

# ESTETIKA KULINER: FILOSOFI, SEJARAH, & GASTRONOMI

Disajikan untuk Extensive Course Filsafat  
di Universitas Parahyangan, Bandung, 27 Mei 2016



“Tell me what you eat, I will tell you who you are”

Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826)

# Introduksi

- Estetika (diserap dari kata Yunani *aisthētikos*) berkaitan dengan seni dan keindahan. Diadopsi pertama kali ke dalam bahasa Jerman (*ästhetisch*) pada sekitar tahun 1798.
- Kuliner (diserap dari kata Latin *culina* dan *culinarius*) berkaitan dengan aktivitas dapur dan masak-memasak. Diadopsi ke dalam bahasa Inggris (*culinary*) pada sekitar tahun 1638.

*Sumber: Merriam-Webster Dictionary (software), 2016.*

- Estetika Kuliner: seni dan keindahan dalam mengolah-saji makanan.



**PECEL**

**Rp 6.000,-**



**JAVANESE SALAD  
WITH PEANUT SAUCE**

**Rp 25.000,-**



**RENDANG**

**Rp. 15.000**



**STEAK WITH PADANG SPICY SAUCE**

**Rp. 75.000**



**sop+bakso.**

**rp.10.000.**



**steamboat.**

**rp.35.000**

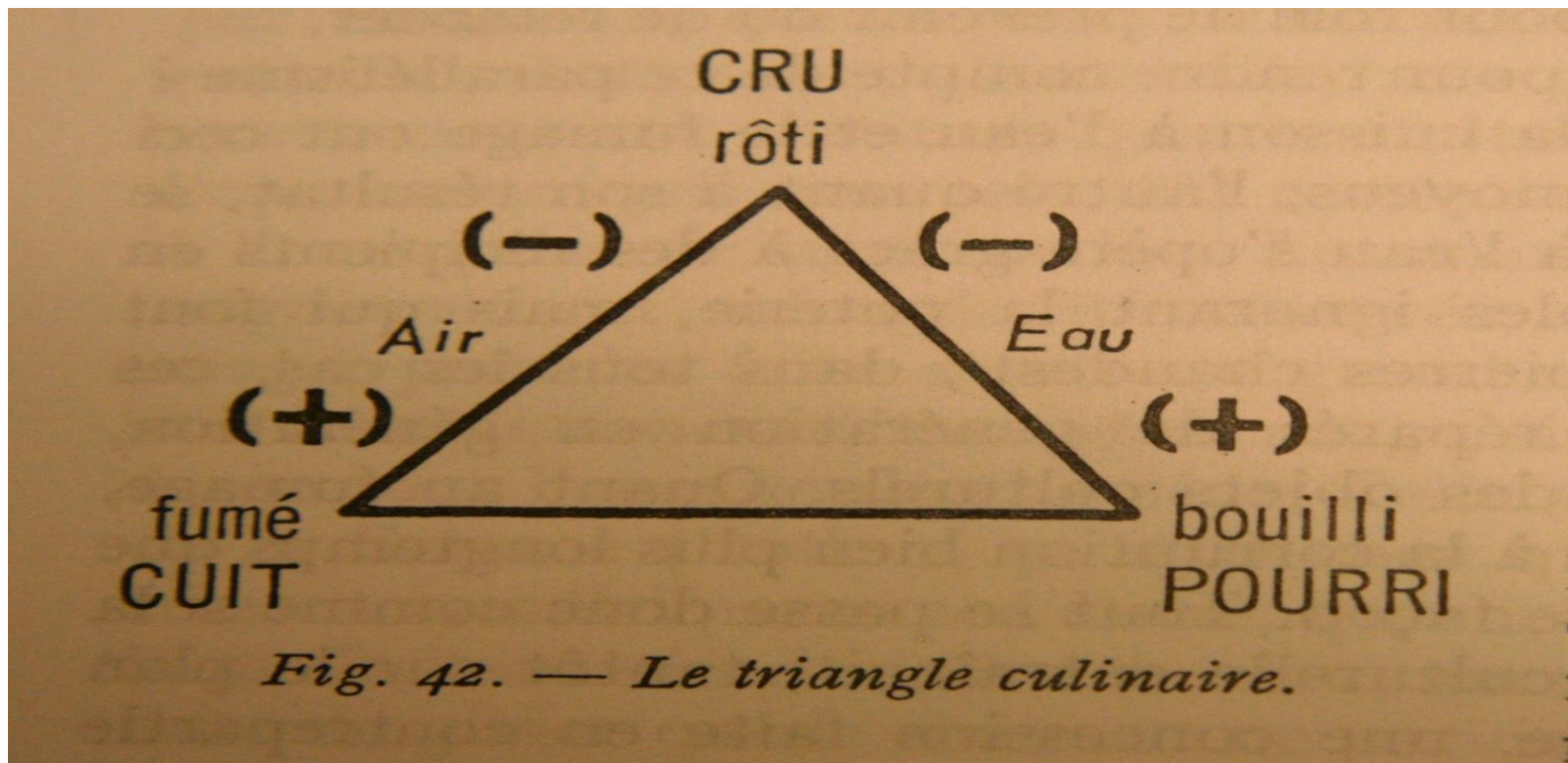


**ES TEH  
RP. 3000**

**ICE TEA  
RP. 12.000**

# Konstruksi Kuliner menurut Massimo Montanari

- *fire -> cooking -> kitchen -> cuisine -> civilization*  
(Massimo Montanari, *Food is Culture*, (Columbia: Columbia University Press, 2006), hlm. 29 – 34).

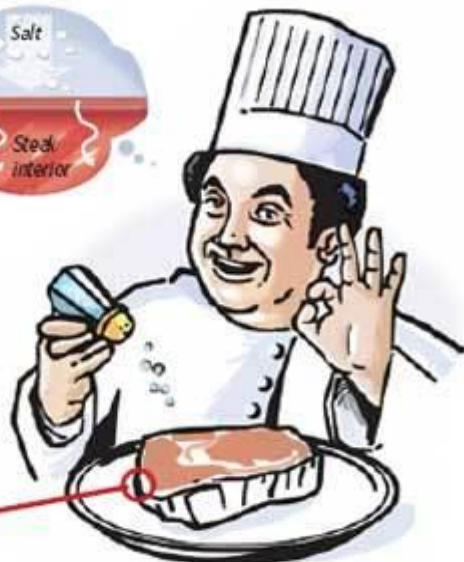


# *Cuisine: Oral → Written → Oral*

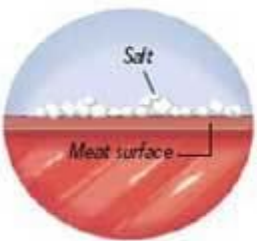
- Untuk menuju fase *cuisine* dan *civilization*, Montanari lebih jauh memahaminya dari imbas ketika makanan dituliskan dan resep-resep masak dilisankan (*written cuisine and oral cooking*). (Montanari, hlm. 29 – 34).
- “*Writing heightens consciousness*” (Walter J. Ong, *Orality and Literacy: the Technologizing of the World*, (London: Routledge, 1989), hlm. 82).

## HOW TO SALT MEAT

Some chefs insist that it's best to apply salt several hours in advance, so it can permeate the tissue. Others say salting in advance leaves the meat dry and leathery.

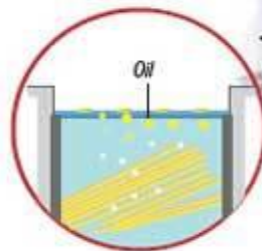


Controlled experiments show it makes no difference: the salt just sticks to the surface.



## HOW TO BOIL PASTA

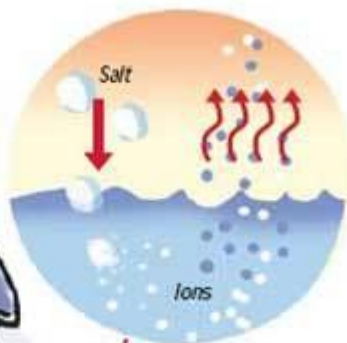
How to stop pasta from clumping? Many cooks have a secret: add a splash of oil to the boiling water. But oil doesn't help. It just floats on the water's surface.



Instead, add a tablespoon of something acidic, like vinegar or lemon juice, to the boiling water. This inhibits the breakdown of starch and makes the pasta less sticky.

## KICK IT UP A NOTCH, WITH IONS

Many chefs insist that a sprinkling of salt doesn't just make foods taste saltier; it also makes them more flavorful. How could this be?

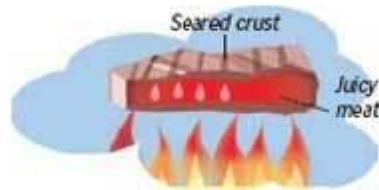


When salt is added to a water-based liquid, like soup, it shifts the chemistry, increasing the number of ions, or charged particles. This helps molecules waft away, carrying delicious smells with them. A well-salted dish smells better, and, thus, tastes better.



## HOW TO MAKE MEAT TASTE JUICIER

The conventional wisdom holds that it's important to sear meat because the crust "seals in the juices." It's a nice-sounding theory, but utterly false.



When you sear a piece of meat that sizzling noise is actually the sound of the meaty juice evaporating. So why does a seared steak seem juicier? A well-browned steak makes us drool in anticipation — the savory crust opens up the salivary glands. It's mouth-watering good.






# Pelopop gastronomi

- Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826)
- Latar belakang studi:
  - ▣ Hukum
  - ▣ Ilmu kimia
  - ▣ Kedokteran
- 1825 : dua bulan sebelum meninggal, pada akhir 1825 ia menerbitkan sebuah buku berjudul *La Physiologie du goût*





“Fisiologi rasa, atau renungan penting seni menyiapkan hidangan: karya teoritis, sejarah dan aturan pokok, didedikasikan untuk warga Paris yang ahli mencicipi makanan, karya dari seorang guru, anggota beberapa perhimpunan sastra dan cendekiawan”

Fisiologi Rasa (Jean Anthelme Brillat-Savarin, *Physiologie du goût*, 1948 [1825]), (hlm. 25).

Rasa (*goût*) adalah sebuah indera yang terhubung dengan sensasi kenikmatan di mana tubuh menyadari sensasi itu. Rasa sebagai perangsang selera, lapar dan haus adalah dasar beberapa tindakan yang menghasilkan **bagaimana individu bertumbuh, berkembang, merawat dan membenahi kehilangan-kehilangan (dari kebiasaan makan sebelumnya) sebagai akibat dari perubahan vital. Mengatur tubuh untuk tidak makan dengan cara sama –sebagai pembeda dengan tubuh-tubuh lainnya, menghasilkan kreasi, meragamkan metode dan pengaruhnya dalam menentukan aneka cara pengelolaannya, itu semua adalah serangkaian dari beroperasi rasa.**

## APHORISMES DU PROFESSEUR

POUR SERVIR DE PRÉLÉVEMENTS À SON COURS ET DE BAIN STÉRILISÉ  
À LA SCIENCE.

---

I. L'univers n'est rien que par la vie, et tout ce qui vit se nourrit.

II. Les animaux se repaissent ; l'homme mange ; l'homme d'esprit seul sait manger.

III. La destinée des nations dépend de la manière dont elles se nourrissent.

IV. Dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es.

V. Le Créateur, en obligeant l'homme à manger pour vivre, l'y invite par l'appétit, et l'en récompense par le plaisir.

VI. La gourmandise est un acte de notre jugement, par lequel nous accordons la préférence aux choses qui sont agréables au goût sur celles qui n'ont pas cette qualité.

VII. Le plaisir de la table est de tous les âges, de toutes les conditions, de tous les pays et de tous les jours ; il peut s'associer à tous les autres plaisirs, et reste le dernier pour nous consoler de leur perte.

VIII. La table est le seul endroit où l'on ne s'ennuie jamais pendant la première heure.

IX. La découverte d'un mets nouveau fait plus pour le bonheur du genre humain que la découverte d'une étoile.

X. Ceux qui s'indigent ou qui s'enivrent ne savent ni boire ni manger.

XI. L'ordre des comestibles est des plus substantiels aux plus légers.

XII. L'ordre des boissons est des plus tempérées aux plus fumeuses et aux plus parfumées.

XIII. Prétendre qu'il ne faut pas changer de vins est une hérésie ; la langue se sature ; et, après le troisième verre, le meilleur vin n'éveille plus qu'une sensation obtuse.

XIV. Un dessert sans fromage est une belle à qui il manque un œil.

XV. On devient cuisinier ; mais on naît rôtisseur.

XVI. La qualité la plus indispensable du cuisinier est l'exactitude : elle doit être aussi celle du convié.

XVII. Attendre trop longtemps un convive retardataire est un manque d'égards pour tous ceux qui sont présents.

XVIII. Celui qui reçoit ses amis et ne donne aucun soin personnel au repas qui leur est préparé, n'est pas digne d'avoir des amis.

XIX. La maîtresse de la maison doit toujours s'assurer que le café est excellent ; et le maître, que les liqueurs sont de premier choix.

XX. Convier quelqu'un, c'est se charger de son bonheur pendant tout le temps qu'il est sous notre toit.

# Gastronom sebelum Masa Brillat-Savarin

- Alexandre Grimod de la Reynière, seorang bangsawan yang mengawali "*culinary journalism*" dengan seri tulisan populernya *Gourmands' almanac* (1803–1812). Tulisan de la Reynière mengarahkan para pembacanya untuk makan di restoran terbaik dan bagaimana menyediakan makanan.
- *chef* Antonin Carême, penulis buku masak yang mengarahkan pembacanya agar dapat menyederhanakan dan mengolah *haute cuisine*-nya sendiri.
- Kemunculan karya Brillat-Savarin melengkapi kekurangan dari de la Reynière dan Carême.

# 3 filosofi gastronomi menurut Brillat-Savarin

- *La préparation des aliments* (pengolahan makanan) dan menetapkan penamaannya;
- *Chimie*: menganalisis dan menguji unsur-unsur makanan; dan
- *Cuisine de réparation* : reparasi makanan yang disebut dengan istilah "pharmacie"

# ”Manusia menaklukkan alam”

- Brillat-Savarin menularkan pengaruh besar bagi khalayak pembacanya di Eropa melalui kelugasannya menuliskan seluk-beluk hal tentang makanan dengan gayanya yang filosofis, historis, sastra, ilmiah, semi religius, dan diselingi humor. Landasan pemikirannya dapat dirasakan dari sebuah ungkapannya: ”manusia menaklukkan alam” (*L'homme a dompté la nature*).
- Ungkapan itu ia artikan sebagai: kemampuan manusia mendomestikasi bahan-bahan makanan dari yang semula bercitra eksotis, liar, dan tidak lazim dikonsumsi menjadi dapat dimanfaatkan semaksimal mungkin untuk membarui selera makan manusia.



- Hasilnya, beragam rempah, flora, hingga buah seperti anggur yang menguarkan aroma khasnya ia anjurkan agar dimanfaatkan sebagai perangsang selera makan. Brillat-Savarin pun meyakinkan para pembacanya bahwa sebagai makhluk omnivora sedianya pula manusia memfungsikan setiap bagian giginya secara seimbang. Apabila gigi seri berfungsi untuk memakan buah, dan geraham untuk menghaluskan sayuran, maka taring sudah semestinya digunakan sebaik mungkin untuk memakan daging-dagingan (Brillat-Savarin, hlm. 280 – 281).





# Suplemen



## Gastronomi di Indonesia

# Buku Masak Pertama di Indonesia (1857)

4

kwali, sama sedikit aijer sop jang kaliatan merah sama sama, dan kasih mendidih sedikit minuut. Abis taroh di tempatnja bagimana ada di bilang di atas ini.

## *Sop daging sampi moedah.*

Ambil satoe paha daging sampi jang paling moedah, pottong itoe jang ada banjak dagingnja, taroh sama itoe daging sedikit aijer; saban tempo misti sedikit sedikit aijer mendidih, iris iris sedikit sajoer, sedikit bawang moedah, tjampoer sama itoe sop, lempar sedikit lada boelat boelat, taroh dalam tempat sop, panas panas.

## *Sop boerong darah.*

Ambil anam boerong darah, dan pottong pottong satoe djadi ampat, gosok sama tepong trigoe, goreng sampe kaliatan merah, sedia sedikit aijer sop jang merah, taroh samoea dalam satoe kwali jang bresih, masak sampe ampir djadi ampoek, taroh sedikit lada dan kembang pala, abis taroh di tempat sop.

## *Sop vermicelli.*

Ambil kaldoe deri ajam atau daging sampi, taroh itoe vermicelli didalam dan masak sam-

## KOKKI BITJA

ATAOE

## KITAB MASAK MASAKAN INDIA,

JANG BAHROE DAN SEMPORNA,

JANG

DIDALAMNJA TERSEBOET. BAGIMANA ORANG-ORANG  
SEDIKEN SEGALA ROEPA-ROEPA MAKANAN,  
MANISAN, ATJARAN, SAMBALAN DAN IJS.

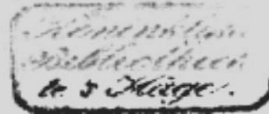
OLEH

Nonna CORNELIA.

VIJFDE DRUK.



BATAVIA,  
LANGE & CO.  
1859.



itoe ikan poenja proet, — dan lantas panggang, kaloe soedah panggang sama dia poekoel aijer santan, sampe keliatan koening.

*Sesate Babi ataoe Sampi.*

Ambil tiga kati daging sampi ataoe babi, akan bekin sesate; — tjoetji bresih skali itoe daging, dan pake boembloe katoembar djinten dan lada; samoea ini boembloe misti di goreng dahoele (ataoe njanjah) ambil bawang poeti, bawang merah, tjabe, trasi, djae, kamiri dan garam, abis toemboek sampe haloes, lagi itoe daging misti di ramas sama asam, abis poekoel-poekoel sedikit biar djadi empoe, baroe toesoek di bitingnja (bamboe aloes di bekin tadjam oedjoengnja) panggang di panggangan, itoe boembloe adoek dahoele, sama asam dan goela djawa sapottong, dan tjampoer sedikit gemoknja. — Kaloe maoe taroh aijer santan itoe boembloe misti di toemis dahoele.

*Sesate Babi ataoe daging gemok.*

Itoe babi pottong ketjil-ketjil, limablas bidji bawang merah doea ataoe tiga djoering bawang poeti, sapottong langkawas, sapottong djae, doea ataoe tiga bidji tjabe, anam bidji kamiri bakar, ataoe kanari, samoeanja toemboek haloes lagi sedikit klapa goreng, kapan soedah haloes taroh

kalapa jang soedah di paroet, tjabe, trasi, bawang merah, bawang poeti, lankawas, kamiri dan koenjit, abis giling haloes samoea, kaloe soedah haloes, toemis, dan taroh sere, daoen djeroek poeroet, taroh aijer santan, dan masak sampe mendidih, taroh itoe ajam dan taroh asam garam; masak sampe kring, taroh goela, abis angkat dan djepit sama bamboe, kaloe panggang sama dia, taroh minjak klapa.

*Sesate Karbo, Sampi ataoe Ajam.*

Itoe daging karbo, ataoesampi ataoe ajam misti toemboek dahoele di loempang sampe haloes, abis ambil katoembar djinten, lada njanjah, bawang merah, trasi, kentjoer, tjabe, bawang poeti, lankawas, abis toemboek haloes, taroh goela sama klapa paroet, minjak klapa, garam dan adoek sama itoe daging, abis rames baik-baik, dan kasi melenket di bamboe, dan lantas panggang.

*Bebotok daoen Mangkoedoe.*

Ambil daoen mangkoedoe jang moeda, iris sama dia haloes-haloes, abis reboes dan taroh sedikit kapoer, kaloe ini soedah, angkat dan pres aijernja; abis tjoetji bresih, ambil dia poenja boembloe-boembloe: katoembar djinten,

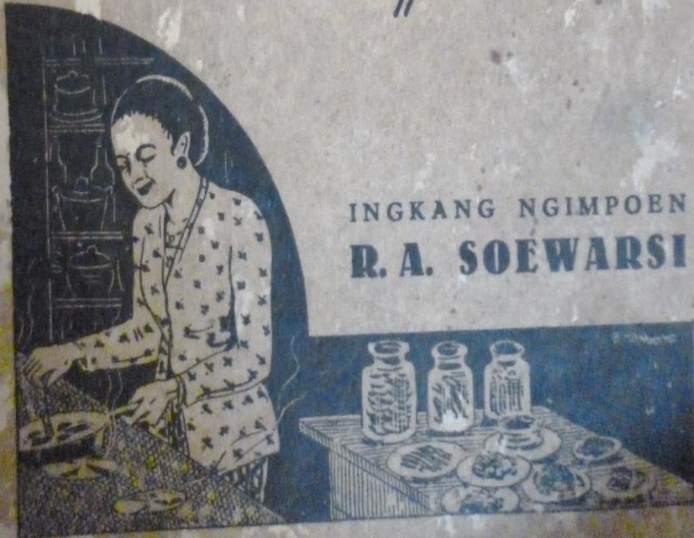
# Buku Masak & Iklan Margarin dalam Bahasa Jawa

BALE POESTAKA

## BOEKOE OLAH-OLAH

Olah-olahan daharan tjara Walandi

DJILID II



INGKANG NGIMPOEN  
R. A. SOEWARSI

## Archa NP lan lisah mretéga Archa

Kalih-kalihipoen wedalan Indija  
— kénging kanggé ngotjal da-  
haran ingkang étja<sup>2</sup>. Boten mawi  
gadjih kéwan! Mligi asal saking  
tetaneman. Kadjawi poenika  
ARCHA NP isi vitamine A  
kaçah. Dados manawi moendoet  
Margarine kasatitèkna tjapipoen  
NP.



Distributeurs: TOKO HOPPENSTEDT

# Pembaratan & Modernisasi Selera Makan

# BLUE BAND

boeat masak dan gorèng

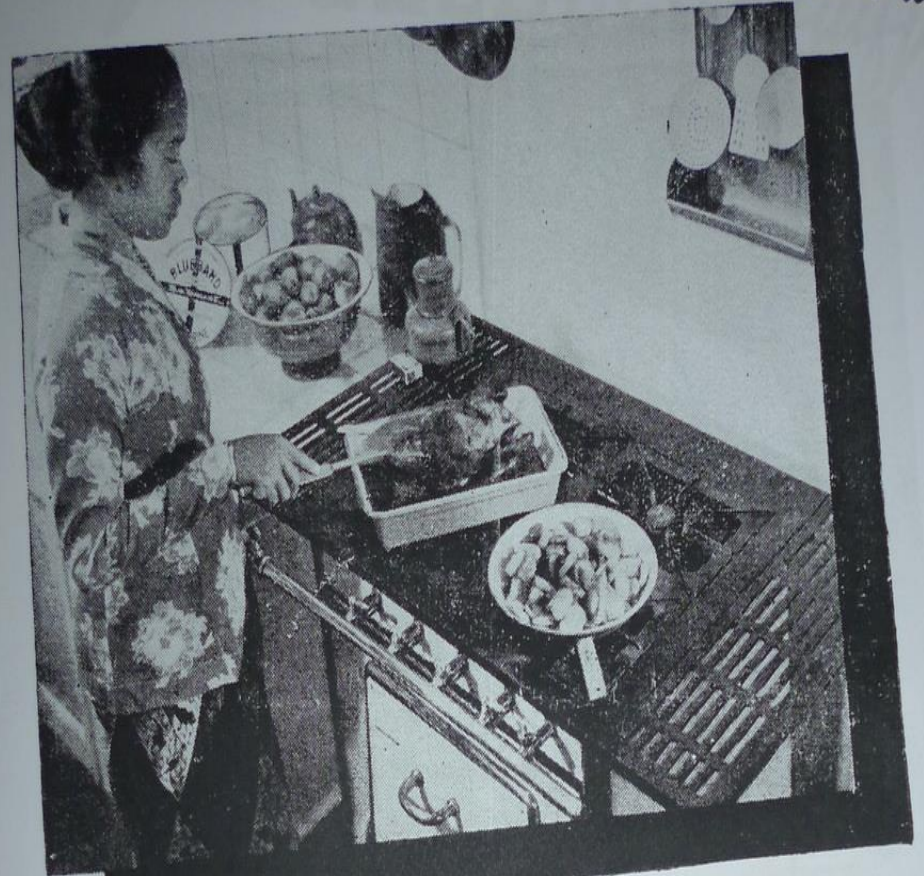


Dibikin Hanja dari  
toemboe-toemboehan

Mengandoeng  
banjak Vitamine  
A dan D

Van den Bergh's Fabrieken (N.I.) N.V. - Batavia

*Deze KOKKIE verstaat haar vak.*

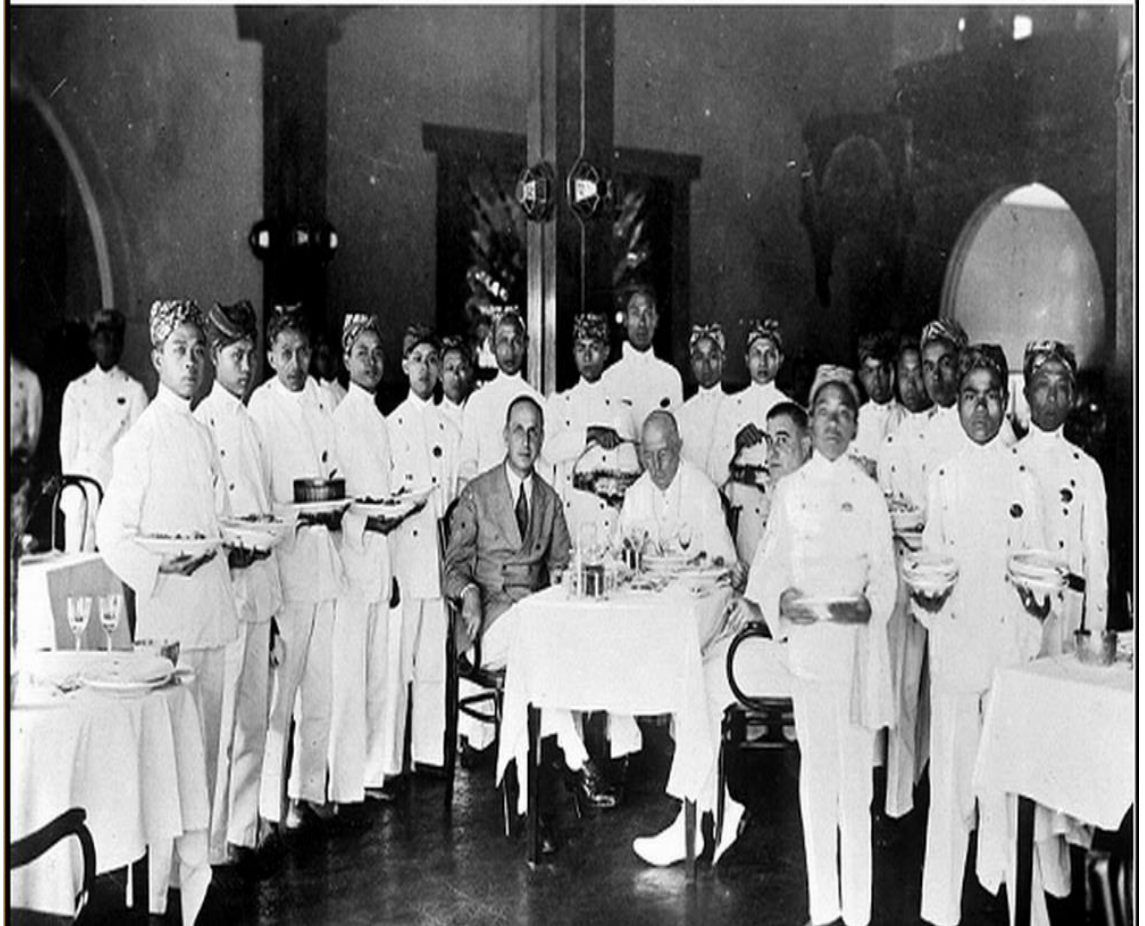
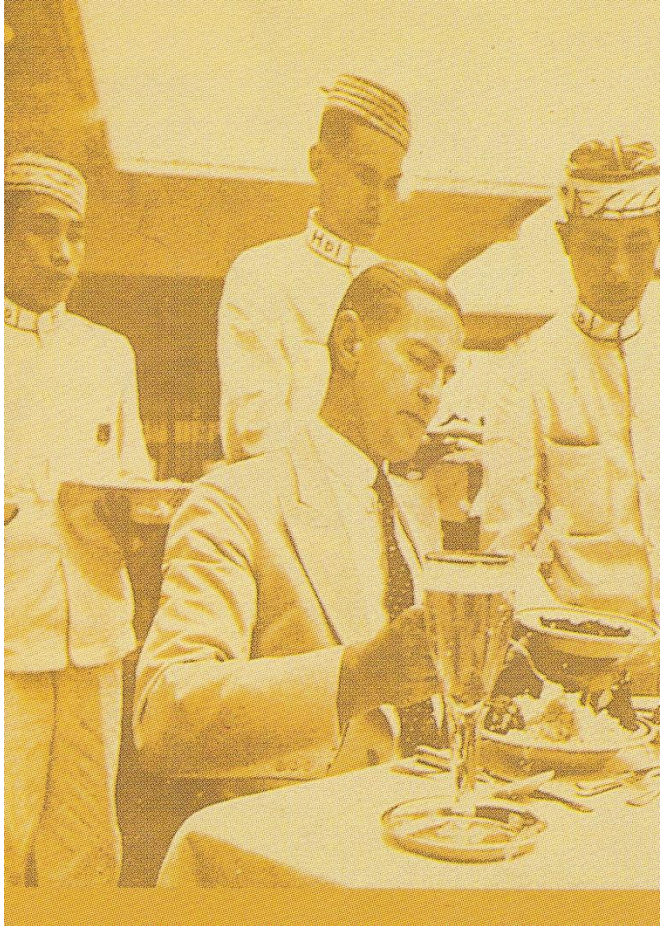


*daarom gebruikt zij voor  
bakken en braden* **BLUE BAND**

# *Kook Demonstratie*



**“...Eten van de rijsmaltijd een speciale tafel gebruikt”**  
**“...Hidangan nasi yang disajikan secara spesial”**  
**(Victor Ido)**





Terima Kasih