

Lui cha

Tradisi Masyarakat Hakka

M3236/08
Makanan dan Pemakanan - Cina

OLEH MARKUS LIM

Adakah anda seorang penggemar makanan sayur-sayuran (vegetarian)? Adakah anda seorang yang amat mementingkan tahap kesihatan dan mengutamakan gizi pemakanan yang seimbang? Mahukah anda melakukan "senaman" ke atas rahang anda?

Jika berminat, apa kata cubalah menikmati makanan tradisi masyarakat Hakka, iaitu *lui cha* – sejenis hidangan yang menjadi kegemaran masyarakat berkenaan sejak zaman-berzaman. *Lui cha* merupakan salah satu daripada puluhan hidangan terkenal dalam kalangan masyarakat Hakka. Hidangan lain yang popular termasuklah sup bebola daging, *fried pork with fermented tofu* dan *salt baked chicken*.

Kelazimannya, *lui cha* boleh dihidangkan sebagai minuman



semasa seseorang menjamah sarapan pagi ataupun semasa musim sejuk sebagai hidangan harian yang enak.

Mengapakah hidangan ini diberi nama *lui cha*? Apakah keistimewaan dan signifikan hidangan berkenaan kepada komuniti Hakka? Menurut masyarakat Hakka, hidangan

lui cha membawa beberapa pengertian. Dalam konteks ini, perkataan "lui" itu sendiri mempunyai dua makna. Pertama, bererti petir manakala satu lagi pengertian merujuk kepada aktiviti menggiling ramuan masakan. Manakala "cha" pula merujuk kepada minuman teh.

Justeru, jika digabungkan kedua-dua pengertian tadi, *lui cha* sebenarnya membawa maksud "teh petir". Namun *lui cha* bukanlah calang-calang teh biasa. Disebut sebagai *Thunder Tea* dalam bahasa Inggeris, hidangan terbabit lazimnya mengandungi ramuan seperti kekacang tanah, daun pudina, daun basil, benih bijan, *choy poh* kering (*dried radish*), sawi,

tauhu dan kacang panjang.

Di Malaysia, hidangan *lui cha* juga amat popular. Hanya dua komuniti Hakka, terutamanya puak Hoi Luk Fung (kebanyakannya datang dari Segamat, Johor) dan puak Hor Por (dari Malim Nawar, Ipoh, Kuala Lumpur, Sabah dan Sarawak) yang masih mengamalkan hidangan ini.

Asalnya, *lui cha* bukanlah hidangan yang lumayan jika dibandingkan dengan hidangan daripada masyarakat Cina lain seperti Hainan, Hokkien mahupun Kantonis. Hal ini kerana *lui cha* dilihat sebagai satu hidangan yang ringkas.

Keadaan ini banyak dipengaruhi latar belakang masyarakat Hakka sewaktu tinggal di China yang merupakan antara kumpulan masyarakat yang termiskin ketika itu. Tidak seperti komuniti masyarakat Cina yang mempunyai wilayahnya tersendiri seperti Pulau Hainan untuk komuniti Hainan, Fujian untuk komuniti Hokkien dan Guangdong untuk komuniti Kantonis – masyarakat Hakka lebih dikenali sebagai migran.

Oleh sebab itu jugalah, orang Hakka sering kali dilabel sebagai *passing guests*. Dalam sejarah Tanah Besar China, masyarakat Hakka terkenal sebagai masyarakat yang berpindah dari satu tempat ke tempat lain sebelum akhirnya mendiami secara tetap di bahagian tengah China, beberapa abad yang lalu. Jika dahulunya fokus penempatan komuniti Hakka tertumpu pada bahagian selatan negara berkenaan, kini anda boleh

mendapati masyarakat Hakka berada di seluruh pelosok negara, yakni di Guangdong, selatan Jiangxi, selatan Hunan, Guangxi, tenggara Sichuan dan banyak lagi.

Disebabkan masyarakat Hakka mengamalkan gaya hidup berasaskan pertanian (*agrarian*), maka tidak hairanlah mengapa hidangan makanan masyarakat tersebut terdiri daripada kombinasi seimbang antara daging bertekstur dengan sayur-sayuran segar.

Sebenarnya, proses menyediakan hidangan *lui cha* tidaklah serumit yang disangka. Sebelum proses penyediaan *lui cha*, terdapat beberapa aspek penting yang perlu diberi perhatian. Pertama sekali berkaitan dengan penggunaan peralatan memasak.

Dalam proses menyediakan *lui cha*, sebatang kayu yang diperbuat daripada batang pokok jambu dan sebiji periuk yang diperbuat daripada tanah liat menjadi pilihan.

Kedua-dua alat tadi akan menentukan sejauh mana

rasa hidangan *lui cha* yang bakal dihidangkan nanti. Penggunaan peralatan lain selain yang dinyatakan tadi boleh menjejaskan rasa dan kualiti hidangan *lui cha*.

Menurut kepercayaan masyarakat dahulukala, penggunaan batang kayu yang diperbuat daripada batang pokok jambu adalah penting kerana dipercayai akan menghasilkan khasiat vitamin C ke dalam ramuan yang digiling.

Di samping itu, pastikan permukaan di dalam periuk tanah liat adalah kasar dan bergaris-garis kerana dipercayai dengan permukaan seperti itu akan memudahkan proses penggilingan ramuan.

Kepada penggemar *lui cha*, anda boleh menikmati *lui cha* dengan hanya meminum teh tersebut ataupun memilih untuk menikmati minuman itu bersama-sama dengan nasi.

Sudah tiba masanya hidangan *lui cha* dipopularkan agar hidangan tradisional ini tidak pupus ditelan zaman. **DB**

