

LAMPIRAN – LAMPIRAN

Lampiran 1

Naskah wawancara dengan Bapak Tan Tjong Hien, seorang Pengurus Klenteng Boen Tek Bio.

Pertanyaan: Sejarah apa yang anda ketahui mengenai klenteng Boen Tek Bio ini?
Klenteng Boen Tek Bio sudah ada dari tahun 1984 tapi tidak ada data sejarahnya (1).

Pertanyaan: Apakah Klenteng Boen Tek Bio ini klenteng tertua di Tangerang?

Klenteng ini tidak berdiri sendiri, ada 3 klenteng yang serangkai: Boen Tek Bio, Pasar Baru Sin Tek Bio, di Serpong Boen Hay Bio namanya (2).



Lampiran 2

Naskah wawancara dengan Bapak Oey Tjien Eng, seorang Budayawan Cina Benteng

Pertanyaan: Apakah yang anda ketahui tentang Sejarah Peranakan Cina Benteng?

Oey Tjien Eng: Sejarah Ciben itu, Sejarah Cina Benteng tahun 1407 terdampar di Teluk Naga dibawah pimpinan Chen Ci Lung (3). Kemudian di sini ada penguasa San Hiang dari zaman Padjadjaran, mereka bersunting dengan sebuah bidang tanah (4). Sehingga orang tionghoa berbaur dengan masyarakat sekitar yang menghasilkan peranakan tionghoa (5). Setelah mereka berkembang di Teluk Naga, mereka berkembang ke desa lain, Desa Pangkalan, mereka membuka lahan baru dari Kampung Melayu sampai sini yang disebut peranakan tionghoa (6). Tahun 1683 pada zaman Belanda dibangun tembok dari Robinson sampai ke Masjid Agung dengan tujuan untuk menahan serangan dari Sultan Bandeng karena batasannya hanya sungai (7). Nah, disekitar benteng Belanda itu memang tempat tinggalnya orang – orang Tionghoa, makanya disebutnya Cina Benteng (8). Nah, Cina Benteng ini dari Benteng Makassar sampai Babakan Ujung (9).

Pertanyaan: Sejarah apa yang anda ketahui mengenai Bacang?

Bacang itupun setelah Chen meninggal, itu bukan langsung ada bacang (10). 338 tahun kemudian seorang bernama Ahui bermimpi bertemu dengan seorang bernama Khut Guan (11). Dikala itu, bacang masih menggunakan bambu, seperti lemang (12). Khut Guan berkata bahwa makanannya dimakan oleh ikan – ikan dan naga – naga sungai sehingga ia tidak kebagian (13). Karena itu, dia meminta agar bacang dibuat dengan daun dan ujung – ujung yang tajam sehingga dibuatlah namanya Bacang (14).

Pertanyaan: Apa pesan moral dari perayaan Peh Cun sendiri?

Seorang perdana menteri cinta pada negaranya (15). Waktu itu tinggal 7 negara, negara – negara tersebut berperang memperebutkan kekuasaan yang pada akhirnya Dinasti Chin Zi Huang Li berkuasa (16).

Pertanyaan: Bacang pada dasarnya/mulanya berisikan apa? Kalo Bacang pasti Ba, babi (17). Yakan orang Cina makannya babi (18).

Pertanyaan: Bacang pada dasarnya/mulanya dibuat dengan beras atau ketan?

Ada yang beras, ada yang ketan karena kadang – kadang ada orang yang makan ketan (19). Kan makan ketan itu sebenarnya, kenyang dan panas juga sebenarnya (20).

Pertanyaan: Perbedaan bacang yang dulu dengan sekarang?

Bacang itu ada dua jenis, ada bacang peranakan dan ada bacang totok (21). Bacang totok itu yang dalamnya suka ada telur asin dan macam – macamnya yang harganya mahal (22). Kalo bacang disini murah paling 20, 25, 30 yang paling mahal, itu juga sudah enak (23).

Pertanyaan: Fungsi bacang di dalam Festival Peh Cun adalah?

Bacang mah buat mencari dan ngasih makan Khut Guan (24).

Pertanyaan: Kenapa bacang harus bersudut tajam dan menggunakan bambu sebagai pengikat?

Supaya tidak dimakan dengan ikan, kalo tajam ikan ga berani makan (25).

Pertanyaan: Darimana asal nama dari Festival Peh Cun?

Peh Cun itu artinya mendayung perahu, mencari mayat dia (Khut Guan) yang membunuh diri (26).

Pertanyaan: Bacang di generasi sekarang adalah?

Bacang, sudah diakui oleh pemerintah sebagai cagar budaya non benda termasuk Peh Cun (27).

Lampiran 3

Naskah wawancara dengan Bapak Erwan, Pemilik tempat makan Sate Babi Ko Encung, Generasi ke dua.

Pertanyaan: Yang mendorong anda untuk menjual bacang?

Erwan: Kalo koko bisa disebut second generation atau generasi kedua karena orang tua (28). Awalnya mereka merintis dari tahun 80an (29). Kalo koko sendiri meggang dari tahun 2005 (30).

Pertanyaan: Toko ini sudah berdiri dari tahun?

Erwan: Usaha ini diawal itu tahun 80 an, 84 (31).

Pertanyaan: Arti dan Sejarah yang anda ketahui tentang bacang

Erwan: Secara pribadi mungkin tidak begitu paham (32).

Pertanyaan: Bacang yang dijual di Sate Babi Ko Encung adalah versi?

yang koko jual ini bisa dikatakan versi Benteng-Betawi ya karena ada beberapa jenis bacang itu yang tidak seperti ini isinya (33).

Pertanyaan: Isian yang dijual disini ada apa saja?

Erwan: Standar aja, daging tok, daging aja tapi variannya ada dua yaitu nasi atau ketan (34). Tapi karena kita jual di Tangerang – Jakarta, Masyarakat disini lebih dominan makan nasi dibandingkan ketan. Jadi lebih banyak produksi nasi. Perbandingannya 1:3lah. 1 ketan – 3 nasi (35).

Pertanyaan: Apakah proses pembuatan disini masih tradisional?

Erwan: Masih tradisional, masih manual perebusan manual, belum sistem yang modern (36).

Pertanyaan: Bagaimana cara pembuatan bacang disini?

Erwan: Kebetulan nyokap yang buat, jadi koko juga ga terlalu bisa membuatnya karena memang bacang itu identik dengan yang saya katakan “orang dulu” (37). Karena generasi anda – anda ini juga pasti ga mungkin bisa, saya saja yang masih generasi dibawah orangtua saya saja masih kesulitan (38). Sekedar bikin, sekedar bungkus mungkin bisa tapi itu akan membuat barangnya hancur, tidak jadi (39). Memang harus rapat, tapi tidak boleh mengurangi udara yang masuk untuk kematangan

didalamnya karena beras didalamnya, beras mentah (40). Tekniknya itu saya belum pernah baca digoogle “teknik pembuatan bacang” tapi saya tidak tahu ada atau tidak konten itu (41). Agak sedikit unik bacang ini (42). Mungkin jika anda pernah liat lontong itu taruh di daun, bungkus itu masih ok, ketupat sekarang ini tinggal beli daunnya, masukiin berasnya tutup lagi (43). Kalo bacang nggak, dia benar – benar dari proses awalnya daunnya dicuci, masukiin beras, bungkus segitiga, jadi limas, nanti yang membedakan master ahli atau nggak ahli itu ketauan dari bentuk (44). Bentuk yang gagal itu menyot – menyot, ujungnya tidak pernah bisa lancip (45).

Pertanyaan: Daun disini pakai daun apa?

Erwan: Daun bambu, bacang kita itu harus yang autentik (46).



Lampiran 4

Foto dilokasi Pengambilan Video di Klenteng Tjoeng Tek Bio dan Sate Babi Ko Encung Pintu Air

