

Jalan Ketiga

Friday, December 23, 2011

Sejarah Awal Sate Kajang



Sate Kajang sudah terkenal di mana-mana. Ia dijual bukan saja di pekan Kajang, malah di tempat lain yang jauh dari Kajang, sama ada oleh orang yang ada hubungan kekeluargaan dengan peniaga asal sate Kajang, atau oleh orang yang tidak ada apa-apa hubungan keluarga dengan mereka.

Orang yang mula-mula berjual sate di pekan Kajang ialah Tasmin bin Sakiban yang berasal dari Jawa. Ia memulakan perniagaan pada tahun 1917 dan dibantu oleh adiknya Rono yang datang lebih awal ke Kajang, pada tahun 1911. Mereka telah naik haji, dan kini lebih diingati sebagai Haji Tasmin dan Haji Rono.

Ada juga maklumat yang mengatakan, selain daripada Tasmin, ada seorang lagi penduduk Kajang yang merupakan peniaga awal sate Kajang, namanya Wak Jono Darmon atau namanya setelah haji, Haji Mohamad Noor. Bagaimanapun, perniagaan satenya kemudian diserahkan kepada anak lelakinya Wak Bagong dan menantu lelakinya Rono bin Sakiban, adik Tasmin.

Antara mereka ini, Tasmin dan adiknya Rono-lah kemudiannya yang muncul sebagai pelopor perniagaan sate Kajang yang berpanjangan dan terkemuka.

Pada masa mula datang ke Kajang Tasmin dan Rono tidak terus berjual sate. Mereka melakukan pelbagai pekerjaan, antaranya menjadi buruh menyangkul di estet berhampiran dan bersawah padi.

Sate yang mereka jual mereka buat sendiri dan jual sendiri. Mereka perlu membuatnya pada tiap-tiap hari, kerana pada masa itu belum ada peti sejuk untuk menyimpan sate yang mereka buat.

Ada beberapa jenis sate yang mereka jual, iaitu sate daging, sate ayam dan sate perut. Sate perut dibuat daripada tembusu lembu. Sate ayam tentunya sate ayam kampung, kerana pada masa itu belum ada ayam ternak.

Sate itu dicucuk dengan lidi, bukan dengan buluh seperti sekarang.

Sate yang dibuat oleh mereka berdua mungkin berbeza daripada sate Jawa, di tempat kelahiran mereka, kerana sate mereka lebih besar. Untuk kuahnya pula dikatakan kacangnya lebih banyak dan rasanya pun lebih manis.

Tasmin dan Rono memulakan perniagaan satenya dengan menu makanan sup dan nasi kepal atau ketupat. Sate dimakan oleh semua pelanggan dengan mencelup sate dalam satu mangkuk kuah yang besar. Bagaimanapun, kemudian diubah dengan memperkenalkan sate mangkuk besar dan sate mangkuk kecil untuk setiap pelanggan. Dengan itu, pelanggan tidak lagi berkongsi mangkuk untuk mencelup sate. Kemudian disediakan pula mangkuk kecil dan cili untuk pelanggan yang ingin merasa kuah yang lebih pedas.

Ketika itu Tasmin dan Rono tinggal di Kampung Paya, di tempat yang sebelum ini jadi tapak pemancar radio Kajang. Rumah mereka memang tidak jauh dari pusat bandar Kajang. Jadi mereka boleh membawa sate mereka ke pekan Kajang dengan memikulnya.

Pada mulanya mereka berjual sate dengan cara berkandar, iaitu menggunakan dua bakul khas yang dikandar, sebuah bakul untuk tempat membakar, manakala sebuah lagi untuk kuah dan menghidangkan sate yang telah dibakar.

Mereka berjual sate di sekitar pekan Kajang, bermula dari kampung mereka ke rumah penduduk di kawasan itu. Mereka akan singgah di rumah-rumah yang memanggil mereka di sepanjang perjalanan. Kemudian mereka berhenti di pekan Kajang, di hadapan sebuah kedai kopi Cina, Kedai Kopi Ban Seng.

Pada mulanya Rono membantu Tasmin menjual sate secara sambilan, kerana dia masih bekerja di ladang getah, antaranya di Estet West Country, Kajang. Rono menjalankan perniagaan sendiri setelah mengambil alih perniagaan mentuanya, Haji Mohamad Noor.

Pada awal tahun 1940-an, Tasmin dan Rono mula berjual sate dengan menggunakan kereta tolak, dan tempat mereka berjualan adalah di hadapan kedai kopi Ban Seng, di Jalan Sulaiman sekarang. Sate biasanya dihantar kepada pelanggan di kedai kopi tersebut atau dimakan di tempat yang disediakan di keliling kereta tolak itu dengan duduk di atas bangku kecil yang disediakan.

Mereka berjual sate mulai petang hingga ke malam. Pada waktu malam mereka terpaksa menggunakan lampu sendiri, iaitu lampu gasolin.

Beberapa tahun kemudian, barulah sate mereka dijual di Medan Sate Lama di pekan Kajang, dan tidak perlu lagi di bawa dengan kereta tolak.

Setelah mereka tua dan kemudian meninggal dunia, perniagaan sate itu diteruskan oleh anak atau keturunan mereka. Perniagaan Haji Tasmin diteruskan oleh anaknya Haji Amir. Perniagaan Haji Rono pula diteruskan oleh dua orang anaknya, Haji Sidek dan Mohamad Salleh.

Setelah Haji Amir meninggal dunia, perniagaannya diteruskan oleh menantunya Haji Samuri bin Juraimi, yang juga pangkat anak saudara kepada Haji Tasmin.

Haji Samuri yang menjalankan perniagaan secara lebih profesional dan menggunakan modal yang besar, kini telah dapat mengembangkan perniagaannya sehingga jauh mengatasi perniagaan saudara maranya.

Beliau mempunyai kedai yang besar di Bangunan Dato' Nazir Kajang, di samping mempunyai banyak lagi kedai dan gerai di pelbagai tempat, antaranya di kedua-dua Medan Sate Kajang yang baru, di Bandar Baru Bangi, di Perhentian Awan Besar Lebuhraya KESAS, di Kawasan Rehat dan Rawat Kinrara, di Restoran Jejantas Sungai Buloh, di Kawasan Rehat dan Rawat Dengkil Utara dan Selatan dan di Shah Alam.

Perniagaan Sate Kajang yang dimulakan oleh Haji Tasmin dan Haji Rono jelas mempunyai beberapa keistimewaan, sehingga sate Kajang menjadi sate yang terkenal. Dengan itu, sebagaimana yang dinyatakan di atas tadi, sate yang dijual di pelbagai tempat lain pun banyak yang diberi nama Sate Kajang, walaupun penjualnya tidak ada kaitan langsung dengan Haji Tasmin dan Haji Rono.

Andin Salleh at 7:53 PM

Share

6 comments:



LY January 16, 2015 at 3:18 AM

salam... boleh saya tahu dari mana sumber petikan ini dipetik? saya sedang mencari buku mengenai sejarah awal sate untuk kajian penyelidikan...

Reply



Unknown July 20, 2015 at 10:44 AM

Waalksalm .hemm saye pon x tahu .dari mane petikan ini di petik.

Reply



Unknown July 20, 2015 at 10:45 AM

Waalksalm .hemm saye pon x tahu .dari mane petikan ini di petik.

[Reply](#)



Unknown July 20, 2015 at 10:45 AM

Waalksalm .hemm saye pon x tahu .dari mane petikan ini di petik.

[Reply](#)



anak mak limah November 10, 2017 at 8:09 PM

petikan ni ada salah.. haji samuri bukan anak saudara haji tasmin, tapi cucu menantu,

[Reply](#)

[Replies](#)



Unknown July 26, 2020 at 5:14 PM

Makcik Hj Samuri ni kahwin dgn Hj Tasmin (bini no 2 selepas bini pertama meninggal) so kira pangkat anak saudara lah tu. Kemudian baru Hj Samuri kahwin dgn anak Hj Amir b Hj Tasmin

[Reply](#)



[Enter Comment](#)



[Home](#)



[View web version](#)

About Me



Andin Salleh

[View my complete profile](#)

Powered by [Blogger](#).