

POKOK-POKOK PIKIRAN DALAM FGD TIM JARINGAN PALA
DENGAN TOPIK “PERSPEKTIF SEJARAH DAN PENDEKATAN
ETNOGRAFI DALAM JARINGAN PERDAGANGAN PALA DI SUMATRA”
DISELENGGARAKAN OLEH
BADAN RISET DAN INOVASI NASIONAL (BRIN)
31 MEI 2022

Oleh: Gusti Asnan

Tentang Rempah

Rempah → Secara sederhana dipahami sebagai tumbuhan tropis yang bagiannya, baik itu akar, kulit, bunga atau bijinya, memiliki rasa dan aroma yang kuat.

Digunakan → makanan, obat-obatan, dan wewangian

Ada banyak macam rempah, namun ada lima yang dianggap sebagai ‘rempah utama’, dalam artian membuat sejarah dan paling banyak mengisi lembaran sejarah adalah lada, cinnamon (casia), cengkeh, dan pala.

Pala (buah dan bunga pala), salah satu dari empat jenis rempah utama Sumatra/Minangkabau (tiga lainnya lada, casia, dan cengkeh)

Pala, bukan asli Sumatra

Didatangkan (diselundupkan) Moleh Inggris dari Maluku dan dimasukkan pertama kali ke Bengkulu (pusat pemerintahan Inggris)

Dari Bengkulu di bawa ke Sumatra’s Westkust

Pada awalnya ditana di sekitar Padang

Selanjutnya ke kawasan pedalaman dan pesisir utara Padang

Awalnya ditanam oleh saudagar dan juga pengusaha Inggris, tetapi kemudian juga oleh penduduk bumiputra.

Ditanam dalam jumlah yang relatif terbatas

Perdagangan awalnya ditangan saudagar Inggris (mantan pegawai EIC dan juga mantan pegawai VOC)

Selanjutnya saudagar Cina

Pada awalnya dibawa ke India, selanjutnya ke Batavia dan juga Pulau Penang

Setelah pemerintah Hindia Belanda berkuasa jaringan perdagangannya ke Batavia dan Eropa

Perdagangan pala paling bergairah pada awal abad ke-19 dan awal abad ke-20, ditandai dengan jumlah produksi dan penjualan yang banyak → tercatat pada laporan Kadin Padang

Informasi tentang produksi dan perdagangannya muncul lag tahun 1950-an dan 1970-an ke atas.

Saudagar Urang Awak dan juga Cina

Jaringan perdagangan lokal (antardaerah di Sumatra Barat)

Jaringan regional (Padang-Medan)