

SHANXI



AGENDA



Sejarah
历史
lìshǐ



Filosofi
哲学
zhéxué



Proses pembuatan
工序
gōngxù



PRESENTERS



Bianca Andrea S. / 05 Bianca Angelita M. / 06 Callysta Sekar M. / 09

Emily Cai / 14 Gabriel Claire S. / 17 Helga Tiara R. / 18

Jacklyn Norika T. / 20 Valerie Susanto / 35

Xaviera Adelaine / 36

五台山豆腐丸子

Wǔ tái shān dòu fǔ wán zǐ
WUTAI SHAN TOFU BALLS



五台山豆腐丸子

wǔ tái shān dòu fǔ wán zǐ

Main Dish

Wǔ Tái Shān Dòu Fǔ Wán Zǐ

SEJARAH

豆腐丸子 (dòufu wánzi) secara umum adalah “tahu bulat-bulat” atau tahu digumpalkan menjadi bola, sering kali digoreng, dimasak dalam kuah, atau sebagai bagian dari makanan vegetarian/sekitar kuil.

豆腐丸子 (dòufu wánzi) 通常指“圆形豆腐”或豆腐丸子，常用于油炸、汤煮或作为素食/寺庙餐的一部分。
Dòufu wánzǐ (dòufu wánzi) tōngcháng zhǐ “yuán xíng dòufu” huò dòufu wánzǐ, chángyòng yú yóu zhá, tāng zhǔ huò zuòwéi sùshí/sìmiào cān de yībùfèn.



Wǔ Tái Shān Dòu Fǔ Wán Zǐ

SEJARAH

Penggunaan tahu sebagai makanan vegetarian telah ada sejak lama di Tiongkok, dan tradisi makanan kuil yang berbasis tahu dan bahan nabati sangat mapan.

豆腐作为素食在中国有着悠久的历史，以豆腐和植物食材为基础的寺庙食物传统也已根深蒂固。

Dòufu zuòwéi sùshí zài zhōngguó yǒuzhe yōujiǔ de lìshǐ, yǐ dòufu hé zhíwù shícái wèi jīchǔ de sìmiào shíwù chuántǒng yě yǐ gēnshēndìgù.



Wǔ Tái Shān Dòu Fǔ Wán Zǐ

FILOSOFI



Dalam konteks Wutai Shan (五台山, Gunung Wutai), “豆腐丸子” disebut sebagai salah satu makanan khas. Menurut sumber lokal, warga setempat menggunakan air pegunungan atau mata air (泉水), tahu segar, bahan seperti bubuk lada bunga (花椒面) dalam adonan tahu, lalu dibentuk bola, digoreng dalam minyak (misalnya minyak biji lobak / 芥子油) hingga warnanya kemerahan.

在五台山，“豆腐丸子”被称为五台山的特色食品之一。据当地资料记载，当地人用山水或泉水、新鲜豆腐、花椒粉等配料，和成豆腐面团，然后搓成丸子，用油（如芥子油）炸至微红。Zài wǔtáishān, “dòufu wánzǐ” bèi chēng wéi wǔtáishān de tè sè shí pǐn zhī yī. Jù dāngdì zīliào jìzǎi, dāngdì rén yòng shānshuǐ huò quánshuǐ, xīnxiān dòufu, huājiāo fěn děng pèiliào, hé chéng dòufu miàntuán, rán hòu cuō chéng wánzǐ, yòng yóu (rú cài zǐ yóu) zhà zhì wēi hóng.

Wǔ Tái Shān Dòu Fǔ Wán Zǐ

FILOSOFI



Makanan ini terkait dengan tradisi vegetarian Buddhis di sekitar kuil-kuil Gunung Wutai. Karena Gunung Wutai adalah tempat suci Buddha, banyak makanan vegetarian (“素斋”) yang diproduksi dalam komunitas kuil, untuk pemuja, peziarah, dan acara ritual/seremonial.

这种食物与五台山寺庙群周围的佛教素食传统有关。由于五台山是佛教圣地，寺庙社区会制作许多素食（“素斋”），供信徒、朝圣者和各种仪式/庆典活动使用。

Zhè zhǒng shíwù yǔ wǔtáishān sìmiào qún zhōuwéi de fójiào sùshí chuántǒng yǒuguān. Yóuyú wǔtáishān shì fójiào shèngdì, sìmiào shèqū huì zhìzuò xǔduō sùshí (“sù zhāi”), gōng xìntú, cháoshèng zhě hé gè zhǒng yíshì/qìngdiǎn huódòng shǐyòng.

Wǔ Tái Shān dòu fǔ wán zǐ

BAHAN

1. Tahu putih segar – 500 gram
2. Wortel parut halus – 1 buah kecil (opsional, untuk warna)
3. Tepung terigu – 2 sdm (atau tepung ubi / maizena jika ingin lebih ringan)
4. Telur ayam – 1 butir (jika ingin versi non-vegan)
5. Garam – ½ sdt
6. Lada putih bubuk – ¼ sdt
7. Bubuk bunga lada / Sichuan pepper powder (花椒粉) – secukupnya
8. Daun bawang cincang – 1 batang
9. Minyak goreng (minyak sayur / minyak biji lobak) – secukupnya untuk menggoreng

1. 新鲜白豆腐 – 500克 Xīnxiān bái dòufu – 500 kè
2. 胡萝卜丝 – 1根 (可选, 用于增添色彩) Húluóbo sī – 1 gēn (kě xuǎn, yòng yú zēngtiān sècǎi)
3. 小麦粉 – 2汤匙 (或红薯粉/玉米淀粉, 如果您喜欢更清淡的版本) Xiǎomàifěn – 2 tāngchí (huò hóngshǔ fěn/yùmǐ diànfěn, rúguǒ nín xǐhuān gèng qīngdàn de bǎnběn)
4. 鸡蛋 – 1个 (如果您喜欢非素食版本) Jīdàn – 1 gè (rúguǒ nín xǐhuān fēi sùshí bǎnběn)
5. 盐 – ½茶匙 Yán – ½ cháchí
6. 白胡椒粉 – ¼茶匙 Bái hújiāo fěn – ¼ cháchí
7. 花椒粉 – 适量 Huājiāo fěn – shìliàng
8. 香葱碎 – 1根 Xiāng cōng suì – 1 gēn
9. 食用油 (植物油/菜籽油) – 适量 Shíyòng yóu (zhíwùyóu/cài zǐ yóu) – shìliàng

Wǔ Tái Shān dòu fǔ wán zǐ

CARA MEMBUAT

1. Hancurkan tahu hingga lembut

将豆腐捣碎至软烂

jiāng dòufu dǎo suì zhì ruǎn làn

2. Masukkan wortel parut, daun bawang, garam, lada putih, bubuk bunga lada, tepung, dan telur.

加入磨碎的胡萝卜、葱、盐、白胡椒粉、胡椒粉、面粉和鸡蛋。

jiārù mó suì de húluóbo, cōng, yán, bái hújiāo fěn, hújiāo fěn, miànfěn hé jīdàn.

3. Aduk rata sampai adonan bisa dipulung. Jika terlalu lembek, tambahkan sedikit tepung lagi.

充分搅拌至面团可以揉捏成型。如果面团太软，可以再加一点面粉。

Chōngfèn jiǎobàn zhì miàntuán kěyǐ róu niē chéngxíng.
Rúguǒ miàntuán tài ruǎn, kěyǐ zài jiā yīdiǎn miànfěn.

Wǔ Tái Shān dòu fǔ wán zǐ

CARA MEMBUAT

4. Ambil satu sendok adonan, bentuk bulat-bulat kira-kira sebesar bakso sedang.

取一勺面团，将其捏成中等大小的肉丸大小的球状。
Qǔ yī sháo miàntuán, jiāng qí niē chéng zhōngděng dàxiǎo de ròu wán dàxiǎo de qiúzhuàng.

5. Panaskan minyak hingga suhu sedang (sekitar 160–170°C).

将油加热至中火（约 160–170°C）。
jiāng yóu jiārè zhì zhōng huǒ (yuē 160–170°C).

6. Goreng bola tahu sampai berwarna kuning keemasan atau agak kemerahan.

将豆腐丸煎至金黄色或略带红色。
jiāng dòufu wán jiān zhì jīn huángsè huò lüè dài hóngsè.

7. Angkat, tiriskan minyak.

提起，排出机油。
Tíqǐ, páichū jīyóu.

8. Taruh 3 bola di satu piring

将三个豆腐球放在盘子上。
jiāng sān gè dòufu qiú fàng zài pánzǐ shàng.

9. Siapkan bumbu yang sudah dibuat

准备好已制好的香料。
Zhǔnbèi hǎo yǐ zhì hǎo de xiāngliào.



稷山麻花

Yìshān Mǎhuā
SIDE DISH

JÌSHĀN MÁHUĀ

SEJARAH

Jishan Mahua adalah camilan tradisional asal Kabupaten Jishan, Provinsi Shanxi, Tiongkok, yang sudah ada sejak masa Dinasti Sui (sekitar abad ke-6 Masehi). Makanan ini dibuat dari adonan tepung yang dipilin seperti tali, lalu digoreng hingga berwarna keemasan dan renyah. Pada masa Dinasti Tang, Mahua disebut-sebut pernah disajikan di istana kerajaan sebagai kudapan bangsawan.

吉山麻花是源自中国山西省吉山县的传统小吃，其历史可追溯至隋朝（约公元6世纪）。麻花是用面团搓成绳状，油炸至金黄酥脆而成。据说唐代时，麻花曾是宫廷贵族的点心。
Jíshān máhuā shì yuán zì zhōngguó shānxī shěng jíshān xiàn de chuántǒng xiǎochī, qí lìshǐ kě zhuīsù zhì suí cháo (yuē gōngyuán 6 shìjì). Máhuā shì yòng miàntuán cuō chéng shéng zhuàng, yóu zhá zhì jīnhuáng sūcuì ér chéng. Jùshuō tángdàishí, máhuā céng shì gōngtíng guìzú de diǎnxīn.



JÌSHĀN MÁHUĀ

SEJARAH

Selama berabad-abad, Mahua menjadi bagian penting dari budaya kuliner rakyat Shanxi, dengan resep dan teknik yang diwariskan turun-temurun. Di Jishan sendiri, bengkel tradisional seperti “Zhaoshi Four-flavor Workshop” telah menjaga cara pembuatan aslinya selama hampir dua abad. Kini, Jishan Mahua diakui sebagai warisan budaya takbenda daerah Shanxi, dan kelezatannya telah dikenal hingga ke luar Tiongkok sebagai simbol cita rasa klasik dari dataran utara.

几个世纪以来，麻花一直是山西饮食文化不可或缺的一部分，其配方和技艺代代相传。在鸡山市，像“昭石四味作坊”这样的传统作坊，近两个世纪以来一直保持着原始的制作方法。如今，鸡山麻花已被认定为山西非物质文化遗产，其美味也远播海外，成为北方平原的经典象征。

Jǐ gè shìjì yǐlái, máhuā yīzhí shì shānxī yǐnshí wénhuà bùkě huò quē de yībùfèn, qí pèifāng hé jìyì dài dài xiāngchuán. Zài jī shān shì, xiàng “zhāo shí sì wèi zuòfāng” zhèyàng de chuántǒng zuòfāng, jìn liǎng gè shìjì yǐlái yīzhí bǎochízhe yuánshǐ de zhìzuò fāngfǎ. Rújīn, jī shān máhuā yǐ bèi rèndìng wéi shānxī fēi wùzhí wénhuà yíchǎn, qí měiwèi yě yuǎn bō hǎiwài, chéngwéi běifāng píngyuán de jīngdiǎn xiàngzhēng.



JÌSHĀN MÁHUĀ

FILOSOFI



Adonan Mahua yang dipilin dan saling terjalin erat melambangkan persatuan, keharmonisan, dan ikatan antar manusia — baik dalam keluarga maupun komunitas. Setiap pilinan yang berpadu tanpa terputus juga dianggap menggambarkan keteguhan dan ketekunan, karena untuk menghasilkan bentuk yang indah dan tidak patah dibutuhkan kesabaran serta keterampilan tinggi.

紧密编织、扭曲的麻花面团象征着团结、和谐以及人与人之间的纽带——无论是在家庭内部还是在社区内部。每一缕不间断的扭纹也代表着坚定和毅力，因为制作出如此优美完整的形状需要耐心和技巧。

Jǐnmì biānzhī, niǔqū de máhuā miàntuán xiàngzhēngzhe tuánjié, héxié yǐjī rén yǔ rén zhī jiān de niǔdài——wúlùn shì zài jiāting nèibù háishì zài shèqū nèibù. Měi yī lǚ bù jiànduàn de niǔ wén yě dàibiǎozhuó jiāndìng hé yìlì, yīnwèi zhìzuò chū rúcǐ yōuměi wánzhěng de xíngzhuàng xūyào nàixīn hé jìqiǎo.

JÌSHĀN MÁHUĀ

FILOSOFI



Selain itu, warna keemasan Mahua setelah digoreng sering diartikan sebagai simbol kemakmuran dan keberuntungan, terutama saat disajikan pada perayaan atau tahun baru. Teksturnya yang renyah namun tidak berminyak mencerminkan keseimbangan hidup: kekuatan dalam kelembutan, kesederhanaan dalam keindahan.

此外，炸麻花金黄的色泽常被视为繁荣和好运的象征，尤其是在庆祝活动或新年期间食用时。它酥脆而不油腻的口感，体现了生活的平衡：坚韧中蕴藏柔嫩，简约中蕴藏美丽。

Cǐwài, zhà máhuā jīnhuáng de sèzé cháng bèi shì wéi fánróng hé hǎo yùn de xiàngzhēng, yóuqí shì zài qìngzhù huódòng huò xīnnián qíjiān shíyòng shí. Tā sūcuì ér bù yóunì de kǒugǎn, tǐxiànle shēnghuó de pínghéng: jiānrèn zhōng yùncáng róunèn, jiǎnyuē zhōng yùncáng měilì.

JÌSHĀN MÁHUĀ

BAHAN

1. Tepung terigu – 1000 gram
2. Ragi kering – 12 gram
3. Baking powder – 12 gram
4. Gula putih – 300 gram
5. Minyak goreng – secukupnya untuk menggoreng
6. Air – 500 gram

1. 小麦粉 – 1000 克
2. 干酵母 – 12 克
3. 泡打粉 – 12 克
4. 白砂糖 – 300 克
5. 食用油 – 适量（用于煎炸）
6. 水 – 500 克

Xiǎomàifěn – 1000 kè
yuè – 12 tiān
zhìshǎo 12 gè yuè
bái shātáng – 300 kè
shíyòng yóu – miàntiáo (yòng yú jiān zhà)
shuǐ – 500 kè

JÌSHĀN MÁHUĀ

CARA MEMBUAT

1. Campurkan tepung terigu, ragi kering, dan baking powder ; aduk rata.

1. 将面粉、干酵母和泡打粉混合；搅拌均匀。
jiāng miànfěn, gān jiàomǔ hé pāo dǎfěn hùnhé; jiǎobàn jūnyún.

2. Panaskan air sedikit untuk melarutkan gula, kemudian masukkan minyak, dan aduk hingga rata.

将水稍微加热至糖溶解，然后加入油并搅拌至顺滑。
jiāng shuǐ shāowéi jiārè zhì táng róngjiě, ránhòu jiārù yóu bìng jiǎobàn zhì shùn huá.

3. Masukkan larutan gula-air-minya ke campuran tepung tadi, uleni hingga terbentuk adonan elastis dan biarkan “mengembang” sedikit.

将糖水油溶液加入面粉混合物中，揉捏成有弹性的面团，然后让面团稍微发酵一下。

jiāng tángshuǐ yóu róngyè jiārù miànfěn hùnhéwù zhòng, róu niē chéng yǒu tánxìng de miàntuán, ránhòu ràng miàntuán shāowéi fāxiào yīxià.

JÌSHĀN MÁHUĀ

CARA MEMBUAT

4. Setelah adonan siap, bagi menjadi potongan kecil, gulung menjadi strip panjang, lalu bentuk menjadi twist.

面团准备好后，将其分成小块，擀成长条，然后捏成麻花状。

Miàntuán zhǔnbèi hǎo hòu, jiāng qí fèn chéng xiǎo kuài, gǎn chéng cháng tiáo, rán hòu niē chéng máhuā zhuàng.

5. Panaskan minyak di suhu sedang, goreng hingga keemasan dan renyah.

中火加热油，炸至金黄酥脆

Zhōng huǒ jiārè yóu, zhà zhì jīnhuáng sūcuì

6. Angkat, tiriskan minyak, biarkan dingin sebelum disajikan.

取出，沥干油，冷却后即可食用。

Qǔchū, lì gàn yóu, lěngquè hòu jí kě shíyòng.



谢谢你

Xiè xiè nín

Thank you

