KULINARIA LEISURE
HOTEL | RESTO | CAFÉ | KULINERIA
OLEH-OLEH | TOUR & TRAVEL
INFORMASI PEMASANGAN IKLAN
081-2296-5678

Membedah Rahasia Masakan 'Tempo Doeloe' Para Raja

KULINER ternyata di zaman Belanda bisa menjadi alat diplomasi di Kraton Yogya. Salah satunya, adalah Bir Jawa. Minuman segar, anget di tenggorokan. Kisahnya, Ketika ada jamuan tamu dari Belanda di Kraton Yogya, ada tamu Belanda yang tertarik . Ketika akan pulang ia bertanya kepada seorang pelayan mengenai minuman segar itu, dijawab bir Jawa. Perwira Belanda tadi kaget, ternyata Kraton Yogya sangat kaya karena mampu menyuguhkan bir untuk tamu-tamunya.

"Ini yang kemudian disebut sebagai gastrodiplomasi." Kata pakar makanan tradisional UGM, Prof Dr Murdijati Gardjito. Ia mengemukakan hal tesebut, sambil memberi penjelasan makanan kesukaan para Sultan Yogyakarta Ketika menghadiri HUT Hotel Royal Ambarrukmo belum lama ini, dalam paket yang dikemas Kembul Bujana ala Kraton Yogya.

Padahal yang terkandung dalam Bir Jawa, sebenarnya ekstrak 10 macam rempah yang diberi air jeruk nipis. Bukan bir sebenarnya yang masa itu harganya mahal. Minuman kesukaan Sultan HB VII tersebut, rasanya hangat, sangat bagus untuk kesehatan tubuh.

Makanan lain yang favorit di kraton, antara lain adalah Selat Ketimun. Kita tahu ketimun buah yang banyak dikonsumsi masyarakat, karena rasanya tawar dan segar. Selat ketimun, sebenarnya adalah kuliner asal Eropa yang kemudian mengalami akulturasi ketika masuk dalam seni dapur Jawa. Dalam dapur Eropa, yang digunakan adalah mayones, namun di Jawa mayones diubah dengan bahan kuning telur rebus. Makanan ini kesukaan Sultan HB IX, yang rasanya tak kalah sedapnya dibanding yang asli Eropa.

Ada lagi makanan unik, kesukaan Sultan HB VII dan VIII, yakni Sapitan Lidah. Masakan ini sebenarnya produk kuliner Eropa. Nama pada periode kolonisasi kuliner, maka menjadi rasa Jawa. Lidah sapi sebagai bahan utama dicuci dengan air kapur diberi bumbu bawang putih dan garam. Setelah itu direbus dan dikupas kulit luarnya. Lidah diiris tipis-tipis, diolesi bumbu areh selanjutnya dibakar dan dicapit dengan bambu. Dalam resep aslinya, areh itu adalah susu, mentega dan keju kemudian dipanggang di oven .

Bangsa Eropa yang datang ke Indonesia, membawa suasana berbeda dalam silang budaya kuliner. Para raden ayu di daerah pesisiran atau di sejumlah pusat kebudayaan sangat sigap menangkap, mengadopsi aneka hidangan sebagai penanda status sosial baru. Bahkan Mangkunegaran menerbitkan buku masakan beraksara Jawa, yang kemudian dialih aksarakan oleh RA.Ay.Ng Sri Kayati, yang diterbitkan di Yogya tahun 1926. Para Raden Ayu pesisiran ikut menuliskan buku pelajaran memasak berjudul 'Lajang Panoentoen Bab Olah Olahan Kanggo Para Wanita'. Buku ini diharapkan menjadi sarana agar para wanita Jawa menjadi regenerasi elite berikutnya. RA Soewarsi juga menuliskan buku berjudul 'Boekoe Olah Olah : Olah Olahan Dhaharan Tjara Walandi' pada taun 1938. Atau masakan ala Belanda.

Beberapa makanan olahan yang terpengaruh nama Eropa, diantaranya adalah 'Zwaart Zuur'. Dari Namanya saja sudah terlihat dari Eropa, yang kemudian menjadi kegemaran Sultan HB IX. Zwaart berarti hitam, Zuur artinya asam. Hitam warnanya, gelap dan rasanya asam. Bahannya adalah daging bebek yang dimasak dahulu dengan direbus kemudian digoreng. Selanjutnya diberi bumbu seperti bawang merah, merica, cengkih, kapulaga, kayu manis, kecap manis. Ditambah parutan buah kedongdong atau nanas, mangga muda sehingga ada sensasi rasa segar. Konon Sultan HB IX sering memsak hidangan ini, karena salah satu hobi beliau adalah memasak. Lalu ada lagi yang disebut 'Lombok Kethok' juga kreasi Sultan HB IX, bahannya ayam goreng. Sedang 'Lombok Kethok Sandung Lamur menjadi makanan favorit Sultan HB VII.

Nasi ala Kraton adalah 'Dhahar Pandang Wangi", atau 'Dhahar Ijem'. Artinya nasi warnanya hijau dan wangi. Ternyata menurut Prof Dr Murdijati Gardjito, Sultan HB VII, VIII dan ke IX sangat menyukai . Sebenarnya nasi Pandan Wangi ini dibuat seperti menanak nasi biasa. Saat dimasak setengah matang, diberi perasan daun pandan atau suji, selanjutnya pewarna hijau dari daun suji dan potongan pandan agar aroma wanginya muncul. Ketika disajikan dalam keadaan hangat, tekstur nasinya terasa pulen, lembut harum dan berwarna hijau menarik.

Menyibak rahasia masakan Kraton Yogya, memang menarik, kreatif rasa dan lezat. Seperti Roti Ijok, ini kreasi koki para raden ayu yang membuat roti campuran beras dan terigu. Kelezatannya adalah pada harmoni rasa gurih semur ayam sebagai isinya. Disebut Roti Ijok, karena semur dimasukkan pada saat adonan kue setengah matang diisikan bagian tengah kue yang dipanggang, dalam bahasa jawab ngejog batau dijog, disebut Roti Ijok. Dalam kesempatan acara tersebut, disuguhkan kuliner yang selama ini hanya ada dalam resep para elit Jawa masa itu seperti Dendeng Age, Ledre versi Belanda yang dimodifikasi Jawa. Di Eropa banyak disebut Panekuk, Setup Pakis Taji, Puding Rondo Topo dan diakhiri dengan Teh Wangi. **(Ioc)** -d

KR-Octo Lampito
Selat Ketimun

KR-Octo Lampito
Sapitan Lidah

KR-octo Lampito
Lombok Kethok

KR-Octo Lampito
Zwaatzuur

#Dirumahsaja

Selama pandemi Covid-19 dan di rumah saja, tentu lebih asyik jika diisi dengan mencoba aneka resep baru. Berikut resep masakan yang sudah dicoba oleh Tim PPJI (Perkumpulan Pengusaha Jasaboga Indonesia) DIY.

Roti Selai Kelapa

Bahan I :
1. Tepung Terigu protein tinggi 1 kg
2. Ragi Instan 20 gram
3. Gula 225 gram

Bahan II
1. Kuning Telor 6 butir
2. Air + kuning telor (no 1) = 550 - 575 gram

Bahan III
1. Margarine/ butter 200 gram
2. Garam 5 gram

Bahan isi
1. Selai kelapa (siap pkai)

Bahan IV
1. Butter olesan
2. Susu cair olesan

Proses pembuatan:
1. Bahan I di campur rata, bisa di proses dengan tangan atau mixer spiral
2. Masukan Bahan II, sedikit demi sedikit hingga tercampur rata, aduk terus hingga mendekati kalis
3. Masukan Bahan III
4. Lanjut mengaduk atau di mixer hingga kalis
5. Jika sudah kalis angkat
6. Biarkan 15 menit
7. Bagi adonan @ 50 gram
8. Rounding sampai adonan habis
9. Adonan yang sudah dirounding diproving 60 menit dengan ditutup plastik atau kain yang bersih
10. Jika sudah mengembang, tekan bagian tengahnya, isi dengan selai kelapa
11. Bagian pinggir roti ,di oles susu cair
12. Oven 190 - 200 derajat selamat 12 menit atau sesuaikan dengan kondisi oven masing-masing
13. Keluar dari oven, oles butter
14. Siap dinikmati

Bluder

Bahan I
1. Terigu Protein tinggi 1 kg
2. Ragi instan 25 gram
3. Susu bubuk 50 gram
4. Gula 250 gram

Bahan II
1. 20 kuning telor
2. Air es + kuning telor (1)= 550 - 600 gram

Bahan III
1. Margarine/ Butter 300 gram
2. Garam 5 gram

Bahan IV
Isi
1. Keju
2. Coklat
3. Nanas dll sesuai selera

V. Alat cetak roti bluder 40 oles dengan margarine

Proses pembuatan:
1. Campur rata Bahan I dengan mixer spiral
2. Masukkan Bahan II beberapa tahap hingga habis dan tercampur rata hingga mendekati kalis
3. Masukkan Margarine dan garam
4. Mixer hingga adonan kalis
5. Angkat
6. Proving 20 menit
7. Tekan hingga adonan mengempes
8. Bagi adonan @ 60 gram
9. Rounding hingga adonan habis
10. Pipihkan dan isi dengan isian sesuai selera
11. Rounding
12. Masukkan cetakan hingga semua adonan habis
13. Proving 60 menit, hingga mengembang
14. Oles dengan susu cair
15. Oven kurleb 10- 14 menit (sesuaikan dengan oven masing-masing)
16. Setelah matang oles dengan Margarine Setelah keluar dari oven
17. Hidangkan