

Lanzhou, surga kuliner halal di China

Sabtu, 14 Juli 2018 10:45 WIB



Suasana Pasar Malam di Kota Lanzhou, China, Jumat (6/7/2018). (ANTARA/M Irfan Ilmie)

Lapak-lapak pedagang di Pasar Malam Zhengning menunjukkan karakter Kota Lanzhou. Identitasnya sebagai kota kuliner halal terlihat dari makanan tradisional hingga masakan berbahan dasar daging sapi dan kambing sajian para pedagang yang memenuhi separuh badan Jalan Zhengning di Ibu Kota Provinsi Gansu itu.

Berbeda dengan restoran atau rumah makan halal lainnya di daratan Tiongkok, para pedagang di Kota Lanzhou tidak perlu mengumumkan label *Qing Zhen* atau halal di sana.

"Dari pakaian penjualnya saya sudah tahu kalau makanan mereka *qing zhen*," kata Liu Chun dari Kantor Berita Xinhua Biro Lanzhou yang pada Jumat (6/7) menemani Antara menyusuri Pasar Malam Zhengning, yang kebanyakan pedagangnya mengenakan pakaian putih dan kopiah haji dan sebagian pramusajinya perempuan-perempuan berkerudung.

Meski bukan seorang muslim, Liu sangat menyukai makanan yang dijual di pasar malam salah satu kota tertua di daratan Tiongkok itu.

"Sate, kebab, mi, bubur, dan hampir semua yang dijual di sini saya suka," tutur pria itu sambil menyeruput sup ayam dari mangkuk kecil.

Selain murah dan banyak pilihan, makanan halal dimasak dan diproses lebih higienis,

membuat orang-orang rela berjubel menyusuri Jalan Zhengning yang sempit itu hingga larut malam.

Pasar Malam Zhengning juga menjadi tujuan wajib kunjung wisatawan atau siapa pun yang sempat menyinggahi Kota Lanzhou.

Di sana, para pembeli biasanya memesan dulu jenis makanan yang diinginkannya di lapak-lapak yang ditunggu para pedagang pria berkopiah putih.

Setelah dibayar, tunai atau dengan memindai barkode Alipay atau WeChat di etalase pedagang, pembeli bisa memilih tempat duduk yang berderet di belakang lapak, tapi harus bersabar sampai kursi benar-benar kosong ditinggalkan oleh pembeli lainnya.

Pengunjung juga bisa langsung menuju restoran, kemudian memesan makanan kepada penjual di lapak melalui pelayan. Itu pun harus mengantre sampai ada kursi kosong di restoran tersebut.

"Pasar ini tidak pernah sepi. Hampir setiap malam situasinya ya begini," kata Liu, yang lega mendapatkan kursi di salah satu restoran setelah mengantre setengah jam lebih.

Sampai malam larut pun, aroma daging kambing bakar masih tercium, dan suara alat-alat masak yang beradu masih terdengar.

Sejuta Mangkuk Mi

Kota Lanzhou, yang berjarak sekitar 1.490 kilometer di sebelah barat Beijing, memiliki karakter berbeda dengan kota-kota besar lainnya di China.

Selain punya Sungai Kuning (Huang He), sungai terpanjang kedua di Asia dan keenam di dunia dan pegunungan pelangi yang gambarnya sempat viral di media sosial Indonesia, serta berstatus sebagai salah satu pusat industri nuklir China, kota berpenduduk sekitar enam juta jiwa itu memiliki suguhan istimewa lain: makanan Qing Zhen.

Di daratan Tiongkok, Lanzhou diidentikkan dengan nama restoran atau rumah makan halal. Makanan halal juga tersedia dalam pesawat yang menuju Lanzhou.

Di dibandingkan dengan kota-kota lain di China, peradaban di Lanzhou jauh lebih tua.

"Lanzhou mungkin sudah ada sejak 6.000 atau 8.000 tahun yang lalu, sedangkan Xi'an (Ibu Kota Provinsi Shaanxi) baru 3.000 tahun. Apalagi Beijing baru 500 tahun, demikian halnya dengan Shanghai yang masih 100 tahun," kata Direktur Informasi Publik Pemerintah Kota Lanzhou Su Yong.

Namun Su, yang juga Direktur Komunikasi Internasional Partai Komunis China cabang setempat, tidak bisa menjelaskan korelasi antara Lanzhou sebagai kota tertua dengan kuliner halal yang melekat sebagai identitas kota itu.



Diorama di Museum Peninggalan Tak Benda Kota Lanzhou, China, Jumat (6/7/2018).
(ANTARA/M Irfan Ilmie)

Diorama di Museum Peninggalan Tak Benda Kota Lanzhou, yang menyingkap asal muasal kuliner halal di kota itu, juga tidak banyak menyuguhkan informasi mengenai Ma Bao Zi sang pembuat mi. Dari tangan terampil Ma lah mi daging sapi (*niurou mian*) yang kini terkenal hingga mancanegara itu berawal.

Mi kuah bening dengan irisan daging sapi dan lobak itu disuguhkan dalam mangkuk besar atau dua kali porsi mi ayam yang dijual di Indonesia.

Niurou mian, yang pertama kali diperkenalkan oleh seorang muslim asal Kota Lanzhou pada 1902, menandai kebangkitan ekonomi kaum beretnis Hui, terutama melalui usaha kuliner halal.

"Dalam sehari terjual lebih dari sejuta mangkuk *niurou mian*, baik untuk makan pagi, siang, atau pun malam," kata Su, lalu menyebutkan bahwa ada 3.000 unit warung, restoran, atau rumah makan yang menjual mi tradisional di kota itu.

Tidak terhitung jumlah tenaga terampil di Lanzhou yang pandai membuat mi yang ditarik-ulur menggunakan tangan saja. Niurou mian, yang proses pembuatannya dapat dilihat langsung oleh pembeli, sekarang juga sudah merambah 40 negara.

"Seharusnya di Indonesia sudah ada niurou mian. Kalau ada yang mau buka (restoran) di sana, kami siap membantu," kata Wali Kota Lanzhou Zhang Wei Wen saat menyantap *niurou mian* bersama Antara di salah satu restoran yang asri di tepi Sungai Kuning.

Baca juga: [Mie daging sapi jadi identitas kota Lanzhou](#)
[Lanzhou dorong pemasaran mi sapi ke Indonesia](#)

Pewartanya: M. Irfan Ilmie

Editor: Maryati