LIDAH PRIBUMI BERGOYANG: *RIJSTTAFEL* DAN GAYA HIDUP ELITE JAWA DI *VORSTENLANDEN* 1900-1942

Laili Windyastika dan Heri Priyatmoko

Universitas Sanata Dharma
E-mail: lailiwindy6@gmail.com, heripriyatmoko@usd.ac.id

ABSTRAK

Artikel ini membahas tentang hubungan rijsttafel dan gaya hidup elite Jawa di Vorstenlanden pada periode 1900-1942. Urusan bersantap menjadi salah satu hal yang sangat mempengaruhi perilaku seseorang. Rijsttafel yang merupakan suatu produk budaya campuran antara Belanda dan Jawa justru dijadikan sebagai salah satu media bagi elite Jawa untuk ikut menjadi bagian dari orang Eropa. Dalam jamuan makan ini, para elite tidak hanya sekadar menyantap makanan, tetapi juga mencari pengaruh politik dan sosial. Dalam hal ini, elite Jawa tidak sekadar mengikuti gaya hidup orang-orang Eropa, tetapi juga mencari peluang politik dan status sosial. Elite Jawa yang dikenal sebagai agen pengemban dan penyebar kebudayaan Jawa dalam kesehariannya tidak benar-benar menjalankan kejawaan mereka.

Kata Kunci: *Rijsttafel, elite Jawa, gaya hidup, Vorstenlanden*

ABSTRACT

This article discusses the relationship between rijsttafel and the Javanese elite lifestyle in Vorstenlanden from the 1900 to 1942 period. Dining is one of several things that greatly influence one's behavior. Rijsttafel, which is a mixed cultural product between the Dutch and the Javanese, was used as a medium for the Javanese elite to become part of the European society. At the meal time, the elite was not only having a meal, but also seeking political and social influence. In this sense, the Javanese elite did not only adopt the European lifestyle, but also pursued political opportunities and social status. They were known as the caretaker of Javanese culture who supposedly imparted Javanese values in their daily lives, but they did not really carry out their duty.

Keywords: *Rijsttafel, Javanese elite, lifestyle, Vorstenlanden*

PENDAHULUAN

Rijsttafel merupakan suatu budaya makan yang jika diartikan secara harfiah, *rijs* berarti nasi dan *tafel* berarti meja. Namun dalam pengertian selanjutnya *rijsttafel* lebih dikenal sebagai hidangan nasi. *Rijsttafel* ini merupakan salah satu wujud dari adanya kebudayaan Indis (Rahman, 2016: 4). *Rijsttafel* hadir sebagai suatu produk percampuran budaya, yaitu Belanda dan Jawa. *Rijsttafel* mulai ada dan dikenal pada abad ke-19, kemudian di abad ke-20, kepopulerannya semakin meningkat. Berbeda dengan jamuan makan biasa, *rijsttafel* lebih menekankan proses penyajian makanan di atas meja. Kemewahan menjadi unsur utama dalam jamuan makan ini, sehingga tidak heran jika *rijsttafel* dipraktikkan oleh orang-orang dengan status sosial tinggi. Seperti orang-orang Eropa dan elite Jawa.

Rijsttafel bermula dari tidak adanya tradisi kuliner adiluhung sebagaimana Tiongkok, Perancis, dan Italia di tanah jajahan. Berangkat dari sana, orang-orang Belanda kemudian berusaha mengemas hidangan-hidangan pribumi dan kebiasaan makan yang dilakukan di tanah jajahannya, agar menjadi daya tarik wisatawan dan juga memenuhi kebutuhan gaya hidup orang Belanda. Adanya *rijsttafel* ini untuk pertama kalinya menjadikan hidangan pribumi memiliki kedudukan yang istimewa (Rahman, 2016: 2).

Rijsttafel hadir sebagai salah satu media untuk semakin mengeksklusifkan golongan orang Eropa. Sejak awal orang-orang Eropa selalu dipandang sebagai golongan yang lebih tinggi di atas orang pribumi, padahal di negeri asal, mereka bukanlah orang-orang dengan status sosial tinggi. Hanya di negeri jajahan mereka dipandang sebagai yang lebih tinggi jika dibandingkan dengan pribumi. Orang-orang Eropa juga menempati urutan paling atas dalam struktur masyarakat kolonial. Hal ini semakin menambah superioritas dan pandangan bahwa orang Eropa selalu jadi nomor satu di negeri jajahan.

Hal-hal yang dilakukan oleh orang Eropa sedikit banyak juga akan sangat mempengaruhi masyarakat di sekitarnya. Di *Vorstenlanden* misalnya, gaya hidup Eropa mampu menembus dinding keraton yang kental dengan kebudayaan Jawa. Agen penyebar sekaligus pengemban kebudayaan Jawa, yaitu bangsawan dan priyayi tak luput dari budaya Eropa ini. Dari pakaian, gaya hidup hingga meja makan ikut terpengaruh budaya Eropa. Alhasil, *rijsttafel* tidak hanya menjadi media menunjukkan identitas bagi orang Belanda, tetapi juga para elite Jawa. Elite Jawa memandang adanya peluang menunjukkan identitasnya dengan meniru yang orang-orang Eropa lakukan.

ELITE PRIBUMI JAWA

Elite pribumi terdiri dari bangsawan dan priyayi. Secara sederhana, priyayi adalah seorang Jawa yang memiliki pendidikan lebih tinggi dibandingkan dengan rakyat biasa pada saat itu. Umumnya mereka bekerja di lingkungan keraton. Menurut Sartono Kartodirdjo, yang disebut dengan priyayi adalah semua pegawai negeri yang bekerja di pemerintahan pada saat itu. Garis keturunan tidak menjadi sesuatu yang penting dalam menentukan apakah seseorang tersebut priyayi atau bukan, walaupun garis keturunan juga ikut mengambil peran dalam penentuan tersebut. Tanda kebangsawanan seorang priyayi dinyatakan dengan gelar yang dicantumkan di depan gelar jabatan. Bagi priyayi yang berasal dari rakyat biasa, kebanyakan gelar yang digunakan adalah *mas* di depan gelar jabatan dan nama (Kartodirdjo, 1987: 10-11).

Menurut penggolongan yang dibuat oleh Savitri Scherer, kaum priyayi dibedakan berdasarkan pada jenjang pendidikan modern yang dicapai dan juga profesionalitas kariernya. Pertama, priyayi birokrasi, yaitu golongan priyayi yang menduduki jabatan-jabatan dalam pemerintahan (*pangreh praja*), yang sebagian besar merupakan jabatan yang diwarisi berdasarkan pada asas keturunan dan kekerabatan dengan para bangsawan elite feodal tradisional lama. Jabatan-jabatan tersebut diberikan kepada mereka yang sebelumnya sudah menempuh pendidikan Barat modern sehingga nantinya bisa lebih diterapkan sesuai kebutuhan pada saat itu. Kedua, yaitu priyayi profesional. Priyayi profesional ini adalah priyayi yang menduduki jabatan-jabatan pemerintahan atau perusahaan-perusahaan besar swasta dalam industri maupun perkebunan. Mereka memiliki keterampilan khusus dan tingkat pengetahuan tertentu. Keterampilan-keterampilan tersebut diperlukan karena jabatan-jabatan itu berkaitan dengan kepentingan birokrasi kolonial baru yang lebih modern. Seperti contohnya pelayanan kesehatan bagi masyarakat (mantri dan dokter Jawa), peternakan, pertanian, irigasi, perindustrian, komunikasi, pendidikan, transportasi dan lain sebagainya (Riyanto, 2000: 46).

Selain priyayi yang merupakan golongan elite, ada juga para bangsawan. Bangsawan ialah orang-orang yang masih memiliki kerabat dengan keluarga keraton, seperti adik raja, kemenakan ataupun sepupu-sepupu raja. Denys Lombard menjelaskan bahwa di Jawa, semakin jauh suatu generasi dari raja yang menurunkannya, maka kadar kebangsawanan semakin berkurang, sampai pada tingkat rakyat jelata. Terkecuali jika ada perkawinan dengan pangeran atau puteri maka akan mengalirkan kembali darah bangsawan yang terputus itu (Lombard, 2008: 104).

Sejak usia dini, para priyayi ini sudah dididik dan diajarkan berbagai pembelajaran mengenai bagaimana menjadi seorang priyayi. Mulai dari melakukan pekerjaan-pekerjaan kasar hingga pada pekerjaan yang menggunakan pikiran. Para priyayi ini juga dituntut untuk belajar sopan santun dan tata krama, pengetahuan tentang pusaka, keterampilan berkuda, penggunaan senjata, pengetahuan dalam bidang artistik, terutama kesusastraan, tari, dan gamelan (Soeratman, 1989: 67).

Namun, menurut pemerintah kolonial, pendidikan tradisional para priyayi sudah tidak memadai lagi untuk membentuk seorang calon bupati, sehingga pemerintah kolonial merasa perlu untuk mendirikan sekolah-sekolah khusus yang disediakan hanya bagi putera-putera para kepala, agar mereka dapat mengambil sebagian kecil pengetahuan Barat (Lombard, 2008: 107). Pendidikan Eropa itulah yang membentuk golongan "elite" Jawa pada awal abad ke-20.

Para priyayi terpelajar biasanya bersekolah dengan sistem pendidikan Eropa. Pada pendidikan dasar di antaranya ada HIS (*Hollandsch Inlandsche School*)[1], pada jenjang sekolah menengah ada MULO (*Meer Uitgerbreid Lager Onderwijs*), AMS (*Algemeene Middlebare School*), HBS (*Hoogers Burgerschool*), dan *Schakel School*. Kemudian bagi yang ingin melanjutkan sekolah sesuai dengan bidang yang diminati di antaranya ada sekolah

[1] Pelajaran yang diajarkan di HIS yaitu membaca dan menulis bahasa daerah dalam aksara Latin, serta bahasa Melayu dalam tulisan Arab dan Latin. Sejarah tidak diajarkan di HIS karena dari segi politik cukup sensitif menyinggung orang-orang Eropa. Pada umumnya diajarkan tiga bahasa, yaitu bahasa daerah, Melayu, dan Belanda (Antonius Purwantono, *Jurnal Tugas Akhir*, "Kajian Ilustrasi Bahan Ajar Masa Kolonial "*Watjan Botjah*"", Institut Seni Indonesia Yogyakarta, 2017, hlm. 17)

dokter STOVIA (*School Tot Opleiding Van Inlandsche Artsen*), sekolah untuk *pangreh praja* OSVIA (*Opleiding School Voor Inlandsche Ambtenaren*), Sekolah Teknik, Sekolah Hukum, Sekolah Guru, dan lainnya. Pada umumnya sekolah tersebut menggunakan bahasa Belanda sebagai bahasa pengantar dalam kegiatan belajar-mengajar.

Dalam hal ini, para priyayi sudah dibiasakan untuk menjalani gaya hidup Eropa sejak dini. Selain melalui pendidikan, banyak priyayi juga dititipkan kepada keluarga Eropa sehingga pola sejak kecil mereka sudah cukup melekat dengan kehidupan gaya Eropa. Pola kehidupan Eropa yang dijalani oleh para priyayi tersebut bukan semata-mata agar mereka terlihat lebih modern dan lebih maju dibandingkan dengan masyarakat Jawa lainnya, tetapi juga agar status sosial mereka ikut terdongkrak. Ketika seorang priyayi menggunakan pakaian Eropa, bersekolah di sekolah Eropa, makan dan rekreasi dengan cara Eropa dan berbicara bahasa Belanda, maka status sosial priyayi akan lebih tinggi dibandingkan dengan masyarakat Jawa lainnya yang menjalankan kehidupan sebagai seorang Jawa.

Gaya hidup merupakan penanda stratifikasi sosial yang menunjukkan perbedaan antar-golongan. Faktor status, kekuasaan dan kekayaan turut menentukan struktur gaya hidup itu (Kartodirdjo, 1987: 53). Ini juga yang terjadi kepada para priyayi dan bangsawan. Dengan menjalani gaya hidup Eropa dan menginternalisasikannya di dalam kehidupan sehari-hari, para priyayi telah membangun sekat dengan golongan lain. Sekat inilah yang memisahkan masyarakat Jawa yang menjalani gaya hidup ala Eropa dengan masyarakat Jawa yang tetap mempertahankan identitas kejawaannya tanpa bersentuhan dengan budaya Eropa.

Walaupun menunjukkan identitas sebagai orang Jawa, tetapi kelompok bangsawan dan priyayi sebenarnya sudah tidak mempraktikkan kejawaan mereka secara murni. Sekolah-sekolah yang didirikan oleh pemerintah kolonial membuat mereka hidup dengan identitas campuran, yaitu Jawa-Eropa. Pendidikan di sekolah tersebut sudah secara otomatis akan lebih memperkenalkan budaya Eropa dibandingkan dengan budaya Jawa. Sekolah adalah lembaga sosial kedua setelah keluarga. Maka peran sekolah ini cukup penting dalam menentukan bagaimanakah nantinya para priyayi tersebut bersikap dan menjalankan kehidupannya.

Pendidikan Barat yang ditempuh oleh para priyayi ini belum sampai pada kesadaran akan intelektualitas (Suratno, 2013: 94). Mereka mau bersekolah di sekolah dengan basis pendidikan Eropa karena lebih pada dampak dan perolehan status di masyarakat. Priyayi seperti halnya orang-orang Eropa, sangat haus akan status sosial. Untuk setara dengan orang Eropa, maka para priyayi ini harus menempuh pendidikan Eropa. Dampaknya di masyarakat juga cukup signifikan karena akan dipandang lebih terhormat. Membawa gelar kepriyayian, ditambah dengan gaya hidup Barat yang selalu dijalankan, membuat para priyayi ini merasa setara dengan orang-orang Eropa.

ELITE PRIBUMI MENIKMATI *RIJSTTAFEL*

Sajian di meja elite pribumi menarik untuk dibahas. Status sosial yang melekat pada diri priyayi dan bangsawan memberikan suatu batasan dan sekat pemisah antara para elite dengan masyarakat kecil di bawahnya (*wong cilik*). Adanya status sosial tersebut juga memberikan suatu identitas *"you are what you eat"*, "kamu adalah apa yang kamu makan". Tidak dipungkiri bahwa status sosial yang melekat juga turut memberikan definisi mengenai makan yang dikonsumsi para elite.

Jamuan makan yang mewah sudah biasa dihadirkan di tengah-tengah para elite Jawa.

Kuliner yang hadir di tengah-tengah meja makan para elite di *Vorstenlanden* (Yogyakarta dan Surakarta) terdiri dari berbagai macam jenis. Dari sinilah mulai disajikan masakan-masakan baru yang merupakan hasil dari penyesuaian resep asli Barat dan Cina dengan selera dan juga lidah orang Jawa. Makanan itu seperti bakmi, sup, bestik, bergedel (*frikadel*), sosis (*sausage*), dan lain sebagainya. Masakan-masakan tersebut biasanya disajikan dalam jamuan *rijsttafel*. Masakan-masakan tradisional Jawa perlahan mulai tergantikan dengan masakan-masakan khas Barat dan juga Cina. Jenis makanan tradisional seperti *jajanan pasar*[2] juga sudah mulai tersaingi dengan adanya berbagai macam jenis roti dari Barat, seperti roti kismis, bolu, biskuit, *tart,* dan lain sebagainya. Minuman-minuman tradisional seperti *dawet, gempol, cao* dan lainnya juga turut tergusur dengan adanya minuman Barat seperti limun (*lemonade*), setrup, air Belanda, bir, *cola*, dan lainnya (Kartodirdjo, 1987: 184).

Makanan dan minuman itu disajikan tidak hanya pada jamuan makan biasa, tetapi juga ketika tamu dari Eropa yang berkunjung ke keraton. Makanan secara tidak langsung dijadikan sebagai suatu identitas. Makanan juga dapat mendefinisikan dari golongan manakah seseorang berasal. Hal ini juga mempengaruhi penyajian makanan di *Vorstenlanden*. *Rijsttafel* yang tidak hanya terbatas pada orang-orang Eropa, tetapi juga masyarakat Jawa khususnya para elite Jawa, juga dijadikan sebagai identitas sosial.

Sajian yang dihidangkan di meja makan ketika melakukan jamuan makan biasa dengan ketika menjamu para tamu Eropa cukup berbeda. Pada jamuan makan biasa, makanan yang disajikan adalah makanan tradisional khas Jawa dan beberapa hidangan yang sudah diadaptasi dan disesuaikan rasanya dengan lidah orang Jawa. Ketika tamu Eropa datang, maka hidangan yang disajikan akan jauh lebih bervariasi. Hal ini bukan tanpa sebab. Selain budaya orang Jawa yang memposisikan tamu lebih tinggi hingga harus dijamu dengan baik, faktor lainnya juga untuk menunjukkan bahwa tuan rumah memiliki status sosial yang tinggi, sehingga mampu menghidangkan berbagai variasi menu di tengah meja makan.

Menu-menu yang disajikan oleh para elite untuk tamu Eropa disesuaikan dengan selera Eropa sehingga, jika dilihat dalam setiap jamuan *rijsttafel,* minuman berupa bir atau minuman beralkohol lainnya tidak pernah luput. Hal ini dilakukan karena sudah menjadi kebiasaan orang Eropa sejak lama untuk selalu mengkonsumsi anggur, bir dan minuman beralkohol lainnya baik setelah makan maupun saat jamuan makan sedang berlangsung. Hal yang sama juga dilakukan bangsa Eropa ketika melakukan pesta. Makanan yang dihidangkan akan menyesuaikan dengan para elite Jawa yang hadir. Walau begitu, minuman beralkohol selalu disajikan. Biasanya para elite Jawa juga akan ikut mengkonsumsi minuman beralkohol yang disajikan sebagai bentuk penghormatan terhadap tuan rumah. Walau para elite Jawa mengkonsumsi minuman beralkohol, bukan berarti bahwa mereka menyukainya. Hal itu dilakukan hanya sebagai bentuk penghormatan kepada tuan rumah. Namun, tak sedikit para elite yang mulai memasukkan minuman beralkohol dalam kehidupan sehari-hari mereka karena

[2] Jajanan pasar berarti makanan/jajanan tradisional yang dijual di pasar. Contohnya lemper, arem-arem, aneka kue-kue basah, bubur santan (bubur Jawa) yang dikemas dengan menggunakan daun pisang. Ada juga beberapa macam gorengan, dan masih banyak lagi.

ikut terpengaruh dengan kebiasaan orang Eropa (Kartika, Skripsi, 2018: 62).

PERALATAN MAKAN DALAM *RIJSTTAFEL*

Peralatan makan juga menjadi hal yang penting dalam jamuan makan. Peralatan makan yang digunakan dalam *rijsttafel* biasanya menunjukkan mewahnya jamuan makan ini. Dalam makan keseharian, peralatan makan yang sering digunakan biasanya hanya sendok, garpu, piring, mangkuk, dan gelas. Penggunaannya juga secara acak tergantung dari makanan yang disantap. Namun, dalam *rijsttafel*, peralatan makan yang digunakan jauh lebih banyak dan beragam, baik jenis maupun ukurannya. Peralatan makan yang digunakan dalam *rijsttafel* juga tergantung pada hidangan yang disajikan. Sendok dan piring untuk menghidangkan sup, misalnya, berbeda dengan sendok dan piring untuk menghidangkan makanan penutup *(dessert)*. Sementara itu, minuman teh, anggur putih, dan anggur merah dihidangkan pada gelas yang memiliki ciri masing-masing.

Material yang digunakan untuk peralatan makan juga tidak sembarangan. Bagi orang Belanda, penggunaan material peralatan makan ini juga mendefinisikan tingkat kekayaan. Orang Belanda biasanya menggunakan peralatan makan yang terbuat dari perak, kristal, atau emas. Dalam sebuah jamuan *rijsttafel*, tuan rumah biasanya menghidangkan makanannya di atas peralatan yang terbuat dari perak, sehingga memunculkan kesan elegan dan mewah. Bahkan tempat nasi dan lauk-pauknya juga tidak sembarangan. Nasi ditempatkan pada wadah tertentu, sementara lauk-pauknya ditempatkan pada wadah perak lainnya (Rahman, 2016: 68).

Kendati demikian, piranti makan tersebut akan sangat menyulitkan jika digunakan untuk menyajikan hidangan pribumi. Auguste de Wit berkomentar bahwa ketika ia harus makan dengan sendok di tangan kanan dan garpu di tangan kiri, acara makan justru berubah menjadi sesuatu yang amat rumit dan menyusahkan (Rahman, 2016: 69). Padahal, esensi dari kegiatan makan adalah untuk memuaskan kebutuhan biologis manusia, tetapi dengan peralatan seperti itu malah akan menyulitkan dalam menikmati makanan.

Dalam pandangan para elite Jawa, kebiasaan makan orang Eropa tersebut merupakan celah yang baik untuk mereka menjalin hubungan politis. Caranya adalah dengan ikut melakukan hal yang sama, yaitu menggunakan piranti-piranti makan ala Eropa. Pada jamuan makan bersama orang Eropa, keluarga elite pribumi misalnya turut menggunakan alat makan Eropa seperti sendok dan garpu untuk menikmati hidangan tradisional (Rahman, 2016: 69).

Walau berupa peralatan makan, namun benda-benda tersebut memiliki pengaruh yang cukup penting. Masing-masing peralatan makan tersebut juga memiliki jenis, fungsi dan bentuknya sendiri. Peralatan makan juga merupakan suatu lambang kejayaan suatu kerajaan.

1. Sendok, Piring, dan Garpu

Sendok, piring dan garpu merupakan peralatan makan yang tidak dapat dipisahkan satu sama lain. Ketiganya adalah peralatan makan yang paling utama di antara semua peralatan makan. Sendok memiliki bentuk yang memudahkan untuk mengambil berbagai macam jenis hidangan. Baik itu makanan kering seperti nasi dan lauk-pauk, maupun makanan berkuah seperti sup.

Sendok, piring, dan garpu memiliki bentuk dan juga variannya masing-masing. Ukurannya juga berbeda-beda. Setiap ukuran yang ada, menggambarkan jenis hidangan yang cocok untuk diambil dengan peralatan tersebut. Bahan yang digunakan untuk membuat sendok, piring, dan garpu juga bervariasi. Sendok dan garpu biasanya terbuat dari bahan berupa kayu, *stainless*, besi, hingga plastik. Sedangkan piring biasanya terbuat dari keramik, kayu, plastik, alumunium, dan kaca.

Sementara itu, garpu berguna untuk mengambil makanan dengan cara ditusuk agar mudah diambil untuk dikonsumsi. Biasanya garpu memiliki 2-4 gerigi. Masing-masing garpu dengan gerigi yang berbeda memiliki fungsinya masing-masing. Sendok dan garpu adalah peralatan makan yang paling tua. Di Eropa, sebelum adanya garpu orang-orang terbiasa makan menggunakan tangan. Garpu awalnya digunakan pada zaman Mesir Kuno, Roma, dan Yunani Kuno. Garpu kemudian muncul di Eropa pada abad pertengahan. Gerigi pada garpu awalnya hanya dua. Garpu bergerigi empat seperti yang kita gunakan pada masa sekarang, baru dibuat pada abad ke-4 Masehi. (Viva, https://m.viva.co.id/amp/gaya-hidup/kuliner/733637-sejarah-panjang-garpu-ternyata-diwarnai-kontroversi, diakses 25 Januari 2019).

Di keraton Yogyakarta, penggunaan peralatan seperti piring, sendok dan garpu dengan berbagai bentuk sudah terdeteksi saat masa pemerintahan Sri Sultan Hamengku Buwono VI, VII, dan VIII. Walaupun memiliki bahan dan bentuk yang berbeda, fungsi peralatan makan tersebut kurang lebih sama seperti peralatan makan yang kita gunakan saat ini. Peralatan makan yang pernah digunakan oleh Sultan HB VIII, khususnya pada sendok dan garpunya terdapat ornamen seperti ukiran-ukiran di bagian leher sehingga memunculkan kesan mewah.

Kesan mewah dan eksklusif juga terlihat pada piring. Pada bagian terluar piring misalnya terdapat ornamen-ornamen berwarna merah dan emas serta tulisan emas "HB VIII". Peralatan makan tersebut tentu saja tidak lepas dari pengaruh Barat, khususnya bahan yang digunakan pada sendok, garpu, dan piring. Penggunaan peralatan makan yang mewah dan elegan sangat penting dalam jamuan *rijsttafel* sehingga wajar saja jika banyak peralatan makan yang digunakan oleh elite Jawa memiliki banyak ornamen atau hiasan-hiasan baik di sendok dan garpu, atau di piringnya.

2. Pisau

Walaupun kurang lazim, pisau merupakan alat makan yang digunakan oleh elite di Jawa. Orang Eropa biasa makan menggunakan peralatan makan berupa piring, sendok, dan garpu. Ada juga yang menggunakan piring, garpu, dan pisau. Biasanya komposisi peralatan makan yang terakhir tersebut digunakan untuk hidangan yang berbahan utama daging, yang mengharuskan memotong daging menjadi bagian-bagian yang lebih kecil agar mudah untuk dikonsumsi.

Dalam jenis hidangan pribumi, penggunaan pisau sebenarnya tidak dibutuhkan, karena pada umumnya masakan pribumi sudah tersaji dalam bentuk yang mudah dimakan. Hal ini membuat penggunaan pisau saat makan tidak hanya berlebihan, tetapi juga menyulitkan. Namun hal tersebut tidak berlaku bagi kalangan elite Jawa. Elite Jawa mencoba melakukan peniruan etiket makan gaya orang Barat. Para elite Jawa menganggap dengan meniru cara makan Barat, mereka akan lebih mudah mendapatkan pengaruh dalam bidang politis,

karena dianggap lebih terhormat, setara dengan elite Eropa.

Dalam etiket makan Barat, terdapat banyak sekali jenis pisau yang memiliki bentuk dan fungsinya masing-masing. Ada pisau untuk makan daging, pisau untuk mengoles mentega dan selai, ada juga pisau dapur yang digunakan untuk memasak hidangan, dan masih banyak lagi jenis pisau lainnya.

3. Gelas dan Teko

Peralatan makan lainnya yang wajib ada dalam setiap jamuan makan adalah gelas. Dalam jamuan *rijsttafel*, gelas menjadi sesuatu yang cukup mencolok. Bentuk gelas yang digunakan pada saat jamuan *rijsttafel* ada bermacam-macam, tergantung jenis minuman yang dikonsumsi. Sama seperti piring, sendok, garpu, dan pisau, gelas-gelas yang digunakan oleh elite Jawa juga memperlihatkan kesan mewah dan elegan.

Gelas yang digunakan oleh para elite memiliki beragam bentuk dan ukuran. Gelas-gelas tersebut umumnya terbuat dari kristal, dan memiliki motif atau gambar yang bermacam-macam. Namun, yang mencolok adalah motif stiliran daun dan bintang, serta garis-garis. Banyaknya bentuk serta ukuran gelas bukan tanpa tujuan. Masing-masing gelas digunakan untuk minuman yang berbeda-beda. Semua gelas merupakan jenis gelas yang memiliki kaki di bagian bawahnya, yang juga digunakan sebagai pegangan. Biasanya, gelas yang berkaki tinggi digunakan untuk jenis minuman beralkohol seperti anggur, *champagne*, *port*, dan lain-lain. Gelas-gelas tersebut juga digunakan untuk mewadahi jenis minuman yang dingin. Cara memegang gelas-gelas tersebut juga menyesuaikan aturan. Misalnya, jika jenis minuman yang dituang adalah anggur merah, maka bagian yang harus dipegang adalah bagian dasar gelas yang melengkung. Jika yang dituang adalah jenis anggur putih, dan disajikan dingin, maka bagian gelas yang dipegang adalah kaki gelas yang langsing (*Selera,* Edisi Oktober 1982, hlm. 50). Aturan minum tersebut juga berasal dari Barat. Biasanya dalam berbagai macam acara yang diadakan baik oleh orang Eropa maupun elite Jawa, selalu akan dihadirkan minuman seperti anggur dan lainnya.

KESIMPULAN

Tidak dapat dipungkiri, gaya hidup para elite turut tergambar dari jamuan makan yang disajikan dan peralatan makan yang digunakan. Makan adalah suatu kegiatan pemenuhan kebutuhan individu. Dalam *rijsttafel*, makan bukan hanya sekadar kegiatan menyantap makanan. Makan menjadi suatu ajang untuk mendefinisikan diri. Istilah *"you are what you eat"* (kamu adalah apa yang kamu makan) tergambar dalam jamuan makan ini. Jenis makanan yang dikonsumsi turut mendefinisikan gaya hidup seseorang. Dalam jamuan makan ini, para elite tidak hanya sekadar menyantap makanan, tetapi juga mencari pengaruh politik dan sosial. Dalam hal ini, elite pribumi tidak sekadar mengikuti gaya hidup orang-orang Eropa, tetapi juga mencari peluang politik dan sosial. Jamuan makan tidak hanya dipandang sebagai pemenuhan kebutuhan, tapi juga sebagai media pendukung suksesnya kepentingan suatu golongan atau individu.

Gaya hidup ala Barat yang para elite Jawa terima sejak di bangku sekolahan tidak serta-merta membuat mereka meninggalkan identitas mereka sebagai orang Jawa. Walau memiliki pola pemikiran Barat dan terbiasa dengan apapun yang berbau Eropa, namun mereka tetaplah seorang Jawa yang tidak bisa melepaskan identitasnya. Para elite Jawa,

terutama golongan priyayi kebanyakan menjalankan kehidupan tradisional, namun juga tetap berusaha untuk menyesuaikan diri dengan kehidupan Barat.

DAFTAR PUSTAKA

Buku

Kartodirdjo, Sartono. 1987. *Perkembangan Peradaban Priyayi*. Yogyakarta: UGM Press.

Lombard, Denys. 2008. *Nusa Jawa Silang Budaya: Batas-Batas Pembaratan*. Jakarta: Gramedia.

Purwanto, Antonius. 2017. *Kajian Ilustrasi Bahan Ajar Masa Kolonial "Watjan Botjah"*. Institut Seni Indonesia: Jurnal Tugas Akhir.

Rahman, Fadly. 2016. *Rijsttafel: Budaya Kuliner di Indonesia Masa Kolonial 1870-1942*. Jakarta: Kompas Gramedia.

Riyanto, Bedjo. 2000. *Iklan Surat Kabar dan Perubahan Masyarakat di Jawa Masa Kolonial (1870-1915)*. Yogyakarta: Tarawang.

Soeratman, Darsiti. 1989. *Kehidupan Dunia Kraton Surakarta, 1830-1939*. Yogyakarta: Penerbit Taman Siswa.

Suratno, Pardi. 2013. *Masyarakat Jawa dan Budaya Barat, Kajian Sastra Jawa Masa Kolonial*. Yogyakarta: Adi Wacana.

Skripsi

Dinda Sukma Kartika. 2018. *Skripsi,* "Pengaruh Kebudayaan Indis di Surakarta Tahun 1904-1942 (Studi Kasus Budaya Kuliner *Rijsttafel*)". Fakultas Ilmu Budaya Universitas Sebelas Maret Surakarta.

Majalah

Selera, Edisi Oktober 1982

Internet

Sejarah Panjang Garpu Ternyata Diwarnai Kontroversi, (https://m.viva.co.id/amp/gaya-hidup/kuliner/733637-sejarah-panjang-garpu-ternyata-diwarnai-kontroversi) Diakses pada 25 Januari 2019, pukul 08:21 WIB.