

Mencicipi Soto Banjar, Membayangkan Sejarah

Mursalin

Jika berbicara warung soto Banjar terbaik di Kota Banjarmasin, seketika saja pikiran saya langsung mengarah pada kawasan Banua Anyar. Buat pembaca yang belum tahu, pada kawasan itu terdapat beberapa warung soto yang ramai didatangi pembeli dari berbagai penjuru daerah. Bahkan tak jarang beberapa wisatawan asing juga ikut-ikutan mencicipi Soto Banjar disana.

Warung-warung soto itu amat strategis posisinya. Siapa saja yang melintas jembatan Banua Anyar, mau tak mau tulisan warung Soto Banjar memaksa kita untuk melihatnya ke tepi bawah jembatan. Begitu pula dengan wisatawan susur sungai yang kebetulan melintas, tak jarang rute yang ditawarkan oleh amang-amang kelotok melintasi warung-warung itu.

Syahdan, suatu hari saya mampir ke salah satu warung di kawasan itu. Kebetulan saya belum pernah sekalipun mencicipi soto disana. Berbekal dorongan rasa penasaran, pengaruh cerita kawan-kawan bak selebgram tukang endorse dan perut yang kadung kelaparan datang bergumul dan saling beririsan, akhirnya membuat saya pasrah.

Walhasil, saya langsung bergegas ke Banua Anyar dan sampai ke TKP. Tempatnya amat luas untuk ukuran warung soto (yang pernah saya datangi tentunya). Baru saja melangkah kaki ke watun warung, alunan musik panting tanpa permisi masuk ke telinga ditambah harumnya aroma soto seakan mengucapkan selamat datang.

Kemudian, saya memesan satu porsi soto lebih tepatnya nasi sop. Memang, penyebutan soto kadang rancu. Di Tanah Banjar, soto itu identik dengan potongan ketupat dan diguyur kuah panas. Sedangkan nasi sop itu nasi yang diguyur kuah pula, seperti soto pada umumnya di Indonesia. Kerancuan pengertian itu hadir manakala istilah soto versi Banjar dan soto versi umum bertemu di warung. Jadi perlu ditegaskan, bahwa pada tulisan ini

kedua istilah soto itu akan dipakai secara bergantian.

Kembali ke pesanan soto. Akhirnya, saya berkesempatan mencicipi soto yang kadung terkenal itu. Kuahnya amat kental, aroma kaldu ayam bercampur rempah cukup kuat. Irisan ayam suwir, cacahan telur itik, sohun, wortel, daun seledri, dan taburan bawang goreng seakan menjadi hiasan yang mengugah selera. Segera saja saya perahkan limau kuit, sambal soto, lalu tak lupa pula kecap asin lokal buatan peranakan Tionghoa-Banjar. Semuanya langsung mendarat ke piring.

Pada hirupan pertama, rasa gurih kaldu bercampur rempah lewat begitu saja di kerongkongan. Rasa ini nampak sangat tidak asing bagi saya. Seketika saja otak saya sibuk mencari folder ingatan dan hasilnya file not found. Gini, saya merasakan sebuah cita rasa yang Banjar sekali. Namun yang menjadi dilema adalah saya tak tau alasannya mengapa rasa soto ini sangat Banjar. Soal rasa dasar kada kawa ditanggung.

Memang dasar “orang sejarah”, pikiran saya jadi mengawang-awang pada bayangan Banjar di masa lalu pada setiap hirupan soto. Sungai Martapura, desir air kayuhan jukung, kicau burung-burung, jejeran pohon kelapa dan para gadis yang sedang mandi batapihan di lanting menjadi ilusi sesaat. Seakan, warung soto berubah menjadi diorama Banjarmasin tahun 1920-an.

Berawal dari Jao To

Dennys Lombard dalam magnum opusnya, *Nusa Jawa: Silang Budaya* mendedahkan bahwa soto itu berasal dari kata Cao Do/Jao To/Chau Tu dalam bahasa Tiongkok. Jelas saja bahwa kuliner ini berasal dari negeri tirai bambu. Dalam dialek Hokkian Cao Do/Jao To/Chau Tu bermakna jeroan (sapi atau babi) yang dimasak dengan rempah.

Adapula yang berpendapat bahwa soto berasal dari kata Shao Du/Sao Tu berarti memasak jeroan. Selain itu, ada pula yang mengatakan

bahwa Zhu Du (memasak jeroan babi) adalah akar kata sebenarnya.

Apapun akar katanya, tetap saja maknanya merujuk pada satu konsep, yaitu jeroan. Memang, dalam beberapa resep kuliner Tionghoa menggunakan jeroan baik usus, hati, paru maupun ampela sebagai bahan utama.

Jao To sendiri merupakan masakan yang berkuah kaldu jeroan kemudian dicampur dengan rempah tertentu seperti jahe. Kemudian penyajiannya dilengkapi dengan makanan berbahan dasar tepung seperti bihun, mie atau sohn. Tak lupa taburan bawang putih goreng.

Berdasarkan ciri tersebut, Jao To sangat dekat dengan tipikal masakan Kanton yang memiliki cita rasa agak manis, berkuah kaldu dan menggunakan bumbu rempah. Selain itu, masakan Kanton amat populer dengan olahan jeroan, baik babi maupun sapi. Adapun bumbu yang umum digunakan dalam masakan Kanton adalah jahe, kecap, gula, bawang putih, daun bawang dan cuka.

Kaum Peranakan Tionghoa

Kanton merupakan sebuah daerah di Tiongkok bagian selatan. Kondisi bentang alamnya berupa daerah pantai yang menjorok pada samudera pasifik. Tidak heran jika daerah ini menjadi bandar dagang mahabesar. Adapun bandar dagang yang dimaksud adalah Guangdong. Para pedagang Tiongkok yang lalu-lalang di Nusantara pada abad XV-XVIII mayoritas berlabuh dan mudik ke Guangdong.

Karena Kanton sendiri merupakan bandar dagang mahabesar, berbagai macam bangsa datang kesana. Hal ini membuat budaya Tiongkok berdialog dengan budaya lain disana, sehingga memunculkan akulturasi. Termasuk soal makanan.

Pengaruh bandar Guangdong sendiripun, memunculkan kelas-kelas pedagang kaliber internasional yang terbiasa mengarungi samudera jauh. Para pedagang inilah yang singgah atau menetap di Nusantara nantinya dan memperkenalkan Jao To.

Anthony Reid mendedahkan bahwa sebelum abad XVII Tiongkok, dalam hal ini adalah Guangdong merupakan pasar penting bagi perdagangan komoditas Asia Tenggara, termasuk Nusantara. Komoditas yang populer dari Asia Tenggara adalah rempah-rempah.

Berdasarkan catatan Fa Hien, para pedagang dari Guangdong ini sudah menjelajah Nusantara sejak abad ke IV. Tujuan kedatangan mereka adalah To Lo Mo atau Tarumanegara. Kemudian pada abad ke VII tepatnya tahun 671 M, I-Tsing mencatat bahwa dia beserta rombongan pedagang berangkat dari Kwang Tong (Kanton). I-Tsing sendiri sebenarnya ingin berangkat ke India untuk belajar agama Buddha. Namun sementara waktu dia singgah terlebih dahulu ke Shih Li Fo Shih (Sriwijaya) untuk memperdalam agama Budha dengan Sakyakirti.

Pada abad XIII, Marcopolo juga pernah mencatat bahwa sekitar 100 kapal bermuatan rempah telah berlabuh di bandar Quanzhou. Selain Guangdong, bandar Quanzhou juga merupakan titik keberangkatan pedagang Tiongkok ke Nusantara. Kedua bandar dagang itu masih berada dalam kawasan yang sama, yaitu Kanton.

Kemudian, pada era kurun niaga (abad XV-XVII) pedagang Tiongkok semakin masif saja datang ke Nusantara. Selain itu, telah terjadi migrasi penduduk yang cukup besar dari Guangdong, Zhangzhou dan Quanzhou ke kutaraja Majapahit. Mayoritas penduduk Tiongkok tersebut berasal dari suku Hui yang beragama Islam. Demikian kata Ma Huan, pendamping Laksamana Zhang He (Cheng Ho) dalam catatannya yang berjudul Yingyai Shenglan.

Lalu, pada era VOC, kolonialisasi Belanda hingga Indonesia merdeka, orang-orang Tionghoa masih saja berdatangan. Faktor perdagangan hingga bisnis jasa membuat mereka terus menerus berkiprah di Nusantara.

Orang-orang Tionghoa ini membawa banyak pengaruh, diantaranya perihal kuliner. Alat-alat masak seperti tungku anglo, kual, pisau pengiris disinyalir berasal dari imigran Tiongkok ini. Demikian pula cara memasak seperti cah, tim dan kuah.

Soto dan Jejaring Dagang Abad XV-XVII

Hadir dan menetapnya orang-orang Tionghoa ini di Nusantara membuat mereka mau tak mau berbaur dengan budaya lokal setempat dan menikah dengan warga pribumi sehingga memunculkan kaum peranakan. Nah, kelompok orang-orang ini yang kemudian mewarisi cara masak

dan resep kuliner Tionghoa, khususnya yang bertipikal Kanton.

Jao To adalah sebuah contoh pewarisan tradisi ini. Semakin lama, cara masak dan resep Jao To dimodifikasi sesuai dengan selera lokal dan bercampur dengan bumbu-bumbu ala Arab dan India. Jao To yang telah di modifikasi ini juga dijadikan menu pada rumah makan di sekitar bandar dagang pesisir utara Jawa.

Pertumbuhan ekonomi yang signifikan di pesisir utara Jawa ini menimbulkan aktivitas dagang yang ramai. Para pedagang ini cenderung menginginkan makanan yang siap saji. Makanan ini hanya tersedia di warung-warung makan dan penjaja keliling dengan pikulan yang umumnya dimiliki oleh Tionghoa totok dan kaum peranakan. Menurut hitungan Gerrit J. Knaap sekitar 6096 orang Tionghoa pada tahun 1774-1777 mengunjungi pantai utara ini. Beberapa diantaranya menetap dan berdagang makanan.

Penyebutan Jao To memang tidak mudah bagi warga pribumi. Kian kesini, penyebutan makanan berkuah ini mengalami penyesuaian, akhirnya disebut dengan soto. Lambat laun pula, banyak warga pribumi yang mengadopsi resep kuliner ini. Walau seperti itu, unsur-unsur masakan Kanton masih saja melekat. Misalnya penggunaan kuah kaldu, taburan bawang putih, penggunaan bihun atau sohun dan irisan kucai. Tak lupa pula kecap soto yang diproduksi oleh kaum peranakan.

Menurut Denys Lombard, orang Madura adalah pakar soto dan resepnya pun amat mendekati Jao To. Dari pengembangan soto yang dibuat oleh orang Madura ini muncul soto khas Jawa Timur-an, misalnya Soto Madura, Soto Surabaya, Soto Lamongan dan Soto Blitar.

Demikian pula dengan di daerah pesisir utara lain, kemudian muncul Soto Kudus, Soto Semarang, dan Soto Betawi. Lalu di Makassar juga ada Cotto Makassar. Terakhir di Banjar muncul Soto Banjar.

Disadari atau tidak, soto-soto tersebut menggunakan nama daerah yang memang adalah jejaring dagang abad XV-VII. Anthony Reid menyebut daerah ini merupakan Java Sea Zone yang merupakan jaringan perdagangan dan pelayaran internasional era kurun niaga.

Soto Banjar dan Dialog Kebudayaan

Soto Banjar muncul belakangan, boleh jadi abad XVII ataupun setelahnya. Hikayat Banjar yang ditulis pada tarikh 1663 tak pernah menyinggung sekalipun tentang makanan berkuah ini. Hal ini berarti bahwa sebelum 1663 bahkan era Negara Dipa makanan ini tak pernah dikenal. Hanya saja bumbu-bumbu untuk membuat soto sebagian kecil sudah dikenal. Misalnya pada bagian cerita Lambung Mangkurat yang menyuruh Wiramartas mengambil gula, nyiur (kelapa), bawang, minyak, ketumbar, jintan putih, garam, beras dan arak. Adanya bumbu-bumbu itu juga terdapat pada cerita Raden Samudera yang datang ke Banjar (Kuin), disana orang-orang menyediakan acan, asam, bawang habang (merah), bawang putih, raragi (ragi), gula nyiur, dan sirih pinang. Bumbu-bumbu ini setidaknya menyiratkan adanya kontak dagang dengan bangsa Tiongkok (bawang dan arak), Arab (jintan), dan Jawa (acan, asam dan garam).

Selain bumbu, Hikayat Banjar juga menyinggung beberapa macam makanan dan panganan. Misalnya pada cerita Lambung Mangkurat yang memohon bekal kepada seorang puteri, kemudian diberinya berupa jawadah (juadah, panganan dari ketan dan gula merah), mamegan, gagatas, dodol, alua daram (manisan dari pepaya) dan nanuman.

Khusus nanuman atau numan, J.J Ras menjelaskan bahwa ini adalah makanan yang berupa daging sapi/ikan dengan kuah berempah dan dibungkus dalam daun pisang. Kemudian membuatnya dengan cara di kukus. Memang makanan ini akan sulit dicari contohnya dan belum mengindikasikan ciri-ciri soto, karena tidak menyinggung bumbu khas dan karakteristik soto seperti penggunaan sohun. Hanya saja yang perlu diperhatikan adalah kuah berempah, artinya sebelum 1663 kuliner Banjar telah mengenal konsep kuah. Atau barangkali konsep kuah yang dimaksud pada nanuman ini adalah gangan. Sedangkan rempah, terutama sahang ini dikenal dan diperdagangkan secara besar-besaran pada era sesudah Sultan Suriansyah.

Kemudian, sasajian atau piduduk dalam berbagai ritual Banjar maupun kapamalian (larangan) terkait makanan hampir-hampir tak pernah menyebutkan soto. Biasanya yang digunakan adalah panganan berupa

wajik, dodol, gagatas, lakatan (ketan), lemak dan kokoleh (bubur susu). Panganan yang diawali tradisi lisan ini mengindikasikan bahwa makanan asli Banjar sebenarnya berupa makanan kudapan yang cenderung rasanya manis.

Soto Banjar merupakan kuliner berkuah kaldu ayam, menggunakan sohon dan bumbunya sangat kental dengan aroma rempah. Ada lima macam rempah dalam Soto Banjar, yaitu lada, bunga lawang, kayu manis, adas, dan cengkeh. Rempah ini tidak dihaluskan, melainkan diambil sarinya dengan cara direbus pada kuah kaldu.

Nampaknya agak sulit menentukan kapan Soto Banjar muncul, namun bisa dipastikan kemunculannya setelah tahun 1663. Hubungan Tanah Banjar dengan Tiongkok sudah terjalin sejak era Negara Dipa. Misal terlihat pada cerita Empu Jatmika yang memanggil para pematung dari Tiongkok. Selain itu, akhir abad XVI bangsa Tiongkok secara masif mendatangi Banjarmasin, karena ternyata Negeri Banjar merupakan penghasil lada. Pengaruh Tiongkok yang sejak lama ini cukup memberikan indikasi bahwa pada abad XV (Negara Dipa) sampai XVII boleh jadi Jao To juga dikenal di Banjarmasin.

Dikenalnya Jao To di Banjarmasin tak lepas dari peran jaringan dagang. Valentijn mengatakan bahwa sebagian besar penduduk Banjarmasin pada abad XVI adalah orang-orang Tionghoa. Hal ini disebabkan jalur perdagangan yang beralih akibat Aceh dan Banten dikuasai VOC serta EIC. Hal itu menyebabkan Tiongkok tak mendapatkan kesempatan memperoleh lada yang memang menjadi komoditas mahal.

Selain itu, pada masa ini merupakan era kurun niaga yang memunculkan jejaring dagang Java Sea Zone yang menghubungkan pesisir utara Jawa dengan Banjar. Boleh jadi pada masa ini para pengusaha rumah makan bahkan pedagang pikulan membawa Jao To ke Banjar.

Karena Jao To dimasak dengan kaldu jeroan babi, sangat dimungkinkan kuliner ini tak langsung terkenal di Banjar. Butuh waktu yang cukup lama hingga akhirnya kuliner ini bisa dirasakan oleh warga Kerajaan Banjar. Peran kaum peranakan yang telah memeluk agama Islam adalah orang diindikasikan kuat memperkenalkan Jao To pada Urang Banjar. Hal ini

mengingat pada Tuan Guwat (isteri Syekh Muhammad Arsyad Al Banjari) dan Nyai Aminah (isteri Sultan Muda Abdurrahman) yang merupakan orang Tionghoa. Tentu dua kejadian itu merupakan contoh perkawinan Urang Banjar dan Tionghoa yang menghasilkan kaum peranakan pada abad XVIII dan XIX.

Kian kesini, Jao To beradaptasi dengan situasi Banjarmasin. Kuliner ini terpengaruh dengan cita rasa India, tepatnya penggunaan susu dalam kuah soto. Hal ini terjadi karena pedagang India juga ramai datang ke Banjarmasin untuk mencari lada pada abad XVII-XVIII. Meskipun demikian, ciri khas masakan Kanton tetap terlihat. Misalnya penggunaan rempah, kuah kaldu dan sohon.

Nampaknya pengaruh Belanda juga masuk dalam evolusi kuliner ini. Soto memang mirip dengan sup yang diperkenalkan oleh Belanda. Sup ini rasanya memang hambar dan sama sekali tak mempunyai cita rasa rempah. Hanya rasa kaldu daging yang kuat. Ciri khas dari sup Belanda ini adalah memakai daun seledri, dan terdapat potongan sayur seperti wortel serta kentang. Sangat mungkin, karena sup ini juga diperkenalkan pada Urang Banjar, membuat penyebutan antara soto dan nasi sop menjadi rancu.

Kemudian, pengaruh Belanda dalam evolusi soto diperkuat dengan hadirnya perkedel dalam sajiannya. Perkedel dalam lidah Banjar sering disebut sebagai garagadil. Kudapan ini diperkenalkan pula oleh Belanda, mereka menyebutnya sebagai frikadeller yaitu olahan kentang yang berisi daging cincang.

Belakangan ini Soto Banjar sering terlihat ditaburi daun seledri, potongan wortel, kentang, makaroni dan tak lupa pula sajian perkedel. Namun lagi-lagi ciri khas masakan Kanton masih juga terlihat. Selain itu penggunaan susu dalam kuah kaldunya menambah cita rasa India. Kuliner ini layak disebut sebagai simbol multikulturalisme, karena perbedaan cita rasa berbagai macam bangsa mampu menjadi harmoni dalam setiap sajiannya.