

BAGIAN I

Pendahuluan



#1

Pempek: Kuliner Khas Palembang



Siapa yang tidak kenal pempek?

Pempek merupakan salah satu kuliner khas Sumatera Selatan umumnya dan Palembang khususnya. Menurut Made Astawan (2010), pempek adalah produk pangan tradisional yang dapat digolongkan sebagai gel ikan, sama halnya seperti otak-otak atau *kamaboko* di Jepang. Penelitian tahun 1980 menunjukkan bahwa persentase hotel dan restoran di Palembang yang menghadirkan pempek sekitar 44,4%-66,7% (Astawan, 2010). Seiring dengan penerimaan masyarakat yang kian meluas, jumlah restoran penjual makanan yang juga menjadi ikon kuliner Kota Palembang ini semakin bertambah dari waktu ke waktu. Berita *kompas.com* tanggal 22 September 2008, bahkan bertajuk “Palembang Kirim 0,5 Ton Pempek Per Hari” Pantauan jurnalistik yang dilihat dari pengiriman paket pempek melalui kargo Bandara Internasional Sultan Mahmud Badaruddin II Palembang itu menyebutkan, bahwa menjelang lebaran, dalam sehari 50.000 butir pempek keluar dari kota

yang juga dikenal dengan Sungai Musinya, Jembatan Ampera, Kerajaan Sriwijaya, Sriwijaya FC, Songket Palembang, maupun ungkapan *wong kito* sebagai ciri khas lokalitasnya. Paket-paket pempek tersebut kebanyakan dikirimkan untuk para *wong kito* yang ada di perantauan.

Bagi masyarakat Kota Palembang dengan luas wilayah 400,62 km² dan jumlah penduduk sekitar 1.451.776 jiwa ini, pempek dapat dimakan setiap saat, khususnya sebagai makanan selingan, tanpa mengenal waktu. Di restoran, pempek lebih digolongkan sebagai makanan pembuka (*appetizer*), yaitu jenis makanan yang dihidangkan dalam keadaan panas atau dingin, yang disajikan pada permulaan dari suatu urutan makanan lengkap. Pempek terbuat dari bahan dasar ikan giling, tepung sagu, air, dan garam ini selain memiliki nilai budaya juga memiliki nilai ekonomi dan gizi yang cukup tinggi. Kandungan gizi utama pada pempek adalah protein, lemak, dan karbohidrat yang diperoleh dari ikan dan tepung sagu.



Gambar 1.
Pempek merupakan makanan lokal yang menjadi kebanggaan *wong*
Palembang
(kreasipempek.blogspot.com)

Ikan yang digunakan untuk pembuatan pempek sejatinya adalah ikan belida (*Notopterus chitala*). Namun, karena semakin langkanya ikan purba yang mendiami Sungai Musi, ikan yang digunakan untuk pembuatan pempek pun menjadi lebih bervariasi, seperti jenis ikan sungai yang lain, yakni ikan gabus (*Channa striata*), ikan Putak (*Notopterus notopterus*), ikan toman (*Channa micropeltes*), ikan sepat siam (*Trichogaster pectoralis*), dan ikan bujuk (*Channa lucius*). Beberapa jenis ikan laut, seperti ikan tenggiri (*Cybium commersoni*), ikan parang-parang (*Chirocentrus dorab*), dan ikan kakap merah (*Lutjanus argentimaculatus*) juga dijadikan bahan pembuatan pempek. Pada prinsipnya, semua ikan air tawar dan laut bisa dipakai untuk bahan membuat pempek, tetapi ikan laut lebih amis baunya. Namun, pada umumnya untuk mendapatkan rasa pempek Palembang yang enak hanya akan menggunakan tiga jenis ikan, yakni Belida, Gabus, dan Tenggiri.

Keberadaan Sungai Musi yang kaya akan ikan sebagai bahan baku utama pempek menjadikan makanan tradisional ini sangat bersifat gastro-geografi. Gastro-geografi yang merupakan turunan dari gastronomi (tata boga) ini sendiri memiliki definisi, yakni studi akan sifat-sifat bumi, vegetasi, iklim, air, dan lingkungan dan hubungannya dengan makanan dan minuman. Dalam bukunya *Asia Tenggara Dalam Kurun Niaga 1450-1680 Jilid 1: Tanah di Bawah Angin*, Anthony Reid (2011: 33) mengatakan bahwa di Asia Tenggara, selain beras dan garam, ikan merupakan bahan makanan utama yang penting dan banyak diperdagangkan. Meskipun mayoritas penduduk Asia Tenggara tinggal dekat laut atau sungai yang banyak ikannya, mereka tidak siap menerima ketidaktentuan persediaan ikan segar akibat perubahan musim. Perdagangan ikan sehari-hari kebanyakan dalam bentuk yang sudah dikeringkan atau diasinkan, sehingga bisa selalu siap. Demikian halnya orang

Palembang yang dengan Sungai Musi sebagai pusat niaga di masa lalu, juga menempatkan ikan sebagai bahan makanan yang lebih sering disantap daripada protein hewani lainnya. Ikan menjadi menu utama masyarakat Kota Palembang. Selain digoreng, ikan bagi orang Palembang juga sering dimasak dengan variasi lain, seperti dipindang, dibrengkes, diasap, diasamkan, atau dibuat menjadi panganan baru, seperti pempek.



Gambar 2.

Makanan Serupa Pempek: Kamaboko, Kekian, Nگوhiang, dan Bakso Ikan

Selain gastro-geografi, gastro-historis atau pengaruh antara manusia dan lingkungannya ikut menjadi perhatian. Gastro-historik akan menelusuri setiap jejak yang ditinggalkan oleh manusia dari aktivitasnya di masa lampau mulai dari tulisan, teknologi, artefak, seni, fotografi, film, video, dan juga bentuk daerah. Seperti dalam hal sejarah atau asal-muasal pempek yang sesungguhnya masih terus dipertanyakan hingga saat ini. Tradisi produksi atau pembuatan pempek dipengaruhi oleh kebiasaan

membuat bakso ikan, *kekian*, ataupun *ngohiang* masyarakat Cina. Menurut budayawan Palembang Yudhy Syarofie, nama pempek sendiri mulai dikenal tahun 1920-an. Namun, jika berdasarkan cerita rakyat, pempek dikenal sejak abad ke-17, yakni saat Sultan Mahmud Badaruddin II berkuasa di Kesultanan Palembang Darussalam. Pada masa itu, seorang apek atau lelaki tua keturunan Cina berusia 65 tahun yang tinggal di daerah perakitan, suatu kawasan rumah sakit di tepian Sungai Musi, merasa prihatin menyaksikan tangkapan ikan yang berlimpah di Sungai Musi yang belum seluruhnya dimanfaatkan dengan baik, hanya sebatas digoreng dan dipindang. Dia kemudian mencoba alternatif pengolahan lain, yakni mencampur daging ikan giling dengan tepung sagu sehingga menghasilkan makanan baru. Makanan baru itu kemudian dia jajakan bersama para apek lain dengan berkeliling kota. Penjualnya dipanggil dengan sebutan “Pek... Apek”, maka makanan tersebut akhirnya dikenal sebagai pempek.

Gastronomi Indonesia diyakini terbentuk dari perpaduan budaya dan makanan antara pribumi, Bangsa India, Timur Tengah, Cina, dan Eropa, seperti Portugis dan Belanda. Sebagaimana kisah rakyat di atas, pempek sendiri ditengarai merupakan kuliner hasil akulturasi antara keturunan Perancis (Peranakan Cina Seberang) yang ada di Kota Palembang dengan budaya lokal. Namun, secara tegas Yudhy Syarofie menolak sebutan pempek berasal dari makanan Cina, seperti tercantum dalam buku *Dasar Cina Lu (DCL), Melawan Sentimen Rasis* karya Surya saat ikut membedah buku tersebut pada 28 Oktober 2009 di Gedung Harian *Sriwijaya Post Palembang* (Lisma Noviani, 2009). “Kalau pempek dari Cina, mestinya di Amerika sana ada pempek di Kampung Pecinan, tetapi kalau pempek dipopulerkan oleh seorang Cina bernama Apek di tahun 1450-an, itu boleh jadi benar,” Yudhy meluruskan. Ditambahkannya, etnis Cina di

Palembang zaman dulu dikenal dengan istilah “Perancis” atau “Cina Rakit”. Inilah etnis Cina gelombang pertama yang datang ke Palembang.

Kaitan antara akulturasi budaya Cina dan Palembang, pempek, serta orang-orang dari Palembang itu sendiri menjadi hal yang menarik untuk dikaji. Terlebih ketika orang-orang Palembang tengah berada di luar wilayahnya atau dengan kata lain tengah merantau baik ke luar provinsi maupun ke luar negeri. Adanya retensi kepribadian¹ yang cukup tinggi dalam mempertahankan identitas kultural mereka sebagai orang Palembang patut diamati. Meski beberapa dekade lalu, stereotip orang Palembang terkesan negatif karena banyaknya liputan aksi kriminalitas di Palembang, namun kehadiran kuliner pempek yang saat ini terus dipopulerkan oleh media menjadi sisi lain dari identitas kota berikut warganya ini sendiri. Pempek kemudian dianggap sebagai bagian yang tidak dapat terpisahkan dari kebudayaan Kota Palembang.

Seperti pakaian, pempek sebagai makanan telah jauh dari sekadar unsur untuk bertahan hidup bagi masyarakatnya. Marcel Danesi mengatakan (2011: 223-234), bahwa makanan adalah tanda yang disusupi makna. Kita makan, pertama dan terutama, demi tetap hidup. Namun, dalam lingkungan sosial, makanan memperoleh signifikansi yang melampaui fungsi tersebut dan memengaruhi persepsi atas bisa tidaknya sesuatu dimakan. Secara denotatif, makanan adalah seperti yang telah disebutkan, unsur untuk bertahan hidup. Namun,

¹ Ungkapan retensi kepribadian muncul di buku *Filsafat Kebudayaan Proses Realisasi Manusia* karya Budiono Kusumohamidjojo (2009: 122-125) yang menjelaskan pemahaman mengenai pengaruh lingkaran Euler atas posisi individu terhadap kebudayaan yang didiaminya. Ia mengklasifikasi bahwa ada orang yang berorientasi kuat pada dirinya sendiri (retensi kepribadian yang tinggi), dan sebaliknya ada orang-orang yang membiarkan dirinya terbawa oleh mainstream dari masyarakat yang dihuninya (retensi kepribadian yang rendah).

dalam semiosfir, makanan dan tindakan makan selalu memiliki konotasi yang luas. Istilah yang sering digunakan untuk menyebut sistem konotasi yang dibentuk oleh makanan adalah masakan (*cuisine*). Dari masakan, kita dapat mengetahui apa yang dimakan kelompok orang tertentu, bagaimana cara membuatnya, dan apa yang terungkap dari masakan itu tentang mereka.

Dalam bukunya *The Collective Search for Identity*, Orrin Klapp menunjukkan bahwa identitas tidak merupakan suatu fungsi kepemilikan materi setiap orang, tetapi identitas dihubungkan dengan wujud simbolis dan cara seseorang dirasakan oleh yang lain (Berger, 2005: 107). Klapp menulis:

Secara tegas, identitas meliputi segala hal pada seseorang yang dapat menyatakan secara sah dan dapat dipercaya tentang dirinya sendiri-statusnya, nama, kepribadian, dan masa lalunya. Namun, jika konteks sosialnya tidak dapat dipercaya, ini berarti bahwa dia tidak dapat mengatakan apa pun secara sah dan dapat dipercaya tentang dirinya sendiri. Pernyataan tentang identitas tidak dapat lebih dipercaya daripada sebuah mata uang yang tergantung pada kemauan masyarakat mengenalinya dan menerimanya.

Orang lain harus menafsirkan tanda-tanda identitas seseorang dengan benar karena suatu identitas orang tersebut dipahami dan disahkan. Namun, sebagaimana dinyatakan Chris Barker (2009: 174), subjektivitas dan identitas adalah produk kultural yang spesifik dan tidak abadi. Jadi, identitas sepenuhnya merupakan konstruksi sosial dan tidak mungkin eksis di luar representasi kultural dan akulturasi. Adapun berikut ini merupakan daftar yang dibuat oleh Arthur Asa Berger (2005: 108) mengenai beberapa tanda identitas umum yang kita gunakan untuk membuat aspek-aspek identitas kita yang beraneka ragam.

Tabel 1.
Daftar Tanda Identitas Umum Berger

No.	Identitas	Tanda
1.	Pribadi	pakaian, model rambut, jenis kacamata, bahasa tubuh, perawakan, ekspresi wajah, penggunaan bahasa
2.	Nasional	bendera, simbol, makanan , arsitektur, musik
3.	Pekerjaan	seragam, alat dan sarana (stetoskop/dokter), suasana
4.	Badan Hukum	logo perusahaan, jenis periklanan, bangunan markas besar, daerah produksi
5.	Jenis Kelamin	pakaian, model rambut, suara, susunan tubuh
6.	Agama	simbol-simbol, pakaian, barang-barang, bahasa, tokoh-tokoh suci, arsitektur

Dari daftar tersebut dapat diklasifikasikan bahwa pempek yang sebenarnya memiliki hingga 29 varian ini merupakan makanan yang menjadi identitas nasional yang dalam hal ini identitas kultural atau ikon kuliner khususnya bagi masyarakat Kota Palembang. Bahkan, bagi wong Palembang, pempek tidak hanya menjadi ikon kuliner semata tetapi lebih dari itu. Pempek seolah menjadi simbol kebanggaan identitas yang terus dikonstruksi. Aspek kuliner dari makanan yang selalu dipasangkan dengan cukup inilah yang coba dicari ujung mata rantainya bila dikaitkan dengan identitas dari *wong kito* itu sendiri.

Paparan di atas menunjukkan telah terjadi produksi dan reproduksi pemaknaan terhadap pempek yang mengakibatkan terjadinya perubahan atas pemaknaan budaya kuliner bagi masyarakat Kota Palembang itu sendiri. Demikian halnya dengan konstruksi identitas secara terus-menerus atas keberadaan orang Palembang itu sendiri di tengah-tengah masyarakat baik nasional maupun di kancah yang lebih luas. Diasumsikan

definisi sebagai *wong kito* semakin menguat seiring dengan perilaku tetap mengonsumsi pempek meskipun sedang tidak berada di Palembang. Bahkan, bila bersentuhan dengan pempek yang ada di luar wilayah Palembang, retensi kepribadian wong Palembang disinyalir semakin tinggi untuk lebih menyukai pempek yang diproduksi langsung dari Palembang ketimbang yang dijual di kota-kota lain tersebut. Kenyataan ini berdampak pada terjadinya penguatan identitas yang mengarah pada sentimen yang diklaim sebagai orisinalitas kuliner kesukaan. Meski fakta di lapangan diketahui bahwa pempek itu sendiri merupakan akulturasi dengan budaya kuliner etnis Cina, namun orang Palembang yang di dalam istilah budayawan Palembang, Djohan Hanafiah (1995) disebut sebagai campuran antara Melayu dan Jawa tetap mengkultuskan pempek sebagai makanan asal negeri mereka yang bahkan kini tengah mencari cara untuk mematenkannya agar tidak diklaim oleh pihak lain. Pertanyaan tentang, “Bagaimana konstruksi identitas *wong kito* terhadap pempek sebagai ikon kuliner Kota Palembang?” Menjadi bahasan menarik yang akan coba dijawab dalam buku ini.