

Sejarah Kue Lapis Legit

Monday, 27 January 2014

Ada yang belum pernah makan kue lapis legit? saya merasa semua orang pernah merasakan nikmatnya makan kue lapis legit, akan tetapi mungkin hanya sedikit yang tahu asal mula kue lapis legit yang nikmat nan legit ini. Bahkan ada pepatah yang mengatakan tak kenal maka tak sayang, tunggu apalagi ikuti sejarah Kue Lapis Legit yang satu ini. Pada awalnya kue lapis legit merupakan hasil ciptaan warga Belanda saat menjajah Indonesia. Akan tetapi berkat kecerdikan masyarakat Indonesia pada tahun 350 tahun silam yang dapat mengubah kue lapis legit yang satu ini menjadi sangat digemari hingga sekarang. Kue Lapis Legit adalah Kue Warisan Zaman Penjajahan. Sebenarnya boleh dibilang kue lapis legit adalah warisan dari penjajahan Belanda, yang memiliki nama asli "Spekkoek" atau dalam bahasa Inggrisnya "Thousand Layer Cake". Kata "Spek" dalam bahasa Belanda yang berarti lapisan lemak babi/bacon sebenarnya kue lapis legit tidak menggunakan bahan lapisan lemak dari babi, hanya bentuk kue ini seperti lapisan lemak babi yang berlapis-lapis. Adapun bahan dari kue lapis legit adalah adonan tepung terigu, mentega dan telur. Proses pembuatan kue ini juga sangat unik karena setiap lapisan yang dipanggang memerlukan kesabaran serta ketrampilan yang cukup untuk mendapatkan hasil yang maksimal. Biasanya lapisan kue ini bisa mencapai 15-17 lapisan. Seiring Perkembangan

Kue Lapis Legit

Kue Lapis Legit ini disesuaikan dengan selera dan bahan-bahan lokal asli Indonesia, dimana dalam sejarahnya kue lapis legit ini juga memiliki sejarah yang mengakar dikalangan orang Tionghoa. Pada waktu itu ditahun baru Cina, biasanya orang-orang mengkonsumsi kue ini sebagai lambang menuju tangga kesuksesan di tahun yang baru. Konon semakin banyak lapisan yang terdapat dalam lapisan yang terdapat dalam kue lapis maka akan melambangkan datangnya rejeki yang berlapis-lapis.

Seiring dengan adanya pendeklarasian terhadap kue lapis legit, maka secara sah kue ini menjadi milik Indonesia sehingga tak bisa lagi diklaim oleh Negara lain. Meski dibalik lahirnya kue lapis ini juga memiliki segudang cerita didalamnya. Menurut President Indonesia Chef Assosiation (ICA), Henry Bloem mengatakan bahwa pada awalnya kue lapis legit merupakan hasil ciptaan warga Belanda saat menjajah Indonesia, seperti yang sempat diulas diatas tersebut. Akan tetapi berkat kecerdikan masyarakat Indonesia pada tahun 350 tahun silam yang dapat mengubah kue lapis legit yang satu ini menjadi sangat digemari hingga sekarang. **Kuliner Budaya Indonesia**

Dilihat dari sejarah kuliner budaya Indonesia, kue lapis legit mulai diperkenalkan dari Belanda. Mereka yang bawa kue lapis legit tersebut, akan tetapi begitu tiba di Indonesia, orang-orang Indonesia mencoba mengaplikasikan dengan kekayaan rempah-rempah, yang akhirnya jadilah kue lapis legit versi Indonesia. Dan hingga saat ini terdapat beberapa modifikasi bentuk kue lapis legit yang dapat Anda temukan variasi bentuk dan warnanya. Kandungan gizi dalam kue lapis legit juga tinggi, satu sisi kolesterol yang tinggi karena penggunaan telur dan gula pasir yang tinggi, akan tetapi dengan adanya penggunaan rempah-rempah yang digunakan akan membuat kalori tersebut terpangkas. Namun, untuk zaman sekarang ini kue lapis legit tidak perlu ditakuti lagi karena menurut kemampuan para ahli, pemakaian gula, telur dan krim dibatasi dalam penggunaannya. Chef Henry juga menambahkan, awalnya nama kue lapis legit tersebut bukanlah lapis legit akan tetapi bernama spekkoek yang artinya kue berlapis-lapis. Sebelumnya menjadi Kue Lapis Legit, pada awalnya masyarakat Indonesia membuat kue yang diolah dari beras, yaitu lapis beras. Namun begitu dikombinasikan dengan rempah dan tepung, lahirlah kue lapis legit ini. Berbagai rempah-rempah yang menjadi kekuatan lapis legit yang mengalami perubahan. Diakui oleh Chef Henry, kue lapis legit ini memiliki kandungan tinggi telur dan gula sehingga harus diminimalisir agar semua kalangan bisa menyantapnya. Oleh karena itu sejarah kue lapis legit tidak dapat dipisahkan dari sejarah Indonesia pada saat di bawah penguasaan kolonialisme Belanda. Dimana resep asli juga dibawa oleh nyonya-nyonya Holland yang tidak berubah hingga kini. Saat itupun di negeri asalnya tidak banyak ditemui jenis kue ini, biasanya ada di toko kue yang menyajikan kue khas Indonesia atau restoran Indonesia, kue ini disajikan sebagai makanan penutup atau dessert. Kue lapis legit, Sehingga bisa dipastikan seperti batik, bahwa kue lapis legit adalah Indonesia heritage karena kue ini telah menjadi bagian yang tidak terpisahkan dari budaya Indonesia, contohnya : digunakan pada saat membawa hantaran kepada orang istimewa (lamaran) atau bisa juga disajikan pada saat istimewa di negeri ini seperti lebaran, natal dan imlek. Cara pembuatannya yang unik yang memerlukan kesabaran dan ketelitian menjadikan kue lapis legit yang Anda buat menjadi layak atau yang biasa disebut dengan "Haute Cuisine" atau sajian berkkelas dan dijadikan warisan kuliner nusantara kita. Bahkan kue lapis legit bisa digunakan sebagai makanan wajib pada hari raya lebaran terutama untuk daerah Sumatera Selatan dan Lampung khususnya. Adapun keinginan untuk lebih mempopulerkan kue lapis legit dari serbuan impor dan membuat seseorang ketagihan untuk makan kue lapis legit yang satu ini. Jadikan kue lapis legit ini menjadi hidangan yang sangat istimewa, karena dapat dipastikan kue lapis legit dapat dijadikan sebuah Passion. Segera coba atau tawarkan berbagai jenis lapis legit yang paling lengkap dan classic hingga fusion sehingga dapat menarik seseorang untuk memilih sesuai dengan selernya. Rasanya yang manis memang sangat memanjakan lidah dan proses pembuatannya juga membutuhkan waktu yang lama.