkhamdum dulahirabbil alamin".

Setelah selesai pembacaan do'a, warga secara bergantian mendekati tempat juru kunci membakar kemenyan, dan berdoa secara bergantian untuk keselamatan dan memohon agar apa dido'akan dan di harapkan dapat terkabulkan. Setelah berdo'a warga melakukan *ngukup kukus* kemenyan dengan maksud agar doa yang dipanjatkan merasuk ke dalam tubuh. Setelah selesai berdo'a kemudian warga beralih tempat

menuju paseban untuk melakukan tirakat sesuai petunjuk juru kunci.

Berdasarkan perilaku ziarah kubur dan do'a yang diucapkan, menunjukkan pengaruh Islam yang sangat kental. Perilaku dan do'a cara Islam ini didorong oleh keadaan Nyi Rantanmsari yang dipercayai oleh masyarakat dan berdasarkan pengetahuan turun temurun adalah beragama Islam. Hal tersebut diperkuat pula oleh para peziarah dan juru kunci *pundhen* yang beragama Islam. Juru kunci sering menyebutkan agama yang dianutnya adalah Islam *Kejawen*. Tradisi *kejawen* memiliki keyakinan bahwa segala sesuatu di dunia pada hakikatnya adalah satu atau merupakan kesatuan hidup. Tradisi *kejawen* memandang kehidupan manusia selalu terpaut erat dalam kosmos alam raya. Dengan demikian, kehidupan manusia merupakan suatu perjalanan yang penuh dengan pengalaman-pengalaman religius. Bagi masyarakat Kwadungan, percaya atau yakin terhadap tradisi merupakan perilaku yang mendatangkan keberuntungan dan keselamatan dalam menjalani proses kehidupan. Hal tersebut juga merupakan bentuk dan wujud penghormatan yang dilakukan dengan memberikan persembahan.

Ziarah kubur dan *nyekar pundhen*, merupakan sebuah pemikiran, kebudayaan, dan bentuk ideologi yang diwariskan. Ideologi pikir para peziarah *pundhen*, atau pelestari budaya tradisional semacam *sandhul*, dapat terbentuk berdasarkan kondisi alam, sosial, budaya, politik lokal,

dan pendidikan. Ideologi ini, dalam konteks kajian sosial, sangat dekat dengan "budaya", menunjukkan koherensi yang berarti, bahwa sebuah ideologi dapat dirumuskan sebagai seperangkat proposisi saling terkait. Ideologi adalah bagian dari budaya yang bersangkutan, representasi dari sosial dan komitmen terhadap nilai-nilai pusat. Althusser (1977) berpendapat ideologi dibuat sebagai bagian dari proses sejarah dengan cara merekonstruksi, pada bagian luar intensionalitas siapa pun. Selain itu, ideologi disebarluaskan oleh apa yang disebut "aparatur negara ideologis" seperti: keluarga, gereja, sekolah dan berbagai bentuk ritual. Dalam masyarakat modern pembentukan ideologi pada seseorang, sekolah dan keluarga paling penting, termasuk adalah peran agama (Barnard and Spencer, 1996: 369-370).

27

Akulturasasi budaya Islam dan Jawa diwariskan secara turun temurun. Menurut Edward Tylor, akulturasasi ini wujud dari pengetahuan bersama antara anggota kelompok. Ini berarti, budaya ditransmisikan antargenerasi melalui penggunaan simbol-simbol, bahasa, sistem pengetahuan, dan proses budaya. Budaya tidak terbatas pada "budaya tinggi", seni, pakaian, tetapi mencakup domain yang luas dari pengalaman manusia (Moore, 2009: 3). Cara-cara seperti: ziarah kubur, merupakan perwujudan kebudayaan yang diwariskan secara turun temurun.

Contoh akulturasasi lainnya, antara budaya Islam dan Jawa dapat dilihat pada tradisi *suran* di Magelang.

Sesaji untuk perayaan *suran* yang berjumlah 142 macam, di antaranya: *tumpeng tolak rasukan*, *tumpeng wajar*, *tumpeng rasul*, *tumpeng krombyong*, *tumpeng wenang*, *tumpeng brontok*, *tumpeng tigan dadar*, *golong*, *tukon pasar*, *palawija*, *palakesimpar*, *wedang banyu saringan*, *rokok*, *klembak*, *menyan*, *rokok jeruk*, *rokok kretek*, *kinang*, dan *kembang*. Sesaji *suran* tidak terlepas dari tradisi keluarga yang antara lain untuk memohon berkah dari Tuhan agar selalu sehat, memperoleh keselamatan dalam hidup, dimudahkan mendapatkan rejeki, dan tercapainya cita-cita. Tradisi *suran* dilaksanakan bertepatan dengan bulan purnama atau pada tanggal 15 *Sura* dengan beberapa acara, di antaranya: pemasangan janur pada berbagai tempat di dusun setempat, acara *Yasinan* dan kenduri di pendopo padepokan, penabuhan gamelan sebagai *gendhing caosan* yang disebut *uyon-uyon candi* di area makam sesepuh padepokan, makam Romo Yoso (antarajateng.com).

Penutup

Warga Kwadungan Desa Wonotirto selalu melaksanakan upacara tradisi *nyekar pundhen* karena adanya rasa takut untuk meninggalkan upacara tersebut. Warga takut terjadi malapetaka di Desa Wonotirto. Ketakutan ini memunculkan suatu kebijakan-kebijakan berupa sikap, ide atau gagasan untuk melaksanakan upacara tradisi untuk menjawab berbagai masalah yang terjadi pada masyarakat. Kebijakan-kebijakan berupa sikap, ide atau gagasan tersebut kemudian diwujudkan dalam bentuk upacara

tradisi *nyekar pundhen*, tercermin dalam prosesi dan fungsi upacara.

Pelaksanaan ritual tradisi *nyekar pundhen* mempunyai makna terhadap Tuhan Yang Maha Esa, dalam pelaksanaannya masyarakat memohon supaya dalam kehidupan sehari-hari diberikan kemudahan, kelancaran dalam bertani karena mayoritas masyarakat Desa Wonotirto memiliki mata pencaharian sebagai petani. Selain itu juga memohon agar selalu diberikan keselamatan di dunia maupun di akhirat. Setiap kegiatan keagamaan seperti upacara tradisi dan selamatan mempunyai nilai-nilai yang diwujudkan melalui bentuk-bentuk, atau simbol-simbol yang digunakan dalam upacara tradisional. Simbol-simbol dalam pelaksanaan upacara tradisi berperan sebagai media untuk menunjukkan secara tidak langsung maksud dan tujuan tradisi kepada masyarakat pendukungnya. Pada simbol-simbol terdapat petunjuk-petunjuk dari para leluhur yang ditujukan bagi anak cucu keturunannya, terkandung pula nilai luhur untuk mempertahankan budaya dengan cara melestariakannya.

Upacara tradisi *nyekar pundhen* dimaksudkan untuk mengenang para sesepuh dan Nyai Rantamsari yang telah *mbubak alas* dan telah berjasa bagi masyarakat Desa Wonotirto. Upacara tradisi *nyekar pundhen* bertujuan mengenang jasa Nyai Rantamsari, meminta perlindungan dan keselamatan bagi seluruh warga desa. Masyarakat percaya, jika selalu melaksanakan upacara tradisi, akan diberi keselamatan dan berkah.

Permohonan keselamatan tersebut ditujukan kepada Tuhan dengan melalui perantara *Dhanyang* yang dianggap sebagai penunggu *pundhen*. ■

Referensi

“Kiriman Sesaji Suran dari Tutup Ngisor Merapi” dalam <http://www.antarajateng.com/detail/index.php?id=70616#.Uk-ERIP5sX4>

Barnard, Alan and Spencer, Jonathan (Eds). 1996. *The Routledge Encyclopedia of Social and Cultural Anthropology*. Second Edition. New York: Routledge.

Herusatoto, Budiono. 2001. *Simbolisme dalam Budaya Jawa*. Yogyakarta: PT. Hanindita.

<https://sabdalandjit.wordpress.com/2015/04/07/mengungkap-rahasia-sesaji-sajen/>

Koentjaraningrat. 1979. *Manusia dan Kebudayaan di Indonesia*. Jakarta: Penerbit Djambatan.

Koentjaraningrat. 1984. *Kebudayaan Jawa*. Jakarta: Penerbit Balai Pustaka.

Moore, Jerry D. (Ed). 2009. *Visions of Culture: An Annotated Reader*. New York, UK: AltaMira Press.

Wacana Kuliner dalam Sastra Indonesia

Fitri Merawati

MAKAN DAN MINUM I

Selalu jiwa saya bertanya kenapa tiap hari
orang mesti makan dan minum
Saya bilang itu merupakan syarat agar mereka
bisa berak dan kencing
Kalau yang orang mau, kata jiwa saya, hanya
buang air baik besar maupun kecil
Kenapa makanan dan minuman dibikin bermacam-macam,
bertingkat-tingkat serta berhias-hias
Saya bilang karena mereka tak bisa tentukan
kualitas berak, hiasan tinja atau bau harum kencing
Kalau begitu, kata jiwa saya lagi, segera
mendekatlah padaku, agar tak terlalu
lama engkau dikungkung oleh tujuan hidup
berak dan kencing

29

1984

DEMIKIANLAH bunyi puisi karya Emha Ainun Nadjib. Usai membaca puisi tersebut, terasa ada sesuatu yang menggelitik di hati dan berseliweran di pikiran saya. Kata makan yang tentu saja berkaitan dengan makanan seakan-akan menari-nari dalam anan-anan saya. Jika memang seperti yang dikatakan Emha bahwa tujuan hidup adalah berak dan kencing, apakah ini sebatas sebuah realita atau ada sesuatu yang lain yang hendak disampaikannya.

Memang benar, makanan yang kita kenal beraneka ragam. Penyajiannya pun dibuat semenarik mungkin dari segi rasa, bentuk, dan warna. Kita juga tahu bahwa makanan adalah bagian dari kebudayaan yang paling luwes. Makanan lebih mudah ditemukan, dibawa, dan dinikmati dibandingkan benda yang lainnya. Makanan juga menjadi bagian penting ketika kita hendak menjalin komunikasi dengan orang lain.

Kita tidak akan menolak untuk berbincang berlama-lama jika di hadapan kita dihidangkan makanan. Selain itu, ketika seseorang melakukan liburan atau perjalanan, biasa sesampai di tempat tujuan yang ditanyakan adalah tentang makanan khas daerah yang dikunjunginya. Selain itu, oleh-oleh yang sering dibawa pun adalah makanan khas. Oleh karena itu, makanan merupakan kebudayaan yang cair sebab disadari atau tidak, sebuah peradaban bisa dibangun melalui

meja makan-tempat makanan disajikan. Berawal dari makanan kita akan dapat memperbincangkan berbagai hal yang ada di luar makanan. Hal ini juga dikemukakan oleh Laksmi Pamuntjak, penulis novel *Aruna dan Lidahnya*. Ia tampaknya sadar betul bahwa makanan bukan sekadar tentang bentuk dan rasa. Makanan adalah simbol, metafora, bahkan lebih jauh lagi adalah ideologi. Makanan apa yang dipilih oleh seseorang tentu bukan hanya karena rasanya saja tetapi juga berhubungan dengan prinsip hidup. Perhatikan saja fenomena pada makanan saat ini! Para produsen makanan kini berlomba-lomba memberikan label halal pada kemasan makanan yang dibuatnya.

Mengapa demikian? Apakah orang sudah mulai ragu pada apa yang akan disantapnya sehingga membutuhkan semacam “keyakinan” bahwa ada kata “halal” sebagai patokan layak tidaknya makanan disantap? Mengapa label “halal” menjadi semacam Tuhan baru yang patut untuk diyakini? Tampaknya, kini makanan hadir sebagai sebuah bentuk kebudayaan yang rumit. Begitulah Laksmi Pamuntjak mewacanakan makanan dalam novel *Aruna dan Lidahnya*.

... Bicara tentang makanan adalah cara paling asyik untuk bicara tentang hal-hal di luar makanan, ia mengodifikasi sekaligus menyelubungi kebutuhan-kebutuhan lain di dalam diri kita—seks, dendam lama, kasih sayang, pengakuan, ketakutan akan ditelanlarkan, penebusan—dan makanan, ternyata sungguh merupakan simbol sekaligus metafora kebudayaan, hingga pada akhirnya kita akan selalu bisa berkata (atau berkelit)... (Pamuntjak, 2014: 14)

Novel ini juga sekaligus mengamini novel sebelumnya berjudul *Pulang* karya Leila S Chudori yang menceritakan tentang tokoh eksil bernama Dhimas Suryo yang menikah dengan perempuan Prancis bernama Vivienne yang menjadikan makanan sebagai pelepas rindu kepada negaranya, Indonesia. Meskipun kedua novel ini memiliki alur dan kisah yang berbeda, namun Laksmi Pamuntjak maupun Leila S Chudori sama-sama menunjukkan bahwa makanan tidak hanya hadir sebagai obat lapar atau pemus lidah namun juga membawa pesan lain.

Seperti halnya yang dikemukakan oleh Terry Eagleton, “*Food, like literature, looks like an object but is actually a relationships*”, makanan seperti halnya sastra. Jika sastra memiliki banyak hubungan dengan hal lain sehingga memunculkan adanya multiftafsir terhadap maknanya, maka makanan pun demikian. Saat kita menyantap gudeg—makanan khas Yogyakarta, kita tidak hanya menikmati warna merah hati, rasa manis, atau empuk nangka mudanya namun juga menikmati jalinan kisah-kisah yang turut disajikan bersama gudeg tersebut. Ini berarti bahwa makanan tidak hanya dilihat dari segi



fisik (makanan sebagai makanan) tetapi juga dari segi metafisik (makanan sebagai simbol yang dapat ditafsirkan).

Hal ini sejalan dengan pernyataan Yusri Fajar dalam tulisannya yang dimuat di *Kompas*, 27 Oktober 2013 berjudul “Sastra dan Kuliner” berikut ini.

Sastra dan kuliner berhubungan tidak hanya dalam hal yang bersifat material dan fisikal, seperti bagaimana tokoh-tokoh dalam karya sastra mengonsumsi dan menikmati makanan, tetapi juga bersifat sosial kultural, yaitu bagaimana tokoh-tokoh tersebut mengonstruksi identitas budaya dan prinsip hidup mereka melalui makanan. Khazanah kuliner lokal, tradisional hingga modern, membangun citra tokoh dan lanskap kultural dalam karya sastra.

Makanan bisa membawa kita pada dunia politik, ekonomi, sosial, budaya, gender, psikologi, bahkan ideologi. Perbedaan peran dan perlakuan antara satu negara dengan negara yang lain terhadap makanan tentu memiliki tujuan masing-masing. Coba saja kita bandingkan makanan Indonesia dengan makanan Jepang—makanan Jepang kini semakin merebak di Indonesia. Makanan Jepang tidak terlalu memperhatikan tentang rasa, tapi makanan Jepang sangat memperhatikan soal warna (merah, putih, hijau) sehingga memanjakan mata penikmatnya. Sedangkan warna yang tampak dari masakan Indonesia cenderung merupakan hasil perpaduan warna dari aneka bumbu yang dimasukkan. Mengapa demikian? Apakah ada kaitannya dengan latar belakang negara asal makanan tersebut? Jawabannya, tentu saja iya. Makanan Jepang lebih

menunjukkan warna merah-putih-hijau sebagai representasi pusaka kaisar dan negara yakni pedang, cermin dan mutiara. Makanan Indonesia lebih menunjukkan hasil perpaduan warna dari aneka bumbu sebagai representasi pluralitas perwujudan dari “*bhinneka tunggal ika*”.

Menyaksikan fenomena ini, tampak bahwa hubungan antara sastra dan makanan atau kuliner memang sangat erat. Perpaduan keduanya kemudian disebut dengan istilah “sastra kuliner” menambah kekayaan karakter estetika dalam karya sastra di Indonesia. Kadang kala sebagian orang masih berpikir bahwa sastra itu seakan di awang-awang, jauh tidak terjangkau bahkan tidak membumi. Padahal, sesungguhnya karya sastra yang membumbilah yang mampu menyentuh pembacanya sehingga gudang wacana



yang sama antara pembaca dan penulis akan menciptakan suatu sikap yang juga membumi. Di Indonesia, kehadiran sastra kuliner sudah cukup lama. Sebut saja sastrawan terdahulu seperti M. Kasim, Hamsad Rangkuti, dan Umar Kayam telah memasukkan kuliner dalam kisah-kisahnya meskipun tujuan awalnya mungkin saja bukan dikhususkan untuk bercerita tentang makanan.

Tahun 2014 novel *Aruna dan Lidahnya* hadir sebagai sebuah karya yang dari judulnya saja sudah mengarahkan responnya terhadap fenomena kuliner, dalam hal ini kuliner di Indonesia.

“Ia tampaknya sadar betul bahwa makanan bukan sekadar tentang bentuk dan rasa. Makanan adalah simbol, metafora, bahkan lebih jauh lagi adalah ideologi. Makanan apa yang dipilih oleh seseorang tentu bukan hanya karena rasanya saja tetapi juga berhubungan dengan prinsip hidup. “

32

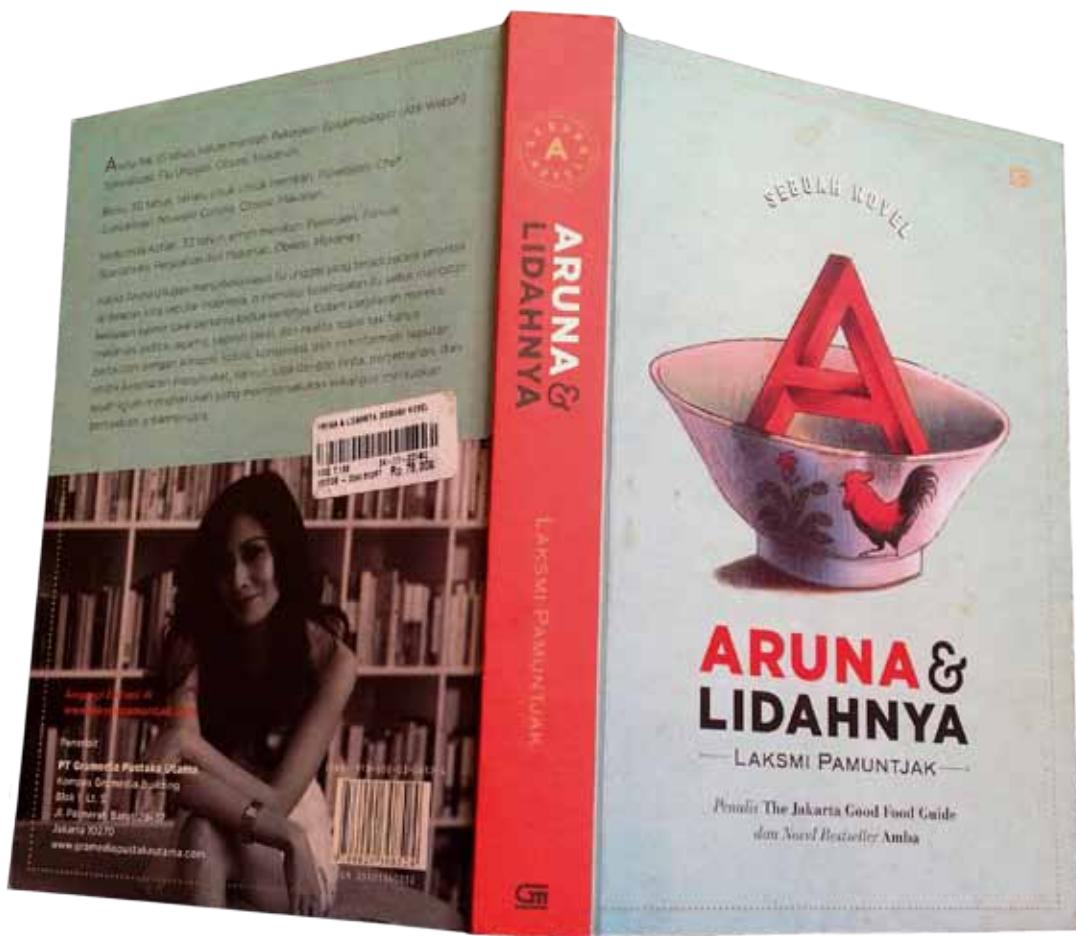
Penulisnya pun seorang penulis yang dikenal sebagai *food writer*. Makanan dalam novel ini tidak hanya sekadar disisipkan dalam cerita namun justru menjadi pembangunan alur cerita. Novel ini mengisahkan tokoh bernama Aruna, Bono, dan Nedezdha. Mereka masing-masing memiliki profesi yang berbeda. Aruna adalah konsultan ahli wabah, Bono adalah *chef* profesional, dan Nedezdha adalah seorang penulis. Mereka bertiga disatukan dalam perjalanan dari Aceh hingga Lombok dalam rangka menyelidiki kasus flu burung yang dilakukan oleh Aruna. Sebagaimana besar perjalanan mereka dihabiskan untuk menikmati kuliner di masing-masing daerah sehingga novel tersebut tampak lebih menunjukkan kekayaan kuliner di Indonesia. Selain itu di setiap kesempatan mereka mencicipi kuliner selalu ada perbincangan yang berkaitan dengan berbagai hal, seperti perbincangan tentang peristiwa politik di balik kasus flu burung. Makanan dan perbincangan adalah dua hal yang berkaitan dengan lidah. Lidah hadir

sebagai indera pencecap sekaligus alat bantu ucap. Oleh karena itu, tidak heran jika keduanya memiliki korelasi dalam membangun sebuah kebudayaan dan peradaban. Peradaban dapat juga diibaratkan makanan yang hadir dari perpaduan berbagai macam bahan, bumbu dan cara pengolahan. Bahan, bumbu dan cara pengolahan yang berbeda-beda akan menghasilkan makanan yang berbeda-beda. Ini berarti keberagaman peradaban adalah hasil perpaduan dari berbagai unsur.

... begitulah prinsip perteluran, kita harus konsisten, kita harus punya standar yang jelas, kita tidak boleh plin-plan, sebab meskipun kita bisa bermain-main dengan makanan, mengganti lada dengan pala, asam dengan belimbing wuluh, kacang tanah dengan kacang mede, kita tahu jahe adalah jahe, kunyit adalah kunyit, sere adalah sere, masing-masing adalah republik tersendiri, dan setiap hidangan telur yang lahir dari tangan seseorang, baik dikocok,

direbus, digoreng maupun didadar tak akan pernah sama dan pada akhirnya hal-hal seperti itulah yang merusmuskan kita sebagai manusia... (Pamuntjak, 2014: 15-16)

Demikianlah Laksmi Pamuntjak merumuskan hakikat manusia melalui karyanya. Hakikat manusia tidak dapat diubah. Ini seperti halnya “asam” yang sebenarnya tidak dapat digantikan dengan “belimbing wuluh”. Sebab, meskipun seakan-akan diperoleh rasa yang sama-sama masam namun sesungguhnya keduanya berbeda. Ini dikarenakan masing-masing bahan makanan, bumbu dan cara pengolahan itu berbeda. Masing-masing memiliki kekhasan sendiri-sendiri. Kekhasan ini yang kemudian akan memberikan hasil yang berbeda-beda. Bahkan lidah pun tidak bisa dibohongi. Lidah tetap akan jujur. Kejujuran itu diisyaratkan dengan menerima atau menolak makanan. Penolakan terhadap makanan tentu saja bukan sekadar dikarenakan telah kenyang tapi karena



ada ketidakcocokan antara lidah dengan makanan yang akan dimakan.

Makanan bagi Laksmi juga merupakan sebuah ideologi. Seorang muslim tentu saja tidak akan pernah memakan makanan yang berbahan atau mengandung babi. Dalam ajaran Islam babi tergolong diharamkan. Berbeda dengan agama lain yang mungkin saja tidak mengharamkan. Selain itu, pemberian nama terhadap makanan juga memiliki arti tersendiri.

Makanan yang dibuat bisa jadi merupakan sebuah respon dari peristiwa tertentu sehingga ini juga berpengaruh pada

penamaan makanan. Pemberian nama pada makanan seakan-akan menunjukkan kelas makanan tersebut. Makanan yang dianggap kelas atas sering kita jumpai pada restoran-restoran Eropa yang memberi nama makanan menggunakan istilah asing (modern). Sedangkan makanan di warung-warung sederhana seperti *angkringan*, warteg, dan lesehan pinggir jalan yang menggunakan istilah Indonesia atau daerah (tradisional) dianggap berada di kelas bawah.

“Soal istilah *foodie*,” katanya, “Gua lebih suka istilah *foodist*.”
“Apa bedanya?”

“Gua lebih suka aja,” jawabnya, “*Foodist* sejajar dengan *environmentalist, terrorist, nudist*. Lebih politis, lebih kental kesan isinya. Karena bagi gua makanan sudah jadi semacam ideologi, atau sebuah paham.” (Pamuntjak, 2014: 84)
“Dia melihat makanan sebagai metafora. Setiap hidangan yang dia ciptakan, menurut artikel itu, menceritakan sesuatu. Hidangannya yang terkenal itu, misalnya—camouflage, paduan foie gras custard dengan coklat dan buih espresso, ilhamnya datang dari percakapan

“...makanan seperti halnya sastra. Jika sastra memiliki banyak hubungan dengan hal lain sehingga memunculkan adanya multitafsir terhadap maknanya, maka makanan pun demikian. “

antara Picasso dan Gertrude Stein di Paris, di awal Perang Dunia Pertama, saat sebuah truk terselubung sedang melintas di seberang jalan...
(Pamuntjak, 2014: 307)

34

Sebagai sebuah lambang ideologi, persoalan makanan pun tidak boleh sembarangan. Ideologi berarti juga berkaitan dengan politik. Dari makanan ini kita bisa melihat ideologi apa yang dimiliki oleh seseorang. Selain itu makanan juga berurusan dengan konsistensi. Makanan melatih seseorang untuk tidak plin-plan sebab bermula dari makan kita bisa memandang dunia. Mengajak dunia untuk memahami kita, artinya kita memasukkan makanan yang sesuai selara kita. Atau justru sebaliknya, kita yang memahami dunia, artinya kita memasukkan segala jenis makanan dan membuat diri kita bisa menerimanya. Sikap itu semestinya jelas, tidak samar-samar.

Aku bukan orang yang tergila-gila pada durian. Aku juga bukan orang yang benci durian. Nedezhda pernah menuduhku tidak normal karena itu. Manusia tidak boleh mengambil posisi di tengah-tengah dalam soal

perdurenan, Run, katanya dengan serius. Jelas kiranya bagiku bahwa dalam dunia perbuahan, orang-orang seperti Nedezhda tak ubahnya Soeharto atau Bush. *Either you're with us or you're against us*: begitu mereka memandang dunia (Pamuntjak, 2014: 252).

Sikap pasti yang dipilih nantinya akan berpengaruh pada bagaimana seseorang memandang sesuatu hal atau objek. Ini ditujukan agar ketika seseorang memandang sebuah objek dari sudut pandang tertentu, dia tidak mudah tergoyahkan. Misalnya saja jika kita memakan makanan tertentu, seperti daging. Kita harus melihat daging sebagai makan yang mengandung zat yang dibutuhkan tubuh atau justru akan melihatnya sebagai hasil dari bentuk kekejaman makhluk, yaitu manusia.

“Sering aku merasakan dilemma itu: makan daging tapi terusik oleh cerita-cerita kekejaman terhadap binatang, dari pengebirian tanpa anestesi dan sistem pencapan hewan-hewan ternak, sampai perebusan unggas dalam keadaan hidup-hidup. Dan aku bertanya, manusia macam apakah aku ini, yang berpikir satu hal

tapi melakukan hal lain.” (Pamuntjak, 2014: 279).

Laksmi Pamuntjak menampilkan kegelisahan itu dalam novel setebal 427 halaman tersebut sebagai contoh bahwa makanan dapat juga menyiratkan dirinya sebagai sesuatu yang dibutuhkan karena sebagai pemenuh gizi. Selain itu juga sebagai bukti kekejaman manusia yang demi memenuhi nafsu makannya harus membunuh makhluk lain, yaitu hewan seperti ayam, bebea, kambing, sapi, dan kerbau. Peristiwa ini mengingatkan kembali pada puisi Emha Ainun Nadjib yang mempertanyakan esensi makan atau menyantap makanan. Makanan atau kuliner yang hadir dalam karya sastra baik puisi, prosa, maupun drama sesungguhnya bukan hanya hadir sebagai makanan itu sendir tetapi dia hadir untuk mewakili berbagai hal lain. Jadi, perpaduan sastra dan makanan dalam sastra merupakan alternatif yang dapat memperkaya wacana karya sastra di Indonesia. ■

Fitri Merawati, dosen di Program Studi Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia, Universitas Ahmad Dahlan, Yogyakarta.



Kirdjomuljo dan Tiga di Antara Lakon-lakon Karyanya

Landung Simatupang

35

SAYA mengenal Mas (begitu saya biasa menyebut beliau) Kirdjomuljo secara pribadi, tetapi saya merasa tidak sempat kenal dekat dengan beliau. Meski demikian, ada sejumlah kenangan saya tentang tokoh yang sangat menarik ini. Di antaranya, Mas Kirdjo pernah membantu saya dan teman-teman Teater Stemka dengan menjadi juri lomba baca puisi yang kami selenggarakan. [Pada akhir 1970an dan awal 1980an kami beberapa kali menyelenggarakan lomba baca puisi se propinsi DIY pada bulan Oktober sembari memperingati “Sumpah Pemuda”. Kawan lain yang pernah ikhlas bekerja bakti menjuri termasuk Mas Genthong Hariono

Selo Ali, Mas Fajar Suharno, Linus Suryadi AG dan Simon Hate.]

Masih saya ingat pula suatu festival teater di gedung Purna Budaya tahun 1980an ketika antara lain bersama Mas Kirdjo saya ditugaskan menjadi juri. Dalam diskusi dewan juri festival itu, Mas Kirdjo memunculkan istilah “teater sampakan”. Waktu itu dewan juri dihadapkan pada kenyataan perbedaan pendekatan oleh peserta festival dalam menggarap lakon-lakon yang pada dasarnya lazim disebut “realis”. Sebagian penyaji pada festival itu secara mencolok menggunakan pendekatan “teater rakyat tradisional”

(baca: Jawa, khususnya Jawa Tengah Selatan, lebih sempit lagi: Yogyakarta) dalam menyuguhkan lakon-lakon “realis” yang kala itu lazim diasosiasikan dengan “drama”, “konvensi barat”, dan “modern”.

Salah satu ciri menonjol dalam pendekatan demikian adalah penggunaan musik gamelan yang menghentak sebagai pembuka pergelaran. Gamelan juga digunakan untuk memberikan penekanan adegan, tanjakan dramatik, pergantian babak dan/atau adegan, dan penutup pergelaran. Ketika mengusulkan penamaan “sampakan”, Kirdjomuljo merujuk pada kemiripan kiat pembukaan

pergelaran beberapa peserta festival itu dengan kiat pertunjukan rakyat tradisional dalam menarik perhatian khalayak datang menonton: gamelan yang memainkan *talu*. Semacam *preconditioning*. Sedangkan *sampak* mengacu pada musik gamelan bertempo cepat untuk mengiringi adegan pertempuran atau berbaris.

Berinteraksi dengan perkusi logam dengan timbre dan kecenderungan volumenya yang tertentu itu, para pemeran, entah secara sepenuh sadar atau tidak, merespon dengan teknik produksi vokal tertentu dan intonasi tertentu yang bisa sangat berbeda dengan, sebutlah, “kewajaran realis/mimetis stanislavskian”. Teknik produksi vokal itu, apalagi dalam konteks lomba teater yang sengaja hanya menyediakan perangkat pelantang yang minim, sering sangat dekat dengan teknik memproduksi teriakan. Pola akting juga menjadi sangat teatriskal, bahkan mungkin bisa disebut “*ham*” oleh para pemeluk teguh “akting realis”.

Ketika itu para juri pada dasarnya sepakat untuk memandang kedua corak penggarapan pementasan itu (yang mencoba setia pada jalur “realisme barat” dan yang “sampaikan”) sebagai dua dunia berbeda yang tidak pada tempatnya dibandingkan mana lebih baik mana lebih buruk.

Sumber Wikipedia menyebutkan, Kirdjomuljo (lahir di Yogyakarta 1930 dan wafat di Yogyakarta 19 Januari 2000) menghasilkan karya berupa 2 buku kumpulan sajak yang masing-masing berjudul *Romansa Perjalanan I* dan *Lembah Batu Pualam*. Sedangkan yang berupa manuskrip meliputi *Romansa Perjalanan*

II, Romansa Perjalanan III, Prelude, Daun Permulaan Musim, Angin di antara Musim, dan Kawan dan Karibmu.

Wikipedia:

“Kirdjomulyo dikenal sebagai seniman serba bisa. Perjalanan hidupnya selama 70 tahun banyak menghasilkan berbagai karya sastra dan senirupa. Tahun 1950an, ia dikenal sangat produktif dalam menulis puisi dan lakon. Buku puisi ciptaannya antara lain *Romansa Perjalanan I* dan *Lembah Batu Pualam*. Karyanya berupa manuskrip yaitu *Romansa Perjalanan II, Romansa Perjalanan III, Prelude, Daun Permulaan Musim, Angin di Antara Musim serta Kawan dan Karibmu*. Sejumlah puisinya juga ada di dalam Antologi Sastra Indonesia Angkatan 1966 susunan H.B. Jassin. Sedangkan naskah lakon karyanya antara lain *Nona Maryam, Penggali Kapur, Penggali Intan, Bui, Dia Amat Kesunyian, Tujuh Orang Tahanan, Laki-laki Jaga Malam, Senja Dengan Sepasang Kelelawar, Jauh di Rantau*, dan lain-lain. Sekitar dua puluhan naskah kumpulan sajak dan naskah dramanya tersimpan di Pusat Dokumentasi Sastra H.B. Jassin, Jakarta. Studi mengenai sajak-sajak Kirdjomulyo dilakukan oleh H.B. Jassin, dalam *Kesusasteraan Indonesia Modern* dalam *Kritik dan Esei IV* (1996: 15-49). Kirdjomulyo dikenal juga sebagai seorang pelukis dan teater. Bergabung dengan Sanggar Bambu dan menciptakan hymne untuk sanggar tersebut. Ketrampilan Kirdjomulyo dalam berolah kata, kecintaannya pada kesenian, ketekunan dan kesungguhan dalam menciptakan karya, telah mendudukkan dirinya sebagai seniman paling produktif pada masanya”.

Pada catatan tersebut kiranya dapat ditambahkan, sejumlah puisi Kirdjomulyo juga terdapat dalam antologi *Tonggak*

2 suntingan Linus Suryadi AG terbitan Gramedia Pustaka Utama 1987.

Mengenai naskah-naskah drama karya Kirdjomulyo sumber Wikipedia mencantumkan tak kurang dari 28 judul, yaitu “*Nona Maryam*”, “*Penggali Kapur*”, “*Penggali Intan*”, “*Bui*”, “*Dia Amat Kesunyian*”, “*Tujuh Orang Tahanan*”, “*Laki-laki Jaga Malam*”, “*Senja Dengan Sepasang Kelelawar*”, “*Jauh di Rantau*”, “*Bulan Pagi*”, “*Maria*”, “*Derai Cemara*”, “*Keluarga Wiyasti*”, “*Tanah Gersang*”, “*Anak Haram*”, “*Yessi*”, “*Sebab yang Dibawa Mati*”, “*Inah dan Manusia di Sekitarnya*”, “*Lahirnya Kejahatan*”, “*Matahari Juni*”, “*Dusta Yang Manis*”, “*Pengawal Bertangan Besi*”, “*Sisa-sisa Revolusi*”, “*Matahari April*”, “*Setetes Darah*”, “*Pasukan Caraka*”, “*Bulan di Langit Merah*”, dan “*Sepasang Mata Indah*”.

Tampaknya lakon-lakon drama Kirdjomulyo, setidaknya beberapa di antaranya, masih terus dipentaskan di Indonesia. Beberapa sumber daring yang sempat saya sambangi antara lain mencatat sebagai berikut. Tahun 1996 Benny Yohanes (BenJon), tokoh teater yang berbasis di Bandung, menyutradarai “*Senja dengan Dua Kematian*”; tahun 2007, “*Sepasang Mata Indah*” dan “*Senja dengan Dua Kelelawar*” dipentaskan keliling oleh Teater 76 Kudus dengan sutradara Asa Jatmiko; 11 Juni 2009, “*Sepasang Mata Indah*” dipentaskan di Palu oleh Mahasiswa FKIP Universitas Haluoleo, Palu, Sulawesi Tengah; pada 1 dan 2 Agustus 2009 “*Penggali Intan*” dipentaskan oleh Teater Koma dengan sutradara Paulus Simangunsong di TIM Jakarta; pada Festival Teater Jakarta 2015 “*Penggali Intan*” dipentaskan oleh Lab Study Teater dengan sutradara Idris

Senopati; dan di Jember, Jawa Timur, Teater UKM Ringin Conthong STKIP PGRI Jombang mementaskan “Penggali Intan” dengan sutradara Misbahul Karim pada tahun 2016.

Dalam *Sepasang Mata Indah - Kumpulan Drama Kirdjomuljo* (Gama Media 2006) yang belum lama saya peroleh, terhimpun empat drama Kirdjomuljo yaitu “Sepasang Mata Indah” (adaptasi cerpen Kirdjomuljo oleh Subandi); “Senja Dengan Dua Kelelawar”; “Penggali Intan”; dan “Penggali Kapur”. Keempatnya tidak bertitikmangsa. Meski begitu, dengan mengingat sumber Wikipedia yang saya kutip di atas, cukup aman jika saya asumsikan lakon-lakon itu ditulis pada 1950-60an. Kiranya asumsi demikian akan klop dengan pernyataan:

“Kirdjomuljo juga tokoh pendiri teater Sanggar Bambu yang tetap berjaya hingga tahun 1990-an. Pada tahun 1954 Kirdjomuljo mendirikan Teater Indonesia bersama Kusno Sudjarwadi. Teater Indonesia yang didirikannya itu merupakan cikal bakal teater modern di Yogyakarta.” (<https://ensiklopedia.kemdikbud.go.id/sastra/artikel/Kirdjomuljo>)

Ketiga lakon Kirdjomuljo, saya tak membicarakan “Sepasang Mata Indah” yang justru dijadikan judul kumpulan drama ini, bagi saya terasa sebagai gaung masa darurat yang penuh ketegangan. Saya membayangkan penulisnya, yang lahir tahun 1930, jadi berusia remaja ketika revolusi fisik berkecamuk, sedikit-banyak masih terimbas oleh pengalaman di masa penuh tantangan dan kekerasan itu. (Dan memang ada satu-dua tokoh lakon yang

menyebut-nyebut revolusi). Kegeraman, kekerasan, kekecewaan, kenekadan, pembunuhan. Kematian mewarnai ketiga lakon itu. Ada pembalasan dendam. Ada letusan kebencian dan amarah yang tak bisa dikekang.

Dalam “Senja Dengan Dua Kelelawar” seorang perempuan menemui ajal, didorong ke kereta api yang melaju oleh lelaki yang dendam kepadanya karena dikhianati dan dipermainkan. Di “Penggali Intan” si tokoh utama mati terperosok ke jurang dalam obsesinya untuk jadi kaya raya agar bisa melampiaskan dendam kepada perempuan yang pernah menghinanya. Tetapi “Penggali Kapur” adalah yang paling tega mencabut nyawa; tak kurang dari empat orang tewas di sana. Semboyan “*to be or not to be*” samasekali tak hanya berkait dengan eksistensi mental, psikologis atau spiritual melainkan juga fisikal, darah dan daging.

Ketiga lakon ini mengandung potensi *suspense* dan *surprise* yang menggiurkan buat dimainkan. Penulisnya adalah juru cerita yang pintar, cerdik. Hal ini tampak sangat menonjol dalam “Senja dengan Dua Kelelawar”. Di sini, layaknya dalam cerita detektif, ada mayat dan pertanyaan: siapa pembunuhnya? Surprise terjadi ketika tokoh yang ditampilkan sebagai paling masuk akal menjadi pembunuh, dan bahkan mengaku sebagai pembunuh, ternyata bukan pelakunya. Tokoh lainlah, yang dimunculkan sebagai sosok misterius di bagian akhir lakon, pelaku pembunuhan itu. Tetapi si pembunuh ini juga membuka “fakta” lain: si terbunuh bukanlah korban yang patut dikasihani sebagai yang terkesan sebelumnya, justru dialah si jahat yang berbahaya.

Sedangkan kejutan dalam “Penggali Kapur” menyangkut penelanjangan tokoh yang pada mulanya ditampilkan seolah hero tetapi ternyata seorang egois dan megalomaniak. Sementara itu, seorang tokoh lain yang semula dikesanakan sekadar sosok sampingan, yaitu adik sang seolah-hero, muncul sebagai hero - atau sekurangnya calon hero - yang sesungguhnya. Hero bagi sebuah kampung pertambangan kapur yang miskin dan terbelakang dan bagi tokoh utama perempuan yang ditinggalkan begitu saja oleh kekasihnya yak tak lain tak bukan adalah si hero gadungan.

Sumber daring “ensiklopedia.kemdikbud” yang dikutip di atas menyebutkan juga bahwa Kirdjomuljo menulis skenario film pula meski tidak disebut apa saja judulnya. Memang, dari membaca tiga lakon itu saya bayangkan agaknya tidak terlalu sulit bagi Kirdjomuljo untuk beralih dari lakon ke skenario film. Dengan disiplin penulisan lakon drama “realis” yang *ngetren* di kurun yang bersangkutan, Kirdjomuljo tentunya sudah terbiasa memberikan petunjuk pengadegan yang lazim disebut “filmis” (*imitatif rinci bin jlimet/meticulous* terhadap realitas-inderawi). Ini misalnya:

“*Ibu memandang ke bawah, bibir berkerinyut menahan kesedihan, tapi bisa menguasainya. Memandangi seorang demi seorang. Seorang demi seorang menghadapinya dengan keharuan yang menguatkan dan masing-masing menghadapinya dengan air mata dan gemetar bibir, sunyi sekali. Seruling dan gitar memperkosanya. Darpo yang sejak tadi dengan tenang mendapatkan jalan baginya, saat itu tak bisa mengucapkan sesuatu.*” (“Penggali Kapur”)

“Di mana ia memberi dunia kepada jiwaku yang penuh kekecewaan, kekosongan, dan kesunyian dan mencari rahasia jiwa perempuan yang penuh tikaman-tikaman yang paling melukai”.

38

Membacai lakon-lakon Kirdjomuljo ini, saya terkesan akan watak “filmis”-nya. (Kontras dengan ketika membaca, misalnya, drama bersajak “Prabu dan Puteri” karya Rustandi Kartakusuma, Balai Pustaka 1950). Saya jadi penasaran bagaimana Iman Sutrisno atau Mien Brodjo, misalnya, melakukan pemeranannya untuk lakon-lakon Kirdjomuljo ini setengah abad yang silam. Bagaimana aktor dan aktris beken Jogja tahun 1950an itu “bermain film di panggung”? Untuk masa sekarang, saya punya firasat para pemain film yang terbiasa berakting di depan kamera akan lebih siap memainkan lakon-lakon ini ketimbang sebagian terbesar para pemain teater masa kini. Jangan salah paham, ini sebatas menyangkut ragam dan takaran ekspresi saja. (Walaupun saya pernah mendengar juga bahwa teater Yogyakarta masa kini, Gardanalla dengan sutradara Joned Suryatmoko, pernah berhasil memanggungkan film musical “Tiga Dara” (1957) karya penyutradaraan Usmar Ismail. Secara “realis”, bukan “sampaikan”.)

Sementara itu, set ketiga lakon ini bisa menjadi “PR” yang tidak sepele untuk corak pergelaran realis. Ini terutama

berlaku untuk “Senja dengan Dua Kelelawar”: stasiun kereta api dengan kereta api melintas beberapa kali, dan dengan melibatkan interaksi penting antara si kereta dan tokoh. Set bukit kapur dengan jalan yang meliuki, untuk lakon “Penggali Kapur”, juga cukup menantang. Ini mengingat bahwa perkelahian di situ dan jatuh atau menjatuhkan diri ke jurang di bawahnya menjadi titik penting dalam jalan cerita maupun tanjakan dramatik. Saya sampai sempat berkhayal, barangkali ketika menulisnya yang dibayangkan Mas Kirdjo memang bukan pertunjukan drama melainkan film. Film eksyen pula!

Di sisi lain, ketiga lakon ini cenderung menampilkan tokoh-tokoh yang gemar bicara panjang-panjang. Sebagai contoh, ini runtunan kalimat cakapan Ismiyati dalam “Senja dengan Dua Kelelawar”:

Aku tahu perasaanmu yang sebenarnya. Kau meragukan aku. Dalam hati kau menerka, bahwa akulah perencana kematiian istrimu. Kau bertanya ke sana-kemari untuk ketentuan itu. Orang-orang banyak sepaham dengan kau. Akulah kira-kira orang yang cari. (Tersenyum memandang ke arah lain). Kenapa

kau tidak menuduh aku sama sekali? Menanyakan dengan tegas, lalu kau tinggal berbuat satu di antara dua kemungkinan membunuh atau mencintai. Kenapa kau tidak mempercepat penyelesaianmu sendiri? Aku akan menyerahkan diriku padamu untuk kau bunuh atau kau cintai. Atau keduanya. Kenapa kau ragu-ragu dan tidak berani menentukan jika kau telah menaruh prasangka. Kau mau berjanji jika telah mengetahui siapa orang itu akan bisa memperhatikan aku?

Dan ini salah satu cakapan Sandjojo dalam “Penggali Intan”:

Aku tidak percaya lagi kepada seorang pun di dunia ini. Aku akan mencari intan. Di mana ia memberi dunia kepada jiwaku yang penuh kekecewaan, kekosongan, dan kesunyian dan mencari rahasia jiwa perempuan yang penuh tikaman-tikaman yang paling melukai. Sekalipun mempunyai roman yang mempesonakan. Itu masih belum malang bagimu, aku tidak membunuhmu, sebab kau mengatakan semua yang bohong. Kalau sayang padaku, ikutlah aku. Akan kutunjukkan di sana tanah-tanah yang menarik bagimu. Di mana aku bisa hidup dengan impian dan

pesona yang tidak pernah terbunuh. Kalau sayang kepadaku ikutlah aku. Jangan kau tarik kembali kepada rumah, kepada kampung halaman yang telah melemparkan aku selama ini. Aku ingin membuktikan bahwa perkataan yang lalu hanya senda gurau. Tinggalkan pakaian yang kaku dan tidak mengerjakan apa-apa itu. Kita akan terjun berdua ke dalam lubang penggalian, di mana kau akan melihat bayangan maut dan harapan yang bercampur dalam satu derita. Hingga kau tahu apa kelanjutan perkataan yang kau rasa sebagai senda gurau. Kau bisa menyesal, tetapi apa yang yang berlangsung selama ini terhadap diriku: aku merangkaki diriku sendiri. Kau tahu aku sebenarnya tidak tahan menghadapi tanah penggalian yang meracuni hidupku selama ini. Dan kini kau akan menarik hasilnya? Tidak bisa Nona! Kita terjun dahulu kepada tanah penggalian lubang. Kita nanti pulang bersama-sama dengan satu rasa penghargaan dan yang terpenting aku sudah tak menaruh dendam. Saya tunggu, bila Nona tetap sayang dan berkata benar.”

Dalam adegan ini Sandjojo sedang berbicara dengan Sunarsih. Mereka hanya berdua. Sudah tujuh bulan Sandjojo banting tulang menggali intan di kawasan Barito, Kalimantan. Telah dia tinggalkan kampung halamannya dan Sunarsih, bertekad mencari intan dan menjadi kaya raya setelah Sunarsih menghinanya dengan mengatakan tidak akan mau diperistri karena Sandjojo miskin. Perjuangan Sandjojo untuk kaya bukanlah demi memperistri Sunarsih. Justru sebaliknya, demi membala dendam pada gadis itu dengan memamerkan keberhasilannya tetapi lalu mendepak dan mencemooh si gadis. Sunarsih yang sebenarnya memaksudkan kata-katanya itu sebagai gurauan semata, menyusul

ke Kalimantan. Dia ingin menjernihkan duduk perkaranya dan mengajak Sandjojo pulang kampung. Tetapi Sandjojo, yang baru saja pada akhirnya berhasil mendapat intan buat pertama kalinya, sudah kehilangan kepercayaan pada gadis itu. Sandjojo bahkan berprasangka Sunarsih mau mendatanginya karena mengetahui keberhasilannya memperoleh intan cukup besar.

Cakapan tokoh yang begitu panjang dalam “sekali gebrak” itu seperti mau menyanggah watak dan corak “realis” ketiga lakon dalam kumpulan yang saya bicarakan ini. Apalagi ada pula kecenderungan bahasa yang “membubung” seperti ini:

“Di mana ia memberi dunia kepada jiwaku yang penuh kekecewaan, kekosongan, dan kesunyian dan mencari rahasia jiwa perempuan yang penuh tikaman-tikaman yang paling melukai”.

Juga, gaya bahasa dan kosakata personal maupun sosiolek (*sociolect*) para tokoh yang sangat kurang kentara ciri pembedanya cenderung menjadikan lakon-lalon ini terasa kurang “realis” dalam artian seperti tersebut di atas (menyangkut mimesis/imitasi realitas).

Tetapi konon “realis” dan “realisme” juga berkenaan dengan penolakan yang sepenuh sadar terhadap topik dan tema yang secara konvensional dipandang menarik atau “patut”, dan mengutamakan kejujuran, ketulusan serta fokus pada penyikapan yang nir-ideal化 terhadap kehidupan “kini, di sini”. Ini jika mengacu pada akar realisme sebagai gerakan di akhir abad 19 dalam seni lukis dan sastra Prancis. Ditilik dari sini, terbetik di benak saya bahwa tiga lakon Kirdjomuljo

ini memang berada di jalur realis. Tak soal apakah penggarapan teaternya secara “sampakan tradisional kerakyatan” atau—menurut sebutan yang ngepop di era 1980an—“drama” modern Barat”.

“Sampel” yang dikemukakan lakon-lakon ini, kehidupan personal dan sosial yang tegang, yang menyimpan bara dendam dan kecurigaan termasuk prasangka kelas sosial satu terhadap yang lain, penduduk asli terhadap pendaatang (khususnya dalam “Penggali Kapur”), beban kekecewaan di tengah pergulatan mencari penghidupan dan cinta tak sampai, di negeri yang masih diharu-biru gaung perjuangan bersenjata meraih kemerdekaan, memuara pada kekerasan yang fatal. Dengan caranya sendiri ketiga lakon Kirdjomuljo ini menjadi realis dalam bersaksi tentang kurun awal kemerdekaan yang gundah, depresi. Tapi tunggu dulu, aroma idealisasi toh terendus juga. Setidak-tidaknya “Senja dengan Dua Kelelawar” dan “Penggali Kapur” ber-“akhir bahagia” seperti kebanyakan film Hollywood. Tokoh-tokoh buruk kalah, ngacir atau mati, seperti di cerita-cerita pewayangan.

Bagaimana pun juga, sebagai penutup harap dibaca sekali lagi pernyataan di <https://ensiklopedia.kemdikbud.go.id/sastra/artikel/Kirdjomuljo> seperti saya kutip di atas. ■

Dirgahayu Sanggarbambu!

Landung Simatupang, teaterawan dan sastrawan, tinggal di Yogyakarta.

* Catatan ini untuk merespon acara “Membaca Kirdjomuljo, Sarasehan Sastra 58 Tahun Lingkar Persaudaraan Sanggarbambu” di Taman Budaya Yogyakarta, 9 April 2017

Sayap Malaikat di Dinding

Ramayda Akmal

RUMAH itu merah menyala. Tidak ada tumbuhan satupun di halamannya. Hanya sepetak tanah cokelat yang mengeras berdebu. Sebuah tiang berdiri tanpa papan seperti batang pohon yang kehabisan daun. Tiang itu bisa diandaikan seperti sesuatu yang hidup hanya karena menyembul dari tanah. Selebihnya, tidak ada jejak atau bekas nafas tersisa. Saat berjalan mendekatinya, kenangan menjadi kacau tiba-tiba.

Di sudut teras rumah itu, seorang perempuan tua duduk termenung. Rambut putihnya yang menjadi jingga terkena pantulan awan-awan sesekali bergerak karena angin. Matanya tidak berhenti menatap pintu yang jelas tidak menarik perhatian. Titik-titik keringat mengalir dari belahan rambutnya yang lebar, turun melalui lekuk hidungnya yang kecil dan jatuh ke dada. Ada sesuatu yang sedang bergerak hebat di kedalaman dada itu. Kenangan kacau dan otak yang sudah lamban bekerja membuat pergerakan itu semakin kuat. Untuk kesekian kali ia membuang nafasnya. Ia hendak mulai mengingat lagi ketika seseorang datang menghampiri.

“Chi, apa yang harus kami perbuat?” wajah lelaki itu bahkan belum terlihat jelas ketika suaranya lebih dulu memecah keheningan. Ia duduk sejajar

dan berusaha mengamati titik yang sama dengan perempuan tua itu. “Aku ingin teras rumah ini dibuang. Dulu setiap pintu terbuka, aku bisa mencium bau tanah bercampur embun. Dan ingatkah kamu, kita biasa menyembunyikan segala sesuatu di gundukan tanah bawah jendela itu. Bagaimana bisa menghilang begitu saja.” Jawab perempuan itu dengan suara serak menahan ludah. Lelaki di sebelahnya mengangguk-angguk tidak hanya menyetujui, tetapi juga seperti tengah berjalan, susah payah, ke masa lalu dengan harapan-harapan yang lama disembunyikan.

“Juga seluruh cat yang melapisi dinding-dinding. Bagaimanapun caranya harus dikelupas. Rumah ini merah menyala seperti mata iblis. Aku trauma dengan warna merah. Aku mau cat rumah yang dulu beserta coretan-coretannya. Lukisan-lukisan kita. Mama papaku selalu marah dengan itu, tetapi mereka tidak pernah menghapusnya.”

Lalu, masihkah kau ingat seperti apa pohon mangga di depan rumah ini bertahun-tahun silam? Betapa besar dan rindangnya pohon itu. Carikan pohon mangga yang mirip dan tanamlah sesegera mungkin. Cabut hati-hati dengan akarnya dan pindahkan ke halamanku ini.

Juga bunga-bunga Euphorbia ibuku yang dicuri tetangga-tetangga. Aku ingin mengambilnya kembali. Kalau perlu akan kubeli. Beberapa ada di rumahmu ‘kan? Mereka harus kembali pada tempatnya.” suara serak perempuan itu semakin keras seiring ingatannya yang berjejalan tidak sabar ingin dimuntahkan. Ingatan yang tidak pernah benar-benar kacau karena ketuaan. Ingatan yang di dalamnya nyawa Maria bertahan.

“Chi, tidak ada bunga Euphorbia yang bertahan berpuluhan-puluhan tahun. Tetapi akan kucarikan yang baru dan mirip. Aku mencurinya memang, sebuah pot Euphorbia, sebagai pengganti gambarmu.” kata lelaki itu sembari membuang muka.

“Besok aku ajak teman-teman lain untuk membantumu. Sekarang hari sudah gelap. Di mana kau akan tidur, Chi? Malam begitu dingin,” lanjut lelaki tua itu ketika kembali memiliki keberanian untuk memandang perempuan yang ia panggil Chi itu. Senyumannya keriput. Matanya berkaca-kaca. Perempuan Chi itu menjawab cepat, “Di sini. Di rumahku.”

Demikianlah hari pertama Maria menghabiskan waktu di rumah yang hampir tidak menyisakan apa-apa untuk dikenang. Konon, setelah ia

sekeluarga meninggalkan rumah itu diam-diam bertahun-tahun silam, beberapa keluarga sempat tinggal di sana. Juragan sampah, simpanan lurah, dan terakhir sebuah organisasi pemuda partai menjadikan rumah Maria sebagai markas sebelum kemudian ditinggal pergi karena partainya bubar. Pemuda-pemuda itu yang melumurinya dengan warna merah. Seperti pemiliknya, rumah itu jelas lelah menahan perubahan yang dibawa penghuni-penghuninya. Bedanya, Maria bisa terus lari dan kembali, sementara rumah itu hanya bisa menghancurkan diri sendiri. Saat keluarganya dipaksa pergi tanpa harta, orang tua Maria yang putus asa memasrahkannya ke gereja. Mereka sendiri memilih menunggu mati di panti jompo. Walau ayahnya hanya bertahan dua minggu sebelum kabur. Adik-adik dikirim ke tanah leluhur yang bagi mereka lebih asing daripada negeri dongeng. Tidak ada lagi yang mengingat rumah itu atau berani membicarakannya. Bahkan Maria. Dalam diamnya di gereja, pikirannya mengembara, menemukan anan-anan baru berbagai rupa sebelum kemudian kehilangannya. Segala bentuk cita-cita yang pernah terpikirkan, cita-cita seperti dituliskan di buku-buku pelajaran, tidak ada

yang sanggup bertahan. Maria hanya ingin hidup satu hari lagi dan pulang. Rumah dan kenangan akannya mengisi pikiran dan ruang tempat masa depan. *Kami hanya keluarga Cina miskin yang bertahan hidup dengan menimbangi minyak tanah setiap hari hingga keringat kami berbau kerosin. Aku tidak jauh berbeda, mataku hanya sedikit lebih kecil. Kulitku cokelat seperti mereka. Bahkan aku jatuh cinta pada pria yang sama yang biasa mereka cintai. Papaku meronda lebih rajin dari siapapun. Mamaku lebih giat bekerja daripada ibu-ibu manapun di tempat ini. Bahkan kami tidak lagi mengenakan baju berwarna merah menyala supaya kami tidak berbeda. Tetapi mengapa kami harus pergi? Mengapa kami dijarah? Mengapa kami dianggap jahat dan pelit? Mengapa kami menjadi musuh?* Pikiran-pikiran yang tersimpan berpuluh-puluh tahun muncul lagi menggantikan malam yang mestinya terlelap. Di atas tikar di dalam kamarnya dulu Maria mengendus-endus lantai dan semua yang bisa ia cium hanya untuk mencari aroma minyak tanah. Tidak tersisa sama skali. Ia meraba-raba tembok, menebak-nebak di mana dulu ia menggambar sayap malaikat yang membingkai sebuah nama di dalamnya. Untuk



papa di surga, aku belum menemukan kuburmu. Pa, mama akan hidup damai dengan kepikunannya. Tak apa dia tidak mengingat kita asal dengan begitu ia tidak mengingat rumah ini lagi. Adik-adik pulang ke tanah leluhur yang tidak menerima mereka kecuali sebagai orang asing. Begitulah Maria menggumam sembari menyilangkan salib di dada dalam detik-detik terakhir sebelum matanya tertutup dan tidur karena pedih berjam-jam melawan gelap. Setelah hampir tiga dekade di gereja, Maria berhasil mengumpulkan harta yang tidak seberapa dan misterius jika ternyata jumlahnya banyak. Tidak ada anak untuk diwarisi, juga orang lain untuk didermai. Sebagai orang yang sendiri, Maria lebih banyak dicurigai daripada dipercaya berhati malaikat. Maka dari itu, ia ingin membangun masa depannya dengan mengembalikan masa lalu ketika sepuak surat datang dari jauh mengabarkan tentang rumah. Surat itu mengagetkan. Ceritanya tentang rumah menyedihkan. Pengirimnya membuat Maria berdebar sepanjang

malam. Kini, setelah kedatangannya di sore hari ketika langit bertaburan kulit jeruk masak, Maria sudah melupakan segalanya agar bisa mengingat rumah sepenuhnya. Ia akan mengembalikan rumahnya seperti dahulu. Walau itu berarti menghabiskan hidupnya. Walau totalitas itu menjadi citra terakhir sebelum ia benar-benar melupakannya.

Hari pertama mewujudkan mimpi terakhir itu, Maria menghabiskan waktu untuk menyirami halaman hingga becek hanya karena ingin segera melihat ada rumput yang tumbuh. Sementara itu, pekerja-pekerja membongkar teras menjadi puing-puing debu yang tidak hilang hingga malam.

42

Hari berikutnya Maria menangis menyadari sulit sekali mengelupas cat tanpa merusak dindingnya. Maria hanya mempertahankan lukisan sayap malaikat di sudut kamarnya. Sebuah nama ia tulis ulang di dalamnya; Lukas. Sementara sisi dinding yang lain, alih-alih dikembalikan seperti semula justru upaya Maria semakin menghancurkannya. Dinding-dinding itu menjadi seperti kanvas raksasa lukisan geometris yang kacau. Malam hari Maria tidak tidur atau tertidur sambil menggambar perabot-perabot yang dulu memenuhi rumahnya. Subuh-subuh ia sudah mengirimkan gambarnya ke toko mebel. Ketika matahari naik, sebuah pohon mangga segar dan rindang diturunkan dari truk di halaman rumahnya. Butuh orang satu dusun untuk bisa memindahkan pohon itu, memasukkannya ke dalam galian yang nyaris berair dan menjadi sumur untuk kemudian

mengokohkannya sebagai pohon yang berdiri tegak dengan bantuan pancang-pancang bambu. Bunga-bunga Euphorbia sudah didatangkan dari toko bunga. Maria dan lelaki teman setianya berdebat mengenai bagaimana harus meletakkan bunga-bunga itu. Maria tidak menghitung berapa hari terlewati untuk membuat rumah itu menjadi seperti sedia kala. Kenyataannya itu tidak mungkin. Rumahnya semakin berantakan. Seperti maket perusahaan properti yang salah bangun. Tetapi itu tidak penting lagi baginya. Benda-benda, waktu-waktu, energi-energi yang terbuang sudah mengembalikan rumah itu lagi, sebagai imajinasii. Di suatu malam ketika tidak ada lagi yang bisa dikerjakan, Maria duduk di tempat yang sama ketika pertama kali ia datang. Di sebelahnya laki-laki tua itu. Para pekerja masih bolak-balik membereskan perkakas atau sisa-sisa pembongkaran.

“Bagaimana hidup sebagai seorang biarawati?”

“Aku hidup nyaman. Aku merasa memiliki teman-teman yang sama denganku. Tidak ada kekurangan suatu apapun kecuali bahwa aku belum bisa melupakan ini.”

Laki-laki itu mengangguk. Seorang pekerja datang. “Minyak tanah pesanan Anda sudah datang. Tiga drum.” Katanya sambil berlalu menurunkan drum-drum minyak itu.

“Bagaimana caranya kau mengumpulkan tenaga untuk menjual minyak tanah itu?” laki-laki tua itu melontarkan pertanyaan dan kemudian tersenyum seperti sudah menemukan jawabannya sendiri.

“Bagaimana mungkin? Aku hanya

suka baunya.” Jawab Maria sembari bangkit lalu ikut mengamati pekerja menggelindingkan tiga buah drum itu ke samping rumah. Maria mendekat dan berkata, “Lakukan pekerjaan kalian segera.” Pekerja-pekerja itu mengangguk dan bergegas. Tidak ada suara berarti kecuali aliran-aliran minyak dari drum yang dituang ke ember-ember kecil. Kemudian suara cairan yang dikibas-kibaskan. Suara kaki bergegas mengelilingi rumah. Suara hati yang gemetar.

Maria masuk ke dalam rumahnya dan berkeliling pelan. Ia meraba setiap sisi dinding, mendengusi bau minyak tanah. Ia membayangkan sebuah aktivitas, keluarga dan benda-benda tua. Tidak bertahan lama Maria melakukan itu sebelum kemudian cepat-cepat keluar dan kembali duduk di samping lelaki tadi. Mereka tenggelam dalam diam hingga malam larut ke dini hari. Kaki yang kebas memaksa mereka berdiri saling menatih.

“Semua sudah seperti yang kita inginkan.” Kata lelaki itu.

“Aku sudah menuliskan namamu kembali, Lukas. Aku berharap hidupmu selama ini baik dan bahagia.” Mereka bergandengan tangan berjalan mundur tanpa melepaskan pandangan dari rumah yang menghitam jadi siluet. Maria menatap Lukas sebelum kemudian meraba saku celana dan mengambil sesuatu. Sebuah korek api digenggam tangannya menunggu untuk dinyalakan. ■

AKU ADALAH LABEL MAKANAN YANG KUBELI *2

