

## Silang Sejarah dan Budaya

Dimuat Koran Jakarta, Jumat, 18 September 2015

Oleh: Heri Priyatmoko SS MA

Dosen Sejarah, Fakultas Sastra, Universitas Sanata Dharma

Di kolom ini (17/9), Riza Multazam Luthfy memahat gagasan tentang sepenggal cara merawat jejak-jejak peradaban nenek moyang. Ia memcomot contoh sejumlah anggota Forum Pemuda Peduli Sejarah Karawang (FPPSK) yang bareng-bareng membersihkan kantor bekas Kewedanaan Rengasdengklok, Jawa Barat. Kegiatan tersebut mengingatkan bahwa ikhtiar pelestarian peninggalan bersejarah mesti diwujudkan dengan mengedepankan kolektivitas yang telah menjadi etos laku para pendahulu. Harapan yang dipacak Riza, budaya difungsikan sebagai medium transformasi nilai-nilai luhur, kearifan, dan kebijakan yang menjadi penguat ikatan sosial masyarakat.

Sebetulnya, semakin menarik apabila Riza menyadari bahwa warisan budaya tak sekadar bangunan bersejarah, busana, dan keris. Namun, juga kuliner lokal yang belum banyak dikaji secara ilmiah dan dimanfaatkan sebagai obyek wisata. Nyata bahwa kandungan sejarah dan nilai budaya dalam makanan tak kalah dengan artefak.

Masih hangat dalam ingatan, Direktorat Sejarah dan Nilai Budaya, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan menggelar acara bertajuk “*Harmoni dalam Keragaman Budaya*” di Kota Semarang pada 5-10 Agustus 2015. Serangkaian kegiatan ini bertujuan memupuk kepedulian masyarakat luas terhadap warisan budaya *Nuswantara*. Apalagi, kemarin banyak kelompok radikal yang getol mementahkan konsep Nusantara berikut budayanya.

Salah satu mata acara yang asyik, menarik serta kontekstual menurut pendapat seratus peserta yang ikut ialah *Jelajah Sejarah dan Budaya Kuliner Semarang*. Tak berlebihan, potret harmoni dan akulturasi budaya telah lama awet dalam khasanah kuliner Semarang. Kegiatan membedah-memahami riwayat historis kuliner seraya icip-icip merupakan model pembelajaran sejarah dan budaya yang kreatif. Di samping itu, sebagai langkah mempromosikan kekayaan kuliner “Kota Lumpia” di level internasional dalam konteks kerukunan masyarakat.

Sebut saja, makanan Lumpia atau loempia yang diserap dari kata dialek bahasa Cina Hokkian *run bing* yang bersinergi dengan bahasa Jawa *lum ping* (kulit) menjadi lumpia. Kali pertama dikenal di kota ini tahun 1870 dengan nama Lumpia Semarang. Mayoritas pembuatnya ialah peranakan Cina. Keturunan produsen Lumpia Semarang melanjutkan bisnis makanan tersebut, misalnya, Lumpia Gang Lombok. Semula, leluhur mewarisi resep bahan berupa rebung, udang, telur, ikan pihhi dan daging babi. Namun, supaya mendatangkan kesan halal sekaligus mengontrol omzet penjualan, digantilah bahan rebung, udang, telur, serta ikan pihhi.

Lumpia turut dihidangkan dalam perayaan Imlek. Harapan terpanggul bahwa semua manusia bisa menaikkan rasa *welas asih* (kasih sayang) terhadap sesama. Dari riset Yustina Hastrini N (2010) terpapar bahwa lumpia dalam bahasa Mandarin disebut *chunjuan* berarti gulungan, kata *chun* bisa diartikan sebagai musim semi. Tafsir atas kata gulungan, yaitu manusia di muka bumi bersatu tanpa memandang perbedaan laiknya gulungan. Tak jarang pengunjung klenteng membeli makanan khas ini untuk sesaji, camilan maupun buah tangan. Lumpia pernah terjun bebas sewaktu pemerintah Orde Baru melarang pementasan kebudayaan China, termasuk upacara keagamaan. Imbasnya, tempat peribadatan senyap, dan lumpia sepi pembeli.

Maklum bila lumpia digemari banyak orang. Selain enak, juga termasuk jenis makanan sehat dan berkhasiat. Yustina menjelaskan, rebung atau *bung* (bahasa Jawa) sebagai bahan utamanya mengandung hawa aim (dingin) yang diyakini menambah tenaga dan

panjang umur. Udag, telur, dan ikan pih memuat unsur pengatrol daya seksual. Bawang putih dan bawang merah menguatkan daya tahan tubuh terhadap gangguan penyakit. Daun slada dan daun bawang dipercaya bikin raut muka segar. Sementara, acar dan kelwa (saus lunpia) mampu mengurangi kolesterol.

### **Silang Budaya**

Ditinjau dari segi isi, lunpia wujud dari persilangan budaya. Cara memasak, bentuk, dan nama merupakan ciri kuliner Tionghoa, sedangkan rasa manis dan orak arik bagian dari isi lunpia mencirikan hidangan Jawa. Bahannya juga mengalami perpaduan dua kultur. Artinya, tiada benturan budaya di sekujur tubuh lunpia, justru menyimbolkan kemesraan dua kebudayaan. Dan, siapa kira makanan lezat ini adalah jenis kuliner Nusantara khas Peranakan Tionghoa, yang tetap sanggup bertahan bahkan mampu melewati gempuran rezim masa lalu yang kondang represif terhadap orang dan budaya Tionghoa di Indonesia.

Tak hanya makanan, meja makan Semarang diramaikan pula oleh wedang tahu. Minuman ini merupakan serpihan bukti sahabat Tionghoa ikut berkontribusi dalam jagad kuliner Nuswantara. Di lain tempat, minuman yang lazim dijumpai di kawasan Pecinan (*China town*) itu punya nama yang berbeda sesuai lokalitas dan kesepakatan komunitas pendukungnya. Sebagai contoh, masyarakat Solo menyebutnya tahoek, warga Surabaya menamai tahuwa, penduduk Singkawang memberi nama bubur tahu, di Palembang dan Bangka dikenal sebagai kembang tahu yang dalam dialek Hokkian atau Tiociu berasal dari kata *dou fu hua*.

Beredar cerita bahwa minuman legendaris ini dijual perdana di Semarang oleh Ong Kiem Nio pada pengujung abad XIX. Mangkalnya di bibir jalan Pasar Gang Baru, kompleks Pecinan. Waktu merambat pelan, orang lain rupanya kepincut untuk ikut menjajakannya seraya mengakrabkan dengan lidah penghuni Semarang lintas etnis dan kelas. Dijual menggunakan pikulan, bukan gerobak.

Buku *Peranakan Tionghoa dalam Kuliner Nusantara* (2013) menyebut, wedang tahu merupakan contoh kecil asimilasi olahan pendatang dari Tiongkok dan citarasa Nusantara. Minuman asal tanah Tiongkok ini sebetulnya berbahan sari kedelai yang punya aroma jahe dan dikasih kembang tahu. Ditaburi udang-udang kecil (rebon) garing renyah, sedikit kuah kecap asin, irisan sayur asin dan ditaburi daun bawang atau daun ketumbar. Menyendok sembari menggigit cakwe atau mantou.

Di Semarang, terjadi olah-kreasi di ruang dapur sehingga bentuknya berbeda dengan negeri asal. Minuman tersebut dibikin dari susu kedelai dan bubuk agar-agar. Campuran air kedelai dibuat mendidih, lantas diangkat dari kompor dan dibiarkan beku. Selanjutnya, dicampuri jahe, gula merah, gula pasir, jahe, daun pandan, daun jeruk, kayu manis, cengkeh, dan garam yang direbus seluruhnya sampai larut dan wanginya menembus indra penciuman. Kuahnya disaring dijadikan kuah wedang tahu.

Ya, acara jelajah kuliner di Semarang ini juga menyisipkan pesan mulia bahwa peranakan Tionghoa bukanlah *liyan*, melainkan bagian dari kita. Buktinya, kita menyantap hasil olah kreasi mereka tanpa menyoal perbedaan etnis. Aspek makanan merupakan perekat relasi sosial yang ampuh. Maka, kegiatan positif ini mestinya bisa dijadikan model atawa dikembangkan oleh Pemerintah Daerah dan komunitas jelajah di Indonesia untuk menguak sekaligus mencintai “harta karun” kuliner kita yang sarat nilai sejarah dan budaya