

Hendra Kurniawan  
hendrayang7@gmail.com

Dosen Pendidikan Sejarah  
Universitas Sanata Dharma  
Yogyakarta  
Menekuni kajian  
sejarah Tionghoa



Dok

# Multikulturalisme Lontong Cap Go Meh

Hampir setiap orang, tidak hanya kalangan Tionghoa, pasti pernah mencicipi lezatnya lontong Cap Go Meh. Makanan ini cukup mudah ditemui terutama di kedai-kedai makanan yang menyajikan menu Tionghoa peranakan.

Saat perayaan Cap Go Meh tiba makanan ini menjadi sajian spesial yang harus ada. Cap Go Meh dirayakan pada hari ke-15 setelah perayaan tahun baru Imlek, saat bulan purnama bundar sempurna. Cap Go Meh menjadi puncak dari rangkaian perayaan tahun baru Imlek.

Syahdan pada zaman dulu nenek moyang orang Tionghoa mengalami kehidupan yang serbasulit di negeri mereka. Pertanian mereka sering dilanda bencana seperti kekeringan berkepanjangan atau banjir bandang yang menyebabkan gagal panen dan kelaparan.

Inilah yang mendorong orang-orang Tionghoa bermigrasi untuk mencari penghidupan yang lebih baik. Konon di mana pun orang Tionghoa berjumpa, bukan kabar yang pertama kali ditanyakan, namun soal sudah makan atau belum.

Tak mengherankan apabila hampir semua tradisi Tionghoa identik dengan makanan tertentu yang khas. Aktivitas berkumpul dan makan bersama keluarga menjadi intisari dari berbagai perayaan budaya Tionghoa, termasuk saat Cap Go Meh.

Pada malam penutupan perayaan tahun baru Imlek ini seluruh anggota keluarga biasanya berkumpul untuk makan bersama. Khusus di Indonesia, perayaan Cap Go Meh dirayakan dengan menyantap makanan khas lontong Cap Go Meh yang tidak ada di negara lain.

Di negara asalnya, Cap Go Meh dirayakan dengan menyantap

*yuán hiao* atau *tang yuán* alias wedang ronde. Jika dilihat dari bentuk fisiknya tentu lontong Cap Go Meh dengan wedang ronde merupakan dua jenis makanan yang berbeda sama sekali.

Wedang ronde sekadar kudapan penutup, bukan makanan utama. Meski demikian, ternyata secara simbolis kedua makanan ini memiliki makna yang sama. Lontong memiliki tekstur yang kenyal dan lengket.

Demikian halnya dengan bola-bola ronde yang dibuat dari tepung ketan. Bola-bola ronde juga memiliki tekstur yang sama. Keduanya dimaknai sebagai proses menghadirkan kembali kebersamaan dan kekeluargaan yang dapat memperkuat ikatan tali silaturahmi.

Bola-bola ronde maupun lontong yang dipotong berbentuk bulat sama-sama dianggap menyerupai bentuk bulan purnama. Hadirnya lontong atau di beberapa daerah menggunakan ketupat tidak bisa lepas dari pengaruh lokal.

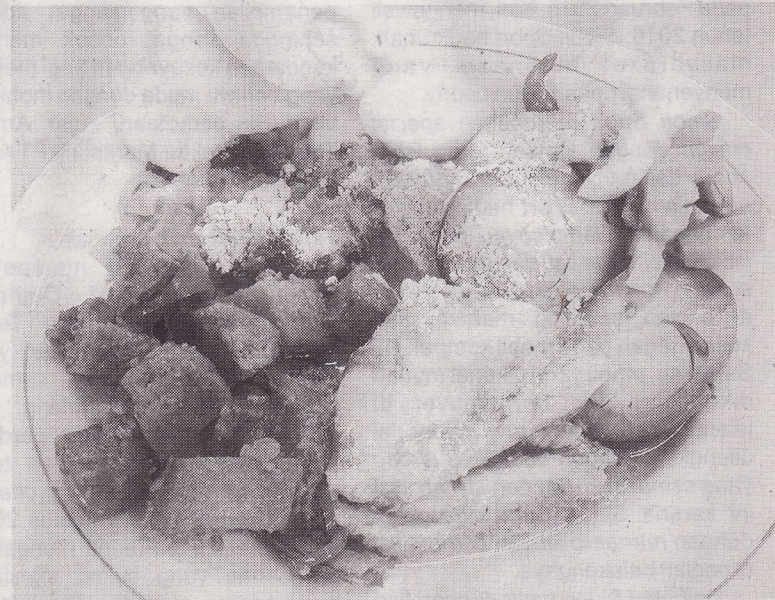
Terjadi negosiasi budaya Tionghoa dengan budaya setempat yang kemudian membentuk budaya baru. Sajian lontong Cap Go Meh kemudian menjadi bagian dari identitas budaya Tionghoa di Indonesia, terutama di Jawa.

Tradisi ini persis dengan *bakda kupat* pada sepekan setelah Idul Fitri. Bagi masyarakat muslim di Indonesia, tradisi makan ketupat sayur saat Idul Fitri sudah berlangsung sejak lama.

## Kesadaran

Lontong Cap Go Meh diyakini menjadi lambang keberuntungan. Lontong yang padat dan kenyal merupakan kebalikan dari bubur yang encer.

Bubur dihindari untuk dihidangkan pada saat perayaan tahun baru Imlek karena dikaitkan dengan



wikipedia.org

makanan orang miskin atau orang sakit. Bentuk lontong yang panjang juga dianggap melambangkan umur yang panjang.

Lontong Cap Go Meh disajikan dengan kuah opor yang kuning warnanya. Warna kuning melambangkan kemakmuran. Bahan utama yang harus ada dalam sepiring makanan ini tentu saja lontong, opor dengan ayam suwir, dan sambal goreng.

Semuanya dipadukan dengan bubuk kedelai sebagai penambah selera. Jika lengkap, setidaknya terdapat 13 perpaduan masakan dalam satu porsi Lontong Cap Go Meh. Beberapa masakan yang menjadi satu kesatuan itu asli masakan Indonesia, khususnya Jawa.

Artinya lontong Cap Go Meh merupakan wujud adaptasi masyarakat Tionghoa terhadap masakan lokal Indonesia. Adaptasi ini pada akhirnya menciptakan sebuah akulturasi budaya.

Tionghoa telah lama hidup berdampingan dengan masyarakat lokal dan berinteraksi dengan budaya

setempat. Hal ini memperlihatkan bahwa akulturasi merupakan proses yang alami dan wajar.

Diperlukan kesediaan untuk menerima dan menghargai proses perubahan kebudayaan beserta hasilnya. Sayang, selama ini multikulturalisme belum sepenuhnya disadari sebagai sesuatu yang *given*, takdir Tuhan, dan bukan faktor bentukan manusia.

Kesadaran multikulturalisme memiliki dimensi etis, artinya dalam kehidupan sehari-hari masyarakat diajak untuk saling menghormati dan menghargai perbedaan.

Gagasan multikulturalisme diharapkan dapat mengakomodasi kesetaraan dalam perbedaan untuk meredakan konflik dalam masyarakat yang heterogen.

Masyarakat perlu saling belajar untuk mengakui serta menghargai eksistensi dan keunikan budaya lain yang sangat lumrah terjadi, apalagi tatkala budaya itu telah berpadu dan saling mengisi. Selamat menikmati lontong Cap Go Meh.