

Hendra Kurniawan  
hendrayang7@gmail.com



ist

# Cita Rasa Tionghoa di Lidah Kita

Dosen Pendidikan Sejarah Universitas Sanata Dharma Yogyakarta Menekuni sejarah Tionghoa Indonesia

Sekarang tiap menjelang Tahun Baru Imlek hampir semua tempat umum mempercantik diri dengan simbol-simbol khas Imlek. Dominasi warna merah, lampion, dan angpao yang bergantung di pohon *hoki* menjadi tanda hadirnya Imlek.

Pusat-pusat perbelanjaan menawarkan kue keranjang, kembang api, berbagai hiasan, hingga baju *shanghai* yang membalut manekin-manekin.

Beberapa pusat keramaian bahkan menggelar pertunjukan barongsai dan liong. Sungguh menarik dan mengundang siapa saja untuk larut dalam kemeriahan Imlek.

Ini sebuah indikator gamblang bahwa perayaan Tahun Baru Imlek telah diterima dan menjadi bagian masyarakat. Tak ada lagi rasa canggung, khawatir, atau harus sembunyi-sembunyi.

Situasi ini seolah-olah menjadi sesuatu yang baru sebagai berkah dari proses sosial politik yang bernama reformasi, padahal senyatanya sudah sejak ratusan tahun lalu budaya Tionghoa hadir dan menjadi bagian dari bangsa ini.

Tanpa disadari sebenarnya ada banyak elemen budaya yang begitu lekat dalam kehidupan kita sehari-hari yang mendapat pengaruh Tionghoa. Budaya Tionghoa dan Jawa telah bercampur secara alami dalam kehidupan masyarakat.

Sejak semula kedatangan orang-orang Tionghoa di Nusantara disambut hangat oleh generasi nenek moyang orang-orang Jawa, bahkan bukti-bukti adanya peran Tionghoa dalam penyebaran

Islam di Jawa sulit dipatahkan.

Ini tampak dalam kolaborasi budaya yang oleh Sumanto Al Qurtuby (2003) diistilahkan sebagai "Sino-Javanese muslim culture". Contoh kecil dari perpaduan dua budaya ini, misalnya, baju koko atau baju takwa yang dikenakan laki-laki muslim.

Baju ini ternyata memiliki kesamaan model kerah dengan *cheongsam* yang biasa dikenakan laki-laki Tionghoa. Kalangan perempuan Tionghoa peranakan juga mengenalkan pakaian yang disebut kebaya *encim* berlempang panjang dengan aksesoris kerah Tionghoa. Selain soal mode, ada satu hal yang begitu kentara, yakni soal makanan yang biasa kita jumpai sehari-hari.

## Tidak Asing

Tanpa disadari sebenarnya ada banyak makanan khas Tionghoa yang kini menjadi menu makanan semua orang. Setiap lidah pasti akrab dengan makanan bergenre Tionghoa seperti bakmi, mi ayam, kwetiau, capcai, bakso, pangsit, lumpia, siomai, bakpia, bakwan, bakpao, dan lain-lainnya.

Makanan-makanan ini banyak penggemarnya dan dapat dijumpai dengan banyak ragam di seluruh pelosok Indonesia. Pemandang baru di suatu daerah yang tak ingin lidahnya kaget akan cenderung memilih menyantap makanan-makanan universal ini.

Jika merunut sejarah kuliner, para *hoakiau* (pendatang Tionghoa) mungkin saja awalnya mencoba makanan setempat, namun ternyata kurang cocok dengan selera mereka.

Tanpa disadari sebenarnya ada banyak makanan khas Tionghoa yang kini menjadi menu makanan semua orang. Setiap lidah pasti akrab dengan makanan bergenre Tionghoa seperti bakmi, mi ayam, kwetiau, capcai, bakso, pangsit, lumpia, siomai, bakpia, bakwan, bakpao, dan lain-lainnya.

Untuk itu mereka membuat bahan makanan seperti di tempat asal mereka untuk diolah menjadi berbagai macam masakan. Tak mengherankan jika ada banyak bahan makanan yang begitu familier di masyarakat yang ternyata berasal dari orang-orang Tionghoa, misalnya mi, mihun, soun, tahu, kembang tahu, kecap, tauge, taucu, dan sebagainya.

Menariknya berbagai makanan yang awalnya kental pengaruh Tionghoa ini di kemudian hari justru berkembang menjadi makanan khas suatu daerah di Indonesia.

Sebut saja yang begitu terkenal bakpia asal Pathuk yang merupakan makanan khas Jogja, lumpia Semarang, tahu Sumedang, mi kocok, dan siomai khas Bandung, termasuk juga ketoprak Jakarta yang berbahan tauge, tahu, dan disiram kecap.

Masih banyak makanan lain yang menjadi kekhasan daerah yang ternyata banyak mendapat anasir Tionghoa. Cita rasa Tionghoa pada akhirnya bukan lagi menjadi sesuatu yang asing.

Bandingkan dengan makanan atau bumbu-bumbu ala Barat. Tidak semua lidah orang Indonesia bisa menerima

kelezatan keju, mayonaise, bumbu spekuk maupun makanan-makanan seperti pizza, burger, spageti, dan lainnya.

Makanan khas daerah yang mendapat pengaruh Barat jumlahnya tidak seberapa bila dibandingkan dengan yang mendapat pengaruh Tionghoa. Sebaliknya, orang-orang Tionghoa juga begitu akrab dengan menu-menu loka seperti rujak, gudeg, soto, rawon dan sebagainya.

Kesadaran akan lekatnya akulturasi budaya satu sama lain perlu ditumbuhkan. Apalagi kini kebebasan mengekspresikan budaya dan tradisi Tionghoa seperti halnya perayaan Tahun Baru Imlek tiada lagi penghalangnya.

Adagium bahwa Tionghoa menjadi "orang asing yang tidak asing" sebagaimana bahasa Pramoedy Ananta Toer, tak lagi berlaku. Tionghoa bukan orang asing dan merupakan bagian dari keindonesiaan yang tak terpisahkan.

Sungguh menyatu larut dalam kebangsaan Indonesia. Tak ubahny cita rasa dalam makanan yang bias kita nikmati dan mengalir dalam ragi dan jiwa kita. Selamat Tahun Baru Imlek. *Gong Xi Fa Cai!*