

Swike Ayam, Fenomena “Kompromi” di Jagad Kuliner

Ditulis oleh Badiatul Muchlisin Asti pada Sabtu, 28 Agustus 2021



Koran Jawa Pos Radar Kudus edisi Kamis (26/08/2021) memberitakan, Komando Distrik Militer (Kodim) 0717/Purwodadi resmi berganti nama menjadi Kodim 0717/Grobogan. Pergantian nama tersebut berdasarkan Keputusan Kepala Staf TNI AD Nomor Kep/218/IV/2021 tentang Penataan Satuan Jajaran TNI AD dan Surat Perintah KASAD tentang pengesahan penataan satuan dan pergantian nama satuan.

Berita tersebut tentu sangat positif, mengingat saat ini secara perlahan nama Grobogan sebagai nama kabupaten mulai dikenal khalayak luas. Dulu, orang luar Grobogan banyak yang tidak tahu nama Grobogan. Tahunya ya Purwodadi.

Bahkan, hingga sekarang masih ada orang luar Grobogan yang tahunya Purwodadi ketimbang Grobogan. Padahal nama resmi kabupatennya adalah Grobogan, sedang Purwodadi adalah nama ibu kotanya, tempat pusat pemerintahannya berada.

Terlepas dari itu, dulu, bila menyebut nama Purwodadi, maka yang terbayang adalah sebuah kuliner ekstrim berbahan utama daging katak atau kodok. Nama kulinernya adalah Swike. Berpuluh tahun swike menjadi kuliner khas Purwodadi paling populer sekaligus paling hegemonik. Seolah Purwodadi tak punya kuliner khas lainnya. Di berbagai kota besar, termasuk di Jakarta dan Bali, ditemukan sejumlah resto atau rumah makan yang menjual menu utama Swike Purwodadi.

Swike memang populer sebagai kuliner khas Purwodadi. Di Purwodadi sendiri, tempat kuliner ini berasal dan berkembang, terdapat rumah makan swike terlegendaris yang telah eksis sejak tahun 1901. Rumah makannya diberi nama Swike Asli Purwodadi, terletak di Jalan Kol. Sugiono 11, Purwodadi.

Baca juga: [Melihat Hubungan Kemanusiaan dan Agama](#)

Saat ini Swike Asli Purwodadi sudah dikelola oleh generasi kelima. Dulu, generasi pertama Swike Asli Purwodadi ini berjualan dengan pikulan berkeliling kota Purwodadi. Setelah itu, mangkal di rumah sendiri hingga sekarang. Dua cabangnya berada di Semarang dan Jogjakarta.

Asal-usul Swike

Swike sendiri adalah kuliner hasil akulturasi dari dapur Tionghoa. Sejak dulu, orang Tionghoa banyak yang tinggal di Purwodadi, bergaul akrab dengan masyarakat setempat. Bahan utama Swike menggunakan daging kodok dan ciri paling menonjol dari hidangan ini adalah penggunaan tauco, sehingga cita rasa kuahnya menjadi sangat khas.

Wikipedia menyebutkan, istilah “swikee” berasal dari dialek Hokkian: *Súi-ke*. *Súi* berarti air dan *ke* berarti ayam. Jadi kata Swikee atau Swike merupakan *slang* atau penghalusan untuk menyebut kodok sebagai “ayam air”. Maka, kuliner Swike ya kuliner yang berbahan utama kodok sebagaimana arti swike itu sendiri.

Hiang Marahimin dalam buku *Masakan Peranakan Tionghoa Semarang* (2011) menyatakan, daging kodok termasuk bahan yang sangat dihargai dalam dapur Tionghoa. Antara lain karena saat digoreng, dagingnya tidak menjadi liat seperti daging ayam. Dengan rasa yang gurih lembut dan serat yang halus, daging kodok sangat pas dijodohkan dengan tauco yang berkarakter kuat.

Tidak semua kodok bisa dimakan. Daging kodok yang paling bagus berasal dari Purwodadi. Masakan Swike yang terkenal pun disebut Swike Purwodadi. Tulis Hiang Marahimin.

Baca juga: Gagasan Saifuddin Zuhri: Nama Pesantren dan Universitas

Bondan Winarno dalam buku *100 Mak Nyus Joglosemar* (2016) juga menyatakan, Purwodadi merupakan kotak yang terkenal dengan masakan Swike. Meski Swike juga eksis di Semarang, Solo, maupun Jogja.

Menurut Bondan, katak memiliki tekstur daging yang lembut dan empuk. Mirip ayam, tetapi jauh lebih lembut. Katak dapat digoreng dengan tepung, atau digoreng dengan mentega, maupun dimasak dengan kuah tauco.

Paha katak yang berukuran besar biasanya lebih sesuai untuk digoreng tepung. Sedangkan yang berukuran kecil dan sedang cocok dimasak kuah. Paduan aroma jahe, tauco, dan bawang putih sangat harum dan menggugah selera.

“Transformasi” Swike

Problem yang kemudian menyeruak terkait kuliner Swike adalah soal keharaman daging kodok dari sisi *fiqh* Islam. Menurut *fiqh* Islam, daging kodok hukumnya haram. Maka masyarakat Grobogan yang mayoritas beragama Islam menerima kuliner ini setengah hati.

Demikian itu berlangsung berpuluh tahun. Sehingga meski di luar Swike Purwodadi sangat terkenal dan banyak penggemarnya, namun di internal masyarakat Grobogan sendiri masih terjadi dilema karena ada kendala teologis.

Wikipedia bahkan mencatat, status haram daging kodok ini pernah menuai kontroversi, seperti contoh kasus di Demak, di mana bupatinya ketika itu mendesak para pengusaha restoran swike untuk tidak mengaitkan swike dengan Demak. Hal ini karena dianggap dapat mencoreng citra Demak sebagai Kota Wali dan kota Islam pertama di pulau Jawa, serta kebanyakan warga Demak adalah pengikut mazhab Syafi'i yang mengharamkan daging kodok.

Baca juga: Keramat Sumpah Pemuda

Begitulah yang terjadi. Hingga kemudian, dalam perkembangannya, warga Purwodadi mulai ada yang berkreasi dan berinovasi terhadap kuliner Swike (versi yang berkuah tauco) dengan mengganti protein daging kodok yang nonhalal dengan yang halal, yaitu daging ayam. Sehingga saat ini, di Kabupaten Grobogan lazim ditemui menu Swike Ayam di sejumlah warung makan.

Sejujurnya, lucu juga *sih* bila menilik kembali arti kata swike yang berarti kodok. Sehingga wajar saja bila ada yang berseloroh “Swike kok Ayam?” Tapi begitulah. Transformasi Swike dari kodok ke ayam ini merupakan keniscayaan sebagai wujud pilihan dan kompromi, agar kuliner ini bisa diterima semua pihak dengan lapang hati.