

RAGAM KULINER MASYARAKAT MEDAN, GAMBARAN SEJARAH MASUKNYA BANGSA ASING DI KOTA MEDAN

Jufrida
Balai Arkeologi Medan

Abstract

The arrival of foreigners into Medan with the various activities also indirectly affect to the city's cultural diversity, including culinary. The cultural diversity illustrates that Medan society accept the entry of foreign influences, but adapted to local culture.

Kata kunci: kuliner, bangsa asing, sejarah, budaya

1. Pendahuluan

Kota Medan kini dengan keragaman suku bangsa, etnis, dan budayanya tidak dapat dilepaskan dari sejarah masa lalunya. Sejarah masa lalu kota Medan diwarnai dengan masuknya bangsa-bangsa asing, maupun berbagai suku bangsa atau etnis dari luar kota Medan serta dari luar Sumatera. Masuknya bangsa asing ke Sumatera timur pada mulanya dimulai dari aktivitas perekonomian dan perdagangan. Selanjutnya pada masa kolonial Belanda dengan dibukanya lahan perkebunan besar oleh investor asing semakin beragam bangsa maupun suku-suku bangsa yang masuk ke daerah itu, termasuk kota Medan. Masuknya bangsa asing dan suku bangsa/etnis itu juga membawa budaya masing-masing, sehingga menambah keragaman budaya di kota ini, serta mempengaruhi budaya masyarakat lokalnya (Melayu Deli). Salah satu budaya itu berwujud kuliner.

Kuliner asing ataupun berasal dari suku bangsa lain awalnya hanya dinikmati oleh bangsa atau suku bangsa/etnis masing-masing, namun seiring perjalanan waktu dapat diterima oleh masyarakat Medan kini secara umum. Seperti roti cane dan karinya (khas India), kini mudah ditemukan di setiap pesta-pesta yang diselenggarakan masyarakat Medan atau pada rumah makan-rumah makan di kota itu. William Marsden menyebutkan pada sekitar abad ke-18 orang Sumatera membuat lauk pauk yang dimasak seperti cara membuat kari. Dalam bahasa Melayu, kari dapat juga disebut gulai. Gulai diolah dengan memakai bumbu tertentu, dicampur dan digiling. Bumbu kari ini dikenal dengan nama *curry powder* (tepung kari) di Eropa, terdiri dari cabe, kunyit, serai, kardamungu, bawang putih, dan santan. Disebutkan juga bahwa komposisi bahan bumbu berbeda dengan kari dari Maras dan Benggala (India) yang lebih banyak menggunakan bumbu dan tanpa santan (Marsden, 2008:61). Catatan ini menggambarkan adanya sedikit perbedaan antara kari sebagai masakan khas India dengan kari/gulai yang menjadi masakan orang Sumatera masa itu. Dengan demikian sebutan kari yang dikenal di Medan kini, bukan masakan yang sama persis dengan yang ada di India, tetapi sudah disesuaikan dengan lidah orang Sumatera.

Berkenaan dengan kondisi di atas rumusan permasalahannya adalah, mengapa kuliner yang diperkenalkan oleh bangsa asing dapat diterima oleh masyarakat Medan ? Bagaimana perkembangan dan latar belakang sejarahnya ? Tulisan ini bersifat deskriptif dikaitkan dengan sejarah masuknya bangsa asing ke Kota Medan, dan menggunakan alur penalaran induktif.

2. Ragam kuliner asing di Kota Medan

Kuliner yang terdapat di kota Medan kini meliputi kuliner yang berasal dari bangsa asing, antara lain roti dan sup yang dikenal dari Eropa, aneka mi dan bakpao dari Cina, martabak, roti cane, dan karinya yang berasal dari India. Menarik bahwa bahan dasar yang digunakan dalam pembuatan roti, roti cane, bakpao, sebagian mi dan martabak menggunakan bahan dasar tepung terigu yang berasal dari gandum. Sedangkan gandum tidak dapat ditanam di Nusantara. Masyarakat Nusantara justru menanam padi dan menggunakan beras sebagai makanan pokoknya. Berkenaan dengan bahan dasar tepung terigu, kemungkinan di datangkan ke Nusantara termasuk Sumatera timur melalui perdagangan yang mereka selenggarakan. Masyarakat asing yang masuk ke Nusantara termasuk Medan juga melakukan penyesuaian dengan kondisi setempat. Mereka mengkonsumsi dan mengolah jenis-jenis masakan dengan bahan-bahan yang mudah diperoleh di daerah setempat.

Orang-orang Eropa misalnya, selain membuat jenis-jenis masakan yang biasa mereka konsumsi seperti roti, juga mengkonsumsi jenis-jenis masakan yang berasal dari daerah setempat bahkan menggunakan nasi sebagai makanan pokoknya. Catatan tentang masyarakat *Indis* (sebutan untuk masyarakat di Hindia Belanda yang menggunakan dasar budaya Belanda dan Indonesia) di Jawa, menghadirkan makanan keluarga dengan perlengkapan dan menu campuran Eropa dan Jawa seperti *beafstuk*, *resouilles*, *soep*, dan sebagainya (Soekiman, 2000: 61). Bahwa orang-orang Eropa juga mengenal berbagai masakan dari Nusantara juga dapat dilihat di negeri Belanda kini. Di negeri itu banyak rumah makan yang menyediakan berbagai masakan *Indis* tempo dulu dengan memasang papan nama bertuliskan *Indische Restaurant*. Selain itu juga banyak keluarga Belanda khususnya anak keturunan yang pernah tinggal atau datang dari Indonesia, pada waktu tertentu menghadirkan menu *Indische rijsttafel*, yang terdiri dari nasi soto, nasi goreng, gado-gado, nasi rames, lumpia, dan sebagainya (Soekiman, 2000: 61).

Orang-orang Eropa tentunya tidak dapat meninggalkan roti sebagai makanan khasnya, namun roti yang biasanya diolesi mentega dan keju yang biasa dibuat di negara asalnya, kemudian mulai dikombinasikan bahan-bahan olesan yang bisa dibuat di daerah setempat seperti selai atau jem yang dibuat dari bahan buah-buahan (jeruk, durian, dan sebagainya).

Lombard (2000: 71) menyebutkan bahwa kebiasaan makan mereka, seperti makan roti serta minum bir dan anggur akan tetap merupakan kemewahan yang dinilai tinggi.

Kemudian sup yang berupa air kaldu atau ditambahkan dengan daging dan sayuran (wortel, kentang, buncis) dan bumbu (tomat (*Solanum lycopersicum*), bawang putih (*Allium sativum*), bawang merah (*Allium cepa fa ascalonicum*), seledri (*Apiumgraveolens*), daun bawang (*Allium fistulosum*), dan lada (*Piper nigrum*)) mudah diperoleh bahannya dari daerah setempat. Kemungkinan budidaya jenis tanaman sayuran seperti wortel, kentang, buncis diperkenalkan pada masyarakat lokal (masyarakat Karo di daerah Berastagi) pada masa kolonial, mengingat jenis tanaman sayuran tersebut bukan asli dari Nusantara.

Selanjutnya berkenaan dengan masakan yang disebut martabak umumnya dikenal berasal dari India. Pada masa kini muncul sebutan martabak Mesir, diperkirakan jenis martabak itu dimaksudkan untuk membedakan dengan martabak India yang telah dikenal sebelumnya oleh masyarakat Medan. Pada umumnya bahan yang digunakan hampir sama yaitu menggunakan adonan kulit luar yang terbuat dari tepung terigu berbentuk lembaran tipis, selanjutnya pada adonan telur yang dikocok ditambahkan bumbu-bumbu seperti seledri (*Apiumgraveolens*), daun bawang (*Allium fistulosum*), garam, dan lada (*Piper nigrum*). Pada martabak Mesir adonan telur yang dikocok ditambahkan irisan daging, sedangkan martabak India hanya menggunakan kentang dan bawang Bombay. Sebagai pelengkapnya martabak Mesir menggunakan saus (cuka, gula aren, irisan cabai, bawang bombai (*Allium cepa*), dan acar mentimun, atau menggunakan kari kambing atau kambing guling (jika tanpa irisan daging pada adonan telurnya), sedangkan pada martabak India hanya menggunakan kuah kari tanpa daging.

Sedikit berbeda dengan pembuatan martabak India, pembuatan roti cane hanya menggunakan adonan tepung terigu yang biasa digunakan sebagai adonan kulit martabak, kemudian di bolak balik sambil di *keprak* (dipecahkan) di atas wajan. Sebagai pelengkap ditambahkan gula, susu, atau kuah kari.

Pembuatan kari tersebut banyak menggunakan rempah-rempah diantaranya ketumbar (*Coriandrum sativum*), bunga lawang, kapulaga (*Amomum cardamomum*), pala (*Myristica fragrans*), cengkih (*Eugenia aromatica*), jintan (*Caraway*), kayu manis (*Cinnamomum zeylanicum*), jahe (*Zingiber officinale*), kunyit (*Curcuma domestica*), lengkuas (*Languas galanga*), bawang putih (*Allium sativum*), bawang merah (*Allium cepa fa ascalonicum*) dan cabai (*Capsicum annum*). Semua bahan digiling kemudian ditumis hingga matang, selanjutnya dimasukkan santan kelapa (*Cocos nucifera*). Mengenai bahan rempah yang digunakan pada jenis masakan dari India tersebut mudah didapatkan di Nusantara, termasuk kapulaga yang merupakan salah satu bahan terpenting dalam pembuatan kari. Bahan

rempah ini di India dikenal dengan sebutan “ratu rempah”. Bahan rempah kapulaga merupakan salah satu komoditi perdagangan penting buat bangsa India (Lopes, 2005: 14). Demikian juga di Nusantara merupakan salah satu komoditi perdagangan. Sumber Arab Kuno menyebutkan bahwa buah kapulaga yang harum adalah salah satu komoditi Nusantara yang dikeluarkan melalui bandar Kalah, yang diperkirakan adalah Kedah di semenanjung Malaya (TahirAl-Haddad, 1957 dalam Koestoro, 2009: 84).

Orang-orang Cina mempunyai kebiasaan yang berbeda. Orang-orang Cina ini dikenal menyukai berbagai masakan yang menggunakan bahan mi. Mi dapat dibuat dengan beragam bahan dasar seperti beras yang dikenal dengan bihun, tepung terigu yang menghasilkan mi kuning (mi Cina), serta tepung kanji dikenal dengan sebutan mi *tiau*. Selanjutnya bahan itu dimasak dengan diberi bumbu (bawang merah, bawang putih, lada, cabai, garam), atau ditambahkan dengan bahan sayuran (taoge, sawi, saledri, tomat) serta telur dan daging (babi, ayam, cumi, udang). Selain mi orang-orang Cina juga mengkonsumsi bubur dari beras yang dipadukan dengan telur asin atau lauk lainnya. Masakan khas lainnya adalah bakpao yang berbentuk seperti tempurung tertelungkup berbahan dasar tepung terigu. Pembuatan bakpao hampir sama dengan pembuatan roti, perbedaannya terletak pada cara memasaknya tidak dipanggang tetapi dikukus. Di bagian dalamnya diisi dengan isian yang berbahan daging (babi, ayam, ikan) atau kacang-kacangan. Kata “bak” pada bakpao untuk menyebut isiannya yang semula menggunakan daging babi.

Masuknya berbagai kuliner asing ke kota Medan yang sebagian diuraikan di atas, tidak dapat dilepaskan dari sejarah masuknya bangsa asing ke kota ini pada khususnya, dan pesisir timur Sumatera pada umumnya.

3. Sejarah masuknya bangsa asing ke Kota Medan

Medan merupakan salah satu kota yang berada di pesisir timur Sumatera, yang berbatasan dengan Selat Malaka. Posisi itu sangat strategis karena berada pada jalur perdagangan penting di masa lampau sehingga wilayah itu berkembang sebagai bandar perdagangan yang cukup besar pada masa itu. Sejarah mencatat bahwa masuknya bangsa asing ke Nusantara pada umumnya dan Sumatera pada khususnya, terutama untuk memperoleh komoditi perdagangan. Melalui data arkeologis dan sejarah diketahui bahwa sejak sekitar abad ke- 11 hingga abad ke- 13 bangsa asing telah masuk ke wilayah pesisir Medan yang ketika itu sebagai salah satu bandar perdagangan di pesisir timur Sumatera, dengan keberadaan Situs Kota Cina. Melalui kegiatan penelitian arkeologis di situs itu ditemukan arca, beberapa struktur bangunan dari bata, fragmen kaca, fragmen keramik asing, fragmen gerabah, kepingan uang Cina yang berasal dari abad XI -- XIII Masehi dan manik-manik (McKinnon dkk., 1978). Melalui tinggalan arkeologis tersebut diketahui bahwa bangsa asing

yang melakukan perdagangan ketika itu antara lain bangsa Cina, India Selatan, Asia Tenggara, dan Timur Tengah. Catatan sejarah juga menyebutkan bahwa selain kegiatan dagang, orang-orang asing juga datang secara pribadi atau sebagai utusan kerajaan untuk berbagai tujuan lain, seperti kegiatan keagamaan, kegiatan belajar-mengajar, dan pelayaran.

Kedatangan bangsa asing dalam kegiatan perdagangan itu berlangsung hingga abad-abad kemudian, bahkan disebutkan juga mempunyai hubungan yang dekat dengan pihak kerajaan. Menurut Pelzer (1985: 33) bahwa di kampung Labuhan yang waktu itu ibukota daerah Deli, jumlah penduduk kampung sekitar 2000 orang, diantaranya 20-an orang Cina dan 100-an orang India. Orang Cina dan India itu umumnya golongan pedagang, kedatangannya dapat dikatakan mempengaruhi sistem perekonomian dan perdagangan setempat, bahkan juga membawa pengaruh di bidang ketatanegaraan. Disebutkan bahwa golongan pedagang dan pengaruh ketatanegaraan dari Asia itu sudah ada berabad-abad sebelumnya (Sinar, 1978: 178--179). Selanjutnya pada sekitar abad ke-19 penguasa Melayu di *landschap* (sebutan pemerintah kolonial untuk daerah-daerah kerajaan di Sumatera) mengutus seorang Arab (Said Abdullah) ke Jawa, untuk menarik minat perusahaan-perusahaan dagang terhadap berbagai peluang ekonomi yang dapat ditawarkan oleh kawasan itu (Broersma, 1919: 28--29 dalam Berman, 1997: 18). Dalam hal ini dapat dikatakan bahwa orang asing (Arab) juga mendapat kepercayaan dari pihak kerajaan sebagai perantara kegiatan perekonomian ketika itu.

Kegiatan perdagangan di bandar-bandar perdagangan pada awal abad ke- 19 sudah cukup maju. Salah satu orang Eropa yang berkunjung ke pesisir timur Sumatera adalah J. Anderson yang ditugaskan oleh pemerintah Inggris di Penang pada tahun 1823. Di dalam catatannya menyebutkan bahwa di Serdang kegiatan perdagangan dan pertanian berkembang baik di bawah pemerintahan yang bijak. Komoditi perdagangan yang diekspor pada masa itu meliputi lada, rotan, lilin, polong-polongan, gambir, emas, tembakau, dan beras. Sedangkan yang diimpor adalah garam, madat, kain linen (asal Eropa dan India), barang-barang besi dan baja, perkakas, dan lain-lain. Kemudian kedatangan orang-orang Eropa ke pesisir timur Sumatera berlangsung pada pertengahan abad ke- 19, dikaitkan dengan pengembangan kawasan itu sebagai daerah perkebunan berskala besar. Orang-orang Eropa yang masuk ke Deli (sebutan untuk Sumatera timur) umumnya sebagai tuan kebun.

Tercatat dalam sejarah, Nienhuys merupakan orang pertama yang mendapat izin melakukan pengolahan lahan untuk ditanami tembakau. Sebagai tahap percobaan pada tahun 1864 Sultan Deli memberi lahan kepada Nienhuys untuk ditanami tembakau sebanyak yang ia kehendaki tanpa meminta sewa atas tanah yang dipakainya (Berman, 1997: 22). Keberanian

Nienhuys membuka perkebunan tembakau berskala besar itu kemudian terbukti membawa keuntungan besar, karena harga jualnya yang tinggi di pasaran dunia. Pada tahun 1869 Nienhuys mendirikan *Deli Maatschappij*, perseroan terbatas pertama yang beroperasi di Hindia Belanda (Bremen, 1997: 26). Hasil penjualan maupun keuntungan terus berlanjut hingga lebih dua kali lipat. Sejak saat itulah Deli menjadi termasyhur di dunia sebagai kawasan produksi daun pembungkus cerutu (Bremen, 1997: 25). Selanjutnya pada pertengahan abad ke- 19 orang-orang Eropa sebagai tuan kebun semakin beragam kebangsaannya. Cremer (1888--1890: 676 dalam Bremen, 1997: 26) menggambarkan sebagai berikut:

Sampai 20 tahun yang lalu masih sering satu meja makan di Medan dikelilingi tujuh orang tamu yang mewakili delapan bangsa: seorang Belanda, seorang Prusia, seorang Beier (sekarang Jerman), seorang Denmark, seorang Inggris, seorang Polandia berkebangsaan Swis, dan seorang Norwegia.

Selanjutnya kedatangan orang-orang asing ke Medan dan sekitarnya juga dikaitkan dengan kegiatan perkebunan, yaitu kedatangan para kuli kontrak yang berasal dari berbagai bangsa dan suku bangsa lain seperti orang Cina, orang Keling (India), orang Siam (Thailand) dan orang Jawa. Pada mulanya orang-orang Cina sebagai kuli kontrak didatangkan dari Malaka, tetapi kemudian dalam jumlah yang jauh lebih besar dihimpun langsung dari daratan Cina (Bremen, 1997: xiv). Antara tahun 1888 hingga 1900 orang Cina yang datang ke Sumatera timur mencapai 70.000 orang, terutama dari Cina Selatan (Bremen, 1997: 62). Belakangan orang-orang Cina yang berprofesi sebagai pedagang juga mulai memasuki usaha tanaman niaga, akan tetapi kegiatan mereka dihambat oleh para tuan kebun yang orang Eropa.

Kini masyarakat asing yang tinggal di Medan dan sekitarnya sudah berbaur dengan masyarakat lokal, akan tetapi melalui data-data arkeologis dan sejarah meliputi bangunan lama, makam lama, toponim (nama-nama tempat) dan peta lama menggambarkan adanya konsentrasi-konsentrasi permukiman di masa lalu. Orang Eropa umumnya menempati daerah sekitar lapangan Benteng dan Polonia, juga sekitar jalan Medan – Belawan berkenaan dengan bangunan-bangunan kolonial yang terdapat di daerah itu. Orang Cina berprofesi sebagai pedagang menempati daerah sekitar kawasan Kesawan, yang kini dapat dikenali melalui bangunan ruko-ruko lama. Kemudian orang Tamil (India) bermukim sekitar daerah Petisah (tepatnya di sebelah barat sungai Babura atau Sungai Keling) dengan nama kampung seperti daerah asalnya seperti Kampung Keling, Kampung Madras, dan sebagainya. Keberadaan komunitas itu juga diketahui melalui bangunan Kuil Shri Mariamman di Kampung Madras (Kelurahan Petisah tengah) yang dibangun pada tahun 1884. Selanjutnya orang Arab tinggal di sebelah barat Pasar lama (sekitar Jl. Ahmad Yani). Sebagian makam-makam orang Arab berbaur dengan suku-suku lain yang beragama Islam.

Hal ini diketahui melalui makam-makamnya yang berada di sekitar makam-makam dari suku lain seperti Mandailing dan Minangkabau di daerah Sei Mati (sekitar Kampung Baru). Komunitas orang-orang Arab kini berada di sekitar Jl. Al Falah, Glugur yang menurut informasi telah ada pada sekitar tahun 50 –an. Adapun orang Jawa umumnya bermukim di sekitar daerah perkebunan masa lalu.

4. Penutup

Diterimanya kuliner asing atau yang berasal dari etnis lain di kota Medan disebabkan adanya unsur-unsur yang tidak terlalu jauh berbeda dengan masyarakat setempat, serta adanya kemudahan dalam mendapatkan bahan-bahan yang diperlukan dalam suatu masakan tertentu. Masuknya kuliner asing di kota Medan secara tidak langsung berkaitan dengan masuknya bangsa asing yang masuk ke kota ini dengan berbagai aktivitasnya.

Data sejarah menyebutkan bahwa masuknya bangsa asing berkaitan dengan aktivitas perekonomian dan perdagangan yang berlangsung di Sumatera timur. Pada sekitar awal hingga pertengahan abad ke- 19, diketahui telah ada bangsa Cina, India, dan Arab yang memiliki hubungan dagang dengan kesultanan Deli. Aktivitas lainnya berkaitan dengan pembukaan lahan-lahan perkebunan yang besar, dengan bangsa Eropa sebagai tuan kebun, dan bangsa Asia sebagai kuli kontraknya, diantaranya etnis Cina, orang Keling (India), Siam (Thailand), dan orang Jawa.

Kepustakaan

- Breman, Jan, 1997. *Menjinakkan Sang Kuli, Politik Kolonial, Tuan Kebun Dan Kuli pada Awal Abad ke-20*. Jakarta: Pustaka Utama Gravit-KITLV
- Koestoro, Lucas Partanda, 2009. "Memasak dan Rempah-rempah dalam Sejarah Kuna Indonesia, Menurut Sumber Sejarah dan Arkeologi Maritim", dalam *Jejak Pangan Dalam Arkeologi, Seri Warisan Budaya Sumatera Bagian Utara* No. 04.09. Medan: Balai Arkeologi Medan
- Lombard, Denys, 2000. *Nusa Jawa : Silang Budaya Batas-Batas Pembaratan 1*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Lopes, Citlalli. 2005. *Kekayaan Hutan Asia Makanan Rempah-Rempah, Kerajinan Tangan, dan Resin*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Marsden, William. 2008. *Sejarah Sumatra*. Jakarta: Komunitas Bambu
- McKinnon, E. E., dkk., 1978. *A Note On Aru And Kota Cina*. Indonesia, October, 26.
- Pelzer, Karl, 1985. *Toeian Keboen dan Petani : Politik Kolonial dan Perjuangan*. Jakarta: Sinar Harapan
- Sinar, Tengku Luckman, 1978. " The impact of Dutch colonialism on the Malay coastal states on the East Coast of Sumatera during the nineteenth century", dalam *Papers of the Dutch-Indonesian Historical Conference Noordwijkerhout, 19-22 May 1976*. Leiden/Jakarta: Bureau of Indonesian Studies, hal. 178--189
- Soekiman,Djoko, 2000. *Kebudayaan Indis dan Gaya Hidup Masyarakat Pendukungnya di Jawa (Abad XVIII – Medio Abad XX)*. Yogyakarta: Yayasan Bentang Budaya