

Hubungan antara Kue Bolang-baling, Galundeng, Odading dan Oliebollen

ORANG Yogya dan Solo, hampir dipastikan mengenal kue bolang baling. Kue ini biasanya selalu dijual saat ada keramaian seperti pasar malam, SekatEn dan sebagainya. Waktu saya kecil dahulu, rasanya tidak afdol jika sehabis mengunjungi SekatEn di Alun utara, Yogya, tidak membeli kue ini untuk dibawa pulang. Sesampai di rumah kue goreng yang terbuat dari gandum bertabur sedikit gula pasir ini, masih hangat dan sangat enak dinikmati dalam kesesukan malam.

Nah, saat pertama kali mengunjungi pasar malam di Leiden, Belanda tahun 1983, saya heran melihat ada penjual makanan yang hampir sama dengan kue bolang baling. Kue ini disebut oliebol. Setelah lama tinggal di Belanda saya mengerti bahwa, tidak hanya saat pesta rakyat di kota Leiden saja, penjual oliebol hadir, melainkan di setiap acara keramaian di kota lain. Penjual oliebol dengan gubuknya yang khas, berpindah pindah dari satu tempat ke tempat lainnya mengikuti jadwal pasar malam di berbagai tempat.

Selain dijual saat ada pasar malam, oliebol juga merupakan makanan khas musim winter, khususnya saat pergantian tahun. Ketika udara mulai dingin, sekitar akhir bulan Oktober, gubug gubug penjual oliebol yang berwarna warni mulai tampak di berbagai tempat strategis di berbagai kota. Setelah tahun baru lewat, penjual oliebol akan menghilang lagi.

Sejarah oliebol

Oliebollen sudah di kenal oleh orang Belanda sejak lama, meskipun dengan bentuk dan nama yang berbeda. Bangsa Bataven dan Fries disebut sudah mengenal sebangsa oliebol, sejak awal era Masehi.

Konon, jaman dahulu kala setiap akhir bulan Desember mereka akan mempersembahkan makanan kepada para dewa, khususnya dewi Perchta.

Makanan persembahan tersebut dibungkus dengan tepung, kemudian digoreng dan dilumuri tepung putih

Awalnya, oliebol dikenal dengan nama oliekoeken. Resep oliekoeken terdapat dalam buku masak "De verstandige kock, of sorghvuldige huys-houdster" (1667) dan bentuknya masih gepeng karena di goreng hanya dengan sedikit minyak lemak. Seiring dengan peningkatan ekonomisasi masyarakat Belanda, memungkinkan mereka mengkonsumsi minyak berkualitas lebih baik dan lebih banyak. Penggunaan minyak yang lebih banyak dalam menggoreng oliekoeken memungkinkan kue ini bisa mengembang dan berubah bentuknya dari gepeng menjadi bulat.

Sekitar abad 18, nama Oliekoeken berangsur-angsur berubah sesuai perubahan bentuknya menjadi oliebol yang artinya kue goreng bulat. Kata oliebol sendiri untuk pertama kali baru muncul dalam buku kamus Belanda Van Mook tahun 1846. Bahwa "oliebol" merupakan makanan khas musim dingin, khususnya menjelang pergantian tahun.

Ini tercatat dalam jurnal Polygon yang terbit tahun 50-an sebagai berikut: "Het weer is koud en guur als de dagen korter en de nachten lengen, maar de feesten van december brengen licht en warmte, met oud jaar: oliebol." Artinya: "Cuaca dingin dan suram karena hari semakin pendek dan malam semakin panjang, tetapi pesta pesta di bulan Desember membawa cahaya dan kehangatan, dengan oliebol (sebagai makanan untuk menghabiskan) tahun lama"

Oliebollen dijual dalam dua variasi: tanpa isi hanya ditaburi bubuk gula putih atau dengan campuran kismis. Oliebollen dijual bersama makanan lainnya, seperti appelbeignet (appel goreng), donuts, wafels, churros dan poffertjes. Meskipun gubuk gubuk pen-



KR- Silvy Werdani Puntowati

Stand Oliebollen yang diminati warga.

jual oliebol hanya bisa ditemui pada musim dingin atau saat pasar malam, oliebol bisa dibuat sepanjang tahun. Di berbagai supermarket bisa dibeli paket bahan bahan untuk membuat sendiri oliebol kapan saja diinginkan.

Bolang-baling

Kue bolang-baling mempunyai rasa yang nyaris sama dengan oliebol. Hal ini tidak mengherankan karena keduanya dibuat dari bahan dasar yang sama yaitu terigu, gula pasir, ragi, telur dan susu. Bolang-baling biasanya berbentuk bulat namun ada juga yang di potong sehingga setelah digoreng mengembang menyerupai bantal. Oleh karena itu ada yang menyebut kue bolang-baling sebagai kue bantal.

Jika oliebol dijual dengan atau tanpa campuran kismis, kue bolang baling terkadang diberi variasi dengan menaburkan wijen atau mencam-

purkan potongan pisang ke dalam adonan. Sebagaimana penjual oliebol, penjual bolang-baling biasanya juga menjual makanan yang digoreng lainnya, seperti ondÉ-ondÉ, tahu goreng dan cakwÉ.

Oliebollen, Bolang-baling dan Odading

Belum lama ini berita tentang kue odading sempat viral. Dikabarkan bahwa nama kue ini berasal dari kalimat bahasa Belanda "Ooo dat ding" yang artinya: "Ooo yang itu". Dalam tulisan ini saya tidak berniat membahas pendapat tersebut, melainkan berusaha melihat hubungannya dengan kue oliebol. Adanya kesamaan bentuk, bahan bahan yang dipakai, cara membuatnya serta hadirnya

penjual bolang baling pada acara pasar malam dan SekatEn membuat saya memperkirakan bahwa kue odading seperti kue bolang-baling berasal

atau setidaknya mendapat inspirasi dari kue oliebol.

Hal ini sejalan dengan pernyataan dari KPH Notonegoro yang menyatakan bahwa, unsur pasar malam dari Sekaten merupakan acara yang ditambahkan oleh pihak pemerintah Belanda. Sangat dimungkin bahwa dengan menambahkan pasar malam untuk meramalkan perayaan SekatEn, pemerintah Belanda juga membuka kesempatan pada penjual oliebol untuk memperkenalkan kue khas Belanda ini, pada penduduk Indonesia saat itu.

Apakah bolang-baling, galundeng dan odading kue khas Indonesia?

Menurut perkiraan saya, susahnya pengucapan kata oliebol bagi lidah orang Jawa membuat oliebol diucapkan sebagai bolang-baling. Di daerah Purworejo dan sekitarnya oliebol disebut galundeng. Sedangkan orang Sunda menyebutnya odading. Dengan hilangnya pemakaian bahasa

Belanda di Indonesia, hilang pula nama oliebol dari ingatan orang Indonesia.

Asumsi bahwa bolang-baling, galundeng dan odading berasal dari kue oliebol, Belanda mungkin menimbulkan pertanyaan apakah ketiga kue tersebut bisa disebut sebagai kue khas Indonesia?

Seiring dengan waktu, selain namanya yang sudah berubah sesuai lidah lokal, para penjual lokal yang kreatif juga telah menambahkan bahan bahan yang banyak tersedia di lingkungan sekitarnya dan yang digemari oleh pembeli ke dalam adonan kue mereka.

Perubahan nama dan penambahan bahan lokal sesuai keadaan lingkungannya (kadang kala ada penyesuaian dalam cara pembuatan) tersebut membuat kue bolang-baling, galundeng dan odading, menurut hemat saya patut untuk disebut sebagai kue khas Indonesia.

(Silvy Werdani Puntowati)-f

#Dirumahsaja

Selama pandemi Covid19 dan di rumah saja, tentu lebih asyik jika diisi dengan mencoba aneka resep baru. Berikut resep masakan yang sudah dicoba oleh Tim PPI (Perkumpulan Pengusaha Jasaboga Indonesia) DIY.

Mangut Ikan Lele Asap



Bahan:
1. Ikan Lele Asap 1 kg
2. Santan cair kental 1000 ml
3. Gula merah 50 gram
4. Minyak goreng secukupnya untuk menumis

Bumbu Halus:
1. Bawang Merah 100 gram
2. Bawang putih 50 gram
3. Cabe merah 50 gram
4. Kemiri 20 Gram
5. Ketumbar bubuk 5 gram
6. Merica bubuk 5 gram
7. Kunyit bubuk 5 gram
8. Garam 5 gram
9. Kaldu bubuk 10 gram

Bumbu Iris:
1. Cabai hijau 100 gram
2. Tomat 100 gram
3. Kencur 25 gram

Bumbu geprek:
1. Lengkuas 1 ruas ibu jari
2. Jahe 1 ruas ibu jari
3. Sere 3 batang
Bumbu Urai:
1. Daun Salam 3 lembar
2. Daun jeruk 5 lembar
3. Daun kemangi secukupnya

Proses pembuatan:
1. Tumis bumbu halus sampai harum
2. Masukkan bumbu geprek, aduk hingga merata
3. Masukkan bumbu iris, aduk merata
4. Tambahkan Santan, aduk terus jgn sampai santan pecah
5. Masukkan gula merah, aduk
6. Jika santan sudah mendidih,
7. Masukkan Ikan lele Asap, aduk terus perlahan sampai kuah berkurang
8. Evaluasi rasa
9. Masukkan daun kemangi
10. Angkat dan hidangkan

Urap Bumbu Sangrai

Bahan:
1. Kol 250 gram
2. Wortel 250 gram
3. Kacang panjang 250 gram
4. Thokolan 250 gram
5. Kelapa muda parut 500 gram
6. Air untuk merebus sayuran dengan di tambahkan sejumput Garam
7. Sayuran bebas sesuai selera

Bumbu Halus:
1. Bawang putih 25 gram
2. Cabai merah 25 gram (jika suka pedas bisa di tambahkan cabe rawit)
3. Kencur 5 gram
4. Garam kurleb 5 gram
5. Daun jeruk 3 lembar
6. Gula merah 75 gram

Proses Bumbu Kelapa Sangrai:
1. Bumbu halus dan kelapa parut muda di campur
2. Di sangrai hingga mengering
3. Evaluasi rasa



4. Angkat, sisihkan
Proses merebus sayuran:
1. Potong sayuran sesuai selera, sisihkan
2. Siapkan rebusan air, masak hingga mendidih
3. Tambahkan sejumput Garam
4. Rebus sayuran, satu persatu di
mulai dengan kol, thokolan, wortel dan terakhir kacang panjang, yg bertujuan agar sayuran tetap cantik warnanya
5. Angkat sayuran, susun dalam piring
6. Taburkan bumbu kelapa sangrai
7. Hidangkan

Sambel Goreng Krecek

Bahan:
1. Krecek goreng 250 gram
2. Kelapa cair kental 1000 ml
3. Gula merah 50 gram
4. Minyak untuk menumis

Bumbu halus:
1. Bawang merah 75 gram
2. Bawang putih 50 gram
3. Kemiri 20 gram
4. Cabai merah 100 gram
5. Garam 5 gram
6. Kaldu bubuk 10 gram

Bumbu urai
1. Daun salam 2 lembar
2. Daun jeruk purut 3 lembar
3. Ebi 25 gram
4. Pete sesuai selera

Bumbu geprek:
1. Lengkuas 1 ruas ibu jari
2. Sere 2 batang

Proses pembuatan:
1. Tumis bumbu halus sampai harum
2. Masukkan bumbu urai aduk merata
3. Masukkan bumbu geprek, aduk rata dan harum
4. Masukkan santan aduk jgn sampai santan pecah
5. Masukkan gula merah aduk me-

6. Matikan kompor
7. Masukkan krecek goreng aduk
8. Biarkan sampai krecek berubah menjadi lunak sekitar 30 menit
9. Nyalakan kompor, aduk2 sampai krecek meresap
10. Evaluasi rasa
11. Angkat dan siap di hidangkan

