



Makanan Tradisional Cina yang Tidak Bisa Kamu Lewatkan



Sejarah makanan Cina sepanjang sejarah Cina. Dalam perkembangannya yang panjang, banyak makanan lezat yang terus bermunculan dan masih banyak dinikmati hingga saat ini. Diantaranya, beberapa makanan festival lebih sering dimakan pada festival khusus sementara beberapa dimakan secara umum dalam kehidupan sehari-hari. Berikut adalah 11 makanan tradisional Cina terbaik yang tidak boleh Anda lewatkan jika Anda adalah pecinta makanan Cina.

Baca Juga : [Resep Membuat Taro Milk Tea](#), Minuman Viral Yang Gampang Di Buat

Dumpling

Pangsit adalah makanan tradisional Cina yang paling terkenal, yang ditemukan oleh ahli medis Zhang Zhongjing lebih dari 1.800 tahun yang lalu. Saat itu, pengobatan herbal China menggunakan daging kambing untuk mencegah masuk angin dan menyembuhkan penyakit

chilblains di musim dingin. Selama Periode Tiga Kerajaan (220 - 280 M), pangsit telah menjadi makanan umum. Di Dinasti Utara dan Selatan (420 - 589 M), pangsit menjadi populer di seluruh China, dan orang-orang makan bersama dengan sup. Pada masa Dinasti Tang (618 - 907 M), pangsit mulai dimakan tanpa kuah. Pada Dinasti Song (960 - 1279 M), berbagai pangsit muncul, dan pangsit diperkenalkan ke Mongolia, kemudian ke dunia. Kebiasaan makan siomay pada Tahun Baru Imlek terakhir kali dimulai pada Dinasti Ming (1368 – 1644 M). Nama masa kini mulai digunakan pada Dinasti Qing (1644 - 1911 M).

Saat ini, pangsit adalah makanan festival pada Tahun Baru Imlek dan Titik Balik Matahari Musim Dingin. Isinya bervariasi termasuk daging babi, sapi, domba, ikan, kol, wortel, daun bawang, dll. Pada Hari Tahun Baru Imlek, orang makan pangsit untuk mengucapkan selamat tinggal pada tahun lama dan menyambut tahun baru. Selain itu, pangsit memiliki arti keberuntungan dan reuni keluarga.

Baca Juga : [Resep Perkedel Tempe Goreng Yang Cocok Untuk Cemilan](#)

Mie China

Mie adalah salah satu makanan tradisional Tiongkok tertua. Orang Cina sudah mulai makan mie sekitar 4.000 tahun yang lalu. Pada awalnya, mie adalah lembaran adonan kecil. Kemudian, pada Dinasti Jin (265 - 420 M), muncul mie tipis seperti strip. Pada Dinasti Tang (618 - 907 M), muncul sejenis mie yang didinginkan dalam air dingin. Pada saat itu juga mie panjang dikaitkan dengan umur panjang, sehingga orang mulai makan mie panjang pada hari ulang tahun mereka. Pada Dinasti Song Utara (960 - 1127 M), nama mie telah ditetapkan dan ada beberapa jenis mie di jalan-jalan komersial paling awal di ibu kota. Selama Dinasti Yuan (1271 - 1368 M), mie kering halus yang dapat diawetkan ditemukan. Selama sejarah panjang Tiongkok, keterampilan membuat mie dan metode memasaknya terus ditingkatkan.

Sekarang, orang-orang di Cina utara menjadikan mie sebagai makanan pokok, sedangkan orang selatan lebih sering memakannya sebagai camilan. Apapun, mie adalah makanan sehari-hari yang sangat penting di Cina. Bentuk, ketebalan, dan panjangnya bervariasi, begitu juga dengan bahan pelengkap dan bumbunya. Untuk menyebutkan beberapa yang paling terkenal: Mie Daging Sapi Tarik Tangan Lanzhou, Mie Beijing dengan Daging Babi Cincang, Mie Dandan Sichuan, Mie Pedas Chongqing, Mie Irisan Shanxi, Mie Wonton Kanton.

Baca Juga : [Cara Bikin Es Latte Cincau Mudah Dirumah Dan Pastinya Anti Gagal](#)

Bakpao

Roti isi kukus adalah pembungkus adonan tepung dengan isian, yang merupakan sejenis makanan tradisional Cina. Dikatakan bahwa itu diciptakan untuk pengorbanan kepada tentara yang mati dalam pertempuran oleh Zhuge Liang, yang adalah seorang politisi dan ahli strategi militer yang luar biasa selama Periode Tiga Kerajaan. Isinya awalnya daging sapi cincang dan daging kambing. Belakangan, isiannya semakin bervariasi. Nama yang kita gunakan saat ini ditetapkan pada Dinasti Song.

Saat ini isiannya bisa daging babi, sapi, acar kol, bihun, jamur, pasta kacang, terong, kol, daun bawang, telur goreng, tahu dan sebagainya. Ada lebih banyak variasi roti, termasuk Roti Kukus Kecil, Roti Isi Sup, dan Roti Goreng.

Baca Juga : [Resep Bakwan Jagung Renyah Dan Empuk Yang Bisa Ditemui Di Warteg](#)

Ronde

Bola Beras Ketan adalah makanan tradisional Cina serta makanan festival Festival Lentera dan Titik Balik Matahari Musim Dingin. Terbuat dari tepung ketan dengan isian dan berbentuk seperti bola. Ketan Bola berasal dari Ningbo, Provinsi Zhejiang pada Dinasti Song. Saat itu, isiannya adalah wijen hitam, gula putih, dan lemak babi. Sekarang, isiannya bermacam-macam, seperti wijen hitam, mawar, biji kenari, pasta kurma, labu, buah-buahan, babi dan ayam, dll. Biasanya direbus lalu dimakan dengan sup ringan; terkadang anggur beras dan gula putih ditambahkan untuk rasa yang lebih baik.

Baca Juga : [Bumbu Nasi Kuning Jawa, Cara Membuatnya Dan Anti Gagal](#)

Wonton

Wonton adalah hidangan tradisional Tiongkok yang dibuat dengan tepung terigu dan isian daging, seperti pangsit tetapi bungkusnya jauh lebih tipis atau hampir transparan. Itu dimakan bersama dengan sup. Menurut legenda, pangsit mungkin berasal dari Periode Musim Semi dan Gugur (770 - 476 SM) atau Dinasti Han Barat (202 SM - 9 M). Pada awalnya, pangsit dan pangsit memiliki nama yang sama, tetapi pada Dinasti Tang, mereka mendapatkan nama masing-masing.

Kebiasaan makan pangsit pada Winter Solstice muncul selama Dinasti Song Selatan (1127 - 1279 M). Beberapa set isian baru muncul di tahun 1990-an, seperti akar teratai, babi BBQ, dan babi segar; babi yang diawetkan, ubi Cina, dan daging segar; kacang polong manis dan daging segar; kuning telur dan ayam; babi dan udang; daging babi dan sayuran, dll.

Baca Juga : [Bumbu Capcay Tumis](#) Sederhana dan Mudah Untuk Dibuat Dirumah

Kue bulan

Kue Bulan adalah makanan tradisional Cina untuk Festival Pertengahan Musim Gugur. Itu bulat, yang melambangkan reuni keluarga. Ini juga merupakan persembahan korban kepada Dewa Bulan pada Festival Pertengahan Musim Gugur. Kue Taishi yang muncul pada akhir Dinasti Shang (abad ke-17 SM - 1046 SM) dan awal Dinasti Zhou (1046 SM - 256 SM) mungkin merupakan pendahulu Kue Bulan. Selama Dinasti Tang dan Song, Kue Bulan adalah makanan kerajaan; kemudian dibawa ke masyarakat. Hingga Dinasti Ming, makan Kue Bulan di Festival Pertengahan Musim Gugur telah menjadi populer. Selama Dinasti Qing, keterampilan meningkat dan Kue Bulan berkembang menjadi berbagai gaya.

Ada banyak jenis kue bulan tradisional, dan isian yang paling umum termasuk lima kacang, pasta kacang merah, mawar, pasta biji teratai, osmanthus, plum kering, gula batu, ginkgo, abon babi, wijen hitam, ham, kuning telur, dll.

Baca Juga : [Cara Membuat Cilok](#) Empuk Dan Lembut, Bisa Dan Cocok Untuk Jualan

Zongzi

Zongzi adalah makanan tradisional Tiongkok untuk Festival Perahu Naga. Beras ketan dibungkus dengan daun alang-alang kemudian dikukus. Zongzi muncul pada Periode Musim Semi dan Gugur (770 - 476 SM), dan digunakan untuk pemujaan leluhur dan Dewa. Mulai dari Periode Negara-Negara Berperang (475 - 221 SM), digunakan untuk memperingati penyair besar Qu Yuan. Pada Dinasti Jin (265 - 420 M), itu ditetapkan sebagai makanan festival untuk Festival Perahu Naga, dan obat-obatan Cina, daging, kastanye, dan hal-hal lain ditambahkan sebagai isian kecuali beras ketan. Selama Dinasti Song (960 - 1279 M), buah-buahan yang diawetkan ditambahkan ke dalam isian Zongzi. Kemudian, semakin banyak Zongzi yang pedas keluar. Saat ini, isian umum dari Zongzi manis adalah kacang merah, kurma merah, mawar, pasta kurma, pasta kacang, dll.; sedangkan yang asin adalah daging babi, ham, sosis, udang, dll.

Baca Juga : [Bumbu Lontong Kari Daging Sapi](#) Yang Merupakan Makanan Khas Bandung

Kue keranjang

Kue Beras, juga disebut Kue Tahun Baru, adalah makanan tradisional Tiongkok yang dimakan pada Tahun Baru Imlek, disertai dengan harapan untuk tahun baru yang lebih baik. Ini adalah

kue tepung beras ketan kukus. Bisa merah, kuning, dan putih. Orang sering membuatnya menjadi bentuk keberuntungan, seperti koin, harta karun, dan beberapa hewan keberuntungan. Mereka bisa digoreng, direbus, digoreng, direbus dengan sup berbumbu, dll.

Dikatakan Kue Beras berasal dari Suzhou selama Periode Musim Semi dan Musim Gugur. Pada Dinasti Han (202 SM - 220 M), mereka memiliki beberapa nama. Pada Dinasti Jin (265 - 420 M) dan Dinasti Utara dan Selatan (420 - 589 M), kue beras menjadi populer. Dan pada Dinasti Liao (907-1125 M), kebiasaan makan kue beras pada Tahun Baru Imlek dimulai. Sampai Dinasti Ming (1368 - 1644 M) dan Qing (1644 - 1911 M), lontong telah menjadi makanan ringan sepanjang tahun, dan rasanya berbeda antara utara dan selatan.

Baca Juga : [Cara Membuat Sayur Asem](#) Dan Bahannya, Masakan Khas Betawi

Lumpia

Lumpia sangat populer di seluruh China, terutama di selatan. Makanan tradisional Cina ini berupa kulit gandum yang dibungkus dengan isian, lalu digoreng hingga keemasan. Hidangannya beraroma dengan kerak tipis yang renyah. Isinya bisa berupa daging babi cincang, daging sapi, daging kambing, pasta kacang, atau aneka sayuran. Merupakan kebiasaan untuk memakan Lumpia pada hari Awal Musim Semi, salah satu dari 24 istilah matahari, untuk menyambut musim semi dan mengucapkan harapan yang baik.

Lumpia sudah ada pada masa Dinasti Jin Timur (317 - 420 M). Orang-orang makan makanan di The Beginning of Spring, dan pergi jalan-jalan di musim semi. Pada dinasti Tang (618 - 907 M) dan Song (960 - 1279 M), kebiasaan ini menjadi semakin populer. Pada Dinasti Yuan (1271 - 1368 M), ada catatan tentang lumpia goreng, yang jauh lebih mirip dengan makanan yang kita miliki saat ini. Selama Dinasti Qing (1644 - 1911 M), itu bukan hanya makanan festival rakyat tetapi juga kue kerajaan.

Baca Juga : [Cara Bikin Opor Ayam](#) Yg Enak Dan Gampang Dibuat Sendiri Di Rumah

Pancake China

Pancake adalah makanan pokok tradisional Cina yang sangat populer di Cina utara. Itu berasal dari Provinsi Shandong. Menurut peninggalan yang digali, pancake Cina berasal dari lebih dari 5.000 tahun yang lalu. Pada Dinasti Jin (265 - 420 M), panekuk memiliki arti khusus; pada beberapa festival khusus, pancake digunakan dengan pengasapan dan sebagai simbol perbaikan langit. Pada Dinasti Tang (618 - 907 M), pancake sangat populer dan terdaftar sebagai hidangan kerajaan. Pada Dinasti Song (960 - 1279 M), pancake semakin disambut,

terutama pada beberapa festival, seperti Festival Qixi. Pada akhir Dinasti Ming (1368 - 1644 M), metode memasak pancake saat ini terbentuk.

Ada banyak jenis pancake Cina saat ini dan Pancake Shandong adalah yang paling terkenal. Mereka bisa dibuat dari tepung terigu, tepung beras, tepung kacang, tepung jagung, tepung sorgum atau tepung ubi jalar. Orang biasanya makan pancake saat sarapan dengan telur, saus, acar sayuran, dan adonan stik goreng yang digulung di dalamnya. Rasa bisa asin, manis, pedas, dll.

Baca Juga : [Cara Membuat Risol Mayo Dari Roti Tawar](#)

Tofu

Tahu atau dadih adalah produk kacang tradisional yang sebagian besar terbuat dari kedelai, kacang hitam atau kacang lainnya dengan kandungan protein tinggi. Kebanyakan orang percaya bahwa tahu ditemukan pada sekitar 164 SM selama Dinasti Han Barat (202 SM - 9 M) oleh Liu An, seignior di Huainan, Anhui. Namun, rasanya tidak sebaik tahu saat ini, sehingga tidak banyak digunakan sebagai bahan masakan. Pada Dinasti Tang (618 – 907 M), tahu dibawa ke Jepang. Sampai Dinasti Song (960 - 1279 M), metode pembuatan tahu sangat berkembang dan tahu menjadi makanan sehari-hari Cina yang penting. Sementara itu, tahu diperkenalkan ke Korea. Kemudian, datang ke Eropa, Afrika dan Amerika Utara pada awal abad ke-19. Saat ini, tahu telah menjadi makanan penting tidak hanya di Cina, tetapi juga di Vietnam, Thailand, Korea Selatan, Jepang, dan negara tetangga lainnya.

Kini, Tahu bisa dibuat menjadi berbagai masakan, seperti Tahu Ma Po, Tahu Rumahan, Sayur dan Sop Tahu, Tahu Bau, Tahu Telur Kepiting, dll.

Baca Juga : [Resep Risol Mayo Untuk Jualan](#)