

Akulturasasi Tradisi Imlek



MASYARAKAT Tionghoa memiliki tradisi empat musim. Imlek atau tahun baru menjadi awal musim semi, *Peh Cun* saat musim panas, perayaan *Tiong Ciu* atau *Mooncake Festival* pada pertengahan

musim gugur, dan *Dongzhi* ketika musim dingin tiba. Peranakan Tionghoa di Indonesia menghidupi tradisi ini selama ratusan tahun dalam nuansa akulturasi. Bahkan sudah lebur dengan tradisi lokal setempat dan menjadi bagian dari kebiasaan bersama. Bagaimana dengan Imlek? Perayaan Imlek identik dengan angpau, lampion, baju baru, hingga makanan khasnya. Berbagai simbol Imlek ini terbukti tidak lagi eksklusif milik Tionghoa saja.

Angpau atau *hongbao* berarti bungkus (amplop) berwarna merah berisi uang. Menurut sejarahnya, koin yang dibungkus kain merah bertujuan untuk mengusir hal-hal buruk. Tradisinya, angpau diberikan oleh orang dewasa yang sudah berkeluarga kepada anak-anak maupun orang dewasa lain yang belum menikah. Kebiasaan ini ternyata juga dilakukan saat Hari Raya Idul Fitri. Bahkan, akhir-akhir ini, penyebutan angpau sudah jamak. Tidak heran, menjelang Idul Fitri, banyak tempat yang menjual amplop kecil serupa angpau berwarna hijau dengan nuansa khas Lebaran.

Begitu pun nyala petasan dan kembang api saat Imlek, yang dipercaya dapat menakut-nakuti roh jahat, kerap dijumpai ketika Tahun Baru dan Ramadan hingga Idul Fitri. Masih senada, lampion atau *denglong* (lampu ting), sejak Dinasti Tang, menjadi simbol menghalau kekuatan gelap. Dalam tradisi keraton, malam *Selikiran* di bulan Ramadhan ditandai dengan menyalakan lampion atau lampu ting. Kirab lampu ting biasa dilakukan di Kraton Kasunanan Surakarta. Di

Hendra Kurniawan

Purwosari, Semarang juga dikenal tradisi lampion *teng-tengan* saat Ramadan tiba sejak tahun 1942.

Tradisi mengenakan baju baru Lebaran, tanda kembali ke fitri setelah menjalankan ibadah puasa satu bulan penuh, dijumpai pula saat Imlek. Baju baru Imlek dianggap sebagai lambang awal yang baru, harapan baru, dan rezeki baru. Esensinya yakni momentum pembebasan dan perubahan, meninggalkan yang lama untuk menyambut hidup yang baru. Tentang baju juga ada temuan menarik yang menggambarkan kuatnya akulturasi.



ILUSTRASI JOS

go meh. Kue keranjang atau *nian gao* di Indonesia juga dikenal sebagai dodol Cina, cita rasa keduanya mirip. Menariknya, sebagai bukti akulturasi, kue keranjang di Indonesia rasanya lebih manis dan lembut seperti dodol dibanding versi aslinya di Tiongkok yang lebih tawar. *Lontong cap go meh* yang disantap lima belas hari setelah Imlek, tak jauh berbeda dengan ketupat Lebaran. Masakan utamanya pun serupa yakni opor dan sambal goreng. Kedua makanan bersantan ini lumrah sebagai hasil adaptasi dari hidup bersama.

'Cultural Sustainability'

Dalam konteks *cultural sustainability*, akulturasi tradisi Imlek perlu terus dikenalkan dan dilestarikan. Edukasi bagi masyarakat menjadi saluran yang paling tepat. Pertama, pengenalan akulturasi tradisi Tionghoa dapat menumbuhkan kesadaran kebinekaan. Hal ini penting dalam kerangka penerimaan utuh terhadap Tionghoa sebagai bagian dari bangsa Indonesia. Kedua, pelestarian budaya dan tradisi yang dihasilkan dari keharmonisan hidup masyarakat yang beragam bukan semata-mata menjadi ciri kultural kelompok masyarakat tertentu, namun telah menjelma menjadi identitas komunal. Akulturasi tradisi Imlek telah membuktikan dirinya sebagai bagian dari khazanah budaya bangsa yang berarti pula jati diri Indonesia yang berbineka. Selamat Imlek. *Sin Cun Kiong Hie!* ☑

***) Dr Hendra Kurniawan,**
dosen Pendidikan Sejarah Universitas
Sanata Dharma, menekuni kajian
Tionghoa dalam kurikulum pembelajaran sejarah.

Persyaratan Menulis

Pembaca yang budiman, terimakasih partisipasinya dalam menulis dan mengirimkan artikel untuk SKH Kedaulatan Rakyat. Selanjutnya redaksi hanya menerima tulisan lewat email : opini@rakyat.com dengan panjang tulisan antara 535 - 575 kata, dengan mengisi subjek mengenai isu yang ditulis serta jangan lupa melampirkan fotocopy identitas dan foto diri. Terimakasih.