
KEBAB, CITA RASA DAN SEBUAH IDENTITAS

Oleh

Dian Swandayani, M.Hum

Jurusan Pendidikan Bahasa Prancis FBS UNY
dianswandayani_uny@yahoo.co.id

Pendahuluan

Kebab kini mulai dikenal di Indonesia. Makanan yang berasal dari Timur Tengah ini, mulai banyak diujakan di sejumlah kota di Indonesia, tidak terkecuali di Yogyakarta. Ada sejumlah gerai kaki lima yang menjajakan makanan irisan daging kambing ini. Memang pembelinya belum begitu menggembirakan. Berbeda dengan pembeli ayam goreng Amerika yang lebih banyak dikonsumsi di sejumlah restoran dalam mal-mal ataupun dalam rumah makan khusus seperti Mc Donald ataupun Kentucky Fried Chicken.

Sebagai kota pendidikan yang banyak didatangi para pendatang terutama mahasiswa dari seluruh pelosok Nusantara, bahkan mahasiswa dari luar negeri, Yogyakarta merupakan salah satu kota dengan berbagai potensi kuliner. Para mahasiswa yang hampir semuanya tinggal di kos, makan di luar rumah merupakan salah satu pilihan yang paling praktis. Tidak banyak mahasiswa yang memasak sendiri untuk keperluan makanannya sehari-hari. Mungkin beberapa di antaranya hanya memasak nasi dengan *rice cooker*, kemudian belanja lauk pauk dan sayurinya di warung. Sebagian besar, tampaknya para pendatang di Yogyakarta itu makan di warung-warung dekat kos mereka. Tidak aneh jika, kota ini juga mendapat julukan kota gudeg karena masakan tersebut banyak dijual di penjuru kota ini, diiringi sejumlah warung makan atau rumah makan lainnya.

Situasi inilah--banyaknya mahasiswa yang belajar di Yogyakarta--membuat dunia kuliner di sini juga tumbuh subur. Banyak warung yang menampilkan kekhasannya, selain gudeg, yang memang identik dengan kota ini. Di sana-sini menjamur restoran atau warung makan dengan sajian khusus. Ada restoran yang mengutamakan berbagai sajian dari cabe alias sambal, ada restoran domba afrika, ada yang khusus masakan bebek, sego pecel, tempe penyet, sate kuda, udang, ular kobra, hingga nasi kucing. Warung nasi kucing bukanlah warung yang menyediakan nasi untuk makanan kucing, tetapi menyajikan nasi yang dibungkus dengan ukuran kecil seperti ukuran untuk makan kucing. Biasanya juga disebut dengan nasi koboi. Penjajanya biasanya dari Klaten yang sedikit berbeda dengan kota lain, seperti Jakarta, di Yogyakarta tidak banyak ditemukan warung Tegal atau

warteg. Mungkin kalah bersaing dengan nasi kucing atau warung-warung lainnya yang cenderung agak manis masakannya. Meski demikian, Yogyakarta juga dipenuhi dengan berbagai warung makan atau restoran masakan Padang. Warung Padang hampir terdapat di mana-mana, bahkan hingga di Makah, Arab Saudi. Konon, keberadaan warung Padang sering dijadikan indikasi bergeliatnya dinamika industri/ekonomi di kota itu. Kota kecil yang tidak memiliki warung Padang, konon kota itu belum menggeliat.

Di Yogyakarta, praktis dunia kuliner merupakan bagian yang penting selain dunia pendidikan itu sendiri. Dunia masakan ini juga terkait dengan predikat Yogya sebagai tempat wisata setelah Bali. Dengan demikian, hampir dipastikan banyak pilihan rumah makan dan jenis masakannya. Tergantung dari selera dan tebal kantong pembeli. Di Yogyakarta pula terdapat sejumlah gerai kebab. Apa sih kebab itu? Berikut ini akan dibicarakan seputar permasalahan kebab yang tidak hanya berupa makanan tetapi di baliknya juga terdapat sejumlah pertarungan identitas.

Kebab sendiri di Yogyakarta muncul belum begitu lama. Sebagai suatu bentuk waralaba yang disajikan di pinggir jalan, tampaknya kebab muncul bersamaan dengan berbagai waralaba lainnya seperti ketela goreng atau sup buah. Penikmatnya pun belumlah terbentuk, belum seperti penikmat KFC atau malah seperti penikmat bakso dan mie ayam.

Asal Usul

Kebab seperti yang dikemukakan Wikipedia Indonesia memiliki sejumlah nama lain. Kebab juga dikenal dengan sebutan kebap, kabab, kebob, kabob, kibob, kebhav, ataupun kephav. Secara umum, kebab mengacu pada berbagai hidangan daging panggang/bakar yang ditusuk memakai tusukan atau batang besi. Hidangan ini banyak dijumpai dalam masakan Laut Tengah (Mediterrania). Selain itu, juga dikenal dalam masakan Kaukasus, Asia Tengah, Asia Selatan, dan beberapa negara Afrika. Daging yang umum dipakai untuk kebab adalah daging domba dan daging sapi, atau kadang-kadang daging kambing, daging ayam, ikan, atau bahkan bisa berupa kerang. Kalangan muslim ataupun yahudi tidak menggunakan daging babi untuk kebab. Kebab daging babi dikenal khususnya dalam masakan Armenia, Bulgaria, Siprus, Yunani, dan India (negara bagian Goa).

Secara etimologi kata kebab berasal dari bahasa Arab: *kabab* (كباب) yang awalnya berarti daging goreng, bukan daging panggang/bakar. Kata *kabab* kemungkinan berasal dari bahasa Aram: כבבא *kabbābā* yang mungkin berasal dari bahasa Akkadia: *kabābu* yang berarti "bakar, panggang". Pada abad ke-14, *kebab* menjadi sinonim dengan *tabahajah*, hidangan berupa potongan daging goreng dalam bahasa Persia. Dalam buku-buku berbahasa Turki, istilah *kebab* sering dipakai untuk bola-bola daging yang dibuat dari daging ayam atau daging domba cincang. Lebih lanjut dalam Wikipedia Indonesia dijelaskan bahwa istilah *kebab* baru berarti hidangan daging panggang (*shish kebab*) sejak zaman Kesultanan Utsmaniyah, namun masih ada istilah lain yang lebih kuno untuk

daging panggang, yakni *shiwa`* (ءاوش) asal bahasa Arab. Walaupun demikian, *kebab* masih dipakai dalam pengertian aslinya dalam berbagai hidangan seperti semur, misalnya *tas kebab* (kebab dalam mangkuk) dari Turki. Dalam masakan Mesir ada hidangan semur daging sapi dan bawang bombay yang disebut *kebab halla*.

Dalam sejarahnya, masakan kebab dilandasi oleh minimnya cadangan minyak yang dipergunakan untuk memasak daging dalam jumlah besar di wilayah Timur Dekat yang dilakukan oleh para pendatang urban yang menginginkan kemudahan dan keekonomisan dalam memasak daging sehabis belanja dari tukang daging. Lebih lanjut Wikipedia Inggris menyatakan bahwa kebab berasal Turki. Pada masa abad pertengahan masyarakat Turki telah menjumpai kebiasaan para tentara Turki yang menggunakan pedang mereka untuk mengiris daging panggang. Masakan berupa hidangan daging panggang ini telah menjadi kebiasaan makanan masyarakat Timur Dekat dan Mediteranian Timur, khususnya Yunani kuno. Bukti-bukti masakan kebab, khususnya *shish kebabs* telah dikenal dalam tradisi Yunani kuno (abad ke-8 SM) sebagaimana dikisahkan dalam sejumlah sastra klasik karya Homerus seperti pada *Iliad dan Odisea*, karya Aristophanes, Xenophon, dan Aristoteles. Ibnu Battutta dalam catatan perjalanannya menyatakan bahwa kebab telah dihidangkan dalam menu makanan di istana-istana raja India sejak periode kesultanan akhir, dan bahkan sudah terbiasa untuk dinikmati sebagai sarapan pagi.

Jenis-jenisnya

Sebagaimana sekilas dijelaskan di bagian awal, kebab selain memiliki berbagai sebutan yang berbeda-beda, bahan daging yang berbeda-beda, juga memiliki berbagai jenis atau berbagai macam. Sejumlah varian kebab itu antara lain: shish kebab, doner kebab, kathi kebab, kalmi kebab, chelow kebab, testi kebab, tika kebab, dan masih banyak lagi. Berikut ini bentuk-bentuk kebab dalam bentuk sajian visual dari masing-masing nama kebab tersebut. Kebab doner atau kebab iris putar termasuk salah satu jenis kebab yang akrab bagi masyarakat Indonesia.

Kalau dilihat dari bentuknya dan bahan-bahannya, shish kebab tampaknya tidak berbeda dengan sate kombinasi yang biasa dimasak dan dimakan orang di Indonesia. Dalam satu tusukan ada daging, tomat, paprika, dan bawang yang kemudian dibakar atau dipanggang, lalu disajikan dengan siraman kecap. Masakan tikka kebab seperti gambar di atas juga tampaknya bukan masakan yang asing di Indonesia. Ada sejumlah masakan sejenis mengingat besarnya pengaruh masakan India di Indonesia, terutama masakan asal Sumatera.

Slicing doner kebab termasuk salah satu jenis kebab yang diasosiasikan sebagai kebab di Indonesia. Daging domba itu diiris secara vertikal ke bawah mengikuti gerakan daging yang diputar

secara rotasi yang kemudian ditampung dalam wadah berupa gulungan tepung dan berbagai rempah bumbu. Kalau diskemakan urutan adalah sebagai berikut.

Bagaimana rasanya? Tergantung pada selera. Mirip seperti kalau seseorang dari luar Yogya pertama kali ke Yogya dan makan gudeg. Sepertinya, tidak seorang pun para pendatang itu yang langsung berkomentar kalau gudeg itu enak rasanya. Meskipun pelan-pelan, lidahnya beradaptasi, terbiasa dengan masakan sedikit manis. Konon masakan yang paling enak adalah masakan ibu, masakan dari tempat kita tumbuh. Selera atau cita rasa itu terbentuk mula-mula dari masakan rumah yang dimasak oleh ibu kita masing-masing.

Sebuah Identitas

Penulis pernah makan kebab di Makah, Madinah (Arab Saudi), dan Vichy (Prancis). Banyak orang-orang Indonesia yang pernah ke tanah suci (apakah untuk haji atau umroh) seringkali memesan kebab. Selain dagingnya yang banyak, bumbunya pun lebih dekat dengan masakan Indonesia. Bagi orang Indonesia yang jarang makan daging, apalagi kalau pun makan porsi dagingnya sangat sedikit dibandingkan jumlah komposisi nasi yang menjadi menu utamanya, satu porsi kebab seperti itu merupakan sebuah kemewahan tersendiri. Makan kebab dengan komposisi seperti itu terasa makan lauk sebagai menu utama (pengganti nasi).

Dalam hal ini kebab telah menjadi makanan cepat saji seperti halnya sejumlah makanan ayam goreng dari negeri Paman Sam. Sering kali model rumah makan di Indonesia harus memesan lama untuk makan sebuah porsi masakan tertentu. Sate yang dipesan seringkali dimulai dengan membakarnya terlebih dulu sehingga perlu waktu untuk menantinya. Durasi menanti makanan siap saji seringkali tidak sebanding dengan durasi waktu untuk menyantapnya, perbandingannya bisa 15 menit banding 5 menit. Seringkali orang-orang Indonesia berseloroh, sehabis menu yang dipesan ditambah dengan komentar, "Mas, tidak usah pakai lama ya!" Komentar itu merupakan plesetan dari sejenis pesanan menu yang ditambah dengan permintaan semacam, "tidak pakai gula, tidak pakai es, tidak pakai sambal, tidak pakai lemak, dan seterusnya".

Ketika memesan kebab di Vichy, Prancis ada suatu pengalaman yang unik dan menarik. Penjaga gerai kebab itu tampak tidak seperti orang Prancis pada umumnya. Dia kelihatan lebih gelap daripada umumnya orang Prancis. Lelaki itu warga keturunan Maroko. Hal itu kami ketahui manakala berbincang-bincang sambil menunggu makanan siap saji. Sang penjaga gerai pun tampaknya penasaran dengan warna kulit kami dan potongan atau perawakan kami yang tampak tidak seperti umumnya orang Prancis. Dia akhirnya mengerti kalau kami berasal dari Indonesia dalam rangka studi *short course*. Kami muslim, sama dengan dia.

Sebelum kami membayar, sang penjual diberi tahu oleh teman saya kalau saya pernah pergi ke Makkah, Saudi Arabia. Tampaknya dia sedikit terkejut dengan informasi itu. Tampaknya dia juga memendam keinginannya untuk berziarah ke Makkah. Dari percakapan kecil itu, tiba-tiba dia memberi diskon untuk kebab yang kami pesan. Ada sebuah solidaritas terjalin di sebuah gerai di sebuah kota kecil di Prancis. Dalam kesehariannya, dia pasti jarang bertemu dengan orang yang seiman dengannya. Dia warga keturunan Maroko yang merasa jauh dari negeri asalnya. Demikian pula kami, orang Indonesia muslim yang berada di Vichy. Dalam sejumlah perbedaan, tiba-tiba kami diikat oleh perasaan yang sama, sesama muslim perantau. Dalam situasi itu, kami "dipertemukan" oleh kebab. Di sini kebab tidak hanya sekedar masakan atau makanan tetapi ada sebuah identitas yang diusungnya.

Seperti yang telah diungkapkan di atas, kebab memiliki berbagai jenis, bahan, dan cara menyajikannya. Bahkan ada kebab daging babi yang haram dimakan orang muslim. Meski demikian, dalam sejumlah konteks yang lebih kecil, kebab mewakili sebuah identitas seperti yang kami temui dan alami di sebuah gerai kebab di Vichy. Kebab adalah masakan atau makanan khas orang muslim. Khususnya di Eropa ketika orang-orang tidak banyak mengonsumsi daging domba atau kambing (dibandingkan dengan daging sapi atau babi), kebab dengan bahan utama daging domba merupakan suatu penanda bagi orang muslim yang menginginkan makanan halal. Sebagai sebuah simbol yang dibangun sebagai masakan orang islam yang halal, kebab menjadi pilihan yang tidak netral lagi. Di sana terdapat sebuah pesan yang disimbolkan. Jika ingin makanan yang halal bagi orang islam di negeri Eropa yang juga menjual makanan tidak halal, pilihlah kebab. Selain halal, juga cepat disajikan dan enak rasanya.

Ada yang terasa janggal bila kita mencermati permasalahan kuliner. Masakan Eropa, mulai dari *spageti*, *lasagna*, *pizza*, *capucino*, dan sejenisnya di Indonesia ditanggapi sebagai sebuah cita rasa yang sekali sebagai sebuah simbol status. Makanan itu termasuk makanan berkelas, sehingga dengan mengkonsumsinya kita telah menjadi lebih tinggi statusnya. Setidaknya, dengan turut mengonsumsi masakan tersebut, seseorang sepertinya telah menjadi Eropa. Kalau dibaca dengan kaca mata poskolonial, hal ini merupakan sebuah mimikri yang ingin meniru identitas sang penjajah yang berkuasa kala itu. Hingga kini perasaan ingin menyamai sang tuan itu masih terus berlangsung, termasuk dalam mengonsumsi makanan mereka.

Tradisi minum *wine* atau anggur adalah sebuah tradisi minum yang tidak sekedar kegemaran. Akan tetapi, di baliknya ada sebuah operasi ideologis yang ingin menempatkan sebuah kelompok (baca Eropa) setingkat di atas kelompok lain yang kebetulan secara historis menjadi bangsa terjajah (baca Asia), termasuk di Indonesia. Padahal ada sejumlah minuman Indonesia yang

menyegarkan dan menghangatkan semacam wedang jahe dengan segala variannya, dan aneka jamu yang menyetatkan.

Eropa mengunjungi Asia (juga Afrika dan Amerika) pada awalnya ingin mencari rempah-rempah, lalu menjadi penjajah. Secara historis, mereka tidak memiliki rempah-rempah seperti yang tumbuh subur di Indonesia. Jadi, secara logika masakan mereka pasti rasanya hampa jika lidah seseorang terbiasa dengan masakan yang kaya rempah. Lalu bagaimana masakan hampa itu bisa digandrungi dan ditempatkan sebagai makanan sang tuan yang berkelas? Penjajahan dan mentalitas poskoloniallah yang turut membentuk sikap tersebut.

Dalam konteks pengalaman saya, memesan kebab di Vichy, Prancis tidak hanya sebuah aktivitas yang netral. Di sana telah terjadi sebuah pilihan terhadap sesuatu yang lebih dekat dengan identitas kami: seorang Indonesia muslim di tanah perantauan. Kami mencari sesuatu yang dekat dengan selera kami. Pilihan pada kebab tanpa kami sadari bisa berupa pencarian identitas tersebut.

Kebab vs Mc Donaldisasi

Di Indonesia, kebab menjadi sebuah simbol yang lebih dekat dengan dunia Timur Tengah (tidak lagi sekedar Turki), mirip dengan buah kurma yang selalu muncul pada bulan Ramadhan. Kebab menjadi simbol makanan orang Islam, yang berseberangan dengan ayam goreng buatan Kapten Sanders ataupun Mc Donald sebagai simbol Barat. Meskipun kalau ditelaah lebih jauh, Eropa sendiri seringkali menunjukkan ketidaksenangannya terhadap produk-produk Mc Donald atau minuman coca cola yang mewakili kapitalisasi Amerika. Eropa pun tengah berhadapan dengan gurita kapitalisasi perusahaan-perusahaan makanan Amerika tersebut meskipun pada tahun 2009 ini belum diketahui bagaimana nasib perusahaan itu setelah Amerika diguncang resesi ekonomi.

Sebetulnya apa yang membuat ayam goreng Mc Donald atau KFC lebih enak dibandingkan dengan ayam goreng Ny. Suharti atau Mbok Berek? Tidak ada. Ayam goreng lokal lebih enak dibandingkan dengan ayam goreng waralaba asal Amerika itu. Tetapi mengapa mereka laku atau laris? Jawabannya sederhana: karena mereka ada di mana-mana. Ketika orang menginginkan menu ayam goreng, mereka ingin mencarinya yang terdekat. Awalnya Coca Cola juga begitu. Tidak ada yang membedakan Coca Cola dengan sejumlah produk teh botol lokal. Hanya coca cola menyediakannya mulai dari puncak gunung seperti Kaliurang hingga ujung pantai seperti Parangtritis. Produk minuman botolan itu ada di mana-mana sehingga mudah terjangkau. Inilah tentakel gurita perusahaan multinasional. Di India ada usaha resistensi terhadap coca cola dengan mempopulerkan air kelapa sebagai pilihan minuman warganya. Usaha semacam ini tampaknya sepele. Akan tetapi, jika usaha semacam itu bisa ditanamkan kepada warga India, dampaknya luar

bisa karena India memiliki jumlah penduduk yang luar biasa besar setelah Cina. Jumlah penduduk yang besar, termasuk Indonesia, yang menjadikan tiga negara Asia ini mengalami tingkat pertumbuhan ekonomi positif sementara negara-negara lain terimbas krisis mengalami pertumbuhan negatif. Jumlah konsumsi dalam sebuah negeri telah mendongkrak pertumbuhan ekonomi. Jumlah penduduk kini menjadi suatu aspek penting yang bisa diperhitungkan.

Hal ini bisa dimulai dari adanya afinitas atau sentimen sebangsa, seagama, separtai politik, dan seterusnya untuk menumbuhkan tingkat konsumsi. Termasuk guna meningkatkan konsumsi terhadap kebab. Jika pengusaha kebab bisa memindahkan para penikmat ayam goreng Amerika kepada daging domba iris bernama kebab, bukan hal yang mustahil jika di masa mendatang gerai-gerai kebab akan lebih banyak daripada konter-konter Mc Donald atau KFC. Jumlah gerai kebab di Jalan Gejayan Yogya tidak hanya bisa dihitung jari seperti sekarang ini yang hanya ada beberapa saja seperti dekat Supermarket Vikita dan dekat Indojoya Motor.

Penutup

Indonesia sangat kaya dengan dunia kulinernya. Hal ini ditopang oleh sikap orang Indonesia yang mudah menerima pengaruh asing dan posisi geopolitis Indonesia yang sangat strategis dalam persilangan budaya dunia sehingga memperkaya salah satu aspeknya dalam bidang kuliner. Di Yogyakarta sendiri dapat ditemui sejumlah warung, rumah makan, dan restoran yang menyajikan makanan khas tradisional Indonesia, makanan barat, makanan Cina, makanan India, makanan Timur Tengah, termasuk salah satunya kebab. Apakah kebab akan menjadi komoditi yang banyak dikonsumsi di masa depan? Tidak ada yang tahu.

Bukankah pada tahun 1980-an akhir kita dibuat heran ketika Indonesia yang kaya air bersih ditawarkan air mineral yang dikenal dengan sebutan aqua? Dulu orang menyangka air semacam itu hanya laku di negara semacam Saudi Arabia yang mengalami kelangkaan air bersih. Mana mungkin Indonesia yang tinggal gali semeter muncul mata air bakal mengkonsumsi aqua. Akan tetapi, kenyataannya tidak hanya kantor-kantor yang menyediakan aqua untuk air minum, rumah-rumah tangga Indonesia kini juga dilengkapi dengan dispenser aqua. Dispenser aqua kini telah menjadi gaya hidup, gaya hidup bersih dan higienis. Setidaknya pura-pura atau sedang mengharapkan gaya hidup bersih dan higienis.

Pernahkah Anda mendengar bahwa status sosial seseorang di Indonesia ditentukan dari tingkat konsumsinya? Tingkat status seseorang ditentukan oleh bagaimana mereka makan. Lelucon itu sebagai berikut. Seorang lelaki miskin akan bertanya kepada istrinya, "Mama, hari ini kita makan apa?" karena memang benar-benar tidak ada yang dimakan untuk hari itu. Lelaki kaya akan bertanya kepada istrinya, "Mama, hari ini kita makan di mana? Di Singapura atau New York?" Orang kaya

tidak hanya memilih jenis menunya, tempat restorannya, tetapi juga di kota mana saja karena mereka bisa menempunya dengan pesawat pribadi dan membayarnya dengan kartu kredit tak terbatas. Sementara lelaki berkuasa akan menanyai istrinya dengan pertanyaan, "Mama, hari ini kita makan siapa?"