



Title: Binondo, Saksi Sejarah Lahirnya Lumpia dan Hopia di Manila

Date of publication: Tuesday, 23 February 2016

Author: Maya Safira, Detik Food

Name of publication: <http://food.detik.com/>

<http://food.detik.com/read/2016/02/23/194759/3149416/297/binondo-saksi-sejarah-lahirnya-lumpia-dan-hopia-di-manila>



Foto: Detikfood/Eng Bee Tin

Manila punya kawasan yang merupakan daerah pecinan tertua di dunia. Tempat ini jadi pencatat sejarah hadirnya hidangan China dengan pengaruh lokal.

Binondo merupakan daerah China bersejarah di Manila. Kawasan ini menjadi pusat komunitas *Tsinoy* (China-Filipina) yang merupakan keturunan imigran Hokkian dan Kanton dari China.

Edited as of 29 March 2016

Kembali ke sejarahnya, tahun 1594 otoritas Spanyol di Filipina sempat membagi komunitas China menjadi pemeluk Katolik dan non-Katolik. Mereka yang pindah ke Katolik diperbolehkan tinggal di daerah baru, Binondo. Di sana mereka lebih diberikan kebebasan sosial.



Beberapa dari warga Binondo menikah dengan penduduk asli Filipina. Mereka pun mulai menyiapkan adaptasi makanan China dengan menggunakan bahan lokal.

Salah satunya adalah kehadiran lumpia yang asalnya bisa dilacak ke provinsi Fujian di China. Namanya pun didapat dari lunpia Hokkian yang bisa diterjemahkan "gulungan mudah dimakan."

Dibanding lumpia di Indonesia, ukurannya jauh lebih besar. Namun tampilannya mirip lumpia basah. Secara tradisional isinya adalah daging babi dan sayuran. Tapi ada juga variasi lokal lain. Termasuk *lumpiang ubod* yang diisi jantung kelapa.



Hidangan lainnya yang berasal dari pengaruh China adalah pancit. Sajian mie ini telah menjadi bagian kuliner Filipina sampai banyak daerah membuat kreasi pancit sendiri. Adapun nama pancit konon berkaitan dengan kata "pian e sit" dalam bahasa Hokkian. Artinya "makanan mudah."

Karena pancit mudah dibuat, hingga jadi sajian umum diantara penjaja kaki lima makanan China. Saat penjual mendapat untung banyak dan cukup kaya, mereka membuka restoran yang disebut panciteria. Padahal hidangannya tak terbatas pada mie saja.





Namun saat itu sangat sedikit orang Filipina atau Spanyol yang bisa membaca bahasa China. Menu jadi diterjemahkan dalam bahasa Spanyol. Nama itu masih melekat hingga kini termasuk *camaron rebosado* (udang goreng isi), *ampalaya con carne* (tumisan sapi dengan pare) dan *morisqueta tostada* (nasi goreng).

Salah satu *panciteria* tertua yang masih berdiri adalah *Toho Antigua*. Kabarnya panciteria ini dibuat Manuel "Po Kong" Bautista tahun 1866.

Ada pula paduan kuliner China-Filipina yang lebih baru lahir di Binondo. Kue bernama *hopia* pertama diperkenalkan *Eng Bee Tin bakery* pada tahun 1980an.



Kue bulat yang begitu mirip bakpia ini aslinya punya isian pasta kacang hijau manis. Namun saat isinya diganti dengan ube atau ubi ungu manis khas Filipina, *hopia* pun jadi makin populer. Kini rasa hopia pun makin beragam.

Nah, bagi pencinta makanan, jangan lewatkan Binondo ketika sedang berada Manila. Cicipi langsung keunikan aneka makanan pengaruh China yang masih bertahan di sana.