

Lampiran 1

Juru Masak Ding

Karya: Jin Hong

Diterjemahkan Oleh: Erlita Septiani

2015120021

“Ayah, kamu turun gununglah, kalau tidak, bagaimana aku membeli rumah?” Putra juru masak Ding, Ding Sheng berkata sambil menangis tersedu-sedu.

“Pak Ding, bukan aku membicarakan kamu, kamu adalah periuk, hanya bisa memasak di dalam rumah, apakah begitu sulit masuk acara televisi? Kukatakan padamu, tabungan kita itu, jauh untuk membeli rumah baru!” Ucap Istri juru masak Ding, tante Mei mendesah.

Juru masak Ding melihat-lihat mereka berdua, lalu melihat ke sekeliling, menggeleng-gelengkan kepala, mengeluarkan sebungkus rokok kusut merk “*Red Double Happiness*” dari kantong, mencabut satu batang, menyalakannya, menghisapnya dalam-dalam, lalu tetap diam.

Juru masak Ding bukan tidak mengetahui kesulitan di dalam rumah. Putranya Ding Sheng sudah berusia tiga puluh tahun, masih tetap lajang. Sebenarnya sosok penampilannya juga tidak rendah, saat ini bekerja sebagai teknisi di sebuah perusahaan asing, dan pendapatannya juga lumayan.

Tetapi tidak dapat menemukan pasangan yang cocok. Lalu ada kerabat mengingatkan Ding Sheng, di rumahnya kurang sebuah kamar pengantin! Keluarga juru masak Ding bertiga selalu tinggal bersama di sebuah rumah kuno di gang ikan dan beras.

Selama bertahun-tahun ini, jalan lama di dalam kota Suzhou sebagian-sebagian menghilang, kemudian gang ikan dan beras sebaliknya tidak pernah menunggu datangnya aksara “Dibongkar” dalam kertas merah. Rumah-rumah beratap genteng yang mereka tinggali sudah tua, juru masak Ding lahir disana, tumbuh dewasa, hingga kemudian menikah, dan memiliki anak.

Gang ikan dan beras sebenarnya adalah sebuah gang yang ramai, sungai Lin, kapal nelayan, kapal kargo berlabuh secara khusus di dermaga.

Di jalanan berderet toko ikan, toko beras, toko kelontong, dan lain-lain, rumah beratap genteng terhubung satu dengan yang lainnya, yaitu jika turun hujan tidak akan bocor, seperti biasanya jalanan lancar, orang-orang berbelanja. Kemudian, semua ini menjadi hal-hal yang ketinggalan dan tidak berarti.

Sungai kecil menjadi sungai yang bau, ikan dan udang mati, toko-toko sebelumnya sudah sejak awal menghilang, hanya tersisa sebuah supermarket swasta yang masih terus buka usaha.

Bahkan tetangga di sekitarnya juga berubah, Pak Gu seniman yang menjadi bintang film pindah, pak Zhang pelukis yang melukis pemandangan juga keluar negeri, setelah pulang juga mencari tempat tinggal baru, guru Yang yang menjadi guru sekolah dasar meninggal dunia.....Tetangga di sekitarnya menjadi sekelompok penyewa sebentar-sebentar yang menggunakan dialek Utara Selatan dan tidak tahu dialek Suzhou.

Meskipun benda-benda tetap sama dan orangnya tidak, tetapi juru masak Ding benar-benar tidak rela untuk pergi dari sini, dia mengusap-ngusap kursi yang sudah lama dicat hitam, itu adalah kursi yang khusus dibuat tukang kayu berjanggut panjang untuk pernikahannya, dia melihat-lihat dinding putih yang sudah menghitam oleh percikan petasan, di atasnya terdapat garis-garis berwarna merah, itu adalah yang dirancang putranya untuk mengukur tinggi tubuhnya.

Juru masak Ding sejak awal sudah memutuskan, dirinya pada akhirnya harus akan menutup mata di rumah ini, tetapi anak laki-lakinya tidak boleh menyerah di rumah sebelah. Beberapa tahun, rumah anak laki-lakinya berfungsi sebagai rumah makan, ruang tamu, tempat belajar, itu benar-benar seperti cangkang siput membuat lapangan doa agama Tao!

Berpikir sampai disini, juru masak Ding menyedot rokok berkali-kali dengan kuat, melemparkan puntung rokok dengan ujung filter yang terbakar di lantai semen, lalu menginjaknya berkali-kali dengan kuat. Dia berkata: "Saya siap untuk bangkrut, demi Sheng Sheng, ayo pergi mengikuti lomba itu!"

Kompetisi yang juru masak Ding ragu-ragu dalam waktu yang lama barulah memutuskan untuk berpartisipasi merupakan sebuah acara bakat memasak rakyat televisi demi menarik perhatian penonton. Juara umum tahunan dapat memenangkan sebuah rumah baru tiga lantai yang disponsori oleh pengembang perumahan.

Juru masak Ding suka menunjukkan kemampuannya, tetapi hanya di depan keluarga dan teman. Selain merangkai beberapa tanaman bonsai, dia juga tidak ada hobi lain, pada hari istirahat mengundang beberapa kerabat dan teman untuk datang ke rumahnya, memasak beberapa masakan, menyajikan arak kuno yang murah, berbincang-bincang, hari-hari yang panjang atau pendek berlalu dengan demikian.

Terutama saat tahun baru Imlek, dia hari ini menjamu saudara laki-laki dan perempuannya, besok menjamu saudara laki-laki dan perempuan istrinya, lusa menjamu tetangga di sekitarnya, tiga hari kemudian menjamu rekan-rekan kerja di unitnya.....Dia sibuk sendirian, tante Mei yang menjadi istrinya turut membantu, juga tidak merasa lelah.

Merayakan tahun baru di rumah lama, barulah terasa, lukisan kayu tahun baru yang bergambar pemandangan tertempel di pintu, lampion merah model Suzhou tergantung di mulut pintu, aroma minyak dan asap menggoreng, menumis, merebus dan mengukus menyebar ke segala penjuru di dalam dapur.

Suara makan *kuaci* dan suara mengobrol di ruang tamu, dan juga suara memotong sayuran yang berbunyi di dapur, suara nasi mendidih, berpadu menjadi sebuah nyanyian perayaan tahun baru. Semua kerabat dan teman yang datang ke rumah juru masak Ding, tidak ada yang tidak memuji, memuji masakan *Subangcainya*, aromanya enak.

Semua orang menyebut dia sebagai juru masak Ding, sebenarnya dia hanya seorang juru masak di sebuah kantin unit karier, gurunya pernah menjadi juru masak di rumah makan terkenal restoran Songhe, restoran Deyue, dan lain-lain.

Pada tahun 1980an, juru masak Ding masih muda, kerabat dan teman-temannya mendukung dia untuk berhenti kerja dan membuka restoran. Kenapa

kepribadian juru masak Ding polos dan kolot, dikatakan kenapa bisa membuang mangkuk besi? Kemudian membuka restoran menjadi buah bibir kerabat dan teman yang harus dibicarakan setelah minum arak, tetapi pada akhirnya hanya menyenangkan di mulut saja.

Pada saat juru masak Ding hampir berusia 60 tahun, unit merampingkan pegawai, dia berhenti kerja lebih awal. Jadi ketika orang lain sibuk bekerja keras menabung uang untuk membeli rumah bagi anaknya, dia masih tetap minum arak, mendengarkan *pingtan*, menikmati hari-hari di restoran.

Mendengar juru masak Ding memutuskan untuk mengikuti kompetisi, tante Mei dan Ding Sheng segera bersorak.

Setelah juru masak Ding pergi mendaftar ke stasiun televisi, lalu menyesal, dia menemukan kontestan yang mendaftar ada orang tua Suzhou seperti dia yang pandai memasak beberapa masakan enak, juga ada juru masak asli yang datang dari luar kota, ada dua orang tua yang sama seperti dia berusia tua dan beruban, juga ada anak muda modis yang rambutnya diwarnai seperti sebuah api.

Dia takut masakannya tidak diakui oleh juri, sehingga nama jagoan terkenalnya di gang ikan beras bisa ikut musnah. Tetapi mengingat sekarang kayu sudah menjadi perahu, dia harus memikirkan dirinya memasak masakan apa, agar lancar bisa berhasil memenangkan juara mingguan.

Berpikir lama sekali, dia juga tidak terpikirkan ide yang bagus, lalu mengundang pamannya profesor Mei untuk minum arak. Seperti kata pepatah, elang besar di langit dan paman besar di bumi.

Mendengarkan paman Ding Sheng, tidak mungkin salah! Setelah Profesor Mei meminum arak prem hijau yang dibuat juru masak Ding, berkata dengan pelan-pelan: “Selera orang Suzhou sekarang sudah tidak asli lagi, *Subangcai* di dalam restoran sudah tidak lagi asli, kamu asal saja mengembalikan ke aslinya, memasak *Subangcai* yang paling asli, barulah memiliki kesempatan menang.”

Juru masak Ding tersenyum: “Sejujurnya, saya hanya bisa memasak *Subangcai* yang diajarkan oleh guru saya, yang lainnya masakan Hunan, masakan Sichuan, masakan Shandong, saya benar-benar tidak bisa memasaknya, lagipula saya ini tidak pernah pergi jauh, masakan yang dimakan setiap hari adalah

Subangcai.” Profesor Mei berkata demikian, maka sudah sukses setengahnya, selesai berkata, menganggukkan kepala berkali-kali, bersikap seperti Zhang Liang menyusun strategi.

Juru masak Ding bertanya lagi kepada profesor Mei untuk memasak masakan yang mana. Profesor Mei bertanya bagaimana cara menulis aksara Cina tradisional “Su”, juru masak Ding mengatakan di bawah radikal aksara rumput terdapat seekor ikan dan rumput. Profesor Mei menepuk meja dengan penuh semangat, berkata, “Beruntung kamu masih tetap tinggal di gang ikan dan beras, tidak ada ikan tidak ada beras, maka bukan Suzhou lagi. Sekarang memasak masakan apa, tentu saja memasak ikan!”

Juru masak Ding merapikan lengan baju, berkata dengan penuh keyakinan: “Kalau begitu saya memasak *Songshu Guiyu* yang semua orang bilang luar biasa!” Profesor Mei mengangguk-angguk kepala, berkata: “Hal kecil harus dilakukan dengan serius! Berjuang untuk juara mingguan, memasak *Huojia Guiyu* juga boleh.”

Acara bakat seni kuliner menggunakan model siaran langsung untuk menarik popularitas, kontestan menyembelih ikan hidup dan unggas hidup di arena, mengenai tuntutan keterampilan dasar sangat tinggi, di pinggir ada ahli kuliner membuat ulasan. Setiap hari seorang kontestan membuat masakan, hari Sabtu lima kontestan berkumpul, masakan yang sebelum dibuat di arena, juri memberikan penilaian di arena, memutuskan juara mingguan.

Juru masak Ding tayang pada hari Jumat, dia menyiapkan “*Huojia Guiyu*” sesuai perkataan profesor Mei. Dia melihat lensa kamera tertuju pada dirinya, bulu kuduk mulai berdiri. Juga melihat seorang pria paruh baya yang memakai pakaian sejenis jaket gaya Cina dengan kancing di bagian depan duduk di kursi tamu bersiap-siap memberikan ulasan, di dalam hati menjadi semakin gelisah.

Tiba-tiba dia melihat pria paruh baya itu seperti tersenyum padanya, melihat lagi papan nama yang berada di meja tamu tertulis “Tao Ziyue”. Dia tiba-tiba teringat, Tao Ziyue adalah orang yang bekerja di bidang budaya, merupakan kerabat guru Yang yang sudah meninggal dunia, pernah datang ke gang ikan dan beras untuk makan masakan dirinya.

Ini baru hati tenang, dia menarik napas lega. Kemudian dia dengan terampil memotong ikan *Gui* (kerapu), memotong daging paha, rebung, dan jamur dengan baik. Tao Ziye seperti mengatakan ucapan yang memuji, tetapi juru masak Ding sedang fokus pada masakan, sebenarnya bicara apa, dia sedikit pun tidak mendengarnya.

Hari sabtu, lima kontestan datang ke studio penyiaran. Seorang pemuda yang datang dari Hunan memasak *Duojiao Yutou*, seorang wanita muda yang berdandan modis membuat kue ala barat, seorang pria botak gemuk paruh baya memasak *Jiuzhuan Dachang*, seorang tante tua daerah Suzhou memasak *Tangcu Xiaopai*.

Juru masak Ding melihat mereka, menggosok-gosok tangan dengan cemas. Pada saat itu, terdengar slogan “Juru masak Ding semangat”, ternyata profesor Mei datang bersama tante Mei dan Ding Sheng. Juru masak Ding mengusap-usap keringat di dahi dengan tangannya, lalu akan mendemostrasikan proses memasaknya yang kemarin.

Setelah selesai, Tao Ziye mulai mengulas, dia mengatakan: “Ikan kerapu gemuk dalam aliran air bunga persik, ikan kerapu sangat gemuk saat ini. Rasa masakan ini asin segar. Orang Suzhou memberi perhatian khusus kapan memakan masakan apa, saat ini sudah tidak ada rebung musim dingin, jika orang tidak memperhatikan, barangkali akan menggantinya dengan rebung musim semi, tetapi rebung musim semi tidak seputih dan lembut seperti rebung musim dingin, bapak Ding menggunakan rebung musim dingin yang disimpan dalam kaleng, bisa terlihat keseriusan hatinya. Ikan kerapu menjepit daging paha, rebung musim dingin, irisan jamur, dagingnya lezat, penuh warna dan rasa, tidak tertandingi.”

Juru masak Ding mendengarkan penegasan dari Tao Ziye tentang dirinya, kecemasan di hatinya sedikit menurun, tetapi bagaimana dengan keempat juri lainnya?

Penilaian paling akhir muncul, juru masak Ding benar-benar memenangkan juara mingguan. Profesor Mei dan yang lainnya bergegas ke arena bersorak dan memeluk dia. Juru masak Ding tersenyum malu, tidak tahu harus berkata apa, ketika kamera menghadapnya, dia hanya mengatakan beberapa

kalimat: “Saya adalah orang Suzhou, hanya bisa memasak masakan Suzhou. Semua orang suka makan, bisa datang ke rumah saya di gang ikan dan beras.”

Selesai kompetisi, yang tidak disangka adalah, banyak orang pergi ke gang ikan dan beras untuk menanyakan alamat tempat tinggal juru masak Ding, berharap bisa merasakan masakannya.

Yang datang semuanya adalah tamu, juru masak Ding dengan sopan menawarkan rokok dan menuangkan teh, pergi ke dapur dengan sibuk, sama seperti minum teh bersama dengan teman lama, dan berbincang-bincang.

Juru masak Ding tidak pandai berbicara, dia secara khusus mengundang profesor Mei untuk datang menemani para tamu. Rumah kuno juru masak Ding di gang ikan dan beras tampak kembali ramai seperti di masa lalu.

Saat itu, ayah Juru Masak Ding masih hidup, dia adalah seorang seniman rakyat di jalanan yang pandai meniup, menggesek, dan bernyanyi, dia suka keramaian, sering pesta mengundang tamu di rumah. Pada saat itu, Xiao Gu seniman *pingtan* yang muda, pelukis Xiao Zhang, Guru Xiao Yang dan yang lainnya semuanya merupakan tamu kehormatan, mereka berkumpul bersama, mendengarkan ayah juru masak Ding yang bernama Ding Qiankun mendongeng, menyanyikan lagu dan memainkan alat musik, serta memerankan opera Kun.

Ding Qiankun bercerita bahwa hidup atau mati harus jelas, mempertunjukkan kelucuan harus sungguh-sungguh, sering menarik perhatian semua tetangga di sekitarnya. Terlebih lagi, tetangga-tetangga memegang mangkuk nasi, menonton pertunjukkan disini di seberang sungai.

Bisa kembali ke keramaian yang dulu, juru masak Ding sangat bangga dan senang, tetapi Ding Sheng tidak senang.

Dia mengatakan para tamu yang datang membawa rokok dan arak, mereka mengeluarkan uang dan energi untuk menjamu mereka, benar-benar tidak bisa dipisahkan, sebaiknya membuka rumah makan pribadi, sebaliknya juga bisa memperbaiki kehidupan.

Begitu mengungkit buka restoran, juru masak Ding lalu sebal. Membuka sebuah restoran, harus berkomunikasi dengan berbagai departemen industri dan

perdagangan, departemen kebersihan, masih mungkin menjumpai preman yang makan secara gratis, dia memikirkannya lalu pusing kepala.

Dia mengatakan, kamu mau membuka rumah makan kamu sendiri yang membuka, saya minum arak kuno dan mendengarkan kesenian di rumah. Selesai berkata, menyalakan radio, mendengarkan siaran cerita.

Profesor Mei sebenarnya sangat setuju dengan ide Ding Sheng, namun dia mengatakan kompetisi di depan mata lebih penting, urusan membuka restoran tidak ada salahnya ditunda.

Kompetisi berjalan lancar, juru masak Ding mengandalkan sebuah masakan *Hongshao Huashui* memenangkan juara bulanan. Berikutnya lebih daripada penantian yang panjang, juru masak Ding tetap menjalani hidup dengan tenang dan santai, berkebun, minum arak dan mendengarkan *pingtan*.

Sedangkan Ding Sheng sudah berhenti kerja, menyewa sebuah rumah di sebelah, membuka sebuah “Rumah makan pribadi juru masak Ding”, di dalam rumah makannya ditaruh foto bersama juru masak Ding dengan bapak Gu seniman *pingtan* terkenal dan bapak Zhang pelukis terkenal. Juru masak Ding secara pribadi tidak ingin menjadi juru masak, Ding Sheng malah mengundang teman lama juru masak Ding yaitu bapak Jin.

Bapak Jin sebenarnya juga beralih profesi baru, tetapi semua orang tertuju pada kemasyuran juru masak Ding, saat ini pelanggan banyak yang datang disini.

Menjelang kompetisi, juru masak Ding mulai menyiapkan masakan *Songshu Guiyu* (Masakan Ikan Asam Manis Berbentuk Tupai). Masakan ini sudah tersebar sejak era kaisar Qian Long, merupakan hidangan klasik *Subangcai*.

Sudah menguji keterampilan memotong juga menguji tingkat pemanas, bisa memasak masakan ini dengan baik, juru masak berencana masuk ke ruang inti. Guru juru masak Ding mendapat warisan asli yang terkenal, oleh karena itu masakan ini merupakan keunikan dan keahlian juru masak Ding.

Pada hari kompetisi juara tahunan, selain kerabatnya, pak Gu dan pak Zhang datang ke arena untuk memberi semangat pada juru masak Ding, membuat kerumunan orang menjadi tegang, karena *fans* kedua orang sangat banyak.

Pembawa acara mengatakan bahwa untuk menunjukkan keterampilan kontestan secara menyeluruh juga untuk menunjukkan keadilan, terlebih dahulu memasak hidangan yang sudah ditentukan, setelah masuk enam besar, kemudian memilih sendiri sebuah masakan yang diri sendiri paling mahir memasaknya, kemudian diputuskan juaranya.

Dua belas kontestan, semuanya hebat, salah satu di antaranya terdapat seorang juru masak muda daerah Suzhou, tampan, kemampuan memasaknya bagus, paling tinggi diteriaki juara.

Hanya terlihat dia memberi salam melambaikan tangan ke arah penonton, juga melempar ciuman, membuat penonton wanita hampir pingsan. Dia sering mengangguk dan tersenyum kepada dewan juri terhormat, seperti kemenangan berada pada genggamannya.

Hidangan yang ditentukan hari itu adalah “*Xiangyou Shanhu*”, masakan ini adalah salah satu masakan klasik *Subangcai*. Dua belas kontestan mengerahkan seluruh kemampuan, potongan belut mendendangkan sonata binatang purba.

Juru masak tampan berada di urutan pertama, juru masak Ding berada di urutan ke empat, dengan lancar berhasil masuk enam besar.

Selanjutnya adalah masakan pilihan sendiri, juru masak Ding menyiapkan masakan *Songshu Guiyu*. Tetapi ketika dia pergi ke kolam mengambil ikan hidup, tercengang. Ikan kerapu yang sebelumnya berubah menjadi ikan kakap putih. Dia segera menemui pembawa acara untuk menjelaskan situasinya, tetapi pembawa acara mengatakan bahwa dari awal adalah ikan kakap putih. Juru masak Ding ingin menukarnya, tetapi waktunya sudah terlambat.

Pada saat itu, Tao Ziye yang menemukan kondisi keliru datang menghampiri, menarik juru masak Ding ke samping, setelah mengetahui juri yang asli, dia berkata dengan pelan-pelan: “Juara ini sejak awal sudah diputuskan di dalam, manager umum perumahan sudah menunjuk orang pilihannya. Kamu karena ada kemungkinan mengacaukan hal-hal yang sudah diatur dengan baik, maka ada orang yang menggerakkan tangan dan kaki. Juru masak Ding, kamu juga jangan sedih, anggap saja masakan ini adalah masakan yang dimasak untuk teman-teman, kerapu bagus, ikan kakap putih juga bagus, semuanya adalah ikan.

Itu akan menjadi makan malam tahun baru di rumahmu, bukankah kamu pernah mengatakan asal saja sepanjang tahun ada ikan, hari-hari akan lebih baik.....”

Juru Masak Ding sebenarnya di hatinya tertekan, tetapi memikirkan hari-hari yang menyenangkan di masa lalu, memasak dengan gembira dan santai di masa lalu, masih ada ayah yang selalu optimis dan puas, dia lega.

Dia dengan tenang mengeluarkan ikan kakap putih, menyembelih dengan pisau..... Masakan kontestan enam besar semuanya sudah selesai dimasak, masakan yang dimasak juru masak tampan adalah *Xiguaji*, permukaan semangka diukir sebuah motif naga dan burung feniks membawa kemakmuran, seperti hidup, mencolok mata.

Ayam sebelumnya sengaja disebar, dagingnya segar dan empuk, ditambah manis dan enak jus buah semangka, benar-benar lezat.

Para juri memberika pujian, penonton di arena bertepuk tangan dengan keras. Giliran Tao Ziyue berkomentar, dia berkata: “Ayamnya bagus, sayang sekali labunya masih belum matang.”

Komentar tiba-tiba berhenti, tetapi penuh makna. Pembawa acara agak canggung, terpaksa memainkan mata dengan acuh tak acuh.

Giliran juru masak Ding memperkenalkan masakannya sendiri. Ternyata masakan yang dimasak adalah *Qingzheng Luyu* ikan kakap putih kukus, ada suara mencemooh dari penonton. Karena masakan ini sederhana dan mudah dimasak, bisa disebut masakan rumahan.

Dia membiarkan juri mencicipi rasanya, Tao Ziyue mengatakan, rasa ikan ini berbeda dari yang lain, asam manis pahit pedas asin semuanya ada, seperti menggunakan saus yang khusus.

Juru masak Ding berkata dengan pelan: “Ini adalah rasa kampung halaman. Apa yang disebut asam seperti guru Yang yang meninggal dunia, apa yang disebut manis seperti semua orang mengobrol dan minum arak bersama, apa yang disebut pahit seperti teman jauh dari kampung halaman, apa yang disebut pedas seperti kerasnya kehidupan, apa yang disebut asin seperti membicarakan ucapan yang menarik. Di gang ikan dan beras, masakan ikan kakap putih kukus yang saya buat ini, banyak teman-teman sudah pernah mencicipinya. Saya

mempunyai teman pelukis pak Zhang, pernah pergi ke luar negeri untuk berkarier, tetapi pada suatu hari, dia kembali, kemudian dia berkata bahwa dia tiba-tiba ingin makan masakan ikan kakap putih saya, sekarang dia berada di arena.”

Perhatian penonton tertuju pada pak Zhang, dia segera berdiri, bertepuk tangan memberi salam kepada juru masak Ding.

Tao Ziyi berkata sambil tersenyum: “Pemikiran rindu kampung halaman, dari zaman dahulu sampai sekarang sama! Sebuah masakan rumahan, sebuah kerinduan kampung halaman, masakan enak, masakan enak!” Kemudian semua orang bertepuk tangan.

Pembawa acara mengumumkan penilaian masakan pilihan sendiri, juru masak tampan mendapat nilai 97,5. Kelompok pendukung juru masak Ding mulai gelisah, menahan nafas menunggu hasil, sedangkan juru masak Ding yang berada di atas panggung sebaliknya berwajah tenang. Nilai sudah keluar, juru masak Ding mendapat nilai 97,4! Kemudian juru masak tampan memenangkan juara tahunan, juru masak Ding menduduki posisi juara kedua.

Manajer perumahan memeluk juru masak tampan itu dengan puas, memberikan kunci rumah simbolik kepadanya. Sedangkan juru masak Ding mendapat hadiah sebesar 100.000 *Yuan*.

Pulang ke gang ikan dan beras, semua orang datang untuk memberi selamat kepada juru masak Ding. pak Jin memasak, juru masak Ding makan dan minum arak mengobrol dengan semua orang. Pak Gu mulai menyanyikan *Pingtan*: “Saya mengingat kebencian ini, benci hingga kemarahan datang lagi. Aku marah hanya marah pada juara itu, ternyata sudah sejak awal di tentukan terlebih dahulu.....”

Juru masak Ding meminum seteguk arak, berkata sambil tersenyum: “Pada saat kakek masih hidup, pernah mengatakan padaku sebuah syair: gunung sungai bunga dan bambu, pemiliknya tidak konstan, menjadi bebas adalah majikan; kaya terhormat miskin malang, selalu sulit untuk dikatakan, puas malah mudah mengatakannya. Bisa mendapatkan juara kedua, juga ada uang sebesar 100.000 *Yuan*, saya sudah sangat puas. Lewat beberapa hari, biarkan Sheng Sheng

mengambil uang ini untuk membayar uang muka, rumah kecil sedikit tidak masalah, cukup untuk ditinggali sudah bagus.”

Pak Zhang mengangkat gelas arak, berkata: “Ada ikan kakap putih dan berita ini, saya tidak pulang dengan sia-sia. Bersulang!”

(Karya yang mendapat penghargaan) cerita pendek. Juru Masak Ding
(Penulis: Jin Hong) (Pemenang kedua cerpen seluruh negeri “Trilogi” Piala Feng
Menglong)

(2016-07-28 08:57:54)



Lampiran 2



Ilustrasi Peta Delapan Masakan Besar di Cina Sumber:
(<https://images.chinahighlights.com/allpicture/2015/11/4d7cc9b248b64db7b21c28c8.jpg>)

DARMA PERSADA

Lampiran 3



Foto camilan bernama *Guazi* 瓜子 (Kuaci)

(Sumber: <https://baike.baidu.com/pic/瓜子>

/74008/0/d53f8794a4c27d1ececba28b11d5ad6edcc4388b?fr=lemma&ct=single#aid=0&pic=03087bf40ad162d9556d29a711dfa9ec8b13cd8e)

Lampiran 4



Foto makanan bernama *Songshu Guiyu* 松鼠桂鱼 (Ikan Mandarin Asam Manis Berbentuk Tupai)

(Sumber: <https://baike.baidu.com/pic/松鼠桂鱼>

/945542/0/d50735fae6cd7b897b05fa28052442a7d9330e34?fr=lemma&ct=single#aid=0&pic=d50735fae6cd7b897b05fa28052442a7d9330e34)

Lampiran 5



Foto makanan bernama *Huojia Guiyu* 火夹鳊鱼 (Ikan Kerapu Lapis Daging Ham)

(Sumber: <https://baike.baidu.com/pic/火夹鳊鱼>

/189946/0/e824b899a9014c08a6bb4919087b02087af4f48e?fr=lemma&ct=single#aid=0&pic=e824b899a9014c08a6bb4919087b02087af4f48e)

Lampiran 6



Foto makanan bernama *Huojia Guiyu* 火夹鳊鱼 (Ikan Kerapu Lapis Daging Ham) yang dipanggang

Sumber: <https://bkso.baidu.com/pic/火夹鳊鱼>

/189946/0/c87c6ecf4ef6a964f8dc61af?fr=lemma&ct=single#aid=0&pic=c87c6ecf4ef6a964f8dc61af

Lampiran 7



Foto makanan bernama *Duojiang Yutou* 剁椒鱼头 (Kepala Ikan dengan Irisan Cabai)

(Sumber: <https://baike.baidu.com/pic/剁椒鱼头/1171373/0/f636afc379310a559cae569eb94543a9832610d5?fr=lemma&ct=single#aid=0&pic=f636afc379310a559cae569eb94543a9832610d5>)

Lampiran 8



Foto makanan bernama *Jiuzhuan Dachang* 九转大肠 (Usus Besar dengan Saus Kecap)

(Sumber: <https://baike.baidu.com/pic/九转大肠/1748206/0/9213b07eca8065389cd65b4999dda144ad3482a8?fr=lemma&ct=single#aid=0&pic=9213b07eca8065389cd65b4999dda144ad3482a8>)

Lampiran 9



Foto makanan bernama *Tangcu Xiaopai* 糖醋小排 (Iga Asam Manis)

(Sumber: <https://baike.baidu.com/pic/糖醋小排>

/2778452/0/b3fb43166d224f4a93c13aba03f790529822d13b?fr=lemma&ct=single
#aid=0&pic=b3fb43166d224f4a93c13aba03f790529822d13b)

Lampiran 10



Foto makanan bernama *Hongshao Huashui* 红烧划水 (Tumis Ekor Ikan Mas dengan Saus Kecap)

(Sumber: <https://baike.baidu.com/pic/红烧划水/2752532/0/a686c9177f3e6709f2f6f09139c79f3df9dc55ed?fr=lemma&ct=single#aid=0&pic=37d12f2eb9389b50d91d355d8b35e5dde6116edb>)

Lampiran 11



Foto makanan bernama *Xiangyou Shanhu* 响油鳝糊 (Pasta Minyak Belut)

(Sumber: <https://baike.baidu.com/pic/响油鳝糊>

/9384340/0/1c950a7b02087bf4bd72088df0d3572c11dfcf3c?fr=lemma&ct=single

#aid=0&pic=d058ccbf6c81800a8cb5b47fbf3533fa828b476a)

Lampiran 12



Foto makanan bernama *Xigua Ji* 西瓜鸡 (Ayam Kukus Yang Disajikan di Dalam Semangka)

(Sumber: <https://baike.baidu.com/pic/西瓜鸡>

/2438718/0/7787b9ef37d2e22dfcfa3c22?fr=lemma&ct=single#aid=0&pic=7787b9ef37d2e22dfcfa3c22)

Lampiran 13



Foto makanan bernama *Qinzheng Luyu* 清蒸鲈鱼 (Ikan Kakap Putih Kukus)

(Sumber: <https://baike.baidu.com/pic/清蒸鲈鱼/2693980/0/6a63f6246b600c3371c1ae91144c510fd9f9a12b?fr=lemma&ct=single#aid=0&pic=5bafa40f4bfbfbbed02b3437072f0f736aec31fd2>)

Lampiran 14



Foto Jin Hong, pengarang cerpen *Juru Masak Ding*
(Sumber: <http://blog.sina.com.cn/suzhoujinhong>)

Lampiran 15



Foto pemain *Pingtān* yang sedang melakukan *Pinghua*

Sumber: (<http://i7.hexunimg.cn/2011-08-21/132653981.jpg>)

Lampiran 16



Foto pemain *Pingtan* yang sedang melakukan *Tanci* tanpa pasangan (Tunggal)

Sumber: (<http://www.xijucn.com/upimg/userup/1603/211K224A52.jpg>)

Lampiran 17



Foto pemain *Pingtan Tanci* yang dilakukan oleh dua orang (duet) Sumber:
(http://img6.ph.126.net/nammDDOkLa8L_msgBRV5wg==/588001226365843166.jpg)

Lampiran 18



Foto pemain *Pingtan Tanci* yang dilakukan oleh tiga orang

Sumber: (<https://baike.baidu.com/pic/评弹>

/1001538/0/148f28d368013e393af3cfd7?fr=lemma&ct=single#aid=0&pic=148f28d368013e393af3cfd7)

Lampiran 19



Foto alat musik bernama *Pipa*, yang dimainkan oleh pemain *Pingtan Tanci*

Sumber:

(<http://m.360buyimg.com/n12/jfs/t2671/32/283135233/78347/62bd4ba5/570bbcd1Nc87cd76a.jpg%21q70.jpg>)

Lampiran 20



Foto alat musik bernama *Sanxian*, yang dimainkan oleh pemain Pingtan Tanci

Sumber: (<http://www.tbw-xie.com/tuxieJDEwLmFsaWNkbi5jb20vYmFvL3VwbG9hZGVkL2k0LzQwODI5MDM5Ni9UQjJzb3JLaUM3UEwxSmpTWkZlWFhjY2lYWGFfISE0MDgyOTAzOTYkOQ.jpg>)

Lampiran 21

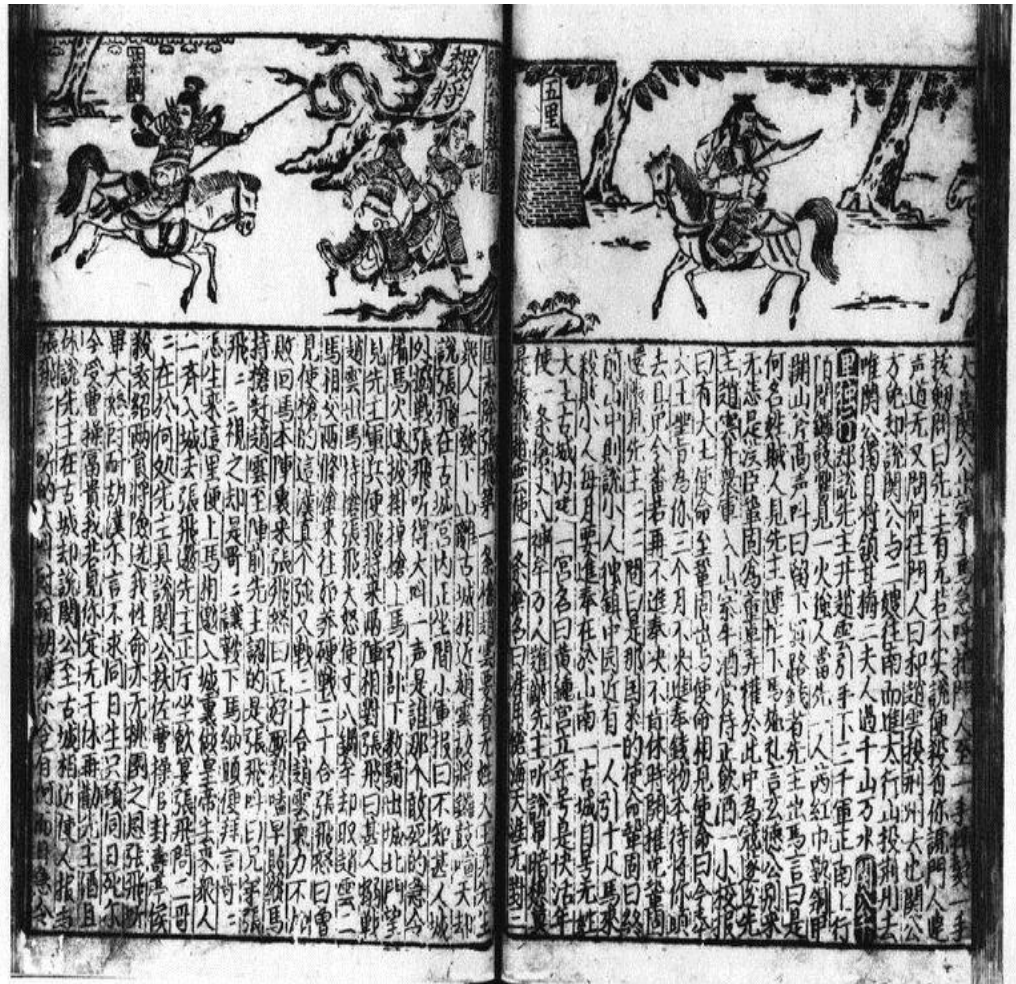


Foto kisah Sanguozhi 三国志 Tiga Kerajaan, contoh cerita yang diceritakan oleh pemain Pingtan Pinghua Sumber:

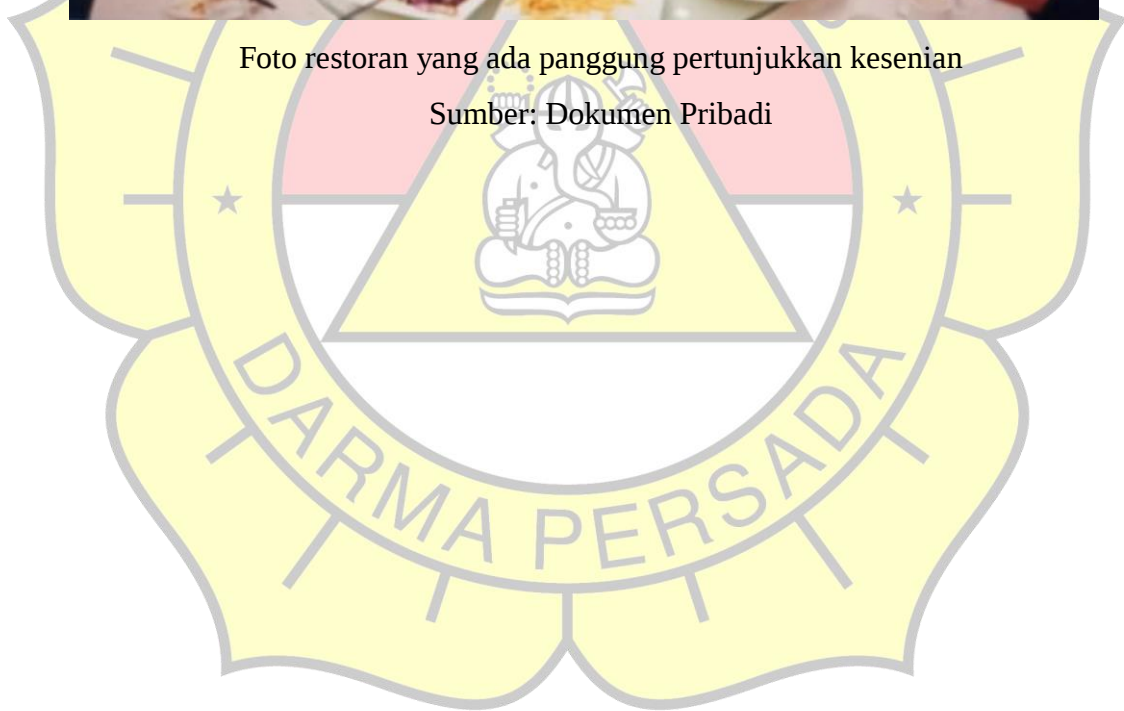
(https://en.wikipedia.org/wiki/File:Xin_quanxiang_Sanguo_zhipinghua030.jpg)

Lampiran 22

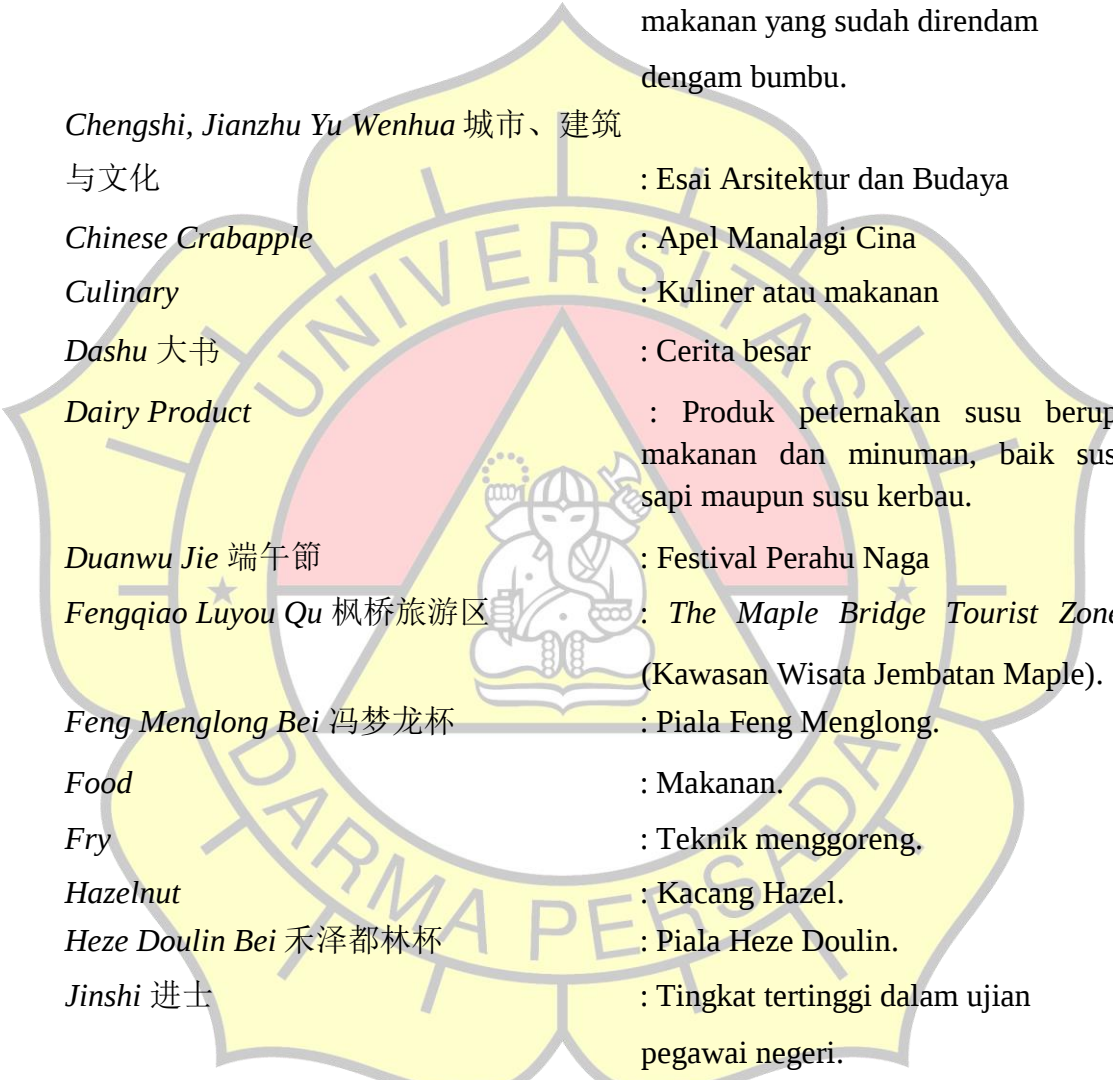


Foto restoran yang ada panggung pertunjukkan kesenian

Sumber: Dokumen Pribadi



GLOSARIUM



<i>Anthropos</i>	: Bahasa Yunani artinya manusia.
<i>Baidu</i> 百度	: Halaman ensiklopedia <i>Baidu</i> .
<i>Baking</i>	: Teknik memanggang dengan oven
<i>Beverages</i>	: Minuman.
<i>Braising</i>	: Teknik menyetup atau bahan makanan yang sudah direndam dengan bumbu.
<i>Chengshi, Jianzhu Yu Wenhua</i> 城市、建筑与文化	: Esai Arsitektur dan Budaya
<i>Chinese Crabapple</i>	: Apel Manalagi Cina
<i>Culinary</i>	: Kuliner atau makanan
<i>Dashu</i> 大书	: Cerita besar
<i>Dairy Product</i>	: Produk peternakan susu berupa makanan dan minuman, baik susu sapi maupun susu kerbau.
<i>Duanwu Jie</i> 端午節	: Festival Perahu Naga
<i>Fengqiao Luyou Qu</i> 枫桥旅游区	: <i>The Maple Bridge Tourist Zone</i> (Kawasan Wisata Jembatan Maple).
<i>Feng Menglong Bei</i> 冯梦龙杯	: Piala Feng Menglong.
<i>Food</i>	: Makanan.
<i>Fry</i>	: Teknik menggoreng.
<i>Hazelnut</i>	: Kacang Hazel.
<i>Heze Doulin Bei</i> 禾泽都林杯	: Piala Heze Doulin.
<i>Jinshi</i> 进士	: Tingkat tertinggi dalam ujian pegawai negeri.
<i>Logos</i>	: Bahasa Yunani artinya ilmu.
<i>Nanjing shifan daxue wen xueyuan</i>	

南京师范大学文学院

: Fakultas Sastra Universitas
Keguruan Nanjing.

Numb Hot

: Pedas yang bikin baal.

Pipa 琵琶

: Alat musik dari Cina, dalam bahasa
Indonesia disebut kecapi.

Quick-fry

: Teknik menggoreng bahan masakan
dalam waktu yang cepat dengan api
yang besar.

Sanxian 三弦

: Alat musik dari Cina, dalam bahasa
Indonesia disebut (Tiga Senar) atau
banjo.

Saute

: Teknik menumis dengan bahan
masakan yang dipotong kecil-kecil di
dalam wajan datar.

Shanghai shi renmin pingtan gongzuo tan

上海市人民评弹工作团

: Perusahaan Teater *Pingtān* Rakyat
Shanghai.

Shuchang 书场

: Rumah Cerita.

Simmer

: Teknik memasak bahan masakan di
dalam saus yang sudah dididihkan
terlebih dahulu dengan api kecil dan
direbus dalam waktu yang lama.

Sixingji zhongxue 四星级中学

: Sekolah Menengah Bintang Empat.

Spices

: Bumbu-bumbu.

Stewing

: Teknik menyetup atau bahan
makanan yang dipotong kecil dengan
menggunakan saus yang sedikit.

Stimulants

: Stimulan atau Perangsang.

Stir-fry

: Teknik mengaduk bahan masakan
di dalam wajan.

Stone boiling technique

: Teknik memasak dengan batu.

Suzhou shi zuojia xiehui 苏州市作家协

: Asosiasi Penulis Suzhou.

Taiping tianguo yundong 太平天国运动

: Pemberontakan Taiping.

UNESCO

: *United Nations Educational and Cultural Organization* (Organisasi Pendidikan, Keilmuan, dan Kebudayaan Perserikatan Bangsa-Bangsa).

Wenhua dageming 文化大革命

: Revolusi Kebudayaan.

Wenhua gongzuozhe 文化工作者

: Pekerja Budaya.

Wenxue de gen 文学的根

: Akar Sastra.

Wenzi yu 文字狱

: Penjara untuk sastrawan.

Xiaoshu 小书

: Cerita kecil.

Zhongguo gongchandang 中国共产党

: PKC (Partai Komunis Cina).

Zhongguo sanwenjia xiehui

中国散文家协会

: Asosiasi Penulis Esai Cina.

Zhuangyuan 状元

: Pencetak nilai tertinggi dalam ujian.

