

ARAB DAN ISLAM

Bangsa Arab mulai terlibat dalam perdagangan rempah di Nusantara sekitar abad ke-7 Masehi. Melalui perdagangan, mereka juga memainkan peran penting dalam menyebarkan agama Islam.

Pedagang Arab mendominasi rute perdagangan di Samudra Hindia dan membawa rempah-rempah dari Nusantara ke Timur Tengah dan Eropa. Jalur perdagangan inilah yang kemudian dikenal sebagai Jalur Rempah. Jalur yang menghubungkan Nusantara dengan dunia Islam dan Eropa.

Pengaruh Arab dan Islam ini sangat dominan di Alam Melayu, mewujudkan dalam warisan budaya yang mencerminkan interaksi dan akulturasi.

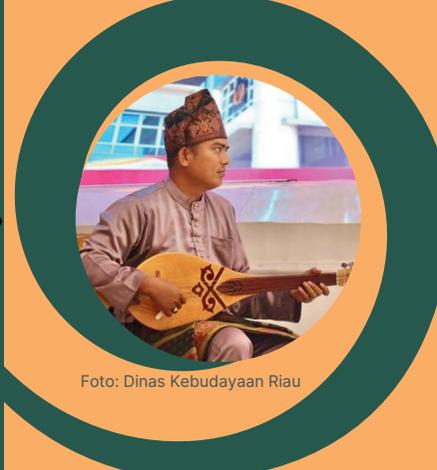


Foto: Dinas Kebudayaan Riau

Gambus

Gambus selodang merupakan alat musik berdawai yang dibunyikan dengan cara dipetik. Disebut gambus 'selodang' karena bentuk punggungnya menyerupai selodang, kulit pembungkus mayang kelapa atau mayang pinang.

Gambus selodang hadir di alam Melayu sebagai hasil interaksi budaya yang menyertai masuknya Islam ke Nusantara. Di Riau, gambus selodang semula dimainkan untuk mengiringi tari Zapin di istana Siak. Pada perkembangannya kemudian, gambus selodang banyak digunakan sebagai alat musik pengiring untuk persembahan hiburan dan acara-acara sosial.

Zapin

Zapin adalah tari yang berkembang luas di Nusantara sebagai hasil interaksi dengan budaya Arab seiring dengan persebaran Islam. Pada abad ke-16, zapin dibawa oleh para pedagang Arab yang membawanya dari Hadramaut ke kerajaan Johor dan menyebar ke Nusantara.

Di kawasan Selat Melaka (Riau, Kepulauan Riau, pesisir timur Sumatera, dan Malaysia) dikenal dengan sebutan Zapin atau Zafin; di Kalimantan, Sulawesi, dan Maluku dikenal dengan sebutan Japin atau Jepen; di Jambi lebih dikenal dengan sebutan Dana Sarah; di Nusa Tenggara disebut Dana-dani; dan di Lampung disebut Bedana.

Foto: Dinas Kebudayaan Riau



Teks: Sita Rohana
Desain: N. Asti Lalasati
(C) 2024 - BPK Wilayah IV



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI
BALAI PELESTARIAN KEBUDAYAAN WILAYAH IV
RIAU DAN KEPULAUAN RIAU



JALUR REMPAH & INTERAKSI BUDAYA

Kuali Perbancuhan 1



Indonesia memiliki sekurang-kurangnya 40-50 spesies rempah utama dan penting. Sebagian merupakan spesies endemik, sebagian merupakan introduksi dari luar Indonesia. Hutan tropis Indonesia menjadi habitat alamiah tanaman rempah tersebut.

Spesies rempah utama tersebut di antaranya gambir (*Uncaria*), lada (*Piper nigrum*), pala (*Myristica fragrans*), cengkih (*Syzygium aromaticum*), kayu manis (*Cinnamomum burmannii*), kapulaga (*Amomum compactum*), kemiri (*Aleurites moluccanus*), jahe (*Zingiber officinale*), kunyit (*Curcuma longa*), dan cabe (*Capsicum spp.*).

Anthony Reid (1992) menyebutkan tiga jenis rempah yang menjadi komoditas utama perdagangan antar bangsa pada abad ke-15 sampai 17, yaitu cengkih, pala, dan lada. Selama berabad-abad, rempah telah digunakan sebagai penambah cita rasa, kelengkapan upacara, pengawet makanan, dan obat penambah vitalitas.

Keberadaan rempah di Nusantara ini menjadi daya tarik para pedagang sejak ribuan tahun yang lalu. Perdagangan rempah telah menyebabkan kedatangan orang-orang India, Arab, Cina, dan Eropa ke Nusantara.



Jalur rempah Nusantara adalah penamaan yang digunakan untuk jalur perdagangan maritim yang menghubungkan kepulauan rempah di wilayah

Nusantara dengan berbagai negara di Asia, Timur Tengah, dan Eropa ini. Warisan yang ditinggalkan dari jalur rempah

Nusantara ini adalah interaksi budaya yang terjalin karena perdagangan maritim ini.



PRATA, CANAI, DAN ROTI JALA

Prata dan canai berasal dari India, khususnya dari wilayah India selatan, di kalangan komunitas India muslim. Sebagian rujukan menyebut asalnya dari Chennai (Madras) di Tamil Nadu. Di tempat asalnya, makanan ini disebut "parotta" atau "paratha". Makanan ini masuk ke Alam Melayu dibawa oleh para pendatang India muslim tersebut pada awal abad ke-19 dan kemudian menyebar ke Nusantara.

Di Riau, masyarakat lebih akrab dengan sebutan roti canai, merujuk pada asalnya yaitu dari Chennai. Sedangkan di Kepulauan Riau, lebih lazim menggunakan sebutan prata yang merupakan penyesuaian atas nama asalnya paratha. Prata dan canai terbuat dari tepung gandum dengan sedikit air yang diadon sedemikian rupa dan dibentuk bulat pipih berlapis kemudian digoreng.

Roti jala adalah makanan yang dikembangkan orang Melayu dari prata dan canai. Sama-sama terbuat dari tepung gandum dengan adonan yang lebih cair dan dibuat dengan menuangkan adonan ke atas kuili membentuk jala kemudian digulung. Prata, canai, dan roti jala dihidangkan dengan kuah kari yang pekat rempah dengan isian ayam atau daging (sapi atau kambing). Biasanya dihidangkan untuk sarapan atau menjadi hidangan pada kesempatan khusus.



AKSARA ARAB MELAYU



Aksara Arab Melayu berkembang seiring dengan menguatnya pengaruh Islam di Selat Melaka pada abad ke-13, terutama di pelabuhan-pelabuhan yang di sepanjang pesisir. Awal perkembangan aksara Arab Melayu adalah kebutuhan akan aksara yang dapat menggabungkan bahasa Melayu dengan bahasa Arab. Maka berkembang aksara Arab Melayu yang digunakan oleh kalangan ulama, cendekiawan, pendidik, pelajar, pedagang, dan masyarakat luas.

Bukti arkeologis penggunaan aksara Arab Melayu pertama adalah prasasti Trengganu yang bertanggal 4 Rajab 702 H bersamaan 22 Februari 1303 M. Prasasti tersebut ditemukan pada tahun 1887. Selain prasasti, ribuan naskah kuno Arab Melayu telah dihasilkan dan kini tersimpan di 28 negara. Di Indonesia, terdapat sekitar 1.000 naskah kuno Arab Melayu yang tersimpan Perpustakaan Nasional Jakarta.