

Menelisik kuliner Tionghoa

Heri Priyatmoko

Dosen Sejarah, Fakultas Sastra, Universitas Sanata Dharma Yogyakarta

<https://www.alinea.id/kolom/menelisik-kuliner-tionghoa-b1Xbn9hGE>

Baru saja kita saksikan, kegaduhan tahun politik tak menyurutkan semangat sahabat Tionghoa merayakan tahun baru Imlek 2570. Justru perayaan Imlek merupakan momentum merefleksikan peran penting komunitas China dalam membangun kemajemukan di Indonesia. Sepotong fakta sejarah yang menggembirakan ialah, sumbangan masyarakat Tionghoa dalam menambah keragaman kuliner di Nusantara. Contoh paling gampang, kita tengok realitas sosial di kampung halaman Presiden Jokowi yang ditempleki citra negatif: “kota konflik” lantaran timbul kerusuhan etnis beberapa kali.

Terkisah, dalam buku “*Njamikan Njamleng*” (1959) yang dihimpun Prini Anggraini berisi 114 jenis kue atau makanan ringan dari pengaruh Eropa (misalnya, semprit, tar keju, pastel), Tionghoa (bakpao), dan pribumi (putu, lempur, bakwan jagung). Pustaka panduan ini, kala itu menjadi rujukan bagi tukang oleh-oleh maupun ibu rumah tangga yang menyibukkan diri di dapur. Meski terhitung komplis, namun dari sekian sederet kue yang tercantum tak menyebutkan serabi. Makanan ringan yang punya makna historis ini luput dipercekapkan.

Serabi berbahan tepung beras, gula sari, air pandan, santan, dan telur. Dari penggalian sejarah lisan, terkuak bahwa serabi Notosuman dijual keluarga Tionghoa sejak permulaan abad XX. Makanan ringan yang dijuluki “apem China” ini digarap dengan mengandalkan resep keluarga. Laiknya sebuah padepokan yang menyimpan jurus andalan, resep serabi Notosuman diwariskan kepada anak-cucu. Aspek rasa tetap menjadi keutamaan, sekalipun harga bahan mengalami pasang. Tak berselang lama, bisnis serabi mendulang sukses. Keluarga ini mampu membangun rumah reyotnya menjadi gedung beton bertingkat dua.

Sebuah majalah terbit guna menyambut reuni para atlet berprestasi di Solo tahun 1980-an, mengabarkan kuliner serabi Notosuman untuk bekal pengetahuan kuliner para peserta-pelancong dari luar Solo. Kalau perut masih sanggup menerima makanan boleh juga mencoba mengayunkan kaki ke Notosuman. Di daerah ini, banyak dijual serabi yang terkenal dengan sebutan serabi Notosuman. Sering pembeli memadati warung serabi, maka kudu sabar menunggu. Dagangan digelar mulai menjelang subuh, namun banyak pembeli telah menanti sedari awal sekadar untuk oleh-oleh pulang dari Solo.

Seiring waktu bergulir, keahlian bikin serabi ditularkan kepada wong Jawa. Dampaknya positif, di tepian Jalan Slamet Riyadi saban sore dipenuhi pedagang serabi mangkal memakai gerobak. Cukup merogoh duit Rp10.000 dari kantong, warga bakal memperoleh empat biji serabi rupa-rupa rasa. Etos kerja orang Tionghoa yang gigih dalam mengembangkan usaha kuliner serta berusaha meladeni budaya wong Jawa yang gemar *keplek ilat* menghasilkan produk kuliner lainnya. Di Surakarta ditemukan kue basah *keleman*, bikinan nyoyah Tionghoa di Pecinan sekitar Pasar Gedhe yang legendaris itu. *Keleman* yang terdiri atas *klepon*, *nagasari* dan lapis,

ternyata sanggup bersanding begitu harmonis di meja bersama makanan lokal macam *lenthong*, *blanggeng*, *cohot*, dan pisang goreng.

Serabi dan *keleman* sejatinya menjadi pintu masuk memahami petuah Tionghoa dalam perkara makan. Dari sudut pandang imigran, jumlah perantau dari Tiongkok dan peranakan Tionghoa lebih banyak sehingga pengaruhnya juga lebih besar di Solo. Lalu dari sisi rasa masakan, hasil olahan Tionghoa lebih bisa diterima lidah masyarakat kita, termasuk serabi, bakso, dan bakmi.

Dalam memahami kuliner Tionghoa, ada baiknya menyimak kata pengantar buku *Masakan Tionghoa Asli*, Kam Seng Kioe. Ia memahat wejangan berharga untuk memahami kenikmatan orang bersantap. Dimulai dengan kalimat: siapa tidak kenal masakan Tionghoa, tidak kenal artinya “hidup untuk makan”. Seorang Barat kenamaan mengatakan, “*Dengan serangga dan ulat, orang Tionghoa dapat mengolah makanan pantas disajikan pada radja. Buntut andjing disulap mendjadi hidangan para Dewata*”. Menurutnya, ucapan di atas hanya kiasan, namun di balik kiasan itu mengandung pujian dari hati.

Ia menyitir ujaran pakar kuliner Barat bahwa masakan Tionghoa adalah suatu kesenian tersendiri. Sedangkan tokoh kuliner Timur bersabda: jangan berhidang dengan telinga dan mata, tapi berhidanglah dengan perasaan. Aneka makanan memenuhi meja, termasuk kuliner yang aneh dan sukar diperoleh. Berlimpah dan aneh menimbulkan cerita yang menjadi buah bibir, ingin berkumandang di telinga. Inilah hidangan untuk telinga. Meja dipenuhi segala peralatan berkilau, terbuat dari perak, emas, dihiasi batu permata. Jambangan dipenuhi aneka bunga laksana tamansari. Gelas ini untuk anggur, brandy, air, champagne. Tata makan membelenggu, membingungkan. Inilah hidangan untuk mata. Siapakah yang dapat menikmati lezatnya sesuatu sajian bila dikerudung dengan berdiri takut, duduk takut salah tempat, bibir mengecap dikecam, mengirup keselak, digobloki. Ringkasnya, makanan enak belum tentu terasa lezat bagi mereka yang sedang mengalami tekanan.

Kam Seng Kioe menganjurkan, nongkrong di atas bangku menghadapi meja reyot dengan semangkok bubur babi yang masih menggebul, seutas cakue kemripik, sepiring kecil kecap asin. *Huaduh, I'm in heaven!* Bau lezat mengilik-ilik hidung, tidak seorangpun berpaling. Keringatan, baju dibuka, berkipas-kipas dengan selembur koran, tidak seorang pun terheran. Bibir mengecap kenikmatan, inilah makan dengan perasaan. Makan secara merdeka, tidak terbelenggu, tidak bingung, menyantap makanan pilihan yang diidamkan. “Inilah surga!” Lezat, sederhana dan merdeka. Makanan di sini menjadi unsur yang digunakan untuk perumpamaan-perumpamaan sehingga menghasilkan efek puitik.

Sekali lagi, tanpa kehadiran komunitas Tionghoa yang membawa iring budaya kuliner, “surga kuliner” sukar ditemukan di Nusantara. Bahkan, makanan mereka akhirnya menjadi sumber inspirasi, misalnya bakmi Jawa. Kisah apik ini memantul pesan bahwa kuliner tak memperkarakan perbedaan etnis dan pengakuan budaya. Sentimen kultural sudah luruh di dapur. Kuliner yang dikembangkan komunitas Tionghoa menciptakan pelangi di meja makan sebagai lambang toleransi yang diterima sepenuh hati bangsa Indonesia. Di samping itu, tergambar pula rasa percaya orang Indonesia untuk berwirausaha kuliner di era globalisasi.