BAB IV
PERUBAHAN DAN PENGARUH KULINER ARAB TERHADAP BUDAYA KULINER DI PALEMBANG

Masa awal kedatangan orang-orang Arab tidak dapat diketahui dengan pasti. Ada yang mengatakan bahwa kedatangan mereka ke Kepulauan Nusantara telah berlangsung sebelum agama Islam lahir. H.R. Tibbets, misalnya, mengatakan bahwa masyarakat Hadrami di Nusantara bisa dilacak sampai awal abad ke-5 sebelum Masehi. Pada sekira 300 M., tingkat pengembaraan mereka sempat menurun, dan baru berkembang lagi pada abad ke-10 M.[1] Begitu juga dengan Ismail Yakub yang mengatakan bahwa orang-orang Arab telah datang ke Nusantara sebelum kedatangan Islam dan menetap dalam jangka waktu yang cukup lama, tetapi belum tampak pengaruhnya.[2]

Terlepas dari itu, Jacobsen mengatakan bahwa sejarah Hadramaut dan masyarakat Hadrami adalah sejarah dalam bentuk globalisasi pada masa-masa yang paling awal, yang didasarkan pada pelayaran dan perdagangan. Selama beberapa abad, migrasi telah memainkan peran yang yang penting dalam masyarakat Hadrami dengan beragam faktor, baik ekternal maupun internal. Di antara faktor eksternal yang mendorong orang-orang Arab dari Hadramaut bermigrasi adalah penguasaan orang-orang Portugis terhadap Lautan Hindia dan penaklukan Yaman oleh Turki.

[1]Lihat Sri Noor Hasanah, "Asimiliasi di Kalangan Masyarakat Syarif Golongan Keturunan Etnis Arab (Studi Kasus terhadap Syarif-Syarifah di Desa Tuan-tuan, Kecamatan Benua Kayong, Kabupaten Ketapang, Kalimantan Barat), *Skripsi* (Yogyakarta: Program Studi Sosiologi Agama Fakultas Ushuluddin UIN Sunan Kalijaga, 2008), h. 2.

[2]*Ibid.*, h. 3, sebagaimana dikutip dari Abdul Rahman Patji, *Stereotip, Etnik, Asimilasi, Integrasi Sosial* (Jakarta: Pustaka Grafika Kita, 1998), h. 184.

Faktor internalnya adalah kemiskinan, kekeringan, dan kekacauan politik yang terjadi di sana. Sementara itu, daya tariknya adalah peluang perdagangan dan kerja dakwah.[3]

Meskipun kebanyakan orang-orang Arab di Indonesia itu saat ini dilahirkan di Indonesia, serta sudah sejak lama bergaul secara laus, secara otomatis mereka terintegrasi ke dalam masyarakat dan kebudayaan di Indonesia. Dari beberapa proses akulturasi yang terjadi menjadi bukti bahwa hanya dengan pergaulan kelompok secara luas dan intensif saja belum tentu terjadi suatu akulturasi budaya, kalau di antara mereka tidak ada sikap toleransi dan simpati terhadap yang lain. Di antara bentuk akulturasi budaya itu adalah kuliner atau masakan. Bangsa ini telah mengakulturasi keragaman dan resep makanan Arab ke dalam budaya lokal termasuk Kota Palembang. Begitu juga sebaliknya.

Meskipun demikian, karena perjalanan waktu dan perbedaan geografis, maka terjadi beberapa penyesuain, baik dari bahan yang digunakan untuk membuat makanan, juga bagaimana cara untuk memasak, menyajikan/ menghidangkan makanan, melayani yang makan sampai etiket dan sopan santun dalam memakan makanan.[4] Hal ini bisa ditemukan atau dilihat pada masyarakat Kampung Arab al-Munawar baik pada acara-acara formal maupun non formal. Bab ini bermaksud menguraikan beberap masalah ini. Berikut ini penjelasannya.

---

[3]Frode F. Jacobsen, *Hadrami Arabs in Present-day Indonesia: An Indonesia-Oiented Group with an Arab Signature* London and New York: Routledge, 2009), h. 2.

[4]Sultan Sahef, "Uniknya Budaya Makan Arab", diakses dari *https://www.sultnsahef. com/ini-uniknya-budaya-makan-arab/* pada tanggal 07 Desember 2019 jam 12:38 WIB.

A. Perubahan Kuliner Arab terhadap Budaya Kuliner di Palembang

1. Alat dan Bahan

Alat yang digunakan sebagian masih bersifat tradisional dan terbilang sederhana karena alat tersebut terbuat dari semacam kayu. Beberapa diantaranya seperti: tempat hidangan nasi disebut dengan *dulang*, dan pengaduk bumbu-bumbu serta nasi disebut dengan *sutil*. Kondisi masa atau zaman berubah, maka alat memasakpun mengalami perubahan. Misalnya, mereka mengaduk adonan bumbu dan nasi itu dengan alat-alat yang terbuat dari plastik. Begitu juga dengan tempat hidangan makanan yang berupa *nampan* besar yang terbuat dari bahan plastik.

Gambar 5: Tempat Hidangan Nasi (*dulang*)
(Sumber: Koleksi Pribadi)

Alat lain yang dibutuhkan adalah panci besar yang digunakan untuk memanaskan bumbu kebuli dan mengaduk nasi; wajan juga digunakan untuk memanaskan bumbu tapi bukan kebuli melainkan bumbu kari dan juga untuk merebus dan memasak ayam; mangkok digunakan untuk menaruh beberapa bumbu, seperti: bawang putih, bawang merah, jahe, cabai, tomat, yang dihaluskan dengan cara di-*ulek* dengan alat tradisional. Namun, pada saat ini, bumbu-bumbu tersebut sudah dihaluskan dengan menggunakan alat modern seperti *blander*. Bumbu lainnya yang dibutuhkan adalah bumbu kebuli, bumbu kari, tomat yang diiris, daun kari, cabai utuh, asam Jawa, susu, cengkeh, pala, kayu manis, dan santan.

Gambar 6: Bumbu Kebuli dan Bumbu Kari
(Sumber: Koleksi Pribadi)

Sementara itu, bahan-bahan yang digunakan memiliki perubahan karena ada beberapa bahan-bahan pokok yang sulit untuk ditemukan di Palembang. Misalnya,

nasi kebuli. Dalam pembuatan nasi kebuli, bahan yang dibutuhkan adalah jenis beras *basmati*. Beras jenis ini merupakan beras dengan tipe khusus yang mempunyai *index glikemik*[5] yang rendah dengan tekstur tidak pulen tapi mempunyai aroma harum yang khas. Selain itu, beras *basmati* memiliki kadar sejenis karbohidrat *amylose* (yang cukup tinggi dan tidak mudah dicerna). Beras jenis ini berasal dari India, yang memiliki ciri khas yaitu beras agak pera dan ukurannya lebih panjang dibandingkan beras pada umumnya.[6] Mengingat beras jenis ini susah diperoleh, harga beras *basmati* pun terbilang mahal karena mencapai harga Rp. 50.000,- per kg,[7] maka dari itu masyarakat lebih memilih menggunakan beras lokal dengan harga antara Rp. 10.000, sampai Rp. 15.000,- perkilogramnya. Meskipun demikian, beberapa restoran khas kuliner Arab yang ada di Indonesia masih menggunakan beras *basmati* dalam sajian nasi kebuli untuk mempertahankan keasliannya.

Di samping itu, dalam penyajiannya, nasi kebuli juga dilengkapi dengan makanan pendukung lainnya sebagai variasi. Misalnya, di sana ada acar, manisan buah, sambal buah, dan salad (*selado*). Makanan-makanan pendamping ini tidak dijumpai dalam nasi kebuli khas Timur Tengah pada masa lalu. Adanya aneka variasi

[5]*Index glikemik* (IG) adalah suatu ukuran yang digunakan untuk mengindikasikan seberapa cepat karbohidrat yang terdapat dalam makanan dapat diubah menjadi gula oleh tubuh manusia. *Indek glikemik* juga dapat menginformasikan bagaimana pengaruh makanan terhadap kadar gula darah dan insulin. Semakin rendah nilai *index glikemik* makanan akan semakin sedikit pengaruhnya terhadap level insulin dan kadar gula darah, *http://www.google.com/amp/s/hellosehat .com/hidup-sehat/nutrisi/mengenal-indeks-glikemik-pada-makanan/amp/.*

[6]*http://bbpadi.litbang.pertanian.go.id/index.php/info-berita/tahukah-anda/tahukah-anda-beras-basmati*

[7]Wawancara dengan Ibu Luluk, tanggal 10 Desember 2019 jam 10.15 WIB.

makanan pelengkap ini karena kondisi zaman dan tempat yang berbeda antara di Palembang dan di Yaman (*Haramain*).

2. Cara penyajian

Sebelum menyajikan makanan biasanya orang-orang Arab, menggelar karpet atau tikar atau kain panjang dan diatasnya ditempatkan berbagai macam makanan. Makanan yang disajikan ada beberapa macam seperti nasi kebuli yang dihidangkan dalam wadah bulat yang biasa disebut dengan *nampan* atau dulang. Dulu, *nampan* ini terbuat dari kayu, tetapi sekarang ada yang terbuat dari bahan logam dan plastik. Cara penyajiannya, *nampan* tersebut diisi dengan nasi kebuli yang ditata sedemikian rupa dengan porsi makanan hanya untuk empat atau lima orang saja.[8]

Sementara itu, jika tamu itu lebih banyak, maka hidangan juga dipersiapkan lebih banyak. Wadah yang digunakan juga berbentuk bulat sama seperti di atas. Namun, yang membedakannya adalah bahan dari wadah tersebut terbuat dari kayu yang biasanya orang al-Munawar menyebutnya *dulang*. Sajian selanjutnya, ada beberapa lauk diletakkan di sekeliling *nampan* atau wadah nasi kebuli, seperti: ayam kari, acar-acar, *selado*, manisan buah, dan sambal buah, yang disusun dengan cara membentuk sebuah lingkaran.[9]

[8]Wawancara dengan Bapak Muhammad, tanggal 7 Desember 2019 jam 10.35 WIB.
[9]*Ibid.*

Gambar 7: Sajian Nasi Kebuli di Kampung Arab, Palembang
(Sumber: Koleksi Pribadi)

Kiranya perlu dijelaskan di sini, bahwa biasanya nasi kebuli disajikan pada saat acara-acara baik acara formal maupun acara non formal. Pada acara formal, nasi kebuli bisa dijumpai diwaktu tertentu misalnya di acara pernikahan, acara adat, bahkan pengingatan bagi orang-orang yang telah mendahului atau meninggal dunia. Meskipun tidak ada resep khusus, tetapi pada acara-acara seperti ini dibuat dalam jumlah besar sesuai dengan jumlah tamu yang diundang.

Sementara itu, untuk sajian non formal nasi kebuli dapat dijumpai pada hari Jum'at atau lebih tepatnya sesudah shalat Jum'at. Masyarakat Arab di Kampung al-Munawar mempunyai kebiasaan mengundang para jama'ah shalat Jum'at untuk makan bersama di rumah warga. Meskipun pada awalnya dilaksanakan oleh

masyarakat kampung Arab al-Munawar secara bergiliran dari rumah ke rumah, tetapi -tidak jarang- hal ini dilakukan di rumah-rumah mereka yang dianggap mampu.[10]

Tradisi berkumpul setelah usai shalat Jum'at tersebut merupakan kebiasaan masyarakat keturunan Arab, termasuk di Kampung al-Munawar, Palembang. Kebiasaan ini sudah dilakukan secara turun temurun oleh masyarakat keturunan Arab hingga sekarang. Tradisi ini dilakukan setelah usai shalat jumat, lebih tepatnya usai melaksanakan *Sayyidatul Ayya>m*. Tempat berkumpulnya ini di rumah induk ibu (orang tua). Adanya tradisi ini untuk bersilaturrahim dengan keluarga lainnya sambil berbincang-bincang dan makan bersama. Tradisi ini awalnya dianggap asing bagi masyarakat pribumi. Namun, setelah masyarakat pribumi menikah dengan keluarga keturunan Arab, maka mereka mulai membiasakan diri dengan tradisi ini. Sehingga masyarakat pribumi menganggap tradisi ini sebagai silaturrahmi antar keluarga jauh maupun dekat sekaligus bertemu dengan orang tua.

3. Cara Makan

Jika kita melihat orang-orang Arab makan, maka kita sebagai masyarakat umum akan merasa terkejut. Hal ini wajar, karena kebiasaan makan budaya orang-orang Arab berbeda dengan kebiasaan makan orang Indonesia. Orang-orang Arab biasa makan dengan porsi atau hidangan yang besar dan banyak. Salah satunya, orang Arab makan ayam "berlauk" nasi, karena ayam yang disajikan lebih banyak daripada nasi. Seekor ayam goreng misalnya, cukup untuk dimakan satu orang. Berbeda dengan masyarakat

[10]Wawancara dengan Bapak Muhammad, 10 Desember 2019 jam 11.25 WIB.

umum di Indonesia, biasanya hanya makan ayam sepotong, entah itu paha, dada, atau sayap. Kadang makan nasi banyak, tapi ayam hanya sepotong, *disuwir-suwir* sampai bisa buat makan banyak nasi. Namun, kesan ini hanya bisa dikenakan pada masyarakat Arab di Timur Tengah. Kebiasaan makan orang-orang Arab yang sudah lama tinggal di Indonesia hampir tidak memiliki perbedaan dengan orang-orang Indonesia pribumi.

Meskipun demikian, ada perbedaan cara makan orang-orang keturunan Arab dengan masyarakat pribumi. Orang-orang Arab lebih suka makan dengan cara lesehan. Kadang kala menggunakan meja makan lengkap dengan peralatannya, seperti: sendok, tapi tidak ada garpu, pisau, dan lain-lain. Selain itu, orang Arab lebih suka makan dengan cara berjamaah atau bersama-sama menggunakan satu *nampan* besar untuk orang banyak. Menurut mereka, cara makan seperti ini mengikuti Sunnah Rasul, karena makan bersama/berjamaah akan memperkuat persaudaraan dan menambah barokah pada makanan.[11]

Di samping itu, ada sebagian orang-orang Arab yang masih makan dengan cara menggunakan tangan. Bagi mereka, cara makan seperti ini merupakan cara yang tradisional sebelum mereka mengenal alat-alat makan seperti sekarang. Hal ini ditunjukkan dengan adanya alat pencuci tangan seperti *cerek* air dan panci berukuran kecil di bawah *cerek* yang digunakan sebagai tempat penadahnya. Sebelum tamu undangan makan, biasanya tuan rumah memiliki kebiasaan yaitu menyiram atau mencuci tangan tamu secara bergiliran dengan *cerek* berisi air itu. Demikian juga,

[11]*Ibid.*, 07 Desember 2019 pukul 10.17 WIB.

ketika mereka selesai makan untuk mencuci tangannya. Sebagaimana kebiasaan orang-orang Islam, orang-orang Arab di Palembang membaca *Basmalah* dan berdoa sebelum makan. Mereka juga mengakhiri doa setelah mereka selesai makan.

Gambar 9: Cara Penyajian
(Sumber: Koleksi Pribadi)

Kiranya dapat dijelaskan di sini bahwa makan dan minum merupakan nikmat Allah yang sangat besar. Sebagai salah satu bentuk syukur kita terhadap nikmat makan dan minum, maka ada etika yang harus dipegang ketika makan dan minum. Menurut Abu Muhammad ibn Shalih ibn Hasbullah (2013) etika makan dan minum itu adalah sebagai berikut:[12]

[12]Aprilia Mardiastuti, "Syariat Makan dan Minum dalam Islam: Kajian terhadap Fenomena *Standing Party* pada Pesta Pernikahan (*Walimatul 'Ursy*), dalam *Jurnal Living Hadis*, Vol. I, No. 1, Mei 2016, h. 156.

1. Membaca do'a sebelum makan dan/atau minum.
2. Makan dan minum dari sumber yang halal dan thayyib.
3. Di sunnahkan untuk makan dan minum sambil duduk.
4. Mengambil makanan dan minuman dengan tangan kanan
5. Tidak berlebih-lebihan dalam makan dan minum.
6. Berlaku sopan ketika sedang makan dan minum.

Secara terperinci Syaikh 'Abdul Hamid bin 'Abdirrahman al-Suhaibani, menjelaskan tentang adab makan dan minum dalam Islam meliputi tiga hal, yaitu: adab sebelum, adab ketika, dan adab setelah selesai makan dan minum.[13]

1. Adab Sebelum Makan

a. Hendaknya berusaha (memilih untuk) mendapatkan makanan dan minuman yang halal dan baik serta tidak mengandung unsur-unsur yang haram;
b. Meniatkan tujuan dalam makan dan minum untuk menguatkan badan agar dapat melakukan ibadah, sehingga dengan makan dan minumnya itu ia akan diberikan pahala oleh Allah SWT;
c. Mencuci kedua tangan sebelum makan, jika dalam keadaan kotor atau belum yakin dengan kebersihan kedua tangannya;
d. Meletakkan hidangan makanan pada *sufrah* (alas yang bisa dipakai untuk meletakkan makanan) yang digelar di atas lantai, tidak diletakkah di atas meja. Hal ini lebih mendekatkan pada sikap tawadhu';

[13]Lihat dalam *https://almanhaj.or.id/4005-adab-adab-makan-dan-minum.html*. diakses pada 12 Januari 2020 pukul 15.15 WIB.

e. Hendaknya duduk dengan tawadhu", yaitu duduk di atas kedua lutut atau duduk di atas punggung kedua kaki atau berposisi dengan kaki kanan ditegakkan dan duduk di atas kaki kiri;
f. Merasa rela dengan apa saja makan yang tersaji dan tidak mencelanya. Bila berselera, maka makanlah. Namun, jika tidak berselera, maka tinggalkanlah.

2. *Adab ketika sedang makan*
   a. Memulai makan dan minum dengan membaca "Basmalah";
   b. Mengakhiri dengan membaca pujian kepada Allah atau membaca "Hamdalah";
   c. Menyedikitkan suapan, memperbanyak kunyahan, makan yang dekat dengan diri kita, dan tidak mulai makan dari bagian tengah di piring;
   d. Disunnahkan menjilati jari-jemari sebelum mencucinya;
   e. Apabila ada sesuatu dari makanan yang terjatuh, maka hendaknya dibersihkan bagian yang kotor kemudian dimakan;
   f. Tidak meniup makanan atau minuman yang panas, dan menunggunya sampai dirasa dingin;
   g. Tidak memandang kawan makan dan terkesan mengawasinya;

Gambar 10:
Cerek Air atau Pencuci Tangan
(Sumber: Koleksi Pribadi)

h. Tidak berbuat sesuatu yang dipandang menjijikkan kawan makan, tidak membersihkan makan di dalam piring, tidak menundukkan kepala sampai begitu dengan piring, mengunyah makanan agar tidak jatuh dari mulutnya, dan tidak boleh berbicara dengan ungkapan-ungkapan yang kotor dan menjijikan;

i. Jika makan bersama dengan orang-orang miskin, maka hendaknya mendahulukan mereka. Jika makan bersama dengan orang yang memiliki kedudukan, maka diperlukan sikap hormat dan santun kepadanya.

Gambar 11:
Tuan Rumah Mencuci Tangan Para Tamu
Secara Bergiliran sebelum Makan
(Sumber: Koleksi Pribadi)

3. *Adab ketika selesai makan*

a. Menghentikan makan dan minum sebelum kenyang;

b. Hendaknya menjilati tangannya kemudian mengusapnya dan mencucinya.

c. Memungut makanan yang jatuh ketika sedang makan sebagai cerminan rasa syukur atas nikmat Allah;

d. Membersihkan sisa-sisa makanan yang ada di sela-sela gigi dan selanjutnya berkumur-kumur untuk mebersihkan mulutnya;
e. Hendaknya memuji Allah SWT. dengan ucapan *alhamdulillah*.

B. Pengaruh Kuliner Arab terhadap Budaya Kuliner di Palembang

Masuknya warga Arab di Indonesia berawal sekitar seribu tahun yang lalu ketika terjadi perpecahan besar antara umat Islam dan menyebabkan khalifah keempat Ali bin Abi Thalib terbunuh. Kemudian keturunannya melakukan hijrah (perpindahan) besar-besaran ke berbagai penjuru dunia. Dalam penyebarannya mereka membawa misi berdagang dan menyebarkan agama Islam, dan salah satu negara yang menjadi tujuan mereka adalah Indonesia.

Orang-orang Arab asal Hadramaut (Yaman) memiliki bentangan sejarah tersendiri yang panjang di Nusantara. Kondisi geografis yang keras memaksa mereka untuk berdiaspora guna mencari kehidupan yang lebih baik. Sebagian mereka ada yang menuju Hindustan dan mulai menemukan kehidupan yang layak. Ketika datang informasi mengenai Nusantara, sebagian dari mereka ada yang bergerak untuk berspekulasi mencari peruntungan berbekal pengetahuan dan keterampilan khusus yang mereka miliki ke daerah Kepualauan Nusantara tersebut. [14] Oleh karena itu, para pedagang Arab ini dikenal sebagai sosok yang tangguh di laut sehingga tidak

[14]M. Dien Madjid, "Relasi Budaya Arab-Melayu dalam Sejarah di Indonesia", dalam *al-Tura>s*, Vol. XIX, No. 2, Juli 2013, h. 440.

mengherankan bila mereka dapat berdiam menyesuaikan dengan lingkungan yang berbeda dengan yang ada di daerah asalnya.[15]

Hingga saat ini, warga keturunan Arab masih banyak tersebar di beberapa wilayah di Indonesia. Tersebarnya koloni Arab di persada Nusantara telah ikut pula mewarnai konstruksi ruang publik setempat. Beberapa di antara mereka bukan lagi datang dan beraktivitas sebagai pedagang. Mereka juga telah memainkan peranan yang penting dalam sendi kehidupan masyarakat lainnya.

Selain hidup di dalam komunitasnya, di antara orang-orang Arab itu ada pula yang hidup berdampingan dengan masyarakat setempat. Tidak ada perbedaan status kemasyarakatan, mereka justru larut dalam pola hidup masyarakat setempat. Bahkan, budaya yang mereka bawa pun sudah terakulturasi (tercampur), dan ikut memperkaya budaya yang dimiliki oleh Indonesia. Tidak hanya dari tatanan hidup, tapi juga seni, kuliner serta cara berpakaian. Yang semua itu dipengaruhi oleh unsur ajaran agama Islam yang mereka bawa.

Pengaruh budaya Arab terhadap kuliner di Palembang cukup kuat. Hal ini dibuktikan adanya beberapa kemiripan antara kuliner masyarakat Arab di Kampung al-Munawar dengan kuliner khas Palembang. Hal itu dapat dijelaskan sebagai berikut.

1. 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 dari Timur Tengah. Nasi berwarna merah diduga merupakan nasi minyak, sedangkan nasi kuning

[15]*Ibid.,* h. 441.

di Palembang merupakan nasi kebuli. Nasi minyak memiliki ciri berwarna merah dibuat dari minyak samin, bawang bombay, bawang putih, ketumbar, jintan, kayu manis, pekak, cengkeh, kapulaga, serai, air kaldu, pala, adas manis, jahe, daun salam, susu, saos tomat. Sedangkan nasi kebuli, dimasak dengan kaldu daging sapi, susu kambing dan minyak samin dengan rempah-rempah bawang merah dan putih, kayu manis, kapulaga, cengkih, dan pala.

2. Gulai

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, 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, yogurt, minyak jagung, dan santan.

Sementara itu, gulai Palembang menggunakan jahe, kapulaga, kunyit, bawang putih, bawang merah, kayu manis, cengkih, dan 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 yogurt pada gulai Timur Tengah diganti dengan asam kandis dan santan kental dari Palembang.

3. *Selado*

Selado adalah nama kuliner yang asing terdengar. Salah satu sumber menyebutkan bahwa *selado* adalah sejenis 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.

4. 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 cengkeh. Di dalam menikmati kopi di Kampung Arab al-Munanwar, kopi dituang ke dalam sloki dan dilarang meniupnya meskipun dalam keadaan panas. Penggunaan sloki dan larangan untuk meniup makanan atau minuman merupakan aplikasi dari adab makan dan minum sebagimana yang diajarkan oleh Rasulullah SAW. [16]

[16]Rhiza Eka Purwanto dan Melati Pratama, "Peran Habib Hasan Al-Munawar pada Kuliner dan Adat Kebiasaan Kota Palembang Sumatera-Selatan", h. 141.

Sebelum mengakhiri bab ini, kiranya perlu ditegaskan bahwa pernikahan merupakan faktor utama terjadinya akulturasi kebudayaan antara masyarakat Arab dan pribumi. Bahkan, L.W.C. van den Berg sudah mencatat bahwa sarana perkawinan ini merupakan penyebab utama terjadinya perbedaan antara orang-orang Arab di Nusantara dan di Hadramaut, tanah leluhurnya. Orang Arab di Nusantara yang menikah dengan perempuan pribumi atau dengan putri sebangsanya yang tinggal di sini, sehingga sama saja dengan perempuan pribumi, baik dari segi bahasa, budaya, maupun adatnya.[17] Pada gilirannya, hal ini berdampak pada tiga hal sebagai berikut: [1] pemakaian bahasa, [2] poligami, dan [3] rumah tangga. Namun, demi kepentingan analisis penelitian ini, maka di sini hanya dibahas dua saja.

Pertama, bahwa bahasa percakapan di rumah-rumah orang-orang Arab bukanlah bahasa Arab. Pendek kata, bahasa yang digunakan dalam komunikasi sehari-hari adalah bahasa-bahasa istri mereka, seperti: Melayu dan Jawa. Bahasa-bahasa inilah yang mereka gunakan terhadap anak-anak mereka. Anak laki-laki yang sudah dewasa belajar bahasa Arab sedikit, sedangkan anak perempuan hanya belajar ayat-ayat Alqur'an untuk berdo'a.

Kedua, akibat dari tidak adanya istri para imigran Arab di Nusantara itu adalah bahwa keluarga atau rumah tangga orang-orang Arab di Nusantara adalah mirip dengan rumah tangga pribumi. Taraf hidupnya sama rendah, rumah sama, kesenangan sama, dan makanan yang sama. Meskipun begitu, yang membedakan

[17]L.W.C. an den Berg, *Hadramaut dan Koloni Arab di Nusantara*, terj. Rahayu Hidayat (Jakarta: INIS, 1989), h. 121.

keluarga pribumi dan Arab adalah kesalehan beribadah. Mereka melarang kebiasaan orang pribumi yang suka berjudi dan menghisap candu. Di samping itu, hampir semua rumah orang Arab terdapat pipa, kurma, minyak samin, sari bunga mawar, dan daging kambing. Terakhir, orang Arab, menyukai rumah bertingkat yang jendelanya tidak menghadap ke jalan.

Beberapa uraian di atas menunjukkan bahwa pengaruh budaya kuliner Arab di Hadramaut banyak disebabkan oleh interaksi yang terus menerus antar beragam budaya. Di sana ada kebudayaan India dan kebudayaan lokal. Oleh karena itu, kuliner masyarakat Arab di Kampung al-Munawar mempunyai karakteristik tersendiri karena terjadinya akulturasi kebudayaan tadi. Pada perkembangan selanjutnya, nasi kebuli atau nasi minyak, misalnya, tidak selalu identik dengan kuliner khas Arab, tetapi sudah menjadi kuliner khas masyarakat Palembang secara umum. Di sini, peran keluarga begitu penting dalam terjadinya sebuah akulturasi budaya, dalam hal ini budaya kuliner.

Di samping itu, faktor penguat terjadinya akulturasi budaya Arab adalah adanya sikap toleransi dan simpati terhadap masyarakat lainnya. Terjadinya sikap saling memahami antar budaya ini mendorong mereka untuk saling mengenal, termasuk dalam kebudayaan. Dalam kebudayaan kuliner, misalnya, nasi minyak atau nasi samin merupakan adaptasi dari kuliner atau masakan nasi mandhi khas masyarakat orang-orang Arab Hadramaut. Selanjutnya, ketika orang-orang Arab ini berinteraksi dengan orang-orang India, muncullah kuliner yang disebut dengan nasi kebuli. Pada perkembangan selanjutnya, orang-orang Arab Hadramaut ini membawa

kuliner nasi kebuli ke Indonesia. Interaksi budaya kuliner antara dua kelompok masyarakat ini, pada gilirannya, memunculkan masakan yang oleh orang-orang Palembang disebut dengan nasi minyak atau nasi samin.

Terjadinya perubahan dan pengaruh pada makanan itu juga disebabkan oleh perjalanan waktu yang cukup panjang dan kondisi geografis yang berbeda. Sebagaimana sudah dijelaskan di atas bahwa hubungan Timur Tengah dan Nusantara telah terjalin dalam waktu yang lama. Dalam rentang waktu ini, banyak terjadi dinamika perubahan dan pengaruh kebudayaan yang berdampak pada terjadinya kesinambungan dan perubahan serta pengaruhnya dalam sebuah kebudayaan kuliner.

Selain itu, perbedaan geografis antara Timur Tengah –khususnya Hadramaut (Yaman)- dengan Nusantara (Indonesia), sehingga orang-orang Arab perlu beradaptasi dengan kondisi geografis setempat. Dalam hal ini dapat dilihat perubahan dan pengaruhnya pada variasi bumbu-bumbu masakan atau kuliner yang digunakan.