

Perkembangan Kuliner Tionghoa di Batavia 1915-1942

Widya Putri^{1*}, Djuanaidi², Humaidi³.

Universitas Negeri Jakarta, Jakarta Indonesia 13220, widyaptri28@gmail.com

Universitas Negeri Jakarta, Jakarta Indonesia 13220, djuanaidi@unj.ac.id

Universitas Negeri Jakarta, Jakarta Indonesia 13220, humaidi@unj.ac.id

*Corresponding email: widyaptri28@gmail.com

Abstract

This article aims to examine the development of Chinese culinary in Batavia in the period 1915-1942. The research method uses historical research methods with five stages consisting of topic selection, heuristics, verification, interpretation, and historiography. The sources used in this study used primary and secondary sources from interview data. The evolution of Chinese culinary in Batavia could not be separated from the migration of Chinese people to Batavia which is mostly carried out by men because of the absence of Chinese women, these men married local women. As a result of this intercultural marriage, it causes assimilation and acculturation in the culinary field. Chinese people get local influence in the culinary field, and otherwise. Especially, since the massive Dutch colonialism, the Chinese in overseas did not only accept local elements but also Dutch influence. Likewise, the Dutch accepted the Chinese influence in their eating culture. One form of Chinese culinary influence that is quite inherent in Batavia occurs in the Betawi ethnicity.

Keywords

Culinary History; Culinary Development; Chinese; Batavia.

Abstrak

Penulisan artikel ini bertujuan untuk mengkaji perkembangan kuliner Tionghoa di Batavia pada kurun waktu 1915-1942. Metode penelitian ini menggunakan metode penelitian sejarah dengan lima tahapan terdiri dari pemilihan topik, heuristik, verifikasi, interpretasi, dan historiografi. Sumber yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan sumber primer maupun sekunder juga dibantu dengan data wawancara. Perkembangan kuliner Tionghoa di Batavia tidak lepas dari migrasi orang Tionghoa ke Batavia yang kebanyakan dilakukan oleh para lelaki Tionghoa karena tidak adanya perempuan Tionghoa para lelaki ini menikah dengan wanita setempat. Akibat adanya pernikahan beda budaya ini menyebabkan asimilasi maupun akulturasi dalam bidang kuliner. Orang Tionghoa mendapat pengaruh lokal dalam bidang kuliner, begitu pula sebaliknya. Apalagi sejak masifnya kolonialisme Belanda, orang Tionghoa di tanah rantau tidak hanya menerima unsur lokal namun juga pengaruh Belanda. Begitu pula orang Belanda menerima pengaruh Tionghoa dalam budaya kulinernya. Salah satu bentuk pengaruh kuliner Tionghoa yang cukup melekat di Batavia terjadi pada etnis Betawi.

Kata kunci

Sejarah Kuliner; Perkembangan kuliner; Tionghoa; Batavia.

*Received: 6 January 2022

*Revised: 23 March 2022

*Accepted: 29 April 2022

*Published: 30 April 2022

Pendahuluan

Beberapa tahun terakhir kajian mengenai makanan bukan lagi suatu hal yang asing baik kajian *food studies* maupun sejarah kuliner mulai marak ditulis. Seperti yang dilakukan Fadly Rahman (2016) dalam penelitiannya yang berjudul “*Rijstaffel: Budaya kuliner di Indonesia Masa Kolonial 1870-1942*” maupun kajian Pipit Anggraini (2015) yang berjudul “*Kuliner Hindia Belanda 1901-1942: Menu-menu populer dari budaya Eropa*” telah mencoba mengkaji mengenai pengaruh Eropa terhadap kuliner Indonesia begitu pula dengan kajian Fadly Rahman (2016) yang berjudul “*Jejak Rasa Nusantara: Sejarah Makanan Indonesia*” telah mencoba menelusuri sejarah kuliner Indonesia dari perspektif global dari masa kuno hingga terbentuknya buku resep *Mustika Rasa* walaupun kajian terdahulu telah menyinggung pengaruh Tionghoa terhadap kuliner Indonesia. Namun, dirasa oleh penulis penelitian sejarah kuliner Tionghoa secara khusus belum ada, apalagi dengan konteks lokalitas seperti Kota Batavia.

Mengingat tidak sedikit pengaruh kuliner Tionghoa yang terjadi di Jakarta pada saat ini. Hal tersebut disebabkan oleh migrasi orang Tionghoa telah terjadi sejak berabad lamanya. Akibatnya etnis Tionghoa juga turut membentuk wajah identitas kuliner di Jakarta. Misalnya saja yang terjadi pada etnis Betawi banyak menyerap pengaruh Tionghoa dalam bidang kulinernya. Apalagi jika dikaitkan dengan masa kini keberadaan kuliner Tionghoa bukan hanya sebatas dinikmati oleh orang Tionghoa tetapi sudah menjadi bagian dari realitas keseharian makanan di Jakarta.

Membahas persoalan keberadaan kuliner Tionghoa di Jakarta sebetulnya dapat ditelusuri pada masa kolonialisme Belanda sejak kota ini masih bernama Batavia. Keberadaan kuliner Tionghoa ini dapat dilacak melalui berbagai catatan buku masak, artikel maupun iklan surat kabar, catatan perjalanan, maupun catatan seseorang pada masa kolonial. Lebih jauh lagi dapat diketahui melalui rumah makan, restoran, maupun kedai kopi yang telah ada pada masa kolonial Belanda. Berangkat dari ketersediaan sumber yang ada, maka dari itu penelitian ini mencoba menelusuri proses perkembangan kuliner Tionghoa di Batavia dari kurun waktu 1915-1942, sejak ditulisnya buku masak oleh orang Tionghoa hingga masa pendudukan Jepang sebab pada masa tersebut tidak banyak lagi catatan yang ditemukan mengenai keberadaan kuliner Tionghoa di Batavia.

Metode Penelitian

Metode penelitian ini menggunakan penelitian sejarah dengan lima tahapan (Kuntowijoyo, 2018). Tahap pertama pemilihan topik didasari oleh kedekatan emosional yakni sebagai pemerhati kuliner Tionghoa, sedangkan kedekatan intelektual sebagai mahasiswa sejarah yang mendalami sejarah, khususnya sejarah kebudayaan dan sejarah lokal. Tahap kedua heuristik, sumber primer yang didapat antara lain *Boekoe Masakan Betawi* tahun 1915, *Ilmoe Masak Hindia* tahun 1916, dan koran *Sin Po* tahun 1941, sedangkan

sumber sekunder yang didapat antara lain buku *Peranakan Tionghoa dalam Kuliner Nusantara* tahun 2013, *Jejak Rasa Nusantara: Sejarah Makanan Indonesia* tahun 2016, data wawancara generasi ketiga pemilik restoran Wong Fu Kie dan kedai kopi Es Tak Kie. Tahap ketiga verifikasi sumber intern antara lain, membandingkan isi *Boekoe Masakan Betawi* tahun 1915 dengan *Ilmoe Masak Hindia* tahun 1916, sedangkan verifikasi ekstern mengidentifikasi aspek penulisan buku dimulai dari identitas penulis, tahun terbit, penerbit, tempat diterbitkannya, hingga kertas yang digunakan. Tahap keempat interpretasi, setelah sumber didapat baik primer maupun sekunder disatukan menjadi kesatuan fakta sejarah. Kelima, tahap historiografi yakni menuangkan fakta-fakta sejarah kedalam sebuah tulisan dengan laras ilmiah.

Hasil dan Pembahasan

Orang Tionghoa dalam Struktur Masyarakat Batavia Sebelum Abad Ke-20

Membahas mengenai posisi orang Tionghoa dalam struktur masyarakat di Batavia sebelum abad ke-20 ini tidak lepas dari migrasi orang Tionghoa ke Batavia maupun dari kebijakan yang diberlakukan oleh pemerintah kolonial pada masa tersebut. Migrasi orang Tionghoa ke Batavia sebetulnya telah lebih dulu terjadi sebelum kedatangan orang Belanda. Bahkan ketika armada Belanda pertama mendarat, di bawah pimpinan komandan Cornelis de Houtman pada 13 November 1596 di pelabuhan kecil Jayakarta sudah ditemukan sebuah kampung terletak di tepi timur Sungai Ciliwung dihuni oleh orang Tionghoa yang telah menanam padi dan menyuling arak (Lohanda, 1994).

Migrasi orang Tionghoa ini di sebabkan oleh banyak hal di antaranya karena masalah politik, ekonomi, maupun sosial. Mereka bermigrasi menggunakan *jung* ataupun *wakang*, biasanya datang secara perorangan maupun berkelompok. Berdasarkan pola migrasi kedatangan orang Tionghoa ini terbagi menjadi *huashang* dan *huagong*. *Huashang* merupakan pola migrasi mengikuti perdagangan maritim, yang bermigrasi umumnya pedagang dan pengrajin. Sedangkan *huagong* merupakan migrasi yang digerakkan oleh kebijakan pemerintah kolonial yang memerlukan banyak tenaga untuk membangun emporium di wilayah Timur (Lohanda, 2009).

Bentuk dari pola migrasi *huagong* ini juga terjadi di Batavia. Seperti yang dilakukan oleh J.P. Coen pada tahun 1622 mengirimkan kapal-kapal ke Tiongkok untuk menculik orang Tionghoa ke pesisir (Blackbrun, 2011). Besar harapannya orang-orang Tionghoa dapat dijadikan kekuatan untuk membangun kota. Namun, setelah pelabuhan Jayakarta menjadi mapan di bawah kendali VOC (1602-1799), tindakan seperti itu tidak diperlukan lagi. Para pedagang Tionghoa datang atas kemauan sendiri, membawa kuli-kuli miskin dari Tiongkok Selatan. Selain itu yang tidak kalah penting, ekonomi Batavia merupakan kontribusi pekerja terampil dari Tiongkok.

Migrasi pertama orang Tionghoa umumnya berasal dari Hokkien di provinsi Fukien, Tiongkok Selatan lalu para imigran lainnya datang dari provinsi Kwantung (disebut Hakka), dari Kanton (disebut Punti), Hoklo dari Swatow, Haifoeng dari pulau

Hainan (disebut Hailam) dan dari Formosa. Faktanya orang Tionghoa yang datang dari Tiongkok Selatan datang dari daerah yang berbeda, juga memiliki dialek yang berbeda (Lohanda, 1994). Namun, pengaruh Tionghoa yang paling melekat terjadi pada etnis Betawi ini dipengaruhi oleh suku Hokkien turut mempengaruhi bahasa, adat istiadat, maupun hidangan lokal.

Pada mulanya migrasi orang Tionghoa ini umumnya didominasi oleh laki-laki. Hingga abad ke-19 masih jarang perempuan Tionghoa totok datang ke Hindia Belanda, karena sulitnya pelayaran dan kerasnya adat istiadat yang memisahkan laki-laki dan perempuan ketika itu (Kwaa, 2009). Akibat tidak adanya perempuan Tionghoa, maka mereka menikah dengan perempuan setempat. Pernikahan yang beda budaya ini menyebabkan asimilasi antara laki-laki Tionghoa dengan penduduk lokal. Lambat laun golongan minoritas ini kehilangan identitas dari kebudayaannya dan perlahan-lahan masuk ke dalam kebudayaan mayoritas.

Namun, ketika memasuki paruh kedua abad ke-19 adanya perubahan drastis di negeri Tiongkok mendorong para wanita Tionghoa melakukan migrasi dan mengembalikan identitas “kecinaannya”. Faktor pertama yang mendorong migrasi wanita Tionghoa karena faktor ekonomi dan demografis. Faktor kedua berkaitan dengan dibukanya Terusan Suez. Faktor ketiga lebih bersifat politisi, berkaitan dengan perkembangan situasi di Tiongkok. Adanya pergolakan anti-Manchuria di provinsi Tiongkok Selatan, dan kebangkitan nasionalisme Tiongkok (Lombard, 2008).

Secara kelompok masyarakat Tionghoa di perantauan terbagi menjadi Tionghoa totok dan peranakan. Tionghoa totok ini merupakan mereka yang memegang kuat budaya dan tradisi Tionghoa, masih mampu berbahasa Tionghoa dalam kehidupan sehari-hari, mempertahankan cara memasak Tionghoa, dan sebagainya. Sebetulnya sampai pertengahan abad ke-19 sebutan “peranakan” mengacu kepada “Tionghoa-Muslim” dikarenakan warga Tionghoa muslim ini dianggap telah berbaur terserap ke dalam komunitas pribumi. Namun, secara perlahan istilah mengenai peranakan mulai bergeser bukan lagi ditujukan untuk Tionghoa muslim. Bahwa mereka yang terbentuk dari hasil perkawinan campur antara lelaki Tionghoa yang bermigrasi dari daratan Tiongkok dengan perempuan setempat juga disebut sebagai peranakan.

Jika dipahami secara struktur sosial yang berlaku sekitar abad ke-19 baik Tionghoa totok maupun peranakan digolongkan sebagai golongan kelas dua. Hal ini disebabkan oleh kebijakan segregasi yang diterapkan oleh pemerintah kolonial. Kebijakan tersebut menciptakan stratifikasi sosial berdasarkan ras dan agama. Bukan hanya di Batavia, praktik segregasi ini juga terlihat di kota-kota besar lainnya, seperti Semarang, Surabaya dan Makassar (Lohanda, 1994).

Penduduk Batavia terbagi menjadi tiga kelompok utama; golongan pertama terdiri dari orang-orang Eropa termasuk Belanda, Jerman, Swedia, Prancis, Denmark, Inggris, Portugis, dan lainnya. Kedua Vreemde Oosterlingen atau Timur Asing seperti Tionghoa, Arab, Armenia, India, Persia, dan lainnya. Ketiga golongan pribumi yaitu Jawa,

Bali, Ambon, Bugis, Timor, Melayu dan banyak lainnya. Pembagian kelompok etnis ini didasarkan oleh *Regerings Reglement* (Konstitusi Hindia Belanda) tahun 1854. Pembagian kelompok etnis yang diterapkan secara kaku ini menyebabkan terjadinya jurang pemisah antar kelompok.

Secara struktur sosial karena orang Tionghoa bukan termasuk orang Eropa dan juga bukan orang pribumi asli, mereka ditempatkan di antara Eropa dan orang pribumi. Posisi yang cocok diterapkan pada orang Tionghoa ini adalah ‘bangsa tengah’ golongan menengah (Lohanda, 2002). Karena posisi tersebut, mereka seringkali menjadi penghubung antara orang Eropa dan pribumi khususnya dalam perdagangan. Selain sebagai golongan perantara dan menjadi minoritas kelas dua, orang-orang Tionghoa menerima dua kebudayaan yang berbeda baik Belanda maupun pribumi turut mempengaruhi kuliner Tionghoa di Batavia.

Identitas kuliner Tionghoa di Batavia 1915-1942

Akibat adanya migrasi orang Tionghoa ke Batavia turut adanya proses penyesuaian dalam bidang kuliner, para perantau Tionghoa ini turut serta dalam membawa bahan, makanan, maupun teknik memasak dari negeri asalnya begitu pula ketika sampai ditempat rantau mereka juga diperkenalkan dengan hal baru yang sebelumnya tidak pernah dikenal di negeri asalnya termasuk pula dalam makanan. Jika orang Tionghoa tokoh lebih memegang kuat akar tradisi dan budaya dari negeri asalnya, berbeda dengan peranakan yang lebih menerima budaya dari tempat rantau yang ditinggalinya. Bertolak dari pemahaman bahwa unsur lokal dalam budaya peranakan merupakan sumbangan dari pihak perempuan yang diwariskan melalui kehidupan lingkungan rumah tangga, salah satunya dalam produktivitas dapur lewat masakan dan makanan.

Apalagi sejak masuknya pengaruh Belanda yang semakin masif terjadi sekitar abad ke-19 orang Tionghoa tidak hanya menerima pengaruh lokal namun juga menerima pengaruh Belanda. Dalam bidang kuliner mereka yang cenderung mengadopsi pengaruh Belanda lebih suka makanan seperti bistik, sup kacang merah, dan sup tomat (Bromokusumo, 2013). Mereka cenderung menggunakan mentega untuk menggoreng yang mana penggunaan mentega lebih sering digunakan oleh orang Belanda. Bukan hanya makanan pokok saja, mereka juga senang menghadirkan kue-kue khas Belanda. Misalnya kue *Columbine* yang berasal dari Belanda yang akan dihidangkan pada waktu acara minum teh di sore hari (Ling & Paul, 2019).

Kebanyakan mereka yang cenderung menerima kebiasaan dan selera makanan orang Eropa ini memiliki status dan peranan yang cukup penting. Misalnya yang terjadi pada Luitenant Tan yang terjadi pada permulaan abad ke-20 guna merayakan pesta perkawinan anak perempuannya. Pada pesta Luitenant Tan, para tamu dihidangkan makan Eropa, seperti *hors d'Ouvre*—capcay Eropa—dengan Roti. Segala kemewahan

itu bisa terjadi sebab yang mengatur semua pesta *Luitenant Tan* adalah orang Belanda, kawan sang *Luitenant* ini biasa bergaul dengan orang Eropa (Onghokham, 2017).

Tidak hanya menyerap unsur lokal maupun Eropa terutama Belanda. Orang Tionghoa juga masih tetap mempertahankan kebiasaan yang dibawa dari Tiongkok. Misalnya dalam penggunaan alat makan yang kerap menggunakan sumpit, piranti makan porselen seperti piring, mangkuk, cangkir, sendok, garpu dan peralatan makan lain dengan berbagai jenis ukuran. Lebih jauh lagi guna melacak bagaimana identitas kuliner Tionghoa di Batavia dapat ditelusuri melalui buku masak yang diterbitkan pada kurun waktu sekitar abad ke-20 telah menunjukkan berbagai pengaruh Tionghoa, hal tersebut dapat diketahui dari berbagai resep makanan Tionghoa yang dituliskan. Dari banyaknya resep masakan tersebut menggunakan teknik memasak *Tja*, Tim, dan kuah yang memang telah menjadi ciri khas masakan Tionghoa. Disamping goreng dan panggang serta bakar merupakan istilah Nusantara (Lombard, 2008).

Misalnya saja seperti yang terdapat dalam *Boekoe Masakan Betawi* yang dihimpun oleh seorang Tionghoa yang bernama Lie Tek Long diterbitkan 1915 telah banyak mencantumkan resep masakan Tionghoa diantaranya *ajam masak tjauw, ayam masak boea poke, ayam tja, baso ikan, baso oedang, baso babi, batjian, bebek sayur asin, bahoe, djiauwerke theng, djanhi tja, dendeng makau, dendeng babi, ikan masak katjang polong, ikan hip, ikan tjenjtjoan, kee koen pauwhi, kole tja ayam, kole masak telur, ketimoen isi baso, kaki babi masak katjang item, loenphia telur, poetjonghai, panggang babi garing, panggang kodok, pentjok, pahte, pih tja, sate babi, dan babi panggang* dengan berbagai macam (Lie Tek Long, 1915). Tak hanya itu buku masak ini juga menampilkan beberapa masakan yang menjadi ciri khas masakan Betawi diantaranya resep *nasi anggi, nasi oelam, nasi oedok, sambal boeras betawi, dan sambal kotoepat betawi*.

Selanjutnya pada tahun 1916 seorang Tionghoa yaitu Caroline Tjiong juga menuliskan buku masak yang berjudul "*Ilmoe Masak Hindia: Ada terisi roepa-roepa masakan Olanda, Tjina, jang biasa didahar saban hari oleh pendoedoek di Hindia Belanda*" di samping menuliskan resep masakan Belanda maupun Hindia juga ditampilkan resep Tionghoa diantaranya *resep bakmi, Bebek Masak Tjara Tjina, Masak Boerong Dara, Masak Kodok Tjina, dan Masakan Tjin* (Tjiong, 1916). Salah satu buku masak yang tidak kalah lengkap dalam menampilkan makanan Tionghoa ialah buku yang berjudul "*Kokkie Jang Pande Boekoe Masak Tiga Bangsa Olanda, Tionghoa, dan Djawa Jang Paling Baroe*" diterbitkan oleh percetakan Hoa Siang In Kiok di Batavia pada tahun 1925. Dari banyaknya buku masak yang diterbitkan kebanyakan resep yang dituliskan diantaranya berbagai resep olahan daging babi, bakmi dengan berbagai varian baik kuah maupun goreng, bakso, kimlo, laksa *Tjina*, puyonghai, maupun capcay. Dari keberadaan resep tersebut dapat ditarik benang merah bahwa makanan tersebut cukup populer di Batavia pada kurun waktu sekitar abad ke-19 hingga abad ke-20 sebab telah banyak dituliskan dalam berbagai buku masak. Selain itu kebanyakan bahan-bahan yang digunakan dalam resep makanan Tionghoa menggunakan daging babi, minyak babi, kecap, tauco, miso, bawang

putih, wansui (daun ketumbar), kucai, maupun daun bawang yang mana bahan tersebut merupakan bahan yang lazim digunakan dalam masakan Tionghoa.

Tak hanya itu masakan Tionghoa juga sering kali menggunakan berbagai bahan seperti udang basah, tiram, pauwhi atau abalon, ebi (udang yang dikering), *djuhi* (cumi yang dikeringkan). Juga terdapat beberapa bahan makanan yang begitu unik digunakan dalam resep masakan Tionghoa diantaranya kodok, misalnya dalam masakan *Panggang Kodok dan Masak Kodok Tjina*, haijsom (teripang) misalnya dalam masakan *Haijsom Tjah dan Haijsom Masak Ajem*, ataupun penyu misalnya dalam masakan *Kari Penjo* (kari penyu). Dari berbagai bahan makanan dalam resep yang menggambarkan ciri khas bahan makanan Tionghoa diberikan keterangan dari mana bahan tersebut didapat dan berapa harganya seperti yang terdapat dalam *Boekoe Masakan Betawi* (Lie Tek Long, 1915).

Dari banyaknya resep yang dituliskan juga menampilkan adanya pengaruh Eropa maupun lokal hal tersebut tidak lain sebagai bentuk penyesuaian, misalnya dengan penggunaan mentega yang erat dengan pengaruh Eropa maupun minyak kelapa yang sering digunakan oleh orang pribumi. Jika dilihat dari arah sebaliknya, bukan hanya makanan Tionghoa yang terpengaruh oleh makanan Belanda maupun pribumi tetapi orang Belanda di tanah jajah juga terpengaruh oleh makanan Tionghoa. Maka tidak heran jika makan Tionghoa sering kali menjadi bagian dari hidangan *Rijsttafel* yang keberadaannya telah ada pada tahun 1870 dan semakin populer pada kurun waktu abad ke-19 hingga memasuki pertengahan abad-20. Hal ini nampak dari resep Tionghoa muncul di berbagai buku masak yang ditulis oleh nyonya Belanda seperti dalam buku masak yang berjudul *Groot Nieuw Volledig Oost Indisch Kookboek* ditulis oleh nyonya Cantenius Van Der Meijden mencantumkan berbagai resep makanan Tionghoa yang digolongkan sebagai *Chineese gerecheten*, bersamaan dengan resep makanan lainnya (Meijden, 1934).

Di sisi lain bentuk pengaruh kuliner Tionghoa yang cukup melekat dalam etnis lokal yang ada di Batavia ialah terjadi pada etnis Betawi. Hal ini dipengaruhi oleh Tionghoa peranakan Betawi karena keberadaan mereka yang lama di wilayah ini, menyumbangkan unsur-unsur Tionghoa pada kesenian tradisional Betawi, dan pengaruhnya juga ditemui, dalam teater, tari, bahasa dan masakan (Lohanda, 1994). Misalnya dalam masakan penggunaan ebi, seperti pada beberapa kuliner Betawi lainnya menjadi salah satu ciri pengaruh bahan kuliner Tionghoa (Teveningrum & dkk, 2016). Beberapa makanan yang kerap menggunakan ebi diantaranya nasi oelam yang diduga merupakan sajian Betawi peranakan Tionghoa, keberadaan resep nasi oelam memang telah ada dalam buku masak "*Boekoe Masakan Betawi*" dan "*Kokkie Jang Pande*".

Lalu juga ada asinan Betawi maupun laksa Betawi yang kerap menggunakan ebi sebagai tambahan bumbu. Walaupun diduga kemungkinan kata laksa berasal dari India (Lombard, 2008). Namun, dalam laksa Betawi disamping menggunakan ebi, penggunaan taoge, kucai, bihun/soun identik dengan pengaruh Tionghoa. Tak hanya sebatas pada laksa, soto juga identik dengan pengaruh Tionghoa jika dilihat secara asal usulnya kata soto merupakan serapan dialek Hokkian: *Cau do* (Jao To/Chau Tu, rerumputan & jeroan

berempah) (Budiyanto, 2017). Jika dikaitkan dengan keberadaan soto Betawi mungkin merupakan bagian dari pengaruh Tionghoa.

Tak hanya sebatas pada penelusuran resep makanan guna melihat seberapa jauh bentuk penyesuaian yang terjadi dalam kuliner Tionghoa di Batavia juga dapat ditelusuri dari berbagai makanan yang dihadirkan dalam perayaan hari besar Tionghoa. Misalnya saja dalam perayaan Sincia (Tahun Baru Imlek) yang biasanya menghadirkan sajian utama terdiri dari lauk pauk, kue-kue wajib, manisan wajib, serta buah-buahan wajib (Bromokusumo, 2013). Baik disajikan sebagai hidangan perayaan maupun diletak di meja abu leluhur. Adapun sajian utama berupa lauk pauk yang biasanya hadir perayaan Sincia diantaranya ca rebung iris kasar, ca rebung iris tipis, daging masak kecap (biasanya menggunakan daging babi) sering kali disebut babi kecap, sosis daging masak kecap, masakan dari kaki, masakan dari paru, masakan dari lambung, sate daging, ayam oh, opor ayam, sambal goreng (ampela, hati ayam, dan petai) dan mie goreng (Bromokusumo, 2013).

Selain itu, yang tak kalah penting yang mesti ada dalam perayaan Sincia diantaranya kue keranjang (*nien koe*) dan ikan bandeng merupakan bentuk akulturasi. Jika di negeri asalnya, kue keranjang (*nien koe*) memiliki cita rasa yang tawar. Penyajiannya juga lebih mirip kwetiau goreng yang dimasak dengan bawang putih, daun bawang, irisan tipis daging babi, dan udang (Bromokusumo, 2013). Umumnya kue keranjang yang beredar ialah bercita rasa manis disebabkan adanya penambahan gula jawa ataupun gula merah, hal tersebut menjadi bentuk akulturasi antara budaya Tionghoa dengan budaya lokal. Begitu pula dalam budaya kuliner Betawi ada sebuah makanan yang mirip dengan kue keranjang yaitu dodol betawi yang kerap hadir dalam perayaan Hari Raya Idul Fitri bagi mereka yang beragama Islam. Begitu pula dengan perayaan Sincia di Tiongkok tidak menggunakan ikan bandeng. Keberadaan ikan bandeng yang disajikan dengan cara pindang merupakan simbol bahwa hidup harus hemat, murni suatu bentuk akulturasi antara dua kebudayaan (Hartati, 2013). Antara budaya Tionghoa dan budaya Betawi.

Selain kue keranjang (*nien koe*), ada pula kue mangkok (*hwat koe*) dan wajik (*bie-koe*). Jika kue keranjang disajikan merupakan simbol dari keluarga yang hidup kekal dan sejahtera. Berbeda dengan kue mangkok (*hwat koe*) merupakan simbol dari pengharapan. Sedangkan kue wajik (*bie-koe*) merupakan simbol panjang umur dan usia tinggi yang mana kue tersebut disusun menjadi seperti gunung yang tinggi (*Pelita Tionghoa*, "Sedikit tentang sembahang" 1941). Juga disajikan berbagai manisan seperti manisan nanas, tongkua, dan angco atau kitpia. Manisan ini merupakan simbol dari pengharapan agar memperoleh penghidupan. Selain manisan bentuk penyesuaian lainnya dalam makanan sesaji juga dapat menggunakan buah kolang-kaling merupakan simbol dari pihak pribumi (Liem, 1941).

Bentuk penyesuaian lainnya yang terjadi dalam perayaan Sincia seringkali dihadirkan berbagai buah-buahan yang mana kebanyakan buah yang digunakan buah

lokal antara lain pisang, nanas, srikaya, dan jeruk. Pisang yang dipakai biasanya pisang raja hijau, simbol dari kemuliaan. Srikaya sebagai simbol untuk menggapai rezeki supaya tambah kaya. Ada juga buah nanas serta buah jeruk simbol dari kejayaan, manis. Tak hanya sebatas pada pengaruh lokal dalam hidangan Sincia juga menunjukkan adanya pengaruh Belanda terlihat dari adanya penyajian *ananastar/nastar*, *kasstengels/batang keju*, kue semprit dan *schuimpjes/meringues* (dari kocokan putih telur dan gula halus, lalu diberi warna merah jambu, kadang diberi cokelat bubuk) (Ishawara, 2009).

Tak hanya sebatas pada perayaan Sincia perayaan Tionghoa lainnya juga kerap menghadirkan makanan sebagai simbol seperti dalam perayaan *Petcun* atau *Toan Jang* kerap menghadirkan *bah-tjang* dan kue *tjang*. Selain membuat *bah-tjang* dan kue *tjang* orang-orang Tionghoa di Batavia begitu pandai membuat kue *Tjong Tjiu Pia* atau seringkali disebut sebagai kue *Pia* biasanya makanan ini dihadirkan dalam *sembahyang* bulan delapan (Nio Joe Loe, 1961). Terakhir ada sebuah pesta yang juga menggunakan makanan sebagai simbol yaitu pesta *Tang Tje* disebut juga sebagai pesta *onde*. *Onde* ini dibuat dari tepung ketan dengan berbagai macam warna yaitu putih, merah, hijau, kuning, dan sebagainya lalu direbus dan disajikan bersamaan dengan air gula.

Dari berbagai buku masak yang diterbitkan pada kurun waktu abad ke-19 hingga memasuki abad ke-20 memang seringkali mencantumkan berbagai resep yang kerap hadir dalam perayaan Tionghoa diantara berupa *koe mangkok* dan *koe wajik*, maupun berbagai manisan (Buning, 1886). Begitu pula dengan buku resep kue yang ditulis oleh Nyonya Satiaman telah banyak menampilkan resep Tionghoa diantaranya *koewe tjina*, *koewe tjang*, maupun *koewe mangkok* dan *koewe wadjik* yang biasanya ada dalam perayaan Sincia (Harahap, 1933). Bagaimanapun sumbangan etnis Tionghoa terhadap makanan ini tidaklah sedikit dari banyaknya resep yang dituliskan baik resep makanan, kue-kue ataupun manisan menunjukkan bahwa resep tersebut tidak hanya dikonsumsi oleh etnis Tionghoa namun juga diluar dari etnis Tionghoa.

Jejak Kuliner Tionghoa di Batavia 1915-1942

Guna menelusuri jejak perkembangan kuliner Tionghoa sebetulnya tidak hanya dapat ditelusuri dari berbagai resep masakan tetapi juga dapat ditelusuri melalui keberadaan restoran maupun kedai minuman yang tumbuh di Glodok sekitar kurun waktu abad ke-20 sebab pada masa tersebut disamping sebagai pusat bisnis Tionghoa, Glodok juga telah tumbuh sebagai pusat kuliner. Di Glodok terdapat banyak restoran tua diantaranya restoran *Wong Fu Kie* yang telah berdiri sejak tahun 1925 bahwa restoran ini berawal dari kedai makanan yang menyajikan bakmi keterangan tersebut didapat dari wawancara pribadi pemilik restoran *Wong Fu Kie* yaitu bapak *Tjokro Indrawan* generasi ketiga pengelola restoran *Wong Fu Kie* (Indrawirawan, 2021). Selain restoran *Wong Fu Kie* juga ada Restoran *Tay Tong*, Restoran *San Say Kay*, Restoran *Sien Hoa*, Restoran *Siapa Njana*, Restoran Tionghoa dan Restoran *Beng Hiong*. Juga terdapat restoran *Jit Lok Jun* atau sekarang bernama restoran *Eka Ria* yang telah berdiri pada tahun 1926.

Dari banyak restoran ini menunjukkan makanan apa saja yang coba disajikan diantaranya restoran yang bernama Tionghoa menyajikan menu makanan Hakka dan Kanton (Merrilles, 2019). Tak hanya itu restoran Tionghoa mencoba menghadirkan menu makan khusus berupa Ikan Opor dan Pauw Lo Heng Tjhiauw merupakan sajian terbaru Hong Kong hal ini didapat dari iklan surat kabar *De koerier* bertanggal 03 Desember 1938 (“Iklan Restoran Tionghoa,” 1938). Agak berbeda dengan restoran Siapa Njana yang terletak di Glodok C1, menu yang dihadirkan bukan hanya makanan Tionghoa saja tetapi lebih beragam seperti sate ayam dan kambing, nasi goreng, gado-gado, laksa dan hidangan lainnya. Informasi tersebut didapat dari surat kabar *Het nieuws van den dag voor Nederlandsch-Indië* bertanggal 26 Februari 1940 (“Iklan Restoran Siapa Njana,” 1940).

Berdasarkan keberadaan restoran maupun iklan restoran Tionghoa dalam surat kabar menunjukkan bahwa makanan Tionghoa bukan hanya dinikmati oleh etnis Tionghoa, diluar dari itu juga dinikmati oleh orang Eropa maupun oleh orang Belanda. Misalnya seperti yang terekam dalam catatan perjalanan Justus Van Maurik seorang Eropa yang pernah mengunjungi Glodok sekitar tahun 1897 ia sempat mencicipi kimlo dan bakmi. Menurutnya, bakmi adalah sejenis makaroni tipis, dibumbui dengan semua jenis rempah-rempah, disiapkan dengan kaldu, dicampur dengan jamur, hati ayam, cabai, bawang cincang, potongan daging babi dan-bahkan kaki kodok, sedangkan kimlo merupakan sup yang sangat lezat. Ia sangat menikmati kedua hidangan tersebut. Selain itu di warung makan yang terbuka itu orang Tionghoa, Eropa, dan juga orang Timur, datang untuk menikmati berbagai hidangan lainnya (Maurik, 1897).

Tak hanya dapat dinikmati melalui rumah makan maupun restoran makanan Tionghoa juga kerap kali diperdagangkan secara kelontong menggunakan pikulan di bahu dengan keranjang-keranjang bambu yang dianyam. Makanan yang coba dijajakan kepada penduduk setempat berupa sup. Sup yang dijual ini semacam kimlo (*sup Tjina*) dengan harga yang murah. Para pembeli akan memakan dagangannya dengan cara berjongkok dengan menggunakan sendok dan mangkuk porselen biru yang diletakkan di atas lututnya (Maurik, 1897).

Memasuki abad ke-20 orang Tionghoa di Batavia tidak hanya mendirikan kedai makanan maupun restoran sebagai tempat komersial untuk menikmati makanan maupun minuman. Mereka juga mulai merambah mendirikan kedai minum diantaranya kopi. Salah satu kedai kopi tertua di Batavia didirikan oleh seorang perantau Tionghoa berasal dari Kwang Tung bernama Liauw Tek Soen yang didirikan pada tahun 1878 di *Weltevreden* di Jalan *Molenvliet Oost* (kini jalan Hayam Wuruk) bernama Warung Tinggi Tek Sun Hoo (Widjaja, 2014). Keberadan kedai kopi atau kopitiam demikian orang Tionghoa menyebut kedai kopi. Jika dilihat dari penamaanya, kopitiam merupakan penggabungan istilah kopi yang berasal dari bahasa Melayu atau Indonesia dengan tiam yang berasal dari dua dialek *Hokkien* ataupun *Hakka* (Herlijanto, 2014).

Berbeda dengan kedai kopi lainnya, kopitiam milik orang Tionghoa khususnya Kopi Tak Kie yang telah berdiri pada tahun 1928 tidak hanya sekedar menyajikan kopi

namun juga beberapa makanan lainnya sebagai menu pendamping minum kopi. Seperti roti dengan berbagai macam varian isi misalnya srikaya, stroberi, keju, coklat, dan juga bakpao yang memang identik dengan makanan Tionghoa. Bakpao yang dijualnya bukan berisi daging namun berisi tusa kacang hitam. Juga cakwe sebagai pendamping kopi dimakan dengan cara dicelupkan ke kopi, keterangan tersebut didapat melalui wawancara pribadi dengan pemilik kedai Kopi Tak Kie yang saat ini dikelola oleh generasi ketiga yaitu bapak Ayauw (Ayauw, 2021).

Selain menu pendamping yang disajikan kopi yang dijual di kopitiam pun bukan berasal dari biji kopi yang dibawa atau pun diimpor dari Tiongkok. Namun, menggunakan biji kopi lokal salah satu menu kopi yang dihadirkan dari kedai kopitiam adalah kopi O yang menjadi ciri khas kopi bagi orang Tionghoa yaitu kopi hitam panas berupa kopi tubruk ditambah dengan gula. Tidak hanya menghadirkan kopi O salah satu kedai yang berada di petak sembilan yaitu kedai kopi Tak Kie juga menyajikan es kopi susu. Es kopi ini merupakan campuran kopi, susu, dan es. Keberadaan es kopi ini mulai lazim dikonsumsi oleh orang Tionghoa tidak lepas dengan dibukanya pabrik es di Batavia sejak 1870 serta mulai beredarnya susu kaleng sebagai tambahan es kopi susu sejak awal abad ke-20. Sayangnya, memasuki tahun 1940-an atau lebih tepatnya pada masa pendudukan Jepang tidak banyak lagi catatan yang ditemukan terkait keberadaan kuliner Tionghoa di Batavia utamanya melalui buku masak hanya dapat ditemukan melalui iklan rumah makanan maupun restoran yang dimiliki oleh orang Tionghoa karena tidak banyak catatan tersebut maka penelitian ini diakhiri pada kurun waktu 1942 ketika dimulainya masa pendudukan Jepang.

Kesimpulan

Dari penelusuran ini dapat disimpulkan bahwa perkembangan kuliner Tionghoa di Batavia pada kurun waktu 1915-1942 ada hubungannya dengan migrasi orang Tionghoa yang utamanya dilakukan oleh kaum laki-laki karena keterbatasan jumlah perempuan mereka menikah dengan perempuan setempat. Akibat adanya pernikahan beda budaya ini menyebabkan asimilasi maupun akulturasi dalam bidang kuliner. Orang Tionghoa di Batavia ini menerima dua pengaruh yang berbeda baik dari kebudayaan lokal maupun Belanda hal tersebut turut membentuk identitas kuliner Tionghoa di Batavia. Bentuk nyata dari adanya pengaruh kuliner Tionghoa di Batavia salah satunya terjadi pada etnis Betawi banyak menyerap pengaruh Tionghoa dalam bidang kulinernya. Keberadaan kuliner Tionghoa di Batavia ditelusuri melalui buku masak, restoran, dan kedai minuman yang telah ada sejak masa kolonial Belanda. Sayangnya, penulisan artikel ini hanya dapat menelusuri perkembangan kuliner Tionghoa di Batavia dari segi permukaan belum sampai ke prosesnya secara mendalam. Sehingga masih dibutuhkan penelitian lebih lanjut. Semisal dibutuhkan penelitian yang spesifik untuk menjelaskan bagaimana pengaruh kuliner Tionghoa bagi etnis Betawi karena penelitian ini hanya mengungkapkan secara sekilas.

Daftar Rujukan

- Anggraini, P. (2015). Menu populer Hindia Belanda (1901-1942): kajian pengaruh budaya Eropa terhadap kuliner Indonesia. *Sejarah dan Budaya: Jurnal Sejarah, Budaya, dan Pengajarannya*, 9(1), 88-95.
- Ayauw. (2021). Wawancara dengan Generasi Ketiga Pemilik Kedai Kopi Tak Kie tentang “Sejarah Kedai Kopi Es Tak Kie tahun 1928.”
- Blackbrun, S. (2011). *Jakarta sejarah 400 tahun*. Jakarta: Masup Jakarta.
- Bromokusumo, ‘Chen’ Aji. (2013). *Peranakan Tionghoa dalam kuliner Nusantara*. Jakarta: PT Kompas Media Nusantara.
- Budiyanto, A. (2017). *Historiografi soto melacak jejak metodologis sejarah kosmopolitanisme Indonesia*. In S. Margana, R. Sekarningrum, & A. Faisol (Eds.), *Menemukan historiografi Indonesiasentris Jilid 1*. Yogyakarta: Penerbit Ombak.
- Buning, H. (1886). *Bokoe masak - masakan roepa – roepa, mengoendjoeken bagimana bikijna makanan tjara Blanda, makanan tjara Djawa, koeweeh - koeweeh tjara Blanda, koeweeh - koeweeh tjara Djawa, manissan, stroop, likieur, dan lain minoeman, assinan, atjar en sosijs besar ketjil roepa-roepa*.
- Harahap, N. S. P. (1933). *Boekoe koewe memoeat roepa-roepa recept koewe Europa, Melajoe-Indonesia, dan Tionghoa*. Bintang Hindia.
- Hartati, C. D. (2013). *Alkulturasasi budaya Cina dan Betawi di Jakarta*. In *Prosiding Seminar Hasil Penelitian Semester Genap 2012 - 2013 “Meningkatkan Mutu Dan Profesionalisme Dosen Melalui Penelitian.”*
- Herlijanto, J. (2014). “Kopitiam”, warisan budaya Perbatasan Asia Tenggara, retrieved from <https://ir.binus.ac.id/2014/01/28/kopitiam-warisan-budaya-perbatasan-asia-tenggara/>
- Het Nieuws van Den Dag Voor Nederlandsch-Indië*. Iklan restoran Siapa Njana, 26 Februari 1940. *De Koerier*. Iklan restoran Tionghoa, 03 Desember 1938.
- Indrawirawan, T. (2021). Wawancara dengan Pemilik Restoran Wong Fu Kie Generasi Ketiga tentang “Sejarah Awal Mula Berdirinya Restoran Wong Fu Kie Tahun 1925.”
- Ishawara, H. (2009). *Aneka rupa masakan Peranakan*. In *Peranakan Tionghoa Indonesia sebuah perjalanan budaya*. Jakarta: Intisari Mediatama dan Komunitas Lintas Budaya Indonesia.
- Kuntowijoyo. (2018). *Pengantar ilmu sejarah*. Tiara Wacana.
- Kwaa, D. (2009). *Ragam pakaian kaum Peranakan*. In *Peranakan Tionghoa Indonesia Sebuah Perjalanan Budaya*. Jakarta: Intisari Mediatama dan Komunitas Lintas Budaya Indonesia.
- Lie Tek Long. (1915). *Boekoe masakan Betawi: meowat roepa – roepa recept masakan China, Ollanda, Djawa, dan Melajoe jang sedep rasahnja makanan beowat pesta, bersantap saban hari, dan boewat sembajang besar dan ketjil*.
- Liem, L. D. *Oepatjara perajahan sintjhia*. *Sin Po*, 25 Januari 1941.
- Ling, S. K., & Paul, F. (2019). *Budaya dan kuliner: memoar tentang dapur China Peranakan Jawa Timur*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

- Lohanda, M. (1994). *The Kapitan Cina of Batavia 1837 1942: a history of Chinese establishment in colonial society*. London: University of London.
- Lohanda, M. (2002). *Growing Pains: The Chinese and The Dutch in Colonial Java 1890 - 1942*. Jakarta: Yayasan Cipta Loka Cakra.
- Lohanda, M. (2009). *Menjadi Peranakan Tionghoa*. In A. H. Kustara (Ed.), *Peranakan Tionghoa Indonesia Sebuah Perjalanan Budaya*. Jakarta: Intisari Mediatama dan Komunitas Lintas Budaya Indonesia.
- Lombard, D. (2008). *Nusa Jawa: silang budaya bagian II (jaringan Asia)*. In *Le Carrefour Javanais*. Jakarta: Gramedia Puslotaka Utama.
- Maurik, J. Van. (1897). *Indrukken Van Een Totok*. Van Holkema & Warendorf.
- Meijden, J. M. . C. Van Der. (1934). *Groot nieuw volledig Indisch kookboek: 1381 recepten voor del volledige Indische rijstaffel met een belangrijk aanhangsel voor de bereiding dier tafel in Holland*. Semarang: G.C.T van Dorp & Co N.V.
- Merrilles, S. (2019). *Greetings from Jakarta: Postcards of a capital 1900 - 1950*. Ohio: Hanusz Publishing LLC.
- Nio Joe Loe. (1961). *Peradaban Tioghoa selajang pandang*. Penerbit Keng Po.
- Onghokham. (2017). *Peranakan Tionghoa di Jawa*. Depok: Komunitas Bambu.
- Rahman, F. (2016a). *Jejak rasa nusantara: sejarah makanan Indonesia*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Rahman, F. (2016b). *Rijsttafel: budaya kuliner di Indonesia masa kolonial 1870-1942*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Pelita Tionghoa*. *Sedikit tentang sembilang*, 8 Februari 1941.
- Teveningrum, S., & dkk. (2016). *Kuliner Betawi: selaksa rasa dan cerita*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Tjong, C. (1916). *Ilmoe Masak Hindia: Ada terisi roepa - roepa masakan Olanda, Tjina, jang biasa didahar saban hari oleh pendoedoek di Hindia Belanda*. Drukkerij Tjong Koen Bien.
- Widjaja, R. (2014). *Warung Kopi Tinggi Coffe: kopi legendaris tertua di Indonesia sejak 1878*. Jakarta: Bhuana Ilmu Populer.