

Tradisi Tumbuk Uli dan Aduk Dodol Betawi di Penghujung Ramadan

Ditulis oleh Muhammad Ishom pada Sabtu, 01 Juni 2019

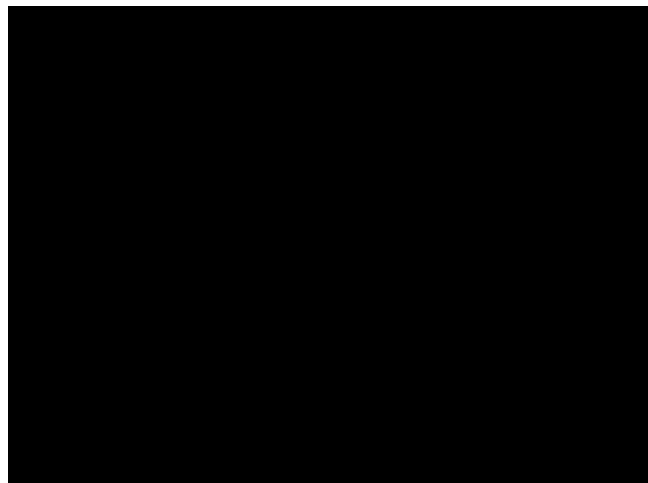


Sebelum digalakkan konversi ke bahan bakar gas, kita biasa melihat asap mengepul dari dalam dapur rumah Betawi di malam-malam penghujung Ramadan. Pemilik rumah sengaja memilih waktu malam beraktivitas di dapur untuk mengolah masakan tradisional lebaran, khususnya kue uli dan dodol Betawi.

Pertimbangannya untuk membuat kue lebaran itu dibutuhkan tenaga ekstra. Kalau siang hari tenaga mudah terkuras karena puasa. Selain itu di malam hari adonan kue lebaran itu dapat dicicipi untuk mengukur kadar rasa yang diinginkan.

Dalam pembuatan kue uli dan dodol Betawi, kaum lelaki banyak terlibat sebagai penumbuk dan pengaduk. Sementara kaum perempuan bertugas sebagai peracik adonan dan observator masakan. Sesekali kaum perempuan ikut menumbuk dan mengaduk jika kaum lelakinya kecapekan.

Uniknya pada saat menumbuk uli dan mengaduk dodol tidak dibolehkan berbicara. Entah ini mitos atau bukan, konon kalau pantangan ini dilanggar maka adonan uli dan dodol lama jadinya dan hasilnya tidak legit. Jadi, sekalipun di dapur ada laki-laki dan perempuan, mereka tidak melakukan komunikasi selama proses pembuatan kue lebaran khas Betawi itu.



Dipikir-pikir, orang Betawi pada saat membuat uli dan dodol seperti sedang menjalankan iktikaf menyongsong Lailatul Qadar. Mereka berdiam diri fokus dengan pekerjaan menumbuk uli dan mengaduk dodol, seperti berzikir dan memutar tasbeeh.

Baca juga: [Soekarno Masih Hidup?](#)

Uli yang terbuat dari bahan dasar ketan putih dan dodol yang juga dari ketan putih yang sudah digiling tentu saja hasilnya lengket. Sifat lengket ini mengilustrasikan budaya keakraban dan humanisme masyarakat Betawi. Uli dan dodol dengan tekatur kenyal merupakan simbol kerekatan hubungan kekeluargaan yang harus dipertahankan sebagai umat beragama.

Adapun warna putih dari kue uli melambangkan kepribadian dan perilaku yang bersih dari hasil penempaan secara kontinyu.

Warna coklat mencirikan warna hati manusia yang memiliki sifat bolak-balik (qalb). Hati seorang yang beriman harus manis sebagaimana dodol yang dihasilkan dari proses pengadukan secara bolak-balik.

Uli dan dodol Betawi terkenal sangat lembut dan kenyal. Uli Betawi teksturnya lebih lembut dibandingkan kue sejenisnya, seperti gemplong dan jadah makanan Jawa.

Dodol Betawi juga terkenal lebih kenyal dan legit dibandingkan dodol Sunda, jenang Jawa, dan kue Cina sekalipun.

Ini juga yang mencirikan watak Orang Betawi. sekalipun keseharian mereka terbiasa bicara ceplas-ceplos, tanpa tedeng aling-aling, namun hati mereka sangat baik. Hal itu mungkin karena mereka terbiasa melakukan ritual di penghujung akhir Ramadhan dengan cara membuat uli dan dodol Betawi yang rasanya *ladziz* (lezat).