BAB III
KULINER KHAS ARAB DAN PERKEMBANGANNYA DI KOTA PALEMBANG

Di Indonesia, masakan atau kuliner merupakan bukti kebhinekaan bangsa Indonesia selain suku dan bahasa itu sendiri. Konon, tidak ada negara yang memiliki ragam kuliner sekaya Indonesia. Keberagaman itu memiliki akar sejarah yang cukup panjang. Keadaan politik dan ekonomi suatu daerah ikut menentukan variasi makanan penduduk.

Beragam masakan di Indonesia ini tentu saja tidak muncul begitu saja. Pengaruh alam yang berbeda-beda, perjalanan sejarah, faktor ekonomi dan politik, bahkan agama ikut mempengaruhi ragam masakan. Hal inilah yang menyebabkan masakan yang ada di berbagai daerah sangat jauh berbeda satu sama lain. Keberagaman makanan atau kuliner merupakan simbol dari perbedaan kultur manusia dan alam Indonesia.[1]

Meskipun demikian, semua jenis kuliner ini tidak dapat disebut sebagai makanan khas Indonesia. "Yang ada hanyalah masakan atau makanan daerah", demikian menurut William Wongso –salah seorang pakar kuliner. Menurutnya, semua jenis masakan yang berasal dari wilayah Indonesia dapat disebut sebagai "makanan Indonesia". Namun, pada saat yang sama, hal ini tidak dapat dilihat benang merah di mana hal serupa yang menjadi ciri makanan Indonesia secara keseluruhan. [2]

[1]Lihat *Tempo, Edisi Khusus Kuliner Indonesia*, 1-7 Desember 2014, h. 31.
[2]*Ibid.*, h. 48.

Bab ini melacak lebih jauh bagaimana masakan atau kuliner khas masyarakat Arab Timur Tengah tercipta. Selanjutnya, diuraikan juga masakan Arab atau Timur Tengah yang berkembang di Kota Palembang. uraiannya adalah sebagai berikut.

A. Tradisi Kuliner Arab dan Budaya Kuliner Khas Arab di Timur Tengah (Hadramaut)

Sebelum menguraikan lebih lanjut tentang kuliner Arab, khususnya Hadramaut, di sini diuraikan secara sekilas mengenai Hadramaut. Hadramaut terletak di pesisir Arab Selatan, mulai dari Aden (Yaman) sampai Tanjung Ras al-Had (Oman). Dalam pengertian modern, wilayah ini merujuk pada provinsi terluas di Republik Yaman. Tatanan sosial-politik telah lama terbentuk di sana.

Seperti dijelaskan John Middleton dalam World Monarchies and Dynasties, nama lengkap wilayah ini adalah Hadhara al-Maut. Artinya, ‘kematian telah hadir’. Kematian yang dimaksud dapat dimaknai nirbiologis. Walaupun kering dan terik, lembah sungai (wadi) Hadramaut sering menjadi tujuan para pengembara. Mereka mencari kesunyian untuk “mematikan” ambisi duniawi.

Kontur geografis Hadramaut didominasi pantai berpasir dan tanah lapang dengan batu-batu yang gersang. Di pesisirnya, terbentang bukit-bukit yang memunggungi pegunungan tandus. Al-Arsyah merupakan gunung tertinggi di

antaranya. Di sekitar sungai-sungai kecil, tanahnya cukup subur. Padang rumput dan kaktus kecil mudah dijumpai.[3]

Secara keseluruhan, Hadramaut agak terisolasi dari sebagian besar Semenanjung Arab. Gurun Rub al-Khali menghalangi aksesnya dari sebelah Utara dengan seluruh Arab. Oleh karena itu, kontak masyarakat setempat lebih intens terjadi via pelabuhan-pelabuhan di sebelah Selatan, utamanya Bandar asy-Syihr dan Mukalla. Tidak mengherankan bila mereka dikenal luas sebagai bangsa pelaut. Para pelayar Hadramaut ikut andil dalam perdagangan maritim di Samudra Hindia, setidak-tidaknya sejak abad kedelapan. Jalur yang dilaluinya menghubungkan antara Arab, Persia, India, Cina, dan Nusantara.[4]

Kuliner merupakan bagian dari manusia, kebudayaan, dan lingkungan, yang dapat berupa makanan dan minuman baik makanan ringan maupun jajanan. Dalam perspektif budaya, kuliner merupakan sebuah identitas yang berkembang di masyarakat setempat. Pola makan dan jenis makanan masyarakat dapat menggambarkan perilaku hidup seperti kesehatan, gaya hidup, lingkungan, dan sistem-sistem sosial masyarakat yang dapat menunjukkan latar belakang sosial dan ekonominya.[5]

---

[3]"Sekilas tentang Asal Usul Hadramaut, Negeri Para Habib", dalam *https://www.republika.co.id/berita/dunia-islam/khazanah/pz1c7h320/sekilas-tentang-asal-usul-hadramaut-negeri-para-habib,* diakses pada 10 Oktober 2019 pukul 08.13 WIB.

[4]*Ibid.,*

[5]Arif Budi Wurianto, "Aspek Budaya Pada Tradisi Kuliner Tradisional di Kota Malang sebagai Identitas Sosial Budaya: Sebuah Tinjauan Folklore", *Laporan Penelitian,* (Malang: UMY, 2008), h. 3-4.

Masakan atau kuliner Arab itu dipengaruhi oleh masakan dari negara-negara di Timur Tengah itu sendiri, seperti: Yaman, Mesir, Turki, Persia, Tunisia, dan Saudi Arabia. Pengaruh lainnya berasal dari Somalia, Afrika Utara, Afghanistan, India,[6] dan atau Pakistan. Ciri khas hidangan Arab mengandung banyak bahan kurma, gandum, beras, daging kambing, yoghurt, termasuk *labnah* (yoghurt tanpa lemak menterga), minyak zaitun, dan kacang-kacangan. Porsi yang dihidangkan pun terbilang cukup besar, karena kegiatan mereka biasanya dilakukan bersama dengan keluarga besar. Bagi orang Arab, kemanapun mereka pergi merantau, selalu mengonsumsi masakan yang sesuai dengan citrarasa dan ramuan yang mereka gemari.[7]

Orang Timur Tengah makan makanan kaya sayuran, buah, kacang-kacangan, produk susu dan nasi. Daging digunakan sebagai bumbu untuk sup, semur dan hidangan nasi daripada hidangan utama. Sangat bagus adalah roti pita yang baru dipanggang. Rasanya lezat dan sangat ideal untuk meraup hummus dan saus lainnya. Ini pada gilirannya digunakan membuat falafels nama-nama (kacang polong goreng dalam roti pita) dan *shwarma* (daging, sayuran dan saus yoghurt dalam roti pita). Sebagian besar hidangan daging dibuat dengan daging kambing, domba, ayam, kambing atau unta. Larangan Muslim terhadap daging babi diakui secara luas. Di negara-negara Muslim, babi tidak tersedia dan domba dan hewan lainnya disembelih menggunakan metode halal. Di sekitar wilayah Mediterania, Teluk Persia dan Laut

[6]Gagas Ulung dan Deerona, *Jejak Kuliner Arab di Pulau Jawa: Jakarta, Bogor, Pemalang, Pekalongan, Surabaya*, (Jakarta: Gramedia Pustaka Utama, 2014), h. 14.

[7]*Ibid.*

Merah bisa dijumpai berbagai macam makanan laut. Ikan sungai dan danau juga banyak dikonsumsi.[8]

Sebagaimana orang-orang Arab di Indonesia, orang-orang Arab di Timur Tengah (Hadramaut) juga memiliki kebiasaan makan tiga kali dalam sehari. Ketiga waktu makan yang dimaksud adalah: [1] sarapan (*s}aba>h* atau *fut}u>r*) segera setelah orang bangun, mengambil air wudhu dan bersembahyang subuh; [2] makan siang (*gada>* atau *d}uh}a*) antara pukul 11 dan 12 siang, sebelum sembahyang lohor; dan [3] makan malam (*'asya>*) setelah selesai sembahyang Isya', artinya sekitar pukul 7.30 malam.[9] Waktu makan di Timur Tengah dipandang sebagai kesempatan untuk menikmati makanan enak dan teman yang baik, dengan makan siang dan makan malam menjadi waktu paling populer untuk bersosialisasi dengan keluarga, teman, dan rekan bisnis. Orang Timur Tengah secara tradisional makan siang yang besar, kadang-kadang diikuti dengan tidur siang, dan makan malam terlambat.

Sebagian besar orang Timur Tengah sarapan antara pukul 07.00 dan 9.00 pagi. Sarapan khas pedesaan terdiri dari: roti pita, keju feta, zaitun, buah, dan/ atau kurma. Makan siang disajikan setelah sholat Dhuhur, dari sekitar pukul 1.00 siang sampai pukul 2.00 siang, atau, bahkan, pukul 3:00 siang. Makan siang yang besar menyajikan hidangan daging seperti domba panggang, ayam, atau ikan dengan nasi, salad, sayuran dan buah. Beberapa orang makan siang ringan. Makan malam biasanya

---

[8]Lihat *http://factsanddetails.com/world/cat55/sub359/entry-5913.html.* Diakses pada Ahad, 22 September 2019 pukul 08.30 wib.

[9]L. W. C. van den Berg, *Hadramaut dan Koloni Arab di Nusantara,* terj. Rahayu Hidayat, (Jakarta: INIS, 1989), h. 46.

dimakan terlambat, setelah sholat Maghrib dan malam, biasanya dimulai sekitar pukul 8:00 malam atau pukul 9:00 malam.

Makanan yang biasa dimakan oleh orang-orang Arab di Timur Tengah ada beberapa jenis seperti: roti (*khubz*) dari gandum atau jewawut, kurma kering (*tamr*), dan daging (*lahm al-ganam*), merupakan makanan pokok. Daging sering dibuat semacam sup dengan sayur (*maraq*). Beras (*ruzz*) yang dibudidayakan di Hadramaut merupakan makanan sekunder. Hanya penduduk pribumi yang makan daging ayam dan sapi jantan. Sapi betina (*baqr*) dibudidayakan untuk diperah susunya, begitu pula ayam (*dija>j*) untuk telurnya. Hanya di lingkungan suku Badui ayam merupakan makanan yang lazim, sedangkan penduduk daerah pantai makan banyak ikan (*samak*). Di pedalaman tentu saja orang makan ikan asin kering. Sebagai penyedap, terdapat minyak samin, madu (‘*asl*), minyak (*sali>t}*), garam (*milh}*), lada (*filfil*), bawang bombai (*bas}al*), bawang putih (*tsu>m*), cabai (*bisba>s*), cengkih (*grunful*), kayu manis (*qirfah*), gula (*sukkar*), jahe (*zanjabi>l*), jinten (*kammu>n*), dan sebagainya. Terdapat pula sayur-mayur (*khad}a>ri*), dan buah-buahan (*fa>kihah*) seperti anggur (*inab*), buah (*tin*), delima (*ruma>n*), buah teratai (*nabq*), sitrun (*lim*), dan asam (*hawmar*). Penduduk pantai juga makan kelapa (*na>rji>l*) dan sirih (*tumbul*).

Sementara itu, menurut informasi van den Berg, cara makan orang-orang Arab di Timur Tengah menggunakan sendok (*mal’aqah*), pisau (*sikkin*), dan juga dengan tangan. Penggunaan garpu tidak dikenal. Minuman sewaktu makan adalah air (*ma’*) atau susu (*laban*) sapi atau kambing. Orang Badui minum susu unta, tetapi

lebih sebagai minuman penyehat daripada sebagai pemuas dahaga. Susu sisa mentega (*rubah*) dan susu kental (*raib*), banyak diminum juga.[10]

Minuman yang panas disebut juga dengan kopi (*qahwah*). *Qahwah* adalah sejenis kopi bening yang dipersiapkan dengan beragam cara, tetapi selalu tanpa gula. *Qahwah* disiapkan dari campuran air, kopi, kapulaga, kunyit, dan air mawar. Biji kopi di atas wajan dangkal besar dengan api sedang sampai berubah warna menjadi coklat keemasan. Biji kopi kemudian sedikit didinginkan dan ditumbuk kasar. Selanjutnya, kopi bubuk dimasukkan ke air yang dididihkan, dan ditambahkan kapulaga, air mawar, dan kunyit. Setelah mendidih selama beberapa menit, larutan dituangkan ke dalam *dallah* –sebuah cangkir kecil tanpa pegangan- sambil menahan kopi bubuk di dalam panci.[11]

Di Hadramaut tidak terdapat tempat umum (*miqhayah*) tempat orang duduk-duduk minum kopi. Kopi diminum di rumah, di antara dua waktu makan, khususnya apabila ada tamu atau acara-acara sosial. Diadatkan pula bahwa siapa pun yang berkunjung ke rumah seseorang membawa beberapa biji kopi yang dibungkus di dalam serban atau di dalam *radi*. Apabila tamu sudah berkumpul, tuan rumah menyuruh mengumpulkan biji kopi itu dan menyuruh menyiapkan minuman. Sebelum mengangkat cangkir ke bibir, orang tidak pernah lupa mengingat nama *Syekh* 'Ali bin Umar asy-Syazili, seseorang tokoh yang makamnya masih dapat dijumpai di Mokha. Konon, kata yang empunya cerita, dialah yang menemukan sifat

[10]*Ibid.*

[11]Abdurrahman O. Musaiger, *Traditional Foods in the Arabian Gulf Countries*, first edition (Egypt dan Bahrain: FAO/RNEA and Arabian Gulf University, 1993), h. 62.

merangsang di dalam kopi. Karena kopi tidak dibudidayakan di Hadramaut, diimpor dari Yaman, maka menyiapkan dan meminumnya sama seperti di tempat mana pun di Timur.[12]

Kiranya perlu dijelaskan di sini bahwa digunakannya rempah-rempah dalam kuliner Arab Timur Tengah tidak lepas dari hubungan ekonomi perdagangan antara wilayah itu dengan Nusantara (Indonesia). Sebagaimana dimaklumi bahwa salah satu wilayah Nusantara penghasil rempah-rempah adalah Kepulauan Maluku. Rempah-rempah yang dihasilkan Kepulauan Maluku, seperti cengkih (Maluku Utara) dan pala (Maluku Tengah), merupakan petunjuk penting untuk mengetahui periode kepulauan ini mengadakan hubungan dagang dengan dunia luar. Karena komoditi dagang itulah, maka orang-orang Jawa, Malaka, Makassar, Gujarat, Cina, dan Arab berdatangan memburu cengkih dan pala. [13]

Kedatangan orang-orang Arab atau Timur Tengah untuk "kulakan" cengkih, pala, kenari, dan berbagai rempah lain. Selanjutnya, mereka mampir ke Barus, Sumatra Utara, untuk berbelanja kapur barus, sebelum pulang dan menjadi kaya. Para pedagang Arab mendapat keuntungan yang berlipat dengan menjual barang-barang itu ke Eropa. Di sana, rempah-rempah itu tidak hanya menjadi penyedap makanan, tetapi juga sebagai obat dan bahan pembuat minyak wangi. Selama berabad-abad, para saudagar Arab dan Cina merahasiakan Kepulauan Maluku atau Nusantara dari

[12]*Ibid.*, h. 46-47.
[13]Lihat *Tempo, Edisi Khusus Kuliner Indonesia*, 1-7 Desember 2014, h. 52.

bangsa Eropa. Baru pada abad ke-16, orang-orang Eropa datang ke Kepulauan Maluku.[14]

Mengenai rempah-rempah dan orang-orang Arab tersebut juga diperoleh dari sumber-sumber Arab. Dari berita ini diketahui bahwa cengkih merupakan komoditi unggulan di Arab. Menurut catatan Ibn Khordazbeh dalam kitabnya (844-848 M), disebutkan bahwa cengkih, pala, kayu cendana, kapur barus, kain tenun, [gading] gajah merupakan bahan ekspor dari India. Daerah yang menghasilkan cengkih adalah Salahit. Sementara itu, menurut Ibn al-Fatih (904) bahwa rempah-rempah tersebut berasal dari Djawaja.[15] Beberapa berita ini menunjukkan bahwa Maluku sudah dikenal dalam dunia pelayaran dan penghasil komoditi perdagangan. Namun, wilayah ini belum didatangi secara langsung oleh para pelaut asing.

Salah satu faktor yang menyebabkan Kepulauan Maluku pada masa itu belum didatangi oleh para pelaut asing adalah karena di sebelah barat Nusantara, khususnya di Selat Malaka, sudah dikuasai oleh Kerajaan Sriwijaya yang diidentikkan dengan Maharadja. Dengan demikian, hasil bumi Kepulauan Maluku dibawa oleh para pedagang lokal yang selanjutnya diperdagangkan di pelabuhan-pelabuhan besar di wilayah barat, khususnya di Selat Malaka. Dalam kata lain, pelayaran ke Kepulauan Maluku dilakukan oleh para pedagang lokal dari Jawa dan orang-orang Maluku sendiri.

---

[14]*Ibid.*

[15]John A. Pattikayhatu, "Bandar Niaga di Perairan Maluku dan Pergangan Rempah-rempah", dalam *Kapata Arkeologi*, Vol. 8 No. 1/Juli 2012, h. 2.

Hal yang sama juga diberitakan oleh al-Mas'udi (915-955 M). Menurutnya, bahwa rempah-rempah berasal dari Jawa yang dibawa oleh para saudagar Cina. Penulis lain, seperti Ibrahim bin Wasifsah mengatakan bahwa cengkih berasal dari Langa. Sementara itu, al-Idrisi (1154) menyebutkan bahwa cengkih berasal dari Pulau Salahit dan daerah yang takluk kepada seseorang yang bernama Maharadja. Selain itu, ada sebuah kitab yang ditulis antara 1179-1229 oleh Yakut ibn Abudullah al-Rumi menyebutkan bahwa Jawa mengekspor antara lain kayu cendana, barus, cengkih, dan pala.[16]

Informasi tentang Kepulauan Maluku oleh orang-orang Arab semakin jelas melalui catatan perjalanan Ibn Batutah, seorang musafir Muslim yang berasal dari Marokko, pada Abad Pertengahan. Menurut catatannya tahun 1350, bahwa dia pernah mengujungi daerah penghasil cengkih. Menurut deskripsinya, cengkih tumbuh di dalam hutan, sedangkan yang diperdagangkan adalah batang pohonnya. Sementara itu, buah cengkih disebut pala, sedangkan bunganya disebut fulli.[17]

B. Ragam dan Perkembangan Kuliner Arab di Kota Palembang

Seperti halnya kuliner Cina yang mempengaruhi kuliner Nusantara, kuliner Arab di Nusantara merupakan bagian akulturasi budaya Arab-Indonesia yang telah terjadi sejak ratusan tahun.[18] Kuliner khas Arab peranakan sebenarnya merupakan kuliner yang lahir dari perpaduan antara budaya lokal Indonesia dan budaya orang-orang

[16]*Ibid.*
[17]*Ibid.*
[18]Gagas Ulung dan Deerona, *Jejak Kuliner Arab di Pulau Jawa*, h. 9.

Arab peranakan yang tinggal dan menetap di Indonesia. Orang-orang Arab peranakan yang tinggal di Indonesia merupakan orang-orang Arab dari Kota Hadramaut (Yaman) yang datang ke Indonesia dan menyebarkan ajaran Islam melalui asimilasi budaya, seperti kesenian dan pernikahan dengan penduduk setempat terutama kalangan bangsawan kerajaan-kerajaan pra-Islam. Sampai tahun 2000-an jumlah keturunan Arab Hadramaut di Indonesia sendiri diperkirakan sudah melebihi jumlah mereka yang ada di tanah leluhurnya dan mereka menyebar di berbagai daerah di Indonesia.[19]

Dari sisi budaya, masyarakat Arab Hadramaut di Indonesia sudah banyak berasimilasi dengan budaya setempat, termasuk di dalamnya adalah makanan sehari-hari. Dalam perantaunnya, tentu saja mereka tidak meninggalkan makanan khas negeri asalnya termasuk cara pengolahannya. Selanjutnya, mereka bermukim di suatu daerah yang memiliki kultur kuliner dan kondisi alam yang berbeda. Di sinilah para imigran Arab ini perlu melakukan adaptasi makanan untuk memenuhi selera makan mereka. Percampuran budaya Arab-Indonesia ini, pada gilirannya, melahirkan suatu gaya kuliner Arab peranakan dengan cita rasa yang *authentic* dan unik.[20]

Ada beragam jenis makanan serta kuliner yang berasal dari Timur Tengah yang saat ini masih dapat kita jumpai di Indonesia. Terutama di Kota Palembang,

---

[19]Bainah, "Sejarah Bangsa Arab Masuk ke Indonesia dan Perkembangannya", diakses dari *https://www.google.com/amp/s/bainah1999.wordpress.com/2019/01/17/sejarah-bangsa-arab-mas uk-ke-indonesia-dan-perkembangannya/amp/*, pada tanggal 11 September 2019 pukul 21:33.

[20]R. M. Ryandi Ramadhani, "Implementasi *Positioning* Kampung Arab sebagai Kafe dan Resto Khas Arab di Daerah Istimewa Yogyakarta: Studi Kegiatan *Integrated Marketing Communication* Kampung Arab Periode 2015-2017", *Skripsi,* (Yogyakarta: Universitas Muhammadiyah Yogyakarta, 2017), h. 54.

yang mana saat ini makanan tersebut banyak mengalami perubahan ataupun mengadobsi macam-macam rempah dari Indonesia namun tetap memiliki cita rasa yang khas dari negara asal mereka yakni Timur Tengah (Hadramaut). Menurut Febriyani, kuliner khas Arab dapat kita jumpai di Kampung Arab al-Munawar Palembang. Adapun ragam jenis makanan yang disajikan diantaranya adalah: nasi kebuli, nasi briyani, nasi minyak, bubur sop Arab, gulai ayam kari/ gulai kambing kari, selado, sambal, dan kopi sendok emas.[21]

Di antara hidangan Arab yang masuk di Indonesia adalah nasi kebuli. Pada awalnya, jenis hidangan kebuli ini masuk ke Indonesia dibawa oleh orang-orang Kerala, India yang menjadi juru masak di kapal-kapal pedagang Gujarat yang melakukan interaksi dengan bangsa Arab. Pada abad ke-18, orang-orang dari Hadramaut, Yaman Selatan datang melakukan perdagangan. Sebelumnya, para imigran Hadramaut ini sempat menetap di Gujarat. Selanjutnya, orang-orang Hadramaut tersebut masuk ke Indonesia untuk berdagang dan menyebarkan agama Islam. Mereka pun memperkenalkan sajian nasi kebuli yang sudah diolah dengan bumbu dari India yang kaya akan rempah.

Citarasa nasi kebuli yang dikembangkan oleh orang-orang Hadrami -sebutan untuk orang-orang Hadramaut- berubah lagi ketika bersentuhan dengan lidah orang Indonesia. Lidah orang-orang Hadrami yang kemudian melakukan pernikahan campur dengan perempuan lokal, lebih dekat dengan citarasa kuliner Indonesia.

[21]Chodijah Febriani, "Mempelajari Tradisi Arab di Kampung al-Munawar Palembang", diakses dari *https://www.industry.co.id/read/14825/mempelajari-tradisi-arab-di-kampung-al-munawar-palembang*, pada tanggal 03 September 2019 pukul 14.28 WIB.

Bahan, bumbu aneka rempah biasa digunakan dalam membuat masakan khas Arab di Timur Tengah yang terutama adalah: bumbu jinten, pala, cengkih, kayu manis, kapulaga. Bumbu-bumbu lainnya adalah: daun kari, adas manis, kayu manis, yoghurt, zaitun, ketumbar, minyak samin, biji pala, lada hitam, garam masala, keju feta, safron, dan klabet.[22]

Sementara itu, bumbu yang sering digunakan dalam pengolahan hidangan pada masyarakat Arab al-Munawar di Palembang, seperti: bawang putih, bawang merah, jahe, cabai, dan tomat. Bumbu lainnya yang dibutuhkan adalah bumbu kebuli, bumbu kari, tomat yang diiris, daun kari, cabai utuh, asam Jawa, susu, cengkeh, pala, kayu manis, santan, dan minyak samin.[23]

Gambar 1: Nasi Kebuli
Sumber: Internet

[22]Gagas Ulung dan Deerona, *Jejak Kuliner Arab di Pulau Jawa*, h. 14-17.
[23]Wawancara dengan Ibu Luluk, tanggal 10 Desember 2019 jam 10.15 WIB

Nasi ini dimasak dengan rempah-rempah, kaldu, dan susu kambing. Nasi kebuli disajikan bersama lauk lengkap daging kambing, ayam, atau sapi dilengkapi dengan acar, kismis, dan sambal.

Selanjutnya, ada nasi briyani. Sebetulnya, jenis masakan ini berasal dari India/Pakistan yang selanjutnya masuk ke Persia. Nasi ini berwarna kuning kecoklatan dan tidak terlalu pekat. Aroma rempah-rempah bumbu masakan nasi briyani begitu kuat. Ciri khas nasi briyani adalah menggunakan beras basmati atau beras apukas dari India yang butirannya kecil dan panjang. Sementara itu, bumbu-bumbu yang diperlukan adalah: bawang bombai, bawang putih, kapulaga, daun salam, lada putih, daun mint, jintan, garam, air kaldu, minyak, kismis, dan kacang mede goreng untuk taburan.

Adapun cara memasaknya adalah sebagai berikut. Bawang putih dan bawang bombai ditumis hingga mengeluarkan bau harum. Setelah itu dada ayam fillet dimasukkan, yang selanjutnya ditambahkan jintan, kapulaga, garam, dan pasta tomat. Selain itu, perlu disiapkan juga roti khobus. Letakkan irisan lettuce, tomat, bawang bombai, dan ayam yang telah ditumis tersebut. Tambahkan mayonaise di atasnya. Setelah itu, roti khobus tersebut digulung sedemikian rupa, sehingga siap untuk disajikan.[24]

[24]Gagas Ulung dan Deerona, *Jejak Kuliner Arab di Pulau Jawa*, h. 176.

Gambar 2: Nasi Briyani
Sumber: Internet

C. Keterkaitan Kuliner Arab dan Palembang

Pengaruh budaya Arab terhadap kuliner di Palembang cukup kuat. Hal ini dibuktikan salah satunya pada kuliner yang disajikan dalam tradisi *munggahan*. Tidak hanya di Kampung al-Munawar, kuliner yang sama juga disajikan oleh masyarakat Palembang. Menu yang disajikan masyarakat Palembang diantaranya adalah nasi minyak, gulai ayam/gulai daging sapi/gulai daging kambing/gulai sayur pare, gado-gado, sambal dan acar. Menu yang disajikan oleh keturunan Arab al-Munawar adalah nasi mandhi,

nasi kebuli, gulai daging, selado, sambal dan acar nanas.[25] Berikut ini penjelasan keterkaitan antara kuliner Arab dan Palembang.

Pertama, Nasi Mandhi/Minyak. Nasi berempah di Palembang ada dua jenis yaitu berwarna merah dan kuning. Nasi berempah di Palembang memiliki kemiripan dengan nasi yang berasal nasi Timur tengah. Nasi berwarna merah diduga merupakan nasi minyak, sedangkan nasi kuning di Palembang merupakan nasi kebuli. Nasi minyak memiliki ciri berwarna merah dibuat dari minyak samin, bawang bombay, bawang putih, ketumbar, jintan, kayu manis, pekak, cengkih, kapulaga, serai, air kaldu, pala, adas manis, jahe, daun salam, susu, saos tomat. Sedangkan nasi kebuli, dimasak bersama kaldu daging sapi, susu kambing dan minyak samin dengan rempah-rempah bawang merah dan putih, kayu manis, kapulaga, cengkih, pala. Menelusuri rempah-rempah yang digunakan, rempah nasi minyak memiliki kemiripan dengan rempah nasi kabsah. Nasi kabsah berasal dari Saudi Arabia. Rempah-rempah nasi kabsah adalah daging, pasta tomat, cabe merah, daun salam, sereh, cengkih, kapulaga, bunga lawang, garam masala dan kaldu bubuk. Rempah nasi kebuli memiliki kemiripan dengan nasi mandhi. Nasi mandhi berasal dari Yaman. Rempah nasi mandhi adalah bawang bombay, bawang putih, ketumbar, jintan, merica hitam, kayu manis, pekak, kapulaga, cengkih, kunyit, susu rendah lemak.

[25]Chodijah Febriani, "Mempelajari Tradisi Arab di Kampung al-Munawar Palembang", diakses dari *https://www.industry.co.id/read/14825/mempelajari-tradisi-arab-di-kampung-al-munawar-palembang,* pada tanggal 03 September 2019 pukul 14.28 WIB.

Kedua, gulai. Bumbu gulai merupakan pengaruh hidangan dari India yang sejenis dengan bumbu kari. Bumbu gulai terdiri dari: pala, merica, ketumbar, jintan, cengkeh kunir, dan jahe. Semua bahan ini, selanjutnya, dihaluskan. Selain itu, digunakan juga berbagai macam bawang, seperti: bawang merah, bawang putih, bawang bombai, daun bawang, dan bawang prei.[26]

Di Indonesia khususnya Palembang, gulai merupakan menu santapan yang menggugah selera. Kuliner ini mudah ditemukan khususnya pada hari raya. Di Palembang, rempah-rempah gulai dimodifikasi menjadi suatu menu baru yang dinamakan laksan. Di Palembang juga, Gulai sering ditemukan dalam Gulai kambing, sapi, ayam atau bahkan sayuran seperti pare. Di Arab, rempah bersantan disebut dengan Gulai, sedangkan di India disebut dengan Kari. Perbedaan keduanya adalah terletak pada bumbu. Rempah pada Gulai Palembang memiliki kesamaan dengan rempah yang digunakan pada Gulai Timur Tengah. Gulai Timur Tengah (Arab) menggunakan lada hitam, jahe, kapulaga, pala, kunyit, bawang putih, kayu manis, cengkih, bawang bombay, air lemon, yoghurt, minyak jagung dan santan. Sedangkan Gulai Palembang menggunakan jahe, kapulaga, kunyit, bawang putih, bawang merah, kayu manis, cengkih, santan. Perbedaan antara Gulai Timur Tengah dan Palembang adalah penggunaan air lemon, ketumbar, adas, asam kandis, lengkuas, kemiri, cabai merah, daun salam dan daun jeruk. Penggunaan air lemon dan yoghurt pada Gulai Timur Tengah diganti dengan asam kandis dan santan kental dari Palembang.

[26]Gagas Ulung dan Deerona, *Jejak Kuliner Arab di Pulau Jawa*, h. 17.

Ketiga, selado. Selado adalah nama kuliner yang asing terdengar. Sumber menyebutkan Selado adalah gado-gado. Gado-gado adalah kuliner yang berasal dari Indonesia, berupa sayur-sayuran yang direbus dan dicampur menjadi satu dengan bumbu atau saus kacang tanah yang dihaluskan. Tidak dipungkiri bahwa Selado merupakan adaptasi dari gado-gado di Kampung al-Munawar, karena Selado hanya dikenal di Kampung Arab Palembang.

Keempat, kopi. Kopi adalah salah satu minuman yang hampir dimiliki oleh setiap negara. Perbedaan antara kopi Arab dan Palembang adalah pada penggunaan rempah-rempah. Kopi Arab ditambah kapulaga, jahe, kayu manis atau cengkih.[27]

Hidangan *full-course* khas Timur Tengah yang dinamakan dengan *munggahan* disajikan di atas lantai berlapis kain serbet dan dilengkapi dengan Kopi Sendok Mas, kopi khas Palembang yang diproduksi di Kampung Arab al-Munawar. Pada saat santap makanan berlangsung, para tamu menyantap makanan secara bersama-sama. Bagi perkumpulan lelaki dengan lelaki, hal tersebut akan menambah jalinan saliturahmi (kekerabatan), sedangkan perkumpulan wanita dan lelaki yang bukan mahram akan menimbulkan kemaksiatan.

Dalam penyajian makanan di Kampung Arab al-Munawar Palembang, nasi dan beserta lauk pauk disajikan pada satu tempat, nasi diletakkan pada satu wadah bulat yang terbuat dari kayu, gulai diletakkan pada dua piring, begitu juga dengan Selado, sambal dan acar untuk porsi 4 hingga 5 orang. Hidangan tersebut

[27]Chodijah Febriani, "Mempelajari Tradisi Arab di Kampung al-Munawar Palembang", diakses dari *https://www.industry.co.id/read/14825/mempelajari-tradisi-arab-di-kampung-al-munawar-palembang*, pada tanggal 03 September 2019 pukul 14.28 WIB..

mengandung makna bahwa Allah memerintahkan manusia untuk berbagi dan tidak kikir/ bakhil. Dari cara hidangan tersebut juga memiliki makna bahwa setiap manusia telah dijamin rezekinya oleh Allah SWT, sehingga tidak perlu khawatir dalam kekurangan makanan saat menyantap makanan secara bersama.

Jamuan *munggahan* tersebut umumnya diadakan jika tamu yang hendak berkunjung adalah pejabat tinggi atau tamu kehormatan. Namun, bagi pengunjung yang bukan 'tamu kehormatan', jangan khawatir. Paket nasi kebuli lauk ayam goreng, dan lainnya bisa diperoleh di salah satu kedai yang ada di Kampung al-Munawar.[28]

Dalam menikmati kopi, di kampung Arab al-Munawar kopi dituang ke dalam sloki dan dilarang untuk meniupnya meski dalam keadaan panas. Penggunaan sloki dan larangan meniup merupakan adab dalam makan dan minum yang diajarkan oleh Rasulullah SAW juga. Banyak hadits yang dapat dijadikan dasar dalam adab atau etika makan dan minum. Di antara hadits itu adalah hadits yang diriwayatkan oleh Anas bin Malik bahwa: "Rasulullah SAW jika meminum, beliau bernafas (meneguknya) tiga kali (bernafas di luar gelas)". Ada juga hadits yang diriwayatkan oleh Abu Sa'id Al-Khudri R.A. bahwa: "Rasulullah SAW melarang untuk meniup dalam gelas ketika minum."[29] Selain itu, ada hadits yang diriwayatkan dari Ibnu

[28]Ahmad Redho Nugraha, *Menyelami Kehidupan Masyarakat Arab di Kampung al-Munawar*, diakses dari *https://srivijaya.id/2018/01/26/menyelami-kehidupan-masyarakat-arab-di-kampung-al-munawwar*, pada tanggal 05 September 2019 pukul 22:02 WIB.

[29]Sohrah, "Etika Makan dan Minum dalam Pandangan Syariah", *Jurnal*, al-daulah Vol. 5, No. 1, Juni 2016, h. 38.

Abbas R.A. bahwa: “Rasulullah SAW melarang untuk menghirup udara di dalam gelas ketika minum dan meniup didalamnya”.[30]

Kebiasaan yang dilakukan oleh keturunan Arab al-Munawar dalam hal menyajikan makanan dan minuman serta tata cara dalam perayaan pesta dan penyantapan makanan telah diikuti oleh masyarakat Palembang. Hal itu dapat dilihat dari kegiatan acara atau acara pernikahan, khitanan, dan lainnya menggunakan sistem “hidangan/lesehan” dengan membagi tamu menjadi dua area. Pertama adalah area perempuan yang biasanya dari kalangan remaja hingga ibu-ibu. Mereka ini duduk di bagian dalam rumah. Yang kedua adalah area laki-laki dari kalangan remaja hingga bapak-bapak. Mereka ini duduk di bagian depan rumah atau teras rumah.

Gambar 3 : Hidangan Makan Laki-laki
Sumber: Media Sosial (Instagram)

[30] *Ibid.,*

Gambar 4: Hidangan Makan Perempuan
Sumber: Media Sosial (Instagram)