

'Karangan' dan 'Abangan', Kuliner Jadul Asli Bantul



Mbak Karti berjualan di Pasar Cepit berdampingan dengan pedagang sandal.



Pemaron ketela, rangkaian awal produk 'abangan'.

KEARIFAN manusia dapat ditemukan dalam pelbagai wujud. Bukan hanya upacara apalagi kata-kata bijak. Kekayaan nilai sebagai wujud kearifan bisa pula diketemukan dari aneka macam kuliner, yang ironisnya, sudah semakin langka bahkan mungkin tidak dikenal. 'Karangan' misalnya, salah satu kuliner 'jadul' dan langka, asli Bantul yang tidak sekadar berkisah tentang rasa, namun ada kearifan memanfaatkan kekayaan lokal. Sedang dalam 'abangan' muncul kreativitas dalam kearifan memanfaatkan limbah.

Warisan leluhur yang bernilai tinggi. Bahkan di balik itu, terdapat nilai terkait peradaban manusia. Seperti diungkap Kepala Kundha Kabudayaan DIY Dian Lakshmi Pratiwi SS MA, Warisan Budaya Tak Benda (WBTB) berkait konsep dan pelestarian dan pewarisan kebudayaan. (2022, iv). "Sisi lain pelestarian dapat dicapai melalui pemanfaatan. Yakni pendayagunaan WBTB untuk kepentingan pendidikan, agama, sosial, ekonomi, ilmu pengetahuan, teknologi, kebudayaan dan pariwisata," ungkap Dian.

Cukup Familier
Bantul menyimpan banyak pesona kuliner: ingkung, gudheg manggar, sate klathak, mangut lele, sambel welut dan lainnya. Nama-nama makanan yang sudah sangat dikenal dan cukup familier. Bahkan tempat makan tersebut biasa menjadi 'jujukan' wisatawan. Tidak mengherankan, bila liburan panjang seperti Hari Raya Idul

Fitri lalu, resto ataupun warung kuliner tersebut, diserbu pembeli.

Namun Bantul juga memiliki kuliner jadul 'karangan' dan 'abangan' yang perlu mendapat dukungan agar menjadi lebih dikenal. Bukan hanya kuliner jadul namun juga langka. Ketika disebut nama kuliner 'karangan', belum pasti warga Bantul mengenal jenis kudapan asli Dusun Sono, Parangtritis, Bantul. Bukan hanya anak-anak sekarang yang dikenal sebagai Generasi Alpha. Namun tidak sedikit orang tua yang belum pernah mendengar nama kudapan sensasional ini.

Kudapan ini benar-benar langka, seakan tergerus jajanan kemasan modern. Untuk mencari, hanya dijual di dua pasar di Bantul. Dusun Sono, Parangtritis yang dulu dikenal sebagai Desa Karangan kini hanya tinggal Ibu Rukidem yang membuat jajanan tersebut. Ibu Rukidem menjual di Pasar Ngangkruksari, namun pada hari pasaran Pahing bergeser ke Pasar Turi Bantul. Sementara anak perempuannya, Mbak Murti berjualan di Pasar Celep.

Kian miris, kala bahan baku juga semakin sulit dicari. "Kini, 'karangan' kami datangkan dari Pacitan, Gunungkidul, Karangbolong atau Cilacap. Tidak ada lagi pencari 'karangan' di dusun ini," ujar Mbah Nusidi, suami Ibu Rukidem yang merupakan pencari 'karangan' andal, puluhan tahun silam. Dan proses mencari 'karangan' ini memerlukan kepaiwaan mengamati alam dan

lingkungannya.

Karangan dimaksud adalah jenis rumput laut yang merupakan bahan mentah jajanan 'karangan'. Jajanan yang dibuat dengan proses tradisional sampai sekitar 6 jam untuk dimakan ini biasa disantap dengan kelapa berbumbu (bumbu urap, gudhangan). "Enak dan tidak ada rasa amis, meski pengolahannya tradisional. Di perut terasa dingin. Katanya bagus untuk orang yang suka sembelit atau kulit wajah berjerawat," ujar Nurrahman, yang baru pertamakali mengonsumsi, kala ditemui di Pasar Ngangkruksari.

Lantas apa yang disebut 'abangan'? Ini bukan pemilahan secara antropologis masyarakat Jawa sebagaimana antropolog Geertz membagi dalam kelompok: 'abangan, santri dan priyayi'. "'Abangan' ini merupakan hasil sampingan endapan dari perasan tepung tapioka. 'Abangan' ini harus melalui proses pengolahan

lanjutan untuk dapat dikonsumsi," jelas Sukarjilan, guru budaya saat ditemui di Seyegan, Srihardono, Pundong, Bantul suatu siang. Bisa disebut, lanjutnya, 'abangan' ini salah satu kuliner khas Pundong, merupakan siasat masyarakat memanfaatkan limbah dan tidak berwarna merah.

Biasanya, 'abangan' bersanding dengan miedes yang miensa dibuat dari tapioka. Nah 'abangan' ini menurut warga Seyegan, Sartini, jika tidak dibuat kerupuk, digoreng dalam bentuk seperti apem. Lantas, 'abangan' ini dibuat semacam cap jaek (cap cay versi Jawa). "Hanya bumbunya seperti kita mau masak atau kelan (sayur)," tambah Sartini yang anaknya juga memperdagangkan 'abangan' secara online.

Perlu Dukungan
Munculnya 'karangan' dan 'abangan' sejatinya menggambarkan sulitnya pangan di masa silam.

Kesulitan yang menghadirkan kreativitas warga. Jajanan 'karangan' dan 'abangan' adalah dua di antara kreativitas luar biasa warga mengatasi persoalan pangan, masa itu. Mbak Karti menyebut, konon dulu orang mencari 'karangan' untuk dijual dan membeli beras. Sedang Sukarjilan menyebut, orang tua membuat 'abangan' sebagai siasat pemanfaatan limbah, karena sulitnya pangan masa itu.

'Karangan' dan 'abangan' merupakan makanan jadul. Kuliner ini perlu mendapat dukungan agar menjadi lebih dikenal. Untuk dikenal, perlu diangkat dalam kegiatan Pemerintah atau sugahan bergengsi acara-acara tertentu di Bantul dan juga DIY. Semua tinggal 'political will' Pemerintah. (Fadmi Sustiwi)



'Abangan' dan hasil olahan cap jaek 'abangan'.



Jajanan 'karangan'.

WISATA

Melihat Candi Losari

Berabad Terkubur Lahar Merapi dan Terendam Air



KR-Fadmi Sustiwi

Kawasan Candi Losari ada di bawah cungkup besi di sekitar tanaman salak.

BERABAD-ABAD terkubur material muntahan Gunung Merapi. Namun ketika dilakukan ekskavasi pascadiketemukan 2004, candi justru terendam air. Kala musim hujan, candi disebut Jupel Halimah bisa tidak tampak

karena terendam air. Fenomena alam yang menarik untuk diteliti. Meski soal air sudah teratasi sejak 2019 dibuatkan peresapan air dan jalan untuk mengalirkan air menuju sungai di sebelah Timur candi, namun tetap ada air yang menggenang.

Magelang memiliki belasan candi. Dan wisata candi di Magelang sangat menarik. Tidak sekadar edukasi sejarah terkait masa Mataram Kuno atau sejarah erupsi Merapi masa silam. Candi Losari sebagai candi Hindu, berlokasi tidak jauh dari candi-candi Buddha. Mungkin kah realita ini mengungkap, edukasi toleransi di masa itu? Apalagi, candi ini juga menyimpan misteri. Berabad terkubur muntahan lahar Gunung Merapi yang hingga kini masih banyak material kuat menempel di candi. Namun tanah selalu basah. Air tidak



KR-Fadmi Sustiwi

Patung Siwa yang kepalanya 'hilang' berdiri di atas Nandi.

pernah kering di kaki candi induk atau candi perwara kedua, membuat kawasan itu sedikit licin dan bangunan candi menjurus 'amblong'. Ketika berani mendekat di tengah licinnya tanah, akan jelas terlihat dinding-dinding candi perwara berhiasan ukiran bermotif tumbuh-tumbuhan, sulur-suluran dan ceplik yang indah.

Sayangnya arca Siwa dan Durga di sisi Utara candi induk terpotong dan kepalanya berjajar rapi di bawah bersama potongan-potongan arca lain. Sementara arca Siwa di atas Nandi, terpotong di dada dan konon kepalanya tersimpan di Kantor BPCB Jawa Tengah. Juga terdapat relief kala dengan taring dan rambut gimbal. Relief gajah di pipi belakang relief candi induk.

Sejarah Penemuan
Guru SMP 12 Kota

Magelang, Mohamad Badri tidak pernah menyangka jika kebun salak warisan leluhur menyimpan harta tidak ternilai: kompleks candi. Andai 11 Mei 2004 tidak menggali sendiri untuk menggali parit dan cangkulnya terantuk batu. Temuan pertama berupa batu-batu andesit berhias yang merupakan bagian puncak bangunan candi. Temuan-temuan lain: balok-balok batu berpelipit dan berhias ceplik bunga, kemuncak candi. Bahkan juga bagian dari atas pintu candi bermotif Kala.

Takut malah hilang, Badri serta merta membawa batu-batu pulang, ditata rapi dan indah di halaman rumah tinggalnya, tidak jauh dari tempat diketemukannya. Namun Badri melaporkan temuannya pada yang berwajib. Sehingga kemudian dilakukan ekskavasi arkeologis dan rekonstruksi melalui Balai Pelestarian Peninggalan Purbakala Jawa Tengah dan Balai Arkeologi Yogyakarta. "Konon kawasan ini sejak dulu dikenal sebagai 'kebon candi'. Namun tidak diketahui posisi candinya waktu itu," ungkap juru pelihara (jupel) candi, Halimah, Rabu (17/4) pagi.



KR-Fadmi Sustiwi

Genangan air di kaki Candi Utama tampak jelas.

Temuan candi kuno di Dusun Losari, Desa Salam, Kecamatan Salam, Kabupaten Magelang waktu itu diseriisi. Dalam kedalaman sekitar 5 meter, terungkap ada rangkaian candi Hindu dengan struktur satu Candi Utama (induk), tiga Candi Perwara.

Diketemukan di Dusun Losari, candi yang diperkirakan dibangun Abad ke 8-9 Masehi itu disebut Candi Losari. Sepintas, ukuran candinya mini. Mungkin, ungkap Halimah, ini tempat peribadatan masyarakat sekitar sini, kalau dalam Islam ya musala. Sementara kalau

Raja mungkin waktu itu beribadah di Candi Prambanan. Hingga sekarang rekonstruksi candi belum bisa dikatakan selesai. Masih banyak bebatuan terserak, belum bertemu jodoh. "Walau memiliki hubungan sejarah yang menarik dengan erupsi Merapi, masyarakat belum banyak yang tahu tentang candi ini," ungkapnya. Kalaupun ada pengunjung disebut mungkin karena rasa penasaran membaca plang penunjuk Candi Losari. Kini, Pemerintah menurut Halimah akan fokus pembebasan tanah sekitar lagi,

siapa tahu ada informasi lebih lanjut mengenai candi, seperti pagar candi dan lainnya.

Meski hanya 1-2, setiap hari disebutkan ada pengunjung di Candi Losari yang masih bebas, tanpa bayar tiket masuk. Libur Idul Fitri lalu, disebutkan banyak tamu berdatangan. Apalagi berwisata dan mengunjungi kompleks candi ini, tidaklah sulit.

Candi Losari di Salam tepatnya perbatasan Yogyakarta-Kabupaten Magelang, masuk ke kiri dari arah Yogyakarta sekitar 200 meter. Alam sekitar yang indah dengan tanaman salak serta gemericik air sungai di sekitarnya, membuat nyaman berada di kawasan tersebut. Didukung kawasan parkir yang luas, semakin membuat nyaman.

"Hampir tiap hari ada penganut Hindu bersembahyang di sini. Bahkan juga mencuci muka atau mandi dari air yang tidak pernah kering ini," ungkap Halimah, menunjukkan genangan air di kaki candi. Mungkin ini juga keunikan Candi Losari.

(Fadmi Sustiwi)



KR-Fadmi Sustiwi

Sulur-sulur dan ceplik di dinding Candi Perwara 2.