

[Belajar Toleransi dari Semangkok Wedang Tahok](#)

Ditulis oleh Zuly Kristano pada Minggu, 10 Februari 2019



Akhir-akhir ini cuaca di Kota Solo sedang tak menentu. Panas dan hujan silih berganti dan saling mengisi. Seperti kemarin-kemarin, siang yang panas membakar kulit. Tiba-tiba berganti hujan yang lumayan deras. Karena lupa membawa jas hujan, dan tak ingin celana jeans satu-satunya yang saya bawa ke Kota Solo basah.

Saya pun memutuskan berteduh di area pertokoan dekat kreteg gantung di pinggir Kali Pepe, dekatnya Pasar Gedhe Solo.

Sembari menunggu hujan reda. Saya iseng membuka hp dan berselancar di dunia maya untuk beberapa saat. Minat saya untuk berselancar di sana habis dengan seketika begitu melihat masih banyak posting anti ini, anti itu, dan anti lain-lainnya.

Hujan yang disertai angin yang lumayan kencang membuat hari ini menjadi sedikit syahdu. Tak jauh dari tempat saya berteduh. Nampak seorang kakek-kakek masih setia menunggu sebuah rombongan yang di bagian depannya tertulis 'Wedang Tahok'.

Bagi saya nama ini terbilang baru. Karena di kota kelahiran saya, tidak ada makanan dengan nama ini. Karena penasaran lalu saya mencobanya. Tanpa banyak cakap saya

segera mendatangi kakek-kakek yang sedang terkantuk-kantuk menunggu dagangannya itu.

“Mbah, wedang tahoknya satu!” pinta saya sambil nglesot tak jauh dari rombongan milik kakek-kakek tadi.

Kurang dari lima menit kemudian wedang tahok pesanan saya jadi. Saya pun segera menyantapnya. Wow lezat kesan pertama saya pada wedang ini. Karena satu porsi masih saya anggap kurang. Saya lalu memesan satu porsi lagi.

Sembari menunggu pesanan saya jadi. Saya bertanya pada kakek-kakek tadi terkait pembuatan dan bahan apa saja yang dibutuhkan untuk membuat wedang tahok. Alhamdulillah beliau tidak keberatan untuk memberitahukannya.

Baca juga: [Warisan Kuliner Para Habib](#)

Dari tanya-tanya singkat itu saya tak hanya tahu bahan utama pembuatan wedang tahok saja, tapi saya juga tahu nama penjual wedang tahok itu adalah Mbah Joyodoro. Dan saya tahu kalau wedang tahok ini pernah menjadi jenis minuman paling hits di Kota Solo pada kisaran tahun 1970-1990-an.

Di rentang tahun itu ada puluhan masyarakat Solo yang menjadikan wedang tahok sebagai sandaran hidup. Dan ini membuat penjual wedang tahok bertebaran hampir di seluruh Kota Solo.

Namun karena ada *owah gingsire kahanan* (perubahan jaman) sedikit demi sedikit banyak pedagang wedang tahok yang alih profesi. Akibatnya penjual wedang tahok menjadi jarang dan bahkan sulit untuk ditemui. Yang masih bertahan dan setia terhadap profesi ini tentu masih ada, namun tidak terlalu banyak. Mbah Joyodoro adalah salah satunya.

Kembali ke laptop, eh wedang Tahok.

Bila dilihat dengan sekilas, wedang tahok ini mirip bubur kedelai yang diberi kuah. Menurut Mbah Joyodoro pembuatan wedang tahok dibagi menjadi dua: pembuatan bubur kedelainya dan pembuatan kuahnya.

Untuk pembuatan bubur kedelainya sudah barang tentu jika bahan utama yang dibutuhkan

adalah kacang kedelai. Proses pembuatan bubur sendiri terbilang panjang. Sebelum diproses lebih lanjut kedelai yang akan digunakan terlebih dahulu direndam selama satu malam. Perendaman ini bertujuan agar kulit ari pada kedelai terlepas. Selain itu perendaman juga dilakukan agar kedelai lebih mudah digiling.

Setelah proses perendaman selesai, proses dilanjutkan dengan penggilingan. Agar rasa khas tak hilang, untuk proses penggilingan Mbah Joyodoro lebih memilih alat penggilingan yang terbuat dari batu ketimbang mesin.

Baca juga: Literasi Islam dengan Puisi di SD Al-Islam Solo

“Biar rasa khasnya ora ilang (tidak hilang),” jawab Mbah Joyodoro saat ditanya alasan mengapa memilih penggilingan tradisional ketimbang penggilingan mesin.

Tepung kedelai dari hasil penggilingan tadi lalu dimasukkan ke dalam selembar kain yang bersih. Lalu diperasalah kain berisi tepung kedelai tadi. Air hasil perasan dari kain tersebut lalu direbus. Selama perebusan dilakukan penambahan beberapa bumbu yang salah satunya khusus didatangkan langsung dari Negeri Cina.

Setelah rebusan air perasan tepung kedelai tadi berubah menjadi agak mengental dan mengeluarkan aroma harum. Segera diangkat dan tuangkan ke sebuah wadah khusus sebagai cetakannya. Jika sudah, diamkan sampai agak dingin.

Sementara menunggu dingin, air rendaman kedelai tadi direbus dengan ditambahkan berbagai macam bumbu seperti gula putih, gula jawa, serai, jahe, dan daun pandan. Setelah bumbu dimasukkan perebusan dilanjutkan sampai air benar-benar mendidih dan mengeluarkan aroma harum.

Bila sudah segera kecilkan api. Dan wedang tahok pun sudah bisa menikmati.

Cara menikmatinya ambil beberapa sendok bubur kedelai dan siramlah dengan kuah yang dibuat dari rendaman kedelai tadi. Sensasi pertama yang akan anda rasakan ketika usai menyantap wedang tahok ini adalah rasa hangat sebagai efek dari jahe yang akan menjalar dengan tiba-tiba ke sekujur tubuh Anda.

“Menurut cerita yang saya dengar dari simbah-simbah saya, wedang tahok ini sengaja

dibuat untuk mengusir hawa dingin dari tubuh. Di masa lalu, kebanyakan para penjual wedang tahok membuka dagangannya sekitar pukul 01.00 dini hari. Mereka sengaja buka di jam-jam itu karena menyediakan minuman khusus yang bisa membuat para pedagang di pasar yang membuka kiosnya sejak malam, dan para kuli pasar yang bongkar muat di pasar saat dini hari bisa bebas dari masuk angin dan gangguan dingin. Selain itu wedang tahok juga berkhasiat mencegah kanker prostat bagi laki-laki dan penghambat menopause bagi wanita,” jelas Mbah Joyodoro.

Baca juga: Tari Lengger, Dakwah Para Wali di Wonosobo

Menurut Mbah Joyodoro waktu total yang dibutuhkan untuk membuat wedang tahok ini adalah empat jam lamanya. Meski sudah tak seramai dulu. Bagi Mbah Joyodoro uang dari hasil penjualan wedang tahoknya masih bisa digunakannya sebagai penyambung hidup.

Setidaknya dalam satu hari Mbah Joyodoro dapat mengantongi laba bersih sebesar 100 ribu rupiah. Dan inilah salah alasan mengapa Mbah Joyodoro masih setia melakoni pekerjaan yang sudah hampir setengah abad ditekuninya itu. Satu porsi wedang tahok buatan Mbah Joyodoro dibandrol dengan harga lima ribu rupiah.

Sembari menyendok bubur kedelai yang konon menggunakan bumbu rahasia dari Cina yang berpadu dengan kuah yang dimaniskan dengan gula Jawa. Tiba-tiba terlintas dalam pikiran saya ingin mengajak orang yang suka bilang anti cina itu untuk duduk bersama sembari menikmati semangkok wedang tahok.

Dalam semangkok wedang tahok semua bahan yang digunakan saling tahu diri dan tak ada niat untuk muncul sebagai sosok yang paling pinunjul dan paling kuat. Semua sadar akan kedudukan dan tugasnya. Bumbu-bumbu yang digunakan untuk membuatnya ini juga tidak saling ngece. Baik gula jawa maupun bumbu rahasia dari cina bekerja sama untuk menciptakan sebuah rasa yang mirasa dan tentunya nikmat.

Andai saja kebanyakan dari kita bisa belajar bertoleransi seperti bumbu-bumbu itu. Pastinya nikmatnya kebersamaan di dalam perbedaan pastinya akan kita rasakan lagi.