

Agus Sutrisno et al.



Makanan Tradisional *Melayu* di Sumatera Utara



Balai Pelestarian Sejarah dan Nilai Tradisional
Banda Aceh
2008

Makanan Tradisional
Melayu
di Sumatera Utara

**MAKANAN TRADISIONAL MELAYU
di Sumatera Utara**

Oleh :

**Agus Sutrisno
Nurman Ahmad
Nurdiani**

Editor : Drs. Zulkifli Lubis, M.A.
Tata Letak : Titit Lestari, S.Si
Desain Cover : Lizar Andrian

Hak Cipta Pada Penerbit
Hak Cipta dilindungi Undang-Undang.
Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi buku
ini tanpa izin tertulis dari penerbit.

Cetakan Pertama : Oktober 2008
ISBN : 978 – 979 – 9164 – 69 - 8

Penerbit :

Balai Pelestarian Sejarah dan Nilai Tradisional Banda Aceh
Jl. Twk. Hasyim Banta Muda No. 17, Banda Aceh 23123
Telp : 0651-23226; fax 0651-23226

Kata Pengantar

Makanan adalah salah satu bentuk kebudayaan yang memberikan ciri bagi masyarakatnya. Makanan dalam sebuah suku bangsa, tidak hanya mempunyai arti sebagai obyek yang hanya digunakan untuk memenuhi kebutuhan tubuh tetapi lebih luas daripada hal tersebut, bahwa makanan juga mempunyai makna, symbol, maupun nilai-nilai sosial bagi masyarakat pendukungnya. Masyarakat Melayu Deli di kota Medan memiliki konsepsi yang khas mengenai makanan, berbagai nama dan jenis makanan, bahan yang digunakan, serta cara mengolahnya.

Buku ini berupaya untuk menyampaikan pandangan sosial-budaya Masyarakat Melayu Deli tentang makanan tradisional dalam fungsi sosialnya. Sekaligus buku ini berupaya menginventarisasikan serta mendokumentasikan kearifan-kearifan lokal agar tidak hilang begitu saja oleh perjalanan waktu. Sebagaimana dikatakan orang Melayu sendiri, "*maka tak bilang Melayu di bumi?*".

Dukungan dari berbagai pihak telah membantu penerbitan buku ini. Ucapan terima kasih yang sedalam-dalamnya saya ucapkan kepada berbagai pihak yang telah mendukung penerbitan ini.

Kepala
Balai Pelestarian Sejarah dan
Nilai Tradisional Banda Aceh



Djunjung S. Sos
Nip. 130 789 809

Daftar Isi

Kata Pengantar	i
Daftar Isi	ii
Bagian I	
Pendahuluan	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	6
C. Tujuan dan Manfaat Penelitian	6
D. Jenis dan Desain Penelitian	7
E. Waktu Penelitian	7
F. Teknik Pengumpulan Data	8
Bagian 2	
Masyarakat Melayu Medan	
A. Deskripsi Wilayah Penelitian	10
B. Melayu Deli	12
1. Kekerabatan Orang Melayu	19
2. Lapisan Sosial pada Masyarakat Melayu	23
Bagian 3	
Konsepsi Tentang Makanan	
A. Pendahuluan	25
B. Bahan Makanan	27
1. Hewan	28
2. Tumbuhan	29
3. Makanan Olahan (Masakan)	32
C. Proses Pengolahan Masakan	34
Bagian 4	
Masakan Tradisional Melayu Deli	
A. Pendahuluan	36
B. Masakan Sehari-Hari	37
C. Makanan Pesta Suku Bangsa Melayu	48

D. Makanan Untuk Acara Tertentu	54
E. Tambul	55

Bagian 5

Nasi Hadap-Hadapan

A. Pendahuluan	56
B. Nasi Hadap-Hadapan	57
1. Nasi Lemak	57
2. Ayam Masak Bulat	58
3. Macam-Macam Kue	59
4. Berbagai Jenis Manisan	61
5. Kolak	62
6. Bunga-Bunga Bon-bon	63
C. Arti Simbolik dan Fungsi Nasi Hadap-hadapan ...	66

Bagian 6

Perubahan Pola Makan

A. Pendahuluan	69
B. Globalisasi dan Urbanisasi	71
C. Makanan Sebagai Obat	73

Daftar Pustaka	75
Daftar Informan	76

Bagian 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan bukan hanya masalah unsur organik yang mengandung kualitas-kualitas biokimia dan berfungsi terhadap tubuh biologis manusia dalam hidupnya, tetapi juga mengandung makna sosial-budaya. Berbagai jenis makanan yang mengandung kualitas biokimia tertentu, diakui dan dibenarkan dengan sendirinya oleh suatu masyarakat. Sebaliknya, ada jenis makanan yang dianggap bukan makanan oleh suatu masyarakat, karena berbagai alasan kepercayaan, sosial-budaya, kesehatan, psikologis dan lain-lain. Ataupun karena di dalamnya mengandung kualitas biokimia tertentu, yang dianggap tidak layak terhadap kesehatan

tubuh manusia. Oleh karena itu, kualitas biokimia tersebut dianggap bukan lagi sebagai bahan campuran makanan, padahal dahulunya tidak menjadi masalah sebagai campuran bahan makanan. Sebagai contoh misalnya, *formalin* (zat pengawet) dan/atau *borax* (zat pewarna). Berdasarkan kemajuan dan perkembangan budaya dewasa ini, terutama dibidang sains dan teknologi telah dinyatakan bahwa, zat *formalin* dan zat *borax* adalah unsur organik yang mengandung kualitas biokimia, yang dianggap bukan lagi sebagai bahan makanan. Jika dikonsumsi oleh manusia, akan berakibat dapat membahayakan kesehatan.

Terlepas dari masalah kontroversi di atas, Medan sebagai kota yang masyarakatnya majemuk memiliki berbagai suku bangsa di dalamnya, masing-masing suku bangsa memiliki berbagai jenis makanan. Salah satu suku bangsa yang kini masih mengenal resep-resep makanan tradisional adalah suku bangsa Melayu Deli, yang merupakan suku bangsa penduduk asli di daerah ini.

Medan berkembang menjadi sebuah kota yang besar pada mulanya disebabkan, bukan oleh kegiatan perdagangan, tetapi disebabkan oleh pengaruh bekas areal wilayah perkebunan. Pemerintah kolonial Belanda berupaya membuka areal perkebunan di sekitar wilayah Medan pada tahun 1863 yang dipelopori oleh Jacob Nienhuys (Sinar, 1994: 25). Tanaman yang terpenting dan sangat dikenal pada waktu itu adalah tembakau. Tembakau yang dihasilkan di daerah ini merupakan tembakau yang mutunya dianggap terbaik, karena dapat dijadikan sebagai bahan baku untuk pembalut cerutu, dan dikenal sebagai "*tembakau Deli*". Oleh karena itu menjadi cukup populerlah "*tembakau Deli*" dimata dunia, sehingga daerah tanah Deli pun pernah mengalami kejayaannya pada waktu itu, dan banyak

menarik perhatian dikalangan para investor untuk datang ke daerah tersebut.

Perluasan wilayah kota Medan sudah sampai pada daerah Sunggal, Binjai, Tanjung Morawa, Tembung, Labuhan Deli, Belawan, Pancur Batu dan daerah lain di sekitarnya yang menjadikan Medan kini menjadi sebuah kota metropolitan yang terletak di wilayah bagian Barat Indonesia dan dikenal sebagai daerah *Membidang Metropolitan Area (MMA)*. Pesatnya pertumbuhan dan perkembangan kota Medan dipengaruhi oleh perkembangan *teknologi*, yakni: *transportasi, telekomunikasi, dan travel/tourism*. Medan kini bukan hanya bekas pusat perkebunan, tetapi juga telah menjadi kota industri dan perdagangan yang bertaraf internasional (Sirojuzilam, 2004). Disamping itu juga pertumbuhan dan perkembangannya tidaklah terlepas dari proses *sejarah dan peristiwa kultural* kehidupan masyarakatnya.

Masing-masing suku bangsa yang hidup di kota Medan, memiliki berbagai jenis makanan yang diperkenalkan kepada kita. Jenis-jenis makanan tradisional milik suatu suku bangsa, seringkali menjadi populer di kota Medan berkat keberhasilan para pedagang makanan, ketika mereka menjual makanannya kepada para konsumen. Sebagai contoh misalnya, *bika Ambon, mie Aceh, dodol Tanjung Pura, sate Padang, toge Penyabungan, soto Medan, sop sum-sum Langsa, sate Madura, tahu goreng, pecal, gado-gado, bakso, ifu mie, haluwa, lemang Tebing, kueh Bugis, buah Malaka, opak, mie ye-ye* dan banyak lagi yang lainnya. Adakalanya, diantara jenis-jenis makanan tadi, malahan menjadi cukup dikenal oleh penduduk di luar wilayah kota Medan. Sebagai contoh misalnya, *bika Ambon*. Padahal di kota Ambon sendiri, jenis makanan tersebut mungkin tidak pernah ada. Dari mana asal mula sejarah jenis makanan, yang namanya *bika Ambon*, belum ada keterangan ataupun penjelasan

yang cukup memadai untuk menceriterakan pada kita. Bagaimana pula sejarah asal mula jenis makanan yang pertama kali diberi campuran zat beracun seperti *formalin* dan *borax*, sungguh sulit untuk diselusuri. Sebab sebelumnya, tidak ada upaya untuk melakukan inventarisasi maupun dokumentasi asal mula makanan yang bercampur bahan kimia tersebut. Apa lagi upaya untuk menginventarisasi maupun mendokumentasikan jenis-jenis makanan tradisional yang sudah lama dikenal dan merupakan milik salah satu masyarakat yang terdapat di kota Medan. Selama ini, jenis-jenis makanan yang bersifat tradisional, masih kurang mendapat perhatian kita. Namun yang lebih populer belakangan ini adalah jenis makanan milik budaya lain, seperti *KFC*, *Mc. Donald*, *Humberger*, *Spagetti* dan lain sebagainya. Padahal nenek moyang kita, meracik dan mengolah suatu jenis makanan tertentu, sudah cukup memiliki kearifan tradisional. Terutama ketika memberikan warna-warni terhadap jenis-jenis makanan yang diolahnya dengan menggunakan bahan-bahan pewarna yang cukup memiliki syarat kesehatan jika dikonsumsi. Seperti *kunyit*, agar makanan dapat berwarna *kuning*, *pandan* agar makanan berwarna *hijau*, *gula merah* agar makanan berwarna *merah*, *santan kelapa* agar makanan berwarna *putih*, dan lain-lain sebagainya. Demikian pula terhadap makanan diawetkan agar tahan lama, seperti: *pisang salai*, *ikan salai*, *haluwa*, dan lain-lain sebagainya. Adalah upaya yang tidak sia-sia, apabila kita ingin melakukan penggalan terhadap berbagai jenis makanan yang dikenal di dalam kehidupan masyarakat Melayu Deli, salah satu suku bangsa yang terdapat kota Medan, yang dianggap merupakan suku bangsa penduduk asli di daerah ini.

Medan pada mulanya, hanyalah sebuah perkampungan kecil saja yang dihuni oleh penduduk asli

setempat (*suku-bangsa Melayu*) kini telah berkembang pesat dan memiliki banyak suku bangsa yang hidup di dalamnya, sehingga memiliki keanekaragaman jenis-jenis makanan yang sekarang dikenal. Dengan demikian sangatlah perlu untuk membuat inventarisasi maupun membuat dokumentasi jenis-jenis makanan salah satu suku bangsa yang terdapat di kota Medan tersebut. Dalam kesempatan ini penulis berupaya untuk menuliskan jenis-jenis makanan yang diketahui milik suku bangsa Melayu Deli.

Pemukiman orang-orang Melayu Deli pada mulanya berada di pertemuan antara delta sungai *Deli* dan delta sungai *Babura*, yakni sekitar 10 km di sebelah Selatan kampung Labuhan. Perkampungan Melayu ini merupakan kelompok-kelompok pemukiman penduduk asli, seperti misalnya: Hamparan Perak, Sukapiring, Kesawan, Binuang, Tebing Tinggi, Merbau, Labuhan, dan lain-lain yang tersebar di daerah Sumatera Timur. Namun kini perkampungan tersebut telah menjadi bagian di dalam wilayah kota Medan sendiri, hal ini diakibatkan perkembangan dan perluasan kota. Walaupun gelombang perubahan di kota Medan demikian pesatnya, namun penduduk yang mengidentitaskan dirinya sebagai orang Melayu Deli masih dapat ditemui. Sebagaimana motto yang terdapat pada masyarakat Melayu Deli sendiri yang menyatakan: "tak hilang Melayu di bumi".

Pada umumnya semua suku bangsa memiliki sistem klasifikasi terhadap jenis-jenis makanannya, yang didasarkan pada kuantitas, kualitas, cara persiapannya, cara penyajiannya, dan lain-lain sebagainya. Salah satu di antara klasifikasi jenis-jenis makanan dimaksud, umumnya yang didasarkan pada perbedaan antara jenis *makanan sehari-hari* dan jenis *makanan pesta* dan *makanan upacara*. Dengan asumsi tersebut, peneliti dalam hal ini

berupaya melakukan inventarisasi dan dokumentasi terhadap jenis makanan sehari-hari dan sekaligus jenis makanan pesta dan upacara yang berlaku di kalangan masyarakat Melayu Deli di Medan.

B. Rumusan Masalah

Apa dan bagaimana jenis makanan sehari-hari pada masyarakat Melayu Deli di kota Medan pada saat ini. Apa dan bagaimana pula, jenis makanan yang berlaku pada saat pesta maupun pada saat upacara di kalangan masyarakat Melayu tersebut. Pertanyaan-pertanyaan inilah yang sesungguhnya mendorong peneliti untuk melakukan studi di lapangan dan upaya untuk membuat laporan untuk menjadi sebuah tulisan.

C. Tujuan dan Manfaat Penelitian.

Penelitian ini berupaya mengkaji jenis-jenis makanan atau masakan yang khas di kalangan masyarakat Melayu Deli di Medan. Bagaimanapun nilai-nilai budaya masyarakat Melayu Deli sangat berpotensi memberikan corak yang khas terhadap jenis-jenis makanannya. Kepiawaian mereka mengolah jenis-jenis makanan, sungguh suatu pelajaran yang tak terhingga nilainya. Potensi kultural semacam itu dapat terungkap dalam penelitian ini, dan hasilnya dapatlah dipetik untuk dijadikan pelajaran bagi kita. Dengan kata lain memetik dan mempelajari nilai-nilai kultural masyarakat Melayu Deli dalam memilih bahan, mengolah makanan, dan menyajikannya, kita dapat melakukan koreksi dan introspeksi diri terhadap kekurangan-kekurangan maupun kelemahan-kelemahan yang ada selama ini dirasakan.

D. Jenis dan Desain Penelitian.

Tulisan ini merupakan hasil penelitian yang bersifat deskriptif kualitatif. Adalah upaya menggambarkan secara tepat sistem berpikir masyarakat Melayu Deli di Medan dalam memilih bahan, mengolah, dan menyajikan jenis-jenis makanan yang dimilikinya. Kajian semacam ini dilakukan dengan pendekatan *etno-sains*; sebuah pendekatan yang mengasumsikan bahwa sistem berpikir masyarakat Melayu Deli di Medan mengenai makanan mengandung unsur-unsur sistematisasi yang tersusun menurut suatu sistem kategorisasi, diantaranya—yang paling dasar—adalah *binary opposition* atau penggolongan dalam dua bagian yang saling bertentangan tetapi dianggap berpasangan sebagaimana layaknya prinsip dasar filosofis *yin-yang* kalau dalam budaya filosofis Cina. Sebagai contoh: *kanan-kiri, pria-wanita, panas-dingin, labil-stabil, keras-lunak, konseptual-operasional, tetap-berubah, naik-buruk, untung-rugi, naik-turun*, dan lain-lain sebagainya saling berkaitan dan pengaruh-mempengaruhi serta prinsipil, tidak ada yang satu kalau tidak ada yang lainnya (Cooper, 1981:33-56; Suparlan, 1981:8-9; 1981a:5-6; Shri Ahimsa Putra, 1985)

E. Waktu Penelitian

Setelah melakukan persiapan yang matang, peneliti berupaya untuk mengumpulkan data dilapangan. Pengumpulan data di lapangan membutuhkan waktu lebih kurang 3 bulan lamanya, sejak bulan Juli, Agustus, dan September tahun 2006. Waktu yang terbilang singkat ini tentulah hasilnya masih terdapat adanya kekurangan di sana sini. Dalam melakukan penelitian, untuk pengumpulan data di lapangan, peneliti dibantu oleh beberapa orang mahasiswa dari departemen Antropologi USU

F. Teknik Pengumpulan Data.

Agar ada upaya untuk pembandingan, peneliti melakukan kajian kepustakaan, namun peneliti berupaya mengutamakan data yang diperoleh dari lapangan. Pendekatan di lapangan adalah dengan melaksanakan wawancara terhadap sejumlah informan, yaitu penduduk Melayu yang masih mengetahui atau masih mengenal jenis-jenis makanan khas Melayu Deli di Medan. Ketika di lapangan, pada umumnya mereka, para informan, adalah orang-orang Melayu yang sudah berusia tua. Dalam melakukan wawancara di lapangan peneliti telah banyak memperoleh informasi mengenai sistem peristilahan (bahasa) tentang jenis makanan dan yang mereka gunakan dalam mengkategorikan jenis-jenis makanan khas Melayu Deli. Ini menjadi petunjuk yang sangat penting untuk mengungkapkan sistem pemikiran (pengetahuan) beserta sistem pengkategorisasian yang mereka lakukan terhadap jenis-jenis makanan. Metode ini sangat penting dan tepat untuk mengetahui hal-hal mengenai jenis-jenis makanan yang mereka punyai tersebut. Sistem pemikiran (pengetahuan) tersebut peneliti tuangkan dalam bab demi bab berikut ini. Agar tulisan ini menjadi lebih sempurna tentunya peneliti sudah melakukan observasi-partisipasi yang diiringi dengan wawancara yang mendalam (*indept interview*), serta Diskusi Kelompok Terfokus (*Focus Group Discussion*).

Metode wawancara mendalam (*indept interview*) ini berpijak pada prinsip bahwa peneliti melakukan *learning from people* (belajar pada masyarakat), dan bukannya *study of people* (mengkaji masyarakat) (Spradley, 1979:46; 1980:3). Peneliti di dalam hal ini, melalui teknik observasi partisipasi, kebanyakan mengamati, mendengar, dan mengajukan pertanyaan-pertanyaan karena terstimuli oleh pengamatan serta jawaban atau

penjelasan yang diberikan informan. Informan dalam hal makanan ini, bertindak sebagai 'guru' bagi peneliti. Konsekwensinya, peneliti tidak mungkin menyiapkan satu kuesioner, kecuali hanya semacam guide yang fungsinya adalah untuk memberi arah agar peneliti tidak kehilangan konteks pada saat wawancara.

Kemampuan individual untuk melakukan wawancara saat mengumpulkan data sangat menentukan dalam penelitian jenis ini. Kecuali untuk membangun pertanyaan-pertanyaan, peneliti dalam jenis riset ini sekaligus dapat mengembangkan/membangun inferensi atau hipotesa kerja pada saat di lapangan. Artinya, pertanyaan diperkembangkan justeru untuk memverifikasikan inferensi dimaksud, sehingga pada saat pengumpulan data lapangan berakhir, selesai pulalah penelitian tersebut. Peneliti sudah memiliki kesimpulan-kesimpulan tentang sistem kategorisasi yang dibuat oleh masyarakat sendiri dalam memilih, mengolah, dan menyajikan jenis-jenis makanan khas Melayu Deli di kota Medan.

Teknik *FGD* sengaja ditambahkan dalam penelitian ini untuk memverifikasikan simpul-simpul kecil (inferensi) yang sudah peneliti buat atas penjelasan informan. Hal mana dengan teknik ini peneliti menjadi lebih yakin tentang apa yang sudah ditemukan itu benar-benar mendapat dukungan dan pembenaran dari para informan. *FGD* dilakukan setelah wawancara mendalam berlangsung separoh, agar apabila masih terdapat kekurangan waktu verifikasi di forum *FGD*, peneliti masih bisa memperbaiki inferensi, dengan cara menambah data-data dari wawancara berikutnya.

Bagian 2

MASYARAKAT MELAYU MEDAN

A. Deskripsi Wilayah Penelitian.

Masyarakat Melayu di kota Medan dalam tulisan ini difokuskan pada penduduk Melayu yang biasa disebut dengan Melayu Deli. Kota Medan-lah merupakan tempat mereka berasal dan memang di wilayah inilah mereka hidup dari generasi ke generasi hingga saat ini.

Kota Medan itu sendiri dahulunya adalah daerah yang termasuk ke dalam wilayah tanah Deli, dan sebelumnya merupakan daerah dibawah kekuasaan kesultanan Deli dengan memiliki luas mulai dari kabupaten Aceh Timur, Langkat, Deli Serdang, Asahan sampai daerah Labuhan Batu, yakni yang terhampar

disepanjang 280 km dari Barat Laut pesisir pantai Sumatera Timur hingga ke Tenggara. Lebar dataran tanah Deli dari pinggiran pantai, di sebelah Utaranya rata-rata mencapai 30 km. Sedangkan dataran di sebelah Selatannya sekitar \pm 100 km. Luas wilayah tanah Deli seluruhnya sekitar \pm 4880 km². Di wilayah tanah Deli terdapat berpuluh-puluh alur *kuala* (sungai) besar maupun kecil yang kesemuanya mengalir dataran tanah Deli ini. *Kuala* atau sungai-sungai tersebut akhirnya bermuara ke selat Malaka.

Wilayah tanah Deli yang berdekatan dengan daerah di sekitar Bahorok, Namu Unggas (Langkat), dan di daerah Serbajadi (di kabupaten Deli Serdang) keadaan tanahnya berbukit-bukit. Di bahagian sebelah Timur maupun Timur Laut tanah Deli terhampar laut Selat Malaka yang kaya dengan hasil lautnya. Sedangkan di sebelah Barat dan Barat Daya yang berbatasan dengan Tanah Karo, Simalungun, maupun Tapanuli merupakan tanah yang berbukit-bukit, sebab sepanjang daerah pada perbatasan tersebut merupakan kaki pegunungan Bukit Barisan dan merupakan daerah hutan yang kaya dengan hasil hutannya maupun bahan mineral serta kekayaan lainnya, seperti fauna maupun flora. Tanah Deli cukup terkenal kesuburannya terutama di daerah dataran rendahnya. Pada daerah dataran rendah inilah tanaman tembakau Deli ditanam sebagai usaha perkebunan yang sangat terkenal di seluruh dunia, yaitu areal tanah di antara sekitar aliran sungai Wampu dan sungai Ular. Sedangkan keadaan tanah di luar areal tersebut lebih banyak ditemui tanaman-tanaman keras, seperti kelapa sawit, kelapa, coklat dan juga tanaman-tanaman pertanian rakyat lainnya. Kesuburan tanah Deli dimungkinkan karena timbunan bahan endapan gunung

berapi dari pegunungan Bukit Barisan yang menghasilkan lapisan abu hitam.

Tanah Deli beriklim sangat menguntungkan. Suhu udara di daerah ini maksimum sekitar 26° C, dengan kelembaban udara rata-rata 81 %. Umumnya angin berhembus berasal dari dua arah, dari laut ke daratan pada pagi harinya dan dari pegunungan dikala tiba malam harinya.

Hujan turun di daerah ini rata-rata \pm 100 hari, dengan besar curah hujan sekitar 200 cm secara menyeluruh. Curah hujan maksimum adalah pada bulan September, Oktober, dan Nopember dengan rata-rata 19 hari hujan / bulan. Sedangkan pada bulan Pebruari, Maret, April hujan turun rata-rata 10 hari / bulan dengan curah hujan minimum 10 cm perhari.

B. MELAYU DELI

Penduduk asli tanah Deli adalah orang Melayu Deli merupakan keturunan campuran sebagaimana dikatakan oleh Jenda Pulungan Purba (1983: 40), mereka adalah orang-orang Melayu pesisir Sumatera Timur yang terdiri dari keturunan campuran berbagai suku bangsa. Di antaranya campuran penduduk asli suku bangsa Melayu setempat dengan suku bangsa Melayu pendatang dari Semenanjung Malaka, Pulau Pinang dan Riau. Adakalanya juga campuran dari suku-suku bangsa Aceh, Karo, Mandailing, Toba, Jawa, Bugis, Minangkabau dan bahkan suku-suku bangsa asing seperti Arab dan India.

Pada umumnya agama Islam merupakan agama yang dianut oleh orang Melayu Deli. Karena teguhnya mereka beragama Islam, sehingga dapat dikatakan tidak ada seorang Melayu pun yang beragama lain (atau yang bukan Islam), bahkan sering dianggap, masuk agama

Islam berarti masuk Melayu, termasuk juga orang-orang Karo ataupun orang Batak yang masuk agama Islam menjadi orang Melayu. Sebagaimana bunyi pantun tersebut ini:

“ *Bukan kampak sembarang kampak,
kampak pembelah kayu,
bukan Batak sembarang Batak,
Batak sudah jadi Melayu. “*

Sudah jadi Melayu, berarti sudah beragama Islam. Seseorang yang bukan Islam masuk ke dalam agama Islam sering dikatakan sebagai “*jadi Melayu*”. Sebab, semua orang yang menyebut dirinya “*Melayu*”, adalah beragama Islam.

Selain taat kehidupan sehari-hari mereka dalam menjalankan ibadah agamanya baik sistem kepercayaan, nilai-nilai, dan norma-norma agama, pada umumnya juga mereka pendukung budaya Arab. Sebagai umat yang beragama Islam, biasanya mereka pendukung wadah organisasi Islam yang disebut *Al Washliyah*. Dari wadah inilah timbulnya tradisi Musabaqoh Tilawatil Qur’ani. Kebiasaan-kebiasaan tradisi Islam yang juga mereka ikuti adalah aktivitas “*Marhaban*” atau “*Berzanji*”, yang biasanya dipagelarkan dalam rangkaian pelaksanaan ritus dan upacara sepanjang lingkaran hidup (*life cycle*), kecuali peristiwa kematian. Seperti misalnya, pada saat adanya peristiwa kelahiran untuk penabalan nama anak, sunatan, perkawinan, dan sekembali dari tanah suci Mekkah setelah menunaikan ibadah haji, dan lain-lain sebagainya.

Disaat melaksanakan pembacaan *Marhaban* atau *Berzanji* seringkali dirangkaikan pula dengan upacara *penepung tawaran*. Peristiwa *life cycle* semacam ini ada kaitannya dengan sajian makanan yang disediakan oleh masyarakat Melayu, terutama dalam acara peristiwa

perkawinan. Dalam upacara perkawinan, selain diadakan pembacaan syair *marhaban*, dan *tepung-tawar*, biasanya juga telah dipersiapkan sajian berupa nasi *hadap-hadapan* yang diberikan untuk pasangan kedua pengantin baru.

Dalam peristiwa kematian tidak dilakukan pembacaan aktivitas “Marhaban” ataupun “Berzanji”, tetapi bila terjadi peristiwa kematian, mereka melakukan tradisi pembacaan berupa ayat-ayat suci Al Qur’an, yang disebut acara “Tahlilan” di rumah orang atau penduduk yang sedang berduka-cita. Dalam melaksanakan upacara *tahlilan* mereka melantunkan bacaan-bacaan berupa ayat-ayat suci Al-Qur’an, seperti surat *Yasiin*, *takhtim*, *dzikir*, dan *do’a* untuk si mati maupun untuk orang atau keluarga yang ditinggalkan.

Orang-orang Melayu Deli umumnya mempunyai sifat sangat sederhana, suka merendahkan, akan tetapi mereka sangat tidak ingin untuk direndahkan. Walaupun mereka memiliki keahlian tertentu, tetapi mereka tidaklah ingin untuk menonjolkan diri. Mereka tertib dan sopan santun dalam berbahasa serta lemah lembut perangnya. Sifatnya tidak suka berbuat yang berlebih-lebihan dan senang menjalani hidup dalam situasi yang tenang. Mereka sangat tidak senang diperlakukan secara kasar, baik berupa perbuatan maupun dengan perkataan. Adakalanya mereka bersifat pendendam dalam hal perbuatan orang lain yang tidak disenanginya. Dia akan membalasnya walaupun harus menunggu kesempatan yang lama sekalipun. Dalam hal berkawan sangatlah setia, tulus dan ikhlas dan dapat dipercaya. Suka menerima perbuatan orang lain dengan senyum dan juga membalasnya dengan senyum.

Dahulu kala penduduk Melayu ini mempunyai suatu sistem pelapisan sosial yang terbagi dalam dua lapisan sosial, yaitu:

- Lapisan para bangsawan, dan

- Lapisan rakyat biasa atau orang kebanyakan.

Untuk membedakan seseorang yang masih keturunan bangsawan dengan keturunan rakyat biasa, dapat ditandai terdapat adanya nama atau gelar di depan namanya sebagai tanda menurut tingkat atau martabatnya. Turunan bangsawan dapat dibedakan lagi karena masing-masing mempunyai tingkatan lagi. Terkecuali dikalangan orang kebanyakan, mereka tidak mempunyai gelar atau tanda kebangsawanan.

Bagi kalangan bangsawan gelar yang dimilikinya mempunyai kebanggaan tersendiri dalam pergaulan sehari-hari di masyarakat terutama dalam pelaksanaan peraturan pemerintah kerajaan Deli tempo dulu. Namun kini gelar-gelar tersebut hanya berlaku dalam upacara-upacara adat-istiadat kebiasaan dan kebesaran Melayu yang berlaku secara interen saja. Misalnya, dalam pelaksanaan acara-acara majelis musyawarah adat Melayu.

Tanda pengenal untuk golongan bangsawan di tanah Deli diistilahkan dengan gelar, pemerintah Belanda mengenalnya sebagai "*titel*" atau "*grade*" dalam bahasa Inggris, dalam bahasa Indonesia lebih dikenal sebagai "*martabat*".

Gelar-gelar dalam lapisan bangsawan didasarkan atas keturunan (*ascribed status*), dengan berbagai panggilan secara berurutan masing-masing gelar tersebut dikenal adalah sebagai berikut:

1. Tengku,
2. Raja,
3. Wan,
4. Datuk,
5. Aja/Jaya,
6. Orang Kaya,
7. Encek/Tua.

Tengku adalah turunan *Sultan* dan kerabatnya atau turunan kakeknya yang dahulu mempunyai daerah otonomi sendiri atau biasa juga disebut dengan panggilan *Tuanku*. Seorang yang bergelar *Tengku*, dahulu memiliki kekuasaan di wilayah tertentu. Sebagai contoh adalah seperti anak dari *Tuanku Gotjah Pahlawan*, misalnya. Namun demikian ada pula pengecualian di dalam pengertian *Tengku* ini, yaitu yang diartikan sebagai pemimpin atau guru dalam hal akhlak, agama, serta adat, misalnya yang berlaku di daerah Langkat, Asahan, Kota Pinang dan juga di kerajaan Siak.

Pengertian *Raja* disini tidaklah sama artinya dengan raja di wilayah yang lain. Istilah *Raja* disini adalah suatu gelar atau hanya martabat semata-mata. Oleh karena itu bukanlah sebuah jabatan yang memiliki kekuasaan terhadap suatu wilayah organisatoris pemerintahan hukum. Juga bukanlah seseorang yang menduduki jabatan sebagai kepala kelompok di masyarakat. Namun semata-mata adalah berupa gelar panggilan kebangsawanan di dalam masyarakatnya.

Orang yang berhak untuk memakai gelar *Wan* adalah jika seseorang wanita dari golongan *Tengku* dan bersuamikan dengan seorang yang bukan *Tengku*, misalnya bersuami dengan laki-laki dari kelompok bangsawan yang bergelar *Raja*, *Wan*, *Datuk*, *Aja*, ataupun *Orang Kaya*. Kemudian juga keturunannya dapat menyandang gelar *Wan*. Namun, jika wanita yang bergelar *Wan* kawin dengan laki-laki yang martabatnya tergolong orang kebanyakan, maka hilanglah gelar *Wan*-nya.

Gelar kebangsawanan *Datuk* pada mulanya adalah dari martabat yang diperoleh dari kesultanan Aceh, baik dari kalangan bangsawan Aceh maupun mereka yang diutus sebagai mewakili Sultan Aceh yang ditempatkan di tanah Deli waktu itu. Yaitu seseorang

tokoh yang menguasai wilayah otonom dan masih dibawah kekuasaan pemerintahan kesultanan Aceh. Dahulu wilayah otonomi semacam ini wilayahnya kekuasaannya berada diantara dua aliran sungai. Seseorang yang bergelar *Datuk*, yang merupakan utusan langsung dari kesultanan Aceh, orang yang berkedudukan seperti ini dinamakan *Datuk Asal*. Sedangkan anak laki-laki keturunannya berhak mendapat gelar *Datuk* juga. Namun ada pula kalanya *Sultan* menganugerahkan gelar kepada seseorang dengan gelar *Datuk*, pada hal orang tersebut bukanlah berasal dari kalangan *Datuk*, ataupun utusan langsung kesultanan Aceh maupun keturunannya. Namun gelar tersebut diberikan oleh *Sultan* karena alasan tertentu.

Sedangkan gelar *Aja*, adalah gelar (martabat) yang diberikan pada *Datuk* yang berjenis kelamin perempuan. Gelar *Datuk* untuk orang laki-laki, dan gelar *Aja* untuk orang perempuan.

Jika seseorang bergelar *Datuk* atas pemberian *Sultan* tadi mempunyai anak laki-laki, kelak anak laki-lakinya mendapat gelar *Orang Kaya*. Sedangkan anaknya yang perempuan biasanya tidak memiliki gelar apa-apa, tetapi dikategorikan seperti layaknya orang kebanyakan saja.

Encik ataupun *Tuan* adalah gelar untuk panggilan yang mengandung sopan-santun dalam pergaulan sehari-hari. Baik kepada laki-laki maupun pada perempuan dan dapat berlaku kepada siapa saja yang dikehendaki. Hal ini berlaku untuk menghormati orang-orang tersebut demi memuliakannya.

Karena wilayah tanah Deli yang sebagian terbesar daerahnya berada di pesisir pantai Sumatera Timur, sehingga mata pencaharian penduduk sejak dari dahulu terkenal sebagai nelayan. Umumnya mereka ini

sebagian besar adalah penduduk suku bangsa Melayu yang berasal dari lapisan rakyat biasa atau kebanyakan.

Dengan berkembang dan semakin meluasnya wilayah tata kota Medan, namun mereka tetap terbiasa dengan kebiasaan hidup di daerah-daerah yang dekat dengan pinggiran pantai atau dekat dengan laut. Sebab, orang-orang Melayu tidak bisa melupakan begitu saja kehidupan tradisi kenelayanan. Pengetahuan mereka mengenai kenelayanan maupun kelautannya sudah sejak dahulu mereka kenal dan diwariskan kepada anak-cucu mereka hingga sekarang ini, yang dikenal sebagai budaya bahari atau maritim. Oleh karena itu tidak heran kalau mata pencaharian utama mereka umumnya menangkap ikan dan hasil-hasil laut lainnya. Di samping itu, mereka juga mengenal pertanian kecil di sekitar pemukimannya.

Hasil ikan maupun kelautan ini, dan ditambah usaha pertanian kecil yang terdapat di sekitar pemukiman mereka, hal ini banyak sekali mempengaruhi latar belakang jenis-jenis masakan yang mereka miliki. Jenis-jenis masakan Melayu pada umumnya dibuat dari yang bahan-bahan berupa hasil laut maupun dari bahan-bahan berupa tanaman yang tersedia dan tumbuh di sekitar pesisir pantai.

Pada saat ini, pemukiman penduduk Melayu Deli yang menjadi warga masyarakat Medan, umumnya terkonsentrasi di wilayah Medan bagian Utara. Yaitu, di empat kecamatan, seperti: di Medan Belawan, Medan Labuhan, Medan Marelan, dan Medan Deli. Daerah-daerah tersebut dapat dikatakan masih relatif dekat dengan pantai. Kendatipun tidak semua orang Melayu Deli pada saat ini bekerja atau bermatapencaharian hidup sebagai nelayan. Namun kecenderungan semacam itu sering kali memberikan identitas tersendiri, bahwa orang Melayu dengan kenelayanan tidak dapat dipisahkan. Keahlian bahari yang mereka miliki telah

memberikan identitas yang khas di dalam kebudayaan Melayu di kota Medan. Orang Melayu berarti pandai bernelayan. Hal ini memberikan ciri-ciri yang khas dan berbeda dengan suku-suku bangsa lain yang terdapat di kota Medan. Untuk mengetahui bagaimana bernelayan, tanyalah pada orang Melayu. Untuk mengetahui bagaimana cara berdagang tanyalah pada orang Cina ataupun orang Minangkabau. Untuk mengetahui bagaimana bertani atau berkebun tanyalah pada orang Jawa ataupun orang Karo. Dengan kata lain, identitas kenelayanan telah melekat pada orang Melayu di kota Medan. Berbagai seminar maupun pembicaraan mengenai masyarakat dan budaya Melayu di kota Medan, tidak luput pula di dalamnya mendiskusikan hal-hal yang berkenaan dengan kenelayanan. Rasanya sulit memisahkan antara Melayu dengan nelayan. Terbentuknya kultural semacam itu, karena sudah memiliki latar belakang sejarah yang demikian panjangnya dalam kehidupan masyarakat Melayu Deli di Medan. Seluruh aspek kehidupan mereka berakar pada gerak kehidupan kelautan seperti ikan atau hasil laut lainnya. Sedangkan jenis-jenis mata pencaharian lainnya hanya sekedar pemanfaatan waktu luang atau proses perkembangan baru yang sesuai dengan kondisi kehidupan yang mereka alami sekarang ini.

1. Kekerabatan Orang Melayu.

Orang Melayu cenderung mengenal keluarga luas yang bersifat parental. Bentuk keluarga luas ini, sudah menjadi suatu tradisi bagi mereka. Keadaan tersebut timbul disebabkan dalam kehidupan orang Melayu itu sendiri hubungan kekerabatan antara anggota-anggota keluarga demikian eratnya, sehingga apabila ada anggota keluarga junior yang belum mampu untuk memiliki tempat tinggal setelah menikah, tidak

jarang mereka diterima untuk tinggal sementara bersama keluarga inti yang lainnya. Apakah keluarga inti orang tuanya dari pihak laki-laki ataupun keluarga inti dari pihak perempuannya. Sampai keluarga inti junior itu merasa mampu memiliki rumah sendiri. Dalam keluarga luas semacam ini, akan terdapat suatu keluarga inti senior dan satu atau beberapa keluarga inti junior.

Sebagai keluarga Melayu yang bermatapencaharian sebagai nelayan, sering kali memperlihatkan kurangnya komunikasi dan interaksi yang memadai di antara sesama anggota keluarga, terutama antara hubungan antara ayah dengan anak-anaknya. Hal ini terjadi sehubungan dengan pekerjaan si ayah yang lebih banyak berada di laut ketimbang di darat. Bagi seorang nelayan, bisa jadi hanya 6 (enam) hari saja berada di darat dalam sebulan. Adakalanya bagi nelayan-nelayan lainnya, kegiatan sehari-hari mereka lebih banyak di *tangkahan*, di *sungai* atau juga di *laut*. Hanya pada malam harilah baru mereka berada di rumah bersama keluarganya.

Para ibu-ibu rumah tanggalah yang memiliki banyak waktu untuk berhubungan dengan anak-anak mereka di rumah. Adapun kegiatan ibu-ibu rumah tangga, kecuali bertani kecil-kecilan di sekitar halaman rumah, mereka juga mengerjakan pekerjaan-pekerjaan rumah tangga, seperti: memasak, menyapu, menyuci pakaian dan lain-lain. Selain itu, ibu-ibu rumah tangga adakalanya juga melaksanakan aktivitas pekerjaan di sekitar rumah untuk menambah penghasilan keluarga. Ada yang menganyam atap nipah, menganyam tikar pandan, membuka warung atau kios jualan, berkebun, membuat ikan asin dan lain sebagainya. Kadang-kadang pada sore harinya, mereka pergi ke rawa-rawa atau pinggir laut untuk mencari binatang-binatang laut yang dapat dimanfaatkan. Binatang-binatang laut ini

seperti kerang, kepah, dan lain sebagainya yang tertinggal oleh air pasang surut. Pekerjaan ini mereka lakukan secara berombongan dengan ibu-ibu lainnya atau dengan gadis-gadis remaja maupun anak-anak kecil. Hasil tangkapan mereka, selain mereka makan sendiri, juga adakalanya mereka jual ke pasar.

Karena ada penolakan atas alasan agama di antara orang-orang Melayu, menurut mereka program keluarga berencana tidak sesuai dengan ajaran agama Islam. Oleh karena itu setiap keluarga inti rata-rata memiliki anak lebih dari 3 orang. Keadaan banyak anak ini, membuat kurangnya perhatian seorang ibu terhadap anak-anaknya. Pusat perhatian ibu lebih di arahkan kepada anak-anak yang masih bayi atau balita saja. Anak-anak usia di atas 5 tahun terpaksa harus dapat mengurus diri sendiri dan dibiarkan berkembang secara alami. Kurangnya perhatian yang cukup dari orang tua, disebabkan karena ayah mereka selalu disibuki oleh pekerjaan mencari ikan di laut. Keadaan semacam itu memperlihatkan bahwa peranan orang tua lebih diarahkan kepada pengadaan sarana-sarana fisik terhadap anak; seperti pengadaan pangan, sandang dan uang untuk sekolah.

Hubungan kekerabatan orang-orang Melayu pada dasarnya bersifat bilateral; yaitu suatu bentuk hubungan kekerabatan antara seseorang dengan anggota-anggota kerabat baik dari pihak ayah maupun dari pihak ibu dinilai sama. Oleh karena itu kelompok kerabat dari pihak ayah dan dari pihak ibu memiliki kedudukan yang sama. Batas-batas kekerabatan ini mencakup semua anggota-anggota kekerabatan yang mereka kenal hingga 7 (tujuh) generasi.

Prinsip kekerabatan bilineal ini mengakibatkan seorang suami menganggap orang tua isterinya harus dianggap sebagai orang tuanya sendiri. Demikian pula

sebaliknya, seorang isteri memanggil dan memperlakukan orang tua dari suaminya sebagai ayah dan ibunya sendiri. Walaupun demikian, dalam peristiwa perkawinan pihak laki-laki berkewajiban untuk melamar dan memberikan mas kawin kepada pihak perempuan.

Perkawinan ideal bagi mereka adalah perkawinan antara seorang laki-laki yang belum pernah kawin dengan perempuan yang juga belum pernah kawin dan pasangan tersebut diharapkan masih sesama agama, yaitu Islam. Pembatasan jodoh memperlihatkan adanya larangan-larangan kawin terutama kawin dengan pasangan yang bukan beragama Islam, dengan saudara kandung dan saudara sepupu, baik dari pihak keluarga ayah ataupun dari pihak keluarga ibu. Selain itu, ketentuan jodoh dianggap sudah ditakdirkan oleh Tuhan. Jodoh ada di tangan Tuhan. Walaupun masih didapati adanya pemilihan-pemilihan jodoh yang diusahakan oleh orang tua terhadap anak-anaknya.

Adat menetap setelah menikah pada orang-orang Melayu biasanya bersifat *utrolokal*; yaitu, pasangan suami-isteri yang baru diberi kebebasan untuk memilih tempat tinggal dimana mereka suka. Biasanya pasangan suami isteri yang baru setelah menikah akan bertempat tinggal menetap dikediamannya yang baru. Namun karena pasangan suami isteri ini belum mampu membangun rumah tempat tinggalnya sendiri, biasanya mereka untuk sementara bertempat tinggal di rumah orang tuanya, ada yang memilih untuk bertempat tinggal sementara bersama orang tua pihak suami, ada juga yang memilih tinggal bersama dengan orang tua pihak isteri. Oleh karena itu sering kali ditemui bentuk keluarga luas di dalam suatu rumah tangga. Bentuk keluarga luas itu bersifat *utrolokal*.

Khusus bagi kaum bangsawan, garis-garis keturunan yang ditandai dengan gelar-gelar

kebangsawanan, adalah bersifat patrilineal; menurut garis keturunan pihak ayah. Namun dalam sistem pewarisan, didasarkan pada sistem bilineal; dimana anak laki-laki maupun anak perempuan, memiliki hak yang sama atas harta peninggalan orang tua mereka yang telah meninggal.

2. Lapisan Sosial pada Masyarakat Melayu.

Terdapat berbagai lapisan sosial pada masyarakat Melayu, adakalanya lapisan sosial tersebut bersifat ganda atau tumpang tindih antara latar belakang yang satu dengan lainnya. Hal yang menjadi latar belakang timbulnya lapisan sosial tersebut diantaranya adalah: kebangsawanan, kualitas kerohanian, tingkat ekonomi, umur, struktur pekerjaan kenelayanan dalam kelompok penangkapan ikan.

Bentuk lapisan sosial berdasarkan kebangsawanan pada saat ini tinggal hanya berupa konsepsi saja. Kalau dahulu sebagaimana telah dijelaskan di atas, masyarakat Melayu terdiri dari lapisan para *bangsawan*, dan lapisan *rakyat biasa* atau *orang kebanyakan*. Sedangkan di dalam lapisan *kebangsawanan* itu sendiri sesuai dengan panggilan gelarnya memiliki derajat sendiri. Namun pada saat ini dikatakan umumnya hampir tidak digunakan lagi dalam hubungan kehidupan sehari-hari. Gelar-gelar *kebangsawanan* ini tinggal hanya kenangan belaka.

Dalam ajaran agama Islam kedudukan setiap manusia dipandang sama, namun menurut pandangan orang Melayu dalam penghayatan keagamaan ternyata ada tingkat-tingkat *kerohaniannya*. Tingkat-tingkat *kerohanian* ini sangat dipengaruhi oleh adanya pikiran bahwa setiap orang mempunyai rasa keimanan dan tingkat kesucian rohaniah yang berbeda-beda dalam menjalankan ajaran agama Islam. Keadaan semacam ini

membuat adanya perbedaan dalam kehidupan di masyarakat. Seseorang yang memiliki pengetahuan yang lebih banyak mengenai seluk beluk agama, tentu saja dalam melaksanakan ajaran agama Islam, dianggap memiliki tingkat kesucian yang lebih tinggi di masyarakat. Di dalam kehidupan sehari-hari mereka, dengan adanya hal tersebut seakan-akan timbulah dua lapisan sosial, yaitu: *ulama* dan *orang biasa*. Di antara kelompok *ulama* itu sendiri seperti: *hajji*, *ustadz*, *guru ngaji*, dan lain-lain. Sedangkan dalam kelompok orang biasa terdapat perbedaan-perbedaan antara anggota warga dengan yang lainnya di masyarakat, seperti: *orang-orang yang shaleh*, *orang yang rajin mengaji*, dan lain sebagainya.

Berdasarkan tingkat ekonominya, di kalangan orang-orang Melayu menunjukkan adanya lapisan *orang kaya*, *orang menengah (sedang-sedang)* dan *orang miskin (orang yang tidak punya)*. Kendatipun tampaknya kurang tegas perbedaannya, namun mereka miliki kriteria penentu sebagai ukurannya, biasanya mereka menentukan keberadaan seseorang diantaranya: kepemilikan sejumlah uang, penghasilan keluarga, harta benda yang dipunyai, bentuk dan besarnya rumah, gaji yang diperoleh, luas tanah yang dimiliki dan lain sebagainya.

Bagian 3

KONSEPSI TENTANG MAKANAN

A. Pendahuluan

Pada bahagian ini diceritakan tentang pandangan orang Melayu Deli terhadap apa yang mereka sebut sebagai makanan yang dilihat dari jenis-jenis bahan makanan dan cara pengolahan bahan makanan yang lazim mereka gunakan. Kesemua data itu merupakan konsepsi yang berlaku pada masyarakat Melayu, sehingga judul bab ini kita tulis dengan judul konsepsi tentang makanan.

Orang Melayu Deli tidak mendefinisikan makanan sebagai hasil organik dengan kualitas biokimia yang hanya boleh dipastikan melalui ujian laboratorium. Bila ditanya orang – orang tua tentang protein, vitamin,

zat besi dan karbohidrat, tidak seorang pun tahu tentang maksud konsep – konsep tersebut. Ada yang mengatakan bahwa mereka pernah mendengarnya tetapi tidak memahaminya. Bagi orang Melayu Deli makanan ialah apa yang boleh dimakan, tidak masalah mentah ataupun masak, tetapi harus tidak bertentangan dengan larangan agama dan adat orang Melayu Deli. Sebagaimana kata seorang informan,

”Makanan ialah apa saja yang boleh kita makan, baik mentah ataupun masak tetapi mestilah tidak menyalahi peraturan yang telah ditetapkan oleh agama Islam dan adat kami, baik dari segi jenis maupun cara penyediaannya. Kami tidak akan makan apa yang orang Melayu Deli tidak makan, dan itu pulalah yang tidak kami makan. Semua makanan yang orang Melayu Deli makan, itulah yang kami makan. Kami hanya makan apa yang orang tua kami makan dan apa yang selalu kami biasa memakannya.”

Orang Melayu Deli menggunakan istilah makanan untuk merujuk kepada semua bahan yang boleh dimakan, baik yang perlu melalui proses pengolahan atau yang tidak perlu melalui proses pengolahan sebelum dimakan. Makanan yang telah melalui proses pengolahan dikenal sebagai masakan, sedangkan makanan yang tidak melalui proses pengolahan dikenal sebagai bahan makanan. Makanan sebagai bahan merujuk kepada makanan dalam bentuk mentah atau masakan secara semula jadi, baik yang telah

diproses atau belum, yang digunakan dalam masakan. Makanan sebagai masakan merujuk kepada makanan yang telah diproses atau diolah sebelum di makan. Dalam kondisi tertentu, adakalanya masakan disebut bahan makanan apabila ia digabungkan dengan bahan lain untuk membentuk masakan baru, tetapi bahan makanan tidak disebut masakan selagi tidak melalui proses pengolahan. Misalnya, ayam dalam bentuk mentah merujuk kepada bahan makanan dan ayam goreng yaitu ayam yang telah dimasak merujuk kepada jenis masakan tetapi kedua-duanya disebut makanan. Pisang, baik mentah atau masak, kalau dilihat dari segi masakan diistilahkan sebagai bahan karena keduanya boleh digunakan sebagai bahan dalam masakan. Pisang yang digabungkan dengan tepung gandum dan gula dan digoreng disebut *jemput-jemput*. Baik *jemput-jemput* maupun pisang, kedua-duanya disebut makanan.

Bahan-bahan yang masih mentah (seperti daging lembu, ayam, burung, kambing, umbi-umbian dan biji-bijian) tidak dapat disebut makanan selagi tidak dimasak. Beberapa jenis buah-buahan juga tidak dapat dimakan sebelum dimasak atau melalui proses pengolahan. Pisang mentah dapat dimakan apabila dijadikan bahan dalam masakan seperti sayur lemak atau *daka*. Daging, boleh dimakan apabila telah dimasak. Beberapa jenis masakan dapat dijadikan bahan tetapi bahan tidak dapat disebut masakan selagi belum melalui proses pengolahan menjadi makanan siap santap. Bahan makanan yang telah masak secara alami tidak boleh disebut sebagai masakan.

B. Bahan Makanan

Orang Melayu Deli mengkategorisasikan bahan makanan kepada empat jenis utama, yaitu (1) Hewan, (2) Tumbuhan, (3) Makanan olahan dan (4) Air. Bahan

makanan, baik dari kategori hewan, tumbuhan maupun makanan olahan, ada yang boleh dimakan tanpa melalui proses pengolahan (seperti pisang, durian dan nangka yang masak) dan ada yang memerlukan proses pengolahan sebelum dimakan (seperti ubi kayu, keladi dan pisang muda). Pengkategorian ini berbeda dengan masyarakat Bali (Cole, 1983). Masyarakat Bali membagi bahan makanan mereka kepada tujuh kategori yaitu; **beras, umbi, sayur-mayur, daging, biji-bijian, buah-buahan dan rempah**. Sedangkan masyarakat Zembagua di Andes Ecuador membagi makanan mereka kepada tiga kategori utama yaitu; **kanji, makanan penggenap** (*complement*) dan **tambul** (Weismantel, 1992: 89-91).

1. Hewan

Orang Melayu Deli mengkategorisasikan hewan kepada yang hidup liar dan hewan peliharaan. Hewan yang hidup liar dan hewan yang dipelihara dibagikan kepada tiga sub-kategori yaitu hewan air, udara dan darat. Hewan-hewan ini menghasilkan bahan makanan seperti daging, telur, susu dan madu.

a. Hewan Air

Hewan air yang dagingnya dianggap sebagai bahan makanan oleh orang Melayu Deli di sini terdiri dari ikan, udang, kepiting (ketam), siput, sotong dan kerang. Ikan merupakan bahan makanan dari sumber air yang banyak dimakan masyarakat Melayu. Ikan merupakan sumber protein yang utama oleh orang Melayu Deli di sini karena kebanyakan mereka memakan ikan setiap hari walaupun dalam jumlah yang sedikit. Ikan yang dimakan juga lebih banyak ikan laut daripada ikan air tawar. Ikan laut ini boleh didapat dalam bentuk

ikan basah dan ikan kering (ikan asin). Namun untuk menjamu tamu, biasanya yang dihidangkan adalah ikan basah. Sedangkan ikan kering hanya merupakan lauk tambahan saja.

b. *Hewan Darat*

Hewan darat menyediakan daging dan telur sebagai bahan makanan. Daging dari hewan darat ini tidak merupakan komponen untuk diet. Daging dianggap bagi mereka sebagai bahan makanan orang kaya, makanan istimewa, serta yang sesuai dihidangkan kepada tamu dan sewaktu ada acara pesta atau hajatan. Di setiap pesta pernikahan pasti ada lauk dari daging yang dihidangkan. Baik itu daging lembu, daging kambing ataupun daging ayam. Sedangkan daging itik atau bebek tidak populer bagi masyarakat Melayu.

c. *Hewan Udara*

Hewan udara dimanfaatkan dagingnya, telur. Daging hewan udara yaitu burung dan belalang yang dimakan oleh masyarakat Melayu. Jenis-jenis burungpun tidaklah banyak yang dikonsumsi antara lain adalah burung ayam-ayam (*Gallierex cinerea*), punai (*Cahlcophaps i Indica*), ruak-ruak, burung merpati dan burung puyuh. Dikalangan orang Melayu Deli penyediaan daging burung pada acara pesta tidaklah pantang atau dilarang, hanya saja jarang sekali dilakukan. Padahal ada pengakuan bahwa daging burung terkadang lebih baik dari daging ayam.

2. Tumbuhan

Orang Melayu Deli mengkategorisasikan bahan makanan dari tumbuhan kepada 6 kategori utama yaitu:

beras, sayur-mayur, buah-buahan, kacang-kacangan, ubi, perasa dan rempah.

a. *Beras*

Beras merupakan makanan pokok orang Melayu Deli. Orang Melayu Deli mengenal berbagai macam beras. Ada yang disebut beras merah, beras pulut (hitam dan putih), beras wangi dan beras catu. Untuk makan sehari-hari yang terbaik adalah beras wangi. Sedangkan beras catu adalah beras hancur. Harganya lumayan murah jika dibanding beras wangi. Sedangkan beras merah adalah untuk kesehatan. Biasanya untuk bayi. Dan beras pulut untuk kue atau makanan tambahan.

b. *Sayuran*

Tumbuhan sayuran terdiri dari tumbuhan yang salah satu bagiannya digunakan sebagai sayur atau lalapan. Sayuran terbagi dua yaitu tumbuh liar dan ditanam. Peraturan yang menjelaskan apakah tumbuhan liar boleh dimakan atau tidak adalah sama dengan aturan yang digunakan untuk tumbuhan yang ditanam. Dua orang informan memberitahu bahwa tumbuhan yang menghadap kiblat tidak mengandung racun dan boleh dimakan. Apabila ditanya bagaimana mereka tahu apakah tumbuhan itu tumbuhan neraka (tidak boleh dimakan/beracun) atau tidak ialah bahwa tumbuhan neraka berbau busuk, mempunyai banyak duri dan daunnya kasar dan berbulu. Untuk mengetahui tumbuhan itu menghadap kiblat atau tidak mereka melihat kepada pucuk tumbuhan tersebut. Kalau pucuk tumbuhan itu lebih banyak menghadap matahari jatuh, ia dikatakan menghadap kiblat. Ini berarti lebih banyak tumbuhan yang boleh dimakan karena kebanyakan tumbuhan memerlukan

matahari untuk hidup. Bagian tumbuhan sayuran yang digunakan tergantung kepada jenis tumbuhannya. Ada tumbuhan yang diambil bunganya, daunnya, umbinya, batangnya, pucuknya dan sebagainya. Umumnya orang Melayu Deli tidak menganggap sayuran sebagai komponen makanan yang penting. Sayur juga tidak begitu penting pada waktu kenduri. Hanya beberapa jenis sayuran yang umumnya tahan lama saja yang sering digunakan seperti timun untuk acar.

c. Buah-buahan

Buah-buahan hanya dianggap sebagai makanan ringan saja dan tidak dianggap sumber makanan yang penting. Mereka memakan buah-buahan bila ada saja. Buah-buahan yang sering dimakan adalah pisang karena dapat dijumpai sepanjang tahun. Buah-buahan yang dimakan sewaktu musimnya antara lain: rambutan, durian, cempedak, nangka, langsung, dll. Sewaktu musim durian biasanya ramai orang Melayu Deli yang mengadakan kenduri pulut durian yang diberikan kepada sanak saudara dan tetangga.

d. Kacang-kacangan

Orang Melayu Deli menggunakan istilah kacang merujuk kepada jenis biji-bijian yang digunakan sebagai makanan selingan. Bila mereka mengatakan hendak membeli kacang untuk bubur, ini berarti kacang yang dimaksud adalah kacang hijau, sedangkan kalau membeli kacang untuk membuat satai berarti kacang tanah.

e. Ubi

Ubi oleh orang Melayu Deli juga digunakan sebagai selingan dan sayuran. Ada beberapa jenis ubi yang digunakan, antara lain adalah ubi kayu, ubi rambat (keledek), dan ubi keladi.

f. Perasa dan Rempah

Tumbuhan perasa dan rempah ini sering digunakan bersamaan dengan bahan lain untuk membentuk suatu masakan. Tumbuhan perasa dan rempah ini antara lain: kelapa, cabai merah, cabai rawit, jeruk nipis, asam kandis, asam jawa, lengkuas, jahe, kunyit, dll. Dalam banyak keadaan, tumbuhan ini juga digunakan sebagai ulam dan digunakan dalam upacara/kegiatan perdukunan. Selain itu, rempah juga digunakan sebagai obat misalnya wanita yang baru bersalin, dianjurkan untuk meminum air rebusan rempah ratus dengan tujuan untuk mengeringkan darah serta mengecilkan peranakan.

3. Makanan Olahan (Masakan)

Makanan olahan atau masakan merujuk kepada jenis makanan yang telah melalui proses pengolahan dan boleh dimakan. Pengolahan disini tidak berarti harus menggunakan api tetapi boleh juga dengan menggabungkan beberapa jenis bahan seperti acar mentah dan sambal. Masakan pada masyarakat Melayu digolongkan kepada empat kelompok yaitu: nasi, lauk, kue-kue, dan minuman.

a. Nasi

Nasi adalah beras yang telah dimasak dengan cara ditanak atau dikukus. Nasi dianggap paling utama dan merupakan makanan utama disetiap waktu makan. Nasi yang paling sering dimakan ialah nasi putih atau nasi biasa. Sedangkan nasi dalam bentuk

lain seperti nasi goreng, nasi kuning hanya dimakan sekali-sekali saja.

ii. Lauk

Lauk adalah jenis masakan yang dimakan bersama dengan nasi, lontong, roti dan ketupat. Sedangkan daging, ikan, telur dan sayuran adalah bahan-bahan utama dalam masakan tersebut yang diolah dengan cara-cara tertentu.

c. Kue-kue

Kue merupakan masakan yang menggunakan tepung (tepung beras, gandum, ubi, kacang dan pulut), beras pulut, kacang, ubi, telur dan beberapa jenis buah-buahan (pisang, durian, nangka, labu). Kue-kue ini dimakan sebagai makanan diluar waktu-waktu makan yang biasa atau setelah makan nasi yang disebut *tambul*. Kue terbagi dua jenis yaitu kue basah yang teksturnya lembap dan tidak dapat disimpan lama, dan kue kering yaitu kue yang teksturnya kering dan dapat disimpan lama seperti biskuit. Walaupun kue tidak dianggap sebagai makanan utama tetapi ia memiliki nilai sosial seperti dihidangkan kepada tamu-tamu yang datang berkunjung ke rumah, atau ketika mengunjungi orang sakit atau pula kue istimewa sebagai hantaran pada perkawinan.

d. Minuman

Minuman merujuk kepada air yang digunakan sebagai bahan utama dalam masakan atau digabungkan dengan bahan makanan lainnya, tetapi teksturnya masih cair dan diminum sewaktu makan nasi, ketika haus atau dihidangkan kepada tamu. Minuman ini antara lain: air putih, teh manis, air sirup, cendol, air tebu, teh susu, kopi dan sebagainya.

C. Proses Pengolahan Masakan

Proses pengolahan makanan masyarakat Melayu terdiri dari dua jenis, yaitu yang menggunakan api dan tidak menggunakan api. Proses yang tidak menggunakan api biasanya tidak begitu banyak, seperti berbagai jenis acar (acar timun-nenas, acar kacang) dan sambal-sambal. Sedangkan cara pengolahan dengan menggunakan api dibagi dalam empat kelompok yaitu : rebus, kukus, goreng, bakar dan gabungan beberapa cara tersebut..

a. *Rebus*

Merebus berarti mencampurkan bahan makanan yang akan dimasak dengan air atau santan atau air gula dan dijerang diatas dapur sampai bahan makanan itu masak. Cara memasak ini digunakan untuk memasak pulut, nasi, minuman, kue serta lauk pauk. Dalam merebus lauk pauk seperti ikan, telur, sayur-sayuran dan daging meskipun untuk tiap-tiap bahan makanan tadi mempunyai nama yang berbeda.

b. *Kukus*

Melalui cara ini, air dimasak sehingga mendidih. Apabila air sudah mendidih, makanan yang hendak dikukus diletakkan didalam tempat diatas air yang mendidih dan ditutup diatasnya. Melalui cara ini, makanan dimasak dengan hanya mengandalkan uap dari air yang mendidih.

c. *Goreng*

Cara memasak bahan makanan dengan menggoreng terbagi lagi dalam dua cara. Yaitu menggoreng dengan menggunakan banyak minyak dan menggoreng dengan menggunakan sedikit minyak. Goreng dengan menggunakan minyak banyak dilakukan dengan cara minyak dimasukkan ke dalam kuahi kemudian dibiarkan sehingga panas, setelah

panas barulah dimasukkan bahan makanan yang akan digoreng dan dibiarkan sehingga masak. Sedangkan menggoreng dengan sedikit minyak dilakukan dengan cara minyak dimasukkan ke kuali atau periuk dan dibiarkan sehingga minyak menjadi panas. Setelah itu barulah dimasukkan bahan makanan yang akan digoreng. Manakala ikan, sayur dan daging yang dimasak dengan menggunakan minyak sedikit, maka masakan itu disebut *tumis*.

d. *Bakar*

Dalam memasak bahan makanan dengan cara membakar terdiri dari dua cara. Yang pertama membakar dengan bara berada dibawah bahan makanan dan yang kedua dengan cara bara berada diatas bahan makanan. Bara berada diatas bahan makanan biasanya cara untuk memasak kue.

Bagian 4

MASAKAN TRADISIONAL MELAYU DELI

A. Pendahuluan

Pada bagian ini berisi tentang masakan tradisional Melayu Deli. Dalam masakan tradisional Melayu Deli, masakan tersebut dibagi atas beberapa bagian diantaranya; *masakan sehari-hari*, *masakan pesta* dan *makanan tambahan pada pesta*, *makanan acara tertentu*. Disini dapat terlihat bahan makanan yang digunakan dan cara bagi mana bahan makanan ini diolah atau disediakan menjadi makanan.

B. Masakan Sehari-hari

Masakan sehari-hari, yang dimaksud masakan sehari-hari adalah masakan yang lazim dimasak dan dimakan oleh masyarakat melayu sehari-harinya, tanpa adanya acara ataupun kegiatan tertentu untuk menghidangkannya. Ada beberapa masakan sehari-hari yang selalu dihidang dan dimakan oleh masyarakat melayu, yaitu antara lain seperti gulai ikan tongkol, kari terong, gulai masam ikan, sambal kerak kelapa, gulai kemunc, gulai rebung bambu, sayur manis daun nasi, nasi, batok melayu, dan bubur kacang hijau dan nangka

1. Gulai Ikan Tongkol

Gulai ikan tongkol merupakan menu makanan pokok sebagai lauk pauk dan sekaligus menjadi sayur bagi makanan orang melayu.

Bahan-bahan :

- Ikan tongkol 1 kg, Kelapa parut 1 buah

Bumbu :

- Cabe secukupnya, ketumbar secukupnya, kemuri secukupnya, jahe secukupnya, kunyit, lengkuas, bawang putih, bawang merah, serai, garam, secukupnya, daun salam 3 lembar

Cara memasak :

- Ikan tongkol dibersihkan hingga darah ikannya hilang memakai asam jeruk dan garam. Hal ini karena suku bangsa melayu memegang teguh syariat islam jadi harus bersih mencuci ikan. Kemudian ikan tongkol dipotong-potong menurut selera. Bumbu-bumbu yang tersedia seperti cabe, ketumbar, kemuri, jahe, kunyit, bawang putih, bawang merah, serai, dihaluskan/digiling. Kelapa parut diperas santannya kemudian dimasukkan ke dalam kuah beserta bumbu halus dimasak sampai mendidih.

Selanjutnya ikan dimasukkan beserta lengkuas yang sudah ditumbuk dan daun salam. Untuk menambah rasa ditambah garam secukupnya.

Cara penyajian :

- Gulai ikan yang sudah dimasak tadi dituang ke dalam mangkok atau dibiarkan hanya di kuai saja. Masakan ini dapat dimakan enak waktu masih panas dan siapa saja boleh memakannya. Biasanya jumlah yang dikonsumsi orang Melayu satu orang memakan 2 potong lebih ikannya untuk 1 kali makan karena orang Melayu kuat makan ikan dan kuah gulainya dibuat banyak karena orang Melayu suka memakan kuah gulai (selalu bersantan).

2. Kari Terong

Kari terong merupakan masakan orang Melayu. Terong biasanya dapat disambal atau digulai bercampur ikan. Tetapi orang Melayu hanya suka terong apabila dikari. Dan karipun menggunakan kuah dari santan kelapa.

Bahan-bahan :

- Terong ungu 1 kg atau terong belage, Kelapa 1 buah diparut, Minyak makan secukupnya

Bumbu :

- Ketumbar, jintan halus, jintan kasar, cabe merah basah dan cabe merah kering, kemiri, bawang putih, bawang merah, serai, lengkuas, cengkeh, kayu manis, buah pala, buah pelaga, bunga lawang, merica, kunyit, jahe, daun salam 3 lembar, dan garam secukupnya.

Cara memasak :

- Terong dicuci dan dipotong dua, kemudian dibelah dua. Bumbu-bumbu dihaluskan/digiling, sementara itu kuai dituang minyak goreng dan dipanaskan selanjutnya

dimasukkanlah bumbu yang sudah dihaluskan tadi untuk digoreng hingga aromanya harum. Setelah itu dimasukkan santannya hingga mendidih dan terong dimasukan sambil diaduk-aduk agar kuah santannya tidak pecah-pecah. Kemudian kayumanis, bunga lawang dan daun salam dimasukkan. Untuk menambah rasa ditambah garam atau penyedap rasa menurut selera. Kari terong ini dapat juga ditambah sekalian ikan dimasukkan ke dalamnya. Biasanya yang dipakai adalah kepala ikan kakap.

Cara penyajian :

- Setelah diaduk-aduk tanpa henti hingga mendidih kemudian dituangkan ke dalam mangkok dan ditaburi bawang goreng yang telah digoreng sebelumnya. Kari terong ini dapat dimakan waktu masih panas dan biasanya dimasak beserta ikan. Karena orang Melayu tidak begitu menyukai terong dan sayur-sayuran, jadi biasanya kuantitas yang diambil orang untuk dimakan tidak banyak. Setidaknya satu atau dua potong per orang. Menurut kepercayaan orang melayu terong melambangkan kemalasan dan kelemasan. Jadi orang Melayu kurang suka memakannya karena dapat membuat lemas badan dan lelah.

3. Gulai Masam Ikan

Sama seperti memasak gulai ikan lainnya. Gulai masam ikan merupakan masakan Melayu yang juga memakai kuah. Tetapi tidak menggunakan santan.

Bahan-bahan :

- Ikan sembilang 1kg

Bumbu :

- Ketumbar, kemiri, kunyit, cabe merah, serai, bawang merah dan bawang putih, asam gelugur potong atau asam belimbing, tomat, daun kemangi secukupnya, jahe dan garam.

Cara memasak :

- Ketumbar, kemiri, kunyit, cabe merah, serai, bawang merah dan bawang putih dihaluskan bersama jahe, ikan sembilang dibersihkan sirip dan ekornya, karena mirip dengan ikan lele. Ikan sembilang memiliki kumis yang nantinya akan dipotong sampai mulut ikannya. Perutnya dibelah dan dibersihkan dengan jeruk nipis dan garam sampai tidak ada darah dan bau amisnya hilang. Kemudian kuah yang di dalamnya dimasukkan air sedikit hingga menggelegak/mendidih untuk merebus bumbu yang sudah dihaluskan. Kemudian ikan dimasukkan beserta asam gelugur potong atau asam belimbing dan tomat yang telah diiris/dipotong. Tunggu ikan sampai mendidih dan telah masak dan masukkan daun kemangi.

Cara penyajian :

- Setelah mendidih dan berkuah dimasukkan daun kemangi tadi hingga harum, kemudian diangkat dan dituangkan dalam mangkok atau dibiarkan tetap di kuah.

Gulai masam ini sama dengan gulai lemak, dimakan waktu masih panas.

4. Sambal Kerak Kelapa

Ini adalah masakan khas tradisional suku bangsa Melayu yang cukup unik. Sambal kerak kelapa dimakan sebagai lauk untuk nasi

Bahan-bahan :

- Kelapa bulat yang dibelah/kelapa dicongkel, dan daun pegaga

Bumbu :

- Serai, cabe merah atau cabe rawit, lengkuas, jeruk nipis, bawang merah, bawang putih dan garam

Cara memasak :

- Kelapa yang sudah dicongkel dibakar kemudian ditumbuk/dihaluskan/diparut, kemudian serai, cabe merah, lengkuas, bawang merah dan bawang putih serta garam dihaluskan/digiling, kemudian disiram dengan perasan jeruk nipis 1 buah. Kemudian kelapa dimasukkan dan dicampur diaduk dengan bumbu dan siap dimakan.

Cara penyajian :

- Kelapa yang dicampur bumbu tadi dicarup-carup pakai tangan ke dalam bumbu kemudian ditaruh di atas piring dimakan bersama lalap daun pegaga. Makanan ini dikonsumsi sebagai lauk bersama nasi atau sebagai makanan pelengkap lauk-pauk. Dimakan perorang biasanya diambil 3-4 sendok menurut selera.

5. Gulai Kemune

Gulai kemune merupakan masakan khas Melayu yang dapat dijadikan lauk-pauk atau menjadi sayuran. Kemune merupakan sejenis batang keladi berwarna hijau.

Bahan-bahan :

- Kepah yang sudah dikupas ½ kg, kemune 15 batang, kelapa 2 buah.

Bumbu :

- Cabe merah, ketumbar, jahe, kunyit, bawang merah dan bawang putih, lengkuas, kemuri, serai dan garam, serta daun salam.

Cara memasak :

- Kepah yang sudah dikupas dicuci. Daun kemune dikupas kulit batang arinya kemudian dipotong 5-8 cm, kemudian diremas-remas pakai garam. Bumbu dihaluskan/digiling kemudian kuah yang sudah dimasukkan air sampai mendidih sedikit untuk merebus bumbu. Santan kelapa yang sudah diperas dimasukkan ke dalam kuah beserta bumbu yang telah dihaluskan hingga mendidih santannya kemudian masukkan kepah. Saat yang sama kemune direbus dahulu untuk membuatnya menjadi lunak. Setelah direbus ditiriskan dan kemudian dimasukkan ke dalam santan dan kepah yang telah dimasukkan terlebih dahulu hingga mendidih dan kira-kira sudah masak dimasukkan daun salam dan ditambah garam atau penyedap rasa untuk menambah gurih rasa sesuai selera.

Cara penyajian :

- Setelah masak gulai kemune diletakkan dimangkok dan dimakan panas-panas akan lebih enak. Menurut kepercayaan dan pendapat orang Melayu, belum dapat dikatakan orang Melayu/bersuku Melayu tulen apabila belum pernah makan gulai kemune yang rasanya enak ini.

6. Gulai Rebung Bambu (bambu muda)

Ini salah satu lagi masakan Melayu yang khas adalah bambu muda/tunas anak bambu yang baru tumbuh digulai lemak dimasak dicampur udang pukul.

Bahan-bahan :

- Rebung bambu 1 kg, udang pukul $\frac{1}{2}$ kg dan kelapa 1 buah

Bumbu :

- Cabai merah, ketumbar, jahe, kunyit, bawang merah dan bawang putih, lengkuas, kemiri, serai dan garam serta daun salam.

Cara memasak :

- Rebung yang sudah dipotong-potong dicuci. Kemudian haluskan bumbu. Peras santan dari kelapa parut. Udang pukul dibersihkan dibuang ekor dan kepala udang kemudian dicuci. Rebung bambu direbus dahulu agar lembut dan kemudian ditiriskan airnya. Masukkan ke dalam kuah santan masak hingga mendidih kemudian masukkan bumbu yang sudah dihaluskan. Setelah mendidih dimasukkan udang. Kemudian tambahkan garam aduk-aduk sampai matang.

Cara penyajian :

- Setelah masak rebung bambu tadi dimasukkan ke dalam mangkok atau dibiarkan di atas kuah. Makanan ini biasanya sebagai lauk-pauk dan sayur.

7. Masak Sayur Manis daun Nasi-Nasi

Ini adalah salah satu masakan sayur yang dikenal orang Melayu yaitu santan daun nasi-nasi.

Bahan-bahan :

- Daun nasi-nasi 4 ikat, jagung muda, kelapa 1 buah.

Bumbu :

- Cabe, bawang merah dan putih, jahe dan daun salam serta serai bulat dimemarkan dan diikat sebagai pewangi masakan, garam.

Cara memasak :

- Daun nasi-nasi dipetik perdaun dan jagung muda dibersihkan dan dibelah dua. Sementara itu kelapa diperas/diambil santannya. Kemudian cabe, bawang merah dan bawang putih dirajang-rajang kemudian dimasukkan serai tokok yang sudah diikat dan daun salam serta jagung muda sampai jagung agak lembut masukkan daun nasi-nasi dan ditambah garam dan penyedap rasa secukupnya aduk-aduk hingga masak.

Cara penyajian :

- Setelah masak sayur daun nasi-nasi tadi dituangkan ke dalam mangkok dan siap dihidangkan.

Menurut kepercayaan orang Melayu, daun nasi-nasi ini sangat baik dimakan untuk wanita yang habis melahirkan guna memperlancar ASI.

8. Batok Melayu

Masakan ini merupakan makanan olahan orang Melayu yang juga dibilang khas. Masih merupakan olahan buah kelapa dicampur sayur berupa daun-daunan ditambah ikan yang sengaja dibusukkan. Adapun ikan yang digunakan adalah ikan tenggiri.

Bahan-bahan :

- Ikan tenggiri dibusukkan (dibiarkan sampai bau) selama 3-4 hari, sayur-sayuran berupa daun-daunan seperti daun buas-buas, daun leman atau mangkok-mangkok, daun pegaga, daun kentut-kentut, buah kelapa diparut 2 buah, daun kunyit dan daun jeruk, daun pisang pembungkus.

Bumbu :

- Kunyit, kemiri, bawang merah, bawang putih, ketumbar, jahe, sere, cabe merah dan garam.

Cara memasak :

- Ikan yang sudah dibusukkan dicuci. Kemudian dibersihkan dan dibuang duri-durinya. Sementara itu bumbu-bumbu dihaluskan dicampur ke dalam kelapa parut, kemudian digaul/dicarup sampai merata. Masukkan ikan yang sudah dibersihkan ke dalam adonan bumbu kelapa diaduk lagi ditambah garam secukupnya. Kemudian siapkan daun pisang untuk membungkus. Setelah selesai kemudian dikukus ke dalam dandang pengukus atau tempat penguapan sampai wangi dan matang.

9. Pongat/Bubur Kacang hijau dan Nangka

Sebagai makanan tambahan, orang Melayu sering membuat bubur. Salah satunya bubur kacang hijau ditambah buah nangka beserta bijinya.

Bahan-bahan :

- Kacang hijau, nangka, gula merah, gula putih, garam, kelapa 1 buah, daun pandan, kayu manis dan cengkeh.

Cara memasak :

- Cuci kacang hijau dengan air. Rebus biji nangka hingga agak lunak dan matang, kemudian angkat dan tiriskan. Kemudian kacang hijau direbus dalam air hingga nampak pecah-pecah dan mendidih. Selanjutnya peras santan buah kelapa. Kemudian setelah kacang agak mau pecah masukkan buah nangka yang sudah dipotong menurut selera dan bijinya yang sudah direbus ke dalam rebusan kacang hijau. Masukkan gula merah dan gula putih secukupnya agar terasa manis dan masukkan garam sedikit. Setelah itu masukkan santan kelapa dan aduk hingga mendidih dan masak.

Cara penyajian :

- Setelah masak bubur dibiarkan di dalam panci/priuk. Dan kalau ingin dimakan dituangkan di piring. 1 piring untuk 1 orang atau tergantung menurut selera kita.

Dari menu-menu di atas merupakan menu masakan sehari-hari yang khas suku bangsa Melayu. Namun masakan sehari-hari orang Melayu bukan berarti hanya sekedar masakan di atas yang selalu membuat gulai dengan istilah “gulai lemak orang Melayu” Orang Melayu juga masak makanan sehari-hari sekarang ini seperti masakan masyarakat pada umumnya. Bisa jadi memasak ikan sambal, telur sambal, rebusan sayuran, dan lain-lain. Tapi pada umumnya jika dilihat setiap hari dan diperhatikan masakan orang Melayu sehari-hari tidak lepas dari buah kelapa. Hal ini sesuai dengan kepercayaan orang Melayu dan kebiasaan dari zaman nenek moyang bahwa orang Melayu merupakan orang pesisir dan daerah pesisir itu pasti banyak pohon kelapa. Maka orang Melayu membuat peribahasa dari pohon kelapa yaitu “jadilah orang seperti pohon kelapa “ dari batang, daun dan buahnya semuanya berguna. Maka dari itu orang melayu berpendapat dan menyatakan orang Melayu bahwa orang Melayu tidak pandai makan sayuran. Mereka masak makanan yang praktis yaitu masak sekalian sebagai lauk dan sebagai sayuran. Dan terkadang orang Melayu kadang-kadang malas memasak.

Dari daftar makanan tradisional orang melayu di atas, masakan yang disebut makanan pokok adalah berupa gulai, batok, kari, sambal kerak kelapa. Sedangkan bubur merupakan makanan tambahan. Makanan tambahan orang melayu selain bubur membuat kolak seperti kolak pisang dan keladi, atau kolak durian pada waktu musimnya. Makanan pokok

tadi mendampingi nasi sebagai makanan utama orang melayu dan makanan pokok yang sudah dibahas seperti masak gulai, batok, kari dan santan sayur merupakan pendamping nasi. Makanan pendamping pencuci mulut orang melayu berupa buah pisang, pepaya atau nenas. Karena jika diperhatikan orang melayu lebih suka ketiga buah ini dibanding buah-buahan lainnya.

Antara makanan pokok dan makanan tambahan dalam rangkaian penyantapan tidak ditentukan mana yang lebih dahulu disantap dan mana yang belakangan. Karena itu mana yang menurut selera seseorang untuk dimakan maka ia makan walaupun itu makanan pencuci mulut atau makanan tambahan berupa cemilan seperti bubur atau kolak atau buah-buahan.

Dalam makan/ketika mau makan orang melayu terlebih dahulu berdoa dan dilarang berbicara pada saat makan. Oleh karena orang melayu yang pada umumnya beragama Islam dipastikan nilai-nilai syariat Islam dijunjung tinggi sampai adab dan tata cara makan. Jika dahulu orang Melayu itu makan bersamaan/berkumpul makan bersama satu keluarga yang menunjukkan keakraban dalam satu rumah tangga. Tetapi sekarang sudah berubah. Ada yang makan pada waktu ia selera untuk makan maka iapun makan.

Semua makanan yang dimasak orang melayu boleh dimakan dari anak kecil sampai orang dewasa, halal untuk dimakan sesuai syariat Islam. Orang Melayu makan dalam ukuran yang termasuk sedikit. "Makan hanya sekedar penghilang rasa lapar. Jika kenyang dan kekenyangan itu tidak baik, berarti setan telah ikut makan bersamanya". Nilai keagamaan yang seperti ini yang tertanam dalam perilaku dan adat orang Melayu.

C. Makanan Pesta Suku Bangsa Melayu

Hidangan makanan pesta untuk segala macam acara pesta baik perkawinan, sunatan atau pesta adat lainnya, makanan yang disajikan untuk para tamu adalah makanan pokok dan makanan tambahan juga. Makanan pokoknya berupa nasi putih lauk-pauk dan pelengkapya yaitu ayam masak putih (opor) sebagai lauknya, atau ayam dikari. Sayurnya berupa jelantah timun, bisa juga anyang ditambah pelengkapya berupa masakan berkuah yaitu soto Melayu.

Makanan Pokok Dalam Pesta

1. Ayam Dimasak Putih (Opor Melayu)

Ayam dimasak putih merupakan makanan lauk untuk hidangan para undangan yang disajikan ditempat hidangan para tamu.

Bahan-bahan :

- Daging ayam (untuk pesta biasanya 80 kg) dipotong-potong menurut ukuran per-porsi orang makan, kelapa 160 buah (150 buah untuk diambil santannya, 10 buah untuk dijadikan bumbu kelapa giling).

Bumbu :

- Ketumbar secukupnya, jintan kasar, jintan halus, jintan manis, cengkeh, kayu manis, biji pala, bunga lawang, kapulaga, bawang merah, bawang putih, kemiri, tomat, serai, garam secukupnya.

Cara memasak :

- Semua bumbu dihaluskan, banyaknya sesuai dengan ayam yang dimasak. Bumbu yang tidak digiling kayu manis, pala, kapulaga, bunga lawang dan cengkeh. Kemudian 10 kelapa yang diparut dihaluskan (digiling). Bumbu yang telah dihaluskan ditumis dimasukkan dalam kuah besar yang khusus digunakan untuk memasak

hidangan pesta. Kemudian kelapa giling dimasukkan dan juga ayam, baru kemudian santan dari kelapa 150 buah yang telah diperas, selanjutnya diaduk-aduk sampai santan menjadi kering kemudian ditambahkan garam secukupnya.

Cara penyajian :

- Setelah masak, ayam kemudian dituangkan ke dalam baskom besar dan siap dimasukkan ke dalam tempat untuk penyajian hidangan para tamu.

Ayam ini dikonsumsi per-orang biasanya perpotong atau menurut selera para tamu mengambilnya. Lauk ini dapat diganti dengan daging lembu, tetapi orang melayu lebih sering menggunakan ayam sebagai lauk dalam hidangan pesta, hal ini karena ayam merupakan hewan peliharaan yang banyak dipelihara orang melayu.

2. Kari Ayam

Makanan lauk untuk pesta orang Melayu dapat berupa kari ayam atau dapat diganti dengan kari kambing. Dimana ayam atau kambing dipotong kecil-kecil atau hanya untuk sebagai penambah aroma. Yang penting dalam makanan ini adalah kuah karinya sebagai kuah untuk dimakan.

Bahan-bahan :

- Daging kambing kira-kira 10 kg atau daging ayam kira-kira 15 kg. Semuanya dipotong kecil-kecil, kelapa 25 buah, kentang 15 kg.

Bumbu :

- Ketumbar, cabe kering, jintan halus, jintan kasar, buah pala, kayu manis, cengkeh, bawang

putih, bawang merah, jahe, merica, bunga lawang, garam secukupnya.

Cara memasak :

- Semua bumbu dihaluskan kecuali cengkeh, bunga lawang, kayu manis. Kemudian bumbu ditumis dalam kuali besar untuk masak makanan pesta. Baru kemudian daging kambing/ayam yang sudah dibersihkan dimasukkan. Setelah daging hampir setengah masak/agak lembut masukkan kentang yang sudah dibersihkan. Kemudian masukkan santan kelapa. Kemudian tunggu hingga masak. Dalam hal ini masakan kari ini dibanyakkan kuahnya sebagai kuah makanan para tamu.

Cara penyajian :

- Setelah masak dan dituang ke dalam baskom atau dandang besar. Sebelum disajikan untuk hidangan para tamu, ditambahkan dengan bawang goreng sebagai pewangi. Masakan ini dikonsumsi perorang hanya untuk mengambil kuahnya. Biasanya setiap orang mengambil 3-4 sendok makan kuah dan mengambil sedikit daging dan kentangnya. Itu karena lauknya sudah ada dari ayam yang dimasak putih.

3. Jelantah Timun

Jelantah timun merupakan masakan khas melayu yang berfungsi sebagai sayuran dalam makanan pesta untuk tamu. Ini merupakan masakan khas melayu yang hampir ada dalam setiap pesta.

Bahan-bahan :

- Timun 30 kg, wortel 5 kg, kentang 5 kg, kacang tanah 5 kg digoreng dan ditumbuk, telur 25 butir, daun seledri, tomat.

Bumbu :

- Merica, bawang putih, asam cuka, garam secukupnya.

Cara membuat :

- Timun dikupas dan dipotong-potong (dirajang) petak-petak kecil-kecil. Kemudian wortel dan kentang dikukus setelah dikupas dan dibersihkan kemudian dipotong-potong dadu. Kacang yang sudah digoreng ditumbuk beserta bumbu-bumbu. Setelah itu kemudian dicampur dengan timun, kentang dan wortel. Kemudian ditambah dengan tomat yang sudah dipotong-potong, telur rebus yang sudah dipotong-potong ditaburi bawang goreng dan daun seledri yang sudah diiris. Kemudian dicampur dan ditambahkan asam cuka secukupnya.

Cara penyajian :

- Disajikan ditaruh di baskom dan ditaburi bawang goreng. Makanan ini dikonsumsi per-orang biasanya mengambil 3-4 sendok untuk sekali makan.

4. Anyang

Anyang merupakan makanan tradisional Melayu Deli yang berupa sayuran. Makanan ini juga lazim dibuat dalam masakan sehari-hari.

Bahan-bahan :

- Sayur pakis, tauge, kelapa diparut dan digongseng (digoreng), udang.

Bumbu :

- Ketumbar, serai, beras disangrai, cabe rawit, asam jeruk

Cara memasak :

- Kelapa parut digongseng, kemudian beras digongseng, udang pukul digoreng. Kemudian dihaluskan bersama bumbu. Untuk sayuran

setelah dipetik-petik dan dibersihkan direbus. Kemudian dicampur dengan bumbu yang telah dihaluskan berserta kelapa yang sudah digongseng. Kemudian dicarup/digaul hingga merata ditambahkan perasan jeruk nipis.

Cara penyajian :

- Setelah dimasukkan ke dalam tempat yang telah disediakan, campuran tadi ditaburi dengan bawang goreng dan cabe merah yang diiris-iris. Siap dihidangkan.
- Masakan ini berupa sayuran pendamping makanan pokok. Biasanya dikonsumsi perorang mengambil 3 sendok makan.

5. Soto Melayu

Soto Melayu merupakan masakan Melayu yang berkuah santan. Sebagai makanan utama berkuah atau bisa juga pengganti kari ayam. Soto ini juga menggunakan daging ayam.

Bahan-bahan :

- Ayam 8 kg, kentang 5 kg, wartel 5 kg, kelapa 15 buah, tauge 3 kg, daun seledri dan daun prei.

Cara memasak :

- Ayam dibersihkan dan digoreng, kemudian dipotong-potong. Haluskan bumbu kecuali pala, kayu manis, bunga lawang, kapulaga dan cengkeh. Setelah dihaluskan kemudian ditumis. Kentang dan wortel dipotong-potong dan dimasukkan dalam tumisan bumbu. Setelah itu masukkan santan dan ayam goreng yang sudah diiris-iris. Masukkan tauge yang sudah dibersihkan dan ditiriskan. Kemudian masukkan daun seledri dan daun bawang prei yang sudah diiris-iris. Tunggu sampai masak.

Cara penyajian :

- Setelah masak dituang ke dalam mangkuk, dihidangkan dengan taburan bawang goreng di atasnya.

Makanan Tambahan Pesta

Yang dimaksud dengan makan tambahan disini hampir sama dengan makanan selingan hanya saja pada makanan tambahan diperuntukkan untuk pesta sehingga jumlah atau jenis makanan yang dihidang bertambah banyak. Sebagaimana sesuai dengan tujuannya untuk pesta, maka pada makanan tambahan ini berfungsi untuk menaikkan status sosial pemilik pesta. Semakin banyak jenis makanan tambahan yang dihidangkan, semakin tinggi status sosial nya. Meskipun dari segi harga tidaklah memakan biaya yang besar sekali, sehingga makanan tambahan ini disebut makanan murah meriah. Bahannya mudah dan murah didapat. Makanan tambahan yang dihidangkan untuk pesta orang melayu antara lain berupa kolak pisang atau kolak labu, yang hidangan utama dimakan setelah selesai makan.

a. Kolak Pisang

Bahan-bahan :

- Pisang raja/pisak kapok 20 sisir, kelapa 10 buah, gula merah 5 kg, gula putih secukupnya, daun pandan.

Cara membuat :

- Gula merah dimasak dengan air, kemudian disaring, dan dimasak lagi. Pisang dikupas dan dipotong dua atau menurut selera dan dimasukkan ke dalam rebusan gula merah. Setelah itu dimasukkan santan dan diaduk hingga masak. Tambahkan daun pandan sebagai penambah aroma.

Cara penyajian :

- Setelah masak, pisang dimasukkan ke dalam mangkok dan siap disajikan. 1 porsi kolak pisang biasanya 6 potong pisang.

Semua makanan di atas boleh dimakan siapa saja baik yang tua maupun yang muda dan disajikan untuk para undangan. Para undangan bebas memakannya kapan saja ingin menyantap hidangan yang telah tersedia.

D. Makanan untuk acara tertentu

Yang dimaksud makanan untuk acara tertentu adalah makanan yang dimasak atau dihidang dikarenakan ada sesuatu acara. Baik itu acara dalam sebuah perkawinan maupun acara khitanan. Untuk makanan khusus pada acara perkawinan biasa disebut dengan *nasi hadap-hadapan* yang merupakan bagian dari rangkaian upacara perkawinan.

Pulut kuning Berinti

Bahan-bahan :

- Kelapa, pulut, gula merah, kunyit, garam, asam potong.

Cara membuat :

- Pulut direndam dengan asam potong dan induk kunyit selama 1 malam agar berwarna kuning. Kemudian setelah 1 malam dibuang airnya dan ditiriskan lalu dimasukkan ke dalam dandang untuk dimasak. Setelah masak kemudian diangkat dan dimasukkan pati kunyit yang dicampur dengan garam dan dikukus kembali. Setelah masak dimasukkan kelapa parut ditambah beberapa lembar daun pandan. Kemudian aduk hingga masak.

Cara penyajian :

- Setelah masak, diangkat. Pulut ditaruh di atas piring dan ditambah inti di atasnya dan siap disantap. Dapat juga ditambahkan dengan telur rebus atau ayam masak putih.

Pulut kuning ini sering disediakan dalam acara khitanan, kenduri tolak bala dan kenduri pemberian nama. Pulut kuning ini mengandung makna dan arti yang sakral bagi masyarakat Melayu.

E. Tambul

Disamping makanan tersebut diatas, pada masyarakat Melayu ada yang disebut dengan Tambul. Tambul adalah makanan yang dimakan bukan pada jam makan. Dan makanan ini merupakan makanan tambahan yang selalu dihidangkan pada sore atau malam hari. Makanan ini juga sering disebut dengan makanan santai, karena dimakan pada waktu santai. Macam-macam makanan Tambul pada masyarakat Melayu adalah berupa kolak, kue-mueh dan goreng-gorengan.

Bagian 5

NASI HADAP-HADAPAN

A. Pendahuluan

Pada bagian ini ditampilkan sebuah makanan khas yang dihidangkan pada saat acara pesta perkawinan. Jenis-jenis bahan makanan dan cara mengolahnya menjadi sebuah makanan dipaparkan pada bagian ini. Makanan ini tidak dihidang untuk tamu, melainkan dihidangkan untuk keluarga pengantin. Pada acara *nasi hadap-hadapan*, hidangan dimakan secara berkelompok. Kelompok pengantin pria dan kelompok pengantin perempuan. Nasi dengan beberapa macam lauk pauk yang telah disediakan diletakkan berhadapan antara pengantin pria dan pengantin perempuan, oleh sebab itu dinamakan *nasi hadap-hadapan*. Di belakang para

pengantin duduk kelompok keluarga dari masing-masing pengantin. Mereka hanya memberi dukungan supaya pengantin tidak malu. Yang unik dalam acara ini adalah nasi tadi direbut baik oleh pengantin pria maupun pengantin perempuan.

B. Nasi Hadap-Hadapan

1. Nasi Lemak

Nasi lemak merupakan makanan pokok di dalam acara nasi hadap-hadapan. Tidak hanya sekedar nasinya, juga lauk-pauknya juga disediakan. Pada nasi lemak juga akan dihias dengan bambu kecil yang sudah dihiasi kertas warna dan dihiasi berbagai makanan di atasnya yang dapat dimakan, seperti manisan, telur atau buah-buahan.

Bahan-bahan :

- 2 kg beras, 1 buah kelapa parut.

Bumbu :

- 2 potong jahe, 5 potong cengkeh, 7 siung bawang merah, 2 siung bawang putih, 1 buah pala, 1 potong kayu manis, 3 lembar daun salam, 1 batang serai dan garam secukupnya.

Cara memasak :

- Beras dicampur dengan santan kelapa, kemudian bumbu-bumbu digiling halus dan bumbu bulat (cengkeh, buah pala, kayu manis dan daun salam) dimasukkan juga. Lalu beras dimasak sampai beras kering, kemudian dipindahkan ke dalam kukusan yang berisi air yang sudah dipanaskan. Setelah 20 menit nasi masak dan dimasukkan ke dalam baskom besar.

Cara penyajian :

- Setelah nasi lemak masak dan dimasukkan ke dalam baskom besar, ayam bulat yang sudah dimasak seperti bumbu ayam masak putih

dibenamkan ke dalam nasi. Kemudian di pinggir nasi lemak dihiasi dengan tomat, timun. Dan ditengahnya dihiasi dengan hiasan manisan daun pepaya yang dibungkus di ujung lidi yang batangnya dibalut dengan kertas krep warna-warni. Dan ditambah dengan sayur-sayuran mentah.

2. Ayam Masak Bulat

Ayam bulat yang sudah dimasak putih, dibenamkan ke dalam nasi lemak yang sudah tersedia. Ayam dipilih sebagai bahan dalam nasi hadap-hadapan karena ayam adalah binatang peliharaan yang banyak dimiliki oleh orang melayu pada umumnya. Ayam bulat dijadikan sebagai simbol kehidupan.

Bahan-bahan :

- 1 ekor ayam, ½ buah kelapa parut untuk diambil santanya.

Bumbu giling :

- 4 butir bawang merah, 1 siung bawang putih, 5 biji merica, 1 buah tomat, jintan halus dan kasar secukupnya, 2 buah kemiri dan garam secukupnya.

Bumbu bulat :

- 2 buah kapulaga, 1 buah pala, 2 buah bunga lawang, 3 butir cengkeh.

Cara memasak ;

- Semua bumbu giling ditumis, kemudian ayam dimasukkan. Setelah bumbu meresap ke dalam daging ayam, masukkan santan. Biarkan santan sampai kering. Kemudian setelah ayam masak diletakkan dalam nasi lemak.

Cara penyajian :

- Ayam masak bulat dibenamkan ke dalam nasi lemak atau diletakkan dalam piring kaca besar.

3. Macam-Macam Kue

Penganaan kue banyak dijumpai pada acara nasi hadap-hadapan. Rasanya sangat manis dan terbuat dari bahan sederhana. Kue-kue yang terdapat pada acara nasi hadap-hadapan antara lain :

1. Kue Rasidah

Kue rasidah merupakan salah satu kue khas dari Melayu. Kue ini digunakan sebagai salah satu hidangan pada nasi hadap-hadapan. Selain bahannya mudah dan cara pembuatannya juga mudah, kue rasidah ini memiliki arti agar kehidupan rumah tangga selalu manis (harmonis).

Bahan-bahan :

- $\frac{1}{4}$ tepung terigu, gula putih secukupnya, bawang merah, minyak makan.

Cara membuat :

- tepung dan gula dicampur air kemudian dimasak. Setelah setengah matang masukkan minyak makan sedikit sehingga menjadi tampak mengkilat. Lalu dibentuk seperti bunga dan diatasnya diberi bawang goreng.

Cara penyajian :

- Kue rasidah dapat dibentuk seperti bunga/ buah-buahan setelah itu diletakkan dalam piring dan dihiasi dengan daun yang sesuai dengan jenis buahnya.

2. Kue Malaka

Kue Malaka juga dihidangkan untuk kedua mempelai. Arti kue ini adalah baik untuk

peruntungan atau banyak rejeki bagi kedua mempelai untuk masa yang akan datang.

Bahan-bahan :

- ½ kg tepung pulut, 1 buah kelapa parut, ½ kg gula merah, pewarna makanan (hijau)

Cara membuat :

- Tepung pulut diberi air, kemudian diberi pewarna secukupnya dan setelah itu dibentuk bulat-bulat. Dalam bulatan itu dimasukkan potongan gula merah. Lalu dimasukkan ke dalam air mendidih. Setelah masak diangkat, lalu didinginkan. Setelah dingin ditaburi dengan kelapa parut.

Cara penyajian :

- kue Malaka biasanya disajikan dalam piring bulat ceper.

3. Kue Agar-agar

Kue agar-agar ini mempunyai bentuk yang bermacam-macam. Ada yang dibentuk buah jagung, ikan besar maupun telur mata sapi.

Bahan-bahan :

- 2 bungkus agar-agar, ¼ gula putih, pewarna makanan, air 4 gelas dan garam secukupnya.

Cara membuat :

- Agar-agar dimasak dengan 4 gelas air dicampur dengan gula putih, diberi pewarna (hijau, merah, kuning, dll). Setelah masak agar-agar dimasukkan ke dalam cetakan dengan berbagai macam bentuk dan dibiarkan sampai membeku.

Cara penyajian :

- agar-agar dapat dibentuk dalam berbagai bentuk, seperti ikan, jagung, dll. Agar-agar

dapat juga dihiasi dengan bengkung, untuk memperindah penampilan.

4. Berbagai Jenis Manisan

Dalam acara nasi hadapan-hadapan terdapat berbagai macam manisan. Beberapa diantaranya :

1. Manisan Gelugur

Buah gelugur juga sering dijadikan manisan, karena sangat mudah dibentuk dan rasanya asam. Setelah dibuat manisan rasanya berubah menjadi manis. Proses ini melambangkan kehidupan bagi mempelai agar pahit, getirnya kehidupan dapat dirasakan bersama.

Bahan-bahan :

- 1 buah gelugur, ½ kg gula putih, pewarna makanan, garam secukupnya.

Cara membuat :

- Buah gelugur dipotong sesuai dengan garis-garis buah tersebut. Kemudian dibersihkan dan direndam dengan air garam. Setelah itu dimasukkan ke dalam air mendidih, hanya sebentar saja dan diberi pewarna (hijau, atau kuning). Setelah itu ditiriskan dan ditaburi gula. Setelah gula meresap maka dapat dihidangkan.

Cara penyajian :

- Manisan gelugur disajikan dalam piring. Agar penampilan menarik, dapat disusun sesuai keinginan dalam piring saji.

2. Manisan kulang-kaling

Buah kulang-kaling sering sekali dijadikan manisan, tidak hanya dalam upacara perkawinan saja tapi bisa dibuat pada hari raya Idul Fitri, maupun hari-hari biasa.

Bahan-bahan :

- ½ kg buah kulang-kaling, ½ kg gula putih, air beras, zat pewarna, asam potong.

Cara membuat :

- Kulang-kaling dibersihkan, setelah itu direndam dengan air beras dan asam gelugur agar putih dan mengkilat. Setelah 3 hari kulang-kaling dibersihkan lagi dengan daun lalang. Setelah bersih kemudian dimasukkan ke dalam air mendidih (sebentar), angkat lalu tiriskan dan taburi dengan gula putih dan beri pewarna makanan sesuai selera. Kemudian dapat disajikan dalam 1 piring.

Cara penyajian :

- Manisan kulang-kaling dapat disajikan dalam piring dan dapat disajikan sebagai hiasan dalam bentuk ekor burung merak yang sedang mengembang atau bentuk lain yang menarik.

5. Kolak

Kolak merupakan salah satu hidangan yang ada dalam upacara nasi hadap-hadapan. Kolak biasanya terbuat dari pisang ataupun labu. Kolak ini melambangkan kehidupan yang harmonis dan dipenuhi dengan cinta dan sayang.

Bahan-bahan :

- 1 sisir buah pisang/ 1buah labu, 1/2 buah kelapa parut diambil santannya, ½ kg gula merah, daun pandan dan garam secukupnya.

Cara membuat :

- Pisang/labu dikupas dan dipotong-potong sesuai dengan selera atau dibiarkan utuh. Setelah itu dimasak dengan air gula merah dan daun

pandan. Setelah agak masak baru dimasukkan santan encer dan diberi garam secukupnya. Kemudian diberi santan kental. Tunggu kira-kira 20 menit kolak pisang akan masak. Siap disajikan.

Cara penyajian :

- Kolak disajikan dalam mangkok atau piring yang agak cekung agar kuahnya tidak tumpah. Untuk kolaklabu biasanya diukir berbentuk seperti bunga atau daun.

6. Bunga-Bunga Bon-Bon

Jenis makanan ini sangat banyak dalam upacara nasi hadap-hadapan. Bon-bon dirangkai menjadi bentuk bunga dan direkatkan pada sebatang lidi sebagai batangnya. Sebagai tempatnya digunakan pepaya setengah matang atau buah nenas yang dibentuk menyerupai vas. Bunga-bunga bon-bon digunakan sebagai hiasan yang sangat indah yang mengandung arti. Manis-manisan yang digunakan pada bunga bon-bon seperti manisan pala, tomat, kismis, bon-bon cicak yang warna-warni ini dapat tahan lama. Di bawah ini akan diuraikan beberapa manisan yang terdapat pada bunga bon-bon.

1. Manisan Pala

Bahan-bahan :

5 buah pala, ½ kg gula putih, garam dan pewarna makanan.

Cara membuat:

- Buah pala dikupas terlebih dahulu, kemudian diukir menyerupai bunga, binatang dan lain-lain. Setelah itu direndam dalam air garam selama 1 malam agar rasa getir pala dapat berkurang. Kemudian pala ditiriskan dan dimasukkan dalam air yang

mendidih, dimasak sebentar saja. Lalu diangkat dan ditiriskan. Setelah itu ditaburi gula dan biarkan gula mencair. Setelah itu dijemur sampai kering.

2. Sayur-sayuran mentah

Jenis sayur-sayuran mentah yang digunakan adalah yang sesuai sebagai lalap, seperti kacang panjang, wortel, selada, sawi, kol. Semuanya dibentuk sedemikian rupa seperti bentuk keranjang, bunga atau binatang. Sayuran mentah ini dijadikan hiasan. Sayuran mentah ini mengandung arti kecakapan dan kematangan seorang wanita dalam berumah tangga, pintar masak (pintar di dapur).

Cara penyajian :

Kacang panjang

Dapat disajikan dalam bentuk keranjang maupun bunga. Setelah itu diletakkan dalam piring. Sawi putih dapat dibentuk seperti binatang bebek.

3. Buah-Buahan

Buah-buahan yang biasanya ada dalam nasi hadap-hadapan antara lain :

- buah semangka
- buah jeruk
- buah nenas
- buah labu
- dll

Pada umumnya buah-buahan yang sering digunakan adalah buah yang banyak mengandung air sebagai pencuci mulut. Selain itu berfungsi sebagai hiasan yang dibentuk dalam berbagai rupa yang menarik.

Cara penyajian :

Buah semangka

Dapat dibentuk seperti keranjang yang didalamnya diisi dengan buah semangka yang dipotong-potong. Kemudian diletakkan dalam piring.

4. Nasi Putih dan Lauk-Pauk

Dalam nasi hadap-hadapan kita juga dapat menjumpai nasi putih lengkap dengan lauk-pauk, yang terdiri dari sayuran dan ikan (kari kambing, pajri nenas, dll).

Masakan Syukuran

Masakan syukuran ini dilakukan sebelum mengantar pengantin pria ke rumah pengantin wanita. Para pengantar pengantin (baik dari keluarga pria maupun tetangga) makan terlebih dahulu. Kue yang dibuat biasanya kue jala yang dicampur dengan kari kambing.

Kue Jala

Bahan-bahan :

- ½ kg tepung roti, telur 2 butir, mentega putih 1 sendok makan, dan garam.

Cara membuat :

- Mentega putih dicairkan di kuahi. Setelah cair angkat dan diamkan sampai dingin. Tepung roti diberi air dan garam, kuning telur diaduk sampai rata kemudian masukkan mentega sedikit demi sedikit sampai adonan kental dan berminyak. Panaskan kuahi yang sudah diolesi minyak mentega. Setelah itu cetak adonan dengan cetakan keju jala. Cetak adonan sampai habis.

Cara penyajian :

- Kue jala disiram dengan kari kambing dan disajikan dalam piring untuk para tamu.

C. Arti Simbolik Dan Fungsi Nasi Hadap-Hadapan

Ternyata fungsi makanan bukan saja untuk kebutuhan akan suplemen bagi tubuh semata. Fungsi makanan dapat sebagai fungsi sosial dengan melihat jenis makanan yang dimakan. Pergeseran nilai status sosial pada masyarakat telah terjadi dari makanan modern dan makanan tradisional. Maksudnya ada makanan tradisional yang gunanya untuk memberikan status kepada masyarakat dalam lingkup adat. Kemudian ada makanan modern seperti trend makanan siap saji untuk melambangkan status sosial masyarakat modern. Disamping fungsi tersebut, ada lagi yang fungsi makanan memberi makna nasehat kepada masyarakat. Nasi hadap-hadapan yang terdiri dari aneka ragam jenis makanan yang memiliki makna tertentu. Nasi hadap-hadapan sebagai simbol bagi suku bangsa melayu yang menggunakan perlambang untuk menyampaikan maksud hati sebenarnya melalui makanan, hiasan, buah-buahan, dan sayuran mentah.

Banyak jenis makanan dalam adat ini yang menggambarkan begitu banyak hal yang akan dihadapi oleh kedua mempelai dalam biduk rumah tangga yang akan dihadapi pada awal-awal pernikahan

- **Nasi lemak**

Artinya adalah agar kehidupan manusia itu hendaknya cukup asam garamnya, yaitu harus menimba pengalaman dan pengetahuan agar dapat beradaptasi terhadap berbagai kemungkinan yang akan terjadi.

- **Hiasan Nasi Lemak**

Hiasan nasi lemak berupa bunga-bunga mempunyai arti, jika pengantin mengambil bunga warna putih melambangkan kesucian, jika berwarna ungu atau kuning melambangkan seorang pencemburu, dan jika warna merah melambangkan orangnya gampang marah.

▪ **Ayam Masak Bulat**

Ayam merupakan binatang peliharaan yang sifatnya dapat ditiru manusia. Hampir sebagian tubuh ayam mempunyai perlambang sebagai simbol kehidupan. Kaki ayam melambangkan keuletan atau kerajinan seseorang untuk mencari rejeki. Ayam yang dimasak bulat yang kemudian dibenamkan dalam nasi lemak akan diperebutkan kedua mempelai. Siapa yang terlebih dahulu merebut ayam, maka ia akan memegang peran dan rumah tangga. Dan jika kedua pengantin dapat merebut ayam secara bersamaan maka mereka seia sekata dalam membina rumah tangga.

▪ **Bermacam-macam kue**

Kue dalam nasi hadap-hadapan melambangkan pengharapan pembawa keberuntungan. Kue tersebut diharapkan akan membawa manis dalam kehidupan rumah tangga, rukun dan damai.

▪ **Manisan**

Manisan ini keseluruhannya melambangkan arti keserasian dan keharmonisan.

▪ **Kolak**

Agar kehidupan kedua mempelai dalam menjalankan rumah tangga selalu harmonis.

▪ **Bunga-bunga bon-bon**

Artinya agar kehidupan dalam rumah tangga sejahtera dan penuh keharmonisan, sesuai dengan semaraknya penampilan bunga bon-bon yang jenisnya bermacam-macam.

- **Sayuran mentah**

Artinya melambangkan kehandalan dan kematangan seorang wanita suku Melayu. Perempuan yang pintar memasak atau pintar di dapur sesuai dengan kerumitan dan ketelitian mengukir seluruh sayur-sayuran.

- **Buah-buahan**

Buah-buahan ini mengandung arti sebagai “pencuci mulut” yang mengandung arti sebenarnya sebagai pencuci mulut.

- **Nasi putih dan lauk pauk**

Nasi putih dan lauk pauk yang digunakan dalam nasi hadap-hadapan mengandung arti sebagai makanan yang dapat memberikan rasa kenyang dan menambah tenaga.

Keseluruhan makna nasi hadap-hadapan ini adalah kesiapan pengantin wanita dalam berumah tangga yang ditandai dengan beraneka ragam makanan kaya rasa, warna, dan bentuknya. Rasa asam, pahit dan kemudian menjadi manis melambangkan telah pandainya dan siap dalam menjalani rumah tangga yang diharapkan berakhir manis.

Bentuk dan rupa-rupa jenis makanan melambangkan bahwa nantinya rumah tangga akan menjadi indah dan langgeng sepanjang masa. Ini dapat dibuktikan dari bahan-bahan yang mudah didapat, kemudian dibentuk sedemikian rupa hingga menjadi lebih menarik dan indah

Bagian 6

PERUBAHAN POLA MAKAN

A. Pendahuluan

Pada bagian ini peneliti mencoba mengangkat pandangan-pandangan orang terhadap makanan. Baik itu dengan membandingkan pola makan orang dulu dengan pola makan orang sekarang (modern). Karena ada semacam indikasi bahwa makanan dulu kurang baik dibanding makanan sekarang. Seperti memakan makanan yang berlemak dari santan kelapa yang dilakukan oleh orang Melayu, yang katanya saat ini bisa menyebabkan terjadinya gangguan kardiovaskular.

Kemajuan disegala bidang dituntut kita untuk berperilaku praktis. Semua teknologi seakan telah mencoba untuk memaksimalkan waktu dalam

kehidupan. Kondisi yang diciptakan seakan waktu adalah amat berharga membuat semua tindakan kita harus praktis. Tidak terkecuali dengan waktu makan kita. Waktu makan kita dibuat lebih praktis. Baik itu dari segi penghidangan, memasak maupun dari segi bahan. Kesemua itu terkumpul dalam satu kegiatan makan kita. Hal ini jauh berbeda dengan tiga dekade lalu, kehidupan di Indonesia masih didominasi suasana tradisional. Semua aktivitas masih serba santai dan relatif nyaman. Keadaan demikian secara berangsur berubah, sejalan perubahan kehidupan masyarakat Indonesia menuju kehidupan yang lebih urban dan modern.

Waktu dulu kita terbiasa dengan makanan tradisional. Makanan tradisional terbentuk oleh proses perkembangan yang berjalan bertahun-tahun, yakni proses penyesuaian antara makanan yang kita konsumsi dengan jenis-jenis bahan makanan yang ada serta bentuk aktivitas yang dijalankan masyarakat setempat.

Pada masyarakat Melayu Deli yang memiliki makanan tradisional yang sarat produk kelapa (minyak kelapa dan santan), minyak kelapa serta santan umumnya diasosiasikan dengan makanan tinggi kalori dan tinggi asam lemak jenuh. Kandungan kalori yang tinggi serta asam lemak jenuh ini dikaitkan dengan timbulnya gangguan kardiovaskular. Tetapi apakah makanan tradisional yang sarat minyak kelapa dan santan tidak sehat?

Dulu kebanyakan orang Melayu melakukan kerja fisik yang cukup tinggi. Mereka melaut, naik sepeda, serta menjalankan aktivitas yang menggunakan kalori tinggi lainnya. Selain itu makanan masa lampau umumnya tinggi serat. Kedua hal ini antara lain yang menyebabkan prevalensi penyakit kardiovaskular relatif rendah. Dengan kata lain, makanan tradisional

umumnya cukup sehat bila dimakan secara lengkap dengan aktivitas fisik yang tinggi.

Saat ini, kebanyakan kita bekerja dengan otak daripada dengan otot. Seorang pengacara atau seorang akuntan bekerja berat dan melelahkan sepanjang hari, namun kerja mereka lebih berupa kerja otak. Otak yang bekerja berat maupun otak yang hanya dipakai untuk melamun, sama-sama hanya perlu kalori sekitar 400 kalori per hari atau setara dengan sepotong martabak dua telur. Karenanya, makanan tradisional yang tinggi kalori bila dimakan sebanyak porsi yang lazim pasti akan memberikan kalori yang berlebihan.

Kelebihan kalori yang terjadi terus-menerus pada gilirannya akan menimbulkan gangguan metabolisme tubuh. Dari yang bersifat ringan seperti *overweight* (kelebihan berat badan) sampai yang lebih berat seperti obesitas (kegemukan), bahkan menimbulkan pelbagai jenis penyakit degeneratif seperti diabetes, pirai (*gout*) dan gangguan kardiovaskular. Perubahan kebiasaan hidup di masa sekarang, perlu perubahan kebiasaan makan dengan menghindari jenis makanan yang terlalu tinggi kalori. Sayangnya hal ini sulit dilaksanakan, karena makanan itu biasanya enak dan menggugah selera.

B. Globalisasi dan urbanisasi

Proses globalisasi kini melanda segala bidang, termasuk kebiasaan makan. Maraknya restoran waralaba (*franchise*) membuat peradaban kita dibanjiri pelbagai jenis makanan siap saji asal Barat. Makanan ini memiliki segi positif, yakni serba praktis dan cepat, cukup enak dan dapat diterima hampir semua lapisan masyarakat. Sifat makanan demikian ini cocok untuk kehidupan modern.

Namun, makanan siap saji juga memiliki banyak kelemahan. Makanan demikian ini harus enak agar orang mau membeli. Konsekuensinya, mengandung gula atau lemak yang cukup tinggi, serta mengandung penyedap makanan (*food enhancer*). Sebaliknya, makanan siap saji umumnya rendah kandungan seratinya. Dengan kata lain kandungan gizinya tidakimbang. Kalau makanan ini dikonsumsi dalam frekuensi dan jumlah yang wajar, tentunya tidak menimbulkan masalah. Namun, kini banyak orang yang hampir setiap hari terpaksa mengonsumsi.

Terjadinya urbanisasi telah merubah pola makan bagi pendatang. Dia terpaksa mengikuti selera masyarakat dimana dia tinggal yang artinya mengubah kebiasaan makan mereka. Mereka terpaksa menyesuaikan diri dengan irama kehidupan di tempat baru dan menyesuaikan makanan mereka dengan bahan makanan setempat. Sering kali makanan yang disantap cenderung tidak lengkap dan tidakimbang.

Gambaran kebiasaan makan makanan khas Indonesia yang kini mempengaruhi kebiasaan makan lapisan bawah adalah kebiasaan memakan "makanan tidak sehat". Salah satunya, penggunaan minyak goreng bekas. Disinyalir minyak goreng yang sudah dipakai berkali-kali dan sudah rusak yang seharusnya dibuang, ternyata diperdagangkan kembali setelah disaring agar warnanya tampak jernih. Minyak seperti ini sering ditemukan di warung pojok dan pedagang makanan gorengan keliling. Minyak goreng ini berbahaya, selain mengandung gugus *peroksida* serta senyawa karsinogenik (pencetus kanker), bila dipakai menggoreng akan terserap secara berlebihan ke dalam makanan sampai 50 persen berat makanan. Kebiasaan buruk lainnya adalah penggunaan zat pewarna non makanan untuk pewarna makanan yang banyak dijual di warung dan depan

sekolah. Pewarna non makanan ini juga bersifat karsinogenik.

C. Makanan Sebagai Obat

Semakin tua, semakin terasa akan keterbatasan tubuh kita. Kita tidak dapat naik tangga sampai 25 anak tangga, tidak bisa mengangkat barang-barang berat, tidak bisa berjalan jauh dan banyak lagi keterbatasan yang sangat disadari. Sedangkan jumlah waktu dan jam kerja (aktifitas tidak berubah), hal ini membuat beberapa perusahaan minuman dan makanan kesehatan berlomba-lomba memasarkan produknya. Maka muncullah berbagai produk suplemen yang sering ditawarkan yang berupa makanan, minuman kesehatan, tablet, atau bentuk lain. Salah satu jenis yang sering ditawarkan dan mendapat banyak sambutan adalah minuman energi. Minuman jenis ini mengklaim dapat meningkatkan energi tubuh. Sebenarnya minuman energi semacam ini cukup bermanfaat untuk melengkapi menu modern yang kurang lengkap. Minuman ini umumnya mengandung *taurine*, vitamin golongan B (*niacin*, *inositol*, *cyanocobalamin*, *thiamin*), ada pula yang ditambah asam amino *choline* dan *lysine*.

Produk suplemen yang beredar sangat beragam, antara lain antioksidan, serat, perangsang kerja sel saraf dan otak, pencegah penyerapan lemak, pemberi suplai kolagen, pemberi suplai protein, pencegah penurunan kelenturan jaringan kolagen, pencegah rambut rontok, pembuat kulit sehat.

Namun minuman energi yang dipasarkan di Indonesia tidak mencantumkan indikasi penggunaan, yakni informasi tentang siapa yang cocok meminum. Produk ini juga tidak mencantumkan kontra-indikasi atau peringatan tentang siapa yang tidak boleh meminum. Apakah anak-anak boleh mengkonsumsi

makanan dan minuman bersuplemen? Padahal sangat diketahui bahwa makanan dan minuman suplemen itu sangat terbatas penggunaannya, artinya cocok pada seseorang tetapi tidak cocok pada orang lainnya. Malahan akan mengakibatkan kondisi vital bagi orang yang salah meminumnya. Contoh: Bila kondisi tubuh cukup sehat serta tidak memiliki gejala gangguan kardiovaskular, minuman energi akan menimbulkan perasaan sehat. Namun, bila yang bersangkutan menderita gangguan kardiovaskular, justru dapat berbahaya. Minuman energi selalu mengandung kafein atau bahan aktif *trimetil xantin*. Kandungan kafein per botol kecil di Indonesia sekitar 50 mg. Namun, jumlah tersebut masih tergolong tinggi, setara dengan secangkir kopi kental. Kafein ini yang memberi tubuh rangsang kaget dan membuat tubuh seolah sehat, segar dan bersemangat dalam sesaat. Contoh lain suplemen yang dapat mengisi kekurangan serat dan vitamin akan bermanfaat. Namun, hati-hati bila suplemen serat berasal dari serat yang terdapat dalam bahan yang disebut *single cell protein*. Meski baik sebagai pemberi pasokan serat dan protein, bila dikonsumsi orang yang menderita gangguan asam urat efeknya justru negatif. Konsumsi suplemen *single cell protein* akan meningkatkan kadar asam urat darah dan menimbulkan radang sendi (arthritis).

DAFTAR KEPUSTAKAAN

- Cooper, J.C., *Yin & Yang, The Taoist Harmony of Opposites*, Wellingborough, Northamptonshire, NN82 RQ, England: The Aquarian Press, 1981.
- Kalangie, Nico S., *Makanan sebagai Suatu Sistem Budaya: Beberapa Pokok Perhatian Antropologi Gizi*, dalam: Ilmu-ilmu Sosial dalam Pembangunan Kesehatan oleh Koentjaraningrat & A.A. Loedin (redaksi), Jakarta: Gramedia, 1985.hlm.42-53.
- Parsudi Suparlan, *Kebudayaan, Masyarakat, dan Agama: Agama sebagai sasaran Penelitian Antropologi*, makalah disampaikan pada kuliah bagi para peserta Pusat Latihan Penelitian Agama, Dep.Agama R.I.; di IAIN Jakarta, Ciputat 14 September 1981.
- Pelly, Usman, *Urbanisasi dan Adaptasi, Peranan Misi Budaya Minangkabau dan Mandailing*, Jakarta: LP3ES, 1994.
- Shri Ahimsa Putra, *Etnosains dan Etnometodologi*, dalam majalah: Ilmu-ilmu Sosial Indonesia, jilid XII.No.2., Agustus 1985, hal.103-133.
- Sinar, *Sejarah Medan Tempo Doeloe*, Lembaga Penelitian dan Pengembangan Seni Budaya Melayu (Satgas MABMI), Medan, 1994.
- Spradley, James P., *The Ethnographic Interview*, New York: Rinehart and Winston, 1979.
- Spradley, James P., *Participant Observation*, New York: Rinehart and Winston, 1980.

DAFTAR INFORMAN

1. Wak Upik, usia 52 tahun, pekerjaan Ibu Rumah Tangga, Alamat: Jl. Kom.L.Yos Sudarso km 12, 8 Kec. Medan Deli.
2. Ibu Hasnimar, usia 42 tahun, pekerjaan PNS (Guru), Alamat: Jl. Platina I No.71 Kec. Medan Deli.
3. Ibu Arbaini, usia 50 tahun, pekerjaan Ibu Rumah Tangga, Alamat; Jl. Platina I No.68 Kec. Medan Deli.
4. Bapak Yusli Azhar, usia 45 tahun, pekerjaan Guru Sekolah, Alamat: Jl. Platina I No.70 Kel.Titi Papan, Kec. Medan Deli.
5. Ihsan Putra, usia 20 tahun, pekerjaan mahasiswa, Platina I Lingk VII, Kel. Titi Papan, Kec. Medan Deli.