



Metamorfosis Gastronomi Dalam Karya Sastra Kuliner

¹ I Made Suyasa, ² Linda Ayu Darmurtika

^{1,2}Pendidikan Bahasa dan sastra Indonesia, Universitas Muhammadiyah Mataram, Indonesia

kadeksuyasa@gmail.com, lindaayu@gmail.com

INFO ARTIKEL

Riwayat Artikel:

Diterima: 20-04-2023

Disetujui: 15-06-2023

Kata Kunci:

Gastronomi, metamorfosis, sastra kuliner, gastrokritik.

Keywords:

gastronomy, methodomorphosis, culinary literature, gastrocriticism.

ABSTRAK

Abstrak. Tulisan ini merupakan hasil kajian pustaka tentang gastronomi sebagai disiplin yang memayungi kajian karya sastra kuliner yang banyak kita temukan dalam berbagai *genre* sastra Indonesia. Kuliner menyangkut tempat asal jenis makanan yang disiapkan, baik lokal maupun manca negara. Kuliner banyak dikenal melalui karya sastra dan *storinomic* yang dibaca. Gastronomi sastra dengan padanan istilah *gastrocriticism* atau dalam bahasa Indonesia dikenal dengan istilah gastrokritik sastra yang merupakan paduan dari gastronomi dengan *literarycriticism/ literary studies*. Gastronomi yang dikenal sebagai satu bidang yang mengurus tentang makanan atau tataboga, sedangkan kritik sastra/kajian sastra merupakan bidang yang mengurus karya sastra dalam konteks pemahaman. Paduan keduanya melahirkan bidang kajian atau kritik sastra yang lebih tercurah pada karya-karya sastra yang kaya imajinasi dalam nuansa budaya kuliner. Tujuan tulisan ini mengidentifikasi berbagai bentuk metamorfosis gastronomi dalam karya sastra kuliner dan mencermati lebih dekat perkembangan kajiannya. Karya sastra kuliner hadir dalam berbagai *genre* sastra seperti, puisi, cerpen, novel, dan juga drama. Pendekatan gastronomi sastra atau gastrokritik dapat menjadi kajian dalam membedah karya sastra kuliner. Untuk itu, diharapkan para pemerhati sastra khususnya para akademisi dapat menaruh perhatiannya dalam kajian sastra kuliner Indonesia yang begitu kaya dengan cerminan budaya nusantara.

Abstract: *This paper is the result of a literature review of gastronomy as a discipline that overshadows the study of culinary literature that we find in various genres of Indonesian literature. Culinary concerns the place of origin of the type of food prepared, both local and foreign. Culinary is widely known through literary and storinomic works that are read. Literary gastronomy with the equivalent of the term gastrocriticism or in Indonesian known as literary gastrocriticism which is a combination of gastronomy with literarycriticism / literary studies. Gastronomi is known as a field that deals with food or tataboga, while literary criticism / literary studies is a field that deals with literary works in the context of understanding. The combination of the two gave birth to the field of study or literary criticism which is more devoted to literary works that are rich in imagination in the nuances of culinary culture. The purpose of this paper is to identify various forms of gastronomic metamorphosis in culinary literature and take a closer look at the development of their studies. Culinary literary works are present in various literary genres such as, poetry, short stories, novels, and also dramas. The literary gastronomic approach or gastrocriticism can be a study in dissecting culinary literary works. For this reason, it is hoped that literary observers, especially academics, can pay attention to the study of Indonesian culinary literature which is so rich in reflections of the culture of the archipelago.*



<https://doi.org/10.31764/telaah.vXIY.17196>



This is an open access article under the **CC-BY-SA** license

A. LATAR BELAKANG

Gastronomi sendiri berasal dari kata *'gastros'* yang berarti perut dan *'gnomos'* yang berarti ilmu pengetahuan dan hukum dalam bahasa Yunani. Sedangkan kuliner "*culinary*" diartikan sebagai sebuah negara atau tempat berasalnya suatu makanan disajikan maupun disiapkan (Guzel & Apaydin dalam Putra, 2021). Metamorfosis adalah istilah yang banyak dikenal di dunia biologi, merupakan proses perkembangan pada makhluk hidup dan tumbuhan yang melibatkan perubahan penampilan bentuk setelah mengalami kelahiran. Gastronomi kemudian bermetamorfosis ke dalam berbagai bentuk seperti, kuliner, tradisi, filosofi, sejarah, dan sastra. Gastronomi sebagai bagian yang tak terpisahkan dari sejarah dan kebudayaan masyarakatnya (sastra) menjadi fokus dalam tulisan ini. Dimana kebutuhan fisik maupun psikologis manusia di dalamnya ada sejarah rantai makanan yang merupakan ekspresi total yang ditunjukkan dalam berbagai sajian, cita rasa, dan aroma. Cita rasa masakan khas daerah dapat dijadikan sebagai daya tarik bagi penikmatnya baik di dunia pariwisata maupun sastra, karena itu gastronomi sebagai disiplin yang memayunginya dapat dijadikan penguatan dalam rangka menemukan identitasnya secara utuh. Dalam perkembangannya gastronomi kemudian dikenal sebagai studi dan apresiasi secara detail tentang semua makanan dan minuman baik internasional, nasional, dan lokal. Gastronomi bukan bicara produk makanan dan minuman yang dibuat, namun juga digunakan dalam berbagai situasi dan kepentingan. Perspektif berpikir dan perilaku terhadap makanan dan minuman dapat diperoleh melalui pemahaman terhadap gastronomi. Semua ini terbangun dari latar budaya yang diapresiasi berdasarkan situasi dan kondisi alam. Hubungan budaya dan gastronomi terbentuk karena gastronomi adalah produk budidaya pada kegiatan pertanian sehingga mengejawantahkan warna, aroma, dan rasa dari suatu makanan dapat ditelusuri asal-usulnya dari lingkungan tempat bahan bakunya dihasilkan (Wulansari, 2018). Masyarakat memproduksi makanan dan minuman yang berbeda karena terinspirasi oleh sumber daya alam yang tersedia sehingga menimbulkan keunikan. Gastronomi kemudian menjadi studi mengenai hubungan antara budaya dan makanan sebagai identitasnya dalam bentuk seni kuliner dan ilmu makanan yang baik. Unsur budaya fisik dan non fisik di dalam kuliner tradisional mempunyai keragaman bentuk dan

makna. Hal tersebut terlihat dari peralatan dan teknologi pengolahan bahan makanan serta penyajiannya. Di Indonesia keragaman seni kuliner tradisional yang belum terangkat ke kancah nasional sangat banyak dan dimiliki oleh masing-masing etnik. Dimana makanan tersebut kehadirannya pada moment tertentu ketika pelaksanaan upacara adat yang sarat dengan symbol-simbol bermakna. Keragaman dan kekayaan kultural masyarakat Nusantara secara sosiologis dan antropologis tercermin dalam budaya masyarakatnya seperti makanan rakyat yang memiliki kekhasan dari sisi lidah dan selera yang berbeda dalam pencerapan tubuh manusia. Kondisi sosial masyarakat dan lingkungan alam yang berbeda telah menghadirkan keragaman kuliner dan makanan khas yang masing-masing mempunyai cerita tersendiri yang dimunculkan dalam berbagai karya sastra seperti, cerpen, novel, roman, drama, dan puisi.

Cerita tentang makanan dan minuman kesukaan seorang tokoh terkenal seperti, raja, artis sering muncul dalam bentuk cerita rakyat, novel, cerpen, roman, drama, dan karya puisi lainnya. Jacques Berchoux (1804) dalam puisinya berbahasa Perancis untuk pertama kalinya pada zaman modern muncul kata gastronomi. Di Indonesia pun bermunculan karya-karya sastra yang bernuansa kuliner *Cinta, Rasa, dan Puisi* dari KPLJ (Komunitas Pegiat Literasi Jabar), antologi puisi *Pendidikan Jasmani dan Kesunyian* karya Beni Satryo dalam kumpulan tersebut ada puisi berjudul *Duri dalam Daging, Menyiram Kuah Soto, Onde, Nagasari, dan Mie Cakalang* serta dalam kumpulan puisi "Aku Lihat Bali" karya Mas Triadnyani. Cerpen berjudul *Filosofi Kopi* karya Dee (2006), cerpen Damhuri Muhammad berjudul *Lelaki Ragi dan Perempuan Santan* (Kompas, 29 September 2013), dan dalam novel karya Laksmi Pamuntjak (2015) berjudul *Aruna dan Lidahnya*, serta karya Riawani Elyta (2013) *Coffee Memory*. Hal ini menunjukkan bahwa peradaban budaya yang terkait dengan makanan dan minuman bukan suatu hal yang baru muncul di dalam karya-karya sastra baik nasional maupun dunia. Gastronomi sastra dapat dijadikan sebagai perspektif pemahaman karya sastra tentang makanan atau minuman (kuliner). Dalam keberadaannya gastronomi sastra terlihat seperti mengada-ada, namun prinsip dasar berpegang teguh untuk menumbuhkan kreativitas akan pemahaman terhadap karya sastra (Endraswara, 2018:8). Mengingat karya sastra sebagai sebuah proses kreatif bersumber dari imajinasi yang terus berkelindan ke mana-mana tanpa batas. Beberapa pendapat menyebut

gastronomi sastra dengan padanan istilah yang lain. Muncul istilah *gastrocriticism* atau dalam bahasa Indonesia dikenal dengan istilah gastrokritik sastra yang merupakan paduan dari gastronomi dengan *literarycriticism/ literary studies*. Gastronomi yang dikenal sebagai satu bidang yang mengurus tentang makanan atau tataboga, sedangkan kritik sastra/kajian sastra merupakan bidang yang mengurus karya sastra dalam konteks pemahaman. Paduan keduanya melahirkan bidang kajian atau kritik sastra yang lebih banyak tercurah perhatiannya pada karya-karya sastra yang kaya imajinasinya dalam liputan budaya kuliner.

Kuliner yang dikenal dalam budaya makanan dan minuman telah ikut mewarnai bidang lain tak terkecuali sastra. Pengenalan kuliner Nusantara mulai diperkenalkan kepada para pembaca karya sastra oleh para pengarang yang tertarik mengangkat budaya keseharian masyarakatnya yang penuh simbol dan makna pada makanan dan minuman termasuk untuk keperluan khusus. Banyaknya karya-karya sastra yang mengangkat kuliner sebagai bagian dari unsur-unsur yang membangunnya, maka diperlukan paradigma baru dalam kajian ini dalam rangka mencermati nilai-nilai yang tersembunyi di balik karya tersebut. Roland Tobing seorang kritikus Perancis sebagai tokoh penggagas gastro kritik dalam rangka menyambut fenomena sastra kuliner dalam genre sastra. Gastro kritik merupakan paradigma multidisipliner yang mengacu pada studi antropologi, sosiologi, semiotika, sejarah, dan sastra. Secara garis besar gastro kritik merupakan etika seseorang dalam menghargai suatu kuliner. Dalam studi gastronomi (Tobin, 1990:3), orang dapat melihat bagaimana cara mencari etika metafora gastronomis yang dikodekan dalam literatur untuk menemukan bahwa pada akhirnya daging telah menjadi kata yang ada bahasa tubuh dalam wacana sastra, seperti duri dalam daging, mendarah daging, bagai kuku dengan daging, dan lain sebagainya.

Adapun tujuan tulisan ini adalah untuk mengidentifikasi berbagai bentuk metamorfosis gastronomi dalam karya sastra kuliner nusantara, serta mengenal dan mencermati lebih dekat perkembangan gastronomi dalam kajian karya sastra kuliner. Gastronomi sebagai seni penampilan, dimana terjadi proses kreativitas yang bermetamorfosis ke dalam bentuk karya sastra kuliner. Sastra kuliner mengandung kreativitas dari penggabungan material dengan non material seperti para tokoh dalam karya sastra yang mengonsumsi kuliner baik makanan

dan minuman yang sekaligus sebagai identitas budaya serta prinsip hidup. Hal inilah yang menjadi aspek penting kenapa karya sastra dapat dikaji dari berbagai sudut pandang.

Tulisan ini dihajatkan sebagai persembahan kepada para pendahulu kita yang telah menanamkan tonggak penting dalam membangun dunia keilmuan di bidang bahasa dan sastra serta wujud kecintaan pada dunia ilmu. Tradisi membangun keilmuan dapat dimulai dari penulisan gagasan tentang disiplin keilmuan yang kita geluti. Setidaknya tulisan ini diharapkan dapat membuka wawasan tentang betapa luasnya kajian-kajian yang dapat dilakukan dalam membedah karya sastra sebagai dunia literasi yang tidak pernah kehilangan ide dan gagasan serta sebagai bukti bahwa fakta imajinatif terus berkelindan di sekitar kita.

B. HASIL DAN PEMBAHASAN

PARADIGMA GASTRONOMI SASTRA

Paradigma adalah istilah yang diperkenalkan oleh Thomas Kuhn dalam bukunya *The Structure of Scientific Revolution* (1962), dimana paradigma dikatakan sebagai pandangan mendasar dari ilmuwan tentang apa yang menjadi pokok persoalan yang semestinya dipelajari dalam ilmu pengetahuan. Terkait dengan gastronomi sastra adalah perspektif pemahaman karya sastra tentang makanan (kuliner) (Wulandari, 2018). Montanari (2006) berpandangan bahwa "*food is culture, by a world-renowned historian of food and culture, is the kind of books that captivates neophytes and dazzles the experts*", yakni makanan sebagai budaya oleh sejarawan dikenalkan pada dunia untuk memikat orang baru serta mempesona para ahli. Sebelum nama gastronomi sastra muncul terlebih dahulu keilmuan gastronomi molekuler dikenal di Indonesia. Gastronomi terus mendapat sorotan para ahli dari berbagai bidang, mengingat gastronomi sebagai produk budaya melahirkan berbagai pandangan. Salah satunya paradigma gastro kritik yang merupakan paradigma multidisipliner. Tobin (2008) menyatakan bahwa gastro kritik mengacu pada studi antropologi, sosiologi, semiotika, sejarah, dan sastra.

Tokoh penggagas gastro-kritik adalah seorang kritikus Perancis Ronald Tobin, dalam satu kesempatan memberikan kuliah umum di UCSB yang berjudul *Thought for Food: Literature and Gastronomy*. Tobin menegaskan tentang gastro kritik merupakan etika seseorang dalam menghargai suatu kuliner. Pada studi gastronomi, orang dapat melihat bagaimana cara mencari etika metafora gastronomis yang dikodekan dalam literatur untuk menemukan bahwa pada akhirnya daging telah menjadi kata yang

ada bahasa tubuh dalam wacana sastra (Tobin, 1990:3). Dengan kata lain, makanan merupakan hasil adaptasi manusia terhadap lingkungan di sekitarnya. Sebagai produk budaya, makanan tidak hanya dilihat secara fisik saat dihidangkan, namun dipelajari secara menyeluruh di setiap proses pembuatannya, mulai dari penyediaan dan pemilihan bahan baku, memasak, menghidangkan, sampai dengan cara etika makannya sebagai rangkaian kegiatan budaya.

Paradigma gastro-kritik atau *gastronomic literary studies* untuk menguraikan identitas kuliner nusantara seperti dalam kumpulan puisi "Aku Lihat Bali" karya Mas Triadnyani. Paradigma ini merupakan cara pandang yang digunakan untuk membedah hubungan antara budaya dan makanan dalam karya sastra. Dalam paradigma, makanan dipandang sebagai bagian dari budaya dan identitas suatu daerah atau bangsa. Para penulis menggunakan pendekatan kualitatif dan desain kajian gastro-kritik untuk membongkar identitas kuliner nusantara dalam berbagai teks. Untuk itu, berbagai bentuk kajian terhadap karya sastra dapat dilakukan dengan menggunakan berbagai pendekatan sepanjang memungkinkan untuk diungkap secara tuntas aspek-aspek yang menjadi sasaran kajian.

Kuliner sebagai Identitas Budaya

Kuliner tradisional masyarakat daerah memiliki unsur budaya fisik dan non fisik yang beraneka ragam dan sarat dengan simbol-simbol bermakna. Hal tersebut terlihat dari aneka macam teknologi tradisional peralatan untuk mengolah bahan makanan dan cara menghidangkannya. Terdapat lebih dari ribuan resep olahan makanan tradisional yang memiliki cara pengolahan, cara makan, rasa yang khas dan makna tertentu yang terkandung dalam makanan tersebut. Beberapa jenis makanan tradisional itu dihadirkan hanya pada saat-saat tertentu seperti upacara adat yang dapat dipastikan memiliki makna-makna khusus.

Dalam konteks budaya Indonesia, secara sosiologis dan antropologis, aneka kuliner di Nusantara juga mencerminkan keragaman dan kekayaan kultural masyarakat Nusantara itu sendiri. Menurut Lono Simanjuntak, makanan rakyat adalah salah-satu cerminan unsur budaya yang cukup sentral karena menunjukkan penanda keragaman pencerapan tubuh manusianya, yang dalam hal ini adalah lidah dan selera, yang ternyata tidak sama alias memiliki kekhasan dalam setiap etnis dan masyarakat di Nusantara. Hal lain yang juga menarik adalah keragaman dan kekhasan makanan atau kuliner setiap etnis atau masyarakat di Nusantara tersebut erat kaitannya dengan lingkungan alam dan kondisi social masyarakatnya.

Kuliner sebagai Seni

Gastrokritik meliputi beberapa konsep. *Pertama*, konsep kuliner dan kesenangan. Hubungan kesenangan dengan makanan sudah dibicarakan oleh filsuf, pada *Food for Thought: Philosophy and Food* (1996) Telfer membicarakannya dengan perspektif kuantitatif dan juga kualitatif kesenangan kuliner ini. Kesukaan terhadap suatu makanan dapat membangun ingatan individu. Ingatan dan makanan saling berhubungan, seperti pengetahuan umum mengenai aroma masakan bisa dihubungkan dengan kejadian maupun kesempatan yang bisa menyusun ulang ingatan dari kekecewaan dan kegembiraan. Saat pakar gastronomi mendeskripsikan gagasan mengenai rasa tidak sama dengan gagasan individu yang lainnya. Masing-masing individu mempunyai dan menghasilkan interpretasi sendiri (Kiptiyah, 2018:4). Berkaitan dengan memori dan makanan, Allhoff (2007:109) menegaskan bahwa pengarang memanfaatkan aroma serta rasa guna menghidupkan memori atau ingatan dan secara nyata membangkitkan lagi sifat menggiurkan. Sifat menggiurkan muncul secara naluriah pada diri manusia dan makanan dalam hal ini merupakan hal paling dasar dalam pengalaman individu yang sifatnya menggiurkan.

Kedua, konsep kuliner dan seni. Keindahan kuliner bisa terlihat pada nyanyian sebab berhubungan juga dengan aspek keindahan kepenulisan. Hal tersebut hampir mirip genre sastra semacam novel. Kuliner dibungkus dengan lapisan keindahan seni sastra, yang membuatnya tidak sama dengan resep masakan berbentuk buku. Perbedaan yang akan dirasakan oleh pembaca apabila dikomparasikan dengan resep makanan dapat disaksikan melalui langkah memproses unsur bahasa pada masakan. Rasa dan kuliner bisa menampilkan serta menyingkapkan kekhasan makna pada estetika. Kelaziman ini merupakan sesuatu yang dapat menerangkan makna makanan memanifestasikan seluruh jenis biasa sampai rumit, seperti ritual religi, hidangan sesaji, roti ulang tahun, permen tongkat, dan telur paskah (Allhoff via Artika, 2017:3).

Ketiga, konsep makanan dan nama. Sebutan untuk jenis minuman serta makanan mempunyai kemenarikan khusus. Jenis masakan biasa yang dapat dijumpai tiap hari dapat menjelma menjadi sebuah hal istimewa melalui pengubahan nama masakan tersebut. Terkadang cuma mentransmisi nama sebuah panganan ke sajian yang diolah, misalnya perubahan nama *casserole* untuk menyebut masakan semur dan *consommé* untuk menyebut sayur sup. Hal tersebut, meskipun tak secara langsung membikin sebuah panganan jadi lebih prestisius (Halligan via Kiptiyah, 2018:6).

Keempat, konsep makanan dan sejarah.

Dinamika yang cukup signifikan di bidang makanan utamanya di negeri-negeri Eropa. Pasca perang dunia kedua baru terlihat adanya kepedulian kepada kuliner-kuliner asing pada dapur masyarakat di Eropa. Sebut saja cap chai, lumpia, bakmi sebagai olahan khas Cina serta sejumlah olahan dari Indonesia semacam sate, gado-gado, dan nasi goreng kemudian dimengerti dan menjadi bagian menu olahan di Eropa utamanya Belanda. Selain itu olahan dari Amerika seperti salad dan jus tampak mempengaruhi menu di Eropa. Salad dan jus kini banyak dinikmati masyarakat sebagai bentuk usaha perbaikan pada menu di Eropa yang secara umum dinilai begitu berat sebab orang Eropa memiliki kecenderungan menyantap olahan dengan daging sebagai bahan utamanya (Danylah dalam Artika, 2017:4).

Kuliner dalam Selera Publik

Makanan dan tradisi makan dapat menjadi elemen penting untuk mengkaji perubahan sosial dan budaya. Studi ini membahas perubahan kontekstual dan pragmatis tentang sajian dan budaya makan, serta kehidupan masyarakat urban di Jawa pada masa akhir kolonial. Sumber-sumber utama dalam kajian ini berupa -ornamen kehidupan masyarakat. Pokok permasalahan yang dibahas dalam studi ini adalah mengenai pengaruh modernitas terhadap perkembangan materi budaya seperti yang dikaji oleh Braudel. Dalam melihat makanan budaya, pengaruh perkembangan modernisme, serta perubahan identitas sosial dan budaya melalui sudut pandang budaya makan dan sajian makanan maka dapat diambil dua pertanyaan. Pertama bagaimanakah lingkungan masyarakat modern Jawa pada masa akhir kolonial menciptakan ruang-ruang dan budaya makan baru untuk menunjukkan dan menciptakan status sosial dalam masyarakat?. Kedua, mengapa masyarakat urban di Jawa pada akhir masa kolonial merasa diri dan mengintegrasikan diri pada pendidikan selera?. Dari studi ini ditemukan bahwa perubahan budaya makan dan menu makanan akibat perkembangan modernisme pada masyarakat perkotaan Jawa, terjadi di ruang publik dan dalam lingkungan rumah tangga. Pada ruang publik perubahan yang terjadi adalah adanya kemudahan bagi masyarakat untuk Pendidikan cita rasa mendapatkan sajian makanan yang cepat, ringkas, beragam, higienis, bahkan mewah tanpa harus repot dengan segala urusan dapur, hal ini akibat berkembangnya berbagai ruang makan komersial dalam lingkungan perkotaan. Dalam lingkungan rumah tangga perubahan yang terjadi adalah semakin praktis dan efisiennya proses penyajian makanan akibat perkembangan teknologi memasak dan komersialisasi makanan dalam kemasan. Disimpulkan dalam kajian ini bahwa

pendidikan selera menjadi faktor penting perubahan selera dan cita rasa masyarakat. atau pendidikan selera merupakan proses pengenalan dan perkembangan masakan, selera, dan budaya makan akibat persinggungan dan asosiasi antar elemen budaya, serta perkembangan budaya modern.

Makanan, hidangan dan tradisi adalah elemen penting untuk dipelajari tentang perubahan sosial dan budaya. Tesis ini membahas perubahan konseptual dan pragmatis, tentang makanan, hidangan dan budaya. Sumber utama yang digunakan dalam penelitian ini adalah foto, cerita Perjalanan, dan media massa, yang merekam tentang realitas dan ornamen kehidupan masyarakat, khususnya untuk menemukan makna simbolik budaya material. Masalah utama dari penelitian ini adalah bagaimana modernitas memberikan pengaruh terhadap perkembangan budaya material dalam pengertian teori Braudelian. Dua pertanyaan muncul dari studi tentang budaya makanan, perkembangan modernisme, dan perubahan identitas sosial budaya dalam perspektif makanan, hidangan, dan tradisi. Pertama, bagaimana masyarakat modern di perkotaan Jawa pada akhir zaman kolonial membuat ruang makan baru dan budaya makanan yang menunjukkan dan menciptakan status sosial dalam masyarakat?. Kedua, mengapa masyarakat perkotaan di Jawa pada masa kolonial akhir dibiasakan dan diintegrasikan dengan pendidikan selera?. Dari kajiannya ditemukan bahwa makanan, hidangan dan budaya yang berubah pada masyarakat urban Jawa pada era kolonial akhir terjadi pada ruang publik dan rumah tangga. Di ruang publik perubahan ini terjadi dengan perubahan cara pandang masyarakat untuk mendapatkan kebersihan yang mudah, singkat, beragam. dan bahkan kemewahan tanpa dikacaukan oleh masalah dapur. Di ruang rumah tangga perubahan ini terjadi karena proses memasak menjadi lebih praktis dan efisien dengan peningkatan teknologi gastronomi dan konsumsi makanan isi. Kesimpulan dari penelitian ini adalah bahwa pendidikan selera menjadi faktor utama selera dan perubahan selera masyarakat. Pendidikan cita rasa adalah proses pengenalan dan pembentukan masakan, cita rasa, dan budaya makanan di masyarakat, yang timbul dari persentuhan dan keterkaitan antar unsur budaya serta perkembangan budaya modern.

METAMORFOSIS GASTRONOMI DALAM KARYA SASTRA

Keberagaman budaya Indonesia, antara lain, tercermin dari jenis kuliner yang sangat bervariasi. Konsekuensi dari keberagaman kuliner ini adalah masih banyaknya potensi kuliner yang belum digarap secara maksimal sehingga perlu sentuhan kreatif

untuk menjadikannya sebagai makanan khas Nusantara yang dikenal masyarakat secara luas. Salah satu bentuk kreativitas itu dapat berupa industri kreatif yang bersinggungan langsung dengan bisnis kuliner, penggalakan pariwisata gastronomi, atau bisa juga dengan mengadopsi boga yang ada dalam berbagai bentuk karya sastra.

Sebagai bagian dari fenomena kebudayaan yang telah lama mengakar di bumi Nusantara, tentunya kuliner Nusantara bisa menjadi bahan kreatif penulisan yang makin memperkaya identitas sastra Indonesia. Munculnya kajian sastra berwasasan kuliner akan meningkatkan minat sastrawan untuk menulis sastra bertema kuliner. Dengan demikian, secara tidak langsung kajian sastra berwasasan kuliner bisa menghidupkan sastra kuliner untuk memperkaya identitas sastra Indonesia sekaligus sebagai wahana mengenalkan dan melestarikan kuliner Nusantara. Sastra dan kuliner bisa menjadi bahan kreatif penulisan untuk memperkaya identitas sastra Indonesia sekaligus sebagai wahana mengenalkan dan melestarikan kuliner Nusantara. Hal ini penting mengingat Indonesia adalah negara kepulauan yang kaya suku, budaya, dan kuliner.

Sastra dan kuliner berhubungan tidak hanya dalam hal yang bersifat material dan fisik, seperti bagaimana tokoh-tokoh dalam karya sastra mengonsumsi dan menikmati makanan, tetapi juga bersifat sosial kultural, yaitu bagaimana tokoh-tokoh tersebut mengonstruksi identitas budaya dan prinsip hidup mereka melalui makanan. Khazanah kuliner lokal, tradisional hingga modern, membangun citra tokoh dan lanskap kultural dalam karya sastra (Fajar, 2013). Gastronomi sebagai ilmu yang berkaitan dengan makanan kini telah bermetamorfosis ke dalam berbagai bentuk karya sastra. Karya sastra yang terinspirasi oleh berbagai jenis makanan dan minuman dalam cita rasa dan aroma. Karya sastra berhasil mengolah dan membawa kuliner ke dunia estetik imajinatif untuk diperkenalkan kepada pembacanya dalam sajian yang berbeda yakni berupa puisi dan berbagai bentuk cerita.

Cerita tentang makanan dan minuman kesukaan seorang tokoh terkenal seperti, raja, artis sering muncul dalam bentuk cerita rakyat, novel, cerpen, roman, drama, dan karya puisi lainnya. Jacques Berchoux (1804) dalam puisinya berbahasa Perancis untuk pertama kalinya pada zaman modern muncul kata gastronomi. Di Indonesia pun bermunculan karya-karya sastra yang bernuansa kuliner *Cinta, Rasa, dan Puisi* dari KPLJ (Komunitas Pegiat Literasi Jabar), Cerpen berjudul *Filosofi Kopi* karya Dee (2006), cerpen Damhuri Muhammad berjudul *Lelaki Ragi dan Perempuan Santan* (Kompas, 29 September 2013), dan dalam novel karya Laksmi

Pamuntjak (2015) berjudul *Aruna dan Lidahnya*, serta karya Riawani Elyta (2013) *Coffee Memory*. cerpen "Kutukan Dapur" karya Eka Kurniawan (diterbitkan tahun 2018 dalam buku *Cinta Tak Akan Mati*), dan kumpulan cerpen *Ketika Saatnya dan Kisah-Kisah Lainnya* karya Darmawati Majid (2019). Selain itu, teks novel mengusung tema kuliner, antara lain novel *Madre* karya Dee Lestari (2011), *Pulang* karya Leila S. Chudori (2012), *Sweet Nothings: Denganmu, Tanpamu* karya Sefryana Khairil (2012), *Coffe Memory* karya Riawani Elyta (2013), *Gerimis di Arc de Triomphe* karya Nunik Utami (2013), *Little Bit of Muffin* karya Aiu Ahra (diterbitkan 2016), serta *Rahasia Salinem* karya Brilliant Yotenega dan Wisnu Suryaning Adji (2018).

Selanjutnya, mulai muncul penyair yang menggarap tema kuliner, seperti tecermin dalam antologi puisi *Pendidikan Jasmani dan Kesunyian* karya Beni Satryo (2016) dalam kumpulan tersebut ada puisi berjudul *Duri dalam Daging, Menyiram Kuah Soto, Onde, Nagasari, dan Mie Cakalang*, serta dalam kumpulan puisi "Aku Lihat Bali" karya Mas Triadnyani. kumpulan puisi *Aku Lihat Bali* karya Mas Triadnyani (2015), *Rahasia Pasar* karya Rizki Amir (2017), *Dapur Bahagia: Ensiklopedia Kuliner dalam Puisi* karya Hasta Indriyana (2017), *Dapur Ajaib* karya Alfian Dippahatang (2017), *Puisi di Atas Meja Makan* karya Nova (2017), *Cinta, Rasa, dan Puisi* karya Rika, dkk., (diterbitkan 2017), *Gabin Barandam* karya 64 penyair Indonesia (2020), *Perjamuan Khong Guan* karya Joko Pinurbo (2020), *Simfoni Puisi Kuliner* karya anggota KPPJB/Komunitas Pengajar Penulis Jawa Barat (2020), dan *Sepotong Hati di Angkringan* karya Joko Pinurbo (2021).

Hal ini menunjukkan bahwa peradaban budaya yang terkait dengan makanan dan minuman bukan suatu hal yang baru muncul di dalam karya-karya sastra baik nasional maupun dunia. Gastronomi sastra dapat dijadikan sebagai perspektif pemahaman karya sastra tentang makanan atau minuman (kuliner). Sastra dan kuliner berhubungan tidak hanya dalam hal yang bersifat material dan fisik, seperti bagaimana tokoh-tokoh dalam karya sastra mengonsumsi dan menikmati makanan, tetapi juga bersifat sosial kultural, yaitu bagaimana tokoh-tokoh tersebut mengonstruksi identitas budaya dan prinsip hidup mereka melalui makanan. Khazanah kuliner lokal, tradisional hingga modern, membangun citra tokoh dan lanskap kultural dalam karya sastra (Fajar, 2013). Pesona kuliner menjadi lebih semarak dan semakin diminati ketika ditarik masuk dalam sajian berupa karya sastra. Penikmatnya tidak hanya dibawa ke dalam alam khayalan tetapi dia datang ke alam nyata untuk menikmati cita rasa dan aroma yang sebenarnya.

GASTRONOMI SASTRA SEBAGAI KAJIAN

Mencermati perkembangan gastronomi sastra sebagai sebuah kajian yang lahir dari proses kreatif sastra dimana kuliner telah menginspirasi sebagai ide dan gagasan karya. Di samping itu, pengenalan kuliner nusantara melalui karya seni, festival dapat dijadikan sebagai daya tarik wisata. Masyarakat (wisatawan) tertarik melakukan wisata kuliner ke satu daerah awalnya dari bacaan dalam karya-karya sastra yang tokoh cerita yang digambarkan menikmati kuliner favorit di satu destinasi wisata. Masyarakat pembaca yang pencinta kuliner kemudian mulai tertarik untuk mencoba kenikmatannya sebagai sebuah sensasi tersendiri. Para pemerhati sejarah, filsafat, dan sastra juga mulai menaruh perhatian untuk melakukan kajian terhadap simbol-simbol di balik makanan dan minuman yang disajikan dalam cita rasa serta aroma yang menantang dicermati.

Identitas etnik yang tersirat dalam makanan dan minuman membuat para pemerhati dari berbagai bidang keilmuan mulai tertarik untuk mengkajinya dari disiplin masing-masing. Kehadiran satu objek kajian tertentu bukanlah sebuah kebetulan, seperti kehadiran sebuah karya sastra bukan lahir dari kekosongan. Imajinasi sebagai energi dasar dalam membangun sebuah kebangkitan kreativitas sastra menjadikan berbagai objek hidup dalam pelukannya. Makanan menjadi bagian dari budaya saat dibuat, disiapkan, dan dimakan (Montanari, 2002). Makanan yang disediakan oleh alam kemudian dikreasikan ke dalam berbagai bentuk olahan tanpa berpikir tentang simbol yang digambarkan di dalamnya. Munculnya berbagai kajian terhadap simbol-simbol makanan melahirkan tafsir yang berbeda-beda terhadap objek yang sama, gastronomi dalam kajiannya memberikan gambaran tentang perbedaan perilaku masyarakat terhadap makanan dan minuman sebagai konstruksi estetis di berbagai tempat dan budaya yang berbeda.

Gastronomi merupakan istilah yang berkaitan erat dengan kuliner, dikenal sebagai seni memasak yang sehat dan bergizi sedang gastronomi jauh lebih luas. Menurut Taleb Rifai (*Secretary General*) dari UNWTO menyatakan bahwa, gastronomi ialah sebuah *trend* yang *fashionable*, sebuah bentuk hobi yang umum atau digemari banyak orang, serta gastronomi merupakan salah satu alasan utama untuk orang bepergian melakukan kegiatan wisata (UNWTO, 2018). Canizares & Guzman (2012) mengatakan bahwa istilah gastronomi mencakup elemen-elemen yang ada di kuliner (hidangan dan metode dalam mempersiapkan makanannya) yang tidak hanya fokus kepada makanan namun juga terhadap minuman yang dihidangkan di sebuah destinasi wisata. Konsep di atas kemudian diperluas

dengan memasukkan konsep dimana makanan sebagai bagian dari budaya lokal, sebagai bentuk promosi wisata, pengembangan agrikultur, dan ekonomi lokal serta pelestarian lingkungan, Konsep wisata gastronomi telah berkembang dengan merangkul praktik-praktik budaya dan termasuk di dalamnya pembelajaran dari nilai-nilai yang bersifat etis dan berkelanjutan dari sebuah wilayah daratan, lautan, sejarah lokal, nilai-nilai, dan warisan budaya (UNWTO, 2017). Dengan demikian cakupan gastronomi tidak hanya terfokus pada sajian makanan dan minuman namun dibalik semua itu ada berbagai makna yang perlu diungkap sebagai pengetahuan dan nilai filosofi serta cerita di balik semua yang tersaji.

Kuliner di Nusantara memiliki begitu banyak ragam dengan cita rasa yang berbeda-beda. Setiap daerah di Nusantara memiliki ragam olahan yang khas dengan penamaan jenis makanan yang menarik. Makanan, dalam konteks ini tidak hanya berkorelasi dengan urusan mengolah makanan, menyajikan makanan, dan mengunyah makanan, tetapi juga dapat merujuk kepada suatu lingkungan sosiokultural yang mana makanan tersebut biasa diolah oleh masyarakat setempat dan menjadi kekhasan suatu daerah. Puisi yang digubah oleh seorang penyair tidak bisa lepas begitu saja dari latar belakang masyarakat tempat penyair bermukim atau pernah bermukim. Kebiasaan-kebiasaan serta nilai-nilai yang terdapat di dalam suatu masyarakat secara langsung maupun tidak langsung akan memengaruhi seorang penyair di dalam menuliskan puisinya. Bait puisi tersebut menampilkan olahan kuliner lokal yang hadir melalui diksi *gulai tunjang*, *sambal balado*, *rendang*, dan *daun ubi*. Kuliner lokal semacam ini biasanya disajikan dalam masakan Padang yang kaya akan bumbu rempah dan memiliki cita rasa yang mampu menggugah selera. Dunia kuliner di Nusantara terus berkembang. Hal tersebut dapat dijumpai pada kuliner kaki lima yang cukup variatif dengan penamaan jenis makanan yang unik dan menarik, misalnya penamaan kuliner tahu mercon, bakso beranak, nasi goreng gila, mie setan, mie kober, nasi balap, nasi jinggo dan lain sebagainya. Pemberian nama yang tidak konvensional pada ragam kuliner tersebut bisa jadi merupakan upaya untuk menarik minat konsumen agar tergiur mencoba atau menikmatinya.

Cerita yang tersaji di balik makanan dan minuman yang tampak merupakan ranah dari kajian sastra karena di dalamnya mengandung aspek estetis imajinatif serta makna. Dimana kuliner yang tersaji mempunyai cerita yang panjang karena di dalamnya tersimpan berbagai simbol-simbol yang menggambarkan tentang filosofi dan identitas pemilikinya. Gastronomi sastra yang menitik-

beratkan pada kajian kesejarahan, bentuk atau simbol-simbol budayanya memerlukan interpretasi dalam pengungkapannya dari sisi keberadaan. Di samping itu, berbagai jenis makanan dan minuman yang dibuat dan disajikan dengan berbagai sebatuan, aroma, serta cita rasa yang ditampilkan. Semua itu, telah merangsang imajinasi pengarang untuk menuangkan dalam berbagai karya sastra yang digambarkan dalam perilaku kehidupan sehari-hari melalui para tokoh dan peristiwa yang tak terpisahkan dengan keberadaan kuliner. Terkait dengan gastronomi sastra adalah perspektif pemahaman karya sastra tentang makanan (kuliner) (Wulandari, 2018).

Dalam kajian sastra dan gastronomi, makanan dapat dilihat sebagai medium untuk membangun karakterisasi tokoh. Identitas lokal dan nasional dari tokoh bisa digambarkan melalui kecenderungan melestarikan makanan berakar lokal dan nasional dengan cara memasak, menghidangkan, hingga menikmatinya (Fajar, 2013). Namun, dalam karya sastra bertema urban dan metropolitan, berbagai jenis makanan *fast-food* bisa menggambarkan gaya hidup tokoh-tokohnya sehingga citra tokoh menjadi modern dan kosmopolitan. Dalam sastra Indonesia, kajian sastra kuliner akan menarik karena kalau ditelisik beberapa karya mengandung isu-isu kuliner yang menyatu dengan tema yang digarap pengarang.

Ada pula antologi cerita dan prosa *Filosofi Kopi* karya Dewi Lestari, terutama cerita pendek *Filosofi Kopi* dan *Sepotong Kue Kuning*, yang dinobatkan Majalah Minggu Tempo sebagai karya sastra terbaik tahun 2006, menjadikan kopi dan kue sebagai tema, pokok persoalan, pusat penceritaan, imajinasi, dan metafora yang membentuk, mengendalikan, dan menggerakkan cerita dan alur. Dalam *Filosofi Kopi* boga telah menjadi sumbu cerita dan alur. Contoh-contoh tersebut menunjukkan bahwa unsur boga atau gastronomis bisa direpresentasikan di dalam teks sastra. Selain itu, unsur boga atau gastronomis bisa juga dijadikan pembentuk teks, dalam hal ini berupa imajinasi, metafora, dan gaya. Unsur boga atau gastronomis beserta tradisi dan budaya yang menyertainya bisa dijadikan penanda keberadaan teks secara tersurat, tersirat, dan tersorot.

Selain itu, cerita pendek *Smokol* karya Nukila Amal mengangkat tema kuliner lokal sebagai bentuk representasi budaya Manado. *Smokol* itu sendiri merupakan kata dalam bahasa Manado yang memiliki arti 'sarapan' atau 'makan pagi', sebuah tradisi makan dalam budaya Minahasa. Cerpen ini penuh sindiran terhadap orang yang menjaga diri dari makanan, tata cara makan yang kelewat ruwet, hingga hasrat manusia. Karya yang menjadi salah satu Cerpen Terbaik Kompas 2008 ini menyajikan sebuah kisah tentang jamuan istimewa lokal yang mampu

menghadirkan fantasmagoria. Penggambaran kuliner secara mendetail juga membuka cakrawala pembaca seakan turut serta menikmati kudapan yang dikisahkan tokoh Batara.

Karya sastra Indonesia seperti novel *Aruna dan Lidahnya* adalah novel bertemakan boga dengan segala latar budaya yang melingkupinya, dimana boga pokok persoalan, bahkan kunci cerita. Novel karya Laksmi Pamuntjak juga menyajikan beragam bentuk dan sajian gastronomis yang menunjukkan bahwa sastra bisa masuk ke dalam tataran baru perjalanan kuliner yang dikemas dalam rupa sastrawi. Pengarang novel ini begitu tuntas membeberkan pengetahuannya yang begitu mendalam soal kekayaan kuliner Indonesia melalui kisah perjalanan kuliner Aruna dan teman-temannya yang mengenalkan budaya kuliner nusantara yang begitu kaya akan varian cita rasa dan aroma kepada pembacanya.

C. Simpulan

Dalam perkembangannya gastronomi dikenal sebagai studi dan apresiasi secara detail tentang semua makanan dan minuman. Gastronomi bukan bicara produk makanan dan minuman yang dibuat, namun juga digunakan dalam berbagai situasi dan kepentingan. Gastronomi kemudian menjadi studi mengenai hubungan antara budaya dan makanan sebagai identitasnya dalam bentuk seni kuliner dan ilmu makanan yang baik. Produk budaya ini melahirkan berbagai pandangan, salah satunya paradigm gastro kritik atau *gastronomic literary studies* untuk mengkaji identitas kuliner dalam bentuk karya sastra.

Gastronomi sebagai ilmu yang berkaitan dengan makanan kini bermetamorfosis ke dalam berbagai bentuk karya sastra. Karya sastra yang terinspirasi dari makanan dan minuman dalam cita rasa dan aroma. Sastra berhasil mengolah dan membawanya ke dunia literasi estetik imajinatif untuk diperkenalkan kepada pembacanya dalam sajian yang berbeda yakni berupa kumpulan puisi, cerpen, novel, dan jua drama.

Terkait kajian dalam gastronomi sastra tidak terpisahkan dari karya-karya sastra yang lahir dari kuliner nusantara, dimana model dan bentuk kajiannya berdasarkan paradigma gasrokritik. Gasrokritik mengacu pada studi antropologi, sosiologi, semiotika, sejarah, dan sastra. Gasrokritik merupakan etika seseorang dalam mengapresiasi suatu kuliner.

Tulisan ini diharapkan mampu mewarnai kajian-kajian karya sastra yang selama ini belum banyak menyentuh ranah kajian gastronomi sastra. Pada hal karya-karya sastra Indonesia sudah banyak yang menjadikan kuliner nusantara sebagai temanya, itulah sebabnya kehadiran gasrokritik sebagai model

pendekatan dalam kajian sastra kuliner akan membuka sekat-sekat kajian yang belum banyak disentuh.

REFERENSI

- 1) Allhoff, F. (2007). *Food and Philosophy: Eat, Think, and Be Merry*. Australia: Blackwell.
- 2) Artika, Mareta Dwi. (2017). *Novel Aruna dan Lidahnya Karya Laksmi Pamuntjak: Perspektif Gastrocriticism*. Bapala, Vol 4, No 1:1-11.
- 3) Beardsworth, A., & Keil, T. 1997. *Sociology on the Menu*. London: Routledge. Canizares, S.
- 4) Endraswara, S. (2018). *Metodologi penelitian gastronomi sastra*. Textilium.
- 5) Fajar, Y. (2017). Makanan, relasi sosial, dan identitas. *Basis 07—08*, 36—42.
- 6) Firmani, S. N., Turgarini, D., & Putra, M. K. (2018). Pelestarian Kudapan Kalua Kulit Jeruk Sebagai Warisan Gastronomi Sunda di Ciwidey Jawa Barat. *The Journal Gastronomy Tourism*, 5(2), 87–103.
<https://doi.org/10.17509/gastur.v5i2.22225>
- 7) Guzel, B., & Apaydin, M. (2016). Gastronomy Tourism: Motivations and Destinations. *Global Issues and Tends in Tourism*, 394-404.
- 8) Guzman, T. (2012). Gastronomy as a Tourism Resource: Profile of The Culinary Tourist. *Current Issues in Tourism* Volume15 (3): 1-17.
- 9) Ketaren, Betha. 2021. *Spektrum Politik Gastronomi Indonesia*. Jakarta: AGASI.
- 10) Kiptiyah, Binti Mariatul (2018). *Gastro Kritik: Kajian Sastra Berwawasan Kuliner sebagai Wahana Pengenalan dan Pelestarian Kuliner Nusantara*. (Online), (<http://repository.kemdikbud.go.id/10024/>), diakses pada 7 Juli 2021.
- 11) Montanari, M. (2006). *Food is culture*. Columbia University Press.
- 12) Tobin, R. W. (2002). What is gastrocriticism? *Dix-Septieme Siecle*, 217(4), 621—630.
- 13) Rahman, Fadly. 2016. *Jejak Rasa Nusantara, Sejarah Makanan Indonesia*. Jakarta: Kompas Gramedia.
- 14) UNWTO. (2017). *2nd UNWTO Report on Gastronomy Tourism; Sustainability and Gastronomy*. Madrid: UNWTO.