

HALWA MANISAN MELAYU DARI SUMATERA TIMUR



Masyarakat Melayu Sumatera Utara memiliki keanekaragaman budayanya, mulai dari tradisi/upacara adat, kesenian hingga kuliner tradisional. Kekayaan khasanah budaya tersebut menjadi suatu kebanggaan tersendiri bagi masyarakat Melayu, yang patut dijaga selalu kelestarian budayanya.

Salah satu kekayaan budaya yang dimiliki oleh masyarakat Melayu Sumatera Utara adalah keanekaragaman kuliner tradisional yaitu makanan tradisional yang kerap ada pada berbagai upacara atau tradisi (bulan puasa). Salah satu jenis kuliner tradisional yang dimiliki oleh orang Melayu di Sumatera Utara ini adalah sejenis panganan manis yang lebih dikenal dengan sebutan Halwa.

Simanis Halwa

Mengapa manisan tersebut dikenal dengan sebutan Halwa? Menurut pemaparan salah satu informan bahwa Corak Budaya Melayu yang berdasarkan pada ajaran Islam yang mempengaruhi adat dan budaya pada masyarakat Melayu, Salah satunya adalah tata bahasa yang digunakan adalah bahasa arab, sehingga penamaan manisan menjadi Halwa yang memiliki arti "manisan" karena rasanya yang manis.

Secara kultur panganan manisan/ halwa merupakan khasanah budaya yang umumnya dimiliki oleh masyarakat Melayu, diantaranya masyarakat Melayu yang tersebar diberbagai wilayah Sumatera Utara. Termasuk didalamnya daerah Langkat.

Manisan Halwa sudah ada sejak dahulu yaitu pada masa kesultanan di pesisir timur yang terbentang dari Langkat hingga riau, yang merupakan makanan yang dihidangkan pada pertemuan dan hari-hari besar di kalangan

Kesultanan dan juga biasanya dihidangkan kepada tetamu Kerajaan/kesultanan masa itu.

Halwa atau simanis ini umumnya terbuat dari berbagai buah dan sayuran yang bisa diperoleh disekitar rumah atau lingkungannya tempat tinggal masyarakat Melayu. Seperti yang diutarakan oleh Maidiana (ibu rumah tangga) salah satu warga masyarakat Tanjung Pura : buah dan sayuran yang biasa digunakan untuk membuat manisan halwa adalah buah asam gelugur, kates/papaya, cabai, kolang kaling, cermai, mangga, pala, daun/batang kates muda, buah renda serta buah lainnya yang ada disekitarnya.

Manisan khas Melayu ini memiliki keunikan tersendiri, baik dari segi bentuk hingga warnanya dan juga rasanya. Dari segi bentuk halwa ini bisa dibentuk dengan aneka ragam bentuk, seperti bunga, daun, yang dirangkai menjadi bunga atau bentuk lain yang indah. Begitu juga halnya dengan buah lainnya yang dihias sedemikian rupa sehingga bentuknya menjadi lebih menarik dengan warna warni yang lebih menggugah selera.

Keunikan lainnya yang terdapat pada halwa ini adalah dari segi rasanya. Manisan halwa ini mengubah semua jenis buah dan sayur menjadi manis. Mulai dari rasa pahit, asam, kecut dan pedas sekalipun dapat menjadi manis setelah mengalami proses pembuatan halwa. Cabai misalnya, sebagai bagian dari dapur kita yang lazimnya digunakan untuk memasak gulai dan sejenisnya dengan rasa aslinya yaitu pedas. Akan tetapi setelah diproses menjadi halwa, rasa pedasnya menjadi manis dengan wujud aslinya cabai. Ini merupakan suatu karya budaya yang menakjubkan.

Proses Pembuatannya

Adapun proses pembuatannya sebagai berikut: buah dan sayur yang akan dijadikan manisan terlebih dahulu dicuci bersih dan

dibentuk/dihias sesuai dengan selera dan kreatifitas para pembuatnya. Kemudian dilakukan proses perendaman dengan menggunakan kapur sirih untuk menghilangkan rasa asam yang terkandung didalamnya (buah asam gelugur/daun pepaya. Buah lainnya (renda, pala dan lainnya) yang sudah dibentuk cukup direndam dengan air garam selama 5 (lima) hari atau lebih (tergantung pada tingkat rasa buah : asam, pahit). Setelah 5 (lima) hari air rendaman diganti dengan air biasa yang dilakukan pada pagi, sore dan malam hari (dilakukan sampai rasa buah berubah rasa yaitu tidak asam atau pahit).

Langkah selanjutnya adalah merebus buah dan sayur dengan menggunakan air kelapa. Panci yang digunakan untuk merebus adalah panci yang terbuat dari tembaga. Menurut penuturan ibu Maidiana, alasan menggunakan panci yang terbuat dari tembaga adalah supaya buah kembali menjadi seperti warna semula. Misalnya buah asam gelugur, yang tadinya berubah warna setelah direndam sehari-hari, maka akan kembali hijau setelah direbus dengan panci tembaga dan menggunakan air kelapa.

Langkah berikutnya dalam pembuatan halwa ini adalah : tahap penggulaan. Pada tahap ini buah atau sayur yang sudah direbus ditiriskan terlebih dahulu, kemudian dimasak dengan menggunakan air gula. Gula yang digunakan adalah gula murni tanpa pemanis buatan. Terlebih dahulu masak air gula sampai mengental, kemudian dinginkan dan masukan buah atau sayuran.lalu diaduk hingga gula meresap ke dalam buah/sayur. Proses

pembuatannya bisa memakan waktu 5 (lima) hingga 9 (sembilan) hari. Buah/sayur yang sudah digulai dipanaskan setiap harinya hingga mengental. Halwa ini bisa bertahan hingga 1 tahun lamanya dan itu tergantung pada saat proses penggulaannya.

Untuk tampilan yang lebih hidup dan berwarna, terkadang para pembuatnya juga

menggunakan pewarna makanan, sehingga warna warni dalam manisan ini lebih menggoda. Manisan buah ini menjadi buah tangan sebagai oleh-oleh yang sudah ada dijual ditoko oleh-oleh yang ada di Kabupaten Langkat.

Fungsi Halwa

Halwa berfungsi sebagai makanan tradisional bagi masyarakat Melayu, yaitu sebagai penganan manisan yang sejak dahulu merupakan hidangan wajib dalam berbagai upacara tradisional masyarakat Melayu yang memiliki makna bahwa setiap manusia berhak menjalani dan menikmati hidupnya semanis manisan halwa, jauh dari segala kepahitan hidup, sehingga kehidupan masyarakat Melayu aman dan sejahtera.

Halwa selalu muncul pada setiap upacara adat, diantaranya adalah upacara perkawinan, khitanan dan upacara adat lainnya. Dalam upacara perkawinan masyarakat Melayu halwa itu selalu ada disamping makanan tradisional lainnya seperti kue rasyidah. Halwa sebagai makanan *sedap-sedapan* (sebagai makanan penutup) dan juga sebagai penyemarak hidangan lainnya, karena bentuk dan hiasannya yang warna warni. Selain itu, halwa juga selalu disajikan pada saat bulan puasa dan juga hari lebaran. Pada saat ini Halwa bisa diperoleh kapan saja, karena sudah dijual ditoko oleh-oleh, yang bisa dijadikan sebagai oleh-oleh khas Melayu dari Timur Sumatera.

Penutup

Makanan tradisional dimiliki oleh setiap suku bangsa yang menunjukkan identitas dan jati dirinya, begitu juga halnya dengan masyarakat Melayu yang ada di pesisir Sumatera memiliki aneka ragam kuliner tradisional yang mempunyai fungsi dan makna yang berbeda.

Penganaan halwa ini tetap menjadi kuliner andalan bagi masyarakat Melayu hingga saat ini dan juga menjadi hidangan wajib dalam upacara masyarakat Melayu.

Halwa tidak hanya menjadi makanan khas atau makanan yang disajikan pada saat upacara atau tradisi lainnya, akan tetapi halwa sebagai buah tangan khas dari masyarakat Melayu khususnya Langkat yang merupakan karya seni dan budaya yang indah dan menarik, memiliki nilai serta warisan budaya yang tak ternilai harganya, sehingga menjadi tanggungjawab kita bersama untuk tetap melestarikan keberadaannya.

Sumber Data:

Hasil wawancara dengan beberapa informan di Langkat, juli 2015

**Penanggung Jawab:
Irina Dewi Wanti, SS.M.Sp**

**Penulis:
Fariani, S.Sos**

**Editor:
Irina Dewi Wanti,S.S. M.Sp**

**Sumber Foto :
<http://tanjungpurabangkit.wordpress.com/tag/langkat/>**