

Sejarah Singkat Makanan Muslim

Ditulis oleh Muhammad Iqbal pada Senin, 05 Maret 2018



Peradaban Islam sebenarnya juga dapat dimaknai sebagai produk pertanian. Masyarakat nomaden yang tidak selalu dianggap “beradab” –yang mencari makan dengan cara berburu, mengumpulkan, atau menggembala–umumnya masih dianggap sebagai primitif.

Transisi dari berburu dan mengumpulkan, mengambil tempat perdana di Timur Tengah, di mana kekayaan rumput alam menyediakan bahan baku untuk pengolahan berbagai tanaman. Mundur ke periode zaman es terakhir, **sekitar 10.000 SM**, mendorong strategi baru untuk mengumpulkan makanan, dan dari waktu ke waktu. Orientasi konsumsi manusia pun berubah. Dari spesies liar menjadi butiran yang lebih berguna, seperti: barley, oat, dan gandum.



Ilustrasi Catal Huyuk Farming

(aminoapps.com)

Melalui proses tak sadar, mereka memilih tanaman yang menguntungkan dan mendorong untuk bercocok tanam. **Sejak 8000 SM**, sumber makanan menjadi lebih diandalkan oleh gerombolan nomaden yang menetap ke desa-desa pertanian di Yerikho dan Çatal Huyuk (Turki). Sumber daya alam yang menguntungkan dari [sungai Nil di Mesir](#) dan sungai Tigris serta Efrat di Mesopotamia, menghasilkan surplus pertanian, memfasilitasi pengembangan pemukiman masyarakat, di mana akses terhadap makanan membantu untuk mendefinisikan “hierarki”.

Diferensiasi sosial di negara-negara kuno ini (**sekitar 2000 SM**) juga menyebabkan subordinasi atas perempuan. Hal ihwal ini menjadi ironis, mengingat peran penting dari kaum perempuan dalam aktivitas bercocok tanam.

Sebelum mendakwahkan Islam **sekitar 610 M**, [Nabi Muhammad SAW](#) memimpin sebuah kafilah unta yang melintasi semenanjung Arab. Dengan demikian, dia telah menjembatani antara gaya hidup nomaden gurun dan desa-desa pertanian yang menetap di oasis dan pantai. Islam dengan jenius telah mengemas tradisi yang beragam menjadi peradaban baru. Tentara muslim di bawah khalifah kedua, Umar bin Khattab (memerintah pada 634-644) menyerang dan menaklukkan sebagian besar dari Kerajaan Sasanid dan Bizantium, sehingga mewarisi budaya Persia dan Yunani.

Dalam satu abad, kekuasaan Islam meluas dari Spanyol ke Afrika Utara dan Timur Tengah, hingga India. Agama ini menawarkan akses ke bahan-bahan dan metode memasak dari tiga benua dan membangun dasar untuk sajian masakan yang membentang di seluruh jagat.

Baca juga: [Bagaimana Orde Baru Merancang Hoaks Seputar Pancasila?](#)

[Pemerintah kekhalifahan](#) mendorong perdagangan terpadu dan migrasi yang luas, memperkenalkan tanaman pangan Asia ke khalayak Barat. Tradisi Islam menghormati profesi pedagang. Oleh karena itu, para pedagang Arab segera mendominasi rute pelayaran di Samudera Hindia. *Kisah Seribu Satu Malam* menggambarkan banyaknya produk yang dijual di Baghdad seperti: “apel Suriah dan quince Turki, persik Oman, mentimun dari sungai Nil-Mesir, dan lemon sitrus Sultani.”

Karena pajak yang rendah, tenaga kerja budak, dan kesempatan untuk memiliki tanah pertanian, telah memikat para pedagang asal Persia dan India untuk bermigrasi ke Barat. Mereka membawa teknik irigasi yang canggih dan tanaman tropis Asia, termasuk beras, gula, gandum, jeruk, pisang, mangga, bayam, terong, dan sebagainya.

Beberapa [tanaman asal Afrika](#), seperti semangka dan sorgum, bahkan membuat arah perjalanan berbundar dari pesisir Swahili ke India sebagai tempat persinggahan, sebelum kembali ke Afrika dan Eropa.

Saat melakukan ibadah haji ke Makkah, peziarah muslim asal Andalusia, Ibnu Jubair, mengisahkan ihwal semangka yang terasa “seperti gula-gula atau madu murni”. Lebih nikmat dari melon pahit yang tumbuh secara liar di Afrika.

Susu yang merupakan produk olahan dari para gembala badui, sedikit berubah sejak zaman pra-Islam, kontras dengan daging panggang mewah, padi, serta kombinasi manis dan gurih masakan ala Persia.

Juru masak asal Moor (Spanyol) melancong ke [Palestina](#) guna menyajikan makanan laut Mediterania yang segar. Sementara yang lain di Timur Tengah, hanya memiliki akses terbatas kepada ikan kering. Couscous, pasta kukus kecil yang terbuat dari sorgum dan gandum keras, kemudian menyebar perlahan-lahan dari Maroko dan mungkin tiba di Suriah dan Irak **sekitar abad ketiga belas**. Sebaliknya, manisan dari tebu dan kue-kue yang berbahan tebu tersedia di seluruh dunia Islam.

Baca juga: Sejarah Singkat Sandal

Hukum berpuasa bagi umat muslim, memberlakukan beberapa kesinambungan atas masakan regional yang beragam ini. [Daging babi dilarang untuk muslim](#), membuat daging

kambing menjadi pilihan favorit. Para penjagal kambing, baik Arab dan Yahudi, melakukan ritual penyembelihan hewan kurban. Alquran juga melarang alkohol, yang akhirnya digantikan oleh kopi.

Umat muslim berpuasa selama bulan suci Ramadhan. Meskipun menjadi fenomena umum dalam masyarakat, sikap ramah dan beramal memiliki akar yang sangat jauh di padang pasir Arab yang keras, dan kewajiban bagi setiap individu untuk mengeluarkan zakat bagi masyarakat miskin, menduduki peringkat keempat dalam rukun Islam.

Meskipun [ajaran Islam memerintahkan untuk berbagi](#) kepada kaum papa, namun faktanya para pejabat pengadilan kekhalifahan Abbasiyah (**750-1258 M**) secara rutin mengadakan perjamuan makanan mewah yang menantang etika kesetaraan dalam masyarakat muslim.

Pada abad kesembilan, kitab *al-Bukhala* mencela orang-orang Arab yang makan “makanan Persia, makanan dari Chosores, daging gandum rasa madu dan mentega murniUmar bin Khattab tidak akan setuju.” Referensi bagi kekhalifahan kedua ini menegur pengadilan Bagdad kontemporer, karena mental mereka telah dirusak oleh makanan serba Persia itu.

Takdir—di mana pun dalam literatur Arab, juga bisa menghukum mereka yang terganggu oleh makanan yang berlebihan. Ziarawan Maroko, Ibnu Battuta, secara sentimentil mengisahkan kepribadian tokoh sufi Jalaluddin Rumi yang tergodanya oleh manisan yang ditawarkan oleh seorang penjaja makanan,

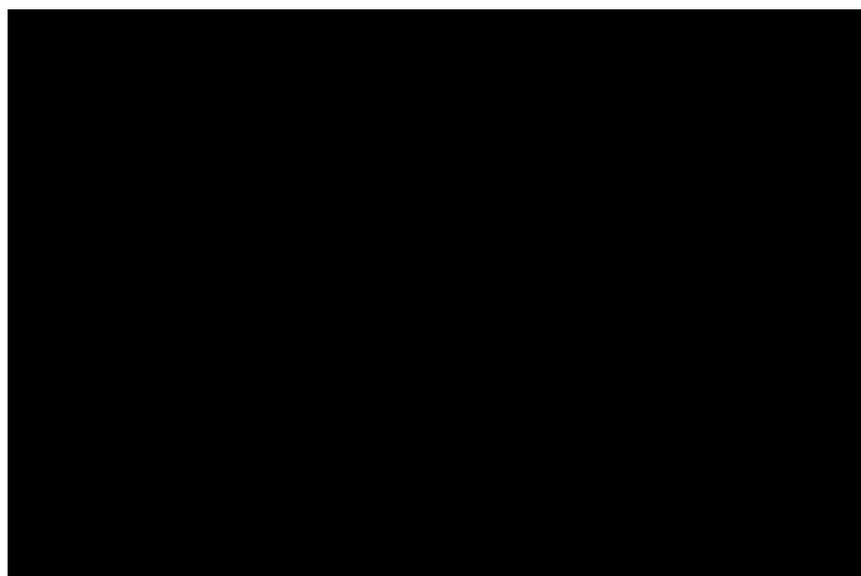
“Sang syekh meninggalkan pelajarannya untuk mengikutinya dan menghilang selama beberapa tahun. Kemudian, dia datang kembali, tapi dengan pikiran teratur, berwicara tentang apa pun, kecuali perihal [syair-syair Persia](#) yang tak bisa dimengerti.”

Para koki non-muslim juga mencari inspirasi untuk jamuan makan kosmopolitan khas para khalifah. Umat Kristiani abad pertengahan, tidak memiliki akses yang begitu luas ke resep ini, disebabkan oleh pendudukan pasukan Islam atas Spanyol pada periode perang Salib.

Di Sisilia (Italia) yang juga daerah taklukan muslim, makaroni yang terbuat dari gandum keras, **telah muncul pada abad ketiga belas**, dan dua ratus tahun kemudian, budidaya padi menyebar ke utara, di mana juru masak masih membuat bubur seperti risotto. Para

ahli telah menelusuri hubungan antara penggunaan canggih atas [rempah-rempah](#) dalam buku resep masakan asal Arab dan karya Eropa Abad Pertengahan—meskipun resep serupa di Apicius membuat kita ragu akan bukti pengaruh langsungnya.

Baca juga: Bidah Hasanah: Asal Usul Tanda Baca Alquran



Bumbu rempah-rempah ala Italia

(Foto: <http://www.theitalianlarder.co.uk>)

Koki asal Afrika juga mengenal bahan baru dan memanfaatkan teknik memasak itu. Meski difusi tanaman cenderung lari ke arah Barat, dengan keuntungan lebih sedikit untuk Asia, namun, Kesultanan Delhi (1206-1526) telah meninggalkan jejak masakan yang mendalam di India Utara. Resep muslim ini juga muncul di Cina dari Dinasti Lagu (960-1279), namun pengaruh mereka dibayangi oleh [revolusi kuliner](#) asli yang dihasilkan dari peningkatan produksi beras Indo-Cina dan munculnya ekonomi pasar.

Pada abad kedua belas, saat jumlah penduduk Cina telah melampaui angka 100 juta jiwa, Restoran Hangzhou membuat beragam masakan, mirip seperti yang ada di pengadilan Bagdad.

Arkian, dengan identitas mereka yang berakar kuat dalam ketaatan kepada Allah SWT, umat muslim membutuhkan beberapa stereotipe tentang makanan barbar untuk membedakan dirinya dari non-muslim. Para pedagang dan peziarah asal Arab, bepergian secara luas dan menyatakan rasa ingin tahunya perihal adat dan makanan dari orang-orang

yang mereka temui. [Toleransi mereka terhadap “orang-orang dari kitab,”](#) termasuk Kristen, Yahudi, dan kemudian Hindu dan Buddha, juga membantu membuat masakan paling universal dalam persilangan budaya global di dunia.