

Keplek Ilat Jawa-Tionghoa

Akhir pekan ini, Jumat-Minggu (16-18/2), bakal menjadi libur panjang Tahun Baru Imlek 2569 Kongzili. Selain semarak lampion dan amplop warna merah, perayaan Imlek tak lengkap rasanya jika tanpa acara makan bersama. Hidangan khas Imlek seperti kue keranjang, manis, hingga lontong cap go mehsaat hari kelima belas tiba bukan hal asing lagi. Sejarah mencatat bahwa sejak ratusan tahun yang lalu, masyarakat Tionghoa dan budayanya memberi kontribusi yang tidak sedikit. Maka tanpa disadari ada banyak elemen budaya yang begitu lekat dalam kehidupan sehari-hari yang dipengaruhi anasir Tionghoa.

Budaya Tionghoa telah bercampur secara alami dalam kehidupan masyarakat. Termasuk salah satunya soal keplek ilat. Maka tak harus menunggu digelarnya festival kuliner Tionghoa pun, setiap hari dengan mudah menu Tionghoa kita jumpai di pinggir jalan dan sudut-sudut gang. Ada banyak makanan khas Tionghoa yang kini telah menjadi menu makanan bagi semua orang.

Setiap lidah pasti akrab dengan makanan ber-genre Tionghoa seperti bakmie, mie ayam, kwetiau, capcai, bakso, pangsit, lumpia, siomay, bak-

pia, bakwan, bakpao, dan lainnya. Makanan-makanan universal ini banyak penggemarnya dan mudah dijumpai dengan banyak ragam di seluruh pelosok daerah.

Jika merunut sejarah kuliner maka para hoakiau (pendatang Tionghoa) mungkin saja awalnya mencoba makanan setempat, namun ternyata kurang cocok dengan selera mereka. Untuk itu mereka mencoba membuat bahan makanan seperti di tempat asalnya. Ini pula yang membuat banyak bahan maupun pelengkap makanan yang dikenal oleh orang-orang Tionghoa menjadi familiar bagi masyarakat umum. Misalnya mie, miehun, soun, tahu, kembang tahu, kacang, taugé, taucu, bermacam-macam jamur, dan sebagainya.

Berbagai bahan makanan, masakan, kue, dan minuman yang kental pengaruh Tionghoa ini di kemudian hari justru berkembang menjadi makanan khas daerah. Hampir semua orang akan merekomendasikan bakpia Pathuk khas Jogja, lumpia khas Semarang, atau tahu bikiinan Sumedang sebagai oleh-oleh kala bepergian. Anasir-anasir Tionghoa

Oleh: Hendra Kurniawan

dalam makanan-makanan itu tak membuatnya menjadi asing, justru semakin akrab di lidah.

Juru masaknya pun tak melulu Tionghoa, sekarang ini banyak mereka yang bukan Tionghoa tak kalah piawai dalam mengolah makanan. Selain bakpia, Jogja juga begitu terkenal dengan bakmie Jawa-nya. Hampir di setiap sudut kota ini hingga ke desa mudah dijumpai tenda kaki lima yang menyediakan masakan bakmie Jawa. Bakmie yang khas Tionghoa ini ternyata tak kaku diadopsi sebagai makanan Jawa.

Kala matahari ambruk ke barat, malam di Jogja juga terkenal dengan wedang rondonya. Bulatan-bulatan manis nan kenyal yang terbuat dari tepung ketan dengan siraman kuah jahe hangat ini awalnya merupakan makanan tradisional Tionghoa. Wedang ronde alias tang yuan kini telah jadi minuman yang biasa diteguk siapa saja.

Pun di sisi lain, orang-orang Tionghoa Indonesia juga sudah begitu akrab dengan menu-menu lokal seperti rujak, gudeg, soto, rawon,

dan sebagainya. Jangan salah, gudeg yang asli Jawa pun menjadi semakin nikmat disantap dengan tahu segai tambahan lauk. Tahu diperkenalkan oleh pendatang Tionghoa. Ini menunjukkan bahwa soal keplek ilat tak mengenal sekat. Cita rasa Jawa dan Tionghoa telah menyatu dan mengalir dalam kenikmatan kuliner yang begitu beragam. Keragaman tercipta karena masyarakat pendukung kedua budaya saling berinteraksi dan beradaptasi membentuk akulturasi budaya.

Semarak kuliner Jawa-Tionghoa mengajak masyarakat luas untuk menyadari lekatnya akulturasi budaya yang perlu terus ditumbuhkan. Adagium Pramoejya Ananta Toer, bahwa Tionghoa adalah orang asing yang tidak asing, perlu direvisi. Tionghoa memang bukan orang asing bahkan telah menyatu-larut dalam kebangsaan Indonesia. Tak ubahnya perpaduan cita rasa dalam kuliner Jawa-Tionghoa. Selamat merayakan Imlek, selamat berwisata kuliner. **

Hendra Kurniawan MPd
Dosen Pendidikan Sejarah
Universitas Sanata Dharma
Yogyakarta, menekuni kajian
Sejarah Tionghoa.

Akulturasi