

Tiong Ciu Pia

Oleh: Hendra Kurniawan

Hampir semua perayaan Tionghoa identik dengan makanannya yang khas. Perayaan Imlek menyuguhkan kue keranjang (nian gao) sebagai sajian khusus. Lima belas hari setelah Imlek atau yang biasa disebut perayaan Cap Go Meh, dikeluarga-keluarga Tionghoa peranakan biasatersaji hidangan lontong cap go meh. Hari Raya Peh Cun juga memilikimakanankhasbakcangmaupun modifikasinya tanpa isian daging yang disebutkwe cang atau kicang. Padaakhir tahun, sembahyang Tang Ceh juga menyajikanwedangrondeberisibulatan-bulatan ketandengansiramankuahjahe. Begitu pula perayaan Tiong Ciu memiliki hidangan khasnya. Perayaan ini jatuh pada pertengahan musim gugur di Tiongkok sehingga dinamai Tiong Ciu. Tiong artinya tengah, danciu berarti musim gugur. Saatitubulanberadadalam posisi yang dekat dengan bumi sehingga tampak lebih besar dari biasanya. Perayaan Tiong Ciu jatuh pada tanggal 15 bulan 8 penanggalan Imlek. Tahun ini, Tiong Ciu dirayakan pada tanggal 10 September 2022. Perayaan yang jatuh

saat bulan purnama ini membuatnya disebut juga Moon Festival. Makanan khasnya, tióng ciu pia, dinamai juga kue bulan (moon cake). Perayaan Tiong Ciu atau Mid Autumn Festival di Tiongkok bersamaan dengan masa panen. Untuk itu, pada malam hari, tepat ketikabulan purnama berpendar, masyarakat merayakan kelimpahan hasil panen secara meriah. Acara ini menjadi wujud syukur masyarakat yang dirayakan dalam setiap keluarga karena keberhasilan usaha pertanian mereka. Kue bulan dalam ukuran besar dibuat sendiri oleh para ibu untuk disajikan di tengah-tengah meja. Anggota keluarga, termasuk yang dari luar daerah, malam itu pulang kampung. Mereka berkumpul diluarrumah, kue bulandi potong-potong dan dibagikan merata untuk dimakan bersamadibawahsiramancayahayabulan. **Beragam Jenis** Tidak seperti makanan khas perayaan lainnya, jenis kue bulan atau tióng ciu pia termasuk cukup beragam. Konon, tióng ciu pia lahir di daerah Suzhou, barat Shanghai. Kue ini dibuat dari tepung terigu polosan yang diisimansankemudian

dibentuk bulandandipipihkan. Kue bulan Suzhou ini diklaim sebagai yang tertua, lebih dari seribu tahun, dengan kulitnya yang krispi. Selanjutnya kue ini berkembang menurut asal daerah pembuatannya. Kue bulan versi Beijing dan Tianjin bentuknya mirip bakpia. Rasanya manis berisi biji persik dan kulit jeruk kering. Kue bulan Chaoshan, ukurannya besar dengan rasa kulit yang unik. Isinya pasta kacang hijau atau kumbu hitam. Kue bulan dari Yunan berisi daging dengan tangkwe alias manisan bligo (labu putih) yang dikeringkan sehingga rasanya gurih dan manis. Lebih modern, hadir kue bulan ala Hongkong. Warnanya putih dan sangat cantik rupanya maka sering disebut snow skin moon cake. Di Indonesia, secara umum ada dua jenis kue bulan yang familiar. Pertama, kue bulan ala Tionghoa peranakan yang banyak dijumpai di Jawa. Kue ini berukuran relatif besar dengan kulit yang kering, polos, dan padat. Isinya pasta buah-buahan tropis seperti durian, cempedak, dan nanas, selain tentunya daging dengan tangkwe mirip isian kue

bulandari Yunan. Dalam perkembangannya dikenal isi kacang hijau, kumbu hitam, susu, coklat, keju, dan sebagainya. Biasanya kue bulan ini juga ditaburi butiran wijen. Model inilah yang identik dengan sebutan tióng ciu pia. Kedua, kue bulandari daerah Kanton, berbentuk lebih kecil dengan kulit coklat agak basah dan bermotif indah yang rasanya manis. Isinya pun beragam mulai dari pasta biji bunga teratai, daging, dan telur asin. Model ini lebih sering menyandang sebutan moon cake. Tiong ciu pia dapat disebut sebagai moyang dari berbagai penganan piayang kita kenal sekarang di Indonesia. Dalam perkembangannya tióng cupiamenghasilkan berbagai makanan turunan lain yang berbeda bentuknya. Seperti bakpia dari Yogyakarta, latopia khas Tegal, nopia Banyumas, sopia, dan sebagainya. Secara khusus di Indonesia, pengaruh lokal memang tidak bisa dihindari. Kehadiran kaum perempuan Tionghoa peranakan, para nyonya, mendorong pencampuran bahan-bahan setempat seperti daun pandan, kacang kenari, isian durian, cempedak, dan sebagainya.

Akibatnya tióng cupiasemakinberagam variasidengan wujud dan rasayang tidak dikenal dalam versi asli. **Simbol Persatuan** Sebagai sajian perayaan, awalnya tióng ciu pia dibuat untuk persembahan dan penghormatan pada leluhur. Seperti disampaikan di awal tulisan, pembuatan tióng ciu pia merupakan wujud syukur atas karunia keberhasilan panen yang boleh dinikmati bersama. Kebiasaan menyantap tióng cupi bersamakeluarga selamuntuk penghormatan pada leluhur, juga memberi makna lain bagi kue ini. Bentuknya yang bulat serupa bulan purnama melambangkan keutuhan dan persatuan. Ketika tidak semua anggota keluarga dapat berkumpul, tióng ciu pia juga menjadi hadiah hantaran untuk keluarga maupun kerabat. Tiong ciu pia telah menjadi salah satu warisan budaya kuliner Indonesia, makasimbol persatuan itu jugarelevan untuk dimaknaindalam hidup berbangsa. ***
Penulis adalah dosen Pendidikan Sejarah Universitas Sanata Dharma, mahasiswa program Doktor Pendidikan Sejarah Universitas Pendidikan Indonesia.