

Idul Fitri: Makanan, Kebudayaan, dan Alam Nusantara

Ditulis oleh Mohammad Fathi Royyani pada Saturday, 23 May 2020



“Lihatlah, bagaimana manusia makan,” kira-kira demikian teriakan Levi Strauss, seorang Antropolog. Tak main-main, ia pun mengeluarkan jurus untuk memahami tindak-tanduk manusia dalam memenuhi kebutuhan alamiah dasar: makan.

“Triangle cullinaer (Segi tiga kuliner),” inilah nama jurus yang disematkan pada Levi untuk memahami budaya manusia melalui makanan.

Makan, selain persoalan alamiah yang paling dasar dari makhluk hidup, juga suatu sistem bahasa yang dengannya kita bisa memahami kebudayaan manusia. Setiap geraknya adalah tutur kata yang harus diresapi dan dipahami maknanya.

Sebagai kebutuhan dasar, makan adalah persoalan hidup mati. Orang bisa melakukan apapun untuk bisa bertahan hidup. Tak peduli panas menyengat, hujan, macet tak terkira, atau ancaman-ancaman lainnya. Orang akan tetap mencari makan, dengan cara yang biasa

maupun tak biasa.

Ancaman Covid-19 mungkin terlalu ‘kecil’ bagi sebagian masyarakat kita dibandingkan dengan menyiapkan untuk pertunjukan yang agung, Idul Fitri.

Dan memang, cara manusia makan merupakan orkestra kebudayaan yang menarik untuk diamati. Baik pada masyarakat tradisional maupun modern. Mari kita bayangkan dan ingat-ingat saat masih di kampung.

Minggu terakhir Ramadan, orang-orang (termasuk juga kita dan orang tua kita dulu) tidak hanya sibuk mencari pakaian baru yang akan dipakai di hari nan fitri tersebut, tetapi juga sibuk menyusun menu, mengumpulkan bumbu-bumbu, menyiapkan peralatan “tempur” di dapur, dan segala kehebohan lainnya.

Baca juga: [Temali Sang Mahayogi: Tentang Aliran Kepercayaan](#)

Kedua aktifitas ini (membeli baju baru dan menyusun menu) memiliki level yang sama. Dari kehebohan, ketelatenan memilih, dan lain sebagainya. Perbedaannya terletak pada posisi keduanya, front stage dan back stage demikian ahli komunikasi biasanya menyebut dua hal yang tampak depan dan tampak belakang.

Menyiapkan menu lebaran adalah back stage, panggung belakang dari kita sehingga kurang banyak diperhatikan. Padahal sih, nilai “magis”nya sama antara baju baru dan makanan. Bukankah pasar tradisional yang menyediakan aneka bahan-bahan makanan dan ragam bumbu, juga sangat penuh menjelang lebaran?

Orang-orang berjubel, jalanan macet, teriakan pedagang, tawaran pembeli sungguh orkestra kebudayaan yang tak kalah menariknya dengan fenomena lainnya. Ditambah lanskap pasar tradisional yang memiliki “estetika” sendiri dengan konfigurasi letak lapak yang seolah tampak tidak beraturan, layaknya seni instalasi dari maestro perupa.

Di pasar tradisional ketika bisa menjumpai ragam manusia, kelindan aktifitas, dan lain sebagainya. Contoh terbaik dan terburuk dari kehidupan, kayaknya ada di pasar. Di tempat ini, orang yang tidak puasa santai menghisap rokok sambil ngobrol dengan rekannya yang berpuasa. Tidak ada yang terganggu.

Pasar adalah tempat yang paling egaliter. Dimana semua orang diberlakukan sama. Wajar, jika dalam kisah-kisah, banyak disebutkan wali seringkali ada di pasar. Mungkin untuk menjaga pasar ada kumandange.

Baca juga: [Tips Mendidik Anak ala Fethullah Gulen](#)

Kesibukan pasar tradisional meningkat drastis menjelang Idul Fitri. Orang-orang mulai sibuk menyiapkan yang terbaik. Bahkan, demi lancarnya pertunjukan agung tersebut, ya itu tadi, seminggu sebelumnya orang sudah mulai sibuk menyusun menu. Bahkan, pada masyarakat pedesaan, terkadang buah-buahan, bahan makanan, aneka bumbu-bumbu seperti lengkuas, jahe, dan lain sebagainya sengaja ditanam jauh-jauh hari sehingga semua telah siap ketika Idul Fitri. Menjelang Idul Fitri, semua tinggal panen.

Menyiapkan menu untuk Idul Fitri adalah ritual tahunan yang tak kalah ritmisnya. Ada bahan yang tak terpenuhi, bumbu yang kurang sempurna, atau kondisi-kondisi lainnya yang menyebabkan “Sajian” di kala pertunjukan kurang sempurna, maka serasa “ibadah” tidak lengkap.