

# SOLOPOS

SENIN PAHING, 27 JANUARI 2020

TAHUN XXIII/NO. 127

Heri Priyatmoko  
heripri\_puspari@yahoo.co.id

Dosen Sejarah  
di Universitas  
Sanata Dharma  
Penulis pustaka  
*Keplek Ilat*



dok

## Koki Tionghoa

Selama ini kita sering membicarakan kontribusi warga etnis Tionghoa di meja makan sebagai potret akulturasi dan toleransi. Para koki adalah aktor sejarah di *pawon* atau dapur demi menghasilkan makanan buah kreativitas manusia, tidak sekadar pengenyang perut dan komoditas ekonomi.

Menelaah riwayat juru masak Tionghoa sama halnya mengais remah-remah sejarah dalam kehidupan sosial masyarakat perkotaan. Dulu hingga kini keberadaan mereka selalu tertepikan, meski di Indonesia dibanjiri kamus panduan memasak makanan khas Tionghoa dan muncul pustaka sejarah kuliner.

*Tukang olah-olah* tersebut merupakan juru kunci atau saksi bisu yang memahami proses dialog peradaban kuliner Barat dan Timur. Konfusius (551-479 SM) mengajarkan bahwa sepetak jalan menuju persahabatan lintas etnis yang bagus adalah melalui makanan.

Pada 1225, muncul pemikir Zhao Rugua yang ditorehkan dalam buku *Zhufan Zhi* alias *Penuntun ke Luar Negeri*. Lewat pustaka itu Rugua mewanti-wanti barisan pedagang yang hendak berniaga agar menyajikan makanan terbaik kepada penguasa lokal.

Digelarlah *andrawina* atau pesta makan terlebih dahulu sebelum melontarkan niat berdagang dan berburu rempah-rempah untuk penyedap makanan. Makanan bagi orang Tionghok bukan sebatas hidangan di meja dan siap dikunyah, namun juga modal diplomasi budaya dan pelicin.

Dalam pelayaran ke berbagai belahan dunia, mau tak mau para pelaut Tionghok yang tangguh mengikutsertakan juru masak jempolan. Di geladak kapal, koki dari negeri Tirai Bambu dipandang penuh hormat serta dikagumi.

Laksamana Zheng-he (terkadang disebut Cheng Ho) adalah pelaut hebat dan kondang berkat muhibah ke Nusantara pada permulaan abad XV. Ia mengajak sang koki bernama Cang Po Kong mampir di Bali. Kepala dapur itu diberi keleluasaan mengerahkan kemampuan mengolah bahan makanan. Cang Po Kong mengenalkan sebiji *lychee*, kacang tanah, dan bawang putih.

Ketiga biji tersebut ditanam dan berhasil mengubah menu makanan orang Bali mulai detik itu. Sinolog Myra Sidharta (2003) menjelaskan ada jejak historis di Pura Ulun, Pura Teluk Bui, Danau Batur, dan satunya lagi di sebuah wihara di Gianyar yang sengaja dibangun demi menghormati kakek moyang para juru masak Tionghoa.

Sejarawan Prancis, Claude Guillot, membeberkan keberadaan juru masak Tionghoa di wilayah Banten yang melayani raja lokal. Tatkala Banten di bawah asuhan kerajaan Islam, koki *nyuwita* kepada Sultan Maulana Hasanudin di Banten. Berkat tangan dingin juru masak inilah lidah kelompok aristokrat mengenal fuyunghai, kwetiau, sop tahu, cap cai, siomay, dan masih banyak lagi.

Dijumpai pula elemen kuliner langka seperti sarang burung, teripang, hisit atau sirip hiu, cakar beruang, daging ular,

otak monyet, dan lainnya. Bukan hanya unsur hewani dan nabati di daratan yang digarap, bahan makanan di perairan Indonesia juga menjadi incaran para pemburu dari Tionghok atas saran juru masak.

Penemuan artefak kapal yang kandas di perairan dekat Pulau Bangka dan Belitung membuktikan orang Tionghok telah berburu teripang (trepan), sirip hiu (hisit), dan abalon (pauhi) di sana sejak zaman Dinasti Tang (619-920 M).

Selepas imigran Tionghoa totok menetap dan beradaptasi dengan masyarakat setempat, juru masak mengembangkan kemampuan di restoran atau warung makan. Saat sarapan hingga *rolasan*, pemesan diakrabkan dengan sajian dim sum yang dihidangkan dalam keranjang kecil.

### Ciri Khas Daerah

Dim sum arti harfiahnya adalah "titik hati". Variasi dim sum sangat banyak sehingga memikat publik. Ada semacam lumpia dari kembang tahu yang diisi udang dan ikan, cakar ayam dimasak dengan cabai, ketan berisi campuran daging, kacang, telur asin yang dikukus dalam bungkus daun teratai, daging iga dikukus dengan tauco, serta banyak lagi.

Tradisi *ngeteh* pagi dan malam di perkotaan Jawa ditemani bakpao adalah buah dari kiprah para koki Tionghoa. Yang menarik, koki terampil melebarkan pengetahuan yang melingkupi hasil olahan mereka. Tidak melulu soal resep dan peralatan memasak seperti tungku angin (anglo) dan

wok (wajan penggorengan).

Makna filosofis kuliner diuraikan dengan pendekatan antropologis, misalnya mi yang *ngetop* dan gampang didapat di hotel berbintang hingga pedagang kaki lima. Mi kemudian berhasil membentuk identitas daerah, seperti mi Bangka, mi Binjai, mi Pontianak, mi Surabaya, mi Kebumen, mi Medan, dan sebagainya.

Di Tionghok mi berkedudukan istimewa. Bukan karena popularitasnya semata, namun diliputi kepercayaan yang diturunkan antargenerasi. Hidup keyakinan bahwa kian panjang mi yang dimakan, kian baik dampaknya buat si pemakan. Mereka percaya panjangnya mi identik dengan panjang umur.

Demikianlah kiprah koki dalam bentangan sejarah diplomasi budaya dan jagat kuliner lintas bangsa. Di pundak mereka terpikul tanggung jawab agung: memasak plus menyajikan makanan *uenak* untuk sang majikan dan raja setempat.

Kepekaan terhadap selera penguasa lokal terus diasah demi memuluskan kepentingan politik perdagangan. Modal kemampuan *rajang-rajang* (menyiapkan) bahan dan menyalakan tungku agar bisa memasak lebih cepat dan efektif belumlah cukup.

Mereka tidak lagi hidup di dataran Tionghok maka harus *tittis* memilih dan memanfaatkan bahan lokal untuk diolah. Transfer pengetahuan kuliner mereka lakukan. Seharusnya saat perayaan tahun baru Imlek maupun dalam kehidupan sehari-hari kita angkat topi kepada para koki Tionghoa.