



SEJARAH RENDANG

Gusti Asnan

Disajikan pada “Semiloka Penyusunan Naskah Akademik
Randang Menuju Warisan Dunia”

Kamis, 18 November 2021

Pengantar



- Sejak 2011, sejak hasil survey CNN yang mengatakan rendang peringkat satu dari 50 masakan terenak sejagat diumumkan → rendang dengan segera menjadi buah bibir
- Laman pencarian Google → 12.000.000
- Sejak tahun 2011 itu banyak perbincangan dan pendapat tentang (sejarah) rendang, lomba masak rendang, tulisan di surat kabar/majalah, reportase TV, film dokumenter, dan tulisan-tulisan ilmiah tentang rendang



- Ada pula pihak yang mengklaim rendang sebagai milik mereka
- Ada perseteruan tentang siapa pemilik rendang yang sebenarnya



Pertanyaan:

- Bagaimana keberadaan rendang dalam berbagai literatur sejarah (etnografi) dan sumber-sumber sejarah Minangkabau?
- Bagaimana sejarah rendang?

Penelusuran Literatur (Penelitian Awal)



- Kamus → Bahasa Melayu dan Kamus Bahasa Minangkabau
- Buku-buku atau artikel-artikel tentang sejarah (etnografi) Minangkabau
- Naskah

- Klinkert, H.C., *Maleisch-Nederlandsch Woordenboek* (1869: 121)

ندغ, **rëndang**; *mëřëndang*, braden in vet of olie; *dirëndang dalam minjak sapi*, in boter gebraden; *rëndang sètoeri*, soort van gebak, dat gevuld is met fijngestampte *katjang hidjau*; *rëndang pisang*, een andere soort van gebak; *pëřëndang*, datgene, waarmede iets gebraden wordt, 't zij olie, vet of boter. Sj. Ibr. b. Chas.

Tidak disebut rendang sebagai sejenis makanan

- Veth. P.J., *Midden Sumatra Expeditie, Reizen en Onderzoekingen der Sumatra-Expeditie, 1877-1879: Volksbeschrijvingen en Taal*, III-1-1 (1882: 258)
- Buku (jilid) ini menggambarkan dengan sangat detil tentang orang Minang (unsur-unsur kebudayaan)
- Di dalamnya juga ada pembahasan mengenai makanan
- Tidak menyebut adanya jenis makanan yang bernama **rendang** pada nama-nama makanan yang dikenal Urang Awak → hanya menyebut samba dan gulai

De toespijken die men bij de rijst nuttigt, worden, als ze zonder saus zijn, sambă-sambă, en met saus, in den vorm van een soep toebereid, goelai-goelai genoemd. Voor het bereiden van die toespijken gebruikt men het melkwitte

- Di samping menyebut nasi sebagai makanan pokok orang Minang, dia menyebut sejumlah makanan lain (apam, ampiang, batiah, kare-kare, pinyaram, pinyaram layang, domayang, paruik-paruik ayam, galamai, lamang, nasi kunyik, dlsbnya).

Nog eenige uit rijst of rijstmeel bereide spijzen, waarvan de namen reeds in een vorig hoofdstuk genoemd werden, moeten wij hier met een paar woorden bespreken. Ik bedoel de āpan, ampūng, bātiē, lāmang en karé-karé.

Behalve gekookte rijst wordt ook allerlei rijstmeel-gebak gegeten, zooals pinjaram en pinjaram lajang, soorten van poffertjes, de laatste van baré si-arang, een zwarte rijst, gemaakt; doemajang, een gebak in den vorm van een spiraal, en paroeï-paroeï ajam, dat zijn naam ontleent aan zijne gelijkenis op de ingewanden van een kip.

Een geliefkoosd gerecht zijn ook de van gewoon rijstmeel gebakken oliekoeken; maar meer nog zijn de lekkernijen gewild, die men maakt van si-poeloeï, een kleverige en moeielijk verteerbare rijstsoort¹). Daartoe behoort b.v. de gälamai of goelamai, een donkerbruin taai gebak, dat in halve klapperdoppen of peperhuisjes van de bladscheede der bamboe als vorm gemaakt wordt. Die peperhuisjes (Pl. LXXIII fig. 10) heeten kãroetjoeï goelamai. Voorts wordt de nãsi lãmaq uit si poeloeï met klappermelk bereid, maar daarentegen de bij feestelijke gelegenheden nooit ontbrekende nãsi koeniïng uit gewone rijst die met kurkuma geel gekleurd is.

- Joustra, H., *Minangkabau, Overzicht van het Land, Volk en Volkenkunde* (1923)
- Buku sejarah dan etnografi pertama khusus tentang Minangkabau
- Mengungkapkan berbagai aspek sosial, plik, ekonomi, dan budaya Minangkabau
- Termasuk makanan orang Minang
- Tapi tidak menyebut adanya rendang

Het gebruik van dierlijk voedsel als toespis bij de rijst is hier veel meer gewoonte, dan bij tal van andere Indische volken. *Laock nassi*, rijst met vleesch is dan ook figuurlijk de uitdrukking van: „dat waaraan men reeds gewoon is” (Wdb. v. d. T.). Deze „*laoea*” is in de Bovenlanden meest vleesch, in de kuststreken vaker visch. De toespis bij de rijst heet *samba-samba*, wanneer die droog is, *goelai-goelai*, als die uit een soort van saus of soep bestaat. Bij het eten gebruikt men vorken noch lepels. De rijst wordt, tot een soort bal geknepen, met de rechterhand naar den mond gebracht, of juist in den mond geworpen.

Behalve vleesch van buffels, runderen, geiten of van wat de jacht oplevert, eet men als toepijs ook wel kippen, als bijzondere lekkernij vooral geroosterde kip (*singgang hajam*), eenden, duiven enz. en voorts eendeneieren en allerlei gedierte, dat voor ons weinig smakelijks heeft, als sprinkhanen (*bilalang*), vliegende mieren (*kalalaloe*) en schelpdieren (*pènsi, langkitang*).

- Kata randang (pertama kali) ditemukan dalam Kamus Bahasa Minangkabau, Melayu dan Belanda
- Toorn, J.L. van der, *Minangkabausch-Maleisch-Nederlandsch Woordenboek* (1891: 184)

رندڠ *randang marandang* braden zonder
vet, waarbij hetgeen gebraden wordt heen en
weer bewogen wordt; *samba randang* een toe-
spijs bestaande uit kleine stukjes vleesch in
geraspte klapper gebraden; *parandang* dat-

- Setakat ini, sejauh yang diketahui, informasi yang disajikan dalam Kamus Toorn (1891: 184) itulah kata *randang* dan kaitannya dengan jenis masakan/makanan orang Minang yang ditemukan dalam literatur lama
- Lantas bagaimana dengan keberadaan atau sejarah randang?

Rekonstruksi Sejarah Rendang



- Saya pribadi, dalam berbagai kesempatan mengatakan rendang telah dikenal Urang Awak sejak waktu yang lama
 - ✓ Sejak abad ke-16 (atau sebelumnya) → perantauan orang Minang ke Semenanjung Malaysia
 - ✓ Pada dekade ke-3 abad ke-19 → informasi dalam laporan de Stuers



Beberapa pakar lain juga mengajukan pendapat yang mengatakan bahwa rendang telah memiliki sejarah yang panjang

- Ada yang mengatakan:
 - ✓ Ada yang mengatakan rendang sudah dikenal sejak zaman bahuela
 - ✓ Rendang sudah dibawa ke Malaysia sejak awal abad ke-14
 - ✓ Rendang sudah lazim dibawa perantau Minang ke Aceh pada abad ke-17
 - ✓ Rendang sudah dibawa ke Malaysia dan Pulau Jawa sejak awal abad ke-20



- Saya pribadi mengakui, pernyataan saya tentang sejarah rendang → merupakan tafsiran (interpretasi)
- Tafsiran (interpretasi) adalah suatu yang lazim dalam rekonstruksi sejarah, bahkan bagian dari metode penelitian sejarah

- Ada sejumlah data sumber yang membuat saya menghadirkan tafsiran/interpretasi (interpretasi dilakukan berdasarkan data/sumber)
 - ✓ Pertama sumber-sumber sejarah yang mengatakan orang Minang mengenai *toepijs* yang dinamakan gulai
 - ✓ Kedua orang Minangkabau adalah pemakan daging yang terbanyak di Hindia Belanda
 - ✓ Makan atau memasak daging adalah suatu yang sangat lazim dikalangan orang Minang
 - ✓ Adanya kemakmuran/kehidupan yang sejahtera dikalangan orang Minang
 - ✓ Adanya pemakaian alat-alat rumah tangga yang terbuat dari besi
 - ✓ Tingginya mobilitas dan adanya apejalanan jarak jauh orang Minang
 - ✓ Tersedianya bumbu dan bahan-bahan pembuat makanan
 - ✓ Kemakmuran berarti kaya akan ragam makanan

- Veth (1882) menyebutkan adanya sambal dan gulai sebagai toepijs orang Minang
- Veth bahkan menguraikan bagaimana proses pembuatan gulai dan bahan serta bumbu-bumbu yang digunakan

De toespijken die men bij de rijst nuttigt, worden, als ze zonder saus zijn, sambã-sambã, en met saus, in den vorm van een soep toeberaid, goelai-goelai genoemd. Voor het bereiden van die toespijken gebruikt men het melkwitte vocht, dat men uit geraspte klappernoot perst, voorts zout, fijn gewreven spaansche peper, geraspte peperkorrels en bãlatjau, een paarschbruin konserf van visch of garnalen gemaakt, dat elders in Indië meer algemeen onder den naam van terãsi bekend is, eindelijk nog het sap van verschillende limau's, citroensoorten. Deze ingrediënten dienen om de toespijken smakelijk te maken; de meer substantiëele bestanddeelen daarvan zijn vleesch of visch, beide lauoeuwq genoemd en onderscheiden in lauoeuwq kabo of djawi, karbouwen- of rundvleesch, en lauoeuwq ikan of lauoeuwq aijië, visch. Ook het vleesch van herten, roesô, kidjang, kantjije en napoe, wordt gegeten, alsmede dat van geiten, kambiïng, kippen, ajam, eenden, itiëq, duiven, poenai, pagam, balam, van argusfazanten, koewauw, en van boschhanen, ajam biroegô. Gebraden vleesch in stukken van eenigen omvang eet de Maleier niet; de kãparéh die als toespijks bij de rijst wordt voorgezet, bestaat uit stukjes gebraden vleesch in den vorm van dobbelsteentjes gesneden en met onderscheidene kruiden ingewreven. Kip wordt op verschillende wijzen toeberaid, waarvan sommige een zeer smakelijk gerecht opleveren, zooals die waarbij een door middel van bamboe-pinnen gespouwen kip met zout, spaansche peper en kurkuma wordt besmeerd en daarna geroost. Dit gerecht wordt singgang ajam genoemd.

- Jauh sebelum Veth, Marsden dalam bukunya *The History of Sumatra* (1811) juga telah mengemukakan hal atau informasi yang relatif sama (walaupun tidak khusus untuk makanan orang Minangkabau)
- Marsden menyebutkan bahwa orang Sumatra biasa memakan makanan dalam bentuk kari (dari Madras dan Benggala) yang dalam bahasa Melayu disebut gulai, yang terbuat dari daging dan sayuran dan dimasak dengan bumbu-bumbu (cabai, bubuk kunyit, serai, jahe, bawang putih, parutan kelapa yang ditumbuk)
- Marsden juga menyebutkan bahwa orang Sumatra adalah orang yang suka memakan daging

Although the Sumatrans live, in a great measure, upon vegetable food, they are not restrained, by any superstitious opinion, from other aliments, and accordingly, at their entertainments, the flesh of the buffalo (*karbau*), goat, and fowls, are served up. Their dishes are almost all prepared in that mode of dressing to which we have given the name of curry (from a Hindostanic word), and which is now universally known in Europe. It is called in the Malay language, *gūlei*, and may be composed of any kind of edible, but is generally of flesh or fowl, with a variety of pulse and succulent herbage, stewed down with certain ingredients, by us termed, when mixed and ground together, curry-powder. These ingredients are, among others, the cayenne or chili pepper, turmeric, *sarei* or lemon-grass, cardamums, garlick, and the pulp of the coconut bruised to a milk resembling that of almonds, which is the only liquid made use of. This differs from the curries of Madras and

- Mengenai masakan berbumbu banyak, apalagi dikaitkan dengan pengaruh India, adalah suatu yang wajar di Minangkabau
- Sejak waktu yang lama, Minangkabau telah berhubungan dengan India
- Abad ke-12/13 orang India telah datang dan telah masuk ke pedalaman Minang serta membuat permukiman di darek
- Sumber-sumber sejarah menyebut banyak kosa kata India dalam bahasa Minang setajuga banyak teknologi dan ilmu pengetahuan India di Minangkabau, irigasi Banda Bapahek (John S. Ambler, 1982)
- Tome Pires menyebut abad ke-15/16 orang India sudah rutin datang ke Pariman dan Tiku

- Data/sumber juga menyebutkan bahwa peralatan rumah tangga orang Minang juga telah maju dan itu memungkinkan mereka membuat gulai → kual
- Marsden menyebutkan kual, periuk dan belanga telah lazim dikenal, Veth juga menyebutkan periuk sebagai alat memasak orang Minang
- Sumber arkeologis (Nurmatias) → bejana besi telah digunakan dalam waktu yang lama di Minangkabau
- Dikatakan kual dan periuk diimpor dari 'timur' atau juga dari India

which is held a matter of luxury. In cooking they employ a kind of iron vessel, well known in India by the name of *quallie* or *tauch*, resembling in shape the pans used in some of our manufactures, having the rim wide, and bottom narrow. These are likewise brought from the eastward. The *prīu* and *balan̄ga*, species of earthen pipkins, are in more common use, being made in small quantities in different parts of the island, particularly in *Lampong*, where they give them a sort of glazing; but the greater number of them are imported from *Bantam*. The original Sumatran vessel for boiling rice, and which is still much used for that purpose, is the *bamboo*; that material of general utility, with which bountiful nature has supplied an indolent people. By the time the rice is dressed, the utensil is nearly destroyed by the fire, but resists the flame so long as there is moisture within.

Karena itu:

- Rendang bisa saja telah dikenal jauh hari sebelum parohan kedua abad ke-19
- Bisa saja rendang telah dikenal pada awal abad ke-19, abad ke-17, abad ke-15 atau lebih tua dari itu

- Tahun 1870 dan 1880-an adalah masa atau kurun waktu makmurnya orang Minang
- Tiga dekade terakhir abad ke-18 adalah masa kemakmuran orang Minang
- Masa-masa sebelumnya ada kemakmuran yang nyata di Minangkabau (lada dan emas)
 - ✓ Meningkatnya kemakmuran orang Minang ditandai dengan banyak naik haji, banyak murid surau dan sekolah, banyak makan daging
 - ✓ Banyaknya barang-barang/alat rumah tangga baru yang dikenal dan digunakan orang Minang (termasuk yang terbuat dari besi)
 - ✓ Kemakmuran juga terwujud dalam gaya hidup dan konsumsi makanan → orang yang makmur dan sejahtera yang memiliki makanan yang beragam serta 'hobby' makan
 - ✓ Makan daging adalah ciri kemakmuran

- Orang Minang adalah suku bangsa yang paling banyak mengkonsumsi daging di Hindia Belanda (data dari tahun 1870-an hingga 1920-an)
- Contoh:
 - ✓ Di Alahan Panjang tahun 1870-an, penduduk 4.000 potong 42 ekor (jumlah yang sama atau lebih terjadi di daerah lain)
 - ✓ Dari Naskah Tuanku Imam Bonjol didapat informasi bahwa setiap kali ada acara makan-makan dipotong satu hingga enam ekor kerbau
 - ✓ DII.

- Banyaknya daging yang tersedia, menyebabkan banyak daging yang dimasak
- Banyak daging yang dimasak dan tidak habis sekali atau dua kali makan, sehingga untuk pengawetannya dipanas-panaskan (memanaskan makanan telah dikenal Urang Awak sebagai cara mengawetkan makanan)
- Proses ini menghasilkan toepijs yang tahan lama dan lebih enak
- Akhirnya ditemukan pola pembuatan rendang (penemuan dengan cara kebetulan)
- Rendang akhirnya menjadi suku kata dalam Bahasa Minang (muncul dalam Kamus Toorn 1891)

- Pola memasak *toepijs* ini semakin lama semakin biasa, apalagi semakin lama tingkat kemakmuan orang Minang semakin meningkat dan daging yang tersedia juga tetap atau semakin banyak
- Maka pola mengawetkan *toepijs* dengan cara memanaskan semakin lazim dilakukan, maka rendang semakin dikenal
- *Toepijs* yang awet dan enak ini akhirnya juga didukung oleh semakin banyaknya orang Minang yang bepergian dan membutuhkan *toepijs* yang awet selama diperjalanan, rendang adalah pilihan *toepijs*nya
- Dalam perjalanan waktu, pola penyiapan dan pengolahan rendang semakin beragam

Akhirul kalam

- Rendang, kata randang, mulai hadir dalam kosa kata Bahasa Minang sejak tahun-tahun terakhir abad ke-19
- Pada perempat ketiga abad ke-19 kosa kata rendang dan jenis makanan yang bernama rendang belum disebut dalam berbagai literatur sejarah dan etnografi Minangkabau
- Namun demikian, bisa dan sangat mungkin, rendang sebagai salah satu makan telah dikenal jauh hari sebelumnya

- Pola memasak dengan menggunakan kuali telah digunakan orang Minang sejak waktu yang lama
- Penggunaan kuali memungkinkan memasak gulai dan selanjutnya mengolah gulai menjadi rendang
- Rendang menjadi lebih populer karena adanya kemakmuran warga daerah, mengonsumsi banyak daging
- Pengolahan rendang menjadi lazim juga didukung oleh tingginya mobilitas orang Minang

**SEKIAN
TERIMA KASIH**