

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Cina Benteng adalah sebutan untuk masyarakat Tionghoa peranakan yang bertempat tinggal di Tangerang secara turun temurun¹. *Tionghoa* peranakan adalah orang Tionghoa yang sudah lama tinggal di Indonesia, hasil perkawinan campur antara etnis Tionghoa asli atau totok dan penduduk lokal. Kata '*Cina*' memiliki arti Tiongkok yang merupakan negara asal dari leluhur masyarakat Tionghoa, sedangkan '*Benteng*' mengacu pada keberadaan benteng yang dibangun oleh Verrenigde Oost Indische Compagnie (VOC) atau Kongsi Dagang Belanda yang berada di sisi timur Sungai Cisadane Tangerang². Benteng yang dibangun oleh VOC pada abad ke-17 dan menjadi pusat perdagangan VOC dari beberapa negara, seperti Afrika Barat, Afrika Selatan, India, Sri Lanka, Malaka, Formosa, hingga Deshima di Nagasaki.

Dahulu, istilah *Cina Benteng* hanya digunakan untuk masyarakat Tionghoa yang bermukim di daerah sekitar benteng VOC di Tangerang. Benteng tersebut dikenal dengan sebutan Benteng Makassar, karena para penjaganya adalah orang-orang yang secara khusus didatangkan dari Makassar oleh VOC. Keberadaan benteng yang berlokasi di dalam kota Tangerang merupakan asal-usul penyebutan masyarakat Tionghoa yang berada di sekitar lokasi benteng tersebut dengan sebutan Cina Benteng. Pada tahun 1882 didirikanlah kota Tangerang dengan batasan Utara adalah kampung Benteng Makassar. Di samping itu, sebutan Cina Benteng juga mengacu pada masyarakat Tionghoa peranakan yang sudah menyebar ke pelosok Tangerang

¹ (Suryadinata, Leo, *Negara dan Etnis Tionghoa : Kasus Indonesia*, (Jakarta: Penerbit Pustaka LP3ES Indonesia, 2002), hlm. 17)

² Mustopo, Prof. Dr. M Habib, dkk, *Sejarah 2*, (Jakarta: Penerbit Yudistira, 2007), hlm. 97-99)

hingga daerah yang disebut dengan udik, seperti Panongan, Pasar Lama, Curug, Kelapa Dua, Tiga Raksa, Legok, dan Balaraja³.

Orang yang disebut dengan *Cina Benteng* adalah orang Tionghoa peranakan yang merupakan hasil perkawinan campur antara orang Tionghoa Totok dengan penduduk lokal. Yang disebut *Tionghoa Totok* adalah mereka yang datang ke Indonesia sesudah kaum wanita diperbolehkan ikut berimigrasi oleh kerajaan *Qing* (清). Karena itu, para suami membawa serta istri mereka. Mereka tetap memakai bahasa Tionghoa dengan dialek asal tempat mereka di Tiongkok⁴. Mereka pada umumnya memiliki ciri fisik yang berbeda dengan orang Tionghoa di daerah Indonesia lainnya. Jika orang Tionghoa di daerah Jakarta, Surabaya, Medan, dan lain-lain memiliki warna kulit putih atau kuning langsung, serta bentuk mata yang sipit. Sedangkan orang Cina Benteng di daerah Tangerang pada umumnya memiliki warna kulit yang cokelat atau sawo matang. Sebagian ada yang tetap memiliki bentuk mata yang sipit, dan sebagian lainnya sudah tidak memiliki ciri tersebut, baik ciri fisik warna kulit maupun bentuk mata. Sebagai masyarakat Tionghoa yang memiliki budaya yang telah bercampur dengan tradisi dan kebudayaan lokal, masyarakat Cina Benteng di daerah Tangerang juga memiliki ciri khas makanan Tionghoa. Kehadiran kaum keturunan Tionghoa yang sudah lebih dari enam abad di sana dengan sendirinya juga telah meninggalkan jejak kuliner yang nyata. Tangerang selain terkenal dengan pariwisatanya juga mempunyai banyak makanan khas. Beberapa tempat yang menjadi tempat wisata kuliner khas Tangerang terletak di Pasar Lama Tangerang. Usia pasar rakyat ini sudah tak muda lagi. Usia pasar ini tidak jauh beda dengan usia Klenteng Boen Tek Bio (文德庙 *wen de miao*) yang sudah ada sejak abad 17. Memasuki kawasan Pasar Lama, nuansa etnis Tionghoa sangat terasa. Mulai dari bangunan rumah penduduk sekitar Pasar Lama yang masih mempertahankan

³ (Santosa, Iwan, *Peranakan Tionghoa di Nusantara*, (Jakarta Penerbit PT Kompas Media Nusantara, 2012) hlm. 17-18)

⁴ Song, Han, *Orang Tionghoa di Indonesia*, (Jakarta: Suara Baru, 2009) hlm. 64)

bentuk aslinya, sampai makanan yang dijual di sepanjang jalan pasar. Pasar Lama terkenal dengan kulinernya jajanan khas Tionghoa. Warna, bau, dan rasa adalah kunci masakan Tionghoa. Makanan Tionghoa tidak hanya terasa enak, penampilannya juga harus membangkitkan selera makan. Bumbu-bumbu yang biasanya digunakan dalam masakan Tionghoa, seperti: bawang putih, jahe, merica dan cabai. Tionghoa sangat senang dengan makanan yang rasanya pedas dan panas.

Pasar Lama merupakan daerah pecinan di Tangerang yang berada di pinggiran sungai Cisadane. Kawasan ini dikenal sebagai kawasan kuliner bagi masyarakat umum yang datang dari dalam ataupun luar wilayah kota Tangerang, juga sebagai tempat wisata keagamaan dan budaya Tionghoa. Kawasan ini merupakan pemukiman dan perdagangan yang didominasi oleh masyarakat Tionghoa. Pasar Lama juga menyediakan sejumlah barang dan jasa yang tidak bisa didapatkan di pusat perbelanjaan umum lainnya, seperti halnya perlengkapan sembahyang bagi umat Budha, Konghucu, dan Tao, obat-obatan tradisional Cina, makanan-makanan khas Tionghoa, termasuk di dalamnya bumbu-bumbu masakan yang diperlukan dalam masakan khas Tionghoa. Selain itu juga mencakup barang-barang kebutuhan sehari-hari seperti buah-buahan dan bunga-bunga yang segar, sayur-mayur, ikan, daging, dan sebagainya.

Di Pasar Lama juga masih terdapat beragam makanan tradisional khas Peranakan Tionghoa-Tangerang yang kini sulit ditemukan di tempat lain, seperti berikut ini:

1. Asinan Lan Jin

Asinan ini merupakan asinan sayur segar yang isinya terdiri dari tauge, kembang kol, lobak, mentimun, sawi dan wortel. Dicampur dengan irisan tahu kuning dan kacang goreng. Asinan ini tidak memakai kerupuk.

2. Laksa Benteng Tangerang

Berbeda dengan laksa bogor, laksa Benteng mempunyai ciri khas yang kental dengan pengaruh Tionghoa Peranakan. Karena itu, laksa ini biasa dinikmati dengan campuran ebi (udang kering) yang ditabur di atasnya. Biasanya, laksa

tangerang terdiri dari kuah kaldu ayam dicampur dengan santan gurih, kentang, telur rebus, wortel, bihun dan tahu.

3. Ikan Ceng Cuan

Hidangan ini merupakan sajian khas masyarakat Cina Benteng Tangerang. Ikan cengcuan terbuat dari ikan samge atau ikan bandeng yang ditumis dengan bumbu jahe, tauco, kecap manis, cabai, bawang putih dan bumbu lainnya.

4. Kecap Benteng

Kecap ini merupakan hasil olahan warga Tionghoa yang masuk ke Indonesia pada zaman dahulu lalu mendirikan pabrik-pabrik kecil untuk memproduksi kecap manis. Kabarnya orang Tangerang tidak mau menggunakan kecap dari merk lain selain Kecap Benteng ini. Di Tangerang, ada dua pabrik kecap asli resep orang Tionghoa, yaitu kecap Teng Giok Seng dan kecap Siong Hin. Kedua kecap ini sangat digemari oleh masyarakat sekitar Tangerang.

Makanan dalam kehidupan kita sehari-hari seringkali diartikan tidak lebih dari pada sesuatu yang dimakan untuk mengenyangkan perut kita, bahkan kita melupakan segi nutrisinya. Sebenarnya secara umum, makanan merupakan dari kebudayaan. Namun, ada bangsa yang menekankan pentingnya peran makanan dalam kebudayaan dan ada yang tidak. Negara Tiongkok termasuk sebagai bangsa yang menekankan pentingnya peran makanan dalam kebudayaan sejak ribuan tahun yang lalu⁵. Makanan dilihat dari segi sosial merupakan sarana untuk menjaga hubungan baik antar anggota masyarakat dan dari segi religi merupakan sarana untuk menjaga hubungan baik antara manusia dan kekuatan supernatural 神 (shén). Religi yang dimaksud dalam hal ini adalah *shenisme yang*. 阳 (Yáng) diartikan sebagai pemujaan terhadap dewa – dewa dan arwah – arwah, termasuk arwah nenek moyang⁶. Dari segi sosial, makanan memiliki ratusan bahkan ribuan variasi.

⁵ K.C. Chang, *Food in Chinese Culture*, London: Yale University, 1977), hlm 21

⁶ C.K. Yang, *Religion in Chinese Society*, Los Angeles: University of California Press, 1967), hlm 2

Dari yang sederhana sampai yang mewah disajikan dalam kesempatan yang berbeda tergantung pada situasi dan kondisi, kelas sosial/status dan pekerjaan seseorang, bahkan juga jenis kelamin seseorang. Dari segi religi, makanan yang dipersembahkan pun bervariasi walaupun tidak begitu banyak. Variasi makanan ini bergantung pada siapa yang disembah, apakah arwah nenek moyang atau dewa – dewa tertentu. Makanan Tionghoa harus dipersiapkan, disajikan atau dipersembahkan dengan cermat dan tepat apabila seseorang menginginkan hubungan yang baik dengan sesama anggota masyarakat maupun dengan 神 (shén). Masyarakat Tionghoa beranggapan bahwa dunia roh tidaklah berbeda dengan dunia ini dan dianggap sebagai bagian dari dunia secara keseluruhan.

1.2. Rumusan Masalah

Pada skripsi ini, penulis membahas beberapa masalah yang berkaitan dengan makanan khas Tionghoa yang ada di Tangerang, yaitu

1. Bagaimana asal usul masyarakat Tionghoa di daerah Tangerang?
2. Makanan khas Tionghoa apa saja yang ada di Pasar Lama Tangerang?
3. Adakah makna atau simbolik dari makanan tersebut?

1.3. Batasan Masalah

Dalam skripsi ini, penulis secara khusus akan membatasi ruang lingkup permasalahan mengenai sejarah masyarakat Tionghoa di Tangerang khususnya daerah Pasar Lama, serta makanan khas Tionghoa yang ada di Pasar Lama Tangerang.

1.4. Ruang Lingkup Masalah

Pada skripsi ini penulis akan membahas secara khusus tentang sejarah dan asal usul mengenai masyarakat Tionghoa di Tangerang dan makanan khas Tionghoa yang ada di Tangerang khususnya daerah Pasar Lama, serta simbol dari makanan

tersebut. Lokasi Pasar Lama Tangerang dipilih karena daerah tersebut merupakan lokasi yang cukup kental dengan suasana khas Tiongkoknya (seperti bau *Hio lo* dan hiasan lampu lampion merah yang menggantung di setiap toko).

1.5. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk memberikan informasi mengenai hal-hal yang berkaitan dengan budaya budaya khas Tionghoa di Pasar Lama Tangerang khususnya dalam bidang makanan yang masih tradisional, yang mungkin belum diketahui oleh banyak orang. Juga menyebarkan data yang diperoleh penulis kepada masyarakat agar tetap melestarikan warisan kekhasannya sehingga budaya atau makanan tersebut tidak punah dan hilang begitu saja.

1.6. Manfaat Penelitian

Melalui penelitian ini, penulis berharap dapat menambah wawasan dan ilmu pengetahuan kepada penulis dan mahasiswa khususnya Program Studi Sastra Cina Universitas Darma Persada, serta mahasiswa lain pada umumnya yang berkaitan dengan Makanan khas Tionghoa di daerah Tangerang. Penulis berharap agar apa yang tertuang dalam skripsi ini dapat memberikan inspirasi dan dorongan bagi mahasiswa, masyarakat, dan pemerintah untuk tetap memelihara kebudayaan yang ada dalam masyarakat Tionghoa sebagai warisan leluhur, baik kebudayaan lokal maupun kebudayaan yang merupakan hasil asimilasi kebudayaan Indonesia dan Tionghoa.

1.7. Metode Penelitian

Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah metode kualitatif. Yang dimaksud dengan metode kualitatif ialah memahami fakta yang ada di balik kenyataan, yang dapat diamati atau diindra secara langsung (Maryaeni, 2005: 3). Data untuk penyusunan skripsi ini diperoleh dengan penelitian kepustakaan, serta penelitian lapangan. Penelitian kepustakaan dibutuhkan agar peneliti mendapat info mengenai sejarah penyebaran masyarakat Tionghoa di Tangerang, serta hal-hal yang

berkaitan dengan makanan khas Tionghoa yang ada di Tangerang khususnya daerah Pasar Lama. Data kepustakaan bersumber dari buku, internet, artikel, dan majalah, serta media elektronik baik yang berbahasa Indonesia, Inggris maupun bahasa Mandarin. Metode penelitian lapangan dapat diperoleh dari pengamatan langsung ke lokasi tujuan, yaitu Pasar Lama Tangerang. Melalui metode penelitian lapangan, dapat diperoleh data konkret berupa foto, rekaman suara dan observasi. Selain itu, data juga didapat melalui hasil wawancara dengan petugas Kelurahan Sukasari, pengurus Klenteng Boen Tek Bio, Pemandu wisata di museum Benteng Heritage, penduduk sekitar Pasar Lama Tangerang, pedagang di daerah Pasar Lama Tangerang, serta penikmat makanan tersebut di daerah Pasar Lama Tangerang.

1.8. Sistematika Penulisan Skripsi

Penulis akan membagi skripsi ini ke dalam empat bab, dengan sistematika penulisan sebagai berikut:

- Bab I : Merupakan pendahuluan untuk menjelaskan maksud penulisan skripsi. Dalam bab ini juga membicarakan mengenai latar belakang permasalahan, rumusan masalah, ruang lingkup masalah, tujuan penulisan, metode penelitian, sistematika penulisan, serta ejaan yang digunakan.
- Bab II : Berisi mengenai sejarah penyebaran orang Tionghoa di Tangerang, sejarah Pasar Lama Tangerang, dan kehidupan masyarakat Tionghoa di Pasar Lama Tangerang, serta pengertian dari makanan dan masakan Tionghoa.
- Bab III : Berisi mengenai sejarah dan cara membuat Laksa Benteng Tangerang, Asinan Lan Jin, dan Kecap Benteng, perbedaan makanan tersebut dengan makanan sejenis di daerah lain pada umumnya, serta makna atau simbol dari makanan tersebut.
- Bab IV : Merupakan kesimpulan dari topik pembahasan yang penulis tuangkan pada tiga bab sebelumnya.

1.9. Hipotesis

Pasar Lama sebagai kampung pecinan di Tangerang yang menjadi tempat proses akulturasi antara budaya Tionghoa, Betawi dan Sunda. Masyarakat Tionghoa di Tangerang sangat berperan dalam ragam kuliner Kota Tangerang.

1.10. Ejaan yang Digunakan

Dalam penulisan skripsi ini, penulis menggunakan ejaan resmi *Hànyǔ pīnyīn* (汉语拼音), disertai *aksara Hà*n (汉字). Namun demikian, nama-nama dan istilah yang bukan bahasa Mandarin (*Hàn*), seperti bahasa Hokkian, Kanton, Hakka dan lain-lain, dibelakang istilah tersebut diberi padanannya dalam bahasa Mandarin (dengan ejaan *Pīnyīn*), serta diikuti aksara Cina (*Hànzì*), hanya untuk pemunculan istilah tersebut yang pertama kali saja. Pemunculan yang kedua dan seterusnya, tetap menggunakan istilah yang bukan dalam bahasa Mandarin, tetapi sudah populer di masyarakat luas.