

MIGRASI PENDUDUK DAN PEMBENTUKAN HIBRIDITAS BUDAYA KULINER TRADISIONAL PENGKANG

M. Alie Humaedi & Sri Sunarti Purwaningsih

Pusat Penelitian Kemasyarakatan dan Kebudayaan
Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia
humaedi2014@gmail.com

Abstrak

Fenomena migrasi penduduk telah berlangsung lama dengan alasan sosial ekonomi ataupun kekuasaan. Pembentukan jaringan distribusi produksi dan kekerabatan akibat perkawinan beragam suku terjadi di pusat-pusat migrasi, termasuk hibriditas budayanya. Salah satu bentuk hibriditas budaya itu adalah praktik pengelolaan kuliner tradisional pengkang di Mempawah. Permasalahannya bagaimana karakter hibriditas dalam kreatifitas pengelolaan kuliner pengkang itu dilakukan seiring pertemuan budaya akibat pola migrasi beberapa kelompok etnik yang ada. Penelitian etnografi ini didasarkan pada pengungkapan profil keluarga pelopor kuliner melalui wawancara mendalam dan pengamatan langsung berbagai fenomena hibriditasnya. Penelitian ini berhasil menemukan adanya hubungan antara migrasi penduduk dari berbagai kelompok etnik: Melayu, Bugis, Madura, dan Tionghoa dalam jejaring kekerabatan dan pembentukan karakter hibriditas kuliner tradisional pengkang. Hibriditas kuliner ini tampak pada citarasa, pembuatan ataupun penyajian pengkang yang dikemas dari tradisi Melayu, dikuatkan dengan adaptasi citarasa dan pilihan bahan yang dikenal dalam tradisi masyarakat Tionghoa, Madura, dan Bugis.

Kata Kunci: migrasi, hibriditas budaya, kuliner tradisional, pengkang

POPULATION MIGRATION AND ESTABLISHMENT OF TRADITIONAL CULINARY HYBRIDATION OF PENGKANG

Abstract

The phenomenon of population migration has been going on for a long time on socio-economic or power factors. The formation of distribution production and kinship networks due to the marriage of various tribes occurred in migration centers, including cultural hybridity. One form of cultural hybridity is the practice of traditional culinary production of pengkang in Mempawah. The problem is how the character of hybridity in creative production of pengkang culinary is done along with cultural encounters due to the migration patterns of several ethnic groups. This ethnographic research is based on the disclosure of the culinary pioneer family profile through in-depth interviews and participation observation of various hybridity phenomena. This study succeeded in finding a correlation between migration of people from various ethnic groups: Malay, Bugis, Madura, and Chinese in kinship networks and the formation of traditional culinary hybridity characters of pengkang. This culinary hybridity can be seen in the taste, producing or presentation of pengkang packaged from the Malay tradition, reinforced by the adaptation of taste and choice of ingredients known in the traditions of the Chinese, Madurese, and Bugis communities.

Keywords: migration, cultural hybridity, traditional culinary, pengkang

I. PENDAHULUAN

Salah satu faktor utama perubahan sosial masyarakat adalah migrasi. Migrasi itu dapat bersifat internal dalam negeri, ataupun migrasi luar negeri. Pada umumnya, kedua pola migrasi terkait erat pada jaringan sosial dan ekonomi yang terbentuk sebelumnya. Dari sisi sosial, ikatan kekerabatan

yang terbentuk seiring dengan pola migrasi memungkinkan ketersambungan antar generasi untuk mengadu nasib pada suatu wilayah yang sama. Jaringan lama atau pelopor awal migrasi kelompok etnik tertentu pada wilayah tertentu awalnya dapat didorong oleh pembentukan relasi sosial, tuntutan kebutuhan ekonomi, dan penetapan akhir suatu tempat tujuan setelah ketiadaan arah tujuan pada proses perantauannya. Jika ditelisik lebih dalam, fenomena migrasi yang disebabkan oleh faktor sosial seperti itu juga didasarkan pada faktor ekonomi dan politik kekuasaan (Reid 2011).

Faktor ekonomi terkait pada upaya pemenuhan kebutuhan dasar manusia (*basic need*). Mereka akan berusaha dengan segala jerih payahnya untuk memenuhi kebutuhan itu, baik dengan usaha perdagangan, pertanian, perkebunan, perikanan, jasa, ataupun kedinasan yang ditetapkan atas nama negara. Sementara aspek politik, lebih mengarah pada penguatan pengakuan, kepentingan dan kekuasaan dari satu unit kekuasaan di tingkat negara ataupun regional tertentu kepada negara lain atau kerajaan tertentu. Aspek politik ini berada pada upaya pemenuhan kebutuhan eksistensi kelompok masyarakat, yang berdampak juga pada penumbuhan dan perkembangan ekonomi masyarakatnya.

Saat kolonisasi, faktor politik tersebut lebih banyak menguntungkan satu pihak tertentu, khususnya mereka yang memiliki kekuasaan atas senjata dan akses penguasaan atas wilayah. Sementara pada paska kolonial, keuntungan itu mengarah pada dua atau tiga pihak yang ada, walaupun dengan proporsinya masing-masing. Disebut dua pihak, yaitu mengarah pada dua aktor yang terlibat langsung, seperti kerjasama antara dua negara, di mana aspek keuntungan ekonomi itu tertuju pada peningkatan devisa dua negara. Sementara disebut tiga pihak, ketika ada peran para agen, baik sebagai perantara atau perusahaan yang mampu menghubungkan kerjasama dua negara atau dua wilayah untuk berkolaborasi dan memungkinkan hasil kolaborasi itu menebalkan pola migrasi penduduk yang ada di masing-masing wilayahnya.

Pada praktiknya, faktor-faktor sosial dan ekonomi politik di atas tidak dapat dipisahkan secara rigid batasannya. Faktor-faktor itu saling memasok atau mengisi satu dengan lainnya, sehingga pola migrasi tidak selalu didasarkan pada sekadar satu faktor tertentu saja. Hal ini terlihat pada fenomena migrasi yang dilakukan orang Bugis, serta orang Bawean dan Madura, baik persebarannya di dalam ataupun di luar negeri. Secara internasional, ketiga kelompok suku ini dikenal sebagai suku perantau. Mereka berada di berbagai belahan dunia, berada dan menetap lama secara turun temurun lintas generasi. Orang Bugis telah berada di benua Australia pada abad XIX, di benua Afrika pada abad XVIII, benua Eropa awal abad XIX. Hal ini didasarkan pada bukti-bukti sejarah dan kesamaan praktik kebudayaan antara suku Bugis dan kelompok etnik yang ditujunya (Zulyani 2015). Secara regional, orang Bugis melakukan perantauan di luar wilayah etniknya telah berlangsung lama. Mereka telah berada di Kasultanan Yogyakarta pada abad XIX, di pulau Alor NTT sekitar abad XVII, di pesisir wilayah NTT dan pulau Palue Sikka abad XIX, di Papua dan Maluku sejak abad XVII, dan wilayah Kalimantan sekitar abad XVII (Poelinggomang 2002). Bahkan di Mempawah Kalimantan Barat misalnya, keberadaan atau awal kehadiran mereka dikenal seiring dengan menguatnya mitos tentang Datuk Menambon sebagai tokoh pembuka dan penguasaan wilayah tersebut. Fenomena migrasi orang Bugis didasarkan pada faktor ekonomi, dan didukung oleh kepentingan politik kekuasaan, di mana saat itu kerajaan-kerajaan Bugis berusaha

mengembangkan pengaruh kekuasaannya di berbagai wilayah di Nusantara ataupun di luar Nusantara.

Demikian juga dengan orang Bawean yang berada di pulau Bawean Gresik dan orang Madura yang berada di pulau Madura Jawa Timur. Khususnya orang Bawean, walaupun mereka berasal dari sebuah pulau antara lautan Jawa antara Kalimantan, mereka dikenal sebagai suku perantau yang melakukan migrasi secara internasional ataupun regional. Sejak abad XVI, menurut laporan Indonesianis Belanda, mereka telah berada di Semenanjung Malaya, khususnya Malaysia dan Singapura. Karena terlalu lama dan kuatnya jaringan kekerabatan yang terbentuk, mereka pun telah membuat kantong-kantong wilayah dan seringkali menjadi warga negara ganda di dua negara tersebut. Di dua negara itu, komunitas Bawean ini dikenal sebagai “orang Boyan”, dan wilayah enclavanya disebut sebagai “kampung Boyan”. Mereka ada di beberapa distrik Singapura, dan di Malaysia mereka tersebar di wilayah Kuala Lumpur, Selangor, Penang, Kelantan, dan beberapa wilayah negara bagian lainnya (Kartono 2004). Komunitas Bawean juga berada di wilayah Australia, Finlandia, dan beberapa negara di Eropa dan Timur Tengah. Mereka rata-rata menjadi kru kapal internasional, pengeboran minyak, tokoh spiritual, dan pedagang.

Di beberapa wilayah, kebudayaan Bawean tersebut telah bercampur aduk tanpa batas-batas yang jelas lagi dengan berbagai kebudayaan lokal setempatnya. Fenomena hibriditas ini telah memungkinkan orang Bawean mengadaptasi beberapa praktik kebudayaan lain, dan termasuk kebudayaan Bawean diadopsi juga oleh kebudayaan lain. Fenomena hibriditas kebudayaan Bawean terlihat jelas di Singapura dan Malaysia (Solihin, 2014). Sedangkan di dalam negeri, kelompok Bawean berada di Tanjung Pinang, Riau dan Kepulauan Riau, Tanjung Priuk Jakarta, tapal kuda Jawa Timur, Madiun dan Malang, Kalimantan, dan pulau lainnya. Sedikit berbeda dengan orang Bugis yang memiliki beberapa kerajaan, migrasi orang Bawean pada awalnya murni didasarkan pada kepentingan ekonomi yang kemudian membentuk jaringan kekerabatan lintas generasi di berbagai wilayahnya.

Selain tiga kelompok etnik di atas, sukubangsa Jawa, Sunda, Batak, Minang, Melayu, Tionghoa, dan lainnya juga dikenal sebagai suku perantau di luar wilayah asal kelompok etniknya. Pola migrasi mereka ada yang didasarkan pada pilihan mandiri sebagaimana faktor sosial ekonomi yang ada, tetapi ada juga yang dilakukan melalui skema kebijakan pemerintah, seperti program transmigrasi, relokasi ataupun ikatan dinas. Pertemuan di antara beberapa kelompok sukubangsa yang berbeda pada sebuah wilayah itu melahirkan praktik kebudayaan baru, baik kebudayaan material ataupun kebudayaan immaterial. Serapan kosakata bahasa paling sering dijumpai, demikian pula dengan percampuran seni tari, seni musik, seni suara, seni kriya, seni busana dan lainnya seringkali kental terlihat. Hal lain adalah kreatifitas dalam pengelolaan kuliner tradisional. Dalam aspek kuliner, pertemuan praktik dan nilai budaya berbagai kelompok etnik akan sangat terlihat pada aspek (i) sejarah dan nilai makanan; (ii) pemilihan bahan baku, bumbu dan rempah; dan (iii) pemasakan dan penyajian kuliner yang diciptakan (Humaedi 2016; 2019). Salah satu produk kuliner tradisional yang dipenuhi oleh fenomena hibriditas akibat dari lalu lintas migrasi adalah pengkang. Makanan tradisional sejenis lempeng bakar ini dikenal di wilayah Sungai Peniti Mempawah Kalimantan Barat. Pengkang disebut-sebut sebagai makanan orang Tionghoa yang awalnya dipenuhi dengan daging babi, dan kemudian diadaptasi oleh masyarakat Melayu dengan unsur-unsur dan bahan baku yang halal. Tujuan utama dari adaptasi kuliner itu agar dapat

dikonsumsi oleh masyarakat Melayu yang notabenebera beragama Islam. Pengkang dalam konteks ini dapat dikategorikan sebagai kuliner hybrids, sehingga sangat layak diajukan sebagai contoh dari proses hibriditas kelompok-kelompok sukubangsa di Nusantara ataupun luar negeri.

Pertanyaannya, bagaimana karakter hibriditas dan kreatifitas pengelolaan kuliner tradisional seperti pengkang itu dilakukan seiring pertemuan budaya akibat pola migrasi beberapa kelompok etnik yang ada di Indonesia. Permasalahan ini menjadi cukup krusial ketika dihadapkan pada klaim atau pengakuan kepemilikan secara sepihak tentang suatu jenis kuliner tradisional tertentu. Pertanyaan ini setidaknya melansirkan diri pada fenomena hibriditas kebudayaan pra dan paska kolonial antara kelompok perantau dan kelompok penduduk setempat. Walaupun pada praktiknya, tiap-tiap kelompok akan berusaha mengunggulkan kebiasaan atau tradisi pengelolaan kulinernya terlebih dahulu ketimbang melakukan adaptasinya dari pihak di luar kebudayaannya.

Proses pertemuan dalam pengelolaan kuliner itu setidaknya akan menghasilkan tiga fenomena umum, sebagaimana yang terjadi pada proses pertemuan berbagai budaya (Humaedi 2013). *Pertama*, kontestasi, masing-masing pihak berupaya memenangkan karakter kebudayaannya dibandingkan dengan karakter kebudayaan lain, khususnya terkait pada pengelolaan makanan dari pihak pendatang misalnya. *Kedua*, negosiasi, dimana kedua atau lebih karakter kebudayaan akan berusaha melakukan negosiasi tertentu terkait tiga aspek utama pengelolaan kuliner tradisionalnya. Negosiasi dalam konteks di sini dimaksudkan sebagai upaya mempertemukan atau mencari kecocokan dan dapat digunakan dalam pengelolaan tiga aspek tersebut. Jika salah satu karakter kebudayaan kuliner itu dianggap cocok, ia akan didialogkan dengan kebiasaan pengelolaan kuliner yang dikenalnya. Jika memungkinkan dimasukkan sebagai unsur tiga aspek itu, tanpa mengubah keseluruhan kualitas dan citarasa yang ada, maka negosiasi akan dilakukan untuk memenangkan pilihan yang dianggap baik. Hampir mirip dengan negosiasi, adalah fenomena *ketiga*, yaitu adaptasi.

Dalam konteks kuliner, proses adaptasi adalah upaya mengadaptasi suatu karakter kebudayaan lain dalam tiga aspek pengelolaan kuliner, sehingga menyebabkan masuknya unsur-unsur tertentu dalam suatu jenis kuliner tradisional tertentu tanpa menghilangkan kekhasannya. Adaptasi juga dapat dilakukan untuk menjadikan makanan suatu kelompok etnik tertentu yang pada awalnya dianggap “haram” karena bahan baku dan teknik pengelolaannya, berubah menjadi suatu makanan yang “halal” karena adanya perubahan atau penggunaan bahan baku dan teknik pengelolaan yang dianggap halal oleh kelompok suku bangsa tertentu. Pola adaptasi pengelolaan makanan seperti ini hampir mirip dengan proses hibriditas kebudayaan, di mana percampuran antara satu kebudayaan diri dan *liyan* sudah tidak lagi terlihat batasnya. Tujuannya, dapat memunculkan varian kebudayaan baru atau mengadaptasikan kebudayaan lain agar diterima banyak orang.

Keadaan hibriditas seperti inilah yang sangat dirasakan pada kelompok-kelompok masyarakat di berbagai wilayah yang menjadi tujuan migrasi penduduk. Pada umumnya, hibriditas akan sangat mungkin terjadi ketika terjadi upaya komodifikasi kebudayaan terkait pengelolaan kuliner. Sementara salah satu aspek komodifikasi kebudayaan itu sendiri dipengaruhi oleh lalu lintas migrasi dan pertukaran kebudayaan berbagai kelompok etnik. Proses komodifikasi erat kaitannya dengan produksi nilai dari nilai guna diubah menjadi nilai tukar, nilai tanda dan nilai simbolik, dan termasuk menjadi nilai ekonomis yang menawarkan kesejahteraan bagi para pelakunya. Adorno menjelaskan bahwa dalam dunia seni sebagai komoditas misalnya, telah terjadi komodifikasi

budaya karena adanya campur tangan yang kompleks di luar unsur seni dan budaya. Kekuatan di luar seni dan budaya tersebut adalah kapitalisme yang ditunjukkan dengan praktik produksi komoditas ataupun perdagangan komoditas demi mendapatkan keuntungan finansial (Piliang 2012).

Dalam bahasa Arjun Appadurai (1989), kekuatan di luar itu karena dipengaruhi oleh adanya pergerakan manusia. Pergerakan itu mencakup: turis, imigran, pengunjung, pekerja asing yang cerdas, dan bentuk-bentuk lain dari migrasi juga akan mempengaruhi politik antara negara-negara dan fitur-fitur dunia. Jadi, menurutnya, tidak ada komunitas etnik dan termasuk di dalamnya kekerabatan, persahabatan, pekerjaan, kelahiran, tempat tinggal, dan termasuk di dalamnya karya kebudayaan berupa seni sekalipun yang stabil. Semuanya akan terus berdinamika mengikuti pergerakan manusia di atas. Pergerakan manusia yang dilakukan secara intensif menjadi penanda utama dari sebuah arus globalisasi yang mencakup banyak ruang. Setidaknya ada 5 ruang yang akan terpengaruhi, yaitu: (i) *Ethnoscapes*, yaitu ruang pergerakan manusia, termasuk turis, imigran dan pedagang melintasi batas negara; (ii) *Financescapes*, yaitu ruang pergerakan uang yang melintasi batas-batas negara; (iii) *Ideoscapes*, yaitu ruang pergerakan imaji dan ideologi politik yang mendunia; (iv) *Mediascapes*, yaitu pergerakan imaji melalui berbagai media; dan (v) *Tecnoscapes*, yaitu ruang pergerakan informasi melalui teknologi. Lebih lanjut Appadurai (1990) juga melihat adanya hal di luar uang yang terdapat pada komoditas, seperti halnya arena sosial pada sebuah hal dengan mengklasifikasikan komoditas terbagi atas empat hal, yaitu komoditas berdasarkan *destinasi*, *metamorphosis*, *diversion*, dan *ex-comodities*.

Dengan demikian wilayah yang memiliki kekayaan budaya, sumber daya alam, dan lainnya akan menjadi target penting dari proses komodifikasi kebudayaan dari berbagai pihak yang berusaha menjadikannya sebagai sumber pendapatan atau bernilai ekonomis. Kenyataan ini pun menghadirkan adanya fenomena migrasi dengan berbagai faktornya. Salah satu target dari komodifikasi yang cenderung bersifat hibriditas adalah kuliner tradisional. Selain terkait pada pemenuhan kebutuhan dasar, praktik kebudayaan ini dapat menjadi komoditas yang menghasilkan nilai tambah bagi setiap pelakunya. Hal ini sejalan dengan tujuan awal dari komodifikasi itu sendiri, yaitu sebagai wujud industri budaya yang berkembang dan dimonopoli kapitalisme. Komodifikasi dilakukan dengan melakukan prediksi, manipulasi respon penonton, merangsang orang untuk menikmati, tetapi dengan mengendalikan atau menahan pemuasan keinginan yang dirangsang oleh kapitalisme sendiri. artinya, kuliner tradisional akan menjadi komoditas yang diperdagangkan, sekalipun ia harus beradaptasi dengan berbagai tuntutan pasarnya.

Penelitian pengaruh migrasi terhadap karakter hibriditas dan kreatifitas pengelolaan kuliner tradisional ini dilakukan di wilayah Sungai Peniti, Mempawah Kalimantan Barat. Wilayah ini merupakan salah satu daerah pertemuan berbagai komunitas etnik. Di sana, ada komunitas Tionghoa, Bugis, Melayu, Dayak, Madura, Sunda, dan Jawa. Wilayah Peniti Mempawah akan menjadi potret utama bagaimana migrasi penduduk memiliki pengaruh kuat terhadap tiga aspek pengelolaan kuliner tradisional yang ada. Penelitian dilakukan dengan pendekatan kualitatif dengan sudut pandang sejarah dan etnografi. Pengumpulan data dilakukan selama tiga bulan melalui wawancara mendalam dan observasi terhadap para pelaku dan keluarga di Peniti dalam membuat kuliner tradisional Pengkang (lempar bakar). Setelah data terkait sejarah, praktik, kebiasaan, pandangan dunia, dan sosok pelaku pembuat kuliner pengkang didapatkan, ia dianalisis

secara mendalam dengan cara menarik hubungan antara satu aspek dengan aspek lainnya. Data dan analisisnya kemudian dituliskan secara mengalir, dan beberapa informasi terkait sejarah umum dikuatkan dengan data sekunder.

II. PEMBAHASAN

A. Peniti Kalimantan Barat sebagai Wilayah Migrasi Berbagai Kelompok Etnik

Salah satu makanan yang sarat dengan fenomena hibriditas adalah pengkang. Pengkang sendiri adalah sejenis lempar, di mana makanan ini umumnya dikenal pada tradisi kuliner masyarakat Melayu dan Dayak. Sementara ketika ia dibakar dan diisi dengan unsur *seafood* di dalam lemparnya, maka ada pengaruh unsur etnik Tionghoa yang menyertainya. Pengkang dikenalkan pertama kalinya oleh keluarga Datuk Ismail bin Rekening dan Remis binti Muallim, dan diteruskan oleh Abdurrahman bin Ismail dan Zainab binti Camu, serta ke generasi ketiga, yaitu ibu Haerani binti Abdurrahman di Peniti, Kabupaten Mempawah, Kalimantan Barat.

Merunut Peniti, berarti meruntut kilasan kejayaan kerajaan Mempawah yang disebut-sebut sezaman dengan kerajaan besar di wilayah Kalimantan dan Sulawesi pada umumnya. Sebagai *totem phrase toto*, Peniti menjadi wakil dari sekian konteks historis dan faktual Mempawah di masa lalu dan masa kini. Suatu kali Daeng Menambong tiba dari tanah Bugis. Sang utusan dari salah satu kerajaan di Sulawesi yang diminta datang oleh kerajaan Matan di Kalimantan ini menelusuri pantai, muara, dan sungainya. Sebagai delegasi resmi kerajaan, terlebih karena adanya permintaan bantuan dari kerajaan setempat, tentu ia akan berusaha menjalin berbagai hubungan politik kekuasaan dan perdagangan dengan pusat kekuasaan, termasuk mencari wilayah baru yang dapat dikuasai (Kesuma, 2014). Dalam perjalanan dan membangun relasi kekuasaannya, Daeng Menambong, memiliki prinsip "*Maradeka to Wajoe Adenami Napopuang*," yang artinya: "Hanya negeri yang abadi yang si empunya tanah merdeka, semua hanya adat yang mereka pertuankan" (Raditya 2014).

Seiring kehadiran suku Bugis, seiring juga kehadiran orang Tionghoa di lintasan wilayah Sungai Peniti, Mempawah Kalimantan Barat. Kehadiran mereka bukan sekadar kehadiran alamiah dari sebuah proses migrasi atau persebaran penduduk Tionghoa ke wilayah di sekitar laut Cina Selatan. Kedatangan mereka telah dimobilisasi oleh beberapa kerajaan lama di bumi Kalimantan (Sakai 2005). Penemuan emas di wilayah-wilayah perbukitan kedua kerajaan telah memantik keinginan kerajaan untuk membuka pertambangan emas (Somers 2003). Pengetahuan dan keahlian pertambangan emas dan bahan mineral lainnya, sebagaimana disebutkan dalam buku Denys Lombard (2004), masih dikuasai oleh orang Tionghoa. Bahkan kemampuan tersebut, dibuktikan dengan berbagai artefak atau tinggalan arkeologis yang menunjukkan bahwa bangsa Cina telah mampu menambang dan mengolah emas dan bahan mineral lainnya untuk kepentingan alat perang, perkakas rumah tangga, kapal, dan teknologi lainnya. Sehubungan rencana kegiatan eksplorasi dan eksploitasi emas di atas, ditambah dengan situasi Cina yang sedang mengalami fase-fase pergolakan kekuasaan antar dinasti, sebagaimana tulisan Yuang Bingling dalam *Chinese Democracies: A Study of the Kongsis in West Borneo (1778-1884)*.

Pembentukan *enclave* Tionghoa di wilayah Monterado dan Mandor dianggap oleh banyak pihak seperti kolonisasi model lama. Selama berpuluh tahun, bahkan hampir satu abad para buruh lama mengembangkan diri dan beranak pinak di dalam wilayah itu. Namun, mereka akhirnya keluar dari permukiman lama, dan membangun permukiman di berbagai wilayah. Daerah pinggiran sungai dan sekitar muara akan menjadi tempat pilihan utama menetapnya. Jika ada perkampungan orang Melayu, mereka akan menempati wilayah sekitarnya, baik dengan atau tanpa izin terlebih dahulu. Jika tidak ada, mereka akan melakukan “*babad alas*”, untuk membuka kehidupannya di sana. Kantong-kantong permukiman baru orang Tionghoa pasca awal pengembangan keluar terlihat jelas di wilayah Mempawah Hilir, Sungai Peniti, Siantan, Segedong, Tanjung (Ujung) Bangkai, dan Kuala Mempawah. Di wilayah inilah klenteng-klenteng (*Pek Kong*) lama didirikan oleh orang Tionghoa generasi pertama dan kedua sejak awal kedatangannya dari wilayah Monterado dan Mandor, serta ditambah oleh orang Tionghoa yang melakukan perjalanan langsung dari tanah daratannya. Keberadaan *Pek Kong* di sana menjadi bukti nyata bahwa orang Tionghoa telah membentuk permukiman lama jauh sebelumnya.



Foto 1. Klenteng (*Pek Kong*) di Wilayah Peniti Mempawah (Dokumen Pribadi)

Orang Tionghoa itu tidak membentuk permukiman tersendiri yang berentitas sama dengan para pembuka awalnya. Namun kuat dugaan bahwa percampuran sosial antara Tionghoa, Melayu dan Bugis di dalam perkampungan itu didasari oleh pembukaan awalnya yang dilakukan oleh orang Melayu. Mereka kemudian menerima berbagai entitas, termasuk Tionghoa, Dayak, Bugis, dan Madura yang akan meramaikan perkampungan dan berimbas pada aspek kehidupan ekonomi, khususnya dalam sistem distribusi perdagangannya. Dilihat dari kenyataan ini, dalam konteks wilayah Peniti, sepertinya orang Tionghoa menjadi entitas yang masuk ke dalam permukiman orang Melayu, dan kemudian berbaur kehidupan dengan mereka. Walaupun penyebaran mereka di perkampungan orang Melayu hanya berlaku di sisi selatan sungai Peniti. Keadaan ini ditandai oleh adanya *Pek Kong*, beberapa tempat usaha atau kedai, dan rumah orang Tionghoa yang secara mandiri dan berdekatan dengan orang Melayu. Rumah mereka ada yang berbentuk utuh sebuah rumah yang menampung beberapa keluarga. Ada juga rumah berbentuk *emplasemen* (deretan

petak berpintu dalam satu atap rumah) seperti kebiasaan orang Melayu yang menyediakan rumah untuk keluarga atau anak-anaknya (Wawancara dengan Marwan, 2 Januari 2019).

Jika komposisi penduduk sekarang ini menjadi analogi jumlah penduduk sebelumnya, maka jumlah orang atau keluarga Tionghoa migran di Peniti bagian selatan ini hampir sama jumlahnya dengan orang Melayu. Di sudut-sudut perkampungan sangat jelas terlihat orang Tionghoa yang berusia lanjut. Sementara anak-anak dan orang dewasa berwajah Tionghoa dan Melayu bermain atau mengobrol sebagaimana sebuah kampung. Walaupun berbeda etnis, mereka dengan riang bertukar cerita antara satu dengan lainnya. Sementara di wilayah sungai Peniti sisi utara, permukimannya lebih didominasi oleh orang Melayu. Orang atau keluarga Tionghoa di sana dapat dihitung dengan mudah. Perkampungan sisi utara ini sebenarnya lebih padat dibandingkan sisi selatan yang dihuni oleh banyak orang Tionghoa. Deretan rumah orang Melayu sangat jelas terlihat. Sementara rumah orang Tionghoa hanya berada pada sisi-sisi tertentu yang sedikit berjauhan dengan orang Melayu. Hal ini menunjukkan bahwa keberadaan orang Tionghoa tetap ada, dan menjadi penanda penting dari dinamika kehidupan sosial masyarakatnya (Fibiona & Lestari 2015).

Dalam sejarahnya, wilayah Peniti yang jaraknya relatif jauh dari Kuala Mempawah menjadi salah satu tujuan utama orang Cina lama, dan sekaligus perantauan orang Melayu, Madura dan Bugis. Tujuan perdagangan hasil bumi dari desa-desa di Segedong ke Pontianak, Singkawang, dan bahkan keluar Kalimantan menjadi targetnya. Hubungan antara wilayah pedalaman dengan wilayah pesisir, dan kemudian difasilitasi oleh aktor-aktor lokal yang kemudian menjadi kelompok elitis dan mampu mengembangkan wilayah sekitarnya selaras dengan pendapat yang disampaikan oleh Frank Broeze (1998) tentang perkembangan (morfogenesis) wilayah pesisir.

Perkembangan Peniti awalnya berpusat di pasar yang berada di atas Sungai Peniti. Pasar ini menandakan adanya pergerakan dan aktivitas ekonomi yang berlangsung lama dalam kehidupan masyarakat secara lintas generasi di wilayah sekitarnya. Salah satunya adalah pembukaan kedai lempar panggang yang kemudian dikenal sebagai “Pengkang Peniti” yang dilakukan oleh Abdurrahman bin Ismail bersama istrinya Zainab binti Camu. Keduanya meneruskan usaha pengkang yang diturunkan dari orang tuanya, Datuk Ismail dan Remis binti Muallim. Di masa Datuk Ismail, penjualan pengkang hanya dilakukan dengan cara dititip-titipkan saja ke warung-warung yang lain, atau pembelian dilakukan sendiri secara langsung ke rumah Datuk Ismail di pasar Peniti. Sosok keluarga ini menjadi menarik, karena dipenuhi dengan proses pertemuan silang budaya dari proses migrasi yang dilakukan para generasi sebelumnya yang berasal dari Melayu, Tionghoa, Bugis, dan Madura. Penitia akhirnya menjadi wilayah pertemuan dari perkawinan lintas etnik para perantau. Hal ini yang memungkinkan mereka dapat mengadaptasi berbagai jenis kuliner yang dikenal oleh masing-masing etnik, dan kemudian menghasilkan suatu jenis kuliner yang benar-benar khas. Salah satu jenis kuliner itu adalah pengkang.

B. Pengkang: Hibriditas Pengelolaan Kuliner Tradisional

Pengkang, sebuah olahan makanan yang sekilas sama dengan *lemper*, *lemang*, *uli*, *jadah*, atau apapun namanya yang berbahan ketan dan memiliki citarasa gurih. Namun, dilihat dari namanya saja, pengkang ada sesuatu yang berbeda. Dalam bahasa Melayu, di mana ibu Haerani binti Abdurrahman hidup dan dibesarkan di tanah dan keluarga berbahasa Melayu, kata ini tidak pernah dikenal dan ditransmisikan secara lintas generasi di masa sebelumnya. Pengkang adalah

sebutan dari orang Tionghoa terhadap suatu makanan yang dipanggang atau dibakar. Sementara penerjemahan sepihak orang Melayu disebut dengan kata lempar, sebagaimana umumnya nama tradisi makanan ketan yang di dalamnya diisi berbagai bahan seperti ikan, daging, serundeng, dan lainnya. Lain nama, lain pula rasa. Hal ini yang membedakan pengkang dengan lempar. Rasa pengkang jauh melampaui citarasa lempar yang dikenal masyarakat Melayu. Kekuatan isi dengan bahan utama ebi atau udang kecil disertai berbagai rempah, benar-benar “kena” dan cocok bagi lidah siapapun. Terlebih ketika pengkang disajikan bersama dengan sambal asam sebagai pasangan utamanya ataupun sambal kepah sebagai pasangan pelengkapannya. Penggunaan sambal kepah kemudian menjadi salah satu unsur utama saat menikmati pengkang, dan sekaligus menjadi “tanda pengenalan” pelengkap dari keberadaan pengkang. Penggunaan kepah sendiri sebenarnya telah dikenal lama oleh masyarakat di Sungai Peniti secara turun temurun. Praktik kuliner ini terkait pada ketersediaan bahan baku kepah yang hidup di pinggir pantai berlumpur di sepanjang wilayah Mempawah. Sedangkan penggunaan kepah untuk sambal dan isi dalaman dari pengkang yang dipopulerkan oleh keluarga Haerani sejak tahun 1980-an, dan diproduksi secara massal oleh Pondok Pengkang ibu Haerani dilakukan sejak tahun 1996-an. Kebutuhan atas kepah selain dipenuhi dari wilayah Mempawah, ia juga disupply oleh daerah-daerah lain di wilayah Kalimantan Barat.

Pengkang dengan segala sambal dan karakter khasnya menjadi kekuatan utama usaha Pondok Pengkang kuliner tradisional keluarga ibu Haerani atau biasa disebut sebagai ibu Pengkang atau juga biasa dipanggil dengan Cu Ai. Kekuatan citarasa pengkang telah dibuktikan dengan keberlangsungan usaha kulinernya yang bertahan selama empat generasi. Berawal dari upaya memenuhi kebutuhan keluarga, Datuk Ismail dan Remis, pada dekade 1900, lempar panggang ini pun dikenalkan di kedai tradisional di pasar Peniti. Pasar ini berada di samping alur sungai Peniti yang seringkali disinggahi para perantau, pedagang dan rumah tangga Tionghoa, Bugis, Madura, Dayak dan Melayu.

Pembuatan pertama pengkang dilakukan sendiri oleh ibu Remis yang disebut-sebut berasal dari Madura. Sementara Datuk Ismail berasal dari Singapura dan beribukan dari seorang perempuan Tionghoa. Sementara ayahnya adalah seorang Melayu dari Semenanjung Malaya. Pertemuan awal tiga budaya, yaitu Tionghoa, Madura, dan Melayu semakin diperkuat ketika usaha pengkang kemudian dilanjutkan oleh Datuk Abdurrohman bin Ismail dan Istrinya Zainab binti Camu. Ibu Zainab adalah keturunan Bugis langsung dari tanah *Ogi* (Sulawesi Selatan). Sentuhan tradisi kuliner Bugis dalam memperkaya citarasa semakin menguatkan usaha tersebut (Wawancara dengan Haerani, 28 Desember 2018).

Jika bahan baku pengkang khas dengan tradisi kuliner Melayu dan Dayak, maka sistem pemanggang lempar di satu sisi, dan sambal asam yang merupakan sambal variatif dari sambal bajak adalah dua tradisi kuliner yang kental dilakukan oleh masyarakat Bugis. Kebudayaan Bugis telah masuk dalam citarasa lempar bakar atau pengkang itu. Kekuatan citarasa ini terus disempurnakan dan berlanjut pada generasi Cu Ai. Pengemasan pengkang dengan cara dijepit dan berbentuk segitiga sebagaimana tradisi kuliner Madura tetap dipertahankan. Cu Ai tidak hanya berhenti pada pola penyajian lama usaha kulinernya. Ia pun melakukan inovasi baru dalam persoalan citarasa pengkang, khususnya memperkuat citarasa dalam isi pengkang. ia mengisi dalaman pengkang dengan udang laut atau ebi yang memiliki citarasa terasi yang sangat kuat.

Tidak hanya itu, ia berusaha menambah sambal, selain sambal asam sebagai sambal utama pengkang, dengan sambal pelengkap lainnya, yaitu sambal kepah. Sambal kepah inilah yang membuat citarasa pengkang semakin kuat dan dirindukan rasanya oleh konsumen (Wawancara dengan Halimah, 29 Desember 2018).

Dalam konteks Peniti Mempawah, nama pengkang sendiri terambil dari kebiasaan orang Cina saat mencari kue sejenis lempar yang dibakar atau dipanggang. Saat itu, penjual satu-satunya adalah kakek atau nenek dari Haerani, yaitu Ismail bin Rekeng dan Remis binti Muallim, dan diteruskan oleh Abdurrahman bin Ismail dan Zainab binti Camu. Kue ketan bakar atau panggang ini menjadi terasa berbeda, karena cara memasaknya berbeda dengan kue pulut lainnya. Hal lain yang membedakannya adalah isi dalaman dari kue ketan tersebut. Pada umumnya, para penjual lain akan menggunakan sejenis abon daging sapi atau ikan. Namun, ketan buatan keluarga Ismail menggunakan ebi atau udang kecil yang diracik dengan rempah-rempah tertentu. Masa itu, kue ketan tersebut dicari oleh banyak orang Tionghoa, baik untuk konsumsi pribadi, ataupun untuk hantaran saat berkunjung ke saudara-saudara mereka atau saat kunjung makam leluhur.

Kebiasaan orang Tionghoa yang menyebut kue ketan bakar buatan keluarga Ismail dengan kata-kata “ketan panggang” atau *peng-kang* kemudian menjadi “nama terkenal” dari kue ketan keluarga Haerani. Bahkan, ia menjadi produk unggulan dari Pondok Pengkang, sebuah warung makan yang dirintis dan dikembangkan oleh Haerani di Sungai Peniti, Mempawah Kalimantan Barat. Jika ditelisik dari terjemahannya, pengkang terdiri dari dua kosakata yang digabung, yaitu: *peng* berarti panggang atau bakar, dan *kang* berarti kue (ketan). Kata ‘peng’ dan ‘kang’ sering digunakan terpisah oleh masyarakat Tionghoa pada jenis-jenis kue yang diolah dan dimasak dengan cara dibakar atau dipanggang.

Ketika “kue ketan panggang” itu selalu disebut-sebut dengan kata “pengkang” oleh orang Tionghoa secara terus menerus dalam pencaharian atau pemesanan mereka di kedai Ismail dan Abdurrahman di masa lalu. Sebutan itu kemudian dilanjutkan di masa Haerani. Haerani pun secara bulat hati menisbatkan atau menetapkan kata itu sebagai “merk dagangnya”. Pengkang adalah nama lain dari kue lempar panggang yang diciptakan secara khas oleh keluarganya. Selain isi dalaman lempar yang berbeda dengan lempar-lempar lain atau makanan sejenis, maka proses penyajian dan pengelolaannya sedikit berbeda. Jepitan bambu dengan ikatan tali bundung yang menjadi pengemas lempar berbentuk segitiga itu menjadi pembeda dari makanan yang serumpun. Perbedaan ini semakin dipertegas dengan hadirnya sambal asam dan sambal kepah yang semakin menguatkan ciri khas produk makanan keluarga Haerani secara turun temurun. Pengkang, sambal asam dan sambal kepah menjadi satu paket produk unggulan dari Pondok Pengkang milik ibu Haerani.



Foto 2. Pengkang dan Kekhasan Alat Jepitnya (Dokumen Pribadi)

Sebagaimana disebutkan di atas, pengkang sebenarnya adalah rumpun kue berbahan dasar ketan yang mirip dengan makanan sejenis lainnya. Kerumpunan dari berbagai makanan itu umumnya dikokohkan dengan kesamaan bahan baku yang terbuat dari beras ketan dan didampingi dengan santan sebagai unsur pelengkapannya. Sementara kerumpunannya dapat terkategori secara berbeda pada (i) isi utama menu ketannya; (ii) cara penyajian; (iii) cara pengolahan lanjutan; dan (iv) cara penghidangan makanan. Dari kategorisasi tersebut, maka di dalamnya ada kekhususan tertentu dalam soal (i) isi utama. Selain pengkang, rata-rata akan diisi dengan abon daging (sapi, kambing, ayam, ikan) atau serundeng (parutan kelapa yang disangrai). Sedangkan isi utama dari pengkang adalah ebi atau udang kecil dalam jumlah tertentu yang diolah dengan racikan bumbu yang sangat sedap dan nikmat. Bumbu ini menjadi resep rahasia keluarga secara turun temurun.

Sementara dalam soal (ii) cara penyajian, maka selain pengkang, umumnya makanan berbahan ketan yang sudah matang itu akan dibungkus dengan daun pisang secara seporsi-porsi (*lempar; brongkol*), atau dibungkus dengan daun bambu (*bacang*), atau dibungkus dengan bumbung bambu (*lemang*), atau dibungkus dengan daun pisang melalui cara dihamparkan dalam porsi yang besar dan kemudian dipotong-potong (*uli, jadah*). Jenis-jenis makanan berbahan ketan ini rata-rata menggunakan daun pisang dalam proses pembungkusannya. Sedangkan penyajian pengkang dilakukan dengan teknik yang unik, yaitu satu porsi pengkang akan dibungkus dengan daun dalam bentuk segitiga, dan kemudian dijepit dalam pola jepitan tertentu dengan ikatan yang khusus. Jepitan pondok pengkang telah mendapatkan hak paten atas merk dan rahasia dagang, sehingga jepitannya dilindungi oleh undang-undang. Setiap satu jepitan, di dalamnya terdapat dua bungkus pengkang yang berbentuk segitiga, di mana kaki dari segitiga berada pada setiap ujung ikatannya. Cara penyajian pengkang dengan pola seperti itu telah dikenalkan lama oleh keluarga ibu Haerani sejak generasi buyutnya, yaitu Ismail bin Rekeng (Wawancara dengan Halimah, 29 Desember 2018).

Proses pembuatan jepitan yang terbuat dari bambu dan ikatan tali bundung memerlukan kemahiran khusus. Kedua ciri itu dilakukan oleh pekerja yang sudah puluhan tahun ikut dengan keluarga Haerani. Kelihatannya sederhana, namun di dalamnya ada proses yang cukup rumit. Proses itu mencakup pemilahan jenis bambu yang cocok, cara pemotongan yang pas, cara pemisahan dua bilik bambu yang saling menguatkan antara satu dengan lainnya, dan membuat

ikatan dari tali khusus yang terbuat dari tumbuhan tertentu. Tali bundung terbuat dari tumbuhan rawa. Tali ini sendiri rata-rata didatangkan oleh masyarakat Dayak dari wilayah Kubu Raya yang dikenal masih banyak memiliki wilayah rawa. Setiap minggu supply bahan baku tali ini akan datang. Beberapa gulungan besar akan terlihat dibawa oleh suplier ke bagian dalam dapur dan bagian belakang dapur. Bahan tali bundung itu masih dalam batang tumbuhan kering yang panjang dan belum dilinting. Oleh “pekerja bagian belakang” yang kebanyakan orang Melayu, batang kering itu kemudian dilinting. Pekerja ini memiliki tugas khusus untuk mengikat jepitan pada satu sisinya. Sementara satu sisi lainnya akan menjadi tugas dari “pekerja bagian dalam dapur”.



Foto 3. Tali Bundung dan Model Ikatannya (Dokumen Pribadi)

Setelah proses penjepitan di atas selesai, maka (iii) tahap pengelolaan lanjutannya pun mulai dilakukan. Kue ketan yang berisi ebi atau udang yang terjepit itu disiapkan untuk dipanggang. Kue ketan yang sudah dipanggang itulah yang kemudian dapat disebut “pengkang”. Pengkang yang sudah terpanggang itu akan dimasukkan ke kotak. Prinsipnya, pengkang yang sudah dipanggang tersebut adalah pengkang siap saji dan siap jual. Tahap pengelolaan lanjutan pengkang berbeda dengan makanan sejenisnya. Jika lempar asli, maka umumnya ia akan dikukus kembali, walaupun ketan yang diisi abon itu biasanya sudah matang. Jenis lempar ini pada umumnya akan memiliki kontur lebih lembek dan lebih matang dibandingkan lempar yang tidak lagi dikukus. Jenis lempar yang tidak lagi dikukus, karena ketan dan abon di dalamnya sudah dianggap semua matang. Ketiadaan pengukusan pasca pembungkusan ketan itu lebih disebabkan agar daun atau plastik yang ada tidak rusak oleh uap air panasnya. Hal lainnya, agar ketan dan abon di dalamnya tidak begitu lembek ketika dihidangkan. Dengan demikian, jika ditilik dari tahap pengelolaan lanjutan, maka pengkang menjadi sangat unik dan higienis. Uniknya, ia terbungkus dengan daun pisang dalam bentuk segitiga, dan kemudian dijepit dan diikat dengan komponen yang sangat lokal. Penjepit itu dapat diartikan dua makna, yaitu: sebagai alat pengikat dua bungkus ketan yang akan dipanggang; atau sebagai alat bantu yang memudahkan saat membakar atau memanggangnya (Wawancara dengan Haerani, 22 Desember 2018).

Selanjutnya, pada (iv) tahap penghidangan, maka pengkang memiliki karakternya tersendiri. Hal ini berbeda ketika kita hendak menghidangkan lempar, uli, leman, jadah, bacang, dan lainnya. Ketika jenis-jenis makanan ini sudah matang, maka ia dapat langsung dihidangkan dan

dikonsumsi. Untuk lemang, uli, dan jadah, tentu karena ukuran awalnya dalam porsi yang cukup besar, maka akan dipotong-potong terlebih dahulu sesuai kebiasaan yang berlaku. Sementara lempar, bacang, dan makanan sejenisnya karena sudah dibuat per porsi, maka ia dapat langsung dimakan.



Foto 4. Pengkang, Sambal Asam dan Sambal Kepah (Dokumen Pribadi)

Ada tiga pilihan dalam mengkonsumsi pengkang. *Pilihan pertama*, memakan pengkang apa adanya, tanpa sambal asam dan tanpa sambal kepah. Pilihan ini tentu menciptakan citarasa yang betul-betul asli dari pengkang. Rasa gurih dari ketan matang yang dicampur santan benar-benar terasa lezat. Ketika gigitan itu mengena di bagian tengahnya, maka rasa udang dengan racikan bumbu yang pedas dan rempah yang menggugah, benar-benar telah menciptakan suatu rasa yang nikmat. Tidak hanya itu, aroma daun pisang yang terbakar menambah selera makan para penikmatnya. Pilihan pertama adalah memakan pengkang dengan rasa orisinil apa adanya. *Pilihan kedua*, memakan pengkang dengan sambal asam. Pilihan ini hampir sama dengan pilihan pertama. Bedanya hanya terletak pada penambahan sambal asam yang disediakan sebagai paket pembelian pengkang itu sendiri. Sambal asam yang disediakan menjadi ciri khas yang ditawarkan. Sambal asam adalah jenis sambal yang dibuat khusus untuk mendampingi makan pengkang. Kekuatan utama sambal asam ini adalah rasa asam yang dihadirkan dari perasan air asam Jawa, dan ditambah minyak kelapa asli yang mengental. Dalam proses pembuatannya, unsur rempah berupa cabe merah, bawang putih, dan sahang hitam menjadi bahan baku utamanya.

Pilihan ketiga, menikmati pengkang dengan sambal kepah. Selain menikmati pengkang dengan sambal asam, ada juga tawaran menu lainnya. Menu itu adalah sambal kepah. Sambal kepah sebenarnya telah ada di masa kakek dan orangtuanya. Namun, sambal kepah biasa itu kemudian diberikan inovasi dengan tambahan bumbu oleh Haerani. Sambal kepah yang tersaji menjadi sambal “ciptaan” Haerani. Sambal jenis ini sebenarnya perpaduan antara sambal asam yang diwarisi resepnya dari leluhur Haerani yang Madura dengan sambal bajak yang dikenal masyarakat Bugis di tanah Sulawesi. Hal yang membedakan dengan sambal bajak masyarakat Bugis, yaitu adaptasi penggunaan kepah (sejenis *seafood* kerang) untuk sambalnya. Hal ini didasarkan pada tradisi kuliner lama Tiongho, dan adanya pertimbangan bahwa masyarakat Tionghoa adalah suku yang suka makanan laut (*seafood*). Berdasarkan pemikiran seperti itu, ia memperhatikan bahwa di Peniti terdapat sumber daya laut cukup besar, yaitu kepah. Kepah itu adalah sejenis kerang yang berada di pinggiran pantai, dan paling sering terlihat di lumpur pohon

bakau. Jenis kerang ini lebih besar dari kerang lumpur atau kerang hijau. Dengan inovasi sambal kepeah ini, ciri khas pengkang ibu Haerani semakin kuat. Selain pengkang dan sambal asamnya, maka sambal kepeah menjadi menu yang paling banyak dicari pelanggan (Wawancara dengan Haerani, 26 Desember 2018).

Pengkang, sambal asam dan sambal kepeah menjadi bukti nyata tentang adanya proses hibriditas budaya dari berbagai kelompok masyarakat perantauan yang berada di wilayah Peniti Mempawah. Hibriditas kuliner ini juga menjadi sebuah kekuatan dari keterampilan, keahlian dan kemampuan masyarakat beragam untuk mengadaptasi dan mencampur bahan dan menemukan bahan baku yang tepat, sehingga melahirkan citarasa yang disenangi oleh berbagai ragam kelompok etnik yang ada di dalamnya. Pengkang yang berasal dari pertemuan budaya sukubangsa migran itu akhirnya menjadi kekayaan kuliner tradisional nusantara yang sangat istimewa.

C. Berjumpa Silsilah Perantau dalam Hibriditas Kuliner Pengkang

Kuliner pengkang tidak dapat dilepaskan dari sosok keluarga Haerani dan wilayah Sungai Peniti. Satu hal merujuk pada individu dengan jejaring kekerabatannya, dan satu hal lagi merujuk pada wilayah, di mana pengkang menjadi sebuah tempat praktik kuliner yang mempertemukan berbagai karakter kebudayaan beragam suku. Sebagai sosok pribadi, ibu Haerani atau biasa disebut “ibu pengkang” pada awalnya diduga sebagai orang keturunan Tionghoa. Secara fisik, profil wajahnya memiliki gurat air muka kebanyakan orang Tionghoa. Matanya sipit, seperti mata dari ras Mongoloid pada umumnya. Kulitnya kuning langsung dan bersih. Dugaan ini semakin kuat ketika Halimah dan Zubaidah, dua saudara lain Haerani, juga memiliki profil yang sama. Tidak hanya dua saudara perempuan Cu Ai, tetapi saudara laki-lakinya, yaitu Bapak Marwin, keponakannya Yusuf, dan sembilan cucu Cu Ai semua memiliki profil orang Tionghoa. Intinya, mereka berbeda secara fisik dengan orang Melayu pada umumnya. Kenyataan secara fisik keluarga Cu Ai telah menunjukkan adanya kedekatan dengan profil ras Mongoloid sebagaimana profil para tetangganya yang tinggal di Peniti. Dugaan kedekatan dengan ras unggul ini semakin diperkuat dengan kemampuan berbahasa Tionghoa mereka. Tidak jarang, Cu Ai, dan tiga saudara lainnya menyapa dan mengobrol orang dan pelanggannya dengan bahasa Tionghoa.

Berdasarkan kenyataan di atas, maka melihat keluarga Cu Ai, berarti merunut rangkaian tentang profil fisik dan nilai-nilai budaya yang dipegang oleh diri dan keluarga besarnya. Haerani adalah anak kesembilan dari Abdurrahman bin Ismail dan Zainab binti Camu. Abdurrahman adalah anak dari Datuk Ismail yang berasal dari Singapura di masa lalu, atau tepatnya Semenanjung Malaya. Namun, ada kabar bahwa Datuk Ismail ini berasal dari Tungkal. Jika ditelusuri, Tungkal yang dimaksud keluarga Haerani dalam konteks sekarang merujuk pada nama daerah Kuala Tungkal di Pulau Batam Kepulauan Riau (Wawancara dengan Datuk Ahmad, 2 Januari 2019).

Daerah Tungkal berbatasan langsung dengan Singapura, dan dikenal sebagai wilayah penerima pasokan barang-barang komoditas, baik baru ataupun bekas dari Singapura. Namun, jika wilayah ini ditarik pada konteks sejarah abad XIX awal, di mana Datuk Ismail diduga lahir awal tahun 1900, dengan menggunakan perhitungan lahir dan lama hidup dari tiga generasi setelahnya, maka Tungkal adalah bagian dari Semenanjung Malaya atau Singapura saat ini. Dalam konteks

kesejarahannya wilayah, tidak ada kebohongan jika ada pernyataan bahwa Datuk Ismail berasal dari Singapura.

Ismail memiliki garis dari seorang ibu keturunan Tionghoa, dan ayahnya adalah seorang Melayu yang bernama Rekeng. Ayah Ismail dan ibunya menikah di Singapura. Sayangnya, nama dari orang tua ibunya beserta keluarga besarnya itu tidak teridentifikasi hingga kini. Akibatnya, penelusuran sejarah keluarga ini terputus pada generasi buyut saja jika dilihat dari lini masa Haerani. Namun, kebenaran yang perlu dipegang adalah bahwa kedua orang tua Ismail telah membawa gen Melayu dari garis bapaknya, dan gen Tionghoa dari garis ibunya. Kenyataan ini ditegaskan oleh Haerani, bahwa: *“Ibu, dari keluarga campuran berbagai suku. Saya percaya, ada rencana Allah swt dari segala perbedaan itu”* (Wawancara dengan Haerani, 28 Desember 2018).

Pernikahan silang etnis seringkali terjadi di berbagai wilayah Semenanjung Malaya dan sekitarnya, terlebih saat kelompok etnis tertentu di masa itu masih berproses dan berjuang untuk mencapai kesejahteraan. Persoalan politik identitas pra kolonial atau kolonial awal belum begitu tampak dalam membangun pola relasi sosial di dalam komunitasnya. Menurut Brenda S. Yeoh (2007), bahwa hubungan sosial di antara kelompok identitas di Singapura saat ini atau Semenanjung Malaya di masa lalu belum tersegregasi akibat sudut pandang politik identitas yang diciptakan oleh bangsa kolonial. Namun, seiring kolonisasi Inggris modern dan pasca kolonial, kelompok etnik Tionghoa dan Melayu seringkali dihadapkan antara satu dengan lainnya. Politik “belah bambu”, di mana Inggris mengistimewakan etnik Tionghoa telah memungkinkan relasi sosial tersekat, dan akhirnya kantong-kantong permukiman secara primordialisme tercipta di masa berikutnya.

Jati diri Datuk Ismail kemudian sulit dirunut, baik dari sisi keluarga asal ataupun kerabat dekatnya. Karena mereka berada di Semenanjung Malaya yang melakukan perantauan ke wilayah Kalimantan. Banyak catatan sejarawan Belanda menyebutkan bahwa orang Melayu melakukan persebaran dan perpindahan ke wilayah-wilayah Kalimantan dan Jawa. Pilihan ini dilakukan karena terkait pada perilaku usahawan ataupun sehubungan perintah kerajaan untuk membangun relasi-relasi kekuasaan dengan berbagai pusat-pusat kerajaan. Artinya, persebaran penduduk Melayu berlangsung secara alamiah sebagaimana tuntutan dan kebiasaan penduduk untuk mengatasi keterbatasan ekonomi, ataupun karena urusan formal kerajaan. Bahkan di dalam persebaran itu, juga ada motif penyebaran agama yang cukup kuat ke wilayah lain. Dalam kasus terakhir, mereka diposisikan sebagai delegasi resmi yang dikirim kerajaan. Dalam prasasti Gondosuli I yang ditemukan di Temanggung misalnya disebutkan, bahwa pada abad XIV, sudah ada rombongan delegasi resmi kerajaan Melayu yang mengunjungi kerajaan Mataram Kuno, dan diduga membangun komunitas di pedesaan Dieng dan Temanggung Jawa Tengah (Prihatmoko: 2014).

Jika pulau Jawa yang jaraknya jauh dari Semenanjung Malaya saja dapat ditempuh oleh orang Melayu di awal abad XIV, maka bumi Kalimantan pun menjadi “tempat persebaran” yang relatif dekat dan mudah terjangkau. Selain ia berada pada rentang jarak yang lebih dekat, alur perairan laut Jawa dan laut Cina Selatan yang ramai dengan lalu lintas perdagangan lokal dan Eropa telah memungkinkan adanya hubungan intensif tersebut. Hubungan perdagangan dan

persebaran penduduk akhirnya memungkinkan terjadinya perkawinan silang etnis, antara suku Melayu dengan suku lainnya yang berada di tempat rantauan yang sama.

Datuk Ismail bin Rekeng yang berasal dari Semenanjung Malaya atau Singapura itu akhirnya bertemu dan menikah dengan seorang perempuan yang bernama Remis binti Muallim. Sosok Remis ini menjadi menarik, dan telah membuktikan bahwa wilayah Kalimantan juga menjadi wilayah tujuan dari kelompok etnik lainnya, yaitu Madura. Dalam penelitian Imam Syafii (2012) disebutkan bahwa orang Madura telah mengadakan pelayaran laut ke wilayah Kalimantan dan Semenanjung Malaya sejak awal abad XVII. Mereka melakukan pengiriman garam, beras dan tembakau. Sementara ketika mereka kembali akan membawa barang produksi yang dibuat oleh Eropa, Cina dan lainnya.

Remis binti Muallim berasal dari Madura. Secara sosial ia dianggap memiliki hubungan erat dengan keluarga temenggung di swapraja Madura. Sayangnya, sejak kecil ia dilarikan pengasuh dan pamannya dari Madura. Keduanya hendak membawanya ke Semenanjung Malaya, sebagaimana perjalanan orang Madura dan orang Bawean yang secara historis terjalin hingga kini. Kata “dilarikan” ini cukup problematis, apakah ia dilarikan dalam arti penculikan, atau sebenarnya ada niat untuk menghantarkan anak tersebut kepada keluarga besarnya yang ada di Semenanjung Malaya. Untuk hal ini, keluarga besar Haerani tidak mampu memberikan jawaban karena ketidaktahuannya. Tujuan awal pelarian itu adalah Semenanjung Malaya. Namun entah mengapa mereka terdampar dan berada di Peniti. Saya berkeyakinan bahwa tiga orang itu tidak terdampar begitu saja, tetapi hal ini berkaitan dengan sebuah pilihan untuk berhenti dari pelayaran panjangnya. Jika ditilik seksama, hal ini juga menunjukkan bahwa wilayah muara sungai Peniti, Tanjung Bangkai, dan Kuala Mempawah menjadi tiga wilayah yang dianggap strategis, aman, dan menawarkan daya tarik tersendiri dalam rute pelayaran tradisional di masa lalu.

Keadaan di atas juga terkait pada *supply* perdagangan hasil bumi, seperti rempah, buah-buahan dan kayu. Selain itu, tiga wilayah tersebut merupakan wilayah potensial yang ramai untuk pemasaran produksi yang dibawa orang Madura sebelumnya. Karena bagaimana pun, ketika pusat kekuasaan ada di Sebukit, sebagaimana yang dibangun oleh Opu Daeng Menambon, maka lalu lintas *supply* tentu berasal dari wilayah pesisir dan muara sungai dengan memanfaatkan alur panjang sungai besar di Mempawahnya. Sang pengasuh kemudian membesarkan Remis dari masa kanak-kanak sampai dewasa dengan berbagai usaha. Sang pengasuh yang kemudian menjadi ibu itu dikenal sebagai pekerja keras. Ia tidak segan-segan mencari ikan di laut, menjadi buruh pengambil kelapa, atau berjualan apapun di pasar. Ketiganya menetap di sekitar sungai Peniti. Setiap hari, Remis selalu diajari sang pengasuh dengan kerja keras dan berbagai kemampuan memasak, khususnya memasak makanan-makanan khas Madura (Wawancara dengan Hamidah, 27 Desember 2018).

Saat beranjak dewasa, Remis dipertemukan dengan Ismail. Sekitar tahun 1920-an, Ismail dan Remis menikah dengan bantuan dari pamannya. Mereka pun memilih wilayah selatan sungai Peniti sebagai tempat tinggalnya. Di rumah yang ramai dengan lalu lintas orang dari berbagai daerah ini, Remis memulai usaha berjualan lempar. Ia menjajakan makanan itu dengan cara menunggu orang yang datang dari laut atau dari pedalaman yang hendak berbelanja. Saat itu, lempar buatan Remis menjadi makanan utama yang disandingkan dengan kopi di pagi atau siang hari. Sosok Remis sebagai pedagang makanan inilah yang mampu membantu perekonomian keluarga Ismail. Ismail

sendiri tetap bekerja sebagai pedagang hasil bumi dan komoditas lainnya yang dilakukan di Peniti dan Segedong.

Dari pernikahan Ismail dan Remis, lahirlah tiga orang anak. Anak pertama bernama Abdurrahman bin Ismail bin Rekeng; anak kedua bernama Kamariyah binti Ismail bin Rekeng; dan anak ketiga bernama Maryam binti Ismail bin Rekeng. Abdurrahman adalah anak laki-laki satu-satunya keluarga Ismail. Di masa kanak-kanaknya, mereka bermain bersama dengan anak-anak seumuran yang berasal dari etnis Tionghoa, Melayu, Bugis dan Madura. Saat itu, kampung Peniti cukup ramai karena menjadi tempat hampiran banyak orang dari beragam etnis. Mereka melakukan aktivitas perdagangan di sana, baik jual beli hasil bumi ataupun komoditas lainnya. Beberapa orang yang berasal dari etnis Tionghoa, baik dari hasil persebaran alamiah ataupun pengembangan penduduk Tionghoa dari Monterado dan Mandor memilih Peniti sebagai tempat tinggalnya. Mereka kemudian bergaul bersama orang Melayu yang ada di Peniti. Pengalaman bersama dalam berbagai permainan inilah yang memungkinkan anak-anak Ismail memiliki kemampuan berbahasa Cina. Selain itu, mereka juga memahami atau mengerti perilaku, tradisi dan kebiasaan orang Tionghoa dalam kegiatan hariannya ataupun keagamaannya. Pemahaman ini terus dilanjutkan ke generasi setelahnya, yaitu generasi anak cucu dan anak buyutnya.

Tiga orang anak Datuk Ismail di atas yang seringkali menemani ibu Remis dalam berbagai kegiatan ekonomi, khususnya saat menyiapkan atau berjualan pengkang di lingkungannya. Tidak hanya itu, Abdurrahman, sebagai anak laki-laki dan tertua, seringkali diajak oleh Ismail untuk mengikuti aktivitas perdagangannya. Aktivitas itu terus berlangsung hingga Abdurrahman dewasa, dan kemudian menikah dengan Zainab binti Camu. Sosok Zainab adalah perempuan Bugis Sulawesi yang dibawa oleh ayahnya merantau ke wilayah Mempawah. Aktivitas perdagangan Datuk Ismail bin Rekeng dan ibu Remis binti Muallim ditengah kebiasaan orang Melayu lainnya yang bertani dan berkebun, telah menghantarkan keluarga Ismail ini cukup sejahtera. Datuk Ismail dikenal memiliki banyak tanah dan beberapa keping emas. Semua kekayaan ini diperoleh dari hasil perdagangannya, dan ditambah hasil perdagangan makanan yang dilakukan istrinya (Wawancara dengan Marwan, 23 Desember 2018).

Dari tiga anak buah perkawinan Ismail bin Rekeng dan Remis binti Muallim, sosok Abdurrahman bin Ismail bin Rekeng menjadi pusat cerita yang mengalirkan kesejarahan masa berikutnya, yaitu Haerani. Abdurrahman adalah anak sulung dan satu-satunya anak laki-laki dari Ismail dan Remis. Setelah giat membantu perdagangan ayah dan ibunya hingga dewasa, akhirnya Abdurrahman pun menikah. Ia menikah dengan Zainab binti Camu. Zainab dilahirkan dari Camu, seorang keturunan Bugis Sulawesi yang melakukan perjalanan perdagangan hasil bumi ke Kalimantan. Camu sendiri dilahirkan di wilayah yang kini disebut-sebut sebagai Bone. Jika dilihat dari namanya, ia sebenarnya keturunan orang biasa saja. Camu, tanpa disertai dengan kata Andi, Bawakaraeng, Daeng, Puang, Datuk, Toa, dan gelar kebangsawanan ataupun gelar penghormatan lainnya, merupakan nama umum di masyarakat Bugis (Wawancara dengan Toa Saleh, 25 Desember 2018).

Nama seperti ini tentu sangat berbeda dengan orang yang berasal dari keturunan bangsawan atau kelompok elite keagamaan. Kata Daeng yang melekat pada kata “Camu”, baru diletakkan pada tahun 1990-an saja, sebagai bentuk penghormatan terhadap orang tua, dan penegas identitas bahwa orang tua dari neneknya adalah orang Bugis. Di dalam sebutan itu, tidak terkandung

pengakuan sebagai kelompok bangsawan ataupun kelompok elite lainnya. Daeng Camu adalah seorang Bugis asli yang gemar melakukan pelayaran, sebagaimana kebiasaan perjalanan orang Bugis ke Kalimantan dan Semenanjung Malaya. Bukan hanya ke wilayah barat dari pulau Sulawesi, perjalanan orang Bugis Makassar juga ke arah selatan dan timur pulau Sulawesinya. Mereka pada umumnya akan melakukan perjalanan secara berkelompok, misalnya sejumlah awak perahu yang akan berlayar.

Daeng Camu memiliki tiga orang anak, yaitu Daeng Podo, Daeng Isa, dan Daeng Muna. Ketiga anaknya itu dibawa dari Sulawesi. Awalnya mereka memiliki tujuan perjalanan ke Semenanjung Malaya. Dalam perjalanannya, ia berhenti di Mempawah dan kemudian menetap di Jeruju. Rute perjalanan Daeng Camu ke Mempawah sangat mungkin terjadi jika merujuk pada peristiwa terdamparnya Daeng Menambon di Tanjung Bangkai. Peristiwa itu seolah menjadi pondasi awal bagi hilir mudiknya orang Bugis bermigrasi ke Mempawah. Setelah sampai di Jeruju, ia kemudian menikah dengan seorang perempuan keturunan Bugis yang bernama Jaliha. Jaliha sendiri adalah anak bawaan dari Daeng Meleh yang merupakan hasil perkawinan dari istri pertamanya. Dari rahim Jaliha inilah, Zainab binti Camu dilahirkan di Jeruju. Ia pun kecil dan besar di wilayah tersebut, serta bersentuhan dengan orang yang berasal dari etnis Tionghoa, Melayu dan Madura. Sejak kanak-kanak, Zainab dikenal sebagai seorang perempuan pekerja keras. Setelah dewasa, ia kemudian dinikahi oleh Abdurrahman dan pindah ke wilayah Peniti.



Foto 5. Zainab binti Camu (Istri Abdurrahman bin Ismail) (Dokumen Pribadi)

Secara fisik, wajahnya cantik dengan kulit sawo matang manis. Sebagai seorang Bugis, ia juga menjaga nilai-nilai *siri' na pacce* dalam kehidupannya. Dari empat *siri'*, yaitu (i) *siri' rifakasiri*; (ii) *siri' mappakasiri siri'*; (iii) *siri' tappela siri*; dan (iv) *siri' mate siri'* setidaknya ia menunjukkan tiga *siri'* pertama dengan keberanian dalam melawan penipuan dalam perdagangan, atau menegur anak-anak lainnya yang salah. Pesona kecantikan dan sifat berani inilah yang membuat Abdurrahman terpesona.

Pernikahan antara Abdurrahman bin Ismail yang berusia 18 tahun dan Zainab binti Camu yang berusia 14 tahun pun dilangsungkan dengan menggunakan adat tradisi Melayu dan Bugis. Dari pernikahannya tersebut, lahirlah sembilan (9) orang anak, yaitu enam orang anak perempuan dan tiga anak laki-laki. Urutan kelahirannya sebagai berikut: (i) Halimah; (ii) Abdul Hamid; (iii) Hasinah; (iv) Salmah; (v) Zubaidah; (vi) Marwan; (vii) Marwin; (viii) Hikmah; dan (ix) Haerani atau biasa yang disebut Cu Ai (anak bungsu).

Profil fisik Halimah adalah “benar-benar Tionghoa”. Matanya yang sipit, dan bahkan terlalu sipit untuk ukuran mata orang Tionghoa, dan gurat-gurat wajah sekalipun di usia tuanya menunjukkan bahwa di masa mudanya ia adalah seorang yang cantik jelita. Kulitnya kuning langsung dan bersih. Sosok Halimah adalah sosok pengganti ibu Zainab sejati. Secara fisik mirip, demikian juga secara etos kerja pun demikian. Pengetahuan dan kemampuan membuat lempar dan kemudian berubah namanya menjadi pengkang yang diturunkan dari ibu Zainab sesungguhnya ada pada dia secara keseluruhan. Pasca meninggalnya sang Ayah, Halimah juga ikut berperan dalam menghidupi adik-adiknya.



Foto 6. Halimah dan Zubaidah (Dua Saudara Cu Ai) (Dokumen Pribadi)

Anak kedua pasangan Abdurrahman dan Zainab adalah Abdul Hamid. Seorang anak laki-laki yang dikenal gagah dan pekerja keras. Jiwa, sikap dan perilakunya sangat mirip dengan ayahnya, Abdurrahman. Ia tak segan membantu orang tuanya, baik dalam usaha perdagangan hasil bumi, komoditas atau berkeliling dan menghantarkan lempar buatan ibunya. Karena sekolah lanjutan jauh dari rumahnya, ia hanya dapat menamatkan sekolah di tingkat sekolah dasar (SR) saja. Hasinah, adalah anak ketiga pasangan Abdurrahman dan Zainab. Sosoknya sedikit berbeda dengan Halimah. Secara fisik, ia seperti profil suatu etnis lain yang diturunkan dari generasi sebelumnya. Warna kulitnya sedikit gelap, sorot matanya tajam, dan kata-kata yang tertuturnya pun tegas. Bagi yang tidak begitu mengenal, ia seolah memiliki sifat emosional yang tinggi. Namun, dibalik sifat itu, kata-katanya tetap menunjukkan suatu kebenaran dan suatu nilai pendidikan yang baik bagi para pendengarnya. Setelah ikut dengan Halimah, ia menikah dengan seorang laki-laki keturunan Arab dari Pontianak. Dari pernikahannya tersebut, ia memiliki dua orang anak, yang kini salah satu anaknya ikut bekerja di Pondok Pengkang milik ibu Haerani.

Namanya Salmah, adalah anak keempat dari pasangan Abdurrahman dan Zainab. Ia adalah anak perempuan ketiga, dan hampir menjadi anak tengah di antara sekian saudaranya. Sejak

kecil, ia dikenal tidak sekuat saudara lainnya. Kini sosoknya terlihat renta, walaupun umurnya masih dibawah Halimah. Setelah umur 30 tahun, Salmah kemudian menikah dengan seorang yang berasal dari Peniti. Ia dikaruniai dua orang anak. Hingga dewasa, kedua anaknya tetap berada di Peniti dan bekerja sebagai nelayan. Anak kelima, atau anak paling tengah di antara saudara lain, adalah Zubaidah. Sosoknya mirip dengan Halimah. Ia membantu kakaknya mengolah pengkang. Sementara anak keenam, Marwan, adalah anak yang mengikuti jejak perantauan orang tuanya. Ia mengikuti perkataan Abdurrahman tentang “sebagai keturunan Melayu asli dari garis ayahmu, dan orang Bugis dari darah ibu mu, maka menjadi saudagar apapun engkau akan dapat lakukan. Tentu sepanjang engkau bekerja keras”. Sejak kecil, ia dikenal sebagai pekerja keras, dan hampir meniru bakat ayahnya dalam berdagang dan berkelana untuk mencari penghidupan. Saat muda ia sudah menunjukkan bakatnya untuk merantau. Hampir sepanjang hidupnya berada di luar Peniti. Pada usia 28 tahun, ia menikah dengan perempuan Sambas, dan kemudian tinggal dan bekerja di sana. Saat di sana, ia menjadi nelayan ataupun sesekali berkebun.

Anak ketujuh, adalah Marwin. Ia adalah anak laki-laki dari pasangan Abdurrahman bin Ismail dan Zainab binti Camu yang masih hidup hingga tulisan ini selesai. Perawakannya gagah, tinggi, dan wajahnya menunjukkan profil orang Cina yang berpadu dengan orang Melayu pada umumnya. Saat muda, pastilah ia seorang yang tampan dengan mata yang sipit dan warna kulit yang bersih. Sebagai anak laki-laki pada masyarakat Melayu, Marwin seringkali diajarkan tentang tata krama dan sistem perdagangan oleh ayahnya. Namun sayang, dirinya tidak sebakat dengan ayahnya yang gemar dan berhasil di dunia perdagangan. Ia menghabiskan waktunya dengan bekerja ala kadarnya saja. Kadang menjadi pedagang ikan, nelayan, pekerja, dan lainnya.

Sebagai anak ketujuh, Marwin memiliki dua adik perempuan, yaitu Hikmah dan Haerani. Hikmah adalah perempuan biasa, sebagaimana kakaknya. Sejak kecil, ia lebih banyak menghabiskan waktunya bersama Halimah, kakak sulungnya. Apalagi, Hikmah adalah anak bungsu awalnya, walaupun tanpa diduga lahirlah Haerani yang menggantikan posisinya sebagai anak bungsu. Jika dilihat dari sosok anak-anaknya, Hikmah tentu adalah seorang yang cantik dan memiliki profil wajah seperti orang Tionghoa. Yusuf saja, anak laki-lakinya, yang bekerja di Pondok Pengkang sangat berprofil Tionghoa. Saudara yang lainnya juga memiliki profil yang sama dengan Yusuf. Darah buyutnya dari garis ayahnya terus mengalir hingga ke anak cucunya. Apalagi Yusuf memiliki kemampuan bahasa Cina yang cukup baik, seperti pamannya, yaitu Marwin. Anak terakhir, Haerani, biasa disebut sebagai ibu pengkang atau Cu Ai. Ia mewarisi sifat pekerja keras ayahnya yang saudagar dan ibunya yang pekerja keras dan dermawan. Sosoknya di masa sekarang menjadi “anak panah” dan sekaligus tameng bagi keluarga besar Abdurrahman dan Zainab dengan usaha Pondok Pengkang dan tradisi kuliner pengkang, sambal asam dan sambal kepahnya (Wawancara dengan Zubaidah, 27 Desember 2018).

Berdasarkan narasi di atas, maka silsilah keturunan pelopor kuliner pengkang dapat diilustrasikan dengan bagan sebagai berikut:

Ilustrasi 2: Garis Keturunan Keluarga Besar Pengkang Dan Asal Identitas Etniknya

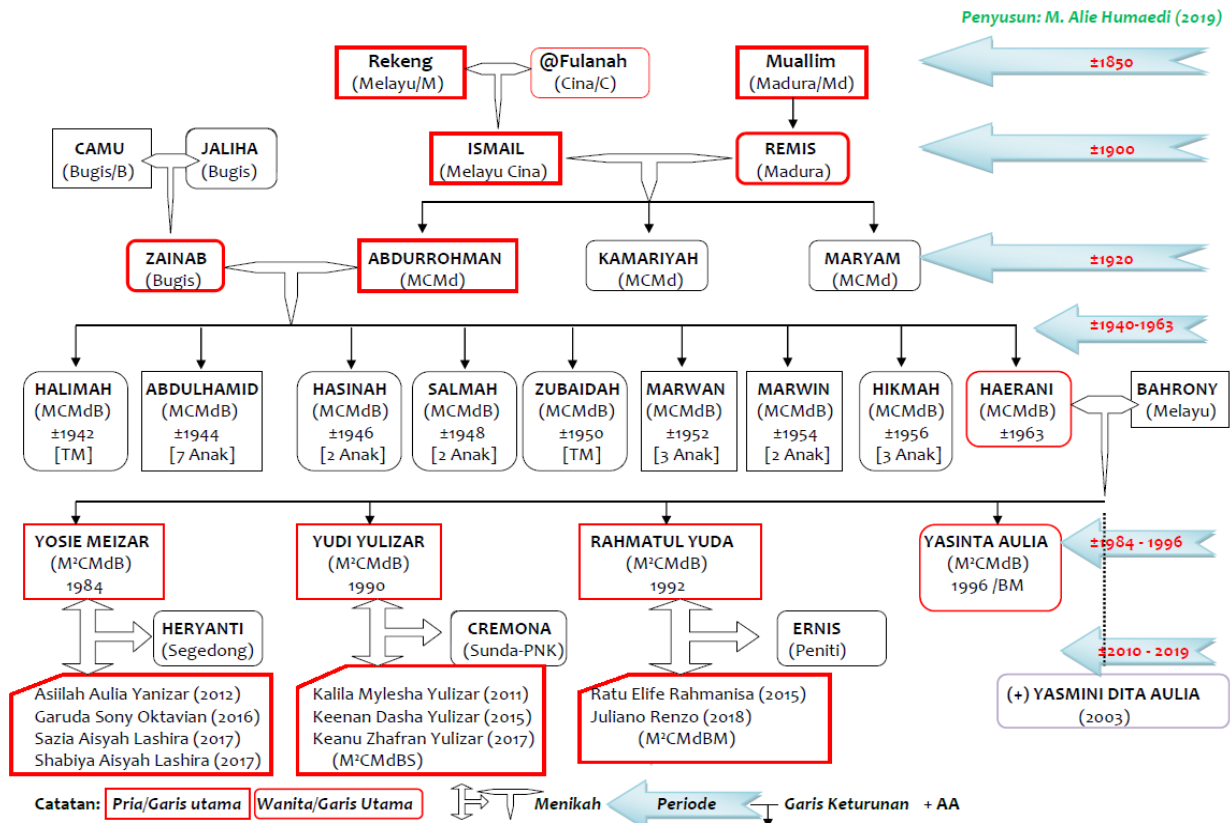


Foto 7. Silsilah Keluarga Haerani: Bukti Dampak Migrasi

(Diolah Berdasarkan Temuan Lapangan)

Perhatikan kode-kode di bawah nama yang menunjukkan asal sukubangsa leluhurnya. Sukubangsa M berarti Melayu, C berarti Cina, Md menunjukkan Madura, B berarti Bugis, S adalah Sunda, D adalah Dayak, dan MC berarti Melayu Cina. Pada generasi pertama saja di sekitar tahun 1850-an, pertukaran hibriditas budaya dalam perkawinan telah terjadi pada tiga suku yang ada. Setelah itu, pada generasi kedua di sekitar tahun 1900-an, pertemuan tiga suku besar di atas semakin dikuatkan dengan kehadiran suku Bugis pada aliran darah keturunannya. Hal ini semakin dikuatkan pada generasi ketiga di tahun 1930-an, yaitu percampuran antara darah Bugis, Melayu, Cina dan Madura semakin menguat. Hibriditas budaya semakin beragam, ketika anak-anak generasi ketiga ini menikah dengan Melayu dan Dayak, di sekitar tahun 1940-1965-an. Setelah itu, generasi kelima pada periode tahun 1980-an semakin berwarna saat anak-anak generasi keempat menikah dengan perempuan yang berasal dari sukubangsa Sunda dan Dayak. Akhirnya, anak-anak yang dilahirkan pada generasi keenam dari keturunan pelopor pengkang di Peniti Mempawah ini semakin membawa percampuran dari banyak sukubangsa. Kenyataan ini menunjukkan bahwa banyaknya kelompok sukubangsa yang hadir di wilayah Peniti Mempawah akibat proses migrasi dari wilayah-wilayah asalnya memberikan pengaruh besar terhadap hibriditas kebudayaan yang mewujud dalam perkawinan dan tradisi kuliner tradisional mereka.

Silsilah keluarga pelopor kuliner tradisional pengkang di Sungai Peniti Mempawah di atas juga memberikan gambaran jelas bagaimana pengaruh pola migrasi alamiah dari berbagai kelompok etnik di Nusantara dan migrasi luar Nusantara akibat kepentingan ekonomi dan kekuasaan dapat menciptakan hibriditas tersendiri. Hibriditas budaya itu tercermin kuat dalam profil individu,

praktik kebudayaan harian, ataupun kuliner tradisional yang dihasilkannya, baik sebagai pemenuh kebutuhan pangan harian ataupun untuk komoditas ekonomi yang dikomodifikasi untuk kepentingan ekonomi keluarga. Pengkang telah menjadi bukti otentik dari sebuah dampak migrasi masyarakat Nusantara di masa lalu.

III. PENUTUP

A. Kesimpulan

Pengkang, sesungguhnya bukanlah sebuah varian atau jenis baru dari makanan jika dilihat dari taksonomi kuliner. Bila ditelusur lebih dalam, ia dapat dikategorikan dalam satu rumpun dengan *uli* di masyarakat Betawi, *jadah* di masyarakat Jawa, *lempar* di masyarakat Melayu, *lemang* di masyarakat Bugis, Dayak, dan Badui, *bacang* di masyarakat Cina, dan *brongkol* di masyarakat Sasak Nusa Tenggara Barat. Namun, pengkang memiliki makna spesial di dalamnya. Ia menjadi bukti sebuah hibriditas kebudayaan, baik dari sisi perkawinan silang budaya dan etnik keluarga pelopornya ataupun dari sisi kreatifitas pengelolaan kulinernya yang menawarkan citarasa yang nikmat untuk semua kelompok etnik. Bukan hanya lidah orang Tionghoa yang pertama kali menyebut makanan itu dengan pengkang, tetapi juga bagi kebanyakan orang yang beragam etnis. Ia cocok bagi citarasa orang Melayu yang terkenal dengan kekuatan rasa gurihnya. Ia pun cocok dengan citarasa orang Bugis yang dikenal dengan citarasa pedasnya. Ia pun cocok bagi etnik lain yang gemar dengan citarasa manisnya. Penerimaan citarasa Pengkang ini menjadi penanda penting bahwa makanan ini adalah wujud pertemuan masyarakat perantau dengan berbagai budaya di dalamnya.

Pengkang sebagai penanda hibriditas kebudayaan dari sisi perkawinan terlihat pada silsilah generasi keluarga pelopor pengkang sampai pada generasi kelima. Pencampuran sukubangsa Melayu, Cina, Madura, Bugis, Dayak, dan lainnya terlihat jelas, dan kenyataan ini adalah dampak dari proses migrasi yang dilakukan oleh kelompok-kelompok suku tersebut. Sementara pengkang sebagai penanda hibriditas kebudayaan pada karakter dan kreatifitas pengelolaan pengkang misalnya terlihat dari pemanfaatan bahan baku ketan yang identik dengan Melayu dan Dayak, penggunaan ebi atau udang sebagai isi dari pengkang adalah karakter khas kuliner masyarakat Tionghoa, pola pengemasan yang menggunakan daun segitiga dan jepitan menjadi ciri khas kuliner orang Madura, ikatan tali bundung atas pengkang menjadi karakter orang Dayak, dan sistem pemanggangan dan sambal utama (sambal asam ataupun sambal kepah) merupakan adaptasi dari tradisi kuliner masyarakat orang Bugis. Oleh karena itulah, ke-indonesiaan sebagai akibat dari pola migrasi yang dilakukan pun ada dalam bentuk dan pengelolaan pengkang itu sendiri.

B. Saran

Terlepas dari konteks substansi migrasi dan hibriditas kuliner di atas, maka tulisan ini memberikan rekomendasi terkait penggunaan bahan baku pengkang, khususnya kepah, agar perlu dilakukan budidaya secara mandiri oleh masyarakat. Saran ini diberikan sehubungan kebutuhan atas kepah untuk bahan baku sambal pengkang sangatlah besar. Hal ini dilakukan demi menjamin keberlanjutan industri kuliner tradisional yang telah melibatkan secara sosial ekonomi anggota masyarakat di lingkungan Pondok Pengkang.

Ucapan Terimakasih

Penelitian dan penulisan artikel ini terlaksana dengan dukungan pembiayaan dari Lembaga Pengelola Dana Pendidikan (LPDP) Kementerian Keuangan RI melalui Skema Riset Produktif-Implementatif tahun 2018-2019. Pendampingan kegiatan secara simultan dan berkesinambungan atas hasil penelitian juga didukung oleh Direktorat Riset, Edukasi, dan Ekonomi Kreatif Badan Ekonomi Kreatif (Bekraf) melalui skema kegiatan kemitraan Bimbingan Teknis Pendataan Kuliner secara Partisipatif tahun 2018. Peneliti mengucapkan terimakasih kepada LPDP dan Bekraf.

DAFTAR PUSTAKA

- Appadurai, A. (1989). "Introduction: Commodities and The Politics of Value", Arjun Appadurai (ed), *The Social Life of Things; Commodities in cultural Perspective*. Cambridge: Cambridge University Press, 1989.
- (1990). "Disjuncture and Difference in the Global Cultural Economy", dalam *Theory, Culture & Society*, Vol. 7, pp. 295-310.
- Bingling, Y. (2007). *Chinese Democracies: A Study of the Kongsis in West Borneo (1778-1884)*. Dalam www.xiguan.net.
- Broeze, F. (1989). *Brides of the Sea: Port Cities of Asia from the 16th to 20th Centuries: Comparative Studies in Asian History & Society*. South Wales: UNSW Press.
- Fibiona, I, Siska Nurazizah Lestari. (2015). "Rivalitas Jamu Jawa dan Obat Tradisional Cina Abad XIX – Awal Abad XX". Dalam *Jurnal Patrawidya: Seri Penerbitan Penelitian Sejarah dan Budaya*; Vol. 16, No. 4.
- Humaedi, A. (2013). "Budaya Hibrida Masyarakat Cirebon". Dalam *Humaniora* Volume 25 No.3. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- (2017). *Kuliner Analitik: Sistem Informasi dan Kajian Etnografi Kuliner Tradisional Khas Indonesia untuk Industri Kreatif*. Jakarta: LPDP.
- (2019). "Hibriditas Kuliner Tradisional Indonesia". Dalam *Food, Culture and Society (accepted prossess)*.
- Kartono, D, T. (2004). *Orang Boyan Bawean: Perubahan Lokal Dalam Transformasi Global*. Surakarta: Pustaka Cakra.
- Kesuma, A.I. (2004). *Migrasi Orang Bugis: penelusuran Kehadiran Opu daeng Rilakka pada Abad XVIII di Johor*. Yogyakarta: Ombak
- Lombard, D. (2007). *Nusa Jawa Silang Budaya*. Jakarta: Gramedia.
- Prihatmoko, H. (2014). *Transportasi Air dalam Perdagangan Pada Masa Jawa Kuno di Jawa Timur*. Denpasar: Forum Arkeologi.
- Piliang, Y, A. (2012). *Kode, Gaya, dan Matinya Makna*. Jakarta: Matahari.

- Poelinggomang, E. (2002). *Makassar Abad XIX: Studi tentang Kebijakan Perdagangan Maritim*. Jakarta: KPG.
- Reid, A. (2011). *Asia Tenggara dalam Kurun Niaga, 1450-1680: Jaringan Perdagangan Global*. Jakarta: Yayasan obor Indonesia
- Sakai, N. (2005). "Civilizational Difference and Criticism: On the Complicity of Globalization and Cultural Nationalism", dalam *Modern Chinese Literature and Culture*, Vol. 17, No. 1, pp. 188-205.
- Solihin, L. (2014). "Hibriditas Kebudayaan Orang Boyan di Malaysia". Dalam *Jurnal Masyarakat dan Budaya LIPI*. Vol. 16, No. 2.
- Somers, M, F. (2003). *Golddiggers, Farmers, and Traders in the Chinese District of West Kalimantan, Indonesia*. Singapore: SEAP Publication.
- Syafi'i, I. (2013). "Dari Selat Menuju Samudera Luas: Rivalitas Pengangkutan Garam Madura 1912-1980. Tesis Magister Sejarah Universitas Diponegoro.
- Yeoh, B, SA. (2003). *Contesting Space in Colonial Singapore: Power Relations adn the Urban Built Environment*. Singapore: Singapore Studies in Society & History.
- Zulyani, H. (2015). *Ensiklopedi Suku Bangsa di Indonesia (edisi ke-2)*. Jakarta: Yayasan Pustaka Obor Indonesia.

Pemberitaan

- Raditya, I. N. (2010). "Berhimpun di Makam Opu Daeng Menambon". Dalam *www.MelayuOnline.com*, 5 Mei 2010.

Wawancara

- Wawancara dengan Halimah, Toa Saleh, Zubaidah, Marwan, Haerani, Datuk Ahmad, Saleh, Yudha, Yasinta Aulia, pada periode waktu 2 Desember 2018 sampai 2 Februari 2019 di Sungai Pinyu, Sungai Peniti, Mempawah, dan Pontianak Kalimantan Barat.