Retorik • Vol. 13(2), 2025
DOI: 10.24071/ret.v13i2.13430
p-ISSN: 1412-6932
e-ISSN: 2549-2225

Menegosiasikan Kuasa Melalui Rasa: Sejarah Kuliner Sebagai Wujud Resistensi Masyarakat Lokal dalam Bayang Kolonialisme

Yohanes Leo
Program Studi Agama dan Lintas Budaya, Sekolah Pascasarjana, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta, Indonesia
e-mail: leoyohanes27@gmail.com

Abstrak

Nasi telah menjadi bagian yang tak terpisahkan bagi kehidupan masyarakat Indonesia, dengan sebuah slogan popular, "belum makan kalau belum makan nasi". Ditemani oleh sendok serta garpu, makanan, serta bagaimana kita menyantap makanan telah hadir dalam konstruk kolonial yang tak hanya terjadi pada masa lampau. Kolonialisme terproduksi dan terreproduksi dari sistem sosial, pendidikan, hingga setiap aktivitas dalam dinamika sehari-hari. Namun, diksi tersebut tak bertekuk lutut pada nilai normatif yang mereduksi resistensi masyarakat lokal dalam menyoal relasi kuasa. "Ia" berjalan serentak dengan perlawanan yang membawa pengetahuan lokal dalam arus utama Sejarah—sebuah upaya untuk menegosiasikan siklus hegemoni yang berjalan. Batasan antara konteks sosial serta praktek yang berjalan secara "alamiah", membuat peranan subyek saling melengkapi satu sama lain. Meski demikian, dominasi yang muncul dari paradigma eurosentris, justru menggugah kesadaran masyarakat lokal melawan, melalui cara-cara yang luhur. Melalui pengetahuan leluhur serta semangat kolektif, mengolah makanan menjadi wujud perjuangan masyarakat lokal dalam mereduksi hegemoni barat serta merevitalisasi relasi antar-masyarakat maupun hubungannya dengan alam.

Kata kunci: kolonialisme, struktur sosial, perlawanan, sejarah kuliner, masyarakat lokal

Negotiating Power through Taste: Culinary History as a Form of Local Community Resistance Under the Shadow of Colonialism

Abstract

Rice has become an inseparable aspect of Indonesians, with a popular opinion that "we haven't truly eaten, if we haven't eaten rice." Accompanied with a spoon and a fork, food, and how we eat have existed within a colonial construct, which doesn't only appear in the past moment. Colonialism is produced and reproduced in social systems, education, and daily activity. Even so, that term is not merely constructed on the normative values that reduce the community's resistance to examining

© 2025 Yohanes Leo
This article is distributed under Creative Commons Attribution License (CC BY 4.0), which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original author and source are credited.

the power relationship. "It" is walking simultaneously with a resistance that puts the local knowledge in the mainstream of history—an attempt to negotiate the hegemonic cycles. The barriers between the social context and the praxis are walking "naturally", making the role of each subject reciprocal. Nevertheless, the domination that appears from the Eurocentric views actually raises the local awareness against the flow in a dignified way. Through local knowledge and collective spirit, processing food becomes a local struggle to reduce the Western hegemony and revitalize the relationship between people and their connection with nature.

Keywords*: colonialism, social structure, resistance, culinary history, local communities*

Pendahuluan

Kehadiran bangsa Eropa pada abad 16 silam menandai dimulainya pendudukan bangsa barat di wilayah Asia Tenggara, setelah sebelumnya berhasil meruntuhkan peradaban tinggi di Amerika Selatan melalui tiga prinsip: *Gold, Glory, Gospel*. Sekalipun praktek kolonialisme yang terjadi di Asia tidak berdampak pada hancurnya kebudayaan, tetapi subjek terjajah tetap ditempatkan dalam posisi subordinat.[1] Dengan begitu, kolonialisme menjadi sebuah misi untuk menundukkan seluruh bangsa di bawah paradigma eurosentris demi mengimplementasikan dominasi barat. Meminjam perkataan María Lugones,[2] klasifikasi eurosentris mengacu pada pandangan dualisme yang membedakan antara modern dan tradisional, rasional dan irrasional, eropa dan oriental, serta maju dan terbelakang. Pandangan ini terwujud dalam upaya kolonialisme di Asia, di mana kompeni memahami perempuan Asia sebagai sebuah aset penting demi keberlangsungan hegemoni barat.[3] Klasifikasi sosial tidak hanya terbangun berdasar gender, tetapi juga ras; tidak hanya "perempuan", tetapi "perempuan Eropa" dan "perempuan pribumi". Maka dari itu, paradigma kolonial yang membagi identitas individu secara interseksional tersebut bukan hanya berimbas pada terbentuknya hegemoni kekuasaan, teatpi juga turut serta dalam membangun struktur sosial baru yang bersifat diskriminatif.

---

1 Anibal Quijano, "Coloniality and Modernity/Rationality," *Cultural Studies* 21, no. 2–3 (2007), 170, https://doi.org/10.1080/09502380601164353.

2 María Lugones, "The Coloniality of Gender," dalam *Feminisms in Movement: Theories and Practices from the Americas*, ed. oleh Lívia De Souza Lima, Edith Otero Quezada, dan Julia Roth (Bielefeld: transcript Verlag, 2024), 332 Pages.

3 Tineke Hellwig, *Citra Kaum Perempuan di Hindia Belanda* (Jakarta: Yayasan Pustaka Obor Indonesia, 2007), 35.

Penelitian ini mengulas bagaimana resistensi akan kolonialisme tidak selalu mewujud dalam unjuk superioritas, melainkan terselip melalui peranan perempuan dari dalam dapur domestik. Relasi yang terbangun semasa represi kolonial mendorong terjadinya interaksi dari berbagai elemen kebudayaan untuk membentuk apa yang disebut sebagai budaya *indis*. Dari sisi kuliner, interaksi domestik antara perempuan lokal dengan konsep-konsep barat membuat kompeni Eropa menjadi terbiasa dengan makanan lokal.[4] Proses tersebut hadir secara natural, bersamaan dengan upaya adaptasi masyarakat Eropa dengan lingkungan yang berbeda. Barulah pada babak selanjutnya, arus kedatangan perempuan barat ke tanah Hindia Belanda menguatkan intervensi kebudayaan barat, terutama dalam bidang gastronomi dan kuliner.

Melalui dinamika personal dalam dimensi domestik, dapur menjelma menjadi sebuah ruangan untuk terlepas sejenak dari belenggu subordinasi. Sekalipun berada dalam posisi yang terpinggirkan, perempuan lokal memiliki ruang untuk menjaga serta menghadirkan pengetahuan lokal mengenai kuliner tradisional. Sebagai bentuk dari identitas lokal, perhatian serta perjuangan mengenai budaya kuliner mewujud dalam berbagai hal, seperti kegiatan memasak, perkembangan pendidikan, transformasi diskursus, maupun gerakan lainnya. Karenanya, bila dipandang melalui perspektif yang kompleks, perempuan lokal memegang peranan penting di dalam merespons dinamika sosial yang penuh dengan pengaruh kolonial. Urgensi dari pembahasan ini nampak dari bagaimana makanan memiliki agensi yang mampu menentukan arus Sejarah yang menubuh melalui pengetahuan lokal dan kegiatan sehari-hari.

Penelitian ini mengacu pada teori hibriditas dari Homi Bhabha untuk melihat bagaimana sistem dominasi yang terjalin di dalam relasi kuasa bergeser dan beradaptasi dalam interaksi informal, serta melihat transmisi pengetahuan di dalam arena domestik, yang mana "menghantarkan" praktik dominasi dalam kolonialisme di luar paradigma hegemonik seturut dengan terbukanya akses pemahaman antarbudaya. Maka dari itu, kekuasaan diartikan sebagai sebuah upaya untuk mengartikulasikan kebudayaan lokal ke dalam wacana barat, yang menekankan pada produksi pengetahuan serta dekolonialisasi atas kuasa otoriter. Penelitian ini menggunakan beberapa kerangka teori pendukung lainnya seperti poskolonialisme dan neomaterialisme.

[4] Anik Susanti dan Sri Mastuti Purwaningsih, "Akulturasi Budaya Belanda dan Jawa (Kajian Historis pada Kasus Kuliner Sup dan Bistik Jawa Tahun 1900 – 1942)," *Avatara: e-Journal Pendidikan Sejarah* 1, no. 3 (2013), 454.

Metode Penelitian

Penelitian ini mengacu pada metode penelitian Sejarah dari Kuntowijoyo (2013) untuk mendapatkan data penulisan, yang terdiri dari lima tahapan: penentuan topik, heuristik atau pengumpulan data, verifikasi sumber, interpretasi serta historiografi atau penulisan. Pada tahap pertama, penentuan topik dimulai dari menganalisis pandangan luas ke dalam pandangan yang lebih spesifik dengan didasari oleh kedekatan emosional maupun kedekatan intelektual atau aksesibilitas penulis terhadap sumber. Tahap selanjutnya, heuristik, dilakukan dengan eksplorasi literatur yang sesuai, baik historis maupun kajian poskolonialisme demi mendapat sumber-sumber penelitian yang relevan, baik dalam kategori sekunder maupun primer. Tahap ketiga dilakukan dengan menguji identitas sumber demi mendapatkan data penulisan yang kredibel, serta melakukan perbandingan antar sumber untuk menjaga autentisitas serta kesesuaian terhadap konteks penulisan. Tahap keempat, interpretasi dilakukan dengan menganalisis sumber-sumber tekstual untuk menemukan konektivitas antar data. Teks dilihat dari kaca mata *Critical Discourse Analysis (CDA)* dari Norman Fairclough, yang melihat rangkaian tulisan sebagai sebuah peristiwa itu sendiri. Karenanya, wacana (praktik) memiliki peranan penting dalam mereproduksi serta mentransformasi struktur sosial yang dalam konteks ini tidak hanya meluas dalam ruang, namun bergerak memanjang dalam waktu.[5] Tahap terakhir, historiografi atau penulisan sejarah dilakukan dengan merekonstruksi berbagai data seturut konsep serta teori penelitian yang telah ditetapkan.

Kedua alat penelitian dalam studi ini, metode Sejarah dan *CDA*, memberi pilar akademis untuk memperhatikan bagaimana sebuah ilmu pengetahuan terproduksi melalui berbagai diskursus. Pendekatan yang dikenal pula dengan nama intertekstualitas tersebut memandang bahwasanya sebuah teks tidak berdiri sendiri, melainkan hadir melalui diskursus yang telah ada sebelumnya. Narasi universal mengenai kolonialisme atau penjajahan tidak lepas dari gencatan senjata, dinamika geografis dan politik, hingga ekonomi. Konsekuensi dari arus epistemologi tersebut ialah terbentuknya sebuah pemahaman akan kolonialisme yang mengglorifikasi maskulinitas dan peranan elite politik. Menjawab normativitas tersebut,

[5] Norman Fairclough, *Discourse and Social Change* (Cambridge: Polity Press, 1992), 69.

penelitian ini melihat bagaimana resistensi tumbuh di dalam kehidupan masyarakat lokal, dengan melibatkan diskursus terkait gastronomi tradisional serta peranan perempuan di dalam relasi kekuasaan.

Diskusi

Babak Baru Kolonialisme

Pasca-VOC jatuh karena masalah finansial pada penghujung abad 18 masehi, kontrol atas negara jajahan dipindahtangankan kepada pemerintah Belanda. Pergeseran tersebut menyebabkan berkembangnya pengaruh kolonial melalui komersialisasi dari berbagai bidang, yang terutama berpusat di pulau Jawa.[6] Dengan begitu, jika VOC berfokus pada kegiatan perdagangan, maka pemerintahan Belanda lebih berorientasi pada komodifikasi dari beragam sektor, di mulai dari pertambangan, agraria hingga kebudayaan. Dalam situasi tersebut, kalangan aristokrat lokal menjadi "agen" yang memiliki aksesibilitas untuk berinteraksi langsung dengan bangsa Eropa, sehingga mendorong terjadinya perubahan sosial serta budaya bagi kehidupan istana maupun masyarakat Jawa. Eksistensi kebudayaan barat tersebut terlihat dari gaya hidup keluarga kerajaan pada periode Pakualam V, yang mana mendapat pengaruh kuat dari kebudayaan barat.[7] Karenanya, transmisi pengetahuan barat di pulau Jawa, terutama di atas tanah-tanah bekas pecahan kesultanan Mataram berjalan dalam lingkaran konsentris yang berpusat pada kalangan elit maupun bangsawan.

Kelindan budaya Eropa dengan Jawa membentuk pola-pola baru dalam kehidupan masyarakat, yang kemudian kerap disebut sebagai "budaya *indis*". Pengaruh kebudayaan barat nampak dalam kehadiran makanan barat seperti bistik, perkedel, dan beberapa sajian kue hingga minuman ringan di tengah-tengah bangsawan maupun masyarakat.[8] Dengan begitu, pihak istana memiliki peran penting untuk menyebarkan corak kebudayaan tersebut dalam keseluruhan masyarakat Jawa, dikarenakan masyarakat akan

---

[6] Susie Protschky, "The Colonial Table: Food, Culture and Dutch Identity in Colonial Indonesia," *Australian Journal of Politics and History* 54, no. 3 (2008), 347.

[7] Baha Uddin, "Westernisasi dan Gaya Hidup Bangsawan di Kadipaten Pakualaman pada Mas Paku Alam V," *Patrawidya*: *Seri Penerbitan Penelitian Sejarah dan Budaya* 15, no. 3 (2014), 342.

[8] Uddin, "Westernisasi dan Gaya Hidup Bangsawan di Kadipaten Pakualaman pada Mas Paku Alam V," 342.

mengikuti kebiasaan yang berkembang di kalangan istana.[9] Hal tersebut mendorong terjadinya akulturasi antara kebudayaan Eropa dengan kebudayaan Jawa di seluruh lapisan masyarakat. Beragam produk kebudayaan yang telah bersilangan akibat terbukanya akses-akses kebudayaan melalui proses interaksi menjadi sebuah alat bagi kolonial untuk membangun dominasi mereka di tengah-tengah masyarakat Jawa. Karenanya, makanan serta aktivitas konsumsi terhubung dengan kekuasaan, yang mana terkoneksi dengan ras, kelas serta identitas budaya.[10]

Manifestasi dari kebudayaan *indis* nampak pada aktivitas keseharian masyarakat Jawa serta relasinya dengan masyarakat Eropa. Bukan hanya pada manusia, bangsa kolonial juga menciptakan "garis pembatas" pada makanan serta budaya konsumsi masyarakat, antara tata cara makan modern dengan tradisional; antara tata krama yang didasari oleh nilai-nilai sosial dengan sopan santun yang berlandaskan pada berbagai jenis penggunaan material konsumsi. "Sentuhan" pertama bangsa Barat dalam hal jamuan makan telah terjadi pada abad 17, ketika para duta VOC mengunjungi keraton Mataram. Para pelayan datang berjongkok dari balik latar untuk menyajikan beragam makanan seperti nasi, daging panggang, unggas panggang, serta berbagai makanan kering lainnya.[11] Kebudayaan tersebut berkembang di dalam istana seiring dengan diplomasi kekuasaan, melalui upaya dari istana untuk menghadirkan jamuan makan *rijsttafel* bagi tamu-tamu Eropa.

Secara etimologis, *rijsttafel* merupakan sebuah kata berbahasa Belanda yang tersediri dari dua kata, *rijs* atau nasi, dan *taffle* atau meja. Karenanya, makna harafiah dari *rijsttafel* merujuk pada sebuah hidangan nasi di atas meja. Kebiasaan makan ala barat tersebut menyatu pula dengan ragam lauk pauk hingga berbagai piranti makan. Dalam konteks lokal, posisi dari masyarakat Jawa ditampilkan di atas meja makan yang terlihat eksotis karena penggunaan bumbu-bumbu "oriental".[12] Dalam pengolahan makanan tersebut, juru masak lokal atau dalam pemahaman kolonial disebut sebagai

[9] Windyastika Laili, "Menjadi 'Eropa' di Meja Makan: Rijsttafel dan Gaya Hidup Elite Jawa di Vorstenlanden 1900-1942." (Thesis, Universitas Sanata Dharma, 2020), 23.

[10] Protschky, "The Colonial Table: Food, Culture and Dutch Identity in Colonial Indonesia," 348

[11] Fadly Rahman, "Ihwal Awal Gastronomi di Indonesia," *Prisma: Jurnal Pemikiran Sosial Ekonomi* 40, no. 1 (2021), 100-101.

[12] Fadly Rahman, *Rijsttafle: Budaya Makan di Indonesia masa Kolonial 1870-1942* (Jakarta: Gramedia Pustaka Utama, 2016), 60.

kokki, berperan penting dalam memediasi dualisme pandang dari struktur kolonial yang ada. Dari sisi lain, stigmatisasi masyarakat lokal tersebut juga menunjukkan semangat ekstraktif dari kolonial barat yang menjadikan makanan sebagai komoditas dagang untuk melanggengkan kekuasaan. Salah satunya nampak dalam lensa kolonial yang memandang bahwa juru masak pribumi merupakan "objek" berharga untuk memenuhi kebutuhan konsumsi keluarga Eropa.

Tradisi makan bersama-sama di atas sebuah meja makan berkembang di hotel-hotel mewah seiring dengan meningkatnya jumlah wisatawan mancanegara yang membanjiri pulau Jawa.[13] Dengan begitu, karakteristik "eksotis" makanan lokal dipandang sebagai alasan strategis bagi pemerintah kolonial untuk mengembangkan sektor perdagangan melalui kegiatan bisnis pariwisata. Tidak hanya pada perempuan lokal, objek subordinasi kolonial juga ditujukan pada laki-laki Jawa yang berperan sebagai pelayan pada sebuah jamuan makanan. Sambil berbaris memanjang, mereka membawa piring berisi lauk pauk serta sayuran.[14] Tindakan tersebut menunjukkan bagaimana pengaruh dari kekuatan global yang dibangun melalui proses kolonialisme mendorong masyarakat Jawa untuk tersubordinasi di atas tanah mereka sendiri.

Perempuan Lokal di dalam Rumah Kolonial

Dinamika yang terjadi antara kaum pribumi dengan bangsa Eropa berjalan secara sistematis di dalam struktur kekuasaan, di mana kolonial Belanda berperan penting dalam mereproduksi pengetahuan barat serta memiliki legitimasi sosial untuk mengontrol masyarakat lokal. Dalam bidang kuliner, nilai-nilai budaya tersebut bukan hanya mengatur tentang makanan, namun juga perilaku dalam menyantap makanan, penggunaan piranti makan serta alat memasak sampai dengan penyajian makanan di atas meja makan. Berbagai aspek tersebut membangun sebuah konsep tersendiri akan gastronomi barat. Bagi bangsa Eropa, menyantap makanan sembari duduk di lantai dianggap sebagai perilaku yang rendah. Itu mengapa bangsa Eropa memerlukan peralatan makan, termasuk meja dan kursi.[15] Secara bertahap, konsep-konsep tersebut diadaptasi oleh bangsawan

[13] Rahman, *Rijsttafle: Budaya Makan di Indonesia masa Kolonial 1870-1942,* 57.

[14] Rahman, 56.

[15] Rahman, 45.

pribumi serta perempuan pribumi yang hidup bersama dengan keluarga Eropa, menggeser pengetahuan lokal akan tradisi makan yang telah berlangsung lama.

Pada paruh akhir abad 19, pengaruh dari kebudayaan Eropa semakin kuat dan represi terhadap bangsa Jawa kian meningkat drastis. Oleh karena itu, sebagai sebuah usaha untuk menjaga eksistensi kolonial di atas tanah Jawa, mereka berupaya untuk membangun hubungan dengan masyarakat lokal melalui perkawinan campur tanpa ikatan pernikahan yang resmi. Salah satu faktor dari pembatasan tersebut ialah agama, di mana lelaki beragama Kristen tidak diperbolehkan untuk menikahi Perempuan non-Kristiani, sehingga banyak laki-laki Eropa yang hidup bersama dengan perempuan Asia di luar ikatan pernikahan.[16] Pembatasan tersebut membuat nilai-nilai agama yang dibawa oleh kolonial turut serta menjadi alat untuk membangun kontrol sosial demi menjaga keberlanjutan dominasi kolonial dalam lingkungan masyarakat lokal. Proses interaksi yang berlangsung secara dinamis melalui penyesuaian budaya tersebut mendorong terjadinya akulturasi antara gaya hidup Eropa dengan Jawa, menghasilkan kebudayaan *indis* melalui dinamika di dalam rumah-rumah kolonial. Corak budaya tersebut hidup dalam keseharian masyarakat, sebagaimana nampak pada gambar 1 berikut.[17]

[16] Hellwig, *Citra Kaum Perempuan di Hindia Belanda,* 35.

[17] J. van der. Heyden, *Kokki Java*, Circa 1900, http://hdl.handle.net/1887.1/item:919301.



Gambar 1: Duduk di atas sebuah bangku kecil, seorang juru masak Perempuan sedang meramu makanan menggunakan peralatan masak tradisional (tungku tanah liat) serta modern (panci logam).
Sumber: KITLV A726-Kokki Java, Ca. 1900.

Praktik kolonialisme dari Eropa pada umumnya dilakukan oleh kelompok *Blijver* atau penduduk permanen.[18] Dengan tinggal bersama perempuan pribumi, kelompok Eropa cenderung mampu untuk beradaptasi dengan kondisi sosial serta lingkungan yang berbeda. Namun, perspektif Eurosentrisme tidak hilang begitu saja sekalipun telah berada di dalam lingkungan lokal. Relasi yang terbangun tidak luput dari perspektif eurosentris Belanda, di mana Perempuan Asia dipandang sebagai "pelayan" maupun "partner seksual"[19]—baik Nyai maupun "*Kokkie*", perempuan lokal yang bertugas dalam meracik makanan bagi keluarga kolonial. Hubungan tersebut bukan hanya sebatas represi antargender, tetapi juga subordinasi dari kekuatan bangsa barat terhadap masyarakat lokal yang menyiratkan posisi perempuan pribumi di dalam struktur kolonial. Dengan begitu, relasi sosial di dalam struktur kolonial mendorong terjadinya transformasi atas kehadiran kolonial, sebagai cerminan dari "identitas yang terdiskriminasi".[20]

[18] Susanti dan Purwaningsih, "Akulturasi Budaya Belanda dan Jawa (Kajian Historis pada Kasus Kuliner Sup dan Bistik Jawa Tahun 1900 – 1942)," 452.

[19] Protschky, "The Colonial Table: Food, Culture and Dutch Identity in Colonial Indonesia," 347.

[20] Homi. K Bhabha, *The Location of Culture* (London: Routledge, 1994),

Pada akhirnya, mereka kerap jatuh ke tangan koloni Belanda yang sebenarnya bukan berasal dari golongan terdidik maupun kelas "atas" di kalangan bangsa Eropa, maupun pegawai VOC yang memiliki status sosial lebih tinggi.[21] Sebaliknya, para Nyai yang tinggal bersama dengan laki-laki Eropa justru memiliki status sosial yang tinggi di dalam masyarakat lokal. Gaya hidup borjuis membuat Nyai memperoleh keistimewaan tersendiri untuk memakai berbagai fasilitas seperti perhiasan serta pakaian mahal yang diberikan oleh laki-laki Belanda.[22] Meski demikian, keterlibatan perempuan lokal di dalam keluarga Eropa menjadi peranan kunci terhadap keberlangsungan hidup kolonial di tanah jajahan - dengan iklim yang berbeda, budaya yang berbeda, dan jauh dari keluarga. Kondisi tersebut menunjukkan bagaimana pembauran sosial menjadi sebuah metode untuk mempertahankan posisi kaum barat di atas tanah jajahan.

Modernisasi Budaya Makan dalam Konstruksi Kolonial

Signifikansi makanan dalam membangun struktur kolonial bertalian erat dengan epistemologi mengenai rasa atau *taste* yang tersusun di barat. Sejak abad ke-17, konsep yang mulanya mengacu pada respon sensorik alami manusia tersebut bergeser pada identifikasi budaya dan indikator untuk mengukur estetika serta karya seni.[23] Pandangan tersebut mengkristal sebagai bagian dari paradigma kolonial yang memandang dunia melalui dualisme makna—antara benar dan salah, modern dan tradisional. Sebagai konsekuensinya, tradisi makan masyarakat lokal dipandang sebagai sebuah kebudayaan yang terbelakang, sehingga perlu untuk dimodernisasi. Melalui agenda kolonialisme, etika makan barat menjadi indikator Tunggal yang menentukan arah dinamika peradaban masyarakat lokal.

Pembukaan terusan Suez pada abad 20 menjadi titik tolak transformasi dari kebudayaan *indis* di tanah jajahan. Pada periode tersebut, gelombang perempuan Eropa yang datang ke Hindia Belanda, membuat kebudayaan *rijsttafel* menjadi semakin eksklusif.[24] Praktik pergundikan yang mendo-

111.

[21] Hellwig, *Citra Kaum Perempuan di Hindia Belanda,* 36.

[22] Laila Magfirul Muniroh dkk., "Peranan Nyai dalam Akulturasi Budaya Jawa-Belanda tahun 1870-1942," *Jurnal Candi* 23, no. 2 (2023), 60.

[23] Nicola Perullo, *Taste as Experience: The Philosophy and Aesthetics of Food* (New York: Columbia University Press, 2016), 23.

[24] Laili, "Menjadi 'Eropa' di Meja Makan: Rijsttafel dan Gaya Hidup Elite Jawa di Vorstenlanden 1900-1942," 97.

rong terjadinya relasi antara perempuan dengan laki-laki Eropa menimbulkan potensi bagi terkikisnya hegemoni barat di dalam rumah-rumah kolonial. Situasi tersebut menuntut tanggung jawab bagi para perempuan Eropa untuk mengawasi suami mereka dari pengaruh kebudayaan lokal, demi menjaga keberlangsungan dominasi Belanda.[25] Dengan demikian, mereka bukan hanya datang dengan membawa bahan-bahan makanan dari barat, namun juga berperan dalam meneruskan dominasi bangsa Eropa melalui pengawasan terhadap beragam paham maupun produk kebudayaan yang direpresentasikan oleh perempuan lokal di dalam rumah-rumah kolonial.

Perempuan Eropa memiliki kekuatan penuh untuk mengatur perempuan lokal melalui konsepsi akan pengetahuan barat. Bahkan, karena peranannya dalam menjaga serta menegakkan hegemoni kolonial, perempuan Eropa dipandang sebagai puncak dari kebudayaan Barat.[26] Secara tidak langsung, buku masak menjadi sebuah alat pengontrol tekanan dari perempuan Eropa terhadap perempuan lokal dengan tujuan untuk menjaga keberlanjutan standard ideal Barat. Pada abad 20, pengetahuan Eropa semakin tumbuh dalam masyarakat Jawa dengan kehadiran "*Boekoe Olah-olah Dhaharan Dhaharan Cara Walandi*, yang memperlihatkan berbagai resep Belanda dalam bahasa Jawa, seperti *eetpel* (*sendok dhahar* atau sendok makan), *theelpel* (*sendok alit* atau sendok kecil), dan *kopje* (*tjangkir* atau cangkir).[27] Perkembangan produksi pengetahuan akan alat-alat makan tersebut mencerminkan bagaimana budaya Eropa berpengaruh dalam kehidupan sehari-hari masyarakat Jawa.

Meski demikian, kompleksitas akan perbedaan paham justru menjadi halangan bagi otoritas kekuasaan untuk mengontrol kelompok tertentu.[28] Pemahaman terhadap lingkungan serta kebiasaan lokal menjadi faktor penting untuk menyesuaikan modernisasi ke dalam lingkungan lokal. Sekalipun telah mendapat pengawasan dari perempuan Eropa, namun lingkungan tropis yang berbeda mendorong perempuan Belanda untuk beradaptasi dengan gaya hidup di tanah jajahan, salah satunya adalah dalam persoalan kebiasaan makan.[29] Sebagai konsekuensi, posisi dari beragam

[25] Hellwig, *Citra Kaum Perempuan di Hindia Belanda,* 46.

[26] Hellwig, 46.

[27] Fadly Rahman, *Jejak Rasa Nusantara* (Jakarta: Gramedia Pustaka Utama, 2016), 177.

[28] Bhabha, *The Location of Culture,* 112.

[29] Rahman, *Rijsttafle: Budaya Makan di Indonesia masa Kolonial 1870-1942,* 39.

pengetahuan serta resep lokal yang dibawa oleh perempuan Jawa, turut berpengaruh pada konstrksi *rijsttafel*. Proses tersebut mencerminkan kecerdasan (*local genius*) perempuan pribumi dalam memformulasikan kebudayaan barat melalui pengetahuan lokal akan kuliner. Maka dari itu, ketergantungan terhadap perempuan pribumi beserta pengetahuan lokalnya membuat budaya *rijsttafel* yang ada di dalam lingkungan keluarga barat kian didominasi oleh makanan pribumi, sehingga menghadirkan cita rasa yang memikat "lidah" Eropa.

Resistensi dalam Narasi

Sejatinya, jauh sebelum penerbitan buku-buku masak kolonial, bangsa lokal telah terlebih dahulu memformulasikan pengetahuan mengenai aspek kuliner dalam bentuk karya sastra, seperti pada "Serat Centhini". Naskah yang diprakarsai oleh Adipati Anom Amangkunagara III pada tahun 1814 masehi tersebut tak ubahnya catatan perjalanan dalam menyusuri pulau Jawa bagian barat hingga timur. Oleh karenanya, beragam peristiwa sehari-hari masyarakat yang hadir pada setiap perjumpaan dengan warga lokal menjadi elemen kunci dalam membangun narasi alternatif. Tanpa menekankan pada perbedaan dalam struktur sosial, masyarakat setempat menyajikan makanan kepada siapapun yang datang dalam perjalanannya. Sebagai contoh, ketika Syeh Amongraga dihentikan dalam perjalanannya, ia disuguhi berbagai jenis makanan seperti ketela, pindang dan kentang.[30] Maka, dalam karya tersebut makanan dipandang sebagai sebuah aspek yang menyatu dengan kehidupan masyarakat.

Pengetahuan yang berakar pada identitas lokal memiliki kekayaan pemahaman, terutama dalam konteks pangan. Contohnya dapat ditemukan dalam konsep kesopanan, di mana individu dilarang untuk menunjukkan ekspresi keinginan yang berlebihan. Selain itu, ada pula anjuran untuk mengambil makanan secukupnya.[31] Dengan demikian, karya sastra tersebut tidak hanya menunjukkan pengetahuan kuliner lokal Jawa, namun juga pemahaman terhadap bagaimana studi gastronomi hidup dan dihidupi oleh masyarakat lokal, sebagai wujud dari pengetahuan leluhur. Kedekatan antara memasak dan identitas kebudayaan lokal juga nampak dalam

[30] Wahjudi Pantja Sunjata dkk., *Kuliner Jawa dalam Serat Centhini* (Balai Pelestarian Nilai Budaya, 2014), 20.

[31] Heri Priyatmoko, "Keplek Ilat dan Romantisme Sejarah," *Joglosemar*, Oktober 2016.

kitab Negarakertagama, melalui penggunaan piranti makan yang terbuat dari bahan alam, seperti bambu, dedaunan dan batok kelapa.[32] Dengan demikian, makanan menjadi sebuah materi yang senantiasa berkelindan dalam kehidupan manusia untuk membentuk sebuah pengalaman kolektif antara manusia dengan alam.

Melalui pengetahuan lokal, makanan bukan hanya menjadi pemenuhan kebutuhan hidup manusia, melainkan juga berisi konsep-konsep kebudayaan yang memiliki fungsi sosial, sebagaimana tercatat dalam *Ramayana Kakawin.* Pada sargah XXVI, bait 22, tertulis bahwa buah-buahan, kerbau, ikan serta daging rusa dengan berbagai bumbu menjadi sesembahan rakyat desa kepada raja. Narasi tersebut hadir dalam naskah kakawin atau sebuah karya sastra tradisional, yang tertulis menggunakan bahasa Jawa Kuno, seperti ada tertulis demikian *"... san [n] anak wanwa sakwèh nikan mägeman yāgēm āměnakĕn śrī mahārāja mawwat padékan padan tan kadan wwa-wwahan bap kebo kambin akwèh iwak wök kenas [s] empal [l]an rempa-rempah paren*."[33] Sesajian hasil bumi menjadi sebuah agensi aktif dalam membentuk relasi antara alam, warga desa sampai raja di dalam konstruk kerajaan.

Konsep abstrak "*society*" memang tak dikenal dalam episteme Jawa.[34] Dalam hal ini, situasi sezaman tak cukup mampu dipotret dalam sistem kelas, namun memiliki konteks yang lebih luas lagi. Bahkan, ketika berhadapan dengan subyek yang dalam struktur sosial maupun politik memiliki kedudukan tinggi, rakyat memberikan persembahan yang selaras dengan lingkungan hidup masyarakat. Paradigma tersebut mewujud dalam pengetahuan lokal, di mana makanan dihidangkan di atas selembar daun pisang dan disantap menggunakan tangan kanan tanpa beragam piranti makan.[35] Maka dari itu, penyajian makanan melibatkan aspek-aspek yang cende-

[32] Priyatmoko.

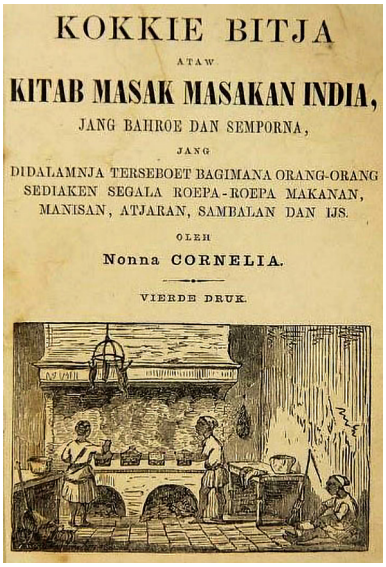
[33] Soewito Santoso, ed. & penerj., *Ramayana Kakawin Volume 3* (New Delhi: Hauzkhas Enclave, 1980), 711, sargah XXVI, bait 22, https://archive.org/details/RamayanaKakawinVol.3. Terjemahan bahasa Indonesia: "Pemimpin masyarakat desa maju untuk membayar segala seserahannya kepada Sang Raja, bersamaan dengan sesajen dari berbagai makanan olahan maupun mentah, seperti buah-buahan, kerbau, ikandaging rusa, dan sebagainya, untuk mempersiapkan empal-empalan (sejenis lauk daging yang direbus atau digoreng) dengan beragam rempah-rempah."

[34] Benedict Anderson, *Imagined Communities*, Edisi Revisi (London: Verso, 2006), 6.

[35] Rahman, "Ihwal Awal Gastronomi di Indonesia," 101.

rung sederhana dan mudah dijangkau oleh masyarakat. Dengan demikian, filosofi lokal memandang alam bukan sebatas sumber daya, namun sebagai aspek yang turut menghadirkan kehidupan melalui relasi antar subyek.

Memasak merupakan sebuah upaya untuk menjaga relasionalitas antara manusia dengan alam dari sistem kolonial yang mengarusutamakan relasi kuasa objek-subjek. Beragam aspek yang berlawanan dimediasi melalui proses rekontruksi antara pengetahuan lokal dengan idealisme barat, yang salah satu upayanya nampak dalam bentuk teks. Pada tahun 1857, terbit buku masak pertama di Hindia Belanda bertajuk "*Kokki Bitja*" yang dibuat oleh Nonna Cornellia.[36] Informasi yang terdapat pada buku tersebut dinarasikan menggunakan bahasa Melayu, sebagaimana nampak pada Gambar 2 berikut.[37]


KOKKIE BITJA

ATAW

KITAB MASAK MASAKAN INDIA,

JANG BAHROE DAN SEMPORNA,

JANG

DIDALAMNJA TERSEBOET BAGIMANA ORANG-ORANG SEDIAKEN SEGALA ROEPA-ROEPA MAKANAN, MANISAN, ATJARAN, SAMBALAN DAN IJS.

OLEH

Nonna CORNELIA.

VIERDE DRUK.

Gambar 2: Potret sampul sebuah majalah masakan pertama di Hindia Belanda bertajuk "*Kokkie Bitja*".
Sumber: Kookboek van Nederlands-Indie, 2019. https://eetverleden.nl/kookboek-van-nederlands-indie/titelpagina-kokki-bitja/

Kitab masak *Kokki Bitja* menjadi sebuah panduan yang merangkum

[36] Rahman, *Jejak Rasa Nusantara,* 92.

[37] Nonna Cornellia, "Titelpagina Kokki Bitja," Artwork, *Kookboek van Nederlands-Indie*, 2019, https://eetverleden.nl/kookboek-van-nederlands-indie/titelpagina-kokki-bitja/.

berbagai macam kuliner lokal, seperti semur, pindang, gado-gado dan perkedel. Beragam resep yang tersaji di dalam buku ini menekankan pada penggunaan berbagai rempah-rempah serta beragam bahan lokal yang telah menjadi bagian dari masakan sehari-hari masyarakat lokal. Hal tersebut nampak dalam resep makanan "*petjal ayam*" atau pecel ayam, sebuah makanan yang di dalam Serat Centhini selalu hadir pada berbagai acara lokal seperti *slametan, kenduri*, serta *memule*. Buku masak menjadi aspek penting dalam menghadirkan pengetahuan lokal bagi masyarakat luas, terutama bagi para perempuan lokal di Hindia Belanda yang disajikan dalam rupa narasi. Sebagai contoh dapat dilihat pada resep pecel ayam berikut: "*Tjari satoe ajam jang sedang, bikin bresih, dan abis panggang;kaloe soedah panggang, robek haloes-haloes, dan ambil bawang merah, bawang poeti, trasi, tjabe kemiri dan kentjoer; abis toemboek haloes."*[38]

Melalui narasi maupun sekolah-sekolah memasak, perempuan pribumi dapat terlibat dalam wacana universal mengenai pengetahuan memasak yang mampu diakses tanpa adanya keterikatan pada batasan sosial dalam struktur kolonial. Dengan begitu, pemahaman yang diproduksi bukan hanya dapat tersebar secara luas di kalangan perempuan, melainkan juga mampu disesuaikan dengan pengetahuan lokal. Konsepsi tersebut ditunjukkan oleh salah satu saudari Kartini, Kardinah, yang berupaya untuk mewujudkan keinginan saudarinya dalam membangun sebuah sekolah kerumahtanggaan serta menulis berbagai buku mengenai pengetahuan memasak, bagi perempuan Jawa.[39] Perkembangan kian terjadi pada tahun 1930 an, di mana beberapa organisasi pribumi dari berbagai daerah, seperti Taman Iboe di Yogyakarta, Pi-kat di Manado dan Wanito Sedjati di Bandung mengupayakan pembangunan sekolah-sekolah perempuan.[40] Berbagai sekolah yang telah diperjuangkan oleh semangat solidaritas akan sesama perempuan tersebut menjadi ruang penting bagi perempuan lokal untuk terlepas dari keterasingan terhadap kondisi sezaman, serta mendorong keterlibatan perempuan dalam dinamika nasional, seperti revolusi kemerdekaan Indonesia.

---

[38] Nonna Cornellia, *Kokki Bitja. Bitja, de Keukenmeid* (Batavia: Lange & Co, 1864), 48.

[39] Fadly Rahman, "Kuliner sebagai Identitas KeIndonesiaan," *Jurnal Sejarah* 2, no. 1 (2018), 46.

[40] Rahman, *Jejak Rasa Nusantara,* 167.

Dapur Sebagai Ruang Juang Pada Masa Revolusi Kemerdekaan

Resistensi perempuan lokal merefleksikan bagaimana diskursus menyoal rasa tidak saja berputar secara eksklusif di dalam represi struktural. Secara biologis, makan dan minum merupakan sebuah aksi yang mampu mengaktifkan fungsi otak akan emosi dan kenikmatan.[41] Dalam konteks ini, saraf sensorik manusia tidak lain ialah kodrat dari keberlangsungan kehidupan, yang terjalin melalui relasi sosial maupun hubungannya dengan materi fisik lainnya. Dengan menekankan pada interaksi intersubjektif, makanan mampu memulihkan hubungan yang terpisah dalam klasifikasi kolonial. Karenanya tidak hanya menjadi seremonial belaka, upaya "membagikan rasa" membawa martabat manusia dalam arus utama tindak resiprokal atau hubungan timbal balik yang adil, setara, dan selaras.

Peranan kunci perempuan dalam menghadapi kondisi sosial pada masa revolusi kemerdekaan ditunjukkan melalui aktivitas memasak. Selama masa sulit tersebut, berbagai organisasi Perempuan menunjukkan kepeduliasnnya untuk menanggapi situasi sosial yang tengah terjadi. Sebagai contoh, "Perwari" atau Persatuan Wanita Republik Indonesia yang terbangun di dalam berbagai desa di Yogyakarta menginisiasikan sebuah program bertajuk "Gerakan Memasak Bersama". Gerakan tersebut bergerak dalam aktivitas mengumpulkan serta mengolah berbagai bahan makanan menjadi lauk pauk, yang kemudian akan didistribusikan kepada tentara.[42] Dengan begitu, Perempuan lokal pada masa revolusi merefleksikan kegiatan mengolah makanan yang tidak hanya berorientasi pada pemenuhan kebutuhan rumah tangga, namun juga menyediakan kebutuhan pangan bagi para pejuang.

Konstruksi sosial pada masa kolonial telah membentuk identitas perempuan berdasar kegiatan domestik, didukung pula dengan menjamurnya berbagai kursus memasak maupun kerumahtanggaan. Namun, pada masa perang kemerdekaan, memasak justru mencerminkan semangat perlawanan terhadap kolonialisme. Dalam sebuah kongres perempuan tahun 1928, beberapa figur nasional perempuan seperti Nyonya Sukonto dari organisasi "Perempuan Utomo" dan Siti Munjiah dari organisasi "Aisyiah"

---

[41] Perullo, *Taste as Experience: The Philosophy and Aesthetics of Food*.

[42] Widya Fitria Ningsih, "Perempuan dan Ketahanan Pangan (Rumah Tangga) pada Masa Revolusi.," *Jurnal Sejarah Citra Lekha* 9, no. 1 (2024), 37.

menyuarakan sebuah gagasan bagi para istri untuk terlepas dari belenggu kultural yang memagari peranan Perempuan sebatas di dapur, serta terlibat aktf dalam berbagai wacana publik.[43] Hal tersebut mencerminkan peranan penting tokoh-tokoh perempuan dalam mempelopori kesadaran bersama untuk bangkit dari penindasan sosial.

Melalui berbagai kesatuan yang tumbuh di berbagai desa maupun organisasi, partisipasi perempuan dalam mendukung perjuangan nasional tumbuh sebagai sebuah kesadaran kolektif. Semangat nasionalisme tersebut tersebar layaknya "virus" kepada berbagai organisasi Perempuan lain, seperti Aisiyah (organisasi Perempuan dari Muhammadiyah) dan PPRI (Perjuangan Puteri Rakyat Indonesia) Mataram.[44] Berada di "garda" paling belakang, para perempuan lokal tersebut membangun dapur umum untuk mengupayakan ketahanan pangan bagi para prajurit yang tengah berjuang di medan peperangan. Dinamika tersebut menunjukkan kontribusi penting dari perempuan yang berasal dari berbagai pedesaan dalam menyokong revolusi pasca kemerdekaan sekalipun mereka berasal dari organisasi yang berbeda beda.

Semangat kolektif masyarakat lokal mengguncang konstruk kolonial yang sebelumnya membatasi relasi masyarakat seturut dengan paradigma barat, sehingga memupus perbedaan antara Nyai dan *Kokkie,* maupun identitas diskriminatif yang melekat dalam sistem domestik-kolonial. Paradigma yang memandang subjek layaknya mesin, menyuguhkan sebuah relasi kuasa yang mereduksi tubuh dalam belenggu struktur dan fungsi. Meski demikian, relasi sosial maupun dengan alam yang hadir melalui ruang-ruang informal dalam kehidupan sehari-hari mampu mengadvokasi masyarakat lokal dari posisi tak berdaya menjadi berdaya, dari isolasi menuju relasi. Terlepas dari konstruk kolonial, kegiatan memasak mampu menjadi ruang terbuka bagi keterlibatan masyarakat dari berragam identitas sosial. Dalam konteks ini, dapur umum bukan menjadi ruang yang terbatas oleh klasifikasi sosial, melainkan hadir di dalam sebuah hubungan timbal balik antar subjek, di mana keberadaan diri selalu terikat dengan eksistensi yang lain.

Dapur umum menjadi "medan perjuangan" bagi masyarakat lokal dalam menyokong revolusi kemerdekaan. Selain memenuhi kebutuhan

[43] Ohorella dkk., *Peranan Perempuan Indonesia dalam masa Pergerakan Nasional,* 20.

[44] Ningsih, "Perempuan dan Ketahanan Pangan (Rumah Tangga) pada Masa Revolusi," 37.

domestik, mereka juga memiliki kewajiban untuk membantu sebagai pelaksana dapur umum.[45] Maka dari itu, dapur harus terus aktif beroperasi untuk menyiapkan konsumsi bagi para gerilyawan maupun pengungsi. Secara bergiliran, mereka akan menjaga kepulan asap dari tungku dapur terus terjaga agar tetap mengepul. Melalui pengetahuan lokal, mereka memanfaatkan sumber alam demi memproduksi makanan yang dapat memenuhi kebutuhan, seperti sayur mayur. Hidangan tersebut disajikan dalam bentuk *nuk,* atau nasi yang dibungkus di dalam daun pisang.[46] Dalam arena sosial tersebut, dapur umum memiliki peranan penting dalam menunjang ketahanan pangan para prajurit gerilyawan, sebagaimana nampak pada gambar 3 berikut.[47]



Gambar 3: Potret keterlibatan beragam elemen masyarakat di dalam dapur umum semasa periode revolusi kemerdekaan, yang terletak di Kota Mojokerto
Sumber: Koran Merapi, 21 Juni 2023.

Dapur umum menjelma sebagai sebuah ruang terbuka, bagi keterlibatan berbagai kelompok masyarakat untuk turut ambil bagian di dalam perjuangan kolektif. Dimensi informal yang terbangun, mendorong bagaimana epistemologi lokal hadir dalam setiap cerita personal menyoal reali-

[45] Tashadi dkk., *Peranan Desa dalam Perjuangan Kemerdekaan: Studi Kasus Keterlibatan Beberapa Desa di Daerah Istimewa Yogyakarta Periode 1945-1949* (Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, 1992), 105.

[46] Tashadi dkk, 170.

[47] "Sejarah Kota Mojokerto, Tahun 1945 Menjadi Basis Pertahanan Pasukan Perjuangan," *Koran Merapi*, 21 Juni 2023.

tas zaman, tak sekadar melalui bahasa tubuh, namun juga elemen terdalam dari manusia, yakni perasaan. Narasi personal akan pengalaman hidup, mampu mereduksi demonisasi serta mengakui agensi "yang lain" dalam relasi antar subjek.[48] Karenanya, cerita lisan yang hidup dalam setiap kegiatan maupun ruang-ruang informal mampu memulihkan trauma masyarakat pada masa lampau serta memperkuat ikatan komunitas lokal dalam harapan, perjuangan serta pengalaman kolektif.

Menuju Imajinasi Dekolonial melalui Jejak Rasa

Segala gejala empiris yang hadir sebagai fenomena sosial maupun budaya pada masa Postkolonial ini, tidak cukup mampu untuk membingkai realitas kehidupan yang berkelindan dalam lorong waktu. Ketika bersinggungan dengan ilmu-ilmu sosial, Sejarah mendapati sifat sinkronik, atau meluas dalam ruang,[49] yang mampu menyoal bagaimana keterpisahan ilmu-ilmu modern. Ini menjadi tantangan untuk terlibat dengan problematika sosial. Paradigma kolonial menekankan adanya kristalisasi makna ataupun formalisasi objek, berbasis pandangan barat atau Eurosentrisme. Proses tersebut berjalan dengan nilai-nilai yang saling tumpang tindih satu sama lain, menghasilkan sebuah relasi kuasa yang merepresi kehidupan sehari-hari—layaknya sebuah proses alamiah, ia (kekuasaan) menyublim dalam kelindan relasi sosial, politik, bahkan ekonomi. Dalam konteks ini, sejarah bukan lagi dipandang sebagai sebuah ilmu tunggal yang berdiri di puncak menara gading, namun menjadi teropong pengetahuan, dalam menyoal represi dan diskriminasi terhadap masyarakat rentan.

Dalam konsepsi Komunitas Terbayangkan dari Benedict Anderson, kelindan ruang dan waktu berjalan secara simultan dalam menghasilkan fenomena. Dengan kata lain, masa lalu, masa kini, dan masa depan berada dalam lorong waktu (diakronis) yang sama, serta memiliki efek timbal balik yang menjadi tanggung jawab bersama akan terproduksinya sebuah pengetahuan. Fenomena empiris tanpa adanya keberanian untuk menyoal kekuasaan, yang berdiam dalam dimensi formal maupun informal, tidak cukup menjadi representasi terhadap sebuah realitas. Dalam kerangka imajinasi kolektif, masa lalu dan masa depan yang bergerak secara simultan

[48] Interfaith Mediation Centre, *Reflective Structured Dialogue: A Dialogue Approach to Peacebuilding* (University of Massachusetts Boston and Collaboration Specialists, 2014), 8.

[49] Kuntowijoyo, *Pengantar Ilmu Sejarah* (Yogyakarta: Tiara Wacana, 2013), 51.

hadir seketika pada hari ini,[50] dalam rupa resistensi terhadap narasi dominan. Hal ini menunjukkan bagaimana peristiwa masa lampau dilegitimasi dalam lingkar relasi kuasa demi melanggengkan paradigma eurosentrisme, sebagai contoh ialah pemahaman akan feminisme (Barat). Dalam perkembangannya, feminis telah mengalihkan fokus dari isu ekonomi Marxisme ke isu gender dan seksisme.[51] Sebagai konsekuensinya, feminisme Barat kerap mereduksi makna dari memasak dengan menganggapnya sebagai aktivitas yang justru menghalangi kebebasan perempuan.

Dengan demikian, memasak bukan saja duduk dalam dimensi mikro yang direduksi oleh sebuah dinding pembatas bagi kebebasan perempuan. Lebih dari itu, memasak merupakan sebuah seni tersendiri untuk mengekspresikan relasi intersubjektif terhadap diri, keluarga, hingga komunitas luas. Paradigma leluhur, yang tercatat dalam beragam cerita lokal masyarakat mampu menghadirkan teks yang kontekstual, disamping formal dan struktural. Sebagai contoh ialah sebuah ungkapan popular "nasinya dihabiskan, nanti ia akan menangis". Kalimat tersebut hadir dalam kerangka materialisme baru, sebuah filosofi multidisiplin yang berakar dari filsuf abad 19 dan 20, seperti Levinas, Nietzsche, Einstein, dan Freud. Perkembangan ilmu sains oleh beberapa sarjanawan semasa era Posthumanisme, menjadi titik tolak bagi ilmu pengetahuan modern untuk meretas batas dualisme Cartesian.

Secara khusus, Emmanuel Levinas merupakan seorang sarjanawan yang memberi perhatian terhadap kajian gastronomi, terutama perilaku menyantap makanan hingga makanan itu sendiri.[52] Baginya, tindakan menyantap makanan merupakan sebuah manifestasi dari dorongan vital manusia untuk mempertahankan kehidupan (*conatus*) serta memiliki makna relasional dengan "yang lain".[53] Sejalan dengan cita-cita materialisme baru, hubungan manusia dengan makanan merujuk pada sifat sensorik daripada secara sepihak bergantung pada determinasi sosial. Bentuk relasi tersebut terekam dalam konsep Levinas akan *taste* atau rasa, sebagaimana

[50] Anderson, *Imagined Communities,* 24.

[51] Sylvia Wynter, "Unsettling the Coloniality of Being/Power/Truth/ Freedom: Towards the Human, After Man, its Overrepresentation—An Argument," *CR: The New Centennial Review* 3, no. 3 (2003), 312, https://doi.org/10.1353/ncr.2004.0015.

[52] Emmanuel Levinas, *Existence and Existents*, trans. oleh Alphonso Lingis (Dordrecht: Kluwer, 1988).

[53] Perullo, *Taste as Experience: The Philosophy and Aesthetics of Food,* 92.

menjadi respon biologis manusia kepada makanan, alam, maupun relasi sosial. Pada konteks terakhir, "rasa" hadir dalam dinamika sehari-hari untuk menggoncang nilai normatif dari kekuasaan maupun hierarki sosial. "Kemenangan kecil" namun berarti tersebut tidak mampu hadir dalam istana megah, hotel mewah maupun situasi formal, melainkan bersemi dari dalam angkringan, warung kopi, hingga tradisi Jawa untuk makan bersama setiap jam dua belas (*rolasan*).

Dalam mengusung imaji dekolonial, indikator kolonial yang mengacu pada idealisme Barat tak lagi menjadi ukuran hubungan manusia dengan benda. Kekuatan, energi, dan intensitas menjadi nilai-nilai baru dalam memandang fenomena fisik,[54] sebagaimana kehidupan masyarakat Indonesia yang memandang nasi sebagai sumber karbohidrat primer untuk memberikan energi dalam menjalani hidup. Oleh karenanya, "tangisan nasi" bukan sekadar sebuah upaya untuk mengurangi emisi karbon maupun menghambat terjadinya efek rumah kaca, sebagaimana pemahaman dari ilmu pengetahuan Barat. Ungkapan tersebut mengartikulasikan sebuah rasa syukur bagi manusia untuk menghargai makanan, yang hadir bukan sebagai sebuah sumber daya, namun relasi kolektif yang terjalin melintasi batasan ruang dan waktu—dari ladang hingga dapur, dari kehidupan sehari-hari hingga jejak leluhur.

Kesimpulan

Sebagai catatan akhir, penulis beranggapan bagaimana makanan hadir sebagai sebuah agama yang beriman pada rasa. Layaknya pisau bermata dua, "ia" mampu membawa manusia dalam relasi antar subjek, namun juga menekankan adanya diferensiasi berdasarkan indikator-indikator tertentu. Paradigma (agama) dunia berhembus kencang semenjang kehadiran kolonial ke tanah Hindia Belanda namun tetap terasa lintas waktu. Di dalamnya terkandung semangat juang perempuan lokal dalam upaya menegosiasi kekuasaan lewat cara-cara yang tak kalah struktural. Penelitian ini membuka tabir kolonial yang menyembunyikan beragam "kemenangan" tersebut di bawah bayang-bayang feminisme (Barat), liberalisme, hingga feodalisme lokal. Aspek terakhir menjadi refleksi bagaimana kolonialisme bukan saja dibebankan pada peristiwa historis "penjajahan", namun meresap dalam kehidupan kita sehari-hari. Mengkritisi wacana barat akan *taste,* makanan (agama) dengan

[54] Diana Coole dan Samantha Frost, *New Materialism: Ontology, Agency, and Politics* (Durham: Duke University Press, 2010), 13.

rasa (iman) tidak mampu berjalan beriringan, sejak makanan dipandang sebagai materi yang memisahkan manusia dengan manusia, maupun kaitannya dengan alam. Sebaliknya, ia perlu dimaknai secara interseksional dengan melibatkan berbagai aspek yang berkelindan dengan peristiwa manusia. Oleh karena itu, paradigma lokal yang hadir melalui beragam narasi Sejarah maupun pengalaman pribadi mampu menjadi cara baru untuk mempelajari gastronomi dalam kerangka dekolonial.

Daftar Pustaka

Anderson, Benedict. *Imagined Communities*. Edisi Revisi. London: Verso, 2006.

Bhabha, Homi. K. *The Location of Culture*. London: Routledge, 1994.

Interfaith Mediation Center. *Reflective Structured Dialogue: A Dialogue Approach to Peacebuilding*. University of Massachusets Boston and Collaboration Specialists, 2014.

Coole, Diana, dan Samantha Frost. *New Materialism: Ontology, Agency, and Politics*. Durham: Duke University Press, 2010.

Cornellia, Nonna. *Kokki Bitja. Bitja, de Keukenmeid*. Batavia: Lange&Co, 1864.

———. "Titelpagina Kokki Bitja." Artwork. *Cookbook of the Dutch East Indies*, 2019. https://eetverleden.nl/kookboek-van-nederlands-indie/titelpagina-kokki-bitja/.

Fairclough, Norman. *Discourse and Social Change*. Cambridge: Polity Press, 1992.

Hellwig, Tineke. *Citra Kaum Perempuan di Hindia Belanda*. Jakarta: Yayasan Pustaka Obor Indonesia, 2007.

Heyden, J. van der. *Kokki Java*. Circa 1900. http://hdl.handle.net/1887.1/item:919301.

Koran Merapi. "Sejarah Kota Mojokerto, Tahun 1945 Menjadi Basis Pertahanan Pasukan Perjuangan." 21 Juni 2023.

Kuntowijoyo. *Pengantar Ilmu Sejarah*. Yogyakarta: Tiara Wacana, 2013.

Laili, Windyastika. "Menjadi 'Eropa' di Meja Makan: Rijsttafel dan Gaya Hidup Elite Jawa di Vorstenlanden 1900-1942." Thesis, Universitas Sanata Dharma, 2020.

Levinas, Emmanuel. *Existence and Existents*. Diterjemahkan oleh Alphonso Lingis. Dordrecht: Kluwer, 1988.

Lugones, María. "The Coloniality of Gender." Dalam *Feminisms in Movement: Theories and Practices from the Americas*, disunting oleh Lívia De Souza Lima, Edith Otero Quezada, dan Julia Roth, 332 Pages. Bielefeld: Transcript Verlag, 2024.

Muniroh, Laila Magfirul, Sutiyah, dan Dadan Adi Kurniawan. "Peranan Nyai dalam Akulturasi Budaya Jawa-Belanda tahun 1870-1942." *Jurnal Candi* 23, no. 2 (2023): 50–75.

Ningsih, Widya Fitria. "Perempuan dan Ketahanan Pangan (Rumah Tangga) pada Masa Revolusi." *Jurnal Sejarah Citra Lekha* 9, no. 1 (2024): 27–43.

Ohorella, G. A., Sri Sudjaningsih, dan Muchtaruddin Ibrahim. *Peranan Wanita Indonesia dalam masa Pergerakan Nasional*. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, 1992.

Perullo, Nicola. *Taste as Experience: The Philosophy and Aesthetics of Food*. New York: Columbia University Press, 2016.

Priyatmoko, Heri. "Keplek Ilat dan Romantisme Sejarah." *Joglosemar*. Oktober 2016.

Protschky, Susie. "The Colonial Table: Food, Culture and Dutch Identity in Colonial Indonesia." *Australian Journal of Politics and History* 54, no. 3 (2008): 345–57.

Quijano, Anibal. "Coloniality and Modernity/Rationality." *Cultural Studies* 21, no. 2–3 (2007): 168–78. https://doi.org/10.1080/09502380601164353.

Rahman, Fadly. "Ihwal Awal Gastronomi di Indonesia." *Prisma: Jurnal Pemikiran Sosial Ekonomi* 40, no. 1 (2021): 97–108.

———. *Jejak Rasa Nusantara*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama, 2016.

———. "Kuliner sebagai Identitas KeIndonesiaan." *Jurnal Sejarah* 2, no. 1 (2018): 43–63.

———. *Rijsttafle: Budaya Makan di Indonesia masa Kolonial 1870-1942*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama, 2016.

Santoso, Soewito, ed. & penerj. *Ramayana Kakawin Volume 3*. New Delhi: Hauzkhas Enclave, 1980. https://archive.org/details/RamayanaKakawinVol.3.

Sunjata, Wahjudi Pantja, Sumarno, dan Titi Mumfangati. *Kuliner Jawa dalam Serat Centhini*. Yogyakarta: Balai Pelestarian Nilai Budaya, 2014.

Susanti, Anik, dan Sri Mastuti Purwaningsih. "Akulturasi Budaya Belanda dan Jawa (Kajian Historis pada Kasus Kuliner Sup dan Bistik Jawa Tahun 1900 – 1942)." *Avatara: e-Journal Pendidikan Sejarah* 1, no. 3 (2013): 450–60.

Tashadi, Darto Harnoko, Suratmin, dan Hisbaron Muryantoro. *Peranan Desa dalam Perjuangan Kemerdekaan: Studi Kasus Keterlibatan Beberapa Desa di Daerah Istimewa Yogyakarta Periode 1945-1949*. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, 1992.

Uddin, Baha. "Westernisasi dan Gaya Hidup Bangsawan di Kadipaten Pakualaman pada Mas Paku Alam V." *Patrawidya*: *Seri Penerbitan Penelitian Sejarah dan Budaya* 15, no. 3 (2014): 341–56.

Wynter, Sylvia. "Unsettling the Coloniality of Being/Power/Truth/Freedom: Towards the Human, After Man, its Overrepresentation—An Argument." *CR: The New Centennial Review* 3, no. 3 (2003): 257–337. https://doi.org/10.1353/ncr.2004.0015.