Tradisi Kuliner Tionghoa Peranakan

Hampir semua hari besar masyarakat Tionghoa identik dengan tradisi makanannya. Hari Raya Peh Cun saat musim panas selain diramaikan dengan lomba perahu naga juga menyuguhkan bakcang sebagai makanan khas. *Zhong qiu jie* atau tiong ciu pia saat musim gugur dirayakan dengan makan kue bulan (*moon cake*). Dalam perayaan *dongzhi* atau *tang ceh* yang bertepatan dengan musim dingin disajikan wedang ronde atau onde yang menghangatkan tubuh. Tak terkecuali Imlek sebagai perayaan besar menyambut musim semi memiliki beragam makanan khas. Mulai dari kue atau jenang keranjang (*nian gao*), manisan, jajanan serba merah, hingga lontong cap go meh saat hari ke-15 setelah Imlek.

Makanan-makanan khas Imlek di Indonesia sangat unik dan berbeda dari negeri asalnya. Berbeda pula dengan negara-negara tetangga seperti Malaysia, Singapura, Vietnam, Thailand, dan lainnya. Perbedaan ini terjadi karena akulturasi dengan budaya lokal, khususnya dikalangan Tionghoa peranakan. Contoh paling jelas lontong cap go meh yang hanya dijumpai di Indonesia. Kue keranjang pun meskipun pada dasarnya sama, namun setiap daerah memiliki cara pengolahan dan gaya masing-masing yang bisa membedakan cita rasanya. Sebaliknya hidangan *yee sang* yang berbahan ikan mentah dengan beragam sayuran dirajang halus yang cara makannya harus diangkat tinggi-tinggi tidak dikenal di Indonesia. Tradisi makanan ini belakangan saja dilakukan beberapa kalangan di Indonesia, namun terkenal di Singapura sejak lama.

Tionghoa di Indonesia bukanlah masyarakat yang homogen. Ada yang berkiblat pada dunia Barat sehingga menyenangi masakan-masakan Eropa. Ada yang berkiblat pada negeri asalnya, Tiongkok, yang biasa disebut totok. Ada pula yang berkiblat pada bumi Nusantara yang disebut Tionghoa peranakan. Dapur Tionghoa peranakan inilah yang mengalami proses akulturasi panjang dengan kearifan lokal sehingga menghasilkan makanan yang unik dan khas. Makanan-makanan yang masih sering dilabeli sebagai *Chinese Food* itu sebenarnya sudah bermetamorfosis menjadi makanan Nusantara. Bahan, bumbu, bentuk, cita rasa, bahkan penamaannya seringkali sudah jauh menyimpang dari aslinya.

Sebuah catatan menarik dari Molodysky (2019) mengungkap banyak makanan dan budaya serupa tidak dikenal lagi di Provinsi Fujian dan Guangdong yang menjadi tempat asal kebanyakan pendatang Tionghoa di Indonesia. Budaya setempat tampaknya sudah luntur karena adanya proses urbanisasi dari luar provinsi maupun pengaruh dari luar Tiongkok. Bahkan kue ku (angku kueh, kue tok, atau mata kebo) telah dianggap sebagai makanan kuno di Tiongkok. Justru di Taiwan hampir 80 persen penduduknya memiliki tradisi termasuk makanan yang persis dengan Tionghoa di Indonesia. Selain tentu saja komunitas Tionghoa di Malaysia dan Singapura juga memiliki kesamaan dan kemiripan tradisi makanan dengan di Indonesia. Kedekatan anasir-anasir lokal membuat budaya Tionghoa peranakan di negara-negara rumpun Melayu ini saling mengadopsi.

Saat Imlek dalam keluarga baba-nyonya, sebutan suami-istri Tionghoa peranakan, yang masih memelihara tradisi biasa melakukan sembahyang leluhur. Beberapa sajian selain untuk sembahyang juga dinikmati keluarga dan kerabat yang berkunjung. Kue keranjang menjadi hidangan wajib yang disajikan dalam berbagai ukuran dan disusun bertingkat meninggi. Banyak dan tingginya kue keranjang menjadi simbol kemakmuran keluarga. Bromokusumo (2013) membagi sajian khas Imlek menjadi sajian utama, kue, manisan, dan buah. Sajian utama antara lain ca rebung, daging masak kecap, ayam masak oh, dan beberapa lainnya. Selain kue keranjang juga disajikan kue ku, kue mangkok, wajik, moho, miku, lapis, dan sebagainya dengan warna merah. Manisan antara lain tangkue, angco, kolang-kaling, atau buah kering. Buah-buahan umumnya pisang raja, jeruk, srikaya, kelengkeng, dan lainnya.

Lunturnya budaya memasak

Sajian utama berupa beragam masakan dan kue-kue atau jajanan dalam tradisi keluarga Tionghoa peranakan biasa dimasak sendiri. Aktivitas memasak sebenarnya berlangsung hampir setiap hari. Akan tetapi beberapa hari menjelang Imlek, dapur menjadi jauh lebih sibuk. Berbagai bahan dan bumbu untuk memasak disediakan dalam jumlah banyak. Selain ragam, jumlahnya pun jauh lebih banyak dari hari biasa. Tradisi memasak ini tidak lepas dari tangan dingin kaum nyonya. Mereka umumnya perempuan keturunan campuran Tionghoa dengan penduduk lokal. Mereka akrab dengan olahan lokal dan mendorong terjadinya akulturasi yang menghasilkan kuliner Tionghoa peranakan.

Sejak dulu keluarga-keluarga Tionghoa peranakan menghidupi tradisi memasak yang diturunkan dari generasi ke generasi. Sayangnya tradisi memasak macam itu perlahan mulai luntur. Resep-resep lawas dan teknik mengolah makanan tidak lagi banyak dikuasai oleh generasi muda. Tidak seperti dulu ketika para nyonya masih rajin menyibukkan diri di dapur. Perubahan zaman turut mengubah pandangan di masa kini. Tradisi memasak Tionghoa peranakan dianggap rumit, kurang praktis, dan kuno, sementara kemajuan teknologi mendorong cara-cara memasak yang lebih simpel. Selera juga mulai berubah dengan

Oleh: Hendra Kurniawan, M.Pd.,
Dosen Pendidikan Sejarah Universitas Sanata Dharma, Mahasiswa Program Doktor Pendidikan Sejarah Universitas Pendidikan Indonesia, menekuni kajian Tionghoa.

maraknya makanan ala Barat, Korea, Jepang, dan lainnya. Belum lagi gerai-gerai makanan cepat saji yang begitu banyak menawarkan kepraktisan dalam urusan perut. Kemajuan teknologi layanan pesan antar juga menambah surutnya tradisi memasak. Semakin lengkap dengan berbagai aktivitas lainnya yang banyak dan padat.

Kini kios-kios lawas yang menyajikan kuliner Tionghoa peranakan perlu berkompetisi dengan perkembangan gerai makanan modern. Di sisi lain pendidikan keterampilan memasak, tata boga, dan patiseri, serta bisnis kuliner juga hampir tidak pernah menyentuh masakan-masakan tradisional Tionghoa peranakan. Bahkan kompetisi maupun program memasak juga cenderung mengunggulkan makanan dan cara memasak kekinian yang sedang menjadi tren. Memang sebagian besar masakan Tionghoa peranakan merupakan makanan rumahan sehari-hari sehingga dianggap terlalu *ordinary*. Padahal masakan-masakan itu selain kaya cita rasa juga memiliki teknik khas dan memperhatikan aspek gizi yang memperkaya seni kuliner.

Budaya memasak memang tidak akan hilang karena dibutuhkan dalam hidup manusia. Akan tetapi kuliner Tionghoa peranakan perlu dilestarikan sebagai bagian dari khazanah kuliner Nusantara. Kaum milenial perlu diperkenalkan dengan keragaman kuliner Tionghoa peranakan termasuk juga teknik memasaknya. Dengan memasak, generasi muda juga semakin mengerti kebudayaan Tionghoa peranakan. Untuk melestarikannya, tidak hanya kaum muda dari kalangan Tionghoa namun terbuka bagi siapa saja yang menaruh minat. Makanan bukan hanya soal mengenyangkan perut namun juga warisan budaya yang harus dijaga kelangsungannya. *Sin cun kiong hie!*